

SudSaporivino



Ancora un vino del rimpianto. Un vino cioè che non figurerà nella prossima edizione dell'antologia Campania da bere (2011) che — così mi assicurano — sarà nelle edicole a partire dal 22 dicembre. Scoperta recente, questo Aglianico del Taburno rosato che ricorda il suggestivo atterraggio nel vigneto di aglianico, di due mongolfiere, partite dalla vicina Fragneto Monforte dove, nel giorno di San Bruno, s'avvia l'ormai celebre raduno internazionale di aerostati.

Scoperta recente, ma anche scoperta convincente. Lo dico subito senza farvi arrivare in fondo: si tratta probabilmente del migliore rosato campano dell'annata 2009. Ho maturato questa convinzione durante ripetuti e ponderati assaggi. Contrariamente a quanto predico in genere, che cioè per le aziende campane i rosé devono restare un *divertissement*, stavolta vorrei incoraggiare Paolo Cotroneo, patron della Fattoria La Rivolta, di incrementare la produzione di questo vino in grado di reggere il confronto con etichette storiche che hanno conquistato negli anni un posto di diritto nell'ideale cantina italiana. La mezza bottiglia aggiunta alle quattro deve considerarsi un riconoscimento di questa supremazia.

Di suggestivo colore corallo, molto luminoso e consistente, ha profumi molto intensi e variegati. Il bouquet comprende sentori di lampone maturo, di fragole, di prugna nera, note speziate, e rinfrescanti spruzzi di agrumi. In bocca non presenta asprezze, al contrario propone

Cloudy Bay

Non avevo mai assaggiato uno Chardonnay di Cloudy Bay così maturo ed evoluto. Il vino del 2002 conserva un apprezzabile rapporto tra note tostate (comunque molto evidenti) e il frutto. In bocca è avvolgente, ancora

Sorsi & Risorsi

fresco, molto persistente. Un grande Chardonnay del Marlborough, la regione più a Nord dell'isola meridionale della Nuova Zelanda dove vengono realizzati alcuni tra gli eccelsi Sauvignon del pianeta.



Il preferito di Michele Placido, attore

- 1 Qual è il suo vino preferito?**
«L'Aglianico del Vulture di Martino».
- 2 Perché?**
«Perché mi ricorda l'infanzia e la terra d'origine della mia famiglia, la Lucania».
- 3 Su che piatti lo beve?**
«Sono abbastanza tradizionalista. Lo preferisco sugli arrostiti».
- 4 Un vino della sua Puglia?**
«D'estate bevo con piacere il bianco e il rosato di Rosa del Golfo».

Il vino / Campania

Le «Mongolfiere» portano in alto il vino L'Aglianico del Taburno rosato

un magnifico equilibrio: è avvolgente, ma anche fresco e gustoso. Molto lungo il finale. Il vino risulta, nel complesso, armonico.

Si presta ai più svariati abbinamenti, sia con piatti di mare che di terra. Partendo dai primi, lo consiglio sulle fettucelle col ragu di cernia o di ricciola, sullo scorfano all'acqua pazza, sulla tartare di ricciola o di tonno rosso, sulla pancetta di quest'ultimo alla brace, sullo stoccafisso con capperi e olive. Ottimo anche sullo spezzatino di pollo, magari arricchito da funghi chiodini, sulla costata di manzo alla pizzaiola cotta, come si dice a Napoli, con appena «una voltata e una girata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il vino della settimana

1 Insufficente 2 Sufficiente 3 Buono 4 Molto buono 5 Eccellente

Le mongolfiere a san Bruno
Aglianico del Taburno rosato doc 2009
Fattoria La Rivolta
Contrada Rivolta, Torrecuso
telefono 0824-872921

Uvaggio: **aglianico 100%**
produzione: **8mila**
Enologo: **Vincenzo Mercurio**
Prezzo Indicativo in enoteca: € 8,5 euro

VALUTAZIONE

L'etichetta

Il vino / Puglia

«Il Settimo ceppo» cancella i pregiudizi sui vini da primitivo

Non molto tempo fa mi è stato rimproverato di essere stato, in un mio articolo, ingeneroso verso il Primitivo perché avevo sostenuto che l'elevato grado alcolico era un fattore oggettivamente limitante alla sua maggior diffusione sui mercati internazionali. Non era assolutamente un giudizio di merito sul vino, che, ritengo, quando si esprime a grandi livelli, grado alcolico o no, possa reggere benissimo il confronto con altri, ma era semplicemente una constatazione.



Ecco quindi un esempio di come senza eccessi fruttati e rispettando la sua generosa natura questo vino possa esprimersi compiutamente, senza esasperare la naturale esuberanza alcolica. La cantina è quella storica di Cosimo Taurino e il Primitivo Settimo ceppo ha 15 gradi. Naso complesso di frutti neri (mora, mirtillo) caffè e china ed accenni di spezie molto

discreti. Molto convincente anche al palato. In bocca il frutto letteralmente esplose cedendo ancora sensazioni di frutta dolce e matura. Pieno ed avvolgente, concentrato ed elegante l'equilibrio tra corpo ed alcol. Supporto acido molto calibrato, tannini fini e piacevoli e persistenza da vendere. Una interpretazione di grande livello, grandissima se si pensa al prezzo. Assaggiato durante il Vinitaly mi era piaciuto. Adesso ancora di più.

Pasquale Porcelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

7° Ceppo Primitivo Salento IGP 2008
Cosimo Taurino
Indirizzo: Strada provinciale Sandonaci, Guagnano
Telefono: 0832-706490
Uvaggio: Primitivo Prezzo: 10-12 €
Valutazione: Eccellente