

Associazione Italiana Sommeliers

AIS – delegazione di Napoli

Fattoria La Rivolta, Il Sogno e la Condivisione

Pubblicato da aisnapoli il 4 - maggio - 2013

un sabato di pioggia, pioggia battente, come quando si dice: "Dio ha dimenticato di chiudere il rubinetto". Eh si, proprio così. Poco importa, si parte sabato 27 aprile in bus per una visita, guidata dalla cara **Elena Erman**, sommelier della delegazione di Napoli, che con estrema semplicità ed altrettanta professionalità, ci fa da cicerone, esponendo brevemente ma in maniera esaustiva cosa avremmo visitato e conosciuto. Rotta...**Fattoria la Rivolta**, a Torrecuso, nel beneventano. Nonostante il tempo sia poco clemente, l'entusiasmo degli eno viaggianti funge da ombrello emozionale che fa dimenticare l'acqua e invece ricordare del...vino. Il viaggio in pullman è piacevole; Elena è anche amica e fa da trait d'union rendendo il tragitto latore di conoscenze: medici, sommelier, quasi sommelier, mini-mastri birrai, avvocati, produttori e affinatori di formaggio, ma tutti uniti da un filo conduttore, il VINO. Tutti alla volta della Rivolta! Il nome dell'azienda già lascia presupporre o intendere che abbia a che fare con un qualche rivolta; infatti in quell'omonima contrada anticamente pare ci fosse stata una rivolta contro i latifondisti longobardi. Giunti in azienda ci accoglie con grande ospitalità **Paolo Cotroneo**, il proprietario, un vero anfitrione, che già dai primi minuti (non lo conoscevo prima), trasmette a noi wine tourer il calore di una personalità senza sovrastrutture, capace di far sentire a proprio agio tutti, ma proprio tutti, da chi di vino sa poco o nulla a chi è enonavigato, concedendo spazio, tempo, e disponibilità a chiunque. Paolo ci ha guidati nei suoi vigneti e ci ha parlato di esposizione favorevole, di allevamenti a spalliera, della pendenza, dell'altitudine con le relative escursioni termiche le quali incidono in maniera positiva sulle proprietà organolettiche (maggior arricchimento in acidità, polifenoli e aromi), scelta di allevamento e della densità di impianto. Abbiamo notato che Paolo utilizza i "Cristi" in legno (così vengono chiamati i caratteristici pali ai quali la vite si marita); scelta del termine Cristi non la riterrei blasfema e o inopportuna, tutt'altro. È la considerazione azzeccata della funzione di sostegno che ha il palo nei confronti della vite. Del resto siamo o non siamo tutti un ramo della stessa vigna, vigna fruttuosa di Dio? Se poi aggiungiamo che Paolo considera questa zona benedetta da Dio per i motivi sopracitati (esposizione, impianti etc.), allora tutte le parole hanno senso. Il tour continua, dopo la "percorrenza sul campo", un breve passaggio nei luoghi di produzione (dove si utilizzano macchine moderne per la fallatura del cappello di vinacce) e di affinamento del vino (botti e/o barrique di primo passaggio, nonché bottiglia, secondo la tipologia). L'uso della barrique di primo passaggio e non successivi si spiega dall'accumulo dei tartrati nelle pareti interne, che incide negativamente sulla micro ossigenazione del vino all'interno. Dopo la percorrenza e la breve sosta, ci tocca (rende meglio l'idea l'espressione "c'attocca") la "permanenza" in sala degustazione.



Un banco di assaggio predisposto per noi grazie alla collaborazione dei vicini e delle vicine di Paolo, che ci deliziano il palato con frittate di varia e gradevole fattura, salumi e formaggi, il tutto accompagnato da un caldo crepito di ciocchi al camino e del buon e ottimo vino. I vini presenti in degustazione erano tutti quelli di Fattoria La Rivolta e tutti espressione del territorio e della sapiente cura attraverso metodologie biologiche. Uno spumante Ellenico, brut, metodo charmat... Coda di volpe, Falanghina, un assemblaggio di Falanghina al 50% greco e fiano al 25% (Sogno di Rivolta, frutto di un sogno fatto da Paolo, intenzionato a fare un vini inimitabile). Un Piediroso, Aglianico base, un Aglianico rosato (dedicato ad un raduno di mongolfiere, le Mongolfiere a San Bruno). Infine il Terra di Rivolta, fiore all'occhiello dell'azienda, frutto di raccolta in vigneto a maggior densità di impianto e affinamento del ciò in barrique per 18 mesi più altrettanti in bottiglia. La pioggia continuava a cadere incessante ma il tempo scorreva piacevolmente all'insegna del **Sogno** e della **Condivisione**, anzi, del Sogno Condiviso. È stato un momento di reale condivisione, un pasto caldo ma soprattutto parole calde.... Grazie ad Elena, per l'umiltà, la simpatia, l'amore e la passione....elementi imprescindibili che ti fanno persona.... Un sentito ringraziamento a Paolo; è riuscito a trasmetterci entusiasmo, passione, amore e devozione, pulizia, serietà e anche zelo, ma soprattutto SOGNO. Il sogno come motore, anzi promotore...di un'azione che avverrà l'indomani, col primo sole. **Del resto si sa, il successo è la realizzazione progressiva di un Sogno!**