



Vini dal centro sud

di Alessandro Castaldo e Ugo Baldassarre e Fabio Cimmino

21 marzo 2013

Bevi campano bevi rosso...

Rosso, rosso che più rosso non si può. La rassegna dedicata ai vini rossi della Campania, svoltasi nell'incantevole cornice del centro termale Acquapetra a Telese (BN) il 6 e 7 marzo scorsi, rappresenta solo il primo tratto di un nuovo percorso, Campania Stories, la nuova creatura di Miriade&Partners di Diana Cataldo e Massimo Iannaccone, realizzata non senza lo zampino dei soliti Paolo De Cristofaro e Lello Del Franco. Un nuovo progetto che intende raggruppare tutte le eccellenze enologiche della regione attraverso due focus settimanali: uno, quello di marzo, appunto, dedicato ai vini rossi e l'altro, a novembre, dedicato ai vini bianchi. Il progetto prevede poi che, rispettivamente, in ognuna delle due rassegne "monocolore" vengano realizzati due focus distinti, uno destinato alle produzioni delle provincie di Napoli, Caserta, Benevento e Salerno e l'altro con uno specifico momento di attenzione per Avellino, rimarcando di quest'ultima in buona sostanza la primogenitura nell'eccellenza.

In quest'appuntamento di un piovosissimo marzo 2013, quindi, a Telese ho affrontato la "dura" prova d'assaggio di 51 campioni provenienti da ogni angolo della Campania, esclusi solo i rossi irpini, che poi ho ritrovato nel bicchiere a Serino (AV) dopo appena due giorni – giusto il tempo di riprendersi dalle sbornie – nella degustazione dedicata al Taurasi vendemmia 2009. E, mi piace anticiparlo, questo possibile parallelo di degustazione, appena appena differito di due giorni, tra Taurasi 2009 ed altri rossi della Campania della stessa annata, probabilmente non ha poi esaltato più di tanto la nobile docg della terra dei lupi! Ma questa è un'altra storia, che voglio riservarmi alla prossima puntata...Qualche premessa, prima di passare alle degustazioni. Quando in Campania si parla di vitigni a buccia bianca – il mio buon professore di viticoltura mi raccomanda sempre di non dire bacca...– la scelta è bella ampia, dal Greco al Fiano, dal Falanghina al Coda, al Caprettone, dall'Asprinio al Biancolella e al Pallagrello, solo per citarne i più conosciuti, ma quando si tratta di rossi l'immaginario comune si ferma a due nomi, Piediroso e Aglianico.

- Sannio Taburno Piediroso Doc 2011 - Fattoria La Rivolta > aroma franco e diretto di frutta fresca accompagnato dalla classica nota affumicata del Piediroso. Alla bocca l'ingresso è dolce e pulito; è succoso, ha buona spalla. Finale coerente, piacevole, di grande beva.
- Aglianico del Taburno Doc 2009 - La Rivolta > belle e ricche note di viola e di prugna matura, tostature di cacao, chiodi di garofano e spruzzi di cannella. Telaio integro, dalla trama fitta e densa, bell'aroma di bocca, tannini sottili e ben lavorati.