



Aglianico del Taburno Ris. Terra di Rivolta 2008

di [Angelo Di Costanzo](#) , 7 marzo 2013

Aglianico del Taburno Riserva Terra di Rivolta 2008 Fattoria La Rivolta. Al netto del nome piuttosto lungo, anche solo da ricordare, non si può dire certo che del Taburno e dei meravigliosi vini che ne vengono fuori se ne parli abbastanza, o almeno quanto ne meriterebbero un così straordinario terroir e certe bottiglie come questa.

Se l'Irpinia è la culla del principe dei rossi italiani, quel Taurasi che si va celebrando tra l'altro questo fine settimana a Serino e l'Ager Falernus conserva la memoria storica millenaria in regione, l'areale di Torrecuso, tra i più 'giovani' a vedere la ribalta, volge, seppur lentamente, a conquistarsi quello spazio nella storia vitivinicola campana in perenne sospensione tra il vecchio e il nuovo.

Paolo Cotroneo nel '97 ci ha investito l'anima in questo progetto, con tutto se stesso. Ed in molti, tra appassionati di vario genere e critici autorevoli ne hanno colto sin da subito tutto lo spirito e gli orizzonti possibili. Ad oggi siamo più o meno a 30 ettari di proprietà tutti a conduzione biologica, con una mano importante agli esordi da uno dei più autorevoli enologi italiani, Angelo Pizzi, e la benedizione proseguita con l'avvento in cantina, recentemente, di Vincenzo Mercurio. Qualche anno dopo, a farla conoscere al grande pubblico al debutto fu l'affermazione commerciale di una sorprendente versione di *coda di volpe* mai saggiata prima, di grande estrazione, dall'espressività fortemente mediterranea, ricca di polpa, calda e vigorosa: fu un successo memorabile!

Eccetto il 'Sogno di Rivolta' che fa storia a se (per l'assemblaggio, il legno) vi si fanno vini bianchi estremamente franchi e quasi mai sopra le righe, con le varie masse criomacerate prima di passare in acciaio e poi messi in bottiglia a conservarne freschezza e tipicità; sui rossi il lavoro è un po' più articolato ma sono generalmente di carnosa personalità gli *aglianico*, sottile e piuttosto affabulatore il *pedirosso*.

E' un'indomabile Paolo, come la sua terra in *contrada Rivolta*. Tolto il virtuosismo di spumantizzare il *greco* di quelle parti è l'*aglianico*, senza ombra di dubbio il suo fiore all'occhiello, dove viene fuori probabilmente il 'capolavoro' a Fattoria La Rivolta; e il Terra di Rivolta Riserva '08 ne è piena testimonianza; un vino risultato di dieci anni di paziente attesa spesi a comprendere palmo a palmo quelle vigne e riconoscerne ogni minimo sussulto in cantina, dallo scarto degli acini scalognati ai giusti tempi e procedure delle fermentazioni e macerazioni, l'affinamento, l'imbottigliamento addirittura.

Un lento progredire che porta oggi nel bicchiere un rosso, dopo quattro anni, che di tutti questi passaggi rivela essenzialmente il solo frutto, lasciando carezzare l'idea della pienezza assoluta senza compromessi ed intermediazioni artificiali. Crudo, nudo, puro. Il naso sa di violetta, prugna e marasca, è balsamico e speziato, profuma di tabacco e caffè tostato. Il sorso è di spessore, intenso, largo, lunghissimo. Una velatura ancora di balsamico ne richiama l'impronta assai territoriale, una sferzata tannica, importante ma affatto invadente, ne sottolinea stoffa e carattere da vendere. Adesso come tra dieci anni, almeno. Un gran bel bere.