

BIBENDA

La "Rivolta" del Taburno
Dal numero 53 di Venerdì 1 Marzo 2013



Durante gli ultimi anni della Repubblica o i primi dell'Impero di Roma se i commercianti di vino non trovavano conveniente rifornirsi nel famoso **Ager Falernum**, si spingevano, percorrendo l'antica via Latina, quasi automaticamente verso la città di **Beneventum**, un tempo **Maleventum** ma che dal 275 a.C. dopo la gloriosa vittoria romana su Pirro, aveva definitivamente convertito toponimo. I carri carichi di anfore potevano così raggiungere i porti di Pozzuoli, Ostia o Brindisi per inondare i lembi orientali e occidentali dell'Impero con vini prodotti in una terra vulcanica che ci piace immaginare coperta, sin da allora, da viti di **Aglianico**.

Viti e olivi disegnano la natura delle pendici del Monte **Taburno**, una delle tre patrie dell'Aglianico insieme al comprensorio di **Taurasi**, circa 30 chilometri più a sud, e il **Vulture** in Lucania. Tre zone, un vitigno e tre vulcani. Territori antichi, custodi di civiltà perdute e allo stesso tempo primitivi, luoghi che raccontano una natura florida figlia di suoli quasi esausti nella sopportazione dei tumulti vulcanici che li hanno generati. I confini di quest'areale sono compresi nei più vasti limiti del **Sannio**, denominazione ancor oggi tra le più prolifiche in Italia per la produzione enologica. Qui l'Aglianico, un'uva che sopporta bene il clima rigido del luogo e conserva nel suo intimo una ricchezza tannica e acida da fuoriclasse dell'ampelografia italiana. Questi si traduce in un bicchiere che non disdegna spunti di piacevole eleganza, dove la complessità gustolfattiva non è mai un ostacolo ma un'occasione immediata di conoscenza.

Tra i 13 comuni dell'areale produttivo del Taburno, **Torrecuso** è uno dei più importanti. Secondo solo a **Castelvenere**, sempre nel Sannio, per quantità di uva prodotta, fa mostra delle sue vigne in maniera quasi esagerata, e tra queste i fondi allevati ad Aglianico fanno, indiscutibilmente la parte del leone. Caleidoscopico, formato da tanti piccoli appezzamenti e a dir poco parcellizzato, tutto il Taburno, ivi compreso il territorio di Torrecuso, deve nel tempo la sua fama a una produzione enologica quantitativamente rilevante ma scarsa dal lato della qualità. Una cucina quasi inesauribile di vini a buon mercato che inondavano mercati, case, trattorie e anche cantine del nord, con produzione che superavano i 200 quintali per ettaro. Ciononostante, da almeno dieci anni a questa il vento è radicalmente cambiato. Un **rinascimento culturale**, agronomico ed enologico ha letteralmente investito la denominazione sin dalla fine degli anni Novanta. Ogni cambiamento porta con sé i propri eroi, e tra questi Paolo Cotroneo, proprietario di Fattoria La Rivolta di Torrecuso, ne è degno rappresentante.

Al timone della cantina dal 1997, Cotroneo mette in moto l'opera di recupero di vecchi vigneti nelle contrade di **Ciurica**, **Rivolta** e **Roseto**, lavorando sui vitigni locali e impostando un serrato piano d'azione che di lì a pochi anni porterà le sue etichette nel gotha del vino italiano. Sin da subito si sceglie una condotta biologica dei fondi e nel 2001 nascono le prime bottiglie. Nel 2004 partono i primi pallet per l'estero: destinazione Olanda, Belgio, Germania, Canada, Giappone solo per citare alcuni dei molti Paesi in cui il vino di Fattoria La Rivolta è distribuito e nel 2005 arriva il primo riconoscimento dei 5 Grappoli per l'Aglianico del Taburno Terra di Rivolta Riserva 2001 in **Duemilavini**, Il Libro Guida ai Vini d'Italia. Il dado è tratto e la cantina vede negli anni successivi un sempre maggiore successo di pubblico e critica, grazie ad una produzione, 150.000 bottiglie in tutto frutto dei 29 ettari di proprietà e dei 60 in affitto, improntata sulle uve tipiche del territorio, Greco, Fiano, Coda di Volpe e Falanghina oltre all'Aglianico, capace sempre di offrire vini piacevoli, estremamente puliti e, al netto delle specifiche caratteristiche delle singole etichette, forieri di una struttura sempre garbata e mai ridondante.

Una bella dimostrazione di questo modo di essere, invero emulato nel territorio, sta proprio nell'Aglianico del Taburno "d'annata" che, nel millesimo 2009, concentra tutte quelle caratteristiche di eleganza e **immediata piacevolezza** proprie della varietà quando è ben coltivata nella provincia di Benevento. Vitale sin dall'inizio al naso per una gradevole fusione tra note di frutti di bosco, susine, violette e un respiro speziato di pepe che si scioglie in un tocco balsamico di chiara personalità. Nessuna sbavatura al palato: equilibrato, fresco, di minerale sapidità e percorso da tannini di ottima foggia, seppure ben vivi. Il retrofatto è un percorso fruttato che sfuma, leggero, sulle spezie. Maturazione per 18 mesi in botte, poi non meno di 6 in bottiglia prima di alloggiare sugli scaffali delle enoteche dove "si impone" a un prezzo a dir poco concorrenziale di 10 euro. Duttile nell'abbinamento, può accompagnare un piatto di tagliatelle al ragù come una bistecca di manzo, non tradendo mai le aspettative.