

3 gennaio 2013

## Piedirosso o Per 'e Palummo? Piccola guida ragionata per Garantito ipp

Tornano di moda i rossi leggeri, non perché siano più facili o banali come si pensava negli anni '80, ma per la loro capacità di stare al passo dell'alleggerimento complessivo della cucina italiana in atto ormai da un paio di decenni e poi anche perché si sono eccessivamente caricati i vini strutturati, puntando spesso su alcol e concentrazioni poco adatte al palato quotidiano delle abitudini latine.

La storia del piedirosso, detto anche per 'e palummo per via del graspo a zampetta di piccione, è davvero singolare: nel giro di pochi anni è passato dall'essere il simbolo di vino da dimenticare, acetoso al naso e tenuto in piedi solo dall'acidità, a nuovo modello di rosso da inseguire e c'è perfino chi lo paragona al pinot nero in alcune sue espressioni più riuscite.

Lasciando da parte i termini di confronto tra uve, li detesto da sempre, sicuramente la moderna tecnologia in cantina e le conoscenze agronomiche hanno migliorato di molto questo antico vitigno dell'area napoletana, ben acclimatato sui suoli vulcanici sciolti, croce per tutti i contadini a causa della sua difficoltà nell'inviatura e poco prolifico. Grazie al lavoro di riscoperta fatto da Grotta del Sole all'inizio degli anni '90, a cui è seguita la perizia di alcuni grandi artigiani, oggi abbiamo rossi molto più leggeri dell'Aglianico (in passato il blend tipico campano era proprio l'unione tra due vini, utilizzato ancora nel Lacryma Christi del Vesuvio), dai tannini appena accenati, sottili ed eleganti.

Il Piedirosso è complicato in vigna come in cantina, si è sempre al limite tra l'odore cattivo e le sensazioni olfattive accattivanti di geranio e frutta rossa. Richiede attenzione e molta competenza.

Grazie alla sua modernità di beva e al prezzo sempre molto abbordabile, difficilmente supera i dieci euro, nella maggior parte dei casi esce sotto i cinque, il Piedirosso sta passando dall'essere un vino di gusto popolare a bicchiere capace di tener desta l'attenzione anche di chi degusta per professione. La delicatezza dei tannini consente di lavorarlo agevolmente solo in acciaio, come succede del 99% dei casi e di abbinarlo con facilità anche alla cucina di mare, o di usarlo d'estate perché può essere rinfrescato anche sino a 14 gradi come un bianco strutturato. Non ha dolcezze da esprimere, è molto secco e salato.

Vediamo quelli che ci piace segnalare.

Il Piedirosso si è diffuso molto anche nel Sannio. Due quelli di spicco nell'annata 2011, Fontanavecchia e **Fattoria La Rivolta** rispettivamente di Libero Rillo e Paolo Cotroneo, i gemelli del gol del Taburno. Il primo, realizzato da Angelo Pizzi, è fresco, minerale, di buon corpo, dissetante. Un sannio Piedirosso doc in 13mila bottiglie a 8 euro in enoteca. Il secondo, fatto da Vincenzo Mercurio, è un po' più morbido, ma dopo questo primo impatto rivela una grande verve e piacevole bevibilità. Altro Sannio doc, 8mila bottiglie a 10 euro.