



Fattoria La Rivolta

2013

L'ultimo ricordo che avevo di Paolo Cotroneo era di un ragazzino magro magro e la testa rosso fuoco che esulta dopo un gol. Era il nostro centravanti nella squadra del Baia Verde, a Castelvolturno, allora luogo di incanti virgiliani, prima di diventare terra di Gomorra.

Un amico comune mi ha segnalato la sua presenza al Vinitaly e sono subito corso a cercarlo. L'amicizia è una cosa strana, a volte del tutto slegata dalle contingenze pratiche, e così, appena mi sono presentato, i quarant'anni di vuoto del nostro rapporto sono spariti ed è stato come se fossimo di nuovo in pineta, a caccia di lucertole.

L'ho poi salutato con la promessa di fargli visita in azienda, e così ho fatto alla prima discesa a Napoli. Lo chiamo, e il giorno dopo siamo già in viaggio verso la **Fattoria La Rivolta**, a Torrecuso, Benevento.

L'azienda c'è da sempre, era una passione dei nonni, ma è nel '97 che Paolo sente l'esigenza di dedicarci più tempo, di avviare un nuovo percorso con l'aiuto delle sorelle Giovanna e Gabriella e del cugino Giancarlo.

Paolo è un farmacista molto impegnato, ma si tuffa con tutto sé stesso nella nuova attività.

Programma una serie di reimpianti, rinunciando alle alte produzioni e puntando sugli autoctoni. I vitigni campani ci sono tutti, per una scelta precisa di Paolo; abbiamo così falanghina, coda di volpe, fiano e greco per i bianchi, e piediroso e aglianico per i rossi.

Gli ettari vitati sono 29, perlopiù terreni calcareo-argillosi, e oggi tutti convertiti al biologico. La squadra di lavoro è costituita dall'enologo Vincenzo Mercurio, dal suo braccio operativo in azienda Giuseppe Tribuno, e dal responsabile commerciale Salvatore Desiderio.

E' una bella campagna, molto aperta, ventosa. Mi ricordavo queste colline tutte coltivate a tabacco, oggi invece è la vite che predomina. La masseria è in pietra, molto elegante, con un corpo principale, una curatissima country house di sei stanze per gli ospiti e due diverse strutture come cantina; una adibita alla vinificazione, l'altra all'affinamento e all'imbottigliamento. Ed è proprio al fresco della cantina che penso, mentre giriamo il video sotto un sole caldissimo. Ci sono i primi fiori, dai profumi esilissimi, e tante cicale.

Sulla via del ritorno ci fermiamo a mangiare qualcosa, e ho modo di provare Le mongolfiere a San Bruno, un aglianico vinificato in rosato, e la Falanghina del Sannio, profumata e persistente. Sarà stato tutto il caldo preso in campagna, o la bontà dei vini, certo è che Paolo continuava a riempirmi il bicchiere.

Ed ora sono qui che aspetto l'inverno con impazienza, per poter stappare l'Aglianico del Taburno, con un paio d'amici davanti al camino.