

## **MONTEMARANO, CONTRADA IAMPENNE – VIGNETO CINQUE QUERCE**

E' uno dei primi cru di Taurasi della storia a figurare in etichetta, dopo i mitici '68 di Mastroberardino (Montemarano, Castelfranci e Piano d'Angelo) e i Campoceraso della famiglia Struzziero.

La vendemmia è quella del 1988, ma sul mercato esce nel 1995, dopo essere rimasto in botte per 7 anni. Da allora è l'espressione inconfondibile del lavoro di uno straordinario personaggio e della sua famiglia, di un'area dalle spiccate caratteristiche di riconoscibilità, ma anche, a ben vedere, di un territorio intero. E' Il Taurasi Cinque Querce di Salvatore Molettieri, penultima generazione di una famiglia contadina che produce aglianico da sempre in quel di Montemarano. Dopo aver conferito le uve per decenni alla grande azienda del territorio, Salvatore decide di creare una propria cantina. E' il 1983 e sono in tanti a dargli del folle, lui va avanti per la sua strada. Qualche tempo dopo, a partire dall'inizio degli anni '90, decine e decine di piccoli produttori seguiranno il suo esempio, scegliendo di vinificare e commercializzare con un proprio marchio le loro materie prime, facendo emergere sempre di più le specificità delle varie sottozone. Tra queste, anno dopo anno si parla sempre di più dell'area di Montemarano e Castelfranci come di una fascia di particolare pregio per la produzione del Taurasi, quella che maggiormente esprime caratteri di potenza, vigore, concentrazione. E' una zona suggestiva, per certi versi molto "nordica", racchiusa tra il fiume Calore e i monti Picentini, dove trovano dimora i vigneti più alti della denominazione. Qui hanno investito in maniera decisa, acquisendo terreni e vigneti, ma anche gestendoli in fitto, molte delle aziende irpine che si sono messe in luce negli ultimi anni. Se oggi, tuttavia, possiamo parlare con cognizione di questa sottozona, il merito principale è certamente di Salvatore Molettieri e del suo ormai storico cru.

Cinque ettari impiantati tra il 1992 e il 1994, a cui se ne sono aggiunti altri 4 dal 2000, il vigneto Cinque Querce è collocato tra i 550 e i 620 metri e si colloca nel cuore di Contrada Iampenne di Montemarano, su una collina orientata a nord che declina verso il fiume Calore. Nonostante sia concentrato tutto in unico corpo, le caratteristiche dei terreni ci consentono di suddividerlo

in tre settori. La parte più alta della vigna si contraddistingue per un terreno argilloso compatto con significativa presenza di pietrisco grigio-rossastro di origine vulcanica. E' una porzione che dà vita ad uve piccole e concentrate, ma anche con ottimi valori per quanto riguarda l'acidità fissa. Sono destinate in genere alla riserva. La parte centrale, quella esposta maggiormente verso est, che riceve il sole fin dalla mattina, insiste su un'argilla più compatta, con minore presenza di calcare. E' una fascia più produttiva, da cui si originano in genere uve dalla polpa più ricca e vini dal frutto esuberante con tannini più rustici. Completamente diversa è poi la fetta di vigneto più bassa che guarda a nord-ovest. Ricca di elementi calcarei, col "rapillo" a farla da padrone, (così denomina Salvatore questa sorta di brecciolino grigio-azzurro di origine vulcanica), è in assoluto la zona meno produttiva del 5 Querce, quella che i Molettieri vendemmiano per ultima. Una striscia che soffre un po' nelle annate siccitose, ma che in compenso rivela un drenaggio perfetto nelle estati piovose. Fattori pedoclimatici estremamente caratterizzati, dunque, che si riflettono in vini inimitabili. Impenetrabili al colore, si esprimono al naso con grande intensità, tra note di frutta sotto spirito e sentori affumicati. Ma è in bocca che un Cinque Querce non può essere confuso: opulento, alcolico, ma anche estremamente fresco di acidità, rivela una materia impressionante, con tannini imponenti, molto minerali. Un bicchiere che, senza cercare compromessi, racconta l'anima più orgogliosa e "viscerale" del Taurasi che solo molto tempo, e solo in minima parte, riesce ad addomesticare e ad addolcire.