



CAMPANIA STORIES: I VINI ROSSI

a cura di **Alessandra Piubello**

I vini rossi campani sono un patrimonio sorprendente, inesplorato ed inespresso nella sua piena potenzialità, unico nel panorama enologico. Possiedono una storia antica e avvincente da raccontare al mondo. Rendiamo merito alla passione, alla capacità e al rigoroso impegno di Massimo Iannaccone e Diana Cataldo della Miriade & Partners che da anni lavorano a questo story telling con un progetto sul territorio campano articolato in modo innovativo e completo. I due bravi professionisti, senza nessun finanziamento pubblico ma con l'aiuto di alcuni sponsor privati che si sono autonomamente cercati, hanno dato vita a un format unico. Campania Stories presenta i vini campani (in due tappe, una dedicata ai bianchi e l'altra ai rossi) attraverso una serie di interessanti attività. Seminari approfonditi sulle varietà, sul terroir, sull'andamento climatico con la collaborazione di esperti del settore (particolarmente apprezzata la competenza del giornalista Paolo De Cristofaro). Degustazioni che vanno oltre le classiche anteprime, troppo spesso anticipate e "immature", attraverso un percorso in successione, dai vini appena usciti ad annate più vecchie, per agevolarne la lettura in prospettiva e il confronto. Visite in cantina per approfondire con i produttori la conoscenza in loco, seguite da pranzi o cene con assaggi dei vini. Un sito di approfondimento, www.campaniastories.it, curato da giornalisti specializzati. Un percorso itinerante, che quest'anno è partito da Napoli per arrivare ad Avellino. Una presenza significativa di produttori (più di sessanta) che si sono presentati uniti, pronti a raccontare con entusiasmo il loro lavoro. E ora, una carrellata sui vitigni presentati, con le aziende che ci hanno colpito di più all'assaggio.

PIEDIROSSO

È il quarto vitigno a bacca rossa più diffuso in Campania. Viene coltivato in particolare nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli dove trova il suo terroir d'elezione (dal Vesuvio ai Campi Flegrei, da Ischia a Capri passando dalla Penisola Sorrentina); nelle altre zone della regione è presente in misura decisamente minore. Che sia una varietà campana, o meglio di Napoli, lo si capisce anche ripercorrendo la sua storia, tutta partenopea, a partire dal nome, Per' e palummo, che deriva da una peculiarità morfologica del vitigno: il colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda la tinta della zampa dei colombi. In effetti, è proprio con questo nome o con la sua italianizzazione (piede palombo, piede di colombo) che da sempre questa varietà è riportata nell'ampelografia della provincia di Napoli, mentre il termine piediroso sembra di uso più recente e si deve a Caducci che riferisce, nel 1909, del "piediroso diffuso ad Avellino e Benevento". Trattato come vitigno da blend e considerato come una varietà minore, sta ora vivendo una rinascita grazie alla crescita qualitativa (maggior identità varietale e personalità territoriale)

di alcune delle trenta aziende che producono piediroso in purezza. Vitigno poco produttivo e difficile da gestire (sia in vigna sia in cantina), ha rischiato di scomparire nel tempo. La sua riscoperta è anche dovuta alle sue caratteristiche di gradevolezza e pronta beva, alla sua semplicità che lo porta a essere un vino quotidiano, trasversale e gastronomico, adatto alla tavola. Accogliente senza essere banale, il piediroso, con la sua sottigliezza, succosità e fragranza, esprime spesso nel bicchiere una croccantezza gourmand. Nelle degustazioni, le cantine che ci hanno convinto per i loro piediroso fini ed eleganti, minerali e saporiti, sono state: Contrada Salandra, Agnanum, Tommasone, La Sibilla, Astroni, Sorrentino, Cantine dell'Averno.

CASAVECCHIA

È uno di quei vitigni che Soldati, il grande vecchio della viticoltura italiana, avrebbe amato; certamente avrebbe percorso chilometri per berlo nella zona di produzione, confinata in pochi comuni, con epicentro in Pontelatone, in provincia di Caserta. Il casavecchia: un altro "grande piccolo vino" della Campania. Il vitigno, a differenza di altri di più ampia diffusione, viene definito "rigido" in quanto solo nel suo areale di coltivazione riesce a esprimere appieno le sue eccezionali potenzialità. Non risulta presente in altre zone della Campania. Il professor Luigi Moio ha studiato a fondo il vino ottenuto da uve casavecchia dandone il seguente giudizio: «È caratterizzato da una debole acidità titolabile che rende agevole il raggiungimento di un equilibrio gustativo ottimale, senza la necessità di ricorrere alla fermentazione malolattica. Gli antociani sono molto più elevati dell'aglianico, infatti è un'uva che macchia terribilmente già durante le operazioni di vendemmia, i tannini sono molto morbidi. L'uva casavecchia viene vendemmiata a metà ottobre ed il vino ha profumi spiccati di frutti rossi estremamente riconoscibili e con caratteri di tipicità del tutto personali». Una varietà autoctona che stava scomparendo, salvata, insieme al pallagrello, dal difficoltoso lavoro di recupero negli anni '90 realizzato da Peppe Mancini dell'azienda Terre del Principe e di Alberto Barletta di Vestini Campagnano. L'aroma del vino casavecchia è molto tipico, dominato da attributi sensoriali che descrivono odori erbacei di foglie secche, di sottobosco, fughi essiccati, pepe verde, carrube essiccate, liquirizia. In degustazione abbiamo apprezzato Terre del Principe e Alois.

PALLAGRELLO NERO

Il vitigno è attualmente diffuso nelle aree Alifana e Caiatina, in provincia di Caserta, in particolare nei comuni di Alife, Alvignano, Caiazzo, Castel Campagnano e zone limitrofe. In considerazione dell'elevato livello qualitativo del vino che si ottiene dal pallagrello nero, in questi ultimi anni, si assiste a un rilancio e a una maggiore diffusione del vitigno. Gli studi hanno evidenziato che il vitigno raggiunge la maturazione ottimale a fine ottobre e - se si prende come riferimento l'a-

glianico - ha antociani più bassi, flavonoidi medi e tannini più morbidi e stabili che danno concentrazione e resistenza all'invecchiamento. Il vino che deriva dal pallagrello nero offre una gradazione alcolica sostenuta e sotto il profilo degli antociani presenta molte similitudini con il merlot e il cabernet sauvignon ai quali si avvicina anche per i profumi di cuoio e tabacco (merlot), pepe verde e radici di liquirizia (cabernet sauvignon) ma in maniera più neutra. L'aroma del vino ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva pallagrello nero è caratterizzato essenzialmente da note di frutti rossi, tabacco, confettura di more. Bella prova delle cantine Terre del Principe e Nanni Copè.

ALLA SCOPERTA DEL TAURASI

Rustica e selvaggia, l'Irpinia dalle verdi colline, dai boschi di faggeti e castagneti e dai paesaggi montagnosi, custodisce un vitigno antichissimo, la cui origine risale alla Grecia: l'aglianico, base ampelografica del Taurasi. Un territorio a forte vocazione rurale, impervio e isolato che, proprio grazie alla sua posizione, ha conservato nel corso degli anni una forte identità produttiva, diventando per molti versi la "capitale" enologica della regione.

In questa zona peculiare, caratterizzata dalla variabilità del paesaggio, che scorre tra monti, colline, valli e altipiani, la vite viene coltivata tra i trecento e i settecento metri, su terreni argilloso-calcarei, con pietrosità frequente e talvolta sabbiosi.

"E allora bevo.../E chistu surz 'e vino/venge 'a partita cu l'eternità!" così scriveva nel 1973 Edoardo de Filippo ispirandosi a un Taurasi. Noto anche come 'il Barolo del Sud', questo complesso vino deve molta della sua fama alla sua capacità di invecchiamento, merito della sua dotazione strutturale, acida e tannica, capace di evoluzioni nel tempo straordinarie per forza, complessità e armonia. Primo fra i vini del Meridione a conseguire la DOCG nel 1993, prodotto in diciassette comuni, è composto per almeno l'85% da uve aglianico mentre per la restante parte possono concorrere altre varietà autorizzate, quali piediroso, sciascinoso, sangiovese, mantonico. Prima della commercializzazione è necessaria una maturazione di tre anni (quattro per la Riserva), di cui almeno uno in botte (18 mesi per la Riserva).

Il nome del vino proviene da quello della cittadina di Taurasi, l'antica Taurasia, nella quale si coltivavano vigne 'optimae' già nell'antichità, secondo la testimonianza di Tito Livio, di vite Greca o Ellenica. Quest'ultima venne probabilmente storpiata dalla pronuncia spagnola in 'Aglianica', durante la dominazione spagnola aragonese in Campania.

Uno dei primi a fiorire e tra gli ultimi a essere raccolto (tra ottobre e novembre), l'aglianico è un vitigno vigoroso e allo stesso tempo delicato, soprattutto a causa della sua buccia sottile, estremamente sensibile al marciume e a diverse malattie della vite. Una delle sue difficoltà è quella di ottenere una completa maturazione polifenolica, spesso a causa di un clima non sempre favorevole nel-

la provincia di Avellino, ma anche di una viticoltura non ancora completamente specializzata. L'aglianico dà vita a vini corposi, aromatici e dal colore rosso rubino intenso (con l'invecchiamento si trasforma in una tinta mogano), coniugando potenza ed eleganza in una tavolozza aromatica che comprende rosa appassita, maraschino, frutti di bosco, spezie, pepe, cacao, liquirizia, tabacco, radici, sottobosco, grafite, e sensazioni iodate e balsamiche.

Ecco la descrizione che nel 1974 ne dà Veronelli: "All'assaggio mi esaltò per il colore rosso rubino cui l'età ha dato vivida unghia ambrata, per il profumo caldo in cui si sottolinea la marasca e la viola e lieve sentore di spezie; per il sapore pieno, completo, autoritario, per il nerbo fitto e saldo; per la stoffa piena ed elegante". La marasca rappresenta uno dei caratteri distintivi del Taurasi. Lo confermano sia Woschek (1983): "aroma che rammenta le ciliegie visciole e le violette e un gusto pieno, forte e armonicamente asciutto che lascia in bocca alla fine un aroma di bacche di bosco", sia Taylor (1984): "Al pari di tutti i grandi vini, più si odora più si è entusiasti... l'aroma evidenzia nettamente quello delle marasche... il sapore persistente si dissolve in un grande profumo di tabacco che permane per diversi minuti. Un vino impeccabile...". Per l'annata Taurasi 2010 ecco i vini che hanno lasciato il segno: Pietracupa, Tecce, Antico Castello, Di Prisco, Urciolo, Feudi di San Gregorio, Amarano; per la 2009 Contrade di Taurasi, Amarano, Boccella e Perillo; per la 2008 Terredora; per la 2007 Il Cancelliere.

L'AGLIANICO

Ma, oltre che ad Avellino, l'aglianico è diffuso anche nel Beneventano, dove rappresenta il vitigno base per alcune produzioni enologiche di grande pregio, come l'Aglianico del Taburno, il Sannio con le sottozone Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Guardiolo; in provincia di Salerno, con la DOC Cilento (nelle tipologie Aglianico e Cilento rosso) e in provincia di Caserta, dove è alla base della DOC Falerno del Massico, della DOC Galluccio. Contribuisce, inoltre, come vitigno complementare alla produzione, nella tipologia rosso, dei vini DOC Vesuvio, Campi Flegrei, Penisola Sorrentina, Costa d'Amalfi.

D'altronde da sempre, sin da quando la Campania, conquistata e colonizzata, ha avuto un'identità geografica, il vitigno aglianico abita qui. Il suo "humus" è sempre stato questo territorio, esteso su pianure, colline, fasce montuose, terreni vulcanici, rocce a strapiombo. La Campania è nel destino dell'aglianico e viceversa. Un vitigno senza confini con pochi rivali. Non è un caso, quindi, che dalle uve di aglianico si ottengano, oltre al Taurasi, i vini campani più affermati e prestigiosi.

Per la zona del Beneventano, sottolineiamo gli assaggi dei vini di La Rivolta, Torre a Oriente, Fontanavecchia; per la zona di Salerno Marisa Cuomo, Montevetrano e Vuolo; per il Casertano Migliozi, Masseria Felicia e Trabucco.