

LA BUONA CAMPANIA – SIMPLE WINE NEWS

L'anteprima Italiana della Campania (**Campania Stories**) – degustazione delle ultime annate delle denominazioni campane – un appuntamento che è diventato tradizione. Interessanti riscontri dai rossi così come dai bianchi.

CAMPANIA STORIES 2016

I Campani si lamentano del fatto che i loro vini sono poco conosciuti all'estero. Alle parole "Chianti" o "Vernaccia" appare negli occhi dei compratori un luccichio, viceversa, "Fiano" o "Pallagrello" possono non suscitare la stessa reazione. Bisogna ammettere, però, che se da un verso la Toscana si è assestata nel suo progresso, dall'altro la Campania continua la sua ascesa: più di 250 vini di diverse annate, proposti dagli oltre 45 produttori partecipanti, sono stati presentati alla rassegna (*ndt: l'articolo fa riferimento all'edizione 2016 di Campania Stories*). All'evento hanno partecipato i migliori ristoranti e più della metà dei produttori della regione, malgrado mancassero dei nomi blasonati. Tra Feudi di San Gregorio, Mastroberardino e Terredora, infatti, ha partecipato solo la prima citata.

Ad ottobre 2015, la zona beneventana si è vista protagonista di una drammatica inondazione, a causa della quale sono andati distrutti alcuni terreni agricoli, vigne comprese. A sostegno del territorio sannita, è stata scelta Benevento come provincia ospitante l'anteprima.

TERROIR E MUSICA

46% dei vini Campani sono bianchi. Tre i portabandiera: Falanghina, Greco e Fiano.

Falanghina: un'acidità pronunciata, mineralità, uno scheletro forte, un corpo ampio. Tutto ciò era brillantemente riassunto nella vendemmia 2015. Con un stile ben distribuito in Campania, le Falanghine della zona flegrea, vicino alla costa, si esprimono su toni floreali, le Falanghine del Sannio, virano più verso il fruttato.

DA NON PERDERE

TOP FALANGHINA (PIÙ DI 88 PUNTI)

- 1 – **Tenuta Cavalier Pepe**, Irpinia Falanghina Lila 2015
- 2 – **La Guardiense**, Falanghina del Sannio Janare 2015
- 3 – **Tora**, Falanghina del Sannio Kissos 2011
- 4 – **Fontanavecchia**, Falanghina del Sannio Taburno 2014
- 5 – **La Sibilla**, Campi Flegrei Falanghina 2015
- 6 – **Contrada Salandra**, Campi Flegrei Falanghina 2015
- 7 – **Astroni**, Campi Flegrei Falanghina Strione 2011
- 8 – **Villa Matilde**, Falerno del Massico Bianco 2014

La Falanghina, così come il Greco, offre buone interpretazioni anche in spumantizzazione, tipologia che sta via via crescendo in regione. Grazie alla buona acidità e mineralità di questi due vitigni, essi ben si prestano sia al metodo classico che al metodo charmat. Il primo assaggio in Campania è stato, per l'appunto, uno spumante: Falanghina Metodo Classico dell'azienda **La Guardiense** che si è caratterizzato per forti note minerali. A chiusura, dopo una fruttuosa settimana di rassegna, ha chiuso la degustazione un altro metodo classico, **Dubl**, spumante da Falanghina dei **Feudi di San Gregorio**, tipologia proposta nell'omonimo bar all'aeroporto internazionale di Napoli.

DA NON PERDERE

TOP SPUMANTI METODO CLASSICO

- 1 – **Feudi di San Gregorio**, Dubl + (Greco)
- 2 – **Di Marzo**, Tufaniello Extra Dry (Greco di Tufo)
- 3 – **Di Marzo**, Greco di Tufo Anni 20 Brut (Greco di Tufo)
- 4 – **La Guardiense**, Falanghina del Sannio Cinquantenario (Falanghina)
- 5 – **Feudi di San Gregorio**, Dubl Brut (Falanghina)
- 6 – **San Salvatore 1988**, Rosè Brut Millesimato Joi 2013 (Aglianico)
- 7 – **Fontanavecchia**, Rosato Brut Principe Lotario (Aglianico)

NATURA E ANNATE

E' difficile definire in modo univoco le condizioni climatiche delle annate in questa regione, che si estende su 300 km di superficie, con numerose varietà di uve differenti e tempi di raccolta che variano fino a tre mesi ecc. Nell'insieme, dai risultati della degustazione, è stato possibile disegnare il quadro seguente:

2014: Umido, irregolare. Difficile per i rossi, meno per i bianchi

2013: Tardivo e lungo, eterogeneo. Buono per i rossi leggeri e per i bianchi da invecchiamento.

2012. Estate secca e soleggiata con un autunno fresco. Favorevole per gli uvaggi tardivi. Ottima prospettiva per l'invecchiamento dei bianchi e dei rossi.

2011. Caldo, secco, regolare, che ha consentito una buona maturazione dell'uva. Acidità media. I bianchi sono da bere giovani, i rossi hanno un ottimo potenziale.

2010. Bilanciato e lungo. In media un'alta qualità dei vini. Rossi intensi e eleganti. Bianchi più che promettenti.

DA NON PERDERE

I TOP BIANCHI (PIÙ DI 88 PUNTI)

1. **Marisa Cuomo**, Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2014 (Ripoli, Fienile, Ginestra)
2. **Sanmarco Ettore**, Costa d'Amalfi Bianco Terre Saracene 2015 (Biancatenera, Pepella, Falanghina)
3. **Tenuta Cavalier Pepe**, Irpinia Coda di Volpe Bianco di Bellona 2015 (Coda di Volpe)
4. **Sclavia**, Terre del Volturmo Pallagrello Bianco Calù 2015 (Pallagrello bianco, Fiano)
5. **Terre del Principe**, Terre del Volturmo Pallagrello Bianco Le Serole 2014 (Pallagrello bianco)

DITTATURA E TENEREZZA

Nel numero di maggio di Decanter, **Ian d'Agata ha nominato i 10 migliori terroir italiani, tra i quali ben due campani: Tufo e Lapio**, nell'avellinese, ambedue a vocazione bianchista. In tutta la Campania si possono trovare Greco e Fiano dalle espressioni più varie, è solo in queste zone, però, che si ottengono **vini con caratteristiche da "Grands Crus"**.

Seppure il Greco si può trovare in varie zone, è a Tufo che esprime tutto il suo potenziale: i vini minerali, dalla pietra focaia e sentori affumicati all'alga marina e gesso, austero, nervoso, corposo e avvolgente. E cosa ancora più evidente è che si esprimono meglio nel tempo: si è notato, infatti, quanto i vini del 2014 sia miglioranti con gli anni, specie se confrontati con quelli dell'annata 2015, molto simili ai precedenti ma soltanto più giovani. La degustazione dei Greco d'annata ha dimostrato che quest'uvaggio possa essere definito il fratello ideologico del Riesling: note che rimandano al petrolio appaiono dopo circa 3-5 anni dall'imbottigliamento.

DA NON PERDERE

TOP GRECO (PIÙ DI 88 PUNTI)

1. **Cantine dell'Angelo**, Greco di Tufo Torrefavale 2014
2. **Di Marzo**, Greco di Tufo Franciscus 2015
3. **Ferrara Benito**, Greco di Tufo Vigna Cicogna 2014
4. **Di Marzo**, Greco di Tufo Somnium Scipionis 2013
5. **Feudi di San Gregorio**, Greco di Tufo Cutizzi 2014
6. **Villa Raiano**, Greco di Tufo Contrada Marotta 2013
7. **Contrada**, Greco di Tufo 2012
8. **San Salvatore 1988**, Paestum Bianco Elea 2013

Se il Greco minerale è riconosciuto come "maschio", allora il Fiano tenero è ovviamente "femmina", anche se noi preferiamo un paragone alla Sofia Loren e Audrey Hepburn.

Il Fiano è un vino dall'eleganza solo apparentemente "informale". In realtà, **ha una forte spina dorsale, è concentrato e profondo**. A prevalere sono i toni floreali e, con un particolare invecchiamento sulle fecce, **un buon Fiano esprime particolari note di nocciola**. La buona riuscita dell'annata 2014 e della 2015 confermano il grande potenziale di questa varietà.

TOP FIANO (PIÙ DI 88 PUNTI)

- 1 – **Rocca del Principe**, Fiano di Avellino 2014
- 2 – **Colli di Lapio**, Fiano di Avellino 2014
- 3 – **Feudi di San Gregorio**, Fiano di Avellino Pietracalda 2014
- 4 – **I Capitani**, Fiano di Avellino Gaudium 2015
- 5 – **Sanpaolo**, Fiano di Avellino 2015
- 6 – **Cantina del Barone**, Campania Fiano Particella 982 2014
- 7 – **Tenuta Sarno 1860**, Fiano di Avellino 2011
- 8 – **I Gaudi**, Fiano di Avellino 2013
- 9 – **Di Meo**, Fiano di Avellino Colle dei Cerri 2006
- 10 – **San Salvatore 1988**, Paestum Fiano Pian di Stio 2015

ORGOGGIO E PRATICITÀ

E' sorprendente quanto in Campania si possano trovare grandi bianchi e grandi rossi, magari prodotti dalla stessa cantina, così come succede in Borgogna, seppure la gente del posto non ami il paragone con la Côte d'Or. L'Aglianico, il grande rosso, confermato da **Daniele Cernilli**, giunto all'anteprima per i tasting dedicati ai rossi appunto, ha definiti i vini ottenuti da quest'uva come potenti, profondi, corposi e tannici, in grado di oscurare gli altri con la loro presenza. I riscontri durante il tasting sono stati abbastanza disuguali, evidenziando il fatto che la riuscita di un vino a base Aglianico subisce un po' l'annata.

DA NON PERDERE

TOP AGLIANICO (SOPRA GLI 88 PUNTI)

- 1 – **Feudi di San Gregorio**, Irpinia Aglianico Serpico 2011
- 2 – **Ferrara Benito**, Irpinia Aglianico Vigna Quattro Confini 2014
- 3 – **Montevetrano**, Campania Aglianico Core 2014
- 4 – **Trabucco**, Falerno del Massico Rosso Rapicano 2011
- 5 – **Fontanavecchia**, Aglianico del Taburno Vigna Cataratte Riserva 2008
- 6 – **La Guardiense**, Sannio Aglianico I Mille 2011
- 7 – **San Salvatore 1988**, Paestum Aglianico Omaggio a Gillo Dorfles 2012
- 8 – **Ocone**, Aglianico del Taburno Apollo 2010

- 9 – **Il Cancelliere**, Irpinia Aglianico Gioviano 2012
- 10 – **Di Marzo**, Irpinia Aglianico Linea Stemma 2014

Se l'Aglianico è grande, propenso all'invecchiamento come il Barolo, che si stratifica e diventa complesso con gli anni, allora il Taurasi è il suo blockbuster. I produttori hanno provato a proporre, a loro parere, le migliori ultime annate e questo si è rivelato essere vincente, sembra che nella sala di degustazione suonasse un vibrante inno polifonico in omaggio a quest'uva.

DA NON PERDERE

TOP TAURASI (SOPRA I 90 PUNTI)

- 1 – **Feudi di San Gregorio**, Taurasi Riserva Piano di Montevergine 2009
- 2 – **Tenuta Cavalier Pepe**, Taurasi Opera Mia 2010
- 3 – **Contrade di Taurasi**, Taurasi Coste 2011
- 4 – **Contrade di Taurasi**, Taurasi Vigne d'Alto 2011
- 5 – **Contrada**, Taurasi 2007
- 6 – **Di Meo**, Taurasi Riserva Vigna Olmo 2008
- 7 – **Donnachiara**, Taurasi di Umberto 2012
- 8 – **Il Cancelliere**, Taurasi Nero Ne' 2011
- 9 – **Perillo**, Taurasi 2007
- 10 – **Sanpaolo**, Taurasi Riserva 2009

CORAGGIO E RIVALITÀ

Il Piediroso, a differenza dell'Aglianico, deve declamare con più forza le sue qualità. Nel napoletano si chiama "Per'e Palumm". I produttori lo paragonano al Pinot Nero per via del colore chiaro del vino da esso prodotto, la sua leggerezza e la piacevole nota fruttata. Ci fu un simpatico momento quando a tavola con tre italiani, due dei quali produttori e vignaioli, Di Marzo e Benito Ferrara, questi tentavano di spiegare in inglese il "Piediroso" e allo stesso tempo discutevano in italiano fra di loro: "il mirtillo predomina, oppure il gelso". Alla fine ne uscì fuori una nuova definizione: è come l'Aglianico ma con una struttura diversa. In pratica, **tutti i Piediroso presentati all'anteprima sono risultati essere vini moderni e interessanti**, piacevoli da bere, sia giovani che d'annata, abbinati con carne o frutti di mare. Gli autori italiani del vino hanno dichiarato: **se l'Aglianico è il vino della domenica, il Piediroso è il vino di tutti i giorni.**

DA NON PERDERE

TOP PIEDIROSSO (SOPRA GLI 88 PUNTI)

- 1 – **Agnanum**, Campi Flegrei Piediroso 2014
- 2 – **Agnanum**, Campi Flegrei Piediroso Vigna delle Volpi 2014
- 3 – **La Sibilla**, Campi Flegrei Piediroso 2015
- 4 – **Astroni**, Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2014
- 5 – **Astroni**, Campi Flegrei Piediroso Riserva Tenuta Camaldoli 2012
- 6 – **Contrada Salandra**, Campi Flegrei Piediroso Pro-Polis 2011
- 7 – **Mustilli**, Sannio Sant'Agata dei Goti Piediroso 2015
- 8 – **La Guardiense**, Sannio Piediroso Janare 2010

Per molto tempo il Piediroso è stato usato come uva da taglio per alleggerire i rossi potenti. Attualmente, invece, è proposto anche in purezza. A detta di produttori e critici, offre risultati piacevoli ed armoniosi quando viene assemblato con l'Aglianico. Un metodo diffuso per rendere più apprezzabili i vini strutturati e tannici.

DA NON PERDERE

I TOP 10 BLEND (SOPRA GLI 88 PUNTI)

- 1 – **Sorrentino**, Vesuvio Lacryma Christi Rosso Vigna Lapillo 2013 (Piedirosso, Aglianico)
- 2 – **Montevetrano**, Colli di Salerno Rosso 2012 (Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot)
- 3 – **Sammarco Ettore**, Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva 2012 (Aglianico, Piedirosso)
- 4 – **Cuomo Marisa**, Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2012 (Aglianico, Piedirosso)
- 5 – **Nanni Cope'**, Terre del Volturno Rosso Sabbie di Sopra Il Bosco 2012 (Pallagrello nero, Aglianico, Casavecchia)
- 6 – **Villa Matilde**, Falerno del Massico Rosso Riserva Vigna Camarato 2007 (Aglianico, Piedirosso)

ESPERIENZA

La degustazione dei vini nella cantina sociale de **La Guardiense** in provincia di Benevento, alla quale conferiscono più di mille viticoltori, ha mostrato in generale una buona qualità dei vini, caratterizzati da intensità e componenti fruttate. Il presidente ne ha rivelato volentieri il segreto: il loro consulente è il rinomato enologo toscano **Riccardo Cotarella**. Ogni mese, personalmente o delegando un componente della sua squadra, passa quattro giorni nella cantina sociale per studiare ed arrivare alla sintonia giusta. Scelta condivisa anche da altri produttori: infatti, sei dei produttori che hanno preso parte all'anteprima con i loro vini, sono assistiti dall'enologo sopraccitato. Non c'è da meravigliarsi però, Riccardo si è affermato anche come grande interprete dell'Aglianico. Altro grande amante dell'Aglianico è **Paolo Caciorgna**, una fama che non gli ha impedito affatto di assistere Di Marzo e Benito Ferrara nella creazione dei loro due Greco di Tufo. Insomma, anche enologi "forestieri" in Campania. Solitamente, qui si preferisce puntare tra gli "autoctoni". Abitudine diffusa, poi, è quella di aiutare il vicino: **Luigi Sarno** (enologo e proprietario di Cantina del Barone), ad esempio, che presta consulenza a Cantine dell'Angelo, con il suo meraviglioso Greco, e alla cantina Monte Gloria.