

cantine di uno strano Sud, fra i monti irpini

■ Taurasi è un piccolo paese di duemila abitanti circa, situato a nord-est di Avellino. È anche il cuore della produzione del vino omonimo, dal 1993 a Docg, che deriva da vigneti collocati in 17 comuni dell'Irpinia. Da una ventina di anni a questa parte si è assistito a una vera esplosione nel numero dei produttori. Si potevano contare sulla dita di una mano prima del '90, oggi sono diverse decine. Oltre a Mastroberardino, primo in assoluto, è ne-

cessario ricordare Terradoro, di proprietà di Walter Mastroberardino e della sua famiglia. Il Taurasi Fatica Contadina è tra i "must" della zona. Poi Feudi di San Gregorio, del professor Pellegrino Capaldo, una grande e moderna cantina che produce il Taurasi Piano di Montevergine. Molto caro ma ottimo il Taurasi Vigna Quintodecimo Riserva della cantina omonima di Luigi Moio e Laura Di Marzo, un vero fuoriclasse. Formidabile il Taurasi

Coste di Contrade di Taurasi, più rustico e avvolgente il Poliphemo di Luigi Tecce, vero "vigneron" della zona, così come Sabino Loffredo, grande bianchista a Pietracupa ma anche ottimo interprete di Taurasi. Buoni il Vigna Noè, del giovanissimo Sergio Iavarone, proprietario di A Casa e il Donnachiara di Chiara Petito. Finisco con un grande classico, il Vigna Macchia dei Goti di Antonio Caggiano, splendido.

D.C.

GLI INDIRIZZI

Terredora

Via Serra - 83030 Montefusco (AV)
• tel. +39 0825 968215
• www.terredora.com

Feudi di San Gregorio

Contrada Cerza Grossa - 83050 Sorbo Serpico (AV)
• tel. +39 0825 986621
• www.feudi.it

Quintodecimo

Via San Leonardo, 27 - 83036 Mirabella Eclano (AV)
• tel. +39 0825 449321
• www.quintodecimo.it

Contrade di Taurasi

Via Municipio, 39 - 83030 Taurasi (AV)
• tel. +39 0827 74483
• www.cantinelonardo.it

Luigi Tecce

Via Trinità - 83052 Paternopoli (AV)
• tel. +39 349 2957565
• ltecce@libero.it

Pietracupa

Contrada Vadiaperti, 17 - 83030 Montefredane (AV)
• tel. +39 0825 607418
• pietracupa@email.it

A Casa

Via Filande, 6 - 83100 Avellino
• tel. +39 0825 626406
• www.cantineacasa.it

Donnachiara

Via Stazione - 83030 Montefalcione (AV)
• tel. +39 0825 977135
• www.donnachiara.it

Antonio Caggiano

Contrada Sala - 83030 Taurasi (AV)
• tel. +39 0827 74723
• www.cantinecaggiano.it



Cantina Mastroberardino

DANIELE CERNILLI

■ Massimo Iannaccone, Diana Castaldo e Paolo De Cristofaro sono tre giovani di Avellino. Da tre anni, senza alcun aiuto pubblico, con le risorse che un gruppo di sponsor mettono a loro disposizione, organizzano il progetto enologico Campania Stories (quest'anno il primo appuntamento è stato il 12-17 marzo, per i vini rossi, e il prossimo sarà il 18-24 novembre, per i bianchi). Invitano famosi wine critics italiani e stranieri, organizzano approfonditi seminari sui maggiori vini campani e visite in cantina e degustazioni aperte al pubblico degli appassionati.

Come mai l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ignori tutto ciò non è dato di saperlo. Sta di fatto che se Antonello Lucisano, presidente del Consorzio della

Le uve rosse del Taurasi maturano tardi. A volte i grappoli si imbiancano con la prima neve

Mozzarella di Bufala Campana, ha potuto spiegare ad alcuni rappresentanti della stampa internazionale quale sia la verità sull'inquinamento nell'agro napoletano e sui controlli, accuratissimi, che si stanno eseguendo, la cosa la si deve a quei tre ragazzi e non agli amministratori locali.

L'ultimo incontro di Cam-

oltre ai fuochi una terra da amare

Irpinia | *Grandi vini in una campagna che non ha mai smesso di essere meravigliosa. E che grazie a Campania stories si sta riscoprendo*



IRPINIA Veduta di un vigneto

CAMPANIA STORIES

pania Stories è stato un po' più triste degli altri. Poco più di un mese fa, infatti, è scomparso Antonio Mastroberardino, il "padre della patria" della viticoltura irpina e campana. I vini che ha prodotto fin dal 1952 hanno segnato la rinascita della Campania in questo campo. I suoi Greco di Tufo, Fiano di Avellino e soprattutto i suoi Taurasi Radici Riserva sono da annoverare fra i migliori in senso assoluto. Da alcuni anni era stato affiancato dal figlio Piero, uomo colto e intelligente, che continua l'opera del padre con grande bravura.

Già, il Taurasi. Immenso rosso irpino prodotto con sole uve Aglianico. Un monumento enologico capace di invecchiare per decenni. Difficile da produrre, dato che le uve maturano tardi, con lentezza, tanto che la vendemmia si protrae fino al mese di novembre con i

grappoli che talvolta vengono ricoperti dalla neve. Uno strano Sud, quello irpino. Castagni, abeti, querce, noccioli dappertutto. Montagne alte

Le terre inquinate sono meno dell'1% del totale. E i controlli, accuratissimi

quasi duemila metri, e un clima continentale, con autunni freddi.

Accanto al Taurasi Radici Riserva dei Mastroberardino voglio citarvi quello che gli appassionati considerano l'altro monumento, se non altro perché deriva da un vigneto davvero magnifico, a Castelfranci. Lo produce Michele Perillo, mi-

nuscolo viticoltore dalla sconfinata passione. L'altra faccia del Taurasi, più artigianale, ma altrettanto rappresentativa di un territorio fra i più validi del nostro Mezzogiorno e dell'Italia intera, sotto il profilo vitivinicolo. Un esempio positivo del quale si parla poco, disgraziatamente. Oltretutto in un periodo nel quale l'immagine della Campania avrebbe bisogno di essere veicolata anche in modo diverso da come stiamo assistendo negli ultimi anni.

Facendo riferimento ai vini, agli olii, ai prodotti alimentari che provengono dai circa 100mila ettari di terreni dedicati all'agricoltura, e non ai soli 64 della "terra dei fuochi", che potrebbero diventare poco più di 90 nella peggiore delle ipotesi. Meno dell'1% del totale. Troppi lo stesso, per carità, ma meno, molti meno di quanto non s'immagini.

BERE



MASTROBERARDINO

Taurasi Radici Riserva 2007
euro 25,00

Deriva da sole uve Aglianico e matura in grandi botti di rovere per quasi tre anni. Segue poi un analogo periodo di affinamento in bottiglia. La versione del 2007 è sontuosa. Ha colore granato intenso, profumi di viola, liquirizia e frutti di bosco, con un inconfondibile sottotono appena fumé. Il sapore è deciso, ancora tannico ma agile ed elegante.

Da servire a 18° con capretto al forno.

Mastroberardino
Via Manfredi, 75/81
83042 Atripalda (AV)
tel. +39 0825 614175
www.mastroberardino.com



PERILLO

Taurasi 2006
euro 40,00

Un grande rosso, che deriva da un vigneto di Aglianico coltivato a raggiera avellinese, tecnica antichissima. Ha colore granato intenso e profumi avvolgenti, lievemente balsamici, con note di amarena, viola e garofano.

Il sapore è deciso, persino arcigno, per tannini giovanili e "scalpitanti". Abbinatelo a umido di manzo e ziti al ragù, servendolo a 18°.

Michele Perillo
Contrada Vale, 19
83040 Castelfranci (AV)
tel. +39 0827 72252
cantinaperillo@libero.it

MANGIARE E DORMIRE

PANORAMICO

Marennà

Contrada Cerza Grossa
83050 Sorbo Serpico (AV)
• tel. +39 0825 986621
• www.feudi.it/marennà
• chiuso martedì sera e domenica

Per pranzare c'è l'imbarazzo della scelta. Io andrei in un posto magnifico, Marennà, a Sorbo Serpico. Si trova all'interno della splendida cantina dei Feudi di San Gregorio e ha una proposta gastronomica interessantissima, basata sulle materie prime della zona e realizzata dallo chef Paolo Barale. La vista che si gode dalle vetrate del locale, che dà sulla campagna circostante, da sola vale il viaggio. Costa in media 50 euro, più il vino.



ADUEPASSDALVERDE

Hotel De la Ville
Via Palatucci, 20
• tel. +39 0825 780911
• www.hdv.av.it

Se volete girare per le campagne, la migliore soluzione è l'Hotel De la Ville, che si trova fuori dal centro. È un albergo moderno, confortevole, magari non il massimo del romanticismo, ma molto pratico. Una doppiaviva dai 90 ai 170 euro, a seconda della stagione.