

€ 4,90

Bimestrale - N. 182 Ottobre - Novembre 2021

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Pierluigi Fais Josto



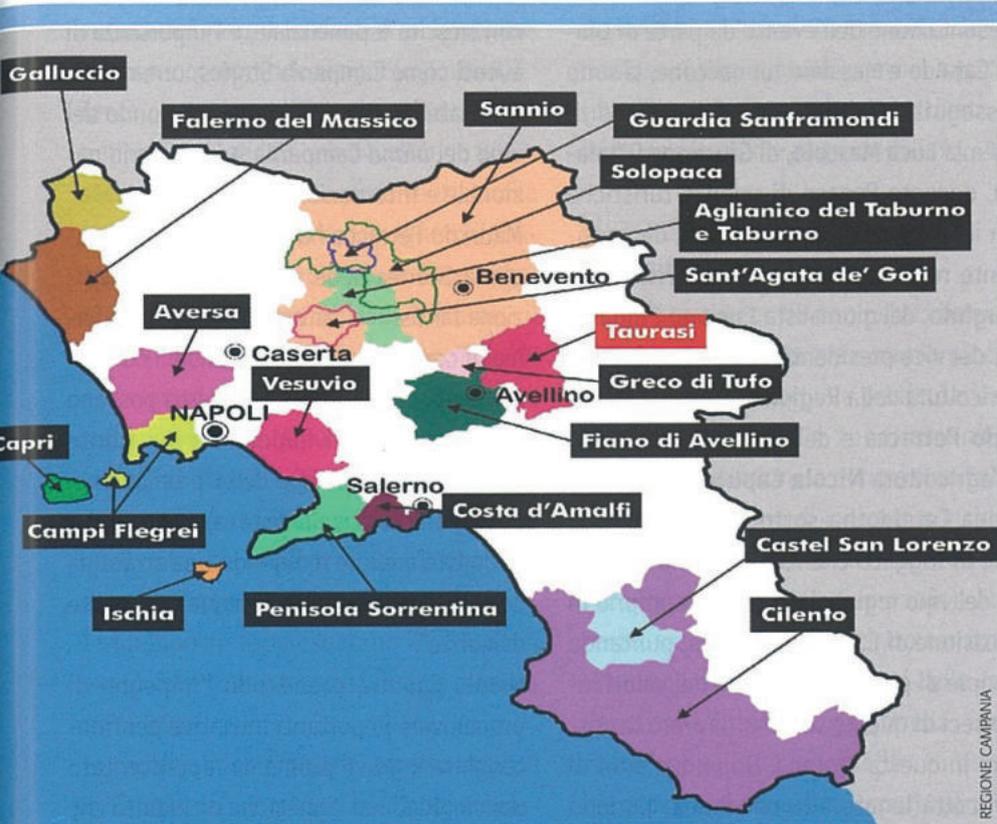
Alto Adige Wine Summit • Campania Stories • Viaggio a Le Havre
Venticinque anni di Manincor • Baglio di Pianetto
Oltrepò Pavese terra di Pinot Nero
Il formaggio celebrato a Cheese

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART. 1 COM. MA 1 AUT. C/RM/101/2010

9



10182



Dal 30 agosto al 5 settembre si è celebrata l'annuale rassegna dei vini campani, Campania Stories, organizzata da Miriade&Partners



Abbiamo ricevuto un prezioso *vademecum* scritto da Paolo De Cristoforo, in cui sono riportati i dati di produzione regionale, i territori e le denominazioni, l'andamento delle ultime dieci annate, le aziende partecipanti e le schede dei relativi vini. Un testo prezioso per i partecipanti, dove emerge quanto difficile sia mettere in moto questa macchina per organizzare l'unica manifestazione che permette alla stampa nazionale e internazionale di conoscere il vino campano e chi lo produce: meno di un terzo dei produttori campani hanno partecipato all'evento. Contesto molto variegato, vasto e difficile, quello campano e l'impegno e l'attenzione che Miriade&Partners ha profuso è palese; non solo organizzativo, ma anche politico ed economico. In questo contesto è difficile accontentare tutti ed è facile pianificare attività che soddisfano solo parzialmente; ma è un fatto che nessuno dei consorzi della regione abbia organizzato in proprio un evento così vitale per tutti.

L'evento è stato molto articolato: oltre a degustare circa trecento vini delle nuove annate, abbiamo effettuato visite presso le aziende delle cinque province, escursioni culturali al **Parco Archeologico di Pompei** e una gita all'isola di **Capri**, la gemma marina in prossimità della punta estrema della Costiera amalfitana.

Base dell'evento era il **Campus Principe di Napoli** nella cittadina di Agerola, sui monti Lattari, a cavallo delle due costiere, con magnifica vista che abbraccia l'intera **Costiera amalfitana** e il golfo di Salerno. Il Campus è la prima università gastronomica e Centro di alta formazione e specializzazione universitaria dedicata alla ristorazione, all'accoglienza e all'intero comparto del turismo. Dotata di quaranta camere, saloni per congressi, parcheggi e cucine, il tutto immerso in un parco di circa due ettari e mezzo. Il direttore scientifico del Campus è lo chef **Heinz Beck**, presente in una giornata di degustazioni per deliziarcisi con le sue creazioni in cucina.



Apertura, veduta di Capri; sopra, due
piatti in degustazione; sotto, un
paesaggio a Pompei

Nel convegno d'apertura, dopo i saluti e la presentazione dell'evento da parte di Diana Cataldo e Massimo Iannaccone, si sono susseguiti gli interventi del sindaco di Agerola **Luca Mascolo**, di **Giuseppe Ottaiano**, docente Pegaso di scienze turistiche per il Campus Principe di Napoli, del presidente regionale Ais Campania **Nicoletta Gargiulo**, del giornalista **Luciano Pignataro**, del vice presidente della commissione agricoltura della Regione Campania, **Maurizio Petracca** e dell'assessore regionale all'agricoltura **Nicola Caputo**.

Diana Cataldo ha sottolineato che "...la rete di soggetti che ruota intorno al mondo del vino regionale fa squadra proprio in occasione di Campania Stories, puntando sempre di più alla diffusione dei valori intrinseci di questo settore, davvero tantissimi in questa regione. Dopo due anni di difficoltà legate alla pandemia, periodo in cui comunque Campania Stories non si è fermata, si registra, invece, una crescita sia di interesse che in termini di numero di cantine partecipanti".

Il giornalista Luciano Pignataro ha sottolineato l'incredibile interesse che le de-

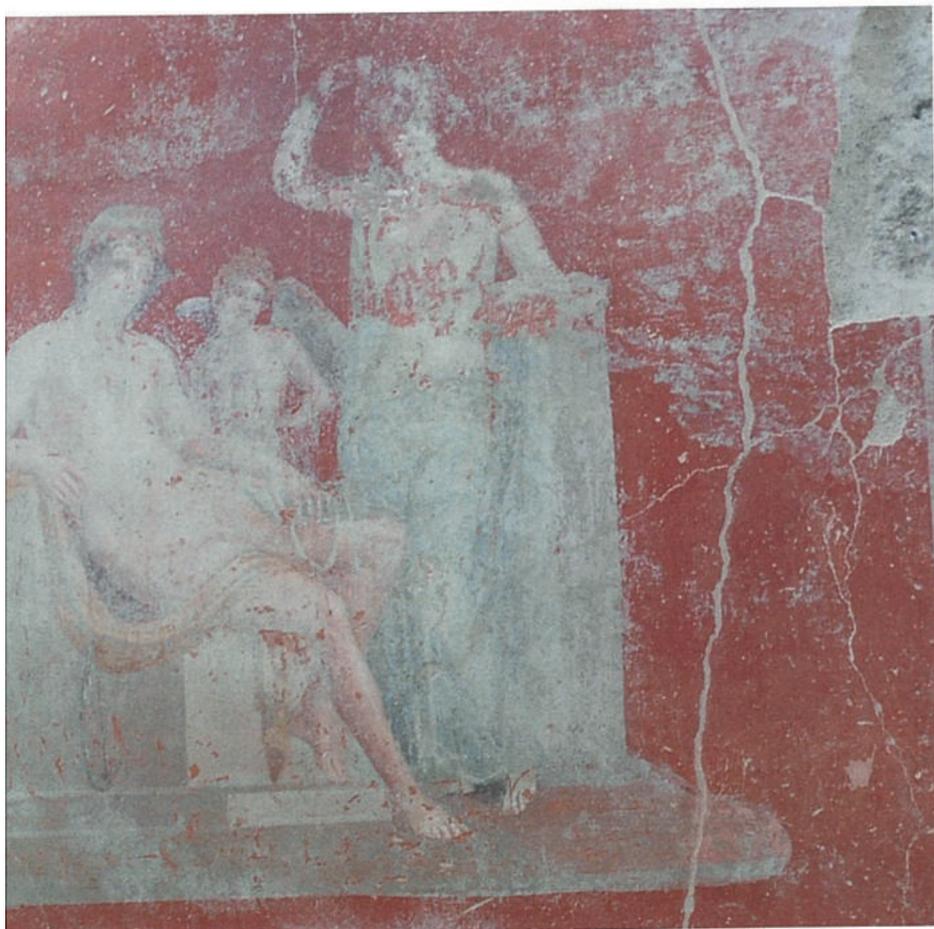
nominationi campane stanno riscuotendo, con crescita esponenziale, e l'importanza di eventi come Campania Stories, ormai indispensabili per la diffusione nel mondo del vino del *brand* Campania sul territorio nazionale e internazionale.

Maurizio Petracca ha osservato che "Campania Stories vede anche in questa edizione tantissime cantine presenti, a conferma di come la rete tra le aziende, i consorzi e tutti gli attori del comparto possano produrre risultati importanti sul fronte della valorizzazione e della promozione. La Regione Campania deve saper canalizzare queste energie redigendo una strategia comunitaria che sappia interpretare queste esigenze".

Nicola Caputo, prendendo l'impegno di promuovere importanti iniziative per fronteggiare il grave problema rappresentato dai cinghiali nei vigneti, ha dichiarato che un altro punto nevralgico della sua missione sarà quello della comunicazione del *brand* Campania: "Avvicinare i *buyer* internazionali non solo attraverso le fiere, ma sfruttare la grande capacità di *incoming* che c'è in Campania. La Regione Campania punta tantissimo sulla comunicazione del '*made in Campania*' e il vino è l'ambasciatore delle nostre produzioni agricole, non tanto per il valore che apporta al nostro Pil, ma per quanto rappresenta. Si devono superare però alcuni limiti: non tanto la grande varietà di vitigni autoctoni che potrebbe, invece, rappresentare una ricchezza e un punto di forza, quanto la frammentarietà dell'offerta vitivinicola; aziende che producono sotto le cinquantamila bottiglie non hanno le capacità economiche per proiettarsi sui mercati internazionali; saranno sicuramente utili ad affermarsi come azienda, ma difficilmente possono contribuire all'affermazione del *brand made in Campania*".

Dati analitici della Campania

La Campania è indubbiamente una delle regioni vitivinicole più importanti d'Italia, sia dal punto di vista dei volumi prodotti, sia



dal punto di vista qualitativo. Inoltre, la varietà dei vitigni coltivati è tra le più numerose e comprende vitigni importanti. Tanto per avere un'idea, riportiamo gli ultimi dati consolidati, relativi all'anno 2018, secondo i quali ci sono circa ventiseimila ettari vitati (circa il 4% del vigneto italiano): il 40,7% nella provincia di Benevento, il 28,4% nella provincia di Avellino, il 13,3% nella provincia di Salerno, il 9,4% nella provincia di Caserta e solo l'8,2% nella provincia di Napoli. Secondo gli stessi dati abbiamo 1,37 milioni di ettolitri di vino prodotto, pari al 2,53% del totale nazionale, dei quali solo 254.000 rivendicati a Dop e 118.000 ettolitri a Igp. I vini bianchi rappresentano il 46% della produzione totale mentre i rossi si attestano al 55%.

Le cantine imbottigliatrici censite in tutta la Campania sono circa quattrocentocinquanta e il valore economico complessivo del vino regionale è stimato in **settanta-due milioni** di euro.

Le Denominazione di origine protetta della Campania sono diciannove, nelle quali troviamo quattro Docg e quindici Doc; inoltre, ci sono dieci zone classificate Igp. Sotto l'aspetto delle denominazioni, l'Irpinia è la zona più importante, avendo tre Docg, una Doc e diverse Igp.

Ma la classificazione più interessante è senz'altro legata alla varietà dei vitigni presenti per tradizione millenaria nella regione. Anzi, la sensazione che le diverse zone della regione siano specializzate nella coltivazione di uno o due vitigni è fondata. E dove non c'è una specializzazione, l'aglianico e la falanghina sono i vitigni più utilizzati. Seguendo questa classificazione riusciamo a dare un quadro completo e omogeneo.

Spumanti

Non sarebbe improprio dire che dovunque in Italia ci troviamo di fronte a produzioni di spumanti a livello inflattivo, con la giustificazione che il mercato la richiede. Bisogna riconoscere, però, che alcuni vitigni in alcune zone particolarmente vocate,

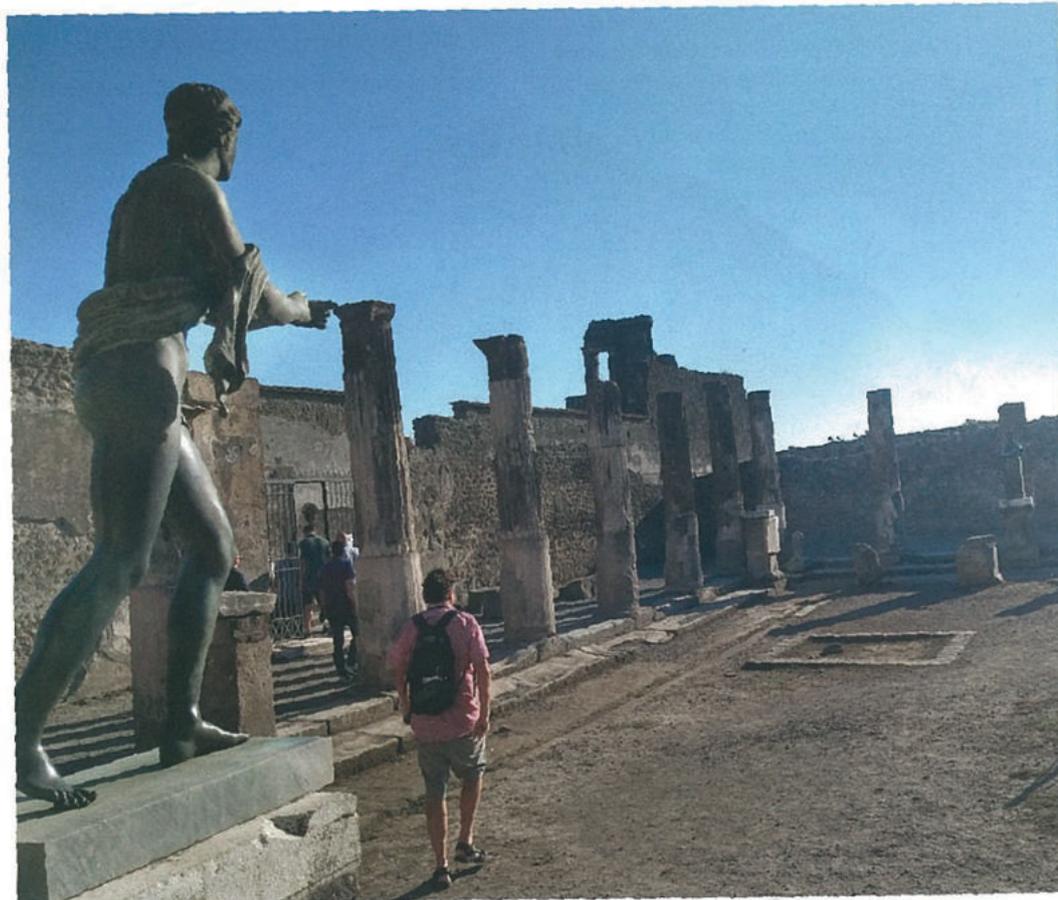
hanno spinto verso una produzione spumantistica da tempi non sospetti. In particolare ci riferiamo all'asprinio aversano (da alberate), al caprettone coltivato alle falde del Vesuvio e al greco di Tufo.

Bianchi monovarietali e blend

In questa categoria sono stati inseriti i vini provenienti da aree molto piccole, spesso prodotti con uve particolari, coltivate solo in quelle zone, assumendo tipicità e tradizione e conquistando, sovente, una nicchia di mercato considerevole. Pensiamo alla coda di volpe (coltivata in più parti della Campania), al caprettone del Vesuvio (vitigno territoriale molto versatile), ai vitigni della costa amalfitana (ginestra, ginestrella, fenile, ripoli, pepella, biancolella, forastera, biancazita, falanghina, ecc.), al palla-grello bianco, ma anche la versione a bacca nera, erano i vini cari ai Borboni e sono stati riscoperti nei primi anni Novanta dello scorso secolo; sono coltivati in un comprensorio molto piccolo in provincia di Caserta.



Sopra, il logo Campania Stories; sotto, veduta degli scavi di Pompei



Falanghina

È un vitigno a bacca bianca utilizzato da sempre in tutta la regione campana e anche fuori, ma solo da qualche decennio è stato valorizzato fino ad assumere una posizione prestigiosa nel gotha del vino italiano. Se ne produce in gran quantità nel beneventano ed è il vitigno principe nei Campi Flegrei; era la varietà utilizzata dai Romani per produrre il Falerno del Massico e ne fu esteso l'utilizzo anche sul vulcano spento di Roccamonfina. Viene utilizzata, altresì, in Irpinia con ottimi risultati e in provincia di Salerno. È un vitigno che non ha mostrato ancora i suoi limiti e qualche ulteriore studio ci riserverà sicuramente delle piacevoli sorprese.

Fiano

È sicuramente il vitigno a bacca bianca "principe" della Campania e teme pochi rivali in campo nazionale: è profumato, elegante, ha ottima acidità, è complesso e migliora con l'invecchiamento. Per queste sue peculiarità viene coltivato non solo in Irpinia (sua patria d'elezione, dove è tutelato con denominazione **Fiano di Avellino Docg**, che comprende ben ventisei comuni, anche se con sfumature si-

gnificative da paese a paese), ma anche in provincia di **Salerno** e nel beneventano con eccellenti risultati.

In provincia di Salerno, infatti, è molto diffuso; lo troviamo nella denominazione del **Cilento Dop** e anche nell'area classificata **Paestum Igp**.

Greco

La leggenda narra che il vitigno greco ha avuto come primo territorio d'elezione il Vesuvio, da dove successivamente si è diffuso, manifestandosi poi con un'altra identità in altre aree in seguito a mutazioni dovute alle diverse condizioni pedoclimatiche: pensiamo all'asprinio di Aversa (è un greco), al greco del Sannio-Taburno, dove assume una forte personalità. Altra leggenda narra che nel quindicesimo secolo fu portato a Tufo, in Irpinia e allevato su una collina tufacea ricca di zolfo; fu una combinazione fortunata tanto che la zona di Tufo e sette comuni vicini si fregiano oggi della denominazione **Greco di Tufo Docg**. Dovunque venga coltivato questo vitigno manifesta una grande struttura, notevole tannicità per un vino bianco (superiore a molti vini rossi), elevata acidità e colore intenso.

Veduta di Capri; nella pagina accanto, grappoli di aglianicone



Rossi monovarietali e misti

Il ventaglio di vitigni a bacca rossa utilizzati in Campania è molto ampio; alcuni, aglianico e piedirosso, sono diffusi su quasi tutto il territorio regionale, altri, invece, sono confinati in piccole-medie enclavi: barbera del Sannio (si chiamerà camaiola), casavecchia e pallagrello nero coltivati tra Pontelatone e Castel Campagnano, nelle Terre del Volturno in provincia di Caserta; il primitivo viene coltivato nell'area di Paestum e nella zona del Falerno del Massico; il tintore nella zona di Tramonti, sulla costa amalfitana; la marsigliese, altra uva "tintoria", viene coltivata nella zona dei Campi Flegrei; l'olivella, lo sciascinoso e altre uve minori si trovano, generalmente, nella parte nord della regione; l'uva aglianico, infine, viene coltivata in alcune zone intorno a Caserta e nel Cilento, dove sono stati adottati due cloni.

Piedirosso

È un vitigno che storicamente ha accompagnato l'aglianico. È difficile da coltivare: ha rese molto basse, non tollera la potatura a cordone speronato perché ha la gemma zero infertile, è delicato e si amala facilmente. Nonostante tutto, in al-

cune zone (Vesuvio, Campi Flegrei e Sannio) viene utilizzato in purezza e regala vini deliziosi ed eleganti.

Aglianico

L'aglianico è il vitigno campano a bacca rossa per antonomasia, diffuso dovunque nella regione, raggiungendo spesso picchi di eccellenza notevole. È un'uva che matura tardivamente, regala vini complessi e strutturati, con alto tasso di acidità e di tannicità, quindi, vini longevi. Ha profumi fruttati di ciliegia matura e arancia sanguinella. Dovunque è regolato da Dop, mentre in due zone è tutelato da Docg: **Aglianico del Taburno** e **Taurasi**. Sia in Irpinia che nel Taburno se ne produce anche una versione **Riserva**. In Irpinia il disciplinare prevede un invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni e quattro anni per la Riserva; in effetti, il Taurasi viene immesso sul mercato al quinto anno dopo la vendemmia e la riserva al sesto anno. Visti i tempi lunghi, nelle stesse zone e, talvolta, dagli stessi vigneti del Taurasi, si produce una versione più giovane (generalmente invecchiata due anni) disciplinata dalla denominazione Irpinia Dop, con sottozona "Campi Taurasini".



La degustazione

I vini in degustazione erano, in totale, centocinquantesi bianchi e centoquaranta vini rossi; ve ne presentiamo una numerosa selezione, raggruppati secondo la classificazione esposta sopra, suddividendo l'Aglianico nelle tre denominazioni e contrassegnando con una sfera le etichette che ci hanno colpito di più.

Spumanti

1930 Brut 2018 (metodo classico) Cantine di Marzo

L'effervescenza delle numerose bollicine porta al naso intensi profumi di agrumi, crosta di pane, melone giallo e un bouquet di fiori gialli; il sorso è salino, asciutto, molto acido, ha sapori di frutta a pasta gialla matura e una leggera nota ammandorlata; si completa, in chiusura, con una fine speziatura. È un metodo classico di lunga tradizione.

Pietrafumante Caprettone Brut 2018 (metodo classico) Casa Setaro

Immacabile, ormai, l'appuntamento con questo rappresentante del Vesuvio. Spuma traboccante, profuma di frutta esotica, crosta di pane, agrumi, in particolare di pompelmo rosa; il sorso è salino e minerale, sa di pietra lavica, l'acidità è intensa e chiude con una piacevole speziatura.

Asprinio d'Aversa Trentapioli Brut Dop (metodo Martinotti) Salvatore Martusciello

Nel nome è raffigurata poeticamente l'origine: l'uva raccolta dagli uomini ragno in cima a scale di trenta pioli per raccogliere i piccoli grappoli di asprinio delle alberate. I profumi sono floreali, di frutta a pasta bianca e di cenere; il sorso è fresco, piacevole e sapido, non ha corpo, ma è elegante e vivo, molto speziato in chiusura. Molto ben fatto.

Bianchi monovarietali e blend

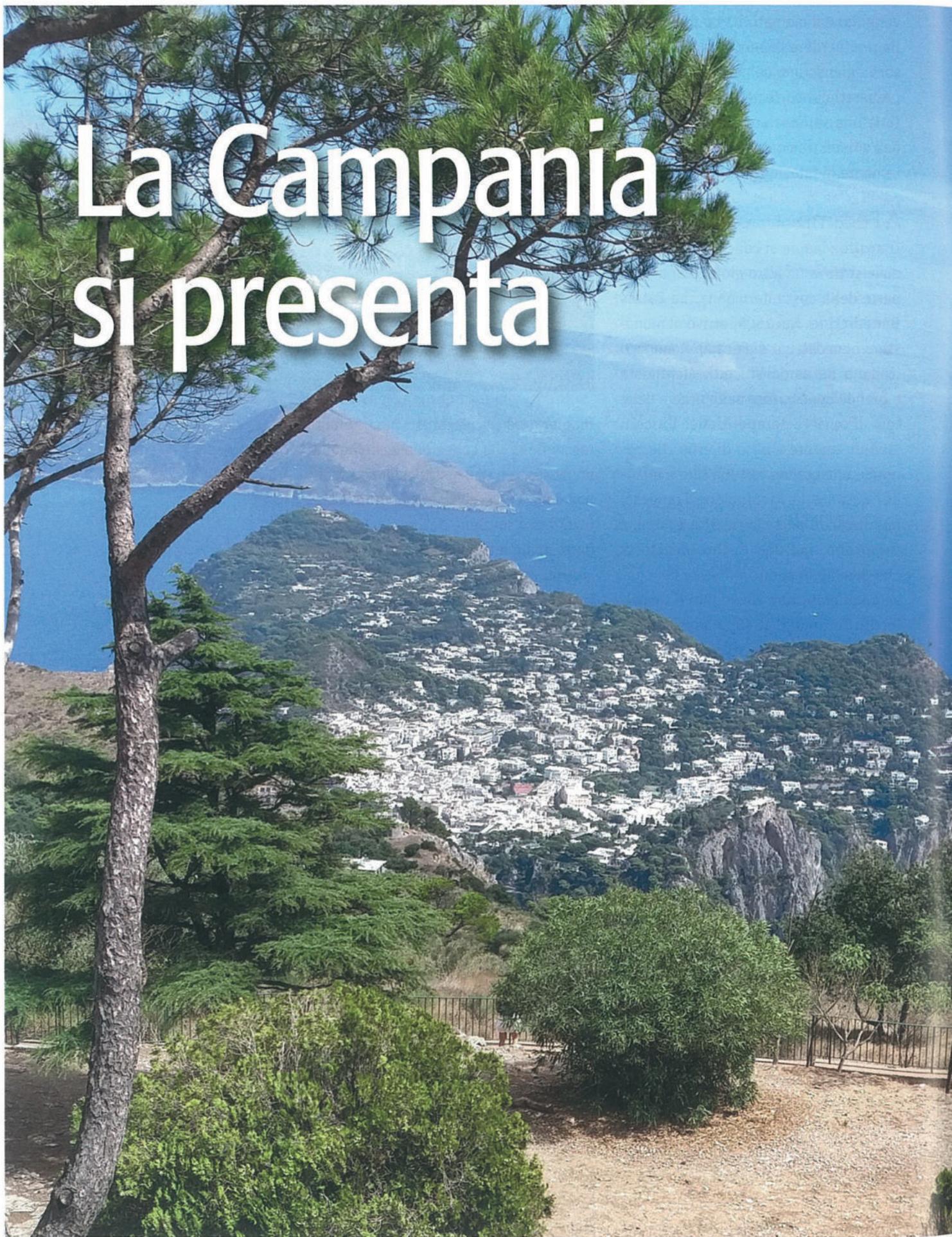
Terre del Volturno Pallagrello Bianco Morrone Igp 2019 Alois

Alois è stato uno dei primi produttori a credere nei vitigni "borbonici" e produce due cru di pallagrello bianco, ambedue di alta qualità; abbiamo preferito questo per l'elevata e insolita acidità. Profuma di agrumi, frutta tropicale ed erbe aromatiche; il sorso è ricco e saporito, molto fresco, sapido, pulito, semplicemente delizioso.

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva Dop 2019 Marisa Cuomo

Ripoli, fenile e ginestra: ormai tutti conosciamo il nome di questi tre vitigni poco

La Campania si presenta



diffusi e conosciuti, ma questo vino ha fatto epoca. Profuma di fiori di campo e frutta gialla; il sorso ha tutto quanto si possa desiderare e al punto giusto: ha una notevole acidità agrumata che ravviva le note di frutta matura, è piacevolmente speziato e persistente. Equilibrato e armonico.

Irpinia Coda di Volpe Dop 2020 **Traerte**

Uno dei pochi vini irpini prodotti con coda di volpe, inizialmente è un po' chiuso al naso, poi si apre in tutto il suo splendore; giallo quasi oro con profumi di fieno e miele di corbezzolo; è ampio di sapori in bocca, grasso e glicerico, minerale, abbastanza fresco e piacevole, chiude con una buona speziatura.

Costa d'Amalfi Ravello Bianco Vigna **Grotta Piana Dop 2020** **Ettore Sammarco**

Vino tipico della costa d'Amalfi nella sottozona di Ravello: è prodotto con uve ginstrella, falanghina e biancolella. Ha colore paglierino intenso e profuma di fiori di campo, erbe aromatiche e frutta a pasta gialla; il sorso è fresco e dissetante, porta i sapori della frutta esotica e degli agrumi della Costiera; chiude con una infinita scia salmastra e speziata.

Terre del Volturno Pallagrello **Bianco Calù Igp 2020** **Sclavia**

Questo vino beneficia del contributo del 15% di fiano, per aumentare il tasso di acidità. Offre profumi di agrumi, frutta gialla e un tocco di salvia a completare il ventaglio olfattivo; il sorso è ampio, ricco, molto fresco e pulito; la speziatura finale lascia anche una scia sapida.

Vesuvio Caprettone Benita '31 Dop **2020** **Sorrentino Vini**

Vino emblematico del territorio. Si presenta innanzitutto floreale con profumi di glicine, poi erbe aromatiche, albicocca e macchia mediterranea e, infine, con nuance nocciolate; il sorso è ampio di frutto, ben strutturato e armonico, ha una intensa e sottile acidità, è sapido, speziato e dona tutta la carica minerale del suolo vulcanico.

Falanghina

Campi Flegrei Falanghina Strione **Dop 2015** **Astroni**

È un vino di grande spessore e pronto per molti anni a venire. Prodotto con falanghina flegrea, ha seguito un processo produttivo molto articolato: una parte ha fatto una breve macerazione, una parte un passaggio in barrique. Profuma di fiori bianchi appassiti e presenta note di idrocarburi;

in bocca è fruttato e asciutto, ha sapori di agrumi e mandorla, è sapido e speziato. Complesso.

Taburno Falanghina del Sannio **Vendemmia Tardiva Libero Dop** **2015**

Fontanavecchia

Azienda leader del Sannio-Taburno, non solo per anzianità di presenza nel mondo vitivinicolo bensì per le innumerevoli etichette prodotte, tutte di grande qualità. Olfattiva concentrata su note appassite di infiorescenza di tiglio e agrumi, con cenni di erbe aromatiche; il sorso è fruttato e nervoso, sapido, equilibrato e speziato: appagante.

Falanghina del Sannio Senete **Dop 2020** **La Guardiense**

È la più grande cooperativa vitivinicola del Sannio: annovera più di mille soci per un totale di circa duecentomila quintali di uve; eppure riesce a mettere in commercio dei grandi vini a pochi euro. Questa falanghina profuma di frutta tropicale, fiori gialli e tiglio; il sorso è molto agrumato e sapido, consistente, ma scorrevole e armonico. Molto convincente.

Campi Flegrei Falanghina **Cruda DeLago Dop 2019** **La Sibilla**

Territorio a nord di Napoli con vitigni tradizionali, qualcuno anche raro (la marsigliese), sia a bacca bianca che a bacca rossa e Vincenzo Di Meo, giovane patron ed enologo, riesce a governare tutti i processi. Il vino profuma di tiglio, agrumi e santoreggia; il sorso ha sapori di frutta gialla e agrumi, un'acidità che lo rende dinamico, è sapido e speziato.

Falanghina del Sannio Sant'Agata **dei Goti Vigna Segreta Dop 2019** **Mustilli**

Questa è l'azienda che ha riscoperto e fatto rinascere la falanghina, selezionando i cloni migliori e vinificandola in purezza. Di colore molto intenso, ha profumi di frutta tropicale, agrumi ed erbe aromatiche. Il sorso è ricco di sapori fruttati, è sapido e piacevole, ha un'acidità elevata, è leggermente ammandorlato e chiude con una fine speziatura. Armonico ed elegante.

Falerno del Massico Bianco Vigna **Caracci Dop 2017** **Villa Matilde Avallone**

Figlio di una tradizione ultra millenaria, è prodotto con uve falanghina biotipo Falerna. Al naso rivela subito una provenienza vulcanica e offre profumi decisi di fiori gialli, frutta esotica, cenere e pietra focaia; il sorso è caratterizzato da grande freschezza, frutta gialla, sapidità e speziatura; ha un'ottima struttura, deciso ma fine.

Fiano provincia di Salerno

Cilento Fiano Pietraincatenata **Dop 2019** **Luigi Maffini**

Questo vino non perde un colpo! Quasi ogni anno è ai massimi livelli. Elevato per otto mesi in barrique nuove, emana profumi di agrumi, tiglio e fiori gialli; il sorso è agrumato e fresco, propone sapori di frutta a pasta gialla, ha un'ottima consistenza, è speziato e molto persistente.

Paestum Fiano Pian di Stio Extreme **Igp 2019** **San Salvatore 1988**

Altro esempio di un grande Fiano fuori dalla provincia di Avellino: al naso si propone con i classici profumi del vitigno, agrumi e frutta gialla, accompagnati da una elegante nota fumé; al palato è fresco e consistente, offre sapori di frutta esotica e agrumi, è sapido e speziato.

Fiano provincia di Avellino

Fiano di Avellino Docg 2020 **Colli di Lapio**

Clelia Romano, la signora del Fiano, non perde un colpo: in ogni annata il suo Fiano esce sempre tra i migliori. Il colore è intenso e il ventaglio olfattivo è carico di agrumi, bacche di tiglio, qualche mandorla e fiori bianchi; il sorso è schietto, pieno, agrumato, fruttato, sapido e nocciolato; l'acidità è galoppante e si manifesta in ogni fase, anche durante la chiusura speziata: rappresenta la finezza.

Fiano di Avellino Docg 2020 **Di Meo**

Ed eccoci a un Fiano prodotto in altitudine, che viene dal freddo; giallo paglierino intenso è la sua veste; dal calice sprigiona profumi di agrumi e note affumicate; al palato è molto equilibrato, nonostante l'intensa acidità; regala sensazioni di frutta gialla e agrumi, è asciutto, sapido e piacevolmente speziato.

Fiano di Avellino Docg 2019 **Salvatore Molettieri**

Salvatore Molettieri fa tradizionalmente dei grandi vini rossi, ma questo Fiano è da manuale e non può passare inosservato. È intensamente colorato di giallo paglierino con forti riflessi verdognoli; profuma di agrumi e mandorla in confetto; al palato è ricco e porta sapori decisi di frutta gialla; è molto fresco, sapido, scorrevole e speziato.

Campania Fiano Cupo Igp 2018 **Pietracupa**

Tempi di maturazione lunghissimi per ottenere questo Fiano strutturato e fine. Profuma di lavanda, agrumi e frutta esotica a pasta gialla; anche al palato è molto fruttato; ha grande acidità e sapidità, è asciutto,

ma il ritorno della freschezza e l'elegante speziatura lo rendono molto fine: equilibrato e lungo.

Fiano di Avellino Tognano Docg 2018

Rocca del Principe

Azienda storica di Lapio in contrada Arianello, nata per il Fiano; produce due cru di alto livello. Solita veste giallo paglierino intenso, emana profumi di frutta gialla, mandorla ben matura e agrumi; il sorso è scandito dall'acidità, è molto agrumato e regala sensazioni di frutta esotica è speziato scorrevole e lungo; è un vino fine ed elegante.

Fiano di Avellino Sarno 1860 Docg 2018

Tenuta Sarno 1860

Questo vino dovrebbe essere la versione Riserva del Fiano, ma è nato così qualche anno fa e così è rimasto nel nome e nei tempi di commercializzazione. Il colore è giallo paglierino intenso; profuma di agrumi, ha note affumicate e di pietra focaia; al palato conserva una grande freschezza, con sentori fruttati e agrumati, è sapido e speziato.

Fiano di Avellino Docg 2020

Tenuta Scuotto

Il suo ingresso sul mercato è stato un evento mediatico; poi si è conquistato un posto prestigioso diventando uno dei vini più ricercati. Fa un breve passaggio in legno e un adeguato affinamento in bottiglia; è giallo paglierino carico e offre profumi di agrumi maturi, di tiglio e di nocciola; il sorso è fruttato e speziato, è l'acidità che detta un ritmo incalzante e lungo.

Fiano di Avellino Docg 2019

Vigne Guadagno

Questo vino non mostra picchi di eccellenza ineguagliabili o rare qualità; racchiude in sé tutte le caratteristiche del grande Fiano: un vino che dona con semplicità e naturalezza profumi di agrumi, di fiori di campo e una nota di fumo; il sorso è asciutto, fresco e fruttato, l'acidità lo rende scorrevole e la speziatura si assume il compito di una piacevole chiusura.

Fiano di Avellino Ventidue Docg 2019

Villa Raiano

Questa etichetta è sul mercato da qualche anno e, meritevolmente, ha raggiunto una connotazione di preminenza. Ha un bel colore paglierino intenso e profuma di agrumi, salvia e fiori bianchi; il sorso è agrumato e nocciolato, molto dinamico, alterna fasi estremamente acide a morbidezze fruttate e sapide; in chiusura è finemente speziato.

Greco di Tufo

Greco di Tufo Miniere Docg 2019

Cantine dell'Angelo

È proprio il caso di ricordare la famosa locu-

zione latina "omen nomen": Tufo insiste su una collina di tufo e, un paio di secoli fa, sede di una miniera di zolfo con annessa fabbrica di fiammiferi. Il nome del vino dice proprio com'è: fiori gialli, poca frutta e tanta pietra focaia; il sorso è governato da elevata acidità, ma la trama è consistente e fruttata, è asciutto e speziato.

Greco di Tufo Vigna Ortale Docg 2019

Cantine di Marzo

Forse è l'azienda più anziana dell'areale; le sue cantine sono scavate nel tufo e si dipanano in cinquecento metri di altezza. Durante il percorso non si legge solo la storia della cantina, ma l'evoluzione dell'enoologia degli ultimi secoli. Fra i vari cru abbiamo scelto questo per la sua finezza: ha profumi di salvia, agrumi e mandorla; il sorso presenta sapori di frutta gialla, ha la proverbiale acidità del vitigno, è speziato e lungo; elegante e senza sbavatura alcuna.

Greco di Tufo Pietra Rosa Docg 2019

Di Prisco

Azienda a conduzione familiare con etichette di notevole pregio qualitativo. La sua veste nel calice è giallo paglierino intenso; molto essenziale al naso con profumi fruttati, di salvia e di pietra focaia; al palato porta tanta frutta gialla, è fresco, sapido, potente e agrumato; risulta, comunque, scorrevole e chiude con note speziate.

Greco di Tufo Riserva Aletheia Docg 2019

Donnachiara

Ilaria Petitto è l'anima di quest'azienda, che ha fatto progressi giganteschi negli ultimi anni e vanta una produzione di oltre duecentomila bottiglie per l'intera gamma irpina. Aletheia profuma di fiori gialli, mandorla, lavanda, salvia, agrumi, pietra focaia e note sulfuree; ha un sorso pieno con sapori di frutta gialla e agrumi, ha una forte speziatura, è lungo, scorrevole e piacevole.

Greco di Tufo Vigna Cicogna Docg 2020

Benito Ferrara

Azienda storica per questo vitigno; le sue vigne godono di una posizione invidiabile sia per i terreni che per l'esposizione. Il colore è giallo intenso e dorato; ha profumi di salvia, lavanda e agrumi; il sorso ha una consistenza decisa e l'accento tannico è vellutato; al palato porta sapori di melone giallo, mango e mandorla; acidità sostenuta e speziatura chiudono elegantemente la beva.

Greco di Tufo Nassano Docg 2019

Feudi di San Gregorio

Feudi è un gigante della vitivinicoltura che ha contribuito molto alla crescita dei vini irpini. Il progetto "Studi" privilegia le caratteristiche peculiari dei territori,

sia per il fiano che per il greco. Il Nassano è fortemente profumato di fiori gialli, pompelmo, pietra focaia e ha nel ventaglio anche una leggera nota balsamica; il sorso è vibrante e progressivo, propone in alternanza gusti fruttati e agrumati, sempre in presenza di acidità intensa; è sapido, speziato ed elegante.

Greco di Tufo Terrantica Docg 2020

I Favati

Una delle tante aziende medio-piccole che produce poco meno di centomila bottiglia di alta qualità. Al naso propone profumi di fiori gialli, melone, salvia e nocciola; il sorso è una piccola sferzata tannica, poi è la frutta gialla a dominare, accompagnata da una intensa acidità e da una piacevole speziatura; la trama è fitta, la beva è scorrevole e pulita.

Greco di Tufo Docg 2020

Petilia

Altra piccola azienda a carattere familiare con piccola-media produzione di altissima qualità. Questo Greco, intenso nella sua veste giallo oro, ha profumi di salvia, di agrumi e di pietra focaia; il sorso è fresco e intenso, ha sapori di frutta gialla, con una leggera trama tannica che guida la chiusura speziata.

Greco di Tufo Docg 2020

Sertura

In pochi anni Giancarlo Barbieri ha bruciato le tappe e si è posto all'attenzione del mondo enoico con vini di ottima fattura e di livello qualitativo elevato. Questo Greco, dorato e limpido, è molto floreale, ma ha nel ventaglio olfattivo tante erbe aromatiche e note di pietra focaia; oltre all'elevata acidità, il sorso è sapido, ha una trama fitta e tannica, con toni di spezie fini.

Rosati

Terre del Volturno Rosato Sciròcco Igp 2020

Sclavia

Siamo nell'alto casertano, nelle terre del Volturno e questo vino viene prodotto con uve casavecchia. Il colore è rosa antico, molto uniforme; al naso offre profumi di frutti di bosco e una percezione di viola; in bocca porta tanta freschezza, è sapido, fruttato e speziato. Ricorda l'estate.

Irpinia Rosato Vela Vento Vulcano Dop 2020

Tenuta Cavalier Pepe

Fra i tanti gioielli di Milena Pepe, abbiamo scelto questo vino estivo e gioviale, molto rappresentativo del carattere della produttrice. Prodotto con uve aglianico, ha colore rosa tenue; al naso è floreale, regala folate intense di frutta rossa e note minerali; il sorso è asciutto, fresco, fruttato e leggermente tannico; in chiusura si apprezzano le spezie.

Rossi monovaretaali e misti

Terre del Volturno Pallagrello Nero Igp 2019 Masseria Piccirillo

Siamo a Caiazzo, nelle Terre del Volturno dell'alto casertano, unica zona dove il pallagrello ha trovato utilizzo da secoli. Al naso profuma di cerasa e ha nel corredo qualche nota aranciata e balsamica; il sorso, inizialmente tannico, è morbido, saporito e scorrevole, offre una buona sapidità e la speziatura conclude la piacevole beva.

Colli di Salerno Rosso Monteverrano Igp 2018 Monteverrano

Vino storico nato in una zona vitivinicola non proprio frequentata dal circuito ufficiale, pur coltivando la vite da sempre; per di più è fatto con vitigni internazionali: cabernet sauvignon, merlot e un saldo di aglianico. Al naso si connota con frutta rossa, una leggera nota vegetale e toni minerali; al palato offre un tannino deciso, ma domo, è fresco, saporito, speziato e persistente.

Colli di Salerno Rosso Quercus Igp 2018 Tenuta Macellaro

L'aglianicone è un vitigno recuperato da pochi anni; siamo alla sesta annata di produzione e si può considerare ormai come un vino consolidato nella zona di Colli di Salerno. Di colore rubino cupo, ha profumi floreali e frutti di bosco, mora, mirtillo, marasca, carruba; al palato ha una consistenza masticabile, ha un tannino vellutato e una freschezza accentuata; non molto espressivo in bocca, ma più uniforme ed equilibrato.

Campania Rosso È Iss Igp 2017 Tenuta San Francesco

Tramonti è una zona alta della Costiera amalfitana dove si trovano viti centenarie e vitigni unici; questo vino è prodotto con uva tintore, un vitigno ricco di antociani e tannini. Di colore cupo e impenetrabile, profuma di frutta rossa a cui si aggiungono note minerali e di pietra; al palato ha un tannino impattante, ma è poi saporito, fresco, speziato e molto persistente.

Terre del Volturno Pallagrello Nero Igp 2019 Vestini Campagnano

Storicamente è uno dei primi Pallagrello usciti sul mercato ed è rimasto sempre fra i migliori. Al naso porta note di piccoli frutti rossi e neri, foglia di lauro e noce e qualche nota balsamica; il tannino, inizialmente dirimpante e deciso, è poi vellutato; il sorso è saporito, molto fruttato, fresco, speziato, asciutto e gradevole.

Paestum Aglianico Misterioso Igp 2017

Viticoltori De Conciliis

Altro aglianicone, ma clone differente, con altro stile di produzione e con maturazione in anfora. Ha profumi vinosi, di viola e rosa canina; al palato è molto fruttato e scorrevole, ha un gran tannino vellutato, è freschissimo e sapido, un po' terroso e leggermente speziato; gioca molto sull'eleganza e sulla facilità di beva.

Piedirosso

Campi Flegrei Piedirosso Dop 2020 Agnanum

Quando si parla di viticoltura eroica non si può non pensare a Raffaele Moccia. La viticoltura è unicamente manuale: a causa della conformazione dei terreni (zona vulcanica dei Campi Flegrei) non è possibile l'utilizzo di mezzi meccanici in vigna e anche in cantina fa tutto in prima persona. Questo delizioso Piedirosso porta al naso frutta rossa e fiori di geranio; il sorso è saporito, fresco, ha un buon tannino e chiude con una piacevole speziatura.

Pompeiano Rosso Pompei Igp 2020 Bosco de' Medici

Altro piedirosso, altro vulcano, altro gran vino delizioso ed elegante. Profuma di frutta rossa, ciliegia, fiori di geranio e note nocciolate e minerali; al palato porta tanta frutta rossa, è molto fresco, sapido e minerale; ha un buon tannino levigato e chiude con una fine speziatura.

Campi Flegrei Piedirosso Dop 2017 Contrada Salandra

Dal punto di vista organolettico questo vitigno si esprime meglio su terreni vulcanici; qui siamo a Campi Flegrei. Profumo di lampone e forti note nocciolate al naso; il sorso è fresco e dinamico, saporito di frutta rossa salata, la parte tannica è modesta, ma levigata; in chiusura di sorso si manifesta una lieve e piacevole speziatura.

Campania Piedirosso Terra di Rosso Igp 2018 Galardi

L'azienda nasce nel 1991 e pochi anni dopo si pone all'attenzione mondiale con un vino prodotto con aglianico e piedirosso; ma solo nel 2017 si comincia a produrre questo piedirosso in purezza. Al naso porta profumi di frutta rossa e note minerali di pietra rocca; il sorso è fruttato, i tannini sono vellutati, è sapido e saporito e chiude con note minerale e speziate.

Aglianico del Taburno

Aglianico del Taburno Carrese Docg 2017

Cantina di Solopaca

Cooperativa molto importante nel Sannio del

vino, sia per i volumi, quanto nella tradizione con le sue innumerevoli etichette messe in commercio. Questo aglianico profuma di ciliegia, arancia sanguinella e cenere; il sorso è fruttato e saporito, ha un tannino levigato; molto fresco e dinamico, è sapido e speziato.

Aglianico del Taburno Docg 2016 Cantine Tora

L'azienda è guidata oggi da due giovani fratelli e in pochi anni ha conquistato una buona posizione nel mercato enoico con circa centomila bottiglie. Dal calice si sprigionano profumi di ciliegia e note balsamiche; al palato porta sapori di frutta rossa e nera, è molto fresco e sapido, ha un tannino levigato e una piacevole chiusura speziata.

Aglianico del Taburno Terra di Rivolta Docg 2017 Fattoria La Rivolta

Azienda importante nel panorama enoico del Sannio, con produzione piccola, ma di ottime etichette. Aglianico in purezza, profuma di ciliegia, arancia sanguinella con note balsamiche di fondo; il sorso, pulito e fresco, ha un tannino importante, ma ben integrato nei sapori fruttati; chiude con spezie fini.

Aglianico del Taburno Enzo Rillo Docg 2017 La Fortezza

Azienda molto giovane proveniente da altri settori industriali, ma con una produzione di vini molto importante: circa ottocentomila bottiglie l'anno. Una delle migliori etichette aziendali, aglianico in purezza, profuma di ciliegia e regala note balsamiche; il sorso porta molti sapori fruttati, ha un tannino importante, ma ben domato, è sapido, fresco e speziato.

Aglianico del Taburno Arcano Docg 2016 Terre Stregate

Azienda ormai ben consolidata nel panorama vitivinicola del Sannio con importanti produzioni di vino e di olio. Arcano è un Aglianico molto classico, che profuma di ciliegia, arancia sanguinella e cenere; è molto saporito e fresco al sorso, ha un ottimo tannino e chiude con una piacevole speziatura.

Aglianico provincia di Avellino

Irpinia Aglianico Hirpus Dop 2016 Canonico & Santoli

Altra azienda giovanissima e piccola (solo quarantamila bottiglie), ma che produce vini di tutto rispetto. Al naso offre profumi di frutta rossa, soprattutto ciliegia, cenere e pietra focaia; il sorso è fruttato e fresco, sapido e saporito, il tannino è scalpitante, ma dolce; chiusura speziata.

Irpinia Campi Taurusini Nonna Seppa Dop 2015 Delite

Quest'azienda è molto giovane ed Emanuele Coscia, proprietario ed enologo, si è già fatto conoscere da qualche anno con i suoi eccellenti vini. Questo è un vino giovane e ben fatto, profuma di fiori rossi, ciliegia e cenere; il sorso è succoso, saporito e fresco, ha un ottimo tannino e abbastanza minerale e, infine, regala una piacevole chiusura speziata.

Irpinia Campi Taurasini Jumara Dop 2019

I Capitani

Azienda di lunga tradizione con una produzione media di centoventimila bottiglie l'anno. Vino di grosso impatto, giovane e tipico, fatto con aglianico in purezza. Profuma di ciliegia, arancia sanguinella e cenere; il sorso è succoso, fresco e saporito, il tannino è levigato, ma ben presente; è sapido e speziato.

Irpinia Campi Taurasini Pietra Rubra Dop 2019

Passo delle Tortore

Giovanissima azienda di piccole dimensioni per una media produttiva annua di circa trentacinquemila bottiglie. È un vino molto particolare e di grande personalità; ha profumi fruttati di ciliegia e arancia sanguinella, ai quali si aggiunge una nota minerale e di iodio; il sorso è saporito, sapido e minerale, il tannino è vellutato; molto persistente in bocca.

Taurasi

Taurasi Docg 2016 **Antico Castello**

In casa Romano, Chiara e Francesco hanno adottato una linea alleggerita e scorrevole del Taurasi, che ci guadagna in classe. I profumi sono classici: ciliegia e arancia sanguinella con qualche nota minerale; l'impatto palatale è di quelli importanti, ma è guidato da un tannino levigato; il sorso è fruttato saporito e fresco, sapido e minerale; spezie fini in chiusura.

Taurasi Docg 2015 **Boccella Rosa**

Piccola azienda a conduzione familiare, già da qualche anno sforna dei gioielli. Il Taurasi profuma di ciliegia, cenere e qualche nota balsamica; i tannini sono levigati e ben integrati nel sorso molto fresco e saporito, ma anche sapido; note minerali e speziatura chiudono la lunga beva.

Taurasi Docg 2015 **Borgodangelo**

Azienda nata nel 2003 a Sant'Angelo all'Esca; undici gli ettari di vigneti per una produzione media di trentanovemila bottiglie. Questo ottimo Taurasi profuma di ciliegia e cenere; ha un tannino levigato, il sorso è saporito, fresco, sapido; asciutto, ma molto scorrevole.

Taurasi Vigne d'Alto Docg 2015 **Contrade Di Taurasi**

Azienda mantenuta in vita da "professori di materie letterarie" per passione e per l'amore di perpetuare una tradizione familiare. Nel calice troviamo profumi di ciliegia e cenere; giustamente tannico, ha un sorso fruttato, saporito e fresco, molto scorrevole e minerale, ci regala qualche spezia in chiusura.

Taurasi Duecape Docg 2015 **De' Gaeta**

L'azienda è nata nel 2009 e coltiva cinque ettari di vigneti per una produzione media annua di quindicimila bottiglie. Il calice emana profumi di ciliegia, cenere e note minerali; il tannino è importante, ma levigato; sorso fresco, saporito e scorrevole, buona la sapidità e la speziatura in chiusura.

Taurasi Nero Né Docg 2016 **Il Cancelliere**

Anche se l'azienda è nata nel 2005, la famiglia è tradizionalmente da sempre nella produzione vitivinicola, conservando ancora oggi la conduzione biologica dei vigneti. I profumi sono quelli classici di ciliegia e cenere, accompagnati da note balsamiche e note minerali di pietra rocca; il tannino è levigato, il sorso è minerale, fresco e saporito, con l'immane speziatura in chiusura.

Taurasi Riserva Docg 2009 **Perillo**

Michele Perillo non è un artigiano del vino, ma un artista: con soli cinque ettari di vigneto a Castelfranci regala ventimila gemme enologiche in bottiglia e le immette sul mercato solo quando il vino è perfetto. Questa annata ci regala profumi di ciliegia, cenere, arancia sanguinella e note iodate; i tannini sono levigati, il sorso è sapido, fresco, fruttato, saporito e speziato. Austero ed elegante.

Taurasi Riserva **La Loggia del Cavaliere Docg 2014** **Tenuta Cavalier Pepe**

Milena Pepe ha cominciato giovanissima a curare l'azienda del padre e oggi ne è l'anima; ogni anno sforna tanti vini buonissimi. Riserva ancora giovanissima, ancorché austera, profuma di ciliegia e cenere; il tannino è importante, il sorso è saporito, fresco, sapido e minerale; la gratificante speziatura a giusto coronamento.

Taurasi Riserva Colle dei Cerasi **Docg 2015** **Tenuta Del Meriggio**

A Montemiletto, Bruno Pizza ha ventiquattro ettari vitati e produce annualmente circa sessantamila bottiglie fra bianchi e rossi. La Riserva non dà segno di stanchezza alcuno, profuma di ciliegia, cenere, pietra focaia e foglia di noce; il tannino è imponente, ma ben integrato in un sorso scorrevole, saporito, fresco e speziato.

Taurasi Docg 2016 **Sanpaolo**

Claudio Quarta, poco più di venti anni fa, è entrato nel mondo del vino e ha fondato aziende vitivinicole in varie zone d'Italia; l'azienda irpina produce questo Taurasi che profuma di ciliegia, arancia sanguinella e cenere; i tannini sono soffici, ha un sorso saporito e fresco, scorrevole e speziato.

Taurasi Ensisi Docg 2013 **Vesevo**

Fa parte del gruppo Farnese e gestisce trentasei ettari di vigneti per un totale di circa quattrocentomila bottiglie annue, la gran parte esportate all'estero. Nel calice si apprezzano profumi di ciliegia, arancia sanguinella, cenere e pietra focaia; il tannino è levigato e ben integrato in un sorso pulito, fresco, saporito e sapido; si coglie una nota iodata appena prima della speziatura finale.

