

Ciak Irpinia 2019: Il Greco di Tufo conquista la vetta nell'annata delle grandi piogge

Gli assaggi effettuati nel corso di Ciak Irpinia suggeriscono che la 2018 è annata "greca", in quanto a convincere maggiormente è il Greco di Tufo, che in questo millesimo uggioso ha spodestato il più blasonato Fiano di Avellino.

A rendere possibile questo primato è non solo la pluralità di sfumature che il Greco assume al variare dei climi e dei terreni, ma anche e soprattutto l'equilibrio tra parti morbide e acidità, prerogativa riscontrata in quasi tutti i campioni. Purtroppo, non possiamo dire lo stesso dei Fiano di Avellino 2018, che a volteci sono parsi scontrosi e un po' sbilanciati. È probabile, tuttavia, che riescano a riprendersi nel lungo raggio.

L'annata

Pioggia, pioggia, pioggia. Questo è il quadro che emerge dai grafici relativi all'andamento dell'annata 2018. Da uno sguardo più attento si evince, tuttavia, la differenza sostanziale che distingue questo millesimo ed altri similmente "bagnati", ovvero l'andamento controcorrente di Settembre ed Ottobre, mesi nei quali, a differenza del resto dell'anno, il clima è stato particolarmente mite e piuttosto soleggiato. Questa prerogativa ha permesso alle uve di maturare in tutta tranquillità e di sviluppare le molecole aromatiche necessarie per l'evoluzione in bottiglia. "Nel 2018 sono state raccolte uve bianche con acidità altissime e Ph molto bassi - specifica il professor Luigi Moio nel corso di Ciak Irpinia - Il Greco in particolare si è attestato attorno ai 3 diPh. Parametri simili si riscontrano in Francia."

Ma a mostrare l'effettivo potenziale di Fiano e Greco ci pensano gli imbottigliamenti tardivi proposti da alcuni produttori, che, già ricchi di quei caratteri terziari che nei vini d'annata sono solo accennati, riempiono il palato senza mai mostrare segni di cedimento. Sarebbe interessante provarne di più, ma, purtroppo, la burocrazia, la mancanza di spazio e l'urgenza di vendere per fare fronte alle spese rendono questa strada difficile da perseguire. Espediente utile in questo senso sarebbe l'introduzione della tipologia Riserva, che enfatizzerebbe la essenza da "piccoli Rossi" dei bianchi Irpini e darebbe valore all'affinamento, veicolo attraverso il quale riescono a distendersi e ad avvicinarsi a quelle eccellenze transalpine che, quanto a prezzi e notorietà, sono ancora immeritabilmente distanti.

Degustazione

Greco di Tufo:

Feudi di San Gregorio – Cutizzi2018. La più diffusa tra le selezioni di Greco di Tufo esprime sentori spavaldi di luppolo, papaya, lime e ginestra, quasi a ricordare una birra IPA. In bocca è un po' frenata da un'acidità bizzosa e un po' amarognola. Ci auguriamo che sia solo un problema di gioventù e che si assesti nei mesi a venire. **84**

Cantina Riccio –2018. Terminata la fase di start-up, che è stata supervisionata dal maestro Riccardo Cotarella, Cantina Riccio riafferma la sua indipendenza e presenta un'espressione di Greco particolarmente accattivante. Aromi di nocciola, pesca noce e fiori gialli ne delineano il naso soave ed il sorso equilibrato, coinciso e davvero piacevole. **87**

Ciro Picariello –2018. Il maestro del Fiano dimostra di saper destreggiarsi anche con il Greco, del quale propone una versione nitida e gioviale, che profuma di rosa bianca, erbe aromatiche, melone e

limone di Sorrento. Il gusto è in perfetto equilibrio tra tensione citrina e dosata morbidezza alcolica. Si dilunga in una rinfrancante chiusura salina. **89**

Petilia –420 2018. E' l'unico "orangewine" presente in degustazione. La macerazione sulle bucce dona aromi inusuali di tè verde, genziana, propoli e pietra focaia. Un cenno di tannino solletica la bocca carnosa e bucciosa, che si fa più leggiadra nel lungo finale agrumato e mentolato. **90**

Mastroberardino –Nova Serra 2018. Affumicature e note di frutta secca s'intrecciano con refoli più gioviali di pesca gialla e cedro candito. Al palato è fresco, fragrante, dosato nella massa glicerica ed appagante nei netti rimandi minerali. E' la conferma che cercavamo. **90**

Torricino –Selezione Raone 2017. Pesca, buccia d'agrumi, salgemma e qualche tocco idrocarburo per un vino che è espressione mai stucchevole del millesimo caldo. L'acidità è viva e penetrante, ma le note terziarie di miele e nocciole distendono il palato e arrotondano la soffice chiusura. E' già pronto per essere bevuto. **91**

Quintodecimo –Giallo d' Arles 2017. Quasi borgognone nel connubio accattivante di ginestra, ananas, mentuccia e pietra focaia, cui fa seguito un palato non meno intrigante. C'è polpa e c'è freschezza nella progressione, ma a spiazzare è la vena fumé che definisce la sontuosachiosa. Ben venga "il vino dell'enologo" se questi sono i risultati! **93**

Cantina dell'Angelo – Torrefavale 2016. Soffi di rosa gialla e miele illeggiadriscono l'ampia coltre fumosa, che richiama le sorgenti sulfuree presenti nel sottosuolo di Tufo. Una lama d'acidità rende vibrante un palato smussato dalla buona dose alcolica e da ritorni golosi di spezie dolci e frutta secca. Il finale iodato sembra non finire mai... **94**

Mastroberardino – Vintage 2008. Crema chantilly, mandorle tostate, un soffio di gommapiane qualche tratto fungino s'avvicinano in un profilo evoluto ma non stanco. All'assaggio svela una trama setosa e levigata, ma compenetrata da una verve acida ancora ficcante e da splendidi intarsi minerali. Chapeau! **92**

Fiano di Avellino:

Tenuta Scuotto – Fiano di Avellino 2018. Mandorla bianca, melone estivo e salgemma per un profilo didattico e gioviale. Segue una bocca coincisa, citrina e briosamente beverina, ma un po' bidimensionale. **85**

Vigne di Rosa – 2018. Prima annata per questo vino profumato di albicocca, lemongrass e iodio. Ha uno sviluppo slanciato ma glicerico, che ammicca con il suo connubio di salinità corroborante e rintocchi morbidi di frutta gialla matura. Come inizio non c'è male... **87**

Cantine di Marzo – 2018. Chiede tempo per uscire dal suo guscio salsedinoso, ma ripaga con guizzi floreali ed erbacei di ottima vivacità. La gustativa è lineare e ben calibrata tra sommesse parti morbide e spiccata acidità. Il tempo gli donerà quel tocco di complessità che oggi manca. **88**

Antonio Caggiano – Bechàr 2018. Elegante nel profilo giocato tra pesca gialla, camomilla, genziana e timo, offre uno sorso grintoso, trainato da un'impronta minerale incalzante ed allietato da un refolo floreale. E' già molto godibile, ma ha tutta la vita davanti a sé... **89**

Ciro Picariello – 2018. Gesso, salamoia, erba falciata e pepe bianco per un olfatto ancora compresso, ma già promettente. Al palato l'insieme è più assestato e, benché il potenziale effettivo

sia perlopiù inesperto, si apprezzano già il vibrante slancio acido-sapido e l'ottimo equilibrio d'insieme. Da attendere... **91**

Quintodecimo – Exultet 2017. Posato, cristallino e perfino troppo preciso. Svela aromi “intellettuali” di menta dolce, pietra focaia, limone candito e zenzero. Lo stesso perfezionismo è riscontrabile nel sorso vellutato, compassato, perfettamente bilanciato nell'unione di mineralità e frutto, eppure privo di quel guizzo d'emozione che rende il fratello Greco più avvincente. **90**

Tenuta Scuotto – Oi Ni 2017. I dodici mesi di affinamento in botti alsaziane conferiscono a questo vino sensazioni evolute di miele d'acacia, resina, pietra focaia ed erbe aromatiche. In bocca offre una miscela tonica ed appagante di sale, agrume candito, frutta secca e spezie. E' il partito ideale che il Fiano non ha voglia di aspettarlo. **91**

Contrada – Selvecorte 2017. Viene da Candida, comune posto ad oltre 600 metri d'altezza, questa selezione esotica ed inebriante, che emana senza indugi un profluvio di curcuma, curry, ananas, mandarino, miele, fieno ed idrocarburo. La verve minerale sigla una bocca polposa non grassa, che a sapori di miele abbina un'acidità molto acuta. Esprime le migliori qualità del Fiano in maniera particolarmente disinibita. **93**

Terredora – Camporè 2009. Questo Fiano undicenne disserra sensazioni profonde di carbon fossile, resina plastica, pepe bianco ed erbe medicinali, alle quali si accodano toni più soavi di crema pasticcera, nocciole tostate, vaniglia e zenzero candito. L'impianto gustativo è armonioso e vellutato: l'acidità, ancora integra, sposa le spennellate dolci e asseconda il prorompente guizzo fumè che domina la lunga chiusura. E' la riprova di ciò che quest'uva ha da regalare a chi ne segue pazientemente i lenti sviluppi.

Raffaele Mosca,

Master Sommelier