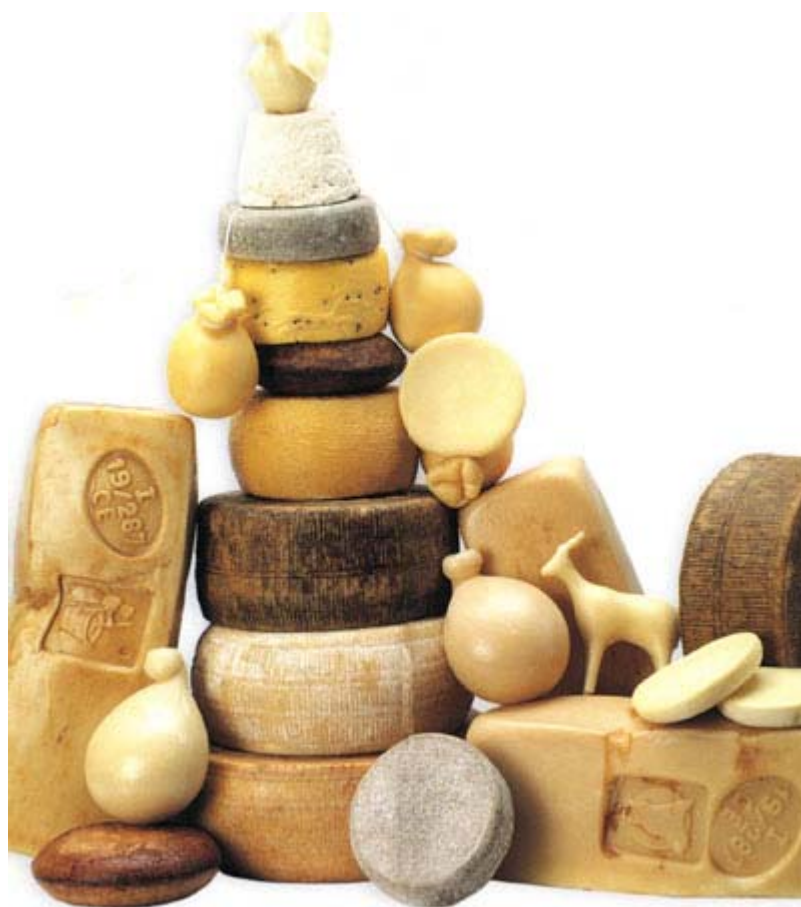




Una formaggiata verticale

di Monica Piscitelli

13/01/2009



Caci di autore tra Bianco di Tramonti, Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei.

Adesso si chiama formaggiata. Ma se siete astemi, tenetevi alla larga. All'incontro informale per la presentazione della seconda annata di "Strione" alle Cantine Astroni di Agnano, il formaggio era in grande quantità, oltre che buono, ma il vino, se possibile, lo era anche di più. Eppure l'invito lanciato tramite facebook giorni fa, suggeriva di tirar fuori gli incisivi da roditore. Insomma: i Ratatouille di sabato

hanno trovato vino per i loro denti. La carrellata porta la firma di Gerardo Vernazzaro, l'enologo della bella azienda con vista spettacolare sul vulcano Astroni, ad un passo dall'omonima riserva WWF, e di altre cantine campane, tra le quali Monte di Grazia di Tramonti, coprotagonista della mattinata. Suoi i Piediroso, le Falanghina che hanno “duellato” con quelli flegrei. Ma anche il bianco dai “vitigni minori” Pepella, Ginestra e Bianca tenera (1400 bottiglie in tutto), proposto nelle annate 2006 e 2007: un prodotto di grande piacevolezza, di buona consistenza e corpo, caratterizzato da una nota di nocciola tostata, la prima, e di delicati fiori bianchi freschi la seconda, e, infine, i Tintore.



Laura Guerra, Gianpaolo Necco e Anna Arpino (Foto Monicottera Press)

A parte alcune digressioni- omaggio ai due grandi vini italiani come **l'Amarone Bertani** e del **Bricco dell'Uccellone Bologna**, rispettivamente 1976 e 2001, la mattinata è trascorsa con lo svolgimento di questo derby , secondo le direttive “orizzontale” e “verticale”. Stesso enologo, ma uve e territori, se non fosse per la presenza del mare, significativamente diversi. Nei Campi Flegrei la terra ribolle, i terreni hanno una chiara matrice vulcanica e le temperature sono mediamente più alte. Sulla Costiera Amalfitana, nella provincia di Salerno, il clima è più fresco e l'escursione termica più marcata. Con i 17 gradi che fanno la notte, senza ricorrere alla catena tecnologica del freddo, si raccoglie e preme l'uva, a novembre, a temperatura ambiente. Queste le condizioni di realizzazione del rosato di Tintore in degustazione, rosa carico, con qualche riflesso violaceo, piuttosto caldo per la tipologia e con una piacevole nota di rosa canina e perfino di pepe, tipica del vitigno. Il Golfo di Napoli e il Golfo di Salerno, a confronto, insomma. Da una parte l'occhio si protende verso la Costiera sorrentina, dall'altra verso il Cilento.

La materia di **Monte di Grazia**, piccola azienda biologica di Alfonso Arpino e sua moglie Anna, che fa circa 7000 bottiglie l'anno, si palesa subito. “Ho raggranellato 2, 7 ettari” dice Alfonso. Li ha strappati alla montagna che si erge dal mare e sulla quale l'uomo ha ricamato e scolpito i terrazzamenti. In questo fazzoletto di terra, tra quota 220 e 600 circa, alcune piante di vite gli preesistevano: signore centenarie che

producono 20 quintali per ettaro. “Uno spettacolo”, garantisce Vernazzaro, che segue come consulente, l’azienda dalla vendemmia 2004. Si potrebbe “invitare i turisti di tutto il mondo a vederli, questi tronchi di vite. I giapponesi pagherebbero per fotografarli” continua. Nel confronto tra le due aziende distintamente, si apprezza così l’influenza del microclima nel quale la crescita delle uve e la vinificazione si svolgono, un riferimento sul quale scorre la variabile dell’annata. Da record la **2003, caldissima la 2007, da dimenticare la 2002, piovosa la 2004. La Falanghina dei Campi Flegrei di Cantine Astroni, 2003 e 2002**, proposte in una miniverticale, nel bicchiere mostrano entrambe una grande luminosità. Ma la 2003, in bocca, si porta meglio gli anni, tuttavia. Il caldo soffocante che altrove ha trasformato in pappa le uve, ben ha contribuito ad abbattere l’acidità viperina tipica del vitigno. Acidità e mineralità stanno in bell’equilibrio e il finale è decisamente più lungo. A tavola ritorna l’interrogativo: quale “Falanghina per il futuro?”. Da sempre vitigno destinato ad una produzione immessa sul mercato, e consumata, nel breve volgere di un paio d’anni, la Falanghina richiede, negli ultimi tempi, anche grazie ad un manipolo di produttori che ha pensato a come valorizzarne l’attitudine all’invecchiamento, un’attenzione fino ad ora riservata solo ai più blasonati Greco e Fiano. Il ritardarne l’uscita, il trattarla dimenticando per un momento cosa “si è sempre voluto che fosse”, per dirla con le parole del sommelier Angelo Di Costanzo, sta dando soddisfazione. Eppure c’è chi, in nome della tradizione, rifiuta l’idea di esplorarne la complessità e di allungarne la vita. E’ un discorso aperto: in mancanza di dati certi, per l’assenza di un archivio che vada oltre un quinquennio, è difficile stabilire cosa è stata e cosa potrà essere la Falanghina del domani. E’ sempre di questo vitigno che si parla affrontando la degustazione di Strione, frutto della vinificazione, in presenza delle bucce, per tutta la fermentazione alcolica, delle migliori uve aziendali. Mi piace il fatto di scoprire che i due Strione, il 2006, e il 2007, sono coerenti. Si è definito, dunque, un modello riconoscibile e realizzato un prodotto affidabile. Un elemento prezioso per il cliente finale. L’annata 2007 si presenta con la consueta accattivante livrea giallo paglierino carico, che va nel dorato, di grande luminosità. In bocca è fresco, e floreale come al naso. Giustamente sapido. L’acidità sostiene ancora perfettamente anche l’annata 2006, ora più morbida e persistente in bocca. La contraddistingue una consistenza marcata, una ricchezza in polialcoli che lascia le goccioline scendere nel bicchiere solo molto lentamente.

Chiude la degustazione, dopo una serie di altri interessanti campioni di Piediroso, **il Tintore**. Qui si apre un capitolo tutto a parte. Sia per le caratteristiche peculiari del vitigno, le cui uve alla vendemmia, hanno acidità altissime- di 16-17 punti quelle di Monte di Grazia, ad esempio – sia per la sua originalità e rarità. In Costiera amalfitana sono in tutto una quindicina gli ettari vitati a Tintore, varietà

che, lentamente, va mettendosi alle spalle un'immagine che lo voleva solo in funzione "colorante" e la cui riscossa è affidata alle cure di pochi, e giovani, enologi. Costante nei campioni degustati, è la nota di pepe nero. Un'anteprima interessante l'annata 2007, per le note di ribes nero e di macchia mediterranea che tornano anche in bocca. Il colore è accattivante: porpora con riflessi viola scuro. Davvero fitto nella trama. Più spigoloso, in bocca, sebbene di un anno più vecchio, il 2006, che evidenzia una nota discreta di liquirizia dolce. L'annata meno calda fornisce la spiegazione. Paradigmatica, secondo Vernazzaro, che nel racconto dei suoi vini mostra sempre una lucida, e a volte impietosa, obiettività, sarebbe stata l'annata 2004. E' questo il tempo giusto che occorre al vitigno per esprimere in bottiglia il suo meglio. Ma il 2004 è stato un anno piovoso e il vino, difatti, sebbene abbia un naso più evoluto, speziato, con qualche accenno di cuoio, in bocca non è del tutto composto. Prevale ancora qualche spigolosità. Convince il 2005. Decisamente equilibrato. Tutte le note, la frutta, il pepe, le spezie, sono al punto giusto. In bocca la conferma. E in più un tocco di eleganza.

Una bella prova del Tintore in attesa dell'evento a lui dedicato anticipato ai presenti della "formaggiata", da Vernazzaro e dal delegato dell'Ais Napoli, e in programma, per la primavera