

Vini antichi, realtà moderna

La Campania è ricca di vitigni autoctoni con cui si producono vini di ottima qualità. Ecco una selezione di bianchi e rossi che non dovrebbero mancare nella nostra cantina

La Campania e la sua produzione enologica rappresentano lo specchio dell'Italia. In un territorio regionale lungo 250 chilometri e con il capoluogo Napoli distante oltre cento chilometri dalla Puglia, riesce a offrire panorami e climi molto differenti tra loro. Una diversità che si riflette anche nei suoi vini, che vantano una tradizione secolare e che sono oggi rappresentanti enologici di varie zone. Si passa da un clima e da un territorio montano quasi alpino, come quello dell'Irpinia,

alle coste del Vesuvio e ai vini che nascono sui Campi Flegrei, alle porte di Napoli. Oggi la Campania ha l'immagine di una felice terra da vino. I produttori campani hanno beneficiato di questa immagine positiva e solare e, negli ultimi vent'anni, gli investimenti nei vigneti e in cantina hanno permesso alla regione di mostrare ai consumatori che oltre all'immagine c'è anche una grande sostanza. E che, oltre all'ampiezza della scelta, oggi in Campania c'è anche una vasta produzione di qualità, che ha

sfruttato le nuove tecniche di produzione per trasformare i vini della tradizione in prodotti al passo con i tempi. Oggi nella regione si coltiva uva da vino su circa 30mila ettari, soprattutto nella provincia di Benevento, che rappresenta oltre un terzo del totale, seguita da Salerno e Avellino. La produzione ruota soprattutto intorno all'uva rossa aglianico, la più nobile delle uve campane (e non solo) e la più diffusa in regione con oltre 6mila ettari. Seguita a distanza da altre uve locali, nel caso di quelle a bacca ros-

sa soprattutto il piedirosso, e tra le bianche la falanghina in grande espansione, il coda di volpe e le più famose fiano e greco. Accanto a queste uve tradizionali, che costituiscono insieme ad altre varietà poco conosciute e poco diffuse anche in Campania un prezioso patrimonio regionale, ne esistono altre, più popolari nel resto d'Italia, come per esempio barbera e sangiovese. Ma la storia dei vini campani, che si riflette direttamente sul successo odierno della produzione, sta soprattutto nelle uve autoctone o tradizionali, ciascuna strettamente collegata con uno specifico territorio, con terreno e clima particolari capaci di esaltarne le caratteristiche nel momento in cui si trasformano in vini. Aglianico e falanghina, come esempi più rappresentativi delle uve nere e bianche, sono così diffusi da essere stati piantati anche in zone che forse non sono le più adatte. Questo è il prezzo del successo. Comunque, in generale, i vini campani migliori hanno sempre uno stretto rapporto con il territorio dove si trovano da secoli e dove vengono prodotti ancora oggi. I nostri esperti, grazie al lavoro di degustazione che li vede impegnati tutto l'anno, hanno cercato in Campania le etichette da consigliare ai lettori. Tutti vini che si sono distinti per qualità e che

Una delle zone più vocate alla coltivazione della vite è quella di Sant'Agata de' Goti nel beneventano.



Con le migliori uve coltivate sulle pendici del Vesuvio si produce il Lacryma Christi bianco, rosso e rosato.

non possono mancare in una cantina rappresentativa della produzione regionale.

Taurasi e Aglianico

Il Taurasi è il più famoso vino campano. Si produce almeno per l'85% con uva aglianico solo in alcuni paesi della provincia di Avellino. Un territorio tanto ripido e montagnoso quanto ospitale, un po' come questo suo grande rosso, che inizialmente può sembrare scontroso ma che a chi sa aspettare può donare grandi soddisfazioni. Perché il Taurasi, perfetto a dieci anni dalla vendemmia, come tutti i vini capaci di invec-



ROSSI

Falerno del Massico Doc Rosso 2004
Villa Matilde
tel. 0823.932088
7,50 euro



Irpinia Igt Aglianico "4 Contrade" 2004
Cantine Manimurci
tel. 0827.771012
7,50 euro



Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso 2006
Casa Vinicola Ferraro
tel. 081.8630623
7,50 euro



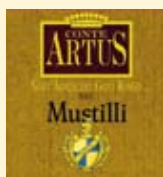
Sannio Doc Aglianico "Clanius - Vigne Reali" 2004
Cantine Caputo
tel. 081.5033955
8 euro



Penisola Sorrentina Doc Gragnano 2006
Cantine Federiciane
Monteleone
tel. 081.5764153
8 euro



Sant'Agata dei Goti Doc Rosso "Conte Artus" 2005
Az. Agr. Mustilli
tel. 0823.717433
8,50 euro



Irpinia Igt Aglianico "Rossocupò" 2005
Cantine Manimurci
tel. 0827.771012
12 euro



Guardiolo Doc Aglianico "Lucchero - Janares" 2004
Coop. Agr. La Guardiense
tel. 0824.864034
12 euro



Taurasi Docg 2000
Azienda Agricola
La Casa dell'Orco
tel. 0825.967038
17,40 euro



Taurasi Docg 2003
Historia Antiqua
tel. 0825.675179
fax 0825.676714
18 euro



Taurasi Docg "Hirpus" 2003
Azienda Vitivinicola
Contrada
tel. 0825.988434
21 euro



Taurasi Docg Riserva 2000
Vinicola Taurasi
tel. 082.774061
22,50 euro



chiare a lungo ha in gioventù quegli spigoli e quei tannini che a qualcuno possono piacere poco ma che sono una condizione indispensabile per maturare al meglio. È un vino dal colore rubino intenso che generalmente negli anni tende al granato, con aromi di ciliegie mature, di frutti di bosco, di spezie e altre note come il cuoio, la liquirizia, ma spesso anche note minerali che ricordano la terra. Vino di ottima struttura, con un'acidità indispensabile all'invecchiamento e una tannicità spiccata, specie in gioventù, che le moderne pratiche enologiche e l'uso della barrique sanno arrotondare per renderlo gradevole sin da quando esce in commercio. Con l'aglianico sono prodotti

in Campania anche altri vini, che in etichetta riportano il nome dell'uva vicino a quello della Denominazione di origine controllata o dell'Indicazione geografica tipica. Sono in genere vini più pronti e meno ricchi del Taurasi. In ogni caso il Taurasi e l'Aglianico sono vini importanti, da carni rosse arrosto o cotte in sughi molto saporiti, rossi che con gli anni si arricchiscono di nuovi aromi e sanno accarezzare lingua e palato con quelle sensazioni che solo i grandi vini possono dare.

I bianchi più celebri

Il più ricco di aromi tra i due bianchi d'Irpinia, il Fiano di Avellino, è prodotto a base di uva fiano nei comuni intorno al capoluogo di provincia.

Una varietà di uva di antiche tradizioni, dato che il suo nome potrebbe derivare da *vitis apiana*, nome che i Romani avevano dato a questa pianta, o a una sua antenata, proprio perché sembrava capace di attirare le api con il suo succo dolce. Oppure da Apio, paese che poi ha cambiato nei secoli il nome in Lapio e oggi è territorio tra i migliori per la produzione di questo vino. Oggi il Fiano di Avellino è uno dei migliori vini bianchi d'Italia prodotti con uve locali. Un bianco secco, di ottima struttura, con aromi che ricordano la pesca e l'albicocca, sensazioni di frutto maturo che giungono subito pronte al naso, insieme a note minerali che provengono dal terreno dove la vite trae nutrimento,

nonché una caratteristica nota di nocciola tostata, o di mandorla, tipica del vitigno e più facile da riconoscere dopo un moderato affinamento in bottiglia. Perché il Fiano è un bianco che merita anche l'attesa di qualche anno dopo l'uscita dalla cantina, per essere apprezzato al meglio. Più pronto e immediato del Fiano ma meno ricco di aromi e adatto all'invecchiamento, è il Greco di Tufo. Un nome che indica l'origine antichissima di questa varietà, identificata oltre duemila anni fa con quella giunta dalla Grecia per nave nella zona di Napoli e del Vesuvio. Da qui, nei secoli, le coltivazioni hanno raggiunto l'Irpinia, trovando sui colli intorno ad Avellino la loro culla ideale.

BIANCHI

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco 2005
Cantine degli Astroni
tel. 081.5884182
5,20 euro



Galluccio Doc Bianco "Acquamara" 2006
Az. Agr. Porto di Mola
tel. 0823.925907
5,50 euro



Aversa Doc Asprinio "Kikirrus" 2006
Cicala Wine Cellars
tel. 081.8118103
6,50 euro



Taburno Doc Falanghina 2006
Az. Vin. Cantine Tora
tel. 0824.872254
6,50 euro



Campi Flegrei Doc Falanghina 2006
Cantine Farro
tel. 081.8545555
8 euro



Penisola Sorrentina Doc Bianco 2006
Vini Iovine
tel. 081.8792123
8 euro



Fiano di Avellino Docg "Selvecorte" 2006
Az. Vitivinicola Contrada
tel. 0825.988434
9,40 euro



Sannio Doc Greco "Aedo" 2006
Vigne di Malies
tel. 0824.864165
9,50 euro



Fiano di Avellino Docg 2005
Az. Agr. Feudi di San Gregorio
tel. 0825.986611
9,90 euro



Fiano di Avellino Docg 2006
Cantina dei Monaci
tel. 0825.964350
10 euro



Greco di Tufo Docg 2006
Cantine Federicane Monteleone
tel. 081.5764153
10 euro



Taburno Doc Falanghina "donnalaura" 2005
Masseria Frattasi
tel. 0824.834392
12 euro



Negli anni '60 la falanghina era quasi scomparsa. Oggi invece è molto apprezzata. Ce ne sono ben 1600 ettari.

Perché il greco ha dimostrato di amare i suoli vulcanici ricchi in minerali. Ma non tutti, poiché è un'uva adatta ai suoli tufacei, ai terreni di argilla e calcare, ma non troppo poveri d'acqua, come quelli sabbiosi. In mancanza d'acqua, infatti, l'uva produce delle sostanze che tendono a ossidarsi con una certa facilità.

Il Greco di Tufo è un vino dagli aromi di frutta fresca, come l'albicocca e la frutta esotica, con accenni minerali che variano da zona a zona. Nella zona di Tufo e di Santa Paolina, per esempio, si ottengono vini che danno sensazioni più minerali, d'anice, di canfora, rispetto a quella di Montefusco, dove sono più morbidi e fruttati. È la dimostrazione che un territorio così particolare riesce a trasferire le sue caratteristiche nel vino e a renderlo speciale. Ma da uve greco (e anche fiano) sono prodotti alcuni ottimi vini anche al di fuori delle due Denominazioni storiche: sono generalmente vini più semplici ma non per questo meno gradevoli e validi.

Gli altri vini

In alcuni paesi tutti intorno al Vesuvio nasce il Vino del Vesuvio, che ha ottenuto la Doc nel 1983 e che, nella sua versione migliore, è conosciuto con il nome singolare di Lacryma Christi o Lacryma Christi del Vesuvio. Questo vino, infatti, è solo una parte del vino fatto sulle pendici del vulcano, quella migliore che ha una gradazione alcolica di almeno 12 gradi. Il bianco, ottenuto soprattutto da coda di volpe vesuviano oltre a piccole quantità di falanghina, ha buona struttura, aromi fruttati, che vanno dall'albicocca, alla pesca, alla nespola, note floreali e una discreta acidità. Il rosso è ottenuto soprattutto da piediroso e aglianico. Il piediroso, chiamato in dialetto per 'e palummo, cioè piede di piccione, dal colore rossiccio del raso, dà al vino note speziate, l'aglianico clas-



se, struttura e aromi fruttati e floreali. Il piediroso è un'uva tipica di tutta la Campania e si può trovare vinificata insieme ad altre o in purezza in diverse zone, Doc e Igt. In questo caso dà vini di buona struttura, leggermente speziati e con le caratteristiche che ogni territorio d'origine, con la sua terra e il suo clima, porta in dote. Soprattutto nel Beneventano, ma un po' ovunque nel resto della regione, la falanghina è un'uva diventata molto diffusa grazie al successo ottenuto dall'omonimo vino. Negli anni Sessanta la falanghina era quasi scomparsa dal territorio campano ed era coltivata soprattutto in provincia di Caserta, nella zona del Falerno. Ma negli anni Ottanta e Novanta si è assistito alla sua progressiva riscossa e oggi in Campania ci sono circa 1600 ettari coltivati a falanghina, quasi il triplo sia del greco sia del fiano. Moderne tecniche di vinificazione, infatti, hanno saputo mettere in risalto le sue doti di gradevole immediatezza, i suoi profumi semplici di frutta gialla e fiori. Un successo che ha fatto il giro dei ristoranti, dei wine bar e delle enoteche di tutta Italia e che ha reso la Falanghina un vino molto apprezzato e richiesto anche dal pubblico più giovane. Un vino e un nome, Falanghina, spesso più famo-

so del territorio di origine e della Doc scritta in etichetta insieme al nome dell'uva.

Il Falerno, e la Doc Falerno del Massico, sono uno dei vanti più antichi della Campania. Questo vino, infatti, veniva citato già al tempo dei Romani e conservato in anfore di terracotta chiuse e provviste di una targhetta che ne indicava l'origine. È prodotto in soli cinque comuni della provincia di Caserta, intorno a Mondragone, e i vigneti sono piantati su un centinaio di ettari. Il Falerno del Massico bianco è fatto con uva falanghina. Il Falerno del Massico Rosso è ottenuto dalle principali uve nere campane, vale a dire aglianico e piediroso a cui possono essere aggiunte un massimo del 20% di altre uve. È un vino di ottima struttura e buona capacità di invecchiamento, con aromi di frutta rossa matura insieme a note terrose e speziate.

Poco più a sud, tra le province di Caserta e Napoli e intorno al paese di Aversa, ha origine il vino Doc Aversa, chiamato anche Asprinio di Aversa proprio perché ottenuto quasi solo da quest'uva. Esiste anche spumante, poiché per produrre buoni vini spumanti servono uve con una certa acidità, e l'asprinio è una varietà a bacca bianca che di acidità ne ha parecchia. Luva, il cui

nome deriva proprio dal suo gusto acidulo, è conosciuta anche perché alcuni vigneti sono ancora coltivati con il tradizionale sistema dell'alberata, di origine etrusca: viti che crescono "maritate" agli alberi e raggiungono i 15 metri d'altezza, impossibili da potare come da vendemmia-re senza l'aiuto di una lunga scala. Alcuni produttori oggi usano sistemi d'allevamento a spalliera, di più semplice gestione, e il vino Asprinio che si ottiene ha caratteristiche diverse, più morbide e con sensazioni di frutto più intense. In ogni caso l'Asprinio, anche spumante, è un vino secco, di ottima acidità, con aromi gradevoli e floreali, adatto come aperitivo e in abbinamento a piatti con crostacei. La produzione è molto limitata.

Da Mondragone al Monte Taburno, dall'Irpinia al Cilento la Campania è una terra di sapori veri, legati alla tradizione mediterranea e solare di Napoli e dintorni, ricchi di mille sfaccettature che brillano come in una pietra preziosa. I vini campani, al pari delle ricchezze gastronomiche della regione, portano con loro il carattere schietto e la generosità della terra da cui provengono. Vini d'altri tempi e nel contempo di grande attualità, che non possono mancare, a tavola come in cantina. 🍷