

SudSaporivino

Mosto sacro
a cura di **Gimmo Cuomo**

L'ultima edizione di «Taurasi vendemmia», dedicata ai rossi docg dell'annata 2008, già commercializzabili, ha partorito una valutazione davvero lusinghiera. Abbandonata la scala da 1 a 5 stelle, il verdetto finale è stato di 18 ventesimi. La vendemmia sotto esame sarebbe stata dunque ottima-eccezionale. Gli enologi hanno focalizzato la loro attenzione soprattutto sull'andamento climatico dell'annata e sugli aspetti sanitari e agronomici, attribuendo in entrambi i casi il massimo punteggio, cioè 5. I giornalisti, chiamati a giudicare la qualità media dei vini degustati e il loro potenziale evolutivo, si sono espressi, invece, con un doppio 4. Ecco dunque il 18 finale.

La notizia mi offre lo spunto per porvi due riflessioni.

Prima. Il punteggio attribuito all'annata 2008 sottolinea un livello qualitativo prossimo alla perfezione. I ripetuti assaggi di campioni di botte e di bottiglia, per me non sufficienti per esprimere un giudizio sul vino prossimo venturo, ma pur sempre indicativi, mi hanno confermato che, pur con eccessiva enfasi, il verdetto delle commissioni coglie nel segno. Il Taurasi 2008 è effettivamente superiore alla media.

Seconda. Se, però, dall'aspetto qualitativo il ragionamento si sposta su quello commerciale l'entusiasmo svanisce. Al di là dei dati ufficiali, che fotografano la realtà solo dopo un'accurata seduta di trucco, posso testimoniare che il nostro amato Taurasi purtroppo non è un vino di suc-

Reyna

Chiaro è un'azienda (relativamente) grande, estremamente affidabile. Me lo ha confermato l'assaggio recente del Barbaresco Reyna (l'altro cru è l'Asili) 2006. Vino ancora giovane, di

Sarsi & Risorsi

grande equilibrio, con aromi intensi e complessi, vellutato in bocca, persistente. L'avevo ordinato per l'assenza in cantina di un amatissimo Pinot nero presente, invece, in carta. Non è stato un ripiego.

Il preferito di Enzo Coccia, pizzaiolo



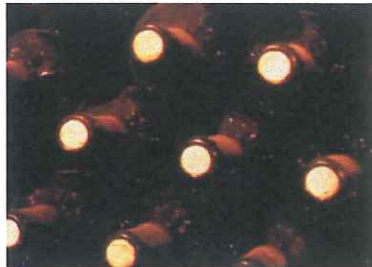
- 1 Qual è il suo vino preferito? «Il Fiorduva di Marisa Cuomo».
- 2 Perché? «Perché ha dei profumi intensi e una struttura inconsueta per un bianco. Esprime bene il territorio».
- 3 A che piatto lo abbina? «Sul primi mediterranei, con pesce o verdure. Ma anche sulla pezzogna».
- 4 Un vino non campano? «Il Montepulciano d'Abruzzo Valla Reale, tra i migliori assaggiati».

Dopo la valutazione dell'annata, due riflessioni sul rosso docg

Taurasi 08: eccellente Ma resta nei serbatoi

Tecnici e giornalisti lo giudicano 18/20

cesso. Lo dimostrano in modo impietoso le migliaia di ettolitri conservati nei serbatoi. «Vino atto a diventare Taurasi», si legge sulle lavagnette. Tradotto: vino che se imbottigliato e munito della fascetta rossa dovrebbe fruttare al produttore un incasso medio di 11-12 euro. Le confidenze di enotecari e produttori mi descrivono una realtà tragicamente diversa: Taurasi di aziende blasonate svendute a 7-8 euro la bottiglia o con la formula del cartone omaggio per ogni cartone acquistato. Per questo la maggior parte del vino in giacenza non viene imbottigliato. E alimenta il mercato dello sfuso, "fruttando" al vignaiolo 40 centesimi al litro. Tempi duri.



Basilicata / Il rosso

Dal Vulture il «Roinos», Aglianico concentrato dalla forte personalità

Bisogna riconoscere che rispetto ad altri territori in cui si coltiva l'Aglianico, Taurasi, Sarnio, Taburno, Massico e Molise, il Vulture con i suoi vini sembra mostrare mediamente una forza espressiva più coerente. La via, tracciata da alcuni vignaioli che hanno fondato il loro successo proprio sulla riconoscibilità territoriale e sulla sua specificità, sembra essere un sicuro punto a cui riferirsi. Nelle sue varie sfaccettature, l'Aglianico del Vulture mostra sempre una invidiabile personalità, come

in questo vino della storica azienda Eubea, oggi guidata dalla giovane Eugenia figlia di Francesco Sasso, figura storica della viticoltura della Basilicata. Ottenuto da uve di aglianico di antiche vigne nella zona Pian di Carro di Barile, nel cuore del Vulture, il Roinos si distingue per la grandissima concentrazione che lo caratterizza. Una vinificazione particolare, con fermentazione ad acino intero, contribuisce alla ricchezza in colore che esalta il fruttato nero e denso di frutti di bosco, spezie dolci e violetta. Il lungo affinamento nei diversi legni arricchisce la trama olfattiva.

All'assaggio sorprende: la nuova annata 2006 abbandona lo stile potente e opulento del passato proponendo un equilibrio giocato più su acidità e aromi che sull'esuberanza della struttura. Un vino elegante che interpreta il territorio e le sue specificità con moderna intelligenza.

Pasquale Porcelli

La scheda

Roinos Aglianico del Vulture doc 2006
Eubea
Telefono 0972-723574
Uvaggio: aglianico
Giudizio: Ottimo

Il locale

Oltre le solite (bottiglie) note



Chiara Carucci, titolare di **Luxury Show Room-Enoteca**. E soprattutto lei ad accogliere i clienti e a fornire consigli preziosi per gli acquisti
Via Stazione, 102 Palagiano
telefono: 099-8883376

Certo il nome è impegnativo, ma non rimarrete affatto delusi una volta varcata la soglia di questo elegante locale che troverete nella prima periferia della piccola cittadina del tarantino. Non manca nulla in questo piccolo (ma neanche tanto) angolo per i buongustai della provincia. I vini, oltre al meglio della Puglia, provengono dalle più importanti regioni vinicole d'Italia, con una selezione che mira alla sostanza anziché alle solite note etichette, che pur non mancano. La sezione delle bollicine poi è fornitissima, si va dalla Francia a quelle italiane (Franciacorta e Trentino). Molto interessante anche l'assortimento dei distillati con brandy, cognac e whisky ma anche distillati di frutta e liquori. Non mancano piccole chicche alimentari a cominciare dalle paste di grano duro per finire al cioccolato passando per le confetture.

P. P.

L'olio extravergine d'oliva

Dagli ulivi del nonno



olio extravergine di oliva



vita da emigrante negli Stati Uniti e successivamente curati con grande amore anche dai genitori di Mario. Agli ulivi secolari risalenti al periodo del nonno, Mario e Rosanna hanno aggiunto di recente nuovi impianti. Ora

l'azienda Di Palma nata nel 1997 conta poco più di 2000 piante di ulivo distribuite tra Ruviano e Alivagnanello e coltivate senza fare ricorso alla chimica. Quattro le varietà presenti tra cui domina l'autoctona caiazzana. Fino a quattro anni fa i Di Palma, seppur imbottigliandolo, producevano il proprio olio quasi esclusivamente per autoconsumo e per farne omaggio ai tanti amici sparsi per il mondo. L'Araiani, commercializzato da tre anni, è un blend (caiazzana, coratina, frantoliana e raccioppella) dal fruttato leggero caratterizzato da evidenti note di erba appena falciata. All'assaggio gli iniziali toni di dolce lasciano spazio poi a quelli di amaro e piccante. Il gusto delicato ed equilibrato ne fa condimento ideale di pesci bolliti, carni bianche e verdure grigliate. L'Araiani è prodotto da Di Palma. L'azienda è in via Felcio, 30 a Ruviano, telefono 320-192039
Laura Gambacorta

TEATRO SAN FERDINANDO

8 > 19.02.2012

Isa Danieli in L'abissina. Paesaggio con figure

testo e regia Ugo Chiti

con Barbara Enrichi
Giuliana Colzi, Andrea Costagli
Dimitri Frosali, Massimo Salvianti
Lucia Socci
e Lorenzo Carmagnini, Andrea Corti
Giulia Rupi, Cristina Torrisi

RIDOTTO DEL MERCADANTE

2 > 12.02.2012

Pregiudizi convergenti

testo e regia Domenico Ciruzzi
con Antonella Stefanucci



progetto cofinanziato dall'Unione Europea



biglietteria 081.5513396 - www.teatrostabilenapoli.it

IN EDICOLA

DA NON PERDERE



DA NON PERDERE

IN EDICOLA