

di Paolo De Cristofaro
foto di Andrea Rigione

Frassitelli

La scommessa del

È il punto di riferimento di un'isola che sul vino può ancora avere molto da dire. Il Frassitelli è un vino bianco da terza via: non "da invecchiamento", ma che dimostra di saper invecchiare molto bene. Con un ottimo rapporto qualità prezzo. E una grande bevibilità. Dal 2012 al 1988, una profondità mai sperimentata



tempo

«**S**iamo proprio sicuri di voler fare una verticale così profonda?» Un misto di curiosità e timore traspare dalla voce di Andrea D'Ambra, mentre gli proponiamo una retrospettiva dedicata alla sua etichetta più conosciuta e amata. Quel Tenuta Frassitelli che da quasi trent'anni racconta agli appassionati di mezzo mondo cos'è la Biancolella e perché l'isola di Ischia è stata, e può essere ancora, un vero terroir. Non solo per le radici storiche, ma soprattutto per la sua vocazione nel plasmare vini, soprattutto bianchi, estremamente attuali: snelli, spensierati, sapori, come ci si attende a due passi dal mare, e al tempo stesso riservati, linfatici, mutevoli. Bottiglie che non nascono certo con l'idea di essere stappate a distanza di lustri, eppure capaci – come ha rivelato la nostra esclusiva degustazione – di attraversare il tempo con una vitalità e un carattere insospettabili. «È un'emozione e una sorpresa prima di tutto per noi – confessa Andrea, accompagnato in degustazione dall'ultima generazione attiva in cantina, le figlie Sara (enologa) e Marina (laureata in economia e impegnata in amministrazione) – Non ci eravamo mai spinti così indietro: abbiamo sempre consigliato di consumare la nostra selezione nell'arco di 4-5 anni, quando il frutto è ancora solare, ma è

un'esperienza davvero affascinante ritrovarla nel pieno della maturità».

Il fatto è che si sa tutto, o quasi, del Tenuta Frassitelli inteso come vigna, cru, luogo, costantemente evocato come simbolo di viticoltura eroica, con i suoi 600 metri di monorotaia, i terrazzamenti, le pendenze superiori al 60%, le oltre 1.500 ore annue di lavoro per ettaro necessarie. Molto di meno, invece, si conosce e si discute del Tenuta Frassitelli vino e della sua identità espressiva ed evolutiva, per molti versi sempre così lontana dalle mode, oggi come un decennio fa. Troppo delicato e longilineo per essere compreso negli anni in cui andavano per la maggiore bianchi grassi e materici, profilo non abbastanza verticale-artigianale per essere riscoperto nel mood estetico delle ultime stagioni. «In effetti la letteratura del Frassitelli è sempre stata sbilanciata soprattutto sugli aspetti ambientali e paesaggistici – sottolinea Andrea – ma è un qualcosa naturalmente legato alla sua storia. Se questo vino esiste, lo si deve in buona parte a Luigi Veronelli, che nel 1984 venne a Ischia per girare una trasmissione televisiva, rimase folgorato dalla bellezza del posto e praticamente obbligò la mia famiglia a imbottigliare separatamente la biancolella che lì nasceva». Il vigneto era stato acquisito e impiantato, fazzoletto dopo fazzoletto, tra la fine degli



anni '50 e la metà degli anni '70 da Mario, Michele e Salvatore D'Ambra, il padre di Andrea, con la fondamentale collaborazione del mitico mediatore Michelino detto Candelora. «Prima c'erano soltanto ginestre – ricorda Andrea – il nome Frassitelli indica le piccole frasche. Era la prima volta che si provava a fare uva così in alto a Ischia, tra i 450 e i 550 metri, ed erano in tanti a prevedere che non avremmo prodotto nemmeno un grappolo. Invece...»

Articolati in una ventina di parcelle, i quattro ettari si affacciano sul mare ma si collocano alle falde del monte e vulcano spento Epomeo nel





D'AMBRA VINI D'ISCHIA | loc. Panza | tel. 081 907 210 | Forio (NA) | www.dambravini.com



comune di Serrara Fontana sotto il bosco della Falanga, nel quadrante sud-occidentale dell'Isola Verde. La famiglia D'Ambra distingue da sempre due sotto-cru: la parte più bassa è Tifeo, orientata ad ovest e allevata ad alberello alcamese, con ceppi di oltre 40 anni; Pietra Martone è più in alto, guarda a sud, sud-ovest ed è stata reimpiantata nel 1998 a cordone speronato. Tra i filari è largamente maggioritaria la biancolella, varietà dalla buccia sottile che non soffre particolarmente le annate siccitose, anche grazie alla particolare composizione dei terreni. Sono suoli di origine vulcanica, di medio impasto, poveri di

sostanza organica, con massi affioranti: il tipico tufo verde sbriciolato dell'isola, utilizzato anche per i tradizionali muretti a secco (le parracine) presenti nei terrazzamenti. La pietra tufacea assicura un drenaggio ottimale nei millesimi più piovosi e fa da spugna in quelli più asciutti, mentre è il graffiante e salmastro vento di Ponente a creare qualche grattacapo in più per la coltura ischitana, vendemmiata di solito tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Nel lavoro di cantina poco o nulla è cambiato dalla prima uscita (annata 1985): pigiatura, inoculo con lieviti selezionati criofili, fermentazione per 10-

15 giorni, sosta sur lie e batonnage periodici, tutto in acciaio. Dalle circa 3.000 bottiglie degli inizi si è passati progressivamente ad oltre 30.000, proposte a scaffale a meno di 15 euro, con cinque lotti cadenzati da marzo al settembre successivo alla vendemmia. È proprio questa cesura tra l'ispirazione quasi visionaria delle sue origini e la concretezza produttivo-stilistica con cui si offre sulle tavole, a rendere tremendamente stimolante un viaggio lungo venticinque anni nel mondo del Frassitelli. E non è un caso se ne usciamo con più domande che certezze, perché forse la biancolella regina di Casa D'Ambra non sarà lo stereotipo del bianco da invecchiamento, di quelli che vanno necessariamente attesi per essere apprezzati a pieno, ma di sicuro è un bianco che sa invecchiare. E molto bene, a risentire oggi le versioni 1988 e 1995, ma anche millesimi più recenti che probabilmente ne seguiranno le orme.

Una resistenza temporale che trova in minima parte spiegazione nei dati analitici: nessuna delle dodici annate testate nella nostra verticale supera i 12,8 gradi di alcol, i 25 gr/litro di estratti e i 6,8 gr/litro di acidità totale. È una sorta di "terza via" rispetto alle dotazioni materiche e agli spigoli da smussare, quella che si delinea ripercorrendo la storia del Tenuta Frassitelli in bottiglia, tratteggiata in primo luogo dall'armonia delle componen-



ti. Un vino che nasce equilibrato e su questa proporzione prosegue il suo cammino, giocando garbatamente con i tratti floreali e arborei tipici della macchia mediterranea, suggerendo più che esibendo una vena iodata sottile, leggera, attiva sotto traccia, solo in poche occasioni dichiaratamente salmastra. È la forza della misura, quasi una mimetizzazione espressiva che in un mondo sempre più polarizzato rischia a volte di passare inosservata, come una voce pacata in mezzo a una folla urlante. Ecco perché eravamo felici, oltre che sicuri, di volere una verticale tanto profonda, caro Andrea!

*Hanno partecipato
alla degustazione:
Stefania Annese,
Andrea, Marina e
Sara D'Ambra, Paolo
De Cristofaro, Alessio
Pietrobattista*

2012 | 90

Vendemmia solare ma tutt'altro che sprovvista di contrasti, la 2012 promette un Frassitelli di razza. Che sconta la sua fase giovanile soprattutto al naso, timido e compresso anche per effetto della solforosa, incentrato sui tipici ricordi di melone bianco e ginestra. Croccante, teso, affusolato, il sorso già chiarisce la sua indole placidamente marina, con una felice integrazione dell'apporto alcolico e glicerico.

2011 | 87

Millesimo non così torrido ed asciutto come nel resto della regione, alla base di un Frassitelli spiccatamente "mediterraneo". Ancora in una fase aromatica pienamente primaria, aggiunge alle consuete nuance di frutta bianca ricordi di agrumi maturi e arbusti. Un tocco leggermente fumé suggerisce calore, ma lo sviluppo gustativo si conserva tonico e polposo, sorretto dalla rigogliosa spalla sapida più che dalla spinta verticale, cedendo qualcosa in profondità.

2010 | 91

Annata trasversalmente da ricordare per i bianchi campani, la 2010 disegna uno dei Frassitelli più inquieti e vibranti. Il frutto è decisamente brillante, tra melone pane e mandarino, con un sottofondo roccioso e balsamico che rimanda ad un bianco di montagna, più che di costa. Suggestioni confermate dall'attacco piccante, amplificato da un'incessante apporto di grinta acida ed energia iodata, senza il minimo cedimento nel bicchiere.

2009 | 83

Andamento irregolare, tra caldo ed umidità, per una stagione 2009 fedelmente raccontata dal Frassitelli. Qui avvertiamo il primo scarto di evoluzione rispetto al trittico precedente, con una componente maltata a prendere il centro della scena aromatica, un po' a discapito del frutto e dei timbri floreali. Profilo riproposto in un sorso fin troppo placido e rilassato, dove si avverte maggiormente l'alcol e la chiusura è all'insegna della torba e della frutta secca.

2008 | 88

Vendemmia equilibrata nel meteo e di buona resa quantitativa, la 2008 ci conquista con la sua corrispondenza espressiva, da tipico bianco isolano. I timbri cerealicoli qui si accompagnano ad un frutto giallo ancora croccante, completandosi con le erbe mediterranee. Ed è solo un plus di materia e nerbo a mancare, forse, in una bocca sottilmente salina, sobria, leggera, sporcata solo dopo lunga sosta nel bicchiere.

2007 | 89

Annata siccitosa e anticipata, tra le poche che hanno richiesto l'inizio della raccolta a fine settembre. Premesse che rischiano di ingannare, perché il Frassitelli 2007 si fa trovare in piena forma, con le sue nette note di anice ed agrumi canditi, ampliati da timbri torbati ed idrocarburi. Nella sua impostazione dichiaratamente orizzontale svela coerenza e solidità ammirevoli, cedendo qualcosa solo nel finale, comunque affascinante tra miele di castagno e mandorla fresca.

2006 | 90

I dati analitici dicono lo annunciano come uno dei Frassitelli più "duri" della verticale, ma la prova del bicchiere lo conferma solo in parte. Sul piano aromatico troviamo diverse similitudini con il 2007, ma in questo caso le suggestioni marine sono decisamente in prima linea, tra risacca e scoglio. Anticipando il carattere fortemente salmastro del sorso, che ne guida lo sviluppo e trova un'originalissima sponda speziata di zenzero e curry nel rigoglioso finale.

2005 | 84

Fredda, piovosa ed abbondante, la 2005 è sulla carta annata difficile per i bianchi ischitani. E anche in questo caso il Frassitelli non tradisce sul piano della coerenza vendemmiale, evidenziando un profilo quasi botritico, tra erbe essiccate e frutta candita, zafferano e cherosene, di impronta indubbiamente terziaria. Evolutivo ma non certo decadente, la bocca conserva un suo vigore saporito e glicerico, chiudendo su netti ricordi di paglia e mais tostato.

1999

È l'annata che ha mostrato maggiormente i segni del tempo, tra quelle protagoniste della nostra verticale. Frutta cotta, miele, tocchi animali, la prepotenza delle componenti ossidative ne pregiudicano la valutazione. Ad onore del vero, comunque, abbiamo assaggiato in passato bottiglie più fortunate. Per questo non diamo un punteggio.

1997 | 80

Sulla falsariga della '99, ma sicuramente con maggiore vitalità. È il Frassitelli '97, figlio di un'annata calda ed anticipata, che si racconta soprattutto nei ricordi di albicocca secca, noce tostata, infusi di erbe. C'è maggiore freschezza e reattività al palato, avvolgente e rotondo nell'impatto, particolare nel finale di pasticceria e mela disidratata.

1995 | 92

È indubbiamente il Frassitelli che più ha scompaginato le carte rispetto alle nostre teorie sulle prospettive evolutive dei bianchi campani. Cera d'api, legno antico, pesca noce, finocchietto selvatico, il quadro aromatico disegna un'irresistibile altalena di suggestioni giovanili e terziarie, prima di liberare nel sorso un'energia salmastra per una volta quasi furiosa. Non è soltanto il più emozionante della verticale, ma un vino completo per tessitura, spalla e complessità.

1988 | 87

A proposito di sorprese e preconetti da sfatare, il Frassitelli '88 è molto più di una degna chiusura per una degustazione difficile da dimenticare, che ci consola per l'assenza delle versioni '89 e '90 (il primo bianco campano premiato con i Tre Bicchieri), da tempo esauriti. La traccia affumicata questa volta indirizza verso latitudini decisamente più nordiche, per non parlare del tocco burroso che impreziosisce le nuances agrumate e officinali. Tutto giocato in sottrazione, al palato manca solo un po' di grip e sostegno per essere davvero grande.