

## **Campania Stories 2016 – Vini Rossi, i consigli di Tipicamente**

a cura di Paolo De Cristofaro

*I prezzi riportati sono quelli comunicati dalle aziende partecipanti a Campania Stories, relativamente al listino nazionale ho.re.ca. (iva esclusa)*

### **GLI IMPERDIBILI**

#### **Campi Flegrei Piediroso 2014 – Agnanum**

Non è un caso se a Raffaele Moccia vogliono tutti bene: contadino-artigiano "vero", uomo di rara gentilezza ed empatia, il suo prezioso lavoro è conosciuto ormai ben oltre i confini campani nonostante la produzione poco più che confidenziale. Mi trovo tuttavia, di tanto in tanto, a fare l'avvocato del diavolo ragionandone con amici con cui siamo solitamente in piena sintonia. Originalità e fascino sono a mio avviso indiscutibili, ma faccio un po' fatica con le versioni più anarchiche e "jazz". Non è certo il caso di questo Piediroso "base" 2014, che colpisce proprio per la definizione del frutto e la tessitura sapido-vulcanica. Non oso immaginare che meraviglia potrebbe regalarci con il cru Vigna delle Volpi pari millesimo. € 6,50 + iva

#### **Irpinia Campi Taurasini Satyricon 2013 – Tecce**

Vale per molti versi il discorso appena fatto: senza Luigi Tecce, mancherebbe un tassello fondamentale nel percorso, filosofico ed interpretativo ancor prima che produttivo, dell'universo Aglianico e Taurasi. Dopo di che, non tutto ciò che esce dalla cantina di Paternopoli mi convince allo stesso modo e gli approvvigionamenti seguono un po' questo andamento tipo montagne russe. Il Satyricon 2013 dà una nuova impennata all'entusiasmo (a ai rifornimenti): nessuna impuntatura eterea o fenolica, sprizza energia da ogni goccia eppure avanza sereno, rilassato, sorridente. Vino di caratura internazionale. € 11,50 + iva

#### **Taurasi 2007 – Perillo**

Nei vari assaggi da botte gli avevo sistematicamente preferito altre annate vicine in affinamento. Ma risentito in orizzontale piazza nuovamente la zampata del fuoriclasse: rispetto alla stragrande maggioranza degli Aglianico e Taurasi, sembra giocare un altro sport nella trama materica e nello scheletro saporoso-marino, e poco importa se lo sprint finale non è quello delle supervendemmie. € 18,50 + iva

## **IDEALI PER LA MESCITA PRIMAVERA/ESTATE**

### **Penisola Sorrentina Gragnano Ottouve 2015 – Martusciello**

La mia proposta è questa: lasciamo perdere per qualche anno *Totò, Miseria e Nobiltà, se non frizza desisti e pizza pizza marescià*. E cerchiamo di capire se ci sono le condizioni per un rilancio vero, serio, collettivo della Penisola Sorrentina e dei suoi rossi mossi targati Gragnano e Lettere. A me pare che ci siano praterie per questo tipo di vini, universo Lambrusco docet, e il nuovo progetto di Francesco Martusciello e famiglia rappresenta sicuramente un'ottima notizia in tal senso. Violetta, mirtillo, tocchi affumicati: repertorio classico senza ridondanze vinose o fermentative, crudezze o scissioni, dolcezza misurata, appena languido in chiusura, ma asciutto e concreto. Funzionerebbe con almeno una cinquantina di abbinamenti. € 6,50 + iva

### **Sannio Sant'Agata dei Goti Piediroso 2015 – Mustilli**

Probabilmente il più "doglianesco" dei piediroso campani. Frutto rosso primario, ma anche toni agresti e balsamici, meno souplesse e più fittezza tannica rispetto ai grandi classici dei Campi Flegrei, come è normale che sia nel Sannio interno. Il consiglio è di aprirlo con largo anticipo, perché il tappo a vite (*finalmente, applausi e benedizioni per la scelta!*) sembra chiuderlo più del solito in questa fase. € 6,50 + iva

### **Campi Flegrei Piediroso Tenuta Camaldoli Ris. 2012 – Astroni**

La (ri)scoperta dei Piediroso flegrei è agevolata a mio avviso da un'intelligente rimodulazione stilistica di gruppo. Cru, Riserve, Selezioni non corrispondono per forza, come accadeva in precedenza, ai vini con più alcol, maturità, estrazione e affinamento. E provano semmai ad approfondire certi caratteri territoriali, offrendo una chance a chi li apprezza maggiormente in fase terziaria, quando il frutto esuberante protagonista in tanti "base" cede il passo ai timbri vulcanici. Il Tenuta Camaldoli Riserva di Cantine Astroni è disegnato con grande efficacia da questo punto di vista: un po' sbrigativo nello sviluppo, forse, ma fluido e pulito nell'apporto di mandarino, fiori macerati, brace, leggero geranio. € 15,00 + iva

### **Irpinia Aglianico Magis 2012 – Antico Castello**

Bella trama di frutto rosso, con coloriture vegetal-balsamiche e una naturale evocazione di lamponi succosi ancora ricoperti di rugiada. Sbertucciatemi pure, ne avete tutto il diritto, ma la licenza da stereotipato sommelier me la gioco proprio nel tentativo di farvi risparmiare tempo. E' uno dei pochi Aglianico "base" d'Irpinia che don Pietro Savastano potrebbe sottoporvi con l'ineluttabile *Biv' e sta' senza penzier', aggia capì si me pozzo fida' 'e te...* € 10,00 + iva

### **Aglianico del Taburno 2013 – La Rivolta**

Se Atene piange, Sparta non ride, verrebbe da dire pensando al panorama degli Aglianico sanniti. Il 2013 di Fattoria La Rivolta appare un buon compromesso tra ruvidezza ed agilità, a partire dal frutto arioso e croccante, la buccia d'arancia, i tocchi balsamici che non permettono alla velatura tostata di prendere il sopravvento. La marcata acidità è rinforzata dal tannino pungente (più per grana che per spessore), ma il finale trova una certa compiutezza, senza ingolfarsi. € 7,60 + iva

### **Costa d'Amalfi Ravello Rosso Selva delle Monache Ris. 2012 – Sammarco Ettore**

Le emozioni stanno altrove, intendiamoci subito, ma è un ottimo esempio di rosso *mari e monti*, capace di coniugare costruzione tecnica e piacevolezza. Cocomero maturo, macchia mediterranea, spezie piccanti, ha un naso divertente che conserva brio nel sorso, grazie all'estrazione soffice e progressiva. Si può allora sorvolare sul centro bocca non così solido e il tannino un po' sgranato: si beve senza fatica, e non è una faccenda scontata dalle parti di Amalfi. € 13,50 + iva

### **PER CHI SA ASPETTARE**

### **Terre del Volturno Rosso Sabbie di Sopra il Bosco 2014 – Nanni Copè**

Insieme al 2011 è sicuramente il Sabbie più leggibile e "pronto" all'uscita. Ma pazienterei lo stesso per lasciargli modo di armonizzare ulteriormente le spigolature acide e qualche timidezza terrosa e silvestre. E' una versione a dir poco sorprendente in rapporto alla complicata vendemmia, interpretata con un senso delle proporzioni e una delicatezza estrattiva che non ci aspetteremmo da un semi-emergente. Ha un che di "chiantigiano", e non è una novità, ma appare soprattutto un vino figlio di chi sa cosa gli piace bere. € 17,50 + iva

## **Taurasi Poliphemo 2012 – Tecce**

Non assomiglia a nessuna versione precedente, e questa di solito è già garanzia di un Poliphemo interessante. Mi intriga maledettamente per il prontiviva di humus, porcini, cortecce; boscoso senza sconfinare nel cupo, ombroso o autunnale. Chiuso e riservato a dispetto dell'annata calda, ma come sappiamo atipica, appare contratto e trattenuto nel nucleo gustativo. Per poi riaprirsi e quasi sbocciare nel finale saporoso, dal tannino ricco e per nulla asciugante: potrebbe regalare grandi soddisfazioni ai più pazienti. E' un Taurasi che non ha paura di raccontarsi, e sono storie avvincenti, che richiedono solo interlocutori predisposti all'ascolto. € 23,00 + iva

## **Taurasi Coste 2011 – Contrade di Taurasi**

E' sempre una sfida aperta quella tra i cru di Contrade di Taurasi, ma anche questa volta per me se l'aggiudica il Coste. E' un 2011 e si sente nelle canditure agrumate, ma l'ampiezza aromatica assicurata dai richiami iodati, dalle radici e dalle erbe, è quella delle versioni riuscite. Più evidenti i contrasti al palato: alterna momenti di serena distensione e di inquietudine, specie per la trama scalena del tannino, ma il minus di continuità e sapore è compensato dalla naturalezza espressiva. € 25,00 + iva

## **BONUS SIMPATIA**

### **Aglianico del Taburno Apollo 2010 – Ocone**

Provo da sempre un istintivo profondo affetto per don Domenico "Mimì" Ocone e sono fanciullescamente contento quando incontro un suo vino che mi piace. Ecco allora che il mio bonus simpatia, se è concesso averne uno, lo regalo a dir poco volentieri all'Apollo 2010: tratti selvatici e affumicati, oliva nera, chinotto, non è certo un campione di eleganza e complessità, ma si mantiene piuttosto sciolto e scorrevole, anche grazie all'efficace scia salina e al tannino risolto. € 5,50 + iva

[www.tipicamente.it](http://www.tipicamente.it)