

Campania Stories 2016 – Vini Bianchi, 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

Greco di Tufo Miniere 2014 – Cantine dell'Angelo

Il "fratellone" Torrefavale è probabilmente solo più indietro, ma già il "base" '14 si candida a grande riuscita per la cantina tufese di Angelo Muto. Brillante e definito, mette insieme tessitura ed energia, classe minerale e ritmo salato: è destinato a piacere – parecchio – ad un'ampia e trasversale platea di bevitori. € 12,00 + iva

Fiano di Avellino Clos d'Haut 2013 – Villa Diamante

Perfino più entusiasmante delle precedenti occasioni di bevuta: Pierre Overnoy a Montefredane avrebbe fatto una cosa così. Il Vigna della Congregazione pari annata parla probabilmente un linguaggio più "universale", ma per gli amanti del genere questo è un piccolo grande capolavoro. € 14,00 + iva (esaurito in azienda)

IDEALI PER LA MESCITA PRIMAVERA/ESTATE

Campi Flegrei Falanghina 2015 – La Sibilla

Meno nerbo del consueto, ma il marchio di fabbrica è quello delle ultime annate, plurigodute. Mare, sale, nonchalance, grande facilità di beva. € 8,00 + iva

Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti 2015 – Mustilli

State lontani se cercate falanghine tuttifrutti: questo è un bianco introverso, da ascoltare con pazienza e attenzione. Perché essenziale non è sinonimo di scarno, rigoroso non vuol dire automaticamente algido: è più comunicativo di altre volte e nei mesi estivi potrebbe assestarsi su un'espressività rigogliosa e corroborante. € 6,10 + iva

Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Nera 2015 – I Favati

La cantina di Cesinali si conferma ai piani alti, molto alti, dell'hit parade fianista irpina con quello che per me è il vino più centrato, coerente e costante della gamma. Nonostante l'estrema gioventù, ha già tanto da dire nella sua luminosità primaverile, tutto fiori, erbe e polline. E il sorso amplifica aspettative e promesse: vibra e disseta, e non potrà che crescere in bottiglia.
€ 10,00 + iva

Fiano di Avellino 2014 – Ciro Picariello

Scorza di limone, erbe da cucina, balsami: repertorio classico di un bianco di montagna che non rinuncia ad una certa pienezza fruttata. Rispetto ad altre versioni c'è meno energia minerale, compensata da un pregevole senso di misura e proporzione. Prezzo non comunicato.

Fiano di Avellino 2014 – Rocca del Principe

Parte timido, ma è solo un attimo: fiori di campo, agrumi, pallina da tennis per dichiarare ad alta voce l'origine lapiana. Il millesimo difficile si avverte maggiormente nel finale di bocca, più caldo ed orizzontale del consueto.
€ 8,50 + iva

Greco di Tufo 2014 – Cantina dei Monaci

I bianchi della famiglia Carpenito-Coppola continuano a crescere in costanza ed autorevolezza, segnalandosi oltretutto fra le migliori opzioni nel rapporto qualità-prezzo. Polline, pompelmo, mentuccia, il naso ha un che di "fianeggiante", ma il sorso è decisamente all'insegna del Greco di Santa Paolina, col suo incedere asciutto, buccioso, martellante. € 5,50 + iva

Vesuvio Lacryma Christi Bianco Vigna Lapillo 2014 – Sorrentino

Fin troppo sottile e delicato, non sembra una versione "super" per profondità e prospettive evolutive. Tuttavia convince ugualmente per la mobilità aromatica e l'incisività salina ed acidula: ripagherà i "mescitori" che cercano soluzioni intelligenti da accompagnare alle cucine marinare. € 8,50 + iva

Fiano di Avellino Alimata 2013 – Villa Raiano

Umori agrumati e fluviali, declina il carattere del fiano di Montefredane in un'interpretazione empatica ed accogliente. Non solo sferzate citriche e rocciose, ma solido centro bocca e ampiezza orizzontale. € 11,80 + iva

NOVITÀ ED EMERGENTI

Greco di Tufo 2014 – Monte Gloria

3.000 bottiglie in tutto per la più "garagista" delle cantine partecipanti a Campania Stories. Vezzi aromatici da Muscadet, severità tufese, che mi venga un colpo se non piacerà ai compagni di bevute con barba, bretelle e risvoltino. € 6,00 + iva

Fiano di Avellino 2014 – I Gaudi

Profilo dichiaratamente nordico, che troviamo spesso nel Fiano di Candida, vive di delicatezza e progressione ma non si perde per strada i dettagli: arioso e respirabile, il finale sassoso dice che c'è anche prospettiva. € 8,00 + iva

Fiano di Avellino Contrada Sant'Aniello 2013 – Vigne Guadagno

Cantina in forte crescita, vino di notevole personalità e coerenza territoriale: muschio, battaglia, lime, molto Montefredane anche nel sorso longilineo ma vigoroso e salato. € 9,50 + iva

PER CHI SA ASPETTARE

Greco di Tufo Torrefavale 2014 – Cantine dell'Angelo

A differenza del fratellino "Miniere", non sembra in una fase brillante: il frutto è quasi assente, e parlano soprattutto le timbriche riconducibili ai lieviti, alle spigolature terrose-sulfuree, alla fucilate fenoliche e tanniche. Ma non dimentico i primi assaggi in cantina, quando mi sembrò perfino più "completo" del già eccitante 2013, e allora aspetto fiducioso. € 18,00 + iva

Campi Flegrei Falanghina 2013 – Contrada Salandra

Alla filastrocca del vino che assomiglia al suo artefice ho sempre dato credito fino ad un certo punto, ma ogni volta che mi trovo davanti alla Falanghina di Peppino Fortunato la mia diffidenza vacilla. Quasi paradigmatica, in questo senso, la versione 2013: come il viticoltore-apicoltore di Pozzuoli, trasferisce calma, pace, serenità, per poi cambiare mood con improvvisi strappi e accelerazioni. Mi affascina tremendamente il disegno, che riesce a tenere insieme esuberanze giovanili, di mela annurca e arbusti marini, con dettagli terziari di miele e zenzero: coerente contraddizione, sarebbe il mio tweet. € 7,50 + iva

NATI PER DIVIDERE

Greco di Tufo Quattro Venti 2015 – Petilia

A dir poco in fase embrionale, vi risparmio previsioni campate per aria. Dico però che il trailer è decisamente originale: un po' agreste, un po' cittadino, richiami d'antan, qua e là post-moderno, è Greco fino al midollo coi suoi giochi bucciosi e scalcianti. Non è certo lo stereotipo del bianco che vuole mettere tutti d'accordo, sono molto curioso di capire come diventerà da qui a qualche mese. € 9,90 + iva

Greco di Tufo Contrada Marotta 2013 – Villa Raiano

Si conferma lettura "sancerriana-tiolica" del vitigno tufese (pompelmo rosa, suggestioni torrentizie, erbe officinali), destinata a dividere la platea. Ma la bocca è più "irpina" di altre volte nel tocco tannico e appuntito. Litighiamo pure, si fa per dire, davanti ad una *ciambotta di puorco, patane, pepaine e peparuli*. € 11,80 + iva

www.tipicamente.it