

Hall of Fame Fiano di Avellino - Tipicamente

A cura di Paolo De Cristofaro

Ve lo avevo detto, grandi novità in vista.

Tipo *la più grande hit parade di tutti i tempi dello spazio della storia dell'universo delle più importanti aree e denominazioni italiane*. Lo sapete, detestiamo i post-classifiche a tal punto che speriamo di rovinare e seppellire il format una volta per tutte, in modalità Tipicamente.

Non posso che cominciare dalla mia **Irpinia**, con la **Hall of Fame del Fiano di Avellino**. Ovvero le etichette di ogni epoca che schiererei in una sfida all'ultimo sangue contro i migliori bianchi mondiali. Scelte tra quelle, ancora reperibili e in forma, che hanno valicato almeno un lustro, testate e ritestate a più riprese.

E, a seguire, il podio-riepilogo (anch'esso periodicamente aggiornato) delle riuscite più convincenti annata per annata, dalla 2003 ad oggi, corredato da una breve sintesi valutativa-descrittiva di ciascun millesimo.

Note dei singoli vini su richiesta, come si diceva nei vecchi Forum. Ma soprattutto, divertitevi senza pensieri con le vostre *hit parade* alternative: è solo un gioco da bar, e pazienza per chi lo prenderà sul serio.

Hall of Fame Fiano di Avellino 1990-2010 (Aggiornata ad Ottobre 2016)

Fiano di Avellino Radici 1992 – Mastroberardino

Fiano di Avellino 1992 – Vadiaperti

Fiano di Avellino 1996 – Colli di Lapio

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 1997 – Villa Diamante

Fiano di Avellino 1999 – Colli di Lapio

Fiano di Avellino Radici 2003 – Mastroberardino

Fiano di Avellino 2003 – Pietracupa

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2006 – Villa Diamante

Fiano di Avellino 2008 – Ciro Picariello

Fiano di Avellino 2008 – Rocca del Principe

Fiano di Avellino 2009 – Guido Marsella

Fiano di Avellino 2010 – Pietracupa

Fiano di Avellino Aipierti 2010 - Vadiaperti

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2010 – Villa Diamante

Fiano di Avellino 2015 – S.V.

Non mi ripeto: è un'annata che mi intriga un bel po' sul fiano irpino. Nonostante la calura estiva, le migliori interpretazioni brillano per energia, sapore e nettezza espressiva. Ma mancano all'appello alcuni importanti assaggi dei "ritardatari", gruppo fortunatamente sempre più folto di *fianisti* che scelgono di uscire ad almeno un anno dalla vendemmia. E allora ne riparlamo per bene tra qualche mese.

Fiano di Avellino 2014 – 16/20

Annata umida, irregolare, eterogenea

Vini freschi e sottili, non sprovvisti di nerbo salino e profondità

Piuttosto espressivi ed accessibili già in questa fase, nonostante gli spigoli acidi, buon potenziale evolutivo

Podio FdA 2014 (ex-aequo)

1. Aipierti – Traerte/Vadiaperti
1. Pietramara Etichetta Nera – I Favati
1. Pietracupa "base"

Fiano di Avellino 2013 – 18/20

Annata fresca e tardiva, stile "anni '80"

Vini slanciati e verticali, non particolarmente corposi, di impronta classica

Solo parzialmente espressi, ancora in fase giovanile; da attendere, ottimo potenziale evolutivo

Podio FdA 2013

1. Clos d'Haut – Villa Diamante
2. Rocca del Principe
3. Vigna della Congregazione – Villa Diamante
3. Pietramara Etichetta Nera – I Favati
3. Colli di Lapio

Fiano di Avellino 2012 – 17/20

Annata calda ma atipica nell'andamento viticolo e vendemmiale

Vini asciutti e nervosi, tutt'altro che "facili" o risolti

In fase di transizione, buona parte dei vini ancora compressi; consigliabile un'ulteriore attesa, ottimo potenziale evolutivo

Podio FdA 2012

1. Pietracupa "base"
2. Rocca del Principe
3. Di Prisco
3. Guido Marsella
3. Selvecorte – Gerardo Contrada

Fiano di Avellino 2011 – 15/20

Annata calda, asciutta e precoce

Vini aperti ed orizzontali, con frutto maturo, talvolta in debito di spinta e sapore

Pienamente accessibili in questa fase, non si intravedono grandi margini di crescita; discreto potenziale evolutivo

Podio FdA 2011

1. Rocca del Principe
2. Vigne Guadagno "base"
3. Fonzone "base"

Fiano di Avellino 2010 – 19/20

Annata luminosa, regolare e tardiva, la migliore dell'ultimo ventennio per i bianchi campani (e per i cru di Montefredane in particolare)

Vini fitti, tesi, salati, di alto livello sia per qualità media che per punte di eccellenza

Parzialmente in fase di chiusura, come spesso accade ai Fiano in grande annata tra il quarto e il sesto anno dalla vendemmia. Vale la pena di attenderli con fiducia per lungo tempo, grande potenziale evolutivo

Podio FdA 2010

1. Fiano di Avellino 2010 – Pietracupa
1. Fiano di Avellino Aipierti 2010 - Vadiaperti
1. Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2010 – Villa Diamante

Fiano di Avellino 2009 – 15/20

Annata calda, umida e irregolare, specialmente in prevendemmia

Vini aperti e risolti, talvolta mancanti di spalla e tensione

Pronti da bere, salvo eccezioni, non si intravedono ulteriori margini di crescita

Podio FdA 2009

1. Guido Marsella
2. Rocca del Principe
3. Exultet – Quintodecimo

Fiano di Avellino 2008 – 17/20

Annata calda e generosa, ma senza eccessi

Vini aperti e solari, dotati di spalla e scheletro sapido, con qualche segno di maturità precoce

In beva, nella maggior parte dei casi non vale probabilmente la pena di attenderli ancora

Podio FdA 2008

1. Ciro Picariello
2. Rocca del Principe
3. Pietracupa "base"
3. Vigna della Congregazione – Villa Diamante

Fiano di Avellino 2007 – 15/20

Annata calda, siccitosa e precoce

Vini aperti e distesi fin dalle prime fasi, di sorprendente coesione e reattività nelle migliori versioni, ma nella media accaldati e maturi

In fase ideale di beva, sufficienti margini di tenuta

Podio FdA 2007

1. Rocca del Principe
2. Colli di Lapio
3. Vigna della Congregazione – Villa Diamante
3. Aipierti – Vadiaperti

Fiano di Avellino 2006 – 17/20

Annata calda e capricciosa, specialmente in prevendemmia, con esiti piuttosto eterogenei

Vini spiccatamente luminosi e varietali, di struttura medio-leggera, eleganti e slanciati nelle migliori versioni

In beva, nella maggior parte dei casi perfettamente integri, buoni margini di tenuta

Podio FdA 2006

1. Vigna della Congregazione – Villa Diamante
2. Guido Marsella
3. Ciro Picariello
3. Pietracupa "base"
- 3, Colli di Lapio

Fiano di Avellino 2005 – 15/20

*Annata umida e irregolare, specialmente in prevendemmia, con raccolte tardive
Vini dal carattere fortemente variabile, freschi e nordici nelle migliori versioni, ma
nella media piuttosto scissi e terziari*

Pronta da bere, la maggior parte dei vini a piena maturità

Podio FdA 2005

1. Ciro Picariello
2. Colli di Lapio
3. Cantina dei Monaci "base"
3. Montevergine

Fiano di Avellino 2004 – 16/20

*Annata fresca, regolare e tardiva, umida in prevendemmia, quantitativamente
abbondante*

*Vini armonici, sottili e progressivi nelle migliori versioni, ma nella media spesso
mancanti di forza e complessità*

Pronta da bere, la maggior parte dei vini a piena maturità

Podio FdA 2004

1. Ciro Picariello
2. Tenuta Ponte
3. Colli di Lapio
3. Guido Marsella

Fiano di Avellino 2003 – 17/20

*Annata calda e asciutta, ma senza gli eccessi registrati in molte altre zone italiane ed
europee*

*Vini polposi e solari, non sprovvisti di equilibrio e tensione minerale,
sorprendentemente solidi*

*Pronta da bere, la maggior parte dei vini a piena maturità, con ulteriori margini di
tenuta*

Podio FdA 2003

1. Radici Fiano - Mastroberardino
2. Pietracupa "base"
3. Tenuta Ponte
3. Colli di Lapio
3. Cantina dei Monaci