

Campania Stories 2017 | 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

La Sibilla – Campi Flegrei Falanghina Cruna deLago 2014

Marino ed agreste insieme, gioioso palleggio di propoli, mapo, basilico, con sottofondo idrocarburico. Ricorda i migliori bianchi provenzali per polpa e salinità, con energia a dir poco sorprendente alla luce del difficile millesimo. € 11,00 + iva

Pietracupa – Fiano di Avellino 2015

Il Fiano “base” è forse l’etichetta più cresciuta nelle ultime stagioni a casa Pietracupa. Fluviale e appenninico, nulla di terpenico, bianco completo per proporzione gustativa, tessitura sapida, prospettive evolutive. Prezzo non comunicato.

Cantine dell’Angelo – Greco di Tufo Miniere 2015

Sì, è “il” Greco dell’annata per quanto mi riguarda. Rispetto ai primi test autunnali è sbocciato in profondità aromatica, aggiungendo richiami di terra, infiorescenze e pollini, al granitico nucleo di zolfo e scogli. Identico discorso per la bocca: è sempre la qualità salina a fare la differenza, ma il sorso inizia a distendersi, rendendolo ancora più corroborante. Prezzo non comunicato.

IDEALI PER LA MESCITA PRIMAVERA/ESTATE

Capolino Perlingieri – Falanghina del Sannio Preta 2016

Comprensibilmente molto chiuso al naso, lascia comunque intuire i suoi pregevoli toni pastello: petali, pistilli, baccelli. Idea di freschezza non banale, grazie al sapore e allo slancio di un palato in divenire, frenato solo dalla leggera diluizione alcolica. € 5,90 + iva

Sorrentino – Pompeiano Falanghina Verso 2016

Autorevole e sfumato nonostante la gioventù: fin da subito frutta estiva, affumicatura fine, resine marittime. La bocca non è da meno, carezzevole e slanciata insieme, nitida e sapidamente asciutta in chiusura. € 6,50 + iva

Urciuolo Fratelli – Fiano di Avellino 2016

Sono tornati i fratelli Urciuolo. O meglio, mi ritrovo ad assaggiare un loro vino dopo qualche stagione. Con piena soddisfazione, direi: c'è da scavare un po' sotto la compressione iniziale e la coltre terpenica, tuttavia l'aderenza varietale è chiara nelle suggestioni di fiori ed erbe di campo. Composto ma ritmico, qualche strettoia finale non pregiudica la solida progressione gustativa. € 7,10 + iva

Viticoltori del Casavecchia – Pallagrello Bianco 2015

Forma mediterranea, sostanza *volturnesca*. Vitigno riconoscibile nei tocchi di cereali tostati e tuberi, approfondimenti terrosi ad amplificare i contrasti tra dolcezza fruttata e scheletro sapido. Tutto giocato in contrazione, lascia un'idea di spontanea autenticità. € 4,90 + iva

Mila Vuolo - Colli di Salerno Fiano 2014

Fiano tirrenico nel senso migliore del termine: bergamotto, arbusti mediterranei, richiami speziati. Gli manca forse un plus di scatto ed espansione, ma il ficcante brio citrino rende il sorso agile e piacevole. € 8,50 + iva

DOMANI E ANCHE SUBITO

Colli di Lapio – Fiano di Avellino 2016

Si confermano le buone impressioni suscitate dalla 2015, dopo qualche annata meno nelle mie corde. Naturalmente poco più che embrionale in questa fase, lascia comunque intendere una versione fine ed aggraziata, più "montana" di altre volte. Prezzo non comunicato.

Villa Diamante – Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2015

Il primo Congregazione senza Antoine Gaita, non così diverso da quelli che ricordiamo in annate fresche: cenni riduttivi quasi "patatosi", profilo spontaneo ed umorale ma senza eccessi *wild*, si assesta su cedro, mandorla ed erbe da cucina. Più dritto che opulento, dà l'idea di poter crescere notevolmente in bottiglia. Prezzo non comunicato.

Rocca del Principe – Fiano di Avellino 2015

Amplifica le sensazioni ricavate dall'assaggio novembrino: fiori, agrumi, un ricordo quasi di origano, è più fine che ampio in questa fase. Il meglio arriverà con un po' di pazienza anche dalla bocca, composta e concreta ma con tessitura e linfa da bianco di lungo passo. € 8,70 + iva

Traerte/Vadiaperti – Fiano di Avellino 2015

Soliti capricci iniziali, in pieno stile Vadiaperti, ma molto meno del solito: due giri di bicchiere e arriva una ballata rock di chinotto, lampone, geranio, terra cotta, pepe nero. Controverso ed originale, la bocca è un po' scalciante per minus di struttura, con chiusura tannica leggermente brusca, ma forza e grinta compensano qualche rusticità. € 8,00 + iva

Villa Raiano – Fiano di Avellino Alimata 2014

Senza dubbio uno delle migliori riuscite di sempre firmate Villa Raiano, mai così convincente con l'intera batteria. Degna punta di diamante, l'Alimata '14 è Fiano di Montefredane fino al midollo per le timbriche rocciose e muschiate, addolcite da un tocco delicatamente burroso quasi *chablisien*. A dispetto dell'annata, sprizza energia sapida e conquista per la pregevole integrazione di spalla e nerbo. € 12,50 + iva

Alois – Pallagrello Bianco Caiati 2015

Un che di fianeggiante nel pronti-via fortemente balsamico-officinale, gli apporti di susina e anice ci riportano a Pontelatone. Assai più *pallagrelloso* (che la Crusca mi perdoni) nel sorso: carnoso e salmastro senza ridondanze gliceriche, serio ed equilibrato. Uno di quei vini capaci di accontentare gusti molto diversi. € 7,20 + iva

I Favati – Greco di Tufo Terrantica Etichetta Bianca 2012

Non ho mai nascosto le mie preferenze per i "base" de I Favati, ma questa è un'Etichetta Bianca decisamente nelle mie corde. Mapo, balsami, pietra focaia, l'impianto è integro e solare. Il palato non è da meno: potente senza mai diventare faticoso, spinge fino alla fine grazie al rigoglioso scheletro citrino. € 25,00 + iva

www.tipicamente.it