

## **Campania Stories 2017 | 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**

#### **Contrada Salandra – Campi Flegrei Piediroso 2013**

Mille euro di multa per l'utilizzo di "borgognone" a proposito di un Piediroso. Però la pago volentieri, se non adesso mai più: mirtilli, mentuccia e curry da *simil Vosne*, grafite e cenere da *real Pozzuoli*. Verticale ma non crudo, leggero senza diventare efebico, anzi. La fibra tannica lo espande, la qualità del sapore fa il resto. Il migliore di sempre firmato da Peppino Fortunato, alias Contrada Salandra, già da tempo punto di riferimento nei Campi Flegrei per la Falanghina.

€ 8,00 + iva

#### **Perillo – Taurasi 2008**

Assaggiandolo da botte, mi è ogni volta sembrata una versione addirittura superiore alle già fantastiche 2005 e 2006. Lo ritrovo più chiuso e imbizzarrito: frutto quasi assente, umori viscerali e marittimi, un tratto rodanESCO di spezie piccanti e arbusti. La bocca toglie ogni dubbio: densa di energia, scheletro acido-sapido a dettare il ritmo dall'inizio alla fine, ruota di pavone agrumata e vitaminica. Taurasi di livello assoluto grazie soprattutto alla bellezza del tannino, fitto e setoso come nessun altro.

€ 18,50 + iva

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

#### **Casebianche – Paestum Aglianico Rosato Frizzante Il Fric 2016**

Uno dei tanti paradossi del vino campano: la migliore gamma regionale di vini mossi prende forma a Torchiara, Alto Cilento. Ovvero una zona calda e con le vigne praticamente a livello del mare, cioè l'esatto contrario di quello che ci spiegano tutti i giorni. Ma, parafrasando il caro vecchio Albert, Il Fric non lo sa e vola lo stesso sulle tavole di salernitani e newyorkesi, vecchi e piccini, anabattisti e controriformisti, fin dall'esordio del 2013. Il resto è dettaglio: lamponi e fragoline, fiori e terriccio, snello e gustoso senza derive acidistiche (cit.)

€ 8,00 + iva

### **Casebianche – Paestum Rosso Frizzante Pashkà 2016**

Per molti versi il vino jolly della rassegna: blend paritario di aglianico e barbera, una specie di Grasperossa ancestrale in salsa cilentana. Non solo ciliegia, fresco e succoso, da applausi la gestione del tannino: aggiunge polpa e allungo, anziché frenare il brioso sviluppo.

€ 8,00 + iva

### **Mario Portolano – Campi Flegrei Piediroso 2015**

Anche in questa edizione di Campania Stories non sono mancate le new entry. Tra tutte, sono curioso di seguire gli sviluppi della Mario Portolano, azienda dei Campi Flegrei per molti versi atipica, dato che i suoi vini più ambiziosi sono quelli a base aglianico. Io scelgo comunque il Piediroso '15: carnoso e spontaneo, molto "gamay" prima della progressione di albicocca, geranio e pepe nero. Varietale altrettanto riconoscibile nel sorso, appena stretto e asciutto in chiusura.

€ 5,00 + iva

### **Agnanum/Raffaele Moccia - Campi Flegrei Piediroso 2015**

Non sbaglia un colpo Raffaele "Lello" Moccia: il suo Piediroso '15 è perfino più completo del già splendido '14. Per nitidezza e trasparenza aromatica, il gioco di fiori ed erbe, fumé e mare, innanzitutto. E poi per la bocca succulenta e salata, leggermente spigolosa in chiusura, ma di lussureggiante vitalità.

€ 9,00 + iva

### **Casa Setaro – Vesuvio Lacryma Christi Rosso Don Vincenzo 2013**

Già da qualche anno convincente coi bianchi, la proposta di Casa Setaro cresce anche sui rossi. Nonostante una patina vanigliosa, il Don Vincenzo '13 svela una bella aderenza varietale e vesuviana nella sequenza di frutto rosso fresco, terra mossa, pomodorini. Ha luce e chiaroscuri, una trama financo dura e sottile, nobilitata tuttavia dallo stile sottrattivo e dall'estrazione misurata.

€ 9,90 + iva

### **Tempa di Zoè – Campania Aglianico Diciotto 2015**

Esordio niente male per la nuova partnership cilentana di Bruno De Conciliis, Vinny D'Orta, Francesco Domini e Feudi di San Gregorio. Allegro e polposo senza sbracamenti zuccherini, la bocca appare perfino troppo sottrattiva e ossuta negli apporti tannici. Ma non cruda: aglianico ideale da sbicchierare, non necessariamente con brasato di brontosauo.

€ 9,90 + iva

## **DOMANI E ANCHE SUBITO**

### **Luigi Tecce – Irpinia Campi Taurasini Satyricon 2014**

Non sono l'unico a preferire spesso il "fratellino" del Poliphemo di Luigi Tecce, perlomeno a ridosso dell'uscita. E va così anche questa volta: a dispetto della vendemmia a dir poco complicata, è un Satyricon tipicamente giocato sul filo sottile della volatile, ma con una cremosità fruttata che può essere ignorata solo dagli ortodossi grammaticali a tutti i costi. Gustoso e rilassato grazie al tannino vellutato, un aglianico così lo bevo anche ogni sera.

€ 12,50 + iva

### **Antico Castello – Irpinia Aglianico Magis 2013**

Discorso simile per Antico Castello: nelle ultime vendemmie, mi trovo più in sintonia con l'aglianico "base" che col peso massimo Taurasi. Sali da bagno, buccia d'agrume, timo, più leggero che profondo al palato, senza rinunciare a misura e progressione sapida. Stilisticamente molto apprezzabile proprio per l'estrazione intelligente e misurata.

Prezzo non comunicato.

### **Colli di Castelfranci – Taurasi Alta Valle 2010**

E' mancato solo l'acuto, finora, in una gamma da tempo solida ed affidabile, come quella targata Colli di Castelfranci. Il Taurasi Alta Valle si candida a bomber della squadra col suo profilo terroso e silvestre, appena coperto da qualche impuntatura boisé. Bocca tesa e proporzionata, il finale si giova di un tannino più gentile del previsto, e pazienza per la leggera scodata alcolica.

€ 14,00 + iva

### **Montevetrano – Colli di Salerno Rosso Montevetrano 2013**

Tra i Montevetrano "giovani" più convincenti delle ultime stagioni. Balsami, radici, un'idea di terziaria freschezza nella penetrante speziatura. Bocca sobria e controllata, nonostante la vigorosa presenza tannica: il finale è ben puntellato, senza asciugature. Promette ottime cose in prospettiva, ma ha una sua fedele classicità anche adesso.

€ 28,00 + iva

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