

## Bacioilcielo 2006 Paestum igt

VITICOLTORI DE CONCILIIS

Uva: aglianico e fiano

Fascia di prezzo: sotto i 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Ove si ricorda la domenica di agosto molto trendy lontana dal mare parlando al futuro della viticoltura cilentana

(Scusami mentre) Bacio il Cielo. Bruno ama Jimi Hendrix, si sa, è un dato generazionale, ma non si sa se questo sarà il vero nome di un vino pensato per il mercato americano, estremamente potabile, immediato e ricco di spunti caratteriali olfattivi e gustativi. I Rolling presentavano i loro successi in anteprima nei garage per vedere l'effetto che facevano su un pubblico certo, così è andata per questo vino, presentato però, molto meglio, sotto il cielo del Cilento più profondo, quello che ci vuole un'ora di curve da Paestum, un'ora di curve dall'autostrada, ma dove, mentre la massa abnorme di questi giorni pazzi soffocava sulle coste e sull'asfalto, ci siamo trovati quelli giusti, quelli che amano la luna del Cervati, la cima più alta della Campania, quelli che di notte devono guidare con attenzione per evitare volpi e cinghiali padroni dei boschi secolari di faggio, quelli che sono andati a Palazzo Ducale di Laurino a godersi la mostra ambientale [Greenwashing](#), quelli che si consolano per l'entusiasmo dei giovani di [Divini Assaggi](#) anche loro impegnati in questa domenica di agosto, questa parte del Cilento trasformata in una sorta di Vermont italiano dove le sentinelle sociali di un tempo sono ormai diventate sentinelle ambientali, il vero discrimine sul futuro tra destra e sinistra, ossia sull'uso e l'abuso delle risorse. Quelli che ci siamo trovati in tarda mattinata davanti alla [Piazzetta](#) di Valle dell'Angelo, con Ali in sala e la brava Carmela sui fornelli, a provare salsiccia, ciambotta, peperoni 'mbuttunati, fusilli di Felitto al ragù, la carne del ragù, il polpettone 'mbuttunato, la minestrina di ciurilli, zucchine e patate disquisendo di Bacioilcielo e delle novità del Cilento dove Bruno spinge per la nascita di cru di territorio partendo dalle piccole realtà dei contadini come Bussento e Rizzo o di imprenditori come Cobellis o di appassionati come Pasquale e Betty di Case Bianche: forse qui si riuscirà a fare prima certe cose proprio perché il territorio è vergine, sta

ancora nella fase di transito dalla produzione per autoconsumo a quella per il commercio, è più facile realizzare quel salto di cui ha assolutamente bisogno il vino campano in questo momento, cioè incontrare la profondità, spaziale o temporale poco importa, è necessario creare almeno una ventina di cru, sui quali gli appassionati e la critica si possano dividere e litigare, che rendano affascinante il viaggio e l'assaggio di questo territorio nelle sue diverse espressioni. Una terra di possibilità, come dimostra la nuova impresa di Bruno in quel di Caselle in Pittari, sperduto paese del grano tra Padula e Sapri dove grazie ad una società di stranieri avvierà una azienda biodinamica a quota 600 metri e con la cui visita abbiamo iniziato la giornata. Già, oggi la distanza, tenere le distanze, è l'unico modo possibile per stare dentro il mercato globale a cui bisogna parlare con un linguaggio comprensibile ma al tempo stesso molto marcato e caratterizzato. Come Bacioilcielo, una sorta di uovo di Colombo enologico: ma scusate i contadini non mettevano insieme uve bianche e rosse per avere qualcosa di possibilmente equilibrato? Ecco allora il ruvido Aglianico prima fermentare per cazzi suoi e poi proseguire sulle bucce del Fiano da cui acquisisce quei toni femminili semiaromatici che ne fanno un vino ruffiano di pera e non di vaniglia di cui abbiamo tutti le palle un po' piene. Poi in bocca c'è dolcezza, quella di un legno non invasivo che di tonneaux di secondo passaggio si tratta, ma anche l'irruente freschezza del vitigno, ed ecco qui, allora, la nascita di Bacioilcielo ancora senza etichetta perché tra un paio di mesi si affaccerà sul mercato insieme ad altre novità. Questo vino nasce da un progetto, andare incontro al palato anglosassone che non beve insieme al cibo, non lo concepisce in questo modo, e ha dalla sua l'utilizzo astuto della esperienza accumulata dopo dieci anni di vendemmie e la capacità di decifrare il genius loci del territorio estraendo tannini dolci e tipicità. Cilento life style.

*Sede a Prignano Cilento, Contrada Querce 1. Tel e fax 0974.831090*

[www.viticoltorideconciliis.it](http://www.viticoltorideconciliis.it) *Enologo: Bruno De Conciliis. Ettari: 25 di proprietà. Bottiglie prodotte: 100.000. Vitigni: aglianico, fiano.*