

Cantina Sociale di Solopaca, sangiovese campano

8 settembre 2001

Non amiamo le citazioni straccittadine autoreferenziali, ma non possiamo fare a meno di ricordare che nelle commedie di Eduardo vino significa sempre e comunque il «rosso Solopaca». La valle telesina è stata da sempre la barriera corallina campana di fronte alla quale si sono fermati i vini pugliesi: chilometri e chilometri di vigneti coltivati ad alta resa per riempire tutte le botti delle osterie di Napoli. In questi giorni è festa in paese e domani ci sarà la storica sfilata dei carri costruiti con i primi chicchi d'uva della nuova vendemmia. Sotto il marchio Solopaca c'è davvero di tutto, persino lo spumante, ma stavolta vale la pena di soffermarsi proprio sul rosso della [Cantina Sociale](#) (via Bebiana, 44. Telefono 0824 977921) una realtà produttiva fondata 30 anni fa alla quale partecipano 700 soci in attività sui sedici comuni della Doc. La produzione, tutta in ottimo rapporto tra qualità e prezzo, è di oltre 150mila ettolitri, una delle più grandi della Campania.

Una realtà, presieduta da Clemente Colella, in grande trasformazione: sono in costruzione la nuova bottaia e lo spazio per le degustazioni. Il Solopaca base è un uvaggio di Aglianico e Sangiovese, un vitigno molto diffuso in tutta la regione anche se certamente non autoctono (è la base di tutti i grandi vini toscani). Ottimo per accompagnare i primi piatti. Decisamente più impegnativi gli altri due prodotti. Il Solopaca Aglianico, affinato in bottiglia per seimesi dopo due anni di invecchiamento e il Rosso Superiore, anche questo un blend di Aglianico, Sangiovese e altri vitigni autoctoni. E con questa segnalazione, abbiamo ripreso il percorso, a cui teniamo tanto, del vino quotidiano respingendo le critiche di tanti: «sinora tre intere rubriche dedicate allo Champagne e neanche una riga sul Solopaca!»

Calma, è l'effetto della globalizzazione.