

## Fiano di Avellino, verticale incrociata 2003 e 2004

Aiello del Sabato, le mille facce del grande vitigno irpino a confronto in quattro terroir  
di Raffaele Del Franco

### Annuncio

A.A.A. Cercasi conferme e/o smentite a tutto quello che sto per raccontarvi. E' estremamente difficile essere obbiettivi nei giudizi e misurato negli aggettivi quando un evento si svolge nel proprio paese, è organizzato e gestito da persone molto care al sottoscritto, quando i due seminari di cui vi parlerò sono stati ideati dal sottoscritto stesso (scusate la ripetizione) e quando il vino, baricentro di tutto questo, è il mio bianco prediletto. Quindi, Luciano, Giovanni, Paolo, Maurizio, Angelo, Tommaso, Michela e Vittorio, sono nelle vostre mani e tastiere.

### L'evento

Il "Fiano Music Festival" è ormai diventato uno degli appuntamenti di promozione territoriale più importanti e divertenti dell'estate campana. Due giorni (sesta edizione svoltasi il 30 e 31 agosto) molto ben organizzati dall'Amministrazione Comunale capitanata dal sindaco Antonio Felice Caputo, gestiti grazie all'infaticabile impegno di circa cinquanta ragazzi, forti e gentili (tutti rigorosamente in maglietta nera disegnata per l'occasione e pass-staff al collo), coordinati dalla loro MAMMA, l'Assessore Emilio Tarantino. Degustazioni: a disposizione 35 Fiano di Avellino di altrettante aziende coadiuvate dai Sommeliers della delegazione AIS di Avellino. Gastronomia gestita dalle classiche e solide mani dell'Associazione Cuochi Avellinesi e grande musica ad accompagnare migliaia di visitatori, giunti nello splendido borgo di Tavernola San Felice, da tutta la regione.

### Fiano & Sun

Si è svolto sabato 30 ed è stata una bellissima occasione di riordinare le idee sulla capacità del Fiano di Avellino di affrontare le annate estreme. Il più grande "viaggiatore di vino" che io conosca, in arte Giovanni Ascione, ha guidato (un viaggiatore non può che guidare) 40 persone alla scoperta del Fiano di Avellino 2003. Dopo aver precisato, con cognizione di causa, visto che si è bevuto innumerevoli bottiglie provenienti da

tutto il mondo, che l'annata 2003 è stata calda in tutta Europa, ha spinto il discorso sugli effetti che un'annata calda può produrre. I due punti sui quali si è soffermato in modo esauriente sono stati:

1) La maturazione delle uve

2) Risvolti organolettici nei vini prodotti con uve sconvolte da eccessivo caldo.

Successivamente, però, arrivati alla degustazione, ci siamo guardati in faccia con un'espressione a metà strada tra stupore e orgoglio. Stupore perché i quattro vini assaggiati erano tutti molto in forma (alla fine, per un Fiano di Avellino, che cosa sono mai 5 anni), qualcuno addirittura estremamente fresco e senza il minimo sentore, sia in bocca che al naso, che potesse farci ricordare il caldo di quell'estate. Tutti i campioni incentravano la loro trama organolettica su note di frutta fresca, spezie e addirittura le ormai famosissime note minerali. Mentre l'orgoglio, i nostri occhi lo hanno fatto trasparire coscienti di vivere e poter raccontare un territorio che ha sempre un passo in più rispetto a tantissime zone vitivinicole del mondo intero. I vini assaggiati: Villa Raiano, F.lli Urciuolo, Mastroberardino e Colli di Lapio/Clelia Romano.

2004, annata a 5 stelle

Volevamo solo cercare di capire cosa fosse successo al Fiano di Avellino nell'annata 2004, quella che sta contribuendo a consacrare il Taurasi come vino di livello internazionale. Invece siamo finiti in un buco nero quasi tutto ancora da esplorare. E cioè: abbiamo fatto un virtuale, ma neanche tanto, viaggio all'interno del territorio di quei 27 comuni che formano l'areale di produzione. La guida a capo della spedizione esplorativa è stato Paolo De Cristofaro, attentamente seguito da Luciano Pignataro. Il viaggio ci ha portato nel mondo delle differenze, cioè tutte quelle singolarità pedoclimatiche che rendono grande un vino e il suo territorio. Abbiamo discusso intorno a 5 tappe rappresentative di altrettante sottozone, ognuna delle quali raccontate attraverso un vino simbolo preso come testimonial della sottozona stessa (Il tutto secondo le nostre esperienze di visite in diverse aziende e di degustazioni).

Fiano di Avellino 2004 I Favati

Espressione estremamente didattica dei Fiano della Valle del Sabato (Atripalda, Cesinali, Contrada, Manocalzati, ecc. ecc.), vale a dire l'area storicamente vocata alla produzione di nocciole. E' una zona caratterizzata da terreni di medio impasto,

tendenzialmente sciolti con importanti componenti sabbiose. L'altitudine media dei vigneti di 400 mt e i vini sono caratterizzati da una media struttura e livelli di acidità medio-bassi. Lo spettro aromatico mette in primo piano maggiormente la componente fruttata, spesso arricchita da note fumé o dalla classica nocciola, in certi casi tostata.

#### Fiano di Avellino 2004 Colli di Lapio-Clelia Romano

La così detta patria del Fiano, Lapio. Per la precisione Contrada Arianiello, una sorta di promontorio-appendice del versante che guarda verso Montefalcione, collocato 500-550 mt. Slm. I terreni non differiscono più di tanto dalle altre zone della Valle del Calore, mentre l'elemento di differenziazione va cercato soprattutto nel clima. Estate calde e ventilate, con fortissime escursioni termiche determinate dalla vicinanza della montagna di Chiusano (chiamato da me "il condizionatore del Fiano"). I vini qui prodotti sono caratterizzati da un'espressività appuntita e quasi montana, con note che possono ricordare i vitigni semi-aromatici dell'area alpina: erba appena tagliata, sambuco, anice, agrumi, frutta freschissima, a volte singolari note di frutto rosso acido. La struttura gustativa non è mai eccessiva, più importante il ruolo dell'acidità. Buonissima capacità di tenuta nel tempo.

#### Fiano di Avellino 2004 Pietracupa

La collina di Montefredane è forse l'unico vero Cru Irpino per quanto riguarda il Fiano. Un territorio molto piccolo e abbastanza omogeneo. Altitudine media dei vigneti intorno ai 450-500 mt.slm. Il suolo è costituito da una componente argillosa assai tenace, nettamente superiore a tutte le altre zone del Fiano, arricchita da scisto e ciottoli. I vini di questa zona evidenziano struttura e acidità ma sono estremamente difficili nei primi anni di vita. Caratterizzati olfattivamente da note minerali evidentissime. Adatti al lunghissimo invecchiamento.

#### Fiano di Avellino 2004 Ciro Picariello

Summonte, alle falde del monte Partenio (per i credenti, sede del Santuario di Montevergine) versante est. Qui cambia completamente la morfologia del suolo, i terreni si fanno meno profondi, diminuisce la percentuale di argilla, aumenta la componente calcarea. I vini di questa zona sono generalmente i più concentrati ed alcolici della denominazione. Tuttavia, quelli che si trovano sul versante est, si

avvicinano maggiormente alle caratteristiche delle zone più alte della collina di Montefredane, evidenziando tratti molto agrumati e una forte balsamicità, quasi da vino rosso.

Fiano di Avellino 2004 Marsella

Sempre nel territorio del comune di Summonte ma dal versante sud. Il suolo è composto anche qui da un sottile strato di terreno che lascia spazio subito alla roccia viva. I vini che nascono qui spiccano per la grande concentrazione e la prepotente ricchezza fruttata, completata da note più fresche che richiamano il paesaggio anche più pedemontano che collinare. Nel caso di Marsella, il ruolo del produttore conta forse più del territorio e i suoi vini si rilevano quasi sempre come la punta massima di estrazione di tutta la zona, un po' meno dotati sotto il profilo della grinta acida e minerale e forse per questo, al momento, meno predisposti al lungo invecchiamento.

Istruzioni per l'uso: il miglior modo per capire un territorio, è il viaggio.