

Giallo d'Arles 2007 Greco di Tufo docg

QUINTODECIMO

Uva: greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 25 a 30 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno



Giallo d'Arles 2007 Greco di Tufo docg

Durante le festività natalizie è inevitabile ritrovarsi assorti nei propri pensieri a fare un attento bilancio delle esperienze vissute nell'arco dell'anno che si sta chiudendo, momenti per alcune persone insopportabili tanto da detestare queste festività. In questi giorni è molto difficile eludere la realtà, impossibile mistificare vedendosi scorrere velocemente sullo schermo della propria memoria i momenti più significativi, i pensieri più intimi, i progetti mai realizzati.

Io vivo queste feste sempre con grande entusiasmo ed in famiglia sono addetta alla scelta dei vini da abbinare ai piatti previsti come vuole la tradizione, lasciando però piccoli spazi alle novità ed alla fantasia, ed in questa occasione mi diverto a stilare una classifica dei vini che maggiormente mi hanno emozionato per carattere e capacità espressiva, spesso mi lascio condizionare anche dalle circostanze nelle quali li ho degustati perdendo in parte la dovuta razionalità necessaria nella valutazione della bottiglia in questione, ma avendo conosciuto il Greco di Tufo Giallo d'Arles in momenti

totalmente sterili posso esser sicura che le uniche emozioni ricevute sono scaturite dalle caratteristiche estremamente eleganti e di grande personalità espresse dall'ultimo nato in casa Moio.

Mi è piaciuto tanto da averlo scelto per accompagnare la cena della vigilia di Natale, insieme ad un altro capolavoro dell'enologia italiana, il Pietramarina di Benanti, completamente diverso, sottile, lento nel concedersi, ma a sua volta molto coinvolgente. Giallo d'Arles è quindi tra le migliori esperienze enoiche vissute personalmente durante quest'ultimo anno che ormai volge al traguardo, di grande capacità espressiva, già nel colore, unico ed intenso, di un giallo dorato brillante, l'olfatto è seducente e complesso, con marcati sentori di idrocarburi, che uniti alle intense note di colore lo rendono facilmente riconoscibile, si esprime poi su piacevolissime note agrumate, poi albicocca ed erbe aromatiche su uno sfondo sottile di anice stellato e delicatamente minerale.

In bocca è carnoso ed avvolgente, freschezza e notevole consistenza sono ben bilanciate da mano esperta e sicura, al palato esprime una sottile rugosità che fa pensare ad una timida presenza tannica, pulita la chiusura sulle note agrumate. Un vino quindi ricco sia all'olfatto che al palato, da abbinare a crostacei o a primi piatti con funghi porcini. Nella mia cena della Vigilia ha accompagnato dei gamberoni rossi alla brace. Giallo d'Arles è prodotto con uve greco in purezza in Irpinia, nell'areale di Mirabella Eclano dove c'è la bellissima azienda di Luigi Moio, il vigneto è posto a 520 metri nella zona di Santa Paolina su suolo argilloso, la vendemmia è manuale e la fermentazione avviene parte in acciaio e parte in piccole botti di rovere, segue un lungo affinamento in bottiglia.

Il nome singolare è dovuto alla grande passione di Luigi Moio per l'arte che inevitabilmente gli hanno fatto attribuire il colore di questo straordinario Greco di Tufo al giallo tanto amato da Van Gogh durante la sua permanenza ad Arles.

La ricchezza espressiva e la grande capacità di emozionare di questo vino musicalmente mi fanno pensare inevitabilmente a Bach, interpretato però in chiave moderna e jazz da Jacques Loussier, [Air on the G String](#).

Questa scheda è di Marina Alaimo

Assaggio del 30 maggio 2009. Il terzo bianco di Laura e il Professore, il Greco di

Tufo, anche qui un nome evocativo di un'altra passione di Luigi Moio, la pittura. Il vino si chiama «Giallo d'Arles». Arles en Provence è la cittadina dove Van Gogh trascorse il suo periodo di follia per il giallo prima di passare al rosso. Il Greco in ammostatura si avvicina al colore del succo di carota, ha una gran materia colorante e il mosto diventa giallo ocra tendente al rossiccio.

In questo vino ho ritrovato musica, armonia, passione, studio, convinzione di star realizzando un sogno, un prodotto speciale diretto ad un target identificato: gli eno appassionati in grado di spendere qualcosa in più per una bottiglia che parla di territorio, un vino che ha dietro un progetto di maniacale precisione dalla vigna alla bottiglia, esattamente come gli amanti dei motori che adorano la Ferrari. Scelte viticole ed enologiche meticolose, in totale empatia con la natura.

Un percorso lungo e tuttavia semplice e ragionato, vissuto (Luigi e Laura vivono in mezzo alle proprie vigne) ed interpretato con sensibilità e rispetto, fondamentale per la creazione di vini ad alta identità territoriale e varietale, reale espressione del termine CRU, participio passato dal francese del verbo circoscrivere. Giallo d'Arles è un'interpretazione "estrema" del Greco di Tufo prodotto soltanto da uve provenienti da un'unica vigna di greco nella zona cru di Santa Paolina. Il colore giallo oro antico è intensificato dalla breve permanenza in fermentazione in piccole botti di rovere e dall'assenza di qualsiasi tipo di chiarifica.

È quasi un blanc de noir, un vino bianco con la struttura di un rosso, potente ed elegante, di profonda consistenza e mineralità, con note importanti di idrocarburi ben fuse con sentori d'albicocca e confettura di mela cotogna. Il palato è pieno e fresco, l'ingresso in bocca è sinuoso e fresco allo stesso tempo, interminabile la persistenza aromatica. È un vino sviluppato in profondità.

Il Giallo d'Arles è stato concepito da Luigi Moio e Laura di Marzio per maturare a lungo in bottiglia, il tempo conferisce eleganza, complessità ed armonia. Il lungo affinamento in bottiglia spiega anche la scelta del tipo di bottiglia, bordolese a spalla alta, pesante e scura e l'imballo per singola bottiglia in cassette di legno. Il nome è un omaggio al colore preferito da Van Gogh durante la sua permanenza ad Arles: un giallo che anticipa il rosso. Nel 2007 sono state prodotte poco più di 4000 bottiglie e 40 Magnum. Le viti hanno circa 7 anni e si trovano a 520 m s.l.m. esposte a sud ovest. Il terreno è

argilloso bianco, ricco di oligoelementi, di buona struttura e con un buon drenaggio, conserva l'acqua in profondità e favorisce una costante alimentazione idrica e minerale delle viti, ergo, maturazione delle uve regolare ed omogenea. La resa di 1,2 kg per ceppo conferma, ove ce ne fosse bisogno, che siamo di fronte ad un vino "gioiello", curato in tutti i suoi dettagli, ma non per questo sacro, o, impossibile da acquistare. Si vendemmia a metà ottobre con raccolta manuale in piccole cassette, cernita dei grappoli su tavolo, pressatura soffice e decantazione statica, a seguire la fermentazione che avviene parte in acciaio e parte in barrique di rovere francese a circa 14/16°C. Quanto agli abbinamenti non lo direi senz'altro un classico vino da pesce, al massimo da crostacei o pesci importanti e grassi, su piatti di terra di una certa struttura, come gli spaghetti con fagioli della regina di San Lupo, pomodori secchi ed origano di Pietraraja di Giuseppe Iannotti del Kresios a Castelvenere.

Io lo berrei da solo, al tramonto che illumina le vigne di Quintodecimo, sorsi di territorio.

Scheda di Giulia Cannada Bartoli

Sede a Mirabella Eclano, Via San Leonardo. Tel e fax 0825.449321.

www.quintodecimo.it; info@quintodecimo.it. Enologo: Luigi Moio. Ettari, 10. Bottiglie prodotte: 30.000. Vitigni: aglianico, fiano, falanghina e greco.