

## Vinitaly e il Greco di Tufo: dodici etichette a cui dare la caccia



Marilena Aufiero di Cantina Bambinuto  
di Marina Alaimo

Si sa ormai che il greco di Tufo è uno dei miei vini bianchi preferiti perché sa tenere alta l'attenzione con la sua imprevedibilità, con la capacità di sorprendere sempre ed in maniera diversa. Si è creduto ed investito poco su questo vitigno, forse perché ha rese basse e per il fatto che richieda molta cura. Lo confermano le dimensioni piuttosto ridotte dell'area di produzione ed il particolare che aziende e ristoratori lo propongano

sempre per ultimo. Poi ci sono invece i produttori caparbi che hanno puntato esclusivamente su questo bianco straordinario, caratterizzato dall'esprimere un carattere molto personale, dal piglio deciso con il quale ci si deve confrontare anno per anno. Sono i nativi di questa piccola area irpina che con grande fatica portano avanti il progetto di riuscire a vedere la rinascita del proprio territorio. E Vinitaly è stata una occasione preziosa per visitarli tutti nel [nuovo padiglione Irpinia](#) che si è rivelato la grande novità dell'edizione 2014.

Mi piace cominciare con una giovane donna, Marilena Bambinuto che a Santa Paolina ha voluto specializzarsi nella produzione del greco di Tufo e con ottimi risultati. Il suo Greco di Tufo 2012 dichiara una grande personalità in perfetta coerenza con la tipicità: il vino ha tutti i tratti che si ricercano in questo terroir, con sentori di idrocarburi, gli agrumi dovuti alla recente vendemmia, una buona mineralità di fondo. Il sorso dichiara tutta la scontrosità, o tale pare nelle prime battute, di questo vino bianco quando è così giovane. Ha grande materia e acidità tagliente e si allunga infinitamente sulle note salate - vi assicuro che è proprio un gran bel bere.

Ferrante di Somma delle storiche Cantine di Marzo si conferma il guru del greco di Tufo con le etichette Franciscus 2013 e Scipionis Sumnium 2012. E' la sua una delle famiglie del vino più antiche d'Italia e sono loro ad aver introdotto a Tufo l'uva greco del Vesuvio, arrivati qui nel 1647 da San Paolo Belsito per sfuggire alla terribile epidemia della peste.



Ferrante Di Somma delle Cantine di Marzo

E' molto classica l'impostazione delle due cru, scelta vincente che conferma ad ogni sorso l'estrema piacevolezza di questo vino che proprio nell'antica cantina di famiglia ho avuto il privilegio di provare anche in annate molto vecchie, tra cui il millesimo

1989, lasciandomi letteralmente senza parole.

E proprio in prossimità di una azienda storica incontro una assoluta novità: il Greco di Tufo 2012 di Le Ormere, del quale sentiremo sicuramente parlare molto bene.



Rita Loschiavo con la cantina Le Ormere

È una realtà molto piccola composta da 1,50 ettari a Santa Paolina, dove la famiglia di Carmine Iannaccone ha sempre prodotto vino per uso personale. E' questa una storia che ci sentiamo raccontare spesso, forse perché la grande attenzione che c'è intorno al mondo del vino incoraggia le persone ad investire in questo settore. Carmine è un commercialista e quasi per gioco, insieme all'amico avvocato Fiore Cecere, decide di etichettare il proprio vino prodotto a Santa Paolina, in località Castelmozzo, a 550 metri di altitudine, in prossimità di un bosco di olmi che dà appunto il nome alla contrada e quindi all'azienda. L'esordio promette veramente bene: nel vino si riconosce la personalità del greco, ma ha anche tratti personali molto intriganti. Già nel colore carico, quasi oro e lucente, con naso complesso sul tema portante della mineralità gessosa e degli idrocarburi, seguito da tocchi agrumati e mediterranei. Il sorso sa sedurre lungamente, è pieno e sostenuto da una acidità ruvida e dalla spinta salinità.

Il percorso tratteggiato dagli stands del padiglione Irpinia vuole in vicinanza alcune delle massime espressioni del greco di Tufo e a questo punto incontriamo Angelo Muto, altro pilastro importante per questo areale di produzione.





Angelo Muto di Cantine Dell'Angelo

Torre Favale 2012 è la novità di Cantina dell'Angelo, che sceglie di realizzare questa cru dalla vigna sulla collina di Santa Paolina, ben visibile dal borgo di Tufo, in forte pendenza, sulla cava di zolfo. Il vino è molto teso e vuole tempo per raccontarsi al

meglio, ma si avverte in maniera decisa l'alta qualità della materia prima a disposizione.

Da Rosanna Petrozziello di I Favati proviamo due annate del Terrantica Etichetta Bianca, 2011 e 2012: nella prima si avverte che il vino è sostenuto da un progetto di lavoro che investe tantissimo in vigna, mentre nella seconda il tempo ha dato al vino la possibilità di esprimersi ed è decisamente interessante e ben riconoscibile. Ha naso pieno e profondo che definisce soprattutto i toni di idrocarburi e appena tostati, il sorso è materico, ruvido per la spinta freschezza e lungamente salato.



Rosanna Petrozziello di I Favati

Un'altra bella novità la troviamo con l'azienda Le Masciare, un luogo dell'anima per Erik Den Dunnen e Virna Asara che nelle vigne di Paternopoli consolidano il proprio amore al punto che l'intreccio fra il vino e la passione diventa anche solido progetto di vita. Lui è



olandese, lei romana, si conoscono durante gli studi negli States e attraverso un'amica comune, Caterina Martone, si recano in visita in Irpinia.



Erik Den Dunnen e Virna Asara di Le Masciare

Galeotta fu la vigna a Paternopoli, il regno di Luigi Tecce, dove i sogni enoici diventano

delle bellissime favole da raccontare. Ovviamente questo è territorio della docg Taurasi ed il loro punta all'eleganza e alla leggiadria. Il greco di Tufo 2012 ha una impostazione semplice e classica, è rustico e spigoloso, vuole tempo per distendersi, ma come sappiamo questo è un pregio e non un difetto, e raccoglie le sue uve a Montefusco. Sul filo della tipicità e della rusticità del greco corrono anche La Molara e Tenuta Cavalier Pepe: Greco di Tufo 2013 e Nestor 2013 sono le rispettive etichette, ben centrate e molto espressive.



Riccardo Morelli de La Molarata



Milena Pepe di Cantina Cavalier Pepe

Scivoliamo lentamente nello stand di Pasqualino Di Prisco che timidamente ci accoglie, parla a lungo ed ha voglia di raccontarsi.

E' proprio innamorato della sua Fontanarosa, il piccolo borgo vicino Taurasi caratterizzato dall'abile arte dei maestri della pietra rosa che dà il nome al paese ed al greco di Tufo di questa azienda. Purtroppo, dopo la grande emigrazione seguita a più ondate nel tempo, questi mestieri sono andati perduti e Pasqualino ha voluto ricordare con bellissimi particolari, su ognuna delle sue etichette, i lavori in pietra realizzati sui portali dei palazzi di Fontanarosa.





Pasqualino Di Prisco

Il Greco di Tufo Pietrarosa 2011 mantiene una identità personale e ben riconoscibile. E' ricco in tutti i suoi aspetti ed ha investito moltissimo sulla cavalcata del tempo. E' caratterizzato dalle note fumè e un po' dolciastre, elegante nei tocchi di zafferano,

mostra grande carattere in bocca, è pieno e ruvido per l'acidità calzante, lungo sui toni sapidi - una etichetta pregiata da attendere nel tempo.

Chiudiamo questo giro virtuoso, e ben augurante per le aziende che hanno creduto nel greco di Tufo, con una espressione molto personale, dettata dalla tenacia che contraddistingue le donne dell'azienda Donnachiara.



Ilaria Petitto di Donnachiara

Ostinato è il nome del vino che vuole appunto sottolineare questo lato del proprio carattere che ha consentito alla vigna di greco a Torre Le Nocelle di continuare a vivere pur non essendo nel territorio di produzione della docg. Ostinato 2011 è frutto di una

vendemmia tardiva, dell' alternanza di fermentazioni tra legno ed acciaio ed di una particolare cura che punta a preservare gli umori del vino nella loro integrità. Esce sul mercato dopo tre anni dalla vendemmia, ha profumi pieni e complessi che vanno dalle note iodate agli agrumi canditi ed erbe mediterranee. Il sorso è dinamico ed intrigante sul ritmo condotto tra acidità e sottili note dolci. Con quanto scritto fino ad ora, ci auguriamo di trovare sempre più greco di Tufo nelle proposte dei ristoratori, basta saperli raccontare nella giusta misura ed avere voglia di uscire dai soliti luoghi comuni.