

Greco di Tufo 2008 docg Cantine dell'Angelo

CANTINA DELL'ANGELO

Uva: greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio



CASTELVENERE > 28 agosto 2009 > ore 19

Angelo Muto

Non ho mai messo un punteggio ad un vino.

Che i numeri spieghino tutto è teoria per me bislacca. Anche i numeri s'interpretano e, noi partenopei, [ne sappiamo qualcosa](#).

Prendete questo vino e leggetevi la scheda dello stesso, [versione 2007](#). Uguale punteggio, entrambi tre bottiglie. Sì, c'è un però, però. Se la versione precedente ci aveva colpito perché in un'annata disgraziata come la 2007 emergeva tra i tanti calici assaggiati guadagnandosi la sua affermazione, questo si attesta come vino di autentica razza superiore. Se volessimo paragonare i due, questo sarebbe un tre bottiglie (stando al sistema metrico Pignatale) con una serie di segni positivi "più" tendenti all'infinito. Ora, perché questo pippotto sui punteggi?

Perché, mi chiedo, abbiamo bisogno della valanga di premi e riconoscimenti che cadono

sui vitigni irpini, Greco e Fiano indistintamente, per convincerci che siamo di fronte a due bianchi che, se ben interpretati in vigna e allevati in cantina, se la giocano su scala mondiale?

Si sì non esagero. Ho sottoposto questo vino ad una serie di prove per il timore che, preso da stato compulsivo eccitatorio, ne avessi sopravvalutato le capacità e la bontà: degustato insieme ad altri alla cieca, fatto bere a commissioni composite di consumatori ed esperti, dato in giro a palati fini (vedi Luongo Tommaso, Sommelier con cotanto di Master capitolino e attuale delegato di Napoli, mica pizza e fichi) portato a tavola e fatto scontrare, sempre alla cieca, con Chardonnay Borgognone e Soave di indiscussa qualità.

Be', se rispetto al secondo vino, il Vigna del Brà 2006 della Cantina Filippi che a noi da tempo piace tanto e che ultimamente anche su questo spazio (con altra etichetta) ha trovato il [racconto](#), il nostro greco ha vinto ai punti, il primo è stato stracciato. Ed il primo costava quattro volte tanto!!!

Il colore è giallo paglierino intriso di fiammeggianti riverberi dorati. Il naso succoso, intenso, ampio e balsamico: nespole, albicocca, una possente vena agrumata, pepe bianco, origano, cioccolato bianco, foglie di tè verde, sussulti minerali idrocarburici. Il palato è teso come una corda di violino che, dal primo avvicinarsi delle labbra fino alla deglutizione, conduce come fosse un elettrizzante assolo di Frank Zappa: acido, sapido, nervoso e succoso, lungo, dal tono ammandorlato e intriso di limone e solarità.

Cosa chiedere di più?

Mauro Erro

Sede a Tufo, via Santa Lucia 13. Tel. 0825.998073.

www.cantinedellangelo.com

Ettari: 5 di proprietà.

Enologo: Luigi Di Sarno Bottiglie prodotte: 4000.

Vitigno: greco di Tufo