

Greco di Tufo 2008 docg Cantine dell'Angelo



Angelo Muto (Foto Giulia Cannada Bartoli)

Annata tosta e senza mediazioni questa 2008 che la maggior parte dei consumatori si appresta a dimenticare per lanciarsi avida sulla 2009 ormai di prossima uscita. Eppure il millesimo in questione andrebbe bevuto addirittura dopo il 2007 se l'Italia fosse un Paese enologicamente normale.

Ove si dimostra perché il Greco di Tufo di Calafé 2007 ha spuntato il secondo posto in una batteria di tredici campioni provati alla cieca nel corso del seminario Slow White del gruppo di assaggio Slow Food di Campania, Basilicate e Calabria organizzato a Fabbrica dei Sapori di Battipaglia martedì 23. Per la cronaca, il primo è stato un outsider, il Greco di Tufo di Antico Castello, bella azienda in quel di San Mango sul Calore specializzata in aglianico ma che, come tutte, compra anche uve di fiano e di greco per vinificare e commercializzare.

Ci soffermiamo, e vi consigliamo, allora, il terzo classificato, il Greco di Cantine dell'Angelo, residente a Tufo che ha esordito appena nel 2006 perché Angelo, terza generazione tra i filari bianchi piantati nello zolfo nella zona Campanaro che ha regalato il proprio nome al famoso cru dei Feudi. Un viticoltore attento alla salute del suolo, con

interventi di basso impatto e ridotti al minimo indispensabile.

Il Greco 2008 presenta grande freschezza, corpo, buona predisposizione ad ogni tipo di abbinamento possibile ed immaginabile, ancora decisamente in cammino evolutivo. Lo troverete andando a trovare il produttore, cosa da noi sempre consigliata, oppure, se siete a Napoli, nell'enoteca «DiVinoinVigna» in via Freud, ricca di spunti non omologati offerti dalla biodiversità enologica italiana.

Lo beviamo sul risotto alla scorfico del bravissimo Marco de Luca del Ristoro degli Angeli nel cuore di Salerno oppure, per restare seduti lì, nel suo raviolo con fagioli di Controne. Il Greco di Tufo si conferma vino food friendly, concreto e molto interessante quando si ama l'abbinamento al cibo. Tranne che sul ragù e la cioccolata, va praticamente su tutto.

Tufo, via Santa Lucia, 13. Tel. 0825.998073. Ettari: 5 di proprietà.

Uva: greco.

Bottiglie: 6000