

Greco di Tufo 2012 docg Le Ormere



Greco di Tufo Le Ormere
di [Lello Tornatore](#)

Quello che proprio non si riesce a superare in Irpinia è la tendenza alla proliferazione di nuove cantine. Se analizzato dal punto di vista commerciale, potrebbe essere un fatto negativo, ma sul fronte del miglioramento della qualità dei prodotti si è dimostrato

ampiamente positivo. Ormai quasi tutte le cantine, chi più, chi meno, hanno avuto una crescita qualitativa esponenziale. E' difficile trovare cattivi vini in Irpinia e paradossalmente, l'immissione in commercio di nuovi ottimi vini ha "costretto" anche le grandi aziende a impegnarsi di più nella ricerca della qualità. Ma da dove nasce tutta questa voglia di mettersi in gioco in un panorama vitivinicolo provinciale che, se vogliamo, è a dir poco, piuttosto stagnante in termini di consumo interno???



Greco di Tufo Le Ormère, l'etichetta

Beh, sicuramente l'origine di questa tendenza è da ricercare nella scarsa remunerazione delle uve. Oggi, a voler fare due conti, coltivare un ettaro di terra a Fiano di Avellino, o a Greco di Tufo, è sicuramente antieconomico : i costi per la conduzione di un ettaro vitato oscillano tra i 4000/5000 euro , il ricavato, a volerti andare bene (niente grandine, nessun problema patologico delle piante, ottima annata),

ammonta a 4200/4900 euro (60/70 q.li x € 70,00), cioè stando sempre in ginocchio con le mani giunte e la testa rivolta verso l'alto...non ci rimetti!!! Ecco che allora si fa strada nella mente l'idea di recuperare il valore aggiunto che potenzialmente può dare la trasformazione dell'uva in vino. Ed è proprio quest'idea che balenava nella mente di Fioravante Cecere, brillante e giovane avvocato di origini santapaolinesi, che dopo anni di conferimenti a una sfortunata cooperativa vitivinicola irpina , ha deciso insieme al socio Carmine Iannaccone di vinificare in proprio le uve Greco prodotte nella vigna di proprietà a Santa Paolina(Av). L' "ostetrica" alla quale si sono rivolti per veder nascere la propria creatura è l'ottimo professionista Sergio Pappalardo di "Consenso Wine", il quale, insieme alla proprietà, ha deciso di fare un solo vino e con "un bassissimo tenore di solfiti, usati solo in fase di imbottigliamento(37 mg./lt. contro un limite legale di 150mg./lt. Consentito per i vini biologici)".



Greco di Tufo Le Ormere, la controetichetta

L'occasione di "sentire" questo vino ci è stata data da una delle tante sbevazzate che sistematicamente organizziamo insieme agli amici dell'AIS Avellino, del gruppo "A casa de Gustavo" e di altra "bella gente" che ruota intorno a queste persone. Ci siamo ritrovati al "Gastèr Sensory Lab" di Avellino, un locale fresco di apertura che la giovanissima ma già preparatissima sommelier Valentina Taccone ha fortemente voluto insieme al fidanzato Gerardo. Ed eravamo lì a cxxxeggiare, quando all'improvviso, Rita

Loschiavo, eccellentissima sommelier, ci tira fuori dal cilindro una bottiglia di Greco di Tufo 2012 “ Le Ormere”. Da persona corretta qual è, Rita mette subito le mani avanti denunciando “il suo conflitto d’interesse”. Eh si, Fioravante Cecere è il marito di sua sorella Mena...Ah, gravissimo!!! ;-)) Ma l’outing di Rita non ci impedisce di godere al meglio di questo bellissimo prodotto. E si inizia dal colore, che si presenta leggermente più dorato del solito. Qualcuno, preso dall’ansia di prestazione, incomincia ad ipotizzare un inizio di ossidazione, salvo poi fare autocritica quando avvicinatolo al naso il vino si rivela più vivo che mai. Un naso verticalissimo, citrico e agrumato a go-go. Mi permetto di puntualizzare, pompelmo rosa. In bocca la corrispondenza con il naso è perfetta, anche qui la verticalità è decisa, l’acidità agrumata ci trafigge la lingua ed il palato, lasciando in bocca una sottile sensazione tannica (è Greco, bellezza!!!).



Le Ormere, il vigneto

La chiusura della beva è appagante, ma allo stesso tempo “chiama” ancora altri sorsi...che evidentemente non ci facciamo mancare, esercitando in pieno il conflitto d’interessi...siamo o non siamo gli amici della cognata del titolare??? ;-))

Le Ormere s.a.s. di Cecere Fiore & C. Società Agricola

Bottiglie prodotte 6500

Sede legale

Via Circumvallazione , 159 -Avellino

Tel. 327 3732187