

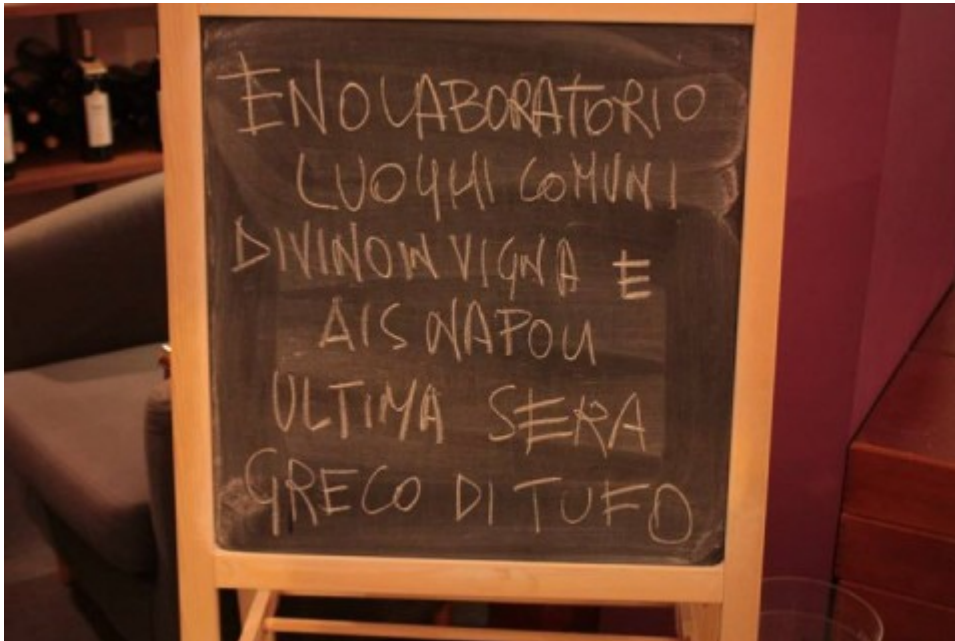
Il Greco di Tufo in sette interpretazioni, report sulla serata finale dell'Enolaboratorio di Napoli



I Greco di Tufo della serata

di [Mauro Erro](#)

L'ultima serata dell'enolaboratorio, nella sua rassegna costola luoghi comuni, torna alla casa madre, in Campania, per una degustazione summa che racchiude i temi dibattuti quest'anno. Una zona, quella del Greco di Tufo, su cui è possibile sviluppare una serie di riflessioni utili al degustatore: dal particolare guicciardiano allo stato generale del vino italiano.



Già, perché la denominazione gode di un successo commerciale partito dagli anni '80 sotto la spinta della famiglia Mastroberardino e, allo stesso tempo, da un punto di vista strettamente tecnico, è la zona che più soffre una mancata specializzazione diffusa rispetto alle altre due docg irpine: Fiano di Avellino e Taurasi.

Difatti, mentre è molto più semplice elencare le caratteristiche organolettiche e le differenze di un Fiano di Lapio da uno di Summonte o di un Taurasi Montemaranese da uno di Case d'Alto, molto più complicato trarre delle conclusioni quando parliamo di Greco.

Innanzitutto per la stessa storia della denominazione e dello sviluppo economico e sociale legato alle vicende delle miniere di zolfo: sorte alla fine dell'ottocento, vennero chiuse negli anni '60 del novecento restituendo manodopera ai campi. Qui l'uva è sempre stata reddito di sussistenza, la quantità spesso ha prevalso sulla qualità condizionando il lavoro dei vignaioli tanto in vigna, quanto in seguito in cantina.

Il vitigno

Se ciò non bastasse va aggiunto che il vitigno è, semplicemente, una brutta bestia. Grappolo compatto e buccia sottile, il greco è suscettibile e cagionevole (alle muffe ad esempio), mostra valori elevatissimi di acidità, molto più del fiano, ma anche una dotazione fenolica cospicua con un certo numero di componenti (catechine, ecc. ecc.)

facili all'ossidazione. Da questo punto di vista si sono formate due scuole di pensiero tra produttori e tecnici: da un lato chi sceglie di far ossidare queste sostanze per eliminarle prima dell'imbottigliamento nella speranza di rendere il vino più stabile e la sua evoluzione "normale"; chi, invece, preferisce lavorare in assenza di ossigeno con l'intento di preservare e difendere il prezioso liquido.



La degustazione

Il territorio

Quanto al territorio, si tratta di 800 ettari che si sviluppano sulla valle del Sabato con incursioni interne nei territori di Santa Paolina e Montefusco (dove registriamo le altimetrie più importanti). Argilla e calcare, la componente vulcanica delle eruzioni pliniane e precedenti del monte Somma diversamente stratificate caratterizzano in linea generale il terreno. Le zone più contigue al fiume presentano versanti più ripidi, mentre le zone interne valli più aperte ed arieggiate e, molto spesso, sistemi di allevamento più moderni rispetto alle tante raggere visibili a Tufo, la zona più antica della denominazione



Greco di Tufo

Gli Assaggi

Greco di Tufo 2008 Cantine del'Angelo (Tufo Bassa)

Quella di Angelo Muto è senza dubbio alcuno la rivelazione degli ultimissimi anni in tema Greco. Questa versione, la terza della cantina, prodotta solo in duemila unità, presentata l'anno scorso a Castelvenere nell'ambito delle Piccole Vigne, finisce con l'essere il preferito dalla platea. Esordio sulfureo, s'apre poi a sentori d'agrumi, d'erbe aromatiche con il timbro minerale a dettare ritmo. Palato grasso e fluido, acidità ripulente, d'ottima lunghezza.

Greco di Tufo 2008 Pietracupa (Santa Paolina)

Vino algido, di mineralità vitrea e impostazione austera. Sembra di fare free climbing quando ci si avvicina a lui. Un gioco d'erbe a corredo. Un palato di precisione millimetrica. Un vino che non tradisce mai: di sicurezza granitica, è il caso di dire, per il consumatore.

Greco di Tufo Tornante 2008 Vadiaperti (Montefusco)

Per chi ama le silhouettes esili, la mineralità idrocarbureca, gli aspri e ferrigni profili taglienti. Il naso concede qualcosa in più oltre le note minerali e di pompelmo quando la temperatura aumenta mostrando alcune note da attacco di botrytis. Palato ancora giovane, seppur di bevibilità assassina.

Non assumere lontano dai pasti.

Greco di Tufo 2007 Benito Ferrara (Tufo alta)

Benito Ferrara ed il suo marchio di fabbrica esaltato da un'annata calda. La vendemmia ritardata ci regala note terrose e di tartufo, frutta matura di albicocca, per un impianto olfattivo che per quanto affascinante è monocorde. Il palato, di contro, mostra buona agilità: una vispa acidità tiene teso il sorso materico.

Greco di Tufo Ariavecchia 2006 Calafè (Prata)

Profilo olfattivo leggermente evoluto, mostra sicuramente, anche all'assaggio, un'impostazione materica e di forza. Il palato appare leggermente stanco, solo in parte ravvivato dall'acidità finale: nonostante un buon succo manca la giusta tensione.

Greco di Tufo Selvetelle 2008 Centrella (Torrioni)

Lampone e fragoline in confetto, note di caramella mou ed erbe aromatiche, ha naso particolare e fascinoso. Al palato è acqua di mare dopo un ingresso succoso. Ma la componente alcolica ci appare scissa e non ben integrata.

Greco di Tufo 2009, Cantina dell'Angelo

Rispetto all'anno precedente ci sembra, nonostante l'annata più difficile da gestire in vigna, sia stato fatto un ulteriore passo in avanti. Naso, dopo la sbuffata sulfurea, che s'apre a sentori di freschi agrumi, di erbe, di solarità e leggiadria fruttata appena accennata, di echi floreali, ben definiti e nitidi. Al palato ha "scorrevolezza montana", la definizione aromatica è di precisione amanuense, ha passo cadenzato e ben ritmato, per assottigliarsi nel finale lasciando spazio alla scure (e scura) minerale.