

Kimia Fiano 2012 Puglia igr | Voto 86/100



Kimia Fiano Minutolo Igp Puglia 2012 Tenute Chiaromonte

Tenute Chiaromonte

Uva: Fiano Minutolo

Fascia di prezzo: 13,00 euro in enoteca

Fermentazione e maturazione: Acciaio

Vista 5/5 - Naso 25/30 - Palato 25/30 - Non omologazione 31/35

Come tutti sanno Gioia del Colle, insieme con tutto il territorio limitrofo murgese, rappresenta l'ideale habitat per la coltivazione del Primitivo, che proprio qui è nato per

poi emigrare ed affermarsi anche nel Tarantino. A distanza di molti anni, ancora adesso si discute quale sia l'areale migliore per la produzione di vini di qualità scaturiti da questo vitigno autoctono. Da osservatore neutrale, seppur attore molto interessato alle sorti della florida viticoltura pugliese, dico che entrambi i territori sono molto vocati, seppur in modo diverso, e che rappresentano il quantum di eccellenza di tutto il comparto vitivinicolo pugliese.

Ad Acquaviva delle Fonti (patria della dolcissima Cipolla Rossa presidio Slow Food e dei gustosi ceci neri), comune delle Murge baresi e confinante proprio con Gioia del Colle, opera l'azienda Tenute Chiaromonte attiva fin dal lontano 1826 e attualmente retta dall'ultimo discendente della schiatta: Nicola Chiaromonte. Naturalmente anche Nicola produce una serie di ottimi vini con il Primitivo. Anzi, a dirla tutta, secondo la critica specializzata e gli esperti settoriali qui si fa una produzione vinicola tra le migliori di tutta la regione, con tre specifiche etichette: Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto, Chiaromonte Riserva ed Elé, eccellenti e superpremiati vini che ho avuto modo di assaggiare recentemente.

La mia attenzione, tuttavia, si è soffermata su un'altra chicca aziendale il Kimìa Fiano Igp Puglia 2012. Laddove per Fiano qui non s'intende la specie di provenienza campana, bensì il locale, recuperato ed aromatico Minutolo. Un vitigno questo che è ancora alla ricerca della sua definitiva identità e consacrazione, visto che colpevolmente non è stato ancora inserito nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, nonostante tutti gli sforzi che sono stati intentati. Di fatto, comunque, il Minutolo si può considerare a giusta ragione il vero vitigno autoctono pugliese a bacca bianca che abbia un futuro certo.

Dopo la canonica fermentazione, il vino matura per sei mesi in contenitori di acciaio e pochi altri ancora in bottiglia per l'elevazione. La gradazione alcolica si attesta a 12,5° C.

Bel colore verdolino, ancora parzialmente clorofilizzante nel bicchiere. E non potrebbe essere altrimenti, visto la neonità del vino. L'effetto aromatico è complesso ed incisivo. Il naso, infatti, esordisce con intensi profumi floreali di sambuco, di zagare e di

tiglio e poi esplodono essenze mielose, speziate e di erbe di campo. In bocca è reattivo e scattante come uno sprinter di razza ed esibisce poi una silhouette sapida e una freschezza tagliente sostenuta dalla moderata alcolicità. E' intrigantemente elegante e aromatico quel tanto che basta. Perché la differenza risiede proprio qui: il Minutolo appartiene sì alla categoria dei vitigni aromatici o semiaromatici, ma soprattutto nel bouquet e non tanto nel gusto, perché in bocca è tendenzialmente secco. Diciamo che somiglia più a un Riesling alsaziano-tedesco che ad un Moscato, tanto per intenderci. Denota poi insistenti e delicate venature agrumate che si depositano piacevolmente sulla lingua, insieme a contrappunti dinamici, minerali e fruttatamente esotici. Il finale è lungo e godibile. E poi, per ultimo è da rimarcare l'evolutiva progressione del vino nel tempo che durerà sicuramente ancora per molti anni. Una caratteristica questa che lo accosta ineluttabilmente al suo omonimo campano! Da preferire su piatti a base di pesce, frutti di mare, carne bianca, tartine e formaggi molli. Prosit!

Questa scheda è di Enrico Malgi

Sede ad Acquaviva delle Fonti (BA) – Vico Muro Sant'Angelo, 6

Tel e Fax: 080 3050432

info@tenutechiaromonte.com – www.tenutechiaromonte.com

Enologo: Nicola Chiaromonte

Ettari: 32, di cui 27 vitati

Bottiglie prodotte: 100.000

Vitigni: Primitivo e Fiano Minutolo