

## Le Surte 2001 Taurasi docg |Voto 87/100



Le Surte 2001 Macchialupa

MACCHIALUPA

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 15 a 20 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Vista 5/5. Naso 25/30. Palato 26/30. Non Omologazione 31/35

Vi capita mai di incontrare una persona quando meno ve lo aspettate dopo un po' di tempo? Il piacere di riprendere la conversazione, scambiare due chiacchiere, aggiornarsi. A me capita di tanto in tanto con alcuni vini, caspita: ma come, sono già passati sette anni? Vero, proprio così.

Il Macchialupa di Angelo Valentino lo avevo recensito per il Mattino, pensate un po', appena

uscita nel 2005 come potete leggere qui sotto. Lo ritrovo in carta dai [fratelli Fischetti dell'Oasis di Vallesaccarda](#) e ci punto il dito, come perdere l'occasione di rivedere un modernista?

Certo, modernista è una parola grossa in Irpinia. Al neto di un paio di esempi fruttati di stampo maroniano, il termine indica solo un'attesa maggiore per la maturazione dell'Aglianico e l'uso della barrique per la fermentazione malolattica.

Angelo Valentino tredici anni fa era un enfant prodige della viticoltura irpina, fresco dell'esperienza maturata da Antonio Caggiano. Un professionista serio, poco mediatico, alieno dal 2.0 e svogliato frequentatore di manifestazioni, proprio come il suo omonimo Carmine.

I suoi vini però camminano ben nel tempo. Questo Taurasi ha la tensione irrisolta tipica della 2001, annata sicuramente perfetta che deve però secondo me essere ancora attesa per l'Aglianico. Irrisolta significa percepire al tempo stesso il peso materico del vino e la freschezza in modo un po' scisso, al naso ancora vince la ciliegia con un sottofondo di spezie dolci e note balsamiche. Ma il vino c'è e si beve con molto piacere, soprattutto se abbinato ai piatti di carne della bella cucina di Vallesaccarda.

Vino giovane, dunque. Alla prossima:-)

Scheda del 20 giugno 2005. Angelo Valentino ben conosce i segreti dell'aglianico di Taurasi avendo lavorato con Moio da Caggiano per numerose vendemmie sin dal 1994. L'azienda di cui è socio, siamo vicino Altavilla Irpinia, a Chianche, è in una zona vocata al Greco, ma il sogno è sempre stato il grande rosso, su cui ha insistito sin dalle prime battute nonostante gli applausi e i riconoscimenti di critica e di mercato ottenuti con Fiano e Greco. Prova ne è che è l'unico dei quattro vini aziendali battezzato come un cristiano. Le Surte viene da una buona annata ed è fatto con una buona mano: il colore è un rosso rubino concentrato, impenetrabile secondo lo stile moderno, al naso presenta una interessante complessità aromatica che spazia dalla frutta di bosco alle spezie, alla liquirizia con note balsamiche e di vaniglia non invasiva, molto belle anche le note affumicate, mentre in bocca l'aglianico si conferma grande vitigno con la sapidità, la struttura, l'eccezionale spinta acida, ben lavorato attraverso l'estrazione di tannini dolci, con un finale persistente, asciutto. Un buon rosso, insomma, sicuramente con un prezzo di partenza leggermente pretenzioso, segno che Angelo crede molto in questo vino. Da bere assoluto, al massimo accompagnato da un pecorino di

Carmasciano.

*Sede a San Pietro Irpino, Località Chianche*

*Tel. e fax 0825. 996396*

*Sito: <http://www.macchialupa.it>*

*Email: [info@macchialupa.it](mailto:info@macchialupa.it)*

*Enologo: Angelo Valentino*

*Bottiglie prodotte: 50.000*

*Ettari: 7 di proprietà*

*Vitigni: aglianico, fiano di Avellino, greco di Tufo*