

## Masseria Murata, strepitosa verticale Fiano di Avellino 2012-2007



i Fiano di Avellino di Masseria Murata in degustazione  
di [Lello Tornatore](#)

Erano già alcuni mesi che avevamo programmato questa verticale. Poi gli innumerevoli impegni, sia miei, ma soprattutto del Pigna ci hanno costretto a rimandare. E siamo così arrivati a cavallo della vendemmia 2013 per mettere sotto i riflettori lo stupendo lavoro fatto dai fratelli Argenziano di Masseria Murata con il Fiano di Avellino, dalla 2012 alla 2007.

” L'azienda si trova appena fuori dalla città di Avellino, nel comune di Mercogliano a ridosso dell'Abbazia del Loreto di cui era parte integrante sin dalla seconda metà

del'700, allorquando Stefano Argenziano, nostro antenato capostipite, diviene affittuario e fattore del podere di proprietà dei monaci.” Così esordisce Antonio Argenziano, il primo dei due fratelli, che si occupa prevalentemente del commerciale e , usando una parola grossa per un'azienda che produce circa 70.000 bottiglie, del marketing aziendale.



Gianluca Argenziano

A seguire l'aspetto tecnico dell'azienda, sia in vigna che in cantina, ci pensa l'altro fratello, Gianluca, che ci parla dei cinque ettari di vigna a Mercogliano (3 impiantati a Fiano e 2 a Coda di Volpe) , un ettaro a Candida (Fiano) e 2 ettari a Chianche impiantato a Greco di Tufo. “La lavorazione dei nostri bianchi avviene esclusivamente in acciaio, e questo ci dà una grossa mano per far esprimere al meglio le caratteristiche di freschezza che denotano i profili dei bianchi dell'Irpinia”, chiosa Gianluca con



un'espressione visiva orgogliosa del proprio lavoro.



il tavolo relatori, da sinistra: Gianluca Argenziano, Luciano Pignataro, Lello Tornatore

Rapidamente si passa alla divertente ma interessantissima degustazione condotta dal Pigna, questa volta con un piglio molto disteso, oserei dire "casual"... in blugginselacoste!!! ;-)) E mette le mani avanti sciordinando la sua visione filosofica del rapporto tra il Fiano di Avellino ed il tempo. " Il Fiano guarda al tempo non come un ostacolo da superare, quanto ad un alleato che lo aiuta ad evolversi!!!! " Mentre gli altri bianchi campani resistono al tempo, continua, per il Fiano esso rappresenta un'occasione di miglioramento. E andiamo a vedere se è vero...



Masseria Murata, i Fiano in degustazione

### Fiano di Avellino 2012

Annata meravigliosa, uve sanissime, insomma un millesimo nel quale per sbagliare la vinificazione...ci si doveva impegnare proprio tanto!!! ;-)) E infatti il colore vivace, il naso di frutta bianca, la bocca piena ma inondata da un'acidità tagliente, ci regalano sensazioni che promettono tanto, ma al momento il vino, direbbero a Roma, è ancora un pischello. Dare una valutazione definitiva oggi, sarebbe un azzardo ma, a leggerlo attentamente, ci prospetta l'idea di un vino dalle grandi potenzialità.

### Fiano di Avellino 2011

Annata più difficile della precedente, molto piovosa e alternata a settimane di caldo sostenuto. Un colore che sicuramente è più dorato del precedente, mentre al naso il floreale(glicine) precede il fruttato(agrumi), e via via si aggiunge l'erbaceo e qualche cenno di tostato. Bocca piena, equilibrata, con in evidenza una sapidità appena

percettibile.

#### Fiano di Avellino 2010

Annata da manuale. La pioggia quando ci voleva ed il sole...a comando! La 2010 per il Fiano sicuramente dovrà essere annoverata come una delle migliori annate. Colore dorato pieno, ma ancora vivacissimo. Il naso sempre floreale prima (glicine, gelsomino e viola) e fruttato dopo (cedro, mela golden e pera), ed in successione erba secca tagliata. Ottima corrispondenza naso-bocca, entrata decisa ma avvolgente e nel finale sapida e dinamica, la bocca chiama il bicchiere sorso dopo sorso. La lunghezza è infinita. Gran bel bere...in grandissima eleganza!

#### Fiano di Avellino 2009

Annata particolarmente piovosa, soprattutto in primavera-inizio estate, ma raddrizzatasi poi nel corso del ciclo vegetativo. Già dal colore si capisce che il vino è più avanti di quello che dovrebbe essere in termini di evoluzione. Al naso il floreale è appena percettibile, qui prevale invece, il fruttato maturo. Si susseguono note di tostato-affumicato che virano verso il terroso. La bocca piena, lunga ed evoluta.





Masseria Murata, sala sold out

Fiano di Avellino 2008

Annata bella ma non eccezionale. A cominciare dal colore, tutto si delinea “perfetto”. Un giallo dorato pieno che ci riflette il sole preso nei mesi estivi. In bocca l'acidità ancora sostenuta fa da supporto alla ricchezza del sorso che avvolge e conquista tutto. Un vino che potrebbe tranquillamente essere bevuto anche fuori pasto. La lunghezza delle sensazioni invita a berne sempre di più.

Fiano di Avellino 2007

Annata molto calda. Qui il millesimo certo non aiuta. L' inizio di decadenza incomincia a farsi sentire, anche se, per onor del vero, devo dire che la bottiglia assaggiata prima della verticale non mi aveva dato questa sensazione. Il vino è complessivamente ancora in forma, anche se alcuni valori non si percepiscono come da dovere. Bottiglia sfortunata o cosa?

Fuori programma:

Coda di Volpe 2007: Dopo una cavalcata del tipo di quella appena fatta con il Fiano, il vino che non ti aspetti, un po' come scendere da una Ferrari e risalire su una Fiat. Ma le condizioni del vino sono risultate tali da non farlo affatto sfigurare, tutt'altro!!! Uve da vigne quasi centenarie, la famiglia Argenziano crede molto in questo vitigno, tant'è che ne ha recentemente reimpiantato. A dispetto dei sei anni sul groppone, ha ancora una verticalità esagerata. Lavora bene sia sulla pasta e fagioli che sui fusilli aromatici di mamma Margherita (la madre di Gianluca ed Antonio).



Coda di Volpe 2007 Masseria Murata

Solo per dovere di cronaca, alla fine di tutto abbiamo anche degustato un ottimo Taurasi 2008 Masseria Murata con uve provenienti da Castelfranci.



il pecorino dei pastori di Capocastello

Che c'entrava il Taurasi? E ditemi voi, eravamo alle prese con un meraviglioso pecorino dei pastori di Capocastello (Mercogliano) stagionato 24 mesi...che cosa avreste bevuto??? ;-))