

Naturalis Historia 2004 Taurasi docg

MASTROBERARDINO

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 25 a 30 euro franco cantina

Fermentazione e maturazione: legno



Antonio Mastroberardino

Tre bicchieri 2009, 16/20 Vini d'Italia Espresso, Corona Vini Buoni d'Italia 2009 Touring Club

La caratteristica di Mastroberardino è che riesce a fare vini antichi anche quando strizza l'occhio alla novità: intendo il colore, rosso rubino carico e concentrato, la lavorazione in barrique, una macerazione più spinta. Come una grande azienda di auto che rinnova impercettibilmente i suoi modelli di successo. Il Naturalis era nato un po' come vino del futuro nel pieno del passaggio di gestione da Antonio a Piero, un blend con il piedirosso e primo, oltre che unico, vino campano venduto con il sistema dei futures nell'edizione 1998. Dopo un lungo percorso l'azienda ha deciso di farne qualcosa di molto particolare, una sorta di SuperTaurasi da vigne vecchie di 40 anni in quel di Mirabella Eclano, siamo nel cuore dell'areale docg dove è nato il Radici Resort. Un vino che, come potete vedere dalle indicazioni che abbiamo inserito in testa a questo pezzo, ha messo d'accordo un po' tutte le guide. E non è certo stato difficile, ma voglio anche dirvi che

non è un vino facile perché è nella fase in cui ancora non ha espresso le sue potenzialità, ancora compresse dalla materia. Serviranno anni, come mi diceva ieri Dario Pennino, l'amministratore delegato al marketing, con il quale lo abbiamo provato insieme all'agnello preparato da Francesco Spagnuolo al Morabianca, il ristorante del Resort. Va bene, occorrerà del tempo, ma nel frattempo cosa può dare il Naturalis e perché è stato così convincente? Credo dipenda dal fatto che pur avendo una maggiore concentrazione del Radici si presenta anzitutto come un vino che aspira all'eleganza e non alla potenza: i sentori speziati del legno, ben scelto, non camminano da soli ma si intrecciano con quelli della frutta, il naso non è bombardato da effluvi dolci ma, nel più puro stile Mastroberardino, si apre lentamente e con grande persistenza gira a seconda del tempo e della temperatura mostrando grande complessità. Ad un certo punto mi sembrava il mento poggiato su un mazzetto di origano secco. Lo stesso discorso vale per la bocca, con un ingresso sicuramente piacevole ma senza sconti ruffiani, tutto è giocato attorno all'acidità, contenuta ma non mortificata, lungo, ben strutturato, intenso. Il bicchiere è compatto, nel senso che il vino sicuramente è pronto per essere bevuto e non ha scatti di scompostezza o slegamento, ma al tempo stesso di capisce chiaramente che ha bisogno di digerire il frutto per esprimersi ancora molto meglio. L'annata 2004 è una delle più belle del Taurasi, qualcuno ha scritto che è esagerato averle dato il massimo del rating, io penso che la natura ha riequilibrato la spontanea tendenza alla concentrazione anticipando l'inversione di tendenza già ben visibile nelle costruzioni dei vini del 1005 e nel 2006. La stagione infatti non è stata molto fortunata per i bianchi, ma i rossi taurasini sono tutti molto eleganti e pieni, con ottime prospettive di invecchiamento.

Mi voglio soffermare infine sulla questione del prezzo, principale indicatore della serietà commerciale e produttiva di un'azienda: nel corso di questi anni la Mastroberardino ha sempre contenuto il catalogo, se commutate gli euro in lire vedrete che sui base è stata fatta una politica molto accorta e mai ingorda anche negli anni delle vacche grasse (1996-2002). Così anche sui top wine: se pensate che questo vino costa quasi la metà di un Molettieri e un terzo di Caggiano, aziende che hanno poco più di dieci anni di storia in etichetta a confronto dei 130 della Mastroberardino, capite allora la marcia in più. Ma quale? L'idea radicata in chi fa questo lavoro da anni, comune ad altre aziende storiche

campane e italiane, che i prezzi non devono variare a seconda dello stato d'animo del mercato ma devono essere sempre rapportati alla base del costo industriale, che vendere vino non è acquistare azioni che salgono, ma un delicato mestiere in cui la domanda di qualità deve essere sempre compatibile con l'offerta del prezzo. Credo che la politica dei prezzi, unitamente allo stile aziendale che non deve variare per non disorientare gli affezionati, siano i veri segreti del successo di un'azienda agricola, grande o piccola poco importa. Il Naturalis è un vino tranquillizzante, si ritorna a quello che si cerca in un Taurasi: poterlo bere quando fuori la temperatura è fredda con un buon secondo di carne, oppure dividerlo chiacchierando e spiluccando un po' di caciocavallo stagionato. da comprarlo e stapparlo quando vostro figlio nato ieri festeggerà i 18 anni. Che fai lo bevi? Mi ha chiesto Dario dopo aver provato insieme a me praticamente l'intera gamma aziendale dai base al Melizie. Certo, perché sputarlo è un po' come buttare il pane: si fa peccato.

Sede ad Atripalda, via manfredi 75-81

Tel. 0825.614111, fax 0825.611431

Sito: <http://www.mastroberardino.com>

Enologo: Piero Mastroberardino e Denis Dubourdieu

Bottiglie prodotte: 2.400.000

Ettari: 200 di proprietà e 150 in conduzione

Vitigni: aglianico, piedirosso, fiano, greco, falanghina, coda di volpe