

Rampone 2010 Valle D'Itria igt Fiano Minutolo | Voto 88/100



Il vigneto

I PASTINI AZIENDA VITIVINICOLA DEI FRATELLI CARPARELLI

Uva: fiano minutolo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

VISTA 5/5 - NASO 27/30 - PALATO 25/30 - NON OMOLOGAZIONE 31/35

Poco tempo fa mi ha chiamato al telefono Mario Riccardi, patròn del ristorante [La Cantinella sul Mare di Villammare](#), e mi fa: "Enrico hai mai provato il Fiano Minutolo? Sai a chi posso rivolgermi per comprarne qualche bottiglia?". Gli ho risposto che, pur conoscendo questo vino di provenienza pugliese, purtroppo non avevo avuto ancora

modo di gustarlo, ma che mi sarei attivato e gli avrei fatto sapere. E così è stato: ho subito fatto delle ricerche, che mi hanno condotto direttamente alla fonte, cioè all'azienda vinicola I Pàstini dei fratelli Nicola e Pasquale Carparelli di Locorotondo, cui si deve gran parte della riscoperta di questo vitigno finito da tempo immemorabile nel dimenticatoio ed in passato confuso col Greco bianco. I Pàstini, il cui nome deriva dal latino *pastinum*, cioè zappa, è un'azienda giovane sorta nell'anno 1996 e nel 2000 ha rilevato una precedente proprietà in stato di abbandono in Valle d'Itria, nella famosa terra dei trulli. Obiettivo primario di questa Maison è stato da subito il recupero e la valorizzazione dei vitigni locali di antica coltivazione, in modo particolare proprio del Fiano Minutolo, considerata una varietà a bacca bianca difficilissima da trovare, oltre che del Bianco d'Alessano e della Verdeca. Dopo vari sforzi e frequenti viaggi nella zona protrattisi per oltre due anni, alla ricerca di questo raro vitigno, finalmente nel 2002 sono state prelevate alcune marze da viti vecchissime per ricavarne le gemme d'innesto. E così nel settembre 2003 è stata effettuata la prima vendemmia con il Fiano Minutolo.

Diciamo subito che questo misterioso vitigno ha poco da spartire con il Fiano di Avellino, è tutta un'altra cosa (così come la Santa Sofia cilentana, che si credeva un clone del Fiano e che accertamenti sul Dna genomico hanno decretato la sua unicità). Anche se della specie proveniente dalla Campania si trovano tracce in Puglia già nel XII secolo, quando Federico II ordinò da Foggia diversi tipi di vino e tra questi un Fiano; e poi alla fine del XIII secolo Carlo II d'Angiò promosse una spedizione di 16.000 viti di Fiano da Cava dei Tirreni a Manfredonia. Ciò sta a dimostrare che questo specifico biotipo si è acclimatato da moltissimo tempo in terra pugliese, così come altri vitigni campani come l'Aglianico, il Greco e la Falanghina. Mentre il Fiano Minutolo, propriamente detto, è un genotipo autoctono che si differenzia dal suo omonimo campano in modo netto, a cominciare dallo stesso grappolo compatto e con acini piccoli e prinosi. Ma ciò che lo distingue veramente da quello dell'Irpinia è il fatto che la sua uva ha caratteristiche aromatiche molto accentuate, alla stregua di un Brachetto, di un Moscato, di una Malvasia o di un Gewurztraminer, tanto che il sinonimo più usato in loco è quello di "Fiano Aromatico", oppure Fiano di Puglia. Il vitigno, poi, predilige terreni argillosi e calcarei, proprio come il classico flysch cilentano. E questo potrebbe indurre

qualche produttore nostrano a sperimentarne la coltivazione, al posto dell'abusato clone avellinese. Certamente è un'idea non certo peregrina, ma da sfruttare concretamente.



Bottiglia di Rampone

Il Fiano Minutolo, da cui si ricava il Rampone in purezza, viene allevato in collina, intorno ai 350 metri di altezza, con il sistema a cordone speronato. Dopo la fermentazione, il vino passa cinque mesi in contenitori di acciaio e un mese in bottiglia, prima di essere messo in commercio. La gradazione alcolica si attesta sui 13° C. Ho stappato la bottiglia durante un pranzo a base di pesce e la prima cosa che mi ha colpito è stato un inebriante bouquet che è salito prepotentemente al naso, meravigliosamente articolato nella sua spiccata aromaticità, seducente, intenso e delicato al tempo stesso, giustamente floreale e fruttato, con evidente sottofondo di note citrine. Il colore che colgo nel bicchiere è decisamente paglierino, ma con riflessi verdolini che testimoniano dell'incipiente giovinezza del vino. Al palato risulta equilibrato, fresco e segnato da sensazioni di frutta esotica, come la papaya ed il mango. A parte il pesce, lo vedo bene in accostamento a frutti di mare, crostacei,

formaggi giovani e verdure leggermente scottate, con una temperatura di servizio intorno ai 10° C. Un vino inedito che è stato sicuramente una grande e piacevole sorpresa per me e che mi permetto di consigliare a tutti gli amanti del buon bere.

A proposito, naturalmente ho fatto assaggiare questo vino a Mario Riccardi ed egli ne è rimasto letteralmente affascinato, tanto è vero che ha provveduto subito ad ordinarne alcune casse per il suo ristorante. Missione compiuta, quindi...

Enrico Malgi

Sede legale: Via Italo Balbo, 22/24 Locorotondo (BA) - Sede operativa: Corato (BA) - Tel e Fax: + 39 0804313309 - i-pastini@libero.it - www.ipastini.it - Amministratore Unico: Nicola Carparelli - Enologo: Pasquale Carparelli - Agronomo: Luigi Tarricone - Ettari vitati: 12, più altri in fitto - Bottiglie prodotte: circa 100.000 - Vitigni: Primitivo, Verdeca, Fiano Minutolo, Bianco d'Alessano e Aleatico.