

Sabus 2004 Roccamonfina igt

TENUTA ADOLFO SPADA

Uva: aglianico, piedirosso, montepulciano

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Riccardo Cotarella. Un nome, un programma. Sì, dietro il Sabus c'è lui, c'è la sua mano esperta. Non lasciatevi trarre in inganno dalla veste della bottiglia, che, detto molto francamente, è un po' troppo approssimativa (non so se nel frattempo l'azienda abbia provveduto, ma l'etichetta della bottiglia che ho degustato ieri sera era realizzata con una stampante laser...): ad ogni modo il Sabus 2004 è un vino impeccabile, come un teorema matematico. Cotarella ci ha da tempo abituati ai suoi vini-teorema: la sua cifra stilistica è questo grande equilibrio, questo saper sempre strizzare un occhio alla potenza e l'altro alla bevibilità; non sto qui ad elencare i grandi vini firmati da lui in Campania, dico solo che se Luigi Moio (l'artefice del rinascimento enologico campano) sta ad autenticità, Riccardo Cotarella sta ad equilibrio. L'equilibrio, derivante da un accorto "mix-design", che è poi il segreto del Sabus, realizzato con pari percentuali di Aglianico (che gli conferisce nell'invecchiamento i suoi bouquet floreali così eleganti, tipici e caratteristici), Piedirosso (che, come si sa, gli donerà morbidezza, rotonda bevibilità e tipicità) e Montepulciano (vitigno-jolly, che regala sempre colore, acidità e fruttato, ma anche struttura nell'ingresso in bocca, robustezza grazie a tannini morbidi, e tanta sapidità), l'equilibrio, che è il vero asso nella manica di questo grande wine-maker, che tanto ha dato -e tanto sta raccogliendo in termini di critica- alla nostra regione Campania. Il Sabus 2004 ha un bell'occhio di rubino molto molto carico con riflessi ancora violacei, segno di un non raggiunto apice evolutivo. Al naso è chiuso ancora, e perciò austero: il suo è il classico impianto olfattivo di vini di una certa caratura. Apre con note vulcaniche di roccia e di pietra focaia (queste ultime evanescenti), su cui interviene un fruttato intenso di ribes e di prugna. In bocca entra ricco ed avvolge subito tutto il palato: c'è grandissima freschezza (il che causa continui riassaggi), buone l'intensità e la persistenza, c'è frutta polposa a chili, tannino sodo.

Forse è appena polveroso, ma lungo e coerente è il suo finale, con dei particolari cenni florali di viola in retolfatto. Abbinabilissimo, già da subito, in cucina su tutte le carni rosse e grasse a cottura prolungata, lo aspettiamo tra cinque anni per importanti connubi gastronomici. Sì, è vero, direte in tanti che i vini monovitigno sono gli unici a meritare concretamente l'invecchiamento, ma questo fa eccezione: bere per credere! L'avrete capito, devo ammetterlo, pur non amando i vini-teorema, il Sabus 2004 è un vino che mi ha conquistato.

Questa scheda è di Gaspare Pellecchia

Sede a Galluccio, Località Fontana di Teano. Tel. 0823.925709, fax 081.8382812. www.tenutaspada.it info@tenutaspada.it Enologo: Riccardo Cotarella. Ettari: 30 di proprietà. Bottiglie prodotte: 130.000. Vitigni: aglianico, piedirosso, montepulciano.