

Sérole Pallagrello bianco 2003 Terre del Volturno igt

TERRE DEL PRINCIPE

Uva: pallagrello bianco

Fascia di prezzo: da 10 a 15 euro

Fermentazione e maturazione: legno



Non abbiamo più nulla da aggiungere. A tre anni dall'ultima scheda, a sei dalla vendemmia, questo millesimo sofferto ed eroico di Manuela e Peppe, da noi annusato in barrique quando ancora non erano protette perché la cantina era in facimento, ha imboccato la via del classico, un Montrachet del Sud: più polposo, alcolico, strutturato, ma tanto tanto fresco e buono. Saporito. Dopo una incertezza olfattiva iniziale, un po' di ossidato che a me tra l'altro è piaciuto al punto tale che speravo rimanesse per carezzare i suoi bianchi capelli, il vino ha ripreso nerbo e carattere, buttato per la strada la stampella e ripreso la maratona verso il tempo infinito delle cose. Grande bianco, dunque, cari signori, da conservare ancora a lungo e per tanto tempo. Un regalo dell'amico Pasquale Torrente del Covento che, bravo ristoratore, compra le bottiglie d'annata e le conserva per ben venderle grazie al fascino del tempo. Ci ha accompagnato con il duetto di scammaro, alla mammà e al forno. Una esplosione di

mineralità chiude il discorso ricco di fascino di un prodotto che nessun amante del vino dovrebbe ignorare. Il colore, giallo paglierino carico con sfumature dorate, è la premessa di una esperienza indimenticabile. Competitor dei migliori Fiano di Avellino in circolazione.

Assaggio del 27 luglio 2006. Bella e soddisfacente sorpresa durante una serata a Cetara, fra tapas e sushi preparati dai quattro ristoranti del borgo marinaro utilizzando colatura, alici e tonno rosso. Dalla riserva della bella cantina del Falalella, il ristorante del Cetus, chiediamo l'apertura di questo bianco alla presenza dei suoi produttori, Manuela e Pepe, avendo così la possibilità di darvi conto di un terzo assaggio, evento abbastanza raro per i prodotti campani consumati ormai sempre più rapidamente vista la richiesta. Con la promessa di parlarvi del fantastico 2005, notiamo allora che a tre anni dalla vendemmia il primo Serole di Terre del Principe conserva il colore giallo paglierino carico mentre al naso offre delle leggere e gradevoli note di ossidazione che poi spariscono a bicchiere aperto dopo qualche minuto per essere sostituite da sentori di frutta gialla e un po' di spezie. In bocca la beva è gagliarda, minerale, fresca, conferma la struttura importante del bicchiere, lunga, con un finale pulito, da manuale del sommelier. Davvero uno dei più grandi bianchi campani mai prodotti, ricorda le emozioni prolungate del Kratos di Maffini del 2001 o del Facetus di Fontanavecchia: dobbiamo aggiungere che il risultato è tanto più straordinario perché figlio di una vendemmia siccitosa e improvvisata, essendo il 2003 il primo anno di produzione di Terre del Principe, una vinificazione fatta alla garibaldina nella cantina ancora non completata a Castel Campagnano. La struttura e la mineralità del Serole hanno accompagnato molto bene il carpaccio di tonno, le alici fritte, le alici sottolio e quanto altro c'era sulla tavola imbadita per la festa, ma noi lo vediamo benissimo anche su foie gras, terrine e paté, mozzarella e caciocavalli non stagionati, carni bianche anche salsate. Se dunque avete le versioni 2004 e 2005, vi consiglio di conservarle e non dite che sono fissato: i bianchi campani vanno bevuti almeno e non prima di due anni, tutti.

Assaggio del 20 novembre 2005. A due anni dalla vendemmia torniamo a darvi notizia di questo bianco per parlare della sua evoluzione e per ammettere subito di essere rimasti stupefatti. La crescita della complessità olfattiva è stata infatti impressionante, dopo tanti mesi passati in bottiglia la frutta si è quasi completamente svestita dal legno

di cui ha conservato a struttura e alcuni sentori speziati di sottofondo presentando un olfatto intenso e persistente di pesche gialle, un po' di ananas. Dal colore, giallo paglierino intenso, si vede subito che il vino è in grandissima forma, la conferma in bocca dove l'ingresso è abbastanza fresco, caldo, abbastanza morbido risultando di corpo, sapido, con un finale molto bello e pulito. Un bianco nel pieno della sua maturità, insomma, il primo pallagrello da noi provato capace di superare di slancio tutto questo tempo incamminandosi baldanzosamente verso il terzo compleanno. Rispetto alla prima scheda lo abbiamo trovato insomma più importante, regale, maturato, tanto che lo abbiniamo a paté, terrine savoiarde, cernia e tonno destinati a ricette ben strutturate, carni bianche saporite e succulente.

Assaggio del 12 marzo 2004. Dove eravamo rimasti? Peppe Mancini e la figlia Masina, Manuela Piancastelli, Luigi Moio, ricominciano dopo l'avventura nella Vestini Campagnano, l'azienda di Caiazzo che ha lanciato il pallagrello e il casavecchia imponendo sul mercato un progetto filologico di recupero dei vitigni autoctoni che a chi non sa sognare poteva sembrare al massimo solo materia di ricerca in un istituto specializzato. Sul loro esempio tutta l'area delle colline caiatine si è risvegliata, tanto da essere oggi una delle migliori promesse territoriali della Campania: basti pensare che in un pugno di chilometri ci sono anche Alois, Castello Ducale, Fattoria Selvanova e, di fronte oltre l'Isclero, Torre Gaia. Bisogna andare all'Irpinia nella seconda metà degli anni '90 per trovare un simile fermento, ma quel che colpisce qui è la qualità dell'architettura aziendale oltre che dei vini. Terre del Principe gode di dieci ettari di vigneto tutti ben esposti di fronte al Taburno, gli spazi per la cantina non mancano mentre la bottaia è sistemata, caso unico in Campania, al primo piano a vista, come le cucine nei ristoranti moderni, ovviamente in ambiente climatizzato. Un miracolo della volontà, vedemmo il tutto quando era ancora in allestimento appena cinque mesi prima della presentazione ufficiale ed ora il risultato di questo sforzo è soprattutto questo bianco dove il legno appare dosato alla perfezione, non incide sulle freschezza e regala morbidezza al palato anche se naturalmente l'elevamento in bottiglia peserà maggiormente per un ulteriore equilibrio. La barrique non ha piattato il frutto, né lo ha stancato, ma gli ha regalato eleganza e complessità olfattiva, l'equilibrio si rivela con il giallo paglierino, al naso è intenso e persistente, in bocca abbastanza fresco e

abbastanza morbido, persistente. Abbiamo provato un Pallagrello solare, scanzonato, marino, che si è gettato alle spalle i problemi del passato, lo squillo di tromba di questa nuova avventura nella quale questa squadra che tanto ha fatto per il vino campano saprà regalarci ancora grandi soddisfazioni.

Sede a Castel Campagnano, contrada Mascioni

Tel. 0823.867126 - 081.8541125

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