

Slow Wine al Lingotto, la più grande degustazione italiana di tutti i tempi!



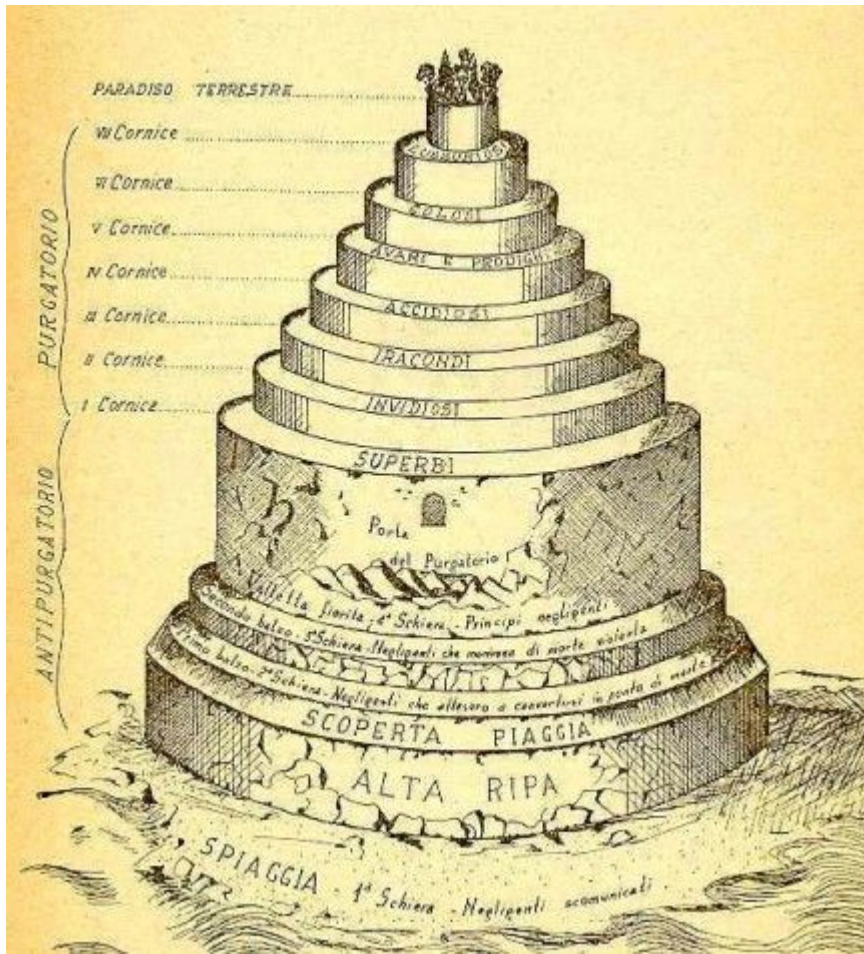
L'ingresso alla rampa del Lingotto

Il Sannio è il 60 % della viticoltura campana: ma quest'anno solo Slow Wine se ne è accorta!

dall'inviato a Torino

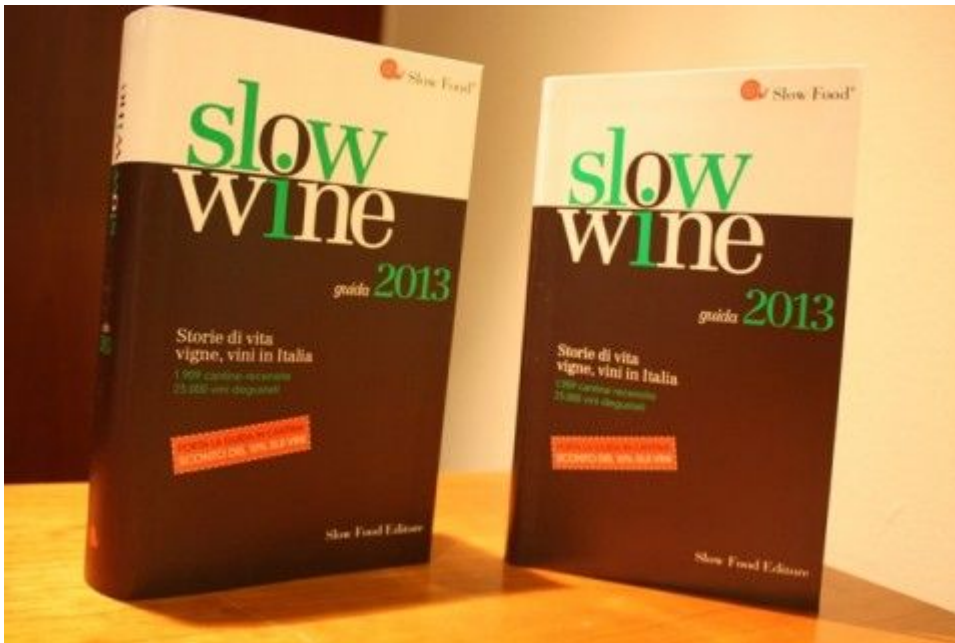
Pasquale Carlo

Al primo impatto la rampa nord del Lingotto ricorda qualcosa dell'iconografia dantesca, di qualcosa che indaga in profondità. Il lungo viaggio dantesco, attraversando inferno e purgatorio, conduce alla redenzione; quello della degustazione organizzata per la presentazione di Slow Wine presenta, invece, solo tappe paradisiache tra le chicche enologiche italiane. Una degustazione che, come il percorso di Dante, è frutto di un viaggio lungo, necessario per giungere alla redazione di una guida che offre nelle mani dei lettori una fotografia dettagliata del Belpaese enologico. E come Dante riesce a fare luce su ogni piega dell'animo umano, così in Slow Wine nessuna zona enologica italiana resta all'oscuro.



Il "divino" cammino di Dante

Tra i casi più emblematici ecco il Sannio, il territorio che da solo rappresenta il 50 per cento del "vigneto Campania", dove il grande sforzo compiuto da una folta pattuglia di produttori - non solo piccoli, visto l'ingresso in guida de La Guardiense, una delle realtà cooperative più grandi del Sud - viene ancora poco percepito, pagando lo scotto di una terra per decenni, nella seconda metà del Novecento, dedita quasi esclusivamente alla produzione di quantità.



La veste 2013 di Slow Wine

Il Sannio, terra dalle grandi potenzialità enologiche, soprattutto se l'analisi si affronta dal punto di vista della qualità-prezzo dei vini. Forse non è un caso che nell'edizione 2013 della guida edita da Slow Food nel beneventano si raccolgano ben sei dei quindici 'Vino Quotidiano' della Campania. Proprio attraverso la lettura di questi vini quotidiani è possibile percepire lo sforzo produttivo di cui si è parlato e soprattutto comprendere la capacità di lettura di Slow Wine, di scendere in profondità sul territorio.

Un territorio bianchista il Sannio, pur con le punte eccelse toccate dall'aglianico del Taburno, che nella versione riserva raggiunge anche il rango di 'Vino Slow', con l'azienda di Lorenzo Nifo-Sarrapochiello, e le buone quotazioni dello stesso vitigno nella versione "rosa". Ma è sul versante dei bianchi che il territorio sta crescendo anno dopo anno, aspetto non sfuggito a Slow Food. Punto di forza il vitigno falanghina, con due areali contigui ma ben distinti, divisi dalle acque del Calore, con la sponda ovest, da Ponte a Castelvenere, ben piazzatasi e che ha raggiunto il fregio di Slow Wine nelle produzioni di De Lucia e La Guardiense. Oltre alla falanghina, troviamo il vitigno minore coda di volpe e le belle affermazioni delle realtà che da anni vanno percorrendo anche i sentieri di fiano e greco, che si esprimono in modo interessante in terra sannita, come mostrano anche le affermazioni di Cautiero (Frasso Telesino) e Fontanavecchia (Torrecuso).



Partendo da sinistra: i curatori Giavedoni e Gariglio, con Bolasco e Burdese

Altro interessante aspetto emerso, le potenzialità degli vitigni rossi cosiddetti minori, con la loro capacità di essere più immediati rispetto al mai domo aglianico. Le etichette piedirosso, pur non avendo ottenuto alcun “simbolo”, diventano sempre più convincenti come mostrano soprattutto le produzioni di Fontanavecchia e La Rivolta, pronte godibili al primo anno, e la versione de La Guardiense, che cerca un percorso meno immediato ma sempre fruttato. Infine l’incredibile piacevolezza della barbera del Sannio “che nulla ha a che fare con quella piemontese”. E’ stato scritto più volte, ma leggerlo su una guida nazionale non è certamente da tutti i giorni, con ‘Slow Wine’ che assegna ben due delle sei menzioni “quotidiane” sannite a due etichette barbera appunto: quella di Fattoria Ciabrelli e della “chiocciola” Antica Masseria Venditti, entrambe annate 2009, a fare completa giustizia di un vino godibile già dall’anno dopo la vendemmia.



Il calabrese Gagliardi alla postazione Venditti-Cautiero

Ritornando all'aglianico, particolarmente convincente è proprio l'aspetto qualità-prezzo, soprattutto per le versioni base delle varie aziende presenti in guida: Corte Normanna, Aia dei Colombi, Torre a Oriente, Torre Varano, Terre dei Briganti e così ancora per lungo.

Questa la fotografia del Sannio emersa da Slow Wine presentata e degustata a Torino. Fotografia che come poche riesce a leggere nelle profondità dello Stivale.