

Unique 2009 Piedirosso Vesuvio doc



Il suolo del Vesuvio: Cantine Poderi del Tirone

CANTINE PODERI DEL TIRONE

Uva: piedirosso

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Mi ritrovo ancora a camminare tra i vigneti sul Vesuvio, questa volta sono quelli di Cantine Podere del Tirone, calpestando lapilli ed ammirando il fascino suggestivo tinto di colori unici come il nero del suolo vulcanico, le infinite varietà di verde del bosco alle spalle e l'azzurro del mare del golfo di Napoli in direzione opposta.

Il ritmo moderno non fa altro che proporre impegni ed appuntamenti, tanto che poi non si ricordano i singoli momenti vissuti o le singole persone che abbiamo incontrato in questa o quella giornata, eppure di ritorno dai bellissimi vigneti di Poderi del Tirone, nei piccoli momenti di pausa e di silenzio, continuavano a scorrermi in mente i più piccoli particolari visti in vigna, i colori, le parole. Avete mai notato quanto siano sereni e bonari i volti di chi lavora in vigna? Eppure è un lavoro faticoso, sicuramente alla loro serenità contribuisce la bellezza dell'ambiente che li circonda, ma credo anche il sapere

di non essere mai inutili, ma fondamentali nel ciclo di produzione di una bevanda talmente importante per l'uomo da ritenerla sacra in passato ed oggi uno dei fattori trainanti dell'economia.



Poderi del Tirone, una vigna vecchia a piede franco

Qui si coltivano i vitigni tipici del territorio, falanghina, coda di volpe, caprettone, qualche sporadica pianta di catalanesca, piediroso ed aglianico, allevati a tendone, sistema tradizionale adottato dai contadini della zona per proteggere le uve dal forte irraggiamento solare, ed a spalliera, metodo invece introdotto di recente per la produzione delle uve bianche. Sandro Acunzo è il titolare di questa azienda presente sul territorio da circa ottant'anni, riprendendo il lavoro del nonno Sandolo nel 2006, ampliando e modernizzando la cantina ed i metodi di produzione. Mi introduce alla degustazione dei vini l'enologo dell'azienda, Vincenzo Mercurio, e mi colpisce la sua interpretazione del piediroso nel vino Unique Vesuvio rosso 2009, dove, gestendo bene l'equilibrio ossido riduttivo, è riuscito ad evitare la prevalenza dei profumi sulfurei,

presenti comunque ma non invadenti, dando così grande spazio ai toni fruttati, espressi con marcati sentori di mirtilli ed ai floreali di viola. È un vino estremamente semplice e piacevole, come ci si aspetterebbe da un piediroso del Vesuvio, di buona freschezza, decisa sapidità dovuta alla ricchezza di sali minerali presenti in un terreno vulcanico, insomma quello che gli americani definirebbero un vino easy, di media struttura, legato molto al piacere per la frugalità.



Cantine Poderi del Tirone, il classico vigneto vesuviano

Un vino che può accompagnare gran parte delle pizze classiche napoletane, abbinamento non da poco considerando il fatto che questa è una delle pietanze che maggiormente rappresenta la nostra tradizione gastronomica, imitata e consumata in tutto il mondo, se ad ogni pizza mangiata si abbinasse un piediroso del Vesuvio, i nostri produttori farebbero affari d'oro. Può accompagnare anche zuppe di legumi con verdure, come da noi si usa fare con fagioli cannellini e scarola, zuppe di pesce, baccalà in umido con i pomodorini del piennolo, carni bianche od una semplice bistecca alla brace. Musicalmente lo abbiniamo ad Alleria di Pino Daniele, con i ritmi semplici e piacevoli della ballata, i colori della cultura partenopea.

Questa scheda è di Marina Alaimo

*Sede a Trecase, via Ciro Menotti 152. Tel e fax 081.8622764. www.poderideltirone.it.
Enologo: Vincenzo >Mercurio. Ettari: 25 di proprietà. Bottiglie prodotte: 70.000. Vitigni:
caprettone, falanghina, aglianico, piedirosso.*