

Via del campo 2007 Campania igt



Via del campo 2007 Campania igt

Tutti conosciamo quale sia stato il tema della Falanghina in questi ultimi vent'anni: strepitoso e inarrestabile successo, tanto da diventare uno dei vini bianchi più venduti in Italia, ma al tempo stesso forte deprezzamento rispetto alle altre uve nobili campane, greco e fiano in primis. Intendiamoci, il vendere campano è sempre di buon livello, soprattutto se confrontato ai prezzi che le altre aziende del Sud riescono a spuntare. Ma è davvero strano vedere come un'uva di tutto rispetto, come confermano sia le esecuzioni di spumantizzazione che di appassimento, debba comunque inseguire gli altri vitigni. Da questa considerazione di fondo è partito uno che forse conosce più di tutti il comportamento variabile della Falanghina, Luigi Moio, autore dell'unico studio scientifico sinora pubblicato sul tema. Come ha già dimostrato la 2001 di Libero Rillo, le potenzialità del tipo Beneventano sono enormi, se ben progettata anche la bottiglia sannita può continuare a guardare negli occhi Fiano e Greco con il passare degli anni. La Falanghina Via del Campo (il nome è un omaggio a De André) del millesimo 2007 ha tutte le carte in regola per farsi una lunga sgambata nel prossimo decennio: nasce da vigneti a 150 metri esposti a ovest e piantati su terreno argilloso e calcareo con 4000 ceppi per ettaro ciascuno dei quali regala poco meno di due chili. La vendemmia è stata effettuata a cavallo tra settembre e ottobre. Sicuramente una dimostrazione di potenza,

una delle tre esecuzioni didattiche di Luigi (le altre sono il Fiano Exultet e il Greco Giallo d'Arles), con la duplice ambizione di essere presente nei momenti importanti come bottiglia di pregio di un vitigno di pregio, e poi di provare l'evoluzione del tempo a cui ci si è preparati con molta serietà, visto anche l'inserimento in commercio ad un anno e mezzo dalla vendemmia. La nuova annata presenta un passo in più rispetto alla 2006, annata un po' difficile per tutti i bianchi ma che comunque aveva convinto. Piena di frutta, sapida, minerale, note mentolate e appena leggermente tostate, freschezza, intensità e persistenza, sono il quadro gustativo annunciato da un colore giallo paglierino carico brillante e vivo. La potrete bere su qualsiasi cosa non sia eccessivamente pomodorosa, dal pesce ai formaggi, dalle carni alle zuppe con legumi e ortaggi, compresi alcuni dolci come, perché no, la pastiera napoletana