

Vigna Camarato 1998 Falerno del Massico doc

VILLA MATILDE

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 10 a 15 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno



Come tutti coloro che si occupano di vino da un certo tempo ho qualche bottiglia che mi accompagna sovrana di cui verifico lo stato anno dopo anno. Giro, come Marcello, mi dicono che stanno bene e, diciamola tutta, come lui faccio finta di non capire o di non sentire per sottrarmi alla malinconica atmosfera edoardiana e siciliana di cui Tornatore in questo film noioso e decadente non risparmia manco una goccia. E Berlusconi ancora non era sceso in campo!

Sicché ritrovo questo Aglianico, lo trovo bene, benissimo, nella sua imperturbabile acidità per nulla smossa dalle mode e dal tempo di questi inutili undici anni per l'Italia dove stanno tutti bene ma un po' impauriti e incanagliati per non poter pagare l'iPhone e il quarto televisore in casa. Lo bevo dolcemente al San Pietro di Cetara dove lo afferro

per il collo da uno scaffale sul quale stava all'erta come i corazzieri di zio Giorgio. Il colore, dopo due anni e mezzo, scivola verso il granato, ma non è stanco. Al naso mi delude perché monocorde sulla conserva di amarena, il tabacco e il caffè con una punta di cioccolato amaro che in un vino mi disturba sempre un po', e questo dato me lo porta da tre a due bottiglie. Ma in bocca la musica è davvero piacevole: acidità vibrante come si dice, tannini ben presenti e ancora agguerriti, beva lunga, imperiale, sicura e rinfrancante sui cibi.

Per la strana combinazione psicopalatale tipicamente cimminiana, di questa azienda ho sempre amato i base, secondo me straordinari nel rapporto qualità/prezzo e nella longevità espressiva. Ebbi modo di narrarvi del [Cecubo](#) ritenuto da Maria Ida e Tani sotto al Camarato come linea commerciale, così come dei bianchi. Anche il Vigna Camarato è longevo, e questo vivrà a lungo, ma sconta la necessità di sfoderarlo più lungo degli altri alla bisogna trebicchierale e rischia dunque di fare la figura del cacchio all'erta.

C'è poi un problema che riguarda l'annata. Non so se sia peggio la 1998 o la 2000 per la esuberanza di materia accumulata, la contrazione pigiata di vini quasi sempre privi di slancio verso il prossimo.

Accidenti, vi ho trasmesso l'atmosfera di Tornatore!

Assaggio del 23 marzo 2007.

Come sapete considero l'annata 1998 buona ma non eccezionale: troppo piena in genere per i miei gusti, probabilmente risente anche della svolta marmellatosa tipica della fine degli anni '90. Ecco perché il Vigna Camarato 1998 è stata davvero una gradevole sorpresa, probabilmente l'Aglianico che mi sentirei maggiormente di consigliare di quel millesimo in questo momento.

Vorrei infatti partire direttamente dal colore, un rosso rubino senza alcune segnale di cedimento, composto, pieno ma non iperconcentrato o cupo, al naso il legno appare assolutamente avvolto al frutto ancora ben presente e sicuramente non nella fase estrema di cottura o di conserva, ma ben maturo e compiuto, diciamo una prugna lasciata fuori il frigorifero per qualche tempo. Ma è, come al solito, è sempre il palato ad appassionarmi più di ogni altra cosa perché devo dirvi di una compostezza, di tannini risolti ma presenti, di freschezza estrema e vivace, eccezionale davvero l'eleganza che

vede tutte le componenti in bella chiusa finale, pulita, asciutta.

Il Vigna Camarato si presenta come vino complesso ma essenziale nel suo svolgimento, non appare la voglia di stupire, ma solo quella di fare un vino importante destinato a durare nel tempo. A distanza di nove anni posso tranquillamente confermare che l'Aglianico è come i vecchietti del Caucaso che per morire devono essere sparati, nel nostro caso si deve rompere la bottiglia. Lo abbiamo bevuto su un bel piatto di maiale biancalo con guancialetto del nero casertano in salsa di cipolla presentato da Antonio Ruggiero a Fortezza Normanna, altro esempio di come si tiene una carta seriamente: lì, a due passi dall'uscita di Caianello sulla Napoli-Roma, troverete tutte le annate di tutti i vini di Caserta.

A fianco a "morticini" come li chiamano in gergo i maitre e i sommelier come il Tignanello, cioè di vini acquistati sull'onda della bolla speculativa degli anni '90 e rimasti invenduti, ci sono tanti buoni vini di classe e di territorio. Non ci siamo pentiti, allora, di aver scelto il Vigna Camarato 1998: un vino di classe a cui noi siamo stati sempre affezionati, tanto da inserirlo nell'Arca della Guida ai Vini della Campania. Infine, voglio ancora spendere una parola sull'abbinabilità: pur essendo un vino importante e progettato per essere tale, la grandezza di questo Falerno, in questo simile al Cenito di Maffini e al Taurasi Radici di Mastroberardino, è la sua classicità, la sua possibilità di essere bevuto con i piatti di carne importanti o su qualche formaggio. La prima valutazione è stata di tre bottiglie.

Sede a Cellole, Via Domitiana, 18, Km 4,700.

Tel. 0823.932088, fax 0823.932134.

E mail: info@fattoriavillamatilde.com

Sito: www.fattoriavillamatilde.com

Enologo: Riccardo Cotarella.

Ettari: 90 di cui 62 vitati.

Bottiglie prodotte: 350.000.

Vitigni: aglianico, piedirosso, abbuoto, coda di volpe rosso, falanghina, coda di volpe.