

Vigna Girapoggio 2013 Fiano Cilento dop Viticoltori



Vigna Girapoggio 2013

Uva: fiano

Fascia di prezzo: da 10 a 15 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Una cena con carissimi amici e con Hope Cohen a cui far provare un po' di Campania nel bicchiere. Scovo e scavo tra cassette e madie e becco questa bottiglia cilentana che dormiva tranquilla. Quale occasione migliore per condividere una gioia?

Il bianco cilentano era a confronto con una Falanghina 2001 di Contrada Salandra, Marsella 2009, Rocca del Principe 2010 e addirittura con un Nova Serra 2001 di Mastroberardino, una magnum uscita dalla mitica cantina della taverna del Capitano dove siamo alla fine finiti, lì dove termina la strada, nella bella Nerano.

Le vigne risalgono agli anni '70, poi, dopo aver conferito a lungo le uve a de Conciliis, la voglia di mettersi in gioco, di provare a presentare la propria etichetta. Ed eccola, allora, Vigna Girapoggio, della serie: da qui vengono le uve che servono a questa bottiglia, Fiano e Aglianico.

Non parliamo di un vino vecchio, ma comunque sono passati quattro anni dalla vendemmia e si conferma qualcosa che abbiamo imparato bene con Maffini, San Giovanni e Rotolo: anche il Fiano cilentano prende vantaggio con il passare degli anni se ben conservato. È nella natura stessa dell'uva, come ha dimostrato un lavoro scientifico coordinato dal professore Luigi Moio. Ed infatti questo vino, mai diresti che è lavorato solo in acciaio, si presenta quasi ricco e opulento al naso, tanta frutta gialla ben matura, note balsamiche e rimandi di macchia mediterranea. Un naso cangiante e interessante, davvero piacevole. In bocca questa opulenza si trasforma in eleganza e bevibilità, un tono fresco e amaro rende possibile l'abbinamento con i piatti di Alfonso Caputo lasciando una sensazione di complessa piacevolezza al palato. Verrone è una azienda da seguire grazie alla passione di Paolo che per la famiglia la segue. Da seguire e da conservare.

Scheda del 20 maggio 2015. Viticoltori Verrone è una piccola realtà cilentana ancora poco conosciuta: meno di cinquantamila bottiglie da circa 16 ettari vitati ad Agropoli. Una famiglia di professionisti che però non ha mai dimenticato la terra, le prime vigne risalgono infatti alla seconda metà degli anni '60. Per alcuni anni le uve sono state

cofnerite a De Conciliis poi, a partire dal 2003, la decisione di etichettare, prima l'Aglianico e poi anche il Fiano.

Ed è di questo che vogliamo parlare. Vigna Grapoggio è una linea della cantina che ha l'ambizione di indicare con precisione la provenienza del vigneto da cui nasce la bottiglia. Un piccolo ma significativo passo in avanti nella storia produttiva del Sud sempre lasciata nel segno dell'indefinito.

Ritroviamo il 2013 durante una bella presentazione al re Mauri, il ristorante Gourmet del Baia Hotel a Vietri sul Mare, sulle terrazze da cui si domina Salerno illuminata e il suo Golfo misterioso, porta del Cilento. E troviamo che questo Fiano del Cilento, a due anni dalla vendemmia, si esprime con un equilibrio davvero stupefacente. Al naso la buona polpa di frutta bianca si fonde con note di macchia mediterranea e zafferano, al palato il bianco è sorretto da una buona freschezza che detta i tempi della beva. Acidità che esalta le promesse fruttate del naso in una cornice salina e con un finale amaro davvero interessante.

Un Fiano quasi da meditazione, che dimostra ancora una volta le potenzialità che questo vitigno riesce ad esprimere anche in territori più caldi. Il Cilento, per la sua estensione e per le caratteristiche pedoclimatica, si sta rivelando un territorio vocato per accogliere questa uva riuscendo a caratterizzarla pure nella diversità delle interpretazioni. Girapoggio da bere quasi ovunque, dunque, dalla cucina di pesce, abbinamento scontato, alle carni bianche, sino alle paste con i legumi e le minestre. Ma anche da sorseggiare da solo, in meditazione, soprattutto nel pieno della sua maturità.

Località Cannetiello

Agropoli (Sa)

Tel. e fax 089.236306

www.verroneviticoltori.it

info@verroneviticoltori.it

Ettari vitati: 16

Enologo: Alfonso Rotolo