

zie della tecnica enologica, quando non apertamente e deliberatamente ostili alle modalità dell'odierno interventismo di cantina. E si tratta quasi sempre di vini schietti e originali, non privi di qualche inflessione dialettali, né di occasionali difetti o velature, ma comunque capaci di suggerire un'emozione.

Li abbiamo raccolti lasciando forse un po' sullo sfondo l'Irpinia, che pure si conferma a nostro avviso il serbatoio più ricco di stimoli in questa prospettiva: ma l'imminenza di un evento tanto atteso quanto il rinato Bianchirpinia (previsto dal 15 al 18 Novembre) e il conseguente approfondimento – anche retrospettivo – che intendiamo dedicare ai vini di quella zona (auspicabilmente già su Enogea 46) ci hanno suggerito di conservare per il prossimo giro qualcuna delle carte migliori.

Le novità comunque non mancano, e basta un rapido colpo d'occhio per capire che non si tratta di un bluff.

AGNANUM

CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO VIGNA DELLE VOLPI 2010	91 D
CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2011	88 C
CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO 2011	86 C
CAMPI FLEGREI FALANGHINA VIGNA DEL PINO 2009	85 D

Tel. 081.3417004

Può un Piediroso salire così in alto? Sì, se quel Piediroso è il Vigna delle Volpi di Raffaele Moccia. E, soprattutto, se siamo disposti a rendere merito a quel plus di personalità che fa di certi vini dei pezzi unici che riconosci tra mille. Da una delle poche vigne storiche di Napoli, tre ettari condotti a mano da Moccia sotto il Parco degli Astroni, il Vigna delle Volpi si propone al naso con tutta la giovialità delle sfumature floreali, a cui fanno da contrasto il timbro minerale e le note affumicate. E al palato sprizza energia, con l'acidità che veicola sapore nell'alongo finale di nitida trasparenza aromatica. Deliziosa anche la Falanghina di base che, in quest'ultima annata, recupera freschezza e brio: intreccia nei profumi un lato più maturo con rimandi di agrumi e balsami e al palato si propone gustosa e salata. Adorabile in termini di sincerità e immediatezza il Piediroso d'annata: arginarne il sorso è complicato. [M.E.]

BAMBINUTO

GRECO DI TUFO 2011 89 B
FALANGHINA 2011 86 B

Tel. 349.6454046

Santa Paolina è da sempre zona d'elezione per il Greco irpino e Marilena Aufiero nel breve volgere di poche vendemmie si è fatta apprezzare tra gli interpreti di riferimento di questo contesto produttivo. Provare per credere il suo Greco di Tufo 2011, dal riflesso verde oro luminoso e dal naso piuttosto taciturno, ma capace di sorprendere con un attacco di bocca di straordinaria energia e uno sviluppo centrato sul ritmo: ampiezza, progressione, sapore, tutto converge verso un finale slanciato e succosissimo. Un profilo aromatico più arioso è invece quello della Falanghina, dalla bocca ben contrastata da un'acidità tagliente (ma non cruda) e dal finale bello asciutto, di schietto ascendente sapido-minerale. [Gp.G.]

CANTINA DEL BARONE

FIANO DI AVELLINO
PARTICELLA 928 2011 **88 D**

Tel. 0825.666751

Cesinali è all'ingresso della Valle del Sabato, non lontano dai confini della denominazione del Fiano di Avellino: qui il giovane enologo Luigi Sarno conduce la vecchia azienda di famiglia che conta su un paio di ettari vitati, coltivati in regime biologico. Con slancio ed entusiasmo si dedica quasi esclusivamente a questo unico vino dal taglio artigianale: un fiano buccioso, dalle reminiscenze orientali con note di cumino e sandalo, che dietro qualche velatura dei profumi conserva un tratto tenero e cordiale all'assaggio, dove chiude espansivo. [M.E.]

CANTINA GIARDINO

SOPHIA 2010 **91+ C**
LE FOLE 2010 **89 C**
DROGONE 2007 **84 D**

Tel. 339.3995923

Molto si è già scritto della bella figura di Antonio Di Gruttola e del suo convincente progetto di recupero di

vecchie vigne irpine. Nella sua ampia ricognizione dei vini naturali prodotti in Italia, Giovanni Bietti ha addirittura richiamato i nomi di alcuni degli anziani vignaioli – Olimpia Centrella e Giuseppe Perillo in primis – che conferiscono l'uva (ben remunerata) a Di Gruttola e alimentano così la memoria storica oltre che l'originale intensità espressiva dei vini di Cantina Giardino. Eppure, incurante dell'imprevista esposizione mediatica, Antonio Di Gruttola persevera ostinatamente nella sua vocazione da outsider e sforna vini diversi come pagnotte, con tanto di screpolature della crosta. Vini sensuali e appaganti, ma anche capaci di coinvolgere intellettualmente, come il Fiano Sophia di questa incantevole versione 2010, vinificata in anfora e tirata in un migliaio di esemplari: dal colore arancio torbido, di ariosa energia floreale e citrina intensità aromatica, offre una bocca affusolata che non rinuncia alle asprezze di nespola, né al contrasto di agrumi e sale, e chiude su una tale purezza di frutto che anche il più intransigente degustatore faticerebbe a sputare. Grinta succosa e vitalità pepata tornano anche nell'Aglianico Le Fole della stessa annata, dall'intensa freschezza di lavanda e dalla bocca compatta, dove il tannino non molla la presa. Più rilassato e compresso il Drogone, che soffre un po' l'annata calda. [Gp.G.]

CAPOLINO PERLINGIERI

SANNIO FIANO NEMBO 2011 **87 -**
SANNIO GRECO VENTO 2011 **84 -**

Tel. 0824.971541

Avevamo scoperto tre anni fa la cantina di Alexia Capolino Perlingieri grazie a un rosso da uve sciascinoso di inarginabile energia succosa (Sciasci 2007); l'abbiamo ritrovata quest'anno con un paio di bianchi tra i migliori di tutto il Sannio, forte di una consapevolezza ben più solida e tridimensionale. Il Fiano potrebbe far pensare a certi Verdicchio, per la sottile vena bucciosa che si insinua ai profumi, molto sfumati, di pera e anice; la bocca è più ampia, saporita e polposa, con un passo diverso rispetto alla maggior parte dei bianchi sanniti. Il Greco ha una trama aromatica percorsa da rimandi di erba fresca e fiori di campo; la bocca viaggia a briglia sciolta, gustosa e coinvolgente [Gp.G.]

CAUTIERO

SANNIO FALANGHINA FOIS 2011 **88+ B**
 SANNIO GRECO TROIS 2011 **87 B**
 ERBA BIANCA 2010 **86 B**

Tel. 338.7640641

Se nel vino come nel basket ci fosse il premio al most improved player of the year, la candidatura di Fulvio Cautiero andrebbe presa in seria considerazione. Tutto infatti ci si sarebbe aspettati, fuorché di trovare i suoi bianchi in una forma così smagliante: Falanghina in primis, dall'intensa luminosità dorata, molto artigianale nel profilo aromatico, con rimandi di fiori e agrumi (mandarino) teneri ed espressivi, e dalla bocca più scattante e nervosa. Altrettanto coinvolgente nei profumi di fiori di campo ed erbe aromatiche, altrettanto dinamico e reattivo anche il Greco, vitale, godibile e di effetto molto naturale. Più buccioso invece il Fiano Erba Bianca, dal naso di agrumi e pera e dal palato scarno ed essenziale: un sannita più irpino di tanti irpini, spoglio, roccioso e selvatico. Forse un filo rustico, ma non senza carattere. [Gp.G.]

CONTRADA SALANDRA

CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2010 **90 C**
 Tel. 081.8541651

Sin dal suo esordio nel 2004 l'ombroso e riflessivo Giuseppe Fortunato, anche convinto apicoltore, ha letteralmente sparigliato le carte della Falanghina dei Campi Flegrei: le ultime quattro annate da lui prodotte in Contrada Salandra sono una sorta di poker d'assi in termini di personalità territoriale. In particolare, si stacca quest'ultima versione relativa alla vendemmia 2010: superata l'iniziale incertezza, il profilo aromatico si fa minuzioso nei profumi di torba, di fiori gialli e di spezie; mentre all'assaggio mostra grip ed energia, succo e sale, nonché un luminoso finale davvero rinfrancante. Più semplice (e trattenuto) il Piediroso, prodotto in tiratura limitata nei terrazzamenti sulle sabbie vulcaniche in agro di Pozzuoli. [M.E.]

CRAPARECCIA

PALLAGRELLO BIANCO 2011 **88+ B**

CASAVECCHIA 2010

Tel. 338.6958238

Che grinta, che talento, che coraggio! Non saprei sintetizzare altrimenti l'impresa tentata da Tommaso Mastroianni a Castel di Sasso, sprofondato ai margini delle colline caiatine e pressoché ignorato fin qui dalla stampa di settore. A ripagarlo di tanti sacrifici per ora c'è soltanto (si fa per dire) la qualità incontestabile del suo olio e dei suoi vini: vini che nelle ultime due annate hanno sfoderato una personalità di prim'ordine, guidati da un Casavecchia intenso e vibrante come pochi. E se la versione 2008, spiazzante e traboccante di sfumature, sparava senza preavviso la sua bordata di fiori e humus, questo 2010 è un po' più lento nel giocare le sue carte. Chi avrà la pazienza di aspettare, troverà nel bicchiere un'accelerazione di sapori, espressi nel registro selvatico di prugne e amarene e capaci di coniugare dinamismo e cremosità. Mai così buono anche il bianco da uve pallagrello, più armonioso ai profumi di fiori di campo e cereali, dalla bocca lanciata e fibrosa insieme, che armonizza dolcezza e sapidità e stimola la beva. [Gp.G.]

I CACCIAGALLI

BASCO 2010 **84 C**
 CACCIAGALLI ROSSO 2010 **83 D**
 Tel. 0823.875216

Una realtà che muove i suoi primi passi in quel di Teano, condotta già con consapevolezza da Mario Basco, appassionato verace e degustatore di talento. Il Cacciagalli Rosso (aglianico e pallagrello nero) manca al momento forse di dettaglio aromatico, ma ha dalla sua materia e trama densa. Anche all'assaggio risulta appena scomposto e leggermente asciutto nel finale: ancora da attendere. Il Basco propone un'interpretazione del Piediroso un po' in controtendenza: compatto nella trama, dalle originali note aromatiche mentolate, in bocca è tra i meno "spensierati" di tutti i Piediroso in commercio, forte di una certa intensità di radici ed erbe, fedele alla versione più intensa e carnosa della tipologia. [M.E.]

IL CANCELLIERE

TAURASI NERO NÉ 2008 **85 D**

88 C

TAURASI RISERVA NERO NÉ 2006 **84 E**

Tel. 0827.63557

La sosta nella cantina della famiglia Romano e le chiacchiere con Nadia e con papà Soccorso davanti al camino, in una gelida serata di fine Gennaio, me le ricordo con particolare simpatia: c'era tutto il calore che uno può immaginare (e desiderare) nell'inverno di Montemarano. Ma non mi sarei mai immaginato di poter ritrovare quei profumi di carne alla brace quando a Luglio ho messo il naso nei due Taurasi del Cancelliere: e invece erano lì, ancora un po' compressi nella stratificazione di una materia fitta e ispessita, e quasi spauriti nel frastuono di un volume alcolico decisamente alto. Ma c'erano. E sembrava che dicessero: porta pazienza e ripassa tra qualche anno. Messaggio recepito. [Gp.G.]

LA SIBILLA

CAMPI FLEGREI FALANGHINA
 CRUNA DELAGO 2010 **91 E**
 PEDIROSA 2011 **87 C**
 CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2011 **84+ C**
 CAMPI FLEGREI PEDIROSSO 2011 **84 C**

Tel. 081.8688778

Il ventiseienne Vincenzo sembra aver portato nuova linfa ed entusiasmo alla cantina della famiglia Di Meo, una cantina in cui il progressivo coinvolgimento della nuova generazione – c'è anche l'altro figlio, Salvatore – coincide con una delle più convincenti batterie di vini mai presentati in assaggio. Sulla pagina Facebook di Enogea abbiamo già esplicitato una sorta di mea culpa per la precedente recensione apparsa sul numero 43 della rivista, forse viziata da un eccesso di prudenza: il Cruna deLago 2010, con l'ausilio prezioso di una prolungata sosta in bottiglia, sfodera infatti una prestazione autorevole, che provoca uno sberleffo al recensore (voto 5) e un plauso al vino (voto 91). Un vino di essenziale energia, dai profumi insieme candidi (elicriso, camomilla) e rocciosi, e dal palato ritmato e stilizzato. Coinvolgente anche il rosato da uva piediroso – Pedirosa – con la sua personalità tutta artigiana: rosa e pepe al naso, sgusciante, saporito e vitale al palato. E da non trascurare le versioni d'annata di Falanghina e Piediroso,