

Vinality 2018: Vini e Spumanti Gold della “Guida dei vini campani”

written by Rivista di Agraria.org | 28 aprile 2018

La cinquantaduesima edizione del Vinality ha visto per il quinto anno consecutivo la presentazione di un bellissimo progetto per la valorizzazione del vino, la guida/catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Regione Campania.



Figura 1 – Copertina della guida/catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Regione Campania

Quest’ultima prodotta con la collaborazione dell’Associazione italiana Sommelier si propone di offrire agli esperti del settore e al pubblico di enoappassionati una presentazione strutturata, benché non esaustiva, della varietà dei vini campani. Il volume raccoglie oltre 150 aziende delle cinque provincie campane e illustra quasi trecento vini, afferenti alle 4 DOCG, alle 15 DOC e alle 10 IGP.



Figura 2 – Areali vitivinicoli a denominazione della Regione Campania

Molto interessante è il focus che la guida dedica alla storia campana del vino, citando le tappe fondamentali della viticoltura regionale. Duemilasettecento anni di cultura del vino: è questa la sintesi della storia della viticoltura in Campania, uno dei territori più antichi di insediamento della vite, che ancora oggi si caratterizza per la presenza di ceppi centenari in molti vigneti. La storia dell’enologia in Campania ha inizio intorno all’VIII secolo a. C. con l’arrivo degli antichi greci nell’area costiera della regione. Con molta probabilità furono proprio i greci ad introdurre in questi luoghi la coltivazione di alcune specie di *vitis vinifera* e più in generale la cultura, gli usi e le tradizioni legate alla produzione del vino. Basti pensare all’Aglianico, il vitigno rosso principe della Campania, il cui nome si pensa derivi direttamente da *Ellenico*, ovvero “greco”, oppure da *Eleanico*, ovvero “Elea” la provincia greca sulla costa campana. Sicuramente oltre all’influenza greca esistono, nella storia enologica della Campania, anche richiami a tradizioni vitivinicole di matrice etrusca. È il caso dell’antichissima cultivar Asprinio, coltivata in provincia di Caserta, che molto probabilmente fu introdotta in epoca etrusca nelle pianure nei paraggi di Aversa. Anche il particolare sistema di allevamento, in uso ancor oggi, della “vite maritata” o “alberata aversana”, ovvero realizzato attraverso l’arrampicamento della vite alle piante di pioppo, era già adottato dal popolo etrusco presente un tempo nel casertano. Parlando della storia enologica regionale è impossibile non citare i preziosi reperti archeologici di Pompei che testimoniano ancora oggi l’eccellente qualità dei vini locali noti nell’antichità come i “vini degli imperatori”.

La Guida oltre a raccontare il percorso evolutivo della viticoltura ed enologia campana, valuta i vini che le aziende produttrici hanno mandato alla valutazione della giuria composta da esperti Sommelier. La Guida infatti è stata redatta sulla base delle informazioni fornite dalle aziende partecipanti, presentando alle Commissioni Degustatori AIS appositamente formate, due tipologie di vini, rese opportunamente anonime prima delle operazioni di degustazione e valutazione. Ogni azienda per essere ammessa nel catalogo, ha dovuto fornire: l’anno di inizio dell’attività, il nome dell’agronomo, il nome dell’enologo, la superficie di vigneto aziendale, la tipologia di conduzione, le bottiglie prodotte e tutti i dati relativi alle singole bottiglie presentate (quantitativo di solforosa, residuo zuccherino, gradazione alcolica, affinamento...). Il livello qualitativo dei vini è stato successivamente espresso dalle varie Commissioni come di seguito:

- 1 CORNETTO: per i vini gradevoli di pronta beva che, correttamente vinificati, esprimono sufficientemente il territorio, con rispetto del corredo aromatico del vino (punti da 65 a 73 centesimi);
- 2 CORNETTI: per i vini tecnicamente puliti e molto gradevoli all’olfatto ed al gusto, buoni esempi di interpretazione del territorio e del vitigno, con corredo aromatico ampio e complesso e che nella

filosofia aziendale riflettono correttamente territorio e vitigno (punti da 74 a 83 centesimi);

- 3 CORNETTI: per i vini con personalità, eleganza, armonia nel gusto e negli aromi, che riescono a raccontare le caratteristiche dei vitigni che li compongono e che esprimono, nella loro piacevolezza e complessità il “*genius loci*” del territorio (punti da 84 a 93 centesimi)
- 3 CORNETTI GOLD: per i vini che, oltre alle caratteristiche organolettiche e qualitative dei 3 cornetti, hanno un riconosciuto senso di bontà e piacevolezza che regala loro una marcia in più (punti > 94 centesimi).

Quest'anno l'Associazione Agraria.org non ha perso l'occasione di presenziare a questo importante appuntamento. Il giorno 16/04/2018 infatti, presso la sala conferenze TERRAMIA all'interno del Padiglione Campania, sono stati presentati 7 tra vini e spumanti premiati con i 3 cornetti GOLD della guida. Oltre i delegati AIS che hanno valutato alla cieca i vini presenti nella Guida c'è stato un ospite d'onore, il maestro pasticciere Sal De Riso, Ambasciatore del Gusto della Costiera Amalfitana, personalità che ha portato notorietà e lustro alla Regione Campania per la grande ricercatezza e valorizzazione delle materie prime locali.



Figura 3 – Presentazione della Guida al Vinitaly 2018. Commissione AIS con il maestro pasticciere Sal De Riso.

La degustazione ha visto l'assaggio dei seguenti vini:

1. Anni Venti di Cantine di Marzo (AV), Greco di Tufo Spumante Metodo Classico Extra Brut DOCG;
2. Fiano di Avellino di Colli di Lapio (AV) 2017, Fiano di Avellino DOCG;
3. Furore bianco Fiorduva di Marisa Cuomo (SA) 2015, Costa D'Amalfi DOC prodotto da uve Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%;
4. Vigna del Vulcano di Cantine Villa Dora (NA) 2015, Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco prodotto da uve di Coda di volpe e Falanghina;
5. Falerno del Massico di Villa Matilde (CE) 2013, Falerno del Massico DOC prodotto da uve Aglianico 80%, Piediroso 20%;
6. A' scippata di Giuseppe Apicella (SA) riserva 2012, Costa D'Amalfi DOC prodotte da uve Tintore 80% e Piediroso 20% su piede franco;
7. Dolium di Giovanni Molettieri (AV) 2013, Irpinia Campi Taurasini DOC prodotto da uve di Aglianico;



Figura 4 – Etichette dei vini GOLD della Guida degustati al Vinitaly 2018



Figura 5 – Momenti della degustazione

Durante la degustazione sono intervenute diverse personalità di ogni azienda presentata, che hanno spiegato e raccontato le varie fasi di lavoro in campo e in cantina necessarie per ottenere questi prodotti d'eccellenza.

Da questa interessante giornata si è potuto apprezzare come il vino in Campania sia una vera e propria miniera di cultura e tradizioni antichissime, che torna a splendere, incontrando le attese di un folto pubblico di intenditori.

CAMPANIA DOVE IL VINO È LEGGENDA

Elisa Altomonte: ha conseguito la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie dei sistemi forestali presso l'Università degli Studi di Firenze e svolge la libera professione principalmente nella gestione del patrimonio boschivo e ambientale del salernitano. Appassionata al mondo del vino, diventa sommelier AIS e si dedica costantemente ad approfondire la conoscenza del territorio e della cultura enologica.