

Stefano Domenicali,
60 anni, di Imola,
presidente
e amministratore
delegato della
Formula 1

2026

Stefano Domenicali

Mr FORMULA 1

«Così le nuove regole dei Gran Premi
Schumacher mi ripeteva:
mai perdere, mai, mai, mai»

di PAOLO CONDÒ con DANIELE SPARISCI
foto di LORENZO PESCE

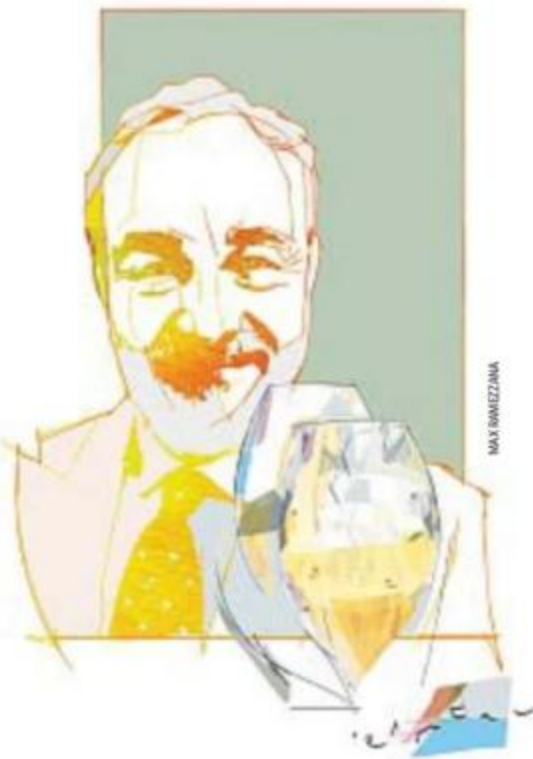
DIVINI

ROBERTO DI MEO

I bianchi della longevità La sorpresa del Fiano irpino che resta 32 anni in cantina

Roberto Di Meo ha scoperto la Blue Zone del vino bianco. Le sue bottiglie hanno una vita lunga, come le persone che abitano nelle aree geografiche della longevità, dalla Sardegna al Giappone. La cantina Di Meo è a Salza Irpina. Il proprietario è un campano sessantenne, pacato, ironico riflessivo. Ha una barba brizzolata e parla come se padroneggiasse il tempo, quello passato e il futuro. È un costruttore di bianchi dal lunghissimo affinamento. Greco di Tufo e Fiano sono i preferiti, le sue armi sono contenitori d'acciaio dove conserva per decenni i vini nelle fecce, rimescolandoli ad intervalli variabili. Il risultato è sorprendente. Portato all'estremo, il metodo di lavoro ha prodotto il Fiano 1993: colore limpido, nessuna ossidazione, profumo di agrumi canditi. Cremoso ma con buona acidità che lo sorregge. Solo 12 gradi alcolici, perché all'epoca, dice di Di Meo, «si usava così». È un vino che cambia aprendosi nel bicchiere, come un grande rosso. Una prova di virtuosismo ma anche della capacità di Di Meo di trasmettere emozioni. Tutta la carriera di vignaiolo è stata dedicata a questi stress test più appassionati che tecnici sui bianchi irpini, un percorso (lento) verso la resistenza del Fiano.

«**Ho iniziato nel 1986**» racconta. «**Allora in Irpinia c'erano 5 o 6 aziende vinicole, ora sono 400.** Da subito ho cercato di sperimentare la longevità di Fiano e Greco di Tufo. **Con il Covid è cambiata la percezione, c'è stato più tempo per riflettere.**».



MAX BIANZANA

Ecco gli altri Fiano di Avellino Riserva: il 2015 Alessandra (il nome della madre e della figlia), il Colle dei Cerri 2008, il 2004 Erminia (la sorella), e poi il 2010 Greco di Tufo Riserva 2010 Vittorio (il padre e il figlio). «Vanno bevuti non gelati, meglio a una temperatura di 14-15 gradi» racconta Di Meo. «**Abbiamo 300 ettari, 50 di vigne, il resto è bosco per castagne e legname. Produciamo 300 mila bottiglie l'anno.** Mi chiamavano folle, l'importante è che sia cresciuto tutto il territorio assieme a me».



FIANO DI MEO 1993 IGT

Solo 2800 bottiglie e 500 magnum. Meravigliano il color giallo paglierino con riflessi verdi, la freschezza, la sapidità e la forza