

SANTI E BEVITORI



A cura di
Antonello
Plati

AZIENDA AGRICOLA DI MEO 1993

Trent'anni di attesa
per un Fiano che vuole
scrivere la storia

Che Roberto Di Meo avesse pazienza, tanta pazienza, era cosa nota: i vini della sua linea Tempo, tanto per fare un esempio, arrivano in enoteca dieci, quindici, anche vent'anni dopo la vendemmia. Ma questa volta il vigneron di Salza Irpina, presidente di Assoenologi Campania, è andato oltre. Trent'anni di attesa per un solo vino, in un percorso scandito da continui assaggi: «Almeno due o tre volte l'anno, finché non sono stato davvero soddisfatto di quello che c'era nel calice». È la storia, e che storia, di 1993, un Fiano in purezza che nel nome porta proprio l'anno della vendemmia. E non poteva essere altrimenti per questo vino nato da un vigneto impiantato nel 1965 a Salza Irpina, a 550 metri di altitudine, su suoli argillosi e calcarei. Un progetto fuori dagli schemi, certo: «Pensato per dimostrare la straordinaria capacità evolutiva del fiano». Operazione riuscita. La vendemmia, - «una di quelle leggendarie per l'Irpinia» - effettuata manualmente il 21 ottobre 1993, «arrivò al termine di un'annata climatica particolarmente equilibrata,

caratterizzata dall'alternanza tra piogge e periodi asciutti che favorirono una maturazione ricca e concentrata delle uve». Dopo la raccolta, «le uve furono sottoposte a pressatura soffice, macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata». Il vino ha poi compiuto un percorso davvero fuori dal comune: trent'anni di affinamento in acciaio sui lieviti fini, seguiti da altri 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione, avvenuta qualche mese fa con un successo quasi immediato. Un risultato insolito in un mercato, quello del vino, che attraversa una delle fasi più difficili della sua storia recente, stretto tra una serie di contingenze sfavorevoli. «Realizzare 1993 è una scelta che rende questa etichetta un unicum nel panorama enologico italiano». La produzione è limitata ad appena 2.800 esemplari (ci sono poi anche 500 magnum), tutti appartenenti all'unica annata realizzata, la 1993 appunto. Il prezzo (ma non solo quello, sia chiaro) è quello di un fine wine: 350 euro per una bottiglia, sì, da collezione, ma destinata a sfidare ancora il tempo per dare grosse soddisfazioni nel calice. Dove, questo 1993 si presenta con un intenso giallo dorato attraversato da riflessi verdi ancora vivi. Il bouquet è complesso: intreccia mela cotogna, mela gialla e mela annurca con liquirizia, mentolo, tartufo bianco e miele di castagno, accompagnati da gelsomino, agrumi canditi, una marcata impronta minerale e da un tocco fumé. Al palato emergono una delicata trama tannica, una consistenza cremosa e una decisa sapidità che sostiene un finale lungo e profondo, confermando la sorprendente capacità di questo vino di evolvere non soltanto nel tempo e in bottiglia, ma pure nel bicchiere.

antonello.plati@ilmattino.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1993



Fiano 100%

Enologo
Roberto Di Meo

Prezzo in enoteca
350 euro

Azienda agricola Di Meo
www.dimeo.it
info@dimeo.it

LA BOTTIGLIA
DELLA DOMENICA