

SPECIALE VINO

# FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

## LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO



GRANDI  
ROSSI PER  
L'AUTUNNO

RICETTE  
IN VIGNA

OTTOBRE-NOVEMBRE 2023

BIMESTRALE D.P.I. 18/10/2023 • NUMERO 6 • ANNO V  
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF



30006

6,50 €

9 772612 020004

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1, CIRMA/40/2018



## DI MEO

dimeo.it

**IL TEMPO.** Ecco il segreto – dichiarato apertamente – e il più grande alleato di Roberto Di Meo, vigneron irpino (oggi anche presidente di Assoenologi Campania) che ha saputo osare per accompagnare nei calici vini di straordinaria finezza, diventando un modello da seguire per i produttori della regione. Tutto ha inizio circa quarant'anni fa, quando Erminia, Generoso e Roberto Di Meo rilevano la storica azienda agricola dei genitori Vittorio e Alessandrina a pochi chilometri da Avellino. La proprietà, qualche secolo fa appartenuta ai principi Caracciolo, è circondata da ventilati declivi collinari, sui quali domina un casino di caccia del Settecento, oggi utilizzato per degustazioni o eventi. Le tenute si estendono per circa 25 ettari, in gran parte vitati. L'azienda lavora a partire dalle varietà autoctone più diffuse in Irpinia: il fiano, il greco, l'aglianico e il coda di volpe, valorizzando il patrimonio di tradizioni ereditato. E alla produzione di vini, nelle aree più vocate della provincia, si



### Fiano di Avellino Dcgp Erminia

Un vino di profondità commovente, nato dal desiderio di sperimentare le potenzialità di invecchiamento del Fiano. L'etichetta, che nasce da vigneti di quarant'anni a 550 metri, sosta in acciaio per 8-10 anni con un conclusivo affinamento in bottiglia di 3-5 anni. È complesso eppure immediato.

affianca quella dei liquori, dei distillati e di altri prodotti enogastronomici irpini, tanto che in pochi anni l'azienda diventa un punto di riferimento per raccontare il gusto del territorio. La sostenibilità è un focus cruciale e non solo sul piano ambientale. L'azienda ha infatti avviato un percorso centrato sulla Corporate Social Responsibility, dalla gestione delle relazioni fino all'adozione di report (dal Bilancio Sociale al Bilancio di Sostenibilità), contemplando l'acquisizione di certificazioni e attestati. E uno dei progetti a cui la famiglia tiene molto è l'associazione Di Meo Vini ad Arte che coordina Generoso Di Meo. Sul fronte enoturismo, «l'innovazione alla quale stiamo pensando è strettamente collegata alla fruizione del "paesaggio" e della biodiversità – spiegano i Di Meo – per offrire agli ospiti nuove esperienze da affiancare alla comune degustazione del vino. Con un agronomo-paesaggista stiamo valutando interventi di tutela e contestualmente di fruizione degli spazi all'aperto». L'idea è quella di prevedere dei percorsi benessere, con sessioni di yoga e pilates, e di affiancare al classico tasting un "eco wine tour" che veicoli nuovi contenuti tematici legati a viticoltura e biodiversità.

**L'AZIENDA HA AVVIATO UN PERCORSO CENTRATO SULLA CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY, DALLA GESTIONE DELLE RELAZIONI FINO ALL'ADOZIONE DI REPORT**

