

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO



Anno 32 - numero 384
mensile gennaio 2024
€ 6,50
gamberorosso.it

**L'AD DI ARGIANO
"IL TRIONFO
DEL BRUNELLO 18?
MERITO
DI UN OPERAIO"**

**MILANO RITROVA
LA SUA ANIMA
(ERA AL MERCATO)**

**I 18 WÜRSTEL
DA NON PERDERE**

L'anno della kombucha

Siete pronti all'invasione del tè fermentato?



venga sul sito eurekaddl.hair

Fiano, i mille volti di un grande bianco

In un areale molto diversificato i produttori sanno dare voce alle diverse caratteristiche del terroir

di Alessio Turazza

La zona di produzione del Fiano di Avellino abbraccia un areale caratterizzato da molte differenze di microclima, suoli e altitudine. Ogni terroir esprime vini diversi, tessere di un mosaico che restituisce un'immagine complessa del vitigno. Sfumature in grado di svelare con trasparenza l'identità dei luoghi in cui nascono i vini. Abbiamo visitato le cantine e parlato con i produttori, cercando di mettere in risalto proprio le peculiarità di ogni singola zona della denominazione

Lapio

Il territorio di Lapio rappresenta storicamente il cuore della denominazione. Qui sono molte le aziende di produzione e i vini sono molto caratterizzati. «Da qui vengono bottiglie molto ricche da un punto di vista gustativo; i vini presentano aromi di finocchietto selvatico, di nocciola, di magnolia e tiglio. Se si vendemmia a piena maturazione, sviluppano aromi di frutta matura e

frutta tropicale, note di miele, di cera d'api e nel tempo cenni d'idrocarburi estivi – racconta **Adolfo Scutto** che ha qui la sua cantina – Questo anche grazie al fatto che la zona è sempre molto ventilata con buone escursioni termiche anche durante i mesi. I suoli hanno un substrato vulcanico di pomice e lapilli, coperto

I vigneti della Tenuta Sarno a Candida





Record di longevità dai 9 ai 18 anni

Ha il pallino della lunga maturazione dei vini, **Roberto Di Meo**, e sfida continuamente il tempo con le sue bottiglie. «*Ho frequentato la Francia e questo è stato sicuramente l'elemento più importante per la mia formazione e per la mia curiosità*», racconta il vignaiolo di Salza Irpina che produce tre Fiano Riserva: Alessandra che si affina per 9 anni di cui 8 anni in acciaio e uno in bottiglia; Colle dei Cerri che fermenta e matura in legno e si affina in bottiglia (12-15 mesi in barrique e 3-5 anni in bottiglia); Erminia che si affina per almeno 10-12 anni in acciaio e 3-5 anni in bottiglia. «*L'acciaio – ci spiega Roberto – resta il materiale perfetto per i bianchi, ma mi piaceva capire cosa potesse dare il legno che conferisce al Fiano una certa nota di grassezza e una leggera sfumatura vanigliata. Il Fiano ha più predisposizione del Greco all'invecchiamento. Quest'ultimo è molto delicato fin dall'inizio per quanto riguarda le ossidazioni. Il Fiano mantiene invece sempre una sua integrità, la sua struttura, la sua complessità e possiede una grande capacità di evolvere*».

da argilla e sabbia».

Un aspetto ancora più particolare è quello che si trova nel cru di contrada Araniello, dove produce la cantina Colli di Lapio che propone vini tesi e cristallini, di grande purezza espressiva. «*Siamo a 630 metri, nella zona più alta e fresca di Lapio, l'ultima a essere vendemmiata – Carmela Cieri ci racconta le caratteristiche delle sue vigne – I vigneti di nord-est danno vini più erbacei e verdi, quelli a sud-ovest vini con note floreali e fruttate più mature. Il Fiano di Arianiello esprime sempre un'eccellente acidità, con sentori*

di pietra focaia e grafite».

Montefredane

Nella zona di Montefredane sono presenti alcune tenute di riferimento della denominazione. Vadiaperti, per esempio, interpreta il terroir assecondando la componente acida con vendemmie leggermente anticipate. Sullo stesso stile si muove anche Pietracupa, mentre Villa Diamante e 23 Filari prediligono una maggiore maturità di frutto. «*Il Fiano di Montefredane da giovane è timido e austero, non ha le esplosioni aromatiche e fruttate del Fiano di Lapio, ma al palato*

Le uve della Tenuta Scutto a Lapio, il cuore storico della denominazione: qui nascono le etichette più emblematiche



ha molta freschezza e tensione espressiva – ci spiega **Raffaele Troisi**, titolare di Vadiaperti – Da qui vengono vini vibranti e sapidi che hanno bisogno di tempo per esprimersi. Sono molto longevi ed evolvono lentamente verso note d'incenso e polvere da sparo».

San Michele di Serino e Cesinali

In queste due areali operano alcune cantine molto importanti, tra cui Villa Raiano, Cantina del Barone e I Favati. La prima produce diverse etichette di Fiano, tra cui Bosco Satrano le cui provengono appunto da San Michele di Serino. Con **Raffaele Del Franco** abbiamo approfondito le caratteristiche di questa zona. «La nostra vigna è in Contrada Bosco Satrano, su un terreno profondo e molto ricco di pietre, con buona presenza di calcare. E già le prime tre annate mettono in evidenza le peculiarità del terro-

ir: il vino è delicato e sottile, fine e cesellato, meno ricco e ampio rispetto ai vini di Lapio». La cantina I Favati si trova invece a Cesinali. **Rosanna Petrozziello**, che con il marito gestisce la tenuta, ci parla del loro Fiano Riserva Pietramara: «È un vino che nasce ad Atripalda, in contrada Pietramara che ha una forma concava e suoli ricchi di rocce e di marne calcaree. Il Pietramara Riserva nasce solo dalle uve di una vecchia vigna esposta a nord: appena imbottigliato è fragrante, floreale e fruttato, poi con l'affinamento sviluppa delle note affumicate e di pietra focaia tipiche del terroir».

Candida e Montefalcione

Queste zone sono state messe in luce soprattutto dal lavoro di due cantine: Tenuta Sarno 1860 e Donnachiara. È **Maura Sarno**, titolare della prima, a descrivere il terroir di Candida: «I vigneti sono a 630 metri sul mare: il clima è fresco, d'inverno nevica sempre e

La vigna di Fonzone a Parolise: la più importante per il Fiano, dove nasce Riserva Sequoia

*le uve hanno un'acidità importante. I terreni sono argillosi e hanno quella roccia calcarea bianca da cui prende nome anche il paese. È nelle annate calde che Candida produce i migliori vini, perché unisce maturità di frutto a grande freschezza. Qui le uve maturano lentamente e si vendemmia tardi, alla terza settimana di ottobre. I vini sono intensi, hanno struttura potente, notevole acidità e un caratteristico finale di nocciola tostata». **Alessio Gaiaschi**, enologo di Donnachiara, si sofferma invece sulla particolarità di Montefalcione. «Il nostro vigneto è quasi un corpo unico e si trova a 450 metri, in località Pietracupa: qui facciamo potature molto tardive per evitare le gelate primaverili. La prima parte ha terreni più ricchi di roccia che*



conferisce ai vini mineralità; la parte più bassa è invece argillosa e dona potenza e intensità. I vini di questa zona sono caratterizzati da profumi di biancospino, cenni balsamici e di erbe officinali e hanno notevole freschezza e sapidità».

Salza Irpina, Sorbo Serpico e Parolise

Questo areale ospita cantine che hanno contribuito in modo determinante alla notorietà del Fiano di Avellino. **Roberto Di Meo** ci racconta Salza Irpina. «Il Fiano ha qui una minore intensità gustativa rispetto a Lapio, ma possiede una notevole persistenza. Lapio esprime subito la ricchezza, Salza dona invece note più tenui e delicate che ricordano la camomilla. Poi, con l'invecchiamento, evolve verso una maggior pienezza e volume al palato». Con **Pierpaolo Sirch**, direttore di Feudi di San Gregorio, approfondiamo il carattere dell'area di Sorbo Serpico,

attraverso l'etichetta Pietracalda. «È uno storico cru di Feudi. Il terreno ha una composizione molto particolare con una presenza di argille dense e piuttosto tenaci. I vini hanno un'espressione aromatica unica, con sensazioni vegetali che ricordano le erbe officinali e balsamiche, quasi piraziniche. È un Fiano atipico: alla cieca è difficile posizionarlo in Irpinia e anche riconoscere il vitigno». La cantina Fonzone si trova invece a Paternopoli e gestisce vigneti in diverse zone dell'areale di produzione di Taurasi e del Fiano di Avellino. La vigna più importante di Fiano, da cui nasce la Riserva Sequoia, si trova a Parolise e ha caratteristiche par-

*La vendemmia
nella Tenuta I Favati
a Cesinali, in contrada
Pietramara nel territorio
di Atripalda*



Le migliori etichette

Tre Bicchieri

Fiano '21 – Pietracupa
Montefredane (AV)

Fiano di Avellino '22 – Di Meo
Salza Irpina (AV) – dimeo.it

Fiano di Avellino Alimata '21 – Villa Raiano
San Michele di Serino (AV) – villaraiano.com

Fiano di Avellino Le Grade '22 – Vinosia
Paternopoli (AV) – vinosia.it

Fiano di Avellino Pietramara Et. Bianca Ris. '20 – I Favati
Cesinali (AV) – cantineifavati.it

Fiano di Avellino Tognano Ris '20 – Rocca del Principe
Lapio (AV) – roccadelprincipe.it

Due Bicchieri Rossi

Fiano di Avellino '22 – Colli di Lapio
Lapio (AV) – collidilapio.it

Fiano di Avellino '22 – Tenuta Scuotto
Lapio (AV) – tenutascuotto.it

Fiano di Avellino Arianè '20 – Laura De Vito
Lapio (AV) – lauradevito.it

Fiano di Avellino Bacio delle Tortore '22 – Passo delle Tortore
Pietradefusi (AV) – passodelletortore.it

Fiano di Avellino Boschi a Lapio Ris. '21 – Macchie Santa Maria
Montemiletto (AV) – macchiesantamaria.it

Fiano di Avellino Ciro 906 – Ciro Picariello
Summonte (AV) – ciropicariello.it

Fiano di Avellino Clos d'Haut Ris. '21 – Villa Diamante
Montefredane (AV) – villadiamante.wine

Fiano di Avellino Colle delle Ginestre Ris. '19 – Tenuta del Meriggio
Montemiletto (AV) – tenutadelmeriggio.it

Fiano di Avellino Elemento '21 – VentitréFilari
Montefradane (AV) – ventitrefilari.com

Fiano di Avellino Montelapio '22 – Villa Matilde Avallone
Cellole (CE) – villamatilde.it

Fiano di Avellino Paladino Ris. '21 – Colli di Castelfranci
Castelfranci (AV) – collidicastelfranci.com

Fiano di Avellino Pietracalda '22 – Feudi di San Gregorio
Sorbo Serpico (AV) – feudi.it

*La vigna di **Ciro Picariello**
a Summonte: qui coltivano
l'uva solo lui e un suo collega,
Guido Marsella*

ticolari. Ce la racconta **Francesco Moriano**, enologo della cantina. «La vecchia vigna di Parolise ha una percentuale di sabbia che supera il 60%, mentre il resto della valle del Sabato è quasi tutta argillosa. È un terreno drenante e leggero che dona vini di grande eleganza e finezza, con un'acidità piuttosto elevata anche a piena maturazione. Grazie a queste caratteristiche, è possibile posticipare la vendemmia fino alla fine di ottobre, per ottenere aromi più ricchi e una maggiore complessità espressiva».

Summonte

Siamo all'estremità nord-ovest della denominazione, sui primi rilievi del monte Partenio. Summonte, appunto: è la zona meno vitata, con due soli viticoltori impegnati nella produzione di un Fiano di montagna: **Ciro Picariello** e **Guido Marsella**. È **Ciro Picariello** a spiegarci le caratteristiche di quest'area: «Il 70% del territorio è montagna. Le vigne si trovano tra i 500 e i 700 metri, ma parliamo di una ventina di ettari in tutto. I suoli sono argillosi, ricchi di pietre e coperti da circa un metro di sabbie vulcaniche. Il clima è molto fresco, con forti escursioni termiche anche di oltre 20°. La maturazione è lenta, tanto che si vendemmia due o tre settimane dopo Lapio. Il fiano qui riceve potenza dai terreni argillosi e grande freschezza dall'altitudine: è profondo, longevo e ha sempre un'elevata acidità». **Guido Marsella** ci parla invece di longevità: caratteristica che qui dà soddisfazione. «Sono stato il primo a piantare la vigna a Summonte nel 1990. A quei tempi il Fiano veniva proposto a pochi mesi dalla vendemmia perché si pensava che i bianchi andassero incontro a una veloce decaden-



Piccole cantine, la scelta dei cru

La tenuta 23 filari produce due etichette da due differenti vigne, 8.000 bottiglie in tutto. **Rossella Di Benedetto**, giovanissima titolare della cantina, ci racconta questa scelta. «Ho fin da subito puntato ad esaltare l'idea di territorialità lavorando su singoli cru. Abbiamo due parcelle e produciamo due etichette. Entrambe vengono vinificate allo stesso modo per mettere in risalto le differenze dei due terroir e le due vigne hanno caratteristiche antitetiche. Il vigneto di Numero Primo ha 30 anni e si trova in Contrada Alimata a 420 metri d'altitudine con esposizione a sud-est, su terreni sciolti e con presenza di sabbie. Il vigneto di Elemento, invece, ha 15 anni e si trova a 550 metri a Monticello dell'Orto con esposizione a nord e su un pendio molto ripido, con terreni di matrice argillosa. In programma c'è una terza etichetta proveniente da un altro vigneto che sta a oltre 600: un Fiano di montagna, tutto da scoprire».

Ha invece cominciato a produrre Fiano solo nel 2018, **Laura De Vito** che propone tre etichette da tre differenti vigne di Lapio. «Vogliamo rappresentare tutte le sfumature di un territorio seguiti dall'enologo **Vincenzo Mercurio**. L'accoglienza è stata subito positiva e gli appassionati hanno capito perfettamente la nostra idea. Il cru **Li Sauruni** ha un carattere solare con aromi fruttati e cenni floreali, il cru **Verzare** è raffinato ed elegante, connotato da un bouquet fresco, con cenni di erbe officinali e balsamiche. **Arianié** nasce nella Contrada Arianiello, ha una notevole acidità ed è profondo e persistente»



za. Ho avuto delle grandi difficoltà quando sono uscito con l'annata 1997 mentre tutti proponevano la 1999. Nessuno voleva il mio vino e ho rischiato di chiudere l'azienda. Poi ho iniziato ad andare in giro e a far assaggiare la 1997 per far capire il potenziale del Fiano: da allora ho cominciato a vendere tutte le annate che avevo in cantina. È stato molto difficile: ce l'ho fatta solo perché produco poche bottiglie. Purtroppo in Italia non c'è ancora una cultura dei bianchi da invecchiamento».

Quando i territori diventano etichette

Se i diversi terroir nell'areale del Fiano possono donare diverse espressioni di uno stesso vitigno coltivato a latitudini simili, c'è la cantina Feudi di San Gregorio che ha dedicato una linea ad hoc alla interpretazione – anzi alle diverse interpretazioni – del territorio

da parte di uno stesso vitigno. Uno studio sul Fiano, appunto, ma anche sul Greco e sull'Aglianico, tipici di queste zone. Ne parliamo con Pierpaolo Sirch, direttore della cantina di Sorbo Serpico, che di racconta il progetto che ha proprio il nome di Studi: una linea di vini realizzata per comprendere le sfumature dei vari terroir della tenuta. «È un progetto che nasce una decina di anni fa, nel 2012 per la precisione, e ha l'obiettivo di raccontare le sfumature del territorio raccontate dallo stesso vitigno: il fiano, il greco e l'aglianico. Per quanto riguarda il fiano, produciamo quattro etichette che prendono il nome dalle Contrade da cui provengono le uve: Sacconi nasce a Sant'Angelo vicino a Summonte; Morandi a Montefredane, Arianiello a Lapio e Quercia Grossa a Sorbo Serpico».

Si tratta di piccole produzioni di circa 1.500-2.000 bottiglie l'anno,

vinificate allo stesso modo, solo in acciaio e con lieviti neutri per eliminare tutte le variabili possibili e mettere in risalto con la massima trasparenza le caratteristiche del terroir. Ma, a parte l'impatto di marketing e la bontà dei vini, che impatto ha questo progetto sulla comprensione dei diversi aspetti agronomici ed enologici utili al lavoro quotidiano e al suo miglioramento? «Il progetto Feudi Studi ci ha sicuramente aiutato a comprendere meglio tutto il territorio e a migliorare anche gli altri vini – spiega Sirch – I vini Studi hanno segnato lo stile dell'azienda, con una maggiore ricerca di acidità, di verticalità e con un'attenzione maggiore alla cura del dettaglio». E non è certo poca roba.

Pietracalda, storico cru di Feudi di San Gregorio dove nasce un Fiano unico, assolutamente atipico

