

ANNO XLIV · NUMERO 30 · GIUGNO 2023

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

IL RISCHIO NEL VINO

VERTICALE
VILLA GEMMA

COSA CERCHIAMO
NEL VINO?

VERDUZZO
FRIULANO

L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 25 euro



L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XLIV n. 30 – Giugno 2023

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

redazione.assaggiatore@onav.it

Collaboratori

Alberto Brunelli, Maria Carla Cravero,
Giuseppe De Lucia, Vincenzo Gerbi,
Salvio Parisi, Pasquale Porcelli,
Letizia Porcini, Floriana Risuglia, Mario Ubigli

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

cover: SpiritProd33
Antinori, Flickr, iStock, F. Malgrati, Pexels,
Pixabay, S. Duverge, ThreeDiCube, V. Varshavskiy,

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
bepcom.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

Cover story IL RISCHIO NEL VINO

di Flavia Rendina

pagina 16

Intervista a Jacopo Tacconi
di Flavia Rendina



pagina 24

Primo piano

Il Corso di Assaggiatore ONAV
per ipo e non vedenti
a cura della Redazione



pagina 28

Nel bicchiere

Cosa cerchiamo nel vino?
di Vincenzo Gerbi



pagina 34

L'Uva

Verduzzo friulano,
l'accento aureo del Ramandolo
di Alberto Brunelli



pagina 42

Analisi Sensoriale

Interpretare e comunicare il vino
*di Mario Ubigli
e Maria Carla Cravero*



pagina 54
La verticale
 Villa Gemma
 di *Flavia Rendina*



pagina 62
La cantina
 Tenute Ugolini,
 il destino di una famiglia
 di *Alessandro Brizi*



pagina 68
La cantina
 Sasso di Sole,
 Brunello per scelta
 di *Letizia Porcini*



pagina 74
La cantina
 Di Meo,
 oltre il tempo
 di *Letizia Porcini*



pagina 82
Vite di donne
 Mariuccia Borio
 di *Teresa Bordin*
 e *Flavia Rendina*



pagina 86
L'enologo
 Rudi Kofler
 di *Flavia Rendina*

RUBRICHE

pagina 4
L'editoriale
 Ci attende un
 autunno ricco
 di programmi
 di *Vito Intini*

pagina 5
L'editoriale
 I linguaggi del vino
 di *Daniele Cernilli*

pagina 80
Guida Prosit
 Mamoiada
 di *Pasquale Porcelli*

pagina 90
Il Sommelier
 Davide Roagna
 di *Salvio Parisi*

pagina 93
Il Vino e la legge
 Il vino da vitigni
 resistenti
 di *Floriana Risuglia*

pagina 94
Le aste del vino
 Cronaca dei vini
 italiani in asta. E poi
 c'è Masseto
 di *Giuseppe De Lucia*

pagina 96
Assaggi di libri

DI MEO



OLTRE IL TEMPO



di Letizia Porcini

Genio e follia sono i fondamenti del successo dell'azienda Di Meo, conosciuta in tutto il mondo per i suoi bianchi da lunghi affinamenti, espressione dell'eccellente potenziale di vitigni autoctoni come il Fiano

LELLO ESPOSITO
Maschera, 2007
Alluminio

A una manciata di chilometri da Avellino, nel comune di Salza Irpina, cinto dai Monti Picentini e dal Parco Regionale del Partenio, si incontra il nucleo centrale dell'azienda agricola Di Meo. È qui, nel cuore dell'Irpinia, che nel 1986 vide la luce l'impresa figlia dei tre fratelli Erminia, Roberto e Generoso. «Mio padre è venuto a mancare che avevo cinque anni» racconta **Roberto Di Meo**, proprietario e responsabile del comparto enologico-produttivo. «La passione per il vino me l'ha trasmessa uno dei miei fattori. Mi portava in giro per le vigne ad assaggiare l'uva e così è germogliato in me il desiderio di approfondire la conoscenza di quel mondo. Si può dire che mi sono formato da solo, tra l'Italia e l'estero» racconta Roberto. «Ho intrapreso gli studi in enologia, ai quali si è poi andata ad affiancare una lunga 'frequentazione' francese. Quest'ultima ha influenzato profondamente i miei gusti, lasciandomi in eredità una particolare predilezione per i vini bianchi affinati».

La scelta aziendale, tuttavia, anziché piegarsi al fascino degli internazionali, è ricaduta sin dai suoi esordi esclusivamente su **vitigni autoctoni**, ritenuti, proprio per la loro matrice genetica indigena, i più fedeli interpreti di quella terra in cui affondano le radici. La prima uva oggetto della sperimentazione, tanto in vigna quanto in cantina, fu il Fiano. «Perché avevo già maturato la curiosità di voler indagare quali potevano essere le sue possibilità di evoluzione sul lungo periodo» spiega Di Meo. «Ero animato dal desiderio di capire quali opportunità ancora inesplorate potevano aprirsi. Era questa la cosa che più di tutte mi dava la spinta ad andare avanti».

Oggi le tenute coprono **350 ettari**, in cui sono compresi castagneti e circa 30 ettari di vigna, cui se ne aggiungono una ventina in affitto. Gli appezzamenti trovano collocazioni differenti all'interno del territorio irpino e sono il frutto di un lavoro di zonazione e parcellizzazione approntato da Roberto stesso. Tra Montefusco, Santa Paolina e Tufo, con altimetrie comprese tra i 500 e i 750 m

s.l.m., la varietà coltivata è il **Greco**, mentre a Montemarano regna l'**Aglianico**, destinato alla produzione del Taurasi. Qui si incontra, peraltro, la vigna più elevata di tutta la denominazione, a ben 870 m s.l.m., dove per la vendemmia si deve attendere la metà di novembre. Infine, a Salza Irpina, dove si concentra la maggiore estensione vitata, a un'altitudine che si attesta tra i 520 e 550 m s.l.m., trova la sua dimora ideale proprio il **Fiano**, tanto caro a Roberto.

«Il mio impegno più importante – spiega Di Meo – è stato quello di riuscire a segmentare dei cru. Ho lavorato a lungo per isolare una serie di vigne nel medesimo territorio cosicché ad oggi, dallo stesso vigneto, produciamo ben tre differenti riserve». Ovvero, un'etichetta dedicata a sua madre, ma anche a sua

figlia visto che porta lo stesso nome della nonna, **Alessandra**, esito di 8 anni di affinamento in acciaio e uno in bottiglia, di cui è attualmente in commercio l'annata 2013; Colle dei cerri, l'unico vino bianco con fermentazione e affinamento in legno, frutto di un vigneto circon-

dato da un bosco di querce; infine, **Erminia**, dedicato alla sorella scomparsa nel 2012. «Erminia rappresenta il mio limite estremo. Attualmente siamo sul mercato con la 2004, e non nascondo di averne lasciato ancora una porzione in sosta in acciaio sulle fecce fini da ormai oltre 30 anni».

Riduzione è la parola d'ordine in casa Di Meo. Sin dalla raccolta, per proseguire poi lungo tutto il percorso di vinificazione e affinamento, è seguendo questo diktat che le uve vengono maneggiate, rispettandone la totale integrità. Le fecce fini giocano, quindi, un ruolo cruciale tanto nell'accrescere la complessità del vino, quanto nel preservarne le caratteristiche organolettiche dall'ossidazione, così da presentare nel calice, anche a 10 anni dalla vendemmia, dei bianchi dai colori brillanti e luminosi, unitamente a una vivace freschezza olfattiva.

«È stata una vera sfida, ma questa curiosità di scoprire se con le nostre uve bianche po-

“Ero animato dal desiderio di capire quali opportunità ancora inesplorate potessero aprirsi. Era questa la cosa che più di tutte mi dava la spinta ad andare avanti”



In alto, l'esterno del casino di caccia. Sotto, Generoso e Roberto Di Meo. In apertura, dettaglio della cantina con la scultura di Lello Esposito

teavamo sperimentare dei **lunghi affinamenti**, e fin dove potessero spingersi, era lo stimolo che mi ha portato a ricercare frontiere ancora inesplorate. Ho tenuto duro» aggiunge l'enologo «in anni in cui questo tipo di lavoro in Italia poteva soltanto essere visto come una follia. Sono stato definito 'pazzo' mentre sappiamo bene che oggi non è inusuale far affinare un bianco da autoctoni, come può avvenire ad esempio per il Verdicchio. Ma erano gli anni Novanta – rimarca – e in Irpinia eravamo appena 5-6 aziende contro le oltre 300 odierne».

Uno dei valori fondanti, per Roberto di Meo, è dunque sempre stato quello di sperimentare. Per questo motivo, negli anni, reimpiantando nuove barbatelle accanto alle piante ultracentenarie a piede franco, tutt'ora in produzione e utilizzate come selezione per i nuovi impianti, la scelta ha abbracciato una varietà di portinnesti differenti.

Tale accorgimento ha consentito di testare quale tipologia si adattasse meglio all'insieme dei fattori microclimatici, varietali e del suolo per ottenere, di conseguenza, il miglior risultato possibile. «C'è un mondo da scoprire ed è questo il bello della nostra attività. È un qualcosa che varia di giorno in giorno, una materia prima che si evolve, ed è importante evolversi insieme ad essa anche nel proprio lavoro, nelle conoscenze e nel costante desiderio di approfondire sempre di più».

DI MEO

Contrada Coccovoni
83050 Salza Irpina, AV
dimeo.it



GRECO DI TUFO DOCG 2022

ALC. 13,5%

UVE: GRECO

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 19

Paglierino luminoso. L'olfatto è un trionfo di frutta come mela, pesca bianca, ananas, quindi timo, pepe bianco e mandorla amara. Sorso teso, di buona sapidità e struttura nel corpo, con echi ammandorlati sul finale.

FIANO DI AVELLINO DOCG 2022

ALC. 13,5%

UVE: FIANO

MATURAZIONE: ACCIAIO

EURO 19

Paglierino. Il quadro olfattivo è fragrante, apre su pesca, melone, pera e cedro, con sbuffi di pepe bianco e fresche note di timo ed erba tagliata. Il sorso è esplosivo, ampio, arricchito da sensazioni piccanti di zenzero e ritorni agrumati, con chiosa acido-sapida.

CAMPANIA IGT AGLIANICO 2018

ALC. 13,5%

UVE: AGLIANICO

MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)

EURO 18

Rubino profondo. Naso intenso, si muove fra toni di frutta scura (prugna, gelso) e matura, quindi legno di sandalo, sfumature speziate di pepe e bacca di ginepro, oliva nera, torrefazione e nuance di cuoio. Il palato è avvolgente, fresco, dalla vibrante speziatura, con lungo finale fruttato.

TAURASI DOCG RISERVA VIGNA OLMO 2015

ALC. 14%

UVE: AGLIANICO

MATURAZIONE: BOTTE E TONNEAU (24 MESI); BOTTIGLIA (12-24 MESI)

EURO 43

Rubino con riflessi granata. Il profilo olfattivo è improntato sulla freschezza, con frutti di bosco, macchia mediterranea, rosmarino, salvia, aghi di pino, seguiti da toni fumé, tabacco e china. Il palato è vivace, denuncia una decisa acidità sorretta da un tannino presente ma fine nella sua trama, congedandosi nel lungo finale con ritorni di liquirizia.

GRECO DI TUFO DOCG**RISERVA VITTORIO 2008**

ALC. 13,5%

UVE: GRECO

MATURAZIONE: ACCIAIO (12 ANNI); BOTTIGLIA (24 MESI)

EURO 60

Paglierino carico, con riflessi dorati. Al naso denuncia subito una grande complessità, con frutta tropicale matura come ananas e mango, seguita da toni agrumati di cedro, quindi zafferano, senape, frutta secca tostata e delicate percezioni di idrocarburi a corredo. La bocca è di sorprendente freschezza, vibrante e succosa, ampia nei ritorni di frutta, con lungo finale speziato.



Il vigneto di Santa Paolina (a sinistra) e la vigna Olmo