

ANNO XLV · NUMERO 34 · GIUGNO 2024

# L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO



## LA GENETICA DELLA VITE

LE EMOZIONI  
DEL BEVITORE

LAMOLE

OTTAVIA  
VISTARINO

CHA 22  
RNT 7.3

## L'enologo

# ROBERTO DI MEO

Intervista al presidente di Assoenologi  
Campania, titolare dell'omonima azienda di  
famiglia in Irpinia

Redazione

Roberto Di Meo è il re dei bianchi campani di lungo affinamento. Di recente eletto di recente presidente Assoenologi della Campania, Roberto è da sempre fedele al suo territorio e alla sua azienda, dai quali non si è mai “distratto”, nonostante la grande curiosità che da sempre lo guida. A riprova della ricchezza e dell'unicità delle terre irpine e, soprattutto, del loro vitigno principe, il Fiano di Avellino, vero grande amore di Roberto, costante fonte di ispirazione e di sperimentazione di frontiere di affinamento inedite.

### **Quando nasce l'enologo Roberto di Meo?**

«L'interesse per il mondo enologico è nato molto presto, in giovanissima età; per questo mi sono iscritto alla scuola enologica di Avellino, un grande polo formativo, e poi alla facoltà di Agraria di Portici. Di fatto, però, ho cominciato “praticamente” a fare l'enologo quando è nata la nostra azienda, nel 1986».

### **Quali incontri, studi ed esperienze giovanili hanno condizionato la tua successiva scelta formativa e professionale?**

«Ricordo sempre con piacere un fattore che gestiva le nostre vigne di Montemarano quando ero praticamente ancora un bambino: si chiamava Santuccio. È con lui che ho iniziato il mio cammino, prima in vigna e poi in cantina. All'inizio era sicuramente un gio-

co, ma mi sono riscoperto nel tempo sempre più affascinato. Quando ero ancora alle prime armi, una relazione davvero importante sul piano amicale e formativo è stata quella con Gennaro Martusciello. Per il resto, essendo per mia natura una persona curiosa, ho sempre viaggiato molto, facendo visita a tantissimi colleghi sia in Italia che all'estero (tuttora lo faccio) e non posso negare che il confronto con la Francia del vino sia stato determinante per tante mie scelte e ispirazioni successive».

### **Ripercorriamo le tappe fondamentali.**

«Come ho già detto, Scuola Enologica di Avellino, Facoltà di Agraria, tantissimi viaggi e confronti, l'ingresso in Assoenologi e le mani in pasta dal 1986».

### **Hai avuto, o hai ancora oggi, un mentore o una figura di riferimento?**

«Stimo sinceramente tanti colleghi, ma non ho mai avuto un vero e proprio mentore o una figura di riferimento».

### **La tua è una azienda storica e un vero punto di riferimento nel territorio irpino. Raccontaci quale legame profondo unisce la tua famiglia alla vitivinicoltura.**

«La mia famiglia è irpina al 100 %. La famiglia di mia madre, numerosa e con titoli nobilia-



ri, possedeva diverse proprietà in Irpinia ed era dedita principalmente all'allevamento di bovini da latte, con centinaia di capi che facevano la transumanza dall'Irpinia alla vicina Puglia. La famiglia di mio padre, invece, era attiva nel campo boschivo, in special modo nell'area che unisce le province di Avellino e Salerno. Mio padre, Vittorio Di Meo, era un uomo molto intraprendente e lungimirante: così, accanto al commercio di legname, avviò una serie di attività imprenditoriali in un periodo storico molto proficuo, come è stato quello del dopoguerra qui in Italia. Tra le varie attività imprenditoriali di famiglia, c'era anche una piccola produzione e vendita di vino, ma non posso assolutamente sostenere fosse una sua passione, piuttosto una delle varie attività produttive che gestiva. Purtroppo, lui morì precocemente, quando io, ultimo di tre figli, avevo più o meno cinque anni. Fu allora che mia madre, Alessandra, si trasformò da nobile signora in abile imprenditrice, cercando di tutelare e governare tutto ciò che aveva negli anni costruito suo marito, e dimostrando sicuramente abilità gestionali sorprendenti e in anticipo sui tempi, per più di un decennio. Con i miei fratelli Erminia e Generoso la seguivamo in ogni suo spostamento lungo le nostre proprietà, ammirandone il piglio e apprendendo da lei dedizione

e passione per il territorio di appartenenza. Dopo il terremoto del 1980, quando i miei fratelli erano già maggiorenni e io studiavo alla scuola enologica di Avellino, mia madre prese una pausa, per poi decidere di passare il governo di alcune attività a noi figli e di venderne delle altre».

**Offri o hai mai pensato di offrire consulenze in altre cantine, magari anche solo per cimentarti in altri areali?**

«È una cosa che mi sarebbe piaciuta molto, per la mia curiosità di cui sopra, ma ho profuso sempre tutte le mie energie e il mio tempo solo nella mia azienda, e per certi versi preferisco così».

**Come definiresti il tuo approccio enologico?**

«Sicuramente caratterizzato da tanta ricerca e curiosità nell'esplorazione di nuove espressioni di vitigni che pensiamo di conoscere bene».

**Il tempo è un elemento centrale della tua filosofia enologica. Un'attitudine che ben si adatta alla complessità di vini come il Fiano, il Greco o il Taurasi. Credi sia "tempo" di tornare a dare il giusto tempo ai vini, in particolare ai bianchi, in risposta a un mercato che ancora rincorre le ultime annate?**



Roberto con il fratello Generoso

«Assolutamente sì, lo penso da sempre, si può dire da quando ho iniziato questo percorso lavorativo. Poi con il tempo, appunto, ho trovato un metodo, il mio metodo, per dare finalmente voce all'espressione di alcuni caratteri varietali che si palesano solo dopo lunghe attese».

**Ritieni che "un'attesa finalizzata alla complessità" possa essere anche una chiave di lettura utile e necessaria per il futuro dell'enologia, in risposta a consumi sempre inferiori e alla concorrenza di altre bevande meno complesse e longeve? Il fattore tempo va visto come un valore aggiunto e un veicolo di emozioni inedite?**

«"Attendere" la complessità di un vino non è una pratica facilmente sostenibile (parlo da un punto di vista economico e logistico) o valida per ogni tipo di territorio/produttore, ma certamente sul lungo termine ripaga in vari sensi, sia in termini di investimento che in termini di emozioni inedite che può regalare».

**Del resto, recentemente, con un tuo vino, un Fiano che tieni sulle fecce dal 1993, hai fatto emozionare il nostro direttore Daniele Cernilli, che già nell'ultima edizione della Guida Essenziale ti ha premiato col titolo di**

**"winemaker dell'anno", per essere uno dei migliori interpreti dell'enologia "bianchista" italiana. Cosa ti ha ispirato a tentare un esperimento del genere?**

«Il gusto personale per le lunghe evoluzioni, una grandissima fascinazione per il Fiano, il piacere della scoperta, l'istinto, forse, e sicuramente... una certa dose di follia!»

**In un mondo di consumatori sempre più incline alle iper-ossidazioni di certi "vini naturali", perché è importante difendere le iper-riduzioni?**

«Si tratta di approcci al vino e alla degustazione molto distanti tra loro. Al netto dei rispettabili gusti personali, io amo ritrovare al naso e al sorso la pulizia, la complessità, l'eleganza e la profondità che la vinificazione in riduzione può conferire a certe annate».

**La sostenibilità intesa come cura della vigna è un altro dei tuoi capisaldi, che tu hai definito il "Bio a modo mio". In cosa si traduce questa pratica?**

«Per difenderci dalle patologie della pianta utilizziamo nel periodo più lontano dalla vendemmia prodotti con molecole biodegradabili; pratichiamo inoltre la lotta biologica con Bacillus in maniera tempestiva e preventiva.»

L'ecosostenibilità va vista come non presenza di residui nei frutti e nel terreno in modo da avere un ciclo agrario non alterato dall'uomo e sostenibile economicamente. Sostenibilità significa, anche, riuscire a prolungare nel miglior modo possibile la vita delle piante, al fine di ottenere esemplari che raggiungono la maturità. Non usiamo diserbanti e preferiamo intervenire con operazioni manuali che provocano minori stress alle piante».

**Raccontaci il Fiano, e in particolare il tuo, quello di Salza Irpinia. Cosa rende speciale questo vitigno? E in che modo dialoga con le peculiarità dell'areale?**

«Il Fiano, lo sanno tutti quelli che mi conoscono, e si può capire anche dalla mia produzione, è la mia uva del cuore e il Fiano di Avellino il mio comfort wine! La proprietà di Salza Irpinia è molto interessante sotto il profilo enologico. Si trova su un colle molto esteso, che consente diverse esposizioni e altitudini, con una massima di 550 metri e una minima di 520. Inoltre, gode di terreni molto ricchi sul piano agronomico e anche lievemente difformi in quanto a tipologia da particella a particella, tutte differenze con le quali mi piace confrontarmi. Un'altra cosa fondamentale è il microclima del comprensorio: è piuttosto ventilato, e questo vento tutela da molte malattie della vite. Inoltre, c'è una fonte di acqua sorgiva, che concorre a mantenere ottimali le temperature. Infine, l'escursione termica tra il giorno e la notte, che come è noto favorisce lo sviluppo di sostanze aromatiche, il ritardo nella maturazione, una buona acidità alla vendemmia e un ottimale ovvero non eccessivo grado zuccherino. Tutto il resto è merito dei miei collaboratori, capaci e volenterosi, che monitorano tutti i giorni le piante».

**Di recente sei diventato presidente di Assoenologi Campania. In che modo con i tuoi colleghi e le cantine lavorate insieme verso l'obiettivo comune della valorizzazione del territorio e dei suoi vini?**

«Credo si stia manifestando una sempre maggiore attenzione alla qualità, fattore che ormai caratterizza la maggioranza dei produttori campani».

**Come valuti oggi l'enologia della Campania e, in particolare, quella Irpinia? C'è voglia di**



**crescere e rinnovarsi? Esiste un potenziale ancora inespresso su cui puntare?**

«Sicuramente superare limiti burocratici e di disciplinari ormai obsoleti favorirebbe la ricerca e l'espressione di potenziali attualmente inesplorabili».

**Dopo un'annata complessa come la 2023, in particolare per la peronospora, secondo te, cosa dobbiamo aspettarci per la prossima annata vendemmiale, soprattutto in relazione ai cambiamenti climatici?**

«Nulla è costante se non il cambiamento, si dice... ed è un po' il mio approccio in questi ultimi anni. Cerco di prevenire, di prevedere vari scenari, di essere flessibile. Sicuramente, e con questi presupposti poi, è ancora prematuro fare pronostici a maggio, ma sono ottimista...»

**C'è un areale, un vitigno o un vino al di fuori della tua "comfort zone" col quale ti piacerebbe confrontarti?**

«Sicuramente sono molto affascinato dalle capacità evolutive del Verdicchio e del Riesling, così come dall'eleganza del Pinot nero».

**Progetti futuri o sogni nel cassetto?**

«Un vigneto in alta quota, nelle mie tenute di Acerno, a cavallo tra l'Irpinia ed il Salernitano, tra castagneti e ciliegi».