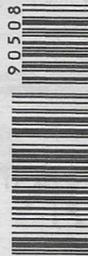


LaVerità



Anno IV - Numero 125

Quid est veritas?

IN VINO VERITAS

La storia dell'Irpinia racchiusa in un bicchiere di rosso

di CARLO CAMBI



■ Ci sono incontri nel vino che sono iperboli del destino. Con **Roberto Di Meo** condividiamo l'esperienza d'esser giudici a un Gran Vinitaly: centinaia di etichette degustate fino allo sfinimento papillare! Nacque un'amicizia giocosa e mi mandò una sua Falanghina.

Era un campione timido. Da poco lui enologo, la sorella Erminia e l'altro fratello Generoso, il creativo di casa con una laurea in medicina, avevano

preso in mano l'azienda di famiglia a Salza Irpina, una trentina di ettari di assoluta bellezza, già dei principi Caracciolo con un casino di caccia (oggi divenuto relais), di tale eleganza da far impallidire il Valadier e che dovettero difendere da un tentativo di esproprio con i denti quando per una certa politica di rapina andava di moda trasformare le campagne del Meridione in fabbriche.

Quella bottiglia sapeva di tappo e da trent'anni lo prendo in giro dicendogli: sei stato il pioniere della Falanghina muffata! Oggi **Roberto Di Meo** firma uno dei migliori Taurasi e un

Greco di Tufo (bianco) immenso.

La seconda coincidenza è che **Generoso Di Meo** ha creato il calendario Di Meo e ogni anno ritrae un luogo del mondo che ha un legame con l'Irpinia. Il fotografo è **Massimo Listri**, gran fiorentino. Direte: perciò parli bene di questi vini. Ne parlo bene perché i **Di Meo** sono la dimostrazione di come il grande vino debba essere un atto agricolo e un prodotto culturale operati con competenza e passione. Tra i loro vini ho scelto il Don Generoso che è il loro pensiero in bottiglia; amore per il territorio attraverso l'unione di due autoctoni: Aglianico e Piediroso. So-

DON GENEROSO

Tipo Campania rosso Igt
Cantina Azienda agricola Di Meo
Indirizzo Contrada Coccovoni, Salza Irpina (Avellino)
Sito www.dimeo.it
Telefono 0825 981419
Prezzo a partire da 50 euro



no vigne «archeologiche» (piante ultracentenarie, resistettero alla fillosera, allevate con l'arcaica tennechia avellinese) con una resa bassissima. Il vino - meno di 4.000 bottiglie - è dedicato a nonno Generoso. La vendemmia è quasi tardiva, il vino affina in tonneau di rovere per un anno e mezzo e altri 18 mesi in vetro.

Nel bicchiere si veste di rubino intenso. All'olfatto è complesso di frutto scuro, si sente caffè e una nota di miele di castagno. Al palato è pieno, giustamente tannico, fresco con ritorno lungo su toni silvestri. Da carne in brace, salsiccia, paste con sughi spessi. A me piace con parmigiana di melanzana e provolone del monaco!

© RIPRODUZIONE RISERVATA