

IN VINO VERITAS

Un nettare rubino che è l'anima dei boschi irpini

di **CARLO CAMBI**



■ Andiamo a cantar maggio in terre antiche e vocate al vino. Siamo nel cuore dell'Irpinia in un oceano di boschi e di vigne tra Salza e Parolise vegliato dai monti Picentini da cui scendono correnti fresche e riparato dal Partenio. Lì, in un remoto feudo dei principi **Caracciolo**, tre fratelli poco più che ventenni, uno dei quali con il diploma di enologo in tasca, settelustri fa si sono «inventati» vignaioli. Hanno rilevato le terre da papà e

mamma e hanno dato sostanza all'azienda vinicola Di Meo. Roberto, l'enologo, ha mosso i primi passi con un'idea precisa: valorizzare le uve autoctone. Solo Fiano e Greco tra i bianchi Aglianico e Coda di Volpe tra gli scuri. Una ventina d'ettari ad altitudine notevole per estrarre l'anima dei luoghi. Generoso che è il creativo di famiglia usando l'antico casino di caccia (è bellissimo) si è inventato di tutto: da arte e vino, al calendario Di Meo cercando di dare veste compiuta al sogno mentre Erminia ha continuato a inculcare nell'impresa i lieviti dell'eredità familiare. Sono cre-

sciuti evolvendo, ma sono rimasti fedeli a sé stessi e al sogno iniziale. Ai vini hanno aggiunto distillati, liquori poi altri prodotti: ad esempio è incantevole il Ratafià macerazione in alcol di foglie di amarena e ciliegio che incontrano l'Aglianico e si fanno perfetto abbinamento col cioccolato. **Roberto Di Meo** ha sempre lavorato per cru, sfruttando composizione del terreno e altitudini. La sintesi di questo dialogo con la terra è secondo me il Tuarasi Riserva (ha anche un fratello maggiore, l'Hamilton, prodotto solo in determinate annate) che sgorga dalla vigne di Montemarano a oltre

TAURASI RISERVA

Tipo Taurasi Docg
Cantina Azienda agricola Di Meo
Indirizzo Contrada Coccovoni, Salza Irpina (AV)
Sito www.dimeo.it
Telefono 0825981419
Prezzo a partire da 28 euro



850 metri di altitudine. Siamo in presenza di una vendemmia quasi tardiva, la resa per ettaro è bassissima, la concentrazione evidente. Il vino fa almeno due anni tra botte grande e barrique d'affinamento e almeno altri 18/24 mesi di «riposo» in vetro. Nel bicchiere è rubino intenso, lucente. Al naso è fragolina di bosco poi mora, ma ossigenato esplosivo in sentori di liquerizia, di tabacco fino a una personalità balsamica e quasi mentolata. Al palato è serico, con tannino in rilievo ma dolcissimo, con onde balsamiche quasi inesauribile. Da carni rosse, da funghi, da paste salate. Per me incantevole con pane e pecorino bagnolese ultra-stagionato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA