



54 | Irpinia Costume & Società

Venerdì 29 novembre 2013
Il Mattino 

Protagonisti Roberto Di Meo con alcune ospiti straniere; in alto, con Reale (Vigne Guadagno) e Soriano (La Molarà); Lombardi e la sommelier Mariachiara Filosa; Apicella e Adriana Amodio

Buongusto

Di Meo, il Taurasi in una verticale

Dal 2006 al 1993, entusiasmante viaggio a ritroso nel vitigno infinito

Annibale Discepolo

Un fine settimana, l'ultimo e d'uopo, quello che inizia ad ore, che hanno celebrato e celebreranno il meglio della Campania felix nel segno di (vino) e non solo, visto che in pista d'assaggio nella mitica e storica Scuola enologica di Avellino, la «Francesco De Sanctis», domani mattina, l'attenzione e la curiosità saranno catalizzate da altri protagonisti altrettanto blasonati e decisamente accattivanti per le papille gustative che sono infusi e distillati.

Novembre e dicembre, si sa, sono mesi della cosiddetta resa dei conti. Impossibile non pensare a quelli in chiave euro che tutti, purtroppo, siamo costretti a fare. Ma per consolarsi, mitigare, e qui ci aiuta un'altra dolce kermesse, la due giorni «Re panettone» che si svolge a Milano (ne parliamo dettagliatamente a piede di pagina), ci pensa con un brindisi doc l'eco che ci giunge da «Campania Stories», kermesse per l'impeccabile regia di Diana Cataldo e Massimo Iannaccone per Miriade & Partners. Bianchi d'autore, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, naturalmente, a far gli onori

di casa alla lunga ed affascinante manifestazione che dalla divina costiera d'Amalfi, traversando i Lattari s'è catapultata in Irpinia per l'atto finale all'Hotel Heaven di Mercogliano, paradiso per una tre giorni che è stata per esperti, giornalisti all the world e appassionati, un vero paradiso per tasting accompagnati ovviamente da giudizi oltre che su due annate la 2003 e la 2008 degli alfiere di casa in livrea bianca, su altre a tutto tondo del cosmo vitivinicolo campano del quale è stato verificato lo stato di salute. Giudizi, tutto sommato, confortanti e premianti, che risottolineano le grandi potenzialità di vitigni soprattutto autoctoni su cui continuare a puntare, non dimenticando di spingere, curandoli, i cosiddetti vecchi - e sono molti - purtroppo dimenticati.

Di questo e di altro s'è parlato in un amabile contesto conviviale che ha rimarcato l'antica ospitalità d'una famiglia che con quella dei Mastroberardino e dei Caggiano, ramo Antonio e Pino, rappresenta storicamente uno dei fulcri doc(g) della viticoltura irpina e campana, che come palcoscenico ha avuto lo storico casino dell'azienda Di Meo in quel di Salza Irpina restaurato filologicamente in modo impeccabile. A Rossella Pagnotta, moglie di Roberto l'onere e il com-

pito, magnificamente ed in modo assai convincente svolti, di accogliere gli ospiti di testate e siti specializzati, italiani e stranieri, fortunati a poter gustare tipicità di un terroir, in primis le famose rape sapientemente coltivate in azienda. Assente - giustificato - Generoso che con merito sta ancora raccogliendo il plauso per l'evento organizzato al solito con stile ineguagliabile, stavolta a Varsavia, per l'edizione del Calendario Di Meo 2014, oramai un must ed anche stavolta illustrato al top dall'obiettivo romantico e chirurgico di Massimo Listri che ha raccontato luoghi del passato e del presente e che ha visto la super visione d'un brillante ed ammaliatore Vittorio Sgarbi, attraverso un excursus storico pregnante di emozioni e lezioni d'arte. Ma quella di far vino l'ha illustrata Rob Di Meo, insieme a due ospiti, l'azienda La Molarà (Luogosano), rappresentata da Giovanni Soriano e da Gennaro Reale per Vigne Guadagno dei fratelli Pasquale e Giuseppe che a Montefredane allevano un grande Fiano. Impeccabile Ulisse nel viaggio di una verticale di Taurasi che dal 2006 al 1993 ha visitato i millisimi '05, '99, '98, '96, il padrone di casa che ha raccontato un arco di vendemie che hanno regalato, con le dovute differenze frutto dei climi delle medesime, la storia infinita che solo questo vitigno le cui potenzialità non sono ancora conosciute, sa dare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La serata
Degustazione guidata tra prodotti doc e con i vini di La Molarà e Vigne Guadagno