



IL VINO

La Coda di Volpe di Roberto Di Meo il bianco del passato con grande futuro

CODA DI VOLPE 2012
IRPINIA DOC
DI MEO
www.dimeo.it

Vinificazione: acciaio
Uva: coda di volpe
Prezzo: 5-10 euro



NASO
★★★★★☆☆☆☆

PALATO
★★★★★☆☆☆☆

PREZZO
★★★★★☆☆☆☆

AZIENDA
★★★★★☆☆☆☆

Luciano Pignataro

Bianco. Così, semplicemente. Espressione del territorio senza alcuna forzatura, una essenziale vinificazione in acciaio e l'attesa di un po' di tempo. È stato bello assaggiare questa Coda di Volpe nel corso di una nuova visita alla cantina di Roberto e Generoso

Di Meo. In quella stanza dove nel 1997 per la prima volta, proprio con Roberto e la sorella Erminia, mi resi conto della enorme potenzialità del bianco irpino quando il tempo diventa alleato. All'epoca Roberto produce un Vigna dell'Olmo bianco

soprattutto da uva coda di volpe con un taglio di greco e fiano. Il Coda di Volpe 2012 ha appunto questo bel vitigno del passato che promette un grande futuro con un saldo di uve ritenute più nobili e che hanno fatto conoscere l'Irpinia del vino negli anni '90. Erminia non c'è più, purtroppo, ma da quest'anno ci sarà un vino a ricordare questa straordinaria ed energica donna scomparsa prematuramente.

Il vantaggio di chi produce vino è, spesso, sopravvivere a se stesso non solo nel ricordo di chi ti ha conosciuto, ma anche sulle etichette, quasi un sigillo di garanzia di un lavoro che non si ferma con la fine della fisicità perché lo spirito che anima chi produce di questi tempi è quello più forte, ricco e immortale. Questa Coda ci ha sicuramente affascinato, l'amiamo profondamente e la spingiamo nel nostro piccolo perché la semplificazione del bere e del mangiare riguarda anche i vitigni autoctoni. Anzi, chi spianta Coda per mettere Fiano e Greco non ha neanche senso di colpa perché va incontro al genius loci del territorio. E invece non è così, perché è solo nella tutela delle cineserie di cui è stata capace la natura la possibilità di andare avanti ancora a testa alta nel mondo globalizzato. La Coda di Volpe sta dimostrando incredibile capacità di affinamento, non è rude e sfacciata come il Greco, e neanche suadente come il Fiano. Ma è un bianco sempre più maturo, equilibrato, capace di esprimersi con composta sicurezza. Proprio come Roberto.