



A cura di

Antonello
Plati

DI MEO ALESSANDRA RISERVA 2015

Quanta classe nel fiano
che sfida il tempo
senza cedere il passo

Il Fiano di Avellino Alessandra ha un passo misurato e la memoria lunga. «È un vino complesso», mette subito in chiaro Roberto Di Meo, che con il fratello Generoso, gestisce l'omonima cantina a Salza Irpinia.

La Riserva 2015, in degustazione, è di un giallo dorato, luminoso, di una consistenza che racconta tutto il tempo trascorso senza bisogno di proclami. Il naso si apre su mimosa e camomilla, pesca saturnina e albicocca; seguono miele d'acacia, cera d'api e una traccia fumé che

accompagna senza invadere. Al sorso è salmastro e teso, con una freschezza che sorprende in rapporto agli otto anni di sosta in acciaio e al successivo affinamento in bottiglia, circa 15 mesi. «Alessandra non ha fretta, non cerca scorciatoie: resta». Quella in commercio da febbraio 2025, è la settima annata prodotta, 4mila

500 bottiglie appena, figlie di viti di trent'anni e di rese basse, pensate per dare al fiano il tempo che chiede. Dietro quel nome, Alessandra, c'è una storia che affonda nell'Irpinia più autentica. Alessandra Bosco nasce a Montella nel 1930, ai margini dei Monti Picentini. Carattere forte, fede profonda, passione per la cucina e per l'equitazione tra boschi e castagneti. Negli anni '50

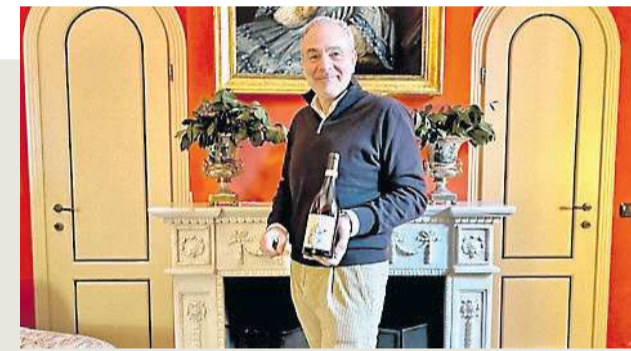
sposa Vittorio Di Meo, che affianca con dedizione nelle sue attività imprenditoriali, prendendone le redini dopo la sua scomparsa. All'inizio degli anni '80 passa il testimone ai figli, che nel 1986 fondano a Salza Irpinia l'azienda vitivinicola di famiglia. Il Fiano di Avellino che porta il suo nome diventa la riserva più "giovane" della Linea Tempo - progetto sui lunghi affinamenti dei vitigni irpini avviato negli anni '90 - al fian-

co di altri due fiano, Erminia e Colle dei Cerri, del Greco di Tufo Vittorio e del blend di aglianico e piedirosso Generoso. Salza Irpinia è a due passi da Avellino, ma tanto distante da tutto ciò che ha fretta. La tenuta, un tempo casino di caccia dei Principi Caracciolo, è oggi luogo dove la biodiversità non è uno slogan ma gesto quotidiano: alveari, stagni, varietà botaniche, una sorgente naturale che tiene insieme paesaggio e agricoltura. È qui che Roberto Di Meo, enologo e presidente di Assoenologi Campania, guida l'azienda con il fratello Generoso, dopo averla rilevata insieme alla sorella Erminia: «Nel 2026 celebreremo i primi quarant'anni di attività e anche i miei sessanta di vita» dice Roberto. «Che insieme fanno cento anni: sarà un mo-

mento speciale». Il racconto aziendale non si esaurisce nel fiano, che cresce a Salza Irpinia su suoli argillosi e semicalcarei. C'è il Greco di Tufo, tra Montefusco, Santa Paolina e Tufo; l'Aglianico e il Taurasi, tra Mirabella Eclano e Montemarano; la Falanghina, a Guardia Sanframondi. Un mosaico di territori che compone una produzione di circa 300mila bottiglie. Con un filo rosso: «Rispetto del vitigno e precisione identitaria». Caratteri che Alessandra Riserva 2015 conserva e mette in mostra senza mai alzare la voce. È un vino che attraversa il tempo e ne esce integro, fedele alla sua origine. Come certe storie di famiglia. Come questa terra che non corre, ma sa arrivare lontano.

antonello.plati@ilmattino.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL VIGNAIOLO

ROBERTO DI MEO NELLA SUA CANTINA DI SALZA IRPINIA PRESENTA L'ANNATA 2015, L'ULTIMA IN COMMERCIO, DEL FIANO "ALESSANDRA": UN VINO PRODOTTO IN APPENA 4MILA 500 ESEMPLARI DALLA STRAORDINARIA LONGEVITÀ