

I Sapori il vino



Mosto sacro

di Gimmo Cuomo

In questo spazio il Terra d'Eclano non compare dal giugno del 2006. Unica recensione sul quotidiano per segnalare e sottolineare un esordio convincente. Correva il millesimo 2004. Nel frattempo il "Taurasi non dichiarato" di Luigi Moio — propongo di denunciare il professore per frode — ha conquistato tanto spazio nelle cantine dei consumatori più esigenti e nelle carte dei vini dei ristoranti più blasonati. Tutti meriti acquisiti sul campo, e confermati annata dopo annata, sì anche con la 2006, la meno felice nella piccola storia del vino.

In commercio da un po' c'è il Terra d'Eclano 2009. Meno profondo dell'immediato predecessore, un enigmatico, voluttuoso, abisso aromatico in cui addentrarsi con pazienza e curiosità, il vino attuale è, invece, di più facile decifrazione, più Irpinia Aglianico che Taurasi, (ancora) non caratterizzato da quelle note di humus e di sottobosco che gli conferirebbero massima complessità. Svetta comunque senza difficoltà nel panorama confusionario degli inflazionati rossi irpini da aglianico grazie all'indelebile firma apposta da Moio, non solo sulla retroetichetta. Il Terra d'Eclano ha stile, carattere e personalità ben definiti che rappresentano il filo conduttore nel succedersi di annate molto diverse.

Di colore rubino scuro, rilascia luminose scintille durante la rotazione. Macchia il calice, e dà vita a una lacrimazione fitta e densa. Reattivo subito dopo l'apertura della bottiglia, invade le nari-

Gattinara

Gattinara, un nome antico, una denominazione evocativa per chi ha ricordi in bianco e nero da evocare. Uno dei grandi rossi piemontesi da Nebbiolo, appena meno complesso del re Barolo, gustoso, austero.

Sorsi & Risorsi

Torraccia del Plantavigna 2001. Tappo integro, colore granato, unghia geneticamente aranciata, profumi di viola essiccata, di sottobosco, asciutto, avvolgente, ancora in piedi. Anzi, sugli attenti.

Il preferito di



Amedeo Quagliata

È il titolare de «Il Gallo nero», in via Tasso a Napoli

- 1 Qual è il suo vino preferito?
«Il Greco Cicogna di Benito Ferrara».
- 2 Perché?
«Per la struttura, i profumi molto intensi e per la longevità non comune per un bianco».
- 3 A quali piatti lo abbina?
«Al crudo di pesce o alla nostra treccia di spigola in crosta».
- 4 Un vino forestiero?
«La cuvée Ewa di Elena Walch, per la grande freschezza».

Prodotto a Mirabella nell'azienda del professore Luigi Moio

«Terra d'Eclano» 2009, un Aglianico reattivo

Invade le narici con profumi fruttati

ci con sentori di amarena, ciliegia, prugna, arricchiti da note cangianti di caffè e pelli pregiate. Sullo sfondo aliti balsamici molto calibrati. Ha trama fitta e velutata. Sostenuto da adeguata freschezza, esprime una apprezzabile vena minerale e tannini dolci ed eleganti. Notevole la persistenza. Con 91 centesimi si colloca appena un soffio sotto l'eccellenza. Adatto ad accompagnare le bistecche di chianina o marchigiana cotte rigorosamente al sangue, l'agnello al forno (fateci un pensiero per il pranzo di domani), il filetto di tonno rosso scottato, le triglie di scoglio alla livornese, la cernia bruna al forno con le patate.

il vino della settimana



Insufficiente	Sufficiente	Buono	Molto buono	Eccellente
TERRA D'ECLANO Aglianico Irpinia doc 2009 Quintodecimo Via San Leonardo 27, Mirabella Eclano telefono: 0825-449321				
Livaggio: agianico 100% produzione: 8mila circa enologo: Luigi Moio Prezzo indicativo in enoteca: € 30				

VALUTAZIONE

© RIPRODUZIONE RISERVATA