

Verticale 2012-2004 al Cavalieri Hilton organizzata dalla Fis: le magnifiche declinazioni dell'Aglianico Luigi Moio, la prima volta di Terra d'Eclano in tutte le annate

LA DEGUSTAZIONE

Marina Betto

ROMA. Se il vino è lo specchio del territorio nel quale nasce, il ritratto di colui che lo ha creato, pensato, immaginato è come il suo aglianico perchè Luigi Moio è profondo, intenso, elegante. Formatosi in Francia, è tra i protagonisti del panorama italiano.

Quintodecimo (antico nome di Mirabella Aeclanum distante quindici chilometri dall'antica Benevento) è un piccolo appezzamento collinare di terra irpina collocato nella valle del fiume Calore dove Luigi insieme alla moglie Laura nel 2001 fonda l'azien-

da vitivinicola, costruisce la sua casa, fa crescere i suoi figli, perché è in mezzo alle vigne che vuole vivere il suo progetto di vita. Quintodecimo è costituito da diciassette ettari di cui sette sono coltivati ad Aglianico da cui nascono tre rossi e i restanti sono Fiano, Greco e Falanghina da cui si ottengono tre bianchi.

Un vino di qualità si fa sempre dalla stessa vigna è in questo modo che lentamente si costruisce il concetto di cru, perché il vino deve ricondurci al luogo che lo ha generato, deve possedere il sole che ha maturato la sua uva, l'acqua che ha bevuto, contenere i minerali della terra dove sono affondate le sue radici, sprigionare la primavera che ha vissuto, il



freddo patito, la luce che ha assorbito, deve parlare delle mani che hanno vendemmiato i suoi grappoli ed esprimere l'arte e la poesia del suo ideatore.

Attraverso una degustazione guidata dallo stesso Luigi Moio di nove annate (dalla 2012 alla

2004) di Terra D'Eclano- Irpinia Aglianico, svoltasi al Cavalieri Hilton di Roma organizzata dalla FIS, è stato possibile riscontrare come tutto questo fosse vero. Come il vino, seppure evidenziando ora una maggiore struttura dovuto all'andamento climatico dell'annata, abbia mantenuto una sua riconoscibilità olfattiva e gustativa di profumi di prugna e more, sottobosco, echi balsamici e impronta netta di caffè e liquerizia.

La trama tannica caratterizzante per l'Aglianico si è sempre dimostrata in ogni annata perfettamente integrata, vellutata, mai prevaricante sulle altre componenti ben espresse in equilibrio

tra freschezza e lunga scia minerale sul finale speziato.

Si distingue l'annata 2012 per freschezza e piacevolezza di bevanda, la 2011 per armonia ed eleganza tali da farne risaltare quasi la dolcezza; la 2010 si esprime su note più scure mentre la 2009 ha una esuberante impostazione aromatica e lunga progressione gustativa. La 2006 è tutta da godere mentre la 2005 e la 2004 chiamate dal produttore «i vini della paura», figli dei primi anni di raccolta, hanno un'impostazione più classica forse più austera che si è andata evolvendo in soli due lustri caratterizzando Terra D'Eclano come vino di raffinata complessità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA