

I vini

Luciano
Pignataro



Exultet, exultet, exultet adesso l'annata 2006 inizia ad essere pronta

Un vino è grande quando supera il tempo. Può farlo di slancio, come capita a tantissimi Fiano di Avellino, oppure perché dietro c'è un progetto preciso e articolato, ed è il caso dell'Exultet 2006.

Come tutte le persone proprietarie di idee chiare, Luigi Moio è destinato a dividere, soprattutto la critica specializzata: molti infatti hanno espresso vivaci dubbi sull'eccessivo uso del legno a discapito della forza del frutto. In effetti tra rosso e bianco si gioca quasi a parti rovesciate, ché il primo, soprattutto se si tratta di vitigni strutturati come l'Aglianico o il Nebbiolo, con il legno si presenta sempre più pronto mentre il secondo regala bevibilità proprio quando è lavorato solo in acciaio.

In realtà, conoscendo la formazione francese di Moio non si dovrebbero avere molti dubbi che i suoi vini sono stati fatti per essere bevuti sul lungo periodo. Il mercato, a dire la verità, li premia sempre giacché la domanda supera l'offerta, a dimostrazione forse che la critica specialista resta, in questo come in altri segmenti, molto poco influente sotto l'aspetto commerciale in Italia. Però bere adesso l'Exultet 2006, la prima annata di Quintodecimo, è sicuramente molto più appagante di sei anni fa: ci è capitato di farlo durante la festa degli auguri irpini organizzata da Giovanni Mariconda a Taberna Vulgi: effettivamente il bianco solo adesso inizia ad equilibrarsi, esplicitando una pera fresca e saporita assediata da note speziate, timo, erba da campo. In bocca la potenza dell'Exultet è assoluta: la beva è dinamica, veloce, piacevole.

Secondo noi, il Fiano di Luigi Moio è solo all'inizio del suo cammino perché, per quanto paradossale possa sembrare a chi non è esperto di vino, proprio adesso si apre il periodo favorevole alla stappatura del Fiano? Troppo tempo? Dipende: se si vuole bere ci sono tanti vini d'annata buonissimi, ma se avete voglia di emozionarvi, allora sei anni di attesa per questo grande Fiano sono assolutamente pochi.

EXULTET FIANO DI AVELLINO 2006 DOCG

QUINTODECIMO

MIRABELLA ECLANO
Via San Leonardo
Tel. 0825.449321
www.quintodecimo.it
Ettari: 10 di proprietà
Bottiglie prodotte: 9000
Uva: fiano
Prezzo: 32 euro
Enologo: Luigi Moio

BOCCA	■ ■ ■ ■ ■
GUSTO	■ ■ ■ ■ ■
XX	■ ■ ■ ■ ■
XX	■ ■ ■ ■ ■

■ Sufficiente ■ ■ Discreto ■ ■ ■ Buono
■ ■ ■ ■ Ottimo ■ ■ ■ ■ ■ Eccellente