

Domenica 27 marzo 2011

Il Mattino



I vini

**Luciano
Pignataro**



Il Fiano alla francese di Quintodecimo Elogio dell'attesa

Allora, nel mondo del vino funziona più o meno così nell'ambiente della critica enologica. Mettiamo vi piaccia lo stile gotico e incontrate una chiesa barocca, in tal caso l'osservazione più gentile che vi potete sentir dire è: non è una chiesa. E viceversa.

Così da tempo ci si divide sull'autentica interpretazione del territorio come valore fondante di un vino, ossia in quanto capace di esprimere diversità e dunque curiosità. La qual cosa per il vino è molto difficile in Italia fatte alcune piccole eccezioni tra le quali ci sentiamo di annoverare sicuramente il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo che esprimono modelli comportamentali molto precisi al naso e in bocca, soprattutto se trattati solo in acciaio.

Detto questo chiuderemo mai la strada alle sperimentazioni, all'introduzione di modelli di vinificazioni importati da un paese come la Francia che ha molta più esperienza in questo campo? E se questa ricerca ha rigore agricolo, etico, commerciale ed enologico potremmo mai dire che non siamo in presenza di un Fiano di Avellino? Sembrano questioni di lana caprina, ma spesso l'accusa di taroccare il vino non riguarda l'introduzione di agenti chimici o di vitigni non dichiarati. No, semplicemente basta anche un passaggio in legno per far scattare l'accusa di «tradimento» al territorio.

Queste questioni che dividono la critica sono assolutamente irrisorie per i consumatori e noi vi diciamo semplicemente che ci troviamo di fronte ad un Fiano da attendere una decina di anni prima di veder compiuto il progetto enologico di Luigi Moio. A distanza di cinque anni, ad esempio, provato sui nuovi piatti di Gennaro Esposito, ci troviamo di fronte ad un vino ricco di personalità, con il legno in buon bilanciamento con il frutto, la spinta acida molto persistente e capace di reggere l'impianto, di ottima abbinatezza alla cucina di mare. Un capolavoro, insomma, che però vi consigliamo di lavorare ancora con la vostra capacità di aspettare. Usando come consumatore quel buon senso che spesso manca ad alcuni degustatori con i paraocchi.

EXULTET 2006 FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. QUINTODECIMO

Mirabella Eclano
Via San Leonardo
www.quintodecimo.it
Tel. 0825.449321
Ettari: 5 di proprietà
Bottiglie prodotte
50.000
Vitigni: fiano, greco,
falanghina e aglianico
Prezzo cantina: 25 euro

NASO	■■■■■
PALATO	■■■■■
PREZZO	■■■■■
AZIENDA	■■■■■

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