

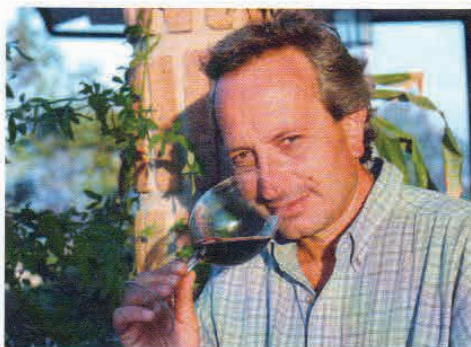
# Con la scienza l'Aglianico diventa grande

di Marco Tonelli

**C**hi sa fa, chi non fa insegna. In viticoltura l'antico adagio perde di fondamento, tanto che raramente la conoscenza enologica trova riscontro espressivo senza un adeguato supporto «contadino»; e viceversa. Luigi Moio, oggi ordinario di enologia presso l'Università Federico II di Napoli, quando fondò nel 2001 Quintodecimo insieme alla moglie Laura di Marzio, volle per prima cosa abitare all'interno delle proprie vigne. Un desiderio che andava a colmare empiricamente quel gap di conoscenza e coscienza della terra che la realtà irpina sta provvedendo a ridurre anno dopo anno. Se la distanza che separava Mirabella Eclano da Benevento è coincisa con il nome dell'azienda, quella che distingue Quintodecimo rispetto a molte altre realtà enologiche riguarda il tempo. «Il concetto del tempo nel vino è fondamentale tanto per farlo quanto per consumarlo» sottolinea il patron. L'approccio del professor Moio è stato perciò guidato da un'attitudine scientifico-artigianale, fornita in parte dalle proprie conoscenze, ma anche da quelle espresse dal territorio avellinese. In totale, Quintodecimo può contare su 12 ettari, al momento ancora in gran parte dominati dalle varietà bianche. Per il padre putativo di molti tra i bianchi di successo di queste zone, la partenza non poteva non riguardare gli autoctoni campani: «L'operazione bianchi a Quintodecimo è stata importante, perché al momento è il vero punto di forza della viticoltura campana anche a livello internazionale». Per questo l'azienda dedica da sempre una cura molto rigorosa a Fiano, Falanghina e Greco, qui chiamati rispettivamente Exultet, Via del Campo e Giallo d'Arles. Tuttavia il desiderio di Luigi Moio è quello di valorizzare la bacca rossa dell'Irpinia: «Il mio sogno è quello di portare l'azienda a 10 ettari di Aglianico, producendo 30mila bottiglie di un grande vino rosso, suddiviso tra i due cru aziendali (Vigna Quintodecimo e Grande Cerzito) e il

“secondo vino” dell'azienda chiamato Terra d'Eclano (composto sempre al 100% da Aglianico, oggi declassato a Irpinia Doc)». La sfida è quella di elevare il vitigno campano al rango dei già affermati pilastri enologici come Nebbiolo o Pinot nero, soprattutto attraverso una comprensione scientifica del vitigno: «Qui è tutto biologico, non è stato mai diserbato e non è mai stato concimato, perché per fare dei grandi vini rossi la vigna deve soffrire». Un approccio scientifico che si estende alla viticoltura nel suo complesso, come dimostrato da un progetto realizzato in collaborazione con un gruppo di pedologia del Cnr, cui si affianca un continuo approfondimento dell'Aglianico.

## Il professor Moio ha scelto la vita in vigna



Varietà complicata, ricca di terpeni e dal tannino esuberante, si combina a Quintodecimo con diversi terreni in particolare quelli del cru Quintodecimo (esposto a nord-ovest), a prevalenza argillosa e in grado di fornire vini più austeri e acidi, ma anche con il Grande Cerzito (esposto a sud) dalla conformazione vulcanica e in grado di fornire, probabilmente, un sorso più immediato e legato al frutto.

Il condizionale relativo alla produzione di questo secondo cru è d'obbligo, visto che si potrà assaggiare solo nei prossimi anni. La previsione e l'osservazione tuttavia sarebbero inutili, senza un adeguato protocollo: «Raccogliamo con venti giorni di anticipo, perché non vogliamo una surmaturazione delle uve, successivamente diraspiano in tempo reale dopo la raccolta che avviene parcella per parcella». E prosegue: «Realizziamo pressature soffici per non rompere i vinaccioli, che potrebbero rilasciare troppo tannino, facciamo macerazioni in assenza di SO<sub>2</sub> per periodi che mutano a seconda dell'annata, i rimontaggi e le follature sono totalmente manuali». Tutto questo per realizzare non un Aglianico nella sua accezione classica, ma un vino che decide di diventare grande, riscrivendo le regole del proprio territorio ([www.quintodecimo.it](http://www.quintodecimo.it)). 🍷