
PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

HO.RE.CA

Ottobre 2012



Quintodecimo

Eleganza, essenzialità e dedizione sono le direttrici di uno stile che si prefigge di scoprire nuove strade per il territorio d'Irpinia e le varietà locali

di Mariolina Pepe

Un tempo c'era solo grano, oggi la collina di Mirabella Eclano accuratamente scelta da **Luigi Moio**, è governata dall'azienda **Quintodecimo**. Una struttura ricercata, sobria, curata ma prima di tutto ospitale e familiare in cui in ogni aspetto traspare la filosofia del prof. Moio e l'attenzione di **Laura Di Marzio**, moglie del professore nonché biologa specializzata in enologia. Un lembo della verde Irpinia è diventato espressione di una viticoltura di qualità nata da "robusti studi accademici" e portata avanti da un'atavica passione. A Mondragone, tra le mura dell'azienda familiare, Michele Moio ha avviato il figlio Luigi sulla strada dell'enologia sin dalla fanciullezza. È in Campania che Luigi Moio, professore ordinario di Enologia alla Facoltà di Agraria dell'Università Federico

Il di Napoli è nato, ed è qui che ha sentito il bisogno di tornare dopo gli studi di dottorato in Francia presso il *Laboratoire de Recherches sur les Arômes de l'Institut National de La Recherche Agronomique di Dijon*. Seppur rapito dall'idea del vino dei vicini d'oltralpe, Moio nel 1994 decide di rientrare in Italia e di proseguire i suoi studi concentrandosi proprio sui vitigni del territorio campano. Presto iniziano le consulenze in note aziende come Feudi San Gregorio, Cantine del Taburno, Marisa Cuomo e Caggiano solo per citarne qualcuna. L'esperienza e la capacità del professore iniziano a risuonare dentro e fuori il territorio campano ma il docente avverte il bisogno di qualcos'altro. Gli mancava la libertà di creare e di sperimentare senza alcuna restrizione, era giunto il momento di dare respiro ai pro-



In apertura,
veduta
dell'azienda
Quintodecimo,
in alto,
Luigi Moio
con la moglie
Laura Di Marzio

getti e alle idee maturate. Ed ecco allora che nel 2001 Moio acquista Quintodecimo, nome derivante dal casale *Quintum Decimum*, sede del municipio di Edano che a sua volta indicava una località distante quindici miglia da Benevento. In questo luogo a 420 metri di altitudine, il professore mette in piedi la vigna e la sua azienda come aveva sempre desiderato. È così che i terreni argillosi, calcarei e ricchi di minerali legati alla stratificazione delle ceneri vulcaniche, sono il punto di partenza di una logica che pretende basse rese, alte densità d'impianto e, infine, tecniche di cantina perfette dove i legni, per dimensioni e tostature sono ragionati e tagliati sulle caratteristiche della vendemmia e le qualità dell'uva, così come l'acciaio, onnipresente nella fermentazione. "La mia idea iniziale – spiega Luigi Moio – era produrre 30.000 bottiglie di vino rosso ma bisogna avere pazienza, il concetto di tempo è importante in enologia. Ho sempre pensato di portare avanti l'azienda con una sola bottiglia di un grande vino rosso ma, l'operazione bianchi, è stata importante perché il vero punto di forza della Campania sono i tre bianchi: **Fiano, Greco e Falanghina**".

A oggi l'azienda conta due ettari di Greco da cui nasce il **Giallo D'Arles** - il colore di Van Gogh - tre ettari di Fiano da cui prende vita l'**Exultet** - nome derivante da una pergamena rinvenuta a Mirabella - e due ettari di Falanghina da cui si produce il **Via Del Campo** in omaggio a Fabrizio De Andrè. Tutti e tre i bianchi sono coltivati in purezza in territori poco distanti dalla cantina. A regime anche i rossi saranno tre, infatti oltre al **Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo**, prodotto all'interno della tenuta in una parcella di due ettari esposta sul versante nord/ovest e al **Terra D'Eclano**, realizzato con le uve provenienti da cinque vigneti di proprietà, si aggiungerà presto il nuovo cru **Grande Cerzito** coltivato in un terreno vulcanico lungo il versante sud dell'azienda. "Il mio sogno – precisa Moio – è avere un'azienda che venda un Taurasi base, il Terra D'Eclano, e due cru di Taurasi, tutti e tre Docg". Ma per fare un grande vino bisogna partire prima di tutto dal territorio d'origine, dalla vigna. "Io volevo ricreare un ecosistema – dichiara Moio – in cui l'intervento dell'uomo fosse limitato e per fare ciò era necessario utilizzare dei vitigni perfettamente in

vino



sintonia con il microclima. Se voglio creare un vino di *terroir* ho l'obbligo di usare l'**Aglianico** che è in armonia con il territorio". All'uomo il compito di rispettare e preservare questo ecosistema, è l'uomo che pianta e cura la vigna. "Tutti i trattamenti sono biologici e ciò si può fare solo se si vive in mezzo alla vigna – annota Moio e continua – qui il suolo è argilloso al cento per cento, crea fessure, stressa la pianta che soffre e l'uva matura meglio. Inoltre l'argilla mantiene tenacemente l'acqua e alimenta la pianta durante i mesi estivi. L'esposizione a nord/ovest garantisce una maggiore freschezza". La vigna non viene mai concimata chimicamente e mai diserbata, a novembre viene fatta una vangatura per la pioggia invernale a cui fa seguito un continuo lavoro manuale per mantenere l'equilibrio del vigneto e ottenere così un frutto maturo e sano, in cui i tannini non risultino aggressivi. "Nel mio vino rosso non voglio un'invasione violenta dei tannini" chiarisce Moio. Contribuiscono alla creazione del microsystema naturale, cinquecento piante aromatiche "*le jardin de cinq sens*" – così lo definisce il professore – che grazie a una fioritura a scalare

sprigionano odori in ogni momento dell'anno e favoriscono un interscambio continuo tra flora e fauna.

In alto
la bottaia

Dalla vigna alla cantina

Nella cantina, posizionata sotto la casa, prosegue il lavoro minuzioso intrapreso in vigna. Seguendo due percorsi differenti evidenziati da un tracciato di mattonelle dal colore rosso e giallo proprio per distinguere i vini rossi da quelli bianchi, i mosti iniziano il percorso di fermentazione. Tutte le fasi dalla raccolta fino al confezionamento, avvengono sotto l'occhio vigile del professore che nell'archivio storico di Quintodecimo provvede a conservare le cosiddette "teste e code" di ogni annata. Meticolosa anche la scelta dell'etichetta e del *packaging*, nulla è lasciato al caso. Attorno all'iniziale di Quintodecimo orbitano cinque sfere che simboleggiano le fasi lunari, cinque sono i sensi, cinque sono i petali. "Il cinque è un numero importante in enologia che si ripete costantemente" commenta Moio. Completano l'etichetta la frase simbolo dell'azienda *Merum Carmen Telluris Elatum*, ossia "Il vino è il canto della terra verso



Azienda Agricola Quintodecimo

Via San Leonardo, 27
83036 Mirabella Eclano (Av)
www.quintodecimo.it

Un primo piano
del prof. Moio

il cielo" in omaggio a **Luigi Veronelli** e il disegno dell'azienda ad opera del docente. Ogni bottiglia viene poi incartata manualmente e viene inserita in apposite casse di legno *brandizzate* con all'interno una scheda tecnica in inglese e in italiano. A questo punto la produzione è pronta per essere distribuita nelle enoteche e nel canale horeca da **Pellegrini** – azienda di origine bergamasca fondata nel 1904, distributrice di vini e distillati di qualità – collocandosi in un segmento di mercato medio-alto. Una scelta commerciale in linea con una filosofia aziendale che vuole dare ai consumatori un prodotto ricercato e semplice allo stesso tempo, espressione di un territorio dalle grandi potenzialità ed emanazione di una *lectio magistralis* che parte dalla vigna e si sprigiona in bottiglia.

VIA DEL CAMPO 2009

Bianco Igt - Falanghina 100% - 13% vol

Gradevole e brioso nelle screziature di mandorla glassata e fiori che avvolgono pesche, nespole, agrumi e lievi nocciole. Buono il corpo, molto sapido, fresco e a tratti quasi dissetante. Retrolfatto in linea con la via diretta e finale minerale. Parte del vino sosta per 10 mesi in barrique, la restante porzione della massa vede invece l'acciaio. Spaghetti con frutti di mare ma anche dei calamari alla piastra saranno perfetti compagni di viaggio.

FIANO DI AVELLINO EXULTET 2009

Bianco Docg - 13,5% vol

8.800 bottiglie che nel bicchiere diventano oro luminoso. Elegante il naso, minerale e dolce al contempo, con toni di pesche, nespole, nocciole e cenni vegetali a contorno. Bocca generosa, sottile nella dote acido-sapida che percorre l'intera fase. Coerente nei ritorni aromatici al retrolfatto. Fermentazione parte in acciaio e parte in barrique, poi 10 mesi sui propri lieviti e vetro.

vino



Secondi di pesce come spigola al forno o un classico rombo con patate.

GRECO DI TUFO GIALLO D'ARLES 2009

Bianco Docg - 13,5% vol

Oro. Profuma di fiori bianchi, gelsomino, fieno, melone bianco, pesche e agrumi. Raffinato nell'insieme e delicatamente salino già al naso. Saporito in bocca per sapidità, buon estratto e freschezza. La morbidezza è presente ma lascia il campo agli altri fondamentali del gusto che accompagnano aromi di agrumi e frutti mediterranei. 5.800 bottiglie di territorio e piacevolezza. Vinificazione in acciaio e in legno si sposa bene con una lasagna di mare o dei paccheri con cozze e pecorino.

IRPINIA AGLIANICO TERRA D'ECLANO 2008

Rosso Doc - 14% vol

Veste rubino e aromi di ciliegie in sciroppo, terra umida, bacche di bosco e poi tanto pepe e tabacco con un finale più dolce di spezie

orientali. Corposa e generosa la bocca, con tannini presenti e ancora in via di affinamento, struttura adeguata e aromi tostati con chiusura minerale. Maturazione per 18 mesi in barrique. Ottimo con capretto arrosto o rollè di vitello.

TAURASI VIGNA QUINTODECIMO RISERVA 2005

Rosso Docg - Aglianico 100% - 14% vol

Solo 1.800 bottiglie per uno dei Taurasi più interessanti della denominazione. Un cru di 2 ettari fatto di rocce argillose, vene calcaree e tanti minerali che si riversano in un calice rubino compatto. Potente e intenso l'olfatto, nei sentori di prugne, ciliegie, foglie secche, humus e poi tante spezie come pepe nero, bacche di ginepro, legno di sandalo, mineralità ferrose e cenni di incenso. Tannino in bella mostra ma sottile, seppure copioso, corpo morbido, estratti decisi, energia da vendere. Il vino, alla sua seconda annata, matura per 24 mesi in barrique e altrettanti in bottiglia. Brasati, umidi di manzo e selvaggina da pelo sono l'abbinamento ideale per questo goloso estratto d'Irpinia.