

IL VINO

Exultet 2012, il Fiano di Luigi Moio destinato a vivere almeno mezzo secolo

**EXULTET 2012
FIANO DI AVELLINO
QUINTODECIMO
MIRABELLA ECLANO**

www.quintodecimo.com
Prezzo: sui 32 euro
in enoteca

**NASO**

★★★★★★★★★★☆

PALATO

★★★★★★★★★★☆

PREZZO

★★★★★★★★★★

AZIENDA

★★★★★★★★★★

Luciano Pignataro

Ecco un vino che potete comprare adesso per aprire quando i vostri nipoti avranno conseguito la laurea. Ma come, un bianco? Certamente, perché il fiano è un'uva che anche quando viene lavorata semplicemente in acciaio regala soddisfazioni immense dopo quindi, vent'anni. Figuriamoci questo Exultet 2012, da un paio di mesi in circolazione nelle migliori carte dei ristoranti della Penisola, pensato da chi vede nel tempo un grande alleato per la qualità e lo stesso commercio.

Nasce dall'areale di Lapio, un comune decisamente in forma in queste ultime annate, dove la vite esprime meglio la frutta sempre in equilibrio con la freschezza, l'acidità. Durante una recente visita da Luigi Moio abbiamo riassaggiato la sua prima Falanghina all'epoca molto criticata perché ritenuta troppo legnosa. Un atteggiamento che spesso somiglia quello di alcuni

gourmet per i quali l'Italia può essere solo pizza, spaghetti e mandolino e mai ambire ad avere ristorante.

Eppure, a ben pensarci, è in questi luoghi che la grande viticoltura si è acclimata creando i vini più pregiati, vicino il Vesuvio e vicino l'Etna. Troppi secoli fa? Forse, pochi per i tempi lunghi dell'agricoltura alla quale, pur con tutta la tecnologia, non è certo indifferente la condizione di partenza. E perché non avere l'ambizione, qui al Sud, di fare vini in grado di competere con il meglio partendo proprio dalle uve di territorio? Perché accontentarsi della frase compassionevole: «Fantastiche bottiglie soprattutto perché costano poco»? Certo, abbiamo avuto già esempi di vini molto costosi, inutilmente costosi. Ma all'epoca non avevano certo il progetto di vino e la viticoltura meticolosa di Luigi Moio. La differenza è tutta qui e non saperla cogliere significa rinchiudersi nel recinto nel neopauperismo enologico che spesso, non sempre, non riesce a cogliere il rispetto che si deve a chi fa vera agricoltura e costruisce il riscatto fuori dal recinto della diversità ma con l'ambizione di essere primi in assoluto. Exultet.