TerredelVino
VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLIO

DATA:LUGLIO/AGOSTO 2010
PAGINA: 42
FOGLIO:

Oinos che passione!

Luigi Moio

"Per fare vino mi ispiro all'arte di Van Gogh"

di Nino D'Antonio

Dell'infanzia a Mondragone conserva il ricordo degli occhi arrossati per la salsedine e il profumo del mare. Confuso a quello del mosto, del vino, dell'umido della cantina. Un ambiente al quale non era dato di sottrarsi, perché papà Michele non ammetteva deroghe. La terra e i vigneti tiravano bene, grazie alla mobilitazione di tutta la famiglia, senza differenza di sesso e di età. E più di ogni parola contava il suo esempio.

Così Luigi cresce fra i germogli di Primitivo e la potatura della Falanghina, il rituale carnascialesco della vendemmia e la prima ansiosa spillatura. Un susseguirsi di anni e di stagioni all'insegna del vino. Che lo accompagnerà poi lungo tutta la vita, fino alla conquista della cattedra di Enologia all'Università di Napoli.

Incontro il chiarissimo (l'attributo è d'obbligo) professore Moio a Mirabella Eclano, nella sua casa-azienda, che ha poco dell'una e dell'altra, perché esprime un *corpus* senza confronti nel panorama degli insediamenti che accoppiano residenza e cantina. Ritengo di avere in materia un ventaglio di confronti piuttosto ampio, e con esempi di sicura eccellenza. Eppure, l'immagine d'insieme che offre la costruzione, l'uso sapiente del tufo e del legno, del refrattario e della ceramica di Ariano Irpino, gli arredi d'epoca a contraltare di strutture lineari lasciano ammirato anche l'ospite più scaltrito.

Un risultato non estraneo alla particolare ambientazione della casa-cantina su una piccola collina a circa cinquecento metri di quota, in quell'area che ai primi dell'ottavo secolo d.C. ospitava il casale *Quintum Decimum*, ultima sopravvivenza dell'antico *Municipium Aeclanum*. Di qui il nome dell'azienda.

Rispetto al cantiere che ho lasciato qualche anno fa, ancora in pieno fervore, siamo oggi alla definizione degli ultimi dettagli, come le *appliques* nel vastissimo studio, tetto spiovente, gigantesca scrivania, librerie fitte di volumi che si levano a varie altezze. Sono tutte stracolme, ma a terra giacciono ancora pile di libri, in attesa di sistemazione.

"La fatica maggiore, credimi, è catalogarli. Cosa non sempre facile. Ci sono sezioni ben definite, come narrativa, saggistica, storia, ma capita spesso che un libro potrebbe trovare posto in tutte e tre, o in nessuna di esse. Si tratta di testi interdisciplinari, e quelli sull'Enologia hanno proprio questo carattere".

Ci siamo. È la materia con la quale Luigi ha la più antica frequentazione, dall'età di tredici anni. Quando si profila naturale la scelta di iscriversi alla Scuola Enologica di Avellino, con annesso collegio e azienda agricola. Una lunga permanenza, che lo porterà al compimento degli studi col massimo dei voti, studente leader per impegno e livello di preparazione, assai al di là dei programmi.

È il primo distacco da Mondragone e dal suo litorale. Ma anche l'occasione per uscire dal

Terre del Vino
VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLIO

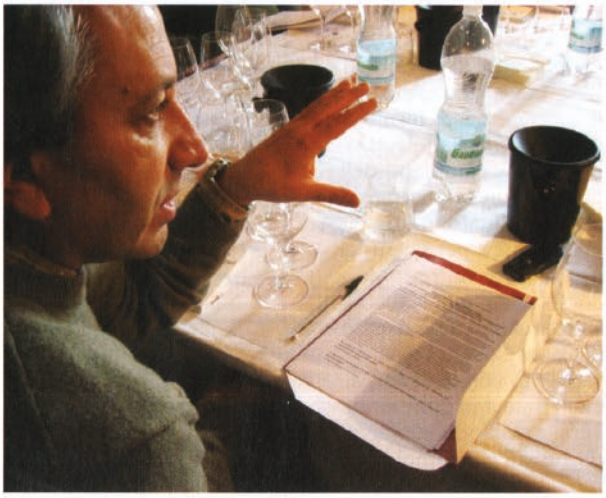
DATA:LUGLIO/AGOSTO 2010
PAGINA: 43
FOGLIO:

ristretto ambito familiare. L'Istituto – il solo presente in Campania e uno dei sette in tutta l'Italia – gode da sempre di grande prestigio e di avanzati laboratori, e Luigi ne profitta per una serie di approfondimenti in campo chimico, ai quali saranno poi da ricondurre le ricerche portate avanti da docente universitario.

La laurea con lode nell'86 - dopo una tesi su l'Intorbidamento dei vini – corona un *cursus* di studi rigorosi ma anche assai personalizzati. "Fin da ragazzo, ho vissuto chiedendomi il perché delle cose. Anche il fenomeno più banale mi spingeva a capirne la causa. Così ho sottoposto a verifica persino quelle conoscenze che ormai si davano per acquisite, ma che io volevo ricostruire in tutti i passaggi che avevano determinato quell'effetto...".

Ho con Luigi Moio una lontana e sentita amicizia, anche se vissuta con una frequentazione piuttosto discontinua. Direi quasi fatale in due persone irrequiete e inquiete, tentate dal continuo richiamo verso nuove esperienze. Così a ricostruirne la crescita e la carriera, mi viene naturale condividerne ansie e aspettative, conquiste e riconoscimenti.

Alla laurea seguirà il Dottorato di ricerca e il primo soggiorno in Francia, grazie a una borsa di studio. La sede è Digione, presso il laboratorio Inra, sulla ricerca degli aromi del vino. Di quella permanenza, Luigi ha immagini in cui i primi approcci con la lingua, il fascino della sperimentazione, la città e le ragazze, si mescolano con varia alternanza. Il risultato è un quadro vivo, effervescente, accompagnato da frequenti glisson, ogni qual volta i ricordi si fanno piccanti.



Luigi Moio è nato a Mondragone (Caserta) nel 1960. Il padre, Michele, è tra le figure più rappresentative del mondo del vino, e non solo in Campania. Suo il celebrato Falerno da Primitivo.
Luigi è professore ordinario di Enologia presso l'Università di Napoli e vanta una esperienza triennale a Digione, in Borgogna, dove ha condotto studi sul profumo dei vini. Autore di numerose pubblicazioni, è un amabile conversatore che sa coinvolgere anche il pubblico meno interessato. Dieci anni fa ha dato vita alla cantina Quinto Decimo nel cuore dell'Irpinia. Stanco di fare il vino per gli altri ha voluto ritagliarsi uno spazio proprio, dove vivere il gusto per la ricerca in assoluta libertà.
Molti dei vini più accreditati sul mercato sono nati dalla sua intuizione e dal suo amore per la perfezione, come testimoniano le sue consulenze con le maggiori aziende del Sud.
Quinto Decimo produce solo cinque vini, da quindici ettari fra i più vocati delle colline irpine, tutti di particolare eccellenza.

Il professore Moio, cinquantanni appena compiuti, è un bell'uomo. Bruno, alto, un volto che sprigiona simpatia, la fossetta al mento e una folta capigliatura, con qualche striatura d'argento. Così non c'è bisogno di molta fantasia per capire come siano andate le cose ventanni fa.

"Digione fa parte della mia storia. Mi porto dentro i tetti a tegole di vario colore; la torre con il Jaquemart, l'orologio animato; l'intrico delle stradine medievali; Piazza Darcy con Porta Guillaume. Ma anche il sapore del *pain d'epices*, una sorta di panpepato; l'odore d'aglio che accompagna *les escargots*; il rito sociale della *fondue*...".

La città è il capoluogo della Borgogna e della Cote d'Or. Che significa quei terreni a varia composizione di gesso, selce e argilla, in spazi assai ravvicinati tra loro. Così in un'area più che ristretta si hanno vini con caratteristiche diverse. Dai terreni gessosi, quelli *corsès*, vale a dire intensi e robusti, e dai suoli a forte presenza di argilla, quelli *agreables* cioè amabili. Siamo di fronte a realtà promiscue, che non hanno riscontro da noi. Dove i terreni prevalentemente argillosi e collinari (e penso all'habitat dell'Aglianico) sono ben lontani da quelli sabbiosi e quasi a quota mare, propri del Primitivo.

Luigi tornerà a Digione una seconda volta, rimanendovi tre anni, dopo aver vinto in Italia il concorso per ricercatore. È in questo periodo che ha modo di approfondire i suoi studi sulle componenti chimiche nell'aroma del vino. Una ricerca che gli aprirà la via all'insegnamento universitario di Enologia, prima come professore associato, a trentasette anni, e poi come titolare di cattedra nel 2001.

Fuori i filari di Aglianico corrono decisi e serrati lungo il pendio della collina. Dal punto in cui mi trovo, vedo solo la partenza degli impianti, a pochi metri dalla cantina, e noto che alla testa di ogni filare spuntano, svettanti e arditi, rami carichi di rose. Siamo a maggio inoltrato, e i fiori ondeggiano, sensuali e rossi, nella luce incerta del tramonto.

Abbiamo fatto una rapida colazione, e la presenza di Laura, la moglie, ("Ho un pessimo rapporto col danaro, per cui l'amministrazione della casa e della cantina è tutto e solo merito suo") ha segnato una battuta d'arresto alla nostra chiacchierata. Ma i miei quesiti sono sempre in lista d'attesa, e l'occasione di poterne parlare con uno studioso del valore di Luigi Moio, non può certo andare perduta.

A cominciare dalla figura dell'enologo e dal diverso ruolo che ha assunto in questi anni. "Certo, in passato l'enologo era una sorta di medico del vino, il tecnico in grado di migliorarne le condizioni o di evitare che l'eventuale malore degenerasse. Oggi, invece, è chiamato a progettare e a

Terre del Vino
VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLIO

DATA:LUGLIO/AGOSTO 2010
PAGINA: 44
FOGLIO:

Oinos che passione!

pianificare, partendo dagli impianti, la cui scelta rimane strettamente legata al rapporto fra terreno, vitigno e vino. In altre parole, deve sapere che vino vuole fare...".

Provo ad obiettare che il caso ottimale di poter scegliere quale vino produrre, è poco frequente, visto che l'enologo è spesso chiamato a intervenire su impianti già attivi. Per cui c'è ben poco da pianificare, ma piuttosto gestire al meglio i vigneti disponibili e il processo di vinificazione. Ma Luigi è categorico e ribadisce il principio: anche con vecchi impianti, bisogna sempre decidere che vino produrre. Perché dalla stessa uva è possibile ottenere diverse tipologie di vino, ognuna con una propria identità sensoriale.

L'enologia è una scienza tutta novecentesca. Una scienza interdisciplinare, con incursioni nella chimica, microbiologia, agronomia, fisiologia vegetale, geologia. Per cui finisce per connotarsi sulla base della maggiore o minore presenza di questo o quel contributo, che a sua volta si riflette poi nella formazione culturale dell'enologo. Avremo così il tecnico con una particolare attenzione per l'Agronomia, e quello che privilegerà la chimica. Il risultato, pur garantendo in entrambi i casi un ottimo vino, risentirà di quei sottili distinguo metodologici, che sono poi la spia della diversa mano dell'uomo.

In un angolo dello studio è appoggiato un paio di sci. Luigi è sempre stato un convinto frequentatore di quel litorale domizio sul quale è nato ("Non rinuncio mai a qualche settimana di mare a Mondragone") e mi sorprende scoprire il suo interesse per la neve e la scelta di un rifugio a Pescocostanzo, nell'Appennino abruzzese. Con gli anni si cambia, mi dice. Ma poi scopro che invece è rimasto fermo nel suo rifiuto della televisione. Nei vari ambienti della casa, c'è un solo apparecchio, confinato in una piccola sala Tv, per eventuali ospiti. Come altrettanto confermata, è la sua scarsa frequentazione di cinema e teatro. Non così il rapporto con la chitarra, che risale agli anni di università, quando suonava da solista nel complesso messo insieme con un gruppo di amici. Lo chiamò *Minimo comune denominatore*, in omaggio a quella matematica che è stata un'altra delle sue passioni.

Favorito da un bel fisico, il giovane Moio ha giocato a lungo in porta, con molto successo, e poi a tennis, sport che continua a praticare. Quattro figli, due ragazze – Rosa e Chiara dal primo matrimonio – due maschi dal secondo, Luigi è un cattolico convinto, che crede nell'aldilà. "Mi conforta l'idea che non tutto finisca con la morte. Poi chissà...".

Veste con piacere casual, impegni professionali e università permettendo. E non ha dubbi in fatto di cravatte: solo quelle di Marinella. A tavola, preferisce la sana e tipica cucina del Sud, ma sceglie prima il vino e poi il piatto da abbinare. È una priorità che dice quale rapporto intercorra per lui fra i due elementi.

E un grande vino, Luigi? Che c'è dietro la sua irripetibile personalità? Mi preparo ad ascoltare una *lectio* puntellata di riferimenti tecnici, e invece registro un'insospettabile dichiarazione, carica di poesia. "Il requisito primario, e per me insostituibile, è la serenità d'animo.

Bisogna anzitutto essere consapevoli che dar vita a un grande vino è un'aspirazione che richiede tempo. Molto...". E qui il discorso dilaga, perché tempo significa progetto, ricerca, sperimentazione. E ancora: giudizi severi, confronti, rifiuti. Per poi riprendere daccapo, forti solo delle passate esperienze e dell'obiettivo da raggiungere.

Un grande vino non nasce tenendo d'occhio il mercato. Quello verrà dopo. È un po' come avviene per un'opera d'arte. La spinta creativa deve rispondere a un'esigenza interiore. E solo a quella. Che poi il risultato incontri il favore del pubblico, tanto meglio. Ma non può essere questo ad alimentare un sogno. Cerco di arrivare a una sintesi, alla definizione dei requisiti che fanno grande un vino. E qui Luigi è lapidario: "L'unicità. Un capolavoro non ha parentele, anche se è sempre riferibile a un *topos*. Un vino non espressivo del luogo di origine non potrà mai aspirare a indici di eccellenza".

Moio, professore e consulente delle più accreditate aziende del Sud, è anche titolare, da circa dieci anni, della Quinto Decimo, la cantina che conduce con la moglie Laura Di Marzio. Questo significa un ruolo da produttore, anche se la vendita e la distribuzione sono curate da terzi. Capire che c'è dietro questa iniziativa mi ha sempre incuriosito. "Se ti dico che mi sentivo un toro castrato, non avrai difficoltà a inquadrare questa decisione. Che ti garantisco è stata lunga e sofferta. Ma alla quale non potevo sottrarmi. Un consulente (se permetti, con il costante aggiornamento che mi viene dal mio lavoro all'università) è fatale che prima o poi senta il bisogno di un proprio spazio dove esprimere se stesso, al di là di ogni condizionamento da parte dei vari imprenditori con i quali collabora. Di qui la spinta a soddisfare questa esigenza di libertà. Quinto Decimo è così il regno di un monarca assoluto... ".

Ho notato alle pareti alcuni quadri, che ripropongono con mano sicura temi e cromie di Van Gogh. Mi avvicino per garantirmi che non siano

Terre del Vino
VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLIO

DATA:LUGLIO/AGOSTO 2010
PAGINA: 45
FOGLIO:

delle riproduzioni, ma Luigi mi confida con molto pudore che sono opera sua. "Ho dipinto per anni, senza alcuna velleità, s'intende. Copiavo infatti soprattutto Van Gogh. Ero rapito da quei gialli, che non hanno altri riscontri. Pensa che ho chiamato il mio Greco di Tufo, in una interpretazione quasi estrema, Giallo d'Arles.

All'amore per la pittura si oppone il netto rifiuto per la politica e le competizioni elettorali. Di qui la ferma resistenza ai vari inviti alla militanza. "È una carriera, cui bisogna avvicinarsi da ragazzi. Il politico che esordisce a cinquantanni mi lascia perplesso...". Torniamo ancora una volta al vino. Chiedo di indicarmi le etichette di maggiore successo, nate dalla sua ricerca. La priorità spetta a quelle della cantina di papà Michele, a Mondragone. In testa il Falerno (da Primitivo) e il Maiatico. Poi l'elenco s'infittisce: il Fiorduva di Marisa Cuomo, in Costa d'Amalfi; il Taurasi Macchia dei Goti di Antonio Caggiano; il Pietraincatenata di Luigi Maffini; il Bue Apis delle Cantine del Taburno; il Casavecchia e il Pallagrello delle Terre del Principe; l'Aglianico delle Cantine del Notaio, a Rionero in Vulture.

Passo in rapida rassegna i miei appunti, per i quali ho sempre il dubbio che siano insufficienti. Poi una riflessione, che non esito a esternare: Luigi può ritenersi un uomo arrivato. Come professore, come enologo e come imprenditore. Che altro può chiedere alla vita?

La risposta è immediata e sicura: "Che Quinto Decimo diventi la bandiera dei vini del Sud".

Fuori soffia appena un vento tiepido, che porta nugoli di rondini.

I vini firmati da Luigi Moio

GLI IRPINI DELLA CANTINA QUINTODECIMO DI MIRABELLA

di Nino D'Antonio e Dario Cristiano

L'azienda ha poco meno di dieci anni e si chiama Quintodecimo. Sorge in Irpinia, a Mirabella Eclano. L'insolito nome è legato alla presenza di un antico casale che nell'ottavo secolo d.C. era l'unica sopravvivenza del *Municipium* di un tempo. Una scelta che fa da spia allo spirito della cantina, che ha ben poco in comune con la diffusa tipologia delle aziende vitivinicole. Intanto il suo fondatore è Luigi Moio - professore di enologia presso l'Università di Napoli, riconosciuto guru dei più accreditati vini del Sud - il quale con la moglie Laura di Marzio ha messo insieme un'azienda il cui credo è "coltivare la perfezione". Questo allo scopo di creare pochi vini, che siano l'espressione autentica del territorio in cui nascono. Un ambiente dalla geografia anarchica, in cui non c'è mai una netta distinzione fra pianura, collina e montagna, ma un loro continuo intersecarsi e sovrapporsi, in uno scenario di selvaggia bellezza, dove scorrono fiumi dal percorso irregolare che spesso si diramano in mille rivoli.
Aperta all'azione benefica del Tirreno e dell'Adriatico, l'Irpinia alterna la rigidità invernale della montagna alla mitezza della pianura e alla calura estiva. Sicché i vigneti al centro di questi contrasti, finiscono per armonizzarsi con il clima, avviando le uve a una lenta maturazione.
Quintodecimo sorge su una collina a meno di cinquecento metri, e la sua posizione consente alle viti di beneficiare di notti fresche e di estati miti, senza alcun danno per la neve d'inverno o il ritorno del freddo a primavera. Il terreno, povero di scheletro e ricco di argilla e di elementi nutritivi, si riscalda rapidamente ai primi tepori e restituisce alle radici il calore e l'umidità accumulate durante l'inverno. Si ha così una maturazione regolare e omogenea dell'uva.
La scelta delle viti è in perfetta armonia con la natura. Il ciclo, nei vigneti, obbedisce a regole precise. Per ridurre la quantità dell'uva a favore della qualità, all'inizio dell'inverno viene effettuata una severa potatura. Seguono una serie d'interventi (cosiddette scalzature), tutti manuali intorno al ceppo, e ad agosto, per meglio far respirare i grappoli, si procede alla sfogliatura e alla potatura del verde.
La vendemmia, poi, dà luogo a diversi raccolti, mediamente di circa venti quintali ognuno, in rapporto alla piena maturazione delle varie parcelle.
Il passaggio dall'uva al mosto avviene dolcemente, e ogni fase successiva tiene conto della natura di ciascuna varietà. Il mosto rosso fermenta in acciaio per poi passare in barrique di rovere, dove completa la fase malolattica, prima dell'affinamento da un anno a due, a seconda del vino.
I bianchi, invece, fermentano e si affinano solo in barrique di rovere per almeno otto mesi.
Tutti e due i vini, in ogni caso, dopo l'imbottigliamento riposano in posizione orizzontale, dove restano da dieci mesi a tre anni, in base alla loro diversa tipologia. Ci siamo. A questo punto non resta che passare alla confezione delle singole bottiglie, anch'essa condotta con amorevole impegno.
E veniamo ai vini, tutti di vera eccellenza e certamente fra i più accreditati nel panorama delle Docg della Campania. A cominciare dal Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo 2004, aromi complessi, sentori minerali, spezie. È un vino denso, longevo, di grande persistenza, ricco in bocca.
Segue Terra d'Eclano 2005, aglianico in purezza Doc, elegante, morbido, fruttato; Exultet, Fiano di Avellino Doc 2006, sempre in purezza, affinato per dieci mesi in acciaio e in barrique di rovere, più otto mesi in bottiglia. Di colore giallo luminoso con riflessi verdi, ha struttura densa e sviluppa una varietà di aromi di frutta in una leggera vena minerale.
Un posto a sé, per la sua precisa identità, spetta alla Falanghina Igt, sempre in purezza, etichettata Via del Campo 2006, un vino dalla struttura avvolgente e dai profumi che esaltano e mescolano note fruttate e toni salmastri e minerali. Ed eccoci al più recente approdo di Quintodecimo, o meglio di Luigi Moio. Visto che il Giallo d'Arles è legato al suo amore per la pittura di Van Gogh e ai suoi irripetibili colori. Il vino è un Greco di Tufo Docg, in purezza. Un'interpretazione estrema e rigorosa di questa preziosa uva, fermentata in piccole botti di rovere, e priva di qualunque intervento di chiarifica. È un vino bianco con la struttura di un rosso, potente e raffinato, con una profonda mineralità mista a note fruttate, a un gusto pieno e fresco.
Solo cinque i vini prodotti dalla cantina Quintodecimo, ma assolutamente unici. D'altra parte nascono dalla ricerca (e dalla creatività e dal rigore) di un cattedratico e di un consulente che insegna agli altri come far vino. Poi, la decisione di ritagliarsi un proprio spazio - quindici ettari - dove sottrarsi a qualsiasi condizionamento da parte degli imprenditori. Uno spazio di libertà, anzitutto, dove la sola aspirazione è quella di dar vita a grandi vini.

Azienda Agricola Quintodecimo
Via San Leonardo
83036 Mirabella Eclano (Avellino)