

la bottiglia di Gianni Mura

■ IL MASSIMO ESPERTO DEL ROSSO CAMPANO PRODUCE, IN PROVINCIA DI AVELLINO, UN VINO CHE È UN GIOIELLO

Il prof di Enologia con il suo aglianico dà lezioni a tutti

Luigi Moio è la smentita del detto «chi non sa fare, insegna». È ordinario di Enologia a Napoli, ha lavorato-studiato quattro anni a Bordeaux, dal padre Michele ha preso la passione per la vigna. E poi, nel 2001, ha dato il via al progetto più alto, con l'aiuto della moglie Laura di Marzio: uno Château, diciamo noi. A Mirabella Eclano, una collina

di vigne, la cantina, poche stanze per l'ospitalità, una biblioteca di quattromila volumi. Prima vendemmia il 2004. Produzione limitata, neanche in futuro si andrà oltre le 60 mila bottiglie. Solo vini da crus: tre bianchi (Fiano, Greco e Falanghina) che colpiscono al cuore, e due rossi, da uve Aglianico, di cui Luigi è il massimo esperto. Abbiamo

assaggiato il Taurasi riserva 2004: un bicchiere di quelli «almeno una volta nella vita», prezioso, raro e caro. Questo Terra d'Eclano, Aglianico in purezza, è un gioiello di espressività: colore rubino, bouquet ricco, gusto avvincente. La potenza non nasconde armonia ed eleganza. A Roma da Costantini e da Trimani, a Napoli all'Enoteca Partenopea sui 29-31 euro.



**TERRA D'ECLANO
2006**
Quintodecimo
Mirabella Eclano
(Avellino)