

RETROGUSTO

Quintodecimo, il sogno di Luigi Moio

Il grande tecnico del vino dal 2001 possiede una azienda vitivinicola in Irpinia dove produce tre etichette di rosso, tutti “cru” a base Aglianico, e tre di bianco nelle tre di erenti tipologie del territorio (Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Falanghina). E poi il Grand Cru rosso e la Grand Cuvée bianca, due assoluto campioni dell'enologia non solo campana

Andrea Cuomo | 29 Settembre 2024 - 07:00



Luigi Moio è uno dei grandi nomi dell'enologia italiana. Nato nel 1960 a Mondragone, è glio di Michele, colui che negli anni Cinquanta rilanciò lo storico vino Falerno, così amato dagli antichi romani. Laureato in Scienze Agrarie a Napoli, è professore ordinario di Enologia al Dipartimento di Scienze degli Alimenti della Federico II di Napoli. E' considerato uno dei massimi aspetti degli aspetti scienti ci del vino, con particolare riferimento agli aromi. E dal 2021 è anche presidente dell'Oiv, le Nazioni Unite del vino, un vero orgoglio italiano.

Moio è uno che fa sempre discutere. Le sue polemiche nei confronti dei paladini del vino naturale e delle loro teorie che lui stesso de nisce antiscienti che sono note nell'ambiente. Quello che però nessuno gli contesta è l'attività da produttore nell'azienda



il Giornale

Quintodecimo in Irpinia, che lui ha visto crescere vertiginosamente negli ultimi due decenni abbondanti e che ha ripresentato a Milano

nei giorni scorsi dopo una lunga assenza nel nostro Paese.

L'azienda, che ha sede a Mirabella Eclano, è nata nel 2001 e oggi produce otto vini, secondo un principio geometrico che lo stesso Moio, scienziato a ascinato da Fibonacci e dal suo numero aureo, sembra adorare. I quattro rossi sono tutti a base di uve Aglianico prodotte nelle vigne di Quintodecimo. Si tratta del Vigna Quintodecimo, un "cru" di Taurasi Riserva da una delle vigne originarie, su rocce argillose ricche in calcare e a 420 metri sul livello del mare. Il vino dopo una vinificazione di una ventina di giorni viene elevato per 18-24 mesi in barrique di rovere. Il Vigna Grande Cerzetto è un altro "cru" da una vigna sul versante Sud della tenuta su un terreno vulcanico a 440 metri di altitudine. Anch'esso viene a maturare per 18-24 mesi in barrique nuove. Il Terra d'Eclano è invece ottenuto da cinque distinti vigneti. L'assemblaggio in barrique di rovere per metà nuove è di 12-18 mesi. Ma il grande campione dei rossi è il Grand Cru Luigi Moio, che nasce dall'unione dei vini ottenuti da tre micro-terroir di Aglianico della tenuta Quintodecimo, da suoli di erenti (argilloso, argilloso-calcareo e argilloso-sabbioso). I vini sono frutto di microvendemmie in tempi di erenti e sono vini cati di erentemente e poi, dopo sei mesi di élevage in barrique nuove, vengono assemblati e sottoposti a un ulteriore assemblaggio di circa un anno e poi a tre anni di riposo in bottiglia. Il risultato è un vino che potrebbe a buona ragione figurare tra i grandissimi d'Italia: mentolato e balsamico al naso e strepitosamente elegante ed equilibrato al sorso.

I vini bianchi seguono lo stesso schema, con la differenza che in questo caso cambiano le uve e le provenienze: l'Exultet è un Fiano di Avellino Docg da uve provenienti da una vigna di Lapio a 570 metri sul livello del mare. La fermentazione avviene per il 70 per cento in tini di acciaio inox e per il 30 per cento in barrique di rovere nuove.



il Giornale

Poi seguono otto mesi di élevage su fecce ni. Il Giallo d'Arles è un Greco di Tufo Docg prodotto nella contrada Santa Lucia di Tufo con

le stesse procedure del precedente. Il Via del Campo (personale omaggio di Moio a Fabrizio De André, una delle sue passioni) è una Falanghina Irpinia Docg da uve coltivate a Mirabella Eclano a 360 metri. Ma anche qui c'è uno straordinario quarto vino, la Grand Cuvée Luigi Moio, blend delle tre tipologie (40 per cento Greco e Fiano, il resto Falanghina). Dopo la raccolta manuale in piccole cassette da 15 kg, i grappoli d'uva vengono sottoposti a pressatura so ce. La fermentazione avviene per il 60 per cento in barrique nuove di rovere francese e per il 40 in serbatoi di acciaio inox. Poi il vino a na per otto mesi sui lieviti, di cui sei dopo l'assemblaggio dei tre vini mono-varietali.

Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie riposano per altri due anni in posizione orizzontale nei caveaux dell'azienda. Un vino completo, che prende forza dalla spiccata acidità del Greco, dall'eleganza del Fiano e dalla delicatezza della Falanghina.

TAGS

