



ANNIVERSARI
*Da Berlucchi si celebrano
i sessant'anni
del primo Franciacorta*

OSTE DELLA MALORA
*Bagni e lidi con piatti
gourmet e carta dei vini
che non ti aspetti*

VITI SERENISSIME
*Le vigne segrete nei broli
di Venezia che danno asilo
a 30 uve venete perdute*

SPIRITO di VINO

**ANNATA D'ORO
DOM RUINART 2009**
*A 50 anni dal primo
Blanc de Blancs di Ruinart,
la Maison più antica
di Champagne brinda all'estate
con una cuvée che è
l'essenza dello Chardonnay*



DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CHIT 11,30 CHIT - PUL 10,00€ - P.000



I VINI IMPERIOSI E LOGICI DI QUINTODECIMO

Seguire l'itinerario di vini da nuove vigne, con autori ai loro inizi, in cui ogni anno si cercano soluzioni, tra successi e incertezze, è intrigante. Fissare il tentativo in essere del possibile, l'elaborazione di una nuova soglia del gusto, con l'accompagnarsi spesso però anche alla precarietà, a quel qualcosa da rivedere in cui non tutto combacia e l'armonia è da raggiungere. È di queste settimane invece un'esperienza opposta, altrettanto magnifica, ma, in più, esaltante per il senso di sicurezza che ha offerto. Parlo dei vini di Quintodecimo, con l'impressione qui fortissima di opere dall'elaborazione sicura, dalla mano colta e consapevole, in cui i tasselli gusto-olfattivi arrivano a combaciare in un equilibrio sferico. Come nell'interno protettivo di un'architettura classica, l'assaggio di questi vini ha dato non solo suggestioni splendide, ma anche, appunto, securizzanti, in cui si intravede un lungo umanesimo del vino, un amore perentorio per la conoscenza e al tempo stesso una volontà di perfezione capace, solida. È stata come la lettura di un racconto favoloso, con vini profondi, armoniosi e pieni nello stesso tempo di una naturale gradevolezza. Ma nulla nasce a caso. E la recente storia enologica del nostro Paese è fatta spesso da personaggi fuori dal comune. Nel caso di Luigi Moio abbiamo una figura di scienziato e artista, rigoroso, incontentabile, che mira al nocciolo delle questioni. Dal '90 al '94 approfondisce in Borgogna il tema degli aromi nei vini, la loro vita, evoluzione, decadimento.

Tornato in Italia, docenza alla Federico II di Napoli, consulenze in aziende emergenti tra la Campania e dintorni, finché nel 2001 crea la sua tenuta di Quintodecimo, in cui esprimere con mano libera tutta la conoscenza e il suo estro. Il tema è quello dei principali vitigni campani, la loro migliore resa possibile, dalla selezione dei terreni e delle piante, in una creatività assoluta che mescola passione e illuminismo, mirando a ottenere il massimo della freschezza aromatica nei frutti, ma assieme anche la loro piena crema. Coniugando bellezza e longevità. E operando con la perizia, con l'acume, a quello che la natura dona con differente mano e incertezza ogni anno.

Tre bianchi da monovitigno sono così imperiosi e logici, ognuno con un proprio spazio dinamico e varietale. Dallo splendore fascinoso del Fiano Exultet in cui la riconoscibilità si apre agli agrumi su un soffio delizioso di tiglio, acacia e miele. Al Greco di Tufo Giallo d'Arles: esuberante, travolgente ed esplosivo ai sapori, carichi di sapida mineralità e frutta. Alla Falanghina Via del Campo, più acida, acuta e tropicale. Tutti vini diversi e giovanissimi, assaggiati nelle vendemmie '18 e '19, meritevoli di ulteriori anni in bottiglia, in particolare Via del Campo, con un 2012 oggi a dimostrarlo, trovato nella mia solita cantina, che è stato uno

dei migliori assaggi dell'anno. Ma è in uscita con la vendemmia '18 la Grande Cuvée Luigi Moio, sintesi dei tre vitigni e tutt'altro che semplice loro somma.

Parliamo di un meraviglioso bianco totalmente a sé, tattilmente più denso e con una infinita spazialità, una soave ricchezza glicerica a congiungere gli estremi di vino teso e grasso, piccante e deliziosamente prezioso. Da seguire, beato lui, con molti più anni di vetro. Passando ai rossi, il tema della longevità si dilata nei due Taurasi, testati sulla '15 e '16. Ma quello che mi ha interessato è la lezione di terroir nella diversità totale di queste due vigne contigue. Il Quintodecimo è un grande Aglianico moderno e sontuoso, con una rotonda, raffinata gioia di frutti che tende alla grafite e al goudron. Il Grande Cerzito, da antichissimi suoli vulcanici di cenere e pomice da caduta, stupisce quanto un varco spazio-temporale. Il tessuto del vino è più essenziale e diretto. La dolcezza sapida e ancestrale del suo gusto, come proiettato in un'altra epoca, io non l'avevo mai sentita.

Interpretazioni magistrali in tema Fiano, Greco di Tufo e Falanghina, per tre bianchi che esprimono tutto l'estro e la conoscenza di Luigi Moio