

buongusto

Picariello, un Fiano benedetto

Al Degusta, suggestiva verticale di sette annate del vigneron di Summonte

Annibale Discepolo

Sei tesori in livrea bianca pensati, voluti, creati lungo il percorso suadente, gentile, delicato del Fiano di Avellino tra due mitici areali: Summonte e Montefredane.

Ciro Picariello, il vigneron dalla faccia buona ma dal polso fermo, come le sue idee ed il suo modo di far vino, anarchico nell'essere e nel fare, ovviamente da produttore ("faccio il vino che piace a me, meglio poi se incontra il gusto dei consumatori"), si ripresenta, stavolta su un palcoscenico che sta tirando molto e non a caso: il Degusta, grande suggestione e felicità per le proposte gastronomiche curate con l'ossessione che sfiora la perfezione (solo perchè quella a tutto tondo non esiste), qui nel nuovo regno del top chef Giovanni Marchionda.

Ma questa è un'altra storia che presto racconteremo, ora è d'uopo narrare la recente: «7 anni di **Ciro Picariello**», verticale timonata da Luciano Pignataro al solito charmant e poi fuori tema anche charmat, visto che s'è parlato del Brut Contadino **Ciro 906** da uve Fiano 2012, riservata ad addetti ai lavori e a numero chiu-

so; trenta tra giornalisti, ristoratori e importatori. Un drive test lungo il tracciato di papille gustative, le corsie esterne della lingua e crash test, ma con un impatto che esalta solo il fascino e la genuinità d'un lavoro in vigna che è passione, vocazione e applicazione portata avanti da **Ciro** con caparbietà, frutto del suo convincimento, sinonimo di ostinazione, complice anche la condivisione nell'avventura da parte della moglie **Rita** (galeotta l'eredità dei terreni di Summonte), dei figli **Bruno** che studia enologia e della dolce **Emma**.

Ma veniamo al calice che lungo sei annate, questo va anticipato con forza, denuncia un dato imprescindibile: l'estrema longevità del Fiano che col tempo si specchia e si compiace nella e della sua durezza, un tempo considerata scandalosa dai puristi che oggi, con la cenere sul capo s'inclinano al suo invidiabile equilibrio. Il viaggio parte col millesimo 2010 che denuncia quel fumè tipico dell'areale di Summonte; forte il salivare e la spinta al palato contraddistinta da note di mandorla. Energia, forza, spinta: è questa la trinità che fa vincente il lavoro da self made man d'un vignaiolo solitario, tra i pochi, e dal quale si deve trarre esempio, a percorrere il filare della tipicità di un unico vitigno (Greco, Campania Rosso, assolvono il pecca-

Il dato

Longevità e freschezza al top i vecchi millesimi

Fermentazione partita spontaneamente, maturata in eleganza e consistenza, l'impatto affascinante col 2005 di cui (finalmente!) il danese Ole Hudsen, denuncia al naso, la presenza di idrocarburi, sinonimo d'una mineralità unica. Suadente e prova provata che il tempo dà ragione agli uomini e alle cose, il millesimo 2004, annata freschissima che tenne però sulle spine e trepidante **Ciro Picariello. Un vino che il vigneron di Summonte ha fatto da solo (ben venga se i risultati sono questi); vendemmia effettuata il 28 ottobre; qualche sbaglio ammesso con onestà durante la lavorazione ma per fortuna e ad indennizzo dell'impegno eroico di **Ciro**, corretto dall'altissima materia prima. Forte acidità e grande forza, imprevista e imprevedibile per un "vecchio", irresistibile 2004 che conferma la nuova tendenza, sippolata però inelettabilmente dai fatti: la longevità dei bianchi irpini.**

to veniale dei costi di un'azienda) frutto del dualismo Summonte, ai piedi di Montevergine (il segno divino) nei 4 ettari di proprietà e di matrice vulcanica in cui si ritrova l'argilla e Montefredane, ove l'argilla è limosa e tende alla sabbia. Interessante, non quanto però il 2009, annata complicata per la grandine del 29 settembre che mitragliò i chicchi non ancora pronti. Un pò alto l'alcol che però regala un'acidità ottima ad un prodotto finale di rara eleganza. Personalmente ci è piaciuto molto il 2008 - giudizio condiviso con **Lello Tornatore**, membro della commissione regionale di Slow Wine, al tavolo tra la collega di commissione **Teresa Mincione** e **Sabino Berardino**, medico gourmet, origini atripaldesi che vive a Firenze - insignito da tre premi. Effetto tagliente e frutto perfetto del doppio assemblaggio delle linee Summonte-Montefredane.

Storia di evoluzione indiscussa il 2007, annata calda che in Irpinia ha dato il là alla vendemmia tardiva; alta la produzione di bottiglie, la maggior parte finite all'estero. Indice di un'ascesa inarrestabile e ineludibile delle vecchie annate il 2006: scomposizione improvvisa del bouquet (frutta, sapidità, note di mela evoluta e macchia mediterranea), sorso pieno, verticalità impressionante, sintesi di freschezza unica, «commovente e romantica», come dice **Ugo Baldassarre**.



Il libro

Paul Balke: dal Barolo ai tre irpini

Paul Balke, tra i maggiori esperti di Barolo scriverà un libro sui vini campani. **Lello Tornatore** farà da guida al noto giornalista, mio inappuntabile vicino di verticale col quale ho pure amabilmente conversato di pittura fiamminga: da **van Dyck** a **Bosch** da **van Eyck** a **van der Weyden**, segno che il vino è anche arte, vedi il calendario 2015 in. Perfetto edito da **Mesali**, ieri presentato a **Villa Assunta**.



La scelta
Summonte e Montefredane due areali per raccontare potenza ed eleganza di un vitigno