

“Sicuramente autentico!”, fu il primo pensiero appena ne feci un sorso.

Di tre bottiglie diverse, saggiate in momenti differenti, sorsi che hanno dato “risultati” discordanti. L’ultima, fu sicuramente magra al palato. Ma la prima, squisita. E i profumi, eccezionali in tutti e tre. Allora, me ne procuro una bottiglia e la stappo curioso. **Lo spumante prodotto da uve Fiano di Avellino provenienti dai vigneti di Ciro Picariello situati in località Summonte e Montefredane.**

Nel bicchiere, appena versato, una densa e candida spuma saluta lo sguardo per scomparire, dato il benvenuto, quasi istantaneamente. Il colore, inizialmente dorato, schiarisce in un delicato giallo paglierino impreziosito da scintillanti venature verdoline. I profumi spaziano dalle note affumicate, grasse e opulente, tipiche del terroir di Summonte, fino alla castagna ed alla nocciola. Poi zaffate di floreali odori e di pesca bianca, la fragranza della crosta di pane e la sostenuta mineralità che ritrovo al palato accompagnata da sentori di erbe aromatiche.

Sia ben chiaro, si tratta di un vino artigiano prodotto per diletto, bevuto dagli amici, e non in vendita. Nobilmente contadino, e non “stabile”. Le bollicine iniziali, il perlage, dopo due minuti scompaiono completamente ed il vino è fermo.

Ricorda scampagnate: in cammino per strade sterrate, quando capita di leggere un cartello appeso ad un albero che recita “vino e olio di produzione propria”. S’imbocca il viale, catapultati in una realtà semplice fatta di profumi vinosi di mosto, di luci rarefatte, di elementari bicchieri di vetro, forse un piccolo portico, una brocca, ed un vino.

Lo spumante di Picariello è quello. L’emozione di un attimo. Come quando tornando a casa, ad un certo punto tra strade e vicoli si apre un belvedere ed un panorama. Un solo attimo, veloce lo percorri con la tua auto, e subito dopo andrai avanti per il tuo buio budello. Un’emozione improvvisa e momentanea.

Un vino insomma che non da “risultati” discordanti, perché non lo si analizza, degusta e valuta. Bere, godere, emozionarsi, e raccontare al meglio. Proverò a far questo. Questo vino era il miglior modo per iniziare questa rubrica. Sincera, ma non stabile.

**Mauro Erro**