

## Percorsi Di Vino

Il Wine Blog di Andrea Petrini

Piccoli Appunti dal Vinitaly. Ore 10.00. Ciro Picariello e il suo Fiano di Avellino

Inizio il mio tour per il Vinitaly dal padiglione della Campania, scelta oculatamente effettuata perché si vuole dedicare la mattinata alla degustazione dei bianchi. Non abbiamo una meta precisa, si gira tra i vari stand ancora semivuoti finché non passiamo avanti a quello di Ciro Picariello. Del



Fiano di Avellino, dell'ottimo Fiano da degustare. Il box aziendale è molto piccolo, di quelli standard, c'è la signora Rita, la moglie, che si occupa di fare le pubbliche relazioni mentre Ciro, il vignaiolo, se ne sta in disparte dietro le quinte, forse non gli piace apparire, fosse per lui starebbe a controllare la sua vigna con le mani sporche di terra. Qua tutto è composto, non ci sono lustrini, cotillons e zone prive con tanto di cordone a separare l'ospite grato dai rompiscatole. Qua c'è solo una cosa protagonista: il Fiano e la passione che ci si mette per produrlo. L'azienda agricola è ubicata a Summonte, in provincia di Avellino, e si estende su una superficie di sette ha di cui 5 coltivati a Fiano di Avellino, e 2 coltivati ad Aglianico, Sciascinoso e Piediroso. I vigneti si trovano in alta collina, tra i 500 e i 650 metri di altezza, con esposizione sud/sud-est, condizioni tutte che determinano un microclima caratterizzato da forti escursioni termiche (estati molto calde seguite da inverni abbastanza rigidi) la cui influenza è solo



positiva per il grappolo d'uva che in tal modo giunge a maturazione tardiva ma completa (fine ottobre per il Fiano ed inizi novembre per l'Aglianico) e ad un bellissimo sviluppo di sostanze aromatiche. Raccontiamo ai signori Picariello del nostro interesse per la loro azienda, del blog e dell'articolo che faremo sulle nostre degustazioni al termine del Vinitaly. La signora Rita, dal canto suo, ci parla della loro passione per la vigna ed il vino ed è estremamente orgogliosa quando ci dice che il loro Fiano 2006 è stato candidato al premio come migliore rapporto qualità/prezzo dall'Ais/Bibenda. E parlando parlando ci tira fuori l'ultima annata del loro bianco, un 2007 molto interessante e che, inizialmente,



rispecchia il carattere del produttore. Schivo e un po' sfuggente nei primi minuti, col passare del tempo si apre e vengono fuori tutte le caratteristiche del grande Fiano di Summonte: grande carica di frutta gialla croccante, agrumi, fiori di campo e una bella nota minerale. In bocca la corrispondenza al naso è ottima e la vena acida tende ad equilibrare in maniera quasi perfetta la struttura e l'alcol del vino. Di grande beva oggi anche se darà il meglio di sé tra qualche anno quando la maggiore complessità fornirà anche una ricercata eleganza. I signori Picariello ormai ha preso confidenza con noi e ci aprono altre due chicche: il Fiano 2006 e il Fiano 2004, prima grande splendida annata. Il primo, candidato come detto come



miglior vino dal rapporto q/p, al naso si differenzia dal millesimo 2007 per una maggiore carica di erbe aromatiche e di sentori minerali (molto bella per me la nota di roccia bianca) che rendono il complessivo quadro olfattivo molto più elegante e misurato. In bocca il vino, rispetto al fratello più piccolo, è meno acido anche se lo trovo più ampio e persistente. Tornano vivide le note minerali nel finale. Il Fiano di Avellino 2004 di Picariello è una vera sorpresa, altro grande esempio di come i vini bianchi italiani, se fatti come Bacco comanda, possano dare ottimi risultati. Il naso di questo millesimo ci fa presagire che berremo un vino abbastanza morbido e complesso, privo di ogni asperità di gioventù. Tornano sia al naso che in bocca le caratteristiche del Fiano di Picariello: ci sono gli agrumi, le erbe aromatiche e i toni minerali anche se ora è tutto più maturo e avvolgente. Quel vino imbottigliato un po' per gioco è cresciuto ed ha superato l'esame di maturità. Ora è diventato davvero grande.

Please Retweet me