

Voglio anch'io la tessera dell'APSCP - Associazione Primi Scopritori di Ciro Picariello



Scritto da **paolo de cristofaro** il 15 Marzo 2011



La foto che vedete qui sopra documenta il primo raduno nazionale dell'APSCP (Associazione Primi Scopritori di Ciro Picariello), potente gruppo che riunisce tutti i giornalisti, assaggiatori, blogger, forumisti, appassionati e portatori sani di alcolismo universalmente conosciuti per aver parlato o scritto, rigorosamente in anticipo sul resto del mondo, di quella che è oggi una delle più apprezzate realtà irpine.

La nostra domanda di ammissione si è purtroppo arenata non appena si è accertato che la prima visita in cantina è stata da noi effettuata solo nel **novembre del 2005**, addirittura a più di un anno dalla prima vendemmia destinata all'imbottigliamento. E come se non bastasse, a nostro carico c'è anche il non poter dimostrare di aver mai pronunciato la fondamentale frase: "Non è Marsella il grande produttore di Summonte, non dirmi che non conosci Ciro Picariello!".

Le **rigide regole** stabilite dall'APSCP impediscono ai non soci di raccontare cose, ovviamente tardive, sull'attività e i vini picarelliani. Per fortuna, però, il nostro cazzutissimo **ufficio legale** è riuscito in queste ore ad ottenere una deroga che ci consente, in via del tutto eccezionale, di condividere rapidamente (abbiamo solo *4 minuti e 40 di orologio*) le nostre impressioni su una recente **verticale** di **Fiano di Avellino** improvvisata **a casa del produttore**.

Ora, in passato mi è capitato di considerare perlomeno tristi gli strombazzamenti di verticali aziendali organizzate per vini alla seconda annata di produzione. E' come se, prendo in prestito da Lello, un cantante uscisse col suo *greatest hits* dopo un solo disco... Qui, però, la faccenda era diversa: primo, perché **sei millesimi** da schierare (e un settimo in gestazione) non sono ancora un fatto frequente in provincia di Avellino; secondo, perché parliamo di una famiglia e di una cantina che, a dl là dei gusti e delle preferenze personali, merita il proprio posto fra le **5-10 realtà irpine** su cui si può puntare senza tentennamenti, nonostante la gioventù.



Fiano di Avellino '04

100% uve di Summonte, solo acciaio. Inizia qui l'avventura di Ciro Picariello come vinificatore, dopo anni di vignaiolo-conferitore. Uno dei bianchi irpini 2004 più in forma tra quelli testati recentemente, ha un profilo minerale-riduttivo che fa tanto, ma proprio parecchio, Chablis: cenni

affumicati, burro d'alpeggio, erbe aromatiche, bocca sottile e salina, ravvivata da tanta pulsante acidità, perfino troppa, in un finale a cui manca solo un pizzico di grazia e allungo.

Fiano di Avellino '05

100 % Summonte, solo acciaio. Non c'è una persona con cui mi sono trovato ad assaggiare questo 2005 che non abbia esclamato "sembra un riesling". Di quelli buoni, tra l'altro, perché i timbri idrocarburici sono netti ma sfumati rispetto ad un frutto polposo di pesca gialla e mango, timo secco e lime, con un tocco quasi botrytico di zafferano. Più affilato che largo, più verticale che orizzontale, lo amiamo dall'inizio alla fine e ce ne freghiamo di qualche rusticità della progressione.

Fiano di Avellino '06

70% Summonte, 30% Montefredane, solo acciaio. Qui invece si pensa e si dice fiano, solo fiano, nient'altro che fiano. Di montagna, senza esitazioni, per la nettezza delle erbe di campo, la granita al limone, il muschio, che con l'affinamento sta passando il testimone ad un'impronta di iodio e malto. E' solo un surplus di spalla e multidimensionalità a mancare nel finale, per il resto è uno splendido 2006 di nerbo e sapore, con tanti anni davanti a sé.

Fiano di Avellino '07

70% Summonte, 30% Montefredane, solo acciaio. Quella che è probabilmente la versione preferita da Ciro in questo momento, è invece meno nelle nostre corde. Niente da dire sul naso, decisamente tonico rispetto a quello che ci si può aspettare da un'annata calda, ma lo sviluppo del sorso si rivela a nostro avviso meno "elettrico" e dinamico delle migliori riuscite.

Fiano di Avellino '08

50% da vigne di Summonte, 50% da vigne di Montefredane. L'aspetto più intrigante dei vini di Ciro Picariello è la loro capacità di essere estremamente riconoscibili e allo stesso tempo molto personali nella declinazione delle diverse annate, ognuna con un timbro originale, tutto suo, che a volte finisce per dividere. Il 2008 sembra invece fatto apposta per mettere tutti d'accordo: era un fuoriclasse già sottoforma di mosto, da vino non ha tradito per quel suo naso ancora per molti versi primario ma allo stesso tempo intriso di ampiezza e vera mineralità. Grazie ad una bocca essenziale ma solida, con uno scheletro di freschezza che non diventa mai lama fine a sé stessa e apporta energia all'incedere salato del sorso.

Fiano di Avellino '09

50% da vigne di Summonte, 50% da vigne di Montefredane. Famo a capisse, direbbero a Roma: se lo inquadriamo in orizzontale con gli altri Fiano di un'annata non semplice per la tipologia, è sicuramente un gran bel 2009, probabilmente tra i migliori; se invece, per quanto complicato, proviamo a ragionare in assoluto (o magari in rapporto al vicino 2008), è un bicchiere che rivela i suoi limiti in termini di energia e profondità. Il naso è già bello, ma anche più aperto ed "avanti" del solito, l'attacco al palato è nervoso e saporito, con un calando di spalla e tensione nella seconda parte.

*ps per la serie coincidenze cosmiche virtuose, vi segnalo il **bel pezzo sul Fiano 2008 di Picariello** pubblicato praticamente in contemporanea da **Alessandro Morichetti** su **Intravino***