

Raccontare il Fiano 2008 di Ciro Picariello è un'impresa che neanche Reinhold Messner

Scritto da: Alessandro Morichetti martedì 15 marzo 2011 10:37



Un assaggio così debordante non mi capitava da un po'. Nella scala dei vini bianchi italiani più riconoscibili, il Fiano di Avellino 2008 di **Ciro Picariello** va diretto sul podio e sfido a trovare avversari degni. Prodotto dal carattere contagioso, basta un assaggio per stamparlo in memoria e mi chiedo come collocarlo nel panorama dei grandi Fiano. Vino di un giallo paglierino carico, ha un naso fantastico e ricco: limone, pancetta, salvia e olive verdi disegnano un profilo che sbaraglia ogni banalità, prepotente e articolato. Antitesi pura del vino ben confezionato e timido che offre fruttini di ogni salsa e niente più.

L'ingresso in bocca è importante, voluminoso ma secco e tenace. Il finale salino emerge su toni affumicati che riempiono la bocca: esitare piacevolmente tra rimandi da whisky torbato, birra affumicata (penso alle Rauchbier di Bamberg) e mandorla dolce è una dote per pochi o forse per nessun altro. Inserire il Fiano 2008 di **Ciro Picariello** tra le 10 etichette che hanno cambiato il vino italiano del Nuovo Millennio è qualcosa tra l'immediato e il doveroso. La struttura prestante e nobile racconta un vino che aggrede il futuro e ricavo da Slow Wine altre informazioni interessanti: 5 dei 7 ha aziendali sono a fiano, nessun consulente esterno, gestione familiare – **Ciro** e sua moglie **Rita** con i figli **Emma** e **Bruno** – e piante di 15 anni (per questo vino, blend di uve da

Summonte e Montefredane). Poco più di 13.000 bottiglie e 12 euro in enoteca. Acquisto clamoroso.

*ps: è uscito giusto qualche minuto fa un racconto simpatico e ben documentato con annessa verticale del Fiano di Ciro Picariello, **ad opera di Paolo De Cristofaro** (Gambero Rosso).*