

Parte oggi per concludersi domenica la seconda edizione di BianchIrpinia, la bella e qualificata rassegna ideata da Paolo De Cristoforo e Raffaele del Franco nell'ambito di Terra Mia (www.terramia.av.it) ad Atripalda. Non una generica iniziativa sul vino e sul cibo (i...prodotti tipici!) come se ne vedono tante ormai in giro, ma una manifestazione dove la stampa specializzata e gli appassionati possono avere un quadro completo sulle annate e le novità dei due grandi bianchi dell'Irpinia, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo che, a mio giudizio, molto più dell'Aglianico e del Taurasi hanno varietale e stile ormai plasticamente definiti e riconoscibili come raramente succede nel Mezzogiorno: citerò la Falanghina e il Piediroso dei Campi Flegrei, il Biancolella d'Ischia, l'Aglianico del Vulture e del Taburno, il Primitivo di Gioia del Colle, la Tintilia Molisana e il Moscato di Basilice. Su tutto il resto la battaglia è aperta, ognuno segue una strada. Il motivo non è difficile da intuire, perché Fiano di Avellino e Greco di Tufo sono tradizione vera e non raccontata, hanno, più di tutti gli altri vini, la tradizione commerciale in etichetta grazie alle famiglie Mastroberardino e Di Marzo. Ogni irpino «sa» cosa caratterizza questi vini anche se non ha fatto un corso di sommelier, come il napoletano riconosce la buona pizza o un cetarese il tonno di qualità. L'ennesima conferma viene dal Fiano dell'ultima nata tra le 40 aziende presenti a BianchIrpinia, Ciro Picariello. Le vigne sono a Summonte, una zona poco conosciuta fuori dal territorio per le sue qualità ma che segna nel bicchiere maggiormente il sentore di mandorla e nocciola tostate: proprio come il suo vicino Guido Marsella, Ciro e la moglie Rita, produttori di olio e di un rosso sfuso da non perdere, aspettano esattamente un anno prima di imbottigliare il Fiano regalando alla bottiglia una marcia in più. Ci vuole molta determinazione ad agire così, perché sul consumo dei bianchi siamo ancora alla Preistoria culturale enologica: gli stessi ristoratori pretendono l'annata più giovane e hanno difficoltà a vendere quelle di due o tre anni, quasi il vino avesse una scadenza come l'extravergine e il latte. Con il rosso questa barbarie è ormai alle spalle, ma nel bianco detta ancora incredibilmente legge nonostante la lezione dei francesi e la grande evoluzione ottenuta dalla semplice conservazione di un Fiano dopo due, tre anni. È ancora un fenomeno di avanguardia saper aspettare. Noi lo faremo, godendoci questo straordinario 2004 di Ciro, minerale, sapido, intenso, persistente, ben strutturato, molto adatto alla nouvelle vogue irpina nata sulla scia dell'Oasis a Vallesaccarda: La Locanda di Bu a Nusco, La Pergola a Gesualdo, Taberna Vulgi a Santo Stefano, Megaron a Paternopoli e La Maschera ad Avellino.