



Storica verticale ieri al Degusta di Avellino dalle annate 2010-2004  
Il nobile vitigno irpino si conferma grazie al tempo ai vertici in Italia

## La magia del Fiano di Avellino e la lezione di Ciro Picariello

### LA DEGUSTAZIONE

Chi lo avrebbe immaginato che un Fiano di Avellino 2004 non solo si sarebbe conservato così bene dopo undici anni, ma avrebbe avuto una tale evoluzione da poter competere a testa alta con qualsiasi bianco italiano e con moltissimi francesi? Non ci pensava proprio Ciro Picariello, geometra per studio e viticoltori per vocazione professionale, quando iniziò a vinificare e imbottigliare e uve del primo vigneto piantato a fiano nel 1992.

Eppure ieri sera, nel corso della storica verticale organizzata al Degusta di Avellino dove alla fine i piatti di Giovanni Mariconda abbinati al cru 906 del 2012 hanno concluso una serata memorabile per l'enologia campana, si è avuta l'ennesima prova della bellezza che il Fiano acquisisce con il tempo. Intendiamoci, non è stata la prima volta perché nel gennaio 2010, in occasione della prima presentazione della guida Slow Wine ad Avellino, Picariello organizzò per la prima volta una verticale, ossia l'assaggio di più annate della stessa etichetta, dal 2008 al 2004. Ma riprova la prima annata andata in bottiglia dopo cinque anni e trovarla ancora più stupefacente è stata una bellissima sensazione.

Da allora Ciro Picariello ne ha fatta di strada: sempre affiancato dalla moglie Rita, ha creato una delle aziende cult dell'irpinia, coccolata, dopo il lancio fatto da Slow Wine, sia dalla critica ufficiale che dai «talebani» del 2.0, capace di mettere, insomma, tutti d'accor-

do. Dopo tanti successi e sacrifici, la cantina si rafforza i due figli, Emma e Bruno, studente al corso di laurea di Enologia ad Avellino. Sette ettari proprietà (di cui 4 a Summonte e tre a Montefredane) e 4 in conduzione ad Altavilla, circa 50mila bottiglie l'anno, Picariello nel corso degli anni ha mantenuto una dimensione piccola e l'ampliamento della cantina è servito solo a razionalizzare gli spazi e a creare una saletta degustazione. Casa e cantina, cantina e casa, questa è la vita di questa famiglia semplice e laboriosa.

Ma qual è il segreto di tanto suc-

cesso? Molto semplice: seguendo l'esempio del vicino Marsella e di Antoine Gaita a Montefredane, Ciro Picariello ha deciso di uscire non prima di un anno dalla vendemmia ritardando così la commercializzazione rispetto alla gran massa delle aziende. Questa semplice mossa, l'attesa e l'uso del tempo come alleato del vino e della qualità dell'etichetta, è stata sufficiente a smarcare Rita e Ciro da tante piccole cantine e a metterla sotto i riflettori degli appassionati.

Uscendo dopo oltre un anno, il Fiano di Avellino raggiunge l'equilibrio giusto, anche se noi siamo convinti che il momento giusto dovrebbe essere dopo almeno due anni (quello scelto adesso da Marsella per differenziarsi ancora di più). Ma quello che colpisce è che con il passare del tempo, lo spiegarono bene gli studi dell'Università coordinati dal professore Luigi Moio sulle molecole di questo nobile vitigno a bacca bianca, il Fiano diventa più complesso e ricco, ben sostenuto nel suo attraversare il tempio dall'acidità che dona freschezza e verve al bicchiere. Un piccolo grande vino, del quale ieri sera era impossibile dire quale annata fosse migliore delle altre perché tutte, dalla 2010 alla 2004, hanno mostrato di avere carattere, energia e soprattutto tanta giovinezza.

Una prova di forza che pochi produttori di vino bianco in Italia potrebbero permettersi e che dimostra le enormi potenzialità ancora inesprese del territorio irpino.

**Luciano Pignataro**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### La scheda

## 50mila bottiglie da sette ettari

**Summonte (Av)**  
**Località** Acqua della Festa  
**Tel.** 0825 702516  
**www.ciropicariello.com**  
**info@ciropicariello.com**

**Epoca di impianto delle vigne:**  
**Summonte 1996, Montefredane 2002 e Altavilla 2004**  
**Altezza media:** Summonte 650 mt, Montefredane 550 mt e Altavilla 450 mt  
**Lavorazione del terreno:** solo trinciatura  
**Conduzione:** in regime biologico non certificato  
**Lievi:** autoctoni (selezionati solo nel 2004)  
**Bottiglie prodotte:** 50.000