



## Ritorno alle origini

### Alla ricerca del vino perduto

La grande mole di lavoro, fatta negli ultimi decenni dalle più disparate organizzazioni di educazione al gusto, ha prodotto una nuova generazione di consumatori di Vino che sempre più cerca vini che raccontino una storia. Questo ha generato un mercato che viaggia su due rette parallele e che col passare del tempo aumentano la distanza tra loro. Da una parte l'offerta di vini "convenzionali" altamente tecnologizzati dove l'equilibrio organolettico e la stabilità chimico-fisica sono i parametri fondamentali per raggiungere una piacevolezza di beva apprezzata dalla stragrande maggioranza dei consumatori. Dall'altra un pubblico meno vasto che sempre più alla ricerca di vini che esprimano caratteri di unicità e molto spesso legati

alle loro origini antiche. È questa seconda categoria che scaturisce in me riflessioni e turbamenti da sempre. Premesso che l'argomento è vastissimo e variegato, attuale in tutti i paesi storicamente produttori di vino, invito il lettore a qualche considerazione sui vini campani. Tutti sanno che la produzione di vino con tanto di marchio di riconoscibilità, è stata ideata in epoca Romana in Campania e che, fino alla devastazione della fillossera tra fine 800 e inizi del 900, i vini più famosi e apprezzati al mondo erano: Lacrima Christi, Falerno, Fiano, Pallagrello, Aglianico, Greco, Asprinio, solo per citarne alcuni. Cosa rendeva questi vini così speciali? Perché oggi sono accomunati a tanti altri buoni vini ma hanno perso il loro

primato? Da queste domande parte la mia riflessione. È evidente che per secoli il vino si produceva solo in zone dove la vite trovava il suo ideale habitat. Dove la tradizione di coltivare uva e la sua trasformazione in vino, usufruiva di secoli di esperienza tramandata da padre in figlio, dove con severissima selezione si coltivavano solo i vitigni che meglio rispondevano alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio e tra questi pochi diventavano veramente speciali e commercializzati in tutto il mondo. Se volessimo oggi riprodurre uno di questi vini, per carpirne i caratteri, sarebbe quasi impossibile. Le moderne tecnologie forniscono la possibilità di coltivare vite anche dove poco più di un secolo fa era impossibile, in cantina abbiamo strumenti e normative che ci consentono di modificare e adattare le caratteristiche chimico-fisiche del vino, al nostro obiettivo enologico più adatto al mercato di riferimen-

to, il materiale genetico dei vitigni a disposizione è stato adattato dai vivaisti per i propri scopi commerciali, i materiali di affinamento sono codificati in uno schema ben definito. Fortunatamente sempre più produttori visionari e un po' pazzi, vanno alla ricerca delle "origini" e con tanta fatica e sacrificio riescono a volte a riesumare quei caratteri antichi che insieme all'emozione del bicchiere raccontano una storia che spesso affonda le radici nella notte dei tempi e parlano di uomini straordinari che hanno fatto del vino una testimonianza di vita e che non hanno paura che le proprie bottiglie possano esprimere sensazioni che una certa critica rifiuta e denigra perché fuori dagli schemi. Il premio per loro è il fatto che hanno sempre meno bottiglie di quelle che potrebbero vendere, e la frase... "Pare il vino del Nonno", non è più una offesa ma un complimento.

**MAURIZIO DE SIMONE**

## Riscopri il Fiano, addio Antoine Gaita



Ci ha lasciato prematuramente all'età di 60 anni Antoine Gaita di Villa Diamante. Insieme con Marsella avevano lanciato una nuova stagione del Fiano, il nobile vitigno campano, facendo scoprire le grandi potenzialità di invecchiamento dei vini prodotti con queste uve. Gli scarsi 4 ettari di proprietà a Montefredane e dintorni nell'area Dcog del Fiano in provincia di Avellino, condotti in regime rigorosamente biologico per il grande rispetto della sua terra, producevano uno dei vini bianchi più apprezzati e ricercati sul mercato. Il suo Vigna della Congregazione resterà nel tempo uno dei più grandi vini che siano stati mai prodotti in Campania. La sua scomparsa lascia un grande vuoto nel mondo del vino.

**PASQUALE BRILLANTE**

## Gusto&Istituzioni

### VesuvioHub: puntare alla qualità restando solidali

Questo mese parte la nostra campagna di comunicazione per un Gusto Campano di qualità che tenga conto anche e soprattutto che non bisogna sprecare nulla. Quando comprate, quindi, guardate provenienza e produzione. quando cucinate, guardate il peso. rispettate le proporzioni. non va sprecato niente e poi le pietanze "giuste" sono più saporite. Come Vesuvio Hub, l'incubatore che sostiene l'edizione di Gusto Campania (Emozioni, storie e sapori dalla Terra del Buono) vi lanciamo un'altra proposta. Per ogni prodotto a lunga conservazione (Pasta, olio, pelate, riso) che comprate per voi, tornate bambini e acquistatelo anche per il vostro amico immaginario. a fine settimana, raccogliete la spesa e donatela alla Caritas più vicina a casa vostra o ad associazioni (serie) che fanno il Banco Alimentare.

**PAOLO PERROTTA**

### Consorzio e Università Sannio, accordo per rilancio e tutela

Presso la sede dell'Università degli Studi del Sannio è stato siglato un protocollo d'intesa tra l'Ateneo sannita e il Sannio Consorzio Tutela



Vini. A firmare l'importante atto il Rettore Filippo De Rossi e il Presidente Libero Rillo. Il protocollo sottoscritto tra l'Ateneo sannita e il Consorzio di Tutela che raggruppa circa 400 viticoltori intende sviluppare nuove conoscenze sulle colture utilizzate, sulla natura dei terreni e sulle condizioni microclimatiche che caratterizzano i vigneti all'interno delle Denominazioni di Origine della terra sannita. Il ruolo dell'Università sarà infatti quello di offrire un importante contributo di studio e ricerca nelle analisi e nelle strategie sulla sostenibilità ambientale e sull'impatto produttivo della vitivinicoltura.

**ANTONIO MENGACCI**