

## CAMPANIA IL PUNTO SULLA DEGUSTAZIONE

Anche se in Campania i bianchi sono in media un po' più interessanti che nelle altre regioni qui prese in esame (con alcune punte anche di bello rispetto), il mondo dei vini rossi risulta di gran lunga più stimolante e più dinamico (e riflette del resto anche una maggiore sensibilità dei produttori verso questa tipologia).

Contrariamente però alla Puglia e alla Basilicata, qui in Campania la maggior parte dei vini più riusciti rientra nella categoria i gi e questo non tanto perché si sia voluto sposare la causa dei vitigni internazionali, ma piuttosto perché la maggior parte dei produttori oggi più in voga o si trova in zone al di fuori delle denominazioni di origine o, se in esse rientrano, sono in genere di scarsa notorietà e dunque non vengono utilizzati. A parte poi la zona del Cilento, che si sta affermando come la

creata oggi più ammirata, e quella del Taurasi, dove non si avvertono particolari fermenti ma dove in compenso si può registrare un livello medio più che discreto, il meglio della produzione campana è fatto di epistoci certo rilevanti ma allo stesso tempo isolati sul territorio (tanto è vero che l'unico filo conduttore che al momento possiamo trovare è la voglia di emulare e di fare vini più attuali). Una frammentazione che la dice comunque lunga sulle effettive potenzialità di questa regione, sia sul piano qualitativo sia su quello della possibile ampiezza della proposta. E a proposito di potenzialità, vale sicuramente la pena segnalare la zona del Taburno, dove il vitigno aglianico trova una forma espressiva molto personale che si concretizza in una struttura tanica non per forza potente, ma senza dubbio in grado di completare per complessità e per classe con quella del Taurasi. Una base concreta che già in passato si avvertiva in vini come quelli prodotti

da Orazio Gillo e che ora trova una brillante conferma nel nuovissimo Bue Apis della Cantina del Taburno.

### ANTONIO CACCIGIANO

- FIANO DI AVELLINO BUCAR 2000 **84** D
- IRRPIA AGLIANICO SALA DOMINI 1999 **86** E
- IRRPIA AGLIANICO TAURI 1999 **86** C
- TAURASI VIGNA MACCHA DEI GORI 1998 **87** E
- FAGRE 1999 **84** C

Tel.: 0827.74043.

La cantina di Antonio Caccigiano non si sape certo oggi, ma credo che mai in precedenza avesse raggiunto uno standard qualitativo così elevato. Oltre infatti al Taurasi Macchia dei Gori 1998, che si conferma il suo vino di punta, troviamo anche un Aglianico Tauri 1999 davvero convincente e accattivante nella sua veste dolce, setosa e per nulla scontata. Del tutto simile nella struttura a quello di Stefano Davanni 1997, che si distingue però dal precedente per un tocco di rovere che comunque non aggiunge nulla alla complessità. Di bello rispetto infine anche i due vini bianchi.

### CANTINA DEL TABURNO

- AGLIANICO DEL TABURNO BUE APIS 1999 **89** M
- AGLIANICO DEL TABURNO FIDELIS 1998 **85** M
- BENEVENTANO AGLIANICO DELIUS 1999 **83** M
- BENEVENTANO FALANGHINA VENDERMA TAROVA RUSSOLO 1999 **83** M
- TABURNO FALANGHINA FOIUS 2000 **84** M
- TABURNO GODA DI VOURE SERIA DOCILE VENDERMA TAROVA 2000 **83** M
- TABURNO FALANGHINA CESCO DELL'ELEMO VENDERMA TAROVA 2000 **85** M

Tel.: 0824.871338.

Davvero un'ottima prova per questa cantina sociale, a conferma che la zona del Taburno pos-

siede notevoli potenzialità in particolare con l'aglianico. Alle soglie dell'eccellenza è infatti l'assaggio in anteprima del Bue Apis 1999, una nuovissima selezione di Aglianico del Taburno che riesce a dosare in modo eccellente la potenza del vitigno, il ribrezzo del lanino e la nota aromatica del rovere. Da segnalare poi anche la Falanghina Venderma Tarova 2000 che, pur senza avere il peso e la complessità che ci si aspetta da vini di questa tipologia, si distingue per la precisione e per il dinamismo.

### COLLI IRRPINI

- BENEVENTANO FALANGHINA MONTESOLAE 2000 **83** C
- FIANO DI AVELLINO MONTESOLAE 2000 **85** C
- FIANO DI AVELLINO ASTERI MONTESOLAE 2000 **83** D
- FIANO DI AVELLINO SIMIOS MONTESOLAE 2000 **84** D
- GRECO DI TUFO MONTESOLAE SELIANS 2000 **82** D
- GRECO DI TUFO MONTESOLAE 2000 **89** C
- IRRPIA FIANO MONTESOLAE 2000 **82** C
- IRRPIA FIANO MONTESOLAE LIUS 2000 **79** C
- IRRPIA BIUVICO MONTESOLAE 2000 **80** B
- IRRPIA ROSSO MONTESOLAE 1997 **84** B
- SANNO FALANGHINA MONTESOLAE 2000 **81** C
- SANNO FALANGHINA SIMPOSIVM MONTESOLAE 2000 **80** D
- SANNO AGLIANICO MONTESOLAE 1998 **81** C

Tel.: 0825.963972.

Nessun picco ma nel complesso una prova di squadra davvero invidiabile. Certo non vi dovrete aspettare vini di particolare complessità e spessore, ma se avete voglia di bere qualcosa di immediato e allo stesso tempo non banale qui potete trovare un buon numero di spunti. Dovendo comunque scegliere, la preferenza va al Fiano di Avellino Montesolae

### CAMPANIA I MIGLIORI ROSSI

VILLA MANTILIDE  
FALENNO DEL MASCO ROSSO  
VIGNA CAMARANO 1998

### CANTINA DEL TABURNO

AGLIANICO DEL TABURNO  
BUE APIS 1999

### DORIA DE CONCILIS

PESTUM ROSSO ZERO 1999

### GALLARDE

ROC CAMONIANA  
TERRA DI LAVORO 1999

### MONTEVETRANO

COLLI DI SALENNO  
MONTEVETRANO 1999

### A DE CONCILIS

PIESTUM ROSSO NAVA 1999

### IRRPIA AGLIANICO SERIUS 1999

### IRRPIA ROSSO PATRIMO 1999

### SALVATORE MOLETTIERI

TAURASI VIGNA MACCHA DEI GORI 1997

### VISTINI CAMPANANO

TERRA DEL VOLTURNO  
ROSSO CASCAROLA 2000

### VILLA MANTILIDE

ROCCACAMERANO AGLIANICO 2000

### CAMPANIA I MIGLIORI BIANCHI

### FUDDI DISANI GREGORIO

FIANO DI AVELLINO  
PIETRAFIDA 2000

### LUIGI MAEPINI

PIESTUM BIUVICO KEATOS 2000



2000, un vino di base leggermente salata che al naso sottolinea una piacevole nota minerale e di lieviti.

**CORTE NORMANNA**

- **SANNIO FALANGHINA 2000** **84** B
  - **SANNIO AGUANICO 2000** **84** C
  - **SANNIO FALANGHINA PALOMBANA 1999** **87** D
  - **SANNIO FALANGHINA PASSIRO FORA DELL'OMIO 1999** **83** D
  - **SANNIO AGUANICO TRE PIERRE 1998** **83** D
  - **SOPORCA BIANCO GUSCARO 2000** **80** B
  - **SOPORCA ROSSO GUSCARO 2000** **82** B
- Tel.: 0824.812004.

Due vini su tutti per questa cantina di Gianfa Sanframondi: il Palombana 1999, che malgrado la nota lattica molto evidente riesce comunque ad avere grinta e contrasto, e l'Aglianico 2000, che pur essendo meno ambizioso del Tre Pierre 1998 presenta un interessante equilibrio tra grinta e sua grande piacevolezza di bevanda.

**D'ORTA - DE CONCILIIIS**

- **PAESTUM ROSSO ZERO 1999** **89** F
- Tel.: 0974.831090.

Gran bella prova per il duo D'Orta - De Conciliiis, che dopo un paio di vendemmie di rodaggio è riuscito a realizzare uno dei vini più interessanti nella recente storia dell'enologia campana. Molto buona in particolare la capacità di unire potenza e finezza giocando sia sul fronte sia sulla qualità del tannino, che nonostante il suo spirito moderno riesce ad esprimere benissimo il carattere aglianico.

**ALESSANDRO DE CONCILIIIS & FIGLI**

- **PAESTUM AGUANICO DONNALUNA 2000** **86** C
- **PAESTUM FIANDO DONNALUNA 2000** **79** C
- **PAESTUM ROSSO NAIMA 1999** **88** E

- **PAESTUM BIANCO PERELA 1999** **78** D
- Tel.: 0974.831090.

Anche se si tratta di una realtà ben distinta rispetto all'azienda precedente, il confronto tra i due vini più rappresentativi di queste cantine - il Naima e lo Zero - risulta francamente spontaneo visto che in entrambi c'è lo stampo di Bruno De Conciliiis. Come già detto per lo Zero, anche il Naima con la vendemmia 1999 trova il miglior risultato della sua pur breve storia, mettendo in luce una densità di trama e una spinta complessiva davvero notevoli. Al contrario però dello Zero, il Naima mostra anche una progressiva tendenza ad asciugarsi nel finale, cosa che sembra limitarne le possibilità di miglioramento in futuro. A conferma comunque della mano felice di questo produttore, almeno per quanto riguarda i vini rossi, troviamo anche l'Aglianico Donnaluna 2000, un vino di grande carica fruttata che punta tutte le sue carte sulla piacevolezza di bevanda senza con questo rinunciare alla personalità.

**FEUDI DI SAN GREGORIO**

- **GRECO DI TUFO CUTIZZI 2000** **87** D
  - **IRPINIA FIANDO CAMPANARO 2000** **87** E
  - **IRPINIA BIANCO IDEM 2000** **86** D
  - **IRPINIA ROSSO PATRIMO 1999** **88** G
  - **IRPINIA AGUANICO SERVICO 999** **88** F
  - **TAURASI SEIVE DI TUORI 1997** **86** E
- Tel.: 0825.986266 - 986611.

Ancora una volta la Feudi di San Gregorio si conferma come una delle migliori cantine della Campania, anche se questo non significa che i suoi vini siano per forza i miei favoriti. Se infatti risulta innegabile la loro sostanza così come la loro precisione espressiva, altrettanto innegabile mi sembra la ripetitività stilistica che li caratterizza, nonostante il variare delle etichette e delle annate. Infatti anche i due nuovi vini - il Selve di Tuori 1997 e il Patrimo 1999 - si rianno al cliché iperfruttato, ipercolorato e ipercorcentrato che caratterizza i rossi di questa cantina, senza riuscire così ad affermare una loro precisa personalità.

**GALARDI**

- **ROCCAMONFINA TERRA DI LAVORO 1999** **89** E
- Tel.: 0823.708034.

Non posso dire come evolverà con l'affinamento in bottiglia, ma ciò che posso dire è che per la prima volta si è instaurato un contatto positivo tra il sottocritico e il Terra di Lavoro. Certo i profumi sono molto particolari - per non dire oscuri - ma in compenso la struttura al palato riesce finalmente ad essere discesa e bene estratta e dunque a compensare un approccio olfattivo non proprio elegante.

**LUIGI MAFINI**

- **PAESTUM ROSSO KRATOS 2000** **85** C
  - **PAESTUM BIANCO KRATOS 2000** **88** C
- Tel.: 0974.966345.

Visto che il Centio 1999 continua a sfuggire alle mie richieste, non ci resta che parlare degli del Kratos 2000, che rispetto al passato fa registrare uno spostamento verso uno stile più ricco ed opulento. Una scelta che ovviamente costringe a sacrificare qualcosa sul piano della bevibilità, senza con questo scendere nella stacchi o nell'effetto caricaturale. Più immediato ma di grande piacevolezza invece il Kleos 2000.

**SALVATORE MOLETTIERI**

- **IRPINIA AGUANICO CIMOU QUERCE 1999** **82** C
  - **TAURASI VIGNA CIMOU QUERCE 1997** **88** E
  - **TAURASI VIGNA CINQUE QUERCE 1996** **86** E
- Tel.: 0827.63424.

Prova senza dubbio positiva per Salvatore Molettieri, che perde finalmente le rusticità del passato senza con questo nulla sacrificare sul piano della personalità. Ottimo in particolare il Taurasi Cinque Querce 1997, che si distingue per la notevole finezza della struttura tannica e per la sua linearità di espressione.

**MONTEVETRANO**

- **COLLI DI SALERNO MONTEVETRANO 1999** **89** F
- Tel.: 089.882285.

Dopo un 1997 poco felice e un 1998 in crescita, Silvia Imparato ha compiuto un ulteriore passo in avanti con la vendemmia 1999 che, pur senza raggiungere la concentrazione degli esordi, riesce comunque a distinguersi per un'implosione fine e molto bilanciata che la porta proprio al limite dei 90/100. Prima di sbiancarmi voglio comunque aspettare ancora qualche mese per studiare l'evoluzione in bottiglia.

**MUSTILI**

- **SANNI'AGATA DE' GORI FALANGHINA 2000** **78** M
  - **SANNI'AGATA DE' GORI GRECO PRIMICERIO 2000** **79** M
  - **SANNI'AGATA DE' GORI GRECO 2000** **79** M
  - **SANNI'AGATA DE' GORI** **89** M
  - **SANNI'AGATA DE' GORI ROSSO COATE ARIUS 1998** **80** M
  - **SANNI'AGATA DE' GORI AGUANICO VIGNA CESCO DI NICE 1997** **82** M
  - **BRICCONE N.M.** **85** M
  - **CHEPPIO N.M.** **84** M
- Tel.: 0823.717433.

Solo poche righe per sottolineare come questa cantina, che rientra tra nomi storici dell'enologia campana, sembra avere ritrovato almeno in parte l'ispirazione degli anni migliori. Buona in particolare la prova del Briccone e del Cheppio, due vini di media potenza ma dotati di un tannino naturo e di un frutto dolce e piacevole.

**TERRIDORA**

- **FIANDO DI AVELLINO TERRE DI DORA 2000** **86** D
- **FIANDO DI AVELLINO CAMPORE 1999** **84** D
- **GRECO DI TUFO TERRE DEGLI ANGEI 2000** **83** C