

## IL PATRIMONIO VITIVINICOLO *della PROVINCIA di AVELLINO*

Vi venivano i romani a prendere frutto in Irpinia, attratti dalle qualità dell'uva cresciuta in questo magnifico e arioso, morbido territorio.

Vi venivano giacché quando non era disponibile la tecnica, la tecnologia, l'infrastruttura strumentale oggi imprescindibile per una produzione vinicola ottimale, allora contava solo la terra e la naturale capacità di questa di conferire polposità e ricchezza ai suoi frutti.

E qui l'Irpinia davvero secolarmente eccelle.

La zona presenta un paesaggio molto vario, si passa dalle montagne alle colline, dalle vallate alle pianure, dai fiumi ai torrenti, senza tralasciare le zone vulcaniche; l'altimetria sul livello del mare oscilla dai 300 ai 600 metri, ciò a tutto vantaggio dell'igrometria e della purezza del binomio aria-luce. Un terreno ricco e ben drenante, altipiani dall'esposizione non migliorabile, una moderata ventilazione preziosa per scoraggiare l'insorgenza sull'uva di muffe, di parassiti animali e vegetali un tempo incontrastabili se non con il buon clima. La giusta acqua in sottosuolo, per irrorare di verde il circostante, per sciogliere i sali e i minerali del terreno che le radici della vite allora assorbono, trasformando in linfa dolce, in zucchero di bacca. E poi il sole, il sole, il caldo sole necessario alla piena e completa maturazione dei succhi. Di notte infine il fresco, un'escursione termica fondamentale per tesaurizzare, per non bruciare gli aromi abbondantemente sintetizzati durante il giorno. Una natura prodiga quanto prepotentemente rigogliosa, capace di fruttare come altre poche e insieme di irretire il guardo di chi vi penetra con la sua verdeggiante, armoniosa placidia: tratto di serenità che trasla e che impernia il volto, lo spi-

rito, i modi della solare gente di questo luogo.

Una vocazionalità eccellente che è origine sia dei fasti e della celebrità con cui l'Irpinia veniva apprezzata nell'antichità, sia dell'inusuale varietà di differenti tipi di uve qui ancor oggi felicemente impiantate e coltivate. Multivariata, esclusiva ricchezza ampelografica che pochi altri comprensori viticoli possono vantare in Italia come nel mondo.

Un patrimonio di possanza e di potenza della natura che ora come mai prima brilla.

Si perché l'Irpinia enologica odierna oltre ad aver posto infinita cura nel restauro agrario pressoché totale dei suoi migliori vigneti, ha investito energie e risorse impressionanti nel fondarsi e nello strutturarsi enologicamente. Con una velocità ed efficacia di azione rare non solo rispetto agli standard regionali e nazionali, ma anche internazionali.

Onore allora al coraggio, all'impegno e alla determinazione degli imprenditori viticoli irpini i quali integrando le connaturate doti del luogo alle maturate disponibilità di moderni sistemi di trasformazione, compiuto vanno diffondendo nel mondo l'eccezionale valore, il non comune merito organolettico dei vini dell'avellinese (con il frutto di questo imperioso rinascimento enologico che solo profonda e incredula commozione indurrebbe in quel romano antico che potesse oggi sperimentare la polifonica sinfonia di gusto e di aromi di un gran cru di questa terra).

Entriamo allora nel bicchiere irpino.

Le uve bianche, specialità ed antico orgoglio. Ecco il Greco, nato a Tufo e diffusosi poi in tutto il territorio circostante. Il suo profumo richiama un'avvolgente pera, così morbido e suadente, così polposo e ricco da rivaleggiare in consistenza e rotondità con i grandi vitigni bianchi perfino d'Alsazia. Il più gentile e delicato Fiano, che dona vini il cui profumo è fiore e miele su frutto. Raro rinvenire specie d'uva bianche più votate alla souplesse, più performanti in equilibrio e soavità di sapore. E che rivelazione l'agrume maturo, la pesca e la fragranza olfattiva del mandarino che di persistente aroma accende il profumo emanato da una Falanghina. Allo stesso modo generosa in richiami al frutto e al fiore la Coda di Volpe, lieve in estratti eppure attiva al profumo con note ora solarmente mediterranee, ora più intense, fresche e tropicali.

Rosso principe d'Irpinia è il Taurasi, dal favoloso Aglianico. Importato qui dagli Elleni nella notte dei tempi, nelle interpretazioni odierne dei miglio-

ri produttori irpini si porge ai sensi con la sua livrea cromatica nerastra-viola-  
cea, impenetrabilmente fitta, che agli occhi subitaneamente porge la potenza,  
la concentrazione in estratti e polpa delle uve di questa terra. Vinificato con le  
odieme tecniche l'Aglianico irpino è certamente fra le poche varietà italiane  
capace di attingere i vertici qualitativi solitamente conseguiti dalle grandi  
varietà internazionali. In degustazione cieca i Taurasi e gli Aglianico d'Irpinia  
rivaleggiano infatti alla pari con i grandi Cabernet e Merlot non solo d'Oltralpe.  
Un vino capace di impressionare quanto di durare.

Grandi anche i vini dolci prodotti in Irpinia da surmaturazioni e da ven-  
demmie tardive delle uve a bacca bianca: qui alla fragranza e al ricco diamante  
aromatico varietale si somma la densità, la concentrazione sontuosa indotta  
dal sole imperioso. Ne risulta un nettare color dell'oro che amabilmente  
avvolgendo carezza, con la sua persistente e densa viscosità, i sensi di chi lo  
degusta.

Ed ancora il processo di valorizzazione di questo tesoro è in corso e non  
definitivamente compiuto: indefessi i viticoltori irpini si vanno infatti applli-  
cando tanto alla selezione genetica dei migliori normotipi delle varietà locali  
già affermate, quanto al recupero e al rilancio di ulteriori specie autoctone:  
Coda di Cavallo e Roviello fra le bianche, lo Sciascinoso, il Piediroso, il  
Montonico ed il Mangiaguerra fra i vitigni a bacca rossa.

Questa guida di tale tesoro presenta le gemme e i protagonisti più bril-  
lanti: gli iniziatori, i blasonati, i classici, gli emergenti, ovvero i grandi di doma-  
ni. E se sino al 1990 le aziende qui ubicate e direttamente produttive si pote-  
vano contare al massimo sulle dita di due mani, oggi l'Irpinia che pulsa, che  
cresce, che dimostra di saper valere presenta una pattuglia assai nutrita di  
aziende. Si propone allora, l'Irpinia, come zona, come sistema, come area ricca  
di insediamenti produttivi vitivinicoli all'alta qualità esclusivamente votati.  
Per questo una destinazione sempre più capace di richiamare e di appagare  
gli appassionati, gli enoturisti, i curiosi del buon bere che attratti dalla rino-  
manza e dal prestigio dei vini dell'avellinese decidono e decideranno di visi-  
tare quest'area.

Un'opera quindi rappresentativa e utile, strumento irrinunciabile per  
conoscere e per fruire con piena consapevolezza una fra le zone d'Italia al vino  
più intimamente, gloriosamente connessa.