

## I Vini



La Campania è anche e soprattutto terra di grandi vini. La vite, portata dai greci in Italia, ebbe nella Campania la sua terra di elezione e rappresentò per gli antichi romani ciò che oggi è la regione di Bordeaux per la Francia. Gli scavi di Pompei ed Ercolano testimoniano il ruolo predominante che il territorio campano ha rivestito nello sviluppo e nella diffusione della “cultura del vino” in Italia. In questo senso la Campania ha rappresentato uno dei più antichi nuclei di

insediamento, coltivazione e propagazione della vite. Perciò la vitivinicoltura regionale ha come fondamenta i suoi vitigni autoctoni: Aglianico, Fiano, Greco, Coda di Volpe, Piediroso, Asprinio e Falanghina.



La provincia più forte in termini ampelografici è quella di Avellino, l'unica ad annoverare tre DOCG dal Lazio alla Sicilia: Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo.

## **Il Taurasi**

Il Taurasi viene prodotto da uva Aglianico, almeno per l'85%, con un invecchiamento di almeno 36 mesi di cui 12 in botte. Il Taurasi Riserva invece, viene fatto invecchiare almeno 48 mesi, di cui 18 in botte. La sua gradazione alcolica non deve essere inferiore a 12,5°. Il colore di questo vino, assume intense tonalità granato ed il profumo risulta ampio, persistente, ricco di note di confettura di frutti rossi, sentori speziati ed animali.

Strutturato e dotato di buona persistenza gusto-olfattiva, è un vino secco e caldo, dotato di buona morbidezza, ben in equilibrio con la sensazione di tannicità piuttosto spiccata. Questo vino si abbina perfettamente con grigliate di carne, arrostiti, selvaggina e cacciagione, cinghiale e formaggi stagionati.

## **Il Fiano di Avellino**

Il Fiano di Avellino è uno dei migliori vini della Campania ed uno dei migliori bianchi d'Italia ottenuto dall'omonimo vitigno, che nel tempo acquista spessore e morbidezza e, contemporaneamente, smussa alcune note acerbe un po' aggressive. È un vino di colore giallo paglierino, con profumi intensi e fruttati. Le piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità ben equilibrate da doti di morbidezza, lo rendono ottimo servito con spaghetti con le alici, grigliate di pesce, zuppe marinare, pesci al forno, pizze e calzoni.

Alcuni produttori stanno sperimentando dei prodotti ottenuti da vendemmie tardive e da uve appassite, in alcuni casi anche con uve attaccate dalla "muffa nobile"(botrytis cinerea), di grande interesse ma ancora poco conosciuti.

Freschi e gradevoli sono anche gli Spumanti, ottenuti dal Fiano con il metodo Martinotti, piacevoli al momento dell'aperitivo o accanto a semplici preparazioni a base di pesce.

## **Il Greco di Tufo**

Il Greco di Tufo è un altro di quei vini della Campania che “se la giocano “ alla pari con i migliori bianchi d'Italia, è quindi un vino da grandi aspettative. Se degustato giovane, lo si può valorizzare in abbinamento con frutti di mare crudi, pesce al forno, paste asciutte condite con sughi di verdure, spaghetti al nero di seppia e allo scoglio, preparazioni a base di verdure saporite come melanzane e cime di rapa. Quando il vino è più maturo, con sensazioni gusto-olfattive più spiccate e ricche di personalità, può essere abbinato con pesci in guazzetto, sgombri alla griglia e, più in generale, con preparazione più elaborate, sempre a base dei profumati prodotti del mare.

Anche lo Spumante ottenuto da questo vitigno, con il metodo Martinotti, è interessante, gradevole e profumato, ottimo al momento dell'aperitivo.