Cantina La Fortezza, anche il vino parla di solidarietà

È soprattutto il lavoro dell’uomo a fare la differenza nella pregevole produzione di vini da parte della cantina di Torrecuso, nel beneventano, fondata da Enzo Rillo per una sorta di richiamo ancestrale

Una vista sulla Tenuta La Fortezza (Foto © La Fortezza).

Questa storia nasce da un incontro fortuito sul web (personalmente non ho mai visitato il beneventano) in tempo di **Coronavirus**. Relegata in casa, un'e-mail ha solleticato la mia curiosità: accanto al tradizionale servizio online, **La Fortezza**, bellissima cantina di Torrecuso (Bn), proponeva vini scontati del 30% con consegna gratuita e omaggiava gli acquirenti di **mascherine TNT a 2 strati** (certificate dall'Istituto superiore della Sanità).

Questa lodevole iniziativa, realizzata dal titolare **Enzo Rillo** convertendo la produzione di abbigliamento di una sua azienda, ha facilitato il mio ingresso "virtuale" in cantina, fermo restando il desiderio di conoscere il Sannio, ricco di storia e tradizioni.

Tenuta La Fortezza: enoico richiamo ancestrale

Enzo Rillo (Foto © La Fortezza).

È una sorta di richiamo ancestrale quello che induce Rillo ad avviare una cantina proprio a Torrecuso (luogo d'origine), borgo medievale esteso sul versante est del **Parco regionale del Taburno-Camposauro**, nonostante il successo in altri ambiti (costruzioni, sicurezza stradale, tessile).

Anzi, proprio in virtù di un know-how multitasking, la viticoltura diventa il gioiello di famiglia, a partire dalla grande struttura in pietra, **La Fortezza**, formata da due blocchi: *la Villa* – elegante location con parco e piscina – e *la cantina* (ubicata al piano inferiore), che accoglie la produzione. Un luogo iconico, dove l'**atmosfera rurale tipica delle antiche masserie** (con le volte a botte in mattoncini di terracotta a rivestire la zona di appassimento), esalta il piacere dell'ospitalità, il valore dell'amicizia, il desiderio di un buon calice di vino.

Vini dell'azienda La Fortezza

Mixando abilmente innovazione (lavorazione, imbottigliamento ed etichettatura sono attuate nella parte moderna) e tradizione, **La Fortezza** produce circa **800.000 bottiglie annue**, per lo più destinate al mercato nazionale (80%), il rimanente 20% a Francia, Germania, Svizzera.

Cura della vigna in primis, altitudine, esposizione e qualità del terreno garantiscono ottimi vini (**Aglianico, Falanghina**, **Fiano**, **Greco**), ma **a fare la differenza è il lavoro dell'uomo**, nonostante l'utilizzo di macchinari per la raccolta e la produzione.

> «Se, come pensiamo, "**il vino si fa in vigna**" – afferma Rillo – i nostri vigneti

esprimono con ostinata determinazione questo nobile concetto».

Dall'**Aglianico del Taburno** nascono vini pregevolissimi come la *Riserva* (uve in purezza raccolte a mano, barrique di rovere per 24 mesi, affinamento in bottiglia); giusta acidità e profumi intensi caratterizzano la **Falanghina**; meticolosi disciplinari regolano la produzione di **Greco e Fiano** (tipologie da vigneti esterni).

La barricaia dell'azienda (Foto © La Fortezza).

Ampia e diversificata, l'offerta vinicola spazia dalla linea classica: *Taburno Doc Aglianico Riserva* e *Taburno Docg Aglianico*, ai bianchi, che comprendono tre vitigni autoctoni eccellenti: *Sannio Doc Falanghina* (sottozona Taburno), profumato e avvolgente, *Sannio Doc Fiano,* minerale e dalle note floreali e il Sannio Doc Greco, con sentori fruttati e un gusto persistente, fino alle bollicine – tra le eccellenze de la Fortezza c'è il *Maleventum,* uno spumante prodotto con il metodo charmat –, assai versatile. Questo vino è il preferito di Enzo Rillo (ideale come aperitivo, per un tutto pasto ma anche per il dolce), che ama gustarlo insieme ad una ricetta tipica: l'**insalata di rinforzo**, con il baccalà lessato, olive, cavolfiore lessato, peperoni sott'aceto.

La Fortezza Società Agricola
Località Tora II, 20 – Torrecuso (BN)
Sito web – **Facebook** – **Instagram**

Data di creazione
04/05/2020
Autore

cinzia-dalbrolo