



Irpinia: controllata e garantita

**Viaggio nella terra dove nascono tre delle quattro
DOCG campane: Fiano di Avellino, Taurasi e Greco di
Tufo**



Un panorama dell'Irpinia (Foto © Rocco Fornabaio).

L'Irpinia è terra di lupi. **Hirpos**, il lupo nella lingua osca dei sanniti, da sempre ne è signore incontrastato. Forte, elegante e agile, gli stessi tratti salienti dei **tre vini DOCG** di questa terra che, come poche altre della penisola, vanta una fitta concentrazione di eccellenze enologiche.

DOCG dell'Irpinia: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino

Nel cuore della provincia avellinese, nella tana dei lupi che marciano tanto il territorio vallivo dei fiumi Sabato e Calore quanto i rilievi del Partenio e del Terminio, le DOCG **Fiano di Avellino**, **Taurasi** e **Greco di Tufo** delimitano un areale dal suolo argilloso-calcareo cui spesso si aggiungono elementi vulcanici, a volte minerali.



Una storica cantina del territorio (Foto © Rocco Fornabaio).

Fiano di Avellino DOCG: superba eleganza

Ventisei sono i comuni dove si produce la prima delle 3 DOCG dell'Irpinia: il **Fiano di Avellino Docg**, bianco il cui vitigno fu introdotto dai Fenici e che fino agli anni '70 era vinificato solo in via residuale, per regalo o uso domestico. A cavallo degli anni '80, la testarda ricerca e il lavoro svolto da alcune cantine storiche ([Mastroberardino](#) su tutte), sia sulla coltivazione che sulla lavorazione della materia prima, ha portato alla valorizzazione sui mercati di un vino che fa della **superba eleganza** la sua ragion d'essere: l'**uva ricca di terpeni** che conferiscono sentori floreali e fruttati, con l'affinamento riesce a sviluppare aromi tostati, affumicati e iodati, a volte di idrocarburi, ammiccando ai blasonati riferimenti d'oltre confine come Chablis, Riesling, Sauvignon Blanc.

Taurasi DOCG, l'esuberanza che si addomestica con l'età

La forza dell'uva aglianico, storpiatura italica del nome ellenico che tradisce la sua origine, è dovuta alla potenza dei suoi tannini, che si addomesticano solo con i lunghi periodi di maturazione (in legno ed in vetro) previsti dal [disciplinare del Taurasi Docg](#). Lupo solitario, accetta di essere accompagnato in uvaggio solo da partner di elevata caratura locale (piedirosso), nazionale (sangiovese, primitivo, montepulciano, barbera) o internazionale (merlot, cabernet sauvignon) e massimo per il 15%.



Una bottiglia abbastanza “datata” di Taurasi DOCG (Foto © Rocco Fornabaio).

L'**areale dei 17 comuni** si estende lungo la **valle del Calore** e comprende sia zone basso-collinari e pianeggianti (più a nord, dove si producono vini più suadenti, quasi ruffiani) che zone pedemontane con pendii impegnativi ed esposti al sole del mezzogiorno con un terreno a prevalenza di componenti vulcaniche. Gli effetti di questo contesto si ritrovano nella ricchezza di struttura e nella spalla acida tale da garantirne l'**affinamento negli anni** per un frutto che rappresenta un unicum nel panorama enologico meridionale.

Greco di Tufo DOCG: “un rosso travestito”

L'estro ed il brio del lupo irpino si ritrovano intatti nel **Greco di Tufo Docg**. L'areale ricopre il territorio di 8 comuni lungo la **Valle del Sabato**, il cui terreno vulcanico si arricchisce di una marcata presenza sulfurea. Proprio Tufo, il Comune che dà la denominazione alla Docg, è stato per decenni un importante centro di produzione dello zolfo: a cavallo tra il XIX ed il XX secolo, le miniere ebbero un ruolo essenziale nello sviluppo dell'economia industriale dell'epoca. Con la crisi dell'industria estrattiva degli anni '80, il piccolo centro ha riscoperto e valorizzato la sua vocazione vitivinicola, esaltando le qualità dell'uva greco, presente in zona da secoli (sulle falde del Vesuvio era stato impiantato dai Pelasgi nel I sec. a.C.), che assorbe dal terreno una mineralità quasi sfacciata, agile e immediata come la sua freschezza.



L'ingresso del comune di Tufo (Foto © Rocco Fornabaio).

Grazie alla sua struttura, insolita per un vino bianco (non a caso viene definito dai produttori “un rosso travestito”), il Greco di Tufo Docg può concedersi il lusso di scegliere il proprio partner culinario spaziando su più fronti: dalla sapida cucina costiera ai robusti piatti dell’entroterra irpinio.

Vari sono gli eventi che periodicamente promuovono la conoscenza di questi grandi vini, con sagre e degustazioni guidate nei piccoli comuni dei territori delle DOCG dell’Irpinia. Veri e propri appuntamenti di culto, spesso accompagnati da performance artistiche e gastronomiche: occasioni ghiotte per incontrare il lupo nella sua tana golosa, l’**Irpinia**.

Data di creazione

22/12/2020

Autore

rocco-fornabaio