Scritto da Red.
Mercoledì 25 Settembre 2024 12:29



CASERTA - La Campania del vino si incontra con produttori, sommelier e wine lovers nel seminario "Fiano di Avellino, territorio e cultura", l’appuntamento programmato giovedì 26 alle ore 20.30 presso l’Enoteca la Botte a Casagiove (per info e prenotazioni: info@aiscampania.it).

A raccontare il Fiano di Avellino Docg sarà Marco Ricciardi, grande conoscitore del mondo del vino e relatore Ais - Associazione Italiana Sommelier, impegnato a mettere in evidenza una delle produzioni più rinomate della viticoltura nazionale. Prodotto in uno tra i più piccoli e preziosi areali d'Italia, la denominazione, da sempre, ha dimostrato anche la sua attitudine all’invecchiamento nella versione Riserva, previsto da disciplinare. L'incontro si presenta come una minuziosa disamina del territorio viticolo irpino, sezionato in tre differenti areali geografici. L’evento servirà ad approfondire la frammentazione dei profili morfologici, orografici, di giacitura e altitudine, oltre a mostrare l’areale del Fiano Docg disomogeneo e ascrivibile, caratteristiche che evidenziano il grande potenziale della denominazione irpina e le connotazioni esclusive per annata, produttore e luogo di provenienza.

“Gli eventi di questo livello sono importantissimi soprattutto per rafforzare la consapevolezza del patrimonio territoriale ad una platea interessata a guardare più da vicino la sua regione e il mondo della viticoltura italiana d’eccellenza. La promozione nasce dalla cultura. Se si conosce approfonditamente un territorio si riesce a promuoverlo ma soprattutto a tenerne conto nelle degustazioni e negli eventi - dichiara Pietro Iadicicco, delegato provinciale Ais Caserta - “Quindi sì promozione ma soprattutto cultura perché, quel che manca, non è tanto sapere che il Fiano di Avellino è tra i bianchi più importanti d’Italia ma conoscere più da vicino una cantina, pur non andando a visitarla. Con questo tipo di eventi, cerchiamo di portare l’areale avellinese e tutte le sue peculiarità a Caserta, mediante i produttori che ne offrono un evidente valore aggiunto. Tutte le persone che verranno all’evento torneranno a casa con un po’ di Fiano nel cuore”.

Il seminario si concluderà con un tasting sull’espressione territoriale del Fiano Docg condotto da Marco Ricciardi insieme ai produttori, impegnati i campioni selezionati. La degustazione tecnica è stata studiata mediante zonazioni, in un itinerario sensoriale dei comuni della provincia irpina partendo da Summonte con le cantine Ciro Picariello e Guido Marsella, proseguendo con Montefredane con Villa Diamante e Vadiaperti, Lapio con Rocca del Principe e Famiglia Pagano 1968, poi Sorbo Serpico con Feudi di San Gregorio Studi, Cesinali con Cantina del Barone, chiudendo l’enotour nella città di Atripalda con I Favati.

Il coordinatore del seminario Marco Ricciardi spiega: “L'Irpinia è una terra selvaggia abitata da un ecosistema ancora dominante, nonostante le denominazioni siano un'insegna vitivinicola di grande rilievo del sud Italia. Boschi, vegetazione, parchi protetti, micro comunità non invasive pone l'Irpinia sulla vetta del mondo "agricolo produttivo" dissertando la fotografia sconfortante esposta dall'europa sui comparti agricoli e i processi di desertificazione tangibili un po’ ovunque. Da qui a riconoscere che non solo questo ma anche un andamento morfologico fortemente ondulatorio e diversificato crea degli scorci produttivi particolarmente caratteristici. È profondamente riduttivo non ricorrere al comune di appartenenza e in molti casi alla contrada parlando di Fiano di Avellino. Cercheremo di fare questo anche se con grande difficoltà, ti confesso. La letteratura è piena di studi riguardo alla geologia, all'orografia, alle matrici genetiche e tanto altro ma nulla è coniugato ai risultati produttivi vinicoli o a conduzioni di specie o progetti enologici in Irpinia, rendendo ogni studio fine a se stesso e fortemente sterile. Allora ricorriamo al produttore come baluardo del suo "luogo", alla sua lealtà e sensibilità produttiva. Ci appelliamo ad annate indietro nel tempo che abbiano superato lo strato omologate degli aromi di fermentazione. Questo con un doppio obiettivo: quello rivolto a noi, investendo in quanto siamo capaci di fare nel delineare lo status quo di uno dei vini bianchi più buoni d'italia e l'altro rivolto ai produttori, nel mettere in chiaro che c'è un pubblico attento, che osserva, approfondisce, confronta. L'idea di un mercato distratto e arraffone è una propria scelta, ma se vogliono c'è anche altro”.