



**CASTAGNO
GRAVINA
RIZZARI**

VINI

DA SCOPRIRE



GIUNTI

Gli autori ringraziano per il sostegno e la collaborazione

Davide Bonucci, Ciro Borriello, Giulio Bruni, Alessandro Bulzoni, Leonardo Bussoletti, Marina Ciancaglini, Monica Coluccia, Veronika Crecelius, Paolo De Cristofaro, Toto Farris, Bruna Ferro, Maurizio Filippi, Giovanni Gagliardi, Luigi Garberoglio, Othmar Kiem, Italo Maffei, Michele Malvasi, Marzio Mocchi, Federica Pantaloni, Angelo Peretti, Eva Ploner, Daniele e Pierluca Proietti, Francesco Romanazzi, Fabio Schiappa, Federica Schir, Maurizio Silvestri, Giovanni Solaroli, Matej Skerlj, Monika Unterthurner, Fabio Zanzucchi
Testi: Armando Castagno, Giampaolo Gravina, Fabio Rizzari

Progetto grafico, impaginazione e redazione:
Pier Paolo Puxeddu+Francesca Vitale studio associato

Disegni: Olivastudio

Responsabile editoriale: Marco Bolasco



GRECO DI TUFO ESTER

CENTRELLA

Alcuni dei migliori bianchi italiani dimostrano la loro reale qualità dopo diversi anni di maturazione in bottiglia. Reticenti da giovani, poveri di profumi, si mostrano in una veste aromatica dimessa, sfuggente. Più muti di Guglielmo I d'Orange, detto il Taciturno, vanno attesi con pazienza. La terziarizzazione dà loro *un supplément d'âme*, un supplemento d'anima, come dicono i cugini cisalpini. È il caso, per fare i nomi più conosciuti e assodati, delle varietà trebbiano d'Abruzzo e greco di Tufo. Quest'ultimo è un vitigno scorbuto, poco addomesticabile. Sensibile come pochi alle più piccole variazioni in termini di andamento climatico, vendemmiale, *vinificativo*, *affinativo*, nei primi tempi di permanenza nel vetro tace, se ne sta a braccia conserte in un angolo. Solo dopo un lustro o giù di lì, a seconda del carattere dell'annata di provenienza, comincia a sciogliersi, a esprimere la sua vera personalità.

Assecondando tale natura, Ester **Centrella**, il marito Michele e i loro figli scelgono di far uscire il loro saporito Greco di Tufo dopo diversi anni dalla vendemmia. Da poco finito il 2010 (magnifico), è ora in commercio il 2011, di più difficile lettura iniziale, ma molto promettente. Viene ottenuto da vigne nei comuni di Torrioni (che ha i terreni e le esposizioni forse più felici per la varietà) e di Altavilla Irpina. Vinificazione senza particolari artifici né affinamenti in legno, decantazione naturale, attesa sapiente che il vino dica qualcosa, e la dica in modo chiaro. Arriva così sugli scaffali un bianco di colore intenso, luminoso, giallo pieno, dai profumi austeri di pietra focaia sfregata (sì, perché la pietra focaia *non* sfregata è priva di odori), sfumati da sottili venature agrumate, al palato strutturato ma vivo, affilato, senza che l'alcol e i tannini ne frenino la corsa gustativa. Buonissimo, insomma, e da stappare anche in inverno, azzardando perfino l'abbinamento con la carne di maiale. Magari a qualche grado in più di temperatura rispetto ai calici appannati per il freddo bevuti d'estate.

AZIENDA

ESTERINA CENTRELLA

INDIRIZZO

VIA GUARDIE 116
80010 TORRIONI (AVELLINO)
TEL 0825 998272
info@esterinacentrella.com

UVE

GRECO DI TUFO
PRODUZIONE
3.000 BOTTIGLIE

www.giunti.it
www.piattoforte.it

© 2016 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia
Piazza Virgilio 4 - 20123 Milano - Italia

ISBN 9788809847903

Prima edizione digitale: gennaio 2017



PRO.DIGI GIUNTI
FESTINA LENTE

Materiale protetto da copyright