



I sapori



di Gimmo Cuomo

MOSTO SACRO

Di Meo, Fiano di Avellino nel solco della tradizione

Da molti anni Roberto Di Meo ha avviato nella sua azienda sperimentazioni estreme sulla longevità dei vini: quasi scontate ormai quelle sui rossi a base di aglianico, meno quelle sui bianchi da fiano e greco. Un progetto lungimirante che ha iniziato a dare i primi frutti. Le etichette in questione fanno parte della linea Tempo e, di regola, sono intitolate a qualche persona di famiglia. Probabilmente l'esempio più illuminante è rappresentato dal Fiano di Avellino riserva Erminia del 2004 dedicato alla indimenticabile (per chi l'ha conosciuta)

sorella, prematuramente scomparsa, di Roberto, l'enoologo di famiglia, e di Generoso, ginecologo di chiara fama e wine lover. Un bianco (che di bianco ormai ha poco) di grande suggestione e plasticità che, non a caso, ho inserito nella mia piccola antologia sui vini iconici della Campania. Ma l'azienda di Meo si distingue anche in un ambito più tradizionale. Non a caso i classici da monovitigno sono inseriti nella linea appellata, appunto, Tradizione. Da quest'ultima ho pescato per l'assaggio della settimana il Fiano di Avellino docg del 2023. Che, dico subi-

il vino della settimana

Fiano di Avellino
docg 2023

Di Meo
Contrada Coccovoni, Salza Irpina
Telefono 0825-981419

Uvaggio
Fiano 100%

Bottiglie prodotte
50 mila circa

Enologo
Roberto Di Meo

**rezzo indicativo
in enoteca**
2 euro

VALUTAZIONE

Insufficiente Sufficiente Buono Molto buono Eccellente

to, ho apprezzato soprattutto per l'originalità. Senza piaggeria vi leggo uno spirito antico, un riferimento ai bianchi che i migliori contadini irpini travevano dalla preziosa uva che ancora non aveva conosciuto la giusta valorizzazione. Di colore paglierino molto carico, con qualche precoce riflesso dorato, regala al naso sentori franchi di frutta matura con polpa prevalentemente bianca (mela, pesca), leggere fragranze floreali, miele. È un bianco di solida struttura, in bocca manifesta una tendenza leggermente abboccata (che peraltro, mi dicono, non trovi riscontro nel residuo zuccherino), buona morbidezza e adeguata freschezza. Da sottolineare anche la persistenza. Un Fiano di Avellino da abbinare agli spaghetti con le zucchini, al pesce bianco al forno, ma anche ai piatti con pollo e coniglio.

@gimmocuomo
© RIPRODUZIONE RISERVATA