V.G magazine

Mensile

Data 11-2011
Pagina 122
Foglio 1

www.ecostampa.it

Irpinia da vedere, gustare, amare

Il resoconto di un viaggio in una terra selvaggia e generosa. Un cammino lungo il quale tappa d'obbligo è la Cantina dei Feudi di San Gregorio, il luogo ideale per conoscere e assaporare il gusto e la storia di una realtà fuori dal tempo

Tre ore vissute intensamente, cullati dalla natura, dal suo sapore e dal suono di una storia da ascoltare… dalla vigna al bicchiere. La storia è quella dei vini della Cantina dei Feudi di San Gregorio e le tre ore quelle ben spese della coinvolgente visita (una tra le possibili varianti studiate a seconda dei desideri dei visitatori) che porta dai vigneti alla tavola. E il nostro viaggio nel cuore dell'Irpinia inizia proprio in cantina, dove visitiamo la bottaia, la lunga barricaia che ospita i vini rossi, lo spazio dedicato alla produzione degli spumanti Dubl, la sala di cristallo sospesa tra le barriques, in un percorso che ci permette di toccare con mano tutte le fasi di lavorazione e affinamento dei vini che poi andiamo a degustare, con una consapevolezza tutta nuova. Nel bicchiere i Classici Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Ros'aura, Rubrato Aglianico, Aglianico del Vulture, Primitivo di Manduria e Taurasi, o, a scelta, le Selezioni: Serrocielo Falanghina, Pietracalda Fiano di Avellino, Cutizzi Greco di Tufo, Campanaro, Taurasi Piano di Montevergine e Serpico. Ma la nuova consapevolezza con la quale osserviamo e gustiamo il nostro calice di vino nasce anche dalla passeggiata tra i vigneti inclusa nella nostra visita, grazie alla quale possiamo conoscere davvero da vicino la viticoltura irpina, con le storiche viti di Taurasi. Una scelta sicuramente vincente quindi quella di sostare presso i Feudi durante la nostra gita alla scoperta del selvaggio e affascinante territorio irpino; è stato infatti questo il modo migliore per calarci nel cuore di questa terra, aspra e splendida. E non dimentichiamoci della generosa produzione enogastronomica locale, che trova anch'essa presso la Cantina dei Feudi di San Gregorio massima espressione. Luogo d'incontro, di conoscenza, di meditazione, la struttura – dalle linee essenziali tracciate dall'architetto giapponese Hikaru Mori – è infatti una fucina di idee e cultura, dove al recupero delle tradizioni vinicole, con la coltivazione dei vitigni Aglianico, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, si affianca la ricerca gourmand del ristorante stellato Marennà (che la tradizione rivisitata ce l'ha già nel nome: Marennà, dal latino merere, evoca infatti qualcosa che deve essere meritato, un ristoro guadagnato con la fatica e per questo più gustoso. La "marènna", da sempre protagonista della vita dei contadini locali, consisteva spesso in un pasto frugale, consumato all'aria aperta e concluso da un generoso bicchiere). Qui abbiamo assaggiato un ottimo filetto di manzo affogato al Taurasi, una curiosa parmigiana in carrozza, e ci siamo persi nei profumi di un espresso al fondente e polvere di liquerizia, solo alcune delle delizie proposte dallo chef Paolo Barrale. Terminato il pasto, soddisfatti e profondamente arricchiti dalle tante scoperte della giornata, ci siamo concessi qualche minuto all'aria aperta, un ambiente magico dove incontrare luoghi d'acqua inaspettati, giardini di spezie e roseti, immersi nel quale un unico rammarico ci è balenato alla mente, ovvero quello di aver mancato la rassegna Incontrarsi in Cantina, quando la piazzetta dei Feudi si anima con musica, corsi di cucina, lezioni di yoga... ma il tutto si svolge sotto lo stellato cielo estivo, ormai solo un ricordo. Poco male, tornare la prossima estate sarà un piacere e una nuova scoperta.

Feudi di San Gregorio
Loc. Cerza Grossa – Sorbo Serpico (Av)
Tel. 0825986626
info@feudi.it - www.feudi.it

072319

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.