

L'Irpinia al Vinitaly con le sue eccellenze: Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Capolupo



VERONA, 26 MARZO 2012 -Si è inaugurato ieri a Verona il 46° salone internazionale dei vini e dei distillati. Vinitaly è la prima fiera al mondo nel settore con uno spazio espositivo di quasi 95.000 mq. Lo scorso anno ha visto la presenza di oltre 4.000 espositori provenienti da tutto il mondo e ha ospitato più di 150.000 visitatori ed oltre 2.500 giornalisti accreditati.

L'Irpinia, presente alla kermesse con 72 aziende, porta in bella mostra le sue eccellenze: Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, tre delle quattro DOCG della Campania. La Camera del Commercio di Avellino, molto attiva nel valorizzare il territorio della provincia, le cantine e i marchi, ha organizzato presso il Salone due importanti degustazioni. [MORE]

La prima, nella giornata di apertura della rassegna è stata dedicata al Fiano, uno dei bianchi italiani più importanti. La seconda, martedì 27, vedrà protagonista l'Aglianico, il millenario vitigno che con i suoi grandi tannini dà origine al famoso Taurasi, il grande rosso che ben compete con i "cugini" Toscani e Piemontesi. Il settore vitivinicolo è il carro trainante dell'agro-alimentare nella provincia di Avellino, avendo aumentato dell'80% l'export negli ultimi quattro anni, accostandosi con particolare interesse ai mercati orientali che hanno mostrato di apprezzare molto i prodotti. Tra le aziende presenti al Vinitaly si segnalano, per i cinque grappoli (massimo riconoscimento dell'Associazione Italiana Sommeliers) ottenuti per il 2012: Cantine Antonio Caggiano (Taurasi) premiata per il suo Taurasi Vigna Macchia Dei Goti 2008, Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico) per il suo Taurasi 2007,

I Favati (Cesinali) per il suo Greco di Tufo Terrantica Etichetta Bianca 2010, Pietracupa (Montefredane) per il suo Greco di Tufo 2010, Villa Raiano (San Michele di Serino) per il suo Greco di Tufo Contrada Marotta 2010, Villa Diamante (Montefredane) per il suo Fiano di Avellino Vigna Della Congregazione 2009.

Le schede e gli abbinamenti dei tre vini:

Taurasi: rosso, uve Aglianico min. 85%, titolo alcolometrico min. 12% (12,5% tipologia Riserva). Prevede un affinamento di 37 mesi (49 per la tipologia Riserva). Temperatura di servizio: 18-20 °C. Si abbina con grigliate di carne, arrostiti, selvaggina e cacciagione, cinghiale e formaggi stagionati.

Fiano di Avellino: bianco, uve Fiano (ammessi greco bianco e/o coda di volpe e/o trebbiano toscano max 15%), titolo alcolometrico min. 11,5%. Epoca migliore per il consumo: mediamente 1-4 anni. Temperatura di servizio: 8-10 °C. Alcuni produttori si stanno cimentando nella produzione di passiti e spumanti. Si abbina bene con spaghetti con la colatura di alici, grigliate di pesce, zuppe marinare, pesci al forno, pizze e calzoni.

Greco di Tufo: bianco, uve Greco min. 85% (coda di volpe max 15%), titolo alcolometrico min. 11,5%. Epoca migliore per il consumo: mediamente 1-3 anni. Temperatura di servizio 8-10 °C. Viene prodotto anche nella tipologia spumante. Si abbina, quando è giovane, con i frutti di mare crudi, pesci al forno, pastasciutta condita con sughi di verdure, spaghetti al nero di seppia e allo scoglio, preparazioni a base di verdure come melanzane e cime di rapa. Quando è maturo, invece, può essere abbinato con pesci in guazzetto, pesce azzurro grigliato.

Nunc est bibendum!

Nicola Capolupo

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/l-irpinia-al-vinitaly-con-le-sue-eccellenze-aurasi-fiano-di-avellino-e-greco-di-tufo/26024>