



Appunti di degustazione dei vini delle aziende irpine

Borgodangelo e Sertura

Una selezione accurata di uve autoctone, una vinificazione in purezza, un mix perfetto di esperienza ed innovazione. Ecco cosa contraddistingue i vini delle aziende Borgodangelo e Sertura.



Borgodangelo e Sertura sono due aziende vinicole dell'Irpinia frutto di una forte passione e di una lunga esperienza, che confluiscono in un progetto che mira alla valorizzazione del territorio irpino, selezionando accuratamente uve autoctone, vinificando in purezza e facendo un uso sapiente dei legni in modo tale che esaltino i sapori. L'attività di Borgodangelo, che si caratterizza per una gestione familiare, si concretizza in una produzione finale, che si colloca in una fascia medio-alta, di rossi irpini di qualità, di un rosato giovane e di pochi ma qualificati bianchi classici irpini. Sertura punta a sua volta su bianchi e rossi che si distinguono per il carattere tipicamente irpino, duro ma generoso. Di seguito abbiamo raccolto degli appunti di degustazioni dei migliori vini dei vigneti di Irpinia, tra cui il Taurasi docg 2012, l'Irpinia rosato doc 2017, Greco di Tufo docg 2016,



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

Irpinia Aglianico doc 2015. Tasting vini Borgodangelo e Sertura In premessa al giudizio sui vini degustati delle aziende Borgodangelo e Sertura, ritengo vada sottolineato lo straordinario impegno di queste due realtà produttive che evidenziano la vocazionalità qualitativa di un territorio vitivinicolo come quello dell'Irpinia che oggi, a mio parere, rappresenta una dei terroir più interessanti a livello italiano. Una potenzialità qualitativa ancora non sempre riconosciuta che merita invece una forte amplificazione per premiare al meglio realtà come, ad esempio, Borgodangelo e Sertura che testimoniano anche una eccellente capacità comunicativa evidenziata durante i due incontri nell'ultimo Vinitaly 2018. Molto interessante e originale il progetto della azienda Borgodangelo che testimonia anche una possibile modalità innovativa per rispondere alla frammentazione del tessuto produttivo di questo territorio e costruire un'impresa moderna capace di stare sul mercato. Come mi è stato raccontato, infatti, Borgodangelo è un progetto imprenditoriale che è stato concepito per valorizzare le tipicità più autentiche del territorio e al tempo stesso le proprietà di famiglia attraverso il via di una società di capitali. L'intento quindi è di superare alcuni limiti della gestione familiare attraverso un'impostazione imprenditoriale moderna.

Borgodangelo - Taurasi docg 2012 Un vino che ci ha veramente convinti, uno dei migliori Taurasi che ci sia capitato di degustare negli ultimi anni, capace di abbinare una notevole potenza, struttura importante, ad una eleganza, complessità e straordinaria bevibilità, obiettivo non semplice quando si deve gestire un vitigno come l'Aglianico che talvolta, se non ben gestito, fa emergere la sua anima più selvatica. Qui si sente perfettamente l'uso sapiente dell'affinamento in legno che non è mai invasivo ma dona perfettamente la morbidezza di questa varietà. Già al naso si sente l'intensità profonda di questo vino, con i sentori di frutta rossa, in particolare marasca ben matura, ma anche di viola. Evidenti anche le note speziate di chiodi di garofano e tabacco. In bocca senti il grande corpo ma i tannini sono in perfetta armonia, setosi pur non perdendo mai l'anima potente del vino.

Borgodangelo - Irpinia Rosato doc 2017 Se dovessimo dimostrare con un vino l'eccellente attitudine dell'Aglianico a regalare anche ottimi vini rosati sceglieremmo questo Irpinia Rosato doc 2017 di Borgodangelo. Qualcuno potrebbe avere ancora delle perplessità rispetto alle potenzialità dell'Aglianico anche nelle sue versioni rosate, invece Borgodangelo è stato in grado di fare uscire al meglio l'anima fruttata e fragrante di questo straordinario vitigno ottenendo un rosato di estrema piacevolezza. Ci è piaciuto molto già il colore, un elemento molto importante questo nel giudizio di un rosato, che ci è apparso luminoso, di un rosa corallo lucente. Al naso decisamente intenso, piacevole, con evidenti note di frutti di bosco (in particolare il lampone, ma anche il ribes), ma si risente anche la viola tipica dell'Aglianico. In bocca ottima freschezza, fragranza, ottima la sapidità e



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

mineralità, con un ritorno finale di frutti di bosco che garantiscono una lunga persistenza.

Sertura - Greco di Tufo docg 2016 Innanzitutto un altro grande bellesempio di coraggio imprenditoriale quello di Giancarlo Barbieri titolare di Sertura. Il coraggio di partire da piccole quantità per cercare di ottenere il massimo qualitativo e, soprattutto, una grande identità produttiva. Un esempio a mio parere molto autorevole di cosa si riesce ad ottenere in questo territorio, in particolare con un vitigno come il Greco di Tufo. Siamo dei fans del Greco di Tufo, lo ammettiamo, e lo consideriamo uno dei più grandi bianchi italiani, e non solo. Non conoscevamo prima di quest'ultimo Vinitaly lazienda Sertura, anche se ne avevamo sentito parlare molto bene dall'amico Luciano Pignataro. E dobbiamo ammettere che lottima reputazione è assolutamente meritata. Abbiamo degustato il loro 2016 e pur sapendo che non è stata una delle annate più semplici, ci ha assolutamente convinti. Al naso ci sono arrivate nitide e piacevoli le note agrumate di pompelmo in particolare, ma anche dei sentori di mandorla tostata. In bocca è piacevolmente sapido, fragrante, armonico e sul finale ritorna la nota tostata di mandorla, molto persistente che regala, tra l'altro, una eccellente bevibilità.

Sertura - Irpinia Aglianico Doc 2015 Eravamo rimasti affascinati dal suo Greco di Tufo e non pensavamo che anche sul versante rossi Barbieri potesse raggiungere determinati livelli e invece ci siamo dovuti ricredere. Anche il suo Aglianico ci ha stupiti positivamente e già al naso ci aveva conquistati per il suo ampio spettro aromatico che mette insieme sia frutta rossa come la marasca, la ciliegia, la prugna, ma anche frutti neri di bosco, in primis mirtillo e more. Evidenti anche i sentori tipici dell'Aglianico come la viola e la rosa e le note speziate di chiodi di garofano. In bocca la tannicità si fa sentire ma ti fa anche capire le potenzialità di questo vino in termini di longevità. Ottima la struttura e, come si dice in gergo, una grande ciccia ancora estremamente dinamica che ti invoglia a degustarlo ancora tra qualche anno.