Feudi San Gregorio, una voce vera

scritto da Fabio Piccoli | 19 Agosto 2020



Mancavo da Feudi San Gregorio da molti anni, forse troppi. Certo, l'avevo seguita a distanza anche in quest'ultimo decennio ma non è la stessa cosa.

Pur mancandomi, quindi, alcuni anelli di congiunzione, posso dire che ricordavo Feudi molto innovativa, se non addirittura rivoluzionaria a metà degli anni '90 quando fu una grande protagonista, forse la più evoluta, del Rinascimento del vino del nostro Mezzogiorno. Ho ritrovato un'azienda diversissima ma sempre con uno spirito innovativo e rivoluzionario.

Non so, forse sarà l'aria dell'Irpinia che rappresenta un Sud "anomalo", dove la montagna è la protagonista e il mare non lo si vede nemmeno sullo sfondo, ma questa è una terra che non ha mai amato le mezze misure. Ed è questa la sua forza, come quella dei suoi vini.

Se trent'anni fa la spinta di Feudi era protesa a far capire quali livelli qualitativi potesse raggiungere questo

territorio, riuscendoci perfettamente, e quindi fosse particolarmente rivolta all'esterno, oggi ho avuto la sensazione di un'azienda che cerca di essere il più autentica possibile, di capire quali sono le sue vere forze, di non voler apparire ciò che non è, ma di farsi apprezzare nella sua identità più intima e credibile.

Non voglio apparire come uno psicanalista del vino, anche se vi è parecchia letteratura in tal senso, ma la Feudi San Gregorio di oggi è molto simile a chi la conduce da circa una decina d'anni, Antonio Capaldo.

Antonio nel 2009 ha preso in mano le redini dell'azienda dopo un lungo periodo nel mondo finanziario. Pur avendo potuto parlare poco con Antonio, mi è venuto facile percepire che la sua non sia stata solo una scelta professionale (tanto per intenderci raccogliere il testimone dal noto papà Pellegrino) ma anche e, soprattutto, di vita.

Antonio è quanto di più lontano, da come l'ho conosciuto oggi, dal manager finanziario, ma non tanto nello stereotipo del look, quanto nel suo sguardo e nelle sue parole.

Quasi tutte le sue parole sono state dedicate alle persone, alla preoccupazione che i suoi collaboratori possano stare bene, che questo maledetto Covid-19 non gli porti via il giusto entusiasmo, la voglia di fare. Forse è stato il manager del vino che abbiamo incontrato in questo tour meno preoccupato sul fronte del business e più coinvolto sul piano umano.

Il nostro, quindi, è stato un bellissimo confronto tra due uomini che stanno vivendo un'esperienza comune dove certo, c'è il vino, i mercati, ma in uno sfondo molto più lontano.

Mi è piaciuto molto Antonio, lo ammetto, avrei voluto passare più tempo con lui e spero vi siano altre occasioni.

Ma se queste sono le persone di Feudi oggi, anche l'azienda è

molto cambiata, anche esteticamente assumendo un aspetto che se volessimo buttarla sul superficiale potremmo dire più Zen. Si sente infatti forte l'impronta data dal noto architetto giapponese Hikaru Mori che nel 2004 ha praticamente ridisegnato tutta la cantina. L'acqua, i giardini, i roseti sono i nuovi protagonisti del "paesaggio" Feudi e già questo ti fa capire i cambiamenti che si sono realizzati nella seconda vita dell'azienda.

È stato un cambiamento non solo dettato dalle persone ma anche dai tempi che sono profondamente mutati. C'è stata una fase in cui Feudi è stata costretta ad "urlare", altrimenti nessuno avrebbe potuto sentirla. Portare Sorbo Serpico nel mondo sicuramente rimarrà sempre un grande merito. Ma oggi è giusto che Feudi si concentri a parlare con la sua voce vera, senza forzature.

Autenticità che ho ritrovato anche nei vini e che abbiamo potuto degustare nella recentissima e bellissima area tasting (che purtroppo causa Covid non è stato ancora possibile inaugurare ufficialmente) che siamo convinti diventerà a breve un luogo importante per raccontare il vino e non solo.

Ho fatto per la prima volta conoscenza con il progetto Dubl di Feudi San Gregorio, una linea di bollicine metodo classico che mi ha veramente intrigato e mi ha fatto capire che da questa terra "montana" si possono ricavare anche sparkling di personalità e pregio. Sono tre i vitigni scelti da Feudi per giocare la carta bollicine di qualità: Aglianico, Falanghina e Greco. Ho degustato, in particolare, la versione rosé del Dubl, ottenuta dal 100% di Aglianico, 24 mesi sui lieviti per un risultato veramente convincente. Ennesima bella conferma, invece, in un classico di casa Feudi come il Cutizzi, un Greco di Tufo che ogni volta che degusto mi fa impazzire.

Risaliamo su Gino il camper che pazientemente ci attende sul parcheggio che guarda le vigne ben preparate dagli ormai mitici Simonit & Sirch, e sulle sfondo il verde più scuro

delle montagne irpine.

Mi piace questa terra dove oggi l’odore delle vigne si mischia a quello delle rose.