

Una cantina, un'idea, un sogno

di Paolo Valente | 



Quintodecimo per Luigi Moio è la realizzazione di un sogno di libertà nato dalla passione per la terra, la vite, il vino

“Per fare un grande vino occorre innanzitutto piantare una vigna.”

Parte da qui il pensiero enologico di Luigi Moio, entusiasta docente della facoltà di agraria di Napoli, nonché proprietario, insieme alla moglie, di Quintodecimo.

Per lui il vino è l'espressione purissima di una vigna e l'intervento dell'uomo dovrebbe essere ridotto al minimo. La vigna deve essere pensata e costruita per realizzare un determinato tipo di vino, quello che l'enologo ha in mente e vuole produrre. È fondamentale che il vitigno impiantato sia ideale per quello specifico territorio e in perfetta armonia con il luogo. La scelta di una varietà autoctona, che nel tempo si è adattata al terreno e al clima, diviene dunque una conseguenza

imprescindibile. Ma è altrettanto indispensabile la presenza di un “ecosistema naturale” in cui sia conservata la biodiversità e i differenti elementi convivano in perfetta armonia. Le piante aromatiche che attirano gli insetti, ad esempio, contribuiscono anch'esse alla salute del vigneto nella logica di una lotta integrata alle malattie e ai parassiti.

Hotel The Westin Palace, serata del 24 marzo 2011: Luigi Moio si domanda se sarà mai in grado di trasmettere ad una platea di oltre cento persone quello che Quintodecimo rappresenta per lui. Si domanda se riuscirà a farci capire come la passione e gli insegnamenti di suo padre abbiano influito sulla sua crescita culturale e come, ancora oggi, possano essere trasmessi, di generazione in generazione, a suo figlio.

Quintodecimo, azienda destinata alla produzione di grandi vini, nasce nel 2004 quando, spinto dal desiderio di dare sfogo alle proprie idee senza alcun tipo di costrizione, i coniugi Moio acquistano un terreno in Irpinia, territorio ancora salubre e ricco di biodiversità, con lo scopo di produrre vini dai vitigni autoctoni della zona: aglianico, fiano, greco, falanghina.

Prima si pianta il vigneto, poi si costruisce la cantina, che deve essere immersa nella vigna, così come la famiglia che la coltiva.

Il vino, sebbene non sia un prodotto naturale - senza l'uomo infatti non sarebbe mai esistito -, non ha necessariamente bisogno di un enologo per esprimersi ad alti livelli qualitativi. È indispensabile invece che ci sia un “ambiente” attorno alla vigna: occorre che vengano creati i presupposti che stanno alla base di un grande vino: un vigneto mantenuto in salute dopo l'impianto darà qualità anche a prescindere dall'intervento dell'enologo.

Il vino dovrebbe essere influenzato solo dal “fattore annata” e non dalle pratiche di cantina.



L'eccellenza deve essere mantenuta tale in tutte le fasi di produzione: la raccolta a mano per parcelle da 20 quintali e l'immediato conferimento in cantina, il doppio tavolo di cernita per eliminare tutte le impurità, il movimento dell'uva solo con pompe peristaltiche che minimizzano i danni all'integrità degli acini, l'utilizzo di lieviti selezionati, la fermentazione malolattica in barriques, il lungo affinamento in bottiglia e, per finire, il confezionamento, realizzato a mano e solo in casse di legno.

Il vino deve anche essere esteticamente bello, così come tutto il resto dell'ambiente che lo circonda: la cantina deve essere bella ma semplice, così come il progetto grafico dell'etichetta.



Campania IGT “**Via del Campo**”, 100% falanghina. Riuscito tentativo di riportare agli antichi fasti il vitigno che più rappresenta la Campania. Dedicato a Fabrizio de André.

Fresco, sapido, morbido e cremoso, persistente. Giallo luminoso, dai profumi di frutta fresca, ananas, banana e note salmastre.

Fiano di Avellino DOCG “**Exultet**”, 100% fiano. Dal canto dell'apicoltore riportato su due rotoli liturgici medievali conservati a Mirabella. Il profumo delle erbe aromatiche si fonde con quello della frutta esotica e degli agrumi canditi. Giallo dai riflessi verdolini, colpisce per una persistente freschezza gustativa.

Greco di Tufo DOCG “**Giallo d'Arles**”, 100% greco. Omaggio a Van Gogh: giallo, preludio al rosso. Di grande struttura, potente e persistente, dalle note di albicocca e miele. Fresco e morbido al tempo

stesso. Giallo oro antico.

Irpinia Aglianico DOC “**Terre d'Eclano**”, 100% aglianico. In armonia con il territorio. La frutta matura si fonde con il finale speziato. Persistente e complesso. La maturazione in barriques dona morbidezza e tannini ben integrati.

24 marzo 2011