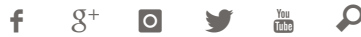


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

HO CAMBIATO VITA PER FARE IL VINO: SILVIA IMPARATO



REDAZIONE • 8 APRILE 2016

♥ 0 👁 4 ➦ 0



Ho cambiato vita per fare il vino

Ho cambiato vita per fare il vino: Silvia Imperato –



*In collaborazione con la prestigiosa **Associazione Italiana Sommelier di Milano, AIS Milano**: un nuovo articolo di approfondimento enologico. Questa settimana parliamo di Silvia Imperato e della sua **tenuta Montevetrano**.*

Ho cambiato vita per fare il vino – A volte basta un incontro per cambiarti la vita. E' quello che è successo a **Silvia Imperato**, di origine campana e stimata fotografa nella capitale. Negli anni Ottanta incontra per lavoro un americano che le parla di vino, del rapporto tra la terra e l'uomo con un tale amore e una tale passione che la colpiscono nel profondo fino a stravolgerle la vita.

Il tutto inizia timidamente partecipando, con un piccolo gruppo di persone diventati poi amici, a degustazioni e a visite ad aziende. Poi, con totale incoscienza -come ricorda lei- matura la decisione di prendere in mano le sorti della tenuta di proprietà dei nonni. La **tenuta Montevetrano**.

Siamo in Campania, in provincia di Salerno a pochi chilometri in linea d'aria dal mare.

La tenuta, appartenuta nel passato ai Borboni è poggiata su un anfiteatro di colline la cui parte aperta guarda direttamente verso il mare.

Le cose prendono la via della concretezza quando Silvia incontra l'enologo **Riccardo Cotarella** che, da allora sino a oggi, la guida e la consiglia nella produzione del suo unico vino, vino che prende il nome dalla tenuta: il Montevetrano.

La prima vendemmia avviene nel 1991; il **cabernet sauvignon** costituisce la maggioranza cui si unisce un 10% di **aglianico**. Già dall'anno successivo l'uvaggio si modifica ed entra, a discapito del cabernet sauvignon, il 30% di **merlot**, il vitigno preferito da Riccardo Cotarella.

Le prime annate, prodotte in poche bottiglie, sono destinate a un ristrettissimo mercato costituito soprattutto da amici.

La vera svolta avviene nel 1995 quando, con tanta temerarietà, Silvia invia due bottiglie a **Robert Parker**, il noto critico enologico americano. Inaspettatamente Parker lo assaggia, lo giudica e ne parla con entusiasmo. Da quel momento il Montevetrano, diviene un mito. Anche se a Silvia la definizione non piace: preferisce sottolineare come sia un vino, non un mito.

Nel 2009 le percentuali dei vitigni cambiano ancora e l'aglianico raggiunge la quota del 30%, il merlot scende al 20% mentre la restante parte è sempre rappresentata da cabernet sauvignon.

La produzione annua si assesta intorno alle trentamila bottiglie; il potenziale d'invecchiamento è di circa venticinque anni.

È un vino che colpisce per l'eleganza -a cui Silvia crede molto- e la finezza dei tannini che sempre chiudono in armonia con le altre componenti.

Abbiamo avuto la possibilità di assaggiare alcune annate e di apprezzarne le peculiarità.

L'**annata 2013**, non ancora in commercio, rivela al naso frutti rossi e croccanti con piacevoli note vegetali e mentolate. In bocca il tannino elegante e importante sostiene l'ottima persistenza.

L'annata 2011 esprime grande energia; il tannino è avvolgente e in bocca sono evidenti le percezioni sapide e acide.

Le note erbacee, mentolate, di macchia mediterranea e minerali manifestano, nel millesimo 2008, complessità al naso. In bocca i tannini, ben presenti, rendono il vino elegante ed equilibrato.

Nel 2005 la frutta diviene sotto spirito; si uniscono note importanti di spezie, ematiche e animali. È un vino rigoroso, con una lunghissima persistenza e un finale amaricante.

L'annata 2003, meteorologicamente caldissima, è stata sapientemente gestita in vigna e in cantina e ha avuto bisogno di tempo per esprimersi al meglio. Silvia rileva come la natura abbia tempi lunghi... In degustazione mostra uno spirito sottile, i tannini sono ben levigati e in bocca è cremoso con una piacevole scia di spezie e di oli essenziali di agrumi.

di Paolo Valente

GALLERY *HO CAMBIATO VITA PER FARE IL VINO*