

MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

GRECO DI TUFO, BIANCO CAMPANO



AIS MILANO • 2 GIUGNO 2017

♥ 0 👁 189 ➦ 0



Greco di Tufo

Greco di Tufo, bianco campano



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

La Campania è ricchissima di vitigni autoctoni che da secoli vengono vinificati per ottenere vini tanto interessanti quanto, a volte, particolari.

Il vitigno greco bianco è uno di questi. Le origini di questa uva sono da ricercarsi nella penisola ellenica da cui sembra provenire in seguito ad una migrazione numerosa di popolazioni che portarono al seguito il loro patrimonio di semi e tralci.

Oggi possiamo contare, oltre a numerosi apparentamenti con varietà diffuse più i nord quali la garganega o il grechetto, due sottovarietà: il greco di Bianco, che prende il nome dall'omonimo paese calabrese, e il greco di Tufo radicato nell'omonima area campana.

Nell'Ampelographie di Viala e Vermol del 1909, il greco di Tufo viene descritto come "... vitigno delle regioni meridionali d'Italia e soprattutto della provincia di Avellino, molto apprezzato e molto coltivato per la superiore qualità del suo vino, di un colore giallo-dorato; è probabilmente l'Aminea Gemella degli antichi autori; è pure il vitigno che è stato coltivato, nel 1° secolo a.C. sulle falde del Vesuvio...".

L'areale di produzione si concentra nella valle del fiume Sabato, in otto comuni al cui centro si trova Tufo, un piccolo comune di meno di mille abitanti a nord di Avellino. Il paese deve il suo nome alla pietra sulla quale poggia e che è stata anche la ragione della sua fondazione e sviluppo: il tufo, una roccia piroclastica formatasi della sedimentazione dei lapilli emessi durante le eruzioni vulcaniche del Vesuvio.

La scoperta, nel 1866, da parte dei Francesco Di Marzo di miniere di zolfo, diede impulso per un secolo all'economia locale; l'attività estrattiva cessò definitivamente negli anni Novanta e la viticoltura è divenuta la principale fonte di occupazione della zona.

La massiccia presenza di bosco condiziona positivamente il clima che risulta particolarmente favorevole alla coltivazione della vite; gli inverni sono rigidi e le estati miti. Le precipitazioni raggiungono circa i 1100 mm/annui concentrate prevalentemente nel periodo autunnale e invernale. La zona è protetta dai venti freddi del nord mentre gode di una costante ventilazione di origine tirrenica che, asciugando l'aria dall'umidità, aiuta a contenere l'attacco delle malattie fungine. Soggetta a gelate primaverili beneficia di grandi escursioni termiche sia tra estate e inverno che tra giorno e notte.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Greco di Tufo è stata istituita nel 2003 quale evoluzione della precedente DOC, creata nel 1970.

Oltre alle uve greco, può concorrere alla produzione il vitigno coda di volpe fino ad un massimo del 15%.

Il disciplinare prevede la tipologia secca e una versione spumantizzata da realizzarsi con il metodo della rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi.

Il Greco di Tufo è caratterizzato da spiccate acidità e sapidità donate anche dai minerali presenti nel terreno. Queste caratteristiche determinano una grande potenzialità di invecchiamento; un affinamento in bottiglia di qualche anno porta il vino ad un maggior equilibrio e armonia. In caso di maggiore invecchiamento, i vini si arricchiscono di sentori terziari e di spiccata evoluzione senza che la spalla acida venga intaccata.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: bianco Campania Greco di Tufo vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO