



DEGUSTAZIONI

Irpinia – Fonzone, vignaioli per scelta



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 dicembre 2022

La passione per il vino e per l'Irpinia sono state le molle che ha fatto scattare in Lorenzo Fonzone Caccese, di professione chirurgo ortopedico ma innamorato di Campania e di vino, la voglia di creare una propria realtà produttiva. Insieme alla sua famiglia, nel 2005, ha fondato un'azienda vitivinicola a Paternopoli, uno dei 17 comuni della denominazione Taurasi.

Come dice lui stesso, percorrendo quei luoghi insieme al figlio e alla nuora, si innamorò dei paesaggi e individuò una proprietà di una trentina di ettari posta sulla sommità di una morbida collina. La successiva scoperta che il castello del paese era stato di proprietà di suoi antenati diede ancora maggior forza alla voglia di acquisire il terreno. *“Pensiamo sia il terreno più bello che ci fosse mai capitato di incontrare e lo abbiamo amato fin dal primo momento, come si ama una vecchia casa”*.



Il terreno era quasi del tutto incolto ma con il supporto di tanti collaboratori è diventato, nel corso degli anni, una meravigliosa tenuta ricca di biodiversità. La vicinanza con il Vesuvio ha determinato che nei secoli sui terreni si accumulassero polveri vulcaniche rendendo la zona del tutto particolare. La tenuta è circondata da due torrenti che hanno un'importante influenza sul microclima. L'altitudine varia tra i 400 e i 650 metri di quota.

12 ettari sono piantati ad Aglianico dal quale l'azienda produce due vini rossi e un rosato. Altri 2 ettari sono coltivati a Fiano: il terreno argilloso consente vendemmie tardive regalando vini meno verticali ma di grande complessità. Su terreni sabbiosi freschi sono impiantati 3 ettari di Falanghina da cui si ottengono vini dalla grande acidità e verticalità. Infine, un ettaro e mezzo è coltivato a Greco di Tufo.



Oggi sono i figli di Lorenzo e le rispettive mogli che hanno preso in mano le redini dell'azienda nata nel rispetto della natura e che applica i criteri della viticoltura sostenibile; è in corso la certificazione biologica.

Consapevole che un progetto è vincente solo se ha i migliori attori, la proprietà ha chiamato, nel ruolo di enologo consulente, Luca d'Attoma, la cui filosofia è quella esplorare, osservare, valorizzare e sperimentare vitigni e territori. Da qui la scelta di avere solo vini monovarietali, tre da uve Aglianico e cinque da uve bianche.



Un recente focus sui vini bianchi, Fiano e Greco in particolare, in questa terra da grandi rossi, ci ha consentito di assaggiare:

Fiano D'Avellino DOCG Riserva Sequoia 2020

Le uve provengono da un vigneto in località Parolise a 500 metri di altitudine con un suolo prevalentemente argilloso sabbioso. La vinificazione viene effettuata suddividendo il mosto in quattro differenti masse. La prima massa subisce una macerazione di 12 ore, la seconda di tre giorni mentre la terza non fa macerazione; tutte fermentano in acciaio. La quarta massa fermenta in botte grande di rovere dove permane per 12 mesi. Al termine le quattro masse vengono assemblate prima di essere messe in bottiglia.

Dal colore giallo paglierino con riflessi che virano sul dorato, il Sequoia si caratterizza per un piacevole equilibrio fra la dolcezza e freschezza. I sentori, eleganti e delicati, spaziano dalla frutta fresca matura a quella secca, dai fiori bianchi alle spezie dolci. Il sorso si presenta teso, guidato dalla mineralità e dalla struttura. Un vino dal buon corpo e persistenza.

Greco di Tufo Docg Riserva Oikos 2020 (in anteprima)

Prodotto con le uve provenienti da un vigneto di oltre 40 anni di Altavilla Irpinia con terreni argillosi, sedimenti tufacei e venature sulfuree; altitudine 450/650 metri. Le uve vengono vinificate in botte di rovere da 25 ettolitri dove il vino riposa per altri 12 mesi, i successivi 12 li trascorre in acciaio e altrettanti in bottiglia prima della commercializzazione. È un bianco che già dal colore dorato lascia intuire la struttura che si manifesta con un naso dai sentori maturi, di sole, di frutta gialla a cui si uniscono note di spezie e di mineralità; l'acidità, importante ma avvolgente in bocca, è anticipata dai sentori di agrume. Ottima la sapidità che lo rende un vino teso e persistente con un accenno di sentori vulcanici. Un vino con grandi possibilità di durata nel tempo sebbene sia già perfettamente godibile.



<https://vinodabere.it/irpinia-fonzone-vignaioli-per-scelta/>