



DEGUSTAZIONE

Campania – Montevetrano in verticale



di **Paolo Valente** pubblicato il 29 novembre 2023

Silvia Imparato, campana di origine e stimata fotografa nella capitale, negli anni Ottanta, incontra per lavoro un americano che le parla di vino con un tale amore e con una passione che la colpiscono nel profondo, tanto da stravolgerle la vita.

Inizia timidamente partecipando a degustazioni e a visite ad aziende. Poi, con un pizzico di incoscienza, decide di prendere in mano le sorti della tenuta dei nonni, la Tenuta **Montevetrano**, in Campania, in provincia di Salerno a pochi chilometri in linea d'aria dal mare.

Nel passato la tenuta è appartenuta ai Borboni e si trova su un anfiteatro di colline che guardano verso il mare.

Ma anche un altro incontro è stato determinante: quello con l'enologo Riccardo Cotarella che la guida e la consiglia nella produzione del suo vino iconico, il vino che prende il nome dalla tenuta: il Montevetrano.

La prima vendemmia è del 1991: Cabernet Sauvignon e un 10% di Aglianico.

Già dall'anno successivo l'uvaggio cambia e, a discapito del Cabernet Sauvignon, entra il 30% di Merlot.

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

La vera svolta avviene nel 1995 quando Silvia invia due bottiglie a Robert Parker. Dopo averlo assaggiato, il noto critico americano lo giudica positivamente e ne parla con entusiasmo. Da quel momento il Montevetrano diviene un mito.

Dal 2009 le percentuali dei vitigni cambiano ancora: l'Aglianico raggiunge il 30% e il Merlot scende al 20%.

È un vino che colpisce per l'eleganza e la finezza dei tannini che sempre chiudono in armonia con le altre componenti.



Grazie ad ONAV Lecco, abbiamo avuto la possibilità di partecipare ad una profonda verticale assaggiando alcune annate e di apprezzarne le peculiarità.

L'annata **2003**, meteorologicamente caldissima, è stata sapientemente gestita in vigna e in cantina. Mostra uno spirito sottile giocato sui toni scuri della frutta matura, del sottobosco e del balsamico che in bocca si tramutano in radice di liquirizia e caffè; ancora buona la freschezza.

Nel 2005 il calice, granato, è ancora luminoso e vivo; sentori di sottobosco aprono un naso austero, riservato e raffinato. Un vino rigoroso, dall'ottima eleganza che chiude con una nota di carruba.

Dai toni compatti, la **2006** si svela con toni tostati, di caffè e di uva sultanina. Asciutto, dal tannino polveroso e dal finale amaricante tende a perdere tensione a centro bocca.

Con toni simili a quelli dell'annata precedente, la **2009** si mostra complessa con sentori di cioccolato, frutta nera, nocciola, vaniglia, rabarbaro e accenni agrumati. Dal tannino levigato, associa morbidezza a freschezza; di facile approccio e grande equilibrio chiude con una nota di liquirizia dolce.



Ancora toni rubino nel calice della **2012** dal naso elegante e raffinato con note di frutta rossa matura, accenni floreali e balsamici e di spezie dolci. Media la struttura e trama tannica giovanile.

È dell'annata **2014** il vino che meglio si esprime nella sua completezza. Il colore svela maturità mentre evidenzia sentori di sottobosco, tostati, spezie senza tralasciare note di frutta rossa. Vibrante con un tannino perfettamente integrato, ottima freschezza su un corpo non particolarmente strutturato. Ottima godibilità.

Sui toni impenetrabili di porpora, il millesimo **2019** si esprime su ricordi di frutta, fiori e spezie. Il tannino è importante al limite dell'astringenza, ritornano note di spezie dolci, caffè, frutta matura su una base boisé.

L'annata più giovane in degustazione, la **2020**, è ricca di frutta croccante e dolce anche se non disdegna un accenno di note nere di goudron. Vibrante ed equilibrato, ottima sapidità, di buon corpo e persistenza. Un vino ancora giovane dalle ottime potenzialità di tenuta nel tempo.



<https://vinodabere.it/campania-montevetrano-in-verticale/>