

Il critico: «Il bianco irpino è tra i migliori d'Italia. Ok Es e Vigna Pedale»

Cernilli promuove il Fiano di Avellino e i rossi pugliesi

di GIMMO CUOMO

Daniele Cernilli, il più seguito critico enologico italiano dell'era post Veronelli, autore con Dario Cappelloni del volume «Vitigni del mondo» edito da La Conchiglia di Capri.

Cosa ha bevuto ieri sera?

«Nove vini».

Quello che l'ha colpita di più?

«Barbera d'Alba 2009 di Giacomo Conterno».

L'ultimo vino del Sud che ha bevuto?

«Taurasi 2008 Donna Chiara».

Scommetta su un vitigno campano.

«Il fiano».

Come colloca il Fiano nel panorama dei bianchi autoctoni italiani?

«Tra i migliori».

Verdicchio o Fiano?

«Alla fine Verdicchio».

Fiano o Vermentino?

«Fiano per tutta la vita».

Vitigno strategico per la Puglia?

«Nero di Troia e primitivo».

Il Minutolo resterà solo un vino di nicchia?

«Secondo me sì».

Il personaggio più importante per il movimento del vino campano?

«Piero Mastroberardino, ma quello che mi sta più a cuore è Sabino Lofredo».

Della Puglia?

«Gianfranco Fino».

Aglianico: ma quale?

«Quello di Taurasi sicuramente, ma l'Aglianico è grande ovunque».

I rosati pugliesi: i migliori d'Italia?

«Probabilmente sì, insieme con gli abruzzesi».

Il libro

«Vitigni del mondo», catalogo ragionato delle principali varietà di uve da vino (Edizioni La Conchiglia - Capri 168 pagine, 15 euro. A quattro mani Daniele Cernilli e Dario Cappelloni propongono la classificazione delle uve, fornendo informazioni utili sia agli esperti sia a chi si sta avvicinando con curiosità al mondo del vino. Il tono è quello del racconto di un viaggio appassionante in tutte le zone vitivinicole del pianeta.

Nomi e cognomi. Il bianco campano preferito?

«Cupo».

Il rosso?

«Taurasi Radici riserva e Monteverano».

Il bianco pugliese?

«Difficile, perché la Puglia non è una terra di grandi bianchi».

Il rosso?

«Due: Es di Fino e Vigna Pedale di Torrovento».



Chateau Margaux o La Tache?
«La Tache».

La Tache o Barolo Monfortino?

«Dipende dall'annata».

Tra due annate di eccellenza?

«La Tache».

Francia o Italia?

«Francia, ma di poco».

Toscana o Piemonte?

«Piemonte».

Regione emergente del vino italiano?

«Liguria».

Quanto ha speso per una bottiglia di vino?

«Un migliaio di euro».

Per lei il cibo è un complemento del vino?

«Sì».

Una regola per l'abbinamento cibo-vino?

«Il cromatismo: bianco su bianco rosso su rosso».

La carta dei vini ideale: quante etichette?

«Per me non più di cinquanta».

Cosa pensa dei ristoratori che propongono solo vini regionali?

«Nella maggior parte dei casi fanno bene, se, naturalmente, propongono anche una cucina tradizionale».

Il ristorante preferito in Campania?

«Torre del Saracino con una menzione per il Vairo».

In Puglia?

«Già sotto l'arco».

Perché al Sud da dieci anni non c'è un tre stelle Michelin?

«Perché la Michelin è francese».

Bevanda preferita vino a parte?

«Birra».

Il vino è arte o artigianato?

«Alto artigianato».

Con che vino e a che cosa brindiamo?

«Brinderei all'uscita dalla crisi con un vino anti crisi: Lambrusco di Paltrinieri».

Andrebbe bene anche un Gragnano?

«Certo, quello di Grotta del Sole».