

Eventi da raccontare

Looking for White a sorpresa: vince la Cococciola di Marchesi De Cordano sulle Strade della Mozzarella

1 giugno 2011



I quattro finalisti: Fattoria la Rivolta, Tollo, Tenute del Cavalier Pepe, de Cordano (foto Sara Marte)

di Sara Marte

E già! Si fa presto a dire mozzarella, ma lei è davvero esigente e la sfida cococciola – coda di volpe è stata calda, partecipativa e all'ultimo assaggio! Ma andiamo per gradi perché il risultato finale stravolge ogni previsione.

Maria Samataro, delegato AIS Cilento, la giornalista Cristina Mosca e Luciano Pignataro ci guidano attraverso gli assaggi e ci indirizzano sui tratti generali dei due vini. E' un gioco e non si giudica il vino

ma come esso funzioni in abbinamento con la mozzarella. La giuria eterogenea lascia intravedere un approccio istintivo fuori dai parametri codificati e questo rende tutto più interessante.

Bottiglie coperte e si comincia con la cococciola. Cristina Mosca ci introduce alla sua storia, così recente che si può parlare di un decennio, in cui questo vitigno minore abruzzese è prodotto in purezza. Già, perché fino a pochi anni fa è stato utilizzato esclusivamente come vino da taglio sfruttando le caratteristiche di acidità sostenuta. Pochissimi i produttori, nell'ordine della decina, ed è considerato un vero e proprio vino di nicchia.



Cristina Mosca, Maria Samataro e Luciano Pignataro (foto Sara Marte)

Cinque i vini in degustazione. Seppur diversi tra loro hanno caratteristiche comuni come la pronta beva, naso semplice, principalmente floreali e leggera la frutta, una certa freschezza in alcuni davvero molto sostenuta. Gradevoli e fatti bene; in abbinamento sono niente male, anche se la sala ancora mormora, ed io con essa, che invece, quando arriverà la coda di volpe sarà tutta un'altra storia!

Si scoprono le bottiglie ed ecco la classifica percorsa dal meno gradito in abbinamento in su:

5° Classificato: Valle Martello Cococciola Colline Testine IGT Brado 2010

4° Classificato: Cantina Frentana Cococciola Costa del Mulino DOC 2010

3° Classificato: Cantina Ciampoli Angenico Cococciola Terre di Chieti IGT 2010

I Primi due rimangono coperti per la sfida finale che avverrà contro i migliori due della batteria di Coda di Volpe con cui appunto proseguiamo.

Sette i campioni in degustazione. Luciano Pignataro socenna brevemente al nostro vitigno minore. Trova il suo sbocco in purezza molto prima della cococciola. Tutto ebbe inizio con la cantina Ocone e poi con Vadiaperti attorno agli anni 90 seguiti poi da numerosi produttori sparsi nel napoletano, Beneventano ed avellinese.

Ah! Ma qui la storia si complica. Un saliscendi da montagne russe spazzante per queste coda di volpe ed ora il risultato non sembra poi così scontato. Ecco la classifica:

7° Classificato: Di Meo coda di Volpe Campania IGT 2010

6° Classificato: Vadiaperti Coda di Volpe DOC 2010

5° Classificato: Fuocomuorto Caprettone IGT 2010

4° Classificato: Masseria Murata Irpinia Coda di Volpe Argenziano 2008

3° Classificato: Ciambrelli Coda di Volpe DOC 2010 Jenn'Emois

Non ho più nulla per cui lottare! Il mio campione preferito, quello che scopro poi essere di Masseria Murata me l'hanno fatto fuori e allora adesso è tutti contro tutti nella finale tra le due bottiglie di cococciola e due di coda di volpe. Il voto è palese. Un'occhiata in giro ed alla fine ci riscopriamo alleati di palato in schiacciante maggioranza. Ed ecco la classifica:

Fuori dal podio: Fattoria La Rivolta coda di volpe Taburno DOC 2010

3° posto: Cantina Tollo Cococciola IGP 2010

2° posto: Tenuta Cavalier Pepe Irpinia Coda di Volpe Bianco di Bellona DOC 2010

Ed il vincitore è La cococciola "Brilla" Colline Pesaresi IGT 2010 di Marchesi De Cordano.

Cococciola VS Coda di Volpe, ma qui è il vino a vincere proprio la mozzarella.