

# BIBENDIA

per rendere più sensibili la cultura e l'immagine del vino

27

chianti



# ENZO ERCOLINO, EROE POSITIVO

ERA AGOSTO 2006 QUANDO, QUASI COME UN FULMINE A CIEL SERENO - E PIÙ SERENI DI AGOSTO NON CE N'È - VENIMMO A SAPERE CHE ENZO ERCOLINO LASCIAVA I FEUDI DI SAN GREGORIO. VENNE SUBITO IN MENTE CHE LA SUA SIMPATIA, QUELL'ARIA UN PO' SORNIONA, IL SUO CARISMA, LA SUA GRANDE CULTURA STAVANO LASCIANDO IL MONDO DEL VINO. E QUEL MONDO NE AVREBBE PERSO.

NON È STATO COSÌ, PER FORTUNA. A DISTANZA DI POCO QUEL DISTACCO, NON POCO SOFFERTO, HA LA SUA METAMORFOSI IN UN ALTRO GRANDE PROGETTO. ALTRE VIGNE, ALTRE PERSONE, ALTRA AZIENDA. STESSA TERRA. A CASA.



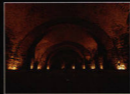
# A CASA

PAOLO LAUCIANI

Una sfida affrontata con enorme entusiasmo e con la chiara consapevolezza di poterla vincere. Non sappiamo se l'idea che Enzo Ercolino si era fatto riguardo la sua nuova avventura nel mondo del vino fosse quella di imboccare una strada nuova o quella di riprendere un cammino bruscamente interrotto. Quale che sia la chiave di lettura della sua nuova vita, è indubitabile che questo vulcanico personaggio non abbia perso l'occasione per continuare a stupirci. Nei suoi primi cinquant'anni, infatti, ha saputo portare ai vertici assoluti l'azienda cui ha dedicato tutta la parte iniziale della sua vita "enologica", è riuscito a farle acquisire una fama mondiale, a con-

che ora lo stimola a un nuovo corso di vita, distogliendolo da proposte assai allettanti provenienti da ogni parte d'Italia. Nella certezza che ogni uomo è in grado di dare il meglio di sé soprattutto quando si sente... "a casa".

Il sogno che Enzo sta realizzando, affiancato, oltre che dai nomi citati, dalla moglie Mirella e da un dinamico ed efficiente staff, è una cantina diffusa e confusa nel territorio, capace di esprimere vini impregnati dei profumi e dei sapori dell'Irpinia e insieme dell'adiacente Basilicata, della "Terra dei lupi" e della "Terra del Re". Due realtà che sono accomunate da bellezza selvaggia e impervia com-



tribuire in modo determinante alla realizzazione di prestigiose etichette che sono state tra le pochissime a mettere d'accordo voci diverse della critica. Oggi, voltata definitivamente pagina, ha avviato una nuova travolgente impresa, trovando comunanza d'intenti con illustri nomi dell'imprenditoria regionale (da Tommaso Iavzone a Claudio Velardi, da Antonio Napoli a Claudio Vasquez) e ricominciando dal luogo a lui più caro e familiare: la casa. Nel cuore della sua Irpinia ha dato vita a una nuova cantina, a un nuovo progetto per interpretare e valorizzare quella terra che Enzo adora e conosce come pochi altri, che lo ha visto nascere e

pllessità, caratteristiche che i vini di "A Casa" vogliono esaltare con uno spessore e una profondità in grado di raccontare ogni minima sfumatura di quei luoghi affascinanti, di quei paesaggi scolpiti dalla natura con lineamenti sempre forti e inconfondibili. Per di più, Ercolino trova ulteriori stimoli nella certezza che realizzare qualcosa di importante nella sua regione significa anche, e non è certo cosa da poco, creare una forza d'attrazione virtuosa verso il territorio e le sue ricchezze che può tradursi in nuove possibilità di occupazione per gente che ne ha davvero tanto bisogno.

L'obiettivo di "A Casa" è, dunque, sostanzialmente semplice. E, del



resto, è quello cui dovrebbe mirare chiunque abbia un progetto imprenditoriale in ambito agricolo: la valorizzazione della propria specificità culturale, della propria storia, della propria esperienza; la realizzazione di prodotti caratterizzati dalla massima qualità possibile, intesa come dote fondamentale di un'opera ricca "di senso", capace di donare emozioni e suggestioni uniche e preziose. Per conseguire tale fine, Ercolino e i suoi collaboratori hanno prestato la massima attenzione, innanzi tutto, alla scelta di terreni ad altissima vocazione vinicola. Quindi, hanno puntato al recupero delle migliori metodologie tradizionali (in particolare di allevamento delle uve) e hanno operato un'intelligente introduzione di modernissime tecniche: su tutte, la tecnologia del raffreddamento in azoto delle uve intere per mantenerne la fragranza aromatica. Infine, grande cura nella qualificazione del personale e del marketing. Alcuni risultati sono già evidenti. Eccellente e mirata la contestualizzazione topografica: la sede aziendale si trova ad Atripalda, storica capitale del vino irpino, in un'antica filanda del Settecento sapientemente ristrutturata e resa perfettamente funzionale alle esigenze di una cantina moderna. Eccellente e meditata la scelta del brand, un universale semantico capace di evocare immediatamente il calore di un focolare domestico, il concetto di benessere a tutto tondo, l'idea forte di convivialità. Eccellente e studiato l'habillage delle bottiglie, che coniuga limpida essenzialità, design attuale e sobria eleganza. Infi-

ne, già molto promettenti i vini, ai quali va ovviamente dato il tempo di crescere e acquisire gradualmente personalità e carattere, ma che fin d'ora regalano sensazioni di grande raffinatezza organolettica. A sovrintendere instancabilmente su ogni fase dell'esperienza di "A Casa" - dalla scelta dei terreni e delle uve a quella delle tecniche di vinificazione e affinamento, dalla gestione dell'immagine alle opzioni strategiche di mercato - c'è sempre lui, "o dottore", vera e propria incarnazione della sanguigna caparbità meridionale, ma soprattutto luminosa espressione di una cultura profonda e poliedrica, frutto d'eccellenza di una terra unica e difficile che si è arricchita nei secoli grazie alle eredità lasciate da greci, latini, bizantini, longobardi, aragonesi e borboni. Negli occhi di Enzo Ercolino leggiamo la passione, l'intelligenza e la simpatia che lo hanno sempre contraddistinto e reso personaggio inimitabile. Ma quando lo ascoltiamo descrivere calorosamente la sua nuova creatura, quando lo sentiamo parlare di programmi, aspirazioni e sogni nel cassetto, allora avvertiamo nelle sue parole un'eccitazione travolgente, una forza inesauribile che non potrà che essere baciata ancora da un successo fuori dal comune. Lo meritano quest'uomo, la sua lungimiranza, le sue eccezionali capacità imprenditoriali. Lo merita l'Italia dei grandi vini del sole mediterraneo, quel meridione che ancora una volta - ne siamo convinti - potrà godersi il do di petto di uno dei suoi figli più rappresentativi.





## DEGUSTAZIONI // A CASA

"A CASA" HA SPILLATO APPPOSITAMENTE PER NOI I VINI ANCORA IN EVOLUZIONE NELLE VASCHE D'ACCIAIO. CI HANNO REGALATO IMPRESSIONI NETTE E APPASSIONANTI, PROMESSE CERTE PER EMOZIONI FUTURE CHE NON SI FARANNO ATTENDERE TROPPO A LUNGO.

### SANNIO CODA DI VOLPE

*Bianco Doc - 13%*

Si presenta di vivido colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Esprime immediati profumi di albicocca, nespola e mela anarqua, delicatamente conditi da note di erba falciata e da una lieve scintilla minerale. In bocca regala stuzzicante freschezza e prorompente sapidità. Bello il finale, pulito e fruttato.

### SANNIO FALANGHINA

*Bianco Doc - 13%*

Incantevole tonalità di giallo verdolino. Al naso approdano limpidi profumi di agrumi freschi e fiori bianchi, impreziositi da accenti densamente minerali. Saporito e giustamente caldo al palato, denota subito brillante freschezza e persistenza fin d'ora importante.

### GRECO DI TUFO

*Bianco Doc - 13%*

Colore paglierino brillante con eleganti pennellate verdi. Nel panorama olfattivo emerge un posso fruttato giallo, ben ampliato da fiori di campo, erbe aromatiche e da una vena finale sottilmente sulfurea. È raffinatamente fresco, ha buon corpo e decisa sapidità. Interessante e coerente la chiusura.

### FIANO DI AVELLINO

*Bianco Doc - 13%*

Giallo paglierino con brillanti bagliori verdognoli. All'olfatto spiccano i sentori della nocciola fresca, finemente conditi da accenti di pera matura e da note intriganti di roccia spaccata. Corposo e fresco all'assaggio, è saporito e pieno, siglato da un'ottima scia minerale.

### IRPINIA AGLIANICO

*Rosso Doc - 13%*

Rosso porpora di impressionante densità. Rilascia al naso esplosioni di frutta rossa, viola fresca, tabacco verde, erbe aromatiche e humus. In bocca si impongono fitezza e sapidità, racchiuse in un corpo potente, ben costruito tra calda alcolicità e tannini compatti e setosi. Lunga e appagante la persistenza.

### ■ A CASA

Via Filandè, 6

Loc. Pianoderdine

83100 Avellino

Tel. 0825 626406

Fax 0825 610733

[www.cantinacasa.it](http://www.cantinacasa.it)

[acasa@cantinacasa.it](mailto:acasa@cantinacasa.it)