

I Sapori l'intervista

L'enologo casertano sarà la prossima settimana a Fogo, dove i frati hanno 23 ettari di vigna

Trabucco: «A Capo Verde a fare il vino dai cappuccini Due vendemmie all'anno»

di GIMMO CUOMO

Nicola Trabucco, agronomo ed enologo, principe del Falerno, dove va a fare il vino?

«A Fogo, un'isola vulcanica, con un cono ancora attivo, che si trova nell'arcipelago di Capo Verde».

Com'è nata l'idea?

«Sono stato contattato da padre Ottavio Fasano un cappuccino missionario che vive a Capo verde da oltre 40 anni. I frati hanno già realizzato un ospedale salvavita in un paese che fino dieci anni fa era considerato ancora del terzo mondo. Ora hanno pensato a un'opportunità di lavoro per i nativi. Lui, piemontese di Alba, ha voluto impiantare un vigneto. La proprietà è di 23 ettari a 900 metri di altitudine. Hanno realizzato una cantina supermoderna di 2000 metri quadrati. Poi hanno cercato il pilota per questa macchina fantastica. Per una serie di fortunate circostanze, la scelta è caduta sulla mia persona».

Con che vitigni si confronta?

«Tempranillo, inzolia, zibibbo, aleatico, cabernet e merlot. Purtroppo manca il primitivo».

Quando ritornerà a Fogo?

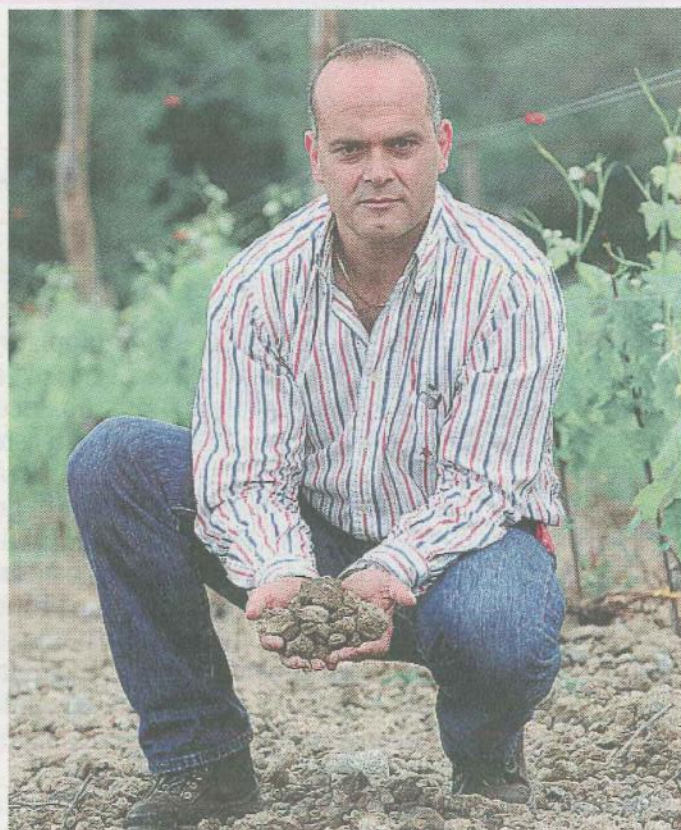
«Il 10 giugno, andremo a programmare le due vendemmie annuali, la prima tra gennaio e febbraio, l'altra per fine luglio».

A chi venderete i vini?

«C'è un distributore belga che ha sede a Capo Verde. Già da quest'anno sbarcheremo in Europa».

Nel frattempo continuerà a seguire numerose aziende casertane e non solo. Con quale obiettivo?

«Con motivazioni sempre altissime.



Da poco annovero tra le aziende che seguono una *new entry*. Un gioiello architettonico e paesaggistico. Si chiama Ager Falernus».

Il migliore vino che ha mai realizzato finora?

«Black Magic», un Aglianico in purezza che ho firmato proprio per questa nuova azienda».

Agronomo ed enologo. L'eterna questione: in termini percentuali quanto contano il lavoro in vigna e quello in cantina?

«Settanta e trenta».

Quanti vini riesce a testare al giorno?

«Anche più di una trentina».

Chi è

Originario di Carinola, quarantasette anni, diploma di perito agrario a Piedimonte Matese, poi diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia ad Avellino, laurea in Scienze agrarie a Portici, attualmente laureando in Enologia a Foggia. Tra le sue collaborazioni principali quella con Galardi portata avanti per sedici anni fino all'anno scorso. Segue in tutto sedici aziende. Produce personalmente vino dal 2003.

Un aggettivo per definire il Falerno rosso da aglianico?

«Imperioso».

Un aggettivo per quello da primitivo?

«Suadente».

A che piatti abbinerebbe le due tipologie di Falerno rosso?

«Quello da Aglianico alla selvaggina e agli arrostiti, l'altro a tutto tranne il pesce».

Quanti sanno che il Falerno bianco in realtà è un Falanghina?

«Forse la metà dei consumatori».

E questo, secondo lei, ha aiutato il Falerno a distinguersi dal mare magnum dei Falanghina da supermercato?

«Il Falerno ancora oggi si vende come Falerno. Molti credono che nasca da un'uva omonima. Il che, forse, è meglio perché alla fine vendiamo il territorio».

I suoi gusti: carne o pesce?

«Carne».

Pollo o coniglio?

«Mangio il pollo molto più spesso».

Carne di manzo o di bufalo?

«Manzo ben frollato».

Pesce spada o tonno?

«Tuna, a Capo Verde ne faccio scorpacciate».

Fuori dalla Campania il vino che ama di più?

«Il Sangiovese e il Montepulciano».

Se il proprietario di un'azienda la contatta chiedendole di produrre un vino naturale, lei cosa risponde?

«Già ne produco uno a Salerno, dunque sono ben disposto a ripetere l'esperienza. A patto di intendersi sul concetto di vino naturale».

Mozzarella di bufala. Qual è la sua preferita?

«Quella casertana in genere. Due nomi: La Mozzarella di Mondragone e La Salicella di Nocelleto».

Sulla mozzarella Asprinio, Falanghina o cos'altro?

«Il Fiano».

Il più bravo enologo italiano?

«Paolo Caciorgna».

Quante opportunità ci sono per uno studente campano che vuole fare il suo lavoro?

«Non molte. Il mercato è quasi saturo».

Crede nei tappi alternativi al classico sughero?

«Sì e no. Per il momento preferisco il sughero».

Lieviti autoctoni o selezionati?

«Autoctoni».

Per il Falerno rosso barrique o legno grande?

«Sto rivalutando il tonneau da 5 ettolitri».

Quali mercati stranieri dimostrano di apprezzare maggiormente il Falerno?

«Quelli americano, giapponese e quello tedesco che apprezza però le tipologie con un residuo zuccherino un po' più alto».