

Week

isi
gnori
del
vino

Il rosso "Phos" di Cacciagalli con il fascino delle 22 anfore

**DOVE**

Masseria
Cacciagalli,
Caianello
0823-875216.
"Phos 2013", Igt
Roccamonfina,
euro 15

VENTIDUE anfore di terracotta da 800 litri. Immaginandole, trova nuovo fascino questo rosso che piace anche ad Alfonso Iaccarino, "Don Alfonso", tornato dalla Nuova Zelanda in cerca di novità. Tutto sembra inedito e interessante. La vinificazione all'antica non è un capriccio, ma la scelta di uno stile antico. Coerente la decisione di non filtrare né chiarificare. "Phos", Aglianico in purezza, deriva da uve lasciate macerare per 5 mesi nelle anfore.

I terreni sono sabbiosi e vulcanici nella masseria Cacciagalli, curata da Diana Iannaccone, agronoma. Avvia l'opera, poi torna ai suoi tre figli. Al resto pensa il marito, Mario Basco, inchiodato alla sua terra dalla passione per il vino. Ci pensava da ragazzo, e non si è mosso. Ciro Biondi porta anche Fiano e Piedrosso nei posti migliori, ma il 70% va all'estero. Peccato per Napoli e l'Italia.

Vale questo rosso sincero, non corretto, ruggente, di simpatia aggressiva, spontaneo nelle note di ciliegia matura non dolce, elegante e asciutto nel suo lungo finale di calda cenere.

(a. c.)