



Le 31 etichette di un pioniere del vino del Sud

Dal numero 90

Mastroberardino propone trenta etichette di diverse tipologie e di vari territori di provenienza, più un extravergine varietà **Ravece**. Il Taurasi Centrotrenta Riserva sintetizza la storia e il grande contributo che Antonio con la sua famiglia ha dato al mondo vino. L'etichetta raffigura i volti dei tre esponenti che hanno contrassegnato, con il proprio contributo professionale e umano, la storia di centotrenta anni dell'azienda: **Angelo** Mastroberardino, il fondatore, **Michele** Mastroberardino che con caparbia e coraggio portò il vino irpino nel mondo e **Antonio** Mastroberardino, Cavaliere del lavoro, identificato come l'archeologo della vite e del vino, che ha svolto un ruolo importante per la tutela delle varietà autoctone. Il Taurasi Naturalis Historia è un vino ottenuto da uve provenienti dal vigneto di oltre 40 anni della tenuta di Mirabella Eclano. Rappresenta un territorio, l'Irpinia, definito da Virgilio "terra gelosa dei suoi tanti misteri". Il Taurasi Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una lunga e accurata ricerca dell'esposizione, della composizione chimico fisica e della giacitura dei terreni. Il Taurasi "base" Mastroberardino conserva infine intatta la personalità energica e la struttura corposa che ha reso questo vino famoso nel mondo.

Non solo Taurasi nei sogni di Antonio però, ma anche altri rossi, su tutti il Villa dei Misteri, figlio di un progetto del 1996 quando la **Soprintendenza Archeologica di Pompei** conferisce all'azienda Mastroberardino l'incarico di ripristinare la viticoltura nell'antica città di Pompei. Le indagini archeologiche, gli studi botanici e il rilevamento dei calchi delle radici, delle viti e dei relativi paletti di sostegno (che la grande eruzione del 79 d.C. ha "immortalato" per sempre) hanno confermato la coltura vitivinicola anche all'interno della cinta muraria della città, nei giardini e negli orti che ornavano le case.

Venendo ai bianchi poi alla famiglia Mastroberardino si deve il recupero e il rilancio del Greco, l'identificazione delle migliori aree di produzione e la sua vinificazione in purezza. Frutto di una rigorosa cernita delle uve, il **Greco di Tufo** Novaserra, è oggi un classico della denominazione: in etichetta sono riprodotti i particolari di un dipinto di De Rosa, realizzato su una delle volte delle grotte di affinamento. La famiglia non ha dimenticato l'altro grande bianco, il Fiano che nel **Radici** esprime il connubio perfetto tra vitigno e territorio in una concezione in cui la complessità dei caratteri è esaltata da una densità inusuale per un vino bianco, un ritorno alle "radici" vero e proprio. L'etichetta riproduce tratti di un dipinto opera della Micozzi, realizzato su una cupola delle grotte di affinamento. Il Fiano di Avellino More Maiorum, prodotto con uve selezionate da un unico vigneto, è la massima espressione del vitigno: il nome simboleggia "il rispetto delle usanze degli antenati".

L'Irpinia Falanghina Morabianca è una selezione delle uve di un unico vigneto di proprietà sito in Mirabella Eclano. È un vino unico, figlio di un attento studio di zonazione viticola che arricchisce i classici del territorio irpino, come il Fiano e il Greco dei vini base dell'azienda. Quale omaggio alla regione di appartenenza Mastroberardino propone vini regionali importanti come la Falanghina del Sannio, le due etichette di Lacryma Christi del Vesuvio Bianco e Rosso, vino antico di origine medievale. A testimoniare la forte vocazione della Campania alla produzione di Aglianico nasce il rosato Lacrimarosa, accompagnato dalle etichette di bianco, rosso, **Aglianico** e **Greco** de La Selezione Mastro. L'idea di longevità e la scommessa sul potenziale delle uve campane stanno alla base delle versioni Vintage, con le etichette di Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Aglianico. Antonio Mastroberardino, ricordato più volte come il papà dell'Aglianico, dedicò ancora due etichette al vitigno: Redimore, la cui peculiarità deriva dal particolare biotipo utilizzato che porta il nome stesso di Antonio (selezionato in un vigneto centenario, a piede franco, e innestato su alcuni attuali impianti della tenuta, caratterizzato da bassa produttività, grappolo spargolo e acini molto piccoli) e l'Igt Campania Aglianico.

Una menzione a parte merita il cru **Vignadangelo** la cui selezione è il risultato di una lunga ricerca di natura e giacitura dei terreni (Tufo e Santa Paolina) per consentire la migliore espressione della varietà. Non poteva mancare un po' di dolce piacere, che l'azienda ci propone con due Passiti da uve Aglianico, l'Antheres e l'**Halconero**, e uno da Fiano, il Melizie. Volevo salutare Antonio Mastroberardino con il frutto del suo lavoro: con lui se ne va un pezzo di storia irpina, una storia che ha fatto l'orgoglio di questa terra. Re del vino campano, con il suo lavoro era riuscito a portare questa provincia tra le prime al mondo per la produzione di vini. La lealtà verso il proprio territorio, **le origini**, l'ambiente naturale e quello sociale, a tutela di un'**identità culturale**. La coerenza nei confronti di questo paradigma ha condotto in modo naturale **la famiglia** a svolgere un ruolo pionieristico nella difesa e valorizzazione, in purezza, del culto degli autoctoni, della viticoltura nativa, del **Fiano**, del **Greco**, dell'**Aglianico**. Dopo aver scavato il solco di una tradizione che resiste a mode e cambiamenti, il Cavalier Antonio se n'è andato, consapevole di aver lasciato la sua eredità nelle buone mani dei figli Carlo e Piero.

Mastroberardino
Via Manfredi, 75/81
83042 Atripalda (AV)
Tel. 0825 614111
www.mastroberardino.com
info@mastroberardino.com

Carmela Cerrone