

Di Antonio Indovino

Irpinia Coda di Volpe DOC, Vadiaperti, 2007



Coda di Volpe 2007 Vadiaperti

Parlare di **Coda di Volpe** in Irpinia è sinonimo di Vadiaperti, e di **Antonio e Raffaele Troisi**: 2 temerari, rispettivamente padre e figlio, che nei primi anni '90 hanno contribuito significativamente a salvare questa antichissima varietà dalla scomparsa!

Non è la prima volta che scrivo di un vino di Raffaele, e quando mi capita tra le mani una bottiglia con qualche anno in più sulle spalle....le aspettative, giustamente, sono sempre alte (leggi i miei precedenti post su [Vadiaperti](#)).

L'amico di bevuta è quello di sempre, colui che è stato (ed è) un mentore per me: **Luigi Casciello**! Come si può rifiutare un suo invito? È impossibile, soprattutto se dall'altro lato del telefono ti dice: "vienimi a trovare, ho qualcosa di interessante che voglio assaggiare insieme a te".

Detto.....fatto! Mi fa accomodare, e poco dopo torna con un calice di bianco

mentre se la ride sotto ai baffi: dimmi cosa ne pensi...e da lì è iniziato un silenzio durato alcuni minuti, durante i quali ci guardavamo l'un l'altro entrambi sorpresi!

Ad un certo punto, poi, ha tirato fuori la bottiglia mostrandomi la retro-etichetta: **2007**, stupore assoluto!

Da quel momento è iniziata la nostra solita "chiacchierata" che ha accompagnato l'inesorabile fine della bottiglia, e si è giustamente protratta ben oltre!

Veniamo al dunque, al racconto di questa Coda di Volpe che anagraficamente aveva 11 anni "suonati", ma che alla resa dei conti era ancora perfettamente accordata!

Nel calice ha trasmesso dal primo istante il suo ineccepibile stato di forma, a partire dalla tonalità di colore: un vivido e carico giallo paglierino attraversato da riflessi di gioventù. Al naso la chiusura iniziale ha monopolizzato la scena con delle note di grafite e polvere pirica, poi il quadro olfattivo si è arricchito di profumi che ricordano la polpa di una pesca bianca matura ed i fiori d'arancio, ed infine d'un timbro vegetale dalle sfumature balsamiche e mentolate. Il sorso è teso, quasi tagliente, sorprendente per integrità e freschezza gustativa, sapido e dai lunghi ritorni aromatici in cui riscontriamo "didascalicamente" tutti i sentori percepiti al naso.

Un bianco che, per la sua verticalità, potrebbe essere interessante con una Frittatina di Gamberi, purchè servito a 10°C in un calice dal taglio dritto, che valorizzi i suoi punti di forza: snellezza e dinamismo!

Il problema maggiore però non è come berla od abbinarla, ma trovarne un'altra bottiglia!

Prezzo in enoteca: 5-10€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: [www.vadiaperti.it](http://www.vadiaperti.it)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti, perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.