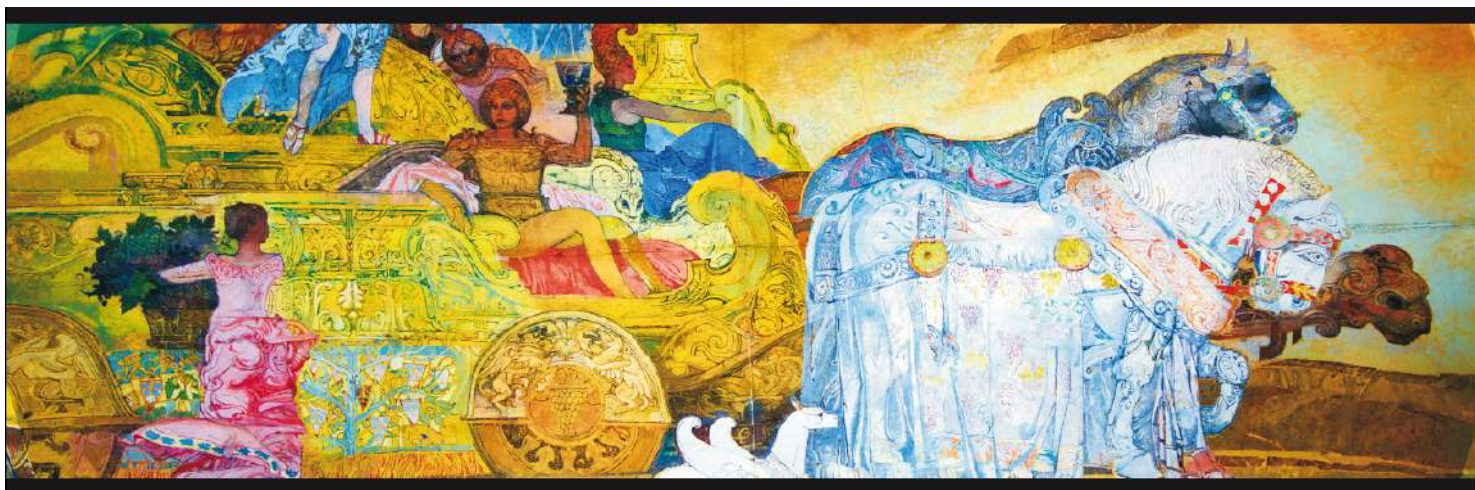


Mastroberardino
1878

Stilema

greco di tufo
DOCG
2017



Un omaggio alla storia professionale di
Antonio Mastroberardino, l'archeologo della
vite e del vino

Mastroberardino
Winery and Vineyards



Follow
us on
Facebook



Mastroberardino
1878

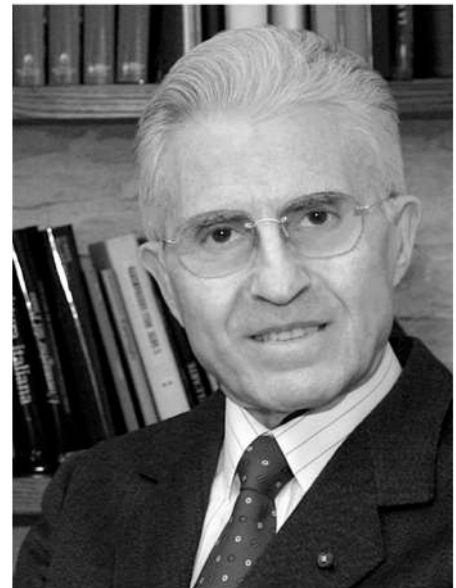


«Il progetto Stilèma nasce a testimonianza dell'amore di Antonio Mastroberardino per la sua terra, i suoi vitigni e i suoi vini, per i loro caratteri originari».

(Piero Mastroberardino)

Un amore che nel corso dei decenni, mentre Antonio mieteva successi ovunque diffondendone le qualità, si andava tramutando in una pressante preoccupazione che quegli stessi caratteri potessero diluirsi, disperdersi, dileguarsi pian piano per effetto dell'azione dell'uomo, dei processi di selezione del materiale genetico più produttivo, che spesso non è il più idoneo a garantire le migliori espressioni organolettiche di una specie.

Così Antonio, mio padre, mi ripeteva con crescente insistenza quanto fosse importante impostare un programma di ricerca che potesse ripercorrere a ritroso l'asse del tempo, riportarci alla viticoltura irpina di anteguerra, a una fase di minore contaminazione e di più profonda caratterizzazione varietale, a uno stile di vini più marcatamente territoriale, caratteristico di un territorio meno soggetto agli effetti distortenti di agenti esterni.





Mastroberardino
1878



Un progetto avviato a cavallo del Duemila, con una serie di traiettorie sperimentali che partono da cloni selezionati in vigneti prefillossera e giunge sino a una ricognizione dei protocolli di lavoro, in vigna e in cantina, relativi ai momenti in cui i vini irpini maggiormente si sono affermati come punta dell'iceberg di un processo di rinascimento e di rilancio della viticoltura del nostro Paese.



Greco, tenute Mastroberardino

Quel programma si è negli ultimi anni aperto a ventaglio, ponendo su un'unica mappa una serie di iniziative volte a rinsaldare il legame dei nostri vitigni e vini con le loro origini territoriali.

Si è così declinato in un più ampio spettro di iniziative, tutte ricadenti sotto la denominazione Stilèma. **Con tale espressione intendiamo evocare lo stilèma della vinificazione dei vitigni autoctoni d'Irpinia (il Fiano, l'Aglianico, il Greco)** così come avveniva a cavallo tra la fine degli anni 50 e l'inizio degli anni 70 del novecento per il Taurasi, e tra gli anni 70 e 80 per i due più nobili bianchi d'Irpinia.



Mastroberardino
1878



È dunque lo stilèma di una famiglia che si fa interprete, nel corso di generazioni, del patrimonio naturale del proprio territorio, che la rende specifica, come predestinata a svolgere un ruolo in quella terra.



Greco, tenute Mastroberardino

Gli elementi distintivi nei vini del progetto Stilèma partono innanzitutto da scelte viticole, miranti a porre in risalto caratteri diversi dalle più comuni tendenze di concentrazione e intensità. Il riferimento storico è coerente con la scelta di assemblare uve di diversi vigneti di famiglia, al fine di raccogliere insieme sfumature più articolate.

Le lavorazioni in cantina seguono gli stessi principi, accentuando l'eleganza, e le sensazioni complesse che sfumano nella memoria, sintesi di delicatezza e finezza. Il programma trova la sua prima applicazione concreta nella vendemmia 2015, con una sperimentazione dedicata ai vitigni Fiano e Aglianico.



Mastroberardino
1878



Con il 2020 giunge a compimento il progetto Stilèma, con la presentazione della prima vendemmia del terzo esemplare, Stilèma Greco di Tufo DOCG, millesimo 2017. Un Greco che rievoca i tratti stilistici dei grandi bianchi d'Irpinia degli anni '70 e '80 che hanno segnato un momento determinante nella consacrazione di uno stile territoriale e che, al tempo stesso, offre caratteri di grande modernità e di straordinaria ricchezza organolettica. La ricerca di complessità anche in Stilèma Greco di Tufo DOCG 2017, come già esperito per il Fiano di Avellino e per il Taurasi, è frutto di un assemblaggio di uve scelte in diverse vigne di famiglia, provenienti in questo caso dalle tenute di Montefusco, Tufo e Petraro Irpino. Sono caratterizzate da terreni franco-argillosi, derivanti da roccia madre di arenarie e marne, con una significativa presenza di calcare, tali da esaltare, anche grazie al particolare microclima collinare-montano, i caratteri di acidità, freschezza, verticalità, eleganza. Nelle lavorazioni di cantina è stata posta particolare attenzione alla fermentazione malolattica e alla fase di affinamento, che donano al vino densità e consistenza. Il profilo olfattivo evidenzia note di frutta matura, fiori gialli, frutta secca, fichi ed erbe aromatiche, sensazioni che ricordano il calcare con pronunciate nuance fumé. Circa il 7% del prodotto fermenta e affina per 12 mesi in legno. La fase di affinamento si realizza su fecce integrali di fermentazione per circa 18 mesi, liberando notevoli doti di sapidità e longevità, tipiche dei grandi bianchi d'Irpinia.

Stilèma

Mastroberardino
1878

È questo il nostro modo di concepire la specificità dell'uomo nel suo ambiente, l'impossibilità di relegare il vino a un mero business, di cambiare varietà e terroir di riferimento per mera opportunità o convenienza contingente. È, in sintesi estrema, il concept di vino che la mia famiglia ha declinato per oltre due secoli: lo Stilèma Mastroberardino.



Mastroberardino
1878



Stilèma

Greco di Tufo DOCG 2017

L'equilibrio raggiunto nei caratteri espressivi del profilo sensoriale, dopo ben 18 mesi trascorsi sui lieviti e il periodo di riposo in bottiglia, delinea un profilo sensoriale elegante, estremamente nitido e singolare. Colore giallo tenue con riflessi verdolini. Profumi molto articolati, con complessi sentori di pietra umida, ostriche, note salmastre e di affumicato, erbe aromatiche, fiori gialli, litchi e pompelmo. Sapore deciso ma agile, con una spiccata nota salina, accompagnata da una sorprendente freschezza che gli conferisce bevibilità e finezza. Chiude con persistenza sottile e particolarmente lunga.

Piero Mastroberardino
Atripalda, 15 Febbraio 2020