



N. 13 · A. V. · 02.2022 | € 10

# JAMIES

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE





di Giovanna Romeo

# Joaquin

“Fare sul serio la conoscenza di un vino non significa affatto, come forse si crede, assaggiarne due o tre sorsi, o anche un bicchierotto .... Significa andare sul posto e riuscire a farsi condurre esattamente in mezzo a quei vigneti da cui si ricava quel vino... Significa passeggiare a lungo anche nelle cantine, sottoterra, o nei capannoni, fra le vasche di cemento”. La visione fuori dal comune di Mario Soldati, la narrazione come esperienza partendo da una sola considerazione, che l'elogio al mondo agricolo, quello sano, che vive in simbiosi con la terra e la sua energia, si tributa solo camminando tra i filari, procurandosi nozioni geografiche, geologiche, storiche, studiando le tipologie di allevamento, la fisionomia del paesaggio, la luce del sole, la direzione del vento, la bellezza del luogo, trova in noi fedeli proseliti.

Un cartello bianco su una strada sterrata e boschiva reca la scritta “Joaquin A.A. Piante a Lapio”, e immediatamente comprendi che in nessun luogo la dedizione alla viticoltura potrebbe essere più evidente. Tutto intorno la natura, indiscussa protagonista di un territorio che contempla il fascino di vette innevate e di colline ammantate di vigneti, respirando l'aria di antiche dottrine e sapienze letterarie, culinarie e spirituali. Benvenuti in Irpinia, ventre materno ordinato e rigoglioso, racchiuso tra cielo e terra in un contesto di differenziazione biologica ambientale che si muove da Taurasi, Luogosanto, Lapio, S. Angelo dell'Esca, Fontanarosa, Bonito, Pietradefusi, Montefalcione, Montemiletto fino al tritico Castelfranci, Montemarano, Paternopoli, dove la viticoltura è raccontata da tronchi nodosi e bitorzoluti di vigne ultracentenarie di Fiano e Aglianico, di tradizionali sistemi di allevamento detti “avellinesi”, d'incastellamenti e borghi medievali.



L'IRPINIA CRUDA E VERA

Un territorio delineato dai fiumi Sabato, Alto Calore e Alto Ofanto, un'orografia disomogenea di versanti molto diversi tra loro: quello tirrenico, più accidentato ma ricco di vegetazione e di acque, dal clima più mite e piovoso; e quello adriatico caratterizzato da coltivazioni estensive e temperature mediamente più rigide. Culla di una pluralità di stirpi e popoli, da sempre florida di vigneti e di varietà autoctone, contava alla metà dell'800 una produzione di 150.000 tomoli (640.000 hl) e 48.828 ettari vitati. La vite era così diffusa che persino la linea ferroviaria Avellino-Rocchetta S. Antonio fu chiamata la "Ferrovia del vino". Vergava ancora Giuseppe Valagara, giornalista avellinese del XIX secolo: "Guardando i fertili poggi, le colline dai dolci e verdi pendii, onde è disseminato il territorio della provincia di Avellino, e Vitigni Storici d'Irpinia 15 specialmente il suo primo circondario; guardando i ridenti vigneti, di cui co-desti colli sono dovunque rallegrati, studiando la giacitura, l'altitudine, l'indole del terreno e il clima, ci sentiamo spinti ad esclamare: qui Bacco può avere il suo regno".



Non serve dunque immaginare il territorio, la dimensione di come sarà il vino è tutta qui, algebricamente definita da proporzioni precise: scambi termici e altitudini, suolo e sottosuolo, il terroir composito, complesso, armonico. "L'Irpinia come l'Irlanda d'Italia è un mondo a sé, così diversa dall'idea generalista di Campania" ci racconta Raffaele Pagano, "il clima balcanico, la luce penetrante che sfida il cielo plumbeo dei mesi invernali, l'anima introspettiva e pragmatica di chi la abita, il rigore e quel senso di appartenenza e di forte identità, che muta da comune a comune. Il vino lo respira".

Raffaele Pagano, padre di Joaquin, vignaiolo capace di coerenza e semplicità, pregno di vena ispiratrice e schiavo di una unica disciplina: l'onestà del modo in cui lavora. Si connette da subito al contesto, lui forestiero di costiera, misurandosi con la resilienza di viti antiche che silenziosamente seguono il ritmo delle stagioni nel loro ciclo di crescita, di maturazione, di equilibrio. "Alla natura non si comanda, si subisce tutto nel bene e nel male: il cambiamento climatico, le derive di una viticoltura che si oppone a inverni sempre più miti, alla siccità di terreni impoveriti dalla mano dell'uomo".



Joaquin e la sfida contro l'omologazione, la scelta di un'esclusività giocata sulla profonda sintonia con quanto lo circonda: "Il progetto nasce così, dalla selezione parcellare del territorio, dalla valorizzazione di specifici quadranti e singoli filari, cru e micro vinificazioni, fermentazioni spontanee prive di controllo delle temperature per vini senza impiego di gomma arabica o filtrazioni, vivi e in divenire, perfettamente corrispondenti al mio concetto di originalità". Si inizia approcciando la Borgogna, si finisce sorvegliando Chateau Chalon. Botti scolme mai rabboccate, barrique esauste di acacia, castagno di Agerola e rovere, l'ossigeno a esercitare il suo potere ossidativo, la prospettiva di un tempo durevole di élevage. In ogni assaggio un'esplosione di sensazioni a scuotere l'animo, dirette e concrete nell'incontrare la vera gratificazione, compiacimento enfatizzato dalla scelta di una forte personalità che rifugge l'omogeneità e l'approssimazione.



Lapio, Paternopoli e Anacapri i luoghi di Joaquin, numeri piccoli e un equilibrio che rasenta la follia: qui non c'è davvero niente di normale. Dopotutto lo stile è l'anima stessa di una persona, e i suoi vini, profili marcanti di una stessa identità, riflettono tutto questo eclettismo. Conservano il fascino di un tempo, accendono il dibattito sulla maturità, colgono dettagli che sono nodi e soluzioni, afferrano la materia vivente.



Raffaele Pagano e la sua dissacrante abilità nel trasformare le uve in emozioni, convinto che il valore vero sia solo il terroir nel bicchiere. Anche la cantina di produzione è specchio del suo pensiero, custodendo sapienti segreti, storie divertenti, persino le sue abitudini. Il concetto di "Atto a divenire" è, mai come in questo caso, esclusivamente il punto di partenza, perché solo a distanza di molti anni – le maturazioni per Joaquin sono necessariamente lunghe – consegnerà l'esito conclusivo e la specializzazione di Fiano e Aglianico. L'assaggio risponderà alla domanda: Vino della Stella Fiano di Avellino DOCG, calice di una lunghezza e di una fresca disarmante sapidità o Joaquin Piante a Lapio Fiano Campania IGT, sorso morbido che intercetta la frutta tropicale, le note di mela golden, il cedro candito, capolavoro d'identità? I Viaggiatori Aglianico Campania IGT, prodotto solamente tre volte – 2006, 2016, 2017 – o Taurasi Riserva della Società, profondo e scalpitante nel suo allungo minerale? Oppure sarà l'eccellenza e la rarità del Taurasi La Venerabile Confraternita della B. M., Aglianico in purezza da vigne su piede franco pre-filossera e antichi suoli vulcanici, prodotto esclusivamente nel 2009 e nel 2015 (quest'ultimo ancora in botte), a raccontare la parcellizzazione del territorio e la peculiarità di ogni singola botte in affinamento? Luce cupa e brillante, naso complesso e raffinato di marasca e cacao, l'alloro e una lieve nota di smalto, la pungenza dell'agrumo rosso, il sorso teso trainato da una freschezza inimmaginabile in una trama profonda e masticabile che si svolge in un alternarsi di durezza e rotondità. Ogni assaggio porta con sé un'esperienza unica, vissuta di continui cambi di rotta: dal bianco al rosso, dal rosso al bianco in una "consecutio temporum" di concordanza e non subordinazione. Anche i Viaggi 2006, Aglianico in purezza vinificato in bianco e quaranta giorni di appassimento, vestito in una anomala bottiglia "cambio vetro" a confermare tutto il genio e la sregolatezza di Joaquin, risuona al palato come velluto e dolcezza in un avvicinarsi di fiori d'acacia, frutta a polpa gialla in confettura, sale e la resina. "È tutto in vita, tutto in itinere, stiamo creando quello che per noi è l'ambiente ideale e proviamo a comprenderne la direzione" dice Raffaele.

Il percorso è chiaro, non vede divari, disvela la natura, mette in luce la crescita interiore della cantina che, da un recente passato di quotidianità agricolo contadina oggi trova la migliore platea di appassionati nel mondo.

Ogni assaggio porta con sé un'esperienza unica, vissuta di continui cambi di rotta: dal bianco al rosso, dal rosso al bianco in una "consecutio temporum" di concordanza e non subordinazione.

