



Il Greco di Tufo

di Piero Valdiserra



Il Greco ha un nome evocativo e immaginifico, che racchiude in sé sensazioni di classicità e di mediterraneità. Sa di storia ellenica, di antiche colonie, di civiltà nascenti, di trasmigrazioni d'uve dal Vicino Oriente su su fino a quella che i Romani chiamavano *Campania Felix*.

Il Greco può considerarsi fra i vitigni più antichi che si conoscano. Secondo gli agronomi si tratta con ogni probabilità della stessa uva che Plinio riteneva esser stata importata, in età preromana, dalla penisola ellenica: più in specifico sarebbe giunta dalla Tessaglia, trasferita dai Pelasgi, e in Campania avrebbe trovato conveniente dimora alle falde del Vesuvio, ambientandosi sui tufi a matrice vulcanica, ricchi di zolfo, o sui suoli argillosi fra l'avellinese e il beneventano, dove tuttora prospera. Fin da allora se ne ricava un vino dal temperamento focoso. In un'iscrizione pompeiana ancor oggi leggibile, un amante respinto esplose in un'invettiva dal sapore inequivocabile: "Sei veramente gelida, Bice, e di ghiaccio, se ieri sera nemmeno il Greco ha potuto scaldarti!".

Nei secoli intercorsi fra i tempi di Virgilio e l'inizio del Novecento, si registrò un numero sterminato di testimonianze sui luoghi di coltivazione dell'uva Greco e sulla bontà dei suoi vini. Sotto il suo nome, in realtà, venne catalogato un gran numero di vitigni che si differenziavano soltanto per i toponimi di provenienza. Significativo a questo proposito quanto accadde ai tempi della Repubblica di Venezia: grazie all'elevata popolarità raggiunta, e grazie ai prezzi di vendita molto remunerativi dei vini importati dall'Oriente, nel territorio della Serenissima si improvvisarono numerosi vini chiamati Greco, prodotti con i vitigni più disparati. A quell'epoca, per emulare i grandi passiti del Mediterraneo orientale, nella città lagunare e in altre zone d'Italia si sviluppò una produzione di vini, prevalentemente dolci, che presero ovunque il nome di Greco, a voler definire con questo termine una tipologia enologica senza prendere in considerazione le varietà utilizzate per la produzione.

Oggi l'uva Greco è diffusa in Puglia, in Molise, nel Lazio e – più a nord – in Toscana e in Liguria, ma la sua area di elezione rimane la Campania. Nei comuni di Tufo e di Santa Paolina dà un bianco di straordinario carattere, dal colore giallo brillante e dalla spiccata complessità olfattiva (mela cotogna e mandorla). Difficile da vinificare, nelle produzioni più tradizionali tende ad avere un'acidità volatile elevata e a imbrunire precocemente per l'ossidazione. Una recente, folgorante definizione giornalistica lo ha classificato come un vino “ruvido e difficile, nervoso e impegnativo da interpretare. Un ragazzo ostico, di poche parole ma pieno di qualità che molti, purtroppo, cercano di omologare dandogli forzatamente un'eleganza che non gli è propria”. Nel 2003 il Greco di Tufo ha ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. In questa versione ha colore giallo paglierino, che assume col tempo riflessi dorati. Il suo profumo è netto, gradevole, caratteristico; il suo sapore è asciutto e armonico. Prodotto anche nel tipo spumante, alla temperatura di 8 – 10 gradi è un eccellente abbinamento per ostriche, aragoste, crostacei, zuppe e frittiture di mare, senza dimenticare i formaggi (caciocavallo, provola, mozzarella di bufala).

