

1. Verticali e orizzontali

Verticale 2018-2011 di Sheep Coda di Pecora Azienda Agricola Il Verro



20/11/2019 3.5 MILA LETTURE

Azienda il Verro Etichette di Coda di Pecora in degustazione
di Enrico Malgi

La grande passione che anima da sempre **Cesare Avenia** l'ha portato a non scoraggiarsi affatto dopo il forfait dei suoi compagni di avventura, nonché amici e soci, con i quali aveva condiviso fin dal 2003 l'illuminante progetto nel portare avanti l'azienda biologica **Il Verro**, collocata a Formicola nell'Alto Casertano. Ed è per questo che, seppur caricato di molteplici impegni, Cesare ha preso molto sul serio il suo compito di viticoltore, seguito da **Vincenzo Mercurio**, continuando a vinificare.



Azienda il Verro Degustazione di Coda di Pecora

Il comune di Formicola, situato nei Monti Trebulani e confinante con Pontelatone, si trova nell'epicentro della nuova frontiera della viticoltura casertana, cioè il territorio del Pallagrello rosso e bianco e del Casavecchia rosso, quasi in contrapposizione con quello dell'Ager Falernus costiero del golfo di Gaeta, che produce Primitivo, Aglianico, Piediroso e Falanghina. In questo areale si producono ottimi vini territoriali, ma soprattutto è stata riscoperta e rilanciata proprio dall'azienda Il Verro una rara e singolare varietà a bacca bianca, **il Coda di Pecora**, allevata soltanto qui. Un vitigno che in passato già veniva coltivato in questa zona in modo minimalista tra il Monte Maggiore ed il vulcano spento di Roccamonfina, cioè proprio dove è posizionata l'azienda Il Verro. La Coda di Pecora, chiamata così per la lunga appendice del compatto grappolo d'uva, è stata citata da Frojo nel suo libro sulle varietà di viti della Campania nel 1875, a testimonianza che questo vitigno era già presente nell'area dell'Alto Casertano, il quale è connotato da una maturazione lenta delle proprie uve.



Azienda Il Verro Vigna di Pallagrello bianco

Per festeggiare i nove anni dalla prima vendemmia della Coda di Pecora, Cesare ha deciso di organizzare in collaborazione con Vincenzo Mercurio una verticale di questa etichetta (millesimi dal 2018 al 2011 perché le poche bottiglie della prima annata 2010 non sono più disponibili), invitando a partecipare giornalisti settoriali, amici ed esperti. Al tavolo dei relatori si sono accomodati lo stesso Cesare Avenia con suo figlio **Adriano**, Vincenzo Mercurio, il professore **Giancarlo Moschetti**, docente dell'Università di Palermo, la professoressa **Antonella Monaco** del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli ed il sommelier **Pietro Iadicicco** Delegato Provinciale AIS di Caserta che ha condotto la degustazione. N'è scaturito un interessante dibattito che ha coinvolto emotivamente tutti i convenuti.



Antonella Amodio e Cesare Avenia

Sheep Coda di Pecora Terre del Volturno Igp. Lavorazione in acciaio e vetro.

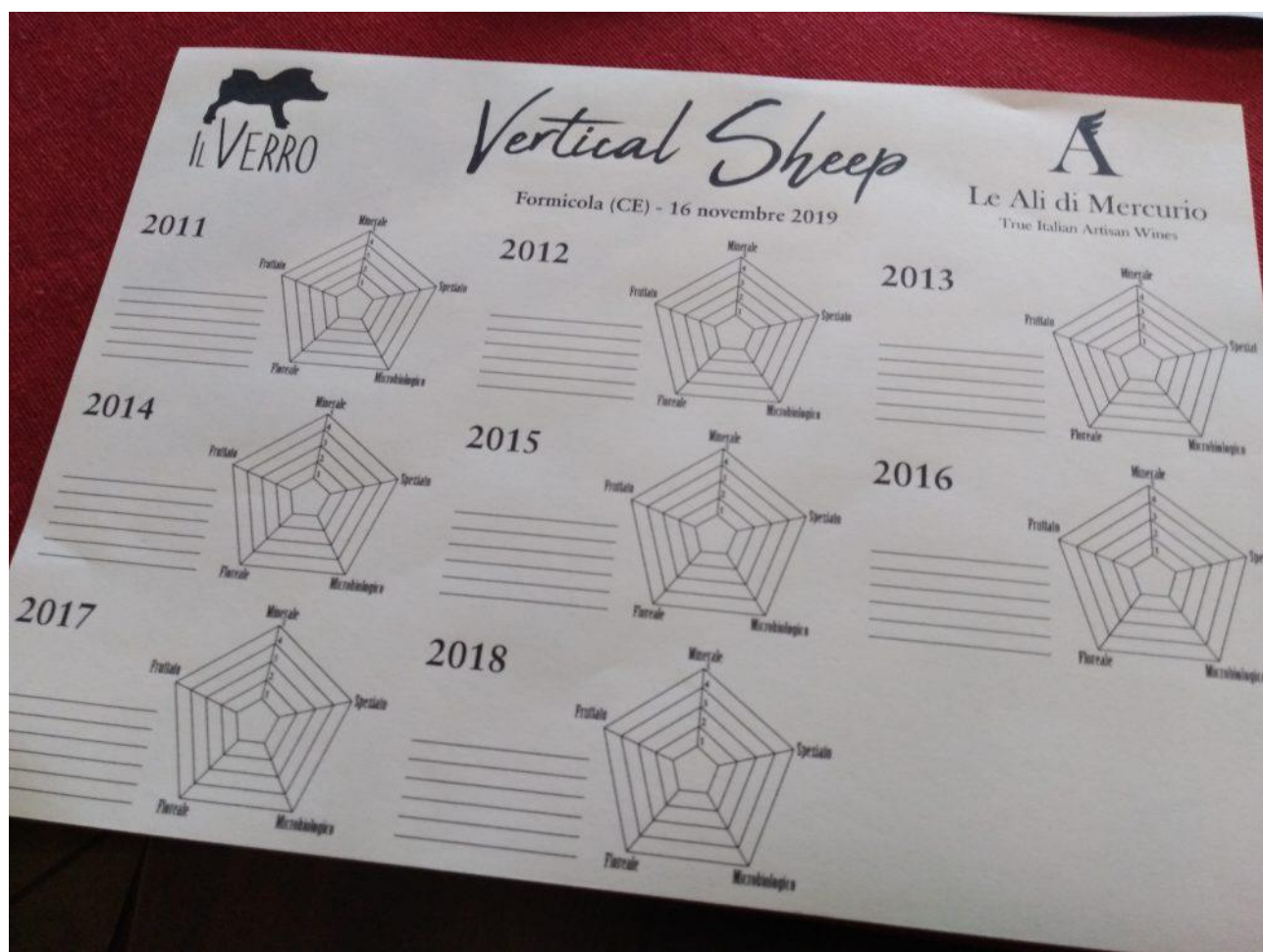
Prezzo medio intorno ai 18,00 euro. Bottiglie prodotte annualmente intorno alle 2.500 unità.



Azienda Il Verro Relatori



Azienda Il Verro Sala degustazione



Azienda Il Verro Foglio di degustazione

Millesimo 2018. Colpisce il colore giallo paglierino già carico e lucente nel bicchiere, nonostante la giovane età. Profumi di note fruttate di pesca, albicocca e mandarino e poi anche di sussurri floreali di ottima presa. Echi vegetali di menta e di salvia. Sorso ammalianti per freschezza, sapidità ed equilibrio. Essenziale ed elegante il fraseggio gustativo. Interessante nota idrocarbureica in sottofondo.

Millesimo 2017. Colore giallo carico brillante, proprio come segno distintivo varietale. Evoluzione olfattiva prorompente, che declina caratteristiche essenze di mela annurca, agrumi, melone, limone e fiori bianchi. Sorso fruttato, complesso, sapido, minerale, elegante, cristallino, seducente e fresco. Retroaroma leggermente fumé.

Millesimo 2016. Solito colore giallo paglierino splendente. Naso minerale e fruttato di agrumi, nespola e cedro. Florealità di magnolia. Risvolti vegetali di timo e di salvia. Sbuffi speziati. Silhouette affascinante. Sorso teso, vibrante e denso di una polpa dolce e slanciata. Timbro salino. Percezioni palatali profonde e morbide. Portamento decisamente seducente.

Millesimo 2015. Sempre più carica la veste cromatica segnata da un colore giallo limpidamente paglierino. Profumi dolcemente fruttati, in modo particolare si avvertono gradevoli sentori del frutto della passione, di mela annurca, di pera e di agrumi e poi si evidenzia anche una calibrata nuance di foglia di pomodoro. Sorso bello liscio e gentile, acido e brillante. Tensione gustativa ritmata. Finale in piena progressione.

Millesimo 2014. Tonalità giallo carico quasi dorato. All'inizio il bouquet tarda ad aprirsi al naso. Ma poi dopo qualche istante evidenzia un frutto bello maturo di mela e di limone e poi anche ricami di fiori di campo. Sulla lingua plana un sorso complesso, morbido, rotondo, acido e leggermente affumicato. Lieve nota ossidativa in chiusura.

Millesimo 2013. Giallo dorato senz'altro. Proposizioni olfattive di elevata complessità, nel cui crogiolo si aspirano avvolgenti profumi di frutta, fiori e vegetali in simbiosi. Sentori di funghi. Sorso pulito, aggraziato, suadente e morbido. Bocca corroborata da una sensazione quasi tannica. Sviluppo palatale succoso e reattivo. Finale rinfrescante e propositivo.

Millesimo 2012. Dichiaratamente dorato il bel colore nel bicchiere. Al naso il vino sfodera ricchi profumi di buona sostanza, che allietano le narici. In modo particolare si avvertono aromatici sentori di mela, nespola, mandarino, ginestra e gelsomino. Piglio erbaceo. In bocca il vino disegna un arco essenzialmente fresco. Sorso pieno, avvolgente, acido e morbido. Retroaroma languido e piacevole.

Millesimo 2011. Ovviamente il colore è sempre più dorato. Profumi calibrati di frutta dolce, di fiori bianchi, di minimali spezie e di balsamo e dotati poi di una caratteristica nuance di foglia di pomodoro. Sorso vivace, secco ed idrocarburico come un Riesling alsaziano e poi anche equilibrato e teso. Retroaroma burroso ed affascinante. Vino ancora lontano dallo zenit.



Azienda Agricola Il Verro

Si è trattato di un'ottima degustazione senz'altro, che ha attirato l'attenzione di tutti i presenti. Un vino unico, molto interessante e largamente longevo la Coda di Pecora, che ha certamente un futuro roseo davanti a sé. Complimenti a Cesare Avenia per questa iniziativa ed a tutti suoi collaboratori.