

# Angelo Muto ed il suo Greco di Tufo



di Fabio Cimmino

Si avete letto bene al di là del gioco di parole c'è una svista voluta. **Angelo Muto** (nella foto) è un produttore orgoglioso delle sue radici e rivendica la centralità e la storicità dell'areale di **Tufo** per la produzione di **Greco**.

Non riesce a farsi capace del perchè i nomi celebrati della denominazioni siano nella maggior parte dei casi vini provenienti da altri comuni della denominazione e proprio lì a Tufo dove tutto ha avuto inizio si stenti ad imporre un produttore del posto. Ecco perchè oggi ho deciso di raccontarvi il Greco a Tufo e non semplicemente di un Greco di Tufo. Le vigne di Angelo sono su giaciture collinari, dalle esposizioni ottimali, forti pendenze e composizione dei terreni ad elevato contenuto di minerali: i più disparati, non solo zolfo ma anche tanto gesso, in pietre e cristalli, che affondano in un'alternarsi di argilla e calcare. La vigna di cui va più fiero è quella acquistata di recente dove furono impiantati già nel '900 i primi filari di Greco. Fu nel corso del tempo abbandonata. La graduale meccanizzazione del lavoro in campagna non era adatta a quel fazzoletto di terra che fino a quel momento solo i muli potevano raggiungere. Non che oggi le cose siano molto cambiate. La ripidissima stradina sterrata che conduce alla vigna è percorribile solo grazie ai rapporti corti di una jeep ed esclusivamente nei giorni asciutti. Quando piove meglio rinunciare. Le miniere di zolfo che un tempo avevano rappresentato fonte di ricchezza per la zona sono oggi solo uno sbiadito ricordo. Si spera che, presto, potrà rivivere in un museo ospitato dal vecchio edificio della famiglia Di Marzo dove un tempo si trasformava lo zolfo estratto dal sottosuolo, una volta che sarà opportunamente ristrutturato. Le **percezioni sulfuree** sono oggi il timbro distintivo dei migliori Greco prodotti nella zona. Subito dopo l'imbottigliamento l'effluvio di zolfo nel bicchiere è talmente forte ed insistente al naso da poter risultare quasi fastidioso ai degustatori più intransigenti. Col tempo lascia sempre più spazio ad una maggiore complessità di sensazioni senza mai perdere la **mineralità** distintiva impressa nel dna del vitigno e del suo **terroir**. Le annate **2009** e **2010** di **Cantila dell'Angelo** (Angelo Muto appunto) sono allo stesso tempo estremamente didattiche e rappresentative in tal senso. Fiori, frutta gialla, spezie a fare da contorno. Al palato alcol, sale e freschezza si rincorrono in un precario equilibrio spostato, almeno in gioventù, sull'ultima. L'acidità servirà nel corso del tempo a preservare il liquido ed assicurarne la sua longevità. Greco riparte da qui, da Tufo, per riscoprire e riappropriarsi delle sue origini, del significato stesso della sua ragion d'essere ed esistere. Finchè ci saranno custodi come Angelo in grado di preservarne l'anima più autentica, il Greco di Tufo, a Tufo, non corre pericoli.