

## San Greg, il nuovo rosato di Feudi di San Gregorio

**Data:** 01/05/2024  
**Fonte:** Vinodabere  
**Link:** <https://vinodabere.it/san-greg-il-nuovo-rosato-di-feudi-di-san-gregorio/>

Venerdì 24 aprile, per i giornalisti e gli operatori del settore si è tenuta una interessante degustazione on line, condotta da **Antonio Cataldo Presidente di Feudi di San Gregorio** e dal direttore della produzione **Pierpaolo Sirch**.

In degustazione la novità assoluta, **Igt Campania rosato San Greg 2023**, ottenuto da Aglianico. Le uve provengono da vigneti di età diverse, caratterizzati da suoli di tipo calcareo-marnoso, con ottime esposizioni. Dopo la vendemmia manuale, i grappoli subiscono una leggera pressatura, a cui segue una classica vinificazione in acciaio; il colore ricorda le tonalità dei rosati francesi, dotato di una bella luminosità. Il profilo olfattivo rimanda a note succose di ribes, melograno, fragola e cenni floreali. In bocca il sorso è piacevole, fresco e sapido in chiusura. **Pierpaolo Sirch** ha sottolineato che il cambiamento climatico ha portato una condizione di equilibrio maggiore nei territori di Feudi e che i vitigni autoctoni hanno sicuramente risposto meglio degli internazionali, proprio come per l'Aglianico che viene utilizzato per ottenere il San Greg: l'azienda vanta inoltre una tradizione ventennale riguardo alla tipologia rosato. Spunto di riflessione i dati di mercato portati sempre da Sirch: in Italia una bottiglia venduta su 25, cioè il 4% , è un rosato mentre in Francia il rapporto è 1 a 3, in USA 1 a 5 e in Inghilterra 1 a 10.

**Il San Greg** vuole essere un progetto totalmente nuovo per rilanciare "l'aperitivo all'italiana", quello che all'inizio del secolo XX era diventato un fenomeno sociale.

**Paolo Cataldo** ha poi introdotto le altre due referenze in degustazione, che provengono dai territori più vocati dell'Irpinia e che danno seguito all'utilizzo della menzione Riserva per il Fiano Docg e per il Greco Docg. Una scelta importante quella di uscire più tardi sul mercato, proprio per mettere in evidenza la grande capacità di invecchiamento.

**Pierpaolo Sirch** racconta come il Fiano sia un vitigno amato dai vignaioli perché è una varietà resistente più di altre alle malattie fungine, molto produttiva, dotata di buccia spessa che consente di lasciare il grappolo in pianta anche fino a dicembre: inoltre la conformazione dell'Irpinia e le differenze tra una zona e l'altra fanno sì che non esista mai un'annata negativa, per le cospicue variazioni legate al microclima negli 875 appezzamenti che sono curati dall'azienda Feudi di San Gregorio.

La presenza del Fiano in Campania è documentata dai tempi di Columella e Plinio, conosciuto come Vitis Apicia, per la sua capacità di attirare gli sciami di api: la sua presenza nelle zone vocate della regione è cresciuta enormemente, dato che negli anni Ottanta si contavano solo 567 ettari. **Fiano di Avellino Docg Riserva Pietracalda 2022** esprime la qualità delle uve provenienti dal vigneto Quercia Grossa Pietracalda, emblema della biodiversità, incastonato tra boschi di castagno, frutteti e orti sperimentali nel comune di Sorbo Serpico, tra i 400 e 600 metri di altezza.

Dopo la vendemmia la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a circa 16-18°, a cui segue una maturazione di 12 mesi sempre in acciaio, sulle fecce fini. Sirch ha inoltre raccontato che sono in atto diverse sperimentazioni per l'affinamento del Fiano, che testano le microssigenazioni in legni di varie capienze e tostature, in cemento e in anfora. Un vitigno che si adatta facilmente e gode di popolarità anche al di fuori dei confini italiani, a differenza del Greco.

**Il Greco di Tufo è sicuramente uno dei vitigni italiani più straordinari:** lo troviamo in un affresco a Pompei con il nome di vino Greco e ne parla anche Plinio il Vecchio nel suo Naturalis Historia del I secolo dopo Cristo. Coltivato su di una superficie che si estende per circa 600 ettari, è sicuramente una tra le Docg più piccole, comprensiva di 8 comuni tra cui appunto Tufo. È un vitigno che per crescere richiede cura e attenzione, avendo inoltre una buccia molto sottile. Il **Greco di Tufo Docg Riserva Cutizzi 2022** proviene dalla vigna situata nella zona di Santa Paolina, a circa 400 metri di quota.

L'areale di produzione viene diviso in due zone, la prima da cui si ricavano le versioni più austere è quella situata sulle colline, circondate da boschi, mentre la seconda occupa la parte collinare che si apre verso la valle, che regala espressioni più immediate.

Le uve utilizzate per la produzione del Cutizzi provengono appunto dalla zona di passaggio verso le colline digradanti verso il fondovalle, vicino alla più grande miniera di zolfo del Sud Italia, a 430 metri di quota. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata intorno a 16-18 gradi e la maturazione sempre in serbatoi di acciaio, con permanenza sulle fecce fini per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi. Nel calice propone una veste luminosa di color giallo paglierino con riflessi dorati. Il corredo olfattivo propone sentori di pesca bianca, prugna gialla, mentuccia, pietra focaia, erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno, fresco, coerente e il finale chiude sapido su note fruttate e minerali.

In questo articolo [Featured](#), [Feudi di San Gregorio](#), [Fiano](#), [Irpinia](#), [Rosato](#), [rosato San Greg](#), [Vini](#), [Vini irpini](#), [Vinodabere](#)

Scritto da [Olga Sofia Schiaffino](#)

Medico Psichiatra, stregata da Dioniso, divento sommelier nel 2013, Degustatore Ufficiale nel 2014 e Miglior sommelier della Liguria 2019. Nel 2016 nasce il mio blog [wineloversitaly](#) e dal 2018 sono molto attiva sui Social con il profilo [@wineloversitaly](#). Nel 2021 sono la vincitrice del sondaggio proposto da The Fork nella categoria

Wine Influencer. Ideatrice e Curatrice della prima guida Social " I vini del cuore" che uscirà a fine 2021. Collaboro come Social media coach con aziende e partners del mondo del vino. Non smetto mai di studiare: ho superato il Wset level 3 con il massimo dei voti. Comunicare il vino con passione e rispetto è il mio desiderio e il mio impegno.

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia

Di seguito:

### **[La Scolca, bottiglia speciale e nuovi progetti per il 105mo](#)**

Non perderti:

### **[Nino Negri: un pezzo di storia del Nebbiolo valtellinese che continua a convincere e a stupire](#)**

[NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFÈ PIU' COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI](#)

#### **[News](#)**

[La classifica dei migliori 10 Panettoni d'Italia del 2019 secondo Vinodabere](#)

#### **[News](#)**

[La Classifica dei migliori Cannonau della Piccola Guida della Sardegna di Vinodabere - Seconda Edizione \(assaggi effettuati nel 2019\)](#)

#### **[News](#)**

[La classifica dei migliori 20 Panettoni d'Italia del 2021 secondo Vinodabere](#)

#### **[News](#)**

#### **Articolo originale:**

<https://vinodabere.it/san-greg-il-nuovo-rosato-di-feudi-di-san-gregorio/>