

VERTICALE FRASSITELLI – INTRODUZIONE

<<Siamo proprio sicuri di voler fare una verticale così profonda?>> Un misto di curiosità e timore traspare dalla voce di Andrea D'Ambra, mentre gli proponiamo una retrospettiva dedicata alla sua etichetta più conosciuta ed amata. Quel Tenuta Frassitelli che da quasi trent'anni racconta agli appassionati di mezzo mondo cos'è la Biancolella e perché l'isola di Ischia è stata, e può essere ancora, un vero terroir. Non solo per le radici storiche, ma soprattutto per la sua vocazione nel plasmare vini, soprattutto bianchi, estremamente attuali: snelli, spensierati, saporiti, come ci si attende a due passi dal mare, e al tempo stesso riservati, linfatici, mutevoli. Bottiglie che non nascono certo con l'idea di essere stappate a distanza di lustri, eppure capaci – come ha rivelato la nostra esclusiva degustazione – di attraversare il tempo con una vitalità e un carattere insospettabili. <<E' un'emozione e una sorpresa prima di tutto per noi>>, ci confessa Andrea, accompagnato dall'ultima generazione attiva in cantina, le figlie Sara (enologa) e Marina (laureata in economia e impegnata in amministrazione). <<Non ci eravamo mai spinti così indietro: abbiamo sempre consigliato di consumare la nostra selezione nell'arco di 4-5 anni, quando il frutto è ancora solare, ma è un'esperienza davvero affascinante ritrovarla nel pieno della maturità>>. Il fatto è che si sa tutto, o quasi, del Tenuta Frassitelli inteso come vigna, cru, luogo, costantemente evocato come simbolo di "viticoltura eroica", con i suoi 600 metri di monorotaia, i terrazzamenti, le pendenze superiori al 60%, le oltre 1.500 ore annue di lavoro per ettaro necessarie. Molto di meno, invece, si conosce e si discute del Tenuta Frassitelli vino e della sua identità espressiva ed evolutiva, per molti versi sempre così lontana dalle mode, oggi come un decennio fa. Troppo delicato e longilineo per essere compreso negli anni in cui andavano per la maggiore bianchi grassi e materici, profilo non abbastanza "verticale-artigianale" per essere riscoperto nel mood estetico delle ultime stagioni. <<In effetti la letteratura del Frassitelli è sempre stata sbilanciata soprattutto sugli aspetti ambientali e paesaggistici>>, sottolinea Andrea, <<ma è un qualcosa naturalmente legato alla sua storia. Se questo vino esiste, lo si deve in buona parte a Luigi Veronelli, che nel 1984 venne ad Ischia per girare una trasmissione televisiva, rimase folgorato dalla bellezza del posto e praticamente obbligò la mia famiglia ad imbottigliare separatamente la biancolella che lì nasceva>>. Il vigneto era stato invece acquisito e impiantato, fazzoletto dopo fazzoletto, tra la fine degli anni '50 e la metà degli anni '70 ad opera di Mario, Michele e Salvatore D'Ambra, il padre di Andrea, con la fondamentale collaborazione del mitico mediatore, Michelino detto "Candelora".

<<Prima c'erano soltanto ginestre>>, ricorda Andrea, <<infatti il nome Frassitelli deriva da "piccole frasche". Era la prima volta che si provava a fare uva così in alto a Ischia, tra i 450 e i 550 metri, ed erano in tanti a prevedere che non avremmo prodotto nemmeno un grappolo. Invece...>> Articolati in una ventina di parcelle, i quattro ettari si affacciano sul mare ma si collocano alle falde del monte e vulcano spento Epomeo nel comune di Serrara Fontana sotto il bosco della Falanga, nel quadrante sud-occidentale dell'Isola Verde. La famiglia D'Ambra distingue da sempre due "sotto-cru": la parte più bassa è Tifeo, orientata ad ovest e allevata ad alberello alcamese, con ceppi di oltre 40 anni, là dove Pietra Martone è più in alto, guarda a sud, sud-ovest ed è stata reimpiantata nel 1998 a cordone speronato. Tra i filari è largamente maggioritaria la biancolella, varietà dalla buccia sottile che non soffre particolarmente le annate siccitose, anche grazie alla particolare composizione dei terreni. Sono suoli di origine vulcanica, di medio impasto, poveri di sostanza organica, con massi affioranti: il tipico tufo verde sbriciolato dell'isola, utilizzato anche per i tradizionali muretti a secco (le "parracine") presenti nei terrazzamenti. La pietra tufacea assicura un drenaggio ottimale nei millesimi più piovosi e fa da spugna in quelli più asciutti, mentre è il graffiante e salmastro vento di ponente a creare qualche grattacapo in più per la cultivar ischitana, vendemmiata di solito tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Nel lavoro di cantina poco o nulla è cambiato dalla prima uscita (annata 1985): pigiatura, inoculo con lieviti selezionati criofili, fermentazione per 10-15 giorni, sosta sur lie e batonnage periodici, tutto in acciaio. Dalle circa 3.000 bottiglie degli inizi si è passati progressivamente ad oltre 30.000, proposte a scaffale a meno di 15 euro, con cinque lotti cadenzati da marzo al settembre successivo alla vendemmia. E' proprio questa cesura tra l'ispirazione quasi visionaria delle sue origini e la concretezza produttivo-stilistica con cui si offre sulle tavole, a rendere tremendamente stimolante un viaggio nel mondo del Frassitelli lungo venticinque anni. E non è un caso se ne usciamo con più domande che certezze, perché forse la biancolella regina di Casa D'Ambra non sarà lo stereotipo del "bianco da invecchiamento", di quelli che vanno necessariamente attesi per essere apprezzati a pieno, ma di sicuro è "bianco che sa invecchiare". E molto bene, a risentire oggi le versioni 1988 e 1995, ma anche millesimi più recenti che probabilmente ne seguiranno le orme. Una resistenza temporale che trova in minima parte spiegazione nei dati analitici: nessuna delle dodici annate testate nella nostra verticale supera i 12,8 gradi di alcol, i 25 gr/lt di estratti e i 6,8 gr/lt di acidità totale. E' una sorta di "terza via" rispetto alle dotazioni materiche e agli spigoli da smussare, quella che si delinea ripercorrendo la storia del Tenuta Frassitelli in bottiglia, tratteggiata in

primo luogo dall'armonia delle componenti. Un vino che nasce equilibrato e su questa proporzione prosegue il suo cammino, giocando garbatamente con i tratti floreali e arborei tipici della macchia mediterranea, suggerendo più che esibendo una vena iodata sottile, leggera, attiva sotto traccia, solo in poche occasioni dichiaratamente salmastra. E' la forza della misura, quasi una mimetizzazione espressiva, che in un mondo sempre più polarizzato rischia a volte di passare inosservata, come una voce pacata in mezzo ad una folla urlante. Ecco perché eravamo felici, oltre che sicuri, di volere una verticale tanto profonda, caro Andrea.