

Pezzo di Storia Campana

Domenico Ocone è una specie di enciclopedia vivente. Parte in quarta a raccontarci del vino - del suo e di quello campano in generale - come se avessimo gli stessi interessi e ci frequentassimo da vecchia data. Snocciola numeri e nomi: professori universitari, ricercatori, enologi illustri, cantinieri storici, contadini dai soprannomi dialettali. Li cita tutti con familiarità, come se fossero passati lì, nella casa-cantina di Ponte, nel Beneventano, da pochi minuti. Il dottor Domenico, economista-viticoltore, (ma sarebbe meglio dire vignaiolo dato in prestito

L'azienda Ocone festeggia un secolo di vita collezionando successi sul mercato italiano ed estero. La passione di famiglia per la terra e la vite sono sigillo di garanzia dell'intera produzione

all'economia, perché passa in campagna tutto il tempo che può) gongola portandoci in giro per le stanze della sua azienda. Ci mostra foto storiche, di familiari illustri e foto di attrezzature di casa che erano di grande avanguardia per l'Italia. Impianti di refrigerazione delle uve già nei primi an-

ni 50, per esempio, e ben cinque linee di imbottigliamento in funzione negli anni 60, con un nastro trasportatore che portava le bottiglie direttamente sui carri ferroviari. E poi tutti i parenti e i collaboratori che hanno fatto grande la cantina di Ponte. Ocone ha buoni motivi per

gongolare, perché in questi mesi la sua azienda compie 100 anni, e indubbiamente è un bel traguardo per chi ha saputo attraversare indenne le crisi, le guerre e le trasformazioni sociali ed economiche della campagna campana. Tutto partì dalle intraprendenze di un Giuseppe Ocone, che sposò, diciottenne, la coetanea Generosa Orsillo e subito organizzò il commercio dei vini che già si facevano in famiglia. Giuseppe fu davvero un grande. Costruì la prima cantina proprio vicino alla stazione, punto strategico per il commercio, perché arrivare prima sui mercati era determinante già allora.



Ocone ha circa 11 ettari di vigneti di proprietà ai quali se ne aggiungono altri 25 di amici e conoscenti.

assemblaggi scegliere, ci si ritrova tutti in cantina, compreso quello che deve far quadrare i conti; si assaggia e si sperimenta a oltranza, fin quando non si trova la soluzione giusta, quella che piace a noi. La soluzione deve essere univoca, nessuna incertezza, e questo provoca belle lotte, accesi confronti fin quando non si arriva a un accordo. E l'accordo arriva quando nel vino sentiamo tutti, in maniera chiara, il profumo della campagna e dell'uva".

La coltivazione biologica

A proposito di conoscenti: "Gli ettari che abbiamo a disposizione sono circa 11 ma usiamo le uve di altri 25 ettari distribuiti tra il parentado e il gruppo di amici che abbiamo convinto a dedicarsi alla coltivazione biologica". Sul biologico non si discute. "Se vuoi che la campagna trasmetta il suo sapere all'uva, e l'uva al vino, bisogna fare in modo che la terra e le piante siano sane, stiano bene, non siano inquinate. Mi pare così logico".

In azienda le tecniche biologiche non si adottano certo da ieri ma dal 1984, quando il settore bio mosse i primi passi. Domenico Ocone ne era talmente convinto che nello stesso anno si ritrovò tra i soci fondatori dell'Icea, ovvero dell'Istituto di certificazione etica ambientale. Cosa si fa in pratica nelle vostre vigne? "Per la difesa e il nutrimento delle piante usiamo solo sostanze che si trovano in natura o che possiamo ottenere con sistemi molto semplici. Niente elaborazioni chimiche, manipolazioni genetiche, ogm, fertilizzanti o pesticidi chimici. Grazie al rispetto dell'ambiente siamo riusciti a fare ▶

Poi, più tardi si buttò anche in nuove attività, prima in Africa, coi camion, e poi in casa, con una linea di autobus per collegare Napoli a Pescara, scavalcando gli Appennini.

Durante la seconda guerra mondiale si inventò pure un gin locale da vendere alle truppe americane, inerpicandosi su per i fianchi del Taburno, il massiccio vulcanico poco lontano dalla cantina, alla ricerca delle bacche di ginepro e delle erbe particolari da aggiungere al frumento e all'orzo per rinforzare questo limpido distillato. Insomma, un inarrestabile, come sembra essere l'attuale conduttore dell'azienda, Do-

menico. "Mi piace questo lavoro nel vino perché sono il continuatore di un pezzo importate della lunga storia di una famiglia sempre intraprendente. Perché il mio desiderio è valorizzare le uve campane. Perché - e si fa una risata - sono circondato in azienda da persone amiche e molto capaci e quindi me la posso pure prendere comoda".

Un trionfo dovuto anche alle persone

Tra i fedelissimi ci presenta subito Nicola Pastore, che si occupa delle relazioni esterne dell'azienda. Nicola è giovane, cortese, affabile e ha l'aria di trovarsi molto bene nel clan

Ocone. "Nicola è praticamente nato qui", riprende Domenico, "suo padre Luigi negli anni 70 era già il responsabile della produzione vitivinicola dell'azienda. Poi arrivarono Silvio e Carmelo a dare nuova energia e struttura alla nostra attività". Parla, Domenico, appunto come se noi fossimo di casa ma, per capirci, Silvio Belfiore è l'amministratore, Carmelo Ferrara è l'enologo, e sono tutti lì, un gruppo solidale da sempre. "Uno dei motivi per cui l'azienda va bene è che ci si conosce tutti da tanto, non ci sono segreti su nessun argomento. Anche quando si decide che vini fare, che

L'attenta cura dei vigneti permette una produzione di vini dai profumi e dal gusto che ricordano la campagna.

buoni vini e grazie ai buoni vini siamo riusciti a farci un buon nome. Questo è importante, perché, le cito l'autore del Don Chisciotte, Miguel de Cervantes, un buon nome è meglio della ricchezza”.

A proposito di citazioni, una spicca da un cartoncino appoggiato su una scrivania: “Solo il vino e la vigna ti fanno conoscere il vero sapore della terra che la cresce”. È di Collette, scrittrice francese della prima metà del secolo scorso. L'ufficio, che dà direttamente sui filari ben allineati e le colline, è pieno di libri, guide, quadri, disegni, oggetti, citazioni e disegni di oche, che sono un po' il simbolo dell'azienda. Più un luogo di chiacchiere, spuntini e d'assaggi, un posto da compagnia invece che di trattative commerciali.

L'etichetta del centenario

C'è, su un leggio, anche il bozzetto definitivo dell'etichetta di Anàstasi, un vino nuovo voluto proprio per festeggiare il centenario dell'azienda. “Anàstasi è un nome di buon auspicio”, spiega con soddisfazione il padrone di casa, “viene dal greco anastasis, vuol dire inizio di un nuovo corso, e in più fa riferimento alla chiesa locale di sant'Anastasia, quindi mantiene un legame col territorio in cui affondiamo mani e cuore”. Questo vino è un Aglianico del Taburno ed è ottenuto da uve aglianico che sono passate sotto i raggi x della squadra Ocone per una selezione accuratissima. Anàstasi si aggiunge così alle altre 10 etichette prodotte dall'azienda, vini ottenuti dalle uve bianche greco, falanghina e coda di volpe e un po' di fiano, e dalle uve rosse aglianico e piedirosso. In tutto si



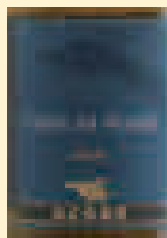
fanno 250mila bottiglie ogni anno, compreso uno spumante metodo charmat ottenuto dai vitigni a bacca bianca. Il 60% della produzione prende la via dell'estero, specie quella che porta negli Stati Uniti. “Lì siamo coperti in tutti gli Stati tranne uno. Ma ci stiamo adoperando per una copertura completa”, spiega Ocone. Essere presenti ovunque negli Usa per un vino italiano è davvero un record.

“Piacciono molto i vini semplici, immediati, che parlano di natura ma sanno essere anche eleganti. Il nostro Diomede, un aglianico dedicato all'eroe omerico che tra le molte città fondò anche Bene-

Da non perdere

Taburno Doc Coda di Volpe 2009 9 euro

Giallo paglierino con riflessi dorati. I profumi intensi ricordano i fiori di tiglio, la pesca e l'anice. Al palato è morbido, fresco con una buona acidità. Sul finale si avverte una persistente nota balsamica.



Taburno Doc Piedirosso 2009 9,50 euro

Colore rosso con sfumature brillanti. I profumi sono decisi, richiamano i frutti rossi e le spezie come il pepe nero. In bocca ha un buon tannino e una discreta acidità. Persistente.





Da circa dieci anni dalla cantina aziendale escono vini bianchi, in particolare quelli prodotti con uve di falanghina.

• Durante la seconda guerra mondiale si produceva un gin per le truppe americane

vento, parte da qui a 8 euro a bottiglia e lo si ritrova in certe enoteche di New York o Los Angeles anche a 10 dollari al bicchiere. Io l'ho bevuto e mi è piaciuto – un'altra risata – anche a quel prezzo. Va

detta una cosa: loro, negli Usa, sanno servire il vino davvero bene: bicchieri perfetti, limpidi, lucidi, quasi sempre di cristallo. Molte enoteche di casa nostra, anche importanti, dovrebbero rinnovare

Dove e Come

Ocone - Agricola del Monte (questa la denominazione completa) si trova in via Monte, loc. la Madonnella, a Ponte, (Benevento) Tel. 0824.874040, www.oconevini.it Per arrivarci si prende da Napoli l'autostrada A1 in direzione Caserta. Si esce a Caserta Sud, nella direzione di Maddaloni, e si prosegue per Telesse - Benevento. Si entra nella strada Caianello-Benevento (direzione Benevento) e si esce a Ponte-Torreco, (direzione Ponte) seguendo poi le indicazioni per Via Monte o località la Madonnella.

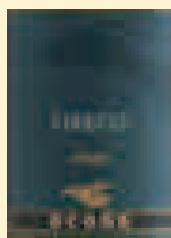
il corredo e tenerlo poi bene, in modo da poter offrire il meglio”.

Torniamo ai vini. “Per gran parte del tempo abbiamo fatto solo i rossi, ai bianchi ci siamo dedicati appena da una decina d'anni, ma forti ormai di una lunga esperienza, di uve cresciute bene e delle persone giuste. È stata proprio la falanghina, un vino bianco, ad aprirci la porta in America. Questo ci ha dato grande soddisfazione perché questo vitigno, per dare il meglio, richiede da parte nostra conoscenza e pazienza. Anno dopo anno abbiamo fatto sperimentazioni, aggiustamenti... anche in collaborazione con la Facoltà di agraria della Regia Scuola di Avellino, che fu fondata solo un trentennio prima della nostra azienda. Insomma, abbiamo provato pian piano tecniche colturali e di vinificazione diverse fin quando è venuta fuori la Falanghina vera, fresca in bocca e profumata di fiori e frutti esotici”.

Giuseppe Ocone, l'iperattivo fondatore di cui c'è un ritratto sulla parete di fronte a noi, pur nella sua immobilità, sembra avere l'aria soddisfatta.

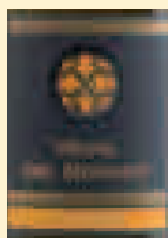
Taburno Doc Greco 2009 12 euro

Colore giallo intenso con riflessi brillanti e dorati. I profumi ricordano la salvia e gli agrumi come il limone. Degustandolo risulta fresco e sapido. Il finale è persistente con un lungo retrogusto di mandorla e di frutta bianca.



Taburno Doc Falanghina "Vigna del Monaco" 2009 16 euro

Giallo paglierino intenso con riflessi brillanti. Profumi di fiori di camomilla si uniscono a sentori di pesca e mandarino. In bocca è morbido e di buona sapidità. Finale agrumato.



Aglianico del Taburno Doc Rosso "Anastasi" 2006 25 euro

Colore rosso rubino con riflessi porpora brillanti. Al naso profumi di frutti di bosco con un finale balsamico. Al palato è un vino caldo, si avvertono note di nocciola e amarena sul finale.

