

GUSTI SELVAGGI E REMINISCENZE SANNITE NELLA TINTILIA DI LIVIO PALAZZO

◆ Quando, negli anni '70 del Novecento, una decisa politica per lo sviluppo dell'area di pianura molisana verso i litorali, finanzia incisive opere irrigue, i viticoltori di montagna rimasero sguarniti e tagliati fuori dalla modernizzazione. E furono costretti a espianare la pressoché totalità delle proprie vigne, considerate non più competitive. Livio Palazzo, tuttavia, non ci stette a sacrificare la storia secolare dei suoi vigneti, tramandati di padre in figlio fin dal lontano 1526, data nella quale Baranello, un centro limitrofo a Campobasso, approvò il suo primo Statuto, in esordio dell'era dei Comuni, che segnò la fine del feudalesimo, concedendo, a certe condizioni, terre ai contadini. Salvò una vigna, quella più felicemente esposta. E poi, nel 1998, reimpiantò il podere, con ceppi giovani. Un sommelier lo incoraggiò a dar loro un'immagine. E quindi a imbottigliarli. Oggi la sua azienda, "Principe delle baccanti", di circa 13 ettari, dei quali 3 destinati a vigna, a circa 650 metri di altitudine alle falde del monte Vairano, si sta facendo conoscere e ottiene premi. Produce una media di 10mila bottiglie l'anno, di cui 6mila di un vino che merita di farsi conoscere, il Tintilia Doc. Vitigno autoctono molisano, di origini ispaniche o greche, spesso confuso con il Bovale

sardo ma con un Dna che ne attesta l'estraneità con esso, nella società contadina era il vino delle grandi occasioni, consumato solo in caso di battesimi, fidanzamenti, matrimoni, e portato in dono da parenti e amici a famiglie colpite da un lutto, in quel rito ancestrale e propiziatorio chiamato *consuolo*. Livio Palazzo, che vinifica attraverso il metodo antico della fermentazione in tini di legno aperti ("navelli"), pigiatura soffice senza ricorso a lieviti, lo definisce "selvaggio", con sentori di liquirizia e tartufo, adatto a soppressate e salsicce, pecorini stagionati dei pascoli molisani, arrostiti e carni alla brace.

La sua Falanghina, arricchita, nell'uvaggio, da un 10 per cento di "Coda di volpe", anch'esso antico vitigno sannita confratello del Greco di Tufo, la aggettiva come "altera" e con i suoi sentori di fiori di ciliegio e la sapidità, ben si sposa con un piatto tipico della zona, "lo spezzato di Pasqua", agnello in brodo a pezzettoni con pecorino fresco grattugiato e uova. È un vino longevo questo, che dura fino a 9 anni e a completare la gamma delle tre etichette di Principe delle Baccanti, altrettanto evocatore di un passato perduto quando la famiglia Palazzo consegnava il vino, a taverne e locande di Campobasso, trasportandolo su salme, ossia

botticelle trasportate da un mulo, spicca il rosso "banded". Le reminiscenze dell'origine, nel misterioso *calembour* di sapori, si uniscono con la recente scoperta di alcuni resti dell'antica città di Aquilonia, uno scenario da musicare con *The Great Gig in the Sky*, dei Pink Floyd o magari con *Carlo Martello torna dalla battaglia di Poitiers*, di De André.



TINTILIA, PRINCIPE DELLE BACCANTI



**Aperti
dal lunedì
al sabato
e domenica
mattina**

**AZIENDA AGRICOLA
De Vincenzi Giuliana
e Cavobianchi Giuliano**

VENDITA DIRETTA POLLAME

Santa Croce di Sermide - Via Milazzo 20 - Tel. 0386.915039