

GIOVANNI MOLETTIERI



VITICOLTORE PER AMORE



Viticoltore per Amore

Sono sempre stato sereno nella mia vita, sin da bambino.

È questione di carattere ma lo devo molto anche a mio **nonno Giovanni**, che ho amato ed amerò per sempre nel suo ricordo.

Mi teneva stretto per mano, la sua vissuta e rugosa, **da vignaiolo di ennesima generazione**, ma con me delicata, mostrandomi le nostre vigne davanti ad un paesaggio che

per me resta unico: quello delle **colline di Montemarano**, il mio Territorio. Eravamo entrambi accarezzati da una piacevole brezza, in un sereno silenzio interrotto solo dai suoi semplici insegnamenti: “...buona è l'uva, buono sarà il suo vino”...

Valori forti i suoi, miei da subito. L'Amore innanzitutto, per le Persone, per le Tradizioni, per i Luoghi, per le mie Vigne.



L'Amore per la mia Terra e per la mia Gente

Montemarano, nel cuore dell'Irpinia, è un **antico Borgo Medievale ad 820 metri di altitudine**, ad un tiro di schioppo dalla Luna. Ci sono nato, vissuto e, come si dice dalle mie parti, “pasciuto”, che sta per “nutrito”, nutrito dei suoi gustosi cibi, delle sue antiche tradizioni contadine e del sapere della sua meravigliosa gente.

Ho vissuto una bella adolescenza in quei luoghi e tra quelle persone, coccolato e formato dai miei genitori, entrambi pure montemaranesi di lunga stirpe.

Armando, papà, uomo di esperienza e gran carattere, riusciva puntualmente, e riesce tutt'oggi, ad appagare la mia avidità di conoscenza ed a trasferirmi il suo infinito Amore per il Vino e la sua tenacia per rea-

lizzare i propri sogni, e **Gina**, mamma, che da alcuni anni non è più accanto a me, donna molto bella, intuitiva e di grande cultura, capace di stimolare in me la sua stessa visione di bellezza ed una forte passione per le varie forme d'Arte, quella musicale e contadina in particolare. Mancano a noi tutti la sua dolcezza e la sua forza ma il ricordo di lei l'ha già resa immortale nelle nostre menti, nei nostri cuori.

Decisi quindi, con l'Amore e l'inconsciente intraprendenza di un quindicenne, di proseguire la tradizione di famiglia sostenendo nonno Giovanni e papà Armando nei loro nuovi ed ambiziosi progetti, un nuovo corso che di lì a qualche anno avrebbe tracciato per sempre anche la mia vita.



Amo il mio Lavoro e le mie Vigne

Lavorare la terra è dura e soprattutto in **condizioni estreme** come quelle a Montemarano, per declivi e rigidità delle temperature. D'altronde la Natura non ha pause e non va mai in ferie, quindi niente pause e ferie per chi l'assiste ma se ami e conosci la tua terra, le tue viti, allora metà delle fatiche non ti pesano.

Per gestire i miei **22 ettari di vigneto**, in parte già ultraottantenne, condido i lavori con validi e competenti collaboratori, gente nata in vigna che come me ama questo mestiere e rispetta le mie piante.

Certo, sono stato anche fortunato, su queste colline le mie viti han-

no trovato il loro **habitat ideale**. Il particolare **Suolo** ci mette del suo, è ricco di materiali vulcanici dovuti ad antichissime eruzioni ma anche di argilla, calcare e marna, un menù da chef stellato per le mie viti. Così come ci mette del suo anche il **Microclima** di quei territori grazie alle sue forti escursioni termiche e le lievi brezze marine che dal lontano Adriatico accarezzano questo versante della dorsale Appenninica. Ma anche la sapiente **“mano dell'uomo”** resta un fattore determinante, ciò che nonno e papà mi hanno insegnato, il mio Terroir.



Il Rispetto per la Natura e per i Vitigni che ha accolto

Mi piace seguire la crescita e lo sviluppo dei grappoli d'uva, così come i miei nonni ed i miei genitori hanno seguito la mia crescita sin dai primi anni di vita, e cercare di comprendere il miglior modo possibile per assisterli, senza forzature, badando solo al loro benessere.

La **sostenibilità ambientale** è alla base dei miei interventi in vigna. **Niente diserbanti**, meglio la zappa o, dove accessibili, le attrezzature meccaniche contro le erbe infestanti, **niente pesticidi**, le coccinelle sono dalla mia parte e risparmio un monte di soldi, e **niente concimi di**

sintesi, il menù è già naturalmente servito e se necessario solo un tantino di concime organico, come il cacio sui maccheroni.

Non ho “figli e né figliastri” tra i vitigni che coltivo, sono tutti irpini come me. Certo, penso all' **Aglianico** come il figlio primogenito, più maturo e forte, di carattere e longevità, ma penso anche alla delicatezza del **Fiano** e del **Greco**, che hanno costantemente bisogno di carezze, ed alla generosità del **Coda di Volpe** e della **Falanghina**. Ma li amo tutti, ciascuno con il proprio carattere e la propria identità.



Innamorato della mia Cantina

Ricordo ancora gli occhi lucidi ma convinti degli sguardi di mio padre e mio nonno quando condivisero di avviare **una nuova fase per l'attività vitivinicola di famiglia**: smettere di “svendere” le proprie meravigliose uve e **costruire una nuova cantina** dotandola di moderni impianti di vinificazione ed imbottigliamento. **Era il 1999**, impresa “tosta” in quella fase ma la saggezza di nonno e la tenacia di papà hanno ancora una volta avuto ragione.

Oggi è il mio forziere, ci custodisco i vini dei grappoli che ho tanto amato e coccolato. Lo scintillio dell'acciaio è dominato dal **calore e dai profumi**

dei legni dove l'Aglianico matura, anche per più anni, e si trasforma in **Taurasi**. È come casa mia, assai accogliente, moderna ed attrezzata il giusto necessario per non dilapidare il mio lavoro di un anno in vigna.

È una cantina che “vive” ed anch'io in essa vivo ogni giorno nuove **esperienze emozionali e sensoriali**, stati d'animo che mi piace condividere con amici ed appassionati, persone che pure amano e rispettano il Vino e che con me seguono l'evoluzione dei miei vini, in acciaio ed in barrique.



I miei Vini

Parlare di “tipicità” di un vino è sempre un azzardo, lo sosteneva anche Gino Veronelli, perché concetto spesso utilizzato per camuffare vini sgradevoli, vere “nefandezze” enologiche. La mia idea di fare vino è sempre stata legata al **rispetto della personalità e del carattere di ciascun vitigno**, se nasce tondo non può diventare quadrato, ma ho pensato anche **all’evoluzione del gusto delle persone**, magari di quelle più allenate, all’esigenza di ciascuno di noi di poter apprezzare la serbevolezza ed il piacere nel bere un vino, bianco o rosso che sia.

Dunque penso a vini bianchi freschi, piacevoli, correttamente strutturati

ed a vini rossi morbidi, eleganti e quanto più longevi possibile (in questo mi aiuta l’Aglanico). Insomma, vini in grado di stimolare piacevoli e, spero, indimenticabili esperienze sensoriali, a tutti i livelli.

Ho diviso i vini da me prodotti, **tutti in purezza al 100%**, in gruppi ben definiti, ciascuno riservato ad un pubblico di appassionati diverso: i **“Monovarietali da Mescita”**, grande piacevolezza e semplicità di beva al calice per neofiti del vino ed i **“Classici d’Irpinia”**, vini con maggiore complessità aromatica e strutturale per i palati più evoluti ed esigenti.

I monovarietali



**CAMPANIA
AGLIANICO IGP**
Zona di produzione
Montemarano
Estensione
3 Ha
Tipo di suolo
Argilloso Calcareo
Uvaggio
Aglianico
Altitudine
480 metri s.l.m.
Periodo di raccolta
Fine ottobre -
inizio novembre
Densità ceppi/Ha
3100/Ha
Sistema di allevamento
Guyot
Resa/vite
2,00 Kg/vite



**CAMPANIA
FALANGHINA IGP**
Zona di produzione
Benevento
Estensione
2 Ha
Tipo di suolo
Medio Impasto
Uvaggio
Falanghina
Altitudine
350 metri s.l.m.
Periodo di raccolta
Fine settembre
Densità ceppi/Ha
3100/Ha
Sistema di allevamento
Guyot
Resa/vite
2,10 Kg/vite



**CAMPANIA
ROSATO IGP**
Zona di produzione
Montemarano
Estensione
0,5 Ha
Tipo di suolo
Argilloso Calcareo
Uvaggio
Aglianico
Altitudine
510 metri s.l.m.
Periodo di raccolta
Metà ottobre
Densità ceppi/Ha
3200/Ha
Sistema di allevamento
Guyot
Resa/vite
2,00 Kg/vite



**IRPINIA
FIANO DOC**
Zona di produzione
Avellino
Estensione
3 Ha
Tipo di suolo
Sabbioso
Uvaggio
Fiano
Altitudine
350 metri s.l.m.
Periodo di raccolta
Fine settembre
Densità ceppi/Ha
3100/Ha
Sistema di allevamento
Guyot
Resa/vite
2,10 Kg/vite



**IRPINIA
GRECO DOC**
Zona di produzione
Tufo
Estensione
2 Ha
Tipo di suolo
Argilloso
Uvaggio
Greco
Altitudine
400 metri s.l.m.
Periodo di raccolta
Fine settembre -
inizio ottobre
Densità ceppi/Ha
3100/Ha
Sistema di allevamento
Guyot
Resa/vite
2,10 Kg/vite



**IRPINIA
CODA DI VOLPE DOC**
Zona di produzione
Montemarano
Estensione
0,5 Ha
Tipo di suolo
Argilloso Calcareo
Uvaggio
Coda di Volpe
Altitudine
500 metri s.l.m.
Periodo di raccolta
Inizio ottobre
Densità ceppi/Ha
3100/Ha
Sistema di allevamento
Guyot
Resa/vite
2,00 Kg/vite

I classici d'Irpinia



TINTOTERRA IRPINIA AGLIANICO DOC

Zona di produzione
Montemarano

Estensione
1,5 Ha

Tipo di suolo
Argilloso Calcareo

Uvaggio
Aglianico

Altitudine
520 metri s.l.m.

Periodo di raccolta
Fine ottobre -
inizio novembre

Densità ceppi/Ha
3500/Ha

Sistema di allevamento
Guyot

Resa/vite
1,70 Kg/vite



COLLE SANTA MARIA IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC

Zona di produzione
Montemarano

Estensione
1 Ha

Tipo di suolo
Argilloso Calcareo

Uvaggio
Aglianico

Altitudine
520 metri s.l.m.

Periodo di raccolta
Fine ottobre -
inizio novembre

Densità ceppi/Ha
3300/Ha

Sistema di allevamento
Vecchio tendone
Avellinese - Guyot

Resa/vite
1,70 Kg/vite



VIGNALI FIANO DI AVELLINO DOCG

Zona di produzione
Avellino

Estensione
2 Ha

Tipo di suolo
Argilloso

Uvaggio
Fiano

Altitudine
400 metri s.l.m.

Periodo di raccolta
Inizio ottobre

Densità ceppi/Ha
3500/Ha

Sistema di allevamento
Guyot

Resa/vite
1,80 Kg/vite



PIETRA DELL'ORLO GRECO DI TUFO DOCG

Zona di produzione
Tufo

Estensione
2 Ha

Tipo di suolo
Argilloso

Uvaggio
Greco

Altitudine
450 metri s.l.m.

Periodo di raccolta
Inizio ottobre

Densità ceppi/Ha
3500/Ha

Sistema di allevamento
Guyot

Resa/vite
1,80 Kg/vite



SAN GIOVANNI TAURASI DOCG

Zona di produzione
Montemarano

Estensione
1,5 Ha

Tipo di suolo
Argilloso

Uvaggio
Aglianico

Altitudine
550 metri s.l.m.

Periodo di raccolta
Inizio novembre

Densità ceppi/Ha
3600/Ha

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Resa/vite
1,60 Kg/vite



FRONTE DEL GELSO TAURASI RISERVA DOCG

Zona di produzione
Tufo

Estensione
2 Ha

Tipo di suolo
Argilloso

Uvaggio
Greco

Altitudine
450 metri s.l.m.

Periodo di raccolta
Inizio ottobre

Densità ceppi/Ha
3500/Ha

Sistema di allevamento
Guyot

Resa/vite
1,80 Kg/vite

La selezione



**MATER
CAMPANIA
AGLIANICO IGP**

Zona di produzione
Montemarano

Estensione
0,5 Ha

Tipo di suolo
Argilloso Calcareo

Uvaggio
Aglianico

Altitudine
650 metri s.l.m.

**Periodo
di raccolta**
Inizio novembre

Densità ceppi/Ha
3600/Ha

**Sistema
di allevamento**
Tendone Avellinese

Resa/vite
0,8 Kg/vite



Bollicine e passito



**APIS
IRPINIA
SPUMANTE BRUT DOC**

Zona di produzione
Montemarano

Estensione
1 Ha

Tipo di suolo
Sabbioso

Uvaggio
Fiano

Altitudine
400 metri s.l.m.

**Periodo
di raccolta**
Inizio ottobre

Densità ceppi/Ha
3500/Ha

**Sistema
di allevamento**
Guyot

Resa/vite
1,80 Kg/vite



**CAMPANIA
AGLIANICO IGP**

Zona di produzione
Lorem Ipsum

Estensione
12ha

Tipo di suolo
Medio

Uvaggio
Lorem Ipsum

Altitudine
12ha

**Periodo
di raccolta**
Medio

Densità ceppi/Ha
Lorem Ipsum

**Sistema
di allevamento**
12ha

Resa/vite
Medio

GIOVANNI MOLETTIERI



VITICOLTORE PER AMORE

C.Da Cortecorbo, 16
Montemarano (AV) - Italia

giovannimolettieri.it



Cantina Giovanni Molettieri

seguiaci