

TENDENZE

Campania sbanca alla grande fiera enologica di Verona Vinitaly, stregati dal piedirosso

DAL NOSTRO INVIATO
LICIA GRANELLO

VERONA — Piccole produzioni crescono. E quelle campane sono cresciute così tanto che quasi diventa difficile distinguerle da quelle delle grandi aree storicamente vocate, dal Piemonte in giù.

Entri nel padiglione 3 e quasi vieni respinto: i visitatori del Vinitaly, che negli ultimi giorni della fiera raddoppiano in quantità e curiosità, fanno a gara per aggiudicarsi un posticino, un mezzo sgabello, un francobollo di bancone dove poter degustare.

I produttori campani stanno gomito a gomito con le aziende dello champagne e quelle emergenti di Slovenia e Valle d'Aosta. Non tutti qui, per carità, se è vero che Feudi di San Gregorio è poco più in là, al numero 15, a presenziare con la potenza dei suoi vini.

Ma qui, al padiglione 3, prosperano i cosiddetti viticoltori di nicchia, quelli che veleggiavano border line tra la bambagia della microazienda e il mare aperto delle produzioni più robuste. Un esempio su tutti, quello di Galardi, una famiglia strappata, almeno in parte, alla commercializzazione delle castagne fresche.

Due cugine con i rispettivi mariti, più un fratello, pronti a uscire dall'ambito prettamente agricolo per entrare nel vellutato, pericolosissimo mondo dell'oleovincoltura. Perché entusiasinarsi è questione di un attimo, ma cadere un attimo dopo il decollo è facile, facilissimo.

SEGUE A PAGINA XI

Alla grande fiera del Vinitaly, dove le aziende campane

Da Feudi San Gregorio a Galardi e Caggiano, i visitatori della grande rassegna veronese hanno sgomitato per trovare un posticino negli stand delle case campane e degustare un sorso di Aglianico o Piedirosso...



conquistano palati e mercati: viaggio in un boom

“I vini della nostra regione sono cresciuti perché cerchiamo la qualità, anche a dispetto dei facili guadagni. La nostra soddisfazione più grande? Il piacere che vediamo sulla faccia di chi beve: impagabile”

DAL NOSTRO INVIATO

(SEGUE dalla prima di cronaca)

LA famiglia Catello-Celentano-Selvaggi ha deciso di percorrere la strada in punta di piedi. Cercando la qualità a dispetto di qualsiasi altra considerazione, guadagno compreso (almeno per il momento). Non si spiega il perché, altrimenti, si possa sorridere tranquilli snocciolando i dati aziendali: «Il nostro Terra di lavoro viene realizzato in quattromila esemplari, per un fatturato di 80 milioni di lire».

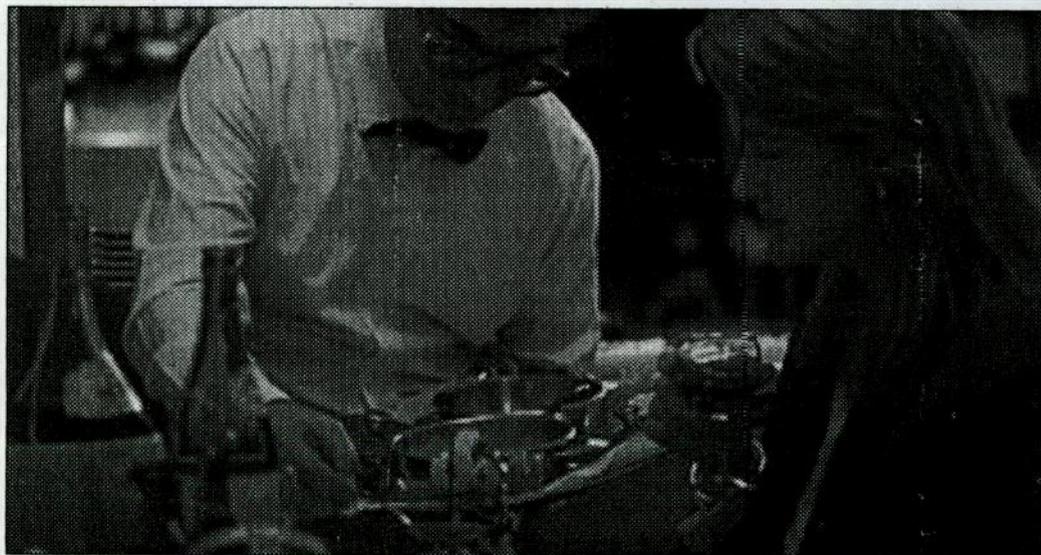
A questa produzione da bomboniera, vanno aggiunte le 3.000 bottiglie d'olio extravergine, una sorta di essenza d'olive da distribuire agli amici e poco più.

Eppure. Eppure, questo magico viaggio di Aglianico e Piedirosso (in proporzione di 80 e 20), curato acino per acino in simbiosi con Riccardo Cotarella, è alla base di un progetto di crescita:

alla Galardi, infatti, si sono dati tre anni di tempo per produrre cinque volte tanto (con fatturato in scia, si spera), ma solo a patto di mantenere intatto il li-

L'America scopre la Campania

“Questo è il nettare degli dèi”



vello qualitativo.

Qui, al Vinitaly, quelli della Galardi sono di casa, avendo cominciato proprio qui, quattro anni fa, a proporre il «Terra di lavoro» della vendemmia '94. Allora, l'intera produzione venne acquistata da compratori americani.

Così, all'inizio del terzo millennio, il mercato statunitense

resta il destinatario privilegiato della casa, con la stessa percentuale di assegnazione destinata all'Italia.

Dove, peraltro, i primi a godere dei piaceri dei vini dell'azienda sono enoteche e ristoranti del nord. «Gli amici del sud sono arrabbiatissimi. Ma del resto, come spesso succede, non siamo stati profeti in patria, se

Il Vinitaly, fiera enologica di Verona, ha confermato il successo dei vini campani. Bere vino di qualità fa tendenza anche tra le signore

non nell'ultimo periodo».

A credere nelle possibilità di «Terra di lavoro» da subito, i mitici coniugi Iaccarino, capaci di organizzare degustazioni con i piccoli produttori locali per far conoscere e valorizzare sforzi, bravura, caparbietà dei nuovi vini campani. E infatti, nella sontuosa carta dei vini del loro ristorante tristellato potete trovare altri piccoli produttori di pregio quali Villa Matilde, Marsella e Terra Mia. E Antonio Caggiano, altro viticoltore ammalato di buona qualità. Se la vendemmia 2000 è stata giudicata ottima, con 1.950.000 ettolitri previsti tra vini e mosti, Caggiano si è ritagliato un francobollo da 20.000 bottiglie per il suo Taurasi, pari pari a quello che si faceva 300 anni fa. Appassionato di fotografia e arte in genere, può vantare una cantina-gioiello, costruita poco più di dieci anni fa, realizzata con materiali di recupero e rispetto assoluto del territorio. Oltre al Taurasi, l'azienda propone un Fiano d'Avellino, chiamato Bèchar, in ricordo di un'oasi nel deserto del Marocco incontrata in uno dei suoi tour da viaggiatore senza requie, «e tale e tanta era la bellezza di quel paesaggio, da avergli dedicato non solo il nome, ma anche la purezza di un vino che fa innamorare...».

In quanto ai vigneti, Caggiano lascia non più di quattro, cinque grappoli per pianta, «ma il piacere che vedo sulle facce di chi beve il mio vino mi ripaga di tutti i sacrifici». Basta guardare i fortunati degustatori del suo stand, per dargli ragione.

LICIA GRANELLO

RISTORAZIONE

E Don Alfonso batte tutti

SE FOSSE un partito avrebbe in Parlamento la maggioranza dei seggi. E' «Don Alfonso» di Sant'Agata sui due Golfi consacrato al Vinitaly miglior ristorante italiano grazie a «Civiltà del bere» che ha promosso un concorso per il miglior ristorante e il miglior vino con una procedura di voto «rubata» alla politica: la giuria composta da 150 giornalisti internazionali ha votato in una vera e propria cabina, presente il notaio, e dall'urna è uscito il vincitore. Il ristorante campano ha sbaragliato la prestigiosa concorrenza di altri 4 finalisti come «Da Caino» (Montemerano provincia di Grosseto), «Aimo e Nadia» (Milano), «Locanda Arnolfo» (provincia di Siena), «Guido» (Costigliole d'Asti). Un successo a base di pesce, filetto di sogliola al basilico abbinato ad uno dei 6 vini finalisti: a Don Alfonso è toccato l'eccellente Serpico '99 di Feudi di San Gregorio. Tra i vini, palma d'oro a Masciarelli seguito da Antinori, Feudi, Alegrini e Ca' del Bosco. Il menù finale? Baccalà rosolato al rosmarino su pure di ceci per antipasto e a seguire, risotto con fiori di zucca al sapore di tartufo bianco, petto di piccioni con cosciotto ripieno ai fegatini e cipolline in agrodolce. Gran finale con meringa al cioccolato e dolce di castagne candite.

(f.f.)