

I signori del vino

Il Pallagrello che da Caserta splende a Verona

Sembra ieri, sono passati sei anni. Febbraio 2018. Una famiglia di imprenditori entrata da poco nel giro del vino per tracciare un futuro ai figli si innamora di una idea. Occorrono fondi ma anche passione, una voglia un po' antica di sognare controcorrente. C'è un bando per creare di nuovo una vigna all'interno della Reggia di Caserta. I Fontana investono su passato e cultura. Anche questo progetto è segno di modernità. Ancora di più se a presentarlo sono due ragazzi, Mariapina e Antonio. Lei è amministratore delegato, lui direttore generale. Altià delle cariche e del volume di una azienda che va già forte scoprono in umiltà la fatica contadina. "Vigna di San Silvestro" deve valorizzare in chiave enologica le varietà Pallagrello Bianco e Nero, due vini importanti che il guru Luigi Veronelli con Manuela Piancastelli e Peppe Mancini hanno rilanciato tra gli autoctoni trascurati. Oltre un anno per preparare il terreno, adattarlo agli impianti, fare revamping, il vino è agricoltura eroica per pazienza e fede. Ci siamo, ed il Pallagrello Nero è stato uno dei gioielli del Vinitaly di Verona 2024, un esempio di buona imprenditoria del Sud. Chissà se la politica che conta, in questa febbre un po' artificiosa di Made in Italy, l'ha capito. Oltre i titoli e le foto, c'è anche un vino di pregio. Agronomo Stefano Bartolini, enologo Francesco Bartoletti. Tredici gradi, tannini ben governati, note sincere di more e ribes, complessità aromatica, longevo. Non solo perché deriva da un monumento patrimonio Unesco è per tanti motivi vino da meditazione.

— a.c.
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Vigna San Silvestro Società Tenuta Fontana Pietrelcina (Benevento) 0824 991879 Pallagrello Oro Re confezione regalo euro 95



Itinerari: la Fiera di Verona fra trionfi e venti di crisi

Bollicine, bianchi e vesuviani Vinitaly premia la Campania

di Antonio Corbo

Nel grigio di un mercoledì 17 che riporta Verona e l'Italia tra nuvole e spifferi di venti freddi, si chiude l'edizione numero 56 del Vinitaly. L'ipocrisia è quella della migliore politica, ora che anche il governo ha scoperto il vino come passerella per affermare «tradizione, cultura, valori del Made in Italy». Premier e ministri passano tra i fari delle tv in un'alluvione di flash. Mancano i dati di sempre, i primati di anni passati su visitatori, acquirenti, export. Si beve meno vino a tavola, soffre la grande distribuzione, reggono hotel, ristoranti e catering (Ho.Re.Ca.). Crisi dei rossi e trionfo delle bollicine, tengono bene i bianchi campani. Greco, Fiano, Falanghina, Pallagrello come conferma il presidente di "Viti-ca" consorzio di Caserta, Cesare Avenia. «L'Aglianico è indicato alla pari del Sangiovese e del Nebbiolo tra i rossi». Per fortuna sventa il giudizio di Danielle Callegari, una voce nuova. Insegna al Dipartimento di francese e italiano al Dartmouth College. Non regala nulla. Perché il padiglione di 5.800 metri quadri con 180 aziende, voluto dall'assessore regionale Nicola Caputo e allestito da Luciano D'Aponte, è tra i primi del Vinitaly. Buona l'idea di un'unica regia: ha superato attriti. Le Camere di Commercio hanno contribuito, in particolare Napoli che ha saputo abbinare il vino nelle esposizioni a pizza e mozzarella. Si sono mossi bene i

sette consorzi (Irpinia, Sannio, Vita Salernum Vites, Vesuvio, Campi Flegrei e Ischia, Penisola Sorrentina). Anche quest'anno un programma ricchissimo di masterclass, degustazioni, focus ed approfondimenti con Enoteca Regionale e i sommelier specializzati dell'Ais Campania di Tommaso Luongo. Interessante: premi ai ristoranti che meglio hanno inserito nelle carte dei vini i prodotti campani. Tre cantine prevedibili: Marisa Cuomo della Doc Costa d'Amalfi, un vanto della famiglia Ferrajoli da un ventennio nell'élite dell'enologia campana, quindi Montevetrano, salernitano rosso di eccellenza di Silvia Imparato, trent'anni di grandi successi, poi Quintodecimo di Mirabella Eclano, cantina modello di Luigi Moio, "il Professore", presidente dell'Oiv, organizzazione internazionale del vino prossima al centenario. Una sorpresa il quarto nome: Cantina Setaro di Trecase, spumante "Pietrafumante". È un caprettone, 30 mesi sui lieviti. Da una decina d'anni il Caprettone è svincolato dalla confusione con il Coda di Volpe, un vanto di Massimo Setaro. Bene tutti i vesuviani, presidente l'attivo Ciro Giordano.

«Questo percorso non finisce qui: il nostro sogno è quello di creare un network del vino campano, fatto da chi di vino campano se ne intende e da chi ha a cuore la sua promozione». È il commento dell'assessore Caputo. La sua idea è sempre quella di una Doc Campania che riunisca tutti i grandi vini regionali. L'o-

biezione degli irpini rimane ferma: temono siano oscurati vini che sono già notissimi nel mondo con le tre doc: Taurasi, Fiano, Greco.

Riferisce Sabino Basso, leader degli industriali, produttori di Villa Radiano che ha dedicato anche uno spumante alle signore, "Ripa Donna" con illustrazione della moglie Paola, pittrice: «Con il grande Attilio Scienza e con Helmuth Kocker padre del Merano Wine festival si è parlato anche di un rosso da vinificare e bianco per uno spumante classico brut, visto che i rossi frenano in questo momento e le bollicine vanno fortissimo». Un progetto che conferma anche la richiesta di una Doc per gli spumanti campani, come a Trento. Luigi Moio riconosce «grande potenzialità al vino campano». Sparge ottimismo. Soddisfatto Mario Ercolino con la sua Cantina Nativ di Paternopoli (vendite record) e Vernice. Ma non può nascondere un calo di presenze straniere ed entusiasmo. Assente invece Vincenzo Mercurio, enologo versatile, legato a vini di alta qualità. Come il Fiano delle cantine Laura De Vito e Maura Sarno, I Favati ed altri. «Sono preoccupato. Vedo segni di regresso. Buoni vini, ma poco fa il vino per rispondere a campagne di disinformazione orchestrate magari dalle multinazionali. I giovani non cercano vino di qualità che in dose responsabile non fa male, anzi. Cercano cocktail e molto gin». Tanto per cambiare, Mercurio ha preferito la Provenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il posto insolito

Osteria "Aguglia" quel pesce povero nel mare di Bacoli

Sulla pelle dipinge la sua timidezza ed il suo mare. Una geometria blu su petto e spalla lo racconta bene. Non vuol dire niente ma forse tutto. Due lauree, specialista posturologo. Lavorava per pagarsi gli studi. Ma l'omino scuro entra nel mondo che era la sua conquista per uscirne subito. Niente che valga il passato. Marina grande di Bacoli, l'arco di mare e tanta sabbia con la scritta enorme. Orgogliosa. "Spiaggia libera". Un invito, braccia che si aprono. Il suo posto era ed è questo. Cerca il nome per la sua osteria tra i più strani pesci poveri: Aguglia. Curioso e doppio quello scientifico. Internet informa: "Belone belone". Alessandro Postiglione non si è mosso neanche nei giorni del Covid. Li passava a inventare piatti. Ed uno vi sembrerà oggi sublime. Agnolotti della bottega "Delizia di Pasta" (Monte di Procida) con ricotta, tre zeste di limone, ricotta, gambero crudo sgusciato e cotto nel suo sugo con altri. Un inchino al gusto. Delicato e carico di sapore. Poltiglia di cozze tritate come benvenuto per un bianco pure da conoscere: "Trentatré filari, Numero Primo". Francesco Fevola in cucina con il giovane Diego è già pronto per affidare alla cortesia di Mario Augurio (complimenti, bel nome) un panino di mare con tonno rosso scottato, stracciata, maionese fatta in casa. Ma c'è anche cefalo in cartone e quel che il mare manda. Mai allevato, mai spada né salmoni, solo pesce a Zero Miglia, che sia un'orata o una lucerna o una triglia. Eleganza sobria. Musica lieve di atmosfera che dà l'emozione di una prima cena. Alessandro è vero come una goccia del suo mare.

— a.c.
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Ristorante "Aguglia osteria di mare" via Spiaggia Bacoli, telefono 3335201256 Buona lista di vini. Aperto sempre, 50 euro



Fermiamoci alle trasparenze

Contenitori in vetro da oltre 70 anni



DSGLASS

via Sette Re 80022 Arzano (Na)

+39 081 19168265 info@dsglass.it

www.dsglass.it

