

www.EnoDelirio.it

Enodelirio
Appassionati di Vino

2 Luglio, 2007

Italia

Francia

Germania

Europa

ExtraEuropa

GastroDelirio
(Nuovo!)

English Version

Forum

Home Page

[Abruzzo/Molise](#)
[Basilicata](#)
[Calabria](#)
[Campania](#)
[Lazio](#)
[Marche](#)
[Puglia](#)
[Toscana](#)

Progetto e realizzazione:



Campania

Curato da: **Fabio Cimmino**

Vini da Piccole Vigne

di **Fabio Cimmino**

Dolci Qualità – CONTRADA SALANDRA

Giuseppe Fortunato si è fatto in quattro per recuperare le vecchie vigne di famiglia tra le Coste di Cuma e Monterusciello. Poco più di un ettaro e mezzo di vigne tra i 90 e i 200 metri sul livello del mare. Sentiamo spesso dire che "il vino buono si fa in vigna". Non basta. Il vino buono è migliore se nasce da vigne vecchie e rari sono i casi (condizioni pedoclimatiche molto particolari) in cui da vigne appena impiantate sia possibile ottenere, da subito, prodotti di qualità. La famiglia Fortunato può contare su alcuni ceppi antichissimi di falanghina e piedrosso, accuditi personalmente con metodi rigorosamente biologici. I risultati nel bicchiere parlano da sé. Vini semplici e beverini, senza grilli per la testa. C'è chi, come Giuseppe, il vino lo fa e lo pensa, ancora, per essere bevuto.

Sede a Pozzuoli, via 3 Piccioni, 40. Tel. 081.8541651. Enologi: Antonio Pesce e Carmine Valentino. Ettari: 1. Vitigni: piedrosso e falanghina.

REGINA VIARUM

Si tratta di un piccolissimo produttore che, a regime, dovrebbe produrre circa 6000 bottiglie. I vini nascono da una vigna piuttosto vecchia di ben 40 anni d'età che riflette la forte carica di mineralità facilmente rintracciabile in questi vini, un tratto distintivo al quale è difficile rimanere indifferenti. La matrice comune dei vini vede l'impiego in purezza di uve primitivo. Un vitigno che riesce ancora una volta a stupirci in quella che può considerarsi la sua più importante culla d'adozione, dopo la Puglia, su quella Via Appia, "Regina Viarum", dove ormai da anni è stato messo a dimora ottenendo unanimi riconoscimenti ed inaspettato successo.

Sede a Falciano del massico in Via Vellaria, 1ª traversa. Tel.0823.931299, fax:0823.931726, cell. 3386486367 - 3391414196; www.reginaviarum.com; info@reginaviarum.it; Enologo: Pietro Razzino. Ettari: 1.6. Bottiglie: 6000. Vitigni: primitivo.

AZ.AGR.SAN FRANCESCO

Figlia della scommessa di una notte e dalla caparbia di Gaetano Bove, un "veterinario con vigna", come ama lui stesso definirsi,



Editoriale

Nome: Fabio CIMMINO Età: 35 anni

Professione: cercare di farsi licenziare dal padre! Sport: un tempo amava farsi massacrare sui campi di football americano! Hobby: vino & vino ! Il mio bianco preferito: Villa Diamante Vigna della Congregazione 2004. Il mio rosso preferito: Marraioli Aglianico Sannio Doc 2001 di Masseria Venditti Il mio rosato preferito: Lopez de Heredia Rosado Crianza Vina Tondonia 1993. Il mio piatto preferito: la pizza frita (cicoli, ricotta, pepe ed una finta di pomodoro) Il mio ristorante preferito: Taverna Estia Brusciano (NA) Passioni irrinunciabili: cercare di "sbacucchiare" quella peste di mia figlia! Le aziende interessate, possono inviare campioni per la degustazione corredati da schede tecniche e profilo aziendale al seguente indirizzo: Fabio CIMMINO Via A.Manzoni, 94 80123 Napoli.

Home Campania

Scrivi una email a

[Fabio Cimmino](#)

l'azienda agricola San Francesco nasce nel 2004. Succede tutto in una notte, proprio così. Stufo di doversi sottomettere ai prezzi e, soprattutto, ai capricci di chi acquistava le sue uve, il Dott. Bove insieme ad altre famiglie di contadini decidono di fare tutto da soli. Una serie di fortunate coincidenze vogliono che proprio in quei giorni una cantina della costiera ormai sull'orlo del fallimento decidesse di dismettere le sue attrezzature. La cifra non è impossibile: si decide di acquistare le macchine anche se non si sa ancora di preciso dove, poi, poterle fare funzionare. Nel frattempo si prospetta la cosa un ad un amico enologo chiedendo una mano che viene, subito, accordata. Si lavora, incessantemente, alle spalle dell'abitazione di Chiara di Palma, fondatrice dell'azienda e le prime bottiglie sono, subito, un insperato quanto improvviso successo. Vigne centenarie a piede franco di falanghina, biancolella e la locale uva pepella contribuiscono alla realizzazione dei bianchi mentre piediroso ed aglianico.

Sede a Tramonti, Via Salficiano. Tel. 089.876748. Enologo: Carmine Valentino. Ettari: 7 di proprietà. Bottiglie prodotte: 15.000. Vitigni: piediroso, tintore, falanghina, biancolella, pepella.

TORRE DEI BEATI

Una giovane ed affiatatissima coppia coltiva 10 ettari di proprietà e 7 in affitto a Loreto Aprutino, tutti piantati a montepulciano nel 1972 dal papà di lei, Rocco. Il vigneto si trova a 250 metri sul livello del mare, a circa venticinque chilometri dal mare stesso, nel punto in cui la vallata del torrente Tavo si chiude e iniziano i primi contrafforti collinari del massiccio del Gran Sasso. La particolare posizione fa sì che la vigna risenta costantemente durante il giorno dell'aria temperata proveniente dal mare, e la notte del freddo che scende dalla montagna. IL vigneto dal 1999 è stato convertito al biologico. Un solo credo: il rispetto delle uve come prodotto della terra cercando di tradurre al meglio in vino la materia prima di partenza.

Sede a Francavilla al Mare, via Adriatica Sud 89. Tel. 085.4916069. Fax 06.233218468. adgalas@tin.it Enologo: Giancarlo Soverchia. Ettari: 17 di proprietà. Bottiglie prodotte: 60.000. Vitigni: montepulciano.

CAMERLENGO RAPOLLA

Ci troviamo sui fianchi del Monte Vulture, generoso vulcano spento, terra ricche di vigne, castagni e ulivi. Terre tufacee ricche di silicio e potassio. Qui il clima è temperato con forti escursioni termiche dal giorno e alla notte, Camerlengo nasce a Rampolla dall' appassionata idea dell' architetto Antonio Cascarano e del suo fraterno amico Biagio Cristofaro con la preziosa supervisione dell'enologo Sergio Paternoster e l'affettuosa collaborazione di Nicoletta Tappi. Sicuramente vino di grandi potenzialità da godere adesso ed esprimere con l' invecchiamento.

Sede a Rapolla. Via T.Tasso, 3. Tel. 0972760738 info@camerlengodoc.com. Enologo: Sergio Paternoster. Ettari: 10 di proprietà di cui 5 vitati. Bottiglie prodotte: 10.000. Vitigni: aglianico.

CENTRELLA

Irpinia e Sannio sono ormai diventate una grande riserva di caccia dove gli appassionati di vino possono scorazzare a piacimento. Oltre i nomi storici, oltre le aziende cresciute negli anni '90 e note in tutto il paese grazie alle quali la viticoltura campana è tornata d'attualità, c'è infatti una batteria di piccole cantine capaci di riservare straordinarie sorprese. Considerazioni da fare provando il Greco di Tufo 2005 di Centrella, microscopica azienda, appena due ettari, a Torriori, alle prese con un solo vitigno. Carlo e Andrea, padre e figlio, sono impegnati nel vigneto dal 1977, la prima etichetta è del 2005, annata molto difficile che ha obbligato ad una vendemmia anticipata e flagellata dalle piogge. Un vino spiazzante ed istintivo che riprende e rispecchia nel bicchiere l'antica tradizione contadina re-interpretandola in maniera diretta e sincera.

POUCHAN TAFFURI

L'Aglianico sannita è in grande spolvero nelle bottiglie dei migliori produttori, quasi tutti concentrati fra Torrecuso e Ponte. Dobbiamo, però, assegnare la palma del rapporto tra la qualità e il prezzo ad un rosso di San Lorenzello, il bellissimo comune nel cuore della Valle Telesina famoso per le magnifiche ceramiche, l'antiquariato e i taralli. Maurizio Pouchain e la moglie Marisa Taffuri sono vini-viticoltori per diletto tra Ponza ed il paesino sannita. E' stata la volontà di produrre un rosso a portare questa affiatata coppia nella provincia di Benevento. Il vino più rappresentativo, l'Enrico I, ha un prezzo davvero sbalorditivo per un Aglianico che esce sul mercato a quattro anni dalla vendemmia. È il tempo che occorre per ammorbidire i tannini delle uve che provengono in parte dai vigneti che circondano la cantina (una bella struttura settecentesca) nel cuore del centro sannita e in parte da vigneti in territorio di Torrecuso. Un rosso importante in grado di competere con i migliori prodotti del Mezzogiorno.

BOCCELLA

Un aglianico destinato ai nostalgici del vino del contadino. E' il giovane enologo di Ariano Irpino, Fortunato Sebastiano, segue questa piccolissima realtà dell'entroterra irpino. Si tratta di una vigna di quasi mezzo secolo coltivata con il classico spalandrone avellinese sita su una collina ad oltre 500 metri ben esposta a sud-est. La piantò Giuseppe Boccella tornato dal Venezuela, sopra costruì due case, una per ciascun figlio, Raffaele e Giovanni, che adesso aiutati dalle mogli, anche loro sorelle, portano avanti il lavoro. Dopo aver venduto per quasi mezzo secolo l'uva prodotta in cinque ettari, dal 2005 hanno deciso di imbottigliarla consigliati da Fortunato ed il risultato è semplicemente straordinario. Siamo nel cuore della docg del Taurasi, cioè tra i comuni di Castelfranci e Montemarano. Ecco, allora, quando si dice vino del contadino, cosa si debba intendere: non certo quello autoprodotta e ottenuto da uve ad alta resa, bensì il risultato dell'antica e cocciuta sapienza rurale attaccata alla biodiversità dell'Aglianico coniugato alla scienza enologica. In questo presidio di contadina memoria, dove si affinano un po' di prosciutti per tre anni e si produce formaggio, nasce uno dei più sorprendenti Aglianico della zona di Taurasi .

CARROZZO

Incredibile quanto il Mezzogiorno possa riservare ancora scoperte molto interessanti agli appassionati del vino seguendo il filone delle piccole aziende autenticamente contadine, quelle che hanno deciso di fare il grande salto imbottigliando ed etichettando il loro prodotto. Eccoci allora nel Salento, invece dove scopriamo un Negroamaro e Primitivo veri, rossi potenti, alcolici, ricchi di frutta, bilanciati dalla giusta necessaria freschezza. Sull'argilla pura nascono i vini di Pino e Luigia Carrozza, impegnati nell'azienda di famiglia a Carmiano, piccola frazione di Magliano alle porte di Lecce barocca. Vini «veri», spontanei, venduti dal produttore a prezzi più che accessibili. Gioielli della sapienza contadina nati da vecchie vigne ad alberello. Pino e Luigia sono aiutati dai figli Alessandro, Elena ed Elisabetta. La giusta combinazione tra il lavoro in vigna e la conoscenza dell'enologo, in pista qui c'è Fulvio Rosato, prezzi contenuti: questa è la formula magica che rende unici ed irripetibile le etichette del nostro Meridione. Le tecniche di vinificazione si possono imparare e riprodurre ovunque, ma la tipicità assolutamente no.

PICARIELLO

L'ennesima conferma tra le più promettenti cantine irpine viene dal Fiano di Ciro Picariello. Le vigne sono a Summonte, una zona poco conosciuta fuori dal territorio per le sue qualità ma che segna nel bicchiere maggiormente il sentore di mandorla e nocciola tostate. Ciro e la moglie Rita, produttori di olio e di un rosso sfuso da non perdere, aspettano esattamente un anno prima di imbottigliare il Fiano regalando alla bottiglia una marcia in più. Lo straordinario fiano di Ciro si presenta così del tutto peculiare ed originale: minerale, sapido, intenso, persistente, ben strutturato.

REALE

Siamo a Tramonti in uno scenario particolarmente suggestivo. Vigne molto vecchie che disegnano un vero e proprio museo ampelografico a cielo aperto. E' il tintore, clone di aglianico diffuso sui Monti Lattari, ad essere l'uva protagonista tra questi ceppi centenari, una varietà chiamata così per la sua forte carica di antociani capace di dare colore, ma anche corpo, al vino e dunque molto usato in passato nel Gragnano e nel Lettere dove le uve avevano meno struttura. Il 2005 è stata la prima vendemmia vinificata in loco mentre nelle precedenti le uve si facevano un viaggio di oltre 70 chilometri per andare nella cantina di Bruno De Conciliis. Ed è ancora Bruno a seguire Gigino Reale con Sebastiano Fortunato: Cardamone, rosso, Aliseo, bianco e Getis, rosto, completano la proposta dell'Osteria Reale, nel cuore della più bella realtà contadina della Costiera.

ROSSETTI

E' ancora possibile scoprire tanti vini buoni ne sono la dimostrazione quelli di questo giovane produttore. A due passi dal ponte sul Volturno che separa, dopo Amorosi, la provincia di Benevento da quella di Caserta, Alberto Rossetti ha ripreso la proprietà comprata dal nonno e che era sempre stata impegnata per la vendita delle uva, con piante che hanno oltre trent'anni. In cantina si usa solo l'acciaio. Si tratta di una azienda impegnata da

sempre solo ed esclusivamente nella coltivazione del pallagrello, bianco e rosso. I vini sono fatti da uno studente di Moio a Foggia. Un sorso di tipicità a prezzi ragionevoli.

VARRIALE

Sulla salita più bella del mondo, quella di Posillipo, proprio in cima alla collina, di fronte a Capri, Salvatore Variale si divide tra la vigna ed il suo ristorante (Rosiello). Qui l'enologo Michele De Simone è intervenuto imponendo i nuovi impianti a spalliera, potatura verde, bassa resa per ettaro, raccolta manuale su quello che è un vero e proprio piccolo campo sperimentale: falanghina dei Campi Flegrei e del Beneventano, uva Rosa, Sangenella, catalanesca (in dialetto posillipino catranesca), piedirosso. Ed ecco i tre vini di Rosiello: Santo Strato Per'e Palammo Campi Flegrei doc fermentato in legno, il rosato e la Falanghina igt, in tutto qualche migliaio di bottiglie vendute quasi esclusivamente ai clienti del ristorante. Per ora parliamo di appena 10.000 bottiglie, ma le potenzialità per crescere ci sono tutte nei quattro ettari di vigneto da poco rimessi in ordine. Oltre all'uva Salvatore produce olio dalla cultivar Itrana, verdure, ortaggi, frutta mentre la sorella Carmela provvede personalmente a fare le confetture di fichi e agrumi.

FOSCHINI

Fortunato Foschini possiede una bellissima cantina al cui interno è stata rinvenuta e ristrutturata una vecchia bottega, di origine medioevale, per la concia delle pelli. Qui la famiglia Foschini sta progettando, in un locale annesso alla cantina, un piccolo museo contadino e del vino ed ha già inaugurato un' terrazza winebar con vista sul castello di Guardia Sanframondi. Si tratta, di "vin de garage", vista la produzione limitatissima e la vinificazione "fai da te" condotto in cantina dal giovanissimo Fortunato, figlio di Ernesto, terza generazione dal 1915, e dalla sua compagna spagnola Carmen Adsuara. Fortunatamente non lo sono i prezzi assolutamente corretti e accessibili. Si lavora per il momento su aglianico, Montepulciano e falanghina in attesa che si decida di vinificare in purezza la piccola parcella di vecchissime viti di "uva longa", vitigno autoctono dimenticato, di cui dispone e che sembrerebbe avere delle ottime potenzialità. Al momento è, comunque, sulla falanghina che Fortunato ottiene i migliori risultati e, soprattutto, le più grandi soddisfazioni riscontrando il favorevole gradimento del pubblico.



Questo/a opera è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).
Fare click sull'immagine per ingrandire