

napoli

Supplemento a cura di Giovanni Ca

ENOLOGIA. 1 Veronelli mette al primo posto il Fontana Galardi 1995

Nasce a Sessa Aurunca il migliore vino d'Italia

IL FATTO

La guida 1999 ai vini d'Italia curata dal celebre enologo Luigi Veronelli colloca al primo posto un prodotto delle cantine campane: il Fontana Galardi 1995, prodotto dall'omonima azienda di Sessa Aurunca, in Terra di Lavoro. È un traguardo di rilievo che fa seguito al lusinghiero giudizio riscosso dallo stesso vino (ma dell'annata 1994) sulla guida enologica del «Gambero Rosso», la più autorevole rivista italiana di enogastronomia: «due bicchieri», vale a dire quasi il massimo punteggio. L'azienda casertana vede impegnati Roberto Maria Selvaggi, la consorte Maria Luisa Selvaggi, Arturo e Dora Celentano, Francesco Catello. Il vino premiato da Veronelli è un rosso molto corposo, che nasce da uve Aglianico, Piediroso con un tocco di Merlot.

Sorpresa: i vini della Campania si affermano con autorevolezza e conquistano i mercati internazionali puntando sull'alta qualità. I riconoscimenti ottenuti dal Fontana Galardi rappresentano un passaggio significativo del lungo cammino che il vino campano sta percorrendo trasformandosi da bevanda adatta a palati poco raffinati, buona soprattutto come «vino da taglio», a prodotto di classe, in grado di competere ad armi pari anche con le migliori etichette d'Oltralpe.

La storia di questo vino comincia nel 1991, quando i titolari di Fontana Galardi decidono di riqualificare i loro vigneti. Si rivolgono a uno dei più brillanti enologi italiani: Riccardo Cotarella, uno dei più convinti assertori delle potenzialità vitivinicole della Campania. Si comincia con estenuanti analisi del terreno, si innestano nuovi vitigni e si comincia la nuova produzione, ma ancora con lo spirito del dilettante. Nel 1993 il frutto di questo lavoro è finalmente in bottiglia e viene sottoposto al giudizio di Cotarella. L'enologo resta piacevolmente sorpreso: il vino può essere ancora perfezionato, certo, ma si rivela subito come un prodotto di razza. Un prodotto che non tarda a farsi apprezzare anche dagli intenditori. La produzione iniziale - 4 mila bottiglie

all'anno - si rivela presto insufficiente rispetto alla domanda. Intanto la superficie a vigneti della tenuta si espande e passa da meno di un ettaro a quasi nove ettari, il che consentirà per il 2005 una produzione di 45 mila bottiglie «Oltre - dice Maria Luisa Selvaggi - non intendiamo arrivare. Non ci interessano i grandi numeri, ma solo la qualità». Il Fontana Galardi viene invecchiato per un anno in barrique (botti di rovere della capacità di circa 250 litri). Successivamente si passa all'affinamento in bottiglia che dura almeno 9 mesi. Tuttavia, come accade per tutti i grandi rossi, il vino tende ancora a migliorare col passa-

re degli anni.

Trattandosi di un vino particolarmente strutturato e corposo l'abbinamento ideale è con arrosti, selvaggina di pelo e formaggi molto stagionati. Un terzo della produzione resta in Italia, un terzo va in Europa (Svizzera, Germania, Svezia, Belgio) e il rimanente conquista i mercati degli Stati Uniti e del Giappone. L'impegno per la qualità è sfociato anche in un'iniziativa consortile: dall'autunno 1998 Maria Luisa Selvaggi presiede Conviti, un consorzio di tutela a cui aderiscono i migliori produttori del Casertano.

Giovanni Capozzi



LE PAROLE

Roberto Maria Selvaggi

All'inizio desideravamo solo migliorare la produzione vinicola della nostra tenuta, che dava un prodotto per nulla caratterizzato. Poi, stimolati dai primi apprezzamenti, abbiamo accettato la sfida e ora desideriamo conquistare ulteriori e più lusinghieri traguardi.

Maria Luisa Selvaggi

Alcuni estimatori del nostro vi-

no ci hanno suggerito di emettere dei «future», il nuovo strumento di investimento collegato alle produzioni enologiche di pregio. È una scelta che non ci sentiamo di fare: occorrono quantitativi di produzione ben superiori ai nostri. Inoltre non vogliamo certo trascurare anche la nostra produzione olearia di pregio, che oggi si attesta sulle circa 30 mila bottiglie di extra vergine all'anno.