

«ARCIGOLA-GAMBERO ROSSO» E «MARONI»

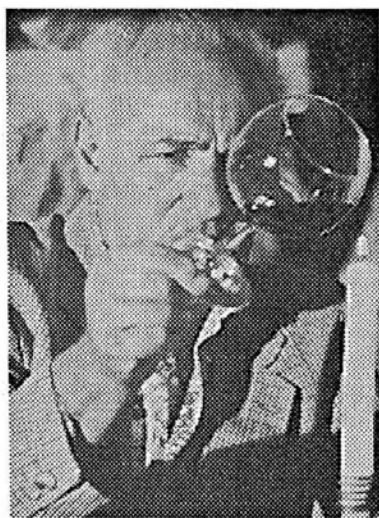
# I vini della Campania rimontano posizioni sulle guide nazionali

LUCIANO PIGNATARO

TRE bicchieri assegnati dalla guida Arcigola Slow Food-Gambero Rosso al **Monteverrano '95** di Silvia Imperato e la segnalazione speciale di Luca Maroni nell'annuario '98 all'azienda agricola di **Antonio Caggiano** (Salae Domini, Tauri e Fiagre). Sono questi i picchi raggiunti dall'enoologia campana negli ultimi mesi, indicativi di una rivoluzione silenziosa, compiuta senza alcun sostegno pubblico. Una rivoluzione ancora in corso e che promette davvero bene.

La guida '98 del Gambero Rosso, da poco in libreria, ha aumentato lo spazio dedicato ai produttori regionali: sono in tutto 22 le schede dettagliate, a cui si aggiungono molte segnalazioni. Alle tradizionali aziende leader del settore come **Mastroberardino, D'Ambra, Vignadora, Villa Matilde, Mustilli**, si segnalano nuove entrate molto significative, a cominciare da **Villa San Michele**, lo stesso Caggiano, le cilentane **De Conciliis** e **San Giovanni**, la napoletana **Grotta del Sole** e la casertana **Fattoria Fontana Galardi** di Roberto Maria Selvaggi il cui Terra di Lavoro di Riccardo Cotarella ha sfiorato i «tre bicchieri». Vicinissimo al massimo riconoscimento anche il Taurasi '93 dei **Feudi San Gregorio**: l'azienda di Sorbo Serpico dei fratelli Ercolino presenta ormai una linea completa di prodotti (tra cui il Serpico e il Campanaro) di target medio-alto che appassiona gli intenditori.

Ed ecco, invece, la classifica di Luca Maroni: **Monteverrano, Caggiano, Vignadora, Villa Matilde, De Conciliis, Montesole, Furore, Struzziro, D'Antiche Terre e Mustilli**.



Antonio Caggiano prova il Salae Domini

Ma già alle spalle di questi nomi se ne affacciano altri: basti pensare al rosso di **Molettieri** e all'ischitana **Terramia**, il cui Gran Riserva passato in barrique ha sicuramente un grande avvenire. Se a questi nomi aggiungiamo **Di Meo, Giulia, Ocone**, il fiano di **Vadiaperti e Clelia Romano**, e poi ancora i beneventani **Ciabrelli, De Lucia e Venditti**, l'aprinio di **Caputo, Sorrentino** di Boscotrecase, appaiono chiare la vivacità e l'ampiezza del fenomeno.

Anostro avviso sono ancora sottovalutati il ruolo e i prodotti delle cantine sociali, in particolare di quella del **Taburno** e di **Dugenta**, entrambi produttrici di potenti rossi di lungo invecchiamento immessi sul mercato a prezzi molto convenienti per i consumatori.

La Campania ha sempre avuto una materia prima di grande qualità. Ma negli ultimi cinque, sei anni, la maggior parte delle aziende ha iniziato a vinificare secondo criteri moderni e i risultati stanno

Nuove aziende di qualità affiancano le etichette storiche e conquistano più spazio. È il momento della svolta

arrivando. Il plus regionale è costituito da tre fattori: il terreno vulcanico (che in Italia si registra solo nel Vulture e in Sicilia), una cultura materiale del vino che precede addirittura l'arrivo dei coloni greci e l'innumerabile varietà di vitigni. Le difficoltà sono, invece, uno spiccato individualismo delle aziende, in genere restie a consorzarsi sul modello del Chianti, del Brunello e del Sangiovese, e un mercato autoreferente, il più vasto dopo quello lombardo, ancora poco orientato sul gusto. Infatti mentre a livello internazionale si afferma la passione per i vini rossi invecchiati, i consumatori campani prediligono ancora i bianchi e i rossi di pronta beva, influenzando così anche i produttori che, oltre ai premi, devono pure fare i conti con il bilancio aziendale. In questa forbice si inserisce il momento particolare vissuto dal vino regionale. Ma le premesse ci sono tutte e i produttori hanno iniziato ad investire sui tempi lunghi.



I rossi del Sud

IL GIUDIZIO INGLESE

Taurasi, Patria, sintesi, il giu... organizzato da... riere Vinicolo... hanno rilevato... matori anglos... zione da taglio... le prossime sc... qualità e, appu... seppia di Fran...