

Repubblica

OGNI martedì e giovedì gli iscritti al "Club la Repubblica" vanno al cinema con uno sconto speciale. Biglietti a 8mila lire in dieci sale cinematografiche napoletane: Abadir, Adriano, Amedeo, Arcobaleno, Arlecchino, Corso, Fiamma, Plaza, President, Alcione. I biglietti si acquistano con la tessera del Club.

• Uno sconto sulle tariffe ordinarie è previsto, per i soci iscritti al Club, nei trasporti marittimi della società di navigazione Snav, dal lunedì al venerdì. Esibendo la tessera del Club di Repubblica, il titolare avrà un prezzo ridotto per i viaggi in aliscafo Snav nel golfo di Napoli e sul Sicilia Jet, sulla rotta Palermo-Napoli e viceversa.

• Per entrare nel Club, telefonare dal lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle ore 18, al numero 199.130.130 (telefoni pubblici e cellulari: 02/69789329). Quota d'iscrizione lire 25mila.

la sceneggiata, la canzone francese. Arrivando fino a un canto di pietà e solidarietà per le prostitute di colore che «battono» sulle rive del Lago Patria. Il nuovo cd di Enzo Moscato *Cantà* è già disponibile nelle librerie Feltrinelli e in quelle legate al circuito delle edizioni «il manifesto». Al disco, in vendita a 12mila lire, è allegato un libretto di 56 pagine con tutti i testi (compresi i brevi recitativi che inframmezzano alcuni brani), diverse foto dell'artista e una trentina di disegni di Mimmo Paladino. Tra le «co-

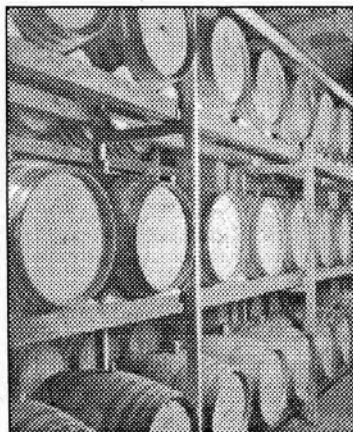


ver» presenti sul disco, *Resta cu mme* di Modugno e *Don Raffaè* di De André, ma c'è da segnalare anche *Zapping*, lungo brano conclusivo che assembla frammenti di Tenco, Bindi, Sinatra, Wilde, Fassbinder e altri. Le quattro canzoni inedite (*Tutto è*

Le aziende della regione alla conquista di "Vinitaly", la rassegna internazionale di Verona

Vini, Campania da bere

Botti di vino



di FERRUCCIO FABRIZIO

NEGLI anni '80 producevano 35mila ettolitri di vino. Poi il grande prodigio fino al '95, quando l'incremento di produzione delle aziende vitivinicole campane ha raggiunto il 130 per cento. Un boom confermato dall'ulteriore balzo in avanti del 50 per cento registrato fino ad un anno fa. Così, armate di grandi cifre e interessanti novità le grandi etichette vinicole della Campania sbarcano alla 34esima edizione del *Vinitaly*, il più classico degli appuntamenti del vino in programma da oggi al 3 aprile a Verona, offrendo un assaggio della propria ricetta miracolistica.

Al «Salone internazionale del vino e dei distillati» saranno una cinquantina, divise tra gli stand dell'Ersac e delle Camere di Commercio e quelli di nomi affermati e oramai in «proprio» come **Mastroberardino**, **De Lucia**, **Antonio Caggiano** a Taurasi, **Grotte del Sole**, unite però nella competizione con oltre

2600 aziende in arrivo da tutto il mondo. Correrà sola anche **Dedicato a Marianna**, azienda irpina giovane che produce fiano di Avellino, greco di tufo e rossi da tavola e **Nicola Venditti**, che sperimenta una rarità in viticoltura: la conversione biologica. Un segnale della crescita dei fatturati e dell'interesse che si annuncia attorno al mercato campano.

A partire dalla «Coda di volpe», antico vitigno in auge in tutta la regione rispetto ad una langhina, secondo gli esperti,

In vetrina 50 etichette

ormai inflazionata. Il bianco «Coda di volpe», dotato di un forte corredo aromatico, sarà il fiore all'occhiello di aziende come **Grotta del Sole**, **Cantina del Taburno** o **Feudi di San Gregorio**. Il segreto della sua qualità è nella bassa resa di uve, un principio che sta diventando dominante in Campania. «Tutte le aziende che producono i vini più nobili, come l'aglianico, il fiano, il greco - avverte Giulio Iannini area manager dei Feudi di San Gregorio - puntano a selezionare le partite di uva che provengono da piccoli appezzamenti esasperando così il concetto classico francese di *cru*, cioè di piccolo vigneto. La mia è stata tra le prime in Campania a sperimentare questo metodo, perché così si ottengono uve di altissima qualità». Feudi sarà presente con due novità al *Vinitaly*: il «Patrimo», rosso di grande struttura e molto lungo

pensato per un confronto con i grandi rossi internazionali, ed il «Serpico», elevato quest'anno con l'impiego della «Barrique»: botte di legno pregiatissimo da 225 litri proveniente dalle foreste della Francia centrale. Un'altra grossa novità viene dagli spumanti metodo classico:

tre aziende, **Grotta del sole**, **Caputo** e **Villa S.Michele** presenteranno nuove annate con standard qualitativi elevati. C'è poi il casertano: novità assoluta, il consorzio **Conviti** si presenta con l'adesione totale delle produttrici di vini tipici: **Villa S.Michele**,

Villa Matilde, **Prattico**, **Telaro**, **Cicala**, **I borboni**, **Caputo**, **Magliulo**, **Fontana Galardi** (massimo punteggio quest'anno su Veronelli con il rosso «Terra di lavoro») e **Tommasina Vespini Campagnano**, alla riscoperta dell'antico vitigno, «Pallagrello».

**Corteggiati
Aglianico,
Fiano e gli
altri
classici**