

L'enologo presenta la Guida 2000. «Terra di Lavoro», prodotto a Sessa Aurunca, batte tutti
Veronelli premia un vino casertano: il migliore d'Italia

L'INTERVISTA

*Emanuele Filiberto:
«Passione Napoli»*



Emanuele Filiberto

■ A pagina 19

Carlo Franco

SESSA AURUNCA —

In Campania si mangia bene e si beve meglio. Dopo il trionfo di «Don Alfonso» tra i ristoranti, è l'enologia regionale a finire, ora, sugli scudi, grazie all'exploit di una piccola azienda vinicola di Sessa Aurunca, la «Fontana Galardi», capace di conquistare con il rosso «Terra di Lavoro 1997» il primato assoluto in campo nazionale, nella nuova «Guida dei vini 2000» di Luigi Veronelli.

Il Terra di Lavoro è un vino "giovane", prodotto, cioè, per la prima volta, in via sperimentale, nel '93. Ma non per questo senza storia. Il cru di Fontana Galardi, affonda, infatti, le sue radici, nella terra del mitico Falerno, dalla quale deriva il carattere «selvaggio», secondo la definizione del suo «papà» Riccardo Cotarella.

■ A pagina 15
Cuomo

La Gestione Risparmi
aiuta a restare giovani con:

- Gestione patrimoniale
- e fiduciaria personalizzata
- Risparmio su misura
- Fondi comuni per cogliere

le migliori opportunità

ROMAGEST **BANCA DI ROMA**
Nel tuo futuro.

tesimi, battuti grandissimi cru nazionali. Il re degli enologi: «Ora la Campania non si lasci sfuggire Luigi Moio»

i, il primato di «Terra di Lavoro»

va «Guida 2000» di Luigi Veronelli premia il rosso di «Fontana Galardi»

di GIMMO CUOMO

si mangia
e meglio.
di «Don
ristoranti,
regionale a
gli scudi,
una pic-
cola di Ses-
tana Gan-
quistare di Lavo-
assoluto
le, nella
ini 2000»
che sarà
mente stalla
Rocca
ocorvaro,
iro.

da tavola
aggio di
rosso, ri-
0 e al 20
in barri-
ene, infat-
punteggio
ziando in-
grandissi-
me il «Sa-
lefalco di
96/100), il
an Loren-
està» An-
heri Ros-
96» de
entrambi
a 94 cen-
l una ri-
pattuglia
montesi, e
non sfigu-
unteggio,
made in
pico Irpi-
feudi San
Serpico.
o è un vi-
otto, cioè,
in via spe-
Ma non
pria. Il cru
i, affonda,
i, è il caso
del miti-
uale deri-
elvaggio»,
zione del
do Cota-
nenticare
ha segui-
pasi mā-
nsigli del

prestigioso wine-maker, arri-
vando a trasformare in pochi
anni l'azienda agricola di fami-
glia in una vigna moder-
nissima e curata? E bene
dunque citarli tutti i membri
del clan Galardi, a partire dai
cugini Maria Luisa Murena
e Dora e Francesco Catello,
ai quali si affiancano i mari-
ti, Arturo Celentano e Ro-
berto Selvaggi. «Tutto - rac-
conta Celentano - cominciò
quasi per gioco nel '91, quan-
do decidemmo di migliorare
la qualità del nostro vino, na-
turalmente per uso familia-
re. Contattammo Cotarella
che ci offrì la sua consulenza.
Dietro suo suggerimento, ac-
cettammo, innanzitutto, di
rivoluzionare la vigna, e di ri-
durre drasticamente la pro-
duzione per ettaro. Arrivam-
mo così, nel '93, alla prima
vendemmia del nuovo corso.
Vennero, poi, le annate '94 e
'95 che presentammo ufficia-
lmente solo nel '97 al Vi-
nitaly di Verona».

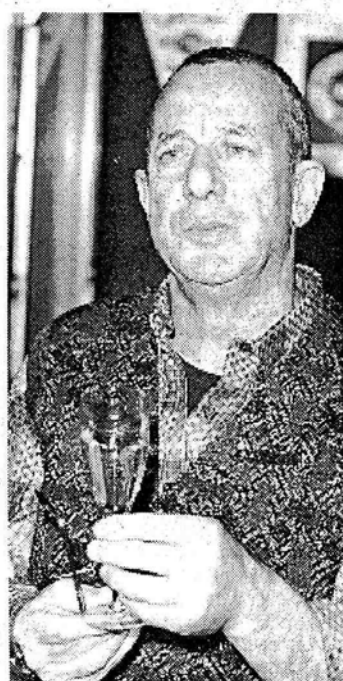
Il successo è stato fulmi-
nante. L'unico problema
sarà, ora, quello di gestirlo
nel tempo, riuscendo a man-
tenere l'altissimo livello qua-
litàtico anche aumentando la
produzione. E già, perché
attualmente il «Terra di Lavo-
ro» arriva appena alle 5000
bottiglie. L'azienda, però, ha
già in progetto di raggiunge-
re quota 40mila entro il 2003.

Il primo a brindare al nuo-
vo millennio con il cru case-
rtano è proprio Gino Veronelli.
Il re degli enologi non
ha dubbi: «Si tratta di un vi-
no splendido, così improv-
viso per Sessa Aurunca, eppure
perfettamente corrispondente
alla sua terra e al suo
clima».

L'ultimo pensiero di Ve-
ronelli è per l'enologo cam-
pano Luigi Moio, conteso a
suon di franchi dai grandi
produttori bordeaux. «E tra i
migliori del mondo. Non
vorrei che abbandonasse la
Campania, proprio in questo
momento così importante
per l'enologia regionale».



I produttori del «Terra di Lavoro» (nel riquadro, l'etichetta). Da sinistra: Roberto Selvaggi, Maria Luisa Murena, Francesco Catello, Arturo Celentano e Dora Catello. A destra, Luigi Veronelli



Le due «griffe» napoletane venerdì 17 sfidano la superstizione e inaugurano lo show room di palazzo Borromeo Tramontano e Marinella alla conquista di Milano



Maurizio Marinella con le sue nuove cravatte

E' una sfida alla scaraman-
zia l'inaugurazione, fissa-
ta per venerdì 17, del nuovo
show room di Tramontano e
Marinella. Un esordio sicu-
ramente inusuale per due na-
poletani alle prese con una
propria, personale ribalta sul
gran palcoscenico della moda
milanese.

Lasciati da parte scongiuri
e riti propiziatori, il signore
della pelletteria e il re delle
cravatte, in un matrimonio
simbolico, si riuniscono in via
Manzoni 41, a palazzo Borro-
meo. Una sede prestigiosissi-
ma dove Marinella, per la pri-
ma volta, ha individuato la
possibilità di creare una suc-
cursale allo storico negozio di
piazza Vittoria e dove Tra-
montano, sotto la guida del
dinamico Davide de Blasio,

continua la sua scalata ai mer-
cati internazionali.

A palazzo Borromeo si ri-
troveranno vecchi e nuov
clienti. Il negozio, infatti, of-
fre anche un servizio assien-
za cui potranno far riferimen-
to tutti quelli che hanno ac-
quistato una cravatta a Nape-
li o una valigia a palazzo Ce-
lammare o in uno dei negozi
statunitensi di Tramontano.

L'inaugurazione di quell
che viene definita «casa ec-
celsa» andrà avanti dall
12.30 alle 20.30. Prima, du-
ra di incontri con giornal-
sti; poi, gli ospiti, qualcun
dei quali in arrivo diretta-
mente da Napoli.

A. P. M.

Con 97 centesimi, battuti grandissimi cru nazionali. Il re degli enologi: «Ora la Campania non si las

Vini, il primato di «Terra di L

La nuova «Guida 2000» di Luigi Veronelli premia il rosso di «Fo

di GIMMO CUOMO

In Campania si mangia bene e si beve meglio. Dopo il trionfo di «Don Alfonso» tra i ristoranti, è l'enologia regionale a finire, ora, sugli scudi, grazie all'exploit di una piccola azienda vinicola di Sessa Aurunca, la «Fontana Galardi», capace di conquistare con il rosso «Terra di Lavoro 1997» il primato assoluto in campo nazionale, nella nuova «Guida dei vini 2000» di Luigi Veronelli, che sarà presentata ufficialmente stasera nel teatrino della Rocca Ubaldesca di Sassocorvaro, in provincia di Pesaro.

Il prezioso vino da tavola campano (un uvaggio di aglianico e piediroso, rispettivamente all'80 e al 20 per cento, affinato in barrique di rovere) ottiene, infatti, lo stratosferico punteggio di 97 centesimi, lasciando indietro in classifica grandissimi cru nazionali come il «Sagraantino» di Montefalco di Arnaldo Caprai (96/100), il «Barbaresco Sori San Lorenzo '96» di «Sua maestà» Angelo Gaja, «il Bolgheri Rosso superiore Paleo '96» de «Le macchiarole», entrambi fermi, si fa per dire, a 94 centesimi, insieme ad una ristretta e qualificata pattuglia di grandi rossi piemontesi e toscani, tra i quali, non sfigura, con lo stesso punteggio, un altro prodotto made in Campania: il «Serpico Iripinia Rosso '97» di Feudi San Gregorio, di Sorbo Serpico.

Il Terra di Lavoro è un vino "giovane", prodotto, cioè, per la prima volta, in via sperimentale, nel '93. Ma non per questo senza storia. Il cru di Fontana Galardi, affonda, infatti, le sue radici, è il caso di dirlo, nella terra del mitico Falerno, dalla quale deriva il carattere «selvaggio», secondo la definizione del suo "papà" Riccardo Cotarella. Ma come dimenticare il clan familiare che ha seguito con puntiglio, quasi maniacale, i preziosi consigli del

prestigioso wine-maker, arrivando a trasformare in pochi anni l'azienda agricola di famiglia in una vigna modernissima e curata? È bene dunque citarli tutti i membri del clan Galardi, a partire dai cugini Maria Luisa Murena e Dora e Francesco Catello, ai quali si affiancano i mariti, Arturo Celentano e Roberto Selvaggi. «Tutto - racconta Celentano - comincio quasi per gioco nel '91, quando decidemmo di migliorare la qualità del nostro vino, naturalmente per uso familiare. Contattammo Cotarella che ci offrì la sua consulenza. Dietro suo suggerimento, accettammo, innanzitutto, di rivoluzionare la vigna, e di ridurre drasticamente la produzione per ettaro. Arrivammo così, nel '93, alla prima vendemmia del nuovo corso. Vennero, poi, le annate '94 e '95 che presentammo ufficialmente solo nel '97 al Vinitaly di Verona».

Il successo è stato fulminante. L'unico problema sarà, ora, quello di gestirlo nel tempo, riuscendo a mantenere l'altissimo livello qualitativo anche aumentando la produzione. E già, perché attualmente il «Terra di Lavoro» arriva appena alle 5000 bottiglie. L'azienda, però, ha già in progetto di raggiungere quota 40mila entro il 2003.

Il primo a brindare al nuovo millennio con il cru casertano è proprio Gino Veronelli. Il re degli enologi non ha dubbi: «Si tratta di un vino splendido, così improvviso per Sessa Aurunca, eppure perfettamente corrispondente alla sua terra e al suo clima».

L'ultimo pensiero di Veronelli è per l'enologo campano Luigi Moio, conteso a suon di franchi dai grandi produttori borbodolesi. «È tra i migliori del mondo. Non vorrei che abbandonasse la Campania, proprio in questo momento così importante per l'enologia regionale».



I produttori del «Terra di Lavoro» (nel riquadro, l'etichetta). Da sinistra: Roberto Selvaggi, Maria Luisa Murena, Francesco Catello, Arturo Celentano e Dora Catello. A destra, Luigi Veronelli

Le due «griffe» napoletane venerdì 17 sfidano la superstizione e inaugurano lo s

Tramontano e Marinella alla conqu



Maurizio Marinella con le sue nuove cravatte

E' una sfida alla scaramanzia l'inaugurazione, fissata per venerdì 17, del nuovo show room di Tramontano e Marinella. Un esordio sicuramente inusuale per due imprenditori napoletani alle prese con una moda propria, personale e ribaltata sul palcoscenico della moda milanese.

Lasciati da parte scongiuri e riti propiziatori, il signore della pelletteria e il re delle cravatte, in un matrimonio simbolico, si riuniscono in un show room di via Manzoni 41, a palazzo Borromeo. Una sede prestigiosa, ma dove Marinella, per la prima volta, ha individuato una possibilità di creare una succursale allo storico negozio in piazza Vittoria e dove Tramontano, sotto la guida del dinamico Davide de Blas

RDI

62	35	21
62	60	59
21	82	39
51	41	37
59	72	1
59	55	53
4	50	15
92	76	70
36	81	41
54	51	51
18	41	68
78	65	62
3	52	20
61	54	52
90	37	38
49	47	42
43	3	79
59	56	54
10	88	86
50	47	44

cano i ritardi

te 31 catori

re diven-
impre-
ri. leader
tardatari
assenze
compar-
e provia-
ambi
0-31.
ni degli
parteno-
trate an-
guida la
poletana
n novan-
oni di ri-
a lo con-
ti bigliet-
i-63 e 15-
mbo più
con 482
secutive.
to. Napo-
le delli
più at-
assenze
neludia-
he per il
jackpot
ategoria
miliardi.
ombina-
-81-89 e
chisano