

# Fontana Galardi

Se solo cinque anni fa aveste detto a Roberto e Maria Luisa Selvaggi, ad Arturo e Dora Celentano e a Francesco Catello che sarebbero diventati produttori di uno dei migliori vini della Campania forse sarebbero scoppiati a ridere. Ognuno era preso dalle sue attività. Roberto dagli studi storici sulla Questione Meridionale e dall'attività editoriale, Arturo dalla professione di architetto e Francesco dall'attività commerciale. Ad unirli c'era un vincolo di parentela (Maria Luisa, Dora e Francesco sono cugini) e l'amore per le terre di famiglia, una parte delle quali gli era arrivata per via ereditaria. Alcune decine di ettari con le antiche residenze, dove si producevano olio extravergine di oliva e castagne, nel territorio di San Carlo, una frazione di Sessa Aurunca, in provincia di Caserta. Un posto bello veramente, a quattrocento metri d'altezza, adagiato sulle pendici del monte Santa Croce, che fa parte del massiccio vulcanico di Roccamorina. Da qui con la vista si spazia sulla piana di Capua fino al mare, al Golfo di Gaeta. Terre con un'esposizione e un microclima eccellenti, ma senza alcun precedente di un qualche rilievo nella viticoltura, almeno in epoche recenti. E dall'idea di fare un po' di buon vino per casa e per gli amici che è nato il progetto di raccogliere l'uva di una vecchia vigna e di piantarne una nuova. Il caso, però, ha voluto che per un consiglio spassionato i Nostri si siano rivolti ad un enologo, amico di amici, che risponde al nome di Riccardo Cotarella, convinto assertore delle potenzialità dell'endogamia campana. Dopo aver dato qualche generico consiglio, Riccardo pensava che la storia finisse lì, invece, precisi e puntuali, qualche tempo dopo i titolari gli portarono in assaggio il frutto della loro prima vendemmia, realizzata con lo spirito del dilettante puro. Un vino certo non perfetto, ma nel quale si intravedevano delle potenzialità incredibili. Al punto da convincere Roberto, Arturo e Francesco, per non parlare di Dora e Maria Luisa, che forse valeva la pena scommettere su Fontana Galardi e sul suo vino. Da allora sono passati appena tre anni, e l'azienda ha sfornato tre eccellenti annate di Terra di Lavoro, il rosso a base di piedirosso e aglianico che porta il nome che aveva l'agro casertano prima dell'unità d'Italia. Poco più di tremila bottiglie nel '94, quattromila e cinquecento nel '95, cinquemila e cinquecento nel '96: un rosso potente, caldo, speziato e concentrato, che si è inserito di prepotenza tra le grandi promesse del Sud. E così è nata una vera cantina, gli ettari di vigneto sono diventati otto (per un potenziale produttivo di 35mila bottiglie), e il Terra di Lavoro fa parlare di sé in Italia e conquista consensi anche sul difficile mercato americano. In tutto questo la vita dei protagonisti di questa storia è cambiata quasi radicalmente. Maria Luisa è presidente del Consorzio dei vini tipici della provincia di Caserta, Roberto riduce l'attività editoriale per occuparsi della promozione del Terra di Lavoro (ma anche di cinema, in veste di consulente storico), Arturo e Francesco sono più presenti in cantina e sul trattore che nelle rispettive professioni, ma non c'è niente da fare. Nessuno è disposto a tornare indietro. Anche perché in bottiglia sta maturando l'annata '97, che sarà commercializzata tra qualche mese. Un vino che lascia intravedere una potenza e una ricchezza aromatica notevolissime. E che rischia di trasformare una volta per tutte i nostri cugini in vigneroni a tempo pieno.



Sessa Aurunca (Caserta)  
Fontana Galardi  
via Provinciale  
tel.0823 708 034

Da sinistra, Roberto  
Maria Selvaggi,  
Arturo Celentano,  
Maria Luisa Selvaggi,  
Francesco Catello,  
Dora Celentano

