



Fontana Galardi
Maria Luisa Murena
e Dora Catello: due
cugine di successo
a Sessa Aurunca

La storia
Producono coi mariti
un rosso di qualità
Veronelli: è quello
che a me piace di più



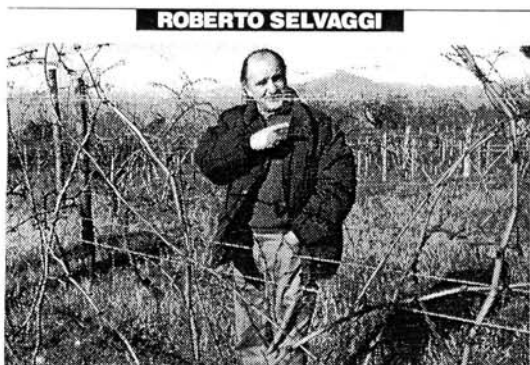
Fontana Galardi. In alto Maria Luisa Murena e Dora Catello, in basso Arturo Celentano, Roberto Maria Selvaggi e Francesco Catello (Foto Tanopress-Tano Pecoraro)

Cosa c'è in questo bicchiere

Il Terra di Lavoro è un vino che parla napoletano: si tratta infatti di un viaggio composto dai due grandi vitigni della tradizione partenopea e meridionale, l'Aglianico e il Piedirosso. Una unione spesso ripetuta in molte bottiglie campane con i risultati molto diversi da zona a zona. Diversa la valutazione dei critici: Veronelli gli assegna 92 e lo definisce il miglior rosso italiano dell'anno. Per l'Arcigola Slow Food le annate '94, '95 e '97 meritano i «due bicchieri», mentre la '96 è ferma ad uno.

«Ecco un vino degno dei Borbone»

Il Terra di Lavoro prodotto a Sessa Aurunca è il fenomeno del '99



ROBERTO SELVAGGI

«Sud, il viaggio nella memoria»

NOSTALGIA BORBONICA? Ma no, solo tanta voglia di ristabilire qualche verità storica e ricordare le buone cose fatte prima dei Savoia. Roberto Maria Selvaggi, giornalista, storico, capo della segreteria della Casa di Borbone delle Due Sicilie, ha due obiettivi per il 2000 alle porte. Produrre insieme alla moglie Maria Luisa Murena (discendente di Salvatore Murena, ultimo ministro delle Finanze di Ferdinando II e di Giuseppe Parisi, fondatore della Nunziatella) un vino da "tre bicchieri" e realizzare al meglio il programma «Viaggio nella memoria-1734-1861». Un programma ambizioso, da lui coordinato attraverso l'associazione culturale Campania 2000 che ha come quartiere generale la splendida Chiesa dell'Incoronata a via Medina.

«È un grande viaggio - spiega Roberto - attraverso i siti reali e i luoghi che videro nascere le istituzioni più significative dei Borbone, dalla Reggia di Caserta a San Leucio, dalla casina vanvitelliana del Fusaro alle residenze della capitale, a Pietrarsa, a Portici e a Persano». Si tratta di una iniziativa sponsorizzata dalla regione Campania con il patrocinio del ministero per i Beni Culturali, della Camera di Commercio di Napoli e di Palazzo San Giacomo.

Il programma è ricco di appuntamenti: solo a Napoli saranno allestite dodici sezioni espositive e didattiche mentre diciotto edifici saranno aperti al pubblico (ticket unico per vederli tutti). Durante tutti i dieci mesi della manifestazione (si parte a marzo e si chiude a dicembre) si svolgeranno decine di concerti. Grazie al contributo di tutte le regioni meridionali e di alcune province saranno allestite inoltre le mostre in alcuni luoghi significativi: Civitella del Tronto in Abruzzo, Gaeta e il Castello di Scilla in Calabria (per sapere tutto: www.iborbone.com).

[L.pign.]

DALL'INVIATO A SESSA AURUNCA
LUCIANO PIGNATARO

MONTEVETRANO e Terra di Lavoro, storie parallele. Cioè come una tenuta di famiglia diventa un piccolo gioiello nel variegato panorama vinicolo campano. Il motore aziendale, anche in questo caso, è donna. Maria Luisa Murena e Dora Catello sono cugine e, insieme ai rispettivi mariti, il giornalista Roberto Maria Selvaggi e Arturo Celentano, hanno avviato una piccola produzione di qualità, appena due ettari a bassa resa curati dall'agronomo Nicola Trabucco. L'azienda si chiama Fontana Galardi e nasce dall'unione con la Fattoria Villamarna dove il vino riposa nelle barriques. Oltre 600 ettari di castagni e olivi sotto la bocca spenta del vulcano di Roccamonfina, giù c'è Gaeta, di fronte Montecassino, ma siamo ancora in Campania.

«Abbiamo sempre avuto la passione per la gastronomia di qualità - racconta Maria Luisa - poi abbiamo deciso di fare il vino. Lo so, sembra quasi una trovata pubblicitaria, ma all'inizio pensavamo davvero di fare una produzione per il nostro autoconsumo, qualche bottiglia da offrire agli ospiti della nostra tenuta perché i nostri prodotti principali erano, e sono ancora, le castagne, l'olio extravergine di qualità Fontana Galardi, le ciliege e il legno da taglio». Fu Arturo Celentano, sommelier, a spingere per il gran salto, poi il rapporto con Riccardo Cotarella e l'inizio dell'avventura.

La prima vinificazione viene fatta nel 1993, le prime bottiglie presentate al vaglio degli esperti e dei critici sono quelle delle annate 1994 e 1995. Il successo è immediato, quasi come quello raggiunto in Borsa delle azioni Tiscali: quel vino diventa praticamente introvabile perché la domanda del mercato, sempre alla ricerca di novità di spessore, ha immediatamente esaurito le scorte.

«I programmi futuri - spiega Francesco, il fratello di Dora anche lui impegnato in azienda - sono già stati messi a punto. Entro il 2003

IL WINEMAKER

Riccardo Cotarella, un mago al lavoro tra i vulcani spenti

IL SEGRETO del successo di Fontana Galardi si chiama Riccardo Cotarella, un nome che non ha certo bisogno di presentazioni nell'ambiente vitivinicolo italiano. All'inizio degli anni '90 insieme a Silvia Imparato decise, quasi per gioco, di fare il suo primo vino all'ombra del Vesuvio. Un divertimento: appena 3000 bottiglie di Montevetrano che, a sorpresa, conquistarono immediatamente il massimo riconoscimento sulla guida dell'Arcigola Slow Food-Gambero Rosso.

Ne è passato, da allora, di vino nelle botti. Il fenomeno Montevetrano fu una scossa salutare a tutto il mondo del vino campano, ancora intorpidito dalle botti prese nell'ultimo secolo. Chi puntava sulla qualità si sentì incoraggiato e da quel momento è iniziata una crescita decisa e indiscutibile, il cui solo limite è costituito dalle ridotte quantità della produzione, quasi totalmente assorbita dal mercato regionale. La storia del Terra di Lavoro è simile: un rapporto personale, basato sull'amicizia e lo «sfizio» di fare un vino di alta qualità per pochi eletti. Voilà, anche il secondo colpo riesce alla perfezione.

Entrato quasi alla chetichella, Cotarella si afferma come prima firma e stringe rapporti con



Riccardo Cotarella

aziende più grandi. Con Ida e Tani Avallone di Villa Matilde la sincronia diventa perfetta: Falerno, Vigna Camarato, Eleusi (ecco un grande vino da sballo), tutta la linea produttiva cambia marcia e, anche in questo caso, i risultati non mancano.

In quest'ultimo periodo Cotarella ha dato qualche consiglio a De Lucia, una giovane azienda di Guardia Sanframondi, offrendo al mercato una nuova versione del collaudato Solopaca mentre sono iniziati i rapporti anche con i Feudi di San Gregorio, ormai diventata la cantina leader della Campania: due «tre bicchieri» sulla guida del 2000 incorniciati da una marea di «due bicchieri». Cotarella ha mostrato di raggiungere il massimo sia con i vitigni autoctoni campani, sia con quelli affermati a livello internazionale come Cabernet Sauvignon e Merlot.

[L.pign.]

**Appena
5.000 bottiglie
ormai
introvabili
Entro il 2003
con i nuovi
impianti
si punta a
quota 45.000**

arriveremo a produrre 40-45 mila bottiglie e allora potremo finalmente cominciare a respirare». «La verità - dice Roberto - è che il successo ci l'ha colti impreparati. La nostra adesione al Movimento del Turismo del Vino è ideale, perché al momento abbiamo solo l'olio da offrire ai nostri visitatori».

L'alta qualità dell'uva prodotta è una delle caratteristiche del lavoro: l'azienda è in conversione biologica dal 1997, la resa per ettaro è di appena 60 quintali. Basta passeggiare nelle vigne per rendersi conto della rivoluzione in atto sotto il vulcano spento: i contadini di Sessa strabuzzano ancora gli occhi

quando vedono che le pigne vengono tolte prima di essere mature per abbassare la resa e migliorare il prodotto: «Pazzi, siete pazzi».

È la metafora di quanto è avvenuto ovunque in Campania il cui vino torna ai vertici solo quando i produttori decidono di infrangere le abitudini secolari sedimentate nella mentalità rurale delle campagne dell'interno. Così una nuova zona vitivinicola si affaccia sulla scena. «Il mio orgoglio? Essere - sentenza Roberto tra il serio e il faceto - tra gli autori di un vino degno dei Borbone».

(5 - continua)