

Ieri a Milano la presentazione del volume curato dal critico Masnaghetti. Solo quattro bottiglie raggiungono i 16.5 ventesimi

L'Espresso ridimensiona i vini campani

Nella prima edizione della guida enologica nessuna etichetta viene inserita tra i «leader» nazionali

NAPOLI — Meglio dirta tutta, subito: dal Nord piovono pietre sui vigneti e sulle cantine meridionali. Vista da Milano, dove ieri è stata presentata la guida «I vini d'Italia 2002» de l'Espresso (sponsor l'azienda slovena Rogaska Crystal, specializzata nella produzione di calici di alto pregio), la Campania e le altre regioni del Sud sembrano davvero lontane. E non solo in senso geografico. Il pool di degustatori, coordinato da Alessandro Masnaghetti, ha scavato infatti un solco profondo tra due Italie enologiche, quella del Nord e quella del Centro-Sud. Secondo i critici de l'Espresso, nella prima, e in particolare in Piemonte, si concentrano i tutti «grandi» vini nazionali, i cosiddetti «leader», valutati tra 17 e 19,5 ventesimi. Sono trenta in tutto. Sugi scudi Barolo e Barbera. Il nettissimo predominio delle etichette sabauda, non viene intaccato dalla presenza nella fascia alta di qualche (raro) campione di Toscana e del Triveneto. E i vini campani, che avevano finora raccolto lusinghieri consensi in Italia e all'estero e in qualche caso erano stati valutati oltre soglia dell'eccellenza? Più giù, più giù, tutti compressi sotto il tetto dei 17 ventesimi.

A rendere appena meno amaro il verdetto - espresso nella sintetica evidenza dei numeri - le considerazioni dei curatori, riportate nell'introduzione del capitolo dedicato alla Campania: «Tra tutte le regioni meridionali, la Campania è quella che può vantare il patrimonio di vini doc in assoluto più variegato; quella che ha saputo compiere maggiori progressi, soprattutto nei vini rossi, senza peraltro cedere troppo alla tentazione del vitigni internazionali».

Passando al dettaglio delle migliori performance, al ton della produzione regionale, col punter-

AL TOP IN CAMPANIA

I vini dell'Espresso

Bue Apis 1999	Cantina del Taburno
Zero 1999	D'Orta-De Conciliis
Privilegio 1999	Feudi di San Gregorio
Taurasi piano	
di Montevergine 1997	Feudi di San Gregorio



Mel 1999	Caggiano
Fior d'Uva 2000	Marsia Cuomo
Naima 1999	De Conciliis
Fiano Pietracalda 2000	Feudi di San Gregorio
Patrimo 1999	Feudi di San Gregorio
Serpica 1999	Feudi di San Gregorio
Terra di lavoro 1999	Galiardi
Kratos 2000	Maffini
Montevertrano 1999	Montevertrano
Falerno vitigno	
Camaratò 1998	Villa Matilde

I ristoranti del Gambero Rosso

Don Alfonso 1890	2002	2001
S. Agata dei due Colli	91	90
Torre del Saracino	85	82
Vico Equense		
Caravello	84	84
Amalfi		
Taverna del Capitano	83	83
Massa Lubrese		
Oasis	82	81
Vallesaccarda		
Quattro passi	81	73
Massa Lubrese		
Rossellinis	81	-
(Hotel Palazzo Sasso)		
Rovello		



80 punti:
 La Caveja (Pietravairano);
 Il Vairo del Volturmo (Vairano Patenora);
 Caruso (Sorrento);
 Olivo dell'Hotel Capri Palace (Capri);
 George's dell'Hotel Parker's (Napoli).

PISTROPANTI DE CAMBERO ROSSO

Al Don Alfonso «Tre forchette» e «Welcome from hv»



Erzo Ercolino, patron di Feudi

Brindisi da «Feltrinelli» con i passiti di Natale

NAPOLI — «Un'occasione per "bere un racconto" o "per leggere un vino"», come sottolinea scherzosamente Corrado D'Ambrà, il presidente del «Movimento turismo del vino - Campania Felix». Stasera dalle 18 alle 22, alla nuova libreria «La Feltrinelli» in piazza dei Martiri a Napoli, dieci produttori campani di qualità presenteranno e offriranno in

NAPOLI — Meglio dirlo tutta subito: dal Nord

piovono pietre sui vigneti e sulle cantine meridionali. Vista da Milano, dove ieri è stata presentata la guida «I vini d'Italia 2002» de l'Espresso (sponsor l'azienda slovena Rogaska Crystal, specializzata nella produzione di calici di alto pregio), la Campania e le altre regioni del Sud sembrano davvero lontane. E non solo in senso geografico. Il pool di degustatori, coordinato da Alessandro Masnaghetti, ha scavato infatti un solo profondo tra due Italie enologiche, quella del Nord e quella del Centro-Sud. Secondo i critici de l'Espresso, nella prima, e in particolare in Piemonte, si concentrano i tutti «grandi» vini nazionali, i cosiddetti «leader», valutati tra 17 e 19,5 ventisimmi. Sono trenta in tutto. Sugli scudi Barolo e Barbera. Il nettissimo predominio delle etichette sabauda, non viene intaccato dalla presenza nella fascia alta di qualche (raro) campione di Toscana e del Triveneto. E i vini campani, che avevano finora raccolto lusinghieri consensi in Italia e all'estero e in qualche caso erano stati valutati oltre la soglia dell'eccellenza? Più giù, più giù, tutti compressi sotto il tetto dei 17 ventisimmi. A rendere appena meno amaro il verdetto — espresso nella sintetica evidenza dei numeri — le considerazioni del curatore riportate nell'introduzione del capitolo dedicato alla Campania: «Tra tutte le regioni meridionali, la Campania è quella che può vantare il patrimonio di vini doc in assoluto più variegato; quella che ha saputo compiere maggiori progressi, soprattutto nei vini rossi, senza peraltro cedere troppo alla tentazione dei vitigni internazionali».

Passando al dettaglio delle migliori performance, al top della produzione regionale, col punteggio di 16,5 ventisimmi, vengono segnalati quattro vini: il «Bue Apis 99» della Cantina del Taburno, un eccellente aglianico in purezza realizzato con i consigli di Luigi Molio; il clementino «Zero 99» di D'Orta-De Conciliis; e ancora due vini dei Feudi di San Gregorio, il fine pasto «Privilegio 99» e il «Taurasi cru Piano di Montevergine 97». Sedici ventisimmi vengono assegnati invece a dieci bottiglie: «Mel 99» di Antonio Caggiano, «Fiord'Uva 2000» di Marisa Cuomo, «Naima 99» di De Conciliis. E ancora tra vini dei Feudi, vale a dire «Fiano Pietracalda 2000», «Patrimo 99», «Serpico 99». E poi il «Terra di Lavoro 99» di Galardi, che ha conquistato Veronelli e Robert Parker, ma che evidentemente non è riuscito a far breccia nel cuore di Masnaghetti. Stessa valutazione per il Fiano clementino «Kratos 2000» di Luigi Maffini, il «Monteverano 99» di Silvia Imperato e il «Falerno del Maschio, Vigna Camarato 99» di Villa Matilde.

Gimmo Cuomo

AL TOP IN CAMPANIA

I vini dell'Espresso



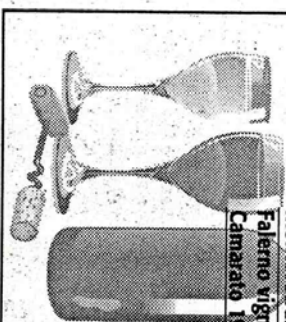
Bue Apis 1999	Cantina del Taburno
Zero 1999	D'Orta-De Conciliis
Privilegio 1999	Feudi di San Gregorio
Taurasi piano di Montevergine 1997	Feudi di San Gregorio



Mel 1999	Caggiano
Fiord'Uva 2000	Marisa Cuomo
Naima 1999	De Conciliis
Fiano Pietracalda 2000	Feudi di San Gregorio
Patrimo 1999	Feudi di San Gregorio
Serpico 1999	Feudi di San Gregorio
Terra di Lavoro 1999	Galardi
Kratos 2000	Maffini
Monteverano 1999	Monteverano
Falerno vigna Camarato 1998	Villa Matilde

I ristoranti del Gambero Rosso

Don Alfonso 1890	2002	2001
<i>S. Agata dei due Golfi</i>	91	90
Torre del Saracino	86	82
<i>Vico Equense</i>		
Caravella	84	84
<i>Amalfi</i>		
Taverna del Capitano	83	83
<i>Mossa Lubrese</i>		
Oasis	82	81
<i>Vallescarda</i>		
Quattro passi	81	73
<i>Mossa Lubrese</i>		
Rossellinis	81	-
<i>(hotel Palazzo Sasso)</i>		
Ravello		



80 punti:
La Caveja (Pietravairano);
Il Vairo del Volturmo (Vairano Patenora);
Caruso (Sorrento);
Olivio dell'Hotel Capri Palace (Capri);
George's dell'Hotel Parker's (Napoli).

RISTORANTE GAMBERO ROSSO

Al Don Alfonso «Tre forchette» e «Welcome trophy»

NAPOLI — Nella guida «Ristoranti d'Italia 2002» (Gambero rosso editore, 630 pp., 39mila lire) fresca di stampa, il «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui due Golfi consolida la presenza nel club delle «Tre Forchette», nel quale vengono ammessi solo 14 locali in tutt'Italia. Con un punteggio di 91 centesimi, uno in più dell'anno scorso, il locale di Alfonso e Livya Iaccarino (ormai meritano la menzione a pieno titolo anche i figli

carda (82), due per i Quattro Passi (81) sempre a Massa Lubrese. Stesso punteggio per il Rossellinis dell'Hotel Palazzo Sasso di Ravello. Completano l'elenco delle «Due forchette» la «Caveja» di Pietravairano, il «Vairo del Volturmo» di Vairano Patenora, il «Caruso» di Sorrento, l'«Olivio» del Capri Palace e il «George's» dell'hotel Parker's di Napoli. Tre menzioni come «migliori interpreti della tradizione» a «Zia Carmela» di Montella, «Le Curti» di Sant'Anna di Stabia e la «Caravella» di Amalfi (84) e la «Taverna del capitano» di Marina del Cantone a Massa Lubrese. Un punto in più per il migliore ristorante dell'entroterra, Oasis di Vallesc-

so premio Welcome trophy Relais & Chateaux «per la qualità della cucina e per l'eccellente accoglienza riservata agli ospiti».

Alle spalle del migliore ristorante del Sud, undici locali campani conquistano, con un punteggio compreso tra 80 e 89 centesimi, le «Due forchette». Con un balzo in avanti di ben quattro punti rispetto ad un anno fa — ora sono 86 — raggiunge la seconda piazza la «Torre del saracino» alla Marina di Aequa di Vico Equense. Stabilia «Caravella» di Amalfi (84) e la «Taverna del capitano» di Marina del Cantone a Massa Lubrese. Un punto in più per il migliore ristorante dell'entroterra, Oasis di Vallesc-

Enzo Ercolino, patron di Feudi Brindisi da «Feltrinelli» con i passiti di Natale



Enzo Ercolino, patron di Feudi

Brindisi da «Feltrinelli» con i passiti di Natale

NAPOLI — «Un'occasione per bere un racconto» o «per leggere un vino», come sottolinea scherzosamente Corradò D'Ambrà, il presidente del «Movimento turismo del vino - Campania Felix». Stasera dalle 18 alle 22, alla nuova libreria «la Feltrinelli» in piazza dei Martiri a Napoli, dieci produttori campani di qualità presenteranno e offriranno in degustazione ai visitatori del megastore i loro vini dolci, passiti e gli spumanti. Una serata dedicata a «I vini di Natale», ideali per accompagnare la frutta secca, i canditi, il tortone i croccanti, i mielosi struffoli e (perché no?) anche il panettone menehno.

In libreria apprenderanno i loro piccoli stand le aziende irpine «Caggiano», «Del Nonno» e «Feudi di San Gregorio», «Caputo», «I Borboni» e «Villa Matilde» di Terra di Lavoro, «Fal Calore» di Castel San Lorenzo, l'ischitana «Petraroraia» e «Croftia del Sole» di Quarto. «Degustare il vino in libreria - evidenza D'Ambrà - significa attribuirgli il valore di conoscenza del territorio che il produttore riesce a dargli».

EVENTO

G. C.