

Settanta le case che aprono le porte ai visitatori. Il successo dei vignai autoctoni

FENICEGGIO FALANGHINA

ERA una patteggiata allo sbando, circondata dalle armate delle Langhe e del Monferrato, del Chianti e del Soave. Oggi l'esercito campano del vino ritrova le antiche tracce del suo splendore, recuperando prestigio e tradizione.

Un patrimonio che sembrava disperso e che rimarge come un tesoro sepolto dalle cantine della regione. E' lì che le aziende produttrici, oggi circa 200, direttamente vendono almeno il 30 per cento del prodotto. Ed è che oggi si ritrovano oltre 10mila appassionati per celebrare da mattina a sera, la festa del vino. Saranno una settantina i laboratori del vino aperti al pubblico, di cui 46 iscritti al Movimento, l'ultimo del vino (8 anni fa erano appena 7), piccole e grandi bottaie pronte a versare fiumi di bianchi e rossi ormai pronti al confronto internazionale: Falerno e Aglianico, Falanghina e Greco di Tufo.

Un mercato in ascesa che ha conosciuto il suo spartiacque solo da poco quando i 35mila ettolitri di vino prodotti negli anni '80 dalle poche aziende esistenti sul mercato hanno subito un incremento verticale. Fino al recente boom: 20 milioni di bottiglie l'anno da lanciare su tutti i mercati. Aziende come Maffini o Iborboni, l'azienda salernitana di Letteriano, l'azienda...

I TOP TEN

Patrimo '99, al merlot di Avellino il primato.

I PRIMI dieci vini della Campania secondo il giudizio di Gianni e Paola Mura, che insieme firmano ogni settimana la rubrica "Mangia e vivi" su "L'Espresso".

- PATRIGNO '99, Falerno di San Gregorio, Sordo Salerno, Avellino.
- Monteverano '98, Monteverano, San Cipriano Picentino, Salerno.
- Vigna Caratone '97, Villa Matilde, Caserta.
- Serino '93, Luigi Malini, San Marco di Castellana Grotte, Salerno.

- Salerno Denari '98, Arona, Salerno, Taurasi, Avellino.
- Montepulciano '98, Caserta, Benevento, Avellino, Salerno.
- Terra di Lavoro '95, Ischia, San Carlo di Sessa, Avellino, Caserta.
- Castel di Stabia '96, Castellodi Stabia, Avellino.
- Frattocose '93, Torre Annunziata, Salerno.
- Vigna Caratone '90, Caserta, Salerno, Salerno.

"Carine Aperte": oggi 10mila turisti nelle aziende protagoniste del boom campano nel mondo. E festa nelle contrade del vino. La storia in 20 milioni di bottiglie

traversando le oasi magrebine ha trovato l'ispirazione per lanciare il suo Bechar, eccellente Falerno che ricorda il colore paglierino del deserto.

Cliento come il Merlanico, il Cennitino '99, vino di punta in barriques lavorato al 50 per cento con uve Aglianico e Piedrosso. Novità assolute come il Caracci 2000 di Villa Matilde, un cru di Falanghina o il Fiano passito di Bruno De Conchis: in affinamento non hanno ancora un nome ma già si conosce l'esclusivo destinatario, Don Alfonso. E poi l'area flegrea, non solo Grotta Del Sole (tra 2 settimane esce il suo Quarto di Sole e Quarto di Luna), Ottimo il Fiano delle Cantine Carpino, Macon Ciabrelli, Venditti e la Foresta, tre cantine aperte, e Castelvenere nella Valle Telesina la città del vino.

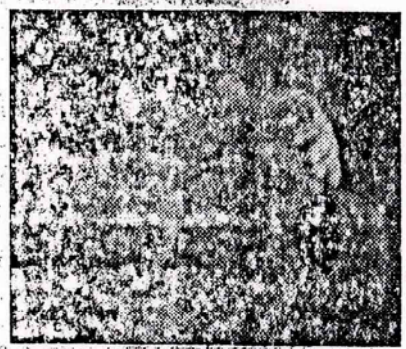
SEGUE DALLA PRIMA DI CRONACA

GRANDI VINI UN PRODIGIO DA SCOPRIRE

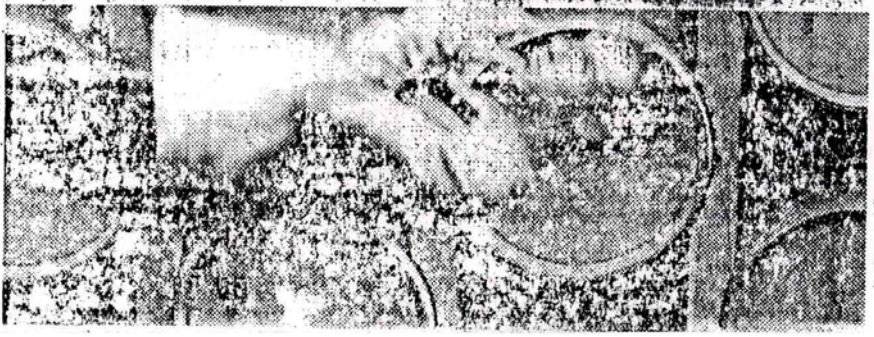
QUESTA terra è buona, secoli d'avvicinamento non l'hanno mai cambiata. Si

stroberardino, orgogliosa risposta a chi lo critica (non a torto) per la messa sul mercato troppo veloce (ai primi di dicembre) dei bianchi. La nostra classifica è rossa, splendidamente rossa, profondamente rossa. Altro che uineland, da stroberardino a stroberardino.

Continuiamo a notare una contraddizione. Mentre i ristoranti milanesi sono inusati dal Greco e, in seconda battuta, dalla Falanghina, a Napoli e altrove sembra fare più fino il Pinot grigio, o Chardonnay, oppure tristi frizzantini senza baccalà.



Il coltore Antonio Cagliano



LA GUIDA

NAPOLI
Cantine Farro (Bacoli 081/8545555). No stop dalle 10 alle 20 con falanghina dei Campi Piedrosso e «Le Cigliate», da uve falanghine dei cigli dei promontori dei Campi. Visita alle Terme romane di Baia.

Vincola Campania (San Sebastiano al Vesuvio 081/7713755) Lacryma Christi bianco, rosso e rosato e Falanghina. Bruschette con pomodoro del Vesuvio e mozzarella.

Cantine Federiciane Monteleone (Marano 081/5764153) apre per la prima volta offrendo Falanghina e Piedrosso dei Campi Flegrei, Gragnano e Lettere, Asprinio d'Avessa. Ostriche, ru-

zucchine o baccalà). Aspetta il Quarto di Luna e il Quarto di...

D'Ambra Vini di Ischia (Is 081/907210): a Forio no stop martino con l'nuovo Tintore; so fresco e immediato. Non m... chera il Don Mario '98 lanciata scoto anno accanto a salu... insalate. Cantine di Piedrosso...