

FONTANA GALARDI

# Terra di Lavoro? Sfida femminile ai grandi vini



Maria Luisa Murena, produttrice del «Terra di Lavoro»

MANUELA PIANCASTELLI

**D**ici vino e ti si apre davanti un universo di piaceri, il mondo della cultura antica che si coniuga con la nuova imprenditoria, quella del salto di qualità che ha consentito ai vini campani di essere oggi rispettati in tutto il mondo. Ed ecco dischiudersi anche i tempi «a misura d'uomo», dove la qualità delle cose nasce grazie all'impegno fisico e mentale di qualcuno che ama il proprio lavoro, che realizza il proprio sogno di produrre cose di qualità. Maria Luisa Murena è una donna bella, colta e raffinata, madre di due figli e moglie dello storico dei Borbone Roberto Selvaggi, che da qualche anno sempre più frequentemente si sposta da Roma - dove ha casa - a Fontana Galardi, una frazione di Sessa Aurunca, nel Casertano, nella grande villa che la sua famiglia possiede sin dalla fine '800. Qui, in compagnia di Sasà e Ragù, due splendidi e affettuosissimi labrador neri, divide il suo sogno di «Terra di Lavoro», vino rosso di grandi qualità e potenzialità, con i cugini Francesco Catello e Dora e Arturo Ceientano, quest'ultimo architetto e sommelier.

Per ora solo tremila bottiglie, preziosissime al punto da «soffrire anche per la perdita di una sola di queste», alle spalle la grande competenza enologica di Riccardo Cotarella e la sfida di riuscire a «far fuori quei barbera e sangiovese che si producevano a casa nostra talmente cattivi che nessuno li voleva bere». E così, in pochi anni, a partire dal '91, i quattro ettari di superficie vitata a poche centinaia di metri dalla villa, sono stati protagonisti di una rivoluzione senza precedenti: le vecchie viti reinnestate ad aglianico e piedirosso, nuove barbatelle e potature «senza pietà» per diminuire razionalmente le quantità a favore della qualità. «Nel giro di un anno arriveremo a 8-9 ettari di superficie vitata, entro quattro anni il nostro obiettivo è di produrre quarantamila bottiglie» - spiega Maria Luisa Murena (che è anche presidente del giovanissimo Conviti, il Consorzio dei vini tipici casertani) guardando i terreni che di qui a poco saranno «vitati». Un enorme salto in termini di quantità che consentirà oltre che ai comuni mortali di degustare (finalmente) questo vino (attualmente introvabile se non in qualche enoteca e in pochissimi ristoranti «tutti conosciuti perché il nostro vino lo seguiamo fino alla fine»), anche di entrare sul mercato in maniera più consistente. «Si figuri che al Vinitaly alcuni giapponesi, dopo aver assaggiato il Terra di Lavoro, ce ne avevano ordinato centomila bottiglie. Siamo scoppiati in una risata pensando che quel quantitativo riusciremo a produrlo se tutto ci va bene in sei-sette anni...». La vita di «Terra di Lavoro»? La spiega Celentano: un anno di affinamento in barrique e otto mesi in bottiglia conservato nei 5-600 metri quadrati della cantina di un'altra villa di famiglia, quella che guarda proprio su quei vigneti baciati da un microclima estremamente favorevole, un mix di mare e monti. Il risultato: un vino strutturato e complesso, «affascinante - sono parole del Gambero Rosso che lo ha premiato con due bicchieri - per i suoi sentori intriganti di mora e prugna mature, tabacco e spezie, fusi elegantemente con le note tostate del rovere». Nei complessivi 600 ettari di terreno della famiglia («un nucleo numerosissimo, siamo oltre 20 cugini»), c'è un po' di tutto: castagneti, olivi, vigne. Ma da qualche anno tutto è passato in secondo piano: «Una scommessa - dice, quella del vino, iniziata per gioco e resa seria casualmente dall'incontro con Cotarella». Un impegno che porterà presto, forse definitivamente, al rientro delle famiglie dei cugini nella splendida casa di Fontana Galardi. Sasà e Ragù saranno, bau, contenti.

## Un consorzio per i vigneti da riscoprire

Maria Luisa Murena è anche presidente del Conviti, il giovane consorzio dei vini tipici casertani (sarà presentato ufficialmente a ottobre) che annovera fra i suoi soci Villa Matilde, Cantine Caputo, Vestini Campagnano, I Borboni, Magliulo, Pratico, Cicala e Telaro. Tutte aziende che, nel giro di pochissimi anni, si sono imposte sul mercato o facendo un grosso salto di qualità (Caputo e Villa Matilde) o riscoprendo vigneti autoctoni (il Pallagrello di Vestini Campagnano) o quasi dimenticati (I Borboni e Cicala con l'Asprinio).