

Falerno del Massico di Vigna Camarato '97, Montevertrano '98, Fiano Pietracalda '99 e Taurasi P

# Quattro vini campani ne

Premiati dal «Gambero Rosso» con il massimo riconoscimento

NAPOLI — Puntuali con l'arrivo dell'autunno, ecco anche le prime indiscrezioni sulle valutazioni ottenute dai vini campani dagli esperti assaggiatori del Gambero rosso. La guida è in stampa e sarà presentata ufficialmente il 25 ottobre al Teatro Regio di Torino, in occasione del Salone del Gusto. Ma i giochi sono ormai fatti. E allora, nell'edizione del 2001, saranno ancora quattro, come in quella del 2000, i vini campani premiati con i tre bicchieri, vale a dire il massimo riconoscimento enologico, secondo il Gambero rosso.

Quattro etichette, ma solo tre conferme rispetto ai giudizi di un anno fa. Promossi in Campania col massimo dei voti due etichette, un bianco e un rosso, dell'azienda irpina Feudi San Gregorio di Sorbo Serpico: i tre bicchieri premiano quest'anno il Fiano Pietracalda '99 e il Taurasi cru Piano di Montevergine '96, che sostituisce sul gradino più alto del podio il bianco Campanaro, sempre della stessa azienda. Si sono aggiudicati il prestigioso riconoscimento del Gambero anche il Falerno del Massico Vigna Camarato '97 dell'azienda Villa Matilde di Cellole e il Montevertrano '98 dell'omonima azienda di San Cipriano Picentino.

Si tratta peraltro di tre aziende molto diverse, per dimensioni e per filosofia produttiva, accomunate tuttavia dalla presenza in cantina dello stesso campione, vale a dire l'enologo umbro, ma ormai campano di adozione, Riccardo Cotarella. La sua prima esperienza in terra campana iniziò all'inizio degli anni Novanta, in provincia di Salerno. Cotarella condivise la scommessa di Silvia

grande vino rosso, capace di raggiungere il successo internazionale. nacque così nel '91 il Montevertrano, un taglio bordolese, da uve Cabernet sauvignon (60 per cento), Merlot (30 per

cento) e Aglianico (10 per cento). Da allora, tranne che in un'occasione, il supercampano di Silvia Imparato, ha sempre centrato l'appuntamento con i Tre bicchieri del Gambe-

ro.

Molto più recente la collaborazione di Cotarella con Villa Matilde, di Cellole. L'enologo umbro riuscì appena a seguire l'ultima fase dell'affinamento del-

l'annata '95 del Vigna Camarato (il cru rosso, da Aglianico). Tanto bastò a far raggiungere per la prima volta i tre bicchieri al superfalerno. L'annata '97, premiata quest'anno (il

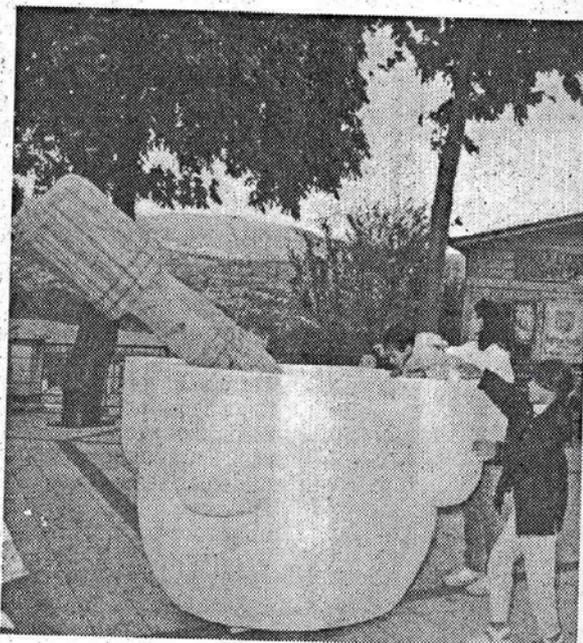


SUCCESSO Una ragazza intenta a degustare vino

1999	2000
<p>• <b>1999</b> Questi i due vini che hanno ottenuto i tre bicchieri due anni fa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurasi '94 (Feudi)</li> <li>• Montevertrano '96</li> </ul> <p>• <b>1998</b> Nel 1998 invece un solo vino campano ha ottenuto lo speciale riconoscimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montevertrano 1995</li> </ul>	<p>• <b>2000</b> Questi i vini campani che hanno ottenuto i tre bicchieri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiano Pietracalda di Avellino '98</li> <li>• Campanaro '98</li> <li>• Falerno del Massico di Vigna Camarata '95</li> <li>• Montevertrano '97</li> </ul>

Cusano Mutri: dal 21 settembre s

## Alla sagra dei funghi



GUINNESS Il mortaio più grande del mondo realizzato a Cusano Mutri

19 e Taurasi Piano di Montevergine '96 sono stati inseriti nella guida della prestigiosa rivista

# i nella top list

## riconoscimento: i tre bicchieri

ata '95 del Vigna Ca-  
to (il cru rosso, da  
nico). Tanto bastò a  
aggiungere per la pri-  
olta i tre bicchieri al  
riferimento. L'annata '97,  
ciata quest'anno (il

000

00

esti i vini campani  
e hanno ottenuto i  
bicchieri:  
Fiano Pietracalda  
di Avellino '98  
Campanaro '98  
Falerno del Massico  
di Vigna Camarata '95  
Montevergine '97

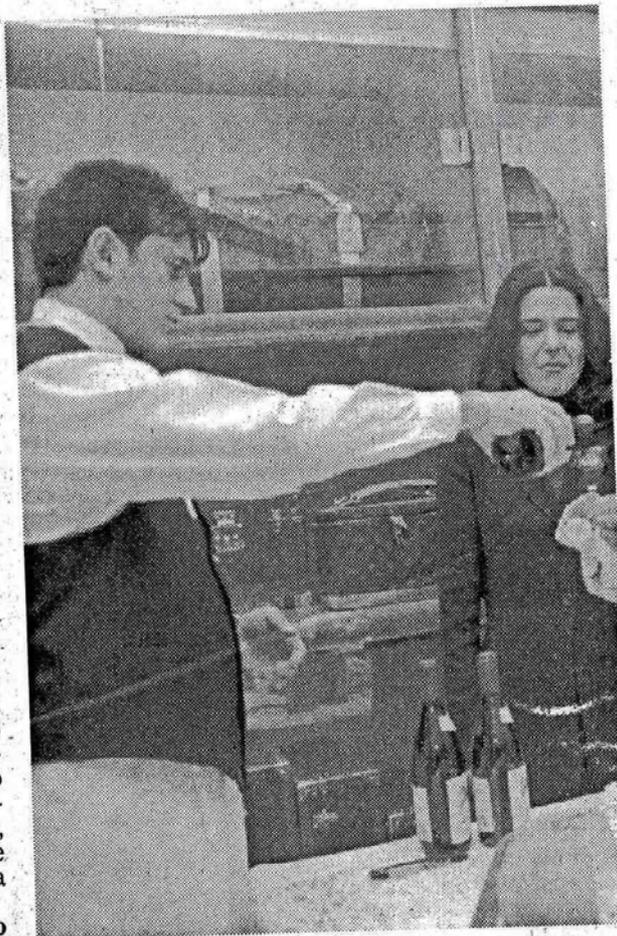
Vigna Camarato '96 non è  
uscito sul mercato) è la  
prima interamente segui-  
ta, dalla vendemmia al-  
l'imbottigliamento, da Co-  
tarella.

Ancora due promozioni  
con lodè per Feudi di San  
Gregorio, un colosso irpi-  
no che si sta segnalando in  
tutt'Italia e nel mondo per  
il coraggio e l'innovazione.  
Quest'anno il gambero ha  
ritenuto meritevole del  
massimo punteggio il  
bianco Fiano Pietracalda,  
vendemmia tardiva '99 e il  
classico rosso Taurasi, cru  
Piano di Montevergine '96.  
Nell'azienda di Sorbo Sèr-  
pico, peraltro, Cotarella è  
sempre più presente: l'ul-  
tima frontiera aperta è  
quella del Merlot campano

«Patrimo». Se ne parlerà  
fra alcuni mesi.

Cosa dire? Il Gambero  
da un lato conferma al ver-  
tice dell'enologia naziona-  
le quattro etichette di in-  
discutibile livello, peraltro  
già molto conosciute e ap-  
prezzate, dall'altro non  
rende merito alla crescita  
di altri produttori di qua-  
lità. Senza nessuna pole-  
mica, ma il Terra di Lavo-  
ro '97 di Galardi, il Taurasi  
'95 Macchia dei Goti di  
Antonio Caggiano (il '96  
uscirà a dicembre), lo stes-  
so Campanaro '99 da solo  
Fiano, il Fiano Colli di La-  
pio di Romano Clelia '99,  
avrebbero meritato forse  
ugualmente la massima  
valutazione.

Gimmo Cuomo



## Il 21 settembre sono già diecimila i visitatori della nota manifestazione gastronomica In cui è stato presentato il mortaio più grande del mondo



Il mondo realizzato a Cusano Mutri

CUSANO MUTRI — Pesa oltre 100  
quintali il più grande mortaio del  
mondo per la lavorazione delle olive  
e dei funghi. È stato costruito a Cu-  
sano Mutri, uno stupendo paesino  
arrocato sui monti del Matese, nel  
Beneventano. Sarà presentato uffi-  
cialmente dopodomani, venerdì 29  
settembre, durante la Sagra dei Fun-  
ghi di Cusano, la più importante ma-  
nifestazione campana del settore per  
i golosi del tipico e saporito frutto di  
bosco. Il mortaio, lavorato in pietra  
di «Cusano», una roccia locale conte-  
nente fossili di antichissima forma-  
zione biologica, dai fratelli La Porta,  
una famiglia di «sbozzatori» (così si  
chiamano gli artigiani che lavorano  
questo tipo di materiale calcareo),  
guidati dal patriarca Americo, è en-  
trato di diritto, già da alcuni giorni,  
nel Guinness dei primati. I commis-  
sari del prestigioso book dei record,  
infatti, sono già passati per il paesino  
beneventano. Il mortaio andrà a  
fare compagnia al più grande cuc-  
chiaio in legno del mondo, realizzato

sempre a Cusano Mutri lo scorso an-  
no.

I promotori della Sagra del Fungo,  
quest'anno, però, non hanno voluto  
limitarsi ad un solo record, bensì han-  
no realizzato oltre il mortaio più  
grande del mondo, anche quello più  
piccolo, scalpellato da Vitantonio  
Matureo, che pesa meno di dieci gram-  
mi, sempre in pietra, ed ha dimensio-  
ni inferiori a quelle di una moneta da  
cento lire. Ogni mortaio, poi, è corre-  
dato del relativo pestello in legno.  
Per realizzare quello più grande è sta-  
to necessario, addirittura, creare un  
torneo particolare, di cui si è occupa-  
ta la ditta «Ferlegno» di Saggio Liso-  
ne, che permettesse la lavorazione di  
un tronco d'albero di 10 quintali.

Sono, intanto, già diecimila le per-  
sone che hanno già visitato la Sagra  
cusanese, aperte lo scorso 21 set-  
tembre e che proseguirà fino a do-  
menica primo ottobre. Re della ma-  
nifestazione tipica beneventana è il  
porcino, il profumato fungo si racco-  
glie in grande quantità lungo i decli-

vi del Matese ed in terra di Cusano  
sono secoli che le donne di casa han-  
no imparato a cucinarli in mille modi  
diversi. Il porcino e gli altri funghi, in-  
fatti, vengono preparati con il risot-  
to, con i fusilli, ma anche in zuppa con  
il pane o nelle crocchette o nella sal-  
siccina o con la pizza. I prezzi nei vari  
stands gastronomici, poi, sono mini-  
mi e senza spese eccessive si posso-  
no gustare tutti i tipi di funghi cucin-  
ati dai cusanesi: è possibile pure ac-  
quistarli freschi. Pezzo forte della  
manifestazione è pure la mostra in-  
terattiva sulle macchine civili e da  
guerra ed i bozzetti di Leonardo Da  
Vinci, promossa dall'art-director An-  
gelo Zollo, con le fedeli ricostruzioni  
dei progetti leonardeschi. È previsto  
pure uno speciale annullo filatelico  
sia per la mostra di Leonardo sia per  
la Sagra dei Funghi sia per il Guin-  
ness. «La mostra di Leonardo - con-  
clude Zollo - si inserisce perfetta-  
mente all'interno della manifestazio-  
ne di Cusano»

Luigi Ferraiuolo