



Napoli Weekend



Le eccellenze

Vino, premi di platino alle cantine la Campania superstar delle fiere

di Antonio Corbo

L'autunno dei premi alza un vento nuovo su vini e prodotti tipici della Campania. A due cantine il Festival di Merano assegna il massimo: Hunter Award di platino a "Vestini e Campagnano" e a "Masseria Felicia", due sontuosi rossi dell'Alto Casertano. La Guida Luigi Veronelli vede le stelle nel superbianco di "Quintodecimo" il "Grande Cuvée" per la prima volta con firma dell'autore in etichetta, Luigi Moio. Era scritto nel destino forse: l'amicizia tra i due Luigi, il grande vecchio dell'enologia e il giovane Professore che guida l'università del vino alla Federico II.

Il Wine festival di Merano certifica il felice momento di un settore da tre miliardi di fatturato l'anno. Dopo la grande crisi riparte l'Italia del vino, trascinando anche l'agroalimentare. Cinque giorni di folla e affari. Helmuth Köcher è il Merano Festival, non solo il fondatore e presidente. Si congratula senza rimarcare il suo intuito. Ha voluto lui lo spazio "Campania Felix". Dice Köcher: «La Campania esce da protagonista. Eccellenti i vini di Vestini-Campagnano e Masseria Felice, ma anche tanti altri tra irpini, sanniti e casertani. Conoscevo Masseria Felicia e la famiglia Brini, ci ha commosso il ricordo della giovane Felicia scomparsa poco tempo fa. La grande sorpresa è data da piccole aziende che entrano nel futuro del Made in Italy».

Luigi Barletta, avvocato 42enne, guida "Vestini-Campagnano" fondata nel 1999 dalle famiglie Barletta e Quaranta, 65 mila bottiglie, export crescente negli Usa, con i suoi enologi Paolo Caciorgna ed Emilia Tartaglione. Il Casavecchia doc riserva 2017 è vinificato secondo il rigido disciplinare: 18 mesi in barrique nuove di primo passaggio (scelta questa per la speciale qualità dell'annata in equilibrio tra sole e pioggia) e altrettanti in acciaio, ultimi tre mesi in vetro. Solo 50 quintali per ettaro. Rosso intenso con riflessi violacei ha note di tabacco e muschio dopo una trama vegetale e di frutti di sottobosco. Finale persistente. Prezzo inferiore alla elevata qualità, giustamente premiata, euro 16.

Vince a dieci anni dalla vendemmia "Etichetta Bronzo Falerno del Massico Riserva Doc", versione in Aglianico. Il vitigno declina anche in Primitivo nella zona sud. Il versatile enologo Vincenzo Mercurio, uno studioso autentico winemaker, asseconda la tendenza che esalta la potenza del Falerno tutelando l'impronta dell'area, quel soffio fumé da vulcano spento. Elegante e longevo come tutti i gradi vini. Euro 25. Con il Casavecchia di Luigi Barletta e nell'aristocrazia dell'enologia italiana, due bottiglie che incontrano l'ultimo gioiello di Luigi Moio che ha riunito Fiano, Greco e Falanghina dimostrando il suo teorema su vino e musica, l'orchestra di aromi. Un concetto che domina nel libro "Il Respi-

ro del Vino", firmato Luigi Moio, in ristampa da Mondadori. Venduto tutto in prenotazione, 80 euro.

In prima fila per i Word Hunter Award una azienda giovane che torna da Merano con premi e consensi. "Tenuta Fontana", sannita di Pietrelcina ma di famiglia casertana, ha raggiunto in tempi veloci la vetta del successo con i bianchi Falanghina e Asprinio nella vinificazione complessa ad alberata e nelle formidabili bollicine di Olmo. Raffaele Fontana con i figli Mariapina e Antonio sul ponte di comando è anche segnalato da Helmuth Köcher per aver reso possibile, grazie al bando indetto dalla direzione della Reggia di Caserta, il ritorno della vite e del vino nel complesso vanvitelliano. Apprezzata l'opera dell'assessorato Agricoltura di Nicola Caputo presente a Merano con 35 aziende, 5 consorzi e uno staff (Brunella Mercadante, Luciano d'Aponte, Arcangelo Scherillo, in sede Vivien Buonocore). L'elenco di premi all'agroalimentare dimostra la qualità delle eccellenze. Meritano una vetrina a Napoli. Sono subito in evidenza nelle fiere internazionali del Nord. Vincono il Limoncello al pepe garofanato di "Assuntinadicapri.com", il Cigarro Liquor di Alma de Lux di San Giorgio a Cremano, la composta di cipolla dell'azienda Di Cerbo, la Colatura di alici di "Armatore" a Cetara. Le conoscevate? Di sicuro più all'estero che in Campania.