

I Sapori

Mosto sacro
di **Gimmo Cuomo**

il vino della settimana

Insufficiente | Sufficiente | Buono | Molto buono | Eccellente

Terrantica
Greco di Tufo docg 2012
I Favati
Piazza Di Donato 41, Cesinali
telefono: 0825-666898

uaggio: **greco 100%**
produzione: **30mila**
enologo: **Vincenzo Mercurio**
Prezzo indicativo in enoteca: **13,5 euro**

VALUTAZIONE

Petichetta
I Favati
Greco di Tufo
TERRANTICA

Il bianco de I Favati

Un Greco di Tufo dalla «Terrantica» di Montefusco

Tutti i vini dell'azienda I Favati (come dire, I Simpson, I Soprano, naturalmente senza alcuna allusione all'attività di questi ultimi) esprimono una qualità media tra le più alte in assoluto in Campania con picchi di eccellenza che raramente hanno trovato adeguato riconoscimento da parte della critica enogastronomica che conta (fortunatamente sempre di meno). Solo per un puro caso, dopo aver effettuato la consueta degustazione non annunciata, ho appreso che l'uscita della recensione coincide con un lieto evento, la laurea di Carla che con la sorella Brigida regala la prima sillaba del nome allo spumante Ca-Bri. Naturalmente il giudizio, ampiamente positivo, non suoni come un omaggio all'esemplare famiglia di Cesinali, guidata da mamma Rosanna e da papà Giancarlo, ma solo come il giusto riconoscimento per il lavoro svolto.

Il Terrantica etichetta nera, ne esiste una più impegnativa versione con l'etichetta bianca figlia di una selezione ancora più esasperata delle uve, ha comunque natali nobili. Viene infatti re-

Pietramarina

Con uno spericolato gioco di parole si potrebbe dire che il Carricante (in purezza) Pietramarina di Benanti col passare del tempo si carica di fragranze nuove e

Sorsi & Risorsi

cangianti. Ne ho avuto conferma in questi giorni stappando più di una bottiglia del bianco etneo del 2006. Risulta, rispetto all'uscita, molto più colorato e complesso. Ed ha ancora tanta voglia di crescere.

alizzato, dall'enologo Vincenzo Mercurio, con le uve provenienti da una vigna esposta a Sud-Ovest in località Sala a Montefusco, uno dei siti più vocati per il greco. E del terroir il bianco de I Favati rispecchia in pieno le caratteristiche. I Greco di Montefusco notoriamente risultano, infatti, più acidi, agrumati e minerali di quelli, per esempio, più morbidi, fruttati, ma anche meno longevi, ottenuti con uve allevate nella vicina Santa Paolina. Quello dell'annata 2012 è paglierino carico, luminoso, di media consistenza. Molto intensi i profumi, non altrettanto ampio il bouquet, composto da sentori prevalentemente agrumati, di macchia mediterranea, minerali tra i quali la frutta gialla matura riesce a trovare, per il momento, soltanto uno spiraglio. Di apprezzabile corpo, in bocca è fresco e minerale, comunque proiettato verso il giusto equilibrio che raggiungerà nei prossimi mesi. Buona la persistenza, nel finale ritorno piacevole degli agrumi. Un Greco di prospettiva, da abbinare, in questa fase evolutiva, ai latticini freschi e alle frittiture di mare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Mister 100mila bottiglie» ospite di una serata Isaia Gardini: «Sulla pizza provate lo spumante non dosato»

Il sommelier: «Sul ragù ok il rosé»

Ora è a Hong Kong per lavoro. Giovedì prossimo 14 novembre alle 18,30 Luca Gardini, 32 anni, miglior sommelier del mondo nel 2010, autore con Luciano Ferraro del volume «Vignaioli e Vini d'Italia» per il Corriere della Sera, sarà l'ospite d'onore del «Vip Trunk Show & Premiere Wine Tasting» organizzato a Milano dalla napoletanissima maison della moda Isaia.

Da quanti anni è sommelier?
«Da 17 anni».

Ha tenuto il conto, anche se approssimativo, delle bottiglie degustate?
«Circa centomila».

Qual è stata la bottiglia che l'ha emozionata di più?

«Tante. Ultimamente ricordo con piacere il Verdicchio riserva Stefano Antonucci dell'azienda Santa Barbara».

Si dice che la donna abbia più naso. È vero?

«Se sviluppa questa dote sicuramente è più predisposta».

Pensa che una vita basti per conoscere tutto quello che occorre conoscere sul vino?
«No, è impossibile conoscere tutto».

Per aprire le bottiglie più blasonate e costose bisogna avere a disposizione necessariamente tanti soldi?

«Nel mondo purtroppo sì. Restando in Italia si riesce a limitare le spese».

Quante volte si può chiedere il cambio di una bottiglia con un (presunto) difetto?

«Se si è sicuri del difetto, tutte le volte che si vuole».

I grandi territori del vino: Bordeaux o Bourgogne?

«Bourgogne».

Langhe o Chianti?

«Langhe».

California o Australia?
«California».

Il territorio emergente di cui fra poco si sentirà parlare?

«Messico».

Qual è la regione del Sud Italia più interessante?

«Campania e Puglia alla pari».

Il vitigno?
«Aglianico e Primitivo alla pari».

Quali sono i vini campani più conosciuti all'estero?



«Il Fiano e il Greco».

Quello migliore da lei mai degustato?
«Il Taurasi riserva 1968 di Mastroberardino».

La più bella cantina visitata nel mondo?
«Tante. Indimenticabile quella di Madame Leroy».

Il più bel vigneto?
«Monprivato di Giuseppe Mascarello».

Se si parla della Campania del vino chi o cosa le viene in mente?
«La grande versatilità. Due nomi: Marisa Cuomo e Giardini Armei di Ischia».

Un Franciacorta da scoprire?
«Joska Biondelli».

Uno Champagne?
«Jacqueson e Thienot».

Visto che i piatti moderni non sempre hanno un baricentro gustativo è ancora attuale la teoria classica degli abbinamenti che si insegna ai corsi per sommelier?

«No, per niente, l'abbinamento non è teoria, ma palato e sensibilità gustativa. Bisogna essere in grado di interpretare non solo gli ingredienti, ma anche il pensiero dello chef, rispettando e, a seconda dei casi, di esaltarlo o assecondarlo».

Quale abbinamento suggerirebbe per la pizza Margherita?

«Coupé Franciacorta non dosato di Montessoro».

Per gli spaghetti con le cozze?

«Verdicchio di Metellica de La Monacesca».

Per il ragù napoletano?

«Un vino rosé, ultimamente mi ha colpito quello di Cantine del Vesuvio».

Per un panino con la mortadella?

«Lambrusco rosé di Casali».

Sul dolce, vino dolce o vino secco?

«Secco».

Dopo il libro col «Corriere» che seguito avrà la sua carriera di scrittore del vino?

«Spero di condividere altri progetti col mio amico Luciano Ferraro».

Il più bel libro sul vino?

«Il Vino di André Dominé».

Il più bel film?

«El Camino del Vino dell'amico Charlie Arturo».

La più bella donna del vino?

«Per sensibilità e profondità senza dubbio Gaetana Jacono di Valle dell'Acate».

G. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

News golose

San Martino in cantina

Due giorni di Cantine Aperte in coincidenza con l'estate di San Martino. Anche in Campania le aziende aderenti al Movimento Turismo del Vino apriranno per due giornate, domani e domenica, le porte delle loro cantine ai visitatori con degustazioni ed eventi. Sarà l'occasione per festeggiare il «Capodanno del vino» con un

brindisi benaugurale alla nuova annata agraria, e per assaggiare il vino nuovo (per chi lo produce). Importante sarà dunque il contatto diretto tra ospiti e produttore, con degustazioni guidate e piccole lezioni in cantina (a numero chiuso se necessario). Alcune cantine proporranno la «Cena-Pranzo del Vignaiolo». Info: 348-7685070 o www.movimentoturismodelvino.it

Alla «Notizia» pizze e foto

Il vulcanico patron de La Notizia Enzo Coccia, in collaborazione con la giornalista Laura Gambacorta, ha scelto di presentare in una serata ad hoc «Good news@La Notizia», questo il titolo dell'evento in programma lunedì 11 novembre alle 20,30 in via Caravaggio 53. Oltre alla presentazione di due pizze inedite, con i vini di Grotta

del Sole, è prevista la proiezione in anteprima del nuovissimo spot de La Notizia prodotto da Rio film (on line dal giorno successivo sul sito www.enzococcia.com). Verrà, inoltre, presentata la mostra fotografica realizzata da Gilda Valenza che dal prossimo 5 dicembre esporrà presso la Biblioteca nazionale di Napoli gli scatti effettuati presso la Casa Circondariale di Pozzuoli durante il secondo corso per pizze riservato alle detenute.



La Via delle Taverne
RISTORAZIONE

Cucina Borbonica '700 Napoletano
Carni Pregiate e Pesce Fresco

Prossimamente, di venerdì sera, grande cena spettacolo con menu' fisso con un famosissimo Tenore del San Carlo che canterà "Arie Napoletane"

CALENDARIO PER LE PROSSIME FESTE

24/12/2013:	APERTI A PRANZO E A CENA
25/12/2013:	APERTI A PRANZO E CHIUSI A CENA
26/12/2013:	CHIUSI L'INTERA GIORNATA.
27-28-29-30/12/2013:	APERTI A PRANZO E A CENA
31/12/2013:	APERTI PER IL GRAN CENONE DI FINE ANNO
01/01/2014:	APERTI PER IL PRANZO DI CAPODANNO LA SERA CHIUSI
02/01/2014:	CHIUSI L'INTERA GIORNATA
03-04-05-06/01/2014:	APERTI A PRANZO E A CENA
07-08-09/01/2014:	CHIUSI PER FERIE
10/01/2014:	RIAPERTURA ORARIO NORMALE

VIA TEODORO MOMMSEN 11/13 (ex Via Appia, 3 - trav. n. 7) - ATRIPALDA (AV)

Per prenotazioni: Tel. 0825 622564 Cell. 348 7759249 - info@laviadellestaverne.it - www.laviadellestaverne.it

seguici su  [:laviadellestaverne](https://www.facebook.com/laviadellestaverne)