

Vinitaly: un connubio tra vino e arte così la Campania gioca le sue carte

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

IGIAPPONESI bevono Falanghina, avvinano il bicchiere e chiedono Greco di tufo. Gli americani provano la mozzarella casertana e le mele annurche che la Camera di commercio di Caserta ha messo in bella mostra accanto al Falerno del Massico e al Galluccio. In area beneventana, tiene banco invece l'Aglianico del Taburno, pronto a scriverci finalmente Docg in etichetta, spagnoli e cinesi chiedono i bianchi della Costa d'Amalfi.

Scene dal "Vinitaly", padiglione della Campania. Sia-



Luigi Moio

mo a Verona, dove ieri è iniziata la quarantacinquesima edizione della fiera più importante e mediatica del wine business internazionale. La Campania del vino è tutta qui. Duecento aziende sotto un unico padiglione di 5000 metri quadrati, organizzato da Unioncamere e Assessorato regionale all'Agricoltura, e un drappello esterno di circa quaranta cantine sparse in diverse postazioni.

"Da noi il vino è arte", si legge prima di entrare sotto il padiglione campano. Un claim secco ed efficace montato accanto ad una scultura pom-

peiana che invita al brindisi con un calice di rosso nel pugno. Proprio sul connubio forte tra vino e territorio quest'anno la Campania si gioca

**Amendolara
"Il nostro grande
patrimonio
è il territorio,
valorizziamolo"**

le sue carte: l'arte, l'archeologia con la bistrattata Pompei, le nostre eccellenze gastronomiche e la dieta mediterranea

sono gli alfieri del vino campano qui a Verona.

Non si vende vino senza vendere un territorio, senza trasmettere un'emozione: questa la strada da percorrere. Lo ha capito bene Vito Amendolara, assessore regionale all'agricoltura, che ha voluto non a caso portare a Verona tre grandi nomi a parlare di dieta mediterranea: Giorgio Calabrese, Alfonso Iaccarino e Luigi Moio. «È il nostro grande patrimonio, di cui spesso ci dimentichiamo. Ma è l'ora di valorizzarlo».

Da una parte la storia, dall'altra il marketing: ecco allora la cartolina "Gratta e bevi" che invita a bere in Campania e che regala bottiglie di vino ai più fortunati. Bisogna però girare tra gli stand per godersi al meglio il Vinitaly. Le chicche che valgono il viaggio non mancano. "A Casa" ha portato il suo primo Taurasi: si chiama Vigna di Noè, solo 5300 bottiglie numerate nate dai grappoli della vigna di Aglianico più antica di tutta l'Irpinia, un monumento naturale, impiantato nel 1830, che andrebbe messo nell'elenco dell'Unesco.

E se le aziende storiche - da Mastroberardino ai Feudi di San Gregorio - sono gremite di stranieri, sorprendono aziende nuove come La Fortezza di Torrecuso, al suo debutto: «È il primo Vinitaly, il primo anno di commercializzazione. Siamo appena nati, ma sulle nostre bottiglie abbiamo scritto "noi beviamo con latesta" perché crediamo nel vino ben fatto e nel bere consapevole», dice Massimo Del Viscovo, direttore dell'azienda.

E l'ambito premio Cantagrande della Scala ai benemeriti della viticoltura nazionale? Quest'anno è stato assegnato al giornalista Gimmo Cuomo: da anni racconta la Campania del vino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA