

Sapori in Corso *i prodotti tipici*



Esordienti

Sopra: Gennaro Capizzi col figlio Silvio nella cantina dove viene prodotto il «Pittacium»
A sinistra: L'agronomo-enologo Nicola Trabucco, protagonista della «new wave» del Falerno



Luoghi

Sopra: uno scorcio della cantina Trabucco con le bottiglie in affinamento
A sinistra: Antonio Pagano nella sua vigna



Notizie Golose



DETENUTI CHEF

Martedì 17 giugno alle 18 nella Casa circondariale di Pozzuoli consegna degli attestati di frequenza ai laboratori di cucina a cura de «Il carcere possibile» (nell'immagine, il logo) svoltisi presso gli istituti di Arienzo, Benevento, Lauro, Pozzuoli e Santa Maria Capua Vetere e che hanno coinvolto 40 detenuti. Al termine buffet preparato dai partecipanti ai corsi

TUTTA BIRRA

Il 19 giugno alle 20,30 al Mondovino Club in via Caravaggio a Napoli «Festa della birra artigianale» con la selezione Baladin: in degustazione (con abbinamenti) la Wayan e la Elixir. Quota euro 20, info 081.7148434

Sei cantine pronte al via

Tutti i deb di Trabucco, l'«agit-prop» del Falerno

Ecco le aziende guidate dal consulente di Carinola

Per molti anni dopo il riconoscimento della doc, avvenuto nel 1989, il panorama dell'area del moderno Falerno del Massico è rimasto praticamente immutato, con le due storiche aziende, Moio e Villa Matilde, impegnate a valorizzare il bianco da falanghina e i rossi, rispettivamente, da primitivo e da aglianico. A interrompere la fuga solitaria dei due battistrada è stata, all'inizio del terzo millennio, una piccola azienda di Sessa Aurunca, la Masseria Felicia che, forse, con eccessiva enfasi mediatica, ma, comunque, non senza merito, riuscì a imporre il proprio vino di punta (il Falerno etichetta bronzo) all'attenzione nazionale e internazionale. A mano a mano sono venuti fuori altri produttori. Siamo arrivati a quota sedici, e altri quattro saranno operativi fra due o tre anni. Vero e proprio agit-prop del movimento del Falerno è Nicola Trabucco, giovane, ma già esperto, agronomo ed enologo, consulente di numerose piccole aziende, spuntate quasi come funghi sui due versanti del monte Massico, vero e proprio baricentro, non solo nominale, della doc. Trabucco è anche impegnato nell'omonima azienda di famiglia, in Carinola, dove da tre anni si producono i rossi «Er-

re» e «Rapicano» e il bianco «16 marzo». Ma vediamo in dettaglio gli altri scalpitanti puledri della scuderia Trabucco, in procinto di debuttare. L'azienda di Gennaro Capizzi dispone di circa 3 ettari di vigneto (aglianico e piediroso) alle pendici Sud Ovest del Massico. Il Falerno 2006, «Pittacium», uscirà ufficialmente il prossimo novembre, proprio come il rosso di Antonio Pagano. Che nei cinque ettari vitati sulle colline di Casale di Carinola, esposizione a Sud, coltiva anche la falanghina. Da alcuni anni la passione per il vino ha contagiato Dionigi Pao-

nessa, imprenditore nel settore dei carburanti, che, con l'aiuto, appunto, di Trabucco, sta completando l'affinamento del Falerno rosso «Ranfino» 2006, che, neanche a dirlo, sarà consegnato a partire dal prossimo novembre. Il vino è ottenuto con l'uva proveniente dalle colline tra Cascano e Casale di Carinola in località La Pera. Il sito gode di un'insolazione perfetta e continua dall'alba al tramonto. Lo stesso Paonessa ha dato vita con due amici, il medico Bruno Parrini e l'imprenditore edile Carmine Gatta, ad un altro sodalizio enologico: la società si

chiama Brunigi Galco e commercializzerà il suo vino (risultato molto promettente) nel marzo del 2009.

Dallo scorso aprile già circolano la prime bottiglie del Falerno bianco «Donna Iolanda» di Volpara, l'azienda di proprietà di Antonio Passarelli nella frazione Tuoro di Sessa Aurunca. La superficie vitata di cui dispone è di circa 4 ettari, coltivati ad aglianico e falanghina. Già in commercio anche il rosso «risassi» (anche questo apprezzato durante una degustazione lampo e meritevole di una più meditata riconsiderazione). Non ancora sulla pista di lancio il più importante «Tuoro» che non a caso identificato col toponimo del luogo di produzione.

Ancora un nome da ricordare: Bianchini Rossetti, azienda sulla collinetta di «Venezia», così chiamata per la bellezza del panorama, in casale di Carinola. Per il rosso appuntamento sempre a novembre. E per guardare oltre, annotate il nome di Zannini, che produrrà un Falerno da primitivo. In contrada Fasani di Sessa Aurunca, l'azienda Falernum ha già impiantato 6 ettari di vigneto. Ma queste sono altre storie che racconteremo quando verrà il tempo.

Gi. Cu.



Irpiniawine a luglio

Venerdì 4 e sabato 5 luglio i locali del Bel sito hotel «Le due Torri» di Manocalzati alle porte di Avellino ospiterà la sesta edizione di Irpiniawine, banco d'assaggio dei vini irpini, promosso da Go Wine.

Mosto Sacro

di Gimmo Cuomo

«Nadhir» il rosato di casavecchia: più gusto che aroma

il vino della settimana

Insufficiente	Sufficiente	Buono	Molto buono	Eccellente
---------------	-------------	-------	-------------	------------

Nadhir
Campania Casavecchia rosato igt 2007
Alois
Via Ragazzano, località Audelino, Pontelatone
Tel. 0823/876.67.10

Uvaggio:
casavecchia 100%

bottiglie prodotte:
6mila circa

enologo:
Carmine Valentino

prezzo indicativo in enoteca: € 9

VALUTAZIONE

La moda, meglio sarebbe dire il ricorso (o il risorso?) storico, dei rosé ha contagiato anche l'azienda di Pontelatone guidata da Michele Alois, che alcuni mesi fa ha interrotto il rapporto di collaborazione con l'enologo umbro Riccardo Cotarella, sostituito dal collega irpino Carmine Valentino. A giudicare dai primi assaggi, sembra di poter pronosticare che i nuovi vini presenteranno un maggiore legame, nel bene e nel male, s'intende, col territorio rispetto al recente passato. Vedremo. Per il momento vi racconto questo Nadhir Casavecchia rosato 2007 che si fa apprezzare soprattutto per il colore, l'equilibrio e la persistenza gustativa, mentre lascia un po' a desiderare per i profumi non particolarmente intensi e vari. E allora, partiamo proprio dall'affascinante colore rosso rubino scarico, impreziosito da nuance variegiate che vanno dal color porpora al corallo. Il vino sprigiona l'intrinseca luminosità e dimostra durante la rotazione discreta consistenza. A proposito, ne apprezzerete gli aspetti visivi soprattutto in un tulipano di medie dimensioni, quello che usereste, tanto per intenderci, per un Sauvignon o per un Fiano. Deludente sotto il profilo aromatico. Avvicinando il bicchiere al naso cogliete note floreali, di prugna fresca e di ciliegia, un'intenzione speziata. La personalità del vino esce fuori al palato. Caldo, morbido, progressivo, sostenuto e trainato dalla freschezza e da una gradevole vena minerale. Ed è proprio in considerazione dei pregi gustativi che arrotondo la valutazione a 80 centesimi che considero la soglia minima per assegnare al Nadhir la terza bottiglia. Provatelo questo rosato alla temperatura di 13-14 gradi sullo stoccafisso con le patate (mi raccomando, non troppo denso, ma nemmeno troppo brodoso), sul filetto di alalunga scottato sulla piastra e bagnato con qualche goccia di succo (non sciroppo) di frutti di bosco, oppure, tanto per passare alle carni bianche, sul classico spezzatino di pollo con funghi e/o peperoni o sul coniglio all'ischitana, quale accettabile punto di compromesso per bianchisti e rossisti.

Jurosa

Sorsi & Risorsi

Un classico affidabile tra i bianchi friulani: Chardonnay Jurosa di Lis Neris: mela, ananas, note di burro e una tostatura decisa, ma non prevaricante. Molto interessanti le potenzialità evolutive come conferma l'assaggio del vino 2001

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

COME ALLA CORTE DI FEDERICO II

OVVERO PARLANDO E RIPARLANDO DI SCIENZA

19 GIUGNO 2008 ORE 20,30

DIOSCORIDE. ALLE RADICI DELLA MEDICINA

Paolo De Luca

DIRETTORE ORTO BOTANICO DI NAPOLI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Hans-Walter Lack

DIRETTORE ORTO BOTANICO E MUSEO BOTANICO
FREIE UNIVERSITÄT BERLIN

Mauro Giancaspro

DIRETTORE BIBLIOTECA NAZIONALE DI NAPOLI

Roberto Romano

PROFESSORE DI FILOLOGIA CLASSICA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

ORTO BOTANICO DI NAPOLI - VIA FORIA, 223

È POSSIBILE SEGUIRE LA CONFERENZA VIA INTERNET SU WWW.DOL.UNINA.IT

ORGANIZZAZIONE A CURA DEL CENTRO DI ATENEO PER LA COMUNICAZIONE E L'INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA

WWW.COMEALLACORTE.UNINA.IT - FAX 081 253 75 90

CON IL CONTRIBUTO DEL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

SNBOLD
BANCO DI NAPOLI

Unifil

Unifil

Comune di Napoli

Comune di Napoli

Comune di Napoli

