

Italia a Tavola.net

28 Ottobre 2011

“Tre Bicchieri” e golosità campane I vini del Gambero a Napoli

La Guida vini 2012 del Gambero Rosso è stata presentata a Roma e a Napoli, il 23 e il 24 ottobre. Un appuntamento con i grandi vini che si sono aggiudicati quest'anno l'ambito riconoscimento dei Tre Bicchieri. Ma non solo vino: erano presenti anche chicche in gran parte campane, come la mozzarella

La presentazione della guida dei vini 2012 del [Gambero Rosso](#) si è tenuta, come ben noto ai tantissimi addetti ai lavori ed agli appassionati, lo scorso sabato 22 ottobre presso l'appropriata sede della Città del Gusto in Roma.

Meno noto il fatto che quest'anno si è avuta immediata (a 24 ore di distanza) replica presso la Città del Gusto di Napoli, ubicata in postura dirimpettaia alla prestigiosa Città della Scienza.

Dettaglio, ma doveroso ai fini della veridicità della notizia: proprio nei locali della Città della Scienza, appositamente riallestiti per l'evento, la presentazione della Guida si è svolta. Impeccabile, ai fini della piena riuscita della manifestazione, la direzione della direttrice Serena Maggiulli.

Non solo vini, ma a corollario, presenze di chicche, in gran parte campane. Prime fra tutte le mozzarella di bufala campana Dop, in degustazione presso stand istituzionale dell'eponimo consorzio. Presente con Manuel Lombardi il grande conciato romano, formaggio raro dal gusto unico, frutto di sedimentata tradizione bi millenaria.

Due le autorevoli presenze di storiche pasticcerie campane: Augustus, con i suoi 'maltagliati al rhum" e Sparonno con il suo 'sospiro d'angelo".

Con 184 vini in degustazione, da solisti agendo, siamo riusciti a toccare il traguardo della doppia decina. Ci ha guidati fiuto, conoscenze pregresse, voglia di scoperta, e tanta gioiosa casualità.

A fronte di tali e tanti vini eccellenti, ben ci guarderemmo (e chi siamo, suavia) dallo stilare la graduatoria degli eletti. Ci sia solo consentito menzionare, tra i 184 vini posti in degustazione e tra i 20 effettivamente degustati, raccontarne brevemente di tre che hanno particolarmente toccato le corde del nostro cuore, e quindi li ricorderemo, e della nostra mente, e quindi li rammenteremo.

Completa questo trio di eccellenza un vino del Sannio. Stiamo parlando dell'Aglianico Del Taburno Doc Terra Di Rivolta Riserva '08 by Fattoria La Rivolta. Qui siamo in territorio di Torrecuso, alle falde del Taburno. Il Sannio è la più vitata delle province campane.

Negli scorsi decenni, sì ma dello scorso secolo (!) qui si lavorava il vigneto in funzione delle quantità e delle massime rese possibili. Si andava così dilapidando un patrimonio enoico di rara importanza.

Avveduti imprenditori di nuova generazione, è il caso di Paolo Cotroneo, patron di Fattoria La Rivolta, hanno saputo commutare il paradigma consolidato della vigna traboccante e dell'incuria in aggiornamento ed adeguamento di saperi, verso il pensiero finalmente emerso della ricerca della qualità e della necessità di investire su di essa.