



# Ravello

## Civiltà del vino in Costa d'Amalfi

■ di NINO D'ANTONIO



Può avere il silenzio un suo modo di essere? E a cosa mai sarebbe riconducibile questa proprietà? Esiste, insomma, il silenzio di Ravello come dato oggettivo e irripetibile, o siamo noi a percepirlo come tale? Controverta questione, per la quale rimarrà sempre incerto il confine tra la magia dell'ambiente e l'emozione di chi lo vive.

Un silenzio, che in ogni caso ha fatto di Ravello la città della musica, e che da Wagner ("Ecco trovato il magico giardino di Klingsor", esclamò il musicista) a Grey, Ibert, Gavazzeni non ha mancato di alimentare il suo mito.

Complici il silenzio e la suggestione di una scenografia che non ha confronti, Villa Rufolo ospita dal 1933, nelle notti d'estate, straordinari concerti sinfonici con le più famose orchestre del mondo. Eppure la musica ha scoperto Ravello solo a partire dalla fine dell'Ottocento. La visita di Wagner (saliva a dorso d'asino dall'Hotel Luna di Amalfi) è del 1880, quella di Verdi del '58, in occasione della prima del Ballo in maschera, al San Carlo di Napoli. Mentre le testimonianze letterarie vanno assai più indietro. A cominciare dalla più illustre: quella di Boccaccio, che nel Decamerone – quarta novella della seconda giornata – scrive: "...credesi che la marina da Reggio a Gaeta sia quasi la più dilettevole parte d'Italia. Nella quale, assai presso Salerno, è una costa sopra il mare riguardante, la quale gli abitanti chiamano la Costa d'Amalfi piena di piccole città, di giardini e di fontane ed uomini ricchi e procaccianti in atto di mercanzie sì come alcuni altri. Tra le quali città dette, ne è una chiamata Ravello, nella quale, come oggi v'abbia ricchi uomini, ve n'ebbe già uno il quale fu ricchissimo chiamato Landolfo Rufolo...".

È la prima "voce" di un'antologia di scrittori e poeti che s'infoltirà soprattutto fra Otto e Novecento, da Lawrence (che a Villa Cimbrone scrive

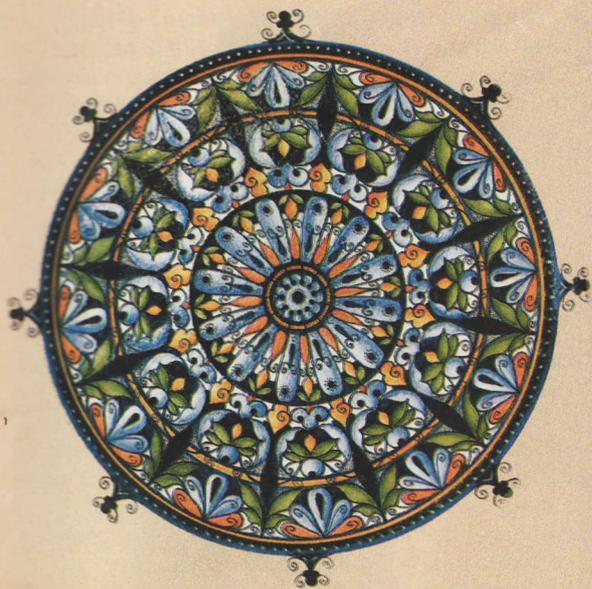
le pagine più significative di L'Amante di Lady Chatterly) ad André Gide, che nel 1902 nel suo L'Immoralista definisce Ravello "Più vicina al cielo che lontana dalla costa". E poi Guido Piovene, Paul Valéry ("Qui ogni ombra al mattino cede al colore"); Eduardo Scheneider ("... Si direbbe l'itinerario di un pellegrinaggio... Pian piano la strada per Ravello frena gli slanci, rallenta la marcia, chiude le labbra, prepara il viaggiatore all'atmosfera che sta per respirare...") fino al poeta danese Lewis Ihting, al nostro Alfonso Gatto e allo scrittore americano Gore Vidal, che a Ravello passa molti mesi dell'anno, nello straordinario rifugio della Rondinaia.

Ma le immagini letterarie, pur nella loro suggestione, non fanno Ravello, dove la storia si tocca con mano, e le preziose architetture delle chiese e delle case, i portali, i cortili ricchi di fregi e di colonne, i decori arabo-normanni si offrono di continuo in un singolare museo all'aperto.

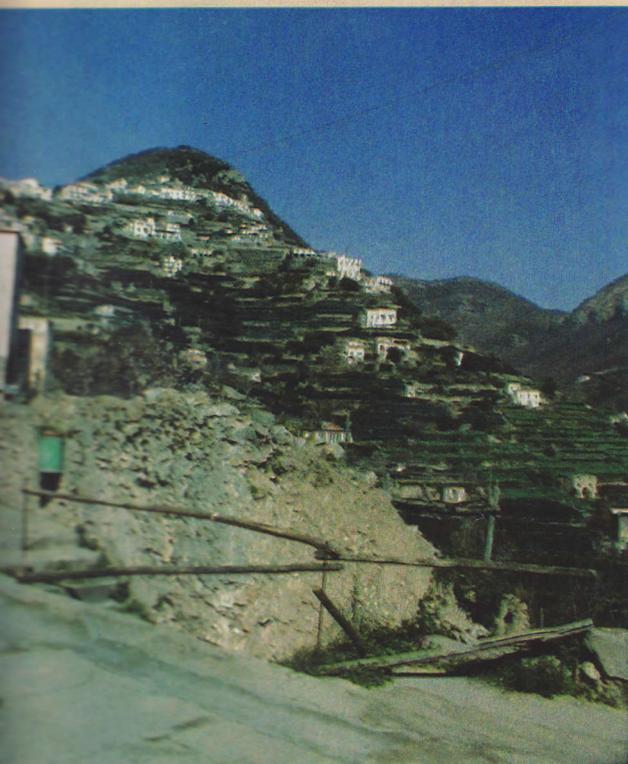
Poi scopri che anche la testimonianza di queste preziose architetture, e la galleria di personaggi che le ha popolate – come già il silenzio e le suggestioni letterarie – non sono sufficienti per un compiuto ritratto di Ravello.

Manca la straordinaria natura del luogo, che fa di questo borgo alto sulla Costa d'Amalfi un unicum di impareggiabile bellezza. Una natura inquieta e scontrosa, che si è lasciata addomesticare solo in parte, e a prezzo di dure fatiche. Qui la terra è stata strappata alle rocce e ai rovi, e pazientemente ordinata in stretti terrazzamenti che degradano fino al mare. E con altrettanta fede è stato avviato l'allevamento della vite fin dall'epoca di Roma imperiale, o forse anche prima. La mancanza di terreni disponibili ha suggerito per secoli l'impianto su sostegni vivi (di solito mandorli, noci, nespole), sicché l'uva cresceva e maturava insieme ad altri





frutti, in una sorta di vigneto-frutteto. È solo a partire dal Medioevo che la vite conquista una propria individualità, affrancandosi dagli alberi da frutta. Ancora una volta, però, la natura rocciosa del territorio e il suo sviluppo secondo la verticale mare-monti hanno imposto una particolare coltivazione: quella a pergolato. Vale a dire una sorta di griglia, costituita da un incrocio di pali, intorno ai quali, a due metri dal suolo, trovano spazio i germogli. Una soluzione pratica e vantaggiosa, in quanto il pergolato consente di utilizzare il terreno sottostante per altre colture. Poi alla vite si è affiancato il limone, con le sue tipiche coperture a veli neri. E il paesaggio ha via via assunto quella particolare connotazione, che è propria di tutta la Costa d'Amalfi. Il silenzio, così, è stato abitato.



## Le Doc Ravello di Ettore Sammarco

Il sogno si è avverato quarant'anni fa, nel '62, ed Ettore Sammarco ne parla con orgoglio. "Noi facciamo vino da sempre. La nostra è un'azienda agricola di antica tradizione. Ma, come tante qui al Sud, vendevamo il nostro vino sfuso, e direi anche anonimo. Devo aggiungere che era sempre assai richiesto, ma pagato piuttosto male. Così, per anni, il mio obiettivo è stato quello di imbottigliare il vino, di curarlo meglio e di distribuirlo presso ristoratori ed enoteche in grado di apprezzarne la qualità". Lo ascolto mentre passiamo fra i grandi silos di acciaio diretti alla bottaia, ultima testimonianza di quella che era la vecchia azienda. La quale, al di là di ogni più avanzata tecnologia, conserva il carattere e la struttura di un tempo. A cominciare dalla conduzione familiare, che vede affianco al patron Ettore, il figlio Bartolo, entrambi impegnati sul fronte della produzione - dalla cura dei vigneti alle fasi della vinificazione in cantina - mentre Maria Rosaria ed Antonella, le due figlie, seguono la parte amministrativa e il settore commerciale. Chiedo quale è stato l'impulso che nel '96 la Doc Costa d'Amalfi ha dato ai vini di Ravello.

"È stata una meritata consacrazione. Anche se il nome di Ravello aveva già una sua storia in fatto di vini. Il Disciplinare ha evitato il rischio che sotto questo nome venissero commercializzati vini mediocri e con uvaggi imbastarditi. Chi come noi produce vino con orgoglio ed è impegnato a migliorare costantemente la qualità, si tiene al di sotto della resa per ettaro fissata dal Disciplinare, proprio per poter contare su una materia prima

selezionata".

La Casa vinicola Ettore Sammarco sotto l'etichetta Selva delle Monache (il marchio è registrato) produce il Ravello Doc nelle tipologie Bianco, Rosso e Rosato. Il terreno è argilloso-vulcanico e il sistema di allevamento è a guyot doppio, spalliera e pergola. Al di là di questi dati comuni, ogni vino ha un suo percorso. Il Bianco (60% Falanghina, 40% Bianconetta) passa dalla perfetta maturazione delle uve alla criomacerazione per esaltarne l'aroma. Segue la pressatura soffice, fino alla fermentazione sotto controllo termico e successiva permanenza in acciaio per cinque mesi.

Il Ravello Rosso (40% Piediroso, 30%Sciascinoso, 30%Aglianico) ha invece un contatto prolungato delle bucce con il mosto, per ottenere una giusta tannicità, e dopo tre mesi in acciaio va affinato per un anno in botti di rovere francese. Sempre sotto l'etichetta Selva delle Monache, la Sammarco produce anche un Ravello Rosso Riseriva, a base di Aglianico 70% e 30% di Piediroso, che viene affinato in barrique di rovere francese per 12/18mesi, e solo dopo rigorose degustazioni passa all'imbottigliamento.

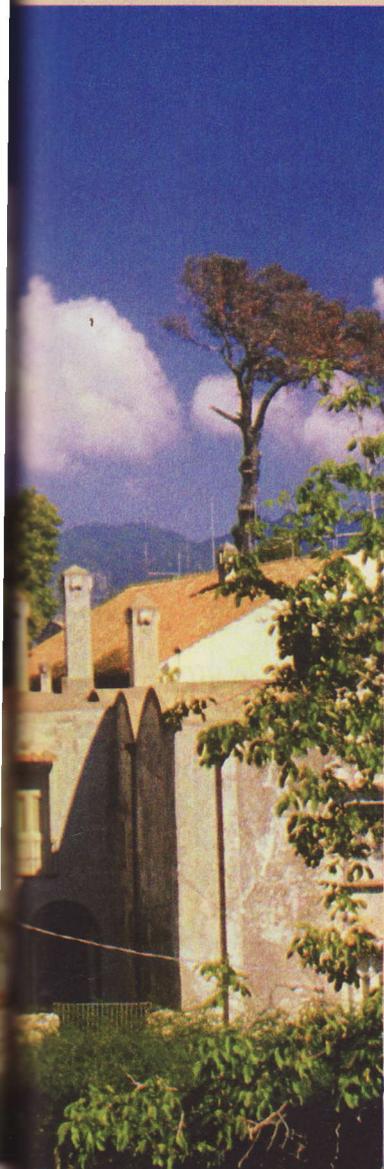
Il Rosato, a base di Aglianico 70% e Piediroso 30%, viene vinificato con una breve macerazione delle bucce con il mosto, per poi maturare sei mesi in acciaio.

Bartolo Sammarco, la giovane spalla del patron, mi invita all'assaggio di un Ravello Bianco, che non esita a definire "raro", perché - aggiunge - "lo produciamo solo nelle migliori annate e in circa tremila bottiglie. È una selezione severa di un uvaggio risultato quanto mai felice (Finestrella e Bianca Zita 40%, Biancolella 20%). Le uve provengono tutte dalla Vigna di Grotta Piana, che gode di un'esposizione unica, fra mare e monti. Di qui i profumi fruttati e un leggero sentore di vaniglia e di tostato".

La degustazione mi rimanda alla natura del territorio e alla fatica che qui comporta la cura del vigneto. "Sì, è un'impresa. Ogni intervento, vendemmia inclusa, può essere solo manuale. E così il trasporto, in piccole cassette. La chiamano viticoltura eroica, ma mi sembra eccessivo. Da generazioni, per noi, questi sono i vigneti. E non saprei concepirli in altro modo. Sarebbe come pensare alla Costa d'Amalfi senza le montagne che emergono dal mare e le tante scalinatelle che vi precipitano".

Accreditati da sempre presso la clientela più esigente, le Doc Ravello prodotte da Ettore Sammarco hanno goduto di larghi riconoscimenti. Nel vortice di presenze illustri, che fanno della Costa d'Amalfi il rifugio privilegiato di personalità del mondo dell'arte e dello spettacolo, il Selva delle Monache, bianco e rosato, ha tenuto banco. Da Zeffirelli a Schroeder ai grandi solisti e direttori di orchestra partecipanti al Festival di Ravello, tutti hanno celebrato questi vini. E nessuno ha rinunciato a portarne via qualche bottiglia.

"Per il Ravello Bianco, Vigna di Grotta Piana, abbiamo avuto una richiesta di diecimila bottiglie da un distributore americano. La cosa ci ha lusingato molto, perché questo vino è quanto di meglio la nostra azienda riesce ad esprimere, ma non abbiamo potuto soddisfarla. Vigna di Grotta Piana è assai lontana da questi indici di produzione, ed è disponibile solo in determinate annate, quando le uve danno il meglio di sé".



# TERRE DEL VINO

VIAGGIARE, BERE, MANGIARE, VIVERE MEGLIO

Il vino della libertà  
Torna in Sicilia  
la Confezione  
delle Città del vino