

Caruso di Ravello i piatti di Mimmo Di Raffaele sono spesso proposti in abbinamento ai vini locali. «Abbiamo introdotto una nuova carta dei vini che valorizza molto gli autoctoni – sorride la giovane sommelier Valentina Benedetti, di origini toscane – È una lista di 350 etichette regionali, con qualche francese e Champagne, ma con molta attenzione al territorio. Esclusi i top wine, quasi tutte le bottiglie sono proposte anche al calice. Inoltre facciamo serate a tema, degustazioni guidate e su richiesta anche itinerari personalizzati di visita nelle cantine. Collaboriamo con i produttori e anche attraverso di loro cerchiamo di trasmettere l'emozione e l'esperienza della Costiera».

Ed eccoli i produttori della Costa d'Amalfi. Tra gli ultimi arrivati c'è Patrizia Malanga, che nel 2000 ha acquistato due ettari sopra Vietri sul Mare, interamente bonificati e coltivati a piedirosso e aglianico, oltre al limone sfusato amalfitano. La sua cantina Le Vigne di Raïto produce un rosso e un nuovo rosato, entrambi in uvaggio. «Cerchiamo però di incrementare le visite e degustazioni perché la produzione è limitata e i costi di gestione del vigneto sono alti – racconta Patrizia – Qui è tutto bio e tutto fatto a mano. Un'azienda con un vigneto non meccanizzabile ha un costo tra i 30 e i 40mila euro l'anno. E la vigna è la componente che incide di più: usiamo pali di castagno per l'impatto ambientale, lavoriamo 365 giorni l'anno e facciamo solo trattamenti naturali e consentiti, come rame e zolfo».

Ettore Sammarco, 76 anni, è uno storico produttore di Ravello, un autentico gen-

tiluomo del Sud che in gioventù studiava Enologia ad Avellino. Nel 1961, scomparso il padre, prese in mano l'azienda e cominciò a imbottigliare. «Il vino era l'unica cosa che volevo fare nella vita. A Salerno, dove fui sconsigliato, comprai le prime botti di castagno e nonostante lo scetticismo riuscii a venderlo tutto: 20mila bottiglie per la prima annata», ricorda con orgoglio. Oggi la cantina ne produce 80-90 mila con le uve di due ettari di proprietà e quelle di una trentina di conferitori tra Ravello e Scala. Il *cru* è la vigna Grottapiana, a Montebrusara, con rese per ettaro molto basse, intorno ai 50 quintali di gine-

stra, biancolella e falanghina. «Ci si arriva solo a piedi, lungo una strada molto ripida. La vendemmia è manuale in cassetina e il trasporto avviene con motocariola cingolata» racconta Ettore, evidenziando una difficoltà che accomuna tutti i produttori.

Tra gli ambienti più impervi c'è sicuramente Fu-

rore, celebre per il suo fiordo, uno specchio d'acqua che si insinua sotto uno strapiombo sul mare. Nel paese-diffuso l'azienda Marisa Cuomo coltiva una parte delle vigne con un sistema eccezionale: le viti crescono in orizzontale a partire da radici che fuoriescono dalle pareti di roccia. La Cuomo e il marito Andrea Ferraioli producono poco più di 100mila bottiglie, grazie anche al coinvolgimento dei piccoli viticoltori locali. Le viti centenarie caratterizzano invece la sottozona di Tramonti, nella parte più interna della Costiera. Tenuta San Francesco ha 10 ettari in diversi punti. «E il 60 per cento di queste vigne è >>

COSTA D'AMALFI
I PRODUTTORI A
MARCHIO SONO UNA
DECINA. TUTTI TESTIMONI
DI UNA VITICOLTURA
ESTREMA DOVE NIENTE
È MECCANIZZABILE. LA
VENDEMMIA È MANUALE
IN CASSETTINA