

Vini Estremi in Approfondimenti



Vini estremi

I Vini Estremi sono vini eroici, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo; sono prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, con uve talvolta coltivate in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare. Dalla Valdigne a Pantelleria, l'antica Enotria vanta una miriade di vitigni che sono sopravvissuti alle guerre, alle pestilenze, al flagello della fillossera. Vitigni che, grazie alla tenacia e alla passione di alcuni piccoli-grandi vignaioli, sono stati strappati all'oblio e che ancor oggi sono in grado di regalarci dei vini straordinari. Vini carichi di storia e di suggestioni, vini rari (a volte la produzione è di poche migliaia di bottiglie) e preziosi che si fanno apprezzare da quanti amano i vini autentici, in contrapposizione ai vini-fotocopia che oggi imperversano in ogni angolo del pianeta.



Armando e Luca si godono la Costiera



Vigna a Dolcedacqua, coltivata a Rossese



Vigneto Vignabosco, coltivato a Granache, Minnella nera, Minnella bianca, Grecanico e altri vitigni, sito a Bronte, Contrada Nave, altitudine 1300 m/slm

UNA CHIMERA REALIZZATA

Ho scoperto la viticoltura Valsusina grazie ad un tirocinio fatto ai tempi dell'università di enologia. In quel momento ho intuito che il mio mestiere sarebbe stato quello di produrre vino in questo territorio di montagna, sicuramente difficile ma ricco di opportunità e potenzialità. Così, nel 2005, nasce *La Chimera*.

Nel 2018 mia moglie lascia il suo lavoro precedente per affiancarmi e creare una azienda agricola a conduzione familiare.

Da quando ho iniziato, prima da solo e poi con Mariangela, ho cercato e accorpato piccoli appezzamenti di terra per recuperare vecchi vigneti o impiantarne di nuovi; non è stato semplice, il territorio è fortemente parcellizzato e spesso i proprietari attuali non abitano più qui. Noi li cerchiamo e proviamo a far passare il messaggio che un vigneto di nuovo coltivato, vuol dire mantenere il territorio, sistemare i muri a secco, pulire i vecchi sentieri e, in generale, concorrere a creare un paesaggio bello da vedere.

Oggi, i nostri vigneti, si trovano mediamente ad un'altitudine di 750 m/slm, sul versante esposto a Sud di questa valle glaciale; ed è proprio il lavoro del ghiacciaio ad aver lasciato poca terra sulle pendici dando origine a suoli poco profondi e ricchi soprattutto di scheletro. Queste condizioni, abbinate ad un clima alpino con forti escursioni termiche, danno vita a vini caratterizzati da freschezza ed eleganza.

I nostri due vitigni a bacca rossa *Avanà* e *Becuet* esprimono al meglio le caratteristiche di questo territorio. Sono due varietà "condivise" con la vicina Savoia Francese; un tempo, fino al 1814, la Valle di Susa era sotto il comando francese e, insieme alla Savoia e ad altri dipartimenti, costituiva il Delfinato. Questa "regione" si estendeva dal Rodano alla Valle di Susa ed è molto probabilmente questo il motivo che le nostre varietà di uva



Muro a secco con scala incorporata



Stefano e Mariangela



Mariangela e Stefano in Val di Susa

hanno delle origini e delle caratteristiche in comune con quelle oggi diffuse in Savoia e in Cote du Rhone. Nel 2014, vinificavo ormai da qualche anno, avevo iniziato ad immaginare la vocazione di questo territorio a produrre bollicine. Ho voluto provare e ho vinificato la prima base spumante di *Avanà*. Penso che il tempo, più che mai necessario per produrre un metodo classico, mi stia dando ragione: la montagna ci dà uno spumante fresco e tagliente, dove questa varietà si esprime in una maniera nuova ed inaspettata.

Riporto una citazione di un celebre alpinista che, in qualche modo, racchiude molto bene il lavoro che facciamo tutti i giorni sui nostri versanti, in mezzo ai vigneti:

*Chi più in alto sale, più lontano vede;
chi più lontano vede, più a lungo sogna.*

Walter Bonatti



Vini estremi

CHI SONO I PRODUTTORI?

Stefano Turbil e Mariangela Calcagnile.

DOVE SONO?

Siamo in Valle di Susa dove, fin dall'anno Mille, è presente la viticoltura fatta di piccoli terrazzamenti aggrappati ai versanti e sconosciuti vitigni storici.

PERCHÉ VINI ESTREMI?

Non è stata una vera e propria decisione; abbiamo messo in gioco la nostra passione e ci siamo ritrovati ad essere custodi di un territorio, coltivando i nostri vigneti.



ETICHETTA
IN EVIDENZA

AVANÀ VALSUSA
FINIERE

VINI ESTREMI | FACCINELLI LUCA

Un Vino Vertiginoso

La nostra cantina nasce in Valtellina nel 2007. La scintilla scoppia irrazionalmente: affascinato dai vigneti e dalle cantine ho capito il potenziale del nostro territorio terrazzato. Oggi, su questi vigneti sorretti da muri in pietra che hanno oltre mille anni di storia, ci prendiamo cura e preserviamo viti di *Chiavennasca* vecchie di oltre ottant'anni. Molto longeve, aggrappate a terreni poco profondi e con caratteristiche uniche, in grado di donarci uve fuori dal comune per dei vini che sappiano emozionare. Le vigne terrazzate di proprietà sono tutte nel cuore del Valtellina Superiore Grumello e Sassella, ai piedi delle Alpi. Lavoriamo in condizioni estreme, ad altitudini che vanno dai 400 ai 650 metri, con pen-

denze che arrivano al 70% e con operazioni in vigna svolte esclusivamente a mano.

I vini sono realizzati unicamente con uve raccolte sui nostri terrazzamenti: poche etichette nelle quali si concentrano passione, entusiasmo e amore per la terra e i vigneti della Valtellina.

Il più **Estremo** di tutti si chiama Valtellina Superiore Grumello **Tell**, viene dal vigneto più vecchio e contiene le altre due uve tipiche della Valtellina: *Rossola* e *Pignola*. Un vino la cui anima trova espressione in un pensiero di Victor Hugo: *La terra, se guardata a lungo, vi costringe a guardare il cielo*.

Con il vino sto già realizzando un sogno, riconquistare la mia terra per viverla davvero.

Luca Faccinelli



Vigneti in Valtellina



Luca e Giovanna

L'AZIENDA IN

4 Sorsi



CHI SONO I PRODUTTORI?

Luca Faccinelli e Giovanna Fornasiero.

DOVE SONO?

In Valtellina, area viticola terrazzata con oltre 2.500 chilometri di muretti a secco.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI ESTREMI?

Crediamo fortemente in questo progetto perché idealmente valorizza ogni singolo fazzoletto di terra strappato alla roccia in Valtellina.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO *Tell*
da uve Chiavennasca, Rossola
e Pignola.



VINI ESTREMI | ENOPOLIS COSTA VIOLA & CRISERÀ

Un mondo oltre,
violato dagli occhi,
ammirato dal cuore.



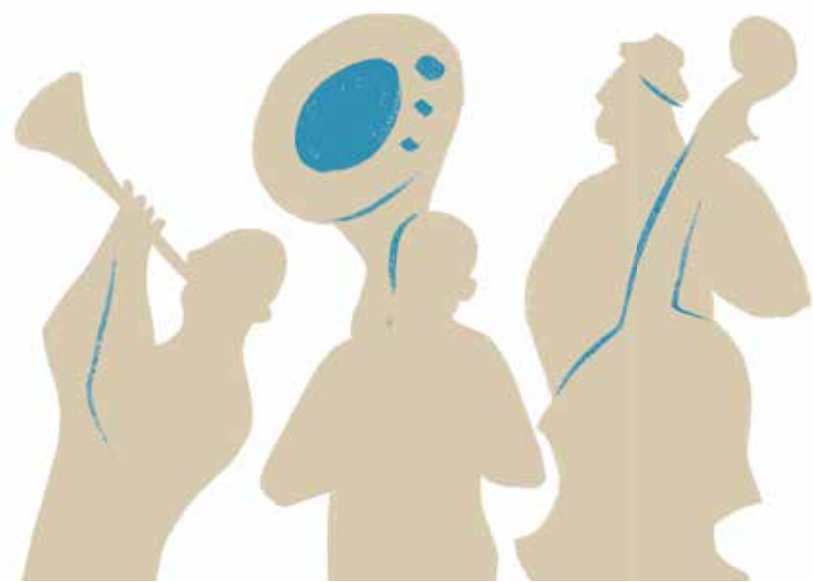
Enopolis Costa Viola è una cooperativa nata per proteggere, tutelare e far conoscere, dal 2004, il vino delle *Armachie*, muretti a secco in pietra che sostengono i terrazzamenti lunghi 25 km di costa calabrese: una realtà preziosa e fragile di viticoltura eroica.

La Casa Vinicola Criserà, insieme alla cooperativa *Enopolis*, produce il vino *Costa Viola Armachia* che fa parte del progetto Vini estremi di Proposta Vini. La Casa Vinicola Criserà nasce alla fine del 1800 e vanta una lunga tradizione familiare di amore che ha tramandato per quattro generazioni, fino ad arrivare ad oggi, realtà aziendale in piena espansione. Mantenendo un'ottica mirata alla genuinità, all'impegno nel selezionare vitigni autoctoni di qualità, oggi si avvale delle più moderne tecnologie per raggiungere livelli di elevata competitività e ricerca standard qualitativi sempre più adeguati alla domanda del

mercato globale. Ciò ha consentito ai vini Criserà di ottenere premi e riconoscimenti nazionali ed esteri oltre che di essere valorizzati nelle più importanti Guide enogastronomiche.

La cantina è associata all'Ecostrada del Vino e dei Sapori della Costa Viola, termine coniato da Platone che, navigando intorno alle coste della Calabria, sarebbe rimasto colpito dalle varie tonalità del colore violaceo di questo straordinario paesaggio al tramonto. Il viola è anche il colore dell'uva che da diversi secoli in questa striscia di terra si coltiva praticando la cosiddetta viticoltura eroica. Questo termine trae origine dalla morfologia del territorio, impervio e a strapiombo sul mare, lungo il quale le popolazioni si videro indotte a costruire le armachiere, i muretti a secco che consentivano da un lato di contenere la franosità del terreno, dall'altro di creare i terrazzamenti idonei alla coltivazione della vite.

Franco Tramontana



Costa Viola: paesaggio vitato su mare



Giuseppe Tramontana

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

La cooperativa *Enopolis Costa Viola* conta 66 piccoli produttori che praticano una viticoltura eroica e di forte pendenza, salvaguardando il territorio. Conferisce le uve a *Criserà* che produce e commercializza il vino *Costa Viola Armachia*.

DOVE SONO?

La Costa Viola è l'unica zona in Calabria a essere annoverata dal CERVIM tra le aree terrazzate dove si pratica la viticoltura di forte pendenza o di montagna e Armachia è l'unico vino di Calabria presente nel Progetto Vini Estremi di Proposta Vini. I secolari muri a secco lungo i 25 km di costa a strapiombo sul mare (tra Villa San Giovanni, Scilla, Bagnara, Seminara e Palmi) hanno visto generazioni di viticoltori operare in condizioni estreme, i quali con la loro attività salvaguardano il fragile territorio terrazzato tramite la manutenzione delle secolari "armachiere" o "armachère".

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI ESTREMI?

Terrazzare le montagne a strapiombo sul mare è una tecnica che gli antichi coloni greci, 2000 anni fa, praticavano sulle nostre montagne per renderle produttive. Piccoli produttori, riuniti in cooperativa, hanno fatto nascere un vino antico.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



ARMACHIA
Il Vino dei Terrazzamenti

VINI ESTREMI | CAVE MONT BLANC

*Qui l'essenziale
è visibile agli occhi*



La *Cave Mont Blanc*, della quale sono presidente dal 1997, nasce nel 1983 da una aggregazione di famiglie. Oggi i 70 proprietari-viticoltori lavorano circa 17 ettari vitati siti nella *Vadigne*, nell'ultimo tratto della Valle, ai piedi del Monte Bianco, la zona di coltivazione si estende lungo la sinistra orografica della Dora Baltea nei comuni di Morgex e La Salle. Il *Prié Blanc*, l'unica varietà storica valdostana a bacca bianca selezionata naturalmente nei secoli e tuttora coltivata su piede franco, ha trovato su queste pendici il suo habitat naturale. Il periodo vegetativo molto corto le permette di sfuggire alle gelate primaverili e maturare prima che arrivi l'inverno.

La nostra realtà è stata la prima a entrare nel progetto *Vini Estremi*, ne siamo onorati ma siamo anche consapevoli che, coltivando la vite, difficilmente si trovano condizioni più estreme delle nostre: altitudine, clima, pendenze, terrazzamenti, ai confini delle valanghe, accesso a piedi, lavoro manuale.

Il vino che ne nasce, grazie anche alle forti escursioni termiche, ha tutte le caratteristiche del vino di montagna: basso grado alcolico, eleganza, grande bevibilità ma, per le ragioni suddette, rimane un *unicum* nel suo genere.

Mauro Jaccod



Nicola, Stéphanie, Luca e Raffaella



Paesaggio vitato invernale
nella frazione *Echarlod* a la Salle (Ao)

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*

CHI SONO I PRODUTTORI?

I produttori sono differenti famiglie da cui prendiamo le uve ad una altitudine di circa 1100 m s.l.m., gli appezzamenti sono numerosi perché molto piccoli. Assieme formano una superficie di circa 1,5 ha.

DOVE SONO?

Vivono a Morgex e La Salle.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI ESTREMI?

Sicuramente il concetto di Vini Estremi piace anche ai produttori perché si sentono più rappresentati. Questo porta ad avere sempre maggior impegno e voglia di far bene.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



BLANC DE MORGEX
ET DE LA SALLE
Prié Blanc

VINI ESTREMI | FORLINI CAPPELLINI

Il filosofo e la guerriera

Quando due *EROI* si incontrano inevitabilmente la storia si *solleva*... e prende direzioni inaspettate, insomma diventa POEMA.

In un territorio che i monti riparano dai venti freddi del nord e dove, per questa ragione, il clima è mite tutto l'anno; dove la montagna entra nel mare, dove ogni località è ben soleggiata e dove l'intervento dell'uomo è vitale e necessario, un Manarolese doc, tanti anni fa, incontrò una Bardigiana di origine ma nata a Nascio, nell'entroterra chiavarese.

Lui stoico, riflessivo, tenutario delle tradizioni locali: un *filosofo*. Lei una donna esplosiva, dal carattere forte: una *guerriera*. Da più di 50 anni i due condividono l'amore per il loro territorio unico al mondo: aspro, verticale, dichiarato *Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco*: LE CINQUE TERRE.

Da questo amore nacque una delle interpretazioni più originali ed espressive del vino CINQUETERRE. Una storia di famiglia, come lo sono tante nel mondo della viticoltura, vissuta da persone vere, autentiche, dedite al lavoro quotidiano, fatto di piccoli gesti tramandati per tradizione.

A testimonianza di queste attività non c'è nulla di scritto ma solo una quotidiana e costante presenza in campo e in cantina. Attività che monitorano e accompagnano il ciclo della vite durante le stagioni e la produzione delle uve sino alla vendemmia.

I genitori non li puoi scegliere ed io che sono figlio di Germana Forlini e Alberto Cappellini l'ho capito con il trascorrere degli anni, che sono stati particolari ed estremi fatti di gesti quotidiani ed antichi.

Con il passare del tempo la coerenza e la semplicità dei miei genitori mi hanno svelato poco a poco il loro

mondo ed ho imparato ad amarli e rispettarli per la loro *scelta di vita eroica*.

Forlini Cappellini è nel progetto *Vini Estremi* dalla prima ora, e lo dico con orgoglio.

Giacomo Forlini Cappellini



Giacomo, Germana e Alberto



Alberto Cappellini (foto di Luca Fregoso)

L'AZIENDA IN

4 Sorsi



CHI SONO I PRODUTTORI?

Giacomo con la mamma Germana Forlini e il papà Alberto Cappellini.

DOVE SONO?

Vivono a Manarola.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI ESTREMI?

Per mantenere vivi i territori. La famiglia paterna di Giacomo coltivava le terrazze come fonte di reddito. La madre ha condiviso con Alberto la scelta di continuare a farlo.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



CINQUETERRE
Bosco, Albarola, Vermentino

VINI ESTREMI, VINI UMANI



I VINI U 

Quando ero piccolo, già con l'arrivo dell'autunno, mi sembrava di sentire nell'aria l'odore acre e pungente che da lì a qualche giorno si sarebbe sprigionato ovunque, intenso, durante la fermentazione dei mosti, dai Palmenti. Il Palmento mi affascinava. Rimanevo tanto tempo, forse ore, a guardare mio nonno e i suoi aiutanti salire per le scale e, attraverso la finestra che dava all'esterno, scaricare l'uva nella "pista": larga e bassa vasca in pietra lavica, dove si trovavano i "pistaturi" che a piedi nudi pestavano quei grandi grappoli neri e turgidi. Ricordo il suono dei loro piccoli passi ritmici, le mani dietro la schiena: sembravano dei danzatori. Poi arrivava la pressatura delle vinacce con il torchio detto "conzu". Guardavo la grossa trave in legno di quercia del "conzu" muoversi, in uno stato di spavento e curiosità, rimanendo impietrito davanti a quell'arnese infernale da cui sgrondava copioso il vino color rosso porpora, carico di spirito inebriante. Giorni frenetici, intensi. La vendemmia era un intreccio di colori, gente, canti, suoni, oggi ormai persi. E nel caos dei palmenti, come per magia ogni anno si ripeteva il mistero: il frutto della vite, l'uva, da dolce, succosa, appena pigiata, iniziava a *ribollire* ed emanare profumo intenso e calore, sino a trasformarsi in qualcosa di completamente diverso. Per me bambino il mistero era ancora più inconcepibile, perché se era concesso di mangiare l'uva, poi diventava assolutamente proibito bere il risultato di quella trasformazione misteriosa: il vino. La curiosità e il piacere mi rendevano impavido e nella confusione generale di quei giorni bevevo ripetutamente quel liquido, ribollente, tiepido e frizzante che cambiava velocemente il suo modo di essere. Il sapore all'inizio dolce e fresco, poi diventava acido, aspro, sapido. Ottobre, ogni anno, portava con sé anche uno strano pathos fatto di ansia, trepidazione, eccitazione. Era il preludio alla vendemmia che ci metteva

tutti in uno stato di preoccupazione mista a gioia. Si era consapevoli che bastava poco perché un anno di lavoro andasse a male. Le nubi grigie, cariche di umidità, passavano sopra i nostri nasi rivolti all'insù: nell'aria si avvertiva intenso il profumo della pioggia. Gli sguardi sembravano indifferenti, ma vi era la preoccupazione di vedere fermare le nubi attirate dalla *Muntagna* (l'Etna). La pioggia così desiderata in altri periodi ora faceva paura. Si faceva finta di niente... *a Muntagna dici ca nu gniovi ...na paura ...* (la montagna dice che non piove ...non aver paura) diceva il mio bisnonno. La sera, tutti attorno *'a conca* (il focolare), si ascoltava *u Nannu*. Le sue storie, volutamente paurose per noi bambini, ci affascinavano. In una di quelle sere, intorno al focolare, aspettando la vendemmia, con una espressione di chi sta confidando un segreto, una grande verità, *u Nannu* sentenziò: *Carusi, riurdativillo sempri u vinu si fa ca racina, sulu ca racina!* Rimasi stupito da questa banalità. Ovvio no, il vino si fa con l'uva! Sono passate tante vendemmie da allora e questa banale verità mi ritorna spesso in mente. Nell'era delle tecniche più sofisticate, della conoscenza globale, delle biotecnologie capaci, sembra, di tutto, mi tornano in mente le parole mio bisnonno: *... riurdativillo sempri u vinu si fa ca racina!* Sì! L'Uomo deve fare il vino con l'uva, con amore, onestà, rispetto dell'ambiente e delle persone: questi sono i migliori ingredienti di un vino, quello vero, da sempre impresso nella mia memoria. È l'Uomo, con il suo genio, lavoro, sacrificio e spesso in situazioni estreme, che fa il Vino, con la Vite con cui convive da circa 7.000 anni. È l'Uomo che ha inventato il vino. Oggi si sente la pressante esigenza di avere dei prodotti sani, cosiddetti "bio", "naturali". Motivi economici e commerciali

esasperati e uso di una tecnologia incontrollata hanno fatto (fanno) diventare tantissimi vini dei prodotti prettamente industriali, senza anima, non Umani. Per motivi legati alla nostra cultura contadina (per chi vive questi antichi valori) e anche per la visione sentimentale che abbiamo del vino, noi non accettiamo tutto questo. Un errore sarebbe pure quello di non riconoscere ciò che di positivo c'è nella tecnica enologica di questi ultimi decenni e di accettare senza riflessione e critica tutto quello che viene dal passato, o che si paventa tale, e dall'empirismo. Non bisogna passare da un eccesso a un altro. È l'errore più diffuso e più stupido che l'uomo fa, spesso per ignoranza o opportunismo. Le nostre conoscenze attuali, più di prima, ci consentono oggi di fare delle scelte veramente ponderate e meno impattanti sul nostro mondo. Ogni cambiamento deve avvenire sempre in modo graduale, ponderato. Cambiare tutto e subito, spesso equivale a non cambiare niente. Che si senta fortemente la necessità di un vino (non solo il vino) sano, bio e naturale - Estremamente Umano è la parola giusta - è indubbio. I vini biologici, biodinamici, avranno sempre più diffusione. Ma bisogna fare attenzione a discernere tra il vero e l'illusione del vero. Tra chi veramente lavora e cerca di migliorare i suoi vini, oltre che qualitativamente anche dal punto di vista dell'etica produttiva, e dell'eco-compatibilità, spesso in condizioni culturali e ambientali *Estremi* e senza ricorrere ad appellativi eclatanti e slogan a effetto: mi tornano in mente le parole del mio bisnonno: l'ingrediente migliore di un vino rimarrà sempre l'onestà di chi lo produce!

SALVO FOTI



L'AZIENDA IN QUATTRO SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

I Vigneri dell'Etna:

Andrea, Simone, Mariagrazia e Salvo Foti.

DOVE SONO?

Sull'Etna in 3 diverse zone viticole nella parte ovest, nord ed est del vulcano, dove hanno anche casa e Palmento (cantina).

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI ESTREMI?

Per dare continuità a un passato vitivinicolo antico, estremo e vulcanico, per continuare a essere custodi del proprio territorio, per poter garantire alla famiglia una vita dignitosa, ricca di contenuti e in armonia, nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA

VINUDILICE ROSATO



Vinudilice coltivata tra i 1250-1260 m/slm è la vigna più alta nel comprensorio dell'Etna e tra le più alte d'Europa.





VINI ESTREMI
CANTINE MARISA CUOMO

il miracolo è compiuto

Catalogo 2018



Quella della Casa Vinicola di Marisa Cuomo in Furore è la storia di una famiglia legata al mondo del vino con radici davvero profonde. Risale, infatti, al Milleseicento il torchio "primordiale" scoperto nella cantina dell'Agriturismo Sant'Alfonso, fino a tutto l'Ottocento nobile dimora della Famiglia Fusco. Da qui fuggì donna Francesca per coronare il suo sogno d'amore e sposare Nicola Ferraioli, bisnonno di Andrea, il marito di Marisa. Un vero e proprio cimelio che rischiava di andare perduto è stato di recente restaurato per essere offerto in visione ai visitatori che, sempre più numerosi, affollano i percorsi enoturistici di Furore. "Enoturisti" li chiama qualcuno, attratti, come è capitato anche a me, dalla straordinaria bellezza del paesaggio.

È Andrea Ferraioli che ci racconta con sorprendente capacità affabulatoria questa storia: «L'arte di fare vino era talmente radicata nella nostra famiglia che non potevo tradirla, magari emigrando, come hanno fatto molti miei amici. Dopo il matrimonio con Marisa decisi di ripartire subito. Correva l'anno 1983 e da allora ad oggi, posso dirlo con intima soddisfazione, l'azienda ha fatto passi da gigante. Va detto che il successo del vino Costa d'Amalfi riguarda l'intero territorio dove sono state fatte cose egregie». Da abile imprenditore quale ha dimostrato di essere, Andrea, risultati alla mano, coglie nel segno. Le conquiste più rilevanti sono consistite nel recupero del patrimonio ampelografico e nel rinnovato presidio di un territorio storicamente a rischio idrogeologico. Qui, come altrove, il ritorno del vigneto ha salvato l'agricoltura e ha eliminato quella sorta di monoteismo che fino a poco tempo fa ha fatto credere nel solo Dio Turismo, con tutto quello che di negativo ne è scaturito. Questa "sterzata" è stata in prospettiva determinante nel diffondere una nuova coscienza a tutti

i livelli: senza un'agricoltura florida non si può parlare di prodotti tipici, non si governano i fenomeni di progressiva sterpizzazione dei terrazzamenti costieri e di conseguenza il territorio soggiace al progressivo degrado dell'immagine panoramica. Il fenomeno più deleterio è rappresentato dalla mancata mitigazione del rischio di dissesto idrogeologico che sempre più pericolosamente incombe come una spada di Damocle sulla Divina.

Questa agricoltura non meccanizzabile e quindi svantaggiata, eroica, estrema, vede protagonista ancora una volta il contadino, il vignaiolo, una figura di partigiano che fa la resistenza contro l'insensata logica del mondo contemporaneo. Le sue fatiche, il suo sudore ne fanno un "giardiniere di Dio", come lo definisce Paolo Rumiz, insostituibile se si vuole salvare questa straordinaria, omerica "rupe pendente sopra l'onde". Produrre uva su queste balze aride e assolate, elevate sul mare è quasi un miracolo. I primi insediamenti viticoli partono da quota 150 metri sul livello del mare nei terrazzamenti strappati alla roccia grazie a quel magistero agricolo stupefacente e basato sulla costruzione delle cosiddette "macerine".

Si arriva fino ai 700 metri sul versante amalfitano dei Monti Lattari con l'allevamento a pergole, realizzate con pali di castagno e aventi la funzione, da un lato di ombreggiare il terreno e difenderlo dalle forti calure estive e, dall'altro consentire nell'area agricola sottostante la coltivazione orticola. Le viti, che qui a Furore spesso fuoriescono dai muri a secco di contenimento dei terrazzamenti e si adagiano crescendo in orizzontale sui pergolati, sono a piede franco, scampate alla distruzione della fillosera

grazie alla natura vulcanica a forte acidità del terreno. Esse sono state riprodotte nei secoli dal vignaiolo stesso col sistema della propaggine e della talea (calatora e magliola qui da noi) e possono essere a giusta ragione considerate un vero e proprio reperto di archeologia vegetale. Il nome di Furore, all'origine Terra Furoris (terra del furore), richiama la "follia" degli abitanti di questa comunità in bilico su una collina dirupante verso il mare.

«Ci sono voluti anni ed anni di sacrifici», incalza Andrea, «ma la lotta non può che continuare se vogliamo evitare il progressivo abbandono dell'attività agricola e con esso la devastazione finale. I risultati raggiunti fin qui mi fanno ben sperare per il futuro, così come mi conforta l'impegno che stanno mostrando i miei figli Dora e Raffaele, destinati a prendere il testimone della nostra esaltante staffetta. Incoraggiante è anche il progressivo coinvolgimento dell'intera comunità nostra che si mostra sempre più consapevole e solidale. Restano piccole sacche di invidia e di gelosia tipiche degli ambienti rurali del nostro Meridione, che è sempre stato un insopportabile incubatoio di faide. Ma per fortuna molte cose vanno cambiando e spingono a credere in un nuovo clima di collaborazione, peraltro conveniente per tutti. Sicuramente non era possibile vent'anni fa prevedere che la Costa d'Amalfi potesse diventare, come è diventata, una delle aree vitivinicole più prestigiose d'Italia.

Oggi possiamo ben dire: il miracolo è compiuto!».

Marisa e Andrea

L'AZIENDA IN 4 SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

La famiglia Cuomo: Marisa, Dora, Raffaele e Andrea

DOVE SONO?

Vivono a Furore

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI ESTREMI?

Il luogo nel quale vivono e lavorano è estremo per natura, per loro dunque aderire al progetto *Vini Estremi*, sin dal primo minuto della sua esistenza, non è stata una scelta ma rappresenta una realtà operativa quotidiana.



L'ETICHETTA IN EVIDENZA
FURORE BIANCO
Fiorduva

