

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE · NEWS

I VINI DI AMALFI: SOSPESI TRA MONTI E MARE



AIS MILANO · 14 OTTOBRE 2016

♥ 1 👁 101 ➦ 0



amalfi-cc0-public-domain-via-pixabay

I vini di Amalfi: sospesi tra monti e mare



In collaborazione con **AIS Milano**.

La DOC Costa d'Amalfi si estende sul territorio di tredici comuni della costiera amalfitana tra i quali i più noti sono Positano, Furore, Amalfi e Ravello e prevede sei tipologie di vino di cui tre bianche, due rosse ed un rosato.

I vigneti si trovano a un'altitudine che varia tra i 150 e i 750 metri sul livello del mare; la conseguente varietà climatica ha come unico denominatore il sole e il mare.

I pendii sono terribilmente scoscesi, le viti sono piantate su piccoli terrazzamenti aggrappati al fianco della montagna e sostenuti da chilometri di muretti a secco, frutto del lavoro di generazioni che, per recuperare alla coltivazione piccoli fazzoletti di terra hanno, senza lesinare forze e sudore, strappato alle rocce, alla montagna, metro dopo metro, queste piccole fasce di terra.

La forma di allevamento tipica della zona è il tendone che nel passato ha permesso agli agricoltori di sfruttare il suolo anche per altre colture; era infatti l'unico modo per utilizzare pienamente la poca terra a disposizione. La copertura di foglie, inoltre, protegge i grappoli dal sole cocente dell'estate.

Particolarità della zona sono anche le viti piantate orizzontalmente nei muri di sostegno delle terrazze. Questa pratica, antica e strana al tempo stesso, ha il vantaggio di far sì che le radici collaborino a mantenere i muretti a secco fornendo una sorta di legante tra i sassi stessi.

La cantina più rappresentativa del territorio è la cantina Marisa Cuomo condotta da Marisa stessa e da suo marito Andrea Ferraioli con i figli Raffaele e Dorotea. Ha sede a Furore, il "paese non paese" che, a causa della ripidità della montagna su cui è abbarbicato, si spiega lungo l'unica strada che scende dalla montagna sino al mare senza la presenza di alcuna piazza.

Solo tre ettari di vigneto di proprietà e una cinquantina di conferitori, piccoli e piccolissimi, consentono a Marisa Cuomo una produzione annua intorno alle 100.000 bottiglie suddivise tra i vitigni maggiormente rappresentativi del territorio.

La cantina e i vigneti di proprietà sono a picco sul mare ad un'altitudine di ben 450 metri, il mare, elemento imprescindibile del territorio, nonostante la distanza, sembra voler toccare le vigne e l'uva.

Il mare con la sua salsedine, l'esposizione a pieno sud, il sole del sud, le importanti escursioni termiche, la brezza del mare e il terreno di natura dolomitica sono i fattori che forgiavano le uve e che rendono, come diceva Luigi Veronelli, il vino "appassionato che sa di roccia e di mare".

I vitigni, rigorosamente autoctoni, utilizzati per la produzione di vini bianchi sono la biancolella e la falanghina, varietà diffuse anche nel resto della Campania e cui si aggiungono fenile, ripoli e ginestra, tre vitigni tipici della zona e che non si trovano al di fuori del piccolo areale di Furore.

Relativamente alla bacca rossa oltre ad aglianico, piedirosso (localmente detto per'e palummo) e sciascinoso, si affianca il vitigno tronto, anche questo esclusivamente locale.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Amalfi costiera amalfitana food and wine vini Vini di Amalfi wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV