



GESTIONE DEL VINO, CARTE, CANTINE:  
LA VISIONE NECESSARIA



SO WINE SO FOOD  
Mensile

UDS

## Carte del Sud, i miei esempi illustri



TIZIANO IMPERATO  
TERRAZZA FIORELLA

più affascinanti e gastronomicamente interessanti del sud Italia. All' Art Hotel **Villa Fiorella** di Massa Lubrense al ristorante gourmet Terrazza Fiorella il sommelier Tiziano Imperato ha puntato sull'estero, tanto che la passione comune del patron Alberto Colonna ha permesso il riconoscimento di un premio decisamente importante: nel 2020 il riconoscimento **Wine Spectator** ha annoverato la cantina del Terrazza Fiorella come "Best of Award of Excellence" con le oltre 500 etichette che abbracciano il panorama enologico italiano e con tante particolarità da tutto il mondo. "Il mio desiderio è quello che il cliente possa divertirsi nel trovare e assaggiare quel vino di cui magari ha sentito solo parlare e che non ha mai provato" racconta Tiziano Imperato. "Una scelta vasta quindi che va dalle cantine più blasonate alle piccole realtà, per raccontare principalmente storie di miti



Dalla Costiera Amalfitana alle Isole Eolie per un tour "divino"

L'eccezione dei vini del sud Italia è nota da sempre, da millenni, fin dai tempi dei Romani e prima dei Greci. I vini "mediterranei" hanno da

sempre vinto innumerevoli premi. E io, girovagando incessantemente per le grandi tavole dei ristoranti stellati, ho avuto modo di provarne di ottime. Partiamo dalla **Costiera Amalfitana**, tra i luoghi

40 SWSF

38 SWSF

### Carte del Sud, i miei esempi illustri



Dalla Costiera Amalfitana alle Isole Eolie per un tour "divino"

38 SWSF

enologici e di uomini. Grande attenzione va alla territorialità e alla Campania con i vini dell'avellinese, quelli ischitani, oltre a quelli della Costiera. Periodicamente organizziamo anche serate a tema; recentemente abbiamo degustato il Brunello Selezione Madonna delle Grazie della cantina Il Marroneto" racconta Imperato. Un aperitivo unico è anche quello dalla terrazza del **Relais Blu**, stella Michelin a Termini, il piccolo borgo del comune di Massa Lubrense: lo chef Alberto Annarumma, autore di una cucina

che rivela salde radici italiane, ma anche contaminazioni dalla Francia e dal Giappone. "La nostra carta dei vini è pensata sia come espressione della nostra terra, spartiacque tra la **Penisola Sorrentina** e la costa d'Amalfi, rinomata per la sua viticoltura eroica, sia per offrire alla nostra clientela internazionale un ventaglio delle migliori etichette italiane ed estere per esaltare al meglio la nostra cucina creativa" racconta il proprietario Antonino Acampora. Spostandoci nel cuore di **Napoli**, al **Grand Hotel Parker's**, il più antico hotel

## SO WINE SO FOOD Mensile



42 SWSF



#7 - 2021 JUNE 43

SO WINE SO FOOD  
Mensile

di Napoli, al suo interno troviamo lo stellato George, che vanta 135 aziende vinicole in carta (non etichette), da tradizione come il numero civico della via. Una presenza 100% italiana tranne una carta degli champagne (ma solo con piccoli vigneron) e una forte presenza della Campania. "Post pandemia, in controtendenza con i nostri colleghi, abbiamo deciso di espandere la carta dei vini, passando da 135 etichette allo stesso numero di cantine" racconta il sommelier Enrico Moschella. "Inoltre abbiamo una marcia in più: possiamo contare sui vini della famiglia Avallone, la proprietà, Villa Matilde è stata la prima cantina a produrre il Falerno in anfora".

Altra carta importante è quella di **Borgo Egnazia**, a Savellieri, in Puglia, con oltre 1000 etichette. "Oltre la metà è dedicata al meglio della produzione pugliese, scegliendo in particolare vitigni autoctoni e le annate più caratterizzanti" racconta il Wine Experience Manager Giuseppe Cupertino. "Il resto della carta è stata realizzata con esclusive rarità e memorabili vini che ho raccolto personalmente nei viaggi degli ultimi anni. Ultimamente ci stiamo dedicando alla collezione delle annate storiche di vini blasoni pugliesi e italiani". Il nostro viaggio si conclude in **Sicilia**, con la cantina del ristorante Signum, curata personalmente dal patron dell'hotel di **Salina**, Luca Caruso. Oltre 1200 etichette che si accompagnano in una danza sensuale ai piatti della sorella, Martine Caruso, tra le più giovani chef stellate d'Italia. "Il nostro focus è sempre sul Mediterraneo e volta a scoprire la ricchezza del patrimonio vinicolo di Salina e delle isole Eolie, oltre a tanti champagne, bollicine italiane. Vogliamo far provare tante annate quotate anche al calice" racconta Luca Caruso. E l'isola è contesa da un'altra grande eccellenza: **Capofaro Locanda&Malvasia**, immersa nella splendida cornice vinicola di Tasca d'Almerita, dove, come racconta il nome della struttura, la locanda è attornata

44 SWSF



dai filari di Malvasia, 4,5 ettari di vigneto ingentiliti da terrazze con colonne coliane, boungaville e cannici ombrosi. Ma potrete trovare anche tutte le proposte di una delle famiglie più importanti di Sicilia, da Regalati, a Tascante, Whitaker e Sallier de La Tour.

#7 - 2021 JUNE 45