



Territorio incantato e da sempre meta agognata da tutti. Dalla gente comune fino alle celebrità, che se di passaggio nel meridione non si lasciano certamente sfuggire una visita. Dai turisti agli italiani stessi tutti almeno una volta hanno desiderato visitare la Costiera Amalfitana, perla di rara bellezza paesaggistica del territorio campano. Tra i suoi tesori unici c'è Furore, luogo sospeso nel tempo con il suo fiordo dal fascino selvaggio che si insinua nel costone fin quasi a lambire le case del borgo, abbarbicate sulla roccia. Un paese incantato, quasi nascosto agli occhi di chi percorre la strada che si snoda lungo la costiera amalfitana. Ogni casa, ogni viottolo che le collega, ogni giardino affacciato sul mare restituisce la testimonianza del lavoro dell'uomo nel cercare questo difficile equilibrio con l'ambiente che la natura a fatica gli ha

concesso. Da un posto del genere non potevano che nascere vini straordinari, come quelli che Andrea Ferraioli produce oramai dal 1980 insieme alla consorte, partner di vita e di passione per la tradizione vitivinicola del territorio. Il nome originale "Gran Furor Divina Costiera" risalente al 1942, è stato completato con quello della co-titolare Marisa Cuomo, nome con cui questi fantastici vini raccolgono i consensi entusiasti da parte degli appassionati di tutto il mondo. Grande merito di Andrea Ferraioli è stato quello di credere nella tradizione, raccogliendo l'eredità dei contadini del territorio e tenendo in vita quei vitigni che altrimenti sarebbero scivolati nell'oblio scomparendo per sempre. Negli anni in cui era facile cedere alla tentazione dei vitigni internazionali, la scelta di puntare sugli autoctoni è stata vincente anche se non facile. La natura del territorio e il tipo di viticoltura praticata, travalicano la canonica definizione di eroica per il ben più calzante appellativo di estrema. L'azienda ha un'estensione di 10 ettari sviluppati su terrazzamenti a strapiombo sul mare, dove il pergolato è il principale sistema d'allevamento che sostiene questi vitigni, permettendogli di attraversare il tempo e di trasmettere ancora oggi i valori di una viticoltura antica. Viti straordinarie, molte delle quali direttamente conficcate nella roccia a trasmetterne l'essenza. Molti dei ceppi hanno almeno 50 anni e sono a piede franco, ovvero come molti sapranno, senza bisogno di innesti necessari a scongiurare i pericoli della fillossera. Viti da rispettare che l'enologo Luigi Moio ha saputo accompagnare con passione nella loro espressione ottimale. Vitigni che portano nel loro nome la tradizione dialettale. Pepella, per i piccoli acini che ricordano i grani del pepe, oppure Per'e Palummo, per i peduncoli rossi degli acini che richiamano le zampe dei colombi, ma anche fenile, ginestra, ripolo, sciascinoso, tintore e tronto, oltre agli altri vitigni comuni del territorio campano. Un patrimonio che anche grazie al lavoro di Andrea Ferraioli è ancora vivo per la gioia degli appassionati. Uve delicate dalla produzione di qualità, ma che sanno concentrare nel singolo acino un ambiente e un territorio fatto di mare, vento e roccia, la cui intima fusione regala vini unici ed irripetibili. Questo è emerso dalla recente degustazione tenuta dall'Ais a Roma, durante la quale alla presenza dei titolari dell'Azienda è stato possibile assaggiare diverse espressioni della loro produzione. Tutti i vini, di estrema eleganza, hanno presentato come tratto comune una grande personalità, dominata da mineralità spiccate e finezza del bouquet olfattivo, oltre alla lunghezza delle persistenze. Il Ravello Bianco con i suoi richiami di macchia mediterranea, fiori, frutta estiva ed accenno vegetale. Il Furore Bianco dove la mineralità si fa più pronunciata a scapito della frutta, agrume e poi tropicale, dei fiori ma non della macchia mediterranea che rimane ben presente. Anche il Costa d'Amalfi Rosato è un vino di estrema piacevolezza, ciliegia e note di cannella, sapido e persistente. Non da meno il Furore Rosso, in cui si distendono note di piccola frutta rossa e la mineralità è accompagnata da note di incenso e spezie dolci, fresco e dal tannino presente, che asciuga senza marcare il palato. Stupendi vini, estremamente piacevoli, ma che non possono far altro che inchinarsi davanti al Fiorduva vero capolavoro di cantine Marisa Cuomo. Sapiente assemblaggio di fenile, ginestra e ripoli, vino che si può tranquillamente definire straordinario senza rischio alcuno di smentita. Assaggiato in duplice annata 2007 e 2014 si è rivelato all'altezza di tanta fama. Nel più giovane oltre all'immane spiccata mineralità, si fanno spazio corpose note di frutta matura seguite da richiami di tostature che ricordano la mandorla. Nell'altro la mineralità scavalca i fiori e la frutta, lasciando spazio a richiami marini di iodio, note di incenso e tartufo maturate nella bellissima cantina aziendale, capolavoro architettonico di rispetto ambientale ricavata interamente nella roccia. Vini fantastici quelli di Furore e di Marisa Cuomo, autentici rappresentanti di quel made in Italy così tanto apprezzato ovunque. Capaci di trasportare nel mondo, all'interno del vetro di una bottiglia, tutta la bellezza della costa di Furore che strizza

l'occhio al sole e si tuffa nel Golfo d'Amalfi.

di Bruno Fulco

Aiutaci a informarti meglio visitando il sito: www.rivista.lagazzettaonline.info