



Marisa Cuomo, nel vino la forza della terra

Il tempo pare essersi fermato nella cantina scavata nella roccia.

Le barriques custodiscono, col prezioso nettare di Bacco, i segreti più nascosti dei vignaioli della Costa d'Amalfi. Piccoli grandi eroi, cui Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli rendono idealmente omaggio. Ogni giorno, dal 1980. Da quando, cioè, la coppia ha deciso di celebrare l'amore verso la propria terra, salvando dall'oblio i vitigni più nobili di Furore: dal Ripoli alla Ginestra, dal Fenile al Piediroso, dalla Biancolella all'Aghianico. Varietà uniche, ultrasecolari, non replicabili altrove, tutte a piede franco, ottenute da esemplari pre-fillossera e riprodotti nel tempo per talea e per propaggine. Allevate a pergolato per sfruttare al meglio gli spazi ridotti, queste viti sono state spesso impiantate nei muri di contenimento dei terrazzamenti e crescono in orizzontale. Si allungano a voler abbracciare il mare. La viticoltura, del resto, da queste parti è un'impresa quasi eroica che assume un valore culturale, traducendosi in un'azione di vera e propria tutela ambientale. Con coraggio e passione, quasi con ostinazione Marisa e Andrea sono impegnati nell'attività di viticoltori, operando in spazi striminziti, strappati alla rupe "sopra l'onde pendente" di omerica memoria.

Protagonisti in prima persona di un'agricoltura d'altri tempi, ardua, arida ma generosa nel ripagare la fatica contadina donando tutti i profumi mediterranei in un vino che sa di mare, roccia e sole. A ciò si aggiunge la ricerca sapiente di un giusto equilibrio fra umidità e freschezza, perseguita con successo da Marisa e famiglia, e che è valsa puntuali riconoscimenti internazionali. Basti pensare che in pochi mesi questa Cantina è stata insignita alla Borsa di Milano del premio Le Fonti Awards, dedicato all'imprenditore-eccellenza dell'anno, e del secondo posto (primo dei bianchi) al Biwa tra le cinquanta migliori etichette d'Italia con il prelibato Fiorduva-Furore bianco 2014, agli onori per la sua forza e la sua sapidità. E, ancora, dell'inserimento nell'Annuario dei migliori vini d'Italia di Luca Maroni, dei Cinque Grappoli di Fondazione Italiana Sommelier, edizione Duemilavini, e dei Tre bicchieri del Gambero Rosso e Tastevin di Vitae 2017 con il Doc Costa D'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2015 dell'Associazione Italiana Sommelier. Ora la nuova sfida: difendere i tesori di Furore e sostenere i contadini, quali "giardinieri di Dio", condividendo con loro il sogno di coniugare agricoltura di eccellenza e turismo in un territorio dichiarato dall'Unesco Patrimonio mondiale dell'umanità.



Famiglia Ferraioli

