



ANNIBALE DISCEPOLO

Il Taurasi docg Poema 2003 è superbo; intrigante e tra le migliori assaggiate la Coda di volpe doc Rifrishco 2005. Non è allora un caso che il ritorno alle origini, visto che furono questi i primi due vitigni con i quali partì la maison nel 2002, segna un successo già scritto per Manimurci che in sei anni di attività grazie all'impegno ed alla tenacia di Carmine Aliasi, Rocco Creta e Nicola Colella è stata consacrata, con merito tra le migliori cantine campane.

E se il ritorno alle radici sta diventando un abbinamento imprescindibile per le eccellenze irpine in fatto di vini e gastronomia, ecco che la celebrazione di questo "Poema" e, si fa per dire, fratelli minori (parliamo di due igt 2004, il "4 contrade" e il "Rossocupò", a tavola decisamente compagni di viaggio amabilissimi) non poteva non avvenire se non su una delle tavole più prestigiose della regione e non solo, quella del "Megaron" di Paternopoli. Matrimonio perfetto, cosa difficile di questi tempi non solo per le coppie enogastronomiche, quello tra Manimurci e "Megaron", protagonisti a livelli eccelsi di un'anteprima per il Poema 2003 che la cucina smaccatamente ed amabilmente territoriale di Valentina Martone ha esaltato con il babà con mousse di formaggio e salsa di ortica che ha fatto da benvenuto nel locale di Paternopoli dove l'ottimo Giovanni, l'altro padrone di casa, attento e perfetto nell'illustrare le portate, ha visto poi sfilare la zuppa con castagne, funghi porcini e zucca gialla, pietanza dagli ineguagliabili sapori d'autunno; il piatto delle feste, i cannelloni di farina integrale con macinato di manzo, piatto di grande effetto, nato dalla valentia, è il caso di dirlo, della eclettica Lina Martone che l'ha tirato su con prodotti fatti in casa, vedi la farina come la pasta tirata a mano dall'instancabile suocera. Sublime è lo stinco di vitello stracotto nel Taurasi, che lo stesso "Poema" ha esaltato.