

Cantine Marisa Cuomo: il Furore in un bicchiere

scritto da Rocco Fornabaio | 16/05/2019



Il fascino e le atmosfere senza tempo della costiera amalfitana riaffiorano nei calici dei vini prodotti da una cantina scavata nella roccia.

Hai presente il mare in burrasca d'inverno? Lo temi ma staresti ore a guardarlo; lo respiri e ne ammiri la potenza. Quando le onde ti sbattono in faccia il loro sapore e l'odore ti resta addosso a lungo.

Nel cuore di un fiordo della **Costiera amalfitana**, il vento notturno amplifica le sensazioni. Ti innamori incantato, neanche il freddo ti stacca via. E vorresti restare lì, ma sai che non puoi. Ne serbi il ricordo, per sempre.

Altro luogo, altro tempo: ti succede di bere di una bottiglia e lei, come un juke-box spazio-temporale, riversa nel tuo bicchiere quegli odori, quelle onde, quella freschezza che ti ha dato i brividi...È un vino di [Marisa Cuomo](#), cantina che è il simbolo dell'enologia di questo lembo di paradiso.

I terreni su cui sorgono i vigneti sono incombenti sulla linea di costa, quasi perpendicolari, con pendenze inaccettabili, tali da costringere a difficili lavorazioni manuali, raccolta e trasporto inclusi.

Per la fatica e la scomodità, per l'impiccio di dover vendemmiare in bilico sui burroni cinti solo da muretti a secco, si parla di vini estremi, di viticoltura eroica (tratto che lega il posto ad altri territori difficili, che pur regalano perle di Bacco: Valtellina, Cinque Terre, Val d'Aosta, Pantelleria...).

Ma proprio da questa conformazione orografica, fatta di calcare misto a dolomia; proprio dalla particolare esposizione a sud, su pendii proibitivi baciati dal sole ed accarezzati dalla brezza, i grappoli traggono la loro peculiarità, che riversano in vini unici. Del mare hanno il profumo e la sapidità iodata, del suolo hanno la forza e la trama, del sole hanno il corpo e l'eleganza.

Storia e vini delle Cantine Marisa Cuomo



Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo fondano la loro cantina nel 1980 puntando, da subito, a valorizzare al massimo i vitigni autoctoni dai nomi a volte improbabili.

Per 'e palumm (piedirosso) ed **aglianico**, nei rossi, sorprendono per l'equilibrio. La morbidezza ammaliatrice del primo abbraccia e smorza l'irruenza del secondo, in un connubio introvabile altrove e perfetto per restituire al palato il potere di seduzione del luogo dove crescono, la "divina costiera". Entrambi ammaliano con i profumi della frutta matura, esaltati per contrasto dalle note delle erbe aromatiche del sud.

Nei bianchi, **Falanghina** e **biancolella** riportano intatto l'odore di quella notte, l'impeto di quelle onde, insieme - magia! - alla delicatezza dei profumi mediterranei: zagara, agrumi e la sensualità accattivante della macchia mediterranea.

Rossi e bianchi, declinati nelle diverse sfumature gustolfattive delle sottozone della doc Costa d'Amalfi, Furore e Ravello. E nel bicchiere ti bevi sole, mare, terra e vento.

Il gran finale del sogno di una notte a metà tra inverno che resiste e primavera che promette? Il **Fior d'Uva**, blend di uve surmature da vitigni ripoli, fenile e ginestra. Mondo dorato.

Fascino che regala morbidezza finissima, perfetta rappresentazione dell'azzurro che bacia l'intera Costiera, la cui dolcezza non esclude brio e vivace freschezza: carezze vellutate rivestite di lacca rossa. Profumo di albicocca, frutta esotica e ginestra per sedurre con il corpo; sfumature salmastre ed avventure marinare per far innamorare la testa. E non va via, ti resta dentro. Da riassaporare anche dopo anni di riposo in cantina. Se riesci a resistere.

Cantine Marisa Cuomo s.r.l

Via G.B. Lama, 16/18 - Furore (SA)

[Sito web](#)