



Volete stupire gli ospiti? Mostrategli la Campania che non conoscono, il Furore bianco della Costiera Amalfitana, impagabile se fatto da **Andrea** Ferraioli e Marisa Cuomo. Oppure i rossi frizzanti di Gragnano. Oppure l'Asprinio di Aversa, acidulo e detergente, meglio se di Cantine Caputo.

Ancora Campania. C'è spazio per il Grecomusc' di Contrade Taurasi, bianco autoctono non imparentato con il Greco di Tufo (a dispetto del nome). E il Pellagrello Nero di Terre del Principe, antico vitigno del Salernitano.

Vino outtake è il Brut fatto nell'isola di Ponza, parlo del Don Ferdinando di Marisa Pouchain: Chardonnay e Biancolella d'Ischia. Vallo a spiegare.

Ancora giù, magari in Calabria. Magari il Savuto dei fratelli Colacino. Il Cirò, anche bianco, della cantina Vincenzo Ippolito. Il rarissimo Greco di Bianco, dolce e antico, introvabile. Uno dei pochi è **Capo Zefirio**.

Basilicata e Puglia sono regioni outtake, meno note di quanto meritino. Nel Vulture, luogo del mio amico Vito Pa-