

Non posso vivere
senza lo champagne.
Se vinco lo merito,
in caso di sconfitta
ne ho bisogno

— NAPOLEONE BONAPARTE



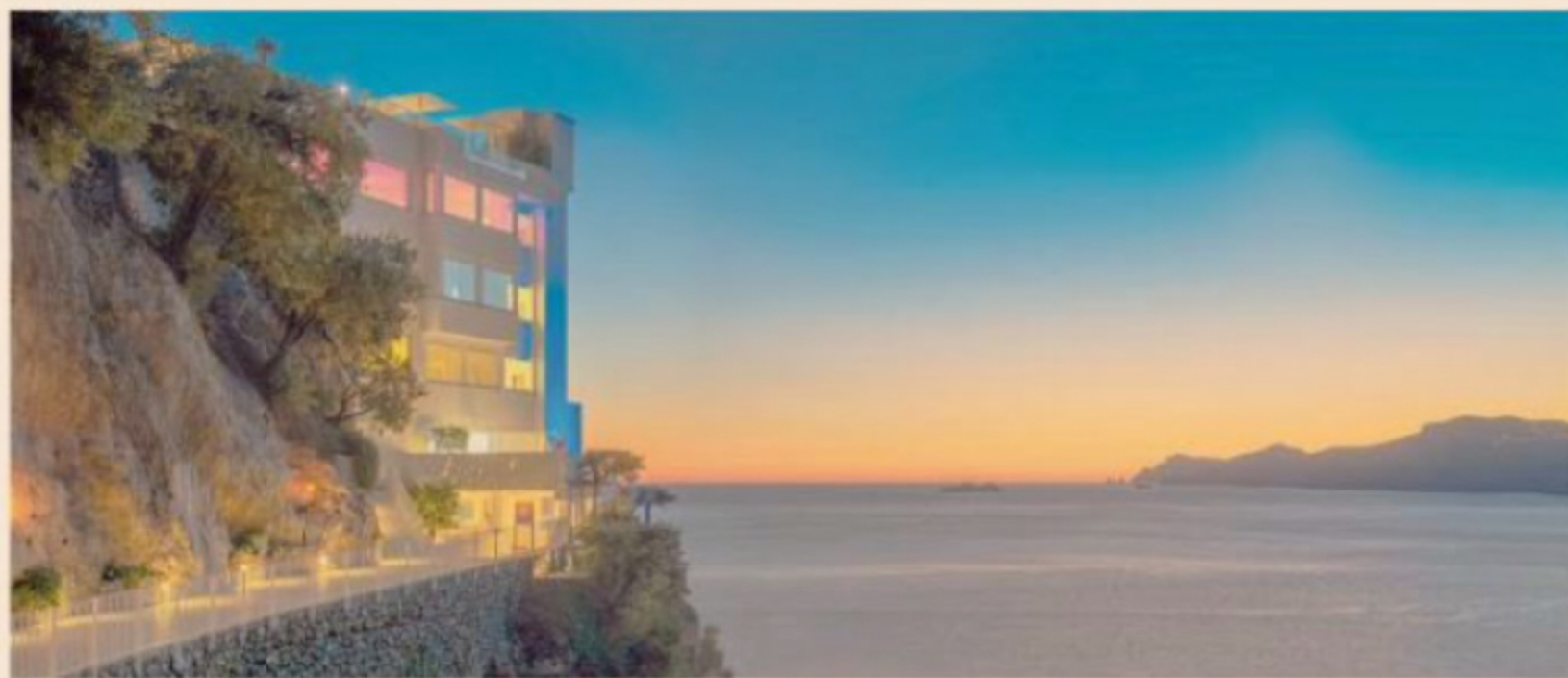
NELLA TRIESTE DI JOYCE

In occasione dei 100 anni del celebre "Ulisse", un itinerario nei luoghi amati dallo scrittore irlandese (nella foto, la sua statua sul Ponte Rosso)
isole24ore.com/viaggi



NEWSLETTER

Viaggi e food, design e tech: tutte le news della settimana in un unico appuntamento
isole24ore.com/newsletter



Vista sul golfo.

Il panorama dall'hotel Casa Angelina di Praiano, nel cuore della Costiera Amalfitana. Il tratto di costa è affacciato sul golfo di Salerno e si estende da Positano a Vietri sul Mare

Pergolati, squisitezze e design: filosofia dell'estate in Costiera

Dolce Vita mediterranea. Nuovi ristoranti superpanoramici e hotel che rendono contemporaneo il vintage, gli indirizzi per lo shopping e il benessere, i piccoli musei segreti. Con tappa d'obbligo a Capri

Sara Magro

È iniziata presto l'estate a Capri. Già ai primi di maggio non si trovava un tavolino libero in piazzetta, e dopo qualche giorno è cominciata la sfilata degli yacht delle celebrità, che non vedevano l'ora di tornare. Trovare una stanza libera per l'estate è già molto difficile. I due anni di pandemia non hanno tolto la voglia di viaggiare, e anzi un po' di Dolce Vita ha il sapore della ricompensa. Non per ribadire un concetto trito e ritrito, ma perché se proprio vogliamo esemplificare questo slogan tanto caro agli estimatori stranieri, Capri ne è la dimostrazione tangibile.

«Il punto è che Capri è il posto più bello del mondo. Ci sarà pure un motivo se l'imperatore romano Tiberio, che era Putin e Bush allo stesso tempo, ha mollato tutto per trasferirsi qui?», dice Antonio Monda, che insieme a Davide Azzolini organizza il festival letterario Le Conversazioni, fra la piazzetta Tragara, sullo sfondo dei Faraglioni, e la Villa San Michele ad Anacapri, dal 24 giugno al 3 luglio.

Di questa bellezza toccante si ha dimostrazione sulle terrazze del Capri Tiberio Palace, sia quelle delle camere con divani e lettini bianchi tra i banani rigogliosi, sia quella del ristorante, dove si può ordinare a qualunque ora un piatto di alici fritte ripiene di mozzarella e friarielli, un drink con pizza o una cena a lume di candela. Da lì si domina l'isola, lo struscio, l'orto, dove lo chef Nello Siani coltiva le sue verdure, e dove ci si può risvegliare al mattino con un saluto al sole sotto il pergolato.

È la Dolce Vita secondo i rituali di oggi, yoga e meditazione innanzitutto, senza trascurare le buone abitudini. Un taxi decappottabile rosa confetto come a Miami per la spola porto-piazzetta e un giro da Canfora per i sandali su misura: il capostipite Amedeo disegnava il contorno del piede delle clienti su un quadernone, e tra le pagine si trova l'impronta della «Signora Kennedy (moglie del presidente americano)». C'è scritto proprio così, e il suo modello è ancora in vetrina. Saranno arcinoti, ma non stancano mai né le pennette Aumm Aumm nel giardino di limoni di Paolino, né la passeggiata fino alla Fontelina, il beach club con i tavoli davanti ai Faraglioni e gli ombrelloni piantati fra gli scogli. La grande novità del 2022 è l'apertura, in agosto, dell'hotel La Palma di Oetker Collection, new entry dell'ospitalità di su-

per lusso con rooftop, piscina e menù di Gennaro Esposito, astro della cucina sorrentina.

Tra Capri e la Costiera Amalfitana (un'ora di aliscafo) c'è un legame filosofico indissolubile. È solo una questione di sfumature, dallo stile di vita alla cucina, dalle scogliere a picco al jet set che, spiega Maurizio Orlandino, proprietario del nuovo Borgo Santandrea di Amalfi, oggi arriva in yacht e sbarca solo per cenare per lo shopping. Eppure è un peccato perdersi una notte in queste suite arredate con pezzi di design degli anni '40-'60, riedizioni storiche e pavimenti in ceramica bianca e blu, omaggio a Gio Ponti. Al Santa Caterina di Amalfi si entra velocemente nel mood Costiera: le piastrelle dipinte a mano, i salotti ariosi, le finestre spalancate sul mare. Ad aprile è stata inaugurata la Villa della Marchesa, che si aggiunge alle camere dello storico hotel aperto nel 1904: «L'abbiamo curata come fosse casa nostra, rispettando l'ambiente in cui è incastonata», dicono le sorelle proprietarie Ninni e Giusti Gambarella, che spesso sono in hotel, praticamente indistinguibili dagli ospiti.

Anche a tavola non mancano le novità. Il sorrentino Cristoforo Trapani lascia la stella Michelin al Magnolia in Versilia per la cucina del Belmond Hotel Caruso a Ravello, mentre il napoletano Andrea Aprea, due stelle Michelin all'Hyatt di Milano, approda al Faro di Capo d'Orso, sospeso sul mare di Maiori. Al beach club Giardini del Fuenti, a Vietri, è stato aperto il ristorante super panoramico Volta del Fuenti, dove lo chef Michele De Blasio punta al ritorno alle origini, con un rapporto diretto con piccoli produttori e ritmi stagionali.

A proposito di stagioni, si fa di tutto per allungarle: «Abbiamo cultura, enogastronomia, natura tutto l'anno», dice Andrea Ferraioli, presidente del Distretto Turistico della Costa. Parla dei piccoli musei, come quello della ceramica di Raito, della vicina Pompei, e dei sentieri che collegano Ravello, Maiori, Minori e giù fino a Cetara e Furio. Il più famoso è il Sentiero degli Dei, da Agerola a Positano in 3 ore e mezza, ma ce ne sono di più facili, come il Lemon Tour di un'ora, o i percorsi di foraging di Gastronomic Trekking: le erbe raccolte si usano per le ricette tipiche al Ristorante M'ama di Praiano, un ex borgo di pescatori, dove c'è uno degli hotel più sofisticati della zona, Casa Angelina, un tetrade di soldi bianchi dove gli unici colori ammessi sono quelli del paesaggio.



Colori e profumi.

In alto, a sinistra, la spiaggia del Capri Tiberio Palace; il Borgo Santandrea di Amalfi. Sotto, il ristorante il Faro di Capo d'Orso, sul mare di Maiori. Qui a destra, lo chef Cristoforo Trapani, appena giunto alla guida della cucina del Belmond Hotel Caruso a Ravello

Negli hotel sulle scogliere a picco sul mare si avvicinano nuovi chef che riscoprono i sapori del territorio

La sfida è estendere l'offerta turistica a tutto l'anno, puntando anche sulla cultura

DOM PÉRIGNON

Con Plénitude, la casa di champagne supera perfino il Millesimato

Innanzitutto la distinzione. Tra maturazione e invecchiamento. È il primo dogma che ci viene impartito mentre scendiamo nel cuore delle cantine. Siamo quindi metri sottoterra – ma si arriva fino a meno trenta – in una rete di cunicoli in cui si aprono piccole celle colme di bottiglie. Hautvillers, il regno di Dom Pérignon. Qui riposano i vini destinati ad entrare nell'empireo delle bollicine. Qui il tempo leviga, potenzia, dona complessità e profondità. Governa l'ossidazione grazie al lavoro dei lieviti, mantiene lampi di freschezza anche dopo decenni di apparente torpore. Come una bella addormentata in attesa del suo principe. Che in questo caso ha le vesti di un ingegnere agronomo, con radici familiari nei grandi rossi bordeaux: Vincent Chaperon, lo *chef de cave*, che ha raccolto l'ingombrante eredità di Richard Geoffroy. È proprio a Geoffroy, medico convertito allo champagne (e oggi cultore del sake), che Dom Pérignon deve l'intuizione delle Plénitude. Millesimati che riescono ad esprimere la propria più compiuta personalità dopo decenni di riposo in queste cantine. Tra maturazione e invecchiamento. La prima sui lieviti, che anno dopo anno imprimono nuova energia e intensità al vino, il secondo dopo il *degorgement*, quella che noi chiamiamo sboccatura, tecnica che consente di eliminare i sedimenti raccolti nel collo della bottiglia. È facile distinguere le bottiglie in maturazione da quelle in invecchiamento, spiega Ivan, Cicerone in questo percorso sotterraneo. Le prime sono tappate con il sughero – uno spiraglio verso l'esterno, con l'ossigeno che riesce ad insinuarsi contribuendo al processo di trasformazione – le altre sigillate con il metallo. Siamo qui per degustare in anteprima Plénitude 2 Vintage 2004, sul mercato in autunno. La prima Plénitude di Chaperon. Dom Pérignon è sempre Millesimato e nasce esclusivamente dalle uve raccolte in una singola annata. Se la stagione è stata troppo inclemente si salta il vintage. Otto anni di affinamento in bottiglia, per compiere una trasformazione attiva sui lieviti. Solo allora, dice la *chef de cave*, si raggiunge «l'armonia che da sempre ne caratterizza l'identità, il vino è completo, tattile, senza soluzione di continuità». Per ogni Millesimato, conclude le fasi di assemblaggio, un numero limitato di bottiglie viene custodito nelle cantine, destinato a una più lunga maturazione. Dopo almeno 15 anni di riposo, Dom Pérignon conquista lo stato di Plénitude. Più energia, ampiezza, profondità e precisione. La prima Plénitude fu compiuta per l'annata 1998 e lanciata sul mercato nel 2014. Ma esiste anche la Troisième Plénitude, un apice di perfezione raggiunto dopo circa 25 anni dalla vendemmia che dona al vino una complessità ancor più intrigante. Noi siamo a Hautvillers per la Plénitude 2004. Il piccolo pellegrinaggio in cantina è quasi concluso. Un cantiniere ha effettuato un *degorgement à la volée* di grande effetto, senza raffreddare nel ghiaccio il collo della bottiglia come si fa abitualmente. Ognuno ha davanti a sé un piedistallo con un bicchiere (di quelli appositamente creati da Riedel per il Dom) e finalmente si degusta. Diciotto anni in cantina sui lieviti. Il risultato è uno champagne dalla morbidezza eterea e persistente, mineralità ancora esuberante e un finale inaspettatamente salino, punteggiato da note tostate. Uno champagne dichiaratamente "gastronomico", come è stato dimostrato dalla cena al tristellato Plénitude dell'hotel Cheval Blanc, riaperto pochi mesi fa da LVMH. Lo chef Arnaud Donckele ha eseguito un gioco di rimandi tra le due Plénitude, con apoteosi finale sulla terrazza che abbraccia la città a 360 gradi, tra un passo di danza della étoile dell'Opéra di Parigi Dorothée Gilbert e l'ultimo calice di Plénitude 2004.

— Fernanda Roggero



Vigneti. La tenuta di Hautvillers, sede della Dom Pérignon