

*Borrelli. Villa Raiano* ha avuto una impennata con i cru (vino con sole uve dello stesso vigneto) distinti da etichetta bianca. *Contrada Marotta e 22* i successi di Fiano e Greco, i due celebri vitigni bianchi rivali dei francesi.

Il ritorno sulla A3 (casello Avellino Est) consente il nuovo viaggio: uscita Benevento. In attesa della cantina *Struzziero* in fase di restauro a Venticano, si arriva a Taurasi dove Antonio Caggiano sa stupire i turisti non solo con il suo rosso riserva di *Taurasi Vigna Macchia dei Goti*, ma con la cantina costruita solo con materiale di risulta del terremoto del 1980. Macerie tornate alla vita. Tutto quel che resta di un paese sparito. Caggiano dispone le botti su piani inclinati per spostarle senza fatica di anno in anno. Archi, giochi di luci deboli e musica di Chopin. Fa sognare i suoi amici americani, quando racconta la sua invenzione da New Orleans a Manhattan.

Vicina è Mirabella Eclano dove Luigi Moio, l'enologo di scuola francese, ora docente e fondatore dell'Università del vino ad Avellino, con *Quintodecimo* (+39 0825 449321) dedica rossi e bianchi alle sue passioni. *Exsultet*, Fiano che ricorda le sette pergamene recuperate di Mirabella. *Giallo d'Arles*, un Greco che richiama i *Girasoli* di Van Gogh e la zona degli studi di Moio. È un capolavoro scientifico la disposizione delle viti oltre ai percorsi interni per impeccabile vinificazione.

Avanti verso Ariano sulla Nazionale delle Puglie, Zungoli, borgo dell'Appennino, è la fotografia in bianco e nero del suo passato: tutto come una volta, persino la grotta per stagionare i formaggi è quella di un bar dell'Ottocento, con listino dei prezzi in centesimi. *Molara*, presieduta da Genesio Di Feo, è la cooperativa del "podolico", un caciocavallo di mucche sempre in movimento. Snelle e sode.

restless Enzo Ercolino, who made a successful move to a group in the North-East. Designed by Japanese architect Ikaro and run by Antonio Capaldo, a manager with a futuristic bent, it is one of the wonders of an Italian wine tour (+ 39 0825 986611).

There is a garden with 130 breeds of roses, a room in the barrel cellar set aside for working lunches, half open to the air with huge glass windows overlooking hundreds of barriques. These are the 214-litre barrels required by the rulebook for the 30 months of ageing of red 'aglianico' into noble 'taurasi'. The restaurant Marennà has a Michelin star.

Not far away is San Michele di Serino, where the head of Irpinia's industrialists, Sabino Basso, who produces oil for 70 countries, commissioned a super-modern winery (Villa Raiano, +39 0825 595665) from architect Annalisa Palmieri, based on the North-East model, in glass, wood and steel. The harmonious play of geometry and space has provided a background for princely weddings catered by In Tavola and Borrelli.

Villa Raiano has recently had great success with its crus (wine made using only grapes from the same vineyard) which carry a white label. *Contrada Marotta and 22* are the Fiano and Greco winners, the two famous white grape varieties that rival their French competitors.

Back on the A3 (junction of Avellino Est) we set off on a new trip, exiting at Benevento. The *Struzziero* vineyard at Venticano is closed for restoration so we move on to Taurasi, where Antonio Caggiano astounds tourists not only with his red *Taurasi Vigna Macchia dei Goti* reserve, but also with his winery built entirely out of the rubble of the 1980 earthquake. Ruins returned to life; all that was left of what was once a village. Caggiano places his barrels on sloping shelves so that they can be moved easily from year to year. Arches, soft lights and Chopin's music. He makes his American friends dream when he tells the story of his invention from New Orleans to Manhattan.

Nearby is Mirabella Eclano where Luigi Moio, oenologist of the French

