

il Giornale



a cura di
Andrea Cuomo

**La vite è una cosa
meravigliosa**

**Villa Matilde,
la riscoperta
del Falernum**



Il Falernum fino a mezzo secolo fa era un vino da antologia. Nel senso che si trovava soltanto nei versi di Virgilio, di Orazio, di Marziale. Fin quando Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato di vino, si mise in testa di cercarne traccia. Erano gli anni Sessanta del secolo scorso e qualche ceppo sopravvissuto fu ritrovato, sopravvissuto a un paio di decine di secoli e alla fillossera che alla fine dell'Ottocento aveva impoverito la viticoltura italiana. I ceppi vennero piantati nel territorio del Massico, in Campania, e dettero vita al Falerno del Massico. Anche solo per questo l'azienda Villa Matilde merita un capitolo a parte nell'enologia campana, in questo momento tutta concentrata sulle glorie irpine del Fiano d'Avellino.

Qui invece siamo in Terra di Lavoro, in provincia di Caserta. Villa Matilde è oggi guidata dai figli di Francesco Paolo, che ogni giorno girano il *sequel* del suo sogno. Oggi l'azienda si estende in tutta la Campania Felix, ma il cuore resta nelle tenute

Nuovo, nel Casertano, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina, che donano ai vini coloriture minerali e salmastre. La carta dei vini ruota tutta attorno al Falerno del Massico. Nella versione rossa, da uve Aglianico e Piediroso, anche in versione Riserva con il «cru» Vigna Camarato, un vino potente ed elegante dalla spiccata personalità balsamica; e in quella bianca da uve «Phalatinum», sia nella versione base sia nel «cru» Vigna Caracci, che esibisce un esaltante spettro di profumi tropicali. C'è poi un altro vino storico il Cecubo Icp Roccamonfina da uve Primitivo e Piediroso, la Falanghina Igp e due passiti: la Falanghina Eleusi e il rosso Aglianico Deiria.

