



Nuova vita a Falerno

Di **MARTINA DE MEIS**

Si racconta sia stato Bacco a dar origine al Falerno, tramutando in vino una coppa di latte donatagli da un contadino, per l'appunto, di nome Falerno e di aver ricoperto di vigneti le pendici del monte Massico. Un'origine nobile per il **Falerno**, di cui parlano autori antichi del calibro di Virgilio, Orazio e Marziale, un vino d'élite, alla portata di pochi, come recita un'iscrizione pompeiana contenuta nel *Corpus Inscriptionum Latinarum*: "(H)edone dicit: Assibus (singulis) hic bibitur; dupundium si dederis, meliora bibes; qua(rtum) (assem) si dederis, vina Falerna bibes" (Edone dice: "Qui si beve con un asse; se ne avrai pagati due, berrai un vino migliore, se ne avrai pagati quattro, berrai un Falerno").

La storia del Falerno subì una battuta d'arresto alla fine dell'800, quando la fillossera, parassita della vite, distrusse gran parte dei vigneti europei e fu solo negli anni '60 che un professore di Diritto Romano dell'Università di Napoli, **Francesco Paolo Avallone**, amatore di vino e cultura

classica, riportò in auge l'antico vino, con l'aiuto di un gruppo di amici, docenti della facoltà di agraria. Alcuni ceppi miracolosamente sopravvissuti vennero ripiantati nel territorio del Massico, lì dove, nel 1965, nacque **Villa Matilde**, l'azienda vitivinicola degli Avallone.

Oggi sono i figli di Francesco Paolo ad occuparsi dell'azienda, Salvatore e Maria Ida, che in occasione della 50° vendemmia, hanno pensato di riallacciarsi alla sperimentazione paterna facendo un salto nel passato. Il Falerno veniva, nell'antichità, conservato e fatto invecchiare in particolari anfore, i **pithoi**, questi evitavano al vino eccessivi sbalzi termici, permettendogli al contempo una buona ossigenazione. I fratelli Avallone, con il supporto di Riccardo Cotarella, uno degli enologi più accreditati sul territorio nazionale, e dell'archeologo Luigi Crimaco, direttore del Museo Civico Archeologico di Sessa Aurunca, dopo il reperimento dei pithoi e doria, grandi giare in terracotta, vi hanno posto parte del vino della vendemmia del 2014 per un affinamento

di 12 mesi. "Il progetto è stato presentato a marzo del 2015 – racconta Maria Ida – in occasione della Rassegna Campania Stories e in quel contesto, dopo soli tre mesi, abbiamo assaggiato il frutto della nostra sperimentazione. Il vino era poco più che mosto, più simile a succo d'uva che a vino vero e proprio, ma ce lo aspettavamo, il vino, infatti, non sarà imbottigliato, e quindi commercializzato, prima del 2016. Staremo a vedere". Per adesso, il Falerno del Massico Rosso, punta di diamante dell'azienda, la cui riserva 2010, quest'anno ha ricevuto i **5 grappoli della Guida Bibenda**, fa 12 mesi di legno a cui fa seguito un periodo di invecchiamento in bottiglia, è un vino di colore rosso profondo, dal profumo intenso di viola, ciliegia e frutti del sottobosco, dal gusto pieno, elegante ed armonico. Per il vino contenuto nei pithoi, invece, dovremmo aspettare ancora qualche mese, ancora qualche mese d'attesa per scoprire a cosa realmente si riferissero gli antichi autori latini quando parlavano del Phalernum.