



Il Falerno ha origini antiche ed è un vino robusto e caldo, dai profumi intensi di frutta e fiori è un vino armonico

Evoluzioni, storia e gusto...

Il vino più famoso dell'antichità è sicuramente il FALERNO, particolarmente amato dai romani. I nobili non se lo facevano mai mancare in occasione dei banchetti, in quanto era molto apprezzato. Un vino che ha attraversato i secoli e che oggi racconta con le sue straordinarie peculiarità il calore e i colori di una terra ricca di contrasti. L'Ager Falernum come la chiamavano gli antichi romani. In questa terra che oggi ricade nella provincia di Caserta, tra il mare del litorale Domitio e il Monte Massico, oggi si estendono le vigne di "Villa Matilde". Il termine Falerno non faceva riferimento ad una Doc, non era tutelato da nessuna legge ed era considerato un nome di fantasia utilizzabile da chiunque. Nella attuale zona di produzione esisteva, oltre a Villa Matilde, solo un altro produttore di vino falerno e, nella vicina Formia, fuori dall'areale di produzione, c'era un'azienda che imbottigliava un falernum bianco e rosso in anforette e in bottiglie da 750 ml. Il grosso delle vendite però era costituita da vino in damigiana o sfuso di incerta pro-

venienza venduto dalle salumerie locali con l'etichetta falerno. Si deve a "Francesco Paolo Avallone", avvocato, umanista e appassionato cultore di vini antichi: incuriosito dai racconti di Plinio, dai versi di Virgilio, di Marziale e di Orazio, tutti intorno al vinum falernum. L'avvocato non tollerava che il più celebrato vino dell'antica Roma fosse scaduto a una bevanda da osteria, venduta sfusa e per poche lire. Bene, dopo anni di studi e letture la riscoperta e valorizzazione di questo vino italico tanto decantato dai Romani, ha individuato le viti che un tempo davano vita al Falerno, circa 10 ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento. La sua un'operazione di autentica "archeologia vitivinicola", condotta con l'ausilio dell'Università di Napoli, mossa inizialmente da un profondo amore per la propria terra e dalla passio-

Un vino di 2500 anni fa, il Falerno del Massico



Famiglia Avallone

ne che solo il vino può generare. Fu allora che l'avvocato si fece vignaiolo: messi da parte codici e norme, con l'aiuto di pochi contadini locali, ripiantò gli antichi vitigni del Falerno proprio nel territorio del Massico dove

un tempo erano prosperati e fondò "Villa Matilde", (il nome è un gentile omaggio alla moglie, la quale ha supportato e sopportato con grande amore). Vendemmia dopo vendemmia, prova su prova, riuscì a riportare sulle tavole

il famoso Falerno di cui tutti, nella zona, continuavano a favoleggiare. Finalmente era tornato, non più racconti di fantasie. All'avvocato Avallone si deve il riconoscimento della DOC. La prima vendemmia di Villa Matilde (il nome dell'azienda è un omaggio di Francesco Paolo Avallone a sua moglie Matilde) è del 1970: poche migliaia di litri consumati dalla famiglia e dagli amici. La prima annata destinata alla commercializzazione è del 1975. Il testimone è stato raccolto dai suoi due figli, - Maria Ida e Salvatore - che con dedizione esclusiva (entrambi hanno abbandonato la propria attività; la prima la diplomatica, il secondo la carriera forense) proseguono il sogno e il progetto del padre raccogliendone l'importante eredità e guardando ancora oltre. I Fratelli Avallone hanno voluto celebrare il vino più antico e le conquiste del loro "Grande papà" con un evento nel nome della Cultura del Vino e della Storia, intitolato "22 di 52", sono ventidue anni di collaborazione di Riccardo Cotarella (uno dei più stimati enologi italiani) con Villa

Matilde. La giornata si è svolta con più momenti, focalizzata su due momenti centrali, l'esperimento di degustare il Falerno come nell'antichità, ovvero, il "Vino in Anfora". Esperimento, riuscitissimo per il nettare degustato, emozionante con un suo equilibrio e riconducibilissimo alle uve di origine, sostato per 3 anni in anfora e aperto davanti a noi, di Fabio Gennarelli enologo residente di Villa Matilde, personalmente l'ho intitolato "Mare e Monte", si percepivano profumi e sapori di entrambi. L'altro momento è stata la verticale di questo straordinario vino Falerno "vigna Cammarato", (dialetto locale che sta per -con amore-) delle rispettive annate: **1995, 1999, 2000, 2001, 2003, 2006, 2007, 2010**. Un vero viaggio sensoriale con matrice comune a tutti di integrità e di fragranza con varie evoluzioni ma il nerbo acido li ha preservati per noi le ultime annate ancora neonati ma molto godibili fin da adesso. Grazie alla famiglia Avallone per aver riportato a noi un monumento della viticoltura di tutti i tempi.