



SANNIO E IRPINIA i vini degli Imperatori

di GUIDO MONTALDO (EGWY_MONTALDO)

Hanno quasi tremila anni di storia, ma mai sono stati così giovani, freschi, importanti: sono i vini del Sannio e dell'Irpinia, che i Romani chiamavano "i vini degli Imperatori" e li custodivano in anfore speciali. Il Sannio e l'Irpinia, sono Strade millenarie del vino, tra colline e zona montuose (il massiccio del Matese e il Taburno), le più affascinanti della Campania. Il Sannio, 10 mila ettari, 7900 vignaioli, più di 60 tipologie di vini in tre Denominazioni d'origine, che assegnano alla provincia beneventana il primo posto nel comparto vitivinicolo della Campania. L'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche, può vantare 19 DOP e ben 3 DOCG: Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi. Insieme sono un patrimonio unico al mondo di vitigni autoctoni con cui pregiate cantine e vignaioli elaborano vini che in questo momento chiede il mercato: vini tipici a buon prezzo e di grande qualità.

dell'antichità. Situada in provincia di Caserta, oggi l'azienda gestita da Maria Ida e Salvatore Avallone, si è spinta sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini: Tenuta Rocca dei Leoni e Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino. Villa Matilde punta sulla classe, non produce vini seriali, ma vini d'élite. Da sempre attenta alla cura e al rispetto dell'ambiente ha varato il progetto "Emissioni Zero" con l'obiettivo di azzerare le emissioni di gas serra: dall'energia ai trasporti, dai fertilizzanti ai carburanti, dalla vigna alla distribuzione finale. Terre Cerase Campania Igp rosé, Aglianico in purezza, dalle nuance corallo, sentori freschi di ribes, fragole e violetta. Da provare con pizza napoletana o mozzarella di bufala Dop. www.villamatilde.it

1. VILLA MATILDE BIODIVERSITÀ E VITICOLTURA SOSTENIBILE

Orgogliosamente a conduzione familiare, l'azienda è nata negli anni Sessanta per pura passione e per una sfida: riportare in vita il Falerno, senza dubbio il vino più celebrato



130

IL PIÙ DI SAN GIROCONO
BIODIVERSITÀ CUCINARIA
Il più di San Girono è il gusto. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata.

IL PIÙ DI SAN GIROCONO
BIODIVERSITÀ CUCINARIA
Il più di San Girono è il gusto. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata.

IL PIÙ DI SAN GIROCONO
BIODIVERSITÀ CUCINARIA
Il più di San Girono è il gusto. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata.

IL PIÙ DI SAN GIROCONO
BIODIVERSITÀ CUCINARIA
Il più di San Girono è il gusto. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata. È un gusto che si vive in ogni momento della giornata, in ogni momento della giornata.