



settembre 2017

pag. 1 di 6

L'ASSAGGIATORE
Trimestrale
Onav



VILLA MATILDE

*L'azienda che ha ridato splendore all'Ager Falernum
degli Antichi Romani, contribuendo alla rinascita
della viticoltura campana.*

di Daniele Cernilli



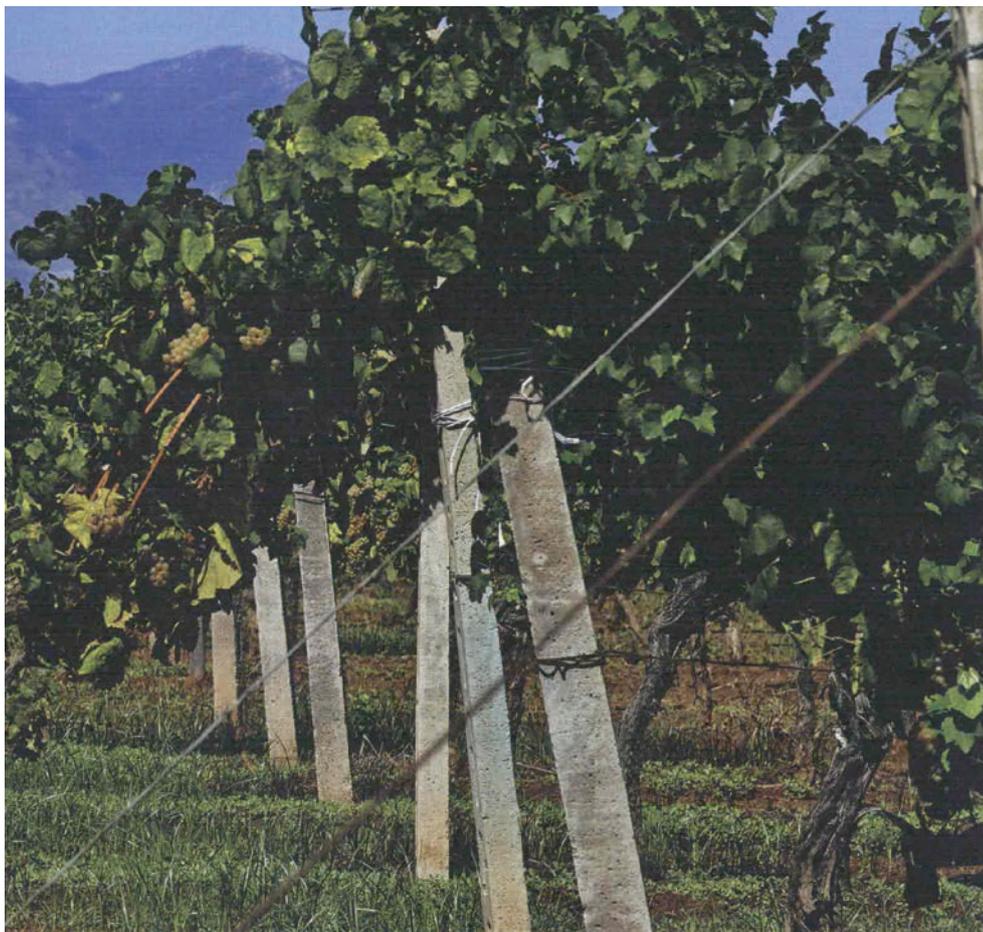
VILLA MATILDE

*L'azienda che ha ridato splendore all'Ager Falernum
degli Antichi Romani, contribuendo alla rinascita
della viticoltura campana.*

di Daniele Cernilli

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi

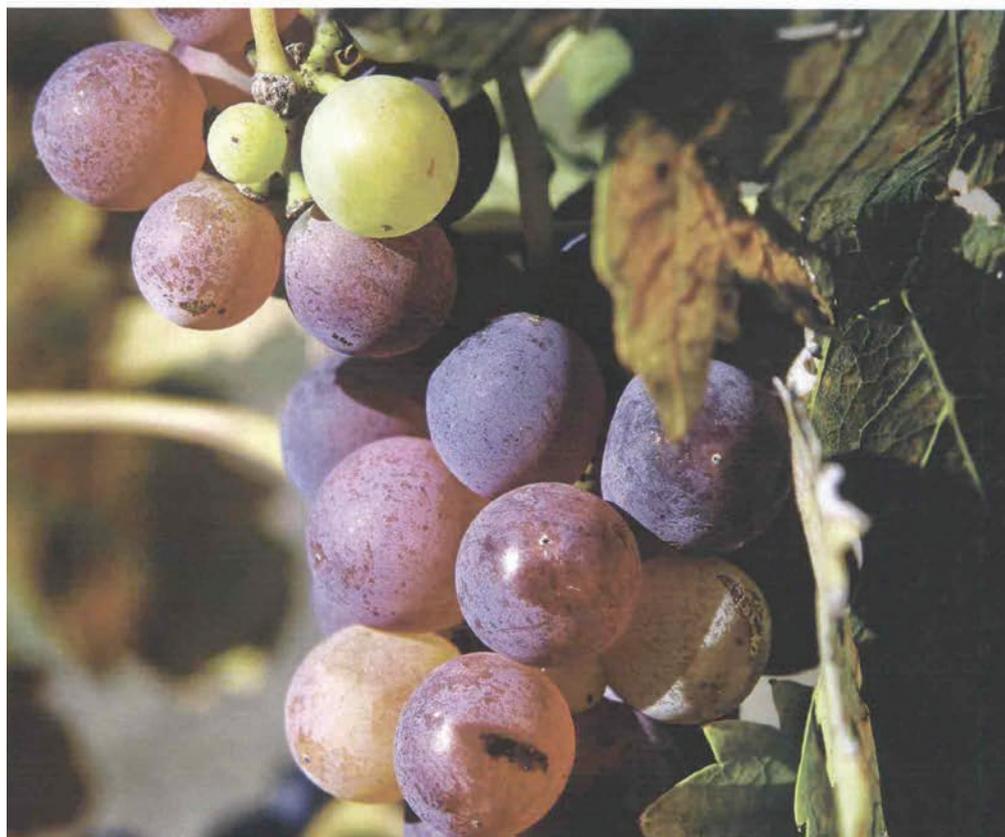


Mi piace pensare che il fatto che Villa Matilde sia nata nello stesso anno di Diego Armando Maradona non possa essere stato solo un caso. Il prestigio che questa cantina ha portato negli anni al comparto vitivinicolo campano potrebbe essere paragonato a quello che il *pibe de oro* portò ai suoi tempi al calcio di Napoli, rendendolo noto e apprezzato in tutto il mondo. Oggi i vini di Villa Matilde rappresentano una parte imprescindibile della viticoltura di quella Regione, ma le cose sono iniziate tanti anni fa.

L'idea di dedicare una parte delle sue attività alla viticoltura venne infatti in mente a **Francesco Paolo Avallone**, professionista di origine napoletana proprio nel 1960, l'anno di nascita in comune con Maradona. La sua scelta per l'impianto dei vigneti si focalizzò nell'area nel **Massico**, l'antico *Ager Falernum*, e in parte nell'area vulcanica di Roccamonfina, e per scegliere i vitigni da mettere a dimora iniziò persino a studiare la letteratura classica, per evincere dagli scrittori latini quale fosse il retaggio più autentico.

Va appena ricordato che tutta quell'area era la più prestigiosa in assoluto per la produzione di vino all'epoca degli Antichi Romani, sia in era repubblicana, sia nel primo periodo imperiale. Per fare un paragone, potremmo dire che si trattava di una sorta di antica Bordeaux, da dove arrivavano vini prestigiosi e costosi, consumati in prevalenza dall'*establishment* dell'epoca, l'unica parte della popolazione che poteva permettersi di acquistarli, un po' come accade ora con i *Premier Cru* bordolesi o con le etichette più prestigiose di Borgogna, di Langa o di Montalcino. Passarono pochi anni e iniziarono ad andare in giro i primi vini "targati" Villa Matilde, nome che diede all'azienda come dedica a sua moglie, Matilde, appunto. I primi anni di vita furono riservati alla messa a punto di quei prodotti, tutti **Falerno del Massico DOP**, ottenuti con le classiche uve della zona, Falanghina, Aglianico, Piediroso e Primitivo. Ne passarono alcuni altri ed ecco che siamo proiettati agli inizi degli anni Ottanta, quelli

che videro l'entrata in scena dei suoi due figli, **Tani e Maria Ida** (nella foto accanto), che iniziarono a prendere in mano le sorti della cantina, riuscirono a dare un grande impulso commerciale e d'immagine al loro brand aziendale e, più tardi, ampliarono i vigneti e la base produttiva, acquistando anche la Tenuta d'Altavilla in Irpinia, così da coprire le principali denominazioni della Campania. Falerno del Massico bianco e rosso, e Falanghina dalla zona di Caserta, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi dall'Irpinia, portando la gamma a una completezza nell'ambito della produzione di alta qualità che ha pochi uguali a livello regionale. Oggi Villa Matilde è una delle cantine più famose del Mezzogiorno d'Italia, si avvale da molti anni della consulenza enologica di **Riccardo Cotarella**, che è stato ed è tuttora uno dei pilastri per l'affidabilità dell'azienda, distribuisce i suoi vini in mezzo mondo dove ottengono ovunque un ottimo successo presso pubblico e *wine critic* internazionali. Può attualmente contare su





una produzione di circa 700.000 bottiglie e su un parco vigneti che raggiunge i 130 ettari in totale. Le punte qualitative si chiamano Falerno del Massico DOP Bianco Vigna Caracci, tra i migliori vini a base Falanghina in senso assoluto, che recupera in parte antiche pratiche enologiche con l'uso delle anfore nella fase di affinamento, una sorta di "citazione" colta e di sottolineatura delle sue lontane origini. Poi il Falerno del Massico DOP Rosso Vigna Camarato, da uve Aglianico in ampia prevalenza, con un tradizionale saldo di Piediroso per il 20%, che matura in piccoli fusti di rovere francese e che da anni rappresenta il vino di riferimento fra tutti quelli di alta gamma, avendo ottenuto spesso punteggi stratosferici da parte di famosi critici internazionali, **Robert Parker** e il suo *The Wine Advocate* in testa. Il Cecubo, ottimo rosso che proviene sempre dall'*Ager Falernum*, riprende l'antico

nome di uno dei vini più famosi dell'antichità classica e deriva da uve Primitivo, della zona più nordica per questa varietà, ma tradizionalissima in quest'area, con saldi di Piediroso e Aglianico. Infine i "nuovi" vini irpini, Taurasi *in primis*, che hanno ormai una loro manifesta legittimazione e fanno parte a tutti gli effetti del novero dei migliori protagonisti enologici delle rispettive denominazioni. Un *identikit* di tutto rispetto, insomma, che dà l'idea di una cantina che sintetizza modernità e antiche tradizioni in un mix virtuoso che non smette di sorprendere anno dopo anno, come si può facilmente capire dagli esami organolettici dei vini che seguono e che rappresentano quanto di meglio la Campania enologica possa offrire allo stato attuale, in qualche caso anche sotto il profilo del rapporto qualità/prezzo, uno degli aspetti fondamentali per il pubblico degli appassionati.

Le degustazioni

FALERNO DEL MASSICO DOP BIANCO VIGNA CARACCI 2014

VARIETÀ: FALANGHINA (BIOTIPO FALERNA)
ALC. 13,5%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO E BARRIQUE
MATURAZIONE: ACCIAIO, ANFORA PER IL 30% DELLA MASSA E BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO: 20

Giallo paglia intenso con unghia dorata. Al naso è esuberante nei profumi di frutta bianca, macchia mediterranea, anice e sfumature iodate. Al palato è estremamente fresco, pieno, agile, con finale lunghissimo ed elegante.

FALERNO DEL MASSICO DOP BIANCO 2016

VARIETÀ: FALANGHINA (BIOTIPO FALERNA)
ALC. 13%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
MATURAZIONE: BARRIQUE (5% DELLA MASSA), ANFORA DI TERRACOTTA (10%) E ACCIAIO
EURO: 12

Paglierino con lieve doratura sull'unghia. Al naso si apre su fragranze floreali e leggermente

agrumate. Poi susina gialla, pera e miele. Salino, fresco, sottile e di bella piacevolezza. Ottima persistenza. Chiusura con ritorno di menta piperita.

FIANO DI AVELLINO DOCG TENUTE DI ALTAVILLA 2016

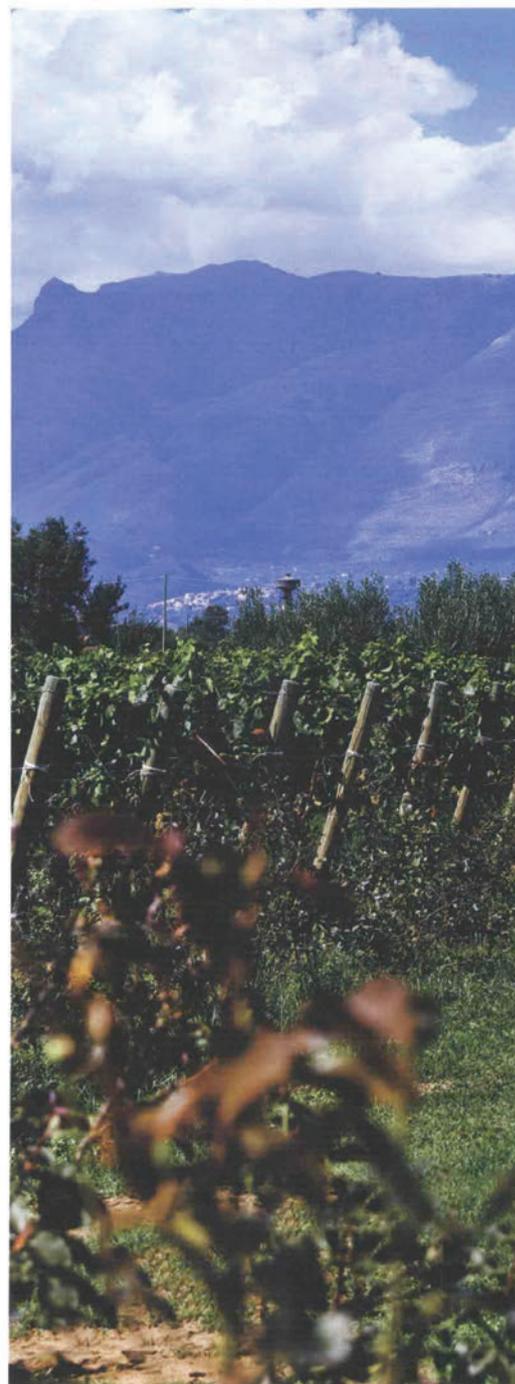
VARIETÀ: FIANO
ALC. 13%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO: 12

Giallo paglia. Decisi profumi di fiori bianchi, cedro e nocciola. All'assaggio è fresco, salato, agile, teso dall'acidità e di facile bevibilità. Finale lungo su note di menta piperita.

FALERNO DEL MASSICO DOP ROSSO RISERVA VIGNA CAMARATO 2010

VARIETÀ: AGLIANICO 80%, PIEDIROSSO 20%
ALC. 13,5%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO E BARRIQUE
MATURAZIONE: BARRIQUE (15 MESI) E BOTTIGLIA (15 MESI)
EURO: 35

Rubino profondo. Olfatto ampio e complesso di profumi di marasca, prugna, toni balsamici e sfumatura affumicata.





Largo al palato, con tannino integrato e bella acidità. Salato e vibrante. Chiude con persistenza.

**TAURASI
DOCG TENUTA
D'ALTAVILLA 2010**

VARIETÀ: AGLIANICO
ALC. 13,5%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO E BOTTI
MATURAZIONE: BOTTI E BARRIQUE (18 MESI), BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO: 27
Rubino granata intenso. Speziato e agrumato al naso, note di cardamomo, arancia rossa e amarena, boisé accenni balsamici e tannini fitti, eleganti. Un vino molto ben fatto.

**ROCCAMONFINA
IGP CECUBO 2013**

VARIETÀ: PRIMITIVO 50%, PIEDIROSSO E AGLIANICO
ALC. 13,5%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO E BARRIQUE
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)
EURO: 25
Rubino cupo. Molto fruttato al naso, con note di confettura di visciola, ciliegia nera, prugna, maraschino e accenni speziati. Sapore caldo, solido, salino, con tannini composti e fitti e ottima lunghezza finale.

**FALERNO DEL
MASSICO DOP
ROSSO 2012**

VARIETÀ: AGLIANICO 80%, PIEDIROSSO 20%
ALC. 13,5%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
MATURAZIONE: BARRIQUE E BOTTI (12 MESI)
EURO: 15
Rubino granata intenso. Profumi nitidi, di garofano, amarena e lampone, molto integri e raffinati. Sapore delizioso, elegante, teso, composto, persistente. Un ottimo vino proposto a un prezzo molto contenuto.

Villa Matilde

S.S. Domitiana, 18
81030 Cellole CE
Tel. 0823 932088
Fax 0823 932134
info@villamatilde.it
villamatilde.it