PIZZA E PASTA
Mensile
Pizza New
Tiratura: 80.000 copie

Alla *(ri)* scoperta dei **vini campani**

a cura della redazione

La Campania è terra di grandi vini come il vinum Falernum celebrato fin dai tempi antichi e considerato il "vino degli imperatori". Un vino che ha attraversato i secoli e che oggi racconta col suo rosso caldo e il suo sapore intenso il calore e i colori di una terra ricca di contrasti: l'Ager Falernum come la chiamavano gli antichi romani. In questa terra tra il mare del litorale Domitio e il Monte Massico, oggi si estendono le vigne di Villa Matilde Avallone. L'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è nata negli anni Sessanta per pura passione e per una sfida: riportare in vita il Falerno. La storia di Villa Matilde Avallone comincia con Francesco Paolo Avallone, avvocato 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, dopo anni di studi e letture, coadiuvato da un gruppo di ricercatori dell'Università di Agraria, ha individuato le viti che un tempo davano vita al Falerno; pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della filossera di fine Ottocento che, vendemmia dopo vendemmia, hanno riportato questo vino all'antico

Alla *(ri)* scoperta dei **vini campani**
a cura della redazione
La Campania è terra di grandi vini come il vinum Falernum celebrato fin dai tempi antichi e considerato il "vino degli imperatori". Un vino che ha attraversato i secoli e che oggi racconta col suo rosso caldo e il suo sapore intenso il calore e i colori di una terra ricca di contrasti: l'Ager Falernum come la chiamavano gli antichi romani. In questa terra tra il mare del litorale Domitio e il Monte Massico, oggi si estendono le vigne di Villa Matilde Avallone. L'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è nata negli anni Sessanta per pura passione e per una sfida: riportare in vita il Falerno. La storia di Villa Matilde Avallone comincia con Francesco Paolo Avallone, avvocato 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, dopo anni di studi e letture, coadiuvato da un gruppo di ricercatori dell'Università di Agraria, ha individuato le viti che un tempo davano vita al Falerno; pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della filossera di fine Ottocento che, vendemmia dopo vendemmia, hanno riportato questo vino all'antico

splendore. Negli ultimi vent'anni, Villa Matilde Avallone ha esteso il proprio progetto vitivinicolo investendo anche in altre aree della regione, nel Sannio beneventano e in Irpinia, sempre nel solco della valorizzazione degli antichi vitigni campani. ggi l'azienda è affidata ai suoi due figli, Maria Ida e Salvatore che con dedizione proseguono il sogno e il progetto del padre: dall'Ager Falernum si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix.

Il progetto in anfora

Villa Matilde Avallone porta avanti dal 2012 un progetto ambizioso, ma che ha portato già tante soddisfazioni, che prevede affinamento e fermentazione di parte delle uve in anfora.
Negli anni 60 il fondatore dell'azienda, Francesco Paolo Avallone, aveva condotto degli esperimenti con le anfore: nel suo progetto di recupero di antichi vitigni aveva infatti provato a vinificare come gli antichi romani. Ma è soprattutto negli ultimi dieci anni che il progetto è stato perfezionato e realizzato dai figli Maria Ida e Salvatore Avallone. I fratelli Avallone hanno utilizzato una serie di Pithoi e Dolia (grandi giare in terracotta realizzate proprio per il progetto e in esclusiva per Villa Matilde Avallone) di dimensioni variabili da 29 fino a 500 litri. Il progetto nasce con l'obiettivo di produrre vini che siano la massima espressione del territorio, il legno non viene abbandonato ma affiancato alla terracotta.

Il rispetto per l'ambiente

Nel 2008 Villa Matilde Avallone ha varato il progetto "Emissioni Zero" con l'obiettivo di azzerare le emissioni di gas serra attraverso una serie di azioni integrate che investono in toto la produzione aziendale: dall'energia ai trasporti, dai fertilizzanti ai carburanti, dalla vigna alla distribuzione finale. Sono stati installati 339 pannelli fotovoltaici in grado di produrre energia elettrica pulita per 100.000 kWh/anno evitando l'emissione di 73 tonnellate di CO_2. Tutti gli edifici aziendali sono stati tinteggiati con speciale vernice bianca per compensare il riscaldamento globale e il problema "effetto serra". Anche la scelta di veicoli e macchine agricole alimentati a Bio-diesel e la diminuzione del peso vetro per bottiglia vanno nella direzione del rispetto ambientale. Il progetto, conclusosi alla fine del 2013, ha fatto di Villa Matilde Avallone una delle prime aziende Eco-friendly della Campania, Premio Vinibuoni d'Italia 2012, 2013 e 2018.

Gli spumanti

Nel 2014 è stato presentato il primo spumante firmato Villa Matilde Avallone: il Mata Rosè da uve Aglianico. Oggi gli Spumanti di Villa Matilde Avallone sono tre, due dei quali lavorati interamente a mano e spumantizzati in azienda con Metodo Classico. Prodotti esclusivamente con uve provenienti dalle vigne storiche della Tenuta di San Castrese nell'Ager Falernus, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, interpretano il territorio in modo nuovo e brioso e si distinguono per la lunga permanenza sui lieviti: 42 mesi per il rosè e 65 per il bianco. Il Mata Rosè, da uve Aglianico, è un vino morbido e rotondo; il Mata Bianco, da uve Falanghina, è una bollicina incisiva, dal gusto elegante ed armonioso. FalaFesta è il terzo Spumante 100% Falanghina, realizzato con Metodo Charmat.