



**LE NONNE DEI GRANDI CHEF
CHI ERANO?
COSA CUCINAVANO?
COME LI HANNO ISPIRATI?**

- ALBERTICO DELL'ERBA**
Personaggi, etichette, piatti e storie da unire di fronte alla costa toscana avvincente, addormentata al suo vino-bandiera
- SAN PIETROBURGO**
Meno nostalgia, più identità. La via gastronomica ai tempi dell'embargo: ingredienti locali e ricette pre-Urss
- MOLDOVA**
A sorpresa la giovane repubblica ex sovietica riscopre la tradizione vitivinicola e cresce sull'esperto e futuristico
- PINO CITTALA**
La sua è una cucina della memoria. In 3 piatti, ricordi ed emozioni tradotti in sapori e profumi attuali

**GAMBERO ROSSO
Mensile**

GAMBERO ROSSO X VILLA MATILDE AVALLONE

Villa Matilde Avallone e il Falerno del Massico



È un totale restyling quello che Maria Ida e Salvatore Avallone stanno apportando alla loro azienda. Forti di una discendenza che li lega a papà Francesco Paolo, fondatore dell'azienda per la riscoperta del Falerno negli anni Sessanta continuano a tutelare il loro territorio e le vigne di casa Avallone. Con l'aggiunta del cognome di famiglia al nome della cantina si compie

una svolta significativa: «Con questo nuovo progetto aziendale vogliamo rafforzare in una storia unitaria, unica e memorabile la nostra azienda di famiglia nata da un sogno di nostro padre», affermano Salvatore e Maria Ida. «Villa Matilde Avallone conferma la sua doppia natura di custode dell'antico e di azienda moderna e innovativa capace di essere al passo con i tempi». È un'a-

zienda come poche Villa Matilde Avallone: una cantina che da tempo cerca di preservare i vitigni autoctoni della Campania, tanto da aver investito in altre aree come il Sannio e l'Irpinia. Ma il centro operativo è a Cellole (Caserta), tra il monte Massico e il mare: è qui che nasce la storia del Falerno del Massico, di quel vino nato circa tremila anni fa. Il vino degli Imperatori Roma-

Il Progetto Vini in Anfora



Negli anni 60 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. I fratelli Avallone hanno utilizzato una serie di Pithoi e Dolia 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. L'utilizzo delle anfore sta dando grandi soddisfazioni contribuendo alla realizzazione di vini più freschi e dalla grande espressione territoriale, tanto che dopo un primo utilizzo con le uve bianche lo hanno esteso anche alle uve rosse. Il primo vino le cui uve sono state fatte fermentare ed affinare in anfora è il **Vigna Caracci**, Cru del Falerno del Massico Bianco, falanghina in purezza dalle grandi potenzialità di invecchiamento. In questa versione profuma di orzo e frutta esotica: croccante nel frutto, un bianco mediterraneo, salvia e di grande piacevolezza. Il progetto prosegue anche con i vini rossi, con il Falerno del Massico rosso e il suo Cru **Vigna Camarato**, blend di Aglianico con piccola percentuale di Piedirosso.

Villa Matilde Avallone e il Falerno del Massico

È un totale restyling quello che Maria Ida e Salvatore Avallone stanno apportando alla loro azienda. Forti di una discendenza che li lega a papà Francesco Paolo, fondatore dell'azienda per la riscoperta del Falerno negli anni Sessanta continuano a tutelare il loro territorio e le vigne di casa Avallone. Con l'aggiunta del cognome di famiglia al nome della cantina si compie una svolta significativa: «Con questo nuovo progetto aziendale vogliamo rafforzare in una storia unitaria, unica e memorabile la nostra azienda di famiglia nata da un sogno di nostro padre», affermano Salvatore e Maria Ida. «Villa Matilde Avallone conferma la sua doppia natura di custode dell'antico e di azienda moderna e innovativa capace di essere al passo con i tempi». È un'a-

zienda come poche Villa Matilde Avallone: una cantina che da tempo cerca di preservare i vitigni autoctoni della Campania, tanto da aver investito in altre aree come il Sannio e l'Irpinia. Ma il centro operativo è a Cellole (Caserta), tra il monte Massico e il mare: è qui che nasce la storia del Falerno del Massico, di quel vino nato circa tremila anni fa. Il vino degli Imperatori Roma-

Il Progetto Vini in Anfora

Negli anni 60 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. I fratelli Avallone hanno utilizzato una serie di Pithoi e Dolia 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. L'utilizzo delle anfore sta dando grandi soddisfazioni contribuendo alla realizzazione di vini più freschi e dalla grande espressione territoriale, tanto che dopo un primo utilizzo con le uve bianche lo hanno esteso anche alle uve rosse. Il primo vino le cui uve sono state fatte fermentare ed affinare in anfora è il **Vigna Caracci**, Cru del Falerno del Massico Bianco, falanghina in purezza dalle grandi potenzialità di invecchiamento. In questa versione profuma di orzo e frutta esotica: croccante nel frutto, un bianco mediterraneo, salvia e di grande piacevolezza. Il progetto prosegue anche con i vini rossi, con il Falerno del Massico rosso e il suo Cru **Vigna Camarato**, blend di Aglianico con piccola percentuale di Piedirosso.

GAMBERO ROSSO 139 OTTOBRE 2019

GAMBERO ROSSO X VILLA MATILDE AVALLONE

1. I vigneti di Villa Matilde Avallone a Cellole: le viti vivono tra il monte Massico e il Tirreno
2. La sede dell'azienda di famiglia dove è rinato il Falerno
3. I due Cru: Falerno del Massico Bianco Vigna Caracci e Falerno del Massico Rosso Vigna Camarato (nel tondo la sala dove il vino riposa nelle anfore)
4. I due spumanti Metodo Classico della linea Mata e, a destra, il Metodo Charmat FalaFesta

Il Progetto 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 spumantizzati in azienda con Metodo Classico. Prodotti esclusivamente con uve provenienti dalle vigne storiche della Tenuta di San Castrese nell'Ager Falernum, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, interpretano il territorio in modo nuovo e brioso e si distinguono per la lunga permanenza sui lieviti: minimo 42 mesi per il rosè e minimo 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.



2



CARTA D'IDENTITÀ

130 ettari vitati tra la provincia di Caserta, Avellino e Benevento

800 mila bottiglie l'anno

19 tipologie di vino

Export **30 Paesi** nel mondo

Enologo: **Riccardo Cotarella**,
coadiuvato in azienda da **Fabio Gennarelli**

Agronomo: **Fabio Sangiacomo**,
coadiuvato in azienda da **Carmine De Lucia**

ni, ardens et fortis, che Ovidio vantava come "un epiteto di dio" e Marziale come vino "immortale". Un nettare che ha attraversato i secoli, vantato in passato e purtroppo negli anni poco menzionato. L'Ager Falernus ricade nella provincia di Caserta, qui oggi si

estendono le vigne di Villa Matilde Avallone che l'avvocato Francesco è riuscito a recuperare e a rendere produttive. È grazie a lui, e al suo lavoro di ricerca in collaborazione con alcuni professori dell'Università di Napoli Federico II, se oggi siamo qui a parla-

re di una denominazione con radici millenarie come quella del Falerno del Massico. L'avvocato, dopo anni di studi e letture, è riuscito a individuare le viti che un tempo davano corpo al Falerno, quei pochi ceppi sopravvissuti alla devastazione della fillossera di fine Ottocento. Da lì comincia la storia di Villa Matilde, il reimpianto degli antichi vitigni e la nascita dell'azienda negli anni Sessanta. Il nome dell'azienda è un gentile omaggio alla moglie di Francesco che tanto lo aveva supportato e sopportato durante gli anni della ricerca. Dal 2010 i fratelli Avallone con il sostegno dell'enologo Riccardo Cotarella hanno avviato il progetto del vino in anfora, per riallacciare i fili con la memoria e la storia del vino degli antichi romani.

✦ Villa Matilde - s.s Domitiana, 18 - Cellole (Ce) - 0823932088 - villamatilde.it

