



Vino & Terroir

VERSATILE FALANGHINA

di Paolo De Cristofaro



GLI ULTIMI ANNI HANNO VISTO IL PREPOTENTE REVIVAL DI UN'UVA COLTIVATA DA MILLENNI IN CAMPANIA. GENEROSA E ADATTABILE, È IL VITIGNO PIÙ DIFFUSO DELLA REGIONE. PUÒ REGALARE BIANCHI DI STRUTTURA DA MATURARE IN LEGNO, FRESCI VINI MEDITERRANEI, PASSITI DI CLASSE E PERSINO SPUMANTI

MENTRE iniziate a leggere questo articolo, il 99% delle bottiglie che vi consigliamo (vedi schede di degustazione da pagina 48) saranno già state vendute, servite e bevute. Una statistica valida per il grosso dei bianchi italiani, ancora troppo legati al consumo stagionale, e a maggior ragione per la Falanghina. Salvo rare eccezioni, i produttori campani la propongono dopo pochi mesi dalla vendemmia come bianco di pronta beva, e nelle carte dei vini quasi mai trovano spazio bottiglie di millesimi precedenti. Un atteggiamento che trova sponda nella considerazione di critici e appassionati evoluti, che la collocano spesso un gradino sotto rispetto ai cugini fiano e greco. Numeri alla mano, comunque, resta di gran lunga la tipologia più presente nelle proposte regionali, oltre che la più stabile nelle vendite, sui canali horeca (il canale di Hotel, Restaurant e Catering nella distribuzione moderna) come nella grande distribuzione. Ad una richiesta di Falanghina "generica" si è affiancato gradualmente un consumo più consapevole, con una maggiore attenzione alle annate, alle aziende e soprattutto alle zone. Nelle cinque province campane se ne coltivano oggi oltre 1.500 ettari (prima varietà a bacca bianca per diffusione), dato che mette insieme due biotipi geneticamente distinti come quello flegreo e quello beneventano. Muovendoci da nord, la prima zona di produzione significativa è quella di Galluccio-Roccamonfina, un'area vulcanica a ridosso dei confini con il Lazio che

nelle migliori espressioni dà origine a Falanghina tese e affumicate. Vestini Campagnano e Telaro, ma soprattutto Adolfo Spada, sono le aziende che sembrano puntarvi con maggiore decisione. Restando in provincia di Caserta, incontriamo alle pendici del Massico uno dei terroir storici per il vitigno: non è dato sapere con certezza se fosse davvero falanghina quella impiegata in epoca imperiale, fatto sta che oggi viene utilizzata pressoché in purezza per il Falerno Bianco. Villa Matilde è senza dubbio la realtà che ha saputo valorizzarne al meglio i tratti mediterranei e polposi, sia con il "base" sia con il Vigna Caracci, selezione maturata in

legno e pensata come vero e proprio bianco da invecchiamento. Ma è la provincia di Benevento il regno indiscusso della falanghina campana: alla fine degli anni '70 era una presenza marginale rispetto a trebbiano e malvasia di Candia, ma oggi vi trovano

dimora circa i due terzi degli ettari regionali. Tra i pionieri di questa rivoluzione culturale c'è sicuramente Leonardo Mustilli, il primo a imbottigliarla in purezza, ma non va dimenticato nemmeno il ruolo di Angelo Pizzi e Luigi Moio nel processo di riconversione dei vigneti adottato da buona parte dei soci delle cooperative da loro dirette. La ristrutturazione delle denominazioni beneventane ha trasformato quattro distinte Doc in altrettante sottozone dell'unica Falanghina del Sannio: Guardia Sanframondi, Solopaca, Sant'Agata dei Goti, Taburno. Le prime due si collocano nella Valle Telesina, su lievi pendii tra i 100 e i 300 metri caratterizzati da terreni argillosi e alluvionali. Sono aree densamente vitate, piuttosto calde, alla base

L'UVA PIÙ DIFFUSA DELLA REGIONE



Le vigne dell'azienda Aia dei Colombi a Guardia Sanframondi. Nella pagina precedente la cantina dell'azienda La Spinella

di falanghina precoci nella maturazione e non particolarmente dotate sotto il profilo acido. Altitudini simili ma giaciture ed esposizione diverse per le vigne di Sant'Agata dei Goti, borgo della Valle Caudina legato quasi esclusivamente al lavoro della famiglia Mustilli. Cambia ancora lo scenario sul Taburno, montagna che separa nettamente due versanti: gli impianti che guardano a est si sviluppano intorno ai 400 metri su suoli argillosi e calcarei; vengono da qui in genere le versioni più intense, vibranti e longeve. Dall'altra parte ci sono i tratti acuti dei siti di Montesarchio e Bonea, area di origine della falanghina beneventana, generalmente la più tardiva, con vendemmie che arrivano alla prima metà di ottobre. In tutto il distretto sannita, comunque, è la gestione delle rese a fare la differenza, distanziando nettamente i bicchieri

aciduli e insapori, frutto di piante sovraccariche, da quelli più ricchi di personalità e rigorosi. Un discorso a parte va fatto per la provincia di Avellino: sono soltanto tre le cantine che propongono Falanghina d'Irpinia Doc (Terredora, Mastroberardino e I Capitani), tutte le altre si approvvigionano nel Sannio, acquistando uve o vini per completare la loro gamma, con esiti contrastanti. Da una parte questo movimento ha tolto qualcosa in termini di identità territoriale, dall'altra ha aumentato visibilità e forza commerciale: basti pensare, ad esempio, al lavoro svolto da una corazzata come Feudi di San Gregorio sui mercati mondiali. Continuando il viaggio verso sud entriamo in provincia di Napoli, dove la falanghina è presente da secoli alle pendici del Monte Somma e del Vesuvio ma soprattutto nei Campi Flegrei, bacino »



vulcanico situato a nord-ovest della città di Napoli che dà il nome al biotipo locale. Rispetto alle omologhe sannite, le falanghine flegree sono tendenzialmente più esili ma anche più connotate da un punto di vista minerale, a volte con netti richiami sulfurei e iodati. A fare da apripista in zona è stata la famiglia Martusciello di Grotta del Sole, affiancata da una serie di piccole realtà grazie alle quali comincia ad avere senso un confronto fra i diversi cru, accomunati dai suoli franco-sabbiosi e dalle numerose piante coltivate a piede franco. Sono ancora i timbri più delicati e marini a raccontare il volto della falanghina in provincia di Salerno, diffusa quasi esclusivamente tra le terrazze della Costa d'Amalfi, dove è conosciuta col nome biancuzita ed è quasi sempre utilizzata in uvaggio con le altre numerose varietà tradi-

zionali. Declinazioni territoriali a parte, passo dopo passo si delinea con maggiore chiarezza il profilo di un vitigno estremamente eclettico e trasversale, capace di coniugare agilità e delicatezza nelle vinificazioni in acciaio ma anche di dialogare coerentemente con le maturazioni in legno, forse meglio dei cugini irpini. Nelle pagine che seguono passiamo in rassegna alcuni dei personaggi, vecchi e nuovi, che più hanno contribuito nelle ultime stagioni ad esaltare le doti meno scontate di una varietà tanto forte nelle vendite quanto ancora alla ricerca di piena consacrazione tra gli addetti ai lavori. Approfittando, tra l'altro, di una vendemmia come la 2010 davvero da ricordare fra le colline del Sannio e dei Campi Flegrei, ideale per instillare almeno un dubbio anche negli enoappassionati più esigenti.

82 Falerno del Massico
Bianco '10 **Villa Matilde**
SS Domitiana, 18
Cellele (CE)
tel. 0823/932208
www.villamatilde.it

Nonostante i continui richiami alle radici più antiche della falanghina in Campania, sono ancora troppo pochi i Falerno del Massico Bianco degni di nota. Tra questi ci sono stabilmente quelli prodotti dalla famiglia Avallone a Villa Matilde: la selezione Caracci, maturata in legno, ma anche il "base", affinato in acciaio. La versione '10 brilla per definizione e personalità, con tocchi mentolati a rinfrescare le nuance di mela e susina, persistenti nello sviluppo longilineo e salino.

STORIA DI COPERTINA ESPRESSO

NOVITÀ



La miscela aromatica
Aromatic è la miscela di punta di Moak: bevuta senza zucchero, restituisce un'acidità fine ed elegante che vira presto in cacao amaro; zuccherata, rilascia aromi floreali dai quali emergono note di vaniglia. La ricercatezza della nuova proposta ha ispirato una veste e un'immagine coordinata e personalizzata. Uno store locator presente nella nuova applicazione iMoak (per iPhone e iPad) guiderà il cliente al locale più vicino, ovunque si trovi. L'azienda organizza corsi per baristi e ristoratori. (www.caffemoak.it)



Tazzine da "raschiotto"
Si chiamano Caffè 0, le ha realizzate Schönhuber e sono state "adottate" da Varnelli per dar vita a un perfetto "raschiotto", ovvero la tradizionale pratica del "sciocquare" la tazzina con un goccio di anice. La tazzina è composta da due incavi separati che tiene divisi l'espresso e il Varnelli. Al primo sorso la particolare conformazione della tazzina permette di sorbire solo l'espresso, al secondo ecco il gusto del caffè corretto e al terzo arriva il sapore del Varnelli profumato dall'espresso residuo delle tazzine. (www.varnelli.com)



a volume nei pubblici esercizi. Le capsule si presentano con forma cilindrica di materiale plastico, le cialde hanno la dose per l'espresso compressa e racchiusa tra due fogli di carta-filtro per alimenti. Sigillate all'esterno, contengono tra i 7 e gli 8 grammi di caffè e offrono la possibilità di scegliere tra più miscele o monorigini. La particolare opera di estrazione del caffè dalle capsule richiede macchine dedicate, da scegliere - attenzione! - tra quelle professionali, disponibili a uno o due gruppi. E una due gruppi decisamente "pro" si trova al ristorante al Castello a Grinzane Cavour (Cn), una stella Michelin. Ha 9 tavoli per 35-40 coperti. La cucina piemontese è protagonista. «Penso che all'alta qualità delle portate si debba unire un caffè di pregio - afferma lo chef Alessandro Boglione -. Nelle capsule abbiamo identificato il giusto compromesso tra qualità e praticità. Offriamo una gamma di quattro miscele che consigliamo in base ai desideri di un espresso più forte o

Il caffè è redditizio per il ristoratore e appagante per il cliente. Mai sottovalutarlo

più morbido, più "rotondo" o con particolari aromi: una possibilità di scelta che suscita interesse». La tazzina, accompagnata da un cucchiaino forato che non rompe la crema in superficie, è sempre ben calda: una caratteristica essenziale di un buon servizio, ma spesso trascurata, soprattutto quando si ha a che fare con macchine di piccole dimensioni, che al più possono scaldare solo pochi pezzi. Per garantire la giusta temperatura sono naturalmente disponibili appositi elementi scaldatasse da accostare alla macchina. Proseguendo nel nostro giro attorno all'Italia del caffè eccoci a Forte dei Marmi (Lu), al Ristorante La Magnolia dell'Hotel Byron, 60 coperti, di cui una ventina a bordo piscina, fruibili solo in estate. Sotto la guida dello chef Andrea Mattei qui la proposta è quella di

un mix di caffè in grani e cialde. «In alta stagione consumiamo 3-4 chili di caffè in grani al giorno», dice il maître Massimo Bartolucci -. È una miscela 100% arabica, piuttosto dolce e non troppo intensa. Per le monorigini ci affidiamo invece alle cialde, sette varietà in tutto che vanno spiegate e raccontate al cliente che non sa sempre come orientarsi: spetta a noi incuriosirlo e aprirlo a nuove esperienze di gusto». Al momento del servizio, un bigliettino ricorda la scelta fatta e le caratteristiche del prodotto. A proposito di particolarità, all'Opera Ghiotta di San Giorgio di Mantova (Mn), a lungo condotta Slow Food e oggi ristorante, la carta dei caffè ha quattro voci: miscela, caffè delle terre alte di Huehuetenango - Guatemala (è il primo prodotto a ottenere il bollino di presidio internazionale Slow Food), decaffeinato e orzo biologico, tutti in capsule. L'orzo? «Certo - risponde Christian Bisi, uno dei soci - è richiesto soprattutto dalla clientela femminile». ■