



chi crede tanto nel vino». E racconta di come suo padre, docente universitario e avvocato, avesse voluto raccogliere, quarant'anni fa, la sfida di Arangio Ruiz a riscoprire gli antichi celebratissimi vini, primo fra tutti il falerno, cantato dai poeti classici ma nel tempo imbastardito dall'ignoranza dei contadini e soprattutto massacrato dalla maledetta fillossera che aveva spinto molti a reimpiantare vigneti più forti e facili da «allevare». Vitigni che nulla, però, avevano a che fare con la storia millenaria dell'Ager Falernum. Una ricerca di dieci anni per ritrovare le poche piante sopravvissute, l'amore per metterle insieme, una ad una, nel vigneto ai piedi del monte Massico. E oggi l'orgoglio dei figli di produrre un falerno premiato da **Luigi Veronelli** con «due bicchieri». E quella del falerno è una vicenda assai interessante perchè al suo interno vede consumarsi una vera e propria diaspora fra aglianico e primitivo. Se da una parte Villa Matilde propone infatti un buonissimo falerno da «aglianico», dal canto loro le Cantine Moio producono un eccellente falerno ma questa volta da «primitivo». Qual è dunque il vero, antico, originario vino falerno? Difficile a dirsi. Dell'era pre-fillossera si sa infatti molto poco. Il primitivo è certo più «giovane» nell'area del Massico (non oltre un secolo) rispetto all'aglianico ma è anche vero che risponde più a quelle caratteristiche tramandate nel tempo dalla memoria dei contadini.

In questa giornata tutta dedicata agli amanti del vino e della grande cultura ad esso sottesa, sono otto le cantine che aprono le porte in Terra di Lavoro. Oltre a **Villa Matilde, Telaro e Caputo** (di cui parliamo nelle schede in pagina), **Moio** (a Mondragone, viale Margherita, 6. Tel. 0823.978017), da quattro generazioni vitivinicoltori dagli stessi nomi, Michele e Luigi. Oggi tra le aziende contemporaneamente più «tradizionali» e più impegnate sul fronte della

buoni d'Aversa

NCATELLI

sveltano altissime e quando il loro tempo è intinaia di grappoli dai vitigni d'asprinio, da terra aversana, che colossali che rinnovano le viti, frangivento vano a fatica nell'omltro. Oggi l'**Asprinio** di loc della provincia di **Falerno** e il giovane po dimenticato nono fatto sopravvivere alla sera, (è dunque ancora o, ossia non innestato ana) si fa spazio fra il nsumatori con le sue e così uniche da diveniabili: quel gusto aspro, orato, l'odore fruttato e co. tiche tradizioni dimentano, dove solo da nno emergendo cantinota, che in un breve o si stanno imponendo nazionale soprattutto opera dei vitigni «indgrandi ricerche, come dove l'azienda Telaro neto sperimentale delrato dalla Facoltà Agra- circa ottanta vitigni i anche, il Casertano, 'folli appassionati di qualche giorno fa **Tani** «C'è un po' di pazzia in

Spumante campano da Caputo

Cantine Caputo, via Garibaldi 64 Teverola. Tel.081-5033955

In un'ala del palazzo nobiliare di Teverola, la famiglia Caputo da quattro generazioni rinnova la tradizione vinicola. Per domenica visita guidata alle cantine con un enotecnico dell'azienda, e degustazione dei prodotti tipici della zona abbinati coi tanti vini della casa. Si va dalla Falanghina (sia del Sannio che dei Campi Flegrei), al Lacryma Christi, dal Greco al Fiano, fino agli spumanti da Asprinio vinificati nella doppia versione charmat (I Normanni brut) e metodo classico (Caputo brut). Due esempi delle grandi possibilità dell'Asprinio.

Da Telaro la nuova doc Galluccio

Azienda Telaro, via Cinquepietre-Galluccio. Tel. 0823-925841

L'azienda Telaro di Galluccio è un esempio di giovane imprenditoria lungimirante: agriturismo e ristorazione, azienda vinicola e vigneti sperimentali. Alla visita guidata alle cantine seguirà la degustazione dei vini della casa con prodotti di forno dell'azienda agrituristica La Starza. Visita anche al vigneto sperimentale e mostra degli strumenti dell'antica civiltà contadina. Da non perdere gli assaggi di Galluccio bianco doc (100% falanghina) e il rosso doc Riserva (aglianico), da provare anche il Novello e il Roccamonfina.

ricerca. Il figlio del titolare, Luigi Moio, è infatti docente di Enologia alla Facoltà di Agraria e uno dei massimi esperti non solo italiani. Nella «corte» della masseria di famiglia, assaggi di prodotti tipici con il Falerno rosso e bianco, il Gaurano, il Cecubo e il Domizio sia bianco che rosso.

La **Fattoria Pratico** a Rocca d'Evandro, uno splendido complesso rurale dal quale si gode il paesaggio dell'abbazia di Montecassino, propone visita alle cantine (guidati dall'enologo Claudio Pratico) e ai vigneti con degustazione della propria gamma di vini: Falanghina, Aglianico, Aurunco, Lapillo (bianco e rosso), Claretto e assaggi - con prodotti tipici locali - dell'olio extravergine «Le Molazze» (SS 430, km17+100. Rocca d'Evandro, 0823.925313).

Ancora, **Cicala** propone la visita alle splendide cantine scavate nel tufo, con le volti a botte, completamente scavate a mano e oggi utilizzare per la maturazione dei rossi in barriques. Degustazione di Falanghina, Asprinio, Greco, Coda di volpe, Sannio bianco e rosso, San Sabino Aglianico, Vigna di Bacco bianco e rosso (via Roma, 268, Teverola. 081.8118103).

Fontana Galardi, una delle cantine emergenti d'Italia, «vera e propria rivelazione» a giudizio di Veronelli, produce un vino affascinante ma allo stato virtuale, Terra di Lavoro, di cui tutti parlano ma che (quasi) nessuno ha assaggiato perchè introvabile: solo tremila bottiglie, super-richieste e pre-vendute. Anche chi vorrà visitare l'azienda, non potrà dunque avere questa fortuna e si dovrà accontentare dell'olio extravergine (Via Provinciale, frazione S. Carlo, Sessa Aurunca tel. 0823.925003).

Infine, **I Borboni** specializzati in Asprinio: visita alle cantine e alla chiesetta del '500 tra i vigneti con degustazione (vico De Nicola, 7. Lusciano. 081.8141386).