

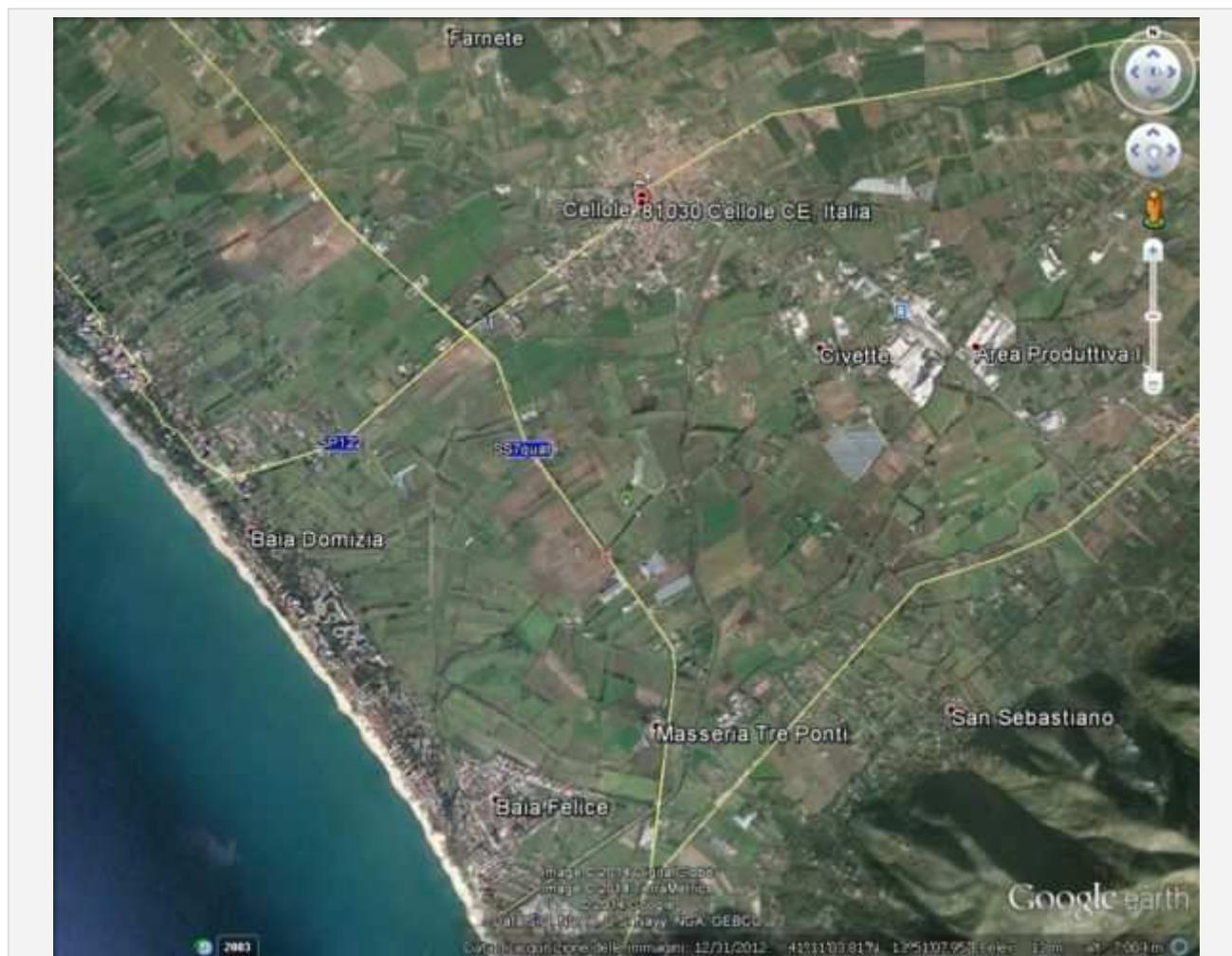
## **Il Falerno del 2000, le migliori aziende**

di Paolo De Cristofaro

Quando diciamo che il magico mondo del **Falerno** può e deve crescere nelle punte d'eccellenza ([link](#)), non dimentichiamo quello che di buono è stato fatto finora, in un lasso di tempo relativamente breve per gli standard vinosi. Negli ultimi 10-15 anni il panorama si è arricchito grazie ad una serie di nuove aziende, perlopiù di piccole dimensioni, con un duplice effetto virtuoso. Da una parte si è gradualmente innalzato il livello medio del distretto, dall'altra è diventato possibile e perfino consigliabile cominciare a ragionare sempre più in termini di caratteri stilistici e territoriali. Variabili declinate attraverso le 30-40 etichette che oggi compongono un'ipotetica orizzontale della denominazione, proposte dalle circa 25 aziende attualmente operative.

Alla storia pionieristica di **Villa Matilde** e del suo cru **Camarato** abbiamo dedicato il penultimo post ([link](#)), proviamo qui a chiudere il cerchio passando in rassegna le altre realtà che a nostro avviso rappresentano il meglio dell'offerta nel comprensorio per costanza e personalità. Ne approfittiamo per collocarle geograficamente nell'areale, piuttosto piccolo per superficie ma in ogni caso eterogeneo per quel che riguarda esposizioni, altitudini e composizioni dei terreni. Sono **5 i comuni** che fanno parte dell'areale, andiamo a vedere per ciascuno di essi dove si situano le cantine più importanti: ci muoviamo dall'estremità nord-occidentale e seguiamo il viaggio in senso orario, tenendo come fulcro centrale il **Monte Massico**. Nella prima parte ci occupiamo dei comuni e delle aziende posizionate sul versante occidentale, nel prossimo post completiamo il percorso con quelle del quadrante orientale.

## Prima parte: le migliori aziende del versante ovest



La zona di Cellole, versante nord-ovest del Massico

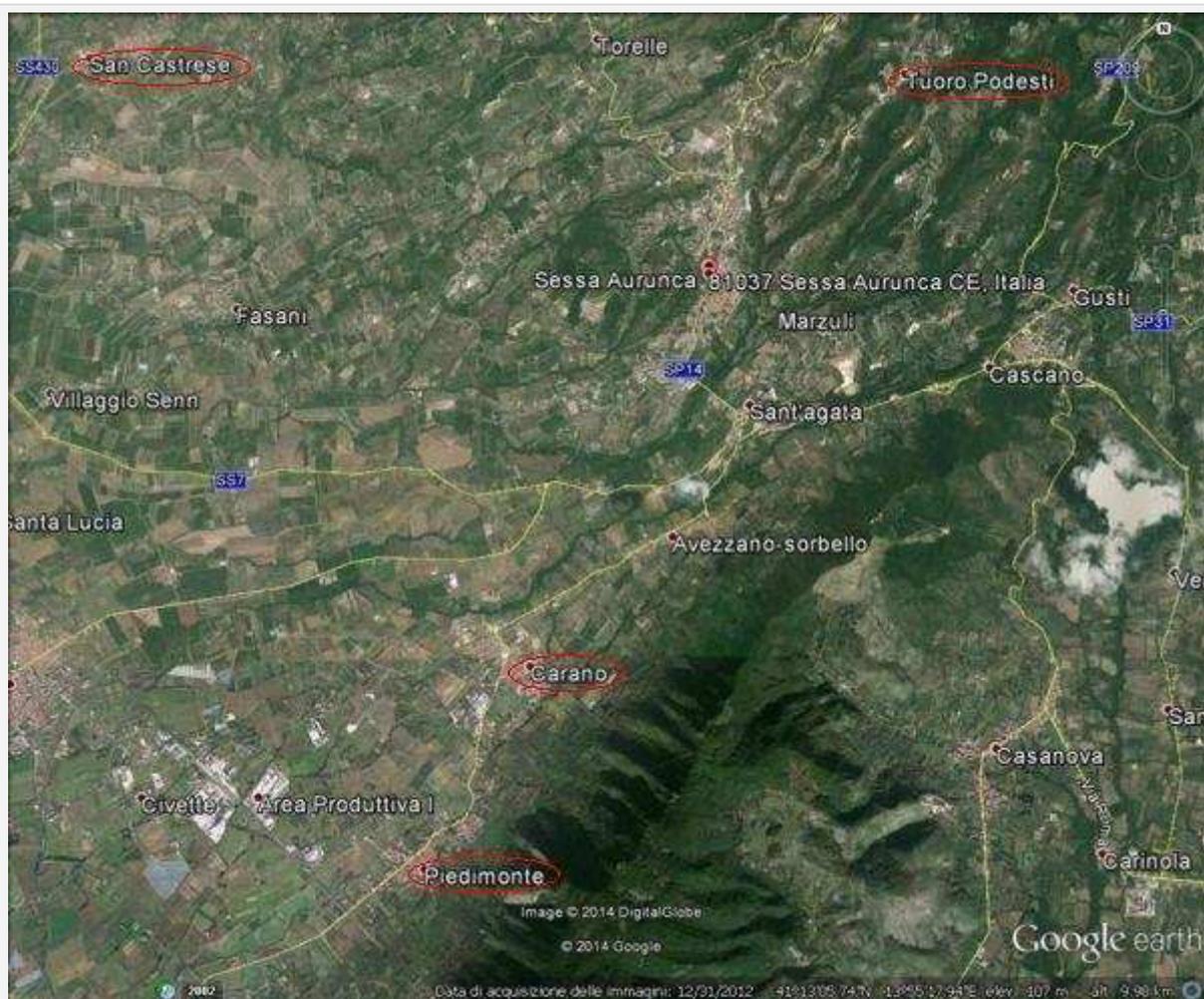
### Cellole

Il primo comune che incontriamo partendo da nord-ovest è Cellole, nei cui confini è situata la cantina di Villa Matilde, l'azienda creata dalla famiglia Avallone negli anni '70. Gli ettari vitati sono poche decine, quasi tutti seguiti dalla più rilevante realtà dell'area, per storia e volumi commercializzati. Sono impianti collocati in aree pianeggianti, talvolta a pochi metri dal litorale domizio, con altitudini che non superano i 30-50 metri sul livello del mare.

#### Villa Matilde

SS Domitiana, 18 – Cellole (CE)

Tel. +39 0823 932088 - [www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)



Il territorio di Sessa Aurunca con le principali frazioni vitate (San Castrese, Piedimonte, Carano, Tuoro), versante nord-ovest del monte Massico

## Sessa Aurunca

Molto diverso il discorso per quel che riguarda il comune di Sessa Aurunca, il più significativo dell'areale (con Carinola) per estensione ma soprattutto per concentrazione di vigne ed aziende. Il territorio è piuttosto vasto ed eterogeneo, non a caso suddiviso in una serie di frazioni che si configurano come veri e propri borghi indipendenti, con specifiche tradizioni viticole ed identità culturali.

Sessa Aurunca è mare e montagna, e le vigne si distribuiscono a macchia di leopardo un po' in tutte le contrade, le più importanti delle quali sono:

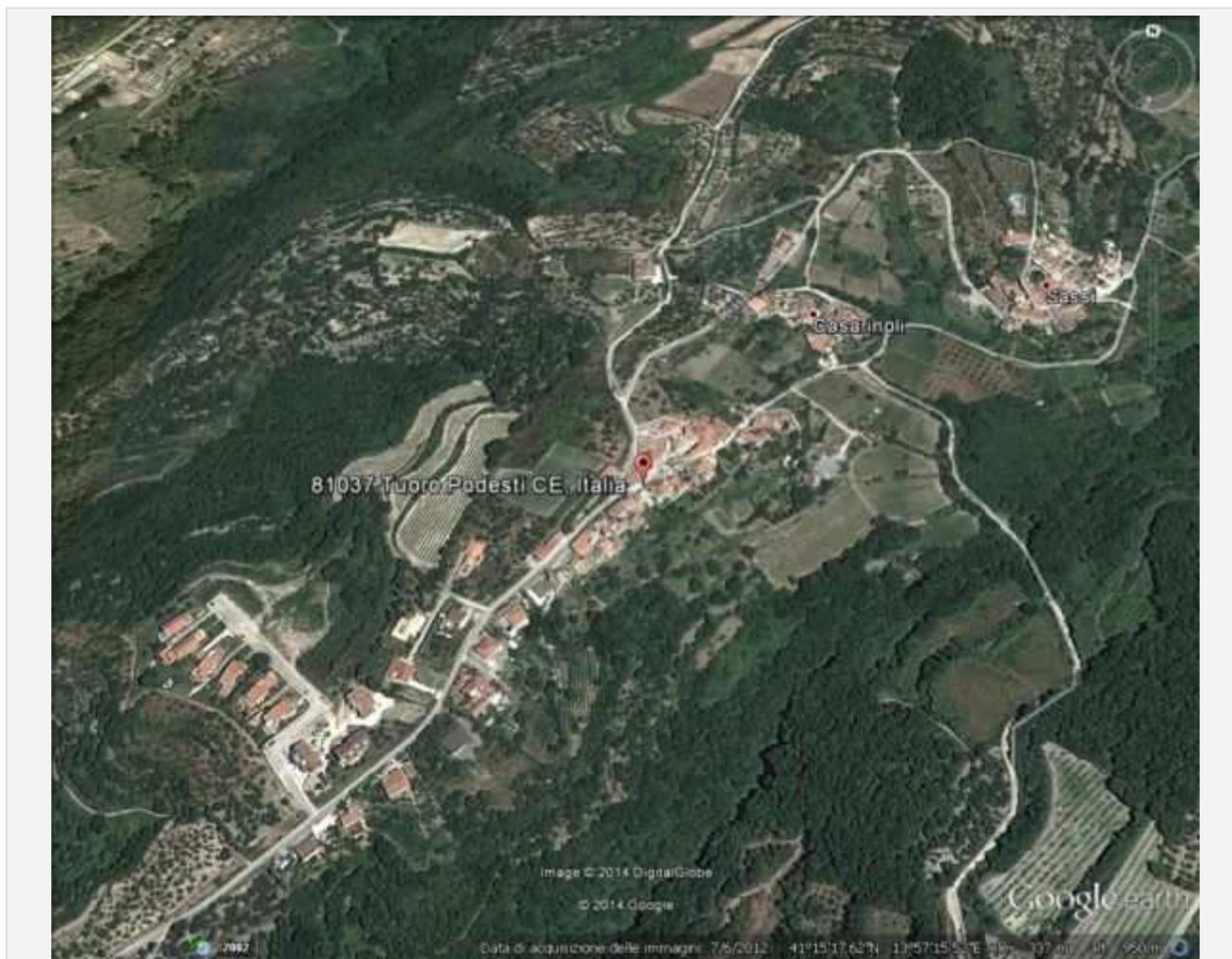
**San Castrese:** è la frazione che dà il nome alla prima e più corposa tenuta creata da Villa Matilde, quella che ospita anche i cru Camarato (aglianico con saldo di piediroso) e Caracci (falanghina). Si trova a 6 km dalla cantina di vinificazione, verso l'interno, in una zona caratterizzata da pendii morbidi e altitudini che non superano i 150 metri sul livello del mare (ma ci sono aree confinanti dove le vigne si posizionano a livello del mare).



Il monte Massico visto dalle frazioni Piedimonte e Carano di Sessa Aurunca, orientamento sud-est

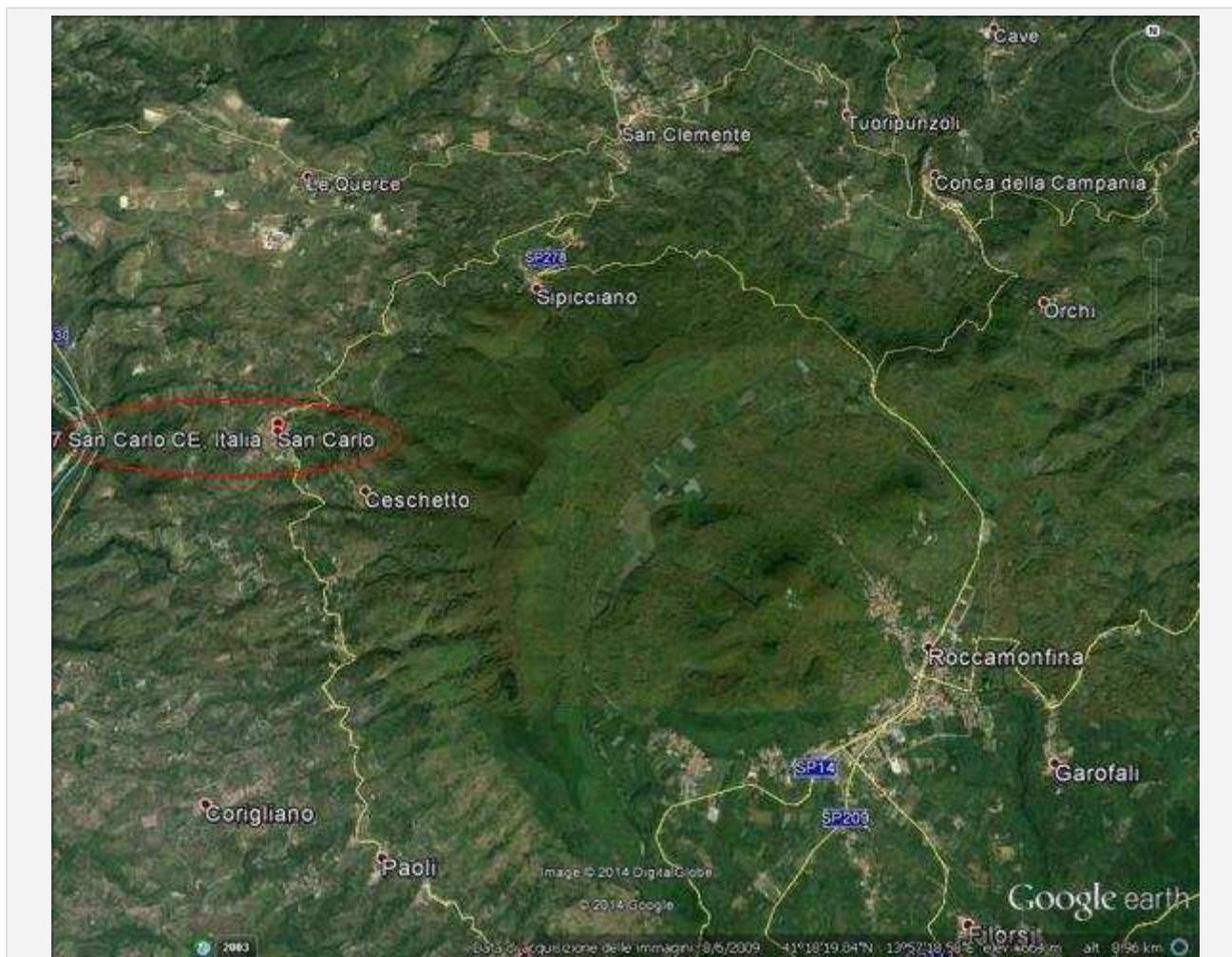
**Piedimonte e Carano:** cambiano completamente le condizioni nelle frazioni che si situano alle pendici del monte Massico. Procedendo dal mare verso l'interno, la prime che incontriamo sono Piedimonte e Carano, tra le più densamente vitate dell'areale. E' qui che si iniziano a delineare i tratti distintivi del versante nord-ovest: le dorsali si fanno più uniformi ed acclivi, le altitudini sfiorano e talvolta superano i 200 metri, ma soprattutto si modifica del tutto la struttura dei suoli.

La base è calcarea, come in tutta la zona, ma le componenti di natura vulcanica, ceneri, pomici e lapilli soprattutto, si mescolano maggiormente con stratificazioni tufaceo-argillose. I terreni sono più compatti e tenaci, i vini che si originano più fitti ed austeri. Le aziende di riferimento che incontriamo qui sono **Ager Falernus** e **Masseria Felicia** (vedi schede a seguire).



La frazione Tuoro di Sessa Aurunca, versante nord del Massico

**Tuoro e Sassi:** superato il centro di Sessa Aurunca, si arriva nella zona più impervia del comune, situata in una fascia di confine tra il monte Massico e il complesso del vulcano spento di **Roccamonfina**. Le altitudini arrivano a toccare i 350 metri, è un'area più fredda e tardiva, con raccolte che per l'aglianico possono anche allungarsi ai primi giorni di novembre. Troviamo qui i terreni più "poveri" dell'areale, con scheletro più importante ricoperto di pietrisco e ceneri vulcaniche. L'azienda di riferimento in questa sottoarea è **Volpara** (vedi scheda a seguire).



Frazione San Carlo di Sessa Aurunca, lato ovest del complesso vulcanico di Roccamonfina

**San Carlo:** nel territorio di Sessa Aurunca rientra anche la frazione San Carlo, che rappresenta tuttavia una zona a sé stante, la più alta del comune, con pochissimi punti di contatto rispetto alle aree classiche del Falerno. Si trova infatti distante dal monte Massico, addirittura nel quadrante occidentale di Roccamonfina-Galluccio, distretto a cui può e deve essere a tutti gli effetti ricondotta per caratteristiche viticole ed espressive. Ecco perché l'azienda Fontana Galardi, pur collocandosi a Sessa Aurunca, non propone come Falerno del Massico la sua unica etichetta, quel Terra di Lavoro che è uno dei cult wine per eccellenza (esce come Roccamonfina Rosso, aglianico con piccola quota di piedirosso).

## Ager Falernus

Vico II Massicani – Piedimonte di Sessa Aurunca (CE)

Tel. +39 0823 735139 – [www.agerfalernus.com](http://www.agerfalernus.com)

E' un progetto ambizioso, quello avviato dalla famiglia **Varone** nel 2009 con la collaborazione di Nicola Trabucco. Da circa 10 ettari di proprietà, non ancora tutti a regime, Ager Falernus produce una piccola ma significativa gamma declinata con le varietà tipiche della zona, falanghina, aglianico e primitivo in testa.

I due Falerno Bianco sono l'**Aigà** (parzialmente fermentato in legno) e il **Leyana** (lavorato solo in acciaio), mentre sono tre i rossi, differenziati a partire dall'uvaggio. Il **Black Magic** è aglianico quasi in purezza, il **Rayan** è Falerno Primitivo, ma l'etichetta di punta è sicuramente il **Vino & Anima**, primitivo con saldo di aglianico. Tre vini diversi, ma accumulati dal medesimo stile potente ed estrattivo, maturo e glicerico, con frutto scuro e rovere in primo piano nelle fasi giovanili.



Fabrizio Fiorenza e Felicia Brini, Masseria Felicia, Carano di Sessa Aurunca (CE)

## Masseria Felicia

Loc. San Terenzano – Carano di Sessa Aurunca (CE)

Tel. +39 0823 935095 - [www.masseriafelicia.com](http://www.masseriafelicia.com)

Se Moio e Villa Matilde sono unanimemente considerati i pionieri del Falerno moderno, Masseria Felicia è senza dubbio il simbolo di una nuova generazione di aziende dal fiero profilo artigianale, capaci di conquistarsi attenzione e rispetto ben al di fuori dei confini locali. Era appena uscita la prima annata ufficiale, la 2000, quando **Robert Parker** assegnò **95+/100** sulla sua celebre newsletter al **Falerno Etichetta Bronzo**,

il rosso di punta di Masseria Felicia, tirato allora in poche centinaia di bottiglie. Un'azienda che è stata dunque conosciuta ed amata per molti versi prima all'estero che in Campania, consolidatasi negli anni successivi grazie ad un consapevole progetto viticolo.

Guidata da **Felicia Brini** col padre **Alessandro** e la consulenza di Vincenzo Mercurio, l'azienda si sviluppa su 5 ettari vitati di proprietà, praticamente un corpo unico attorno alla cantina (gli impianti sono stati realizzati in tre riprese, a partire dal 1995). La produzione si aggira intorno alle 25.000 bottiglie annue, la gamma è composta da sei etichette, tra cui quattro Falerno. Il **Bianco Anthologia**, da falanghina, è lavorato in acciaio, mentre per i tre rossi si utilizza il classico taglio di aglianico e piedirosso, con affinamenti in barriques e tonneaux (per circa un terzo nuovi). Il **Falerno Rosso "base"** gioca bene la sua partita di rosso d'entrata, agile e fruttato, mentre la gerarchia del top di gamma non è così scontata se confrontiamo la delicatezza carnosa dell'**Ariapetrina** con l'austera esuberanza dell'Etichetta Bronzo, che di solito ha bisogno di più tempo per assestarsi e alleggerirsi nella beva.

La versione 2000 riassaggiata oggi dice che Parker non si era sbagliato, ma sono riuscite importanti per l'Etichetta Bronzo anche la **2006**, la **2008**, la **2010**.

Proprio sul 2010 ha scritto qualche mese fa Alessio Pietrobattista ([link](#)), mentre per il racconto della verticale completa vi rimandiamo ad un articolo scritto da Mauro Erro, pubblicato sul **numero 48** della rivista **Enogea**.

## Volpara

Via Podesti, 23 – Tuoro di Sessa Aurunca (CE)

Tel. +39 0823 938051 - [info@volparavini.it](mailto:info@volparavini.it)

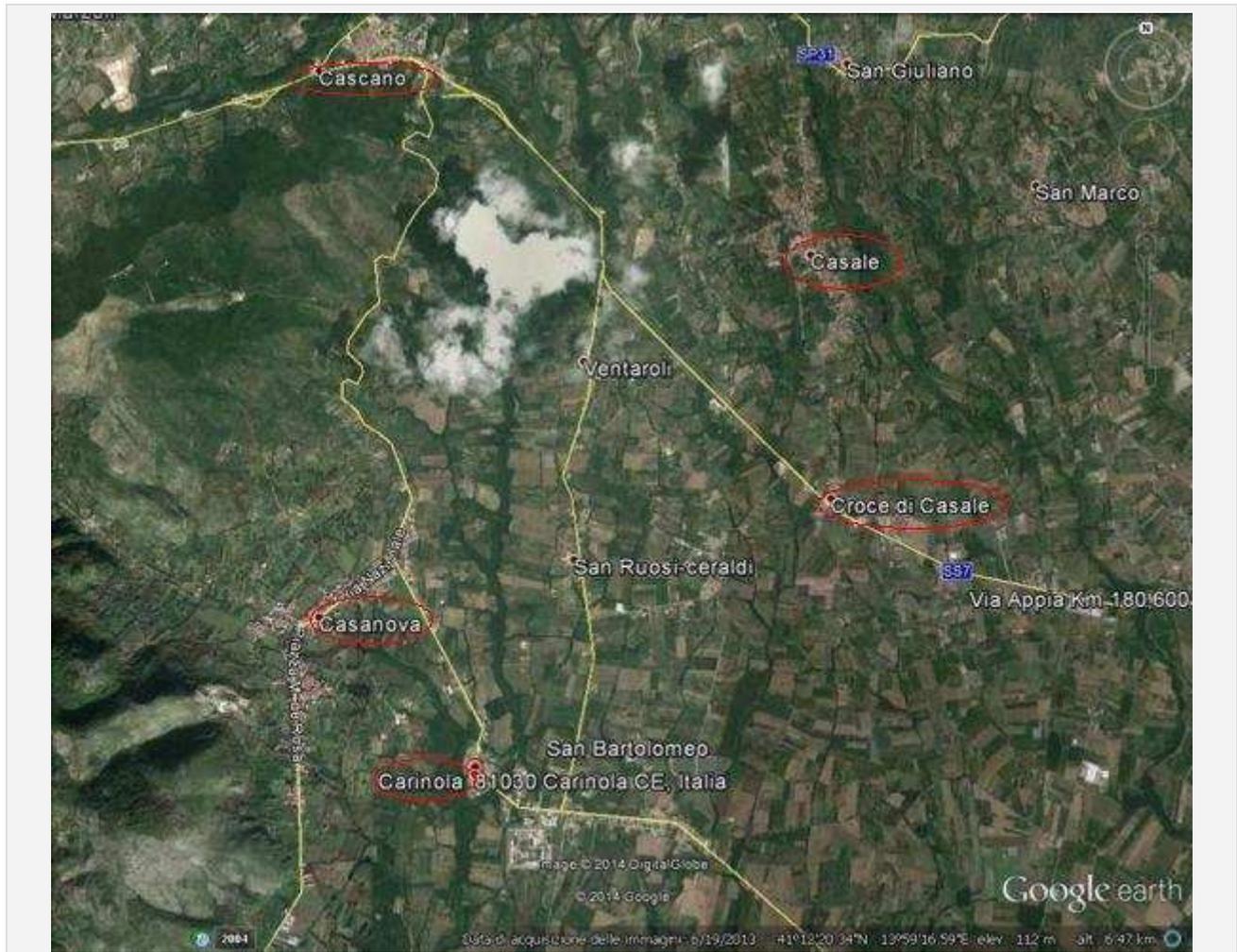
Creata nel 1993 da **Antonio Passaretti**, Volpara è una piccola realtà collocata a **Tuoro** di Sessa Aurunca, zona come detto di confine tra il versante nord del Massico e le pendici del vulcano spento di Roccamonfina. Ai cinque ettari di proprietà se ne sommano tre in affitto, per una produzione annua di circa 35.000 bottiglie.

La linea "base" è composta da Igt proposti con nomi di fantasia come Pink, Rugiada, White, Don Federico, mentre i Falerno sono quattro, due bianchi e due rossi. Sono entrambi falanghina in purezza maturati in acciaio, sia il **Donna Jolanda** che il **Ri Podesti**, che si avvale di un affinamento più lungo; discorso simile per i **Falerno Rosso Ri Sassi** e **Tuoro Riserva**, aglianico con saldo di piedirosso maturati in barriques.

Volpara merita il suo posto nel primo gruppo di merito della denominazione, nonostante qualche incostanza produttiva da una vendemmia all'altra: vini come il Tuoro Riserva '06 o il Ri Sassi '07 restituiscono perfettamente il carattere "montano" di quest'area, che parla attraverso rossi meno possenti che altrove, giocati più sulla tensione e lo scheletro.

## Seconda parte: le migliori aziende del versante est

Dopo la prima parte dedicata alle vigne e alle aziende del versante occidentale del Massico ([link](#)), continuiamo il giro spostandoci su quello orientale.



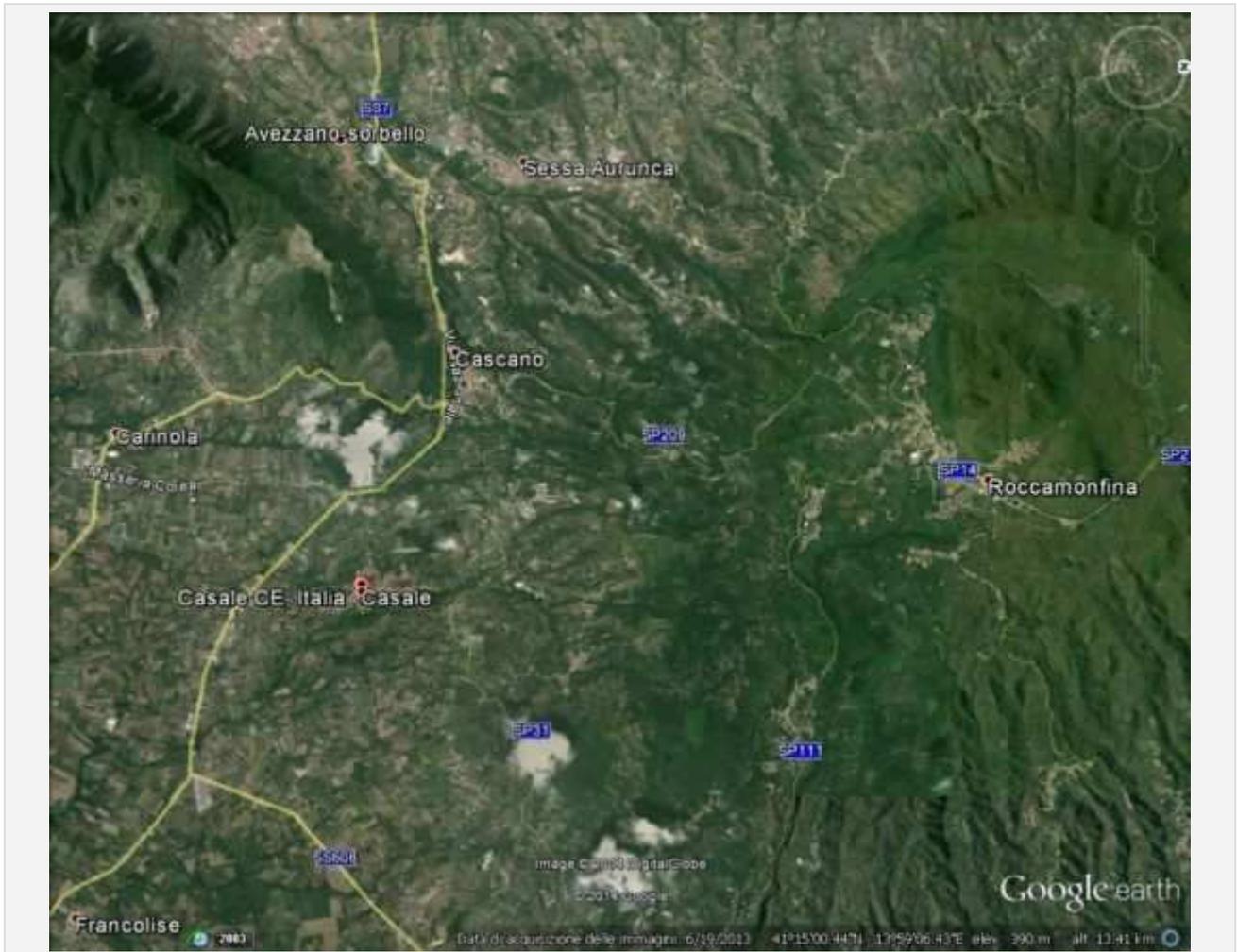
Il territorio di Carinola con le sue frazioni, versante est del Massico

### Carinola

Carinola è insieme a Sessa Aurunca il comune più importante nell'economia viticola del Falerno, per presenza di vigne e di cantine. E vale il medesimo discorso per quel che riguarda la variabilità delle condizioni pedologiche e altimetriche. Ecco le frazioni più importanti, procedendo da nord in senso orario, ruotando attorno al profilo del monte Massico:

**Cascano:** è una contrada popolosa che si posiziona sul lato nord del massiccio montuoso. Le altimetrie scendono intorno ai 250 metri, inizia a cambiare nuovamente la struttura dei suoli, che si fanno progressivamente più leggeri e drenanti. E' una zona di confine tra i due principali versanti del Massico e anche i vini raccontano

questa espressività "intermedia" tra l'indole più austera e quella più calda e generosa del Falerno.



Monte Massico e il vulcano spento di Roccamonfina visti da Casale di Carinola, orientamento ovest

**Casale:** altra frazione significativa per numero di abitanti e densità vitata, la prima interamente collocata sul versante est del Massico, molto diverso da quello occidentale per clima e terreni. Il massiccio montuoso protegge infatti dai venti più freddi di tramontana e maestrale, i suoli si alleggeriscono e cambia la composizione del materiale vulcanico (meno ceneri e lapilli, più pomice e pozzolana). E' una zona più calda e precoce anche per effetto di altitudini e pendii più lievi, con le vigne che si distribuiscono di solito in una fascia compresa tra i 100 e i 200 metri: lo testimoniano anche i vini, che presentano un più accentuato carattere avvolgente e fruttato, con alcune significative eccezioni.



Giovanni Migliozi, produttore a Casale di Carinola (CE)

## Migliozi

Via Appia, km 179 – Casale di Carinola (CE)

Tel. +39 0823 704914 – [www.rampaniuci.it](http://www.rampaniuci.it)

Un'unica etichetta, il **Rampaniuci**, è chiamata a raccontare il lavoro di **Giovanni Migliozi**, appassionato viticoltore che nel 2004 ha deciso di mettersi in proprio e imbottigliare il frutto dei suoi 5 ettari di vigna, a Casale di Carinola. Blend di aglianico (70%), piediroso (20%) e primitivo (10%), le uve vengono vinificate separatamente, con fermentazioni in acciaio e lunghe macerazioni, che possono superare i 40 giorni. Il successivo affinamento (circa 12 mesi) si svolge in tonneau di rovere francese da 500 e 750 litri, ma prima della commercializzazione c'è un'ulteriore lunga maturazione in vetro (difficilmente esce sul mercato prima dei 3 anni dalla vendemmia).

Il Rampaniuci è un vino significativo nel comprensorio per la sua tempra dichiaratamente artigianale, a cui si perdona volentieri qualche anarchia aromatica e tannica, specie in gioventù. Il tempo lo aiuta quasi sempre a trovare più equilibrio e distensione, in alcune belle versioni come **2006**, **2007** o **2009** c'è un accento quasi "chiantigiano" molto intrigante. E' Falerno di fibra e forza, non è un vino per chi pretende ammiccamenti e carezze.



Nicola Trabucco, agronomo, enologo e produttore a Carinola (CE)

## Trabucco

Via Vittorio Emanuele, 1 – Santa Croce di Carinola (CE)

Tel. +39 0823 737345 - [www.trabucconicola.it/site/azienda/](http://www.trabucconicola.it/site/azienda/)

Agronomo ed enologo, **Nicola Trabucco** ha voluto creare nel 2003 la sua azienda personale, dopo aver già contribuito alla nascita di diverse piccole cantine nell'area del Massico, oltre a quelle seguite in altri significativi distretti regionali. Realtà collocate un po' in tutte le sottozone della denominazione, che vanno a formare un vero e proprio gruppo, che trova proprio in Nicola l'elemento di amalgama.

Oltre a collaborare alla parte agricola, Trabucco è dunque l'enologo consulente della maggior parte delle cantine che producono Falerno. E' stato il primo e più convinto sostenitore delle fermentazioni in acciaio a temperatura controllata, con macerazioni brevi ed intense nelle estrazioni, seguite da affinamenti perlopiù in legno piccolo. Opzioni applicate naturalmente anche ai suoi vini, originati da circa due ettari ubicati tra le **località Sei Moggia, Santa Croce e Casale** di Carinola.

L'unico Falerno Bianco si chiama **16 Marzo**, mentre i **Rosso** (aglianico e piccole quote di piedirosso) sono l'**Erre** e il **Rapicano**, proposto in versione **Riserva** dalla vendemmia **2011**. Sono Falerno solitamente di media struttura, dal passo snello ed asciutto, con qualche impuntatura tannica talvolta riconducibile anche al rovere.



il territorio di Falciano del Massico, versante sud-est del Massico

## Falciano del Massico

E' un ulteriore cambio di scenario quello che si manifesta entrando nel territorio di Falciano del Massico. Anzi, doppio: pedoclimatico e ampelografico. Muovendo verso sud diminuiscono costantemente le altitudini, più vicine ai 100 che ai 200 metri sul livello del mare, le giaciture si fanno più sabbiose, l'influenza del mare e dei venti meridionali è più decisa. Con conseguente inversione delle varietà dominanti in vigna: meno aglianico e piedirosso (prevalenti sul versante nord-ovest), più primitivo. Vitigno che da queste parti è considerato in tutto e per tutto autoctono, coltivato fino dalla prima metà dell'800 e ben adattatosi al clima più solare e siccitoso. Gerarchia confermata anche nel bicchiere, perché sono proprio quelli da Primitivo i vini più interessanti dell'area, in particolare quelli di **Papa** e **Regina Viarum** (vedi schede a seguire).



Antonio Papa, produttore a Falciano del Massico (CE)

## Papa

P.zza Limata, 2 – Falciano del Massico (CE)

Tel. +39 0823 931267 - [www.gennaropapa.it](http://www.gennaropapa.it)

Antonio Papa è considerato da tanti *l'enfant prodige* del Falerno da Primitivo, varietà che a Falciano del Massico non occupa certo un ruolo marginale rispetto all'aglianico. L'azienda porta il nome del padre **Gennaro**, viticoltore come tutti i suoi avi: nonostante la lunga tradizione di famiglia, i Papa fanno sul serio dai primi anni 2000, con una piccola gamma di circa 20.000 bottiglie, ottenute da 5 ettari di vigna.

Nella scala gerarchica, teoricamente è il **Conclave** il Falerno Primitivo "base", mentre il **Campantuono** è il rosso più ambizioso, affinato più a lungo in barrique (il Conclave fa perlopiù acciaio). Nella pratica le due etichette si scambiano le posizioni in base alle annate, specie quelle in cui il Campantuono rischia il fuori giri con la sua massiva esuberanza zuccherina e materica. E' primitivo in purezza anche il Passito **Fastignano**, mentre le altre varietà trovano posto nell'igt **Opimiano**, blend da primitivo, piedirosso, aglianico e barbera.

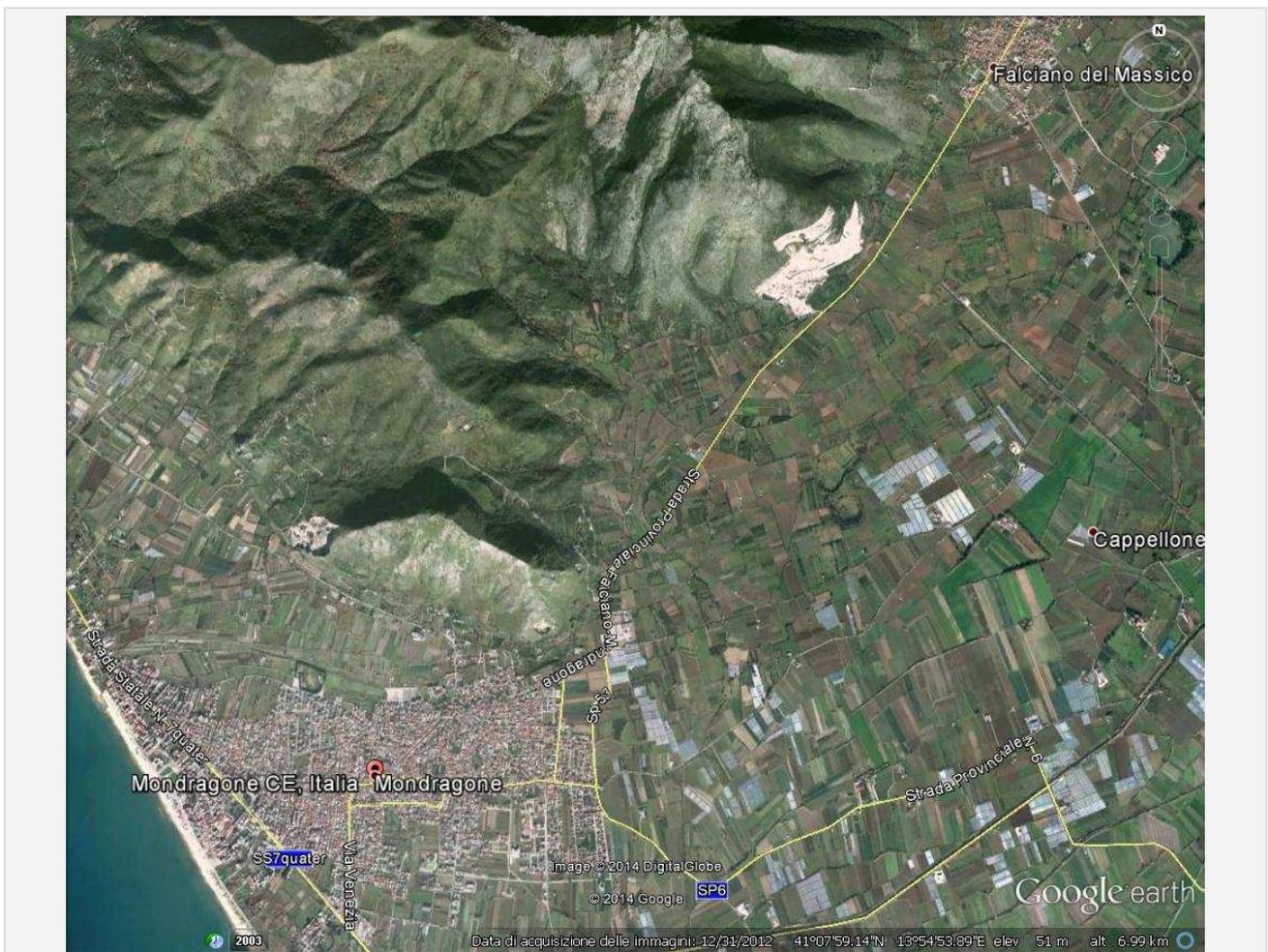
## Regina Viarum

Via Vellaria – Falciano del Massico (CE)

Tel. +39 0823 931299 - [www.reginaviarum.it](http://www.reginaviarum.it)

E' uno dei nomi "nuovi" del comprensorio massicano. Le virgolette sono obbligatorie per una cantina attiva ufficialmente dal 2003, ma con radici viticole che risalgono ai primi del '900, che sembra aver cambiato passo nelle ultime stagioni, grazie a vini sempre più coerenti ed interessanti stilisticamente.

Circa 20.000 le bottiglie annue prodotte da 5 ettari di vigna (3,5 di proprietà), per un progetto che vede oggi al timone i **fratelli Elda e Pasquale Maddalena**, con la consulenza enologica di Gennaro Reale. Ambizioni coltivate soprattutto attraverso i due **Falerno Primitivo**, lo **Zero5** (lavorato principalmente in acciaio) e il **Barone**, che affina tra i 12 e 15 mesi in inox, barrique e legno grande. Vendemmia dopo vendemmia si rivelano tra le interpretazioni più felici della tipologia grazie a un felice connubio di dolcezza fruttata e freschezza, ariosità aromatica e leggerezza di beva. Trattati non così frequenti da incrociare nel vitigno da queste parti: non sono le bottiglie da consigliare a chi cerca Primitivo muscolari e opulenti, mentre sono sicuramente apprezzate da chi ama rossi dinamici e saporiti, adatti prima di tutto alla tavola.



Il territorio di Mondragone, versante meridionale del Massico

## Mondragone

Completato il giro attorno al Massico, torniamo sul litorale domizio passando per Mondragone, quinto e ultimo comune dell'areale. Valgono qui buona parte delle considerazioni fatte per Falciano del Massico: zona calda, con altitudini che degradano ulteriormente fin quasi al livello del mare, componenti limose con pozzolana, primitivo come varietà privilegiata in vigna, vini potenti e salmastri.

## Moio

Viale Margherita, 8 – Mondragone (CE)  
Tel. +39 0823 978017 – [www.cantinemoio.it](http://www.cantinemoio.it)

Come più volte ricordato, **Michele Moio** è stato, insieme alla famiglia Avallone di Villa Matilde, protagonista del lavoro che nel secondo dopoguerra ha portato alla "rinascita" del Falerno in chiave contemporanea. Il commendatore, come è chiamato in zona, è il padre di **Luigi**, professore universitario ed enologo consulente di tante importanti realtà del sud, nonché proprietario della tenuta **Quintodecimo** a Mirabella, con la moglie Laura. Ma è l'altro figlio **Bruno** che in questi ultimi anni ha preso in mano le redini dell'azienda, dando ulteriore linfa ad una delle più radicate avventure campane. La superficie aziendale vitata si aggira attorno ai 10 ettari, coltivati perlopiù a primitivo, per una produzione annua di circa 100.000 bottiglie. I Falerno di casa sono quattro: il Bianco "base" e la selezione **Aloara** (fermentata in legno piccolo), affiancati dal **Falerno Primitivo "classico"** (affinato in rovere di Slavonia) e il **Maiatico**, di stampo più "moderno" con la sua leggera surmaturazione, la lunga macerazione e la sosta in barriques nuove. Altrettanto importanti per storia e posizionamento di gamma i due vini da tavola, sempre da Primitivo: il **Gaurano** (selezione di uve surmature e affinamento in botte grande) e il **Moio 57**, che rende omaggio nel nome alla vendemmia del 1957, considerata straordinaria nella zona di Mondragone.



Michele Moio, produttore a Mondragone (CE)

## **Le Altre aziende del Versante Ovest**

### **Brunigi Galco**

Via Naz. Appia – Cascano di Sessa Aurunca (CE)

Tel. +39 338 8605381 – [www.brunigicalco.com](http://www.brunigicalco.com)

### **Capizzi**

Via Massicani, 18 – Piedimonte di Sessa Aurunca (CE)

Tel. +39 0823 701186 – [www.cantinacapizzi.com](http://www.cantinacapizzi.com)

### **Paonessa Dionigi**

Via Olivella, 20 – Gusti di Sessa Aurunca (CE)

Tel. 0823/702674 – [www.dionigipaonessa.com](http://www.dionigipaonessa.com)

## **Le Altre aziende del Versante Est**

### **Bianchini Rossetti**

Via Ten. Trabucco – Casale di Carinola (CE)

Tel. +39 0823 709187 – [www.bianchinirossetti.com](http://www.bianchinirossetti.com)

### **Nugnes**

Via Vicinale Masseria SS. Apostoli – Carinola (CE)

Tel. +39 081 5584386 - [www.aziendagricolanugnes.it](http://www.aziendagricolanugnes.it)

### **Fattoria Pagano**

Viale dei Ciliegi – Carinola (CE)

Tel. 0823/720550 – [www.fattoriapagano.com](http://www.fattoriapagano.com)