



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Villa Matilde, tutta la storia della Campania



Tutta la Campania in un marchio. Villa Matilde da oltre mezzo secolo produce vini di qualità nei territori più vocati di una delle regioni più complesse da un punto di vista vitivinicolo: l'Alto Casertano, l'Irpinia, il Sannio. L'azienda ha lasciato una traccia significativa nella storia dell'enologia campana quando mezzo secolo fa l'avvocato Paolo Avallone, fondatore della casa, portò a termine una spericolata azione di archeologia enologica riportando in vita il Falernum, antico vino cantato da Virgilio e da Marziale. Coadiuvato da uno staff di ricercatori e studiosi, Avallone riuscì a individuare alcuni ceppi sopravvissuti alla fillossera, il parassita che asfaltò il vigneto Italia a fine Ottocento. Oggi Villa Matilde produce, nelle tenute San Castrese e Parco Nuovo, nel Casertano, un Falerno del Massico bianco, da uve Falanghina, e un Falerno del Massico rosso, da uve Aglianico (80 per cento) e Piediroso (20), oltre ai cru Vigna Camarato (da anni uno dei migliori vini campani) e Vigna Caracci. Dalle stesse terre arrivano una Falanghina di Roccamonfina, il magnifico rosso Cecubo, e due passiti, il bianco Eleusi da uve Falanghina e il rosso Deira da uve Aglianico. Inoltre l'azienda da una quindicina di anni possiede una tenuta nel Sannio be-

neventano, la Tenuta Rocca dei Leoni (dove fa una Falanghina, un Aglianico e il rosé Terre Cerase), e una in Irpinia, la Temuta d'Altavilla, da dove arrivano un Fiano, un Greco di Tufo e un Taurasi. Ultimo progetto quello di un metodo classico rosé, il Mata, prodotto da uve Aglianico vinificate in bianco dopo una breve macerazione sulle bucce. Il tirage avviene dopo una fermentazione in bottiglia sui lieviti di almeno 24 mesi. Un vino suadente e assai duttile, che si apre al naso con sentori di frutti piccoli e delicate note floreali e che si sviluppa in bocca con un'eccellente masticabilità e una silhouette per nulla esile. Un grande spumante mediterraneo, ottimo per l'aperitivo ma anche in abbinamento a piatti della tradizione campana, noi, per esempio, con una buona pizza napoletana non lo disdegneremmo affatto...

