

Falerno, nettare antico e prezioso del Monte Massico

Quality Wine Selection Nicola Trabucco wine maker

Un nome che evoca una storia millenaria legata al più antico e famoso vino della Roma Imperiale: parliamo del Falerno.

Il numero di citazioni nell'antichità su questo vino è davvero impressionante: negli Xenia, Marziale mette a punto una guida dei vini antichi davvero molto ben documentata e di grande valore storico: fra i tanti, primeggia il Falerno, il più famoso e pregiato bicchiere dell'antica Roma: "De sinuessanis venerunt Massica prelis: condita quo quaeris consule? Nullus erat." e cioè: "Questo vino massico è venuto dai torchi di Sinuessa. Mi chiedi sot-

to quale console fu imbottigliato? Non c'erano ancora i consoli (il primo console romano risale al 509 a.C.)."

È fuor di dubbio che tra tutti i vini prodotti nel vastissimo impero dell'antica Roma, il Falerno era sicuramente l'eccellenza, per il quale si era disposti a pagare cifre elevate per poterlo bere durante banchetti e cerimonie. Scrive ancora Marziale: "Se vuoi bere del vino spenderai un sesterzio; del buon vino te ne costerà due; ma se vorrai il magico Falerno dovrai essere pronto a pagarne sei".

E così a seguire con altri filosofi e scrittori dell'epoca, ma il nostro obiettivo

è parlare del Falerno dei nostri giorni, legato in maniera indissolubile a quel territorio che per tanti secoli ha fatto parlare di sé: l'Ager Falernus; un territorio, più che un sito specifico, che abbraccia i due versanti di Monte Massico fino a degradare sulla calda riva del mar Mediterraneo.

"Nel corso di questo ultimo ventennio - spiega Nicola Trabucco - mi sono dedicato con profonda dedizione allo studio ed alla scoperta della mia terra d'origine, l'Ager Falernus. Come Agronomo ed Enologo, ho ricercato e verificato tutte le potenzialità di questo territorio, ho avuto la possibilità di confrontare le produzioni viti-vinicole degli attuali e differenti siti produttivi, alcuni dei quali ancora oggi, ricadenti su antichi insediamenti romani; ho avuto l'opportunità di poter capire, emotivamente e tecnicamente, le scelte dei vignaioli dell'antica Roma".

Negli ultimi dieci anni, un gruppo di aziende produttrici di Falerno, facenti capo alla Quality Wine Selection Nicola Trabucco wine maker, dislocate in maniera più o meno uniforme tutt'intorno alle pendici del Monte Massico, seguono un particolare e più restrittivo disciplinare di produzione redatto dallo stesso Trabucco, riuscendo in tal modo ad esprimere una altissima qualità intrinseca del prodotto, dovuta principalmente a due fattori: il primo, fondamentale e non esportabile, è il territorio dell' "Ager Falernus", il secondo legato ad una sapiente ed attenta vinificazione che tutela ed esalta le tipicità peculiari di ogni singola area di produzione.

In particolare vanno menzionate le aziende: Ager Falernus di Pietro Varone - Cantina Capizzi di Gennaro Capizzi - Fattoria Pagano di Antonio Pagano - Paonessa Dionigi - Cantine Zannini di Carlo Zannini - Trabucco Az. Vitivinicola di Nicola Trabucco - Volpara di Antonio Passaretti.

■ CARINOLA (CE)

© 0823 737345

