

Falerno



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

DOC

Falerno
DOC



Falerno
D.O.C.

Falerno

storia e territorio

Il vino più noto, più apprezzato e più costoso dell'antichità. Si può considerare il primo D.O.C. dell'enologia mondiale. Infatti gli antichi romani, che lo avevano in massima considerazione, usavano conservarlo in anfore chiuse da tappi muniti di targhette (*pittacium*) che ne garantivano l'origine e l'annata. Tibullo pregava - *nunc mihi Fumosis veteris proferte Falernos* - di avere subito una coppa di Falerno, vecchio e affumicato. Plinio, Marziale, Orazio, Cicerone ne hanno più volte tessuto le lodi. Petronio Arbitro racconta che durante la famosa cena di Trimalcione gli *haustores*, (gli antichi *sommeliers*) servirono un Falerno vecchio di 100 anni. L'origine del Falerno è avvolta nella leggenda: "*Bacco, sotto mentite spoglie, chiese ospitalità al vecchio Falerno; commosso dalla sua generosità fece nascere sulle pendici del Monte Massico viti lussureggianti*" (Silvio Italice). Il vino Falerno, oggi, è senza dubbio, una delle perle della enologia italiana; dal sapore pieno, completo, elegante, nei tipi rossi, ottenuti da uve Aglianico e Primitivo, fresco e aromatico nel tipo bianco, derivante da uve Falanghina, vinificate in purezza. L'area di produzione è estremamente limitata, comprendendo solo 5 comuni, tutti in provincia di Caserta.

i vini

Falerno Bianco

Colore: bianco paglierino con riflessi verdognoli. *Odore:* vinoso, gradevole. *Sapore:* asciutto, sapido. *Vitigni:* Falanghina in purezza. *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 100 qli/Ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* antipasti di mare, pesce al forno, grigliate di pesce, crêpes farcite, perfetto con *spaghetti* (o linguine) e *vongole in bianco* o, con i tradizionali *abbuotoli* (intestini di agnello) con patate.

Falerno Rosso *

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. *Odore:* caratteristico e intenso. *Sapore:* asciutto, caldo, robusto e armonico. *Vitigni:* Aglianico (60-80%), Piediroso (20-40%), Primitivo e Barbera (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 12,50%. *Invecchiamento:* 1 anno. *Produzione max:* 100 qli/Ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti pregiati di carni rosse e cacciagione, stracotti di vitello con Aglianico, formaggi piccanti a lunga stagionatura; è in eccellente armonia con *agnello laticauda con strutto e pepe* e con *maccheroncini con salsa di salsiccia di polmone affumicata*.

Falerno Primitivo **

Colore: rosso rubino molto intenso. *Odore:* caratteristico, intenso e persistente. *Sapore:* asciutto, leggermente abboccato, caldo, robusto ed armonico. *Vitigni:* Primitivo (min. 85%), Aglianico con Piediroso e/o Barbera (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 13%. *Invecchiamento:* 1 anno. *Produzione max:* 100 qli/Ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* selvaggina nobile, capretto al forno con patate; eccellente come vino da meditazione o in alleanza con *pecorini stagionati del Matese con miele di castagno di Roccamonfina*.

* Il Falerno del Massico, rosso, se invecchiato per tre anni, di cui uno in botte, può riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

** Il Falerno del Massico, Primitivo, se invecchiato per non meno di due anni, di cui uno in botte, può riportare in etichetta la dicitura *riserva* o *vecchio*.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 94,07 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 2.428 Hl di vino DOC Falerno del Massico che rappresentano il 1,36% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino Falerno del Massico ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 03/01/1989, modificato con successivo Decreto Ministeriale del 31/10/1993.

