

VINI AUTOCTONI DELLA CAMPANIA *FELIX* CUSTODITI DALLE CANTINE ASTRONI



Vigna Astroni si trova in un luogo speciale, in un antico cratere vulcanico, nelle vicinanze di un bosco secolare, un tempo riserva di caccia dei Borboni, oggi riserva naturale WWF. Qui, nei Campi Flegrei, tra Napoli e Pozzuoli, la famiglia Varchetta si occupa di viticoltura da almeno un secolo, salvaguardando e valorizzando un patrimonio enoico e territoriale di cui è custode da quattro generazioni.

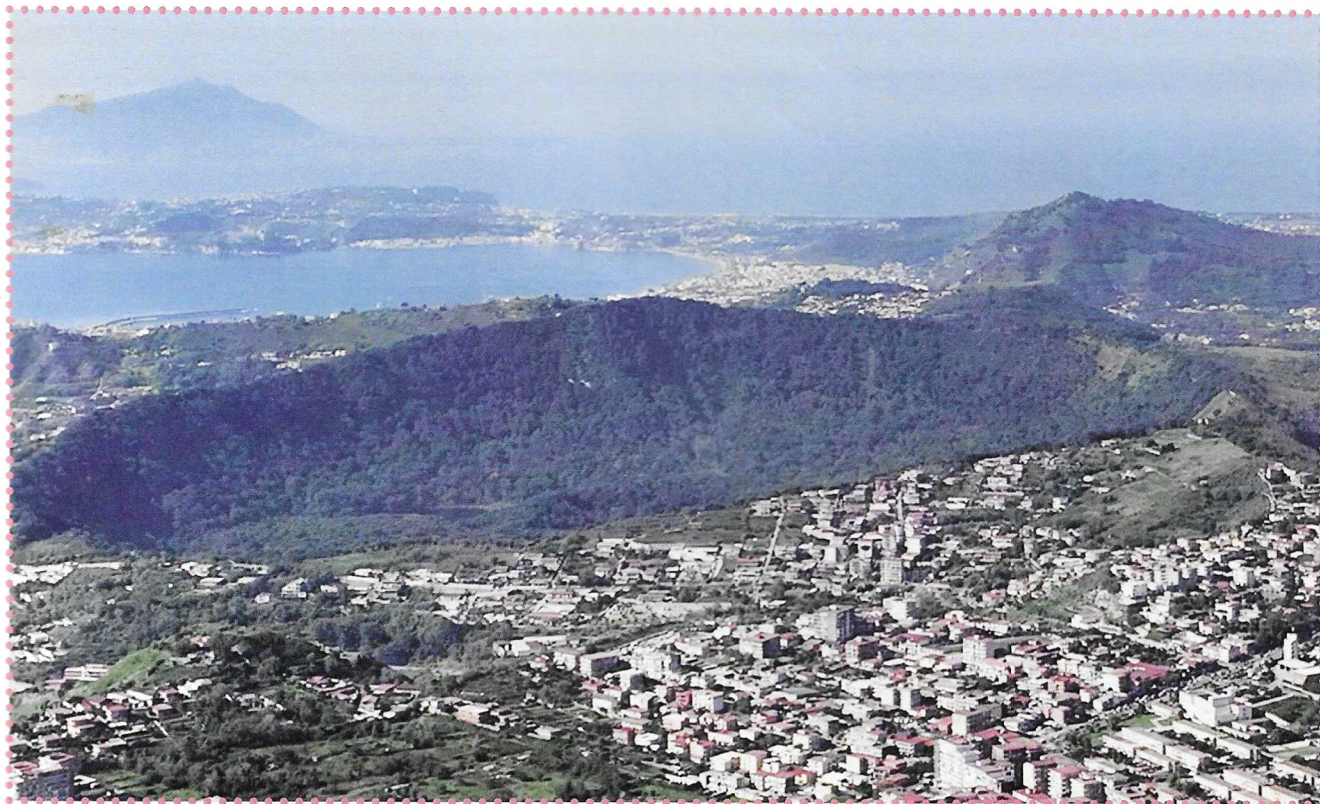
Grande predilezione per la produzione dei due autoctoni, Falanghina e Piedirosso, a piede franco. E che vorrà mai dire piede franco? Verso la fine del XIX secolo il flagello per la viticoltura europea ebbe un nome: Fillossera. L'Italia, inerme e impreparata nella lotta a questo insetto allora ancora sconosciuto, perse oltre 2 milioni di ettari di vigneto; percentuali di distruzione altissime anche nei vigneti europei. Poi si intravide la luce in fondo al tunnel: si scoprì che

questo afide non aveva alcuna perniciosità sulla vite americana. Grazie a dei portainnesto di Vite americana su Vite europea, si reimpiantarono i vigneti. E il mondo enoico tirò un sospiro di sollievo.

La Falanghina e il Piedirosso di Vigna Astroni sono a piede franco, cioè non hanno alcun portainnesto di Vite americana, ma sono interamente Vite europea, poiché la Fillossera non è mai riuscita a insediarsi nei terreni vulcanici. È il momento però di raccontarvi la Falanghina di questa azienda che ho assaggiato per QUBI.

Falanghina 2024 di Vigna Astroni Campi Flegrei DOP, disposta sul versante est-sud, nasce da vigneti ubicati nel comune di Napoli. L'uva è raccolta a mano: la fermentazione è innescata da lieviti indigeni; in seguito sono inoculati lieviti neutri. Imbottigliamento dopo otto mesi di acciaio senza refrigerazione e con una filtrazione blanda.

CAMPI FLEGREI. UVE A PIEDE FRANCO CRESCONO NELL'ANTICO CRATERE



Vino di colore giallo paglierino, al naso è elegante e fresco con lievi sbuffi di erbe aromatiche mediterranee, agrumato e con qualche accenno floreale. Il sorso è coerente nell'elegante freschezza, ma quel che rimane davvero impressa è la sua sapidità che lo rende piacevole e immediato. La mineralità vulcanica è appena accennata, ma dà una svolta intrigante e particolare al vino. L'ho provato prima con il mio "cicchetto da vino bianco": fetta di pane casereccio, burro di malga e filetti di sardoni marinati; poi con un trancio di pesce spada alla mediterranea con pomodori datterini, olive e generosa dose di origano, il cui aroma ha creato, in entrambi gli abbinamenti, un connubio raffinato, dall'inebriante sapore vacanziero.

Falanghina 2020 Colle Imperatrice. Le uve provengono da un vigneto di circa 2,8 ettari, altitudine di circa 150 metri, orientato a sud. Criomacerazione,

fermentazione in acciaio per due mesi, affinamento *sur lies* in acciaio per 4 mesi; poi bottiglia. Il colore del vino è giallo intenso e dorato, al naso si percepisce intensità e profondità. Qui il terreno vulcanico si fa sentire con precise note affumicate, le note mediterranee sono molto intense, l'agrumato rispetto a prima è più dolce, si percepisce distintamente il glicine che nel primo vino era solo un abbozzo. Al sorso risulta carico, avvolgente; la mineralità vulcanica è ben presente e la salinità è importante. Lunga persistenza che sfuma lasciando un senso di completezza.

Non manca davvero nulla. L'ho assaggiato abbinandolo con dei rigatoni alla Norma (melanzane fritte, salsa della nonna, basilico fresco, una generosa dose di ricotta di pecora grattugiata. Si è creata una bella armoniosità, che ha accompagnato il piatto in tutte le sue sfumature. **Silvia Piuca**