

Adriano Aiello PREFERENZE 27 giugno 2014 ore 18:37

3,355 — 15

# Sopra i 30 gradi scatta il momento Falanghina: un vino per l'estate, anzi 8



Il vino per l'estate, il vino per la merenda, il vino per il sesso e il vino per riprendersi dal non aver fatto sesso. Sono categorie il più delle volte fugaci e fallaci, specie quelle che mi sono inventato. Però hanno la loro funzione. Perché, a meno che non amiate aprire un Barolo sotto l'ombrellone è probabile che in questi mesi berrete molti bianchi leggeri e beverini. E bollicine, come se piovevano, ovviamente.

Rimaniamo sui fermi e prendiamo la Falanghina. Da qualche anno fa tendenza. Anche se il suo apice è stato pochi anni fa, dove imperava ovunque. Non so dove finiscano le caratteristiche organolettiche e dove inizi un raffinato lavoro di comunicazione ma l'estate è il suo regno.

Vino fresco, democratico nei prezzi e volendo anche piacione. Ma parallelamente alle troppe bottiglie prodotte proprio per strizzare l'occhio al bevitore distratto e occasionale, ce ne sono versioni tutt'altro che trascurabili. Soprattutto nella zona più votata, i Campi Flegrei, dove troviamo i vini più sottili ed eleganti.

## COLLEGATO



### Pranzo di Natale: diversifichiamo. Il vino giusto per tutti

Pranzo di Natale ultimo atto: dopo antipasti, primi, secondi, contorni, dolci e biscotti fai da te, più la versione con...[segue](#)

## tutti i giorni


**dissapore**

## POST COLLEGATI

>> Pranzo di Natale: diversifichiamo. Il vino giusto per tutti

>> Il meglio del 2014: 30 cose incredibili che abbiamo mangiato quest'anno (seconda parte)

>> Didascalizzami questa: "Il vino di Vespa? La campagna più efficace contro l'alcolismo"

>> Il meglio del 2014: 30 cose incredibili che abbiamo mangiato quest'anno (prima parte)

>> Mangiatevi la pizza di Saporé con i vini Santa Margherita, offre Dissapore

>> Parla come mangi: aggiornamento delle espressioni psicotrope che usiamo per descrivere cosa mangiamo e beviamo

>> Il sogno di chi vuole sbarazzarsi per sempre dei sommelier sta per diventare realtà: arriva il robot

>> Grazie a queste 9 cantine il vino nel Lazio è meno mediocre di quanto sembri

>> Esperimento di gusto: 8 invitanti abbinamenti pizza - vino che vi faranno snobbare la birra

>> Giornata tipo di una famiglia che faceva il vino in casa. Parola d'ordine: vendemmia

Ne scelgo otto come sempre non in ordine qualitativo, attendendo -as usual – i vostri preziosi consigli.



tutti i giorni



dissapore

#### **Campi Flegrei Falanghina **Contrada Salandra****

In soli dieci anni dalla prima vendemmia si sono conquistati il podio (decidete voi quale gradino) della denominazione. Azienda a regime biologico sui terreni vulcanici di Pozzuoli, dai quali esce la versione più complessa, schietta e minerale del vitigno.

Il livello è sempre altissimo ma se riuscite a trovare un superstite dell'annata 2010 avrete un fulgido esempio di cosa possa dare la Falanghina in termini di carattere e di aromaticità.

#### **Colle Imperatrice Falanghina **Cantine Astroni****

Siamo ancora tra i Campi Flegrei da un produttore di riferimento per la tipologia. Non ho ancora provato l'annata 2013, ma la 2012 era quasi indimenticabile.

La freschezza e la mineralità tipiche delle migliori versioni della Falanghina, ma con un carattere e una ricchezza incredibili.

#### **Sannio Falanghina Fois **Cauterio****

Ci spostiamo verso la campagna telesina, ai piedi del Taburno, dove Flavio Cautiero propone la Falanghina dal rapporto qualità/prezzo in assoluto più vantaggiosa.

Con 6 euro, o poco più, bevete una perla del territorio, tutta giocata sulla freschezza e il carattere agrumato.

#### **Falanghina "Bonea" **Masseria Frattasi****

Un'istituzione del Sannio e della viticoltura di montagna. Un microclima con escursioni molto nette che aumentano il carattere aromatico del vino.

Ne esce una Falanghina molto peculiare: agrumata, speziata e minerale, forse meno sottile di altre versioni.

**Campi Flegrei Falanghina Cruna Delago La Sibilla**

Altra cantina eccellente della zona dei Campi Flegrei: 10 ettari in mano alla famiglia Di Meo.

Non è la Falanghina più a buon mercato (siamo sui 15-20 euro) ma di certo è la tre le migliori per eleganza, energia e inusuale lunghezza.

**Taburno Falanghina Fattoria La Rivolta**

Tra le più quotate realtà di Benevento, l'azienda di Paolo Cotroneo spicca per la sua Falanghina polposa e succulenta.

Più spostata sulla frutta matura che sui toni agrumati, ma con un'acidità spiccata a dare grande equilibrio.

**Campi Flegrei Falanghina Agnanum**

Quattro ettari di viticoltura eroica che impongono coltivazione a mano e grande rispetto del territorio.

La grandissima sapidità è il marchio distintivo di un vino che rifiuta di non essere finito.

**Falanghina Carputo**

Beverina, essenziale di grande pulizia e precisione. E naturale. Nell'accezione meno inflazionata del termine.

Probabilmente la Falanghina perfetta per cominciare ad apprezzare il versante Campi Flegrei.

+1

Tweet 11

Mi piace 0

PRECEDENTE

Fermate l'invasore! Chef Rubio invita a boicottare le patatine fritte olandesi

SUCCESSIVO

Tutto quello che sappiamo su come si mangia il sushi è sbagliato

Login with Facebook:

[Login](#)


Voglio ricevere una notifica via e-mail quando verranno pubblicati nuovi commenti  
**15 commenti a "Sopra i 30 gradi scatta il momento Falanghina: un vino per l'estate, anzi 8"**

**Nome**

27 giugno 2014 alle 20:51

E io che la bevo anche d' inverno, sto sbagliando tutto? A me piace e lo trovo un bianco versatile. Si potrebbe partire dagli antipasti, un primo di pasta al pesto e pesce di secondo sempre con lo steso vino.

[Rispondi](#)
**Laura Vassallo**

27 giugno 2014 alle 22:07

Nome mi fai venire in mente quando tra gli scaffali del vino dell'Ipercoop con mio marito ci siamo beccati un tipo che istruiva la moglie sulla Falanghina dicendo che si può bere solo d'estate. Io e mio marito ci siamo guardati e siamo scoppiati in una fragorosa risata. Mi ha sempre poco convinto la divisione vini estivi e non.

Rispondi

### Nome

28 giugno 2014 alle 10:24

Laura, se casomai tu fossi genovese, ti consiglierei, per gli acquisti enoici, di provare a rivolgerti al Cantinone di Via S.Fruttuoso...il miglior rapporto Q/P della provincia di Genova

Rispondi

### Laura Vassallo

28 giugno 2014 alle 10:31

Grazie Nome! Me ne ha parlato un nostro amico e devo trovare tempo di andarci, so che hanno un ottimo assortimento ed ottimi prezzi!

Rispondi

### Nome

28 giugno 2014 alle 10:38

E magari, già che sei in zona, potresti fare anche un salto al mercato di Piazza Terralba, attualmente, a mio giudizio, il migliore di tutta Genova, delegazioni comprese.

Rispondi

### Laura Vassallo

28 giugno 2014 alle 10:55

Prima ci andavo spesso a Terralba ora sono segregata in Via XX e zone limitrofe e tolto il centro storico nella pausa non riesco più a girare purtroppo. Tra l'altro dentro il mercato comunale c'è un banco del pollo e coniglio che ha sempre prodotti freschissimi e me li faccio prendere da mia mamma che ci è andata proprio stamattina mentre io son dovuta venire a lavorare. Uffa!

Rispondi

### Nome

28 giugno 2014 alle 11:08

Credo di sapere chi è. Per non parlare del banco del maiale e, di quello di fronte di salumi e formaggi. Il miglior sardo fresco lo trovo da lui. La cosa negativa sono gli orari, con apertura pomeridiana alle 16.30.  
P.S. Questo è il mio ultimo msg sull' argomento

Rispondi

### Nikinsky

28 giugno 2014 alle 14:01

Il vino disinibisce ma nessun vino al mondo favorisce il sesso ...

Rispondi

### Nome

28 giugno 2014 alle 17:04

Degli uomini o...delle donne? C'è una grossa differenza

Rispondi

### Paolo

28 giugno 2014 alle 15:57

Sul tema, Nikinski, aveva già detto parole definitive il grande Bardo

Rispondi

### Ugo73

29 giugno 2014 alle 08:53

"...Soprattutto nella zona più votata, i Campi Flegrei, dove troviamo i vini più sottili ed eleganti."?????

Bella questa... La zona più votata per la Falanghina è la provincia di Benevento, in particolare i comuni di Ponte e Torrecuso (vedi La Rivolta).

La provincia di Napoli (ergo Campi Flegrei) è notoriamente la zona in Campania meno vocata per la viticoltura.

Non capisco come fate a prendere sviste del genere, basta informarsi un po' prima...

Rispondi

### Adriano Aiello

29 giugno 2014 alle 11:00

Certamente, me lo sono inventato io che la Falanghina trova grandi espressioni qualitative in queste zone. Mi sono inventato anche i produttori e pure i loro vini. Esistono i fatti, le interpretazioni di questi e le opinioni. Poi c'è la maleducazione di dare sempre dell'ignorante o del poco informato a chi scrive una cosa che non corrisponde con le aspettative di chi legge. Sono almeno 15 anni che nei Campi Flegrei si producono grandi vini!

Però se proprio devo informarmi questo è il contenuto più usuale alle chiavi di ricerca Falanghina Campi Flegrei

«I vini flegrei -- dice Vincenzo Di Meo, enologo delle Cantine La Sibilla di Bacoli -- sono molto influenzati dal mare e dai vulcani e possiedono una nota salata di fondo. Nella zona del Fusaro abbiamo una vigna che si trova tra Baia e il lago, esposta a metà strada tra due mari mentre sotto c'è acqua termale». Risale al 1994 il riconoscimento della doc dei Campi Flegrei. Ed è con una punta di orgoglio che i primi produttori di vino raccontano i progressi compiuti in questi anni. «C'è stato uno scatto in avanti nell'ultimo decennio -- spiega Gerardo Vernazzaro, enologo della Cantina Astroni -- ma c'è tanta strada ancora da fare soprattutto sulla tecnica di vinificazione. Nei Campi Flegrei c'è una viticoltura che definisco "eroica" perché con le viti abbiamo strappato il territorio alla cementificazione». Raffaele Moccia è il titolare dell'azienda Agnanum: «Le vigne sui vulcani si coltivano con le braccia e la zappa. I terreni sono pendenti, friabili e non trattengono l'acqua. I sacrifici sono tanti, ma il buon vino si fa in vigna e non in cantina».

Rispondi

### Ugo73

29 giugno 2014 alle 14:25

Se vogliamo parlare della poesia e dello stoicismo, parliamo delle vigne secolari di Tintore in Costiera (ma finiamo col cambiare discorso...).

Riportare le parole degli enologi e proprietari della cantine in questione, non è una valida argomentazione.....

I campi Flegrei negli ultimi 5 anni hanno fatto grandi progressi (raggiungendo l'apice nel 2010 per i bianchi), ma sono comunque ancora lontani dagli standard qualitativi delle province limitrofe.

La falanghina è figlia del monte TABURNO!!!!

Mi dispiace al tempo stesso di essere stato troppo polemico nel mio intervento.

Rispondi

### Nikinsky

29 giugno 2014 alle 10:58

Mi sono perso le parole del "grande Bardo" in tema, ma se per il sesso maschile il ragionamento è evidente, anche sul lato femminile tutto ciò che va oltre una lieve ebbrezza "non adiuvat".

Rispondi

### Barbara Rossi

9 luglio 2014 alle 12:18

Ottima la falanghina della Sibilla, così come tutti gli altri loro vini!  
<http://www.opensociety.it/it/openwine/cantina-la-sibilla-bacoli-na/>

Rispondi

### LASCIA UN COMMENTO

**1. Ospite**  
Commenta subito

**2. Iscritto a Facebook o Twitter**  
Commenta con il tuo profilo social



accedi

**3. Iscritto a dissapore**  
[Registrati/Login](#)

Nome

Richiesto

Email

(non sarà pubblicata) (\*)

eventuale sito web

Empty text area for comment content.

Invia Commento



### Post Più Letti



#### FREDDI NUMERI

Aprire un ristorante: perché lo fanno tanti italiani e perché chiudono subito



#### SCUOLA DI CUCINA

Pizza fatta in casa: 5 errori che facciamo spesso



#### DECRESCITE

Aprire un ristorante in casa: ci avete mai pensato? Tutto ciò che bisogna sapere

## Dissapore Media Ntw

### Dissapore Media srl

Via Bassano del Grappa, 4 - 00195 Roma

### Editore

Massimo Bernardi

### Partita Iva

12235531006

### Direttore

Vincenzo Pagano

dillo@dissapore >>



[facebook](#)

[twitter](#)

[youtube](#)

#### Archivio

[Newsletter](#)

[Feed post](#)

[Feed commenti](#)

PUBBLICITA'

ADV

#### siti Dissapore Media:

[DISSAPORE](#)

[SCATTI DI GUSTO](#)

[SPIGOLOSO](#)

