



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

La Falanghina di Capolino-Perlingieri, dove il vino... è una questione di famiglia

La guida dei vini del Gambero Rosso del 1989 citava la Azienda Agricola Volla della zona di Benevento in Campania, insieme a poche altre. Era così, infatti, che si chiamava allora l'azienda gestita dalla madre di famiglia la signora Teresa. Nel corso dell'analisi delle diverse annate, gli autori, si trovano a dover spiegare la mancanza di alcune di esse e non solo per motivi di qualità, vendemmia difficile e simili. Purtroppo, una delle annate di quel periodo mancava all'appello a causa di problemi di salute che avevano colpito la signora Teresa impedendole di occuparsi del lavoro in cantina. Ed è a questo punto che aggiungono "non ci resta che sperare che l'ultimogenita della signora, la graziosa signorina Alexia, si dedichi maggiormente alla cantina".

Così fu.

Alexia a quell'epoca aveva solo 16 anni, aiutava la madre sì, ma probabilmente per divertimento e per molti degli anni seguenti non ha pensato che un giorno avrebbe reinvestito su questa terra e su questi vini. Si laurea, infatti, in Economia, si trasferisce a Milano finché non si rende conto che la sua strada è un'altra. Torna a Benevento e nel 2007 parte con la sua prima annata, una nuova avventura con un nuovo piglio e un nuovo nome "Capolino-Perlingieri" (oggi: 13 ettari vitati per circa 20.000 bottiglie).

Mi piace dare un tocco introspettivo e umano alle vite e alle scelte che ruotano intorno a una bottiglia. È questo che mi piace raccontare agli amici quando porto un vino a tavola.

Ma quale vino? Li ho provati tutti i vini di questa azienda, 3 bianchi e 2 rossi, purtroppo il rosato non è più in produzione. Sono rimasta piacevolmente soddisfatta ma non potrei che iniziare con la Falanghina, uno dei vini più rappresentativi della zona: siamo nella provincia di Benevento, a Castelvenere.

La Falanghina è, tra l'altro, il primo vino che bevo guidata da Alexia. Si chiama "Preta", annata 2013, in purezza (cioè Falanghina al 100%).

Al naso è intensa con sentori di frutta gialla e molto molto minerale. Già al naso mi appare giovane da bere e mi spiace pensare di aver aperto questa bottiglia che probabilmente tra un po' potrebbe dare molto di più. Almeno un anno o 2.

La conferma arriva in bocca, piacevole sia chiaro, con un'acidità ben bilanciata che, appunto, mi fa capire quanto il vino possa attenderci ancora un po'.

Non mi sbaglio, ho la fortuna di provare un'altra annata, quella proposta un po' per sfida in occasione dell'ultima edizione di Vinitaly (Aprile 2014), la Falanghina "Preta" 2009! Ottima: piena, fruttata, con aromi di canditi sia al naso che in bocca e con un gusto avvolgente che non sempre ci si aspetta da una Falanghina soprattutto di qualche anno ed è per questo che non si può non dare un ottimo giudizio anche per questa capacità evolutiva.