



Bianchini Rossetti: una gestione giovane per esaltare un vino antico

Abbiamo incontrato il giovane Tony Rossetti che, con la sua Azienda agricola Bianchini Rossetti in provincia di Caserta, è uno dei protagonisti del rilancio italiano ed internazionale del vino Falerno del Massico, antico nettare presente sulle tavole degli imperatori Romani.



Da sinistra Francesco Bianchini e Tony Rossetti (Foto © GdG).

Una delle zone più antiche e suggestive della Campania è quella dell'Agro Falerno, situato a nord della regione e attraversato dalla catena collinare del **Massico**. Attualmente comprende i territori di Carinola, Cellole, Falciano del Massico, Mondragone e Sessa Aurunca.

Quando arrivarono nella *Campania Felix* i Romani, tra le altre cose, si accorsero che dalle lussureggianti viti che crescevano alle pendici del **Monte Massico** si otteneva un vino eccellente, il **Falerno** che presto divenne celebre sulle migliori tavole dell'Impero Romano e giudicato molto più pregiato rispetto ad altri vini.

Oggi, dopo qualche decennio in cui è stato trascurato, il **Falerno** è uno dei **vini di punta della Campania**, prodotto da circa 20 aziende locali che annualmente, nelle due **varietà rosso e bianco**, mettono in commercio non più di 600 mila bottiglie, un numero paragonabile a quello di una piccola o media cantina della Toscana.

Tra i vignaioli più lungimiranti e promotori di questo prodotto nel mondo, c'è l'[Azienda Agricola Bianchini Rossetti](#), situata a Casale di Carinola, in provincia di Caserta, espressione di una famiglia di viticoltori che, da quattro generazioni, produce il **Falerno del Massico D.O.P.**. Già nell'Ottocento, infatti, nelle cantine scavate nel tufo, si vinificava con le uve provenienti dalle viti coltivate sulla collina di San Paolo.

Nel 2000 il giovane **Tony Rossetti** e lo zio **Francesco Bianchini** hanno ripreso in mano l'attività, rinnovandola soprattutto nella gestione commerciale in quanto le tecniche produttive sono rimaste

ancorate ad una tradizione antica, rispettosa della materia prima e delle tecniche di coltivazione biologiche. L'**Azienda Agricola Bianchini Rossetti** con la sua rinascita persegue l'obiettivo di produrre e distribuire il **Falerno del Massico** sia in Italia che nel mondo e, a giudicare dai risultati ottenuti, la strada intrapresa è quella giusta.



Un campione del terreno argilloso sui cui sono coltivati i vigneti della Bianchini Rossetti (Foto © Gdf).

L'intervista a Tony Rossetti

Ciao Tony, presentaci questo vino così antico e affascinante

Il **Falerno del Massico** è il vino più decantato della storia e, non a caso, duemila anni fa si serviva sulle tavole degli Imperatori. Poiché si produceva esclusivamente in questo territorio, i Romani introdussero un vero e proprio protocollo di certificazione, antesignano della moderna "Indicazione Geografica Protetta". Ciò fu fatto sia con il vino che con altre eccellenze agroalimentari dell'*Ager Falernus*.

Quindi i Romani furono innovatori anche in questo campo.

Esatto, ma non è tutto perché il Falerno veniva trasportato e custodito in apposite anfore di terracotta, sigillate con l'indicazione della provenienza e dell'anno di vendemmia. Un confezionamento particolare che rappresentava anch'esso un'innovazione perché era il primo esempio di packaging, riservato solo a questo vino.

Esistono delle tracce storiche di questo trattamento "speciale" riservato al Falerno?

Accanto a numerosi reperti archeologici, sono state trovate citazioni sul Falerno in alcune opere di **Plinio il Vecchio**. Inoltre, a testimonianza della celebrità di questo prodotto nella Roma Imperiale, a Pompei è stata rinvenuta la targa di un'antica taverna sulla quale si legge che "*Chi vuole bere un buon vino paga un sesterzio, chi vuole bere vino paga mezzo sesterzio e chi vuole bere Falerno paga 6 sesterzi*". Da qui si capisce che i Romani riconoscevano al Falerno vino un valore sei volte superiore agli altri buoni vini.

Con tuo zio sei l'artefice del nuovo corso dell'azienda di famiglia. Cosa vi ha spinto a lanciaarvi in un progetto così ambizioso?

La grande passione per le tradizioni della nostra terra e per i suoi frutti, in particolare per il **Falerno del Massico DOP**, un vino dal forte carattere varietale. Nel 2000, con mio zio, abbiamo recuperato l'azienda di famiglia e fondato la Bianchini Rossetti. Dopo aver rinnovato le vigne che insistono su un terreno di tre ettari sul promontorio di San Paolo, nel 2006 sono state messe in commercio le prime, poche, bottiglie del nostro vino.

Qual è la vostra filosofia?

Rilanciare il **Falerno** che è stato il primo vino al mondo identificato con un luogo di produzione ma di cui si era persa la tradizione perché, a seguito della fillossera, su molti terreni erano stati piantati dei frutteti. Invece la nostra collina, nel Comune di Casale di Carinola (CE), è una delle poche che non ha effettuato questa riconversione.

Qual è il volume produttivo della Bianchini Rossetti e quali sono le Vostre etichette?

Produciamo circa 30 o 40 mila bottiglie l'anno, destinate al mercato estero per il 60% (America, Germania, Olanda e Inghilterra). Poniamo grande attenzione alla qualità, a partire da particolari bottiglie dotate di un'apposita serigrafia e con una verniciatura a forno a 550 gradi. Abbiamo quattro etichette: il **Mille880 Falerno del Massico D.O.C. bianco e rosso**, il rosato **Mille880 Campania I.G.T.** e il **Saulo** che sarebbe il **rosso Riserva**, affinato in botti di rovere e messo in commercio dopo 5 anni dalla produzione. Della Riserva produciamo solo 2500 bottiglie l'anno.



Alcuni vini di Bianchini Rossetti (Foto © GdG).

Racconta ai nostri lettori le caratteristiche del vostro Falerno.

Il **Falerno del Massico** è stato sempre considerato un vino potente, robusto e adatto a pranzi importanti. Negli ultimi anni, grazie alla tecnologia, si riescono ad ottenere vini più eleganti e armonici e proprio questa è la caratteristica principale dei nostri vini. Il **Falerno Rosso** da Aglianico risulta giustamente tannico e con un buon equilibrio gusto-olfattivo. Il **bianco da Falanghina** è molto fresco, sapido e, per effetto di particolari tecniche di coltivazione e vinificazione, risulta un vino importante e longevo.

A quali manifestazioni del settore partecipate?

A livello internazionale siamo stati a Londra e a due **Wine Festival di New York** e, quest'anno, abbiamo presentato l'iscrizione al prossimo **Pro Wein di Francoforte**. In Italia partecipiamo al **Vinitaly di Verona** e al **Merano WineFestival** oltre a diverse rassegne di minori dimensioni.



Il rosso Saulo Riserva è affinato in botti di rovere e messo in commercio dopo 5 anni dalla produzione.

Data di creazione

03/08/2016

Autore

enzo-radunanza