



## La Falanghina Quintodecimo Via del Campo ed una piacevole chiacchierata con la Signora Laura



Come sempre più spesso accadrà nel futuro, ho il piacere di ospitare altri *Blogger* nel mio **Blogedaltro** con i quali scriviamo degli articoli a quattro mani cercando di trasmettere le emozioni che una cantina o un vino in particolare sono capaci di trasmetterci.

Questa volta ho avuto il piacere di poter parlare della Cantina **Quintodecimo** con **Giulia Cannada Bartoli**, nota giornalista partenopea comunicatrice enogastronomica e *sommelier* che, negli anni, ha saputo affinare la sua cultura a riguardo di realtà campane capaci di imporsi con decisione nel panorama mondiale della produzione di vini.

**Quintodecimo** non ha bisogno di alcuna presentazione essendo, con diritto acquisito sul campo, una realtà capace di proporre, tra le altre, alcune etichette di enorme spessore che, oltre a ritagliarsi uno spazio ben definito, hanno contribuito a riscrivere la storia di vini di matrice campana che negli ultimi anni avevano perso un pochino del loro smalto ma che, grazie a produttori di questo spessore, sono tutt'ora in grado di competere ed occupare quegli spazi di eccellenza che gli competono.

In questo articolo dedicheremo ampio spazio sia alla **Via del Campo 2006**, la **Falanghina** di **Laura** e del "*Professore*" a nove anni dalla loro prima vendemmia e sia ad una breve intervista condotta da **Giulia Cannada Bartoli** alla **Signora Laura**, con la quale ci ha dato l'enorme piacere di poter discorrere di un'azienda in continua evoluzione qualitativa.

Partiamo da quando Giulia, allieva *sommelier*, ebbe il piacere di incontrare **Luigi Moio** che le permise di toccare con mano il progetto *Quintodecimo* quando era ancora in fase, diciamo, sperimentale.

Allora infatti *Quintodecimo* non aveva ancora preso corpo materiale ma era già un progetto ben definito nella testa di Luigi Moio: la conferma di tutto questo si ebbe all'esordio del loro primo vino, la **Falanghina Via del Campo**.

Parliamo di progetto senz'altro influenzato dalla permanenza in *Francia* di Luigi e che oggi, con la grande casa – anche piccolo *bed & wine* – immersa tra le vigne curate quotidianamente come un giardino, rappresenta un fiore all'occhiello di un movimento che, se venisse privato di realtà come questa probabilmente andrebbe incontro ad un destino incerto.

Il progetto iniziò con la casa in costruzione, pochi ettari di proprietà ed alcuni in conduzione trasformati successivamente, con orgoglio e fatica, in quindici tutti di proprietà e condotti con passione ed amore insieme alla moglie Laura.

Le prime vigne sono state impiantate agli inizi degli anni 2000 ed, al **Vitaly 2005**, la cantina era presente nello *stand* della Regione Campania con un solo vino campione da vasca, l'*Aglianico Terra d'Eclano* del quale entrambi conserviamo gelosamente alcune bottiglie.





Ma veniamo ora alla protagonista di quest'articolo, la *Falanghina Via del Campo 2006* che, sin dalla prima degustazione esprimeva il desiderio, poi riuscito, di coltivare qualcosa che si avvicinasse molto alla perfezione.

Il nome del vino, che romanticamente evoca la famosa canzone di Fabrizio De Andrè di cui il Professore è grande appassionato, esprime il profondo amore per le vigne che Luigi e Laura quotidianamente prendono per mano, guidandole e lasciandosi guidare nel totale rispetto del territorio.

Questo vino è ottenuto tramite una lunga pressatura dei grappoli interi; il mosto di sgrondo, sempre protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa ed illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene per il 70% in tini di acciaio *inox* e per il 30% in *barrique* di rovere nuove alla quale poi segue un periodo di otto mesi di *elevage* su fecce fini regolarmente lasciate in sospensione nel vino.

Le impressioni nel 2008 al *Vinitaly*, primo anno di sua commercializzazione, erano state subito particolarmente positive tanto che Giulia, gli dedicò due assaggi distanti l'uno dall'altro per essere sicura di aver colto tutte le sue sfumature anche perché, un bianco del 2006 presentato a Verona, dove tutti correvano dietro ai vini appena imbottigliati e non compiuti, andava letteralmente controcorrente.

Quell'anno furono imbottigliate appena 6.000 dopo una primavera ed estate con condizioni climatiche ideali per un vino che si presentava con un colore giallo oro intenso, molto vivace e accattivante, con una consistenza nel bicchiere notevole e profumi ricchi e complessi di mela e frutta gialla ancora fresca, note tropicali e speziate (tostato e mentolato) ben fuse tra loro e con finale straordinariamente lungo.

L'unica nota che per alcuni, allora, suonava come negativa era il prezzo decisamente sbilanciato rispetto alle tante omonime offerte sul mercato ma, citando *De Andrè*, troppe persone hanno fatto della *Falanghina* una "meretrice", svilendola in qualità e prezzo ma, come sempre e giusto che sia, la qualità ha comunque un suo prezzo.

Facciamo ora un salto fino al marzo 2015, quando, prima di cominciare a lavorare su questo articolo abbiamo stappato una queste bottiglie Quintodecimo.

Le impressioni di Giulia, memore di quanto degustato anni fa sono subito nette, questa Falanghina non solo ha saputo mantenere intatte tutte le sue caratteristiche, ma, con il lungo affinamento ha raggiunto vette veramente inaspettate.

Giallo dorato brillante, consistenza invariata, profumi di frutta integra, maturità che vira con grande eleganza verso un sentore terziario e leggero di idrocarburi. Oltre a quest'ultimo i sentori olfattivi sono soltanto più marcati rispetto al 2008, la freschezza è sferzante, come l'ingresso in bocca sapido e minerale. La struttura è poderosa, così come è straordinaria la persistenza aromatica che va ben oltre i 15 secondi!

Le sensazioni gusto – olfattive, sempre rispetto al 2008, si sono perfettamente amalgamate in una chiusura di palato lunghissima ed estremamente mutevole rispetto al tempo di sosta del vino nel bicchiere; insomma, per noi, **la** Falanghina perfetta.

Purtroppo per tutti questa annata non è più disponibile in commercio, sono infatti rimaste solamente le bottiglie destinate all'archivio aziendale e consigliamo agli attuali fortunati possessori di fare un pensierino ad aprirle in questa stagione che unisce ai primi caldi una temperatura che ne rende ideali i profumi nel bicchiere, magari durante un pasto completamente ispirato alla cucina campana a base di pesce.

Attualmente è in commercio il millesimo 2013, ottava annata diventata nel frattempo **Irpinia D.O.C.** e della quale ne sono state prodotte circa 10.000 bottiglie.

Il prezzo della Via del Campo si attesta tra i 26,00 e 28,00 € per un vino del quale Luigi Moio, attraverso un lungo percorso di ricerca, ne ha identificato un modello sensoriale ben preciso nel tentativo di trasformare la sua Falanghina in "La Falanghina".





Le ultime note su questa bottiglia sono per l'attenzione quasi maniacale verso la veste grafica delle etichette, dove campeggia la splendida dicitura "Merum Carmen Telluris Elatum" in omaggio all'amico e maestro **Luigi Veronelli**, alla scelta dei colori identificativi del territorio ed al *packaging* idoneo a creare un prodotto destinato ad un pubblico in grado di comprendere e desiderare il meglio.

oooooooooooooooooooooooooooo

Passiamo ora ad una breve intervista concessa, come detto a *Giulia Cannada Bartoli*, dalla Signora Laura, moglie di Luigi Moio, che occupa, come sempre accade per le donne, uno spazio imprescindibile ed irrinunciabile nell'azienda Quintodecimo.

La chiacchierata è avvenuta nello splendido scenario di questa Cantina, proprio di fronte ai vigneti che, in questa stagione si stanno risvegliando e preannunciano l'inizio di una nuova annata.

**Signora, com'è iniziata la tua storia con le vigne e il vino?**

*Tutto è iniziato con l'incontro folgorante con Luigi Moio, mio marito, e con ed il suo mondo che già aveva saputo cogliere il mio interesse, legato all'enologia prima ed al vino poi. Ricordo infatti che già da bambina chiedevo a mio padre di poter sorseggiare un goccino del vino che sulla nostra tavola non è mai mancato anche se, non avrei mai pensato che un giorno avrei avuto la possibilità di vivere tra le vigne e, forse soprattutto, partecipare attivamente alla produzione di vino; si immagina...vivendo in città poi...!*

**Come immaginava la sua vita prima?**

*La mia famiglia era proprietaria di un laboratorio di analisi cliniche ed impostai i miei studi pensando che, un giorno, avrei gestito quella realtà, quindi laurea in biologia con tutto quello che poi ne conseguiva, escludendo allora e categoricamente di lasciare Napoli, città di cui sono tuttora innamoratissima.*

**Che cos'è cambiato e quanto è ingombrante lavorare fianco a fianco con il prof. Moio?**

*Tutto è cambiato.*

*Nel 2000 la mia vita ha subito un cambiamento radicale da quando ho scelto di approfondire gli studi di Enologia conseguendo poi un dottorato di ricerca, parte del quale l'ho svolto in Borgogna.*



*Al mio ritorno in Italia abbiamo scelto di trasferirci in Irpinia, a Mirabella Eclano, nel cuore della DOCG Taurasi, per realizzare il sogno di Luigi, e da me condiviso, di vivere in una vigna e di creare un'azienda di eccellenza con l'obiettivo di produrre grandi vini. Così, nel 2001, oltre alla nascita di Michele, nostro figlio, è nata Quintodecimo.*

*Devo dire che mio marito è più "ingombrante" in casa che in azienda.*

*A Quintodecimo per fortuna i nostri ruoli sono ben definiti, non c'è alcun accavallamento. Lui non interferisce nelle cose gestite da me*

*ed io ovviamente non posso che condividere le sue scelte in cantina e in vigna.*

*In casa invece, come tutte le persone maniache dell'ordine, vede tutto fuori posto ma, tra bambini e tante cose da fare, è impossibile che tutto sia sempre perfetto!!*

### **Qual'è la sua filosofia in vigna e in azienda?**

*A mio parere l'intervento dell'uomo in vigna deve essere mirato ad avvicinare quanto più possibile il vino alla natura, adottando una viticoltura molto rispettosa del terreno, del microclima, della pianta e della biodiversità del luogo. L'obiettivo è sempre quello di ottenere frutti perfettamente integri e maturi; inoltre le esigenze nutrizionali e il ciclo biologico della vigna devono essere in perfetta sintonia con il contesto pedoclimatico del luogo. Solo in questo modo è possibile infatti limitare l'antropizzazione e amplificare gli effetti dell'ecosistema e dell'andamento climatico naturale sul ciclo vitale della vigna, creando quei presupposti per i quali odore, gusto e aroma del vino possano essere pura espressione della vigna di origine.*

### **Qual'è il vino che sente più Suo?**

*Sono legata indistintamente a tutti.*

*La nascita di ognuno di questi vini, le vigne dalle quali fin dall'inizio sono ottenuti, la scelta del nome e della grafica, portano con se una storia alla quale sono legatissima ed è parte integrante della mia stessa vita.*

*Ma se proprio insisti...Vigna Quintodecimo che, insieme a Vigna Grande Cerzito, rappresentano l'essenza del nostro progetto finalizzato a produrre crus di grande qualità.*

### **Com'è la sua vita di donna ogni giorno?**

*Il fatto che Quintodecimo sia casa/azienda mi semplifica un po' la vita.*

*Avere tutto a portata di mano mi consente di essere una mamma molto presente per i miei figli pur dedicando molto tempo anche al mio lavoro in azienda.*

*Non è presunzione, intendiamoci, ma noi donne siamo capaci di incastrare tutto alla perfezione, pensate che, da poco sono riuscita anche ad infilarmi anche qualche ora tutta per me da dedicare all'equitazione, bellissimo sport in completa sintonia con la natura.*

### **Cosa prova aprendo gli occhi sulla campagna e camminando tra le vigne magari con qualche amico?**

*Da quando abbiamo preso la decisione di trasferirci in campagna e piantato la vigna ho messo radici nel vero senso della parola.*

*Oggi aprire la mia finestra sulla campagna è un'emozione impagabile e non riuscirei più a farne a meno. La nostra vigna è il giardino di casa, fa parte di noi.*

*Ovviamente tutto quello che abbiamo realizzato in questi anni, mi piace dividerlo con i tanti appassionati di Quintodecimo che spesso vengono a trovarci. E' infatti importante trasmettere l'amore, il lavoro, il rigore ed anche i sacrifici che ci sono dietro ogni singola bottiglia di vino.*

*Sono gli stessi visitatori che toccando con mano, diventano poi i nostri migliori ambasciatori.*

### **Consiglierebbe a giovani uomini e donne di tornare a vivere in campagna?**

*Il lavoro in campagna è davvero durissimo ed il più delle volte economicamente poco gratificante; ma se si ha un progetto serio da realizzare ed idee chiare, vale ancora la pena puntare sull'agricoltura ma una cosa è certa, non ci si può improvvisare.*

### **Le manca Napoli, la sua città'?**

*Non posso negarlo.*

*Ogni occasione è buona per tuffarmi nel caos che mi è tanto familiare e faceva parte del mio essere ragazza.*

*Credo però che dopo tanto tempo non riuscirei più a tornare a viverci in modo stabile; è bello poterla girare liberamente e senza stress, ora quando ci torno mi sento in vacanza!*

### **Qual'è per lei il futuro della viticoltura e agricoltura al sud?**

*Al sud abbiamo la grande fortuna di avere delle condizioni pedo-climatiche molto vantaggiose per un'agricoltura di qualità. Bisogna solo crederci e dedicarci con passione, competenza e grande determinazione.*

### **All'ultimo Vinitaly, dove eravate presenti con le vostre etichette, ha ricevuto un prestigioso premio, ci racconta le sue emozioni?**



*Questo riconoscimento è arrivato in modo del tutto inaspettato, mi ha colta davvero di sorpresa! Svolgendo il mio lavoro sempre "dietro le quinte" non ho mai la sensazione di essere notata ed invece, a quanto pare, qualcuno se n'è accorto, è stata veramente una grande soddisfazione.*

**Quale pensa sarà il futuro dei suoi figli, ha la sensazione che seguiranno voi ed i vostri insegnamenti in campo vitivinicolo nel futuro?**

*Con Luigi abbiamo creato Quintodecimo per soddisfare un nostro bisogno e desiderio personale ma anche e soprattutto per dare ai figli l'opportunità di avere un bellissimo lavoro ed avvenire che gli possano permettere di vivere in un luogo sano e di girare il mondo, ma sempre a patto che lo facciano rispettando i valori e gli insegnamenti che abbiamo cercato di trasmettergli, curando ogni minimo dettaglio sia in vigna che in cantina, mantenendo sempre altissima la qualità dei vini proposti.*

*Se vorranno e sapranno farlo ne saremo felici, poi sta a loro la scelta.*

**Il suo augurio e le sue speranze per il mondo della vera agricoltura?**

*Rispondo in poche parole, che i giovani possano studiare e girare il mondo per acquisire sempre più conoscenze in modo da applicarle con grande intelligenza al servizio loro, dei consumatori e di questa splendida terra sulla quale abbiamo la fortuna di abitare.*

oooooooooooooooooooooooooooooooo



**Fausto Gregori, Giulia Cannada Bartoli**