



Dalla corte dei re Borbone al progetto dell'alta Campania

LA STORIA

La famiglia Alois vanta “secolari e ben documentate radici longobarde”. Stanziatasi nella Caserta medievale prima della seconda metà del XV secolo, svolse la propria attività tra Napoli e Caserta, intrattenendo rapporti con le migliori famiglie nobiliari napoletane, nel palazzo di proprietà nel quartiere San Lorenzo, nell’attuale vico San Nicola dei Caserta, convolando a nozze con la famiglia Caracciolo attraverso due personaggi illustri: Loysius Alois, che “dovrebbe corrispondere a colui che elevò, nel 1508, la tomba nella Cattedrale di Casertavecchia a suo fratello Marco Antonio”, attualmente visitabile nella suddetta Cattedrale, che sposò Ippolita Caracciolo, evento immortalato in una lapide presente nella chiesa di Donnaregina di Napoli; e suo figlio Gianfrancesco, sposato con Isabella Caracciolo, citato da Benedetto Croce nel suo libro “Vite di Avventure, di Fede e di Passione” per aver avuto il coraggio di immolarsi per una giusta causa di fede, giustiziato nel 1564 dalla Santa Inquisizione. Altri ancora saranno gli Alois ricordati negli annali della storia nel corso del ‘500 come “Giambattista caduto combattendo contro gli spagnoli, che volevano introdurre in Napoli l’inquisizione di Spagna”.

Nel periodo borbonico gli Alois cominceranno a cimentarsi con la produzione di stoffe secondo la tecnica Jacquard voluta da Ferdinando IV, continuando la tradizione serica con Francesco, primo esponente a possedere un’attività di proprietà nel 1863, dedicandosi, inoltre, alla coltivazione della terra, prendendo in fitto nel periodo fascista la vecchia tenuta dei Borbone sul monte Briano, in cui insistevano due vigne: la Vigna di San Silvestro e la Vigna del Ventaglio, quest’ultima venduta dal demanio a privati.

Il primo Alois a riportare in auge i vecchi vitigni dei Borbone sarà Michele, che nel 1992 impianterà una vigna sperimentale composta da nove vitigni autoctoni, tra cui il Pallagrello Bianco, il Pallagrello Nero e il Casavecchia. Michele sarà, inoltre, il

protagonista, insieme ad altri validi viticoltori, del “Rinascimento” vitivinicolo dell’Alta Campania. Nel 2002 le varietà autoctone, fino a quel momento vinificate sotto altro nome, saranno iscritte nell’albo dei vitigni raccomandati e autorizzati, in seguito ad un lungo percorso di sperimentazione ampelografica condotta dalla Università di Firenze e Napoli. Nel 2012 il Casavecchia otterrà il riconoscimento di origine.

LA CANTINA

Ubicata nell’altopiano del Casavecchia, in un’area sulle cui colline si è svolta tra il 202 e il 212 a.C. la Seconda Guerra Punica, il paesaggio incontaminato si colloca tra i monti Tifatini e i monti Trebulani, due dei sette Antiappennini campani, su una superficie di nove ettari in cui Michele Alois ha realizzato il suo sogno: realizzare un vigneto con le varietà care ai Borbone a ridosso di un antico casale in cui si era soliti condurre la corte borbonica durante le battute di caccia alla lepre e al cinghiale.

La bottaia

La bottaia storica era inserita tra le quaranta mense di caccia risalente all’epoca borbonica dall’inizio dell’Ottocento. Nella cantina sottostante venivano generalmente stivati i vini e gli insaccati, mentre nel piano strada venivano conservati i grani da spargere sui terreni per attirare i cinghiali e le lepri e assicurare la preda per il giorno di caccia.

I VIGNETI

La coltivazione a vite nella vallata del Casavecchia, per complessivi venti ettari, è curata con passione e ingegno da Michele Alois, che vive giorno per giorno la sua vigna. Le vigne sono posizionate tra due catene montuose, i monti Tifatini e i monti Trebulani, capaci di creare un anfiteatro naturale composto da terreni prevalentemente vulcanici a 200 metri slm e da terreni calcarei in collina, risentendo fortemente della movimentazione tellurica risalente a 39.000 anni fa. L’ambiente è caratterizzato da una elevata escursione termica e da una buona ventilazione proveniente dal monte Maggiore (1030 mt.) posto a nord.

Vigna in località Audelino

Composta prevalentemente da cenere vulcanica da flusso, denominata ignimbrite campana, si situa a 140 metri circa slm, nell’altopiano del Casavecchia. I vini presentano abitualmente una complessità aromatica ricca e avvolgente al palato, dai frutti intensi, ma dai tannini delicati.

Morrone della Monica

La vigna situata ad est nel comprensorio del monte Friento (770 mt), una delle montagne più alte della catena dei monti Trebulani, gode della migliore esposizione al sole, grazie alla privilegiata esposizione est-ovest e alla inclinazione del terreno superiore al 30%. I terreni di medio impasto sono prevalentemente di tipo argilloso-calcareo, contribuendo in modo decisivo alla crescita di uve dal corpo intenso e dai tannini vigorosi.

Cesone

Situata nella zona occidentale dell'altopiano del Casavecchia, la particella conta meno di un ettaro ed è formata quasi esclusivamente da terreno argilloso, abbastanza fertile, ricoperto da un leggero manto erboso. Le uve beneficiano di forti escursioni termiche e ricevono il sole ai primi raggi mattutini. Le uve prodotte danno vita al vino Trifolium che per le descritte caratteristiche può essere definito un single vineyard.

I VINI

Vini bianchi

La Falanghina e il Pallagrello Bianco sono i due vitigni a bacca bianca coltivati dagli Alois. Il primo è decisamente il vitigno più conosciuto in Campania, con la maggior diffusione in termini di superficie vitata. Il Pallagrello Bianco, invece, assume la sua importanza storica in virtù della ormai certa presenza in due vigne dei Borbone, realizzate l'una ai piedi del monte Briano, denominata Vigna del Ventaglio, e l'altra nei pressi della Vaccheria, denominata Lepreria.

Morrone – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello bianco

Vinificazione: 2/3 in acciaio inox alle temperature di 13° / 14° C per 1 mese; 1/3 sulle fecce fini in legno piccolo per 9 mesi. Affinamento: in bottiglia per 12 mesi

Caiati – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Bianco

Vinificazione: in acciaio inox alle temperature di 13° / 14° C per 1 mese. Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

Caulino – Campania – IGP – Falanghina

Vinificazione: fermentazione sulle fecce fini a 14° C per 30 gg. Fermentazione malolattica: in acciaio alla temperatura di 14°/15° C. Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

VINI ROSSI

Casavecchia, Aglianico e Pallagrello nero sono i tre rossi prodotti dalla cantina. Il Casavecchia è un'antica varietà risalente molto probabilmente al periodo romano. L'Aglianico ha molto probabilmente origini in Europa orientale, col nome di Hellenicus, trasformato in Allianicus e, quindi, in Aglianico.

Murella – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Nero

Vinificazione: 10 giorni in botti da 80 hl. Fermentazione malolattica: in botti da 25 hl. Invecchiamento 2 anni in botti da 25 hl. Affinamento: in bottiglia per 12 mesi.

Trifolium – Casavecchia di Pontelatone DOP

Vinificazione: macerazione e fermentazione per 10 gg in botti da 80 hl in legno italiano. Invecchiamento: in tini di legno italiano da 25 hl per 12 mesi. Affinamento: in bottiglia per 12 mesi.

Trebulanum – Casavecchia di Pontelatone Riserva DOP

Vinificazione: in legno italiano da 80 hl con macerazione sulle bucce per 10 gg. con numerosi rimontaggi. Fermentazione malolattica: svolta totalmente in tini di legno italiano da 25 hl. Invecchiamento: in tini di legno italiano da 25 hl per 24 mesi. Affinamento: in bottiglia per 24 mesi.

Campole – Campania – IGP – Aglianico

Vinificazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per 16 gg. con numerosi rimontaggi. Fermentazione malolattica: svolta totalmente in botti di legno italiano da 80 hl. Affinamento: in bottiglia per 8 mesi

Cunto – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Nero

Vinificazione: in legno italiano da 80 hl con macerazione sulle bucce per 10 gg. con numerosi rimontaggi. Fermentazione malolattica: svolta totalmente in tini di legno italiano da 25 hl. Invecchiamento: in tini di legno italiano da 25 hl per 12 mesi. Affinamento: in bottiglia per 12 mesi.

Settimo – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Nero e Casavecchia

Vinificazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni. Fermentazione malolattica: svolta totalmente in acciaio. Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.

TRE VINI CRU – IL PROGETTO

Dopo dieci anni di sperimentazioni sulle uve provenienti dai siti più vocati, l'azienda ha deciso di creare tre "vini cru" dalle vigne poste in altura, a 350 metri, ai piedi del Monte Friento, e dai vigneti della località Audelino, impiantati alla fine degli anni 90 sui migliori portinnesti. Tutti i vigneti si trovano ai piedi di uno dei sette Anti Appennini Campani (che ricomprendono, tra l'altro, il Vesuvio e la costiera Amalfitana), riconosciuto già al tempo dei romani con il nome di catena dei Monti Trebulani. Si tratta di Morrone (Pallagrello bianco), Murella (Pallagrello nero) e Trebulanum Riserva (Casavecchia). Tre cru aziendali che sono il risultato di uno studio delle vigne tra i 300 e i 400 metri di altitudine, che negli anni sono riusciti a dare vita ad uve con PH al di sotto di 3,20. Da questa idea è nato il progetto di zonazione dell'Alta Campania, che si concluderà nel 2025 con la pubblicazione di un Atlante comprendente aspetti storici, geologici, ed enologici, con una vetrina su ogni azienda secondo la zonazione elaborata.

MORRONE

Questo vino è stato vinificato unicamente con le uve di Pallagrello Bianco, provenienti dalla vigna di Morrone della Monica, a 350 metri sul livello del mare a nord ovest del Monte Friento. Il terreno, argilloso-calcareo, conferisce maggiore freschezza alle uve, raggiungendo sorprendentemente un PH al di sotto di 3,2.

MURELLA

Questo vino proviene dalla vigna di Casalicchio, a 350 metri ai piedi del Monte Friento. Le uve di Pallagrello Nero trovano in questo sito il loro habitat naturale per il raggiungimento di un equilibrio polifenolico ideale in grado di conferire alle uve maggior forza e vigore in termini di acidità totale.

TREBULANUM RISERVA

La particella "D" della vigna Audelino, a 148 metri sull'altopiano vulcanico di Pontelatone ha creato le precondizioni per una ideale maturazione delle uve di Casavecchia, grazie all'utilizzo di idonei portinnesti, indispensabili per la messa a punto di una più equilibrata vigoria della pianta, conferendo alle uve una struttura tannica setosa e integrata col frutto.