

Il Progetto Identitas di Cantina Solopaca

scritto da Claudia Meo | 27 Agosto 2024



Il progetto

La **Cantina di Solopaca**, guidata dal Presidente Agr. **Carmine Coletta**, lancia nel 2019 il progetto “Identitas”, in collaborazione con l'enologo Vincenzo Mercurio, con l'obiettivo di studiare a fondo il territorio viticolo, mappare e valorizzare le peculiarità della valle Telesina, con particolare riferimento alle aree in cui insistono i vigneti di proprietà dei soci della cantina.

La cantina, nata nel 1966, oggi è costituita da più di 600 soci, rappresenta 1100 ettari vitati, vinifica 100.000 quintali di uva per anno e produce quattro milioni di bottiglie.

I vini

Nel corso del 2021 è stato in particolare condotto sul territorio di Solopaca uno studio che ha portato alla creazione di **quattro vini Falanghina**, ciascuno rappresentativo di una **macroarea specifica**. Le uve, raccolte contemporaneamente per evidenziare le differenze nelle capacità di maturazione dei vari territori, sono state vinificate con la macerazione delle bucce durante l'intero processo fermentativo: una vinificazione che tecnicamente si definisce “in rosso”,

I vini così ottenuti, si distinguono per il loro colore ambrato, riflessi dorati ed evidenti sfumature aranciate, e possono essere classificati come **“Orange Wine”**.

Il team tecnico-scientifico della società Le Ali di Mercurio Srl, in stretta collaborazione con i tecnici della cantina ed esperti sommelier, tra cui **Rosa Falluto**, ha evidenziato, attraverso diverse sessioni di degustazione, le principali **differenze** tra i quattro vini dal punto di vista gustativo e olfattivo.

Dai dati emersi si è potuto concludere che il territorio in questione offre una **ricchezza di sfumature** olfattive molto diverse, originali e interessanti.

Ignis, Calcis, Fluvius e Luvis: questi i nomi di fantasia assegnati ai vini, con un chiaro rimando alla rispettiva natura dei suoli:

Le caratteristiche pedologiche

L'esplorazione del territorio è iniziata dall'ambiente fluviale, nella zona bassa del Comune di Solopaca, in particolare sulla località Padulo, a 50 metri sul livello del mare (**FLUVIUS**). Quest'area è caratterizzata dalla presenza di **sedimenti alluvionali**, principalmente limo-sabbiosi e, in

misura minore, ghiaiosi. Le superfici sono pianeggianti e di origine fluviale, conservando tracce di antichi corsi d'acqua e dei relativi argini naturali.

Altra area indagata nello studio è quella caratterizzata dalla forte influenza dell'ignimbrite campana, materiale vulcanico arrivato dai Campi Flegrei 39.000 anni fa; in località Bagno, a 72 metri sul livello del mare (mslm) è stato ottenuto il secondo vino (**IGNIS**). Qui la formazione geolitologica è costituita da depositi piroclastici alternati a strati alluvionali.

Una terza area oggetto di studio raggruppa diverse località confinanti tra loro (**LUVIS**), costituite da terrazzamenti e dolci declivi di formazione geolitologica, costituita da depositi detritici sabbioso-ghiaiosi carbonatici con coperture diffuse di depositi piroclastici.

L'ultima area indagata (**CALCIS**) presenta suoli con pendenze superiori e fortemente influenzati dalla presenza della roccia calcarea del Camposauro, caratterizzata da dolomie e calcari del Mesozoico. In questo periodo si sono formate le rocce carbonatiche che costituiscono l'ossatura degli Appennini campani.

Il profilo aromatico dei vini

I vini prodotti con riferimento alle suddette aree sono stati analizzati in base ai **descrittori olfattivi** mostrati, con l'obiettivo di individuare pattern intrinseci tra i profili aromatici e aree di provenienza.

Nonostante siano tutti vini prodotti utilizzando lo stesso vitigno e seguendo la medesima tecnica di vinificazione, è emerso chiaramente l'impatto **distintivo** del suolo di provenienza su ciascun vino.

Il vino **IGNIS** si caratterizza per un profilo aromatico con note di ginestra, albicocca e pesca, accompagnate da accenni

solfurei di zolfo e pietra focaia. Nel vino FLUVIUS emerge un intenso profumo di ginestra, accompagnato da delicati sentori di albicocca, ananas, mela e cedro, creando un'armoniosa composizione olfattiva. Il vino LUVIS si distingue per un bouquet aromatico dominato dall'aroma intenso di albicocca, arricchito da sfumature di ananas, pesca, banana, mimosa, sandalo e vaniglia, con una leggera nota di pietra focaia e pietra di fiume in sottofondo. Infine, il vino CALCIS offre distinte note di ginestra, albicocca e vaniglia, seguite da leggere sfumature di pietra di fiume e pietra focaia, creando un profilo aromatico equilibrato e raffinato.

La forte distintività dei caratteri organolettici delle 4 falanghine esaminate ha una portata davvero interessante, che mette in discussione una concezione **standard** dei canoni della falanghina e, conseguentemente, apre prospettive nuove e intriganti sulle sue occasioni di consumo, sulla temperatura di servizio, e sulla scelta del miglior abbinamento gastronomico.

L'analisi avanzata dei profili aromatici complessi evidenzia peraltro come, attraverso l'utilizzo di strumenti avanzati, l'enologia possa supportare la realizzazione di un prodotto che sia sempre più in linea con le attese del consumatore.

In un contesto in cui il vino deve sempre più farsi interprete delle abitudini alimentari del mercato e accompagnare le scelte alimentari del suo pubblico, ci sembra che **studi scientifici** di questa portata possano avere grande rilevanza pratica e dimostrarsi strumenti gestionali davvero preziosi per i produttori.