Valori, identità e progetti speciali della Cantina di Solopaca

scritto da Claudia Meo | 11 Aprile 2024



Quella di **Cantina di Solopaca** è una virtuosa storia cooperativa che ha inizio nel 1966 in provincia di Benevento, per opera di 25 agricoltori del Sannio, una delle regioni viticole più rappresentative della Campania e più vocate d'Italia; **il Solopaca DOC è il primo vino nel Sannio ad ottenere la denominazione di origine controllata nel 1973.**

Oggi la Cantina conta **600 viticoltori, 1.100 ettari di vigneto e 3,7 milioni di bottiglie prodotte**; l'estensione media delle proprietà dei soci è pertanto di circa 2 ettari. Una grande realtà produttiva che, secondo la vocazione della cooperazione, continua dalla sua fondazione a produrre ottimi vini per il consumo quotidiano, ma che oggi, grazie a una

coraggiosa vision imprenditoriale, punta a valorizzare la qualità e la specificità del proprio territorio. **La Cantina è guidata dal Presidente Carmine Coletta che è stato recentemente riconfermato per il suo quinto mandato**, a conferma della grande rappresentatività della governance, che interpreta e fa propria la vision dei suoi aderenti: fare vini di qualità con la tipicità territoriale di un'area eccezionalmente vocata.

Le varietà oggi coltivate dai soci della cooperativa sono Falanghina, Aglianico, Greco, Fiano, Coda di Volpe, Camaiola, Sangiovese, Montepulciano, Malvasia, Trebbiano e Piedirosso; il comprensorio vitato della Cantina è l'area compresa tra Sant'Agata de' Goti, Solopaca, Torrecuso, fino al fondo valle del fiume Calore.

Nel 2019 prende avvio, con l'aiuto dell'enologo Vincenzo Mercurio, il progetto Identitas che prevede la mappatura e lo studio zonale dei 1100 ettari vitati e la vinificazione separata di alcuni lotti per approfondire l'analisi delle caratteristiche e delle potenzialità delle diverse produzioni di uva. Ne nasce un importante progetto di rilancio e valorizzazione, che, a partire dal 2021, quando vengono messi in commercio i primi vini, affiancherà alla produzione storica della Cantina, la creazione di vere e proprie eccellenze, che la critica enologica non ha mancato di premiare.

Il progetto Identitas ha dato nuova vita alla linea denominata **"Selezione ORO",** di cui fanno parte diversi vini premiati, tra i quali:

- **Identitas Falanghina del Sannio Doc** , che solo nell'ultimo anno ha meritato i 3 bicchieri del Gambero Rosso, 92 punti di James Suckling, oltre alla Gold Medal di Gilbert & Gaillard, solo per citare alcuni premi;
- **Oria, Fiano Sannio Dop**, 90 punti per Robert Parker e 91 per James Suckling, al pari del **Fòja Greco Sannio Dop**;

- **Carrese Aglianico Sannio Dop Riserva**, che ha conquistato l’oro al Concours Mondial de Bruxelles, i 91 punti per James Suckling e 90 per Falstaff

Tra i progetti speciali di Cantina di Solopaca va menzionato anche **Viticoltori San Martino**, che si prefigge di **valorizzare le uve biologiche di alcuni conferitori e in particolare le uve Aglianico dell’areale della Docg Aglianico del Taburno**: fino alla vendemmia 2014 queste uve, venendo conferite nello stabilimento di Solopaca, e quindi fuori dall’areale della Docg, non avevano la possibilità di fregiarsi della denominazione: la cooperativa ha quindi acquistato a Torrecuso, a pochi chilometri da Solopaca, una struttura dove viene svolto per intero il processo produttivo che dà vita, tra gli altri, al **24 Carati Aglianico del Taburno**, 93 punti per i 5 Star Wines 2022. L’importanza del progetto, al di là dei meritati riconoscimenti, sta nell’aver voluto premiare i conferitori che operano in biologico e incoraggiare gli altri coltivatori ad iniziare il proprio processo di conversione.

Merita una menzione anche il **Centro ARS (Arte, Ricerca e Sviluppo),** che si identifica nella cantina di microvinificazione dove Vincenzo Mercurio porta avanti il progetto di ricerca e zonazione per tracciare nuovi confini e valorizzare il profilo identitario della Falanghina del Sannio.

Dalle microvinificazioni delle uve falanghina proveniente da suoli differenti sono nate **4 etichette che esprimono diverse identità geologiche della Valle Telesina**, come il Falanghina IGNIS, che esprime tutta l’energia dei suoli vulcanici dell’ignimbrite campana ed il tufo grigio, il Falanghina FLUVIUS, frutto dei suoli fluviali del fiume Calore, il Falanghina LUVIS, che affonda le sue radici nei suoli alluvionali sui terrazzamenti di Solopaca, e il Falanghina CALCIS, frutto dei suoli a matrice calcarea con incursioni di quarzo alle pendici del Taburno Camposauro.

ARS, oltre ad essere un luogo di sperimentazione, è diventato il centro dell’accoglienza in azienda, dove la degustazione del prodotto si accompagna, per selezionati gruppi di circa 30 persone, ad eventi di musica, arte e fotografia nella suggestiva cornice interrata della bottaia.