

REMIGIO BANAL

IL FALERNO

Candida nigrescant vetulo crystallà Falerno
(Marziale, VIII, 57)

Apri il passo alla storia la leggenda gentile. La narra Silio Italico:
Massica sulcabat meliore Falernus in aeo
Ensibus ignotis senior juga...

Negli anni più sereni, in cui era arnese ignoto la spada, un vecchio, di nome Falerno, coltivava le pendici del Massico: i pampini non proiettavano in quei tempi le loro ombre sui solchi e la sete veniva estinta ad una fonte o ad una vena di pura linfa. Volle il caso che Bacco, trovandosi a passare, sul cader del giorno, per quei luoghi, chiedesse ospitalità all'umile tetto. Falerno lo riceve nella sua capanna affumicata, s'affretta a preparargli dinanzi al focolare un desco: modesto, ma rallegrato «more parentum» da una festosa sollecitudine e non tarda a mettergli avanti un canestro di mele e frutti, umidi di rugiada, premurosamente colti nell'orto, e latte e miele e i doni di Cerere. «Hac sedulitate senili-captus», Bacco non volle che mancasse alla parca ma gioconda tavola il suo liquore; e d'improvviso - o meraviglia - i bicchieri di faggio del povero contadino spumano del pampineo succo, e un liquido rosso cola dai vasi grossolani che raccolgono il latte; mentre distilla nel ciocco scavato a coppa un vino dal profumo delizioso. Accetta, dice Bacco, questi doni a te ignoti: essi renderanno un giorno famoso il nome di Falerno. E il dio si rivela. Beve il vecchio e si assopisce e non si sveglia che a mattino inoltrato. Nuova e più grande meraviglia: le pendici del monte non sono più coperte da boschi, ma scintillano di floride viti, cariche di grappoli lucenti al sole. Da quel tempo, conclude Silio, il ricco Tmolo, d'ambrosio Chio e il vigoroso Metimno - celebri vini - cedono il campo di Falerno.

Non è facile dare un'idea della fama che godette questo re dei vini italici. Il mezzo migliore - lasciar parlare i classici che ne hanno fatto le lodi - è impraticabile: poiché troppo numerose sarebbero le citazioni.

Tuttavia è necessario, inchinandosi alla autorità di Plinio, riconoscere che sopra il Falerno si elevava un altro vino: il Cecubo. È il vino di Mecenate, prole di re, il vino dei grandi signori e delle grandi occasioni di somma rarità e di pregio eccelso. «Tu bevi il vino Cecubo spremuto dal torchio Caleno» canta Orazio al taciturno suo protettore, che gli aveva donato la villa nella Sabina. «Mea nec Falernae-Temperant vites, neque Formiani-Pocula colles...» Caleno, Falerno, Formiano: fratelli minori del gran vino. «Nunc est bibendum...» esclamava ancora il Venosino, nel carne che gli è ispirato dalla grande vittoria di Anzio; «ma prima d'ora sarebbe stato un delitto estrarre il Cecubo dalle celle avite».

Se non che questo principe dei vini ai tempi di Plinio il Giovane (anni 66-114) era già un mesto ricordo archeologico. Si ricavava esso da una ristretta zona, corrispondente presso a poco a quello che ora sarebbe il triangolo Terracina-Fondi-Formia, con centro alla punta di Sperlonga, a specchio del golfo di Amiclea, città ora scomparsa. Ed è cosa singolarissima che un tal vino maturasse su un terreno paludoso, con i ceppi nella melma, arrampicantisi sui pioppi della palude. «Il generoso Cecubo» - scriveva Marziale - «matura sul suolo Fondano di Amiclea» «Vitis et in media nata palude viret» - «Il Cecubo» - rincalza Plinio - il vino che aveva la fama di esser più generoso, sorgeva in «palustribus populetis sinu Amiclano». Ma la ristrettezza della zona, l'incuria o le vicende delle coltivazioni, e l'apertura della 'Fossa di Nerone', il canale che doveva congiungere Ostia col lago di Averno, produssero la scomparsa del liquore generoso. Potrà esso risorgere? Arduo problema, ma forse non insolubile.

Scomparso il Cecubo, la fama del Falerno non ebbe più a soffrire rivali. Tre caratteri segnano il *tipo classico* del Falerno; il colore nero, l'amarezza e l'asprezza del sapore, e il forte, grato profumo. «Condantur parco fusca Falerna vitro» ammonisce Marziale (VIII, 56); che altrove delinea la figura dello schiavo al banchetto «marmorea fundens nigra Falerna manu» o domanda un'anfora decrepita di nero Falerno: «Amphora nunc petitur nigri cariosa Falerni».

L'asprezza del sapore non è meno spesso ricordata «Avanti» canta Catullo, «minister vetuli, puer, Falerni. «Recami» calices amariores». E Giovenale ricorda la ruga che solca la fronte del disonesto: profonda «velut acri ducta Falerni». Tutti, poeti e prosatori, inneggiano alla forza del vino generoso. «Immortale» lo grida Marziale; e Plinio afferma persino che tra i vini è il solo che «flamma accenditur». Ma Virgilio, mantovano, esaltando nelle Georgiche fra le migliori viti le Retiche, si affretta ad aggiungere «nec cellis ideo contende Falernis» «... care puer»

prega Tibullo, si riempiano le tazze di vino generoso «et nobis prona funde Falerna manu».

Ma la grande alcolicità del vino poderoso rendeva necessario nei banchetti, allungarlo con acqua o col leggero vino rosso di Chio («Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos-consulis...» e stappate insieme un'anfora di Chio, chiede Tibullo) o con miele o con ghiaccio pesto («... et faciant nigras nostra Falerna nives», Marziale).

E il profumo doveva essere tanto potente quanto durevole. A termine di un confronto di un profumo decantato, chiama Marziale quello di un'«Amphora quod nigri, sed longe fracta, Falerni-redolet» e Fedro, in un grazioso apologo, fa estrarre da un nobile vecchio coccio della feccia di Falerno «odorem quae jucundum late spargeret...».

Il Falerno godette a lungo la sua gran fama. Plinio ricorda che ad un banchetto di Caligola venne versato un Falerno di 160 anni, pagato ad un prezzo elevato. E Petronio Arbitro nel famoso banchetto di Trimalcione fa comparire, fra un grande apparato, il Falerno Opiniano: un Falerno cioè del consolato di Opimio, nell'anno 120 a.C., anno famoso nei secoli per la straordinaria abbondanza, unita alla non minore eccellenza, del raccolto.

Ma a queste esibizioni non si può dare che un carattere - come oggi si direbbe - snobistico. Plinio, che se ne intendeva, osservava che il Falerno «nec in novitate, nec in nimia vetustate corpori salubre est». Galeno ed Ateneo sostenevano che questo vino va bevuto non prima del X né dopo il XX anno di sua età; e Plinio infatti dichiara che «media ejus aetas a XV anno incipit»; e va bevuto, aggiunge, né freddo né troppo caldo. Ma altre virtù, oltre a quella corroborante, egli attribuisce al nettare famoso: è utile berlo pretto e a digiuno nelle tossi inveterate; «item in quartanis». Nessun altro eccita altrettanto il movimento delle vene; «alvum sistit, corpus alit».

Ma vennero i tempi in cui anche il Falerno decadde. Apollinare Sidonio, un poeta della metà del V secolo, lo nomina come una rarità enologica; e le viti che offrivano il succo generoso spariscono verso il VI secolo. Sopravvivono esse in qualche angolo?

Ma se nella ricostruzione, che oggi ferve, del patrimonio di Roma antica, può trovar posto la riproduzione di questo vino, che fu celebre per secoli in tutto il mondo romano, occorrerà porsi tre domande: quali erano le viti da cui si traeva? quale la zona della sua produzione? quali i tipi principali?

È facile rispondere alla prima domanda. Il Falerno era prodotto

dalle viti Aminee: i vitigni principi di allora. Nessun dubbio su ciò: «Sunt et Amineae vites, firmissima vina» scrive Virgilio; e Plinio rincalza: «Principatus datur Amineis propter firmitatem» e per la serbevolezza del vino, che guadagna invecchiando. Le Aminee - vetustissime viti, come afferma Columella - e note quasi solo agli antichi - sarebbero state introdotte dalla gente Aminea, che emigrò sulle rive joniche dalla Tessaglia, in epoca remotissima; secondo altri invece erano antiche viti indigene. Certo vitigni superbi per la eccellenza del prodotto, e anche per la fertilità. Columella, insigne georgico ma anche ottimo pratico, ne teneva un pergolato, ogni ceppo del quale gli rendeva in media 2 anfore (53 litri).

Ma si distinguevano cinque varietà di questo vitigno: la *germana maggiore*, la *germana minore*, le due *gemelle*, *maggiore* e *minore*, tipiche perché i grappoli sorgevano a coppie sui tralci robusti e la *lanata*, così detta per lo spesso feltro che copriva le foglie. Dalle *gemelle*, che si coltivavano nella regione Falerna, si traeva il Falerno classico; è fama che dalla *minore* si ricavasse il tipo austero, mentre il Falerno dolce e il Faustiano si spremevano dalla *germana minore*; «Asperimus erat sapor» per tutte: ma grande la forza pur unita alla fecondità.

Molto meno facile è precisare la regione del Falerno. Qui si notano grandi divergenze fra gli autori. In sostanza si può fissarne il limite meridionale nel corso del Volturno; ma secondo qualche autore, essa si restringe alla brevissima zona tra il Volturno ed il piccolo fiume Savone, il «piger Savo» di Stazio; secondo i più e i più autorevoli, invece, essa si estende ancora a nord di questo fiumiciattolo, fino alle falde dei colli Massici (una giogaia che, staccandosi dall'Appennino, scende a specchio del Golfo di Gaeta) ed oltre. Ma, come accade per altre zone di vini tipici, il Massico può esser considerato come un centro: un nucleo di altre più o meno vaste zone confluenti.

Bisogna infatti por mente anche alla natura dei terreni. Il gruppo Massicano e il Callicola (sopra Cajanello) - sproni scendenti dall'Appennino - sono costituiti da terreni calcarei, secondari e terziari, di varia natura; e così i colli oltre Roccamonfina e verso nord i piani ai piedi del Massico e del colle di Francolise. A questa zona, delimitata presso a poco verso sud dal Savone, fanno contrasto i campi australi, di ricco e fertile terreno tufaceo, che si stendono verso Capua, Acerra ecc. fino a Napoli. Ma sopra il Massico, il formidabile vulcano, ora spento, di Roccamonfina, ha proiettato in varie direzioni formidabili correnti laviche. Ora che si riflette che, in generale, i vini dei terreni ricchi di calce tendono al tipo austero, e sono anzi talora astringenti, mentre quelli che proven-

gono da terreni tufacei, ricchi di potassa, tendono a tipi dolci e forti; se con tanta varietà di terreni si considerano le varietà di Aminee coltivate, appare evidente come non un tipo unico, ma più tipi di Falerno dovessero sorgere e fossero noti fino dai tempi antichi. Plinio infatti distingue tre tipi di Falerno: l'austero, il dolce, il tenue. Ma Roma conosceva anche - non par dubbio - un Falerno spumante: «Largius effuso madeat tibi mensa Falerno, spumet, et aurato mollius in calice». (Properzio, II, 33) dove l'aggettivo 'aurato', va attribuito, con l'autorità del Rothstein, non al calice, ma al vino. Si è tentati qui di fare un ravvicinamento col vino egregio, che una pubblicazione ufficiale del Ministero di Agricoltura (I vini italiani, 1915) denomina Falerno, e che si prepara nel circondario di Gaeta con l'uva Falanghina: «un vino fine, di color pagliarino, di sapore e profumo molto gradevoli».

Ma a questa varietà di tipi, diversi per caratteri organolettici, si sovrapponeva la varietà dipendente dalla diversità delle zone di origine. Così noi troviamo in Orazio e in altri classici i vini: *Formiano*, dei dintorni di Formia; il *Caleno*, dei vitigni attorno all'aurunca Cales, oggi Calvi Risorta; lo *Statano* che veniva dalle pendici meridionali del Massico, dove è ora Falciano-Capo; il *Faustiano* (del breve Faustinus Ager, presso Mondragone) che Plinio colloca al primo posto fra i vini Falerni. Varietà che si possono tutte raccogliere sotto la denominazione *Falerno*, intesa in senso lato. Se invece si volesse risalire al senso più ristretto di questo nome, l'autorità dei classici latini, che abbiamo citati, conduce al «*Falerno austero*» proveniente dai terreni calcarei delle zone basse del Massico e delle aree della stessa natura e della stessa struttura, più a nord.

Il vino che ora va comunemente sotto il nome di Falerno, è prodotto in altra regione, molto più a sud, sul terreno eminentemente vulcanico dei Campi Flegrei, presso Pozzuoli. Ma i vitigni sono diversi: predomina ivi, molto largamente, l'Aglianico. Che quest'uva sia l'antica Hellenica, importata dai Greci, come era loro costume, nella colonia che essi stabilirono nell'VIII secolo a.C. intorno a Cuma, non par dubbio, ma non si hanno ragioni per ritenere che essa coincida con una delle Aminee. Altra stirpe del resto, e altra provenienza, avevano i Greci che dedussero colonie nel Golfo di Gaeta: calcidesi, dei dintorni di Atene i primi; lacedemoni, dei dintorni di Sparta i secondi. Ciò pur se si ammette che le antiche Aminee siano di origine ellenica: mentre non mancavano valide ragioni per ritenerle antichissime viti degli Aurunci aborigeni. L'Aglianico è, tuttavia, un vino di molto pregio; e ne fa fede autorevole, descrivendolo, il buon Sante Lancerio, cantiniere di Papa

Paolo III Farnese, eccelso buongustaio (1534-1549): «tale vino è rosso et non è manco famoso del greco. A voler conoscere la loro perfettione, vuol essere odorifero, di poco colore e pastoso. Di tali vini S.S. beveva molto volentieri, et dicevali bevanda delli vecchi, rispetto alla pienezza».

Columella tuttavia informa che le Aminee si erano diffuse sui colli vesuviani (ed è di Somma l'Aglianico di Paolo III): ma degenerando, come accade facilmente in queste trasmissioni. E Andrea Bacci (1595) afferma che il Greco di Posillipo è un prodotto delle Aminee gemelle ivi trasferite dall'agro Falerno.

Sarebbe interessante collaudare con uno studio dei vitigni, che ora popolano questa zona, la lontana affermazione del vecchio georgico. Nella selva selvaggia della odierna Ampelografia non ci è stato possibile trovare elementi sufficienti per fondare un giudizio. Ma con una diffusione così vasta, come quella che ci è attestata dagli scrittori antichi, è lecito credere che qualcuna delle Aminee (forse la Gemella minore, la più interessante e la più diffusa) sia sopravvissuta, come avvenne dell'Hellenica, sotto altro nome, sia pure modificata dalle diverse condizioni di ambiente e di coltura. E si può sperare che - riprodotti i vecchi superbi vitigni e rigenerati col riportarli nei luoghi di origine, anche (e anzi sopra tutto) nelle zone più calcaree; perfezionato il materiale che ora ci è rimasto con la ricerca delle linee pure mediante un'abile selezione; rimessi in onore, per quanto è possibile, i metodi colturali che una esperienza di secoli aveva mostrato agli antichi essere i migliori per ottenere l'eccellente prodotto - ritornerà sulle mense al posto d'onore, degno erede dei profumatissimi antichi Falerni, l'eccelso vino «longe redolens» di Orazio, di Catullo, di Tibullo, e di Virgilio, di Silio e di Marziale. Sarà opera non facile, richiederà studio, organicità di indirizzo e unione di sforzi; ma rappresenterà una conquista superba della scienza e della tecnica enologica.

* Sull'argomento trattato in queste pagine si segnalano i seguenti riferimenti bibliografici: AA.VV., *El vi a l'Antiguitat, economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, Atti del colloquio di Badalona, (28 novembre - 1 dicembre 1985); J. ANDRÉ, «*Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages*», dans REL, 30, 1952, p. 126-156; J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, 2e éd. Paris, 1981; R. BILLIARD, *La vigne dans l'Antiquité*, Lyon, 1913; E. BROUETTE, *Vinum Falernum, Contribution à l'étude de la sémantique latine au haut moyen-âge*, dans Classica et Mediaevalia, X, 1949, p. 263-273; J. DAY, *Agriculture in the Life of Pompei*, dans Yale Classical Studies, III, 1932, p. 165-200; W.F. JASHEMSKI, *The Gardens of Pompei, Herculaneum and the Villas destroyed by the Vesuvius*, New Rochelle, 1979; CL. RICCI, *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milano (rist. anast., 1972), 1942; A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie Romaine, Essai d'histoire économique d'après les amphores*, 1986, pp. 36-37, 61-64, 113-114, 148-160, 199-207, 264-296, 321-323, 330-333, 342-343, 358.

ABSTRACT

Through an accurate, detailed analysis of classical works referring to Falernian wine, the author describes its origin, oenological characteristics and the cultivation region in ancient times. In the conclusions it is pointed out that both current «Aglianico» wine and the wine currently assigned as «Falernian» wine are not related to ancient Falernian wine.