

## Florami Indole, la Falanghina biologica del Vesuvio di due ingegneri napoletani con la passione del vino



Mario Terzo

di Simona Mariarosaria Quirino

Florami a Trecase

[www.florami.it](http://www.florami.it)

Ettari vitati: 1

Responsabile della produzione: Vincenzo Mercurio

Allevamento: a spalliera

Composizione chimico-fisica del terreno: vulcanico sabbioso

Esposizione vigne: sud e sud ovest a Tirone La Guardia

Epoca di impianto delle vigne: 2015

Altezza media: 300 metri sul livello del mare

Lavorazione del terreno: biologico

Lieviti: indigeni e selezionati

Mercati di riferimento: nazionale e internazionale

Bottiglie totali prodotte: 4500

Percentuale di uve acquistate: nessuna

Uve coltivate: Falangina

## Storia

Indole. Tutti ne abbiamo una, anche il vino, soprattutto quello di Mario Terzo e sua moglie, due ingegneri napoletani accumulati dalla stessa passione. La loro si chiama Indole ed è una Falanghina che nasce nel 2015 quando dal Vomero, dove abitano, decidono di comprare un ettaro di terra vesuviana e di impiantarvi il loro vitigno. A Trecase, precisamente a via Tirone della Guardia, in una riserva naturale del vulcano. “Il mio obiettivo” - dice Mario - “è quello di voler riprodurre la Falanghina del posto, quella dei contadini vesuviani che una volta abitavano queste terre”.



Mario e Milly

Ospite curioso ma discreto, Mario ha studiato la tradizione per riportarla nella sua Falanghina che, in effetti, è diversa da quella del Sannio ed è più fedele alla storia dei vini locali. Intensa, forte, agrumata, affumicata, dal colore e sapore deciso. Come Mario, che segue il suo progetto con la minuziosa cura di un ingegnere.

Vigneto

Il vigneto è ordinato, a spalliera e a piede franco, cioè senza innesto sul piede americano. A 300 metri sul livello del mare, con un'esposizione a sud. Precisamente le coordinate sono indicate sull'etichetta sotto il marchio del vino e dell'azienda Florami.



Vigneto Florami

Flora è il nome della mamma e della figlia di Mario, "Mi" sono le iniziali di Milly, sua moglie, e il Vesuvio stilizzato che incornicia la scritta ricorda la M di Mario. Quasi ad indicare la sua voglia di immergersi sempre di più, giorno dopo giorno, nelle terre del vulcano che definisce "una grande risorsa da sfruttare". Per produrre, però, dice

“bisogna tornare alle origini perché l’innovazione spesso ha significato perdita di carattere e autenticità”. La sua autenticità consiste nella combinazione di più fattori che simboleggiano da un lato il ritorno alla tradizione e dall’altro, allo stesso tempo, la scelta di portare avanti una produzione biologica. Oltre al vigneto a piede franco, c’è la macerazione, tecnica solitamente usata solo per la vinificazione del rosso, ma non sul Vesuvio. In più, tutti i trattamenti utilizzati sono rigorosamente bio: “rame e zolfo senza chimica, come facevano i nostri nonni”, afferma Mario.

## Il vino

La prima annata sul mercato è stata quella del 2017. Indole non è una Falangina leggera. Ha il colore giallo intenso, l’odore di ginestra, il fiore che Giacomo Leopardi osservava dalla sua villa sul Vesuvio, sa di agrumi decisi, sembra quasi affumicata. Si fa sentire a tavola. Sembra davvero il vino dei contadini di una volta, ruspante, ma sofisticato come la più elaborata mente di un ingegnere, che va in vigna e pensa al suo lavoro rilassandosi.



Florami, vino

Scheda

Denominazione: Campania

Classificazione: I.G.P.

Vitigno: Falanghina

Luogo di produzione: Tirone della Guardia, Trecase

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Affinamento: In acciaio e due mesi in bottiglia

Colore: Giallo intenso

Macerazione: 15 giorni

Gusto: Deciso, intenso, affumicato

Profumi: fiori gialli e agrumi

Abbinamenti gastronomici: pesce, formaggi, ma anche carne

Conclusioni

Mario e sua moglie sono solo agli inizi del loro progetto e l'inizio è sempre la fase più critica. Si investe tanto, si lavora molto e si aspetta. Con affanno. Qui, però, le fondamenta sono davvero forti. Eccome.