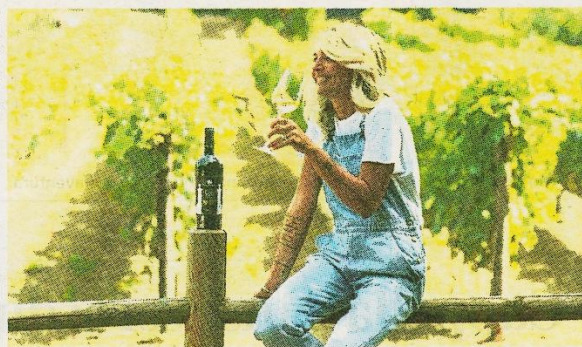


**L'AZIENDA**

# Tenuta Fontana il Pallagrello Bianco dalle vigne reali

di **Carmine Bonanni**

Un migliaio di bottiglie di Pallagrello bianco, vendemmia 2021 e circa 4mila di rosso, ancora in affinamento, pronte per il 2023. Il buon vino della Reggia di Caserta va alla conquista del mercato mondiale dopo la presentazione all'ultima edizione di Vinitaly. A produrlo è l'azienda Tenuta Fontana che, dopo più di un secolo di storia intrecciata con l'Asprinio di Aversa, oggi si propone con una linea innovativa e biologica. «Il nostro motto - racconta Mariapina Fontana, responsabile commerciale fin dalla nascita dell'azienda nel 2009 - è tradizione, qualità e innovazione. Non intendiamo dimenticare quelle che sono le nostre radici, ma con uno sguardo proiettato ovviamente al futuro. Il nostro territorio ha tanta storia che va raccontata. Siamo attenti alla qualità, quello che produciamo va in bottiglia e lo curiamo molto». Tenuta Fontana mette sul mercato ogni anno circa 100mila bottiglie. Oltre al Pallagrello "Oro Re" e all'Asprinio "Civico 44", spiccano lo Sciascinoso Benevento Igt "Civico 1", la Falanghina Benevento Igt "Civico 2", l'Aglianico Igt "Civico 28", lo spumante "Olmo" da vitigno Asprinio e la grappa "Primus", affinata per circa 24 mesi in barrique di rovere francese nella lavorazione proprio del vino aversano. Di Alberata, un vitigno autoctono Asprinio, vengono prodotte solo 2500 bottiglie ogni anno. A comple-

**L'opera  
Domani gratis  
nelle edicole**di **Carmine Bonanni**

L'imprenditrice Mariapina Fontana

tere la proposta aziendale, disponibile anche sulla piattaforma web, ci sono l'olio evo "La Morgia" e l'Aceto di Cielo, prodotto da Asprinio con il metodo della fermentazione lenta a truciolo in tini di legno.

L'avventura del Pallagrello nella

Reggia di Caserta nasce nel 2018 quando a Tenuta Fontana viene affidato il compito di dare nuova vita al vigneto presente fin dalla fine del '700 nell'area oggi patrimonio Unesco. «Quando fu emanato il bando - ricorda Mariapina - io e mio fratello

Antonio, co-fondatore dell'azienda, ci scambiammo uno sguardo d'intesa e decidemmo di partecipare. Quando ci comunicarono l'esito, fu una grande emozione, noi giovani proiettati d'improvviso in una realtà così importante». L'avventura dei Fontana nella Reggia oggi è al quarto anno: «Il nostro primo giorno fu caratterizzato da perlustrazioni, non c'era nulla, eravamo nel bosco di San Silvestro, un'area protetta dal Wwf. Siamo riusciti a ripristinare un ettaro, anticamente l'area era molto più ampia. In quattro anni abbiamo realizzato un nuovo impianto, l'anno scorso c'è stata la prima vendemmia, al Vinitaly abbiamo svelato la prima bottiglia di Pallagrello Bianco che è stata apprezzata da tutti gli esperti. Per noi produttori di Asprinio è una grande sfida, ma dietro c'è un grosso lavoro d'equipe, dall'enologo all'agronomo, tutti sono fondamentali per garantire qualità». «La dedizione che si ha su ogni vitigno - assicura - Mariapina - è fondamentale per noi di Tenuta Fontana, perché è la chiave che ci rappresenta: dal lavoro manuale della terra fino a ciò che si degusta. Siamo la quinta generazione della famiglia, ad incoraggiarci e sostenerci sono stati da sempre i nostri genitori, siamo partiti dalla classica produzione di Asprinio di Aversa per approdare a questa importante esperienza». Le prime risposte degli esperti del settore e dei wine lovers sono sicuramente incoraggianti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA