

noi speriamo anche la Malvasia di Leonardo.

La Vigna della Reggia

Re gaudente, ma non solo, del Regno di Napoli e delle Due Sicilie, Ferdinando di Borbone, che agli obblighi di corte spesso preferiva la caccia, fu grande estimatore e consumatore di vino, al punto che fece impiantare 16 moggi di vigna – 5 ettari – nel parco della Reggia di Caserta. Costantemente presente nei pranzi ufficiali e di cui si faceva dono ai più illustri ospiti in visita a corte, quel vino era il Pallagrello. Dopo oltre un secolo, Tenuta Fontana ha fatto rinascere la Vigna del Re nella Reggia casertana, oggi di 1,2 ettari (perché il bosco nel frattempo è cresciuto), vendemmiandola per la prima volta nel 2021. Ed è qui che sono nati OroRe Pallagrello Bianco Igt e OroRe Pallagrello Nero Igt, secondo un'intuizione geniale di Mauro Felicori, allora direttore della Reggia. Un palazzo reale che esprime la grandezza del Regno di Napoli, ma anche una residenza a «chilometro zero ante litteram» con

finalità produttive, mostrandosi all'Europa come antesignano di un sistema economico autosufficiente. Il vigneto è sulla sommità della collina da dove scende la cascata che alimenta le fontane del complesso vanvitelliano. Lo sfondo è una terra che – nel solco della fortunata denominazione del naturalista latino Plinio il Vecchio «Campania Felix» – sta valorizzando le sue bellezze puntando sempre più sulla sintesi tra enogastronomia e cultura: un legame che rende unica l'Italia, se solo si pensa a Pompei, vero e proprio giacimento di archeologia agroalimentare.

Nel dizionario geografico-ragionato del Regno di Napoli, datato 1797-1802, si legge che «i vini di questa contrada sono eccellenti, e sono de' migliori del Regno così per la loro qualità e natura, come per la grata sensazione che risvegliano al palato. Vanno sotto il nome di Pallarelli e sono stimatissimi nei pranzi». Stiamo parlando della località Monticello nel Comune di Piedimonte Matese: patria del Pallagrello, il cui nome in dialetto napoletano è «U Pallarelli», cioè

piccola palla, dai grappoli piccoli e con acini perfettamente sferici. Origine attestata da un'epigrafe, ancora apposta in questa località, realizzata per volere di Ferdinando di Borbone che impediva categoricamente ai non autorizzati di attraversare i 27 moggi di vigna. Il Pallagrello è una varietà a bacca bianca e a bacca nera, coltivata in Campania e molto diffusa nella provincia di Caserta. Ci sono molte fonti storiche che lo riconducono, secondo alcuni, addirittura alla Pilleolata romana. Famosissimo sino a tutto l'Ottocento, se ne traeva uno dei vini favoriti dai Borbone. I quali lo offrivano come regalo di pregio ai propri ospiti e lo includevano, con il nome di Piedimonte Rosso, tra i vini presenti nei menu per le grandi occasioni, accanto ai più titolati vini francesi. Le infestazioni di oidio e fillossera dei primi anni del Novecento, assieme alla decadenza sociale e politica delle regioni meridionali (e al contemporaneo sviluppo industriale dell'agricoltura e dell'enologia piemontese e toscana), ne decretarono una veloce scomparsa e

un sostanziale oblio nonostante le indubbie qualità ampelografiche. Rimaneva essenzialmente come uva da taglio nelle vigne dei contadini delle zone di produzione, sovente confuso con la Coda di Volpe o con cloni di Aglianico.

La sua bontà e fama lo fecero diventare anche il vitigno naturalmente destinato a essere coltivato per i sovrani alla Reggia di Caserta. Fu scelto come terreno quello del Bosco di San Silvestro, che domina il Parco reale. La vigna divenne subito la più importante nel servire e rifornire le tavole della Reggia di Caserta. Ma la caduta del Regno nelle mani dei Savoia, con l'abbandono del Palazzo reale, fece naturalmente abbandonare anche la vigna che praticamente sparì. Dei cinque ettari a essa destinati nel Bosco di San Silvestro, quando Tenuta Fontana ha cominciato a recuperare il vigneto, solo un ettaro di terreno era rimasto libero per la coltivazione. Il resto era stato tutto riconquistato dal bosco.

Il progetto nasce nel 2018 e ha visto la prima vendemmia nel settembre 2021, con la produ-