

FALANGHINA

Descrizione generale

La falanghina è una varietà a bacca bianca della Campania, fra le più rappresentative della viticoltura regionale. Il grappolo è lungo o medio, fra i diciotto e i ventiquattro centimetri, di media grossezza e mediamente compatto [1]. La descrizione ufficiale è stata condotta su materiale dei Campi Flegrei, dove l'apice del germoglio si presenta espanso e cotonoso, di colore verde chiaro con orlature carminate, e le foglioline apicali a coppa con tomento cotonoso. La destinazione è esclusivamente enologica [1]. Il tratto che definisce la varietà è l'acidità elevata, conservata anche in ambienti caldi, che ne fa una delle poche bianche meridionali adatte tanto ai vini fermi quanto alle basi spumante.

Sinonimi regionali

La sinonimia della falanghina è contenuta e ruota attorno al nome principale, con le forme d'uso legate ai territori di coltivazione. I due termini più diffusi, falanghina flegrea e falanghina beneventana o del Sannio, non sono però semplici varianti geografiche ma designano due varietà geneticamente distinte, come chiarito nella sezione dedicata agli aspetti genetici. Non risulta invece documentata una falanghina a bacca nera, e la formula falanghina bianca, talvolta usata per contrapposizione, va evitata in mancanza di riscontri. Il nome viene comunemente ricondotto alla falanga, il palo di sostegno usato nella viticoltura antica, ma l'etimologia resta ipotetica.

Le due falanghine

Sotto il nome falanghina convivono due varietà distinte, e la distinzione non è di dettaglio. Le indagini microsatellitari sul germoplasma campano hanno separato la falanghina flegrea dalla falanghina beneventana, attribuendo a

ciascuna un profilo genetico proprio [2]. Le differenze sono anche morfologiche: la beneventana ha grappolo conico-piramidale, la flegrea cilindrico. Sul piano enologico la beneventana dà vini più strutturati, con maggiore corpo e buona capacità di evoluzione, mentre la flegrea, sui suoli vulcanici sabbiosi, esprime vini più freschi e fragranti [2]. Entrambe conservano acidità elevata. Trattarle come biotipi della stessa varietà è oggi improprio.

Necessità culturali

La vigoria della falanghina è buona e richiede una potatura lunga: nei Campi Flegrei, su terreni vulcanici, il vitigno viene allevato alto proprio in ragione di questo carattere [1]. La produzione è media e costante, con allegagione buona; il primo germoglio fruttifero si colloca al secondo nodo, ciascun germoglio porta due infiorescenze e la fertilità delle femminelle è molto scarsa [1]. Sul piano sanitario la varietà dimostra una certa resistenza alla peronospora e all'oidio, mentre risulta un po' sensibile al marciume: la raccolta tardiva rende quest'ultimo il rischio principale nelle annate piovose [1].

Fenologia

Il germogliamento della falanghina è precoce, così come la fioritura, mentre l'invasatura è di epoca media e la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca; la caduta delle foglie è tardiva [1]. La raccolta cade quindi fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, non a fine agosto come talvolta si legge [2]. La combinazione fra ripresa vegetativa anticipata e maturazione differita definisce un ciclo lungo, che spiega insieme la ricchezza zuccherina raggiungibile e il mantenimento di un'acidità titolabile su livelli medio-alti alla raccolta.

Aspetti genetici

Per la falanghina non risultano parentele di primo grado accertate né genitori individuati. Il contributo più rilevante degli studi molecolari riguarda l'identità varietale, cioè la separazione fra falanghina flegrea e falanghina beneventana, che i profili microsatellitari hanno stabilito come varietà distinte e non come biotipi [2]. L'origine greca, che la tradizione storiografica attribuisce alla varietà collegandola ai coloni della Campania costiera, non trova conferma nei dati del DNA. La selezione clonale ha successivamente isolato materiale adatto ai suoli vulcanici dei Campi Flegrei e a quelli calcarei del Sannio.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da falanghina si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli in gioventù e un profilo olfattivo fine, intenso e persistente, dominato da note fruttate di mela, agrumi, pesca e frutta esotica, accompagnate da richiami floreali di ginestra e biancospino [2]. Al palato la freschezza è il carattere dominante, sostenuta da sapidità marcata e da un corpo medio. Le due varietà si differenziano anche qui: la flegrea risulta più fruttata e minerale, la beneventana più floreale e strutturata, con maggiore attitudine all'affinamento e alle versioni spumante e passito.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione della falanghina è concentrata in Campania, fra le province di Benevento, Napoli, Caserta e Avellino, con presenze minori in Abruzzo, Lazio, Molise, Puglia e Umbria. La varietà rientra nella base ampelografica di numerose denominazioni, fra cui Falanghina del Sannio, Sannio, Campi Flegrei, Irpinia, Falerno del Massico, Galluccio, Capri, Costa d'Amalfi, Penisola Sorrentina e Vesuvio, oltre alle denominazioni molisane [3]. L'importanza

economica è cresciuta rapidamente negli ultimi decenni e la falanghina è oggi il bianco campano di maggiore diffusione commerciale.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Falanghina, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 079. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=079> (consultato agosto 2026)

[2] Studi di caratterizzazione microsatellitare del germoplasma viticolo campano che hanno distinto Falanghina flegrea e Falanghina beneventana. Riferimento bibliografico primario da completare e verificare.

[3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Falanghina del Sannio” DOC, “Sannio” DOC, “Campi Flegrei” DOC, “Irpinia” DOC, “Falerno del Massico” DOC e “Vesuvio” DOC, testi consolidati vigenti.