

Alla scoperta del Sannio

L'antica Maleventum latina porta con sé il vento delle leggende. Il nome sannita della città di Benevento era Maloenton, forse derivato dal nome Malies, probabilmente terra di malia, forse per la felice posizione o forse per altro. Conosciuta come la città delle streghe (le janare), forse fondata da un eroe greco, Benevento si è cinta di quest'aura fantastica. Durante il viaggio mi son fatta cogliere spesso dall'incantesimo dei luoghi, delle persone, di questa terra dal fascino segreto. Seguire con un dito il profilo della Bella Dormiente, il disegno che il monte Taburno insieme alle altre cime raffigura, quello di una donna che dorme, ecco un gesto che mi metteva in sintonia con l'ambiente. Non pensiate però che il Sannio dorma, tutt'altro. Son rimasta molto colpita dall'intenso e ben organizzato lavoro che il Consorzio del Sannio sta facendo. Certo, un direttore come Nicola Matarazzo, un ufficio stampa come Pasquale Carlo e un presidente come Libero Rillo, supportati per i press tour da una spalla "olandopiemontese" come quella di Paul Balke, sono la combinazione magica dei quattro elementi, e chi li ferma più? Cominciamo dunque e partiamo alla visita di Benevento. La città si stende alla confluenza fra i fiumi Sabato e Calore ed è protetta da una corona di montagne dell'Appennino campano - tra cui il monte Taburno -. Fu l'estremo dominio a sud dei fieri Sanniti, prima dei Romani, dei Longobardi, dei Bizantini e dei papi. Un percorso da fare è da Corso Garibaldi (l'antica via Magistrale), salire e attraversare il centro storico, incrociando il Duomo, Palazzo Paolo V fronteggiato da Piazza Papiniano con l'obelisco egizio del tempio di Iside, Piazza Roma con di fronte via Traiano che conduce all'Arco di Traiano, Palazzo Mosti sede del Comune, la chiesa di San Bartolo-

meo, il Teatro Comunale Vittorio Emanuele, Palazzo Terragnoli, sede della biblioteca, la chiesa di Santa Sofia in piazza Matteotti, il Palazzo del Governo ed, infine, la Rocca dei Rettori. Ma già, ci mancano le vigne...

Solopaca

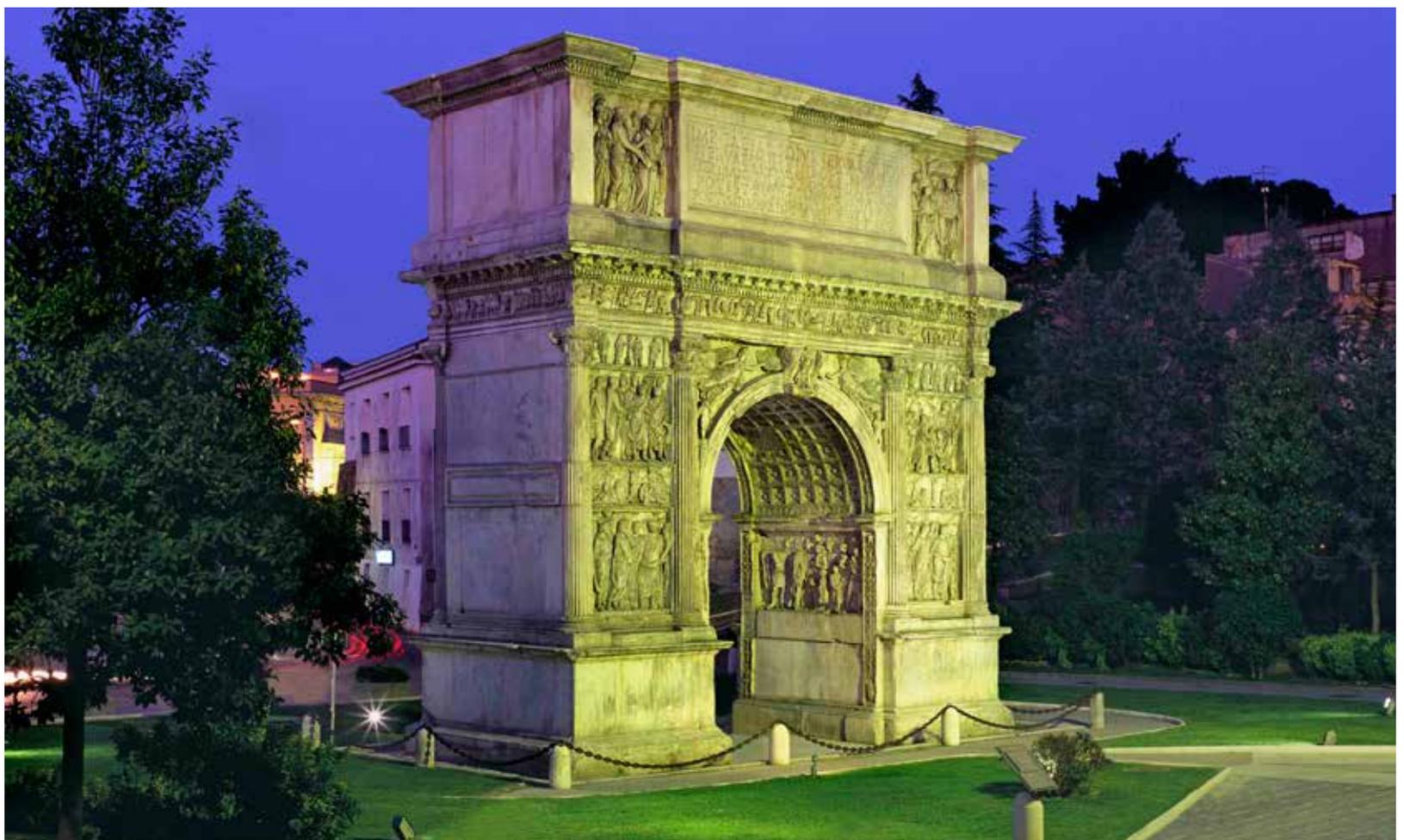
Eccoci dunque per vigneti a Solopaca, uno dei comuni simbolo della viticoltura del Sannio, ai piedi del Monte Taburno: qui il sole fatica a raggiungere il paese, il cui nome deriva appunto da "Solis opaca", perché poco soleggiato. Siamo a circa 200 metri d'altitudine, sulla riva sinistra del fiume Calore, dove soffia un vento forte che si incunea nella valle Telesina. Qui è nata una delle quattro cantine sociali del Sannio, la Cantina di Solopaca, fondata nel 1966 (attualmente conta seicento soci, mille ettari e tre milioni e mezzo di bottiglie). Le altre sono: La Guardiense, la prima cooperativa fondata nel 1960, poi la Cantina del Taburno istituita nel 1972 e infine Vigne Sannite (nata nel 2005 dalla fusione della cantina di Castelvenere e la Cooperativa Viticoltori Sannita). Va considerato che nel Beneventano il sessanta-

per cento della produzione globale è nelle mani delle cantine sociali. Molte piccole aziende sono nate ben dopo le cantine sociali, sono quasi tutti ex soci che si sono poi arrischiati a mettersi in proprio. Manca la fascia delle aziende di medie dimensioni un po' in tutto il Sannio. Tornando a Solopaca, va ricordata la Festa dell'Uva che è da sempre, fin dalla prima edizione del 1977, uno spettacolo unico e spettacolare. La zona circostante Solopaca fu abitata sin dall'antichità, come testimoniano diversi ritrovamenti archeologici nel territorio comunale, ma l'origine del borgo è di epoca medioevale, quando il paese nacque presumibilmente come casale, centro minore o frazione di Telesia, probabilmente dopo la distruzione, prima ad opera dei saraceni e poi di un violento terremoto, di questa città. Il suo centro storico ha una caratteristica forma allungata e conserva ancora edifici storici di grande pregio artistico: il seicentesco Palazzo Ducale dei Ceva-Grimaldi, con la facciata decorata a "rinzafo"; il millenario Castel San Martino, castello normanno del quale resta una torre circolare in prossimità della Chiesa Madre o Chiesa del Corpo di Cristo con decorazioni barocche ed un campanile in stile vanvitelliano. A Solopaca ha sede anche, presso Palazzo Cutillo, un edificio di stile neoclassico costruito nel 1826, il Museo Enogastronomico che presenta una collezione di etichette di prodotti alimentari dalla fine dell'Ottocento ai nostri giorni e un percorso didattico dedicato all'enogastronomia.



Castelvenere

Da Solopaca si scorge, dall'altra parte della vallata, Castelvenere, immersa in un verdeggianti paesaggio collinare solcato dai filari di vite. Ca-



stelvenere è il comune più vitato della regione (il 59% del territorio comunale è coperto da vigne) su terreni principalmente argillosi. Il nome originario del comune era Véneri forse perché nella zona vi era un tempio dedicato alla dea Venere. Dal punto di vista turistico sono le chiese a rappresentare l'attrattiva principale. Quindi le visite sono riservate alla chiesa di Santa Maria della Seggiola, alla chiesa di San Nicola e a quella della Madonna della Foresta. Oltre a ciò va visto il borgo medievale, con il Palazzo Barone, la torre di Venere, la via del Fossato e piazza Mercato che accoglie al centro l'antico pozzo. Proprio a Castelvenere, presso l'azienda Scompiglio, iniziamo il seminario sul Sannio che precede la degustazione di alcuni vini. Il Sannio è una delle aree della Campania storicamente più vocate per la coltivazione della vite. La zona ha una sua forte identità culturale, sociale ed enologica, se pensiamo che produce vino da oltre 2.500 anni. Si trova nell'areale nord orientale della regione, in provincia di Benevento, all'interno del Parco Regionale del Matese (a nord) e del Parco Regionale Taburno-Camposauro (a sud). Diecimila ettari vitati, settemilanovecento imprenditori viticoli, circa cento aziende imbottigliatrici per oltre un milione di ettolitri di vino prodotto, trenta milioni di bottiglie, tre denominazioni di origine (Aglianico del Taburno Docg, Falanghina del Sannio Doc, Sannio Doc) e un'indicazione geografica (Benevento Igt) per più di sessanta tipologie di vini, sono gli elementi salienti del vigneto Sannio, che assegnano alla provincia beneventana la leadership nel comparto vitivinicolo della Campania (con un 50% della produzione). Nel Sannio i vitigni coltivati sono per la maggior parte Aglianico (28%), Falanghina (12%), seguono Sangiovese e Barbera (6%), Malvasia bianca di Candia (5%) e Greco (4%). Il 39% del vigneto è occupato da un misto di altre varietà, alcune delle quali costituiscono delle vere e proprie rarità.

Al primo sguardo è evidente come la viticoltura caratterizzi tutto il territorio. Va dato atto al Consorzio di aver giustamente snellito il disciplinare, come accennavamo sopra: una sola Docg, Aglianico del Taburno, una Igt, Benevento, e due Doc, Falanghina del Sannio e Sannio; le precedenti denominazioni sono state ricondotte a sotto zone; non un declassamento, tutt'altro, ma la valorizzazione dei cru che sono espressione di vocazioni territoriali. Nonostante la vicinanza del mare (è circa ad ottanta chilometri), il clima è fresco e continentale con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte (si arriva a quindici gradi di differenza). Per il momento il Sannio ha un 20% della superficie dedicata al biologico che è destinato ad aumentare. Esiste un progetto di distretto "BioSannio", un'alleanza tra vitivinicoltori, università e centri di ricerca, associazioni e pubbliche amministrazioni, operatori economici, per la gestione sostenibile delle risorse del territorio culturale locale, con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il Sannio. Tra l'altro all'Università di Benevento si sta valutando l'operatività di un corso di enologia: sarebbe anche una straordinaria opportunità per tutto il territorio.

Le cifre del vigneto Sannio parlano chiaro: nel 2016 la Falanghina del Sannio ha registrato un +20% (6 milioni di bottiglie in totale); bene anche le



altre denominazioni di origine, con l'exploit dell'Aglianico del Taburno, + 60% rispetto al 2015 (con un totale di 250 mila bottiglie certificate), mentre la Doc Sannio rimane stabile con un + 2% (6 milioni di bottiglie in totale). L'indicazione geografica Benevento continua a mantenere i suoi volumi all'origine è di circa 70 milioni di euro. In generale i terreni sono prevalentemente di natura argilloso-calcareo, con presenza di silice e arenarie; nella parte pianeggiante i suoli sono soprattutto d'origine alluvionale, mentre salendo verso le pendici delle montagne, aumenta la presenza di scheletro e di sassi bianchi calcarei. Tuttavia non mancano zone in cui sono evidenti i segni di una primordiale attività vulcanica con affioramenti di banchi di tufo, come nelle aree Vitulanese, Telesina e Galdina.

Della trentina di vini assaggiati dal Sannio Fiano, al Sannio Greco, al Sannio Coda di Volpe, al Sannio Piediroso, al Sannio Barbera (non è la Barbera del Piemonte, ma parrebbe essere parente stretta del Casavecchia casertano, della Catalanesca vesuviana e del Summariello) al Sannio Solopaca, anche classico, mi hanno particolarmente toccato il Sannio Fiano 2016 di Nifo Sarapocheiello (diciotto ettari su argilla e scheletro, uno fra i primi a certificarsi in biologico nel Sannio, una produzione di 60.000 bottiglie) per la sua purezza espressiva, per il sorso sapido e dinamico che spinge alla beva; il Sannio Greco 2016 di Fontanavecchia, per la sua eleganza e finezza; il Sannio Greco Trois 2016 di Cautiero per l'equilibrio e la spinta saporita che lo rende estremamente godibile; il Sannio Piediroso 2016 di Mustilli per la pura succosità e una golosa beva tentatrice; la straordinaria Barbera 2015 di Scompiglio dalla polpa tonificante, rifinita al naso da note floreal-fruttate in linea con una bocca costantemente reattiva, che si espande snella e appagante fino alla fine.



Sant'Agata de' Goti

È un prezioso libro di pietra dove ritrovare il fascino della storia, dell'arte e dell'integrità paesaggistica. Non a caso si è guadagnata il soprannome di "perla del Sannio". Solenne e maestosa, Sant'Agata de' Goti è fieramente arroccata su un alto sperone di roccia tufacea dove anticamente sorgeva l'antica città sannita di Saticula, citata da Virgilio nel testo dell'Eneide, poi divenuta "Castrum" con i Romani. Divenuta colonia romana, deve il suo attuale nome, allorché i Goti, sconfitti nel 553 d.C. nella battaglia del Vesuvio, ottennero di rimanere nelle loro fortezze come sudditi dell'impero: una colonia di Goti si stabilì qui. Cominciò più tardi nella città la pratica del culto di Sant'Agata, martire catanese le cui reliquie provenivano da Costantinopoli e, da qui, il nome della città. Numerose sono le rovine di epoca romana sparse nell'abitato: cippi sepolcrali, iscrizioni, colonne. È stato interessante passeggiare attraverso il borgo di Sant'Agata, prendere il via dalla Chiesa dell'Annunziata, proseguire per le Piazze Mercato, Castello e Trieste, di fatto un'unica piazza dalla forma irregolare che prende nomi diversi. Ancora chiesa, prima di arrivare a Piazza Umberto I dove si erge la statua di Sant'Alfonso de' Liguori, per arrivare alla piazza intitolata al santo e su cui sorge il Duomo. La diocesi di Sant'Agata dei Goti, esistente dal 970, ha avuto importanti vescovi tra i quali appunto, Sant'Alfonso Maria de' Liguori, alla guida della diocesi per tredici anni, e Felice Peretti, vescovo dal 1566 al 1571, divenuto Papa con il nome di Sisto V. Complice la fitta rete di cunicoli scavati nel tufo, le dimore del borgo antico sono tutte dotate di cave che, nei secoli addietro funsero come rifugi, depositi ed, infine, cantine che godono di temperatura costante e naturale. Tra queste, la più famosa è quella della storica casa vinicola Mustilli, cui va riconosciuto l'importante lavoro di riscoperta e valorizzazione della Falanghina del Sannio da parte di Leonardo Mustilli. Fu il primo a proporla in purezza nel 1979.

Guardia Sanframondi

Guardia Sanframondi è un caratteristico borgo di origine medievale situato su di una collina che domina l'intera Valle Telesina regalando magnifici panorami. Sin da lontano se ne scorge il Castello, posto in una posizione strategica e che in passato garantiva un controllo totale delle vallate. Originario del XII secolo, è stato rimaneggiato più volte nel corso dei secoli. In paese va visitato il Santuario dell'Assunta, una chiesa in stile barocco che, a discapito di una facciata modesta, nasconde un interno a tre navate maestoso.

Presso la Cantina Foschini ci attendevano una quarantina di Falanghina del Sannio da assaggiare. È il vino simbolo del Sannio. A livello nazionale il 95% della Falanghina è coltivata in Campania e 80% nel Beneventano. È un vitigno molto duttile, che permette la produzione di vini fermi, spumanti, vendemmie tardive e passiti. Possiede anche un buon potenziale d'invecchiamento, con evoluzioni verso interessanti aromi terziari. La Falanghina si adatta a diversi tipi di terreni, anche fertili, ma la qualità viene esaltata nelle zone collinari e predilige climi caldi e asciutti. Ne esistono due biotipi, il beneventano, per l'appunto, e il flegreo.

E ora le Falanghina che mi hanno maggiormente entusiasmato, sempre in ordine di servizio. Falanghina Ca'stelle 2016, intensa e rotonda, con evidenti note mielate; Fois 2016 di Cautiero, bel ventaglio olfattivo dall'ananas al pepe bianco, squaderna poi struttura e sapidità in un lungo abbraccio quasi senza fine; Opalus 2016 Vigne di Maleis dai toni salmastri e salini; Albanora 2016 di Cantina Morone, un vino fuori dal coro, atipico in alcuni tratti, note di salvia e camomilla in un'architettura solida ed intensa; Vigna Suprema 2016 di Aia dei Colombi colpisce dritto papille e cuore, per la finezza espressiva, la ficcante sapidità e la ritmata sostanza che prosegue eterna al finale; grande prova anche per la Falanghina 2016 di Nifo Sarrapochiello, netta nel suo splendore, manca solo un po' nell'allungo ma è godimento puro; notevole la Falanghina 2016 di

Fontanavecchia, altro viaggio da ricordare e da ripercorrere più in là nel tempo, esemplare nella sua espressione che racchiude potenza e finezza, yin e yang energetico; la Falanghina 2015 di Scompiglio olisce di nocciola, di frutta matura, setosa la stoffa ma consistente; essenziale - perché non ha bisogno di dimostrare nulla - nella sua eleganza la Falanghina Vigna Suprema 2015 di Mustilli, caratterizzata da una fresca acidità che invoglia la beva; il Kydonia 2015 di Ca'stelle rotondo, materico, complesso, racchiude una forza sublime.

Cerreto Sannita

Cerreto Sannita, un'elegante cittadina situata su un colle sul massiccio del monte Matese, è famosa per le sue ceramiche, prodotte sin dal XIII secolo. Gli ornamenti della ceramica cerretese risentono della creatività artistica alla base del barocco napoletano e sono decorate nei tipici colori giallo, verde ramina, blu Cerreto e arancio. Da visitare il Museo Civico della ceramica cerretese. La vecchia città fu rasa al suolo dal disastroso terremoto del 1688; di qui la città fu ricostruita seguendo un assetto urbano ordinato e razionale, basandosi su una tipica architettura antisismica. I vari borghi arroccati sulle diverse colline della zona, durante i mesi estivi brulicano di sagre di prodotti tipici della zona.

Foglianise

Foglianise è circondato dai monti del Taburno e da colline che digradano verso Benevento. Qui si trovano da visitare un elevato numero di chiese, tra queste la chiesa di Sant'Anna, e quella di Santa Maria di Costantinopoli, oltre al convento di Sant'Annunziata, all'eremo di San Michele del nono secolo e alla Badia di Santa Maria in Gruptis.

Ma per noi, il vero pellegrinaggio è alla vigna Bue Apis, un vero monumento. Qui le vecchie custodi arrivano a duecento anni, ancora a piede franco, allevate con potature lunghe. Emozionante, non ce ne saremmo più andati di lì.



Torrecuso

Torrecuso è un incantevole borgo situato in una posizione privilegiata, da cui è possibile ammirare il Taburno e la Valle del Calore. È sufficiente osservare la posizione dove è collocato il paese per comprendere l'origine e la funzione che ha svolto nei secoli passati: Torrecuso, che ha alle proprie spalle il monte Pentime come difesa naturale, per la città di Benevento, centro del potente ducato longobardo, fu vera torre di guardia.

Il centro storico, sviluppatosi in epoca longobarda, è rimasto pressoché intatto. Torrecuso conserva tutta una serie di stradine, o rampe, quasi parallele, che sboccano in larghi ed in angoli pittoreschi per gli archi che spesso li delimitano e per le caratteristiche casette in pietra che vi si affacciano, ornate di scale a giorno. Chi si incammina per le strette viuzze che si svolgono in senso ovoidale e attraversate a loro volta da altre a raggiata, facendo perno intorno alle piazzette antistanti alle due chiese dominate dall'imponente costruzione del castello marchese, si accorge subito di trovarsi in un centro che si è sviluppato unicamente in funzione della difesa; per questo motivo mancano monumenti di qualsiasi genere. Dal punto di vista viticolo Torrecuso ha un'estensione molto grande a vigneto, ben milleduecento ettari su terreni prevalentemente calcarei. È il comune le cui aziende hanno l'età media più bassa e quelle che sono meglio riuscite a superare il cambio generazionale: quindi ci sono tanti giovani a lavorarci. Presso le cantine Iannella di Torrecuso abbiamo poi assaggiato una trentina di vini a base di Aglianico del Taburno. L'Aglianico è il vitigno a bacca nera più diffuso nel Sannio Beneventano. Identifica perfettamente la vitivinicoltura sannita, essendo da secoli coltivato nelle aree a maggiore vocazione della provincia, dove si è adattato in maniera perfetta ai diversi ambienti collinari. La coltivazione secolare del vitigno ha selezionato l'Aglianico biotipo amaro, e anche questa diversità clonale contribuisce a do-

nare una personalità e un carattere diversi rispetto all'aglianico di Taurasi o del Vulture. L'Aglianico del Taburno viene proposto nelle tipologie rosso, rosato e riserva, prodotto in tredici comuni sanniti. I vini rossi a sua base hanno un profilo piuttosto austero, secco e profondo, con trama tannica importante, acidità viva e buona complessità aromatica.

Strutturati, necessitano di un buon periodo d'affinamento per raggiungere la piena maturità e la giusta armonia espressiva. Eccoci dunque alla degustazione. Succosità e finezza espressiva nel Sannio Aglianico 2015 di Aia dei Colombi; siamo poi nella macchia mediterranea con effluvi bal-

samici nel Sannio Aglianico Patre 2014 di Vigne di Maleis, dai tannini ancora vivaci e dalla struttura imponente; finezza ed equilibrio sono i tratti marcati del Sannio Aglianico 2013 di Ca'stelle; vitale e sanguigno il Sannio Aglianico Donna Candida 2011 di Cautiero, seppur con note di tostatura ancora ben percepibili; grande, grande e ancora grande l'Aglianico del Taburno 2014 di Nifo Sarrapochiello che si concede con il tempo (all'inizio il naso è a dir poco sfocato) come le belle donne, ma poi ti porta in paradiso; chiudiamo con il migliore della batteria, l'Arces 2013 di Torre dei Chiusi, vibrante nella sua garbata finezza, succoso e fresco per una beva invogliante.

