



## Unica e impareggiabile Campania

● Focus del Mese    📅 14 Luglio 2023 Tempo di lettura: 7 minuti

Vini che sono un patrimonio sorprendente. Un complesso mosaico di aree differenti, caratterizzate da condizioni pedologiche e climatiche capaci di dare molteplici sfaccettature.

di Alessandra Piubello

Il film "La grande bellezza" del regista campano Paolo Sorrentino si apre con una citazione di Louis-Ferdinand Céline: *"Viaggiare, è proprio utile, fa lavorare l'immaginazione..."*. Partiamo quindi per questa terra di grande bellezza che profuma di mare e di limoni, solare, vivace e originale come i suoi abitanti (e chi si scorda Totò, Eduardo De Filippo, Massimo Troisi?), dall'energia tellurica dei vulcani quiescenti come il Vesuvio-Monte Somma, i Campi Flegrei (*"La contrada dell'universo dove i vulcani, la storia e la poesia hanno lasciato più tracce"* scriveva Madame de Staël), Ischia-Monte Epomeo e altri spenti come Roccamonfina e

Procida-Vivara. Una regione con panorami e racconti variegati: dalla divina costiera, alle isole, all'Appennino; dall'archeologia alla millenaria storia; dalla natura alla cultura. Un territorio che dal nord, Roccamonfina, al sud, al confine con la Basilicata, si estende per trecento chilometri.

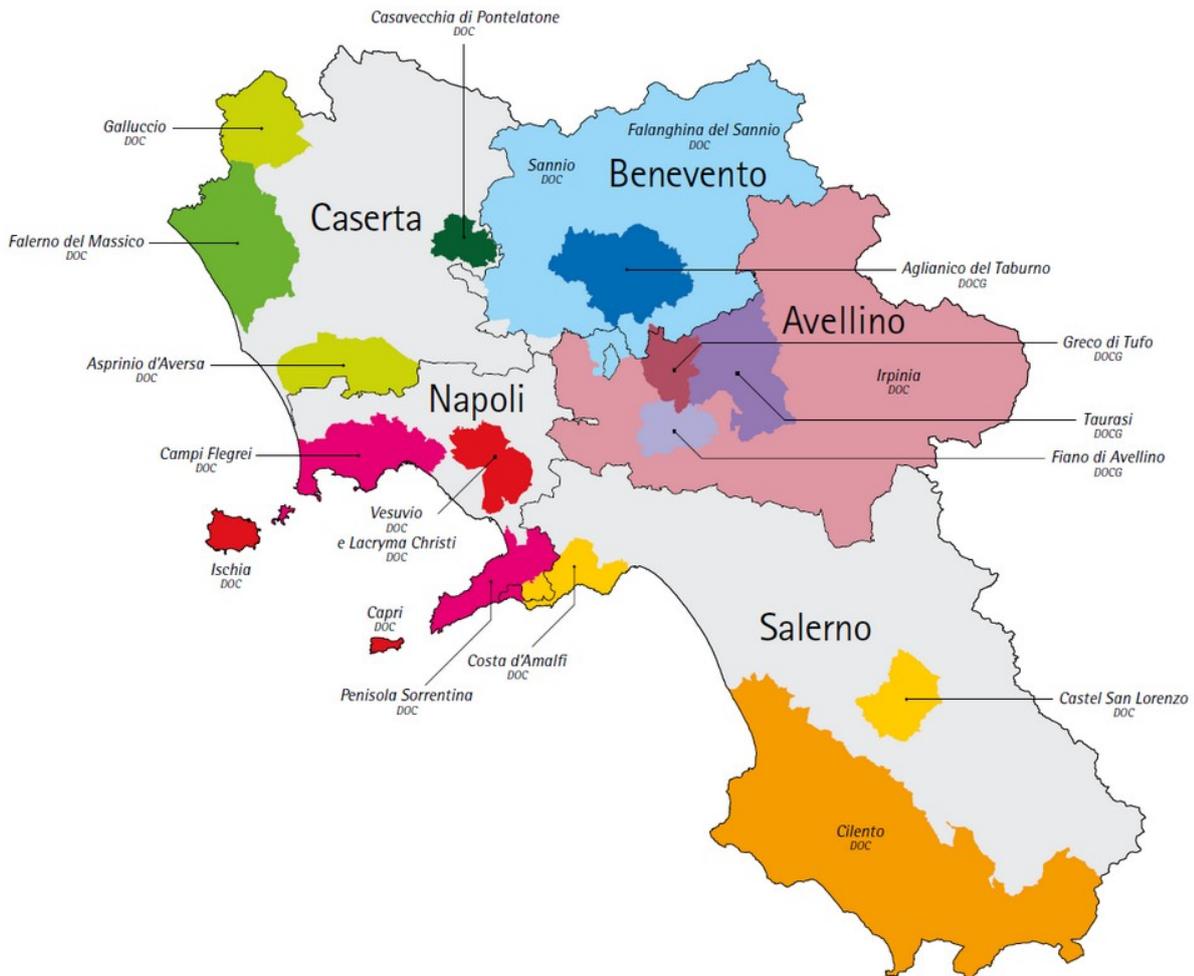


*Costiera Amalfitana*

La Campania è un complesso mosaico di diverse aree, caratterizzate da condizioni pedologiche e climatiche eterogenee e peculiari capaci di dare al territorio enoico sfaccettature che si rispecchiano in una produzione di vini di notevole varietà e impressività. Vini spesso dal carattere unico, non riconducibile a modelli standardizzati e non replicabili in altre zone, espressione di tipicità e di senso del luogo. Vini che sono un patrimonio sorprendente, inesplorato e inespresso nella sua piena potenzialità. E che possiedono una storia antica e avvincente da raccontare al mondo.

La varietà dei suoli è notevole: a grandi linee si potrebbe affermare che l'intensa attività vulcanica ha generato terreni magmatici, che spaziano dalle sabbie dei Campi Flegrei con vigne prefilosseriche al tufo verde di Ischia e alle lave del Vesuvio, per arrivare a terreni sciolti, ricchi di calcare con marne e argille in superficie nella zona appenninica.

La geografia del vino si compone di un 79% di aree collinari (tra zone interne e litoranee), di un 17% in montagna e solo di un 4% in pianura.



*Carta Vini, crediti Regione Campania Assessorato Agricoltura*

Imponente la straordinaria ricchezza ampelografica, punto di forza di questa regione cresciuta costantemente verso livelli sempre più meritevoli. Qui sono sopravvissute varietà di vitigni per quasi tre millenni, trovandovi un luogo di elezione che ne ha permesso la coltivazione durante i secoli (come testimoniano i reperti di Pompei ed Ercolano).

La Campania è Terra Felix, ovvero suolo fertile in cui trova piena fioritura la biodiversità vegetale. Il rapporto tra la Campania e il vino è antichissimo, testimoniato dai più grandi scrittori classici e dai numerosissimi reperti archeologici che documentano la presenza della vite. Gli insediamenti greci e fenici in Campania hanno rappresentato una delle principali porte d'ingresso per un gran numero di cultivar orientali, prima della loro diffusione in varie zone dell'Europa continentale. I migliori vini dell'antichità decantati da Cicerone, Plinio, Marziale, Tibullo e molti altri trovano proprio in Campania la loro area di elezione. Si racconta che gli antichi romani, e in particolare gli imperatori di Roma, avessero una particolare predilezione per i vini della Campania.



*Cilento*

Gli ettari vitati sono 26mila, con una produzione prevalente di vini rossi con un 54%, rispetto al 46% di bianchi (in crescita negli anni). Le cantine imbottigliatrici sono circa 450, per un totale di produzione che corrisponde a circa il 3% della produzione nazionale. Le Docg sono quattro (Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi, Aglianico del Taburno), accompagnate da quindici Doc e dieci Igt (anche se la produzione di vino da tavola è decisamente consistente e supera quella a denominazione). I capitoli del variegato volume enoico campano, tutti stimolanti, sono da leggere con attenzione, perché ci sono pagine capaci di sorprendere. Accanto alle grandi cantine trovano spazio realtà imprenditoriali orientate all'innovazione e piccole aziende con un'impostazione familiare e artigianale capaci di mettere a fuoco i caratteri peculiari delle sottozone o di singole vigne.



*Alto Casertano*

Cominciamo il nostro viaggio da nord, dall'alto Casertano: incontriamo la Doc Galluccio sul versante nord di Roccamonfina (vitigni prevalenti: falanghina per i bianchi e aglianico per i rossi) e la Doc Falerno del Massico (aglianico e piedirosso; primitivo; falanghina) sul versante meridionale del vulcano spento. La viticoltura nell'area di produzione del Falerno del Massico ha origini antichissime che risalgono ai colonizzatori greco-micenei, i quali diedero il primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Ager Falernus, poi ripresa dagli etruschi e infine ulteriormente sviluppata in epoca romana. Il Falerno, il vino dei re, era quello più costoso e desiderato dell'impero romano. Orazio, Marziale, Cicerone, Plinio, Virgilio, Petronio, Giovenale e più recentemente Tasso, Sante Lancerio e tantissimi altri autori gli hanno riconosciuto un ruolo assolutamente preminente nell'ambito dell'intera viticoltura meridionale. Un po' più a est troviamo la Doc Casavecchia di Pontelatone, a base di Casavecchia, un vitigno autoctono locale dalle

caratteristiche molto tipiche. Nel casertano vanno menzionati anche il palagrello bianco e rosso, che stanno conoscendo un'opera di rivalorizzazione. L'asprinio in zona è presente da documentazioni fin dal XV secolo e confluisce nell'Aversa Doc (suddivisa tra ventidue comuni principalmente casertani ma anche napoletani). Si caratterizza per la sua forma di allevamento, l'alberata aversana: la vite viene "maritata", ovvero fatta arrampicare sui pioppi, raggiungendo altezze fino a 15 metri. Con fatica si sta mantenendo e salvaguardando un metodo che risale agli antichi etruschi. L'asprinio (nomen omen), caratterizzato da un'acidità spesso citrina e tagliente, si presta molto bene per la spumantizzazione.



*Campi Flegrei*

Proseguendo lungo il paesaggio costiero partenopeo, ci imbattiamo nei Campi Flegrei (denominazione che comprende l'isola di Procida), territorio vulcanico con vigne centenarie che si distingue per la sua originalità espressiva e identità territoriale. La falanghina (varietà qui ben distinta da quella di "tipo beneventano") assume verticalità, salinità, cenni sulfurei e minor acidità; il piedirosso (chiamato localmente per'è palumno) si mostra snello, succoso e dalla beva disimpegnata. Anche Ischia si conferma zona vocata, con i suoi bianchi (biancolella e forastera) marini, solari, ben ritmati. Arriviamo al maestoso Vesuvio che con la sua bellezza selvaggia domina le terre vulcaniche di questa Doc che comprende il Lacryma

Christi (nome dalle molte leggende) bianco (caprettone e verdeca con salso di falanghina e greco) e rosso (piedirosso e sciascinoso con saldo di aglianico). Mirabile anche lo scenario paesaggistico della Penisola Sorrentina, a picco sul mar Tirreno, protesa verso Capri, conosciuta per i suoi vini frizzanti e rossi come i fragranti Gragnano e Lettere (qui si bevono sempre con la pizza). Poco oltre e siamo nella Costa d'Amalfi, patrimonio Unesco, che si dirama tra le sottozone Furore, Ravello e Tramonti, con le viti delle varietà autoctone locali (ripoli, pepella, fenile, ginestra, biancolella e falanghina per i bianchi; piedirosso, olivella, tintore, aglianico per i rossi) allevate a pergola, spesso a picco sul mare con vigneti eroici, che creano paesaggi di grande suggestione. Scendendo ancora, sempre in provincia di Salerno, ecco il verde Cilento, scrigno di biodiversità con l'omonimo parco Patrimonio dell'Umanità Unesco, dove si producono soprattutto fiano e aglianico.



*Sannio*

Ci spostiamo ora nelle zone più interne partendo dal nord con il Sannio Beneventano, l'areale più vitato e più produttivo regionale, con la presenza di vari vitigni e la suddivisione in quattro sottozone (Solopaca, Guardia Sanframondi, Taburno, Sant'Agata dei Goti). La falanghina del Sannio Doc (con le stesse sottozone) è la varietà più prodotta. La Docg Aglianico del Taburno, dai tannini fieri e possenti, purtroppo soffre di una mancanza d'identità condivisa.



*Irpinia*

Andiamo ora verso sud ad Avellino, nella rustica Irpinia dalle verdi colline. Un territorio impervio e isolato che, proprio grazie alla sua posizione, ha conservato nel corso degli anni una forte identità, diventando il capofila enoico della regione. In questa zona peculiare, caratterizzata dalla variabilità del paesaggio, che scorre tra monti, colline, valli e altipiani, la vite viene coltivata tra i trecento e i settecento metri, su terreni argilloso-calcarei, con pietrosità frequente e talvolta sabbiosi. Terra del sud, ma di un sud atipico: il clima è piovoso, con forti venti, rigido d'inverno e con grandi escursioni termiche d'estate.

L'Irpinia cala il suo tris d'assi: le Docg Greco di Tufo, Fiano d'Avellino e Taurasi. Proprio dai bianchi arrivano le conferme più importanti, a partire da quelli che si ottengono dall'antico vitigno fiano, capace di generare vini di bel temperamento, vivido e salino. Colpisce il Greco di Tufo per la ricca struttura, l'elevata acidità e i toni a volte un po' ruvidi e sulfurei.

Il livello del duo continua a regalare una longevità che va ben oltre l'annata, a fronte di un impegno nel comparto che ha permesso di ottenere risultati impensabili quindici anni fa. Ci troviamo, infatti, di fronte a due grandi bianchi, capaci di reggere lunghi invecchiamenti. Per quello che riguarda il Taurasi (aglianico), a parte vere e proprie punte di eccellenza, sembra che l'areale fatichi a ritrovare una sua identità al passo con i tempi. L'utilizzo del legno non è più caricaturale come nel passato, ma potrebbe essere gestito meglio, consentendo così al vino di liberarsi da una gabbia che spesso lo comprime, togliendogli capacità espressiva. L'Irpinia sottozona Campi Taurasini (aglianico) si identifica sempre di più in uno stile immediato giocato sulla compostezza dell'equilibrio e facilità di beva.

Sono andata lunga stavolta, non so chi mi abbia seguito fino in fondo. Spero che chi abbia avuto la pazienza e la voglia di scoprire il variegato mosaico enoico campano, salti subito dalla sedia per andare in esplorazione. Parti dunque per il viaggio e fatti rapire dal racconto fluido che emana dal bicchiere!