



## ANTONIO MAZZELLA

Doc Ischia Biancolella Vigna del Lume

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Biancolella

Bottiglie prodotte: 23.800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantine Antonio Mazzella](#)

Proprietà: Nicola e Veneranda Mazzella

Enologo: Nicola Mazzella

Da anni conosco e stimo Nicola Mazzella e i suoi vini ischitani, ma non ero mai riuscita a camminare le sue vigne a picco sul mare. Ischia, terra vulcanica plasmata dal fuoco, l'isola verde famosa per il suo tufo verde, dal colore verde-grigio unico. Mettendo piede in questo paradiso circondato di blu, risulta chiaro che è chiamata verde anche per la vegetazione: pinete, macchia mediterranea, vigne. Nicola mi porta subito dai 4 ettari vitati acquistati circa 3 anni fa, a strapiombo sulla baia di San Pancrazio, con una pendenza che supera il 40%: con una vecchia jeep ci inerpiamo all'avventura. La bellezza magnetica dell'isola mi dà un "sublime sbandamento" spaziale e temporale. L'altra vigna, distante un centinaio di metri a sud, è la celebre Vigna del Lume, raggiungibile solo a piedi, dove si lavora tutto solo manualmente (qui, si possono usare delle motocarriole cingolate). Nicola, terza generazione, è fiero di custodire l'identità contadina dell'isola. Poteva avere un altro futuro, era una promessa nella pesca subacquea a livello agonistico nel panorama nazionale. Ha deciso di restare, di costruire una rete di circa 60 conferitori per non far abbandonare queste vigne da viticoltura eroica, di gestire tra proprietà e affitto 12 ettari. Vigna del Lume racchiude tutto: i profumi del mare, del vento, della macchia mediterranea, dei fiori di campo e dell'agrumo. Il sorso è sapido, slanciato, lunghissimo.

(Alessandra Piubello)