GeniusLoci
The Italian Wine Journal

Sul Vesuvio, tra mito e vini vulcanici

29 Set 2026 | Territori, Turismo Rurale



(di Alessandra Piubello)

L'uomo antico ha sempre associato la presenza divina all'attività vulcanica: il vulcano rappresentava la dimora degli dei, luogo del trascendente. Suscitava paura e ammirazione, soggezione e suggestione. Un ambiente magico, dal fascino indiscusso, che celava il mistero, la forza, il potere distruttivo e insieme fertilizzante del fuoco. Non fa eccezione la sagoma del Vesuvio che domina il Golfo di Napoli. Un'icona così potente nell'immaginario collettivo, che si associa al mito e alla bellezza di città che si stende ai suoi piedi, dominata da un vulcano che ne influenza paesaggio e cultura.

Raggiungere il nero cono vesuviano per ammirare Napoli, Procida e Ischia, dall'altra parte Sorrento e Capri e quel blu cobalto del Golfo di Napoli da cui non riesci a staccare lo sguardo, è un'esperienza indimenticabile, per di più se si brinda con le

bollicine del fuoco. Arrivare lassù fa dimenticare il girone infernale delle costruzioni selvagge della speculazione edilizia degli anni Sessanta e Settanta, tristi dimore spesso abbandonate, alle falde del vulcano.



La magia del Vesuvio attrae annualmente cinquecentomila persone. La sua eruzione più famosa fu quella che portò nel 79 d.C. non solo a distruggere Pompei ed Ercolano, ma anche alla trasformazione dell'antico vulcano originario, il Monte Somma, facendone crollare la cima e dando inizio alla nascita di un nuovo cono vulcanico, il Vesuvio. Questo nuovo stratovulcano, cresciuto nei secoli all'interno della caldera, ne superò in altezza la cresta (1281 metri rispetto ai 1130). Dal 1944 il complesso Somma-Vesuvio è silente e speriamo lo resti per sempre.

Sembra che l**e prime tracce di coltivazione della vite siano da attribuire all'Età del ferro, ad opera del popolo italico dei Sarrasti.** Con l'arrivo dei Greci, si intensificano tecniche e nuove varietà fino alla conquista dei Romani, con i quali cresce l'interesse verso il vino: la vite abbondava sul Vesuvio, tanto da favorire un numero crescente di fattorie per la sua produzione.

Vigne sino a seicento metri d'altitudine e pre-filossera

E se è vero che ci troviamo in un clima

mediterraneo, non va dimenticato che le condizioni sono ben mitigate dall'altitudine che il vulcano stesso offre. Non solo, ci sono delle differenze: il Vesuvio è più vicino al mare con condizioni più miti, baciato dal sole, caratterizzato dalla macchia mediterranea e da un terreno quasi esclusivamente vulcanico con sabbie nere con pomici e lapilli. **Il Monte Somma, più interno, con i suoi boschi di latifoglie e castagno, i terrazzamenti eroici** che si inerpicano lungo i versanti, fino al limite del bosco, con gli albicoccheti e gli orti è più fresco, grazie anche all'influenza delle brezze appenniniche e il terreno, più antico, è arricchito da presenza di argilla. Diversità che tracciano in maniera netta le varie sfaccettature dei vini che ricadono nella Doc, considerando che è possibile suddividere le due aree in quattro zone, a seconda che si collochino sul versante mare o versante terra del Vesuvio e del Monte Somma.



Le vigne che arrivano fino a 600 metri di altezza, non hanno conosciuto la fillossera e sono per il 90% a piede franco, in alcuni casi reimpiantate ancora con l'antico sistema della propaggine, qui chiamata "calatura" (un ramo viene interrato – "calato" – per poi farlo uscire dove è necessario che cresca la nuova pianta).

Sono principalmente tre le uve autoctone della zona, prima fra tutte il caprettone, alla base dei bianchi della denominazione, un'uva tendenzialmente neutra, con una discreta acidità,

spesso usata in blend. La catalanesca, prodotta in purezza da sole sei aziende e impiantata ad altitudini importanti solo sul Monte Somma, ha un profilo più ricco, un po' più strutturato e complesso.

Tra i vitigni a bacca rossa, spicca l'antica varietà del piedirosso, uva difficile sia da coltivare sia da vinificare, caratterizzata dal colore scarico e vivace, tannini leggeri e dalla grande versatilità, con un frutto succoso nelle versioni migliori e un tocco salino che invogliano la beva.

Vesuvio, cosa dice il disciplinare

La Vesuvio Doc è organizzata in tre gruppi: **Vesuvio Doc**, **Vesuvio Lacryma Christi Doc** (*vini in blend con uve autorizzate: per il bianco oltre alle predominanti caprettone e coda di volpe, anche falanghina, greco e altri vitigni autorizzati per la provincia di Napoli; per il rosso e rosato, minimo 50% di piedirosso, poi sciascinoso, olivella e/o aglianico per il 30% e il resto altri vitigni autorizzati per la provincia di Napoli)* e Vesuvio Doc monovarietali con uve autoctone vinificate in purezza.

Il Consorzio, istituito nel 2007 e riconosciuto nel 2015, che ha il 99% della rappresentanza sulla produzione rivendicata, tutela sia la Vesuvio Doc (due milioni di bottiglie prodotte), sia **l'IGT Pompeiano** (circa 550mila bottiglie), sia l'**IGT Catalanesca** (circa 150mila bottiglie su quindici ettari e sei produttori): su un totale di circa 400 ettari vitati. La viticoltura si sviluppa per il 75-80% sul Vesuvio e circa per il 20- 25% sul Monte Somma. I bianchi vanno per la maggiore, con un 70% di produzione, mentre l'export è del 40%. Il biologico nel Bio-distretto (agricoltura ed eccellenze locali, come il pomodorino del piennolo, oltre ai vini) raggiunge il 70% delle aziende. Non dimentichiamo che l'ecosistema del Parco nazionale del Vesuvio (istituito nel 1995) fa da cornice ai vigneti Doc. Il

consorzio, capitanato dal vulcanico **Ciro Giordano**, *nella foto in apertura*, che conta 114 soci (dei quali circa una quindicina seguono il processo dalla vigna alla bottiglia) si sta impegnando molto per la promozione dei vini (ha anche ideato un marchio consortile volontario da apporre alle etichette, per rendere subito visibile il brand Vesuvio), creando anche alleanze con il Parco Nazionale del Vesuvio, gli enti universitari partenopei e il Bio-distretto.



La crescita dei vini del Vesuvio, ulteriormente confermata dal press tour organizzato dal Consorzio, che ringraziamo, è innegabile. Assaggio i vini dell'areale da una quindicina d'anni ed è evidente che i vini vesuviani sono diventati più precisi, più definiti, più armonici. L'anima vulcanica è sempre più presente. Sono vini che si accompagnano alla tavola e sono un invito alla gioia, da bere spensieratamente nella convivialità. Riservano anche sorprese inaspettate, come l'incredibile longevità di alcuni bianchi, che regalano emozioni dopo molti anni.Resta tuttavia ancora del lavoro da fare e auspichiamo che i produttori collaborino con spirito di squadra per aumentare ulteriormente la qualità percepita.



Alcune aziende si sono organizzate per l'accoglienza puntando sull'enorme flusso di turisti che visita Pompei, Ercolano, Napoli e la Penisola Sorrentina, anche con la collaborazione del consorzio con un portale dedicato, vesuvioway.it

La "top five" della nostra degustazione

- **Villa Dora Vigna del Vulcano Vesuvio Lacryma Christi Bianco DOP 2023**

Da vigne di oltre quaranta anni di caprettone e falanghina situate nella parte interna del Vesuvio che non guarda al mare, ecco un bianco dai profumi intensi e accattivanti (frutta gialla, erbe aromatiche, note fumé) e dal sorso sapido e lungo che invita alla beva.

Appena tredici ettari in biologico certificato, quest'azienda familiare fondata nel 1997 vede ora il ventisettenne Vincenzo Orabona seguire tutte le fasi produttive e di comunicazione.

- **Casa Setaro Munazei Vesuvio Lacryma Christi Bianco DOP 2025**

Da uve caprettone in purezza, coltivate a 250 metri di altezza nella zona del Vesuvio più interna, un vino fragrante di agrumi, fiori bianchi e rimandi balsamici. La tessitura è leggiadra, caratterizzata da una fresca vena acida che dà slancio al sorso.

A Trecase Massimo Setaro conduce l’azienda familiare fondata nel 2005 su venti ettari vitati, alla quale si è aggiunta Vigna delle Rose, struttura per l’ospitalità e ristorazione.

- **Cantine Olivella Summa Catalanesca del Monte Somma IGP 2024**

Summa nasce da sole uve di catalanesca, ottenuta da una sola vigna di un ettaro a piede franco sulla cima del Monte Somma a un’altitudine di circa 650 metri. Il corredo olfattivo è intrigante: tè al gelsomino, pepe bianco, fiori bianchi, una leggera balsamicità. In bocca la trama è avvolgente, con una lunga persistenza e una sapidità quasi salina.

Ciro Giordano, con il socio Andrea Cozzolino nell’azienda fondata nel 2004, in biologico certificato su 18 ettari vitati, hanno puntato tutto sulla catalanesca, rinnovando l’attenzione verso un vitigno quasi scomparso, pur senza dimenticare gli altri autoctoni, caprettone e piedirosso.

- **Tenuta Augustea Cataluna Catalanesca del Monte Somma IGP 2025**

Il vino, da uve catalanesca del Monte Somma coltivate a 400 metri di altitudine, esprime una piacevole intensità olfattiva, con note di erbe aromatiche, floreali, mentre il palato è abbracciato da una vena fresca e sapida, che si muove agile fino alla lunga chiusura.

Vincenzo Nocerino quarta generazione, opera su sette ettari frazionati in diversi appezzamenti con vigne per la maggior parte a piede franco a un’altitudine che spazia dai 200 ai 650 metri.

- **Sorrentino Vini Vigna Lapillo Vesuvio Lacryma Christi Rosso Superiore DOP 2021**

Nella vigna Lapillo, così chiamata per l'elevata presenza di lapilli, a 500 metri di altitudine rivolta verso il mare, le piante con più di venticinque anni sono di piedirosso e aglianico (20% nel blend). Il profilo olfattivo è ampio, spazia dall'amarena alla frutta secca, dalle spezie a note leggermente sulfuree. I tannini sono affusolati e danno alla trama una finezza invogliante, sapidità e lunghezza contribuiscono ad approcciarsi al sorso con piacere.

Terza generazione al timone, i fratelli Benny (enologa), Maria Paola e Giuseppe lavorano su 40 ettari di proprietà in biologico certificato.