

I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE



OTTAVO VOLUME

IRIS FONTANARI MARTINATTI

N A P O L I



I vini nelle città italiane

Collana editoriale dedicata alla storia del consumo del vino
nelle più importanti realtà urbane italiane

Volumi pubblicati:

Venezia, 2003

Roma, 2004

Milano, 2005

Verona, 2006

Firenze, 2007

Padova, 2008

Trento, 2015

Ricerca e testi a cura di
Iris Fontanari Martinatti
per Proposta Vini

Illustrazioni di
Attilio Picciotto
Napoli

Publistampa Arti Grafiche
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: gennaio 2023

© Proposta Vini
Ciré di Pergine Valsugana (TN)
tel. 0461.534795
info@propostavini.com
www.propostavini.com

Premessa

In Campania i vigneti occupano complessivamente una superficie di circa 24.000 ettari, mentre tutto il territorio è caratterizzato da una molteplicità di ambienti pedoclimatici che, spaziando dai rilievi appenninici dell'interno e dalle zone collinari, vanno degradando verso occidente fino alle coste del mar Tirreno e alle isole.

Dal punto di vista delle varietà, la regione offre un vasto vivaio di antichi vitigni, alcuni dei quali vantano interessanti peculiarità vitienologiche e contribuiscono a creare il ricchissimo patrimonio ampelografico regionale, sviluppatosi attraverso una storia più che millenaria con l'apporto di molti popoli e di culture diverse che hanno lasciato tracce durature su tutto il paesaggio agricolo.

Ancora oggi, ad esempio, è possibile ammirare le forme di allevamento di viti di Asprinio fra Aversa e Napoli, risalenti addirittura all'epoca etrusca!

In tale contesto i numerosi vitigni autoctoni campani – in questi ultimi anni fortemente rivalutati e apprezzati dal mercato mondiale – rappresentano un'espressione unica e originalissima di biodiversità. Sarebbe, pertanto, interesse dei produttori e delle strutture cooperative scegliere cloni e genotipi particolarmente interessanti al fine di valorizzare il germoplasma vinicolo, oltretutto per non perdere la variabilità genetica ed essere di continuo stimolo al rinnovamento della vitivinicoltura regionale. Fortunatamente, in questa regione, i vitigni cosiddetti migliorativi (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet Sauvignon ecc.) sono stati utilizzati pochissimo e introdotti solo per motivazioni meramente economiche.

È comunque utile ricordare che l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Napoli detiene una collezione di

42 varietà di viti minori sulle quali si sono compiuti e si compiono studi ampelografici, viticoli, enologici e sensoriali per conoscerne le attitudini produttive e qualitative e per valutarne la potenzialità nella trasformazione¹.

Nel panorama viticolo italiano la Campania costituisce dunque una riserva importantissima di varietà storiche, molte delle quali portate dai coloni greci e diverse presenti ancor prima dell'arrivo degli stessi.

In alcuni casi gli antichi vitigni si sono diffusi ed hanno acquistato fama, tanto da essere attualmente alla base della produzione di vini di grande pregio, quali Aglianico e Piediroso tra i vitigni a bacca nera, e Greco, Fiano, Falanghina, Asprinio, Coda di Volpe ecc., tra quelli a bacca bianca².

La Campania, oltre ad essere il regno della vecchissima varietà Aglianico, che si estende anche in Molise, Puglia e Basilicata, è pure la culla del Taurasi, la varietà di rossi più prestigiosa, la quale fa affidamento proprio sulla versatilità dell'Aglianico. Nel contempo, la messa a dimora di nuovi vigneti, effettuata già nel secolo scorso, ha portato di nuovo alla ribalta sia il Falerno rosso che il Falerno bianco, che hanno infine ottenuto il giusto riconoscimento DOC.

¹) Cfr. Boselli M., *Gli ambienti campani*, in Scienza A. - Boselli M., "Viti e vitigni della Campania, tremila anni di storia", Napoli 2003, p. 70.

²) Aita V., *La risorsa genetica della vite in Campania*, Presentazione, Napoli 2001, p. [3-4].





Storia della vitivinicoltura campana

Parte I

1) Le origini

Il nome Campania risale a circa cinque secoli prima di Cristo in riferimento al fertile territorio situato intorno a Capua, il cosiddetto *ager Campanus*. La Regione, definita dagli antichi *Campania felix* per i suoi terreni fertili e sempre baciati dal sole, è stata effettivamente uno dei primi centri di insediamento, di coltura, di studio e di diffusione della vite e del vino nel mondo.

Prima dell'eruzione del Vesuvio del 76 dopo Cristo, Pompei, la città consacrata ad Ercole, Venere e Bacco, era all'apice del suo splendore, tanto da essere considerata la capitale del vino del mondo allora conosciuto.

Relativamente alla sua viticoltura, tutta la zona di Pompei aveva risentito, nel corso dei secoli, di varie influenze, soprattutto greche ed etrusche, come attesta la sua storia e com'è pure confermato dai molti utensili provenienti dalla "casa di Menandro"³, i quali mostrano come le loro forme portino l'impronta di tradizioni greche, etrusche ed italiche. L'esistenza, in questa zona, di molte varietà di viti fu testimoniata anche da Virgilio quando ebbe a scrivere che queste erano numerose come la sabbia del deserto⁴.

³ È una grande *domus* urbana dell'antica Pompei, di proprietà di una famiglia benestante, che prende il nome dal commediografo greco Menandro, ivi raffigurato.

⁴ "... non v'è numero alle molte specie e ai nomi,/ e d'altra parte non importa sommare il loro numero;/ chi voglia saperlo, voglia anche conoscere/ quanti i granelli di sabbie del libico piano si agitano allo zefiro..." (Virgilio, *Georgiche*, II, trad. di L. Canali, Milano 1983, vv. 103-04, p. 199).

Tuttavia, se da quello che risulta da vari reperti archeologici sappiamo con certezza che nel vicino Oriente il vino era consumato fin dalla metà del III millennio a. C., per quel che concerne la sua produzione e il suo consumo nel Mezzogiorno d'Italia, i documenti esistenti si riferiscono unicamente all'età tardo-minoica e micenea mentre, riguardo della diffusione del mito del vino, dobbiamo rifarci all'epoca alla grande colonizzazione greca, che è compresa fra i secoli VIII e VI a. C.⁵

È interessante notare come nel basso Tirreno, fino a Napoli, la rotta del mitico Ulisse ripercorra le stesse tappe della colonizzazione greca. Significativo, a questo proposito, è il canto IX dell'Odissea, laddove viene descritta l'isola dei Ciclopi e l'ubriacatura di Polifemo, che ci fa comprendere come nel Mediterraneo, già fino da allora, fossero presenti due viticole: una ad Oriente, che produceva vini "forti e scuri", come il vino regalato da Marone⁶ ad Ulisse e che fa ubriacare Polifemo, ed una presente sull'isola dei Ciclopi⁷.

⁵ "La cronologia delle tappe di questa conquista progressiva dell'Occidente da parte dei Greci si può comunque circoscrivere nell'arco di circa 200 anni, tra il 750 a. C. ed il 540 a. C., date presunte, rispettivamente, della fondazione di Cuma e di Elea" (Scienza A., *Per una storia della viticoltura campana*, in Scienza A. - Boselli M., "Vini e vitigni della Campania, tremila anni di storia", Napoli 2003, p. 19). L'arrivo dei Greci in questi territori significò anche l'arrivo della viticoltura ellenica, evocata già dal nome stesso di Cratere dato dai Greci a quest'area, ossia all'intero arco di costa che si estendeva da Capo Miseno fino al promontorio di Sorrento (cfr. Mele A., *Viticultura nella Campania antica*, in "L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo", Simposio Internazionale, Conegliano (TV) 1998, p. 39).

⁶ Figlio di Evanto, sacerdote di Apollo, che era il dio protettore di Ismaro (Tracia). Il vino greco di Maronea era il più celebre dell'antichità e si produceva nelle zone costiere della Tracia. Marone, nipote di Bacco, aveva fondato la città sulle coste del mar Egeo dandole il suo nome e vi aveva piantato dei vigneti.

⁷ "... e dei Ciclopi alla terra giungemmo, arroganti e malvagi,/ che ... con le

Sulla stessa rotta della nave di Ulisse altri navigatori micenei, fenici e poi i primi coloni greci diffonderanno in seguito anche in Occidente, con i più pregiati vini greci, anche quelle tecniche di potatura e d'allevamento della vite dalla lunga e gloriosa tradizione, già presenti in Oriente⁸.

In realtà, la vite era presente nell'Italia meridionale ancor prima dell'arrivo dei Greci, soprattutto nei luoghi di civiltà etrusca e villanoviana⁹ e probabilmente era il risultato della domesticazione della vite selvatica che cresceva spontanea nei boschi di pianura: solo ai Greci spettò, in realtà, il grande merito di aver trasformato il vino da semplice prodotto alimentare a merce di scambio commerciale e di aver pure legato la bevanda ad un culto divino, vale a dire al dio Dioniso, protettore della viticoltura. Il culto greco per Dioniso, attraverso la mediazione degli Etruschi¹⁰, fu ereditato in seguito dai Romani, dai quali il dio stesso fu chiamato Libero e quindi Bacco.

proprie mani non arano o piantano seme:/ ché senza seme, tutto, senza opra d'aratro lì cresce:/ l'orzo, il frumento cresce, le viti che i grappoli pingui/ recan dell'uva, e Giove le nutre con l'onda piovana" (L'Iliade e L'Odissea, a cura di Romagnoli E., Bologna 1951, IX, vv. 105-109).

⁸ Cfr. Sereni E., *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, p. 135.

⁹ Fu la più importante cultura della prima età del ferro (secc. IX e VIII a. C.) in Italia, così chiamata dalla necropoli di Villanova, presso Bologna, scoperta nel 1853. Diffusa in Romagna, Toscana, Lazio e Campania (zona di Salerno), fu la prima civiltà italica con insediamenti urbani.

¹⁰ Anche se la produzione di vini era abbastanza scarsa nell'Etruria propriamente detta, dove si consumavano vini abbastanza ordinari, agli Etruschi spetta il merito di aver diffuso le buone tecniche vitienologiche nelle regioni da loro di volta in volta occupate (cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001, p. 28).

2) La viticoltura della Magna Grecia in epoca romana

Le varietà di vite, coltivate in epoca romana in Campania, sono state descritte e classificate, nel I secolo dopo Cristo, nella *Naturalis Historia* (libro XIV) del naturalista latino Plinio il Vecchio e nel *De re rustica* dell'agronomo Columella. Da entrambi gli autori esse vengono sistemate in tre classi: I) varietà di primo merito, comprendenti i vitigni che forniscono i vini più famosi (*Aminee* e *Nomentane*); II) varietà che uniscono una buona produttività ad una discreta qualità (*Murgetina minor*, *Argitis*, *Graecula*); III) varietà molto produttive, ma di scarsa qualità (*Scirpula*, *Holconia*).

In realtà, i vigneti della Magna Grecia in generale, e della Campania in particolare, si erano andati diffondendo in un periodo di tempo molto lungo (circa 500 anni), durante il quale avevano preso piede alcuni vitigni, come le *Aminee*¹¹ e il *Bibolino*¹², in contemporanea con le tecniche vitienologiche di origine greca¹³. A Phitecusa (oggi Ischia) gli scavi di Punta Chiarito hanno dimostrato che, alla fine del VII secolo a. C., i coloni avevano intrapreso in modo precoce la pratica della viticoltura con varietà locali addomesticate e coltivate su pali.

¹¹) Il nome pare derivi da una località della Campania, *Aminaea*, di incerta identificazione, che produceva questa qualità di vino. È la vite più lodata, l'unica anzi conosciuta dagli antichi.

¹²) Vitigno proveniente dalla città di Biblo (l'odierna Jbeil nel Libano settentrionale) e per questa sua origine chiamato anche fenicio; il suo vino era considerato uno dei migliori del Mediterraneo orientale ed era annoverato fra i famosi vini di Lesbo, Chio e Taso. Il *Bibolino* aveva un sapore dolce e mieloso ed era alla base dei più famosi vini di Tracia. Nel IV-III sec. a. C. era coltivato, in particolare, nel Siracusano.

¹³) Cfr. Scienza A, *Magna Grecia e Sicilia*, in "La vite e l'uomo dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie", Trieste 2004, p. 867.



All'età romana risale, inoltre, la fama di vini campani come il Massico, il Falerno, lo Statano, il Gaurano, il Caleno ed il Sorrentino. Nella zona di Sorrento e del Vesuvio dominava la vite "murgentina", originaria della Sicilia orientale, chiamata anche "pompeiana" perché trapiantata nell'agro di Pompei¹⁴. Secondo Plinio (XIV, 35), questa vite amava i terreni soleggiati e fertili ed era molto produttiva. Il suo vino era buono se invecchiato dieci anni al massimo.

Proprio di queste zone era pure la "vennuncola" o "numisiana", chiamata dai Campani anche "sorcola" e da altri "scapola", il cui vino, robustissimo, veniva chiuso in anfore dai vignaioli di quelle zone.

La presenza di vigneti d'élite in Campania non conosceva effettivamente eguali in tutta la nostra Penisola. Per i Romani i grandi vini erano, per l'appunto, quelli campani e la loro fama era dovuta soprattutto al vino Falerno che, secondo Virgilio non aveva nessun altro vino in grado di rivaleggiare con lui¹⁵.

Plinio legava la bontà di questo vino alle Aminee che, a causa della loro origine orientale¹⁶, anche durante il Medioevo facevano denominare "greci" i vini di questa zona.

Dal punto di vista storico vitivinicolo la zona più interessante della Campania era situata, in realtà, tra il monte Massico

¹⁴) È la varietà più riprodotta nei dipinti di Pompei ed era coltivata alle falde del Vesuvio.

¹⁵) "... e con quali versi dirò di te, / o retica? Tuttavia non contendere con le cantine falerne!" (Virgilio, *Georgiche*, II, vv. 95-96).

¹⁶) Anticamente erano dette aminee tutte le viti campane di origine greca perché si riteneva che fossero state portate in Italia dagli Aminei, il popolo pelasgico venuto, per l'appunto, dalla Grecia. Inizialmente furono piantate nella parte bassa del Golfo di Poseidone, in seguito furono ritrovate nel Golfo di Napoli (cfr. Scienza A. - Boselli M., *Viti e vitigni della Campania, tremila anni di storia*, Napoli 2003, p. 187).

e il fiume Volturno. Come narra lo storico Lucio Anneo Floro¹⁷, ai piedi del Massico s'era insediata, nel 318 a. C., la tribù Falerna, divenuta subito famosissima per la fertilità del suo territorio e per la produzione dell'altrettanto celebre Falerno di cui sopra.

In questa regione esistono testimonianze del culto del dio Libero (antico dio italico del vino), al quale erano offerti sacrifici prima della vendemmia, così come non mancano segni di rapporti con il mondo etrusco e con le tecniche di colture viticole italiche. Più tardi, con l'arrivo dei Greci, tali tecniche divennero più raffinate e il vino, da semplice prodotto alimentare, iniziò a trasformarsi in merce di scambio. La cultura della vite e del vino campano nasce quindi tra la cultura greca, che vede il suo centro in Cuma, e la cultura etrusca, il cui centro è invece nell'antica Capua.

Nella pianura campana, occupata da Cuma e chiamata Flegrea fin dal VII sec. a. C., la viticoltura era effettivamente presente, testimoniata da Plinio e da Columella e da vari altri Autori del mondo greco e latino, quali Catone, Varrone, Strabone, Ateneo ecc.

I vini del Massico erano rivali di quelli prodotti dai vigneti del monte Gauro¹⁸ di fronte a Pozzuoli e a Baia. Anche i vini dello Statano, confinanti col Falerno, avevano raggiunto un primo posto, gareggiando col vino di Cales, con quello di Fondi e con altri dei dintorni di Roma.

Nella Campania, inoltre, accanto a vini abbastanza recenti come il Trebellico e il Trebulano, erano sempre assai rinomati i Trifolini¹⁹.

¹⁷ Storico latino del I-II sec. È autore di una storia di Roma dalle origini ad Augusto (*Epitome*, in 2 libri).

¹⁸ L'uva del monte Gauro, l'odierno monte Barbaro, vicino a Cuma, era detta "calventina" (Cfr. *Plin.*, XIV, 38).

¹⁹ Prodotti, sempre, da vigneti situati fra Cuma e il monte Gauro. "Io, del





3) Le viti Aminee e il Falerno

Nell'ambito della viticoltura antica, italica e campana, un posto importante hanno le viti Aminee, citate dallo scrittore latino Varrone²⁰, e dagli altri antichi Autori di cui sopra, i quali ebbero a formulare diverse ipotesi sull'origine del nome: alcuni pensavano che fossero chiamate *Amineae* perché prive di minio e producevano vino bianco; altri credevano che il nome derivasse dagli Aminei, un popolo di origine pelasgica giunto dalla Tessaglia; altri ancora lo ritenevano, invece, derivato dalla regione Aminea, situata nel luogo in cui fu in seguito collocata la città di Falerno; recenti scavi nella necropoli di Pontecagnano (Salerno) hanno consentito, infine, di collocare in questa località l'antica città di Aminea.

Plinio, fra le molte varietà di viti, assegnava il primo posto assoluto alle Aminee, per la robustezza del loro vino, che migliorava con l'invecchiamento, e ne citava cinque varietà: la "germana minore", la vera Aminea, dai piccoli acini; la "germana maggiore", dai grossi acini; la "gemella minore" e la "gemella maggiore", che dovevano il nome ai grappoli sempre doppi; infine la "lanosa" (così chiamata per le foglie ricoperte di lanugine) che era la prima a maturare, ma anche la prima a marcire.

Anche l'agronomo Columella citava le Aminee affermando che esse superavano tutte le altre viti per il sapore benché, in realtà, paragonate fra di loro, degenerassero e dessero un vino, ora più, ora meno buono. Anch'egli citava cin-

Trifolio, sono il re dei vini, / lo dichiaro. Essere il settimo mi basta. (Marziale, *Epigrammi*, XIII, 114, trad. G. Ceronetti, Torino 1964).

²⁰⁾ "Se un terreno è ottimo per il vino ed esposto al sole, vi si deve piantare la piccola uva aminnea, ambedue le eugenie e la piccola rosatella. Se il suolo è piuttosto grasso, vi si pianta aminnea grande o la murgentina, l'apicia e la lucana" (*De re rustica*, I, 25).

que varietà, ma ne definiva vere solo due: la grande e la piccola. Quest'ultima fioriva presto e sopportava meglio piogge e venti; la grande, che produceva meno e doveva essere coltivata in terreni fertili, si riconosceva dai tralci abbondanti e dalle dimensioni delle foglie e dei grappoli. Delle due il vino più gustoso era quello della minore²¹.

Tra le Aminee erano molto famose le gemelle: la più piccola delle due è stata citata spesso dagli antichi autori anche perché era il vitigno base per la produzione dei famosi vini di Sorrento, il cosiddetto *Surrentinum*, e del Vesuvio, il *Vesuvianum* delle pendici del vulcano stesso.

Plinio riteneva che le uve Aminee fossero in assoluto le migliori e le metteva al primo posto tra le uve indigene italiane. Ritenendole autoctone, ribadiva involontariamente quanto fosse lontana nel tempo la loro provenienza dalla Tessaglia.

In Campania la vite Aminea ebbe una grande diffusione: dal Vesuvio si diffuse nell'*ager Falernus* (territorio di Falerno, situato tra il Lazio e il fiume Volturno, ai piedi del monte Masico), divenendo così uno dei vitigni base per la produzione del famoso *vinum Falernum*²², di cui diremo anche in seguito. Alcuni ritengono che fra le Aminee vi sia anche il moderno "Greco", coltivato soprattutto nella zona di Tufo: proprio per questo il vino ha preso il nome di "Greco di Tufo".

²¹) Columella, *L'arte dell'agricoltura*, Torino 1977, III, pp. 175-177.

²²) Era il vino più apprezzato e più costoso del mondo romano, come testimoniano le frequentissime citazioni negli scritti di Marziale, Orazio e Plinio. Viene descritto come *severus* (denso), *fortis* (forte), *ardens* (alcolico), *niger* (di colore molto scuro): queste proprietà si facevano più marcate con l'invecchiamento, quando il vino diventava più amaro ed allora lo si mitigava con del miele (cfr. Scienza A., *Magna Grecia e Sicilia*, in "La vite e l'uomo dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie", a cura di Del Zan F. - Failla O. - Scienza A., Trieste 2004, p. 872).

Fonti antiche affermano che la vite Aminea andava normalmente maritata all'albero; nell'*ager Campanus* essa era arbustiva e maritata al pioppo; nell'area capuana il vino era prodotto da viti pure maritate ad albero; a Cuma essa era coltivata ancora su albero, come attesta Columella (III, 2, 9). Plinio il Vecchio (XIV, 21), a sua volta, confermava l'attitudine delle Aminee ad essere coltivate sugli alberi o con altre forme espanse, come le pergole (*in pergulis*), ed anche la capacità di produrre un ottimo vino, chiaro e alcolico, dal sapore aspro ma dal lungo invecchiamento²³.

Al gruppo delle Aminee potrebbe appartenere anche l'Aglianico, sia perché partecipava alla produzione del Falerno, sia perché lo si trovava nelle stesse zone in cui crescevano le Aminee.

Dopo le Aminee Plinio assegnava il secondo posto alle Nomentane, dal legno rossastro, resistentissime alle gelate, mentre il terzo posto andava alle Apiane, dal sapore di moscato, il cui nome derivava dalle api, ghiottissime della loro uva.

Le tre varietà di viti da Plinio sopra citate erano esclusivamente viti indigene della nostra Penisola ed erano anche le più famose, mentre tutte le altre provenivano da diverse altre zone.

Accanto alle Aminee, in epoca romana, il vino per eccellenza era il famoso Falerno, di cui già s'è detto, che traeva origine dalla "vite falerna" con le varietà *Faustinianum*, *Caucinum* e *Massicum* delle pendici del Monte Massico, ma anche *Statanum* e *Calenum*, i quali, pur originati dagli stessi ceppi e partecipi dello stesso ambiente pedologico e climatico, essendo prodotti nell'*ager Calenus* non potevano essere chiamati "vini falerni", ma dovevano prendere il nome dal territorio d'origine.

²³) Cfr Fregoni M. - Amodio G., *La viticoltura all'epoca di Pompei*, in "L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo", Simposio Internazionale, Conegliano (TV) 1988, p. 250.

Il Falerno era prodotto in un'area ristretta corrispondente, come già s'è accennato, all'*ager Falernum* (attuali territori dei Comuni di Falciano del Massico e di Carinola) e alle pendici del Monte Massico.

La *vitis Falerna* era, infatti, talmente integrata con il suo specifico ambiente climatico e pedologico che, trapiantata altrove, come hanno sempre tentato di fare i produttori di questo speciale vino, velocemente degenerava (v. Plinio, XIV, 38). Inoltre, le caratteristiche di questa vite di "maritarsi" ad alberi di sostegno, in particolare al salice, il sapore aspro della sua uva e la profonda interazione con l'ambiente hanno accreditato l'ipotesi che si trattasse di un vitigno indigeno in origine selvatico del tipo "labrusca", poi addomesticato e portato a rinomanza dai coloni romani²⁴.

Il Falerno era un vino di altissimo pregio, che manteneva inalterato nel tempo tutto il suo "potenziale economico": se, infatti, nel I sec. d. C., veniva valutato quattro volte un vino "comune" e il doppio di un vino "di qualità", tre secoli dopo il rapporto di valutazione è ancora lo stesso, come si evince dall'"Editto dei prezzi" di Diocleziano²⁵. All'epoca, dieci anni erano sufficienti perché diventasse "bevibile", mentre raggiungeva l'apice del gusto tra i quindici e i vent'anni!

La fortuna commerciale del Falerno, ma anche quella di altri due famosi vini, quali il Cecubo e l'Albano, era legata al fatto che, verso il 130-120 a. C., a Cuma, Pozzuoli, Capo Miseno e Formia c'erano molte ville marittime nelle quali questi vini erano consumati, essendo le stesse molto vicine ai luoghi di produzione.

²⁴) Cfr. Guadagno G., *I vini della Campania dai Romani alle soglie del Terzo Millennio*, Rivista Storica del Sannio, n° 8, s. I. 1997, p. 248.

²⁵) Cfr. Guadagno G., *ib.*





Parte II

Si può far risalire al II secolo dopo Cristo l'inizio della grande crisi dell'agricoltura e della viticoltura romane che sarebbe andata sempre più aggravandosi culminando infine col tracollo dell'Impero Romano d'Occidente. In Campania il fenomeno aveva assunto una forma particolarmente grave a causa dello spopolamento e del conseguente abbandono delle campagne, dovuti soprattutto alle guerre e alle epidemie. Fortunatamente la religione cristiana (che aveva ormai "conquistato" molta parte del mondo allora conosciuto), proprio grazie ai suoi riti che avevano reso indispensabile la presenza del vino, ebbe un ruolo fondamentale nel preservare la coltura della vite e la vinificazione.

Dopo le invasioni barbariche dei Goti e dei Visigoti dei secoli V e VI, seguì l'invasione dei Longobardi che nel 571 fondarono a Benevento il regno della *Langobardia minor* e svilupparono l'agricoltura apportando nuove colture e dando un ulteriore impulso anche alla viticoltura con l'introduzione di alcuni vitigni di origine pannonica²⁶. I nuovi dominatori apprezzavano a tal punto la vite e il vino, da comminare pene severe a chi rubava uva o pali per le viti (v. editto di Rotari del 643).

La viticoltura tornò ad essere un'attività economica fiorente durante l'età carolingia, con la vite coltivata di nuovo in aperta campagna ad opera soprattutto degli ordini monastici, benedettini in primis. Ad una viticoltura ecclesiastica si affiancò una viticoltura laica e signorile in previsione di sicuri guadagni, seguita da una viticoltura borghese e di conseguenza anche un più ampio consumo di vino in età basso-medioevale. In quell'epoca anche in Campania la vitivinicoltura assunse dimensioni mai raggiunte prima.

²⁶) Cfr. Scienza A., *Per una storia*, p. 36.

La situazione ebbe a cambiare in seguito alla diffusione in Italia della peste nera del 1348 e alla cosiddetta “rivoluzione dei noli”²⁷ che portarono all’abbandono di molti vigneti; vennero allora favoriti in modo particolare i *vini greci* provenienti da Posillipo e Resina (oggi Ercolano) e i *vini latini* della zona di Salerno e dell’isola d’Ischia, che conquistarono quote di mercato inglese e francese in concorrenza con le Malvasie di Cipro, di Creta e del Peloponneso.

Napoli, in particolare, divenne il porto più importante per l’esportazione di vino verso il Nord Italia e l’area aragonesa-balearica: si trattava di vini in parte prodotti in Campania e in Calabria, ma anche provenienti da Cipro, Morea²⁸ e Costantinopoli. La fama di questi vini era così grande che a Firenze le *Malvasie* e le *Romanie* (i vini di Morea) potevano essere venduti solo dai Grecaioli²⁹.

L’inizio dell’età moderna segna una contrazione dei consumi pro capite di vino, accompagnata tuttavia da una migliore qualità e dalla presenza sul mercato di molte più varietà: la fama dei vini campani, che arrivavano alla corte papale nel XVI secolo, è testimoniata dall’opera “I Vini d’Italia” di Sante Lancerio, il bottigliere di Papa Paolo III Farnese³⁰, nella quale sono elencati e stimati 53 vini italiani, di cui ben 18 (!) campani.

²⁷⁾ Dopo la piccola glaciazione verificatasi nel secolo XIII, il vino divenne un bene di lusso e perciò di grande valore commerciale: non potendolo produrre in proprio, si ricorse pertanto ai vini d’importazione.

²⁸⁾ Fino al secolo XIX ebbe questo nome una penisola del Peloponneso.

²⁹⁾ Erano i produttori campani di vini cosiddetti greci.

³⁰⁾ Alessandro Farnese (Canino 1468 - Roma 1549), eletto Papa col nome di Paolo III nel 1534, convocò il Concilio di Trento (1545) e diede poi inizio alla Controriforma.

Tra questi spiccano i “grechi”³¹ di Somma, Posillipo, Ischia, Torre Annunziata e Nola, tutti meritevoli di citazione per la loro bontà: il Greco di Somma, proveniente a quel tempo “dalla montagna di Somma, distante da Napoli 12 miglia”, che Sua Santità usava bere ad ogni pasto e ne voleva anche nei suoi viaggi, pur preferendolo vecchio di sei o di otto anni perché così era “più perfetto”³²; il Greco d’Ischia, proveniente dall’isola omonima; il Greco di Posilico, molto delicato perché pativa nel trasporto via mare e si guastava quando faceva molto caldo; il Vino Mazzacane proveniente da Vico (oggi Massalubrense) e da Sorrento, ottimo in estate per scacciare la sete, soprattutto di sera; il Vino Asprino, in particolare quello di Aversa, buono anche perché lodato dai medici; il Vino Coda di Cavallo, molto dolce e buono, insuperabile in inverno; il Vino di Salerno “una sorte di vino molto delicato, e ricercato, tanto il verno quanto la state, da Principi et da Prelati”; il Vino Aglianico, carico di colore che veniva “dalla montagna di Somma, dove si fa il buon Greco”; il Vino Fistignano, prodotto anch’esso nei dintorni di Somma, che Sua Santità beveva volentieri rendendogli onore.

Giungeva a Roma, sempre dagli stessi luoghi nei pressi della montagna di Somma, ma in quantità inferiore agli altri, anche il vino detto Lagrima sempre ben accetto dal Papa.

³¹⁾ “Si direbbero “greche” le uve, quindi “greco” il vino, perché sarebbero quelle introdotte a partire dall’VIII sec. a. C. dagli antichi Greci nella loro espansione dalla madre-patria nelle plaghe dell’Italia meridionale, ovvero “Magna Grecia”(Guadagno G, *I vini*, p. 250). Rispetto ai vini latini, ritenuti di qualità più scadente, il “vino greco” era di qualità migliore e perciò più ricercato. Nel XV secolo lo si importava pagando la gabella che a Napoli sarà del doppio rispetto a quella dei “vini latini”.

³²⁾ Cfr. Lancerio S., *I Vini d’Italia...*, a cura di G. Ferraro, Alpignano (TO) 1991, pp. 65-66.

Sul finire del secolo XVI viene pubblicata a Roma la “Storia dei vini d’Italia” di Andrea Bacci, dove i vini campani sono oltremodo lodati, in particolare i vini dei dintorni di Napoli, quali il Greco, il Lacrima, l’Amineo, il Chiarello o Chiaretto, la cui abbondanza dava origine ad un’annuale importazione a Roma con relativi grossi guadagni³³.

Dopo la crisi del 1600, legata alla rivolta antispagnola di Napoli e alla peste del 1656, nel secolo successivo si nota una ripresa della viticoltura con la costruzione di grandi torchi, come quello del Convento dei Padri Liguorini a Ciaroni di Mercato San Severino e presso la Certosa di Padula nel Salernitano.

Nel secolo XVIII la coltura della vite in Campania subisce un ulteriore declino dovuto a una serie di cause, quali la moda di consumare vini francesi e greci, la forte pressione fiscale della Spagna, il ritorno al sistema feudalistico del Regno di Napoli ecc. Tuttavia, se fino alla prima metà del secolo XIX la viticoltura europea era rimasta perlopiù legata a tradizioni antichissime, risalenti direttamente alle tecniche agricole illustrate da Columella e da altri autori latini, nella seconda metà del secolo essa venne del tutto rivoluzionata da tre grandi flagelli provenienti dall’America del Nord (le cosiddette “malattie mericane”) e importati insieme alle viti, dal nome scientifico di Oidio, Fillossera della vite e Peronospora.

Nel 1851 l’epidemia di oidio colpì la viticoltura campana danneggiando e distruggendo i vigneti non solo in una vasta area intorno al Golfo di Napoli, nelle isole, sul Vesuvio e nella pianura campana, ma dilagando anche nelle regioni limitrofe. Benché verso la metà del secolo le varietà di vitigni presenti in Campania fossero davvero moltissime, tutto fu az-

³³⁾ Cfr. Bacci A., *Storia naturale dei vini...*, libro V, Torino 1990, p. 15.

zerato pure dalla fillossera, che distrusse l'intero patrimonio viticolo regionale, costringendo i contadini ad un rinnovo dei vitigni con l'innesto di viti europee su quelle americane³⁴.

Nel contempo la fondazione della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino aveva pure dato una grande spinta alla rinascita della viticoltura campana del primo Novecento. D'altra parte, la lentezza con la quale il contagio della fillossera stava distruggendo la viticoltura di questa regione, in confronto a quello che stava accadendo nell'Italia del Nord e in Francia, aveva causato un improvviso incremento della domanda di vino campano, al punto che nel 1913 la regione d'Italia con la maggiore produzione di vino è proprio la Campania!

Tuttavia, mentre le varie regioni viticole europee stavano completando il rinnovo della loro viticoltura, in Campania i nuovi impianti non furono rifatti subito su piede americano e subirono perciò, in modo pesante, gli attacchi della fillossera; questa calamità, insieme alla II guerra mondiale e allo spopolamento delle campagne, ebbe a causare un forte calo di produzione vitienologica.

In questi ultimi decenni la Campania sta finalmente tornando a svolgere un ruolo importante nel settore vitivinicolo, dando nuovo slancio allo studio ampelografico e alle iniziative di selezione clonale per consentire la piena valorizzazione del suo importante patrimonio varietale.

Nel concludere questo breve excursus di storia della viticoltura campana, possiamo ancora aggiungere che, per quanto concerne i vitigni attuali, non è ipotizzabile alcun loro col-

³⁴) Per curiosità si deve segnalare che nel 1848, sulle pendici del Vesuvio, si coltivava già la "vite americana" con il nome di "uva Regina Isabella", dopo essere stata introdotta, all'inizio, come pianta esotica nell'Orto Botanico di Napoli (cfr. Guadagno G., *I vini*, p. 255).

legamento con quelli d'epoca romana, i quali non potrebbero di certo essere giunti inalterati fino a noi, mentre è sicuramente da elogiare l'impegno profuso nell'arco dei secoli dai viticoltori per far sì che varietà come l'Aglianico, il Greco, il Fiano, l'Asprinio, la Falanghina ecc., nel passato stima e vanto della vitienologia campana, arrivassero a dare prodotti di qualità tanto pregiata.

Attualmente, a causa dei profondi mutamenti storici e sociali dell'intero secolo XX, i viticoltori campani, così come quelli delle altre regioni in generale, si trovano di fronte a problemi sempre nuovi che non sono in grado di risolvere del tutto. Pertanto si auspica che i produttori, nonostante le loro siano scelte difficili e impegnative, sappiano avere la meglio nella lotta biologica, nei riguardi del clima, dei parassiti e di tanti altri aspetti non meno importanti, concernenti la salute della vite e le tecniche ottimali per la sua coltivazione.





I vini del Distretto di Napoli durante il Regno delle Due Sicilie

Durante il Regno delle Due Sicilie in Campania, e nel Napoletano in particolare, la vite si coltivava ovunque, tranne nei luoghi selvosi e nella pianura a est di Napoli, dove si trovavano perlopiù campi e orti.

Nel Distretto di Napoli i vitigni erano molto numerosi ed anche molto differenti fra loro, soprattutto nel frutto; parecchi erano autoctoni, ossia non si trovavano né nell'Italia del Nord, né al di là delle Alpi, mentre alcuni si potevano distinguere l'uno dall'altro per qualche lieve diversità nei tralci o nelle foglie, ma nessuno per l'epoca della fioritura perché, già da molto tempo, si potevano osservare "più che cento sorte di vitigni, tra nostrali ed esotici, posti nel medesimo suolo, fiorire tutti al tempo istesso... e molti abbonire loro frutti chi prima chi dopo"³⁵.

Allora le uve erano divise in tre categorie: uve da tavola o mangerecce, uve da vino e uve sia da pasto che per la vinificazione.

Tralasciando la prima categoria, diremo che fra le uve da vino erano da includere in particolare l'*uva greca*, dai grappoli piccoli o medi e allungati, acini piuttosto radi, rotondi e piccoli, di colore tra il bianco e il biondo, con buccia dura contenente una polpa poco succosa ed aspra. Era questa l'uva che dava quel vino tanto pregiato, chiamato da alcuni "lagrima" e da altri "greco", che si coltivava soprattutto nei terreni posti intorno al Vesuvio e al Monte Somma.

Seguiva poi la *pignola* o *glianica*, la migliore uva da tavola ma che, se usata per la vinificazione, o veniva subito dopo

³⁵) Cfr. Gasparini G., *Osservazioni su le viti e le vigne del Distretto di Napoli*, in "Annali Civili del Regno delle Due Sicilie", Napoli 1844, p. 60.

la greca, o le stava alla pari; essa superava ogni altra uva nera perché dava un vino asciutto, poderoso, resistente e di sapore gradevole, inoltre serviva per fare l'ottimo vino chiamato "lacrime nera", detto del Monte di Procida.

La *sangiovese*, dai grappoli medi e dagli acini neri, fitti, piccoli e rotondi si coltivava soprattutto a Portici e a Resina, mentre l'uva *dolcetto di Piemonte* nera, con acini medi o grandi, rotondi e col picciolo di color rosso, era stimata quasi quanto la pignola per il suo vino gentile e altresì più vigoroso.

La *colagiovanni* nera aveva grappoli lunghi, acini fitti e rotondi ed era coltivata, come la precedente, nei dintorni del Vesuvio, mentre la *rossana di Nizza* bianca, con grappoli piccoli e acini pure piccoli, acquosi e dolci, maturava verso la fine di agosto.

La *colorino* nera aveva acini piccoli, non fitti ed era simile all'uva selvatica, poco dolce. L'*uva spina* aveva grappoli grandi con tantissimi racimoli e acini neri, fitti, rotondi e piuttosto piccoli.

La *malvasia* dai grappoli ramosi e dagli acini piccoli e poco acquosi, cominciava a maturare verso la metà di settembre, mentre la *mastina*, il cui vitigno aveva del selvatico, era coltivata nei dintorni di Portici e produceva grappoli di media grandezza con acini piccoli, rotondi e neri che davano un vino asciutto e resistente.

Gli agronomi dell'epoca, consapevoli che la vite vuole un clima caldo e un terreno asciutto ed esposto al sole, vedevano nei pressi di Napoli le condizioni ideali perché qualsiasi tipo di vitigno vi potesse produrre un vino forte e resistente. Essi erano pure dell'idea che, a seconda di come si presentava il suolo, ossia di come esso fosse nella vicinanza di un vulcano e di fonti di calore e fuoco sotterranei, così dovesse essere anche il vino che lì era prodotto³⁶.

³⁶⁾ Gasparini G., *Osservazioni*, p. 66.

Nel Distretto di Napoli, in realtà, i vini più pregiati erano principalmente quattro: un vino eccellente chiamato *greco*, un vino leggerissimo e acquoso che il popolo chiamava *marano*, un altro molto dolce, detto *lambiccato* e il vino prodotto con l'uva migliore fra le altre qualità, che era chiamata *catalanesca*³⁷.

Il vino greco, cui già s'è accennato, era di colore roseo, alcolico e resistente. Il greco schietto si faceva solo con l'uva greca (di cui sopra) e a Portici e a Resina esso era chiamato *lagrima*; lo si poteva fare anche mescolandovi altre uve bianche e allora veniva detto *mezza lagrima*. Quest'ultimo però era più o meno pregiato a seconda della quantità dell'uva greca e della qualità delle altre uve utilizzate.

Il *lambiccato* era una specie di liquore vinoso molto dolce, un misto fra vino vero e proprio e mosto, col quale si correggevano vini guasti o sul punto di mutare. Si faceva con uve dolci e precoci, come la moscatella mescolata con altre, ma soprattutto si usava la *lugliesa*, così chiamata perché iniziava a maturare verso la fine di luglio ed era dolce di sua natura.

³⁷⁾ Gasparini G. *ib.* Questa vecchia varietà da tavola presentava grappoli lunghi, con acini grossi e tondi dalla buccia dura, color perla e aveva una maturazione tardiva (cfr. Cosmo I. - Calò A. - Egger E., *Catalanesca bianca*, in "Principali vitigni da tavola coltivati in Italia", Treviso 1975, p. 1).

I banchetti della Napoli borbonica

Al tempo della dominazione borbonica la gastronomia del Regno di Napoli non poteva essere disgiunta dalla prosperità dei luoghi, visto che un pranzo a Torre Annunziata con la tavola in riva al mare o una semplice colazione sulle pendici del Vesuvio costituivano sempre e comunque un evento indimenticabile. La natura con i suoi prodotti, come pure i reperti archeologici e le bellezze naturali, erano i protagonisti indiscussi della città e dei suoi dintorni.

Sia nel Settecento che nell'Ottocento napoletano i viaggiatori e i visitatori che si recavano a Pompei e ad Ercolano, a Capodimonte o a Portici o nella più distante Caserta non potevano fare a meno di ammirare ed apprezzare l'affascinante connubio esistente fra le bellezze dei luoghi, la fertilità del suolo e la bontà delle primizie e dei prodotti naturali. Anche a riguardo delle feste e dei fastosi pranzi tenuti alle corti di Napoli e di Caserta, a Portici, nei palazzi di città o nelle ville dei dintorni del Vesuvio, ci sono giunte interessanti descrizioni e riflessioni, dalle quali traspare la volontà e lo sforzo "messo in atto per portare anche la tavola ed il nutrirsi al livello degli elementi più belli ed affascinanti di Napoli e del suo regno³⁸⁾".

La nobiltà napoletana amava ricevere i viaggiatori alloggiati che giungevano in visita ed offriva loro banchetti sontuosi che destavano stupore sia per il fasto della tavola che per la qualità delle vivande. La gastronomia del Regno, dopo aver rielaborato e fatto proprie le delicatezze e le novità della cucina francese, aveva acquisito una propria autonomia ed elevatezza divenendo una delle attività più raffinate: vini eccellenti accompagnavano pasticci e timballi, carne e caccia-

³⁸⁾ Riccio R., *A tavola con i Borboni*, Bologna 2002, p. 11.



gione, pesce, verdure, dolci e sorbetti, autentiche prelibatezze della tradizione partenopea.

Anche se nessuno può dircelo con certezza, appare evidente che i Borboni, che vissero stabilmente tra Napoli e Caserta, bevessero prevalentemente i vini della Campania: di sicuro l'*Asprino*, il *Mangiaverra*, il *Falerno*, il *Pellagrello*, il *Conca*, tipici del Casertano; quindi l'*Aglianico*, il *Greco d'Ischia*, il *Coda di Cavallo* nonché altri, e di sicuro il *Lacrima Christi*, un vino che andava per la maggiore.

“Con una certa probabilità – omaggio di qualche cortigiano – dovettero assaggiare anche alcuni vini generosi della Calabria, ad esempio il *Chiaretto di Cerillo*, e qualche buona *Vernaccia* e *Moscatello*. Dalla Puglia ... il vin bianco di *Sansevero*; ed ancora i diversi *Primitivi* ed *Aleatici*, e gli ormai scomparsi *Torre Giulia*, *Santo Stefano*, *Apulia...*”³⁹.

Nel contesto di cui sopra, il ritrovarsi in una situazione di convivialità facilitava pure lo scambio di idee, di gusti, di letture e di modelli culturali oltrepassando, per così dire, anche il mero aspetto enogastronomico, divenuto ormai oggetto di comunicazione e di scambio. Per lo straniero, che giungeva a Napoli e partecipava ai suoi fasti, i sapori e i profumi delle vivande costituivano, in realtà, un'esperienza unica, degna di essere ricordata alla stregua delle molteplici cose viste e ammirate.

Fra le varie ricette della Napoli borbonica spiccano in particolare quelle a base di carne di animali domestici e di selvaggina; fra queste ultime vi era il cinghiale stufato, che rappresentava l'eccellenza nei banchetti di corte ed era apprezzato soprattutto se servito con salsa agrodolce, fatta

³⁹) Coria G., *Il vino prima, durante e dopo i Borboni*, in “La cucina delle Due Sicilie dall'antichità ai Borboni”, Atti dei XIII Convegno Internazionale sulla civiltà della tavola, Milano 1993, p. 125.

ispessire con un buon vino bianco del tipo Falanghina o Greco di Tufo.

Il vino bianco secco, come il Solopaca e il Falanghina, era spesso presente nelle ricette di selvaggina (v. beccacce al forno) o nei timballi (v. timballo di maccheroni), mentre per gli squisiti dessert il Marsala e lo Zibibbo costituivano ingredienti ideali.

Ma la cucina napoletana dell'epoca non aveva rivali in Italia e in Europa soprattutto per quel che concerneva la produzione di sorbetti e gelati a base di neve (sic!), che erano consumati da tutti gli strati della popolazione: nessuno, nemmeno il napoletano più indigente sapeva rinunciare al suo dessert quotidiano a base di neve in sorbetto o di acqua e limone ghiacciata.

L'ideazione e la preparazione di queste specialità era considerata, in realtà, una sorta di innata capacità nazionale che "permetteva di sviluppare una vera e propria attività commerciale in grado di incrementare l'economia di paesi siti sulle gioaie della penisola Sorrentina e di vari altri luoghi montuosi, in cui era possibile raccogliere la neve d'inverno...⁴⁰".

Infine è necessario ribadire che la cucina della Napoli borbonica, sia quella fastosa dei grandi banchetti sia quella semplicissima della maggior parte della popolazione, disponeva sempre di prodotti di elevato livello e che anche "quei vini da taglio che si producevano nel Meridione – e verso i quali si è sempre nutrito un ingiusto pregiudizio – altro non erano che vini ricchi di tutto (tannini, alcole, colore, profumo, gusto) al punto che servirono per correggere, migliorare completare la grande massa di vini del Settentrione o di Francia⁴¹.

⁴⁰) Riccio R., *A tavola*, pp. 95-96.

⁴¹) Coria G., *Il vino*, p. 127.

I vitigni campani

La Campania un tempo abbondava di vini illustri, di vini nobili con numerosi quarti di nobiltà: le cronache e le storie erano piene di falerno, di cecubo e soprattutto di greco. Il Lazio e la Campania, del resto, erano la vigna di Roma⁴². Al giorno d'oggi, benché il confronto dei vini dei Romani con quelli attuali possa sembrare azzardato, si va tuttavia sempre più assistendo ad una vera e propria rinascita della vitivinicoltura campana, visti anche i consensi che la produzione enologica regionale sta riscuotendo sui mercati più qualificati. Questo successo è dovuto sia alla qualità del prodotto, sia alla spiccata tipicità di vini derivati da un ambiente ricco di varietà uniche e caratteristiche.

Attualmente, nella parte settentrionale della regione, sui declivi vulcanici dei monti Aurunci si coltivano Aglianico, Piediroso, Falanghina e Primitivo, tutte uve alla base dei vini DOC "Falerno del Massico". Nelle zone alluvionali della valle del fiume Calore e nel Sannio predominano i vitigni a bacca bianca, quali Falanghina, Malvasia e Trebbiano, mentre fra i rossi più diffusi spiccano Aglianico, Piediroso, Sciascinoso e Sangiovese.

Nel Casertano e in alcuni comuni del Napoletano si coltivano l'Asprinio ed anche altri, più recenti, quali Coda di Pecora, Casachecchia e Pellagrello. Le colline avellinesi dell'Irpinia si sono rivelate una zona assai vocata per la riscoperta

⁴²⁾ Cfr. Consiglio A., *Campania*, in Veronelli L., "I vini d'Italia", Roma 1961, p. 309.





abbastanza recente e relativa valorizzazione di vitigni locali, quali Fiano, Greco di Tufo⁴³, Piediroso, Aglianico. Quest'ultimo dà origine, nel territorio di Taurasi, all'omonimo vino DOCG, da annoverarsi tra i migliori vini rossi italiani da invecchiamento.

La fascia costiera e le isole del golfo di Napoli sono caratterizzate da terreni vulcanici o da strutture rocciose sedimentarie, come nel Sorrentino, a Capri e ad Ischia, ove le viti si coltivano su terrazze. Qui si producono uve soprattutto a bacca bianca, quali Biancolella, San Nicola, Biancatenera ecc. e Livella, a bacca rossa.

Sulle pendici del Vesuvio si produce uno dei più famosi vini campani, il "Lacryma Christi", nelle tipologie "bianco", "rosa" e "rosato". Dal Cilento, infine, provengono soprattutto i rossi Aglianico, Piediroso e Primitivo, mentre fra i bianchi prevalgono Fiano, Greco e Malvasia, accanto a Trebbiano.

L'**Aglianico** è uno dei vitigni meridionali a bacca nera più antichi. Fu portato in Campania dai coloni greci nel VII-VI sec. a. C. e pare che il vitigno attuale coincida proprio con quello già descritto da Plinio, in quanto le odierne zone di coltivazione sono rimaste in pratica le stesse. Inoltre, in alcune zone della provincia di Avellino e della Basilicata, l'Aglianico è ancora chiamato "Ellenico" o "Ellanico". "Di buon

⁴³⁾ Con il termine "Greco" vengono chiamate alcune varietà presenti nell'Italia meridionale, caratterizzate da differenti toponimi a seconda della zona di diffusione. Per la Campania Sante Bordignon riporta, oltre al "Greco del Vesuvio" e al "Greco del Torre" (Napoli) il "Grieco" (Avellino) e il "Greco di Tufo" (di cui diremo in seguito più a lungo), tipico delle province di Avellino e Benevento. (cfr. Bordignon S., *"Greco" (o Greco di Tufo)*, in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Vol. III, Treviso 1964, p. 3).

nerbo soprattutto quand'è prodotto in occasione di una vendemmia asciutta, non però di una che sia stata umida... Allora riesce profumato e succoso, di buon sapore, molto dolce e stabile, ricco di nutrimento"⁴⁴.

La sua fama, col passare dei secoli, è andata sempre più crescendo, così come la sua diffusione in molte zone del Meridione, dove si sono via via distinti vari biotipi, ciascuno peculiare della propria zona di origine: *Aglianico di Taurasi*, *Aglianico di Napoli*, *Aglianico del Vulture* ecc.

L'Aglianico è adatto all'invecchiamento. Il colore è rosso rubino intenso, l'odore vinoso fresco e profumato che muta con l'età in una fragranza persistente di marasca e di viola.

Il grappolo è medio, conico, mediamente serrato; l'acino è piccolo, con buccia pruinosa di colore blu-nero; la polpa è succosa, molle, di sapore neutro.

Anche le origini del **Greco** o **Greco di Tufo** risalgono ad epoca remota. Pare venisse coltivato sulle pendici del Vesuvio circa un secolo prima di Cristo e deriverebbe dalla Aminea gemella minore (già citata da Plinio e da Columella). Era indubbiamente un vitigno di eccezionale valore, come attestato sia da Sante Lancerio sia da Andrea Bacci⁴⁵.

Attualmente il vitigno è raccomandato per tutte le province della Campania e in alcune aree delle regioni limitrofe, anche se la culla della sua coltivazione rimane pur sempre la zona di produzione del vino DOC *Greco di Tufo*, che comprende solo 8 comuni, tutti in Irpinia. Assieme al Fiano, all'Aglianico e al Piediroso, il Greco di Tufo è oggi, a buon diritto, il vitigno più pregiato della viticoltura campana.

⁴⁴) Bacci A., *Storia*, p. 26.

⁴⁵) "Il vino che con nome straniero viene chiamato *Greco* ottenne in Italia, e particolarmente a Roma, il primo posto tra i vini dopo che non si produssero più i Falerni..." (Bacci A., *Storia*, p. 16).

Il grappolo è medio-piccolo, cilindro-conico, compatto; l'acino è medio-piccolo, sferoidale con buccia pruinosa, spessa, di colore giallo-dorato, brillante; la polpa è molle, succosa con sapore asciutto e armonico; il profumo è caratteristico, di fiori e frutti. La maturazione è tardiva (prima decade di ottobre).

Questo vino può essere servito come aperitivo e con antipasti molto raffinati a base di crostacei e di molluschi ed è pure indicato per piatti di pesce della grande cucina, tipo "branzino al sale" e "orate al cartoccio".

Fra i vitigni autoctoni campani a bacca bianca troviamo anche il **Fiano**, originario probabilmente del comune di Latio, situato sulle colline ad est di Avellino. Si hanno notizie di questo vitigno in pubblicazioni risalenti ai secoli XVII e XIX, ma è risaputo che il vino Fiano era molto apprezzato già nella prima metà del secolo XII da Federico II di Svevia, quando dalla Puglia impartiva ordini per il suo acquisto.

Il vitigno Fiano è adatto ad ambienti temperato-caldi; la maturazione dei grappoli si raggiunge verso il 20-25 settembre.

Il grappolo è piccolo o medio, mediamente serrato o spargolo; l'acino è medio, con buccia poco pruinosa, spessa, di colore giallo paglierino piuttosto intenso; la polpa è mediamente consistente, succosa e dolce, con un sottile aroma che ricorda il moscato; il sapore è asciutto, piacevolissimo, fresco e frizzante.

Il vino, molto aristocratico, predilige le ricette da grande cucina, soprattutto antipasti di crostacei e molluschi, paste con il pesce, pesci alla griglia, sformati di verdure.

Col nome di **Piedirosso**, o Piede di Colombo, viene indicato, nelle regioni meridionali, un vitigno rosso col grappolo grosso come il piede di un colombo, coltivato un po' in tutte le province campane. La sua origine è piuttosto incerta, mentre è accertata la sua sinonimia con altri vitigni, come il "Dolcetto piemontese", ritenuto identico al Dolcetto napole-

tano. Deve il suo nome al colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda la tinta delle zampe dei colombi.

Diffuso da secoli in Campania, il Piedirosso raggiunge la sua massima espressione enologica in provincia di Napoli, dove dà origine a vini di grande pregio, come i vini DOC “Campo Flegrei “ e “Ischia”, “Capri”, “Lacryma Christi del Vesuvio” ecc.

Il Piedirosso fu molto rivalutato verso la fine del secolo XIX, quando si decise di abbandonare la coltura di molti vitigni poco pregiati per lasciare spazio ad altri di maggiore qualità. Questo vitigno si adatta a climi caldi, avendo esigenze termiche piuttosto elevate.

Il grappolo è medio, tronco-conico, un po' spargolo ed ha il peduncolo e i pedicelli color rosso granato più o meno intenso; l'acino è medio-grande, sferoidale, con buccia spessa di color rosso-violaceo; la polpa è succosa e ha un sapore caratteristico, morbido e armonico.

Un vitigno, che negli ultimi anni sta incrementando la viticoltura della provincia di Napoli, è il **Caprettone**, una varietà a bacca bianca presente nella sola DOC Vesuvio. Il nome potrebbe fare riferimento alla forma del grappolo, che ricorda la barbetta della capra, o al fatto che i suoi primi coltivatori fossero pastori. A lungo identificato col vitigno Coda di Volpe Bianca, della quale qualche ampelografo voleva fosse un semplice biotipo, studi recenti hanno evidenziato invece molte diversità morfologiche e genetiche che hanno smentito definitivamente questa ipotesi di parentela⁴⁶.

Più recentemente è stata avanzata anche l'ipotesi di una sua stretta parentela genetica con due varietà campane: Gi-nestra e Piedirosso napoletano.

⁴⁶ Cfr. Giavedoni F., (a cura di), *Guida ai vitigni d'Italia: storia e caratteristiche di 700 varietà autoctone*, Ascoli Piceno 2020, p. 108.





La varietà Caprettone è presente attualmente solo in provincia di Napoli, limitatamente ad alcuni comuni situati sulle pendici del Vesuvio.

La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre e i grappoli – piccoli, cilindrici e di media compattezza – presentano acini medi di forma ellittica, con buccia verde-gialla, pruinosa e spessa; la polpa è mediamente succosa, leggermente soda e con sapore neutro.

Questo è un vitigno molto vigoroso che necessita di potatura lunga; è abbastanza resistente alle principali malattie (v. *botrytis*). Viene utilizzato per la vinificazione da Bosco de' Medici e da altre cantine⁴⁷.

Il **Falerno** rosso del Massico si produce nella zona del Falerno bianco con uve Primitivo per almeno l'85% e corrisponde alla versione moderna del famoso *Falernum*, tanto decantato dagli scrittori latini antichi.

Il colore è rosso rubino, intenso e brillante; il profumo caratteristico, persistente; il sapore asciutto, robusto, caldo ed armonico.

Il vino è da pasto e, se ben invecchiato, è adatto per arrosti di carni rosse. Molto pregevole, un tempo, sulla cacciagione locale e, in particolare, sulle anatre selvatiche. Si adatta molto bene anche ad altre preparazioni della cucina regionale, quali la "trippa alla napoletana".

Il **Falanghina** trova coltivazione in tutta la Campania, in particolare nell'area del Falerno ed in altre zone viticole della provincia di Napoli (v. Capri e isole). Vanta indubbiamente un'antichissima nobiltà, testimoniata dagli antichi scrittori latini. Pare che il suo nome derivi dalla corruzione

⁴⁷⁾ Cfr. Asperti I., *Vitigni vini rari e antichi: le unicità dell'Italia enoica*, Lucca 2021, pp. 292-93.

del termine *Falernina* (del Falerno) e quindi dall'antico gruppo delle Aminee. Viene citato dall'Acerbi ed è elencato, col nome di "Falanchina", fra le "Viti de' contorni di Napoli ed alcune altre coltivate nel R. Orto botanico di quella città"⁴⁸.

Tuttora è coltivato prevalentemente in questa provincia, dove rappresenta il vitigno a bacca bianca maggiormente diffuso nei vigneti.

Il grappolo è di media grossezza, spesso spargolo, mediamente compatto; l'acino è medio, sferoide con buccia pruinosa di colore quasi giallastro, spessa e consistente.

Il vino, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, ha un profumo gradevole e un sapore asciutto e sapido ed è conosciuto col nome di "Falerno bianco".

È un pregevole vino da aperitivo e da antipasti raffinati, soprattutto alla marinara, e per accompagnare pesci alla griglia e al forno.

L'**Asprinio** bianco ha origini incerte: secondo alcuni sarebbe stato coltivato nella regione già all'inizio del 1500 e citato, come già s'è detto, da Sante Lancerio, il bottigliere del Papa Paolo III Farnese. Attualmente è diffuso soprattutto nella provincia di Caserta, dove la sua coltura è praticata con forme di allevamento molto alte ed espanse, le cosiddette "alberate avversane", tanto da essere identificato oggi come vino DOC Asprinio di Aversa.

Matura fra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. L'uva viene utilizzata esclusivamente per la vinificazione. Da questo vitigno, oltre al vino bianco fermo, si ottiene anche un vino spumante di grande eleganza e spiccata tipicità.

⁴⁸) Acerbi G., *Delle viti italiane*, Milano 1825, p. 304.

Il grappolo è medio, conico-piramidale, compatto. L'acino è piccolo, sferoidale, con buccia pruinosa e spessa e polpa molle, succosa, leggermente acidula. Il colore del vino è paglierino più o meno carico; il profumo è intenso, fruttato, caratteristico e gradevole; il sapore è secco, fresco e suadente.

È un eccellente vino aperitivo, da bersi pure nei caldi pomeriggi estivi. Si accoppia molto bene con le classiche pizze napoletane ed è adatto a spuntini a base di salumi locali non piccanti.



Un contributo di Antonio Russo - Wineteller

Caprettone

Quando parliamo di Caprettone, in termini ampelografici, lo facciamo riferendoci ad una varietà dalla storia quanto meno intricata. A differenza dei tanti vitigni autoctoni dell'area Vesuviana – tra quelli che oggi concorrono alla produzione del vino Vesuvio Doc e Vesuvio Doc Lacryma Christi – il Caprettone è l'unico a non essere citato nei resoconti ampelografici ottocenteschi e, della sua esistenza, non abbiamo menzione almeno fino ai decenni compresi tra le due guerre.

In “Analisi di tecnica agraria” del 1935, si parla del Caprettone della cosiddetta località Cappuccini, situata nel centro costiero di Torre del Greco (versante ovest del Vesuvio). La località Cappuccini è attualmente un'area altamente urbanizzata, essendo stato uno dei primi avamposti dell'espansione urbanistica della città, a partire dagli anni '60 dello scorso secolo. Attualmente coincide con il centro della città vesuviana. Nella prima metà del '900, la località Cappuccini aveva una forte connotazione rurale e non è da escludere l'esistenza di vigneti contenitori di molteplici varietà autoctone, tra le quali il Caprettone.

Un'ulteriore citazione del vitigno la riscontriamo nel volume XII degli “Annali della facoltà di scienze agrarie della Università degli studi di Napoli”. In quest'ultimo, si rende conto di un'indagine quali - quantitativa della microflora relativa a quelle descritte (arbitrariamente) come le principali uve del Vesuviano: Luglisella (bacca rossa) e Caprettona. Il 13 ottobre del 1954, i campioni di uve destinati alla ricerca furono prelevati in un vigneto (non specializzato) situato in località Trecase.

Questa informazione avvalorata la *vox populi* secondo cui il vitigno a bacca bianca, denominato Caprettone, si sarebbe diffuso a partire dalla vigna di 'Zi Peppe soprannominato "Caprettone", localizzata in via Viuli a Torre del Greco, proprio a confine con Trecase.

Queste scarse notizie, pur non chiarendo inconfutabilmente le origini del varietale, offrono una geolocalizzazione della coltivazione del vitigno, sostenuta anche dall'attuale diffusione dello stesso. Ancora oggi, infatti, la maggior parte della superficie vitata a Caprettone è situata nei comuni dell'area sud - ovest del vulcano.

Il Caprettone compare ufficialmente nella storia viticola vesuviana, a partire dall'entrata in vigore del disciplinare di produzione della DOC Vesuvio (20/06/1983). Nel documento, il varietale compare come nome locale della Coda di Volpe. È l'atto di nascita di un'erronea parentela tra i due vitigni campani, terminata solo con le analisi genetiche condotte a partire dai primi anni 2000 e con l'iscrizione, del vitigno Caprettone, come varietà a sé stante, nel catalogo delle uve da vino, con decreto pubblicato in G.U. 258 del 11/06/2014.

La confusione sull'origine del Caprettone, resa palese dal disciplinare della DOC Vesuvio, è il sintomo evidente di una viticoltura che non è mai stata oggetto di uno studio metodico, teso a definirne i parametri. Nel corso di tutto il '900, dopo gli importanti studi ottocenteschi, alla viticoltura vesuviana non sono mai stati dedicati dei progetti di studio che avessero come obiettivo il riconoscimento e la catalogazione delle varietà autoctone. Gli ampelografi ottocenteschi erano arrivati a documentare, su base fenotipica, oltre 100 varietà autoctone (tra uve da vino e da tavola). Tali studi non sono poi proseguiti nel '900 nonostante la possibilità di avvalersi dei progressi della genetica. Per questo motivo, il riconoscimento dei diversi varietali è proseguito esclusivamente su base fenotipica e la memoria locale, per decenni, è stata retta

esclusivamente dai vignaioli locali. A questo aggiungiamo che gran parte della vitivinicoltura vesuviana, per grandi tratti del '900, ha avuto una forte connotazione all'autoconsumo o al conferimento delle uve, il che non ha favorito un'azione metodica volta alla catalogazione del materiale genetico presente nei vigneti vesuviani. Infine, la poca tendenza alla specializzazione del vigneto vesuviano, da un lato, ha favorito la salvaguardia di tante varietà autoctone (la cui riscoperta sta diventando la *mission* di alcuni vignaioli lungimiranti), dall'altro, non ne ha permesso la diffusione, tale da giustificare degli studi metodici.

Al netto della sua storia tutt'altro che definita, il Caprettone è oggi la principale bacca bianca vesuviana. Il disciplinare ne permette l'utilizzo in diverse versioni. Alcune aziende ne stanno sperimentando da qualche anno versioni spumantizzate e ancestrali. È un vitigno che predilige potature lunghe e il suo periodo di maturazione si colloca intorno alla metà di settembre. Il grappolo è mediamente spargolo, talvolta alato e generoso. I livelli di acidità non sono elevati e tendenzialmente è un ottimo interprete organolettico del territorio.

Passeggiando per le numerose vigne vesuviane non specializzate, ancora oggi, non è raro incontrare vignaioli, con una memoria storica di 6 - 7 decenni, i quali, come guide in un museo a cielo aperto, sono in grado di distinguere diversi varietali citando nomi che testimoniano gli ancora ampi margini di studio che questo areale propone. In una di queste escursioni, più di un vignaiolo racconta dell'esistenza del Caprettone rosso. Il futuro di questo varietale è ancora tutto da scrivere.

Catalanesca

“Vitigno vigoroso. Fusto di aspetto come nella generalità. Il tralcio di due anni color cannella sbiadito; quello novello verde con nodi a mezzana distanza tra loro... fiorisce nella prima metà di giugno...grappolo allungato, poco ramoso, raro...matura nella seconda metà di ottobre; ma si conserva lungamente sulla pianta...il vino scarso ma generoso, aromatico e grato... si coltiva generalmente più per vendere il frutto in piazza che per fare vino...”, con queste parole, l'ampelografo Vincenzo Semmola descrive il vitigno Catalanesca nel suo “Delle varietà de’ vitigni del Vesuvio e del Somma” (1855).

Il Semmola, come altri ampelografi suoi contemporanei (Acerbi, Gasparrini Frojo), descrive la Catalanesca come una pregevole uva da tavola, dotata di una discreta vocazione anche per la vinificazione.

È tradizionalmente diffusa l'opinione secondo cui la storia vesuviana della Catalanesca abbia inizio all'indomani del 1458, con l'introduzione del vitigno in ambiente vesuviano, da parte del sovrano Alfonso I d'Aragona. L'origine spagnola è stata riproposta nel 1912 da S.C. Del Giudice che, in “Il sistema di educazione a piramide per la vite Catalanesca nel territorio di Somma Vesuviana”, ne ipotizza una derivazione dal vitigno “Casta Ohanez” di Almeria. In riferimento all'introduzione del vitigno nell'areale vesuviano, si racconta che il sovrano aragonese, innamoratosi della bella Lucrezia d'Alagno, le offrì varie regalie tra cui una barbatella di uva catalana. Documenti commerciali attestano il commercio di uva “catalana” già a partire dal tardo '400. La letteratura coeva non fa menzione di un'uva con la dicitura “Catalanesca” almeno fino al XVII secolo, quando ne troviamo menzione nello scritto di Partenio Tosco “L'eccellenza della lingua napoletana con la maggioranza sopra la Toscana” del 1662.





Dal punto di vista ampelografico, la Catalanesca ha una maturazione tardiva, una buona propensione alla conservazione sia in pianta che in fruttaiolo. Richiede una potatura molto lunga, con tralci da circa 10 gemme. Il grappolo ha un raspo vigoroso e una buccia dell'acino molto spessa. Questi connotati la rendono complessa da vinificare.

Storicamente, la Catalanesca viene coltivata soprattutto sul versante nord - orientale del complesso Somma - Vesuvio, mentre è meno presente sul versante sud - occidentale, dove, mediamente, matura con largo anticipo (prima metà di settembre). Nel "Lambiccato della regione vesuviana" (1893) il dott. Ferdinando Rossi ne testimonia anche l'uso per il tradizionale filtrato dolce vesuviano - spesso utilizzato come correttivo per altri vini di produzione locale. In questo caso, il mosto - vino viene filtrato con sacchi di tela di canapa dalla forma di cappuccio di monaco. Il liquido che ne filtra è privo di fecce e, quindi, limpido.

A partire dal 2011 la Catalanesca è il vitigno con il quale è possibile produrre la IGT "Catalanesca del Monte Somma". Non essendo riferibile ad un disciplinare DOC più stringente, la produzione in purezza del vino da questo vitigno resta ancora abbastanza eterogenea.

Sono ancora da sviluppare appieno gli utilizzi quale vino passito e anche quello di grappa da monovitigno.

Il vino catalanesca, secco, generoso, molto aromatico, ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, con odore molto fruttato con aromi di albicocca, ginestra, mineralità forte, acidità tra 5 e 6 gr/l, con tasso alcolico intorno ai 12 gradi.



Bibliografia

- Acerbi A., *Delle viti italiane*, Milano 1825.
- Aita V., *La risorsa genetica della vite in Campania*, Napoli 2001.
- Asperti I., *Vitigni vini rari e antichi: le unicità dell'Italia enoica*, Lucca 2021.
- Bacci A., *Storia naturale dei vini...*, Torino 1990.
- Bordignon S., "*Greco*" (o *Greco di Tufo*), in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", vol. III, Treviso 1964.
- Boselli M., *Gli ambienti campani*, in Scienza A. - Boselli M., "Viti e vitigni della Campania, tremila anni di storia", Napoli 2003.
- Columella L. G. M., *L'arte dell'agricoltura*, Torino 1977.
- Consiglio A., *Campania*, in Veronelli L. "I vini d'Italia", Roma 1961.
- Coria G., *Il vino prima, durante e dopo i Borboni*, in "La cucina delle Due Sicilie dall'antichità ai Borboni", Atti del XIII Convegno Internazionale sulla civiltà della tavola, Milano 1993.
- Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001.
- Fregoni M. - Amodio G., *La viticoltura all'epoca di Pompei*, in "L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo", Simposio Internazionale, Conegliano (TV), 1998.
- Gasparini G., *Osservazioni su le viti e le vigne del Distretto di Napoli*, in "Annali Civili del Regno delle Due Sicilie", Napoli 1844.
- Giavedoni F., (a cura di), *Guida ai vitigni d'Italia: storia e caratteristiche di 700 varietà autoctone*, Ascoli Piceno 2020.
- Guadagno G., *I vini della Campania dai Romani alle soglie del Terzo Millennio*, Rivista Storica del Sannio, n° 8, s. I. 1997.
- Lancerio S., *I vini d'Italia...*, a cura di G. Ferraro, Alpignano (TO) 1991.
- Marziale M. V., *Epigrammi*, trad. di G. Ceronetti, Torino 1964.
- Mele A., *Viticultura nella Campania antica*, in Scienza A. - Boselli M., in "L'avventura nel bacino del Mediterraneo", Simposio Internazionale, Conegliano (TV) 1998.

- Virgilio, *Georgiche*, II, trad. di L. Canali, Milano 1983.
- Omero, *L'Iliade e L'Odissea*, a cura di E. Romagnoli, Bologna 1951.
- Riccio R., *A tavola con i Borboni*, Bologna 2002.
- Scienza A. - Boselli M., *Viti e vitigni della Campania, tremila anni di storia*, Napoli 2003.
- Scienza A., *Magna Grecia e Sicilia*, in "La vite e l'uomo dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie" a cura di Del Zan F. - Failla O. - Scienza A., Trieste 2004.
- Scienza A., *Per una storia della viticoltura campana*, in Scienza A. - Boselli M., "Vini e vitigni della Campania, tremila anni di storia", Napoli 2003.
- Sereni E., *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981.
- Varrone M. T., *De re rustica*, Torino 1979.





Indice

Premessa	5
Storia della vitivinicoltura campana	9
<i>Parte I</i>	9
1) <i>Le origini</i>	9
2) <i>La viticoltura della Magna Grecia in epoca romana</i>	12
3) <i>Le viti Aminee e il Falerno</i>	18
<i>Parte II</i>	24
I vini del Distretto di Napoli durante il Regno delle Due Sicilie	32
<i>I banchetti della Napoli borbonica</i>	35
I vitigni campani	39
Un contributo di Antonio Russo - Wineteller	52
<i>Caprettone</i>	52
<i>Catalanesca</i>	55
Bibliografia	60





