

Terre di vite

In una sede quanto mai appropriata ed accogliente, come l'enoteca Vigna Felix della Camera di Commercio di Caserta abbiamo avuto un incontro molto istruttivo e piacevole. L'occasione è stata offerta dalla presentazione del libro di *Giuseppe Ottaiano "Terre di vite"*, organizzata dalla Piazze del Sapere. L'evento è stato arricchito dalla esposizione e degustazione di prodotti tipici del nostro territorio, come i vini e gli spumanti dell'azienda di Cesa Novantanovesima Grotta (con *Mirella Frippa* ed il suo staff aziendale) e la torta ricavata dal seme di canapa sativa, ad opera della rete di imprese coordinata da *Umberto Riccio*.

Nella sua dotta ed appassionata comunicazione l'autore del volume – un eclettico intellettuale napoletano, social media manager, direttore della testata *"Terre di Campania"* – ha sottolineato con forza che non si può parlare o capire il vino. E nemmeno è possibile gustarlo fino in fondo, se non viene messo *"in connessione con il territorio da cui proviene e con la tradizione vinicola di cui rappresenta il frutto"*.

Terre di vite è il terzo volume del progetto editoriale *"Campania. Bellezza del creato"* in cui si racconta il viaggio nella nostra regione, che è stata percorsa, studiata e fotografata. Infatti la ricerca di Ottaiano si fonda sul presupposto che *"coltivare la vite significa coltivare il paesaggio"*, in uno sforzo teso alla piena conoscenza e valorizzazione del nostro territorio, delle sue peculiari produzioni di eccellenza, a partire dalla vite (come pure della canapa sativa, da alcuni anni rilanciata in Terra di Lavoro). Con il suo occhio attento e fotografico sono state documentate la vastità e la particolarità di alcuni vigneti famosi, che affondano le loro radici nell'antichità, facendo risaltare il vino nella sua *"dimensione visiva ed emozionale"*. Le splendide immagini del volume fanno risaltare un universo di vigneti, che diventano arte grazie anche ad una installazione multimediale definita *"Campania in grappoli"*.

Inoltre nel volume vengono descritte in modo accattivante le caratteristiche naturali e produttive delle varie zone di produzione a forte vocazione vinicola delle 5 province campane. In particolare in Terra di Lavoro lo sguardo si sofferma a descrivere ed illustrare i meravigliosi vigneti della zona aurunca e carinolese fino al Massico (patria dell'Ager Falernum reso famoso dall'ode di Orazio *"Carpe diem"*), proseguendo nelle colline di Galluccio (zona di produzione della raffinata Falanghina) e del caiatino patria del Pallagrello (raccontato in un bel libro di *Manuela Piancastelli*). Una attenzione particolare viene dedicata alla tecnica antica di coltivazione e di raccolta dell'uva asprina nella zona aversana, che viene definita come *"la vendemmia eroica"* per le modalità, l'abilità e la maestria che viene richiesta al *"vilignatore"* (termine derivato dal dialetto locale), costretto ad arrampicarsi fino a 15 metri di altezza nelle cosiddette *"alberate aversane"* per poter raccogliere l'uva, grazie all'uso di uno *"scalillo"*, ossia di una scala stretta e lunga personalizzata. Va sottolineato che non è facile risalire alle origini di questo vitigno, che sembra fosse conosciuto dall'epoca degli Etruschi, i quali furono i primi ad introdurre la tecnica di coltivazione oggi utilizzata in due varianti: ad alberata e a piantata.

Da studi più recenti è emerso che l'asprino era un vino apprezzato anche dai patrizi romani che si spingevano nel territorio dell'antica Atella per degustarlo nelle cosiddette "popinae", le antenate delle attuali cantine (o wine bar). Vi sono documenti e pergamene che testimoniano l'uso di tale vino anche nei monasteri, fino a diventare in epoca angioina un vero e proprio spumante di corte – che non aveva niente da invidiare a quello più famoso prodotto in Francia.

Pasquale Iorio Le Piazze del Sapere

Caserta, 20 dicembre 2022

