



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
*l'Europa investe
nelle zone rurali*



Testata: **Il Mattino** - ed. Napoli

Data: 31/03/2023

Estratto pag. 40

Il vitigno sannita è l'ultimo arrivato nel club campano delle uve autoctone ma ha già enormi potenzialità

La Camaiola il bicchiere dell'allegria

Pasquale Carlo

Mentre si alza il sipario sull'edizione numero 55 del 'Vinitaly', nel 'Vigneto Sannio' iniziano a germogliare le viti di quella che sarà la prima vendemmia del vino Camaiola. E sarà una vendemmia tanto attesa. Infatti, dopo aver recuperato il suo antico nome e iscritta - nell'estate 2021 - questa varietà al Registro nazionale delle varietà di viti, si attende ora solo l'ok da parte del Masaf alla modifica avanzata dal Sannio Consorzio Tutela Vini al fine di dare il via alle produzioni delle prime etichette 'Sannio Doc Camaiola'. In questa prima fase non è infatti prevista la produzione di vini Camaiola nell'ambito della Igt Benevento.

Intanto stanno per terminare le attività del progetto 'Indigena-Sannio Camaiola', primo studio scientifico dedicato a questo vitigno particolarmente coltivato nell'areale della Valle Telesina, dove si custodisce circa l'80% dei circa 400 ettari di vigne camaiola che si contano nell'intera provincia beneventana. Questo stu-

dio, grazie alla collaborazione con il mondo della ricerca scientifica (Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli), lascerà in eredità al territorio un patrimonio di conoscenze altamente innovative. Circa due anni di approfondite indagini condotte in campo e in cantina, al fine di creare un profilo genetico unico del vitigno e la caratterizzazione ampelometrica e viticola delle accessioni, nonché la messa a punto di protocolli di vinificazione, anche attraverso la selezione di lieviti e batteri indigeni starter. Il tutto senza tralasciare studi di mercato utili ad identificare le potenzialità dei vini Camaiola, compreso gli strumenti di comunicazione più efficaci per una promozione di successo.

Si tratta di due percorsi che viaggiano verso la stessa direzione e che, per caso ma non a caso, stanno giungendo insieme al capolinea. Grazie a tutto ciò, questo importante vitigno, mai studiato e per questo mai pienamente valorizzato, potrà vantare un bagaglio di dettagliate informazioni scientifiche che consenti-



**TIPICO DELL'AREALE
DI CASTELVENERE
QUESTA UVA
FRESCA E PROFUMATA
VIENE COLTIVATA
IN CIRCA 400 ETTARI**



fortuna in un mercato che sempre più ammira un vino non solo per le sue "prestazioni", ma anche tenendo conto del quanto ne vogliamo bere e quanto ne possiamo bere. Campioni di bevibilità che non sta per "fratelli minori", bensì per "gemelli diversi" di quell'Aglianico che per riuscire ad offrire il meglio di se richiede tempo, e ancora tempo.

Un po' come sta succedendo anche sul versante bianco, dove negli ultimi anni vanno conquistando sempre più spazi i vini Coda di volpe, ottenuti dall'antichissima varietà citata da Plinio, mai pienamente valutata. Da queste uve nascono vini floreali, fruttati, sapidi e piacevoli, meno graffianti in termini di acidità rispetto ai ben più noti vini Falanghina, diventati il "brand" più forte della Campania del vino.

Il Sannio del vino è sempre più impegnato per offrire tutta la sua ricchezza. La ricchezza di un territorio dalle spiccate tipicità in cui una grande sapienza vitivinicola - dovuta alla storia e alla tradizione ed elevata dagli studi scientifici - da vita ad un interessante paniere di vini identitari e "diversi". Sono questi prodotti che prendono vita grazie ad una vitivinicoltura sempre più impegnata sul versante della sostenibilità, rispettosa dell'ambiente, della salute degli operatori e, più in generale, di tutto ciò che gravita intorno al 'Vigneto Sannio', luogo complesso, denso di rapporti e interazioni.

Ed è questa ricchezza che la pattuglia dei produttori sanniti metterà ancora una volta in mostra al Vinitaly, in rappresentanza di una numeroso e tenace esercito di vitivinicoltori che, investendo sulla ricerca, ben interpreta le caratteristiche di un territorio unico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA