

REGIONE CAMPANIA

Assessorato Agricoltura



# Vitienologia in Campania

I caratteri originali e l'impatto  
del Programma di Sviluppo Rurale





**Assessorato Agricoltura**

*Direzione Generale per le Politiche Agricole,  
Alimentari e Forestali*

# Vitienologia in Campania

I caratteri originali e l'impatto  
del Programma di Sviluppo Rurale

## **Regione Campania**

Assessorato Agricoltura

Coordinamento generale

*Maria Passari*, Direttrice Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Coordinamento tecnico

*Antonella Monaco*, Centro Museale Musei delle Scienze Agrarie MUSA - Università degli Studi di Napoli Federico II

Componenti comitato tecnico

*Antonella Monaco*, Centro Museale Musei delle Scienze Agrarie MUSA - Università degli Studi di Napoli Federico II

*Luca Branca, Antonio Capuano, Valerio Ciavolino*, Funzionari Regione Campania

Si ringraziano per l'autorevole contributo

*Giuseppa Blaiotta*, Professor, Microbiologia agraria Università degli Studi di Napoli Federico II, *Giancarlo Moschetti*, Professor, Scienze agrarie, alimentari e forestali Università degli Studi di Palermo

Si ringraziano per il fattivo apporto

*Maurizio Cinque, Luciano D'Aponte, Savino Montano, Andrea Moro, Erminia Vivo*  
Funzionari Regione Campania



Il presente volume è realizzato nell'ambito del PSR Campania 2014-2020 Misura 20

Progettazione grafica e stampa a cura di  **Sviluppo Campania**

*Settembre 2022*

ISBN 978-88-95230-29-0

## PRESENTAZIONE

Vi è un preciso momento storico dal quale inizia ogni narrazione, una sorta di spartiacque tra la viticoltura conosciuta sin dal mondo antico e quella nota ad oggi: la seconda metà dell' 800, in cui *"quel male incurabile continuava a diffondersi"*.

Si parla ovviamente della fillossera, in grado di *"superare vallate e catene di montagne e che l'uomo stesso, ancora ignaro del modo di riprodursi e di propagarsi"* (Grandori, 1914) non riusciva a contrastare.

Si trattò di uno dei disastri naturali più gravi dell'agricoltura.

I danni ai vigneti furono ingenti: la mappa dei vitigni in Europa cambiò radicalmente e molte delle varietà "pre-fillossera" scomparvero.

In Campania non tutto fu perduto: le viti dei Campi Flegrei, quelle del complesso Somma- Vesuvio e quelle intorno al vulcano spento di Roccamonfina, ad esempio, furono risparmiate da questo flagello, complice il suolo vulcanico dei territori che, ancora oggi, nutre le vigne.

Il lavoro, che ho il piacere di presentare, parte da una disamina attenta dei principali caratteri distintivi della vitienologia della Campania per poi trattare, più in particolare, della storia ampelografica di ogni provincia della regione.

Ciò che emerge con forza è l'enorme ventaglio ampelografico, una ricchezza genetica inestimabile di varietà di vite da preservare, valorizzare e tramandare alle future generazioni.

Ulteriore aspetto importante che riaffiora dalla lettura delle pagine è il forte legame storico tra l'uomo e la vigna, un connubio indissolubile.

La vigna segue le vicende umane: essa si espande o si contrae secondo le dinamiche economiche e demografiche della società.

La seconda parte del lavoro è dedicata alla valutazione dell'impatto del PSR Campania 2014-2020 sul settore vitivinicolo, un comparto strategico per l'intera economia agroalimentare della regione, ambasciatore di una massa critica di produzioni a marchio collettivo e non.

Tra le Tipologie di Misure coinvolte, la 4.1.1 "Sostegno a investimenti nelle aziende agricole", la 4.2.1 "Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali, la 21.1.2 "Sostegno alle PMI attive nella trasformazione e commercializzazione nel comparto vinicolo".

Interventi finalizzati ad un significativo supporto all'ammodernamento delle imprese di settore attraverso un'ottimizzazione dei processi produttivi, un'implementazione della capacità di incantamento e un generale miglioramento quali-quantitativo delle produzioni.

Interessanti sono i risultati della ricerca proposta dall'Associazione Aglianico Lasco dell'arianese che vede coinvolti 12 aziende agricole, la C.I.A. di Avellino e il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, sull'Aglianico Lasco, antico vitigno coltivato nell'agro di Ariano Irpino. Lo studio, tuttora in essere, è realizzato



nell'ambito della Tipologia di intervento 16.1.1. "Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Azione 2 "Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione".

Il progetto di ricerca si propone di valutare le caratteristiche genetiche, ampelografiche e produttive del vitigno e le proprietà qualitative ed enologiche delle uve e dei vini da esse prodotti.

È iniziata, infine, una nuova stagione per l'agricoltura campana dopo il via libera della Commissione europea al PSR per il biennio di transizione 2021-2022.

La Commissione europea, infatti, ha approvato l'estensione del PSR Campania 2014-2020 al biennio 2021-2022, in conformità con il Regolamento (UE) di transizione n. 2020/2220.

Il totale delle risorse pubbliche che si aggiungono all'attuale budget del Programma è superiore ai 600mln di euro.

Un'importante iniezione di risorse da sfruttare al meglio per rendere l'agricoltura campana sempre più sostenibile, qualitativa e competitiva.

**Nicola Caputo**

*Assessore per l'Agricoltura della Regione Campania*



The background of the image is a dark brown, textured wood surface composed of horizontal planks. A large, prominent knot is visible on the left side, adding to the natural, rustic appearance of the wood. The lighting is even, highlighting the grain and texture of the wood.

**I caratteri originali  
della vitienologia  
campana**

# I caratteri originali della vitienologia campana

*A cura di Antonella Monaco*

Uno degli aspetti più singolari della viticoltura e dell'enologia della Campania sta nella sua ricchezza di varietà di viti, di modi di coltivazione, di vini differenti sebbene prodotti in aree geografiche vicinissime, ciò che ne fa una regione dalle caratteristiche particolari ed originali.

Accanto a realtà viticole ed enologiche avanzate sia da un punto di vista agronomico che tecnologico, sopravvivono, in aree limitate ma ricche di elementi originali, usi e costumi legati alla pianta ed al suo frutto che trovano radici in tutto il percorso storico, politico, geoclimatico che la regione ha attraversato da quando la sua storia diventa documentabile (VII sec. a.C.).

Infatti, le eruzioni del Vesuvio, con le conseguenti stratificazioni di materiale lavico e lapillaceo su un'area molto vasta, due imponenti variazioni climatiche tra IV e VIII sec. e tra la fine del XVI e XIX sec. d.C., fenomeni di assestamento geologico come bradisismi e terremoti, sono elementi non sufficientemente valutati nell'influenza che hanno avuto sullo spostamento di uomini e piante ma che hanno impresso una svolta decisiva alla viticoltura ed alla enologia della regione.

I caratteri originali della viticoltura campana derivano appunto dal complesso intrecciarsi di vicende storiche e politiche che, innestate su un territorio geologicamente instabile, hanno determinato anche una struttura parcellizzata della proprietà fondiaria, basata su piccole superfici coltivabili da cui ricavare reddito alimentare, evidente soprattutto nella provincia di Napoli e nelle zone costiere, da cui principalmente scaturisce l'attuale condizione del patrimonio ampelografico della regione, contraddistinto da un'ampia variabilità genetica e da eterogenei modi colturali, in alcuni casi immutati da secoli.



## ■ Il contesto storico

La storia documentata della Campania comincia nel VII sec. a.C., periodo in cui si definiscono e poi si sovrappongono i confini etnici dei popoli che abitano il territorio compreso tra il Garigliano, il Sele e gli Appennini da un lato e la costa dall'altro, cioè Etruschi e Greci da cui avranno origine due forme di allevamento della vite, secondo alcuni autori ancora oggi riconoscibili e riferibili a due modelli principali: l'uso di alberi (etrusco) o pali (greco) come tutore delle piante di vite.

Nel periodo augusteo la Campania, come tutto il Sud d'Italia, vive un periodo di grande splendore, soprattutto da un punto di vista enologico, ma alla fine del IV sec. d.C., la crisi dell'Impero Romano determina la crisi della regione, aggravata dalle invasioni barbariche prima dei Goti, poi dei Vandali, infine dei Longobardi - che si stabiliscono verso l'interno - e dei Bizantini, greci d'Oriente che occupano invece la costa. Risale a questo periodo l'aggettivazione *greco - latino*, riferita al vino, che caratterizzerà il commercio di un tipo vino particolarmente pregiato - il *vino greco* - dalle coste campane verso tutto il Mediterraneo, fino al XVI-XVII secolo.

È probabile che proprio in questa fase si siano verificate due condizioni della viticoltura campana riconoscibili ancora oggi: la dicotomia tra vitigni della costa e vitigni dell'interno, i primi molto più eterogenei e con più stretti legami di parentela tra loro, rispetto ad una diffusione limitata ed isolata delle varietà dell'interno, e l'estensione della coltivazione della vite a palo secco alto, disponibile in abbondanza per gli intensi disboscamenti, con sesti molto ampi per la coltivazione sotto chioma di altre specie alimentari.

L'XI secolo vivrà una espansione consistente della viticoltura, impressa dall'arrivo di monaci basiliani, provenienti dall'Asia Minore e stabilitisi soprattutto nel Cilento, ai quali tradizionalmente si attribuisce la ripresa della coltivazione.

Il XIII secolo vedrà Napoli assurgere a capitale del regno. La presenza di due vaste zone depresse e malariche - la foce del Volturno a nord e la foce del Sele a sud della città - renderà ancora più isolate le zone interne dell'Appennino (Irpinia e Sannio) che fino ad allora avevano sviluppato i loro commerci attraverso i fiumi e tale isolamento si protrarrà fino alla metà del XVI sec. quando il viceré spagnolo Pedro Toledo farà tracciare la Via Regia delle Puglie che avrà importanti conseguenze sulla viticoltura delle aree al confine tra Campania e Puglia.

Tra il XV e XVIII secolo, vicende successive di pestilenze, caduta dell'incremento demografico, rifeudalizzazione di intere aree, sconvolgimenti vulcanici, come l'emersione di Monte Nuovo nei Campi Flegrei nel 1538 o l'eruzione catastrofica del Vesuvio nel 1631, produrranno uno dei periodi più travagliati nella storia della regione, durante il quale però i vini campani sembrano assurgere di nuovo all'antica fama grazie all'arrivo di famiglie toscane e genovesi, creditrici di varie dinastie regnanti, che ne diffondono la conoscenza al di fuori dei confini regionali. Appartengono a questo periodo, infatti, le citazioni dotte di Andrea Bacci, Giovan Battista della Porta, Sante Lancerio sui vini campani: *Greco di Somma*, *Mangiaguerra*, *Aglianico*, *Asprinio* vengono regolarmente consumati sulle mense papali e regali. In particolare, i primi due vengono particolarmente apprezzati e citati già da Boccaccio, Petrarca e Teofilo Folengo (Bernardi Perini, 2004).

Per il *Greco* viene stilata una speciale classifica da Andrea Bacci (Marescalchi e Dalmasso, 1937) che ne segnala ben cinque tipi, di cui alcuni eccellenti (*Greco di Somma*, di *Posillipo* e di *Ischia*) e alcuni scadenti (di *Torre del Greco* e di *Nola*).

Il commercio di vino *Greco* è una costante economica che attraversa un lungo periodo. Nei primi decenni del XV secolo, il vino occupa il primo posto tra i beni importati dalla Spagna: vino rosso di Calabria, vino rosso e bianco di Napoli, vino greco di Napoli. Compare, in questo caso, un'importante distinzione tra generico *vino di Napoli* e *vino greco* che addirittura è il più caro (160 soldi la botte) tra tutti i vini venduti a Barcellona, seguito dal vino calabrese (106 soldi la botte) e solo 80 soldi la botte il vino francese. L'importanza di questo vino si ricava anche dal fatto che Napoli era fuori dalle principali rotte di navigazione catalana, che comprendevano invece



Sardegna e Sicilia, e le navi mercantili facevano tappa a Napoli solo successivamente, proprio per rifornirsi di vino. Nel viaggio di ritorno passavano per Tropea, sulle coste calabresi (Del Treppo, 1967), per imbarcare vino calabrese. Il vino *Greco* di Somma e la sua eccellenza sono poi rimasti nella letteratura enologica campana, o tal quale o come base del vino *Lacrima del Vesuvio*, perlomeno fino alla metà dell'800. L'uva alla base di questo vino è ancora presente con questo nome sia a Somma Vesuviana (Napoli) che nella Valle di Maddaloni, in una zona chiamata "Grado" (De Sivo, 1846).

Verso la fine del XVII secolo, si diradano le citazioni sui vini e sulle uve perché la produzione di vino, diventato un vero e proprio alimento energetico nella mensa dei poveri, verrà destinata ad un mercato meno esigente. Da questo momento e per i due secoli successivi cambieranno i vitigni (si diffonderanno sempre più le uve da tavola), le tecniche di allevamento e la destinazione del prodotto. L'appassimento delle uve per la produzione del vino *greco* sarà limitato a piccole produzioni di pregio, data la scarsissima quantità che se ne ricava, si coltiveranno vitigni più produttivi per soddisfare i crescenti bisogni alimentari e si diffonderà ancora di più la sistemazione a sesti molto ampi.

Per tutto il XIX secolo, molte opere di autori di agricoltura, dedicate soprattutto alla provincia di Napoli, sono tese alla razionalizzazione dei vigneti, alla scelta di poche varietà pregiate, alla vendemmia ed alla vinificazione adeguata, segno di una generale decadenza della produzione regionale, dovuta essenzialmente a pratiche agronomiche (la concimazione abbondante, dal momento che sotto la vite si coltivava anche altro, la potatura troppo ricca, la vendemmia anticipata, uve a maturazione diversa) ed enologiche irrazionali (fermentazione troppo prolungata, presenza di graspi, travasi rari e scorretti). E' interessante, negli scritti di questi studiosi, notare non solo la disamina delle ragioni di una condizione viti-enologica scadente, ma la proposizione di metodi alternativi scaturiti da esperimenti personali o da studi comparativi con altri paesi (in genere la Francia), segno che la condizione viti-enologica campana mostrava vari elementi di crisi. Solo in alcune zone come l'Irpinia che viene scelta da vignaioli francesi per produrre uva atta a migliorare i loro vini, si ritrovano condizioni di vigneto specializzato e razionale ma ciò condurrà nel secolo successivo alla scomparsa di molte varietà descritte in quell'area (Frojo, 1875), come si verificherà anche per la provincia di Benevento (Carusi, 1879) e di Salerno che, dopo l'arrivo della fillossera nei primi decenni del XX secolo, vedranno intere aree destinate a vitigni

alloctoni molto produttivi come Barbera piemontese, Sangiovese, Trebbiano, Malvasia.

Verso la metà del XX secolo (Ruocco, 1976), l'agricoltura campana seguirà un diverso indirizzo, per il quale aree intensamente vitate come il Monte Somma, l'area flegrea a nord di Napoli, l'arco delle colline che costeggiano il Vallo di Lauro, molte zone del casertano saranno destinate ad altre colture arboree: drupacee, pomacee, nocciolo. Al contrario, in altre aree, come il beneventano ed il salernitano, dove era prevalente un'agricoltura estensiva di cereali, foraggere, frutta e la viticoltura era limitata a superfici poco estese, sebbene specializzate, si è verificato il fenomeno inverso, con l'estensione dei vigneti, impiantati con poche varietà autoctone (Irpinia) o alloctone (Sannio e Cilento) e la riduzione di altre colture.





## ■ L'evoluzione dell'ambiente fisico

"*Felix*" era l'appellativo attribuito dagli scrittori latini alla Campania, ad indicare un territorio estremamente gradevole dal punto di vista climatico, ambientale, e di fertilità dei suoli. La vite è stata quindi una coltura sempre presente su tutto il territorio, anche se in maniera disomogenea e spesso promiscua. Ma la regione, come tutta l'Europa, ha conosciuto ampie variazioni climatiche, con l'alternarsi di cicli climatici caldi e freddi che hanno determinato importanti variazioni dell'ambiente fisico, che a sua volta ha condizionato lo spostamento delle popolazioni e gli assetti geopolitici di lunghi periodi.

Un altro elemento fisico importante, relativo in particolare alla Campania, e che si sovrappone alle più ampie variazioni climatiche lungo il corso dei secoli, è la precaria stabilità geologica della regione, che si esprime nelle continue, sebbene lontane tra loro, eruzioni vulcaniche, nei fenomeni di bradisismo più o meno accentuato, nei terremoti a volte di eccezionale intensità, che hanno provocato non solo migliaia di vittime ma anche la distruzione e l'abbandono di città e paesi.

D'altra parte la presenza, su tutto il territorio regionale, di vaste aree o di origine vulcanica come il sistema flegreo con Ischia e Procida, il complesso Somma-Vesuvio, il complesso del Roccamonfina, o di deposito vulcanico come alcune zone del beneventano e dell'avellinese, hanno consentito, alle popolazioni locali, una sopravvivenza alimentare decisamente migliore rispetto a quelle di altre zone, per l'eccezionale fertilità di questo tipo di suolo che permette colture intense e ripetute e per l'inospatialità ecologica rispetto alla fillossera della vite, che ha evitato da un lato l'espianto dei vigneti e dall'altro l'introduzione di materiale vegetale estraneo. La continua evoluzione di fenomeni geologici antichi e recenti ha condotto ad una diversificazione notevole degli ambienti geoclimatici con le conseguenze di un differente uso del suolo che giustifica i diversi sistemi di allevamento della vite, di una migrazione delle varietà di vite (come si verificò dopo l'epidemia di oidio del 1850 che provocò la distruzione di interi vigneti della costa e delle isole napoletane ed in seguito alla quale furono introdotti vitigni provenienti soprattutto dalla Sicilia e dalla Calabria) e di una diversa utilizzazione del frutto, per consumo fresco o vinificato in relazione alle esigenze alimentari ed economiche (Beato, 2009).

## ■ I paesaggi della vite in Campania

In Italia meridionale la diffusione della coltivazione della vite ed il suo utilizzo per la produzione di vino erano già diffusi molto prima di diventare colonia della Magna Grecia sia sul versante tirrenico meridionale, dove l'antica popolazione italica degli Enotri acquisisce il suo nome dall'*enotrión* (paletto per la vite), sia in Campania come risulta da alcuni scavi risalenti al X sec. a.C.. All'arrivo dei Greci ed alla introduzione di vitigni e tecniche avanzate di vinificazione da loro importate si attribuisce tradizionalmente l'allevamento specializzato della vite senza sostegno o a tutore secco e della potatura corta, diffusi non solo lungo le coste dell'Italia meridionale ma anche in Liguria, Piemonte, Francia meridionale, tutti luoghi di insediamento magno-greco.

Agli Etruschi, presenti nell'Italia centro-settentrionale ed in Campania tra l'VIII ed il VII sec. a.C., viene invece attribuita la diffusione della forma di allevamento della vite maritata ad alberi, in particolare olmi e pioppi. Queste due forme di allevamento – greca ed etrusca - vengono associate anche a due tipologie di commercializzazione del vino ben distinte: l'esportazione in ambito mediterraneo per la prima ed il mercato interno per la seconda. In questo senso, la forma greca a palo secco, destinata alla coltura specializzata, sarebbe stata adottata sui vigneti pianeggianti e collinari della costa, vicini ai più importanti scali commerciali e dove la manodopera era più disponibile proprio per una maggiore densità demografica.

La forma etrusca a tutore vivo, invece, si sarebbe imposta nelle aree pianeggianti interne sia come conseguenza del livello di conoscenze agronomiche più arretrate della popolazione, sia a causa delle condizioni di maggiore umidità del suolo che imponevano l'innalzamento della fascia produttiva e sia perché la struttura sociale contadina tipica della zona viveva di agricoltura promiscua. La dicotomia culturale si è tradotta anche in una dicotomia linguistica rappresentata dai due termini *vinea/arbustum* (*vinea* riferito alla vigna specializzata a palo secco ed *arbustum* alla vite maritata ad alberi) il cui impiego si è mantenuto fino al 1800. Questa teorica suddivisione di forme di allevamento in base alla presenza di due gruppi etnici non tiene conto di un elemento strutturale importante: la disponibilità del tutore. Infatti, la coltivazione a palo secco e potatura corta era funzionale a zone climaticamente asciutte dove c'era anche ampia possibilità di

recuperare legno adatto per la costituzione dei tutori e quindi nelle vicinanze di boschi o foreste costiere che venivano dissodate proprio per far posto alla coltura della vite in espansione.

Una dettagliata descrizione delle diverse forme di allevamento della vite, in base al tipo di tutore, si ritrova nella *Statistica del Regno di Napoli* del 1811, relativa alla Terra di Lavoro (Demarco, 1988). Nel testo si legge: “[...] Sotto il nome di alboreti noi intendiamo le viti arbustive sostenute ai cappellacci. Sotto nome di vigne o vigneti intendiamo le viti disposte a broncuni, pancate e anquillari (strutture verticali ed orizzontali di pali, ndr) [...] diciamo che gli arbusti sono le piantagioni di alberi economici e fruttiferi disposti sul campo a linee e filari [...]. Per vigna intendiamo una piantagione di vitigni molto ravvicinati [...] che si reggono sul proprio fusto, o si appoggiano a riscontro di canne o vengono sostenute da pali [...]. Gli arbusti sono usati in tutte le nostre terre piane e nelle falde de’ monti dove la natura del suolo molle permette che si tragga un prodotto messo a coltura. Le vigne sono riserbate per colline [...] ovvero per quei terreni dai quali non si spera altro prodotto [...] o dove mancano le braccia” (Di Pasquale, *Vinum Nostrum*, 2010).



## ■ La coltivazione della vite a tutore vivo in Campania

Questo tipo di coltivazione della vite, appoggiata a tutore vivo, è riconducibile a due tipi principali: l'alberata e la piantata. La differenza tra le due forme sta non solo nel tipo di albero utilizzato (pioppo, olmo e alberi da frutto in Campania) ma anche nella disposizione delle piante-tutore: nel caso delle alberate, le piante-tutore sono isolate ed i tralci della vite risalgono fino alla chioma; nel caso delle piantate, invece, gli alberitutore sono piantati in filari, con i ceppi di vite legati ad essi. L'alberata sopravvive in diverse zone della Toscana, Umbria ed alto Lazio, mentre la piantata è ancora presente nel paesaggio agrario di alcune zone della Pianura Padana e della Campania.



## ■ Le piantate aversane

Tradizionalmente, la piantata aversana veniva costituita impiantando prima di tutto gli alberi tutori (olmo e pioppo) disposti in filari ad una distanza di circa 5 metri sulla fila. Dopo qualche anno, venivano piantate tre o quattro talee di vite intorno a ciascun tutore e si lasciavano crescere verticali fino ad un metro circa dal suolo. Nel frattempo, i rami dei tutori venivano intrecciati per costituire il futuro sostegno delle *tesole*, i cordoni permanenti della vite.

Su ogni cordone, la potatura era molto corta (lasciando speroni con 2 o 3 gemme) in modo da produrre germogli vigorosi allevati in diagonale a formare i *festoni* e tali da poter essere allungati da un tutore all'altro.



*Struttura invernale della piantata*



*Potatura della piantata aversana*

A differenza di quanto si è verificato in altre regioni come l'Emilia Romagna, il Veneto, le Marche e la Toscana, dove la forma di allevamento etrusca ad alberata si è mantenuta pressoché intatta con le viti allevate su tutore singolo, nella pianura campana la piantata ha assunto una funzione economica diversa e rilevante. Infatti, la coltivazione delle viti su piani verticali di altezza notevole (9-15 metri), su filari distanti tra loro oltre 20 metri, permetteva di ricavare reddito dalle colture sotto-chioma (ortaggi, legumi, cereali, frutta), dalle fronde degli olmi destinate agli animali e



*Piantata e filare di noci*

dall'uva prodotta su una superficie considerevole. Tale struttura produttiva ha dato origine a pratiche colturali uniche come la potatura triennale o quinquennale o la vendemmia dei grappoli, "strappati" e non tagliati, raccolti utilizzando scale strettissime e alte fino a 10 m. Durante la raccolta i vendemmiatori per limitare gli spostamenti lungo le scale utilizzano ancora oggi cesti dalla base appuntita, le *fescine*, che serve a farli infiggere nel terreno quando vengono letteralmente lanciati dall'alto e poi recuperati con una corda. La difficoltà e l'elevato rischio associato a tale operazione erano tali che già Plinio riconosceva il diritto alle spese del funerale e della sepoltura nel contratto di ingaggio dei vendemmiatori. Le piantate campane erano presenti un tempo in un'area molto più estesa di quella attuale, coincidente approssimativamente con il territorio occupato dagli Etruschi nelle pianure campane, sia a nord che a sud di Napoli (piana aversana e piana del Sele). Oggi sono concentrate invece in una sola zona della pianura a nord di Napoli, compresa tra le province di Napoli e Caserta. In particolare, si trovano ancora frequentemente nel territorio nord-occidentale compreso tra i comuni flegrei ed il Volturno. Tracce di piantate si trovano sporadicamente in alcune zone interne dell'avellinese e della vallata percorsa dalla strada provinciale tra Napoli e Avellino. Ancora dalla *Statistica del Regno di Napoli* nel 1811 (Demarco, 1988, op. cit.) si ricavano le varietà adatte alla vigna o all'arbusto al quale sono destinate uve di qualità non molto pregiata, che germogliano bene anche a grande altezza e che producono molto mosto. La varietà di vite da sempre utilizzata per le piantate aversane è l'"Asprinio", un vitigno citato con questo nome o con il sinonimo di "Asprigno" a partire già dalla fine del 1400.

Il vino "Asprinio", così detto per l'elevata acidità, è uno dei più antichi e citati vini della Campania, ritenuto adatto soprattutto al periodo estivo, quando, proprio per la caratteristica acidità che gli conferisce una notevole freschezza, veniva servito come bevanda dissetante. Per la mancanza di mezzi di conservazione e per la scarsa accuratezza nella vinificazione, veniva conservato ieri come oggi, in cantine scavate nel tufo profonde anche 13 metri (Di Pasquale, op. cit.).



*Vendemmia della piantata aversana*

## ■ L'allevamento della vite a tutore secco in Campania

Tra le forme tradizionali, questo tipo di allevamento è decisamente quello attualmente più diffuso in Campania, sebbene segua modalità diverse a seconda dei vari ambienti e delle tradizioni vitivinicole tipiche dei diversi areali di coltivazione regionali. In questo caso, l'origine può essere probabilmente individuata in una matrice magno-greca, ma l'evoluzione del principio alla base della viticoltura ellenistica caratterizzata da ceppi bassi senza tutore o legati a canne e pali ha portato in Campania all'elaborazione di sistemi di allevamento a tutore molto diversi. Le differenze riguardano soprattutto l'altezza dei tutori, la distanza tra essi e l'uso di palificazione orizzontale che sono variati nei secoli in funzione dell'ambiente, della pressione demografica, della superficie fondiaria e della distanza dai centri di commercializzazione del vino. Si passa infatti da un'altezza media del tutore di 4-5 metri per la *forma flegrea*, diffusa su tutta la costa a nord di Napoli, nelle isole del golfo ed in alcune zone settentrionali del complesso Somma-Vesuvio, ad un'altezza di circa due metri nella *starsete* avellinese-beneventana e nella pergola vesuviana, infine ad un'altezza del palo di circa 1,50 metri per l'*alberello cilentano a tutore secco* in alcuni comuni interni della provincia di Salerno. Anche la distanza tra i pali lungo la fila è molto variabile: passando dagli 80-100 cm nella forma flegrea, ai 2-3 metri nel caso della pergola vesuviana e della *starsete*, ai 60 cm per l'*alberello cilentano a tutore secco*. Infine, la palificazione orizzontale, ottenuta con paletti di diametro inferiore, è utilizzata solo nella forma flegrea e nella pergola vesuviana. Un elemento molto interessante che caratterizza le forme a tutore secco si ricava dal confronto tra le due aree vulcaniche costiere della Campania: i Campi Flegrei ed il Somma Vesuvio. Infatti, la forma di allevamento flegrea si ritrova con le stesse modalità di impianto anche sul Monte Somma ma non sul Vesuvio, dove invece si è diffusa la pergola, segno che l'antico modo di coltivare la vite a palo secco ha subito successivamente degli adattamenti imposti più dall'ambiente che dall'origine antropologica.

## ■ La Starsete

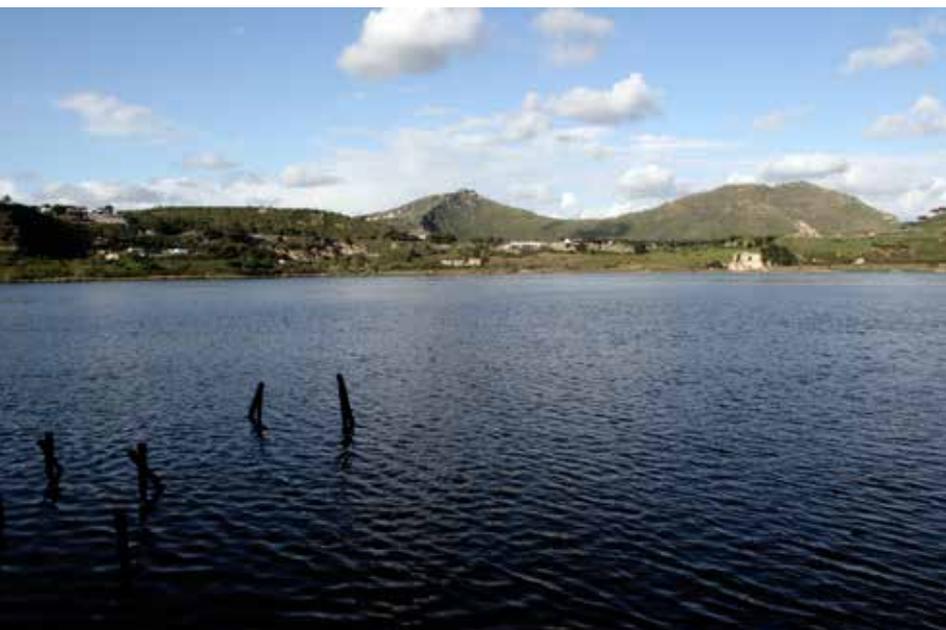
Questa forma di allevamento può essere considerata una integrazione tra i sistemi greci ed etruschi di coltivazione della vite. Infatti, la presenza di un tutore morto e della potatura corta ne rivelano l'origine greca, mentre i caratteristici cordoni permanenti orizzontali che collegano tra loro ceppi distanti richiamano invece la forma etrusca di coltivazione. Quest'ultima influenza risulta ancor più evidente quando il tutore morto è sostituito da olmo o ciliegio, come era tradizione nell'area di Taurasi, in provincia di Avellino. Gli elementi agronomici che la caratterizzano sono la disposizione dei ceppi di vite che può essere in quadrato regolare o con ceppi sparsi, le distanze tra essi (variabili dai 4 ai 7 metri in funzione della regolarità o meno della disposizione dei ceppi) e, soprattutto, la presenza di uno o più cordoni orizzontali permanenti singoli o intrecciati – *tesole* o *tennecchie* – da cui partono altri cordoni permanenti rivolti in basso – *candelabri* – sui quali viene praticata una potatura corta di speroni a 2-3 gemme. L'altezza dei tutori o *spallatroni* è di circa 2 metri e la fascia produttiva è rivolta verso il basso. La notevole distanza tra i ceppi e l'altezza della fascia produttiva sono caratteristiche di un tipo di piccola proprietà fondiaria di contadini autonomi che potevano aumentare la produzione complessiva della loro terra ricorrendo alla coltivazione contemporanea di viti, alberi da frutto e grano.



*Starsete avellinese*

## ■ La forma flegrea

Questo particolare modo di coltivare la vite rispecchia, più d'ogni altro, l'origine greca non solo perché diffuso esattamente negli stessi luoghi di fondazione euboica (*Pythecusa*, Cuma e *Neapolis*) ma proprio per gli elementi strutturali – allevamento dei ceppi e tutori costituiti quasi sempre da pali di castagno – che ancora oggi caratterizzano molti piccoli e vecchi vigneti della costa flegrea, dei crateri vulcanici a nord di Napoli e delle isole del golfo. Tuttavia, è interessante notare come, nel confine a nord di Napoli, tra l'area flegrea, formata essenzialmente da basse colline e crateri vulcanici, e la pianura campana immediatamente adiacente, la forma di allevamento passi dal tutore secco al tutore vivo. Anche per questa forma è possibile riconoscere alcune differenze, dovute soprattutto ad un adattamento secolare all'ambiente di coltivazione, sia nell'altezza dei tutori (da 7-8 metri nella forma "puteolana" a 2-3 metri nella "maranese"), sia nelle distanze tra i ceppi (1,5-2,0 metri nella "puteolana" fino a 0,8-1,0 metri nella "procidana" detta anche "montese"), e sia nel modo di allevare i cordoni permanenti, verticali e legati ognuno ad un tutore nella "procidana o montese" od orizzontali ed intrecciati a quelli vicini nella "puteolana".





*Forma puteolana*



*Forma procidana o montese*

## ■ La pergola vesuviana

In molte zone del versante meridionale del Vesuvio, soprattutto nei vigneti più vecchi, sopravvivono due forme di allevamento della vite straordinariamente fedeli alle ricostruzioni ricavate dalle descrizioni di *vitis camarata* e *vitis compluviata* di Plinio nella sua *Naturalis Historia*.

La prima – *vitis camarata* – è un tipo di pergola, costituita da una struttura di cinque pali verticali, quattro ai vertici di un quadrato ed uno centrale che sostiene il ceppo, e quattro pali orizzontali per sostenere i cordoni. Questa forma è ancora ampiamente diffusa nei vigneti vesuviani di queste zone, sebbene l'impianto



*Pergola vesuviana tipo camarata*



*Pergola vesuviana tipo compluviata (Cantine del Vesuvio, Trecese)*



*Pianta vecchissima di vite (Azienda Sorrentino, Boscotrecase)*

dei pali e dei ceppi non sia così regolare. Attualmente la potatura è corta lasciando brevi speroni con 2-3 gemme lungo i cordoni permanenti appoggiati sulla struttura orizzontale di pali. La seconda – *vitis compluviata* – viene utilizzata ancora oggi per delimitare il perimetro esterno del terreno vitato e riproduce esattamente la struttura descritta da Plinio. La coincidenza tra la forma attuale e la ricostruzione storica trova riscontro anche nell'altezza attuale della struttura, circa 1,70 cm e nella presenza di alberi da frutto come fico, albicocco e susino, normalmente presenti tra i ceppi di vite nei vecchi vigneti della zona.

La diffusione e la costanza nei secoli di una forma di allevamento espansa orizzontale sul versante meridionale del Vesuvio, nonostante esso sia stato interessato da numerosissime eruzioni, sono probabilmente da attribuire alla fama positiva che da sempre ha accompagnato il vino vesuviano. La coltivazione in tale zona richiedeva perciò un aumento delle rese allo scopo di sostenere l'aumentata richiesta di vino avvenuta in epoche successive a partire da quella romana. Altro vantaggio che può aver spinto i viticoltori di tali zone a preferire una forma orizzontale rispetto a quelle verticali alte potrebbe essere collegato alla necessità di ombreggiare il suolo in modo da ridurre le perdite di acqua per evaporazione che possono rappresentare un problema nelle condizioni pedo-climatiche tipiche del Vesuvio (Di Pasquale, op.cit).

## ■ Alberello cilentano a tutore secco

Anche la parte meridionale della provincia di Salerno ha visto l'insediamento nella zona costiera di coloni sibariti di origine greca ai quali si deve la fondazione di Poseidonia, l'attuale Paestum, e di popolazioni etrusche nella piana del Sele, del Sarno e sulla costa sorrentina. Anche in quest'area però, come in altre province della Campania, la distinzione originaria tra forma greca ed etrusca di allevamento della vite ha subito numerose contaminazioni poiché i due sistemi si sono diffusi e compenetrati indipendentemente dalla loro origine culturale. L'uno o l'altro, infatti, sono testimoniati storicamente in molte zone sia costiere che interne. Così, dopo l'impaludamento di ampi tratti della costa sabbiosa a sud di Salerno, ormai consolidato dopo le spaventose alluvioni del VI e VII sec. d.C., la coltivazione della vite si spostò sul confine tra pianura e colline, dove coesistevano *vineae* (vigne specializzate) e *vineales* (vigneti arbustati) associati all'olmo campestre usato per maritarvi la vite. Solo a Moio della Civitella, un piccolo comune del Cilento interno, è ancora presente oggi una forma di allevamento della vite che si può definire *alberello cilentano a tutore secco*, che non è stata ritrovata in nessun'altra zona della Campania e che può essere assimilata, per gli elementi che la compongono, alla *vitis pedata* descritta da Plinio. Infatti, le viti vengono allevate verticalmente, legate ad un palo di circa 1,60 cm, potate a due speroni di 2-3 gemme e distanti tra loro circa 60-80 cm, senza un ordine razionale. Non è tuttavia possibile stabilire con sicurezza se questa forma particolare di allevamento della vite sia da riferire alle antiche colonie greche o sia un sistema elaborato successivamente. È infatti noto che tutto il Cilento interno, a partire dall'VIII secolo, è stato percorso da monaci basiliani di origine greco-bizantina ai quali si attribuisce la fondazione di monasteri, divenuti centri di ripopolamento e di messa a coltura di vaste aeree (Di Pasquale, op.cit).





*Alberello cilentano*



# La provincia di Avellino

## La storia ampelografica

Nel 1875, il Prof. Giuseppe Frojo, componente del Comitato Centrale Ampelografico per conto del Ministero Agricoltura e Foreste, pubblicava la sua "Relazione intorno agli studi ampelografici del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore", corrispondenti alle attuali province di Salerno ed Avellino, nella quale descriveva tutte le varietà di vite che aveva trovato nei vari sopralluoghi effettuati. Alcune di esse erano coltivate solo in ciascuna delle due aree, altre, invece, avevano una diffusione sovrapposta, come si vede nella Tabella 1.

Tabella 1 – *Varietà di vite descritte e citate nel Bollettino Ampelografico, 1875, Fasc. III, pagg. 163-191. I nomi in corsivo dopo il tratto sono i sinonimi riportati dall'autore; in parentesi, la località di reperimento.*



Vitigni a bacca nera	Comune
<b>Aglianica</b>	Castelfranci, Mercogliano, San Mango, Salza Irpina, Montefredane, S. Martino V.C., Avellino, Montella, Bellizzi S. Stefano del Sole, Tufo, Lauro, Bagnoli Irpino, Ariano- <i>Aglianicone</i> (Salerno) – <i>Aglianichello</i> (Altavilla) – <i>Ellenico</i> (Taurasi)
<b>Aglianico Femminile</b>	<i>Aglianichello</i> (Avellino)
<b>Aglianico Mascolino</b>	<i>Aglianichello</i> (Altavilla Irpina)
<b>Aglianicone</b>	Altavilla, Montella, Ariano Irpino - <i>Aglianico Bastardo</i> (S. Stefano del Sole) – <i>Ruopolo</i> (S. Mango)
<b>Piede di Colombo o Piede di Palombo</b>	Avellino – <i>Fasulo Nero</i> (Montella) - <i>Piedi Rosso</i> (Salza Irpina, Mercogliano, S. Stefano del Sole, Solofra, Prata P.U.)
<b>Palummina</b>	Serino
<b>Olivella</b>	S. Stefano del Sole
<b>Olivella Di Palma</b>	<i>Olivella</i> (Nusco, Avellino, Lauro) – <i>Olivone</i> (Solofra)
<b>Olivella Grande</b>	<i>Olivella</i> (Altavilla Irpina, Avellino) – <i>Olivellone</i> (Lauro) – <i>Tintora</i> (Lauro) – <i>Ulivella</i> (Ariano Irpino)
<b>Coda Di Volpe Nera</b>	<i>Oliorpa</i> (Castelfranci) - <i>Due Code</i> (Mercogliano) - <i>Coda Di Volpe Rossa</i> (Solofra)
<b>Agostina</b>	S. Lorenzo (Avellino) – <i>Olivella</i> (Avellino) - <i>Fiano Rosso</i> (Avellino)
<b>Mangiaguerra</b>	<i>Toccanese</i> (Bagnoli Irpino)
<b>Serpentara</b>	<i>Olivella</i> (Mercogliano)
<b>Sanginella Nera</b>	<i>Innominata</i> (Montella)

<b>Chinco Nero</b>	<i>Olivastra</i> (S. Mango) – <i>Cane</i> (Salza Irpina) – <i>Nera</i> (Nusco) – <i>Mangiaguerra, Porcina</i> (Bagnoli Irpino)
<b>Forcinola</b>	Avellino
<b>Tintora</b>	<i>Tintiglia</i> (Avellino)
<b>Sanginosa</b>	<i>Sciascinosa</i> (Avellino, S. Stefano del Sole, Mercogliano) – <i>Strascinuso</i> (Salza Irpina, Bellizzi, Avellino)
<b>Colagiovanna</b>	Domicella - <i>Colle Giovanni</i> (Mercogliano) – <i>Giovanna</i> (Lauro)
<b>Zuccherina</b>	<i>Zuchera Agostino, Fiano Rosso</i> (Avellino)
<b>Zucchero Verace</b>	Avellino
<b>Janese</b>	<i>Gaianese</i> (Solofra)
<b>Saracina</b>	<i>Montorese</i> (Salza Irpina, Avellino, Tufo, Prata P.U.)
<b>Schiavottiello o Mangiottiello</b>	<i>Luca Giovanni</i> (Lauro) – <i>Apasulo</i> (Montella) – <i>Carcatiello</i> (Calitri)
<b>Cascolo</b>	Tufo
<b>Pozone</b>	Montella
<b>Sciacquariello</b>	Montella
<b>Montuoneco</b>	<i>Mantuonico</i> (Tufo) – <i>Tintiglia</i> (Avellino)
<b>S. Francisco</b>	S. Severino - <i>Santa Chiara</i> (Ravello)
<b>Duraca</b>	<i>Inzolica Rossa</i> (Avellino) – <i>Rosa</i> (Castelfranci) – <i>Doraca</i> (Montella) – <i>Chiapparone</i> (Bagnoli Irpino)
<b>Uvazzo</b>	Montella – <i>Vernaccia</i> (Avellino, Bellizzi) - <i>Principe O Vernaccia</i> (Avellino) – <i>Principe</i> (Mercogliano) – <i>Aglianico</i> (Calitri)
<b>Aglianico S. Severino</b>	Bellizzi, Altavilla Irpina
<b>Greco Nero</b>	Bellizzi, Mercogliano, Avellino – <i>Greccolla</i> (S. Stefano del Sole)
<b>Agrecone</b>	Avellino, Solofra - <i>Greco Nero</i> (S. Stefano del Sole)
<b>Zuchera</b>	Avellino
<b>Tintore Falso</b>	Bellizzi – <i>Tintiglia</i> (Avellino)
<b>Tintiglia</b>	Altavilla Irpina
<b>Castagnara</b>	Domicella
<b>Montevuovolo</b>	Mercogliano, Bellizzi
<b>Fasulo Nero</b>	Montella - <i>Menna Di Vacca</i> (Bellizzi)
<b>Aglianico Zerpuloso</b>	Avellino
<b>Zerpuloso</b>	Bellizzi, Avellino
<b>Uva Molle</b>	Solofra – <i>Laurana</i> (Sorbo)
<b>Arnopolo</b>	San Mango – <i>Gralluopolo</i> (Avellino) – <i>Ropola</i> (Salza Irpina)
<b>Carcatiello Nero</b>	Nusco – <i>Ignota</i> (Montella)
<b>Lagrima</b>	Calitri
<b>Trignarulo</b>	Calitri - <i>Aglianico Trignarulo</i> (Ariano Irpino)
<b>Sorvigno</b>	Bellizzi – <i>Serofegno</i> (Castelfranci) – <i>Sgongolariello</i> (Altavilla Irpina)
<b>Malvasia Nera</b>	Ariano Irpino
<b>Chiapparone</b>	Ariano Irpino
<b>Morese</b>	Ariano Irpino
<b>Rossino</b>	Ariano Irpino

<b>Vitigni a bacca bianca</b>	<b>Comune</b>
<b>Greco Bianco</b>	Altavilla, Tufo, Montella, Ariano Irpino (Uguale alla Latina Bianca - Ampelografia Pugliese, N° 43, Fasc. 1, Pag. 55)
<b>Moscadella</b>	Ariano Irpino (Uguale al Moscatello - Ampelografia Pugliese, N° 49, Fasc. 1, Pag. 56)
<b>Sanginella</b>	Ariano Irpino
<b>Chingo Bianco</b>	<i>Bianca</i> (San Mango)
<b>Ginestra</b>	<i>Doraca Aromatica</i> (Montella)
<b>Biancazita</b>	<i>Falenghina</i> (Domicella)
<b>Cacamosca</b>	<i>Gaglioppo</i> (Nusco, Bagnoli Irpino)
<b>Marrocca Bianca</b>	Bellizzi - <i>Malvasia</i> (Calitri) - <i>Morese</i> (Montella, Bagnoli Irpino)
<b>Verdeca</b>	Salza Irpina, Nusco (Uguale Verdeca Ampelografia Pugliese, N° 44, Fasc. 1, Pag. 55)
<b>Verdone</b>	Salza Irpina - <i>Sorvigno</i> (Solofra) - <i>Livido</i> (Bagnoli Irpino) - <i>Leverone</i> (Montella)
<b>Caperevoi</b>	Montella
<b>Fiano</b>	Avellino, Salza Irpina, Lapio, Mercogliano, Altavilla - <i>Santa Sofia</i> (Calitri)
<b>Coda Di Volpe Bianca</b>	Altavilla, Tufo, Avellino, Ariano Irpino
<b>Coda Di Cavallo</b>	Montella, Solofra, Bellizzi, Avellino - <i>Fiano Bianco</i> (Salza Irpina)
<b>Rovello Bianco</b>	Altavilla Irpina - <i>Rovello</i> (Avellino)
<b>Tozzola</b>	Montella - <i>Tosta o Bambino</i> (Bagnoli Irpino)
<b>Trebbiano</b>	Solofra (Uguale al Trebbiano Amp. delle Marche, N° 2, Fasc. II, P. 89)
<b>Bianca</b>	Avellino, Mercogliano, Bagnoli Irpino - <i>Montellese</i> (Montella)
<b>Carcatiello Bianco</b>	Montella
<b>Vecchia</b>	Avellino, Bellizzi
<b>Ricanico</b>	Ariano Irpino
<b>Aglianico Bianco</b>	Ariano Irpino
<b>Bambino</b>	Ariano (Uguale alla Bombino bianco - Ampelografia Pugliese, N° 36, Fasc. 1, Pag. 53)
<b>Chiapparone</b>	Ariano Irpino (Uguale a Ciapparone o Montonicino - Amp. delle Marche e degli Abruzzi, N°11, Fasc. II, p. 102)

Uve citate ma non descritte (1875)

<b>Pochissimo coltivate</b>	<b>Da tavola</b>
Core di cane, Gallopolo, Muscia, Porcinale, Quercia nera, Rossolella, Selvatica, Sireno	Mennavacca, Paparina, Pernica, Pepe, Sicilia rossa, Doraca rossa, Groia, Paradisa rossa, Moscadella rossa, Fragola, Laurenzana, Cannellone, Rosa, Catalanesca nera

Come già notava l'autore "[...] *Le uve nere sono assai più abbondanti delle bianche, e specialmente questa differenza è notevole nella provincia di Avellino, ove anzi i novelleti si fanno tutti con uve rosse. Questo fatto non è giustificato dalla mancanza di buone uve bianche, ma sibbene dalla inscienza di trattarle nel fabbricare il vino, ond'è che i vini rossi essendo migliori e perciò più ricercati, si dà in cambio poca importanza alle uve bianche*".

Nel 1876, ancora Giuseppe Frojo pubblica, negli Atti del Reale Istituto d'Incoraggiamento alle Scienze Naturali, Economiche e Tecnologiche di Napoli, il suo lavoro "*Il presente e l'avvenire dei vini d'Italia*", in cui esamina tutte le zone viticole ed enologiche italiane e per ognuna ne illustra pregi e difetti. Ecco quello che egli scrive per la provincia di Avellino:

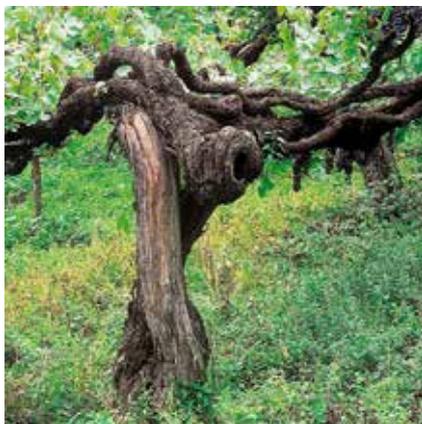
*[...] In questa regione sonovi uve coltivate quasi generalmente, ed altre che sono speciali ad alcuni luoghi soltanto. L'uva detta Aglianica con tutte le sue varietà, la Sancinosa detta in alcuni luoghi Sciascinosa, la Saracina detta altrimenti Montorese, l'Olivella, la Piede di Colombo, ecco le uve rosse più comuni; e fra le bianche il Greco ed il Fiano [...].*



## Vitigni minori

Naturalmente la condizione ampelografica descritta da Giuseppe Rojo nel 1875 è molto mutata nel corso dei decenni, tanti vitigni sono definitivamente perduti ma molti altri si ritrovano ancora in pochi ceppi, in genere in vigne coltivate ad uso familiare e non coinvolte nel processo di modernizzazione che ha riguardato la viticoltura avellinese già dalla fine del 1800. Nel 2008, un progetto avviato dal SeSIRCA – Assessorato Agricoltura della Regione Campania - e dallo STAPA–CePICA di Avellino in collaborazione con il Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale della Facoltà di agraria di Portici (oggi Dipartimento di Agraria), ha permesso di verificare non solo la consistenza residua dell'antico patrimonio ampelografico provinciale ma anche di

valutare le caratteristiche agronomiche ed enologiche di alcune delle varietà di vite individuate, ai fini della loro iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di uva da vino, ciò che si traduce in un ampliamento e miglioramento della piattaforma varietale a disposizione delle aziende vitivinicole, e la possibilità di caratterizzare in maniera originale le produzioni enologiche provinciali. Sebbene il territorio avellinese ospiti un'ampia, consolidata ed affermata realtà vitivinicola, il progetto tuttavia



ha consentito di individuare ed identificare numerosi vitigni, presenti per lo più in vigneti molto vecchi, marginali o non coinvolti nell'ampio processo di razionalizzazione della viticoltura. Un esempio del significato scientifico di una ricerca ampelografica così come è stata condotta per la provincia di Avellino è illustrato nelle Tabelle 2 a e 2 b che ha consentito di individuare numerosi casi di sinonimia (nome diverso per la stessa varietà) e di omonimia (stesso nome per varietà diverse) e di selezionare varietà a profilo unico originale come elencato nella Tabella 3 (AA.VV., *Vitigni storici d'Irpinia*, 2013).

Tabella 2 a – *Casi di sinonimia accertati per le accessioni vegetali irpine individuate.*

<b>Varietà individuata</b>	<b>Sinonimo</b>
Aglianico bianco	= Trebbiano toscano
Aglianico lasco o a sbrinzuli	= biotipo Aglianico
Aglianichello – S. Martino V.C.	= biotipo Aglianico
Aglianico trignarulo	= biotipo Aglianico
Aglianicone S. Andrea di Conza	= Uva di Troia
Anonima Paternopoli	= Coda di volpe rossa
Bambino rosa	= Uva porcinoia o pulcinola
Cacazzara	= Mentorese
Cascolo	= Sciascinoso
Coda di pecora	= Coda di volpe bianca
Gralluopolo	= biotipo Aglianico (identico ad Aglianico lasco)
Mangiaguerra di San Martino Valle Caudina	= biotipo Aglianico
Mantuonico - Aquilonia	= Negramaro
Nera acino grande	= Syrica 2
Sinese	= Trebbiano toscano
Syrica	= Syrah
Tuccanese ( <i>Mangiaguerra</i> )	= Sangiovese
Turchinese	= Sangiovese
Uva tintiglia	= Marsigliese (NA)

Tabella 2 b – *Casi di omonimia delle accessioni ampelografiche irpine*

Lacrima Prata P.U.	≠ Lacrima Luogosano
Mantuonico Montemiletto	≠ Montuonico Aquilonia
Mangiaguerra S. Martino V.C.	≠ Mangiaguerra Moio della Civitella (SA)
Syrica2	≠ Syrica/Syrah

Tabella 3 – *Varietà a profilo genetico unico, individuate nella provincia di Avellino*

<b>Varietà a bacca bianca</b>	<b>Comune</b>	<b>Varietà a bacca nera</b>	<b>Comune</b>
Bambino rosa	Paternopoli	Anonima ( <i>Coda di volpe rossa</i> )	Paternopoli
Cacazzara	Vallo di Lauro	Anonima nera ( <i>Santa Lucia</i> )	Paternopoli
Rovello ( <i>Grecomusc'</i> )	Bonito, Taurasi	Bambino rosanero	Paternopoli
Verdone ( <i>Livido</i> )	Bagnoli Irpino	Cannella	Serino
		Lacrima	Prata P.U.
		Lacrima	Luogosano
		Mantuonico	Montemiletto
		Nera acino grande	Paternopoli
		Olivella	Domicella, Lauro
		Rugone	Serino
		Suricillo	Domicella
		Tignitora	Domicella

La varietà denominata *Greco musc'* è stata iscritta nel Catalogo nazionale delle varietà ad uva da vino con il nome di *Rovello bianco*. Due varietà, tra quelle individuate nel corso della ricerca, si sono distinte sia per una produzione enologica molto interessante che per caratteristiche agronomiche e morfologiche particolari. Si tratta della Coda di volpe rossa (Anonima in Tabella 3) e dell'Aglianico lasco o Gralluopolo, la prima a profilo unico originale e la seconda riconosciuta come biotipo di Aglianico. Di seguito viene illustrata una breve nota storica e i risultati delle microvinificazioni delle uve di entrambe le varietà.



## ■ Coda di Volpe Rossa



*Grappoli di coda di volpe rossa*

Nel 1875, Frojo descrive una varietà Coda di volpe nera conosciuta come *Oliorpa* a Castelfranci, *Due code* a Mercogliano, *Mangiaguerra* a Lanzara, *Coda di volpe rossa* a Solofra. La varietà in questione è stata recuperata con la denominazione di *Anonima* nel comune di Paternopoli. Un successivo confronto sia con una varietà presente ad Ariano Irpino con il nome di *Coda di volpe rossa* sia con l'ampelografia storica ha consentito di accertare l'identità tra *Anonima*, *Coda di volpe rossa* e *Coda di volpe nera*, identità confermata anche dalla presenza, in tutte le accessioni, di un grappolo scisso in due o più ramificazioni all'apice, e di una colorazione rosso scuro della bacca.

Nei vigneti marginali dei comuni di Paternopoli e Ariano Irpino, dove sono stati effettuati i rilievi ampelografici, i ceppi sono franchi di piede. Le piante mostrano un'alta fertilità delle gemme ed una notevole produzione unitaria, per l'elevato peso del grappolo. Date le caratteristiche molto interessanti delle uve, sono state effettuate diverse microvinificazioni successive i cui risultati sono illustrati di seguito.



*Branche di Coda di volpe rossa*

## Microvinificazioni delle uve “Coda di Volpe Rossa”

*A cura di Giancarlo Moschetti*

Le microvinificazioni delle Uve “Coda di Volpe rossa” sono state effettuate per 3 anni dal 2009 al 2011 dal Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo. Le uve sono state vendemmiate dal 30 ottobre al 6 novembre, raccolta leggermente tardiva se paragonata a quella delle altre uve a bacca nere della zona. Le uve sono state diraspate e pigiate e la fermentazione è stata naturale al fine di esaltare le componenti di “terroir” ed è durata in media 8 giorni. Dopo svinatura e pressatura soffice, il vino così ottenuto ha subito una parziale fermentazione malolattica naturale. Dopo il processo di affinamento in acciaio, i vini sono stati imbottigliati nel settembre dell'anno seguente la vendemmia.

### *Analisi chimico-fisiche dei vini all'imbottigliamento*

Parametri/vino	Coda di Volpe R. 2009	Coda di Volpe R. 2010	Coda di Volpe R. 2011
pH Mosto	2,9	3,1	3,34
pH vino	3,46	3,55	3,71
Babo mosto	18	21	21,5
alcool % vol.	11,84	14,54	14,60
Aldeide acetica mg/l	<5	6	32
Acido L lattico g/l	1,00	0,98	1,42
Acido L malico g/l	<0,05	<0,05	<0,05
Polifenoli totali mg/l	1130	1357	2690
Densità relativa 20°C	0,9921	0,9901	0,9914
Zuccheri riduttori g/l	0,9	1,6	1,6
Estratto secco totale g/l	20,6	23	25
Acidità volatile g/l	0,27	0,39	0,52
Acidità totale g/l	4,95	4,87	5,25
glicerina g/l	7,32	8,95	10,24
Antociani totali mg/l	150	160	624
SO2libera mg/l	12	5	10
SO2 totale mg/l	45	23	35

Il vino, all'analisi visiva, risulta limpido con un colore rosso rubino molto vivace, anche se non carico. È abbastanza consistente, ad eccezione fatta per l'annata 2009, in cui l'uva non era pronta per la vendemmia. Al naso emergono, ad una prima analisi, sentori molto netti di piccoli frutti rossi e fiori freschi (rosa, in particolare)

seguiti da una leggera speziatura dolce che però lascia ampio spazio alle note varietali fruttate e floreali. In bocca è secco e le note morbide risultano ben equilibrate da un'acidità non eccessiva e da una leggera sapidità. Il tannino risulta evidente ma non aggressivo in quanto caratterizzato da un retrogusto morbido e poco amaro. Il vino è abbastanza armonico e le intense note varietali, in particolare quelle floreali, associate alle chiare note di morbidezza gustativa rendono questo vino pronto e di piacevole beva anche dopo un breve periodo di sosta in bottiglia.

### **Conclusioni**

Il vitigno "Coda di volpe rossa" non appartiene alla linea degli Aglianici e pertanto si presenta con caratteristiche enologiche del tutto differenti. Caratterizzato da colorazione della bacca molto tenue e da tannini morbidi, potrebbe essere adatto a vinificazioni per l'ottenimento di vini rosati o addirittura, vinificato in bianco, alla spumantizzazione. Il profilo aromatico è unico e particolare con aromi di fragola e rosa fresca. L'andamento climatico molto diverso nelle tre annate ha influenzato i parametri "antociani" e "polifenoli", evidenziando comunque le grandi potenzialità enologiche del vitigno. La Coda di volpe rossa, pertanto, è sicuramente un vitigno da valorizzare per l'ottenimento di vini DOP di qualità.

## ■ Aglianico lasco

L'Aglianico lasco o a sbrinzuli, recuperato ad Ariano Irpino, e il Gralluopolo, recuperato a Prata P.U., sono risultati geneticamente identici e caratterizzati entrambi da un grappolo piuttosto spargolo, bacche più piccole a buccia spessa e maturazione più anticipata, elementi che si conservano intatti anche trasferendo le piante in un ambiente pedoclimatico del tutto differente, come quello della piana del Sele (SA) dove è localizzata l'Azienda sperimentale regionale Improsta che ospita alcune barbatelle innestate con le varietà sopra citate. Le caratteristiche morfologiche di grappoli e bacche di questa varietà, ben diverse da quelle dei vari tipi di Aglianico coltivati in tutta la regione, ne fanno un vitigno dalle notevoli potenzialità enologiche come si vede dai risultati delle microvinificazioni illustrati di seguito. Ma proprio il peso ridotto dei grappoli e delle bacche, oltre che l'epoca di maturazione più anticipata, ne hanno molto limitato la coltivazione tanto da essere presente attualmente in piccole vigne familiari.

I risultati della microvinificazione dell'Aglianico lasco sono contenuti nella seconda parte del presente lavoro, dedicata al PSR vitivinicolo. Il Progetto RINNOVALA - Ripopolamento Innovativo Vitigno dell'Aglianico Lasco dell'Arianese - si inserisce, infatti, nel PSR Campania 2014-2020 - Misura 16 "Cooperazione" - Tipologia di Intervento 16.1.1 "Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Azione 2 "Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)" - GAL-IRPINIA.

*Grappolo di  
Aglianico Lasco*





TRAIANO OPTIMO PRINCIPI  
A GERMANICIS VICTORIS  
GERMANICORUM AC PANNONICIS  
POTESTATIBUS IMPERATORIS  
FORTISSIMO PRINCIPI SENATUS P. Q. R.

# La provincia di Benevento

## La storia ampelografica

Ne "Il presente e l'avvenire dei vini d'Italia" (Frojo, 1876, op.cit.), il territorio beneventano, come altre zone della Campania, era caratterizzato da una viticoltura promiscua e rarefatta, funzionale alla struttura demografica, fondiaria ed economica del tempo. I vigneti erano infatti di piccole estensioni, in sintonia con la dimensione della superficie fondiaria a disposizione dei nuclei familiari, con forme di allevamento molto espanse (starsete, raggieri, piccole alberate) tali da richiedere un ridotto impiego di manodopera e da permettere la coltivazione sotto chioma.

I vini che vi si producevano, nelle parole dell'autore, erano "(...) pochi e di poca importanza meno quelli di Pannarano e di Cerreto, ove predomina l'uva Pallagrella, i quali sono più morbidi e meno aspri". Il motivo di tale considerazione risiedeva soprattutto nella destinazione che aveva il vino, consumato localmente come alimento energetico e nella presenza, nelle vigne, di vitigni a differente epoca di maturazione con la conseguente produzione di vini aspri e duri, di scarsa serbevolezza.

La provincia di Benevento, tra quelle campane, è stata quella maggiormente interessata alla trasformazione della coltivazione della vite, sia in termini di superfici che di vitigni extra regionali coltivati, che si è realizzata nella seconda metà del 1900. Ciò ha tuttavia comportato un notevole impoverimento della variabilità genetica della vite in questa area e la sopravvivenza di varietà autoctone solo ai margini del territorio provinciale, come la zona del Fortore ai confini con la Puglia, meno coinvolta dal profondo processo di trasformazione viticola in atto nel resto della provincia. La Tabella 4 illustra la condizione ampelografica nel 1879.



Tabella 4 - *Catalogo dei nomi della provincia di Benevento (Carusi, 1879). I nomi in corsivo dopo il tratto sono i sinonimi riportati dall'autore; in parentesi, la località di reperimento*

Vitigni a bacca nera	Vitigni a bacca bianca	Vitigni a bacca rossa
Aglianico	Amoroso o amaro bianco (Baselice) – <i>Morese</i> (Montefalcone, Forano)	Gerusalemme
Aglianicone (Baselice)	Amoroso Parvolo (Baselice) – <i>Addorente</i> (Circello), <i>Fetente</i> (Colle Sannita)	Sacra (Baselice) – <i>Rosario rosso</i> (San Bartolomeo in Galdo)
Aliatico o Liatico	Buonvino	Sanginella rossa
Amoroso o amaro nero - <i>Morese</i> (Baselice)	Catolagna o Rosa o Passolara (Baselice) – <i>Passolona</i> (San Bartolomeo in Galdo)	
Fragola	Cornicello o Sperone di Gallo	
Gigante o Sabato (Montesarchio) – <i>Sabato</i> (Montesarchio)	Duraca o Monarca o Bisaccione	
Malaga	Falanchina o Montecalvo	
Mangiaguerra o Mangiaverre (Baselice) – <i>Mangiarritto</i> (Castelvetere, Tufara)	Greco o Trebbiano di Spagna	
Moscattello rosso o Moscatello nero	Malvagia o Malvasia o Grechetto	
Roia o dagli antichi uva Rodia	Moscattello, moscatello, Moscarella bianca	
S. Francesco o Orsina o Zinaro (Baselice)	Moscadellone o Zibibbo (Baselice) – <i>Cannella</i> (Foiano)	
Somarrello (Baselice e dintorni) – <i>Mondonico</i> (Montemesola)	Pane o Sacra bianca	
Tintiglia di Spagna	Pelagrello o Ulivella	
Tricarpo. Uva di tre volte l'anno (Baselice)	Sanginella bianca	
Vernacciola - <i>Renacciola</i> (Baselice)	Squaccianese (Baselice) – <i>Cacciadebiti</i> (Macchia Valfortore, Pietracatella, Gambatesa), <i>Ragusano bianco</i> (Tufara)	
Vernaccione (Baselice)		
Zinna di vacca o Menna di vacca o Bumasto		

## ■ Vitigni minori

Molte delle varietà descritte da Domenico Arcuri nel 1879 furono individuate nell'area più interna della provincia di Benevento poiché, da un punto di vista amministrativo, la parte nord occidentale ai piedi del massiccio del Taburno, faceva parte della provincia di Terra di Lavoro. Dai dati della Statistica murattiana del 1811 (Demarco, 1988, op. cit.) si apprende che Cerreto, Guardia Sanframondi, Solopaca, Airola, Arienzo, S. Agata dei Goti esportavano complessivamente 134.337 barili di vino e che a Cerreto, a S. Agata de'Goti e nella valle di Arienzo prevalevano le uve bianche, mentre a Solopaca, Melizzano e Frasso telesino erano più diffuse le uve rosse.

Dalla Tabella 5 si nota come l'erosione in termini di variabilità genetica in questa provincia sia stata particolarmente marcata: il numero complessivo delle varietà scende da 32 a 11. Gran parte della superficie vitata beneventana è stata infatti coinvolta negli anni 60 del secolo scorso in un profondo processo di trasformazione sia in termini di forme di allevamento (dalla vecchia starsete si è passati al tendone ed alla raggiera ed oggi alla spalliera), sia in termini varietali, con l'introduzione di vitigni alloctoni molto produttivi come Sangiovese, Trebbiano e Malvasia per sostenere la notevole richiesta di approvvigionamento delle cantine sociali. Da un punto di vista della variabilità genetica della vite, il territorio beneventano sembrerebbe diviso idealmente da uno spartiacque: da un lato l'area della Valle Telesina che da qualche anno sta recuperando vitigni autoctoni tradizionali ed altri quasi scomparsi, come la Barbera del Sannio, e dall'altro l'area della Valle del Fortore, più ricca da un punto di vista genetico ma meno affermata come zona viticola. Ancora oggi, infatti, solo la zona del Fortore ai confini con la Puglia, ha mantenuto una certa immobilità nelle forme di allevamento e nell'eterogeneità varietale. I vitigni finora recuperati sono ancora gli stessi descritti nel 1879, come la Catalogna, la Passolara, il Moscato di Baseliçe, il Sommarello nero, a testimonianza che proprio la specializzazione dei vigneti è stata una delle cause dell'erosione genetica in questa provincia. Una delle varietà descritte nel 1879, la Sabato o Gigante, non si ritrova più nell'ambiente originario ma è stata recuperata nel comune di Vico Equense in provincia di Napoli (Manzo *et al.*, 2002)

Tabella 5– *Elenco delle varietà di viti della provincia di Benevento, con asterisco le varietà con profilo genetico analizzato*

Vitigni a bacca nera	Comune	Vitigni a bacca bianca	Comune
Acinella*	San Bartolomeo in Galdo	Catalogna*	San Bartolomeo in Galdo
Guarnaccia*	San Bartolomeo in Galdo	Moscato di Baselice*	San Bartolomeo in Galdo
Guarnacciola*	Castelvetere, San Bartolomeo in Galdo	Passolara*	San Bartolomeo in Galdo
Olivella	Guardia S.		
Sommarello nero*	San Bartolomeo in Galdo		
Tintilia	Torrecuso		
Vernaccia d'Olmo	Guardia S.		
Vernaccia di Vigna	Guardia S.		



L'analisi genetica condotta per questa provincia ha messo in evidenza alcuni elementi importanti. Infatti Acinella, Guarnaccia e Guarnacciola sono risultati sinonimi di Sangiovese, il Sommarello nero risulta essere identico al vitigno Uva di Troia, il Moscato di Baselice appartiene al gruppo dei Moscati, mentre Passolara e Catalogna mostrano un profilo unico e originale (*S.Grando, J. Vouillamoz, A. Monaco, dati non pubblicati*).

Recentemente la varietà conosciuta come *Barbera del Sannio* è stata iscritta nel registro nazionale delle varietà ad uva da vino con il nome di "Camaiola".



*Piante di Acinella*



*Piante di Catalogna*



*Piante di Passolara*



*Barbera del Sannio (Camaiola)*



# La provincia di Caserta

## La storia ampelografica

Dal Bollettino Ampelografico pubblicato nel 1878 che presentava la ricerca varietale di Giuseppe Frojo in quella che fino al 1945 era la provincia di Terra di Lavoro (che amministrativamente comprendeva parte del Lazio meridionale e della provincia attuale di Benevento), si nota come questa area regionale fosse ricchissima di vitigni sia a bacca nera che a bacca bianca, tanto che in totale se ne contavano 129.

Nell'ambito della provincia spiccavano, per la qualità enologica delle uve, alcuni distretti già noti nella seconda metà del 1700, come quello di Piedimonte, da dove proveniva il Pallagrello nero. Per dare impulso alla viticoltura locale, Ferdinando IV di Borbone fece impiantare un vigneto a raggi, noto come "Vigna del Ventaglio", in cui furono raccolti numerosi vitigni provenienti da tutto il sud, compreso il Piedimonte Rosso, probabilmente coincidente con l'attuale Pallagrello nero. Dalla statistica murattiana del 1811 per Terra di Lavoro, che arrivava a comprendere anche parte della pianura nolana, risultavano 235.979 moggia vitate ad arbusto (viti allevate su tutori vivi) e 23.163 moggia a vigneto specializzato che producevano in totale 2.202.486 barili di vino, dei quali 486.402 venivano esportati nell'ambito regionale (Demarco, 1988, op. cit.). La Tabella 6 elenca le varietà di vite a bacca nera, a bacca bianca e a bacca rossa individuate da Giuseppe Frojo nel 1878.



*Pallagrello nero*

Tabella 6 - *Varietà di vite descritte e citate da Giuseppe Frojo (1878) per la Provincia di Terra di Lavoro. I nomi in corsivo dopo il tratto sono i sinonimi riportati dall'autore; in parentesi, la località di reperimento*

Vitigni a bacca nera	Comune
Abbuoto	Fondi
Aglianica o Glianica	Pontelatone – <i>Ghianda (Rocca Romana) - Piedi di palombo (Tratta)</i>
Aglianica	Palma Campania, Nola, Lauro, Marigliano, Saviano
Aglianico San Severino	Palma Campania, Nola, Lauro
Aglianica	Cajazzo (identica all' Aglianicone del Principato Ultra, Boll. Amp. N.3)
Agrestone	Pastena (simila all'Uvazzo, Boll. Amp. N.3)

Lecinara	Atina, Arce, Picinisco, Settefrati – <i>Zinna di vacca</i> (Settefrati) - <i>Lecina</i> (Sora) <i>Cicirana</i> (Cassino)
Bianconera	Pico
Bianconera	Esperia, Settefrati
Calamaro	Pontecorvo – <i>Farinella</i> (Palazzolo, Castracelo); identica alla Schiavottiello (Boll. Amp. N.3)
Carosella nera	San Cosmo – <i>Palagrella</i> (Pico) - <i>Uva di pontone</i> (Fondi)
Cecinese	Fondi, Palazzolo Castrocielo, Pontecorvo
Cerasola	Capua
Cerasale	Sessa Aurunca
Cervalà	Gaeta, Fondi
Cervaviello	Gaeta
Cinese rosso	Pico – <i>Olivella</i> (Esperia)
Colagioanni	Palma Campania, Nola, Marigliano (identica a quella del Principato Ultra, Boll. Amp. N.3)
Cesanese	
Di Sessa	Cerinola (identica alla Zuccherina di Salerno, Boll. Amp. N. 3)
Delle siepi	Gaeta (identica alla Sanginosa, Boll. Amp. N. 3)
Fosco peloso	Piedimonte d'Alife, Prata Sannita – <i>Orsina nera</i> (Gaeta)
Olivella	Cassino, Pontecorvo, Palazzolo Castrocielo
Fraolaro	Pietramelara
Collamattello	Pontecorvo
Fuscolillo	Roccaromana, Roccamonfina, Vairano Patenora – <i>Mozzarella</i> (Conca della Campania), Olivella (San Cosma); identica alla Sorvigno dei Principati, Boll. Amp. N.3
Ferrogno	San Cosma
Ferrogno	Gaeta – <i>Reco</i> (Arce) - <i>Semilagrìma</i> (Sessa Aurunca) - <i>Lagrìma cristi</i> (Carinola, Falciano di Carinola), - <i>Lagrìma</i> (Baia e Latina) - <i>Lagrìma o Piè di colombo</i> (Casale di Cerinola) - <i>Lagrìma</i> di Somma (Cerinola); identica alla Montevuovolo dei Principati, Boll. Amp. N. 3
Ferrogno	Roccamonfina, identica alla Schiavottiello dei Principati, Boll. Amp. N.3
Ferrogno	Fondi – <i>Bianconera</i> (Pontecorvo)
Ghianda	Vico di Pantano
Ghianda	Ricca d'Evandro
Getsemeni	Gaeta
Ifonese	Vairano Patenora
Lambrusco nero	Pietramelara, Cervaro – <i>Cianfrusco</i> (Piedimonte di Cassino, Cassino)
Lagrìma	Francolise, Sessa Aurunca
Lagrìma*	Baia e Latina, identica alla Lagrìma Cristi della Terra d'Otranto, Boll. Amp. N.1
Mangiaguerra	Francolise, identica a quella dei Principati, Boll. Amp. N.3
Somma	Galluccio
Marco Aurelio	Gaeta
Modulana	Traetto – <i>Aglianica</i> (Capua)

Maturano nero	Alvito – Matrano nero (Sora), Modulana (Pontecorvo)
Nera	Francolise – <i>Lagrime</i> (Conca della Campania), identica alla Gaglioppo della provincia di Bari, Boll. Amp. N.1
Olivella	Cervara – <i>Pizzutella</i> (Castel Campagnano), identica all'Uva Agostina dei Principati, Boll. Amp. N.3
Olivella	Sant'Elia Fiumerapido, Galluccio – <i>Liatico</i> (Chiazzo) - <i>Olivella canonico</i> (Palma) - <i>Vipera</i> (Gaeta) - <i>Fontananova</i> (Roccamonfina), identica all'Olivella grande dei principati, Boll. Amp. N. 3
Olivella	San Cosmo – <i>Tintora</i> (Carinola); identica all'Aglianico femminile dei Principati, Boll. Amp. N.3
Olivella	Pico, identica alla Carcatiello nero dei Principati, Boll. Amp. N.3
Olivella	Rocca d'Evandro – simile alla Montuoneco dei Principati, Boll. Amp. N.3
Olivella di Spagna	Palma Campania, identica alla Olivella di Palma dei Principati, Boll. Amp. N.3
Olivella tingitora	Palma Campania, identica alla Tintora dei Principati, Boll. Amp. N.3
Orsina	San Cosmo – <i>Ferrogno</i> nero (Maranola)
Olivellone	Palma Campania, identica alla Sanginosa dei Principati, Boll. Amp. N.3
Puledro	Falciano di Carinola, Casale di Cerinola, identica alla Sommariello nero di Barletta, Boll. Amp. N.1
Pallagrella nera	Piedimonte d'Alife, Cajazzo, Ciorlano, Prata sannita, identica alla Coda di volpe nera dei Principati, Boll. Amp. N.3
Pezzentella	Tora, simile alla Trignarulo dei Principati, Boll. Amp. N.3
Procida	Gaeta
Prugnola	Fondi
Pezzutella nera	Ciorlano, Casale di Cerinola – <i>Olivella</i> (Falciano di Carinola)
Piede di Colombo	Fondi
Palombina	Roccaromana
Palommino	S. Maria Capua Vetere, Santo Jorio
Gliuppina	Pontelatone
Riciniello nero	Gaeta – <i>Palommina</i> (Roccaromana)
Schiavone	Gaeta
Sanginella nera	Gaeta, identica all'Accesetone dei Principati, Boll. Amp. N. 3
Santamaria	Fondi
Serpe	Gaeta – <i>Perretta</i> (Roccaromana) - <i>Aglianica</i> (Conca della Campania), identica alla Serpentari dei Principati, Boll. Amp. N.3
Selvaggia	Cerinola, identica alla Saracina dei Principati, Boll. Amp. N.3
Troppa	Gaeta
Rintola	Arpino
Sanginella nera	Gaeta
Di Sessa	Gaeta
Zingarella	Palazzolo Castrocielo
Zingarella	Pontecorvo

Vitigni a bacca bianca	Comune
Amara	Gaeta – <i>Zizzavacca</i> (Sessa Aurunca)
Asprino o Asprinia	Aversa, Acerra, Maddaloni, Caserta, Frignano grande
Vernotico	Aversa, Acerra, Maddaloni, Caserta, Frignano grande
Buonvino*	Arce, Sora, Tora, identica alla Bombino bianco delle Puglie, Boll. Amp. N.1
Bambinone	Caiazzo
Bianca di Spagna	Rocca romana – <i>Uva passi</i> (Atina) - <i>Fa passi</i> (Caiazzo)
Biancolillo	Roccamonfina
Tempestiva	Roccamonfina
Cacacciara	Roccamonfina, Conca della Campania
Carosella	Galluccio – Castagna (Roccamonfina)
Caffè	Casale di Cerinola – Amara (Falciano di Cerinola)
Capoluongo	Palazzolo Castrocielo, Pico, Fondi, Arce
Durante	Francolise, Pontelatone, Casale di Cerinola – <i>Fiana</i> (Conca della Campania)
Del Cairo	Francolise, identica alla Verdone dei Principati, Boll. Amp. N.3
Fiano	Tora, identica al Fiano dei Principati, Boll. Amp. N.3
Falerno	Falciano di Carinola
Greco	Sessa Aurunca, Carinola, Falciano di Carinola, Conca della Campania, identico alla Latina bianca delle Puglie, Boll. Amp. N. 1
Greco*	Caiazzo, Cerinola, identico al Greco bianco di Puglia, Boll. Amp. N.1
Grecone	Conca della Campania, Falciano di Cerinola, identico alla Palombo di Puglia, Boll. Amp. N. 1
Grossa	Caiazzo – <i>Pallagrello</i> (Castel Campagnano)
Lambrusco bianco	Pietramelara
Lupino	Gaeta
Malvasia	Pico, identica alla Ginestra dei Principati, Boll. Amp. N. 3
Maturano	Arpino, Picinisco – <i>Motulano</i> (Cervaro, Sant’Elia Fiumerapido, Cassino, Esperia, San Giovanni Incarico) - <i>Matrano di Passo</i> (Sora) - <i>Foglia rotonda</i> (Atina)
Occhio di pernice	Fondi
Pampanara*	Atina, Picinisco, Pontecorvo, Arpino – <i>Mustosa</i> (Alvito), simile alla Pampanuta delle Puglie, Boll. Amp. N.1
Pampanara	Arce
Pampanara	Fondi, identica alla Rovello bianco dei Principati, Boll. Amp. N.1
Pane	Gaeta, Castel Campagnano
Passarola	Atina – <i>Uva passi</i> (Settefrati), simile alla Biancuzita dei Principati, Bol. Amp. N.3
Passarola	Cassino, Cervaro, Rocca d’Evandro – <i>Delfina</i> (Formicola)
Pietravecchia	Pico
Pietro vecchi	Cassino, Settefrati
Panina	Fondi

Pallagrella bianca	Piedimonte d'Alife – <i>Durante</i> (Cerinola) - <i>Coda di volpe bianca</i> (Maddaloni), identica alla Coda di volpe bianca dei Principati, Boll. Amp. N.3
Passarina o Sant'Agata	Sessa Aurunca, identica alla Biancuzita dei Principati, Boll. Amp. N.3
Regamaro	Fondi
Razzese bianca	Gaeta
Raimone	San Cosmo, identica alla Zapponara bianca delle Puglie, Boll. Amp. N.1
Riciniello bianco	Gaeta – <i>Parcella</i> (San Cosmo) - <i>San Sisto</i> (Piedimonte d'Alife), identica alla Cacamosca dei Principati, Boll. Amp. N.3
Sant'Agata	Sessa Aurunca
Sessa	Gaeta
Silvestre	Fondi
Tenera	Pontecorvo – <i>Mustosa</i> (Sora, Palazzolo Castrocelo, Arpino) - <i>Campanara</i> (Settefrati)
Tranisco	Gaeta – Streppone lungo (Francolise), identica alla Coda di Cavallo dei Principati, Boll. Amp. N.3
Verdicchio	Caiazzo – <i>Verdicella</i> (Casalvieri) - <i>Carosella</i> (Traetto) - <i>Verdicchio</i> (Fondi) - <i>Primarulo o Biancolina</i> (Sessa Aurunca) - <i>Verdisco</i> (Alvito, Settefrati, Casalvieri), identica alla Verdeca o Alvino verde di Puglia, Boll. Amp. N. 1
Verdicchio	Caiazzo, identica alla Verdone di Puglia, Boll. Amp. N. 1
Verdacchio	Atina, Settefrati
Ciciniello	Fondi
Pallagrello	Conca della Campania

Vitigni a bacca rossa	Comune
Cerasuolo	Gaeta, identica alla Zuccherina rossa dei Principati, Boll. Amp. N. 3
Palombina o Rosa	Sessa Aurunca
Procida	Gaeta – Francese (Fondi), identica all'Uva di Bitonto, Boll. Amp. N. 1
Rosaiola	Cassino – Pentellino (Settefrati)
San Nicola	Gaeta, identica alla Somarello rosso delle Puglie, Boll. Amp. N. 1

Uve di recente introduzione (in Atina dai signori Visocchi) (1878): Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc, Roussanne, Sirah petite, Enragean a feuille blanche, Grosse Marsanne, Semillon, Merlot, Verdot, Carmenet Franc, Carmenet Sauvignon, Cesanese, Zagaraese, Camplese.

Uve da Tavola (1878): Catalogna (Recale), Raffaele (Gaeta), Rosa (Palma Campania), Fallanghina (Palma Campania), Pane (Castel Campagnano), Agostegna di Spagna (Castel Campagnano), Moscatello (in più comuni).

## ■ Vitigni minori

Tra tutte le province campane, quella di Caserta è stata la meno indagata, nonostante che nel suo territorio provinciale insistano aree di grande vocazione enologica come la fascia pedemontana del Massico, coincidente con l'antico *ager falernus*, la zona alifana, culla dei migliori vini dei Borboni o la pianura aversana con le imponenti alberate di Asprinio. Oggi invece la viticoltura razionale si è spostata sulla costa e solo recentemente alcune aree interne come quelle del Roccamonfina o del Caiatino, di antica tradizione vitivinicola, vedono la realizzazione di nuovi impianti con le varietà da qualche anno recuperate ed iscritte come Casavecchia n., Pallagrello n. e Pallagrello b..

La rarefazione delle vigne più vecchie su un territorio molto esteso e soggetto ad una rapidissima evoluzione ha limitato l'indagine conoscitiva in questa provincia che comunque conserva ancora un elevato livello di variabilità genetica della vite, nonostante la riduzione complessiva delle varietà da 129 a 28. È anche da tener conto che fino al 1945 la provincia di Terra di Lavoro comprendeva anche una parte del Lazio, come si può vedere dai nomi dei comuni, di conseguenza è possibile che molte delle varietà citate da Frojo nel 1878 permangano ancora in quella parte del territorio non più campano. La Tabella 7 mostra l'elenco dei vitigni autoctoni non registrati, individuati negli ultimi anni (Beato, 2009, op. cit.).

Tabella 7 – *Vitigni a bacca nera ed a bacca bianca segnalati nella provincia di Caserta; con asterisco le varietà con profilo genetico analizzato (S.Grando, J. Vouillamoz, A. Monaco, dati non pubblicati)*

Vitigni a bacca nera	Comune
Aglianico di Galluccio*	Galluccio
Aleatico	Galluccio
Bariletta*	Galluccio
Caiazana	Caiazzo
Campanile	Ruviano
Cerasola	Ruviano
Lacrima*	Alife
Mizzicozza	Alvignano
Moscato nero	Alvignano
Monferrato	Alvignano
Pizzutello	Alvignano

Pizzuto	Caiazzo
Pugliese	Alife
Rosso antico*	Galluccio
Strupparella	Castel di Sasso

Vitigni a bacca bianca	Comune
Bianco antico*	Galluccio
Capotuosto*	Galluccio
Coda di pecora*	Galluccio
Fiamma d'oro	Castel di Sasso
Greco*	Caiazzo
Greco*	Maddaloni
Inganna pastore	Caiazzo
Passa bianca	Caiazzo
Passarola*	Galluccio
Reale*	Galluccio
Sant'Antonio*	Galluccio
San Pietro*	Galluccio
Scompiccia*	Galluccio

Le varietà analizzate dal punto di vista genetico sono risultate quasi tutte a profilo unico ed originale, tranne quella denominata Bariletta coincidente con il Primitivo di Puglia. In particolare, la Coda di pecora, del tutto distinta dall'altra varietà nota con il nome di Coda di volpe, ha mostrato interessanti caratteristiche enologiche tali da avviare il protocollo sperimentale per la richiesta di registrazione. Di seguito una sintetica scheda di descrizione ampelografica ed i risultati analitici ed aromatici del vino.



*Apice di Coda di pecora*



*Foglia di Coda di pecora*

## Descrizione ampelografica Coda di Pecora

<b>1*</b>	<b>GERMOGLIO</b>	<b>2*</b>	<b>FOGLIA ADULTA</b>
	001- apice: 7 (aperto)		067- forma del lembo: 3 (pentagonale)
	003- antociani peli striscianti apice: 1-3 (nulla, leggera)		068- numero dei lobi: 2 (trilobata)
	004- intensità peli striscianti dell'apice: 5-7 (media, forte)		070- pigmenti antocianici nervature principali pagina superiore: 1 (nulla)
	007- colore dorso internodi: 2 (verde a strie rosse)		072- depressioni lembo tra le nervature principali: 9 (presenti)
	008- colore faccia ventrale internodi: 1 (verde)		074- profilo lembo: 2 (a gronda)
	015- intensità antociani perule gemme: 1 (nulla)		
	016- distribuzione viticci germoglio: 1 (discontinua)		075- bollosità lembo: 5 (media)
<b>3*</b>	<b>FOGLIA GIOVANE</b>		076- forma denti: 3 (a lati convessi)
	051-1 colore pagina superiore foglioline 1-3: 3 (giallo)		079- forma del seno peziolare: 8 ( a lobi molto sovrapposti)
	051-2 colore pagina superiore foglioline 4-6: 4 (giallo a zone bronzee)		080- forma base seno peziolare: 1 (ad U)
	053- densità peli striscianti pagina inferiore: 5-7 (media, forte)		081-1 presenza di un dente sul seno peziolare: 1 (assente)
<b>4*</b>	<b>INFIORESCENZA</b>		081-2 seno peziolare delimitato dalla nervatura: 1(assente)
	151- sesso del fiore: 3 (ermafrodita)		083-forma della base dei seni laterali superiori: 2 (a V)
<b>5*</b>	<b>GRAPPOLO</b>		083-2 presenza di un dente sui seni laterali super.: 1 (assente)
	208- forma del grappolo: 2 (piramidale)		084- densità peli striscianti tra le nervature pagina inferiore: 3-5 (leggera, media)
	209- presenza di ali: 3 (2 ali)		087- densità peli diritti sulle nervature pagina inferiore: 3 (leggera)
<b>6*</b>	<b>ACINO</b>	<b>7*</b>	<b>PRODUZIONE</b>
	223- forma bacca: 3 (arrotondato, leggermente ellissoide)		502- peso di un grappolo: 5 (medio)
	225- colore epidermide: 1 (verde giallo)		503- peso medio bacca: 3 (basso)
	230- colore della polpa: 1 (non colorata)		505- tenore in zuccheri del mosto: 5 (medio)
	236- particolarità del sapore: 1 (nessuna)		506- acidità totale del mosto: 3 (bassa)
	241- presenza dei semi: 3 (presenti)		

*Caratteri enologici del vino della varietà Coda di pecora nel triennio 2019-2021*

Annata	Alcool	Acidità totale	pH	Acidità volatile	Acido malico	Acido lattico
2021	12.27	5.14	3.37	0.13	0.93	0.38
2020	12.66	5.63	3.41	0.43	1.64	0.48
2019	12.48	5.26	3.51	0.38	0.92	0.50

La struttura aromatica del vino è costituita soprattutto da note agrumate – arancio, mandarino e foglie di limone, di frutta – mela annurca, albicocca, nespola, di piante aromatiche – salvia, menta, camomilla, oltre a leggere note di idrocarburi (kerosene) e polvere pirica.



*Grappolo di Coda di pecora*



# La provincia di Napoli

## La storia ampelografica

Per la posizione geografica, il ruolo storico e le vicende politiche, la provincia di Napoli presenta la massima espressione di variabilità ampelografica di tutta la regione. I motivi di tale diversità risiedono in alcuni elementi sociali ed agrari che difficilmente si sono verificati nelle altre province.

La notevole pressione demografica in seguito alla dichiarazione di Napoli capitale del Regno d'Aragona, che ha indotto una parcellizzazione spinta del suolo agrario e quindi ad un suo uso molto intensivo con la necessità di coltivare contemporaneamente tutto ciò che era necessario alla sopravvivenza familiare e la presenza di un mercato molto ampio e non particolarmente esigente, hanno creato originali condizioni nella viticoltura napoletana, caratterizzata da un elevatissimo numero di vitigni nello stesso appezzamento, tra cui molte varietà di uve da tavola. Come già rilevato da Giuseppe Frojo nel 1876 nel "Presente e avvenire dei vini d'Italia" (op. cit), si trattava di una produzione enologica non eccelsa proprio perché finalizzata al raggiungimento di elevate produzioni quantitative, ottenute con tecniche di allevamento perfettamente adattate all'ambiente antropico ma ritenute da molti irrazionali e scadenti. Solo in rari casi, come nei Campi Flegrei o in alcune zone vesuviane, si affermava il vigneto specializzato e ciò si è verificato soprattutto dal 1850 in poi, dopo la grande epidemia di oidio che produrrà gravi danni in tutta la costa napoletana e nelle isole e che vedrà un intenso trasferimento di vitigni in tutto il sud d'Italia. Nella seconda metà del 1900, molte delle zone vitate della provincia di Napoli verranno convertite a frutteti non irrigui, di maggiore remunerazione e di più facile cura. Nella Tabella 8 vengono elencate le varietà di vite come riportate da Giuseppe Frojo.



Tabella 8 – Varietà di viti della provincia di Napoli da Giuseppe Frojo (1878); in corsivo tra parentesi i sinonimi varietali

Vitigni a bacca nera	Comune
Aglianico	Campi Flegrei, Somma Vesuvio, Ischia, Procida
Aglianico verace	Torre del Greco
Aglianico San Severino	Torre del Greco ( <i>Aglianico mascolino</i> )
Aglianico della razza	Torre del Greco ( <i>Aglianico di Porzia</i> )
Aglianico di Somma	Soccavo ( <i>Aglianica tosta</i> ), Pianura
Aglianicone	Torre del Greco, Forio d'Ischia, Pozzuoli
Aglianichella	Pozzuoli, Soccavo, Pianura ( <i>Cascaveglia</i> )
Agostegna	Pozzuoli, Soccavo, Pianura ( <i>Cannamele</i> ), Somma Vesuviana, Ottaviano
Agrilla	Forio d'Ischia
Aleatico	Torre del Greco
Amarena	Forio d'Ischia
Barbera	Somma Vesuviana
Camponica	Somma Vesuviana
Carricamele	Somma Vesuviana, Ottaviano
Castagnara	Torre del Greco, Pozzuoli, Caivano, Pianura
Cenerentola	Somma Vesuviana, Ottaviano
Cerasara	Pozzuoli
Coda di cavallo	Somma Vesuviana, Ottaviano
Coda di volpe nera	Torre del Greco
Colagiovanni	Torre del Greco, Boscotrecase, Boscoreale, Somma Vesuviana, Ottaviano
Corniola	Torre del Greco ( <i>Galletta nera</i> ), Forio d'Ischia, Lacco Ameno
Colombina	Pozzuoli, Soccavo, Pianura
Del Pioppo	Torre del Greco
Del Prete	Torre del Greco, paesi vesuviani
Fragola	In molti comuni
Insolea	Torre del Greco e paesi vesuviani ( <i>Inzoleca</i> )
Letterese	Torre del Greco
Lugliese	Torre del Greco ( <i>Lugliesona</i> )
Lugliesella	Torre del Greco
Lunga di Verdozzi	Torre del Greco
Mangiaguerra	Caivano, Casoria, Arzano
Mantonico	Isola d'Ischia
Malva	Torre del Greco
Marrocca nera	Ischia, Somma Vesuviana, Ottaviano
Mastro Agostino	Torre del Greco
Mastro Matteo	Torre del Greco
Monaca nera	Torre del Greco
Moscattellone	Napoli, Ischia, Torre del Greco
Nocella	Torre del Greco

Olivella	Isola d'Ischia, paesi vesuviani, Gragnano
Olivellone	Torre del Greco
Palombina	Torre del Greco, Forio d'Ischia, Caivano
Pane	Isola d'Ischia
Pantoscara	Pozzuoli
Parasacco	Paesi vesuviani
Pernice	Torre del Greco
Petrangone	Torre del Greco
Piede di palombo	Paesi vesuviani, Gragnano, Napoli, Isola d'Ischia
Pignolata	Torre del Greco
Porcinola	Paesi vesuviani
Rosa nera	Torre del Greco
Romana	Isola d'Ischia
San Filippo	Forio d'Ischia
Santa Maria	Forio d'Ischia
Sanginella nera	Torre del Greco ( <i>Regina o Doraca</i> )
Setara	Torre del Greco
Sopersata	Torre del Greco
Soricella	Torre del Greco
Soricegna	Pozzuoli, Soccavo, Pianura
Spollica	Paesi vesuviani
Tingitora	Paesi vesuviani
Tintiglia	Forio d'Ischia
Tintore	Pozzuoli, Torre del Greco
Tostola	Somma Vesuviana, Ottaviano
Tostolella	Somma Vesuviana, Ottaviano
Turchesca	Forio d'Ischia
Vernaccia	Paesi vesuviani, Isola d'Ischia
Vernaccia selvatica	Ischia, Barano
Vernaccino	Isola d'Ischia

<b>Vitigni a bacca bianca</b>	<b>Comune</b>
Agrilla	Isola d'Ischia
Asprino	Caivano, Grumo Nevano, S.Arpio, Melito
Biancolella	Isola d'Ischia
Biancolella Faianella	Pozzuoli
Barbesiana	Forio d'Ischia
Catalanesca	In molti comuni
Cavalla	Torre del Greco, Pozzuoli, Soccavo, Pianura
Campotese	Isola d'Ischia
Coda cavallo	Isola d'Ischia ( <i>Latina</i> ), Caivano -
Coda di volpe bianca	Torre del Greco
Coglionara	Isola d'Ischia ( <i>Grossa</i> )

Cogliuta	Caivano
Casertana	Caivano
Campanella	Caivano, Torre del Greco (Campanella verace)
Cannella	Forio d'Ischia
Carcatiello	Forio d'Ischia
Corniola	Isola d'Ischia, Torre del Greco ( <i>Galletta</i> )
Cornicella	In più comuni
Corniola grande	Torre del Greco
Del Conte	Torre del Greco ( <i>Mezza Catalanese</i> )
Di Licastro	Pozzuoli
Doraca	Isola d'Ischia
Dorè	Forio d'Ischia
Ente o Ende	Forio d'Ischia (Uvanta), Casamicciola, Lacco Ameno
Fallanghina	Campi Flegrei, Napoli, Isola d'Ischia, Torre del Greco
Forestiera	Isola d'Ischia
Ginestra	Forio d'Ischia
Greca	Paesi vesuviani
Grecaina	Somma Vesuviana, Ottaviano
Gelsomina	Pozzuoli ( <i>Tinella</i> )
Grassotta	Caivano, Grumo Nevano
Lugliese bianca	Isola d'Ischia
Levante	Ischia, Barano
Latina	Ischia, Barano
Moscattella	In più comuni ( <i>Moscarella</i> )
Moscattella di Spagna	Torre del Greco ( <i>Inglese</i> )
Moscattellona	Pozzuoli, Napoli, Torre del Greco, Forio d'Ischia, Lacco Ameno
Malvasia	Torre del Greco, Isola d'Ischia
Menna di vacca	Torre del Greco ( <i>Monarca</i> )
Mogna	Somma Vesuviana, Ottaviano
Montonico	Isola d'Ischia
Nocella	Isola d'Ischia
Pisciarella	Lacco Ameno
Pane	Isola d'Ischia, Pozzuoli, Torre del Greco
Pallarella	Forio d'Ischia
Procidana	Forio d'Ischia
Procida	Lacco Ameno
Pagadebiti	Pozzuoli ( <i>Scassarro</i> ), Ottaviano, Torre del Greco
Ruella	Caivano, Frattamaggiore
Rivicciello	Torre del greco
Rosa bianco	Napoli, Torre del Greco, Pozzuoli, Forio d'Ischia
San Filippo	Isola d'Ischia
Sorvigno	Lacco Ameno, Casamicciola
Sanginella	Napoli, Isola d'Ischia, Pozzuoli

Sanginella bianca	Torre del Greco ( <i>Doraca o Regina</i> )
Tostola	Somma Vesuviana
Verdesca	Pozzuoli, Caivano, Soccavo, Pianura, Isola d'Ischia
Verdiscone	Casamicciola, Lacco Ameno
Vespaiola	Caivano
Zibibbo	Torre del Greco, Forio d'Ischia, Lacco Ameno
Zinna di vacca	Isola d'Ischia ( <i>Zizza di vacca</i> )

Vitigni a bacca rossa (da tavola)	Comune
Barbarossa	Torre del Greco, Resina
Cornicella	Forio d'Ischia
Del Vasto	Resina, Barra, S. Sebastiano al Vesuvio
Erba bassa	Torre del Greco
Groja	In più comuni ( <i>Roia</i> )
Rossolella	Torre del Greco (Rossigna)
San Francesco	Resina, Sebastiano al Vesuvio
Santa Maria	Torre del Greco

## ■ Vitigni minori

Rispetto all'elenco di Giuseppe Frojo del 1878, il numero complessivo di varietà è certamente diminuito passando da 138 a 81 come si vede dalla Tabella 9 ma, come era prevedibile, ancora oggi la provincia di Napoli rappresenta uno dei più importanti bacini di variabilità genetica della vite ed in cui è possibile riconoscere diversi nuclei di biodiversità: il complesso Somma-Vesuvio, i Campi Flegrei, l'isola d'Ischia. Proprio per l'ampia variabilità genetica e l'eterogeneità delle antiche forme di allevamento che li caratterizzano, i diversi nuclei della provincia di Napoli prima citati verranno più estesamente esaminati di seguito.

Tabella 9 – *Varietà di viti della provincia di Napoli; con asterisco le varietà con profilo genetico analizzato*

Vitigni a bacca nera	Comune
Aglianico di Napoli*	Napoli
Aglianico*	Torre del Greco
Agostinella*	Somma Vesuviana
Anonima nera*	Terzigno
Boschese*	Terzigno
Calabrese Averno*	Cuma ( <i>Castiglione</i> )
Calabrese Montenuovo*	Cuma
Campanaro*	Casamarciano
Cannamele*	Forio d'Ischia, Ischia
Cascaveglia acinellato	Trecase
Cascaveglia normale	Trecase
Castagnara	Trecase
Catalanesca nera 1*	Somma Vesuviana
Catalanesca nera 2*	Somma Vesuviana
Cola Giovanni	Pozzuoli
Fuosso*	Quarto
Guarnaccia*	Forio d'Ischia
Tipo Lambrusco*	Terzigno
Livella Ischia*	Forio d'Ischia
Livella Mirabella*	Cuma
Luca Giovanni*	Casamarciano
Lugliesella	Torre del Greco
Lugliesona	Torre del Greco
Mangiaguerra	Acerra, Castellammare di Stabia
Marsigliese	Marano di Napoli, Chiaiano, Pianura, Campi Flegrei
Nerella*	Cuma, Torre del Greco

Nocella*	Torre del Greco
Olivella selvatica*	Somma Vesuviana
Olivella di Somma*	Somma Vesuviana
Palummina*	Lettere
Palummina castagnara	Trecase
Palummina Mirabella*	Cuma
Reginella*	Torre del Greco
Resinella*	Somma Vesuviana
Ricciuella*	Cuma
Rillo 'e vierno	Trecase
Rotte 'e nufrio	Trecase
Sabato*	Vico Equense
Sanginella nera	Posillipo
Santa Maria*	Somma Vesuviana
Soricella*	Somma Vesuviana
Spollega di Terzigno*	Somma Vesuviana
Suppezza*	Gragnano, Lettere
Tignitora*	Somma Vesuviana
Tignitora Graunara*	Somma Vesuviana
Tignitorella*	Casamarciano
Zagarese*	Cuma
Uva cancello	Trecase
Uva del fosso	Trecase



<b>Vitigni a bacca bianca</b>	<b>Comune</b>
Arilla 1*	Forio d'Ischia, Ischia
Arilla 2*	Panza
Cacazzara*	Somma Vesuviana
Cacamosca*	Gragnano, Lettere
Campotese	Forio d'Ischia
Cavalla*	Quarto
Coda cavallo*	Cuma, Forio d'Ischia
Coda di volpe del Vesuvio	Trecase
Coglionara*	Forio d'Ischia, Ischia
Cornicello*	Quarto
Don Lunardo*	Forio d'Ischia, Ischia
Dorè*	Forio d'Ischia
Falanghina di ghiozza*	Torre del Greco
Fianella*	Napoli
Giunchese*	Capri
Grecaina*	Terzigno
Greco di Somma*	Somma Vesuviana
Greco della Torre*	Torre del Greco
Pagadebiti	Torre del Greco
Procidana*	Ischia
Romana*	Ischia
S.Anna*	Terzigno
Uva chiana*	Forio d'Ischia
Uva del Conte*	Torre del Greco
Verdesca	Pozzuoli

<b>Vitigni a bacca rossa</b>	<b>Comune</b>
Ditella*	Ischia
Uva rosa*	Cuma
Uva rosone	Torre del Greco

## ■ La viticoltura del complesso Somma-Vesuvio

Se l'*Ager Falernus*, la pianura tra le pendici del Massico ed il Volturno, produceva i vini più rinomati in epoca imperiale, non meno famosi erano i vini vesuviani e pompeiani, prodotti sulle pendici del Vesuvio perlomeno fino all'eruzione del 79 d. C., e messi in commercio da mercanti di Pompei e di Ercolano. Dopo secoli di buio, i vini del Vesuvio tornano all'antico splendore tra il XV ed il XVI secolo quando il vino Greco, prodotto in varie zone della Campania, viene trasportato in tutto il Mediterraneo, grazie ad un elevato contenuto alcolico che permette al vino di sopportare lunghi viaggi, risultato raggiunto appassendo le uve su graticci prima di vinificarle. Ma solo alcuni tipi di uve, quasi sempre a bacca bianca, erano adatte all'appassimento: di qui gli aggettivi Greci/Greche attribuiti ai vitigni ed alle uve destinati a questo vino. Entrambi i versanti del Monte Somma-Vesuvio producevano vini Greci: quello di Somma era particolarmente apprezzato sulle mense più ricche (Marescalchi e Dalmaso, 1937, op. cit.). La sua eccellenza è poi rimasta nella letteratura enologica campana, o tal quale o come base del vino *Lacrima del Vesuvio*, perlomeno fino alla metà dell'800. È quindi di particolare interesse una disamina più approfondita dei vitigni che entravano nella composizione di questi vini così famosi e che ancora adesso sopravvivono in alcuni vigneti sia del Monte Somma che sul versante meridionale del Vesuvio. Le varietà con asterisco sono state sottoposte ad analisi genetica e sono risultate a profilo unico originale (S. Grando, J. Vouillamoz, A. Monaco, dati non pubblicati).



## Greci del Monte Somma – Vesuvio

**Greco b. di Somma Vesuviana** - Un'immagine del grappolo di questa varietà rimanda immediatamente alla descrizione delle Aminee gemelle descritte da Columella e Plinio. Il grappolo è formato infatti da due ramificazioni di uguale lunghezza, assimilabili proprio ad un grappolo doppio.



*Greco b. di Somma vesuviana*

Il vitigno è stato individuato in un vecchio vigneto di Somma Vesuviana e fino agli anni cinquanta del secolo scorso le uve venivano vinificate come prima descritto. Poiché i grappoli sono piuttosto piccoli ed il vino che se ne ricava di limitata quantità, la varietà è quasi del tutto sparita dalle vigne.



*Grecaina*

**Grecaina b.** - Presente già nei testi di ampelografia campana con questo nome (Frojo, 1878, op. cit.) o con il nome di Grecagna (Semola, 1848), è coltivato solo su piede franco sui suoli lavici del versante meridionale del Vesuvio, in particolare nei comuni di Terzigno e Boscotrecase. E' attualmente presente solo in piccole aree vitate ed entra in uvaggi tipici della zona. Il grappolo spargolo e la buccia spessa dell'acino rendono la varietà poco suscettibile alla Botrytis. L'epoca di maturazione è piuttosto anticipata ma la produzione resiste a raccolte tardive, raggiungendo elevate quantità di zuccheri. Queste caratteristiche ne hanno fatto una varietà di elezione per la produzione di vino Greco ma anche in questo caso la ridotta quantità prodotta ne ha limitato la coltivazione.



*Forma vesuviana del Monte Somma*

Non solo le aree vulcaniche sono diverse tra di loro ma, nell'ambito dello stesso sistema, si riconoscono tipi di suolo differenti per origine geologica, per stratificazione, per intervento dell'uomo. Non si spiegherebbero altrimenti le forme di allevamento così differenti tradizionalmente utilizzate sul versante nord occidentale del Monte Somma e su quello meridionale del Vesuvio. Nel primo caso, una struttura di allevamento su pali di castagno alti 4-5 metri, che sostengono ceppi di vite verticali e fili di sostegno orizzontali, diffusa in vecchi vigneti, riprende le caratteristiche di quella presente nell'area flegrea.

Sulle pendici meridionali del Vesuvio, al contrario, la struttura di allevamento dei vigneti tradizionali è orizzontale, come illustrato precedentemente. Come in tanti altri casi, nei vigneti più vecchi e tradizionali del complesso Monte Somma – Vesuvio sono state individuate circa quaranta varietà diverse, soprattutto a bacca nera, spesso indicate con lo stesso nome, a volte accompagnato da un attributo che ne sottolinea una leggera differenza come è il caso della Castagnara, Castagnara palummina e Castagnara da tavola o del Cascaveglia, acinellato e normale.



*Castagnara*



*Castagnara palummina*



*Castagnara da tavola*



*Cascaveglia normale*



*Cascaveglia acinellato*

Una delle varietà più interessanti da un punto di vista enologico è rappresentata da quella denominata Uva del Conte, conosciuta anche come Falanghina vesuviana ma la sinonimia è da ritenersi errata data la distanza genetica tra di esse. Nell'elenco ampelografico della provincia di Napoli del 1878 (Frojo, op. cit.) viene citata una varietà Del Conte, detta anche Mezza Catalanesca a Torre del Greco (Tabella 9).

È in corso di realizzazione il protocollo ministeriale per la richiesta di iscrizione al Catalogo nazionale di questa varietà.

### **Caratteri morfologici della varietà denominata Uva del Conte**

*L'apice del germoglio* è aperto, verde giallastro con orli rosati, tomentoso. Le prime tre foglioline apicali (I-III) sono aperte di colore verde con orli ramati, tomentose nella pagina superiore. Le foglioline basali (IV-VI) sono di colore verde a sfumature ramate, leggermente tomentose nella pagina superiore.

*Il tralcio erbaceo alla fioritura* è eretto, tomentoso, di colore verde sulla faccia ventrale, di colore verde a strie rosse su quella dorsale.

*I viticci* sono discontinui, lunghi, bifidi.

*La foglia adulta* è di dimensioni medio-grandi, di forma pentagonale, a cinque sette lobi. Il lembo superiore è di colore verde scuro. La superficie è poco bollosa. Il profilo è involuto ondulato. Il seno peziolare è molto aperto con base ad U o a graffa; i seni laterali superiori ed inferiori sono molto aperti con base ad U. I denti sono corti a lati convessi o uncinati. La pagina inferiore è leggermente tomentosa, con nervature marcate. Il picciolo è di colore verde, di lunghezza simile alla nervatura principale.

*L'infiorescenza* è medio-lunga (circa 20 - 25 cm), di forma cilindrica, semplice o raramente con una o più ali brevi, inserita al 4°- 5° nodo.

*Il fiore* è ermafrodita.

*Il grappolo a maturità industriale* è cilindrico-alato, con una o due ali, semi compatto; il peduncolo è di lunghezza media, robusto, semi legnoso.

*La bacca a maturità industriale* è di forma t, di dimensioni medio-grandi. La buccia è spessa, molto pruinosa, di colore verde giallo, con ombelico molto evidente. La polpa è consistente. Il succo è incolore, di sapore dolce e acido. Il pennello è corto, verde, a stacco di media difficoltà.

*I vinaccioli*, in numero di 2-3 per bacca, sono medi, piriformi, con becco lungo.

*Il tralcio legnoso* è mediamente robusto, di colore bruno rossastro, a sezione ellittica, con corteccia aderente ed internodi a media distanza.



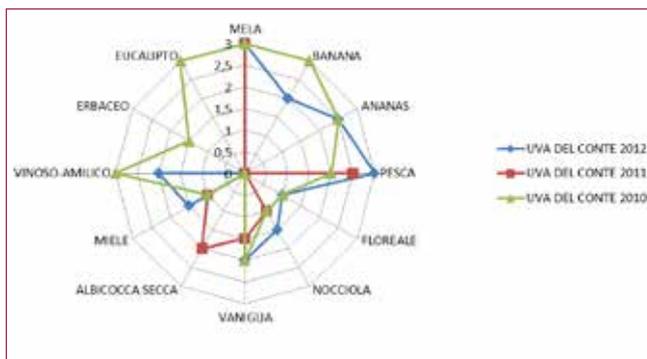
*Uva del Conte*

*Parametri chimico-fisici del vino Uva del Conte\*.*

<b>Annata</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
Alcol %	12,57	12,40	12,22
Zuccheri g/L	2,15	2,19	2,6
Acidità totale g/l (ac.Tartarico)	6,86	6,85	6,49
pH	3,14	3,13	3,05
SO <sub>2lib.</sub> mg/L	15,47	18,13	24,00
SO <sub>2tot.</sub> mg/L	64,53	75,73	86,93
Acidità volatile g/L	0,6	0,58	0,58
Estratto g/L	20,54	21,13	20,6
D.O. 420	0,146	0,132	0,11
Polifenoli totali (mg/L)	332,33	352,00	326,33

\* Per ogni annata i valori riportati sono la media di tre campioni di vino ottenuti dalla microvinificazione di uve Uva del Conte

*Profili olfattivi dei vini della varietà Uva del Conte*



## ■ La viticoltura dei Campi Flegrei

Dopo la caduta dell'impero romano e secoli di buio, fu solo verso la fine del 1500 che si vedranno i segni di una lenta ripresa sia demografica che agricola, in parte dovuta all'espansione di Napoli, che costituiva un importante mercato per i prodotti flegrei, tanto che Giovan Battista Basile (1566 – 1632), poeta e scrittore napoletano, cita la Falanghina tra i migliori vini della Campania, nell'opera postuma "Le muse napoletane, Egloga III".

Il periodo tra la seconda metà del 1800 e l'inizio del 1900 segna un momento di crescita della viticoltura e dell'enologia campana. La fillossera, insetto parassita delle radici della vite, distrugge nella seconda metà dell'ottocento gran parte delle vigne europee comprese quelle del Nord Italia. In Campania, le infestazioni di questo insetto arrivano con ritardo ed in zone circoscritte. Nei Campi Flegrei, in particolare, i danni sono molto limitati poiché la struttura del terreno, vulcanico ed in prevalenza sabbioso, rappresenta un ostacolo alla propagazione delle infestazioni del parassita che non riesce a svilupparsi in un substrato così grossolano e incoerente. La natura vulcanica del suolo ha anche ridotto l'uso del portinnesto americano, l'unico in grado di resistere alla malattia. Ciò ha fatto sì che i vignaioli campani, in molti casi, non introducessero altre varietà straniere al posto delle locali.



*Vecchia pianta di vite, vigneto lago d'Averno*

Favorita da questa fortunata caratteristica naturale, la vitivinicoltura flegrea attraversa, dopo la seconda metà dell'800, un periodo di intenso sviluppo. Nel 1868 viene fondato un "Comizio Agrario" a Pozzuoli e dieci anni più tardi una "Cantina Sperimentale". Nei primi decenni del secolo scorso gran parte del territorio agricolo dei Campi Flegrei fu intensamente vitato e i vini di Cigliano, Monte di Procida, Averno-Montenuovo e Sciarrera furono rinomati e molto ricercati. La produzione di vino, che veniva indicato come "Falerno dei Campi Flegrei", diventò la principale risorsa per gli agricoltori e le viti venivano allevate con sistemi che ne favorivano l'espansione, talvolta anche a diversi metri di altezza.

Dai primi anni '50 del 1900 comincia un nuovo, progressivo periodo di declino e la vitivinicoltura flegrea non sfugge ad una crisi che coinvolge l'intera azienda vitivinicola italiana. Nei Campi Flegrei, la coltura della vite diventa non più sostenibile. Gli agricoltori espuntano le vigne per dare spazio ad altre colture, come gli agrumeti ed i frutteti, più remunerative

Oggi, la vitivinicoltura flegrea sembra di nuovo attraversare un periodo felice ed il punto di partenza e nello stesso tempo di forza è ancora una volta la terra. La terra flegrea che per le sue singolari caratteristiche pedogeologiche permette, così come nell'era prefillosserica, la propagazione e l'allevamento della vite sul "piede franco" senza l'ausilio, cioè, del portainnesto. Per comprendere l'importanza di questa proprietà più unica che rara nella moderna viticoltura, basti ricordare che la coltivazione della vite è oggi al mondo possibile soltanto utilizzando ceppi di vite innestati su portainnesti di vite americana od i relativi incroci.

L'utilizzo del piede franco, oltre a donare longevità e vigoria alle vigne, ha permesso nel corso degli anni la sopravvivenza di una molteplice varietà di vitigni e allo stesso tempo la conservazione del loro patrimonio genetico che oggi possono rappresentare una grande risorsa per la vitienologia flegrea. È così che i risultati di ricerche scientifiche effettuate sulle caratteristiche del "DNA" dei vitigni flegrei hanno messo in luce che il *Sangiovese*, rinomato e diffusissimo vitigno toscano alla base di vini prestigiosi della zona del Chianti in Toscana, ha come genitore una varietà denominata "*Calabrese*" coltivata a Monte Nuovo, presente in pochi ceppi sulla omonima collina presso il lago d'Averno (Vouillamoz et al., 2008). Le vicende di questo ritrovamento hanno un particolare valore non solo per la relazione parentale tra le due varietà, ma per il percorso storico che ha introdotto la varietà *Calabrese* nei Campi Flegrei. La storia del vitigno è legata infatti alla storia della famiglia Strigari, che molto contribuì allo sviluppo della vitivinicoltura in quel periodo.



*Calabrese di Montenuovo*



*Pianta di Calabrese Montenuovo*

Proveniente dall'Albania, la famiglia si stabilì alla fine del 1500 a San Demetrio Coronae, uno dei paesi dell'*enclave* albanese della Sila calabrese. Nella seconda metà dell'800, Giovanni Strigari, il rappresentante più noto della famiglia e già presidente del "Comizio Agrario" di Pozzuoli, nonché deputato in diverse legislature per Pozzuoli, Ischia e Procida e grande appassionato di vino, completò l'impianto a vigneto di gran parte degli estesi possedimenti di famiglia e fino agli anni '30 del 1900 quasi tutta la proprietà Strigari nei Campi Flegrei era coltivata non solo con vitigni calabresi ma anche le maestranze necessarie alle varie operazioni colturali provenivano dalla Calabria. La produzione di vino proveniente dalle loro proprietà era notevole per quantità e qualità tanto che Mario Soldati cita il vino Strigari di Monterusciello (Soldati, M., 1969). Le varietà cosiddette calabresi, quali il *Calabrese*, il *Castiglione*, la *Zagarese* e la *Nerella* ancora oggi presenti in pochissimi esemplari nelle "vigne storiche" flegree, non sono state ritrovate in altre zone della costa campana o delle isole.

La modernizzazione della viticoltura – impianti a spalliera, elevata densità d'impianto, bassa produzione unitaria, tecniche colturali differenti - che ha interessato tutte le province campane ha determinato non solo l'erosione genetica della vite ma ha anche modificato le tipiche forme di allevamento: alla *pozzolana*, alla *montese* o *procidana*, alla *maranese* (Fiorito, 1954)

Si tratta di sistemi di allevamento delle piante con i quali la vegetazione viene portata prima molto in alto, appoggiata a pali di castagno detti "spalatroni", e poi lasciata crescere orizzontale su pali più piccoli detti "tennecchie".



*Vigneto di Montenuovo, lago d'Averno*

La consuetudine di utilizzare pali così alti ha differenti ragioni. Per diversi secoli molte zone flegree sono state impaludate o comunque vi era acqua affiorante: portare in alto la vegetazione serviva a proteggerla dall'umidità che saliva dal suolo e che poteva provocare attacchi estesi di oidio, un temibile fungo che può distruggere l'intera pianta. La *malattia dello zolfo*, come tradizionalmente veniva indicata, era cosiddetta perché l'unico rimedio rivelatosi efficace era l'aspersione sulle piante di zolfo in polvere, una pratica introdotta dopo la grande epidemia di oidio del 1850 e che diede grande sviluppo alle miniere di zolfo di Tufo in provincia di Avellino.

Anche il numero tanto diverso di varietà di vite era funzionale alla viticoltura ed alla enologia così come si andavano modificando nei secoli. La presenza di una tale eterogeneità si spiega infatti con la necessità di avere dell'uva da trasformare anche quando l'annata non era favorevole: se qualche varietà falliva, ce n'era qualche altra che produceva e da cui si poteva comunque ricavare un reddito, seppure limitato. Questo era anche un modo per controllare l'eventuale diffusione delle malattie: la presenza di varietà resistenti ai vari patogeni rallentava l'espansione della malattia. Ciò giustifica la frequente consociazione di piante di "Uva fragola", come veniva chiamato un ibrido americano resistente all'oidio, da cui veniva e viene ancora oggi ricavato il vino "Fragola", destinato tuttavia al solo consumo familiare dal momento che in Italia è vietato coltivare ibridi americani.

## ■ La viticoltura dell'isola d'Ischia

Che la vite ed il vino siano stati e siano un elemento di per se stesso caratterizzante l'intero territorio dell'isola d'Ischia attraverso i secoli è ormai cosa ben nota a molti e sufficientemente documentata. Sono numerose, infatti, le opere di carattere storico, economico e geografico che hanno sottolineato l'importanza della viticoltura dell'isola attraverso i secoli.

Tuttavia, la contrazione della superficie vitata e delle quantità di vino prodotto, provocate dall'espansione urbanistica e dalla drastica riduzione della popolazione rurale impegnata in altre attività economiche a partire dalla seconda metà del 1900, si è tradotta anche in un notevole impoverimento del numero e della varietà dei vitigni, anche se la variabilità genetica della vite sull'isola d'Ischia non è stata sempre così limitata ed è possibile ricavare alcune informazioni interessanti da autori che si sono occupati della storia dell'isola in generale. Così si apprende da D'Ascia che nel 1867 ad Ischia erano coltivate: *Agrilla, Biancolella, Catelanese, Codacavallo, Coglionara, Fragola, Lentisco, Lugliese, Malvasia, Moscatella, Nocella, Pane, Sanfilippo, Sorbigno, Zibibbo*. Tra queste, solo *Codacavallo* e *Sorbigno* sono le più antiche e compaiono nell'opera di Giulio lasolino. Altre sono comuni anche a zone diverse della costa campana: *Catalanesca, Fragola, Lugliese, Malvasia, Moscatella, Nocella, Pane, Zibibbo*, introdotte nell'isola in seguito agli effetti dell'epidemia di oidio del 1850 (Monaco *et al.*, 2006). Infatti, appena undici anni dopo, Giuseppe Frojo (1878) elenca ben trentasette varietà a bacca bianca e venti a bacca nera presenti nel comune di Forio.



Tabella 10 - Le varietà di viti presenti a Forio d'Ischia nel 1878

Varietà a bacca bianca	Varietà a bacca bianca	Varietà a bacca nera
Agrilla	Latina	Aglianico
Biancolella	Moscattellona	Aglianicone
Barbesiana	Malvasia	Agrilla nera
Catalanesca	Montonico	Amarena
Campotese	Nocella	Corniola
Coda cavallo	Pisciarella	Mantonico
Coglionara	Pane	Marrocca nera
Cannella	Pallarella	Moscattella
Carcatiello	Procidana	Moscattellone
Corniola	Procida	Olivella
Cornicella	Rosa, bianco	Palombina
Doraca	San Filippo	Pane
Dorè	Sorvigno	Romana nera
Ente o Ende	Sanginella	San Filippo
Fallanghina	Verdesca	Santa Maria
Forestiera	Verdiscone	Tintiglia
Ginestra	Zibibbo	Turchesca
Lugliese bianca	Zinna di vacca	Vernaccia
Levante		Vernaccia selvatica
		Vernaccino

Nella Tabella 11 vengono elencate tutte le varietà di vite individuate nel corso di una ricerca sostenuta dal comune di Forio d'Ischia, estesa anche all'isola di Ventotene dati i loro stretti legami, ed i risultati dell'analisi genetica di tutti i campioni analizzati (Monaco et al., 2007). Sono stati raccolti diversi campioni indicati con lo stesso nome in località differenti per verificare se a uguale denominazione corrispondesse sempre l'identica varietà ma, come spesso accade in una procedura di riordino di un germoplasma così eterogeneo qual è quello della vite, sono stati messi in evidenza alcuni casi di omonimia (stesso nome per varietà differenti) o sinonimia (nomi diversi per la stessa varietà) come illustrato nella Tabella 12. Diverse varietà tra quelle citate nell'ampelografia storica sono ancora presenti in rari esemplari in vari comuni dell'isola d'Ischia come Arilla b, Coda cavallo b., Coglionara b., Procidana b.



Arilla



*Coglionara*



*Coda cavallo*



*Procidana*

Tabella 11 – *Elenco delle varietà di vite recuperate in diverse località delle isole d'Ischia e Ventotene*

<b>Varietà a bacca bianca</b>	<b>Provenienza</b>
Arilla	Ciglio - Forio
Arilla	Frassitelli - Forio
Arilla	Monte Corvo - Forio
Arilla	Campagnano
Arilla (o Grillo)	Ventotene
Bianca Matrone	Ventotene
Bianca originale	Ventotene
Bianca mezzatorre	Ventotene
Biancolella	Frassitelli - Forio
Biancolella riccia	Campagnano
Biancolella tipica	Campagnano
Biancolellone	Campagnano
Coda di cavallo	Ciglio - Forio
Coglionara	Frassitelli - Forio
Coglionara	Ventotene
Coglionara	Campagnano
Don Lunardo	Ciglio - Forio
Don Lunardo	Frassitelli - Forio
Don Lunardo	Ventotene
Forastera	Monte Corvo - Forio
Forastera	Cuotto
Malvasia	Monte Corvo - Forio
Procidana	Frassitelli - Forio
Procidana	Campagnano
Romana	Frassitelli - Forio
Romana	Campagnano
Uva chiena	Frassitelli - Forio
Uva chiena	Forio

<b>Varietà a bacca nera</b>	<b>Provenienza</b>
Cannamele	Frassitelli - Forio
Cannamele	Ventotene
Guarnaccia	Forio
Itella	Campagnano
Livella	Ciglio - Forio
Nera	Ventotene

Tabella 12 – Coincidenze e/o differenze delle varietà individuate nelle isole di Ischia e Ventotene

<b>Varietà a bacca bianca</b>	<b>Coincidenze</b>	<b>Differenze</b>
Arilla Ciglio (profilo unico)	= Arilla Monte Corvo = Arilla (o Grillo) Ventotene	≠ Arilla Campagnano (profilo unico) ≠ Arilla Frassitelli (profilo unico)
Bianca mezzatorre		≠ da tutte le altre (profilo unico)
Biancolella	= Biancolella (Costantini et al., op. cit.) = S. Nicola (Costantini et al., op. cit.) = Bianca Matrone - Ventotene = Bianca originale - Ventotene	Profilo unico
Biancolella riccia	Molto simile a Biancolella	
Biancolella tipica	Molto simile a Biancolella	
Biancolellone		≠ da Biancolella (Costantini et al., op. cit.)
Coda di cavallo	= Cavalla (Costantini et al., op.cit.)	Profilo unico
Coglionara Frassitelli	= Coglionara Ventotene = Coglionara Campagnano	Profilo unico
Don Lunardo Ciglio	= Don Lunardo Frassitelli = Don Lunardo Ventotene	Profilo unico
Forastera Cuotto	= Forastera (Costantini et al., op. cit.)	Profilo unico
Forastera Monte Corvo - Forio	= Arilla Campagnano	≠ Forastera (Costantini et al., op. cit.), profilo unico
Malvasia Forio	= Malvasia delle Lipari	
Procidana Frassitelli	= Procidana Campagnano	Profilo Unico
Romana Frassitelli	= Chasselas	≠ Romana Campagnano (profilo unico)
Uva chiena Frassitelli	= Uva chiena Forio	Profilo unico

<b>Campioni a bacca nera</b>	<b>Coincidenze</b>	<b>Differenze</b>
Cannamele Frassitelli (profilo unico)	= Cannamele Ventotene	
Nera Ventotene		Profilo unico
Guarnaccia Forio	= Greco nero	Profilo unico
Itella Campagnano		Profilo unico
Livella Ciglio	= Livella (Costantini et al., op.cit.)	Profilo unico



*Biancolella riccia*



*Biancolella tipica*



*Biancolellone*

Per quanto riguarda la Biancolella, per la quale già era nota l'identità con la varietà S. Nicola (Costantini et al., op. cit) e risultata coincidente con i campioni provenienti dall'isola di Ventotene, si è visto che la denominazione Biancolella agglutina diversi biotipi come Biancolella Riccia, Biancolella Tipica e Biancolellone i quali, pur avendo molti marcatori allelici in comune con la Biancolella, mostrano un profilo genetico leggermente differente.

È possibile che la diversa area di provenienza – Campagnano, comune di Ischia sul versante sud orientale dell'isola – abbia determinato la selezione di biotipi differenti della stessa varietà, come già rilevato dai viticoltori ischitani. Le varietà individuate nell'isola di Ventotene coincidono con quelle dell'isola d'Ischia, tranne che per la varietà denominata Bianca Mezzatorre dalla località in cui è stata recuperata.



*Bianca mezzatorre (Ventotene)*



*Località Mezzatorre (Ventotene)*



# La provincia di Salerno

## La storia ampelografica

La diffusione della vite nelle località dipendenti dall'abbazia di Cava nei primi anni del 1200 e l'importante produzione vinicola di Salerno sono ampiamente documentate. La presenza della vite è attestata anche nella zona di Eboli, ai margini della paludosa piana del Sele. Numerosi fonti di quel periodo illustrano inoltre materiali e tecniche di vinificazione e coltivazione della vite sulla costiera amalfitana, tanto che Carlo d'Angiò poteva pensare, nel 1271, che distruggere le vigne degli amalfitani fosse un "convincente" argomento per costringerli ad imbarcarsi sulle sue navi da guerra. Si hanno, poi, notizie molto precoci di vigne che circondavano la Scalea nel golfo di Policastro (Cherubini, 1985). La vigna segue però le vicende degli uomini, estendendosi o contraendosi secondo lo sviluppo economico e demografico della società. Le ricorrenti epidemie di peste che attraversano il XIV secolo e i rivolgimenti politici provocati dal succedersi di dinastie straniere tra il 1400 ed il 1500 creeranno condizioni difficili per una ripresa stabile della viticoltura regionale. Ciononostante, dalla seconda metà del 1500 e per i primi decenni del 1600, viene apprezzata la produzione enologica di alcune aree della provincia di Salerno: i vini della zona di Sarno e della piana di Eboli vengono esportati a Napoli; per il Cilento vengono anche attestati l'esportazione di vino verso la capitale del viceregno nel 1571 (Ebner, 1973) ed il commercio della *Vernaccia* presso la Corte Pontificia. Ma la crisi agraria della fine del 1500 prolungherà i suoi effetti nel secolo successivo, quando crolla la produttività della viticoltura in generale e cilentana in particolare. A Molpa e Centola, nel 1654, le spese di gestione del vigneto incidono per il 50% sulla vendita del vino mosto, molte vigne vengono tagliate e convertite alla coltura del gelso o addirittura abbandonate come a Morigerati nel 1645 o a Sanza nel 1662. Tra il 1667 ed il 1671, la quantità di vino esportata fuori dal regno è di appena 2242 botti per il Principato Citra, contro le 11248 di Terra di lavoro e le 5910 per la Calabria Citra ( Musi, 1981). Uno degli aspetti che più si evidenzia, nel confronto delle fonti storiche, è lo spostamento attuale della viticoltura dall'interno verso la costa. In particolare, da "La Statistica del Regno di Napoli

del 1811: relazione sulla provincia di Salerno" (Cassese, 1955), si nota come la viticoltura fosse molto più diffusa nelle zone interne che non in quelle costiere: Castelnuovo e Buonabitacolo producevano rispettivamente 1600 e 3119 caraffe da 33 once di vino contro le 128 di Agropoli o le 50 di Sapri. In questo elenco è possibile anche individuare alcuni centri molto sviluppati nella produzione di vino come Marsico nuovo (6000 caraffe da 33 once), Montecorvino (4560 caraffe da 27 once), Nocera (7000 caraffe da 33 once), San Severino (4500 caraffe da 27 once). Tra i comuni costieri, Vietri (5000 caraffe da 33 once) e Amalfi (1600 caraffe da 24 once) erano i maggiori produttori.

Il giudizio sul vino dell'estensore della relazione era molto lusinghiero: *"in generale la qualità dei vini è sì buona, ma quelli del Cilento e con precisione quelli di Pisciotta e San Nicola sono gli ottimi della provincia. Salerno però ed i suoi circondari fanno pure ottimi vini"*. L'autore conclude con una riflessione, comune a tutti coloro che nel periodo si occuparono della viticoltura del Regno, sul "miracolo" di produrre buoni vini, nonostante la mancanza di cure: *"[...] È portentoso come vengano buoni mentre non si usa a migliorarli"*.

Sempre da questa fonte, si ricavano anche alcuni nomi di vitigni: *Moscatella* e *Santasofia* tra i bianchi, *Gliandica*, *Mammolarossa*, *Malvasia* e *Occhio di pernice* per i neri.

Nel 1875, per conto della Commissione Ampelografica, Giuseppe Frojo aveva percorso l'intero territorio dei due Principati elencando e descrivendo numerosissime varietà di vite, sia bianche che nere, (Tabella 1), indicando, a suo giudizio, le qualità di uve migliori: *"Le uve migliori di questa regione (Principato ulteriore e Principato citeriore), sono l'Aglianico, l'Aglianico femminile, la Saracina, la Mangiottiello, la Olivella, la Piede di Palombo, la Palombina, e fra le bianche la Greca, la Fiano, la Sanginella, la Ginestra, la Biancuzita, la Doraca, la Coda di volpe"*.

## Vitigni minori

La fascia costiera della provincia di Salerno, come quella della provincia di Napoli, presenta un numero di varietà di vite decisamente maggiore rispetto alla zona interna e ciò per diversi motivi. Intanto, la presenza di porti ha da sempre favorito scambi commerciali di materiale vegetale e di popolazioni. Inoltre la superficie agricola utile molto ridotta, per l'orografia accidentata del territorio, ha indotto gli agricoltori a coltivare contemporaneamente tutto ciò che poteva essere utile al fabbisogno alimentare: avere quindi diverse varietà di vite, con epoche di maturazione e caratteristiche agronomiche diverse, permetteva di procurarsi sia alimento da consumare fresco per un periodo più prolungato sia, se le uve erano destinate alla vinificazione, di raggiungere comunque una discreta produzione se l'annata sfavorevole comprometteva il raccolto di alcune di esse. Ciò ha consentito la sopravvivenza di un elevato numero di varietà che ancora adesso vengono coltivate, e l'introduzione di altre che hanno trovato in queste zone un ambiente particolarmente favorevole.

Le aree interne della provincia hanno avuto, al contrario, un destino differente: il maggiore isolamento delle campagne e superfici agricole utili più ampie hanno favorito lo sviluppo di una viticoltura più estensiva, un tempo basata su un numero di vitigni più elevato, ma la fillossera agli inizi del '900 e l'introduzione, negli anni '70 di vitigni extraregionali, come Barbera piemontese, Sangiovese, Cilieggiolo, Malvasia, Trebbiano, hanno notevolmente eroso la variabilità genetica di queste aree, riducendo sia il numero di vitigni che la superficie da essi occupata. Nella Tabella 13 sono elencate le varietà a profilo unico originale individuate in vari comuni della provincia di Salerno, molte delle quali, segnate con asterisco in Tabella 13, recuperate grazie alla passione di un cilentano non più con noi, l'ingegnere Trama, che ha fornito il materiale per l'analisi genetica e per gli innesti delle varietà.

Tabella 13 – *Elenco delle varietà a profilo unico della provincia di Salerno; in parentesi il comune di riferimento*

<b>Varietà a bacca bianca</b>
Bianca a cuore* (Rodio - Pisciotta)
Rodiana bianca* (Rodio - Pisciotta)
Sanginella (Salerno)
Santa Sofia (Moio della Civitella, San Mauro la Bruca, Torre Orsaia ed altri)
Vesparedda* (Rodio - Pisciotta)

### Varietà a bacca nera

Aglianichello (Bellosguardo) - identico all'Aglianico
Aglianicone (Castel S. Lorenzo) – stretta parentela con Aglianico
Aglianicone del corvo* (Rodio - Pisciotta)
Arenaccia* (Rodio - Pisciotta)
Armonera* (Rodio - Pisciotta)
Mangiaguerra (Moio della Civitella)
Nera lasca* (Rodio - Pisciotta)
Reginella (Policastro)
Rodiana nera* (Rodio - Pisciotta)
Uva puzo (Castel S. Lorenzo)



*Nera lasca*



*Rodiana nera*



*Arenaccia*



*Armonera*



*Rodiana bianca*



*Aglianicone del corvo*



*Bianca a cuore*

# **Il Programma di Sviluppo Rurale della Campania**





Unione Europea

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



# Il Programma di Sviluppo Rurale

Il Programma di Sviluppo Rurale (PSR) è lo strumento messo a disposizione dall'Unione europea per la programmazione degli interventi nel settore agroalimentare, forestale e dello sviluppo rurale.

Costituisce il secondo pilastro della PAC (Politica Agricola Comunitaria) ed è concepito per fornire sostegno alle zone rurali e far fronte all'ampia gamma di sfide di carattere economico, ambientale e sociale.

Il PSR deve essere finalizzato a realizzare almeno quattro delle sei priorità del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR):

- promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali
- potenziare la redditività e la competitività di tutti i tipi di agricoltura e promuovere tecnologie agricole innovative e la gestione sostenibile delle foreste
- favorire l'organizzazione della filiera alimentare, il benessere degli animali e la gestione dei rischi nel settore agricolo
- incoraggiare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente al clima nel settore agroalimentare e forestale
- preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alle foreste
- promuovere l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle zone rurali.

Il programma di sviluppo rurale della Regione Campania è stato formalmente adottato dalla Commissione europea il 20 novembre 2015, illustrando le priorità della regione per l'utilizzo dei 2,4 miliardi di euro di fondi pubblici disponibili per il periodo novennale 2014-2022 (circa 1,47 miliardi di euro dal bilancio dell'UE di cui 94,3 milioni di euro dallo strumento Next Generation EU, 900 milioni di euro di cofinanziamento nazionale e 40 milioni di euro di fondi nazionali aggiuntivi).

Il PSR si concentra sulla preservazione, il ripristino e la valorizzazione degli ecosistemi nonché sul miglioramento della competitività dell'agricoltura.

Il programma si prefigge di:

- tutelare circa 64.000 ettari mediante contratti di gestione ambientale del territorio destinati ad obiettivi specifici in materia di biodiversità e gestione delle risorse idriche e alla prevenzione dell'erosione del suolo
- di dare sostegno a più di 4.000 ettari di terreni agricoli per il passaggio o il mantenimento dell'agricoltura biologica
- di dare sostegno a circa 1.600 aziende agricole (compresi i giovani agricoltori) per migliorare i propri risultati economici e ristrutturare e modernizzare le proprie aziende.



Quasi due miliardi di euro, nella programmazione PSR 2014-2020, sono destinati a finanziare progetti innovativi e creatività imprenditoriale dei produttori agricoli campani.

Il PSR, pertanto, implementa il valore delle produzioni agricole campane, rendendole migliori nella qualità e nella sicurezza, aumenta la competitività delle comunità rurali, del sistema produttivo agricolo assicurando alle produzioni campane spazi di mercato sempre più ampi e, quindi, garantendo alla Campania maggiore benessere.

Sviluppa, inoltre, gli standard di difesa ambientale promuovendo un'agricoltura eco-compatibile in grado di mantenere intatta la qualità del suolo, dell'aria e dell'acqua. Migliora, altresì, la qualità professionale dei lavoratori sostenendo le imprese che hanno investito sulle proprie risorse.

Grazie al PSR 2014/2020 è possibile, dunque, agire fattivamente in favore del comparto agricolo ed agroalimentare sia attraverso l'ammodernamento delle aziende sia attraverso l'attivazione di corsi di formazione, di servizi di consulenza alle imprese, sia attraverso incentivi per i giovani che, in numero sempre maggiore, si accostano al mondo rurale decidendo di fare di una passione il loro futuro.

## ■ Gli obiettivi e la strategia del PSR

Il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 definisce una strategia per lo sviluppo rurale coerente con le priorità elaborate a livello comunitario e nazionale e, nel contempo, proporzionata alla complessa realtà regionale, nella quale convivono “fabbisogni” molto ampi ed eterogenei per tipo ed intensità.

La coerenza del PSR, derivante da tale impostazione programmatica, è verificabile nei contenuti delle singole Misure di sostegno e nelle modalità di progettazione ed attuazione dei singoli interventi.

Si evidenziano, in particolare, due scelte di fondo:

- *l'articolazione territoriale delle politiche*, cioè la “modulazione” dell'azione pubblica in funzione dei diversificati fabbisogni specifici dei singoli contesti locali;
- *l'integrazione tra gli strumenti di intervento* del PSR e degli altri programmi comunitari, a sostegno di progetti più organici di sviluppo a livello aziendale, di filiera produttiva e locale.

Tali approcci programmatici hanno, quindi, contribuito a dare sostanza ad una visione strategica della politica di sviluppo rurale favorendo anche l'individuazione di alcuni elementi chiave a carattere orizzontale:

- il miglioramento della competitività delle filiere agricole, obiettivo che si ritiene perseguibile non soltanto attraverso interventi sulle strutture agricole e per la trasformazione ma anche creando condizioni di contesto in grado di valorizzarne le potenzialità;
- il freno alle tendenze in atto nelle vaste aree montane (spopolamento, desertificazione sociale), attraverso iniziative non solo di adeguamento strutturale e di diversificazione economica delle aziende ma anche azioni volte a migliorare l'attrattività, le condizioni e la qualità della vita, l'accesso ai servizi e alle infrastrutture, sia per il mondo produttivo che per la popolazione.

Più in particolare, la strategia di attuazione tiene conto dei fabbisogni emersi in Campania che sono stati declinati nelle sei priorità d'intervento dello sviluppo rurale individuate dall'Unione Europea con Regolamento (UE) n. 1305/2013:

1. promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali
2. potenziare la redditività delle aziende agricole e la competitività dell'agricoltura, promuovere tecnologie innovative per le aziende agricole e la gestione sostenibile delle foreste
3. promuovere l'organizzazione della filiera agroalimentare, il benessere degli animali e la gestione dei rischi nel settore agricolo
4. preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura

5. incentivare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente al clima nel settore agroalimentare e forestale
6. adoperarsi per l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle zone rurali.

Ciascuna priorità prevede più focus area, che rappresentano i pilastri su cui poggia la strategia del PSR.

A ciascun focus area, infatti, è assegnato un obiettivo specifico (target) che dovrà essere realizzato.

Le sei priorità d'intervento del PSR Campania 2014-2020 si collocano nell'ambito di una strategia unitaria che mira a perseguire 3 obiettivi strategici: Campania Regione Innovativa; Campania Regione Verde; Campania Regione Solidale.

#### ***Campania Regione Innovativa***

Quest'obiettivo risponde alle seguenti linee di indirizzo:

- un'agricoltura più forte, giovane e competitiva;
- imprenditori innovatori, competenti e dinamici;
- filiere meglio organizzate, efficienti e vicine al consumatore;
- aziende dinamiche e pluriattive

#### ***Campania Regione Verde***

Questo obiettivo risponde alle seguenti linee di indirizzo:

- un'agricoltura più sostenibile;
- tutela e valorizzazione degli spazi agricoli e forestali;
- miglioramento delle performance ambientali.

#### ***Campania Regione Solidale***

Quest'obiettivo risponde alla seguente linea di indirizzo:

- migliorare la qualità della vita e la fruibilità dei servizi del territorio rurale rendendolo accogliente per imprese e famiglie

In definitiva, la strategia del PSR Campania 2014-2020 è strutturata su base territoriale: in tal guisa è più agevole articolare gli strumenti di sviluppo in funzione delle specificità dei territori e, quindi, dei fabbisogni dei sistemi produttivi locali.

*Le zone rurali della Campania sono messe in difficoltà da una costante diminuzione delle attività economiche, dalla migrazione di forza lavoro e dai cambiamenti demografici. Anche l'invecchiamento della popolazione agricola e il basso numero di giovani agricoltori destano preoccupazione per lo sviluppo rurale. La Campania si trova, inoltre, a dover affrontare sfide ambientali, quali una pressione crescente e grave dell'agricoltura sulle risorse naturali. La regione è caratterizzata da un patrimonio naturalistico eccezionale: la rete NATURA 2000 (124 siti) copre il 27,5% della superficie totale e più della metà della superficie forestale totale. Le aree agricole di grande pregio naturale costituiscono il 40,6% della SAU.*





## ■ L'impatto del PSR sul settore vitivinicolo

Le politiche di sostegno a favore del settore vitivinicolo si esplicano attraverso due strumenti essenziali: il PSR e l'OCM.

Il PSR è un meccanismo di finanziamento utilizzato dalla UE ai sensi del Reg. 1305/2013 ed è co-finanziato dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR). Detto regolamento individua alcune misure di intervento per le quali le imprese vitivinicole possono chiedere un contributo, a fronte di un progetto di investimento aziendale.

I tipi di finanziamento alle aziende vitivinicole che possono essere erogati con il PSR sono molteplici, e coprono diversi ambiti quali energie rinnovabili, consulenze, eventi promozionali.

Sono previsti contributi per la costruzione, la ristrutturazione e l'ampliamento delle cantine, per l'acquisto di macchine e attrezzature per il vigneto e la cantina, programmi informatici, brevetti e licenze, ecc.



Le diverse misure di finanziamento, di fatto, rafforzano l'innovazione, la competitività e l'orientamento al mercato del settore favorendo la realizzazione di impianti più produttivi, riduzione degli sprechi e dei tempi grazie a tecnologie avanzate, miglioramento dell'organizzazione aziendale e della qualità del prodotto, miglioramento tecnologico e contenimento dei costi, ammodernamento della linea produttiva, riduzione del lavoro manuale e del consumo di energia, informatizzazione dei processi di tracciabilità e rintracciabilità.

Il PSR 2014/2020, attraverso le tipologie di misura 4.1.1. *Sostegno a investimenti nelle aziende agricole* e 4.2.1 *Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali* offre opportunità di investimenti e di supporto all'ammodernamento delle imprese attraverso un'ottimizzazione dei processi produttivi, un'implementazione della capacità di incantinamento e un generale miglioramento quali-quantitativo delle produzioni.

Una lettura più attenta evidenzia, altresì, come le linee di indirizzo di intervento si inquadrino nell'obiettivo di sviluppare una maggiore competitività delle imprese enologiche campane, senza tralasciare quello di innescare processi di sviluppo laddove più rilevanti possono essere i problemi di ritardo di uno sviluppo economico e sociale. In tal senso, il PSR viene tarato a seconda delle esigenze di sviluppo locale diverse tra loro ed ognuna con specifiche necessità di intervento.

La "policy", dunque, è quella di favorire le condizioni per una "vitivinicoltura moderna" che tenga conto comunque della specializzazione e della tipicizzazione legate alle vocazioni territoriali.

Va da sé che caratteristiche come l'eccessiva frammentazione e la limitata scala di produzione delle imprese eniche campane se, da un lato, sono da ritenersi fattori di debolezza della filiera, dall'altro possono significare una maggiore flessibilità e duttilità rispetto al mercato.

L'acquisizione di specifiche nicchie di mercato, infatti, può assumere un maggior valore strategico a patto che si realizzino condizioni di potenziamento strutturale e organizzativo dei diversi soggetti della filiera.

Solo in tal caso le stesse criticità di cui innanzi potranno essere considerate dei fattori di vantaggio.

Va tenuta nella dovuta considerazione l'esigenza di guardare alle possibili soluzioni in grado di ridurre la stessa concorrenza interna, che permane, entro regole certe e utilità legittime, sostenibile nel breve periodo ma che rischia di comportare una interdizione sui mercati, capaci di innescare un'evoluzione del comparto in un sistema di imprese in grado di contrapporsi con successo alle nuove sfide che la globalizzazione dei mercati impone.

## ■ Complementarietà e demarcazione del sostegno dall'OCM

L'OCM, acronimo di Organizzazione Comune di Mercato, è la regolamentazione unica della UE che disciplina il settore vitivinicolo sia per quanto concerne le norme di produzione sia per i contributi a fondo perduto assegnati alle imprese.

Gli ambiti principali di finanziamento riguardano la promozione sui mercati dei paesi terzi, la ristrutturazione dei vigneti e gli investimenti:

### ■ **Promozione**

sui mercati dei Paesi esteri: azioni in materia di pubbliche relazioni; promozione e pubblicità; partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni di importanza internazionale; campagne di informazione; realizzazione di materiale informativo e studi per valutare i risultati delle azioni di informazione e promozione.

### ■ **Ristrutturazione e riconversione del vigneto**

a sostegno di interventi su vigneti che producono vini a denominazione di origine e a denominazione di origine controllata e garantita. E' possibile chiedere un aiuto economico per azioni in materia di riconversione varietale, ristrutturazione di vigneti, modifiche delle forme di allevamento e sostituzione di pali e fili.

### ■ **Investimenti**

si tratta di contributi per l'acquisto di attrezzature e strumenti per il processo di trasformazione, confezionamento e commercializzazione dei prodotti vinicoli finalizzate al campionamento, controllo e miglioramento dei parametri qualitativi delle produzioni, tra cui anche attrezzature di laboratorio per l'analisi delle uve, dei mosti e dei vini.

### ■ **Distillazione**

sottoprodotti.

L'UE partecipa alle misure con un finanziamento che, in genere, è pari al 50% del costo complessivo.

Alcune misure, come quelle per la riconversione e ristrutturazione dei vigneti e per gli investimenti in particolare, va rimarcato, possono rientrare sia nell'OCM che nel PSR, dal momento che riguardano investimenti materiali ed immateriali volti all'implementazione del reddito globale aziendale attraverso azioni volte alla produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, alla realizzazione di prodotti innovativi e alle tecnologie connesse.

È bene precisare che per legge deve essere assicurata l'assenza del doppio finanziamento per gli aiuti sullo stesso intervento.

In altri termini, il tracciamento delle linee di demarcazione alle quali le imprese devono attenersi nel momento della scelta del sostegno.

L'art. 76 del Reg. (CE) n. 555/2008 già dispone, infatti, che siano previsti controlli intesi ad evitare doppi finanziamenti irregolari delle misure previste attraverso altri regimi comunitari o nazionali.

Agli Stati membri, il compito – mediante atti successivi – di individuare modalità di attuazione delle misure che non si sovrappongono con quanto previsto nello sviluppo rurale.

Le imprese vitivinicole, dunque, nel momento in cui scelgono il tipo di investimento da attuare devono valutare se attenersi all'uno o all'altro regime di aiuto e ciò è possibile attraverso anche l'elenco dettagliato delle operazioni finanziabili con l'OCM e quelle finanziabili con la misura 4 del PSR.

Gli interventi previsti nell'ambito della misura ristrutturazione e riconversione dei vigneti sono ammissibili a sostegno esclusivamente nell'ambito dell'OCM vitivinicola secondo quanto stabilito dal DM n. 15938 del 20 dicembre 2013.

Per quanto riguarda, invece, la misura investimenti viene introdotta una soglia economica al di sotto della quale gli interventi sono finanziati con l'OCM ed al di sopra con il PSR. Gli interventi a carattere extra aziendale sono ammissibili esclusivamente nell'ambito dell'OCM vitivinicola, conformemente a quanto peraltro disciplinato dal DM del 14 febbraio 2017 n. 911 (investimenti sul vino).

Non sono comunque finanziabili con l'OCM gli interventi di carattere strutturale (opere edilizie e murarie) sugli immobili.

Il PSR Campania, di conseguenza, prevede il sostegno per tutte le altre tipologie di intervento non previste dall'OCM vitivinicola.

Sono finanziabili esclusivamente dal Programma di Sviluppo Rurale gli interventi aziendali per la realizzazione di nuovi impianti di vigneti destinati a produrre vini a marchio collettivo a seguito delle autorizzazioni dalla Pubblica Amministrazione ai sensi del Reg. UE 1308/2013 art. 64 e del Reg. di Esecuzione (UE) 2015/561 della Commissione del 7 aprile 2015.



## Sostegno a investimenti nelle aziende agricole

### Misura 4.1.1 del PSR Campania 2014-2020



I beneficiari sono agricoltori singoli e associati.

L'obiettivo della Tipologia di Misura è quello di rimuovere gli elementi di debolezza nella strutturazione delle aziende agricole incentivando investimenti produttivi tali da cogliere le opportunità già presenti nell'agricoltura per migliorare le condizioni di redditività e la competitività sia in termini di aumento delle quote di mercato sia favorendo la diversificazione produttiva.

La tipologia di intervento mira a favorire l'affermazione di una agricoltura forte, giovane e competitiva con filiere meglio organizzate, caratterizzata da aziende agricole dinamiche nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale.

Allo scopo sono finanziati gli investimenti aziendali (produttivi e non direttamente produttivi) che:

- migliorano le performance economiche del comparto agricolo;
- favoriscono una migliore organizzazione delle filiere agroalimentari;
- migliorano e valorizzano le qualità delle produzioni agricole alimentari;
- favoriscono una più efficiente gestione energetica;
- contribuiscono a migliorare il contributo delle attività agricole al bilancio energetico regionale.

La spesa ammissibile riguarda:

- costruzione o miglioramento di beni immobili;
- acquisto di nuovi macchinari, attrezzature, programmi informatici, brevetti e licenze;
- spese generali.

L'aiuto è concesso sotto forma di contributo in conto capitale sulla spesa ammissibile.

L'importo massimo di spesa ammissibile per azienda nell'intero periodo di programmazione è determinato sulla base degli scaglioni di Prodotto Standard (PS).

Tra le condizioni di ammissibilità rientrano:

- il possesso dei beni su cui realizzare gli investimenti;
- l'iscrizione ai registri della C.C.I.A.A sezione speciale aziende agricole al codice ATECO 01;
- la dimensione economica aziendale, espressa in termini di Produzione Standard, deve risultare pari o superiore a € 12.000,00 nelle macroaree C e D ed a € 15.000,00 nelle macroaree A e B.

I progetti di investimento devono perseguire il miglioramento della situazione reddituale, il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro degli addetti, l'adozione di processi produttivi sostenibili da un punto di vista ambientale, l'introduzione di

nuove tecnologie, la riconversione e la valorizzazione qualitativa delle produzioni agricole (biologico, tracciabilità, produzioni di nicchia) in funzione delle esigenze del mercato, lo sviluppo della diversificazione dell'attività aziendale (trasformazione, vendita diretta); il risparmio energetico e la produzione di energia da fonti rinnovabili (limitatamente alle sole esigenze produttive aziendali).

La tipologia di misura annovera complessive 938 istanze ammesse di cui 130 afferente ad aziende a ordinamento misto e specializzato vitivinicolo.

N. ISTANZE 4.1.1	CONTRIBUTO	
938	€ 188.947.839,95	
N. ISTANZE VITICOLE E VITIVINICOLE		% SU CONTRIBUTO TOTALE MISURA
130	€ 10.875.957,89	5,75

La ripartizione percentuale del contributo concesso, pari ad euro 10.875.957,89, il 6% circa del contributo totale concesso dalla tipologia di misura in questione, è specificata nella tabella a seguire.

% CONTRIBUTO LAVORI	% CONTRIBUTO ACQUISTO MACCHINEE ATTREZZATURE DI CANTINA	% CONTRIBUTO MIGLIORAMENTI FONDIARI
54,43	34,07	8,5

Gli investimenti per costruzioni/ristrutturazioni, compresi gli interventi finalizzati al risparmio energetico di immobili produttivi (opifici, locali per la vendita diretta, depositi ecc.), sono pari ad euro 6.073.344,80, il 54,43%.

Gli investimenti in nuove macchine ed attrezzature per la realizzazione delle produzioni aziendali e la loro prima lavorazione, trasformazione e commercializzazione sono pari ad euro 3.601.956,42, il 34,07%.

Il basso ricorso agli investimenti miglioramento fondiario (8,5%) pari ad € 899.203,67, è dovuto al fatto che tali progetti ricadono nell'ambito dell'OCM, come peraltro riportato in precedenza nella parte *Complementarietà e demarcazione del sostegno dall' OCM*, che prevede aiuti economici a sostegno di interventi su vigneti che producono vini a D.O., per azioni in materia di riconversione varietale, ristrutturazione di vigneti, modifiche delle forme di allevamento ecc.

# Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali

Misura 4.2.1 del PSR Campania 2014-2020



L'obiettivo è quello di migliorare la prestazione globale delle aziende agro-industriali attraverso innovazioni di processo e di prodotto, privilegiando investimenti sostenibili dal punto di vista ambientale. In una logica di integrazione con il settore agricolo il fine è di migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli nella filiera agro-alimentare anche attraverso regimi di qualità.

Tra i requisiti di ammissibilità rientrano:

- il possesso, in base ad un legittimo titolo, dei beni immobili oggetto di intervento ( con l'esclusione del comodato);
- l'ubicazione nel territorio della regione Campania;
- l'utilizzo di materie prime extra aziendali per una quota superiore al 50%;
- la partecipazione adeguata dei produttori agricoli ai vantaggi economici che derivano dagli investimenti;
- non essere una impresa in difficoltà;
- sostenibilità economico-finanziaria dell'investimento calcolata sulla base degli indici di bilancio;
- progetto immediatamente esecutivo, corredato da tutti gli atti autorizzativi.

I progetti di investimento sono diretti:

- alla costruzione, all'ampliamento e miglioramento dei beni immobili destinati all'attività, compresi gli interventi legati al miglioramento dell'efficienza energetica di natura edile ( cappotto termico ecc), opifici, locali per la vendita diretta, depositi e uffici;
- all'acquisto di impianti, macchine ed attrezzature nuove di fabbrica necessarie al ciclo produttivo;
- al miglioramento dell'efficienza energetica e alla produzione di energia da fonti rinnovabili;
- all'acquisto di programmi informatici strettamente connessi agli investimenti.

L'aiuto è concesso sotto forma di contributo in conto capitale sulla spesa ammissibile

L'intensità dell'aiuto è fissata nella misura di: 50% della spesa ammissibile di progetto per le Piccole e Medie Imprese; 25% della spesa ammissibile di progetto per le imprese intermedie; 10% della spesa ammissibile di progetto per le grandi imprese.

L'importo massimo di spesa ammissibile è pari a € 4.000.000,00.

La tipologia di misura annovera 103 istanze finanziate per un contributo complessivo pari ad € 71.660.000,00.

Le istanze "viticinicole" sono n.13 (il 15% del complessivo) per un contributo totale pari ad € 8.846.490,81 (il 12,35% del contributo complessivo della misura).

N. ISTANZE 4.2.1	CONTRIBUTO	
103	€ 71.660.000,00	
N. ISTANZE VITIVINICOLE		% SU CONTRIBUTO TOTALE MISURA
16	€ 8.846.490,81	12,35

I progetti d'investimento sono diretti maggiormente all'acquisto di macchine, impianti ed attrezzature necessarie per lo svolgimento delle attività, come dimostra la tabella a seguire:

% CONTRIBUTO LAVORI	% CONTRIBUTO ACQUISTO MACCHINE
36,32	63,68

Di seguito le imprese beneficiarie:

- CANTINA DI SOLOPACA SOC. COOP. AGRICOLA (BN)
- LA GUARDIENSE SOC. COOP. AGRICOLA (BN)
- CECAS COOP. AGRICOLA (BN)
- FEUDI DI SAN GREGORIO SOC. AGR. S.p.A. (AV)
- SOMMA ANDREA (SA)
- CIURICA di PAOLO COTRONEO S.N.C. (BN)
- SOC. AGR. DONNA CHIARA S.R.L. (AV)
- CANTINA GIARDINO S.R.L. (AV)
- CANTINE FONTANA DELLE SELVE S.R.L. (BN)
- CANTINE MARISA CUOMO Gran Furor Divina Costiera S.R.L. (SA)
- VINOSIA AZ. AGR. S.R.L. (AV)
- MONTEDIDIO SOC. AGR.S.R.L.(AV)
- CANTINE IANNELLA (BN)
- EUVITIS 21 - AGRICOLTURA, TERRITORIO E SVILUPPO (BN)
- LA FORTEZZA SOC. AGR- A R.L. (BN)
- SOC. AGR. NATIV S.R.L. (AV)

Si contano, pertanto, tre cooperative (Solopaca, Guardiense e Cecas) e primarie imprese vitivinicole della Campania per produzione e commercializzazione.

Imprese con una significativa propensione all'export e con un peso nelle vendite all'interno della GDO italiana ed enoteche.

Appare evidente l'assenza di imprese del napoletano e del casertano. Una lettura potrebbe risiedere nel fatto che sia la provincia di Benevento che quella Irpina hanno una potenzialità produttiva molto più spinta rispetto al resto della regione ed hanno visto le rispettive imprese strutturarsi prima rispetto alle altre.



Benevento, in particolare, rappresenta il bacino viticolo regionale con una produzione di eccellenza e su larga scala.

Le due province interne mostrano - da tempo - una maggiore vocazione commerciale e la produzione si concentra negli impianti di maggior proporzioni tra i quali quelli di natura cooperativa.

Non a caso l'incidenza delle produzioni e, quindi, il relativo peso delle strutture cooperative del beneventano è molto rilevante e si accosta alla media nazionale.

Ciò si traduce nella esigenza di una maggiore propensione del settore vitivinicolo delle due province agli investimenti produttivi finalizzati alla crescita della competitività e quali fonte di nuovi stimoli per lo sviluppo dell'attività imprenditoriale.

E questo, a fronte comunque di una realtà regionale vitivinicola che è composta da micro-piccole cantine artigianali, verticalmente integrate in quanto realizzano sia la produzione di uva sia la vinificazione.

È altresì evidente che detta realtà produttiva difficilmente ha possibilità economico-finanziarie per attuare investimenti in cantina e mostrano una stretta relazione impresa-famiglia proprietaria, elemento che influenza significativamente la struttura organizzativa e le prospettive di sviluppo aziendale.

La dimensione stessa delle aziende giustifica il ricorso eventuale alla misura 4.1.1 di cui alle pagine precedenti, con investimenti per l'acquisto di nuove attrezzature di cantina e, quindi, di vinificazione.

Ciò è vero nella misura in cui si comprende la diffusa esigenza in Campania di un ammodernamento degli impianti di vinificazione che favorisca una politica qualitativa delle produzioni unitamente ad un contenimento dei costi.

Ritornando alle imprese afferenti alla misura 4.2.1, va rimarcato il progetto di investimento dell'azienda **Cantine Marisa Cuomo** di Furore, in provincia di Salerno. L'impresa è una realtà importante nel complessivo panorama enologico campano e, soprattutto, per il territorio della Costiera Amalfitana e per la sua DOC Costa d'Amalfi. Opera da anni nel settore della vinificazione utilizzando per lo più uve locali di alta qualità ed autoctone.

La produzione è orientata esclusivamente verso produzioni a marchio collettivo, con tipologie della DOC Costa d'Amalfi e delle IGT Campania e Colli di Salerno.

I mercati di riferimento sono quelli regionale e nazionale, con quote in ambito europeo ed internazionale.

Un progetto molto interessante nella sua realizzazione, che mira all'ampliamento dell'offerta con la nuova produzione di uno spumante metodo classico che affianca i prodotti già realizzati in azienda.

L'acquisto di nuove macchine ed attrezzature tecnicamente avanzate consente il controllo di tutti i processi produttivi e la riduzione di sprechi.

Il progetto prevede, altresì, la realizzazione di un opificio, destinato alla trasformazione delle uve per la produzione di vini. Tale cantina affianca quelle esistente nel comune di Furore.

L'edificio è progettato su due livelli di cui uno interamente interrato ed uno fuori terra da destinarsi ad uffici e locali per il personale.

La zona interrata è destinata invece a deposito, ad una area di trasformazione e stoccaggio, ad un'area di collegamento verticale e locale tecnico ed attrezzature. Area di parcheggio e manovra.

L'energia elettrica necessaria è assicurata da pannelli fotovoltaici di ultima generazione. Grazie a soluzioni impiantistiche per il raffreddamento e riscaldamento, l'opificio consegue la massima classe energetica di tipo A.

L'investimento complessivo della nuova cantina è, dunque, teso a garantire il miglioramento organizzativo/produttivo connesso al potenziamento dell'offerta, al miglioramento delle condizioni di competitività dell'impresa e dell'abbattimento dei costi di produzione.

Non ultimo, il progetto prevede un alto coinvolgimento dei viticoltori della zona i quali assicurano oltre il 75% delle materie prime necessarie.

Non meno interessante il progetto di investimento della **Cooperativa La Guardiense**, una delle più grandi in Italia, con 825 soci, agricoltori che coltivano a conduzione diretta circa 1.200 ettari di vigneto, la maggior parte situati in collina ad una altitudine di circa 350 metri s.l.m., e con una produzione medio/annua di 190mila quintali. La cooperativa agricola articola la sua produzione in una vasta gamma di vini fermi declinata in diverse linee di prodotto, ognuna destinata a specifici canali di distribuzione: GDO, HORECA e canali tradizionali. I vini prodotti rientrano nelle varie tipologie delle DOC Sannio e Falanghina del Sannio, dell'IGT Beneventano.

Un'altra importante gamma di prodotto è costituita dai vini spumanti sia metodo Martinotti sia metodo Classico. La Guardiense, infatti, possiede uno tra i più importanti impianti di spumantizzazione del Mezzogiorno.

In termini di export, i mercati di riferimento sono, in quello europeo Germania ed Inghilterra in particolare, poi Olanda, Belgio, Francia e Spagna, su quello extra Unione, Giappone, Cina, USA e Canada.

Molta attenzione è dedicata dalla cooperativa alla sostenibilità ambientale utilizzando, per i suoi processi produttivi, energia rinnovabile grazie ad un proprio innovativo impianto fotovoltaico.

Il progetto di investimento presentato è teso a valorizzare la filiera corta, ad un miglioramento della struttura produttiva e commerciale, ad una implementazione dell'organizzazione aziendale.

Prevede anche un miglioramento delle condizioni di lavoro con una creazione di spazi più funzionali alle attività di vendita ed alla creazione di un impianto di climatizzazione. Sono pianificati ulteriori interventi per il miglioramento dell'efficienza energetica da fonti rinnovabili, acquisto di macchine e attrezzature di ultima generazione necessarie anche per la movimentazione.

L'investimento, pertanto, consente alla cooperativa un sostanziale sviluppo dell'efficacia delle attività aziendali mediante l'impiego più efficiente di fattori produttivi, sia in termini di miglioramento della qualità dei vini sia in termini di fatturato aziendale.

Il progetto di investimento della **Cooperativa Cantina di Solopaca** è teso ad un miglioramento funzionale e tecnologico della cantina e del laboratorio enologico.

La cooperativa agricola è tra le più antiche della Campania: è costituita da 585 soci con una superficie vitata complessiva di 1.300 ettari, lavora oltre 140mila quintali di uva, produce circa 120mila ettolitri di vino.

I vini realizzati rientrano nelle tipologie della DOC Sannio, sottozona Solopaca in particolare, e delle IGT Beneventano e Campania, una vasta gamma di produzione suddivisa per linee di prodotto e distribuiti in Italia e all'estero.

Accanto alla produzione di vini fermi, la Cantina produce spumanti di falanghina del Sannio DOC ( Brut, Extradry e Dolce) e grappe di falanghina e aglianico.

L'export rappresenta uno degli obiettivi primari per la cooperativa, la quale mette in campo azioni ed investimenti per promuovere il proprio marchio sui mercati internazionali.

I canali di distribuzione sono quelli breve per la commercializzazione in azienda e medio-lunghi attraverso la GDO e grossisti.

Gli obiettivi dell'investimento possono essere declinati in: miglioramento di prodotto; innovazione di processo; incremento della redditività. Tali obiettivi sono realizzati attraverso acquisti di nuove macchine ed attrezzature di ultima generazione necessarie per un miglioramento funzionale della cantina e del laboratorio, investimenti strettamente legati al processo produttivo, opere edili ed efficientamento energetico. Più in particolare, gli investimenti per la cantina consentono una migliore gestione dell'operatività nell'elaborazione dei vini ed una maggiore capacità di produzione a fronte di una riduzione dei costi; gli acquisti finalizzati al miglioramento funzionale del laboratorio permettono la misurazione di precisione ed il maggior controllo dei dati analitici dei mosti e dei vini.

Il progetto di investimento presentato dalla **Feudi di San Gregorio** è teso ad un ulteriore sviluppo tecnologico dell'azienda ed a rafforzare il rapporto territorio/impresa.

La Feudi rappresenta una delle più grandi aziende vitivinicole campane, con i suoi 200 ettari adagiati sulle colline irpine comprese tra i 250 e 700 metri di altitudine.

Lavora un potenziale di uva di oltre 36mila quintali e produce vini rientranti nelle tipologie delle tre DOCG avellinesi, Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, delle DOC Irpinia e Falanghina del Sannio, e delle IGT Campania e Beneventano.

Sono oltre i 3milioni le bottiglie prodotte annue.

Fortemente impegnata a valorizzare i vitigni autoctoni del territorio, l'azienda ha una impostazione di tipo "market oriented" che le ha permesso di affermarsi sul mercato regionale e competere su quelli internazionali.

Il progetto di investimento ha come finalità l'innovazione e l'ottimizzazione produttiva e tecnologica dell'opificio esistente, per l'ottenimento di un miglioramento delle performance aziendali, sia da un punto di vista dell'efficacia e dell'efficienza dei processi sia di prodotto.

Gli interventi materiali ed immateriali pianificati sono finalizzati al conseguimento di obiettivi di miglioramento del reddito operativo, di valorizzazione della filiera corta, di occupazione aggiuntiva e di miglioramento delle condizioni di lavoro, di innovazione di processi, di miglioramento di prodotto.

Anche il progetto di valorizzazione della linea di spumanti DUBL si pone l'obiettivo di innovare il processo produttivo attraverso interventi materiali ed immateriali.

Il progetto coinvolge molteplici dimensioni di cambiamento, quali tecnologico, produttivo, organizzativo e strategico, realizzazione di nuovi prodotti.

I cambiamenti si realizzano in un miglioramento globale del rendimento attraverso la valorizzazione dell'immagine aziendale, miglioramento qualitativo dei vini, garanzia di maggior sicurezza alimentare, riduzione costi unitari di produzione.

Gli investimenti riguardano opere edili atte ad una ottimizzazione della movimentazione mezzi, nuovi impianti per la lavorazione in cantina, acquisto di nuove macchine ed attrezzature per la vendemmia, per la cantina e per la logistica.

Gli investimenti immateriali riguardano l'acquisizione di un software gestionale aziendale che consente di gestire tutte le informazioni necessarie per le attività commerciali, amministrative e produttive.

Ben finalizzati ed articolati risultano i progetti di investimento presentati dalle altre imprese vitivinicole beneficiarie di finanziamento, primarie aziende vitenologiche nel complessivo panorama di settore regionale.

L'attuazione progettuale è tale da consentire loro un miglioramento delle performance globali aziendali ed ambientali, aumentando la competitività delle stesse attraverso azioni di miglioramento quali-quantitativo dell'offerta e della sostenibilità della produzione.

# Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura

Misura 16.1.1 del PSR Campania 2014-2020

Azione 2

## Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)



La tipologia ha quali obiettivi la realizzazione di Progetti Operativi di Innovazione (POI) su comparti e tematiche “di sistema”, strategicamente rilevanti per la Campania (azione 2A) e la realizzazione di POI rispondenti a problematiche specifiche, individuate dagli operatori dei settori agricoli, alimentari, forestali e dei territori rurali (azione 2B).

Viene attivata per promuovere la realizzazione di progetti di cooperazione (progetti pilota e sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agroalimentare) a

carattere innovativo, concepiti e messi in atto dai Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo dell'Innovazione (PEI).

Opera nel PSR in modo trasversale alle Priorità e alle Focus Area e contribuisce a soddisfarne i fabbisogni perseguendo gli obiettivi del PEI-AGRI (art. 55 del Reg. (UE) n. 1305/2013).

Le spese ammissibili sono quelle connesse alla costituzione, funzionamento e coordinamento del GO, ivi compresi sostegni legati alla cooperazione inter-territoriale e/o transnazionale, alla realizzazione delle attività previste dal Progetto Operativo di Innovazione e ai costi diretti legati all'attuazione di un piano dettagliato, che non possono in ogni caso essere finanziati da altre misure, alla diffusione dei risultati del progetto.

La tipologia di intervento applica la sovvenzione globale e prevede un contributo del 100% delle spese ammissibili.



## PROGETTO RINNOVALA

### Ripopolamento innovativo vitigno dell'Aglianico Lasco dell'arianese

*Work in Progress*

L'obiettivo generale del progetto è il ripopolamento di un vitigno storico dell'Irpinia, l'Aglianico Lasco: cultivar/ecotipo caratterizzato da un grappolo piuttosto spargolo, bacche più piccole e maturazione anticipata rispetto all'Aglianico. Il vitigno era coltivato anticamente nell'arianese dove oggi si trovano gli ultimi esemplari.

Il progetto si pone di valutare, attraverso la costituzione di campi pilota, dislocati in siti con diverse caratteristiche pedo-climatiche, le caratteristiche genetiche, ampelografiche e produttive del vitigno e le proprietà qualitative ed enologiche delle uve e dei vini da esse prodotti.



1. Piante Madri di Aglianico Lasco (Ariano Irpino)

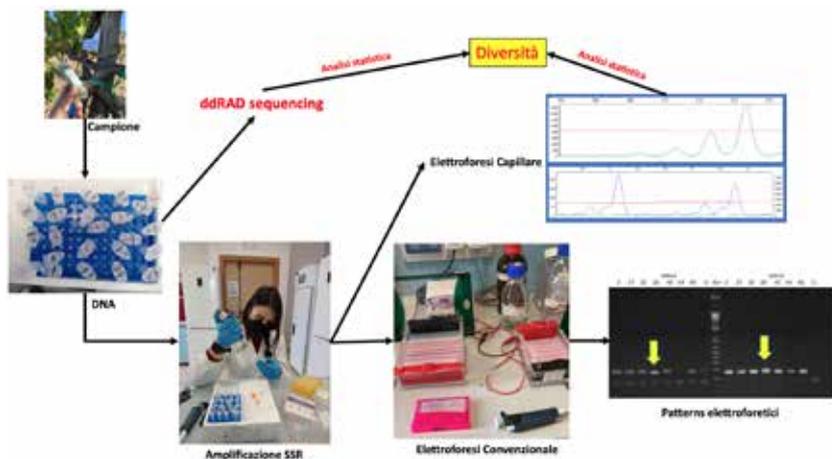
A tale scopo sono state previste le seguenti attività: catalogazione, conservazione e caratterizzazione ampelografica del germoplasma esistente; moltiplicazione mediante impianto di nuove parcelle di vigneti in siti con caratteristiche pedoclimatiche diverse che serviranno da campi sperimentali per il progetto; monitoraggio dell'incidenza delle principali avversità, delle performance di crescita e produttive dei vigneti nelle diverse parcelle e correlazione con le caratteristiche pedoclimatiche; valutazione della qualità chimico-fisica e microbiologica delle uve e correlazione con le caratteristiche pedoclimatiche; vinificazioni in purezza (naturali e guidate con lieviti autoctoni), valutazione delle qualità (chimico-fisica, microbiologica e sensoriale) dei vini; Divulgazione dei risultati del progetto.

Il progetto è stato proposto dall'associazione Aglianico Lasco dell'arianese (capofila del progetto) e vede coinvolte 12 aziende agricole, la Cantina Giardino s.r.l., la Confederazione Italiana Agricoltori di Avellino ed il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Di quest'ultimo in particolare sono

coinvolti, oltre al prof. G. Blaiotta che riveste il ruolo di referente scientifico del progetto, i professori Aversano R., Basile B., Gambuti A. Pombino P. e Villano C. tutti afferenti alla Sezione di Scienze della Vigna e del Vino (Viale Italia, Avellino).

Le attività progettuali sono ufficialmente incominciate ad aprile 2021. La base di partenza di questo progetto è rappresentata dalla collezione di piante madri di Aglianico Lasco.

Comunque, allo scopo di esplorare la diversità di questo biotipo “lasco” e verificare differenze e similarità fenotipiche e genetiche con altre varietà antiche e/o affini, è stata condotta un’indagine volta alla ricerca del biotipo “lasco” anche in altre zone. In particolare, sono state campionate e catalogate: 56 piante di Aglianico Lasco; 2 di Aglianico; 3 di Aglianicone; 3 di Coda di Volpe Rossa; 2 di Graluppolo; 2 di Aglianico antico; 2 di Tuchinese; 1 di Magliocco Canino; 1 di Magliocco dolce; 1 di Gaglioppo. I campioni di foglie prelevate sono stati sottoposti ad estrazione degli acidi nucleici per la caratterizzazione genetica del vitigno.



## 2. Strategia prevista per la caratterizzazione genetica del vitigno

Come previsto dal progetto la caratterizzazione iniziale è stata condotta mediante analisi di 12 diversi marcatori SSR (Simple sequence repeats o microsatelliti). Attualmente, buona parte dei campioni sono stati analizzati mediante analisi SSR. Purtroppo, a causa di alcuni problemi di qualità del DNA estratto da alcuni campioni, l’analisi ddRAD e l’analisi statistica dei risultati non sono state completate. Comunque grazie alla proroga e grazie alla codifica delle piante campionate alcune piante potranno essere ri-campionate nel corso di questa primavera, non appena prende il via la fase di germogliamento (Giugno 2022).

Le aziende agricole partner del progetto sono particolarmente coinvolte nella conservazione e nel ripopolamento del vitigno. A maggio 2022 i nuovi impianti erano rappresentati da 10 appezzamenti per un totale di circa 7000 mq. Nel corso di questo primo anno di attività sono stati svolti diversi incontri, anche online, fra personale dell'Università e operatori agricoli su tematiche inerenti la potatura, le concimazioni, la gestione della chioma, la lotta alle crittogame, le essenze di sovescio da utilizzare e la loro epoca di trinciatura e fresatura.

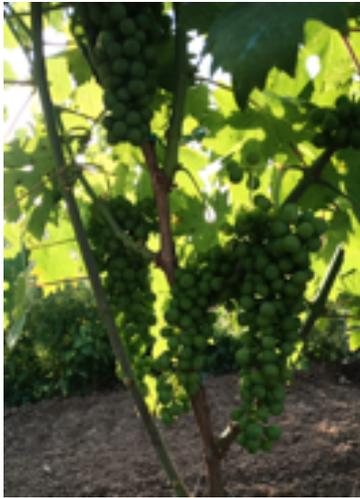


*Potatura delle piante madre e potatura di allevamento del nuovo impianto e incontro sulla gestione della chioma*

Da aprile 2021 a ottobre 2021 tutte le parcelle (piante madre e nuovi impianti) sono state monitorate mediante visite in campo durante le varie fasi fenologiche: pre-germogliamento, germogliamento, pre-fioritura, fioritura; allegagione; chiusura del grappolo; invaiatura.



*4. Alcune fasi della crescita dell'Aglianico Lasco*



*5. Chiusura del grappolo Aglianico Lasco e Aglianico (luglio 2021)*

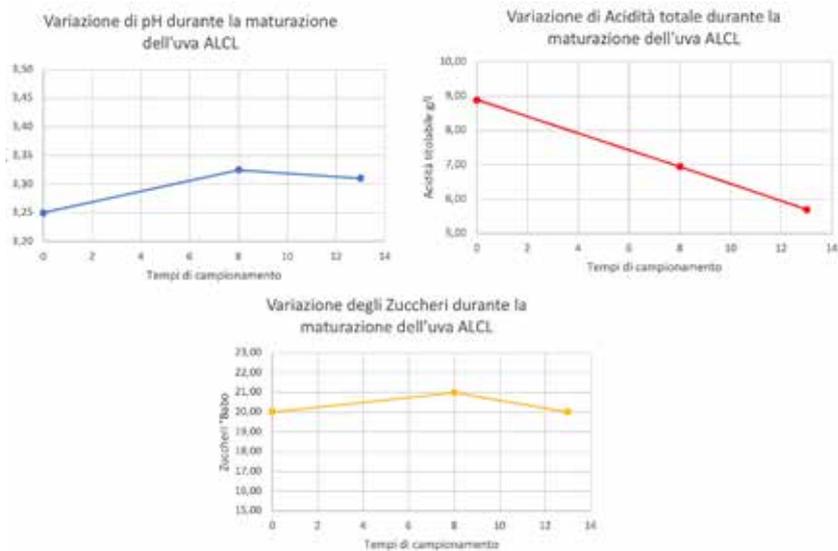
Come mostrato in figura (in alto a destra) l'Aglianico lasco presenta una differenza morfologica del grappolo rispetto all'Aglianico evidenziabile già dalla fase di pre-fioritura. In particolare, in questa fase è stata rilevata nel grappolo la presenza di un racimolo iniziale che porta pochi bottoni fiorali. Inoltre, nella fase di allegagione il grappolo si presenta lungo e molto spargolo. Questo comporta, nella fase di chiusura del grappolo, grappoli più spargoli rispetto all'Aglianico. Le operazioni di defogliazione, operate manualmente, fra la fase di fioritura e all'allegagione hanno contribuito tantissimo a migliorare il livello di areazione dei grappoli. Inoltre, grazie all'andamento meteorico siccitoso, che ha comportato degli stress idrici alle piante, non sono state rilevate particolari malattie fungine. Nel corso di questa seconda annata, grazie al fatto che si hanno a disposizione vigneti impiantati da diversi anni (già con equilibrio vegetativo buono) sono in corso i rilevati volti a valutare le caratteristiche ampelografiche del vitigno.

Per valutazione della qualità chimico-fisica e microbiologica delle uve (annata 2021) sono stati monitorati 3 vigneti in particolare: 1) Aglianico Lasco nuovo impianto az. Lidia Lo Conte (codice ALCL); 2) Aglianico Lasco e Aglianico nuovo impianto az. Giuseppe Lo Conte (codici ALCP e ATPC, rispettivamente); 3) piante madre az. Elziario Grasso (codice ALPM). Le uve giunte in laboratorio sono state ammostate manualmente ed i mosti sottoposti ad analisi.

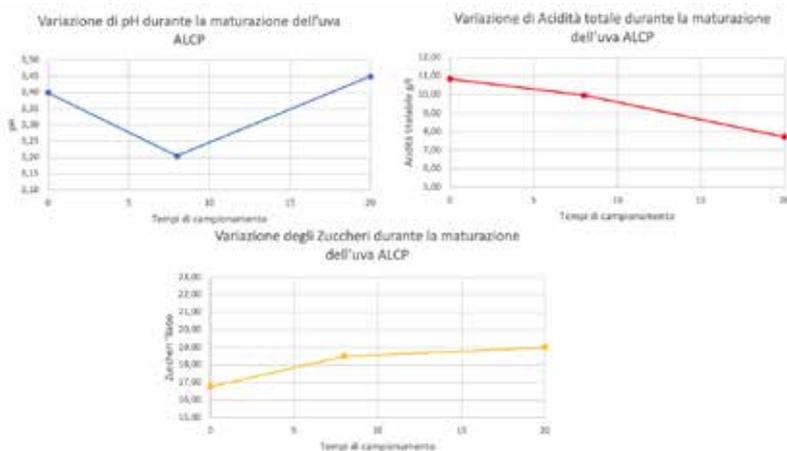


6. Preparazione e analisi dei campioni di uva.

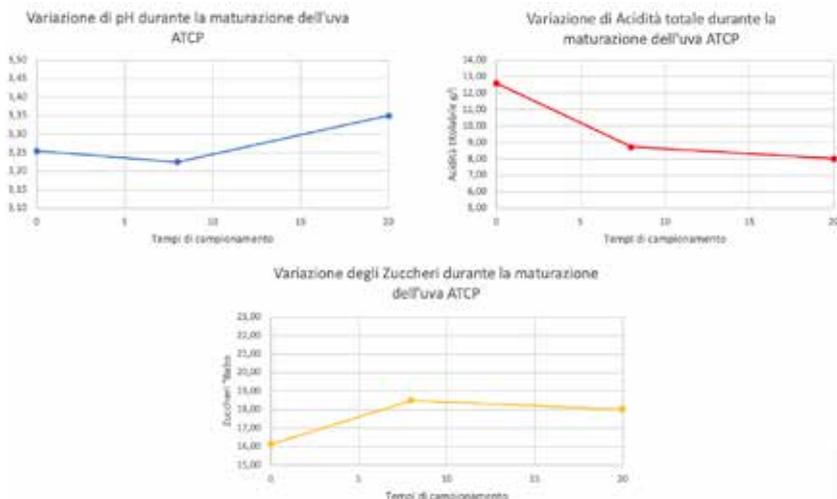
Le variazioni dei principali parametri enologici dei diversi campioni nel corso della maturazione e fino alla vendemmia, sono mostrati nelle figure 7, 8, 9, 10.



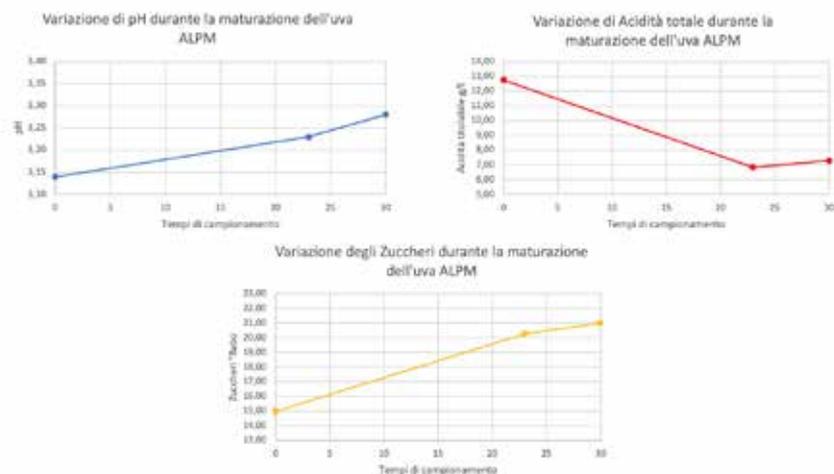
7. Monitoraggio del pH, dell'acidità totale e degli zuccheri nel corso della maturazione (campione ALCL, Aglianico Lasco az. Lo Conte Lidia).



8. Monitoraggio del pH, dell'acidità totale e degli zuccheri nel corso della maturazione (campione ALCP, Aglianico Lasco az. Lo Conte Giuseppe).



9. Monitoraggio del pH, dell'acidità totale e degli zuccheri nel corso della maturazione (campione ATCP, Aglianico az. Lo Conte Giuseppe).



10. Monitoraggio del pH, dell'acidità totale e degli zuccheri nel corso della maturazione (campione ALPM, Aglianico Lasco az. Grasso Elziario).

Le microvinificazioni delle 4 tipologie di uva (3 Aglianico lasco ed un Aglianico) sono state condotte presso la Sezione di Scienze della Vigna e del Vino del Dipartimento di Agraria. Per ogni tipologia di uva sono state prelevate circa 40 kg (Figura 11).



**ALCL (27-9-21)**



**ALCP e ATPC (4-10-21)**



**ALPM (14-10-21)**

11. Operazioni di vendemmia.

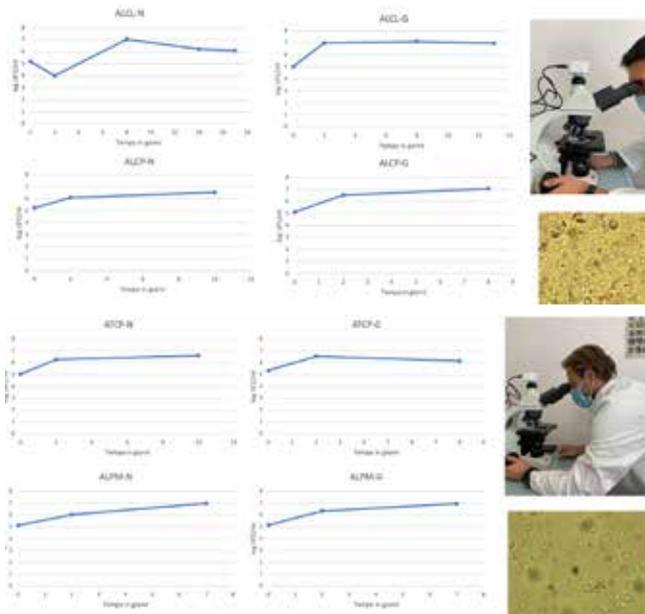
Le uve giunte in laboratorio sono state divise in due aliquote, diraspate manualmente (figura 12) e ammostrate in mastelli in PET (figura 12). Un'aliquote è stata lasciata a fermentare naturalmente, mentre l'altra è stata inoculata con un lievito autoctono (ceppo *S. cerevisiae* T4 mirabellum, disponibile presso il nostro laboratorio) (Figura 12).



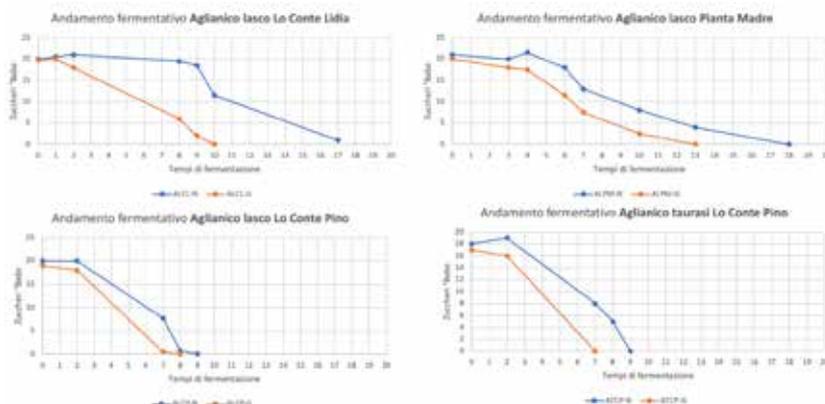
12. Diraspatura, ammostamento e inoculo con lievito autoctono (T4).

Pertanto, sono state avviate in totale 8 fermentazioni diverse di cui 4 naturali (ALCL-N, ALCP-N, ATCP-N, ALPM-N) e 4 guidate (ALCL-G, ALCP-G, ATCP-G, ALPM-G). Tutte le fermentazioni sono state monitorate nel corso del tempo mediante analisi fisico-chimiche e microbiologiche.

La figura 13 mostra il monitoraggio della carica blastomicetica totale e vitale nel corso delle fermentazioni; mentre, la figura 14 mostra l'andamento fermentativo ovvero la cinetica di consumo degli zuccheri nel corso della fermentazione da parte di tutti i campioni.



13. Monitoraggio della carica dei lieviti nel corso delle fermentazioni.



14. Cinetica di consumo degli zuccheri nel corso delle fermentazioni.

È interessante notare il diverso decorso fermentativo fra fermentazioni naturali e guidate. Queste ultime si sono mostrate sempre più veloci.

Quando le fermentazioni sono volte al termine (grado Babo 0 max1) si è proceduto alla svinatura (Figura 15).



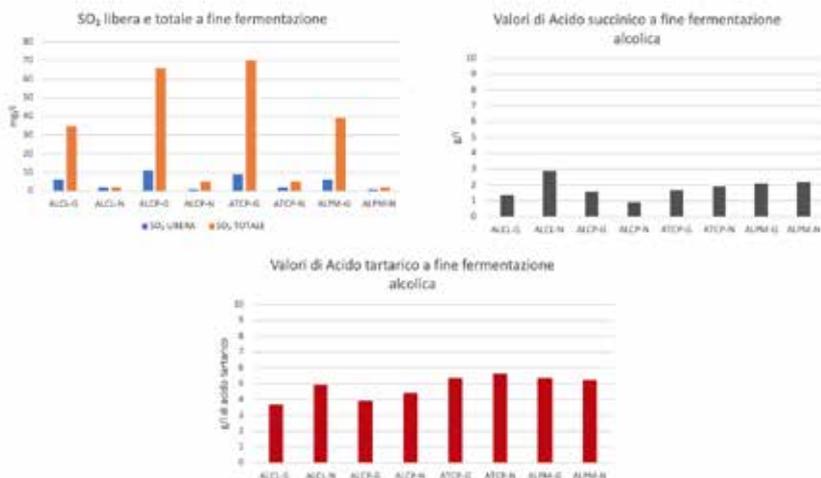
15. Operazioni di svinatura

In tabella 1 sono mostrati i risultati delle analisi degli 8 campioni di vino alla svinatura. Come è facile notare ci sono poche differenze. I campioni di Aglianico (ATCP) e Aglianico lasco (ALCP), provenienti dall'azienda Giuseppe Lo Conte presentavano il grado alcolico più basso. Mentre, i campioni ALCL e ALPM, provenienti da due vigneti diversi ma nella stessa zona, presentavano gradi alcolici più elevati. Inoltre, non è stata rilevata

differenza significativa in merito ai parametri in tabella 1, fra fermentazioni guidate e naturale. Differenze significative fra i vini ottenuti da fermentazione naturale o guidata sono state riscontrate in merito alla quantità di SO<sub>2</sub> (Figura 16). In particolare, nelle fermentazioni guidate è stata rilevata una maggiore di quantità di SO<sub>2</sub>, sia totale sia libera (Figura 16).

Tabella 1: Caratteristiche fisico chimiche dei vini a fine fermentazione

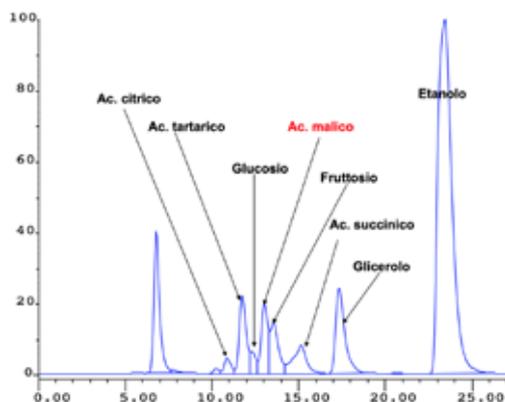
Codice	pH	Acidità titolabile (g/L)	Alcol (% v/v)
ALCL-G	3,50	6,54	13,60
ALCL-N	3,49	7,48	13,00
ALCP-G	3,39	9,22	12,10
ALCP-N	3,55	7,85	12,40
ATCP-G	3,21	9,36	11,60
ATCP-N	3,43	8,68	11,70
ALPM G	3,53	10,68	13,20
ALPM N	3,31	8,75	13,50



16. Contenuto di SO<sub>2</sub> totale, SO<sub>2</sub> libera, acido succinico e tartarico dei vini a fine fermentazione.

Alla svinatura ogni vino è stato diviso in due aliquote. Una è stata lasciata in cantina per una breve decantazione, mentre un'altra è stata inoculata con un batterio lattico (ceppo AV8, precedentemente isolato da vino Aglianico Lasco) allo scopo di indurre la fermentazione malo-lattica. In particolare, le fermentazioni malolattiche sono state

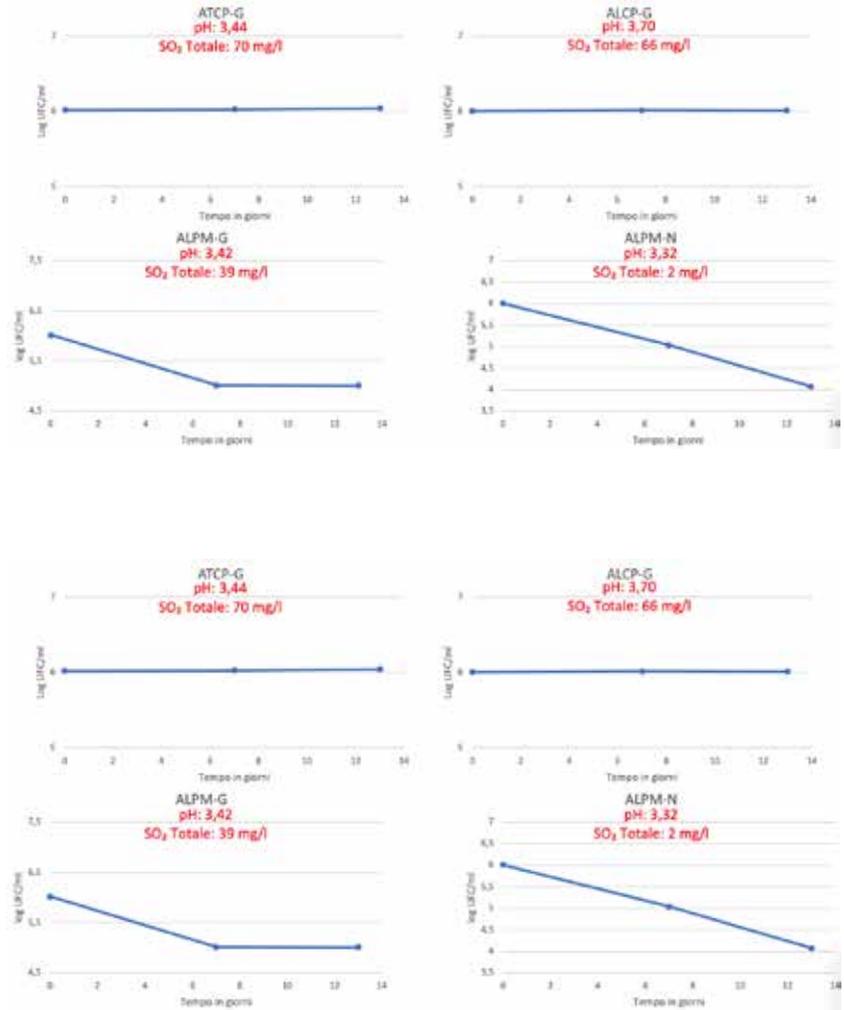
indotte mediante inoculo del ceppo precedentemente acclimatato con protocollo messo a punto nel corso di questo progetto. I vini che non dovevano subire la malolattica sono stati travasati e solfitati ed è stata condotta un'analisi olfattiva delle fecce. Nel corso della fermentazione malo-lattica è stato eseguito un monitoraggio dei parametri fisico-chimici (pH, acidità totale), la cinetica di consumo dell'acido malico mediante HPLC (Figura 17), ed il monitoraggio della carica dei batteri lattici (Figure 18).



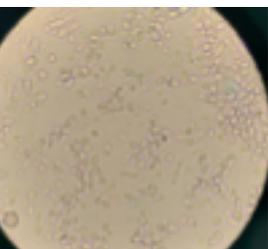
17. Tipica separazione HPLC dei principali costituenti del vino.

Come mostrato in figura 18, la carica vitale dei batteri lattici inoculati nei diversi vini risultava di circa  $10^6$  UFC/ml e cioè quella preventivata. Questo dimostra che il protocollo di crescita ed acclimatamento adottato ha dato i risultati sperati. Tuttavia, nel corso della fermentazione la vitalità è stata molto influenzata dalle caratteristiche chimico-fisiche dei diversi vini. Infatti, in 4 vini (ALCL-G, ALCL-N, ATPC-G e ALCP-G) la carica si è mantenuta costante per 14 giorni. Nei vini ALCP-N e ATPC-N ha subito un aumento di un log (da  $10^6$  a  $10^7$  UFC/ml) in 7gg e poi si è mantenuta costante fino al 14° giorno. In fine nei vini derivanti dalle uve delle piante madre (ALPM- e ALPM-N) la vitalità del batterio ha subito una drastica riduzione nel corso del tempo. Infatti, solo in 4 di 8 batch (ALCL-G, ALCL-N, ALCP-N e ATPC-N) la fermentazione malo-lattica era stata completata in 15 giorni. Per i vini che non avevano condotto la fermentazione malo-lattica i batteri sono stati re-inoculati. Il re-inoculo, comunque, ha avuto successo solo nel caso del campione ALCL-G. In sintesi, i vini che hanno completato la fermentazione malo-lattica dopo il primo inoculo sono stati i campioni: ALCL-G, ALCL-N, ALCP-N e ATPC-N e solo uno (ALCP-G) ha completato la FML dopo il re-inoculo. Come si può notare anche dalle cariche batteriche, le condizioni nei vini ATPC-G, ALPM-G e ALPM-N

sono tali da inibire la crescita dei batteri. Il grado alcolico elevato in alcuni casi (ALPM-G e ALPM-N), un contenuto elevato di SO<sub>2</sub> molecolare in altri (ATCP-G) potrebbero aver svolto un'azione inibitoria. Tuttavia, anche altri fattori potrebbero aver influenzato la crescita come il contenuto di acido malico iniziale, contenuto in acidi fenolici e il contenuto in acidi grassi.



18. Monitoraggio della vitalità del batterio lattico inoculato nel corso delle fermentazioni malo-lattiche indotte.

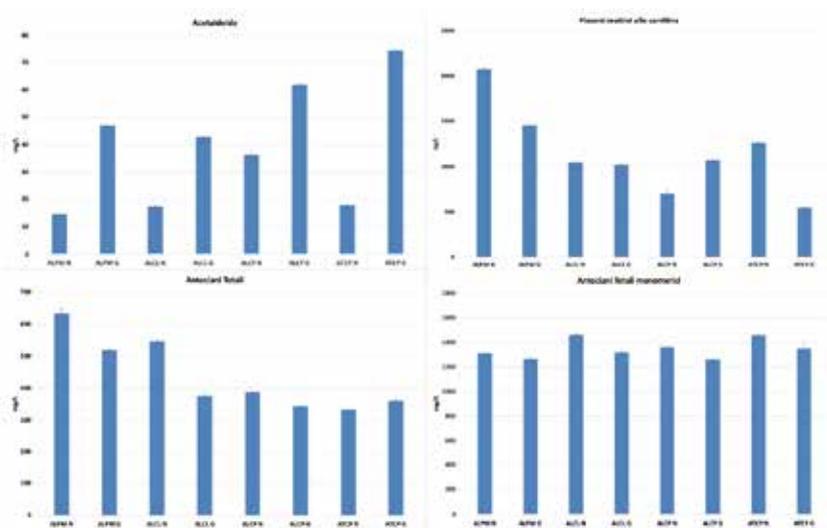


Alla fine di febbraio 2022 tutti i vini sono stati sottoposti ad analisi microbiologica volta a valutare il livello di contaminazione da parte di *Brettanomyces* (lievito alterativo per eccellenza) (figura 19).

I risultati delle analisi microbiologiche specifiche per il rilevamento di questo microrganismo indicano la presenza solo in un campione: ALPM-G+B. Quest'ultimo era in fase di FML, perciò con una bassa dose di SO<sub>2</sub>.

19. *Brettanomyces* spp. visto al microscopio.

Tutti i campioni di vino (24 in totale: 8 a fine fermentazione alcolica, 8 prima della fermentazione malolattica, 8 dopo della fermentazione malolattica) sono stati sottoposti ad analisi chimiche volte alla quantificazione di alcuni composti quali acetaldeide, flavani reattivi alla vanillina, antociani totali, antociani monomerici, pigmenti polimerici, fenoli reattivi al ferro, tannini precipitati con BSA e le caratteristiche cromatiche (intensità colorante e tonalità). Alcuni dati preliminari su queste analisi sono mostrati nella figura 20.



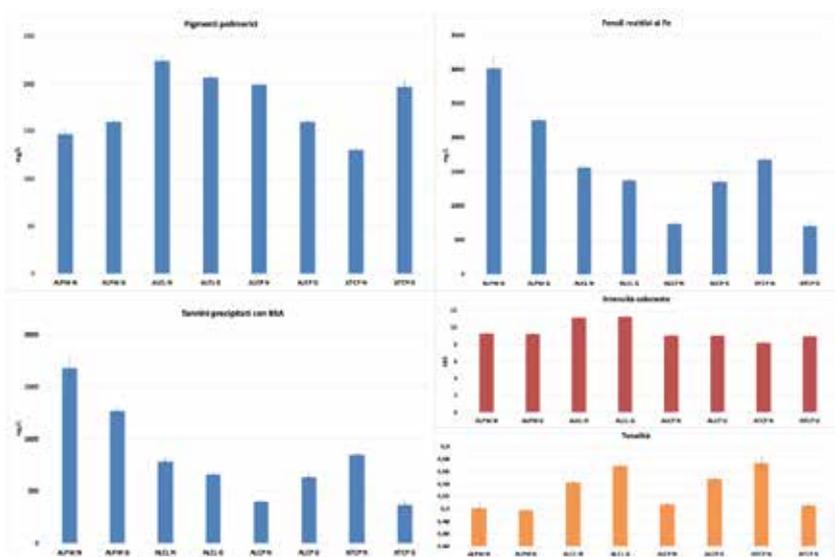


Figura 20. Alcuni dati analitici dei vini prodotti: fermentazioni naturali (N) e guidate (G).

Attualmente, i 16 vini, prodotti nel corso di questo progetto, sono in affinamento presso la cantina della nostra Sezione (Figura 21) in attesa delle analisi della componente volatile e sensoriale (degustazione).



21. Affinamento dei vini prodotti (Cantina SSVV- Dipart. di Agraria - Avellino).

In aggiunta ai vini prodotti dalle micro-vinificazioni di cui sopra, sono stati analizzati anche quelli prodotti dalla cantina Giardino (Figura 21) dalle uve Aglianico Lasco di Maurizio Grasso (ID: MG) e di Lo Conte-Grasso (ID: LCG). La tabella 2 mostra i dati relativi alle analisi chimico-fisiche e microbiologiche effettuate sui campioni. I due campioni presentavano caratteristiche chimiche differenti in merito al grado alcolico. Entrambi avevano svolto la fermentazione malo-lattica in quanto l'acido malico non era più dosabile (tabella 2). Dal punto di vista microbico presentavano una carica di lieviti rappresentata principalmente da non-*Saccharomyces*. Nel campione MG, quello con il grado alcolico più basso, i batteri lattici erano vitali ( $10^3$  UFC/ml) e la carica di *Brettanomyces* era decisamente alta ( $10^4$  UFC/ml).



22. Cantina Giardino e campioni prelevati in data 14-03-2022

Tabella 2: Risultati delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche dei campioni MG e LC-G

Campione	pH	Acidità totale g/L	Alcol % vol	Acido tartarico g/l	Acido malico g/l	Fruttosio g/l	Succinico g/l
MG	3,50	6,37	11,14	2,52	Non rilevato	0,26	0,39
LC-G	3,45	7,08	13,48	2,80		0,32	0,97

Campione	Lieviti totali (UFC/ml)	Lieviti non- <i>Saccharomyces</i> (UFC/ml)	Batteri lattici (UFC/ml)	<i>Brettanomyces</i> (UFC/ml)
MG	$2,6 \times 10^4$	$1,6 \times 10^4$	$3,0 \times 10^3$	$1,6 \times 10^4$
	$2,6 \times 10^4$	$1,6 \times 10^4$		
	$1,6 \times 10^4$	$3,0 \times 10^3$		
	$3,0 \times 10^3$	$1,6 \times 10^4$		
	$1,6 \times 10^4$			
LC-G	$2,8 \times 10^3$	$5,0 \times 10^3$	<10	< 10

Infine, dalle piastre di conta delle analisi microbiologiche condotte nel corso delle microvinificazioni, i borsisti hanno provveduto ad isolare delle colonie per la costituzione di una collezione di lieviti autoctoni dell'Aglianico Lasco e dell'Aglianico. In particolare, come mostrato in tabella 3, la collezione comprende più di 100 ceppi conservati presso la nostra struttura

Tabella 3. Origine e numero di isolati di colture di lievito della collezione (campione e tempo).

Vinificazione	NUMERO DI ISOLATI								
	(ai vari tempi -gg- nel corso della vinificazione)								
	0	2	7	8	10	13	14	17	18
ALCLN	7	4		4			3	4	
ALCLG		4		2		2			
ALCPN	6	7			3				
ALCPG	3	4							
ATCPN	6	3			5				
ATCPG	9	3							
ALPMN	9	3	5						3
ALPMG	8	4	4			2			
	48	32	9	6	8	4	3	4	3

Lo scopo di questa collezione sarà triplice: 1) analisi della diversità blastomicetica ricorrente nel corso delle vinificazioni dell'Aglianico Lasco e dell'Aglianico; 2) valutare la dominanza del ceppo inoculati nel corso delle fermentazioni guidate; 3) selezione di lieviti specifici per la vinificazione sia dell'Aglianico sia dell'Aglianico Lasco dell'areale dell'arianese. Per perseguire il primo obiettivo nell'immediato futuro i microrganismi della collezione verranno purificati e identificati e caratterizzati per le loro attività enologiche. Si prevede di selezionare almeno 3-4 biotipi diversi da utilizzare nella vendemmia 2022.

## Sostegno alle PMI attive nella trasformazione e commercializzazione nel comparto vinicolo

### Misura 21.1.2 del PSR Campania 2014-2020



La tipologia di intervento è finalizzata a dare un sostegno alle imprese vinicole della Campania colpite da una perdurante crisi in conseguenza della chiusura dei canali HORECA, dei mercati internazionali e delle restrizioni alla circolazione delle persone dovuti alla diffusione pandemica di Covid – 19.

Si registra, infatti, una caduta sostanziale delle vendite all'estero e sui mercati nazionali per la chiusura della ristorazione, degli agriturismi e dei flussi turistici, sia interni sia internazionali.

Al fine di preservare il tessuto economico e produttivo della PMI che trasformano e commercializzano vini di qualità, è previsto il pagamento una tantum di un contributo finanziario volto a sostenere la liquidità aziendale per mantenere la continuità delle attività.

La tipologia di intervento prevede l'erogazione di un bonus il cui importo è modulato sulla classe di giacenza dei vini di qualità (DOCG, DOC, IGT) al 31 dicembre 2019 e comunque sino ad un massimo di € 50.000,00.

La dotazione finanziaria è pari ad € 7.000.000,00.

Le istanze ammesse sono n. 489, per un contributo totale di € 3.107.900,00.

## Il biennio di transizione 2021-2022

Parte una nuova stagione per l'agricoltura campana che ha ottenuto il via libera della Commissione europea al PSR per il biennio di transizione 2021-2022.

In pratica, la Commissione europea ha approvato l'estensione del PSR Campania 2014-2020 al biennio 2021-2022, in conformità con il Regolamento (UE) di transizione n. 2020/2220.

Con tale estensione del periodo di programmazione, il PSR Campania potrà contare su un incremento di risorse pubbliche legate al cofinanziamento Comunitario (QFP + NGEU), pari al 30,97%.

A queste va aggiunto il budget recato esclusivamente da risorse nazionali (Legge 106/21) a titolo di risorse aggiuntive per euro 40.165.463,29.

Il totale delle risorse pubbliche che si aggiungono all'attuale budget del Programma è pari a euro 601.559.169,68.

Aiuti ai giovani, innovazione e transizione ecologica sono gli obiettivi fondamentali ai quali guarda il nuovo PSR della Campania per rilanciare la crescita di un settore che proprio durante il periodo dell'emergenza Covid ha dimostrato quanto sia fondamentale l'agroalimentare per il presente e il futuro del nostro Paese.

Tra i principali capitoli di spesa vanno segnalati i finanziamenti per l'ammodernamento delle aziende agricole e agroalimentari (+200 Meuro), il sostegno alle coltivazioni bio (+65 Meuro), le risorse per l'insediamento dei giovani e la strutturazione delle loro imprese (+47 Meuro) e gli aiuti agli imprenditori agricoli che operano in zone svantaggiate (+111 Meuro).

Una misura ponte in attesa della nuova programmazione 2021-2027, radicalmente modificata nell'impianto attraverso la eliminazione di farraginose procedure burocratiche e di eccessive norme che, di fatto, limitano e ritardano la definizione delle pratiche.

In altri termini, meno burocrazia e risorse mirate, con grande attenzione alle misure ambientali e di innovazione digitale

L'insediamento dei giovani in agricoltura, in particolare, sarà prioritario ed accompagnato da un combinato di aiuti a fondo perduto concessi in forma forfettaria e l'uso di strumenti finanziari.

## Bibliografia

- Bernardi Perini, G. *La montagna orfana*. Folengo, Baldus 1. 501 – 504. Quaderni Folenghiani. 4. Torino. 2004
- Marescalchi, A., Dalmasso, G. *Storia della vite e del vino*. Milano. 1937Del Treppo. M. *I mercati catalani e l'espansione della corona d'Aragona nel secolo XV*. Libreria Scientifica Editrice. Napoli. 1967
- De Sivo, G. *Storia di Galazia campana e di Maddaloni*. Napoli. 1860
- Frojo, G. *Relazione intorno agli studi ampelografici del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Bullettino ampelografico*. Fasc. III. 1875
- Carusi D. *Viti coltivate nella provincia di Benevento*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Bullettino Ampelografico*. Fasc. X. 1879
- Ruocco, D. *Campania*. II Edizione. UTET. Torino. 1976
- Raffaele Beato (a cura di) – *Alle radici del vino: i crus dell'Appennino meridionale, Campania* - Ed. Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale, Fisciano. 2009
- Demarco, D. *La Statistica del regno di Napoli nel 1811*. (a cura di). Accademia Nazionale dei Lincei. Roma. 1988
- Di Pasquale, G. (a cura di). *Vinum nostrum*. Giunti Editore. Firenze-Milano. 2010
- Frojo, G. *Presente e avvenire dei vini d'Italia* – Librerie scientifiche e industriali di Benedetto Pallerano. Napoli. 1876
- Costantini, L., Monaco, A., Vouillamoz, J.F., Forlani, M., Grando, M.S. *Genetic relationship among local Vitis vinifera cultivars from Campania*. *Vitis*. 44 (1). 25 – 34. 2013
- AA. VV. (a cura di). *Vitigni storici d'Irpinia*. Imago Editrice. Napoli. 2013
- Manzo, M., Monaco, A.. *La risorsa genetica della vite in Campania*. Regione Campania. Settore sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura. Napoli. 2002
- Frojo, G. *Primi Studi Ampelografici della Provincia di Terra di Lavoro (Caserta)*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio - *Bullettino Ampelografico-Fasc. IX*. 1878
- Frojo G. *Elenco dei vitigni della Provincia di Napoli*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio - *Bullettino Ampelografico- Fasc. IX*. 1878.
- Semmola V. *Delle varietà di vitigni del Vesuvio e del Somma*. Tipografia del Real Albergo dei Poveri. Napoli. 1848
- Vouillamoz, J.F., Monaco, A., Costantini, L., Zambanini, J., Stefanini, M., Scienza, A., Grando, M.S. (2008) – *Il Sangiovese è per metà figlio del Calabrese di Montenuovo*. *L'Informatore Agrario*. Verona. LXIV (5)

- AA.VV. (a cura di) *Storia del vino d'Ischia. La viticoltura nell'isola verde dai greci a Salvatore D'Ambra*. Imagaenaria. Ischia. 2006
- Monaco, A. (a cura di) *Le varietà di vite dell'isola d'Ischia*. Franco di Mauro Editore. Napoli. 2008
- Musi, A. *Il Principato Citeriore nella crisi agraria del XVII secolo*. In: Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea, a cura di Angelo Massafra. Bari, Dedalo Libri, 1981
- Cassese, L. (a cura di). *La Statistica del Regno di Napoli del 1811: relazione sulla provincia di Salerno*. Collana Storico-economica del salernitano, Salerno. 1955
- Cherubini, G. *I prodotti della terra: olio e vino*. In: Terra e uomini del Mezzogiorno normanno-svevo. Atti delle settime giornate normanno-sveve. Bari. 1985
- Ebner, P. *Storia di un feudo del Mezzogiorno: la Baronìa di Novi*. Roma. 1973
- Soldati, M. *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*. Mondadori. Milano. 1969

## Referenze fotografiche

- Archivio Regione Campania
- Antonella Monaco (alle pagg. 18, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27, 29, 38, 41, 47, 55, 57, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 76, 77, 79, 80, 82, 83, 88, 89)
- Progetto RINNOVALA (alle pagg. da 112 a 127)

# Indice

<b>Presentazione</b>	3
<b>I caratteri originali della viticoltura campana</b>	8
<b>Il contesto storico</b>	9
<b>L'evoluzione dell'ambiente fisico</b>	15
<b>I paesaggi della vite in Campania</b>	16
<b>La coltivazione della vite a tutore vivo in Campania</b>	17
<b>Le piantate aversane</b>	19
<b>L'allevamento della vite a tutore secco in Campania</b>	22
<b>La Starsete</b>	23
<b>La forma flegrea</b>	24
<b>La pergola vesuviana</b>	26
<b>Alberello cilentano a tutore secco</b>	28
<b>La provincia di Avellino</b>	
<b>La storia ampelografica</b>	31
<b>Vitigni minori</b>	35
<b>Coda di Volpe rossa</b>	38
Microvinificazioni delle uve Coda di Volpe Rossa	39
<b>Aglianico Lasco</b>	41
<b>La provincia di Benevento</b>	
<b>La storia ampelografica</b>	43
<b>Vitigni minori</b>	45
<b>La provincia di Caserta</b>	
<b>La storia ampelografica</b>	49
<b>Vitigni minori</b>	54
Descrizione ampelografica Coda di Pecora	56
<b>La provincia di Napoli</b>	
<b>La storia ampelografica</b>	59
<b>Vitigni minori</b>	64

<b>La viticoltura del complesso Somma-Vesuvio</b>	67
Caratteri morfologici della varietà denominata Uva del Conte	72
<b>La viticoltura dei Campi Flegrei</b>	74
<b>La viticoltura dell'isola d'Ischia</b>	78
<b>La provincia di Salerno</b>	
<b>La storia ampelografica</b>	85
<b>Vitigni minori</b>	87
<b>Il Programma di Sviluppo Rurale</b>	92
<b>Gli obiettivi e la strategia del PSR</b>	94
<b>L'impatto del PSR sul settore vitivinicolo</b>	98
<b>Complementarietà e demarcazione del sostegnodall'OCM</b>	100
<b>Sostegno a investimenti nelle aziende agricole</b>	102
<b>Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali</b>	104
<b>Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura</b>	
<b>Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)</b>	110
<b>PROGETTO RINNOVALA</b>	
Ripopolamento innovativo vitigno dell'Aglianico Lasco dell'arianese	112
<b>Sostegno alle PMI attive nella trasformazione e commercializzazione nel comparto vinicolo</b>	128
<b>Il biennio di transizione 2021-2022</b>	129
<b>Bibliografia</b>	130
Referenze fotografiche	131



Unione Europea

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



Il presente volume è realizzato nell'ambito del PSR Campania 2014-2020 Misura 20

Impaginazione e stampa a cura di  **Sviluppo Campania**