

La Campania

Questa regione ha fatto dei consistenti passi in avanti sia dal punto di vista legislativo che qualitativo. La Campania è divisibile in 4 zone fondamentali: a nord l'Alto Casertano, a sud il Cilento, ad est il Sannio e sul mare il Golfo di Napoli con la penisola sorrentina e le isole comprese.

Partendo dal nord una delle ultime DOC riconosciute è la **GALLUCCIO** al confine con il Lazio in una zona a terreno vulcanico; nelle adiacenze c'è la **FALERNO DEL MASSICO**, un vino storico in versione rossa prodotto con l'**AGLIANICO**, un vitigno che per la sua diffusione nel Meridione prende il posto del Sangiovese che la fa da padrone al Centro (molto diffusi sono anche il Negroamaro in Puglia, il Gaglioppo in Calabria ed il Frappato in Sicilia).

Un altro vitigno autoctono utilizzato nella Falerno è il **PIEDIROSSO** (in dialetto **PÈR 'E PALUMMO**, cioè piede del palombo, che si chiama così per via del rametto che congiunge l'acino al raspo che assume una colorazione rossa simile alla zampa del piccione).

I bianchi di questa DOC sono quasi tutti con presenza di **MALVASIA** o **TREBBIANO** ma soprattutto con **FALANGHINA**.

Nel casertano fuori dalle DOC viene prodotto un rosso capolavoro, AGLIANICO affinato in barrique, il *Vigna Camarato di Villa Matilde*.

Più a sud troviamo la DOC **AVERSA** dove il vitigno più importante è l'**ASPRINIO**, conosciuto sin dall'Antica Roma. Per un certo periodo se ne stavano perdendo le tracce per ché ne faceva incetta la Cirio per fare l'aceto. L'ASPRINIO o ASPRINIO DI AVERSA che secondo Luigi Veronelli poteva essere il massimo dell'abbinamento con la pizza.

La particolarità è anche nel sistema di allevamento che è quello del l'alberata aversana, ossia usare come tutori alberi dal fusto molto alto, e la vendemmia si esegue con le scale (es: *Grotte del Sole* per la *Falanghina*). L'ASPRINIO avendo una buona acidità dà delle ottime versioni spumantizzate.

Continuando verso sud troviamo delle DOC "balneari" che sono soprattutto enfatizzazioni del territorio.

In quest'area il terreno è di natura vulcanica con un tufo sbriciolato che dà la parvenza di borotalco, ed esistono falanghine con piede franco perché la fillossera muore per asfissia prima di riuscire ad attaccare le radici della vite.

Sulla costa si trovano soprattutto **FALANGHINA** e **CODA DI VOLPE** a bacca bianca, **PIEDIROSSO** a bacca rossa, mentre l'**AGLIANICO** sempre rosso è più all'interno.

La **CAPRI**, con vitigni **BIANCOLELLA** (localmente **IANCULILLO**) e **FORASTERA**, e un rosso molto quotato, il *Ventoso*, un **AGLIANICO** di Riccardo Cotarella elevato in barrique.

La **CAMPI FLEGREI** è nella parte nord del Golfo di Napoli e comprende anche l'isola di Procida. Vi si produce un bianco con **FALANGHINA**, un vitigno che sembra provenire proprio da queste parti.

La DOC **PENISOLA SORRENTINA** è molto famosa per i limoni ed il limoncello. Qui si produceva un bianco rinomato, il *Gran Caruso*, ma oggi il terreno brullo non consente di avere grandi produzioni. Un vino conosciuto ed eccezionalmente abbinato a piatti di mare è il rosso frizzante **GRAGNANO** da uve **PIEDIROSSO**, **AGLIANICO** e **SCISCINOSO** per il 60% minimo più altre uve locali.

Alle pendici del vulcano c'è la DOC **VESUVIO** dove troviamo i comuni vitigni campani ma anche una produzione particolare, il **LACRYMA CHRISTI** sia in versione bianco che rosso. Il nome è particolare, una delle leggende vuole che Lucifero venne espulso dal Paradiso e cadde sulla Terra formando il Golfo di Napoli, e Cristo pianse lacrime per la perdita di una terra così bella.

ISCHIA è forse la DOC più interessante fra quelle isolane. I vitigni più usati sono **BIANCOLELLA** e **PIEDIROSSO** e la azienda più importante è Casa d'Ambra con vigneti che arrivano fino a 500 metri sul livello del mare (es: Tenuta Frassitelli con la vendemmia che si fa con un trenino a cremagliera).

Il **TAURASI** è la DOCG più a sud d'Italia (provincia di Avellino) e si produce con **AGLIANICO** in purezza. Il termine aglianico è una deformazione della parola "ellenico" che tradisce l'origine di quest'uva dalla Grecia.

Il TAURASI viene definito il "Barolo del Sud" (anche se il patron della *Feudi di S.Gregorio Enzo Ercolino* ama dire che è il Barolo ad essere un "Taurasi del Nord"...), è un vino di assoluta longevità, 13,5% di alcol, corpo, struttura, è un vino robusto.

Il primo Taurasi di livello è il *Mastroberardino Riserva del Fondatore* del 1968, in seguito è uscita la produzione del vigneto *Radici*. Altri produttori importanti sono *De Conciliis*, *Feudi di S.Gregorio*, *Fontanavecchia*.

Una realtà intorno a Salerno è il *Montevetrano* con vitigni autoctoni (**AGLIANICO**) ma anche internazionali (**CABERNET SAUVIGNON, MERLOT**), un vino che ha iniziato con poche bottiglie (6-7000) ed è arrivato a quasi 20000 bottiglie ma nonostante questo è difficile da reperire. La produttrice è *Silvia Imperato* una fotografa di moda che aveva iniziato a fare vino senza pensare di arrivare ad uno dei grandi vini rossi italiani.

Dall'estate del 2003 l'avellinese può vantare le due nuove DOCG campane:

GRECO DI TUFO e FIANO DI AVELLINO

(Decreto 18/7/2003, g.u. n.180 del 5/08/03)

Il **GRECO DI TUFO** viene prodotto con uve **GRECO** min. 85% e **CODA DI VOLPE BIANCO** max 15%, e può essere elaborato nella tipologia "spumante" con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinato per almeno 36 mesi in bottiglia.

Il **FIANO DI AVELLINO** (in versione classica detta **APIANUM** perché l'uva molto zuccherina attirava le api) nasce con una buona nota acida che gli consente di essere longevo, e deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno **FIANO** per un minimo dell'85%. Possono concorrere alla produzione le uve provenienti dai vitigni **GRECO, CODA DI VOLPE BIANCO** e **TREBBIANO TOSCANO**, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15%. Il *Campanaro* di *Feudi di S.Gregorio* è un vino di una tale grassezza che si percepisce come abboccato (è una vendemmia tardiva, gradi 13,5%).

La zona del beneventano è prolifica di DOC, anche dai nomi particolari: la **AGLIANICO DEL TABURNO** con **AGLIANICO**, la **TABURNO** con **CODA DI VOLPE, FALANGHINA, PIEDIROSSO**, la **GUARDIA SANFRAMONDI** o **GUARDIOLO** con **FALANGHINA**, la **SANT'AGATA DEI GOTI** con **GRECO, FALANGHINA, PIEDIROSSO**.

Nella DOC **COSTA D'AMALFI** c'è la sottozona **FURORE** a base **AGLIANICO** e **PIEDIROSSO** che sta dando prodotti interessanti.