



Associazione Culturale "Prometeo"
Via Nazionale, 964 - Casella postale 189
80059 Torre del Greco (Napoli)

22
Pubblicazione n°
WWW.Germoplasmacampano.com
Carmelopasq@Tiscali.it

Il Vitigno Vesuviano

Relatore : dott Carmelo Pasquarella
Torre del Greco 6/6-1997

PALEONTOLOGIA

La vite coltivata (*Vitis vinifera* L. var. *sativa*) proviene dalla zona Caucasica (All. n° 1), regione compresa tra il mar Nero ed il mar Caspio, mentre la vite selvatica (*Vitis vinifera* L. var. *silvestris*) invece è presente nel vicino Oriente ed in Europa.

La progenitrice di queste viti risale alla fine del Miocene (25.000.000 d'anni circa) detta **vitis praevinifera**, mentre nel Pliocene (7.000.000 d'anni circa) si conferma la presenza della **vitis subintegra**, molto simile alla vite attuale.

Nel Quaternario (3.000.000 d'anni circa) si attesta in Italia la presenza della **vitis vinifera**, attraverso reperti riscontrati ad Ascoli Piceno, a Fiano Romano, ecc.

Nel Mesolitico (9.000 anni circa) nell'area cosiddetta della "mezza luna fertile" (All. n° 1) - la zona compresa tra il Caucaso e l'Egitto - iniziò la **coltivazione** della vite; infatti sono stati rintracciati reperti di coltivazione risalenti a 7.000/6.000 anni a.C..

MITOLOGIA

Le leggende intorno alle origini ed alla coltivazione della vite, sostanzialmente sono due, l'una di origine **greca**, l'altra **ebraica**.

La prima riferisce del viaggio effettuato da **Bacco** in Grecia: <<lungo il percorso, Bacco, notò una piantina, tanto bella ed attraente, che pensò di portarla con sé. Non avendo contenitori per poterla trasportare, la introdusse in un osso d'uccello per preservarla dal caldo. La pianta cresceva ancora e Bacco la introdusse allora con tutto l'osso di uccello in un osso di leone prima infine in un osso di maiale. Arrivato in Grecia pose nel terreno la pianta unitamente agli ossi. Da questa pianta ottenne un dolce succo e ne fece un primo vino. Gli uomini incominciando a bere il liquido ottenuto, cantavano come uccelli, bevendo ancora di più, divenivano forti come leoni, continuando a berne oltre misura, le loro teste si abbassavano e si comportavano come asini>>.

La leggenda Ebraica è in fondo quasi la stessa, solo che al posto di Bacco troviamo **Noè**:

<<curvo sul ferro tutto grondante di sudore, il Patriarca Noè stava intento a rompere le dure zolle. A un tratto Satana gli appare e gli dice: quale nuovo lavoro intraprendi? Qual nuovo frutto speri di ottenere dalle lavorate zolle? Pianto la vite, risponde il Patriarca. La vite? Superba pianta! Stupendo frutto! Gioia e delizia degli uomini! Il tuo lavoro è grande: vuoi tu che

aggiunga l'opera mia? Il tuo lavoro diverrà perfetto. Il Patriarca accetta. Satana corre, afferra una mansueta pecora, la trascina, la sgozza, ne inaffia con il dolce sangue le rotte zolle; quindi è la volta di un leone e poi di un porco>>.

Da questo deriva che, bevendo moderatamente si comporta come una pecora, continuando a bere, a seconda della quantità bevuta, si diventa leoni o porci.

Dai Rabbini fu supposto che il famoso <<Albero proibito>> non fosse altro che la vite.

Inoltre, secondo una leggenda araba il primo a piantare la vite sarebbe stato addirittura **ADAMO**: il diavolo l'avrebbe aiutato innaffiando la pianta con il sangue di una scimmia, di un leone e di un porco. .

La leggenda mitologica di Bacco è riportata con molte varianti, presso diversi popoli: Bacco giovinetto, dato in educazione a Cibele, cacciando nelle boscaglie della Frigia, incontra Ampelo, grazioso fanciullo e se ne invaghisce; **Ate**, dea del male, lo fa morire per mezzo di un toro infuriato. Bacco addolorato, ottiene dalla Parca di far rivivere Ampelo in una pianta produttrice di liquore soave, la vite.

Bacco ed Ampelo si trovano spesso associati in meravigliose metamorfosi, di cui si conservano nei musei dei vari paesi del mondo, svaiate appresentazioni.

ARRIVO DEI GRECI IN CAMPANIA

Quando i Greci giunsero in Campania (VIII secolo a.C.) scoprirono che la vite era già coltivata da lungo tempo. Essi erano stati preceduti da due popolazioni elleniche: ENOTRI ed AMINEI.- **ENOTRI: il nome di questa popolazione deriverebbe, secondo molte fonti antiche dal termine greco OINOS = VINO, oppure da OINOTRON = palo che regge la vite. Antichissima stirpe dell'Italia Meridionale, stanziata nella zona corrispondente all'odierna Lucania, essi conobbero probabilmente periodi di floridezza tali che gli storici Greci chiamarono Enotria tutta l'Italia.- AMINEI: secondo Aristotile (384 a.C.), gli Aminei erano originari della Tessaglia ed avrebbero introdotto in Italia un gruppo di vitigni pregiati:1) Aminea maior (Aminea maggiore): era una vite vigorosa, vegetava bene nei terreni fertili e freschi; di difficile fioritura, aveva foglie ed acini piuttosto grossi. Rispondeva bene se appoggiata agli alberi. Dava un ottimo vino.2) Aminea minor (Aminea minore): presentava acini più piccoli della precedente. Era precoce nella fioritura; poco resistente alla muffa. Si adattava ad essere appoggiata agli alberi. Dava un ottimo vino. 3) Aminea gemina maior**

(Grande Aminea a grappoli gemelli): era una vite molto feconda; adatta a qualsiasi tipo di terreno. Aveva acini, foglie e grappoli piuttosto grandi.

4) Aminea gemini minor (Piccola aminea a grappoli gemelli): era coltivata sul VESUVIO e sulle colline di Sorrento; temeva il vento del sud. Dava un vino (detto anche Latino o Greco del Vesuvio) più alcoolico di quello delle altre Aminee.

5) Aminea lanata (Aminea lanosa): era una vite precoce, vigorosa, ma soggetta a muffa. Dava una produzione eccessiva; si otteneva un buon vino ma più leggero delle altre Aminee.

6) Aminea, senza speciale designazione, forse la "Nigra" o la "Syriaca" di Plinio; era una vite molto simile all'Aminea maggiore.

Al tempo di Catone il censore, si conoscevano inoltre altre viti (Tab. n° 1).

- **Apianae** = Apicia, Apicius o Apicium: i termini derivano dal nome **apes** (api); erano viti fertili, adatte a terreni ricchi; idonee ad essere appoggiate sia a palo secco che a sostegni vivi. Due di queste sottovarietà, la Nigra e la Syriaca, erano a foglie tomentose, entrambe molto simili nei caratteri, differivano nel vino ottenibile. Una terza, la mosca, era a foglie glabre ed era la migliore.

Le **Apiane**, l'**Alcina** piccola, l'**Apicia nudis foliis** e **lanata** e le due varietà di **Eugenia**, la **Lucana**, le **Miscelle** e la **Murgentina** o **Pompeiana** corrispondono ai nostri moscati.

VINIFICAZIONE PRESSO I ROMANI

La vinificazione presso gli antichi Romani raggiunse un alto grado di specializzazione: si preparavano dagli aperitivi ai vini medicinali, aggiungendo al vino miele ed aromi vari secondo l'uso cui era destinato. Inoltre è da notare che pur consumando molto vino queste popolazioni usavano diluirlo con acqua od anche riscaldarlo come bevanda invernale: in Pompei infatti ancora oggi si riconoscono i banchi per la mescita (**Thermopolia**).

L'azione tonificante, stimolante, euforizzante o sedativa che il vino ha sul sistema nervoso ha fatto di esso una bevanda ricercata fin dall'antichità, presente nell'area mediterranea e nelle regioni circosvicine. I Greci ed i

Romani fecero un largo uso di vino fin da tempi remoti, tanto che furono rinvenuti tra i reperti archeologici, datati intorno al primo secolo a.C., piccole anfore sigillate con la scritta **Vesvinum** o **Vesuvinum**, probabilmente il progenitore della “**Lacryma Christi**”.

La conservazione dei vini era fatta con procedimenti noti solo in parte. Columella ci riferisce di alcuni prodotti in grado di conservarli; ai vini, si poteva aggiungere resina trementina, pece liquida, foglie di nardo, cannella, zafferano, acqua marina concentrata, ecc.

Nel secondo secolo a.C. i Pompeiani impararono a trattare il vino introducendo nel dolio un sacchetto di lino contenente farina d'orzo bagnata con olio di mirto, allo scopo di far decantare il vino e di servirlo più limpido.

Siccome il vino tendeva ad alterarsi facilmente si ricorreva spesso alla fumigazione a scapito però del colore e della gradazione alcolica.

Descrizione di alcuni vitigni secondo Columella

Secondo la destinazione del prodotto, erano così distinti:

A) AD DEFUSIONEM

- 1) GRECULA: ad acino tenero, piccolo. Richiedeva terreni fertili, diversamente ne risentiva la maturazione.
- 2) NOMETANE: sono rosse, perciò alcuni la chiamavano rubelle. Queste viti facevano poco vino, molti acini e molta feccia.
- 3) RHETICA: un vitigno che trasportato altrove TRALIGNAVA (= corruzione della stirpe). Produceva bene altrove, nel proprio territorio era molto produttiva. Col passare degli anni, i vini diventavano bianchi.
- 4) SAVOINA = PICATA: come la Rhetica, era nobile solo nel proprio ambiente; portata negli altri luoghi tralignava. Molto produttiva. Prediligeva clima freddo, maturava molto tardi. Acini di colore nero. I vini col passare degli anni diventavano bianchi.
- 5) BITURICA: fioriva contemporaneamente alla FENICIA. Grappolo spargolo. Non produceva bene nei luoghi umidi e secchi. Richiedeva particolari terreni: nei sabbiosi non fruttifica; nei troppi ricchi marciva. Le foglie erano grandi e coriacee, proteggevano i grappoli dalla grandine.
- 6) VARIANE = HELVOLE: così chiamate perché avevano un colore fra vermiglio e nero e spesso il loro colore cambiava. La nera, era la migliore.

- 7) PRECIA: se ne conoscevano due sottovarietà e si distinguevano per la grandezza dell'acino. Le foglie erano simili a quelle dell'oppio.
- 8) INERTICULA: uva nera, molto apprezzata per il vino che si conservava a lungo. Non ubriacava.
- 9) VENUCULA = SURCULA = STACULA: in Campania era chiamata con questi ultimi nomi. Ottima da conservare nei vasi.
- 10) OLEAGINEA: si chiamava così per la somiglianza con l'olivo. Questa è l'ultima uva trovata ai nostri tempi.
- 11) GAURANE = FALERNE: trasportate nel territorio di Falerno si chiamavano Falerne. Altrove tralignavano.
- 12) AMBROSIACA: si conservava a lungo sulla vite. Resisteva alle intemperie.
- 13) DURACINA: simile all'Ambrosiaca.
- 14) TRIPEDANEA: per la misura della pianta (3 piedi = m 0,296).
- 15) BUMASTE: acini turgidi, grandi simile alla Mennavacca; Teta de vacca = Regina = Pergolona.
- 16) UNCIALI: l'acino pesava un'oncia = 27 g.
- 17) PUCINA: così chiamata perché era la più nera di tutte.
- 18) FORENSI: uve primaticce. Di bell'aspetto.
- 19) ALOPECE: simile alla coda di volpe.
- 20) ASINISCA: non di bello aspetto.

B) AD ESCAM

- 1) Adatte per la conservazione sulla pianta: a) Ambrosiaca: molto resistente ai freddi. b) Duracine b. n.; duraca di Napoli.
- 2) Adatte per la conservazione nei vasi: a) Numisiana: a Napoli veniva chiamata SURCULA. b) Venucula = Surcula = Stacula.
- 3) Uve che richiedevano la forma a pergola: Pergolana: uva ROJA di Napoli, Pucina = colore nero dell'uva. RODIA: proveniente da Rodi.
- 4) Uve precoci: Precox = lagea (= lepre); Unciaria = il peso dell'acino è di 27 g.
- 5) Forenses = erano tutte le uve allevate a pergola, precoci, facili da vendere per il bel aspetto. Forum = fiere.
- 6) Horconia = uva della Campania, molto produttiva (ma non buona da mangiare) adatte alla vinificazione.

I Romani conoscevano un numero consistente di vitigni (Tab. n° 1, 2, 3); a tal riguardo Virgilio soleva dire: "...tante sono, che nessun numero può adeguarle, tante sono che numerarle varrebbe contar le arene del deserto Libico increspate dal vento. Per quanto concerne le rese, Columella citava i possedimenti di Seneca nel Nomentano ove un ettaro di terreno produceva 165 q.li di vino; inoltre alcune piante di Publio Silvino portavano 2.000

grappoli ed ancora nella vigna di Columella 800 piante innestate nel giro di 2 anni producevano 36 hl di vino. Il Vesuvio prima del 79 d.C. era già noto per i suoi vitigni. In un affresco (All. n° 2) rinvenuto in un larario di Pompei, in primo piano troviamo un serpente che rappresenta un genio familiare in atto di avvicinarsi all'ara delle offerte. Sullo sfondo un monte conico, il Vesuvio, con i ripidi fianchi coperti da vigneti ad alberata e da viti basse appoggiate a canne. Ai piedi del monte vi è l'immagine di Dionisio. **Ampelo** che forma parte integrante di un grosso grappolo d'uva; il **tirso** adorno di nastri ed un leopardo che beve il liquore versato da un cantaro, completano gli attributi Dionisiaci.

I VITIGNI DEL VESUVIO

Semmola, riferisce che I terreni del Vesuvio presentano delle varianti nelle aree di coltura, nella quantità e nella qualità dei vini che da essi si traggono (Tab. n° 4).

Infatti nei luoghi pianeggianti i terreni sono ricchi, la vegetazione rigogliosa, le uve meno zuccherine, i vini di qualità mediocre e gradatamente da giù in su, e vanno conosciuti col nome di "mezza lacrima."

Nella media collina, i terreni, posti in esposizione elevata "più aprica e solatia", le uve risultano più zuccherine e pregevoli, i vini sono generosi, e vanno distinti col nome di "lacrima fina."

Nell'alta collina i terreni facendosi sempre più aridi sono poco fruttiferi, le uve gradatamente diventano meno zuccherine, perché non giungono a maturazione perfetta a causa dei venti e delle nebbie e i vini sono più aspri.

Ora, la produzione vitivinicola è notevolmente varia e dai connotati incerti soprattutto dal punto di vista tecnico-culturale.

Il numero elevatissimo di vitigni che si coltivano non sempre si adatta allo stesso terreno ed allo stesso clima, non tutti maturano alla stessa epoca e né tanto meno danno lo stesso prodotto in quantità e qualità. Si rende pertanto indispensabile piantare nei vigneti poche varietà che maturino tutte nella stessa epoca; che alcune diano prodotto abbondante, altre diano buona qualità, perché è raro che una stessa varietà riunisca in sé i requisiti di qualità e quantità.

La ricchezza di zuccheri, l'acidità malica e quella tartarica, sono caratteristiche legate all'ambiente ma anche al corredo genetico del vitigno. Queste due caratteristiche hanno un'estrema importanza, perché i vini generosi e ricchi di corpo, hanno forte grado alcolico e bassa acidità; quelli da pasto media acidità e medio grado alcolico; per l'invecchiamento è

necessario alta acidità e forte grado alcolico. L'acidità può essere invece in difetto e questo riduce la conservabilità dei vini.

Alcune pratiche colturali come l'irrigazione, la concimazione, le forme di allevamento con elevato carico di gemme, prolungano la vegetazione e creano un microclima particolare, correggono i difetti di acidità.

Stato attuale dei vigneti

La disposizione delle piante sul terreno, è fatta "a viti singole" o a "fosse", due o quattro viti per posta; in questi ultimi casi, i capi a frutto sono orientati in direzioni diverse. Le distanze di piantagioni sono estremamente variabili, per cui si ha una densità di impianto per ettaro, oscillante tra 1.000 e 6.000 piante ed anche oltre. In genere le viti sono allevate a pergola, a croce, molto raramente a controspalliera.

In particolare ci si orienta verso forme di notevole e media espansione, che avvantaggiano lo sviluppo dei tralci nello spazio, e quindi della massa fogliare nel corso del periodo vegetativo; queste condizioni sono tali da ostacolare seriamente le operazioni colturali (trattamenti, ecc.).

Principali tecniche colturali eseguite:

- a) lavorazioni al terreno: questa pratica è molto sentita dai viticoltori che la attuano per evitare la competizione fra le erbe infestanti e la vite, soprattutto nei confronti dell'acqua trattenuta dal terreno. Le lavorazioni sono effettuate con vari tipi di macchina (motocoltivatore, fresatrice) spesso con rifiniture manuali; a volte l'operazione viene fatta interamente a mano.
- b) concimazione: viene praticata in tutti i vigneti con modi diversi, si adottano formule molto variabili da caso a caso e da zona in zona. Frequentemente sono somministrati concimi complessi, a volte si ricorre al sovescio di leguminose, le letamazioni sono poco o affatto presenti. È stato constatato che generalmente i vari elementi non sono somministrati in proporzioni equilibrate ed in rapporto alla effettiva utilità di ciascuno di essi.
- c) portinnesti: la viticoltura odierna si distingue da quella prefillosserica per essere basata sull'utilizzazione generalizzata del portainnesto, inteso come unico strumento atto ad evitare i danni provocati dalla fillossera (All. n° 3). La vite tollera la fillossera nei terreni sabbiosi ed in quelli fertili e freschi, dove le radici si rinnovano prontamente. Condizione fondamentale è adeguare la scelta del portainnesto al tipo di suolo (All. n° 4).
- d) consociazione: La massima parte dell'apparato radicale si trova nei primi 70-90 cm di profondità. Generalmente più compatto e umido è il suolo,

più superficiale è l'apparato radicale. Nei terreni sciolti, sabbiosi, che perdono facilmente acqua, l'apparato radicale tende ad approfondire, le radici esplorano la zona del suolo più fertile, fresco e ricco. Diversi ostacoli possono arrestare lo sviluppo dell'apparato radicale: in profondità esso può essere arrestato da crostoni oppure da una falda freatica. Lateralmente l'apparato radicale della vite tende ad espandersi fino a distanze talora incredibili, finchè trova spazio. Nella pratica, però esso è limitato dalla competizione degli apparati radicali delle piante vicine. Il grado di competizione varia con la specie. Si sa che è assolutamente sconsigliabile consociare alla vite alcune piante erbacee. Questa competizione si esercita attraverso sottrazione di spazio, acqua e alimenti minerali, ma anche attraverso emissione di essudati tossici.

Cimatura dei tralci uviferi: è questa un'operazione più o meno imposta dove la vegetazione è molto forte. Ha lo scopo di frenare la vegetazione e favorire l'arieggiamento impedendo i danni da *Botrytis cinerea*.

Defogliazione: è una pratica usata prima della vendemmia, consiste nell'asportazione delle foglie vicine ai grappoli, ed ha lo scopo di promuovere l'arieggiamento per evitare l'insorgere del marciume, oltre a quello di rendere visibili i grappoli stessi. L'efficienza fotosintetica è maggiore per le foglie giovani, quindi con l'asportazione delle foglie è bene dare la preferenza alle foglie più vecchie e possibilmente in un periodo vicino alla vendemmia.

Le foglie giovani sono importanti per la maturazione del legno anche nel periodo successivo alla vendemmia e quindi non è tollerabile un intervento esagerato durante l'operazione di defogliazione sulle viti.

Vendemmia

- a) metodo empirico: per le uve da vino il colore degli acini, il colore e la consistenza dei pedicelli e del rachide, il colore del pennello, dei vinaccioli, sono indici dell'avvicinarsi della maturazione.
- b) determinazione dell'indice di maturazione, attraverso il campionamento periodico (ogni 4,6 giorni) di alcuni grappoli od alcune centinaia di acini e l'esame del mosto ottenuto con i mostimetri o refrattometri e la determinazione dell'acidità totale. Per gli acini si scelgono quelli posti in posizione mediana del grappolo prelevandoli da grappoli distribuiti casualmente sulle viti diverse, oppure raccogliendo dieci grappoli prelevandoli da tralci posti nella posizione centrale della pianta.