

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale

Facoltà di Agraria - Portici

UVE E VINI DELLA CAMPANIA NELLA LETTERATURA:
dalla civiltà Romana al Gasparrini

Pasquarella C., D'Auria G., Lauro P.

2013

Indice

<i>Introduzione</i>	4
<i>La Vigna secondo il giudizio di alcuni filosofi greci</i>	5
<i>La Coltura della vigna: Columella e i georgici classici</i>	6
<i>Plinio e i distretti di coltivazione</i>	8
<i>La Classificazione georgica dei vini e il successo nell'Impero</i>	14
<i>Falerno</i>	18
<i>Le tipologie di Falerno</i>	23
<i>Il Falerno e l'origine della qualità dei vini</i>	27
<i>La straordinaria forza del Falerno</i>	37
<i>L'Eredità del Falerno</i>	40
<i>San Severino, Sanseverina o Colorino</i>	40
<i>Fastignano, Fistignia o Fistignano</i>	41
<i>Mangiaguerra, Mangiaverra, Verracia, Vernaccia o Guarnaccia</i>	42
<i>Razzese</i>	44
<i>Le Aminee o Amminnee</i>	44
<i>Sulla tipologia delle viti Aminee in Italia e in Grecia</i>	47
<i>Sulla buona qualità' dei vini Aminei</i>	53
<i>Amineo napoletano o Greco di Posillipo</i>	55
<i>Vesuvio, Greco del Vesuvio o Greco di Somma</i>	57
<i>Amineo d'Ischia o Greco di Ischia</i>	61
<i>Il Legato sui vini</i>	64
<i>Nomentane, Rubelle o Fecinie</i>	64
<i>Apiane, Apicie, Moscati e Fiano di Avellino</i>	66
<i>Massico</i>	70
<i>Caleno o Carinolense</i>	72
<i>Elvolo, Ulvano, Ellanico, Pignola o Aglianico</i>	73
<i>Sorrentino</i>	76
<i>Alopecide o Coda di Volpe</i>	80
<i>Porporine, Colombine o Piede Palumbo</i>	81
<i>Gaurano</i>	82
<i>Protropo, Acinatico, Lacrima Christi o del Vesuvio</i>	83
<i>Statano o Statino</i>	88
<i>Caulino o Capuano</i>	91

<i>Trebulano o Trebbiano</i>	92
<i>Trebellico</i>	93
<i>Taburnica, Carbonica o Impeciata</i>	96
<i>Capnea, Capnia o Vino Beneventano</i>	96
<i>Trifolino o del Trifoglio</i>	98
<i>Mergentino o Pompeiano</i>	99
<i>Vini di alcune contrade campane</i>	100
<i>Acuano, Equano, Mazzacane o Massaquano</i>	100
<i>Alifano</i>	101
<i>Baia</i>	102
<i>Petrino o Sinuessano</i>	102
<i>Uve suburbane o da tavola</i>	103
BIBLIOGRAFIA	114
<i>Carta Enografica dell'Italia</i>	128

UVE E VINI DELLA CAMPANIA NELLA LETTERATURA: dalla civiltà Romana al Gasparrini

Pasquarella C.*, D'Auria G.**, Lauro P.***

Introduzione

Nel V secolo, prima dell'era volgare, Sofocle ed Erodoto di Alicarnasso parlano, soprattutto, della parte meridionale della penisola come “la terra prediletta da Bacco”.

Virgilio, vissuto all'epoca dell'imperatore Cesare Ottaviano Augusto, nel celebrare il duro lavoro dei campi della gente italica, ne rimarca l'esigenza della onorabilità, in quanto espressione di quella *prisca virtus* che tanto aveva contribuito ad accrescere la potenza di Roma fin dalle origini ed estende l'appellativo di “Oenotria tellus” all'intera penisola (1).

L'importanza rivestita dalla viticoltura campana è rappresentata dai maggiori autori greci e latini dell'antichità che, nel corso dei tempi, ne hanno decantato le sue qualità. Così, in Cicerone si legge: “...questa terra è il cuore dell'erario, il sussidio delle legioni...” e si può parlare della “...terra più bella del mondo...” (2), mentre Dionigi di Alicarnasso (3), storico del I sec. a. C. sostiene “...è la più ferace tra le terre italiche, laddove i medesimi raccolti

* 'Università degli Studi di Napoli “Federico II” - Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale

** Regione Campania- Assessorato all'Agricoltura - SeSIRCA, Servizio Fitosanitario Regionale

*** Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

assumono un sapore più buono che altrove”. Nel I sec. d. C. il geografo Strabone la definisce, per la felice collocazione geografica, “la più favorita tra tutte ” (4) poi, lo storico Lucio Anneo Florio, la ritiene un territorio dove “...la primavera è perpetua...” e per tale ragione la celebra come “...la parte migliore non solo dell'Italia ma del mondo intero...”(5). Tra il V-VI d. C. gli autori Giulio Solino e S. Isidoro di Siviglia la definiscono rispettivamente “...piacevole territorio ...”, per la salubrità (6) e “terra tiepida ed oziosa”, per la dolcezza del clima in lunghi periodi dell'anno (7).

La Vigna secondo il giudizio di alcuni filosofi greci

Eschilo, vissuto tra il VI-V sec. a. C., è tra gli autori più antichi ad esprimere un concetto universale sulla vite definendola, difatti, la madre di tutti i vini (8). Democrito di Abdera, qualche secolo dopo, scriveva di conoscere così a fondo le viti della Grecia da poterne enumerare tutte le varietà (9). Platone, invece, mette in luce l'importanza che assume, in un luogo geografico, un dato <<topos>> nel conferire un aspetto proprio a ciascun vitigno (10). Aristotele, nel discorrere sull'ultimo argomento, teorizza una regola che permette di selezionare i migliori vitigni tra i tanti disponibili in una data zona di coltivazione. La scelta, dice l'autore, è possibile attraverso una comparazione tra quelli che presentano caratteristiche analoghe e che, per effettuare una modifica o variazione sostanziale nel

valore potenziale espresso da ciascuno di essi, si deve agire ad un grado gerarchicamente più elevato, quello di linea (10). Teofrasto, discepolo di Aristotele, nei suoi studi sulle piante, evidenzia l'importanza della natura del terreno nel determinare i diversi caratteri della vite e attribuisce a questa, inoltre, l'habitus di pianta arborea (11). Status, quest'ultimo, riconosciuto, più tardi, dalla legge XLVII tit. VII, di Ulpiano.

La Coltura della vigna: Columella e i georgici classici

Lucio Giunio Columella, è il primo georgico della Roma imperiale a disegnare un modello di agricoltura votato all'insegna dei canoni di efficienza e massimo rendimento economico.

Riprende gli insegnamenti impartiti da Marco Porzio Catone, asserendo l'importanza della scelta della varietà (12). Non solo, l'agricoltore per concretizzare risultati altamente remunerativi, deve operare con la diligenza di un buon amministratore, ma deve indirizzare le scelte preliminari secondo le prescrizioni di Virgilio e Gaio Giulio Grecino. Il primo, definito da Columella "maestro delle cose rustiche", scriveva che nella conduzione della vigna "*...non è importante introdurre tante varietà quanti sono i poderi a disposizione ma è categorico prendere a modello i vitigni migliori per avere prodotti di buona qualità...*"

(13). Gaio Giulio Grecino, invece, rammentava che nel governo dei vigneti è importante: a) evitare l'introduzione di vitigni di scarso valore giacché danno risultati negativi nel ciclo

economico di un vigneto b) concedere alla vigna, dapprima un razionale impianto e, poi la cosiddetta “*dote*”, ossia fornirle tutti i mezzi tecnici e i lavori per rendere fruttifero nel più breve tempo possibile il capitale investito (12). In relazione poi all'efficienza aziendale, memorabili, risultano i suoi precisi rapporti sulla redditività delle vigne nei diversi luoghi d'Italia. Egli è convinto che, per raggiungere risultati lusinghieri, occorre spingere oltremodo il livello produttivo dei vigneti, secondo la sua massima “...*la produzione abbondante arricchisce il coltivatore...*”(12). Realizza una descrizione dettagliata delle tipologie di terreni da destinare all'attività agricola, sia in rapporto alla orografia dei luoghi (terreni di piano, collina e monte), sia in rapporto all'indirizzo colturale. Le terre vocate alla viticoltura, che definisce “*vignatiche*”, sono quelle con 4-5 varietà considerate elette, perché ritenute più adatte a succedersi in modo costante ed incontrastato nel corso del tempo (12). Esse devono risultare asciutte e fresche, costituzionalmente temperate e allo stesso tempo facili da lavorare, qualità che si rinvennero per Catone nella scura, soffice e leggera terra campana, detta “*pulla*” (14) e ritenuta da Columella e Cornelio Aulo Celso tra le migliori da destinare alla viticoltura. L'autore, poi, individua nel clima altro fondamentale fattore per la coltivazione della vigna. Questo doveva risultare non torrido, né nevoso; foriero di piogge, da somministrare parsimoniosamente nei momenti più propizi alla vigna,

con venti moderati e leggeri in un contesto territoriale placido e sereno (12). Per Columella, insomma, erano queste le condizioni ideali di clima e terreno per far prosperare ogni sorta di vite (12).

Plinio e i distretti di coltivazione

La consacrazione di *maestra al mondo dell'agricoltura* si afferma verso la fine del I sec. a.C., con l'ascesa al potere di Cesare Ottaviano Augusto e la contemporanea massima espansione dell'impero. Tra le personalità ritenute come le sorgenti di riferimento, per attingere notizie sulla viticoltura del tempo, oltre al già ricordato Columella, spicca la figura del naturalista Gaio Plinio Secondo detto il Vecchio. E' sicuramente colui che ha indagato maggiormente sul perché la coltivazione della vite in Italia si fosse estesa in tante contrade ed avesse raggiunto quel successo senza precedenti nella storia. Nella monumentale Storia Naturale, così definita dal naturalista Georges Louis Leclerc Buffon (15), Plinio descrive il territorio campano come una terra fortunata per la mitezza del clima (16) e particolarmente fertile, perché prescelta come dimora da Cerere e Bacco per l'amenità dei suoi territori. Le divinità nell'elargire i loro doni a questa terra favolosa sembrano addirittura contendersi il primato nei campi. Solo visitando questo territorio, sostiene Plinio, "...si può apprezzare il grado di qualità raggiunto dalle vigne che, risultano allevate

dal territorio Setino al Falerno contiguo ai monti Massici e fino a Cales; quindi ricoprono il monte Gauro e raggiungono i colli sorrentini sul promontorio di Minerva...” La successione topografica delle vigne agli occhi di un buon osservatore, dice l'autore, sembra costituire un unico ed immenso vigneto, frutto del genio dell'uomo che si è adoperato per conservare il migliore patrimonio viticolo esistente. E conclude <<... *si può parlare in presenza di tanta ricchezza viticola di nobile ebrietudine...*>> (16). Questa definizione di Plinio, non è da ritenere un'esagerazione, se si pensa che, storicamente, la terra campana con i suoi vini riforniva costantemente le cantine dell'Urbe, tanto da essere denominata il “cellaio di Roma”, secondo il Codice Teodosiano alla voce “de Annona e tributus ad legem VI” (17). Del resto, l'epigrammista Marco Valerio Marziale, suo contemporaneo, osserva: “...*i migliori prodotti provengono dalla Campania dalle viti Falerne, Massiche... e sono conservati in anfore annose...*” (18). Plinio, nel constatare che in agricoltura pervengono risultati solo con il duro lavoro, afferma che “*non c'è coltura come la vigna che costi all'uomo maggiore impegno*” (9) e nonostante che le sue produzioni siano legate profondamente al sito di coltivazione è prioritario, per raggiungere risultati lusinghieri, scegliere le uve, ossia il materiale vegetale più adatto unitamente al terreno e alla corretta esecuzione delle cure colturali (9). Con ciò Plinio voleva significare che dal privilegiato

connubio vitigno-terreno, supportato dall'ambiente vocato, si originava un prodotto unico e rappresentativo di un dato topos, oggi indicato dalla scienza ufficiale con il termine *terroir* (19). In merito, poi, a quanti volessero occuparsi della sua nobile coltivazione, Plinio, riprendendo i suggerimenti degli scrittori dei "Re Rustica", invita a scegliere fin dall'inizio con oculatezza il locus migliore: "...le aree temperate ed asciutte in pendio, innanzitutto, con orizzonti aperti ed ameni, laddove le stagioni si succedono senza elevati sbalzi termici ed esposizione ad est oppure a sud se collocate in zone fredde, sono da preferire a quelle di pianura...". L'autore rammenta, inoltre, di avere soprattutto le idee chiare su quello che si intende produrre e dispensa i seguenti consigli (20):

- a) è buona norma non coltivare varietà distinte in un dato appezzamento se si vuole ottenere un vino con caratteristiche uniformi; tale impianto era definito da Columella "a *genere unico*" il cosiddetto vigneto specializzato dei nostri giorni e, a suo giudizio, la vite prescelta doveva risultare la migliore possibile per il produttore che, tra l'altro doveva mettere in conto di rinunciare all'intero raccolto in caso di eccezionali avversità atmosferiche (12);
- b) cosa ben diversa è, invece, se si desiderava ottenere una produzione variegata, risultato della presenza di contemporanee varietà di vigne; in tal evenienza,

secondo Columella il coltivatore poteva scegliere due tipologie: a) impianto a “*genere promiscuo*” con varietà distinte nello stesso appezzamento, secondo l’epoca di maturazione (anticipata o/e ritardata) e il distinto colore delle bacche; b) impianto con distinte varietà ciascuna in appezzamenti dedicati, detto a “*vigna conseminea*” (12). Nel caso di impianto promiscuo, l’agricoltore poteva, inoltre, raccogliere tutte le uve mature prematuramente, vinificarle in miscela per avere un prodotto di scarso valore economico, denominato da Catone “vino preliganeo” (14) e da Plinio “vinello per gli operai” dei campi (9).

In conclusione, Plinio è dell’avviso che ciascun coltivatore non dovrebbe farsi tradire dalla logica dei lauti guadagni, garantiti da elevate rese di prodotto ma, piuttosto, puntare ad una coltivazione di qualità, unico traguardo da osservare (9). Da queste brevi considerazioni, discende che - gli agri di coltivazione - descritti da Plinio, risultavano delle aree particolarmente vocate alla viticoltura, perché la specie più adatta era individuata, non in rapporto alle tradizioni inveterate nel tempo, ma in funzione della sua importanza per l’economia di un dato territorio (condizioni pedo-ecologiche dell’area interessata, peculiarità delle produzioni del luogo, applicabilità della forma di allevamento, ecc.). L’azione dell’uomo, pertanto, era quella di indirizzare meglio non solo le coltivazioni, la

produzione e il commercio, ma era espressione di una sapiente gestione, fatta quasi con rigore scientifico, dell'ottimizzazione delle risorse fornite dalla natura. Così, se Columella evidenzia le difficoltà di identificare e raggruppare le diverse varietà in funzione delle zone di coltivazione, perché in ciascuna di esse vi registra una straordinaria eterogeneità nell'ambito di uno stesso vitigno (12), ciò è proprio quello che farà Plinio. Egli, infatti, comprende che detta diversificazione è l'originale elemento di identificazione e valorizzazione produttiva di interi territori geografici, di cui l'Italia era particolarmente ricca. I migliori vitigni di questi territori, particolarmente vocati, diventano per l'autore le risorse mediante le quali si capitalizza il valore venale dei poderi (9). Con Plinio, insomma, si costituiscono delle aree geografiche di grandi vini, vero volano dell'economia dell'impero e, si può parlare di *<distretti di coltivazione>*. Per quanto attiene la Campania, vero orgoglio erano sicuramente quei vini ottenuti dagli esclusivi agri Falerno, Caleno, Sorrentino, ecc., la cui reputazione valicava i confini della penisola. Ciò è ben esposto soprattutto nel libro della Storia Naturale, dedicato alla viticoltura dell'impero romano, che ha avuto il merito di individuare quel legame forte, quasi simbiotico, tra vitigno e territorio e che ha rivoluzionato per sempre la cultura enologica. Nel suo dettagliato rapporto Plinio ci sottolinea delle evidenze inconfutabili:

1) l'Italia è ricca in viti come nessun altro Paese (9);

2) esse sono così tante e differenziate nei diversi terreni che le ospitano da non poterle citare tutte (9), come osserva Virgilio << ...riunirle in un numero non serve; chi volesse conoscerlo, vorrebbe anche imparare quanti grani di sabbia della pianura libica si agitano allo Zefiro.....sapere quante sono le ondate dello Ionio che arrivano sulle sponde>> (21);

3) le risorse vitigni/vini sono così imponenti nel nostro Paese da essere la Nazione più dedita a questa attività a detta di Livio (45, 23. 14) e si può fregiare di aver superato le ricchezze di ogni altro Stato (9).

Plinio sostiene, inoltre, che i vini italiani non ebbero da subito lo scettro ma solo dopo il 154 a.C., giacché, in precedenza, le tecniche disponibili erano piuttosto rudimentali (9). Ciò sembra confermato dal Rollin, il quale sostiene che Roma, prima di diventare regina del mondo, era deficiente di vini per la negletta coltivazione delle viti (22); mentre Varrone, riporta che ai tempi di Catone, nel nostro Paese, solo pochi vini erano rinomati (23). Questa situazione si capovolse completamente ai tempi di Plinio che in merito alle conoscenze sulla produzione vinicola mondiale, ci informa che nella metà del I sec. d. C. si stimavano circa 185 (9), ovvero 195 tipologie di vini (24). Detto risultato, tuttavia, era destinato a

diventare quasi il doppio se si consideravano quei vini frutto di vinificazioni non in purezza

(9).

La Classificazione georgica dei vini e il successo nell'Impero

Presso i romani la denominazione dei vini era caratterizzata da una forte impronta territoriale, tanto che nella identificazione del vitigno o, se si vuole, del vino, il ruolo principale veniva svolto dal luogo geografico di produzione, inteso come regione fisicamente individuabile (monte Massico, Vesuvio, ecc.), vitigno specifico (Falerna, Gaurana, ecc.), città o paese (Caleno, Sorrentino, ecc.), di importazione o non autoctono (Aminee, Ellanico, ecc.), oppure dalla particolarità delle bacche (Elvole, Apiane, ecc.) o dei grappoli (Coda di Volpe, Acinose, ecc.) (25). In merito alla conoscenza dei vini in Italia, dagli scritti dei georgici in poi si assiste ad una acquisizione crescente, passando dalla fine degli ultimi secoli, prima dell'era volgare, all'inizio del primo millennio. Questo successo era stato possibile grazie al sommo grado raggiunto dalle tecniche di coltivazione, alla individuazione delle varietà migliori, all'attenta preparazione delle uve, nonché ai rigorosi sistemi di vinificazione e all'applicazione delle metodiche di conservazione più avanzate. Traguardi raggiunti grazie all'abnegazione dei romani, ben rappresentata dalle parole di Catone <<*un buon cittadino è innanzitutto un buon cultore dei campi*>> Qualche secolo

più tardi, Cicerone, suo grande ammiratore, sul medesimo argomento dirà: “...tra le tante arti o attività non c'è nulla di meglio dell'agricoltura e di un libero cittadino degno lavoratore dei campi perché vive del suo onesto e meritato guadagno...”(Cicero de Offic.) e che la vita rustica proprio perché costa fatica “...è maestra di educazione, perseveranza e scrupolosità, scevra da cupidigia ma soprattutto impartisce il senso dell'equità indicata da un buon padre di famiglia...”(Cicero pro Roscio Amer.). In definitiva i due autori asseriscono che qualsiasi arte o attività, come quella della coltivazione, quando viene esercitata con perizia ed interesse ed è incentivata dalla pubblica opinione, tende naturalmente a perfezionarsi tanto nell'incremento dei prodotti quanto nel loro miglioramento. Si passa, difatti, dagli iniziali 8 vini di Catone, ai 10 di Varrone, per giungere, nel primo periodo imperiale, ai 15 di Virgilio, sino ad arrivare, nel 1° secolo d. C. ai 58 di Columella e alle 90 tipologie descritte da Plinio. Per quanto attiene, invece, alla differenziazione dei vini, una prima seppur semplificata classificazione è da ascrivere a Catone, il quale, sotto forma di precetti, suggerisce all'agricoltore le modalità con le quali doveva raccogliere l'uva, vinificarla e porla nei tini. L'autore, difatti, parla nel primo caso di “*uva pendente*”, pronta per essere raccolta dal campo e destinata alla vendita o alla famiglia colonica, e “*vino da dolio*”, da porre nelle botti, nel secondo caso (14). E' certo che

con Columella (12) e Plinio (9) la vitivinicoltura raggiunge il massimo splendore. L'elevato grado di qualità si esprime mediante tre principali classi di merito (25): al primo posto figurano quelli che, nella nostra penisola, manifestano qualità uniche da essere definiti *eccellenti o nobili*, suddivisi, in base all'origine, in indigeni (Falerno, Massico, ecc.) e importati (Aminee, Ellanico, ecc.), la cui raffinatezza e lunga durata si confaceva ai gusti della famiglia reale e del patriziato romano; b) quelli *destinati alla stragrande parte dei cittadini*, caratterizzati da buona qualità e riservati a soddisfare il fabbisogno dei grossi agglomerati urbani; c) quelli cosiddetti *vili o ignobili*, dotati cioè di mediocre qualità e che Virgilio chiama "vernacoli" (26) (27). Questi ultimi, difatti, erano quelli senza grosse pretese e provenivano da diverse contrade delle province. In merito poi al loro gradimento (colore, consistenza, sapore ecc.) dal testo di Plinio (25) si evidenzia il seguente elenco: Pucino, Setino, Statano, Falerno Faustiano, Massico, Albano, Sorrentino, Caleno, ecc, come del resto evidenzia il Radero, commentatore di Marziale (18). Questa classificazione nasce dalla osservazione della società da parte dell'autore e non da una valutazione personale del prodotto (25). Come si può evincere dalla enumerazione dei vini, traspare che quelli campani occupavano i primissimi posti ed è per via della loro particolare qualità che Plinio, senza reticenze, li valuta tra i migliori d'Italia. Tale scelta era dettata dalla consapevolezza

che le sue stimate produzioni fossero caratterizzate dalla peculiarità di essere salubri e leggere, atte a ravvivare le forze senza turbare la mente e quindi destinate ai raffinati palati degli aristocratici; il volgo asseriva “...*poteva rivolgere interesse ad altri vini meno delicati...*” (28). Sul fatto poi della supremazia viticola del nostro Paese, Plinio osserva che, appena un secolo dopo Varrone, la metà dei grandi vini del mondo aveva il marchio italiano. E, difatti, eccone il suo commento “...*mi viene in mente che degli 80 vini migliori al mondo, ben i 2/3 si fabbricano in Italia...*” (9). La floridità della viticoltura in Italia proseguì fino alla decadenza dell'impero romano (V sec. d. C.), nonostante la terribile crisi cerealicola del 92 d. C., determinata dalla sostituzione delle terre cerealicole con quelle vitate. In quel periodo, le sorti dell'impero erano affidate all'imperatore Domiziano costretto suo malgrado, come riportano Filostrato d'Atene (29) e Svetonio Tranquillo (30), ad applicare un editto, in vigore per quasi due secoli, col quale si imposero gli espianti di diversi iugeri di vigne, soprattutto nei territori delle province romane colonizzate e al contempo si proibiva di impiantarne nuovi in Italia. Il Tillemont riporta che l'editto rimase in vigore fino al tempo dell'imperatore Probo, il quale durante il suo governo impiegò i soldati a diffondere le viti in mezza Europa ed in particolare nelle Gallie, Mesia e Pannonia (22).

Falerno

Il Falerno ha costituito, per tutto l'arco di durata dell'impero romano, un prodotto d'élite, vera espressione del livello civile, culturale ed economico raggiunto dall'impero più imponente e progredito di quel periodo. Le citazioni più antiche sul suo conto, appartengono ad Aristotele e Dionisio di Alicarnasso. Il primo, così come riporta il medico Scacchi (31), ci ha lasciato un importante aforisma: "...il Falerno si ottiene dalla vite Falerna come l'Albano dall'Albana...", a dire che <<ciascun vitigno indipendentemente dal sito che occupa produce un vino specifico>>. Dionisio di Alicarnasso, invece, rammenta le parole di Antiochio da Siracusa, storico del IV sec. a.C.: << ... tra gli ameni coltivi dell'Italia dove c'è ogni sorta di frutta e buonissimi vini, eccelle il Falerno...>> (3). Nel II sec. a. C., lo storico greco Polibio di Megalopoli (32) ci ricorda che il suo luogo di produzione si collocava nei pressi di Capua, da viti allevate a tralcio lungo, avvinghiate al "*loppio* od *opulo*", nome volgare di una tipologia di pioppo con poche fronde, noto come "*rumpotino*" nella pianura Padana, secondo Plinio (9), dove le viti si intrecciavano sugli alberi a costituire festoni a detta di Varrone (23), forma d'allevamento questa chiamata da Columella *alberata gallica*. La particolare forma di allevamento aveva l'intento di rispettare la crescita naturale della pianta ed era denominata dai greci "anadendrite (33), anadriten (34) o dendritidas" (35) e in forma aulica da poeti latini Catullo (62, 54), Virgilio (21) ed Orazio (Epod. II, 5) "*vite*

maritata". Musonio Rufo (36) e Ateneo di Naucrati (37) (38), sostengono che anche il vino assumeva la medesima denominazione. Lo storico romano Tito Livio ricorda che "...Annibale fu accerchiato dalle truppe di Fabio Massimo nella campagna del Falerno, dove abbondavano celebri viti arbustive..." (VIII, 11,19) e che detto agro si trovava ai piedi del monte Massico (22). Del luogo di produzione ne è certo anche Tibullo, nei cui versi si legge: "...Bacco si prende cura dell'agro Falerno..."(Elegia IX, liber I) ed ancora "...il vino Falerno è prodotto nell' agro campano ed è di primissima qualità..." (Elegia VI et IX liber III), nonché in Marziale (Elegia-liber XIII,120). Secondo il poeta Orazio, profondo conoscitore di vini, la vite Falerna (liber I, ode XX,10) era dal carattere intemperante (Carmen XX, liber I), particolarmente generosa (Sat. 111 liber II Serm.) e molto fertile nel territorio di Sinope (Ode XXIII, liber III). E' da evidenziare che tra i georgici latini Catone è l'unico a non citare questo vino, mentre Varrone sostiene che è il migliore vino d'Italia ed è coltivato a *giogo* nel territorio del Falerno, con lunghe pertiche (23). Columella, invece, considera il Falerno discendente da viti Massiche (12), dalla peculiare qualità di conservarsi per lunghi anni (12). Tra gli autori che hanno osannato il vino italico per antonomasia, si ricorda Gaio Silio Italico, scrittore nonché console nel I sec. d. C. Egli lo pone, per la qualità elevata, dapprima alla pari dei grandi vini greci Tmolo della Lidia,

Ariusio di Chio e Metimna di Lesbo (39), celebrati da Omero circa mille anni addietro e, poi, ne ricorda il luogo geografico di elezione “...c'è una parte dell'Italia, la terra del Falerno, dove abbonda una vigna dal vino generoso, donata da Bacco in tempi antichi agli abitanti del luogo...” (39). Plinio, invece, distingue categoricamente il monte Massico dal territorio del Falerno (16) ed aggiunge: “...so bene che le viti Falerne assumono il medesimo nome delle terre da cui provengono...” (9) e ne individua a grandi linee l'area geografica di coltivazione. Egli fa intendere che il suo territorio si trovava nella parte meridionale del Lazio, compreso tra i fiumi Liri e Volturno e per chi provenisse da Roma iniziava dalla località “Ponte Campano” sul fiume Savone o Saone, a sinistra, in direzione di Urbania, colonia di Capua (9). La testimonianza che detta località, oggi S. Giovanni a Ponte Campano, esistesse davvero, ci è fornita da Orazio, il quale nei suoi versi dice “... è il confine tra Lazio e Campania...” (Serm. Satira V, liber I) e confermata, anche, dal Desfontaines (19). Per Gaio Silio Italico l'agro Falerno era compreso tra Cales e Sinuessa, alle radici del monte Massico (39). La mancanza di scritti degli autori latini, circa la netta delimitazione geografica dell'agro Falerno, ha destato tantissimo interesse nei posteri. Sant'Isidoro di Siviglia nel VI sec. d. C. è tra i primi a sostenere che Falerno è il nome di nascita e coltivazione di ottimi vini e per questa motivazione definito “territorio del Falerno”

(7). Il Petrarca, nella metà del 1300, nelle vesti di ambasciatore alla corte Angioina, dopo aver visitato il territorio in questione scriverà: " *...non lontano da Puteoli vi sono i colli del Falerno, ove si origina il famoso palmite nobile...*" (40). Lo storico Carlo Sigonio, nel 1500, osserva che l'agro Falerno è un ampio territorio che parte dal fiume Liri e si porta fino alla città di Casilino, divisa in due dal fiume Volturno e confine naturale con l'agro Capuano (41). Nel medesimo periodo Flavio Biondo, descrive dettagliatamente quei campi fertili che definisce "*...luoghi ameni nel cuore dell'agro italico tanto arso dal sole ...*". Per l'autore Casilino, nota nel suo periodo come Castelluccio, era l'antico porto fluviale di Capua, posto alla fine dei Campi Stellati e dava inizio all'agro Falerno. Da questo luogo, si portava fino a Carinola, quindi percorreva parallelamente, verso nord, tutto il litorale marittimo, lambiva i gioghi del Monte Massico per giungere a Sinuessa, che si eleva su un castello o Rocca del Monte Dragone (42). Alla fine del 1500, il filosofo Giambattista Della Porta interviene sull'argomento ed afferma che il vino italico fosse noto presso i Greci come "Phalernum" e che il centro di coltivazione si collocasse probabilmente presso la Rocca di Mondragone, nota in zona come "Falorni" (43). Il medico personale del Papa Sisto V, Andrea Bacci, nel medesimo periodo, a conferma di quanto osservato da Plinio, sostiene che il territorio del Falerno iniziasse dalla colonia di Silla, ove fossero presenti dei colli

vitiferi di fronte all'antica Sinuessa (44). Lo storico Filippo Cluverio sostiene che il territorio del Falerno comprendeva quell'area compresa tra il fiume Liri, noto presso gli abitanti del luogo come "Garigliano" e il Volturno. L'autore fa presente, inoltre, che rientravano in esso comprensori delle antiche città di Sessa Aurunca e Cales fino a giungere a Casilino, quest'ultima spartiacque con l'agro campano (45). L'Abate Mattia Zona nelle sue memorie, racconta che il campo Falerno iniziava dal Ponte Campano di Plinio, noto alla sua epoca come "Porto di Sua" ed i suoi confini fossero: a occidente il campo Sinuessano e il monte Massico, a sud il campo Stellate, a oriente il campo Caleno e a nord il Foro Claudio. L'Autore conclude citando il Papa Gregorio Magno, secondo cui nel campo Falerno San Martino l'eremita, vissuto nel V sec. d.C., avrebbe trascorso vita ascetica nel luogo chiamato "colle Marcio", identificato presso la Rocca di Mondragone (46). In quest'ultimo luogo, chiamato da Alfonso Lupeio Cureleano "Colle Martino", a suo dire, si otteneva il prezioso Falerno dal colore fulvo (47). Ottavio Rinaldo, invece, intende per territorio Falerno quell'area a forma di triangolo che partiva dalla località "Ponte Campano", lambiva Sinuessa e proseguiva verso sud fino al Volturno presso Casilino e da qui a settentrione era bloccato dalla barriera del monte Callicola (48). Il Pratilli, vuole, invece, che detto comprensorio inizi dalla parte sinistra della Via Appia e comprenda l'area tra il fiume

Savone e il monte Callicola, nonché Cales con i Casali di Nocelleto, Pizzone, Francolisi, Sparanisi e Calvi, fino a raggiungere Pignataro dove si intersecava con la via Latina, detta anche Casilina (49). Lo storico Lamarre, nella metà del XIX secolo, a conferma delle tesi del Della Porta e Cluverio, aggiunge che presso il monte Massico o Gauro, ora Rocca di Mondragone, a poca distanza si scorgono due borghi, uno superiore noto come Falciano a Monte ed uno inferiore detto Falciano a Basso, i cui nomi derivano dall'antico nome "Faustianum" (50). Il Weber, nella sua particolareggiata ricerca sull'agro Falerno, sostiene, infine, che detto territorio non ha confini uniformi. Il versante settentrionale, difatti, ha come limite di separazione dal Lazio, il fiume Liri e, procedendo dalla foce verso la terraferma, comprende parte dell'agro Vescino, del monte Massico e del monte Callicola, nelle aree più interne. Rientrano, inoltre, porzioni dell'agro Sinuessano procedendo verso sud fino a raggiungere i limiti segnati dall'agro Caleno, i Campi Stellate e dal fiume Volturno (51).

Le tipologie di Falerno

Sul fatto che nell'antica Roma i vini fossero una merce molto diffusa, in termini di consumo e di fabbricazione, è presto detto. A tale proposito Plinio a quanti volessero intraprendere l'attività di produzione di vini di elevata qualità, da buon economo, consiglia quanto fosse mai azzeccata tale scelta, perché come dimostrano i pochi esempi esistenti, essa è, in

qualsiasi sorta di attività, la base di ogni logica del profitto ed adduce tre ordini di motivazioni convincenti (9): 1) non c'è migliore esercizio di una cantina specializzata in vini di primissima qualità; essi, difatti, fruttano al proprietario un tasso di interesse annuo del 6%, molto elevato, ritenuto da Cicerone da usura e definito dallo stesso "anatocismo" (Att. 3, 21,11), oltre all'incremento di valore in un periodo non superiore ai venti anni; 2) in caso poi di svalutazione monetaria, proprio per costituire bene quanto mai unico, il valore diveniva inestimabile; 3) si trattava di una merce rara per essere l'unico vino italico di lunga conservazione, cioè senza un'età di consumo definita e, a tal riguardo, Plinio parla di "Falerno inveterato" (28), intendendo una tipologia di vino, citata anche da Marziale (Ep. LXV, liber VII), ben conservata dopo 200 anni (9). In merito alla sua indiscussa qualità, Plinio scrive: "...non c'è vino più famoso ed autorevole..." (9). I pregiati vigneti destinati a Falerno rappresentavano, per l'autore, l'esempio di una viticoltura da prendere come modello, perché condotta con diligenza, passione e competenza e, per tale ragione, meritoria di essere premiata con il massimo profitto (9). I vigneti, secondo la descrizione di Plinio, erano articolati in diversi poderi, frutto di una scrupolosa cura, con i migliori individuabili esclusivamente da abili intenditori (9). Detta affermazione sarebbe confermata da Varrone: << i vini della zona del Falerno sono incomparabili con quelli di altre zone

viticole perché i soli a prestarsi all'invecchiamento >> (23). Dalla dettagliata memoria di Plinio si sa con certezza che il Falerno comprendesse distinte tipologie di vini, dal sapore non grato quando giovani e che, in rapporto alla quota dei terreni dal livello del mare, si differenziavano in tre specialità (9) o "grands crus":

- Vigneti destinati alla produzione del *Falerno comune o propriamente detto*: davano un vino molto rude e non per questo meno titolato. Prodotto nei terreni di piano, aveva un colore rosso scuro, dall'aspetto denso e dal sapore ruvido, forte ed asperrimo. Marziale lo definiva "fosco" per avere un colore intenso, prossimo al nero e prezioso come una ametista (Ep. XLV, liber X).

- Vigneti destinati alla produzione del cosiddetto *Faustiano, Faustiniiano o Faustino*: fornivano il vino più pregiato. Si otteneva dai vigneti posti sui fianchi della media collina, beneficianti della buona esposizione del vento da sud, il quale alla vendemmia conferiva alle uve un colore ancora più scuro. Il sapore naturalmente aspro si attenuava col tempo, fino a produrre un prodotto delicato, liquoroso e amabile. Detti vigneti, erano localizzati lungo la consolare Appia, in un luogo distante quattro miglia dal villaggio di Cedia, secondo l'edizione Einaudi (9) o campo Cedizio, secondo l'edizione Lemaire (19), che a sua volta distava sei miglia da Sinuessa.

- Vigneti destinati alla produzione del *Gaurano*, *Gauriano* o *Caucino*: provenivano dalle uve di alta collina, esposte costantemente ai venti di meridione. Il vino era ritenuto in somma lode, giacché austero e dal colore biondo splendente, tanto che Plinio osservava “...*dava il nome alla pregiata ambra gialla o succina ...*” (52). Secondo il commentatore Giambiagio Conte la denominazione *Caucino* deriva dal gentilizio “*Caucius*” (9), mentre per Weber da “*Caucinus* o *Cauco*”, antico nome del Monte Callicola, il cui significato a detta di Virgilio è “vomitare gran fumo dalla bocca”. Detto monte era di origine vulcanica e faceva parte del complesso di Roccamonfina (50). In merito alla posizione assegnata nell'elenco dei vini migliori, Plinio (9) inseriva il blasonato Falerno al secondo posto, dietro al laziale Setino e al nobile Pucino della colonia di Tegeste (19), attuale Trieste (16). La ragione del mancato primato non era dovuta ad una cattiva reputazione del Falerno, quanto alla maggiore leggerezza e digeribilità che caratterizzava i primi. Questi vini che ricevevano la palma, dice Plinio, erano più consoni alle esigenze delle mense reali ed avevano sostituito il prestigioso Cecubo, ormai scomparso, a quei tempi, dalle coltivazioni (9). Riguardo al consumo Plinio osservava che i vini, al contrario degli oli, con l'avanzare dell'età migliorano (25). Per il Falerno consigliava vivamente di berlo alla giusta età: “... *quella cosiddetta di mezzo e che andava dal quindicesimo anno in avanti...*” ed aggiunge:

“...anche se qualcuno crede che offuschi la vista, preso con misura risveglia le vene e nutre il corpo...”⁽²⁸⁾. Dioscoride Pedanio ⁽⁵³⁾ ed il Prefetti ⁽⁵⁴⁾ sostengono che presso i Greci il potente vino campano era noto come "Phalerinon". Dioscoride, inoltre, in relazione ai suoi benefici effetti sulla salute scrive “... il Falerno è il migliore tra i vini prodotti in Italia e soprattutto quando è vecchio, aiuta a ritemperare il corpo...”. Plutarco, nell'incoraggiare il consumo dei vini di media età, dice: << esprimono il sommo profumo e il dolce più buono >> ⁽⁵⁵⁾. Per Claudio Galeno, medico alla corte di Antonino Pio nel II sec. d. C, il Falerno della valle del Garigliano si beveva con piacere non prima dei 10 anni dalla preparazione, mentre il Faustiano, dal gusto particolarmente delicato e dolce, che appellava “Ippodamanzio”, andava consumato tra i 15 e i 20 anni ⁽⁵⁶⁾. Lo scrittore Ateneo di Naucrati, nel testo “la Cena dei Savi”, distingue, invece, ai suoi tempi, due tipologie di Falerno: *dolce ed austero* ed aggiunge che per assaporarne la piena morbidezza al palato, del primo è necessario consumarlo dopo il decimo anno, preferibilmente tra i quindici ed i vent'anni; per godere, invece, del secondo, era preferibile consumarlo sopra i vent'anni, per non incappare nel carattere acerbo ⁽⁵⁷⁾.

Il Falerno e l'origine della qualità dei vini

Il Falerno presso gli antichi Romani, per le loro tradizioni di bevitori di vini austeri,

costituiva il non plus ultra nel panorama vinicolo. Ai vini che si differenziavano per le loro eccezionali doti era attribuito il massimo riconoscimento di “*vini onorari*”, secondo Catone. Provenivano dalle migliori provincie romane e costituivano “*quei prodotti più salutari che vi fossero*”, offerti ai regnanti ed ai potenti del tempo, come rapporta Sant'Isidoro di Siviglia (7). Essi assumevano, inoltre, il nome di “*vini consolari*”, per la consuetudine, in Roma antica, che il magistrato, designato a console, conferisse il nome all'anno e alle speciali produzioni vinicole, secondo quanto riferisce Cassiodoro (58). Orazio ci fa sapere che solo i migliori vini di alto lignaggio, provenienti da luoghi selezionati, potevano raggiungere una così lunga durata (Epist. 15, liber I). Plinio, dal suo canto, immortalava l'identificazione di queste vendemmie sotto il nome di “*annata*” (9). Questi *vini di grande valore*, secondo Tibullo (liber II, Elegia I), erano strettamente riservati a commemorare grandi eventi. Secondo quanto ci riferiscono gli storici, difatti, sia durante il periodo repubblicano che in seguito, le vittorie riportate nelle battaglie erano celebrate con banchetti di gran classe. A tale proposito Plinio, ricorda, che Giulio Cesare, nel corso del terzo consolato e in occasione del successo militare riportato in Spagna, offrì al popolo, per la prima volta, ben quattro tipologie dei migliori vini, tra cui Falerno, Chio, Lesbo e Mamertino, quest'ultimo elevato ai primi ranghi dal celebre condottiero (9). Marco Anneo Lucano, inoltre, rammenta

di Giulio Cesare il quale, dopo aver sconfitto Pompeo Magno, invitò la regina Cleopatra, avvezza a bere vino Mareotico di Alessandria, a brindare con Falerno dalla spuma evanescente. A detta dello scrittore latino, l'elevato valore del vino italico, nonostante la rinomanza del prodotto egizio, era assolutamente irraggiungibile (59). Virgilio nelle Georgiche (21) ricorda che nelle celle vinarie "*...non c'è altro vino a contendergli il primato...*", mentre Orazio ci informa che il Falerno più vecchio aveva uno spazio riservato nelle migliori cantine dove "*...era custodito con grande cura nella loro parte più profonda...*" (60). L'autore, che non navigava nel lusso, nell'invitare a casa l'amico e protettore Mecenate, si duole di potergli servire unicamente dei bicchieri con "mediocre vino Sabino" del suo vigneto e non bottiglie dei preziosi Falerno, Cecubo a cui lo statista era solitamente avvezzo. Orazio sostiene di poterlo ricambiare attraverso il ricordo delle sensazioni manifestategli dal pubblico in teatro e che "*...ha immortalato nella sua poesia...*" (60). Cicerone, il noto Censore, ci informa che il Falerno poteva dirsi "*grato e piacevole*" quando era *mediamente invecchiato*, cioè né troppo vecchio né molto giovane e che ai suoi tempi erano famose due attestazioni dell'elevata qualità dei vini: *Anniciano* ed *Opimiano*. La prima, più antica, in onore di Lucio Annicio Gallo, console nell'anno 594 dalla fondazione di Roma; la seconda, invece, attribuita a Lucio Opimio Nepote, console

nel 633. Denomina, inoltre, il Falerno "*vino Opianico antico*" ossia "*vino ottimo e generoso*" (61), perché introdotto e ottenuto in abbondanza da "Opio Saturno", a detta di Festo (62). Tra i poeti Marco Valerio Marziale è colui che tratta ampiamente del Falerno Opimiano (liber II, Ep. XXXIX). Per l'autore era indiscutibilmente il numero uno. Il suo valore, difatti, offuscava persino il migliore "Tarragonese", celebre vino della terra di Spagna, sua Patria di origine (Ep. CXIII, liber XIII). Nei suoi scritti ne ricorda l'impetuosa forza e la lunghissima durata (Ep. XXVIII, liber I), la magnificenza "*...bere del vino di elevato rango...*" (Ep. XXVII, liber I), nonché la preziosità "*...consumare il nettare Opimiano...*" (Ep. XXXIII, liber II). Grazie a Marziale (18) sappiamo che tra i vini a fregiarsi del titolo Opimiano, facevano parte oltre al Falerno, il vetusto Cecubo e il dolce vino di Fondi (Ep. CXIII, liber XIII). La sua produzione, secondo Marziale, risaliva a molto tempo addietro perché: "*...il Falerno deriva dai torchi di Sinuessa e si imbottigliava quando a Roma non c'erano ancora consoli..*" (Ep. CVI, liber XIII). Secondo Varrone per riconoscere un vino vetusto o vecchio, quello che definiva dei tanti anni, bisognava berlo, per apprezzarne la bontà e a patto che fosse stato all'aperto, per almeno un anno (23). Per Cornelio Aulo Celso, riferisce Lodovico Nonno, detto vino, definito "*invecchiato*", si presentava energico, nutriente e dolce e poteva essere utilizzato come una eccellente

medicina ⁽⁶³⁾. Per Galeno, dice il Caserta, un vino di tale fatta è quello che esprime le sue qualità risultando <potente, amaro e caldo> ⁽⁶⁴⁾. Robusto, austero e molto alcolico, il Falerno conservava inalterate le note qualità per un tempo molto lungo e nelle famiglie aristocratiche allietava i sontuosi banchetti. Di questo ne è prova, nel racconto di Petronio Arbitro, la celebre cena di Trimalcione dove l'autore scrive: "...nel mezzo della serata furono portate a tavola anfore di vetro sigillate con gesso, di autentico vino consolare con etichetta in pergamena riportante scritto *"Falerno del Consolato di Opimio, vecchio di 100 anni"* ⁽⁶⁵⁾. A tal proposito Plinio racconta che ai suoi tempi, con Caligola imperatore, erano ben custodite, nelle celle vinarie, bottiglie di Falerno Opimiano dell'anno 121 a.C., ovvero l'anno 633 di Roma e che contavano, in quel momento storico, più di 160 anni ⁽⁹⁾. Lo storico Velleio Patercolo, vissuto all'epoca dell'imperatore Tiberio, parla di *"vini per i trionfatori"* e diversamente da Plinio, riferisce che detta annata sarebbe ricaduta nell'anno 151 a. C., in occasione del consolato di Marco Vinicio ⁽⁶⁶⁾. Questi vini, ricorda Plinio, dopo anni di lungo invecchiamento, assumevano la consistenza e il sapore di miele amaro e per berli era necessario stemperarli con acqua ⁽²⁸⁾, così come riferisce anche Catullo (Ep.XXVII). Altri, invece, si presentavano completamente solidificati, utilizzati nelle migliori cantine per valorizzare vini di minore pregio ⁽⁹⁾. L'opera di Ippocrate, con commento di

Galeno nel lavoro del Mercuriale (67), riferisce che i vini come il Falerno vigorosi e piuttosto aspri erano detti “*mordaci o dentati*”, come del resto confermano anche Plauto (Poenulo) ed Apuleio (Milefiacar). Al contrario quelli molto vecchi, che oramai ne erano privi, per Platone erano “*non mordaci o senza denti*” e per Marziale “*vecchissimi e decrepiti*” (Ep. CXX, liber XIII). Della bontà e pregio del vino vetusto ne parlano Seneca (Epist. 64) e Ovidio (liber II Artis) che aggiungono “*...del vino vecchio si apprezza tantissimo il delizioso amaro che esprime...*”. Macrobio a conferma osserva “*...è tale quel vino ottimo riconosciuto per la deliziosa nota di amaro...*” (68). In Roma antica l’apprezzamento della qualità dei vini aveva raggiunto un grado così elevato che per legge i giuristi avevano provveduto a stabilire delle norme ben precise. In primo luogo si distingueva il vino vecchio da quello nuovo. Il primo era quello fabbricato da un anno, mentre il vino novello o nuovo derivava dalla vendemmia più recente e comunque dall’età < 1 anno, secondo la legge 11 “*de trit. vin. vel ol. leg.*” dei Digesti (69). Sul fatto che il vino vetusto fosse tenuto in gran conto, ce ne rende nota l’avvocato Gaspare Paragallo (70), ricordando il giurista Sesto Pomponio che, nella legge 3 dei Digesti “*Cum quid mutuum, titulum “de rebus creditis”, scrive quanto segue: <Colui che avesse prestato del vino vecchio aveva diritto di esigere in cambio vino della stessa natura e quindi ad esclusione di quello nuovo>.* Regola,

questa, confermata anche dallo Steininger (69). Tra gli elementi che un intenditore cercava in un buon vino, c'era il carattere "generoso", definito da Marziale "autorevole" (Saturnalia,VII). Sotto questo aspetto è probabile che il Falerno appartenesse, come il Maroneo della Tracia (Iliade, XI, 639; Odissea, IX,197 e X, 235), alla medesima categoria di vini rossi definiti da Omero *forti come buoi* (67) e in particolare *potenti, di lungo invecchiamento o durevoli, vinosi, calidi giacché di corpo e dal colore intenso* (Odissea X, 356 e XII,19). Secondo Aristotele, come ci ragguaglia il Fumanelli, gli antichi con l'aggettivo "vinoso" intendevano un prodotto che per sua natura includesse tre qualità del fuoco: potente, caldo e secco (71). Ateneo di Naucrati sostiene che per vinoso Omero intendesse dal colore scuro intenso, quasi nero e potente (34). Omero ci ricorda, inoltre, che questi vini, per poter essere bevuti con piacere, andavano temperati, per mitigarne la forza, con aggiunta di acqua, in rapporto al grado di austerità (Odissea IX, 208). Virgilio, dal suo canto, riferisce che essi assumevano una particolare tonalità di rosso tendente al violaceo, corrispondente alla "*...distesa di mare arrossata al tramonto...*" (21). Musonio Rufo, riportato da Stefano Nigro, conferma che il carattere forte e vigoroso che li caratterizzava, si conservava per l'intera durata del vino (37). Circa la buona tenuta della lunga conservazione del Falerno, Macrobio racconta che Cicerone, ospite a casa del

pretore Lucilio Damasippo, ricordava di aver assaggiato un ottimo Falerno dalla veneranda età di quarant' anni (72). Varrone, nell'apprezzare la bontà dei vini generosi, recita: “...alcuni vini, come il Falerno, quanto più anni si tengono chiusi, tanto più rendono quando si estraggono...” (23). Ma la prova dell'autenticità di un buon Falerno era l'incorruttibilità negli anni, ossia dimostrare stabilità e raggiungere il perfezionamento senza il pericolo di assumere l'amaro. In rapporto a detto argomento Bartolomeo Maranta, chimico e medico rinascimentale, sosteneva di aver composto il preparato di Andromaco il Vecchio con l'utilizzo del Falerno Faustiano, il quale aveva una conservazione stupefacente. Questa andava, difatti, dai 30 ai 60 anni e per detto motivo nell'antichità veniva utilizzato per preparare la Teriaca o Triaca (73). Detta preparazione, formulata inizialmente dal mitico Mitridate re del Ponto, era stata perfezionata da Andromaco il Vecchio, medico alla corte di Nerone, autodefinitosi archiatra, e fungeva da antidoto all'ubriachezza e rimedio al veleno dei serpenti, di cui ne tratta anche Plinio (52). Andromaco definisce il Falerno “vino antico” dalle doti migliori: vigoroso al punto giusto, aromatico, schietto, profumato e dal colore intenso. Rappresentava, per l'autore, il vino “perfetto o ideale” perché “dal gusto universale”, capace di suscitare sublimi emozioni. Per tale motivo era ricercato, invidiato e soprattutto non accessibile a tutti perché costoso; in altre parole <unico> (74). Platone,

secondo Pietro Canhoneri, sostiene che il vino migliore è quello: *<di quarant'anni, ambito e ricercato nei conviti>* (75). Categorico è, invece, il giudizio di Columella sul vino della migliore qualità: *"va giudicato tale, quello che gratifica intensamente giacché riesce durevole esclusivamente per le sue qualità naturali"* (12). Per Anneo Seneca tale giudizio poteva corrispondere solo per il Falerno in quanto *<... era il vino dei consoli ed ottenuto dopo tanti anni di perfezione...>* (Ep. 1149). Il medico bizantino Aezio di Amida scrive sul vino genuino: *"dal colore rosso, e sapore alquanto astringente, è ottimo come ricostituente dopo una malattia, soprattutto quando non risulta grosso"* (76). Per il principe Avicenna, in ossequio alla sua massima "ciò che piace nutre", un buon vino corrisponde: *"a quello maturo al punto giusto, genuino, astringente ed aggiunto d'acqua quanto basta per temperarne la forza senza pregiudicare il corpo con l'ebrietà"* (77). Per la Scuola medica Salernitana, infine, definita prestigiosa istituzione nel periodo medievale dal re britannico Edoardo il Confessore (78), la qualità di un buon vino si valuta attraverso l'esame dei sensi. In particolare deve risultare dal carattere forte, vetusto negli anni, di buon odore e nel complesso fragrante (75). Il prestigio del Falerno, nel periodo romano, fu tutelato dalle possibili contraffazioni e usurpazioni con leggi speciali. Si ricordano la legge 17, par.1, libro XXXIII della Pandette, titolo I del giurista Antistio Labeone, ricordato dal Paragallo (41),

nonché la legge 75 “de verb. Oblig.” di Ulpiano citata dal Rendella (78). Come tutti i vini importanti, il Falerno andava assaggiato nei banchetti di rango dell’Urbe, chiamati da Ovidio “ebberi conviti” (Fast. 3,765), secondo le indicazioni formulate dall’arbitro della cerimonia, definito da Orazio “rex convivi” (Carm. liber I, Od. 4). Quest’ultimo rappresentava in un convito la massima autorità, in quanto presiedeva non solo alla scelta ed all’abbinamento delle portate, ma ne indicava anche tempi e modi di somministrazione (Horat. Ode VII, liber II). Il cerimoniere della serata consigliava, in genere, di non berlo puro ma diluito con acqua, pratica denominata dai greci “*krasis*” e dai latini “*de vini temperatura*”, a detta del Bulengero (80). Il poeta Orazio aveva una profonda stima del Falerno, tanto da immortalarlo in tal guisa: “... *la lingua latina è come il Falerno, genuina ed austera* ...” (Satira IX, libro I). Egli, sul modo di assaporarne l’infinita bontà, ci ha lasciato delle indicazioni molto precise: quando era troppo forte, si mitigava con il soave vino di Chio (Satira IV, libro I) o in alternativa si aggiungeva il miele dell’Imetto (Satira IV, libro II) come confermato anche dal Marziale (Ep.CIX, liber XIII). Se, invece, si trovava al punto giusto, stando attenti, innanzitutto, a non sciuparlo, ne consigliava l’assunzione a piccoli sorsi, possibilmente da solo, temperandone gli ardori con le fresche acque di sorgente (Ode II, 18.20 libro II). Ecco, infine, alcuni aggettivi impiegati da alcuni scrittori

della Roma antica per commemorarlo: 1) Virgilio lo reputa il migliore di tutti in eterno (Aen. VI, 649); 2) Tibullo invita a bere Falerno “*fumoso*” (Elegia I, liber II); 3) Catullo ravvede nella parola Falerno “*vetustà ed asprezza*” (Carminus, XXVII); 4) Orazio lo qualifica deliziosamente “*ardente*” (Odi-liber II,XI,48), “*impetuoso*” (Serm. Liber II, sat. 4) e “*potente*” (60); 5) Lucano, lo appella “*nobile, generoso e indomito*”(Civilis belli-liber X); 6) Persio lo denota “*robusto*” (Sat. III, 3,4); 7) Marziale per la sua unicità gli attribuisce l'epiteto di “*immortale*” (Ep. LXXIV, liber IX); 8) Giovenale, invece, per evidenziarne la nobile origine, dice “*squisito*” (Satira VI); 9) Strabone denota che è “*il migliore dei vini italici*” (4); 10) Galeno, infine, lo ritiene dal “*gusto raffinato pari al greco Tmolo o Tmolite*” (56).

La straordinaria forza del Falerno

Platone, nei suoi scritti, chiama *austeri* quei vini dall'aspro sapore, come il Falerno, che irritano la lingua con il loro contatto (64). Per Teofrasto il vino austero è fondamentalmente quello che “*può cancellare la percezione del senso del gusto*” e il suo sapore è così persistente da essere indicato dall'autore con il termine di “*tormento*” (11). Per Dioscoride Pedanio detto vino era quello genuino che naturalmente diffondeva nel corpo e nello stesso tempo lo riscaldava (35). Plutarco ritiene che rappresenta in sommo grado ciò che è determinato a scuotere, innanzitutto, il senso del gusto e ad infliggere offesa al capo (55).

Galeno, a detta del Manelfi Eretani, riporta che i Greci chiamassero con il termine “styphon” il vino austero dei latini e che tale vocabolo corrispondesse al termine “astringente” (81), per tale motivo li definisce “*vini pontici*” (64). Alessandro di Apamea, scoliaste di Aristotele, secondo il Confalonieri, sostiene: “questa tipologia di vini forti o se si vuole austeri, presentano una consistenza densa, untuosa come l'olio che definisce *glutinosa*” (10). San Isidoro di Siviglia riporta che, secondo Festo e Lucilio, si trattava di un vino insoave, tanto che nel berlo si provava un vero *strazio* (7). Non si sa quale fosse l'effettiva gradazione alcolica del Falerno ma a giudizio di Plinio doveva essere così elevata che nel berlo si aveva la sensazione che il ventre prendesse fuoco. Egli, inoltre, aggiunge, nell'interpretazione del Dominichi: “...*non c'è Paese che abbia più fama di vino*” e che “...*la fiamma dei vini s'accende per il terreno...*” (20). Orazio, a conferma, dice che il Falerno è un <*vino di fuoco*> perché “...è così forte da poterci frollare un pollo vivo se vi fosse immerso...>> (Satira IV, libro II). Il Confalonieri su detto argomento dissente da Plinio ed aggiunge che lontano dall'Italia erano presenti altrettante tipologie di vini (10). Secondo Andrea Bacci (44) il naturalista, nel famoso passaggio della Storia Naturale, attribuiva l'incredibile potenza del vino alla feracità dei terreni del luogo di coltivazione, per la maggior parte di natura vulcanica e con elevato contenuto in solfo, all'ottima

esposizione, nonché alla particolare calura estiva che infiammava il sito. Non trascurabile, infine, era l'elevata qualità delle uve ottenuta mediante l'accurata selezione dei grappoli migliori e ultra maturi. A tal riguardo, il medico Francesco Bonamici riporta alcune osservazioni di Esiodo. Quest'ultimo, per ottenere un Falerno dall'ottimo profumo e sapore, invitava i produttori più coscienziosi a raccogliere le uve più mature in periodi asciutti e ad esporle al calore del sole prima della pigiatura, per favorire l'incremento degli zuccheri. La procedura consisteva nel porre in un capanno, al chiuso, le uve per sette giorni ed altrettanti notti, per ripararle dai raggi solari, durante le ore di luce e dalla rugiada durante la notte. Esse, inoltre, dovevano essere disposte non ammassate su graticci e a debita distanza da terra, per scongiurare attacchi di insetti e il contatto con il suolo (82). Alla luce di dette considerazioni, il Weber giunse alla conclusione che la concorrenza di questi fattori creava le condizioni giuste per il raggiungimento di un elevato grado alcolico, proprio di un vino liquoroso e che Plinio volesse intendere che il Falerno fosse il solo vino che *"flambava a contatto di una fiamma"* (51). Il Gasparrini osserva che i terreni più vocati alla viticoltura, presso gli antichi, erano anzitutto quelli vulcanici, perché in queste terre sciolte, dotate di una fertilità propria, frutto delle sostanze eruttate dai vulcani, come osservava Strabone (4), le produzioni ottenute, a parità di coltura, non erano confrontabili

con quelle ottenute altrove. Questo spiegava il motivo per cui le coltivazioni della Campania, ottenute da terreni con questa origine, fossero superiori a tutte le altre (83). Il D'Arthaud, in pieno accordo con l'ultimo autore, sostiene che nelle calde terre vulcaniche, sotto il cocente sole del mezzogiorno e cielo sempre terso, i grappoli delle viti acquisivano una maturazione piena, incomparabile con quella ottenuta nelle zone settentrionali e per tale ragione i vini erano molto alcolici. Essi, in particolare, accumulavano tannino, possenza e profumo, a scapito di un'inevitabile diminuzione della dolcezza (78).

L'Eredità del Falerno

Columella e Plinio sostengono che già alla loro epoca molti vitigni, cambiando il luogo di coltivazione originario, assumevano spesso, in altre aree di diffusione, denominazioni completamente differenti. Ed è quello che è accaduto al Falerno nel corso del tempo. Qui di seguito si citano alcuni appellativi riportati da altrettanti autori.

San Severino, Sanseverina o Colorino

Gli autori Sachs (89), Di Falco (84) e Weber (51) ci informano che, nell'età imperiale, dalla vite Falerna, diffusa nell'area del salernitano, si otteneva un vino che trasportato nell'Urbe assumeva il nome di "San Severino", tenuto in grande stima come l'Amineo di Virgilio. Secondo il Volaterrano il vino veniva prodotto in una località collinare del territorio

Picentino chiamata S. Severino, appartenente all'antica Picentia, la quale, a detta di Plinio (16), era parte integrante della città di Salerno e da qui giungeva, con il trasporto marittimo, fino a Roma (85). Un' ulteriore conferma del fatto che detto vino era diffuso nella Roma antica, ci è offerto da Carlo Stefano, il quale sostiene che fosse noto come "uva Sanseverina". Non necessitava di diluizione e per tale ultima caratteristica i Greci parlavano di vino "autoceras" (26). Il Bacci, riportato da Prospero Rendella, osserva che si otteneva dal territorio collinare del salernitano (79). Alessandro Petronio ritiene che ai suoi tempi detto vino rosso, in gran voga nei migliori conviti, era molto austero, grosso e nocivo al capo e allo stomaco (87). Il Gasparrini denomina un'uva tardiva presente sul Vesuvio "Colorino" o "Glianica Soricella". Questa portava grappoli lunghi, con bacche molto piccole, arrotondate e dolci, tanto da ricordare l'uva selvatica. Nelle coltivazioni di Torre del Greco assumeva il nome di "uva Sanseverina" e dava un vino molto aspro e colorato detto "Sanseverino" che, per renderlo più grato al palato, veniva corretto dai coltivatori con l'uva "Lugliese" (88) (83).

Fastignano, Fistignia o Fistignano

Per il napoletano Di Falco il Falerno di Plinio corrisponde al Fastignano del monte Massico (84). Il Bacci, dice il Rendella, sostiene che si otteneva presso il borgo Fastignano del

Massico ed era maritato all'olmo (79). Il Sachs ricorda che era uno dei più importanti vini, prodotto sul Vesuvio, all'epoca del Vice Regno in Napoli (89). Claudio Deodato (90) riporta, nell'elenco dei vini campani della sua epoca, un vino noto che appella "Fistignia", mentre il Behrens (90) parla di Fistignano, dal colore nero, famoso quanto il Lacrima e l'Aglianico, prodotto in una località del monte Somma e di notevole rinomanza nel periodo del Vicereame a Napoli.

Mangiaguerra, Mangiaverra, Verracia, Vernaccia o Guarnaccia

Carlo Stefano (26) riferisce che il Falerno ai suoi tempi era molto diffuso a Roma e noto presso il volgo come "Mangiaguerra". Secondo il Caserta (64) il Mangiaguerra, assieme alle "Lagime di Galitti", risultava un vino dal colore scuro, quasi nero, poco dolce e rude, prodotto sul Vesuvio, mentre Claudio Deodato lo chiama "Mangiavera" e lo inserisce nell'elenco dei vini campani noti ai suoi tempi (90). Per il Bacci la denominazione "Mangiaverra" deriva dal fatto che le uve erano preferite dagli ingordi cinghiali, presenti nelle selve prossime ai vigneti del Vesuvio. Le viti, dice l'autore, ricordavano quelle selvatiche ed erano, pertanto, allevate ad arbusta, nelle aree a valle del monte Somma fino alle zone litorali. Le uve portavano grappoli lassi, con bacche dure, turgide, di colore nero intenso e dalla maturazione tardiva. Fornivano un vino scuro e denso come fosse

latte, venduto nel luogo di produzione in brocche di terracotta a forma di bottiglia, dal collo lungo, dette "lagene", dove conservava la medesima consistenza e piacevole sapore.

L'autore osserva che presso le osterie era noto anche come "Verracia o Vernaccia" (44). Il Sachs chiama "uve verre" quelle che davano il "Mangiaquerra" gradevole al palato ed erano ottime da mangiare perché polpose e succolente (89). Il Behrens parla di "Mangiaquerra o Verracia", coltivato nella zona a valle del Vesuvio, dal colore scuro particolarmente intenso (91). Il Di Falco le rammenta come "Vernaccia" e nella città di Napoli, secondo l'autore, era consuetudine accompagnarlo alle "pignolate", tipici dolci natalizi campani (84). Alessandro Petronio parla, invece, del Mangiaquerra come di un vino rosso, grosso e che poteva supplire al bisogno di mangiare e bere (87). Ludovico Ariosto, citato dal Rendella, lo chiama "Guarnaccia o Vernaccia" (79). Secondo il Gasparrini il vitigno in oggetto maturava tardi sul Vesuvio e dava un vino aspro, dal sapore molto forte (88). Gli autori Steininger (70) e Schurtzfleischii (92) ritengono che l'origine di questa denominazione sia così antica da risalire ai tempi dell'impero romano. Carlo Stefano, invece, nel testo "Sui nutrimenti", afferma che del "Magnaguerra" i romani ne apprezzavano quella dolcezza, a cui non si poteva rinunciare, perché era come "essere rapiti dal fascino di una bella donna" (86). Il Weber, infine, osserva che l'etimologia "Mangia

Guerra” deriverebbe dal fatto che veniva utilizzato in gran copia dalle milizie romane per ricordare grandi eventi e per questo indicato “*vino dei soldati*” (51).

Razzese

Il Desfontaines, nella sua versione della “Storia Naturale”, sostiene che il territorio di coltivazione del “Falerno Faustiano” corrisponda alla località “Falciano del Massico” e che il vino presso gli abitanti fosse chiamato “Razzese”, perchè si presentava al palato “ardente” (19). Era così denominato, secondo il Pratilli (49), il Sachs (89) e il Weber (51), il vino prodotto nell'area di Falciano, oggi Rocca di Mondragone.

Le Aminee o Amminnee

Esiodo Ascreo (93), autore della più antica opera sulle conoscenze agronomiche mediterranee, contemporaneo di Omero, è tra i primi filosofi a sostenere che le Aminee sono vitigni originari della Grecia, probabilmente appartenenti alla vite Biblina o Biblia e diffusi secondo due direttrici: Sicilia e Meridione d'Italia, in ispecie Lazio e Campania. L'origine geografica, di cui parla Esiodo, della vite Biblina sarebbe confermata da Suida (o Suidam), riportato da Achille Tazio (94). In una sua annotazione Esichio, autore del VIII sec. a.C., secondo il Gebaveri (95), riporta che la parola “Aminea”, scritta con doppie consonanti “m ed n”, denota la vite; ma se la stessa è scritta con una sola “n” ne individua il vino. Per

Cassiano Basso scrivendo "Aminearum" si voleva denotare il luogo di nascita (96). Per Aristotele si tratta di vini dolci, corposi per natura e dalla proprietà di non inebriare. Il tragediografo Sofocle, invece, sullo stesso argomento, come riporta Suida (o Suidas), ci offre una spiegazione esemplare. Egli nell'opera "Philoctete" dice: "...come il porto rappresenta il luogo ove vengono stipate le mercanzie in procinto di prendere la navigazione, così questi vini, pendono o se si vuole hanno la propensione a viaggiare e, per detto motivo possono essere definiti *facili da trasportare o vini proclivi...*" ed, inoltre, aggiunge: "si tratta di vini di carattere dotati di stabilità, non si intorbidano e come tali sono oggetto di interesse di taverne, osterie e di venditori al minuto" (97). Per via di tutte queste peculiarità Esiodo li definiva "vini navigati" (93). Catone le considera vitigni pregiati, ne indica in particolare due varietà, la grande e piccola Aminea, suggerendo di impiantarle dove il sito è ottimo, come del resto l'esposizione (14). Nel I sec. a.C. Virgilio le definisce vitigni dalle bacche bianche, di elevato valore e dalla forza superiore a qualsiasi altro vitigno. Per la peculiarità di essere tra i vini più stabili ed austeri secondo il vate " *...i prestigiosi vini Faneo di Chio e Tmolo di Cilicia, ritenuti i migliori bianchi greci dell'epoca, al suo confronto dovevano inchinarsi...*" (21). Egli, nel citarli, fa supporre che si coltivassero su ameni colli della città di Napoli, forse sul promontorio di Posillipo (98), descritto da Livio

(liber VIII) come sporgenza che degrada sul mare e che Sofocle ricorda, come “vini di Giove”, per il fatto di infondere negli assaggiatori letizia e salute (99). Circa la loro origine geografica Filargirio (21), contemporaneo di Columella e interprete di Virgilio, riporta che Aristotele, nell’opera “Politicus”, ne attribuisce un’origine greca. A suo dire, difatti, gli Aminei, popolo della Tessaglia, li avrebbero introdotti nel meridione d’Italia. Dioscoride Pedanio osserva che si trattava di un’uva dal succo aspro, nota come Tasia o Amminea (100). Un gruppo di autori, tra i quali Claudio Rutilo Namaziano (De reditu suo), Mauro Servio Onorato (21) e S. Isidoro da Siviglia (7), in merito alla etimologia del vitigno, sostengono che: “...le viti Aminee sono così denominate per le bacche dal colore chiaro perché prive di minio...”. Il medico Galeno, a conferma della tesi di Esiodo, ritiene che “... l’austero e bianco vino della Bitinia di lunga conservazione è chiamato Amineo dai romani...” (101). L’autore, inoltre, aggiunge che “quello coltivato in Sicilia è molto austero, mentre quello dei colli di Napoli, noto come “Amineo Napolitano”, è tra i più tenui vini italici (102). Sullo stesso argomento il medico rinascimentale Andrea Alciati, dopo approfondite ricerche, sostiene che si tratta dei “migliori vitigni”, perché questo è il significato di Amineo in greco antico (103). Il Bulengero riporta, invece, che per Aetius, medico del VI sec. d. C., la parola Amineo significa “astringente” (80). Il Vossio riferisce che la parola “Aminum” si

interpreta col significato di puro o sincero (104). Nell'opera "Geoponicorum", Needham, a conferma di quanto sostenuto da Sofocle, scrive: "...il vero vino Amineo per sua natura è fermo e non ha bisogno di essere messo in recipienti per determinarne la stabilizzazione..." (96). Carlo Stefano, nella seconda metà del 1500, sostiene che i vini Aminei di Virgilio erano fermi, consistenti e potenti e conservavano a lungo il loro vigore (26). Columella, circa la loro presenza storica nel nostro Paese, sostiene che si tratta della più remota tra tutti i vitigni noti (12). Plinio, dal suo canto, lascia intendere che in Campania provenissero da un importante centro viticolo, non distante comunque da Napoli (9). A sostegno della tesi di Plinio, Macrobio, nel V sec. d. C., afferma che la colonizzazione dell'area del Falerno, ad opera dei greci Aminei, consentì la nascita del primo nucleo di coltivazione di questi vitigni e, pertanto, poteva essere definita "regione Aminea" (105). Il Prefetti (54) e il Bacci (44), nel periodo rinascimentale, infine, ribadiscono che dalle colline del Falerno, loro primario sito di coltivazione, furono trasferite in altri luoghi tra cui il Vesuvio.

Sulla tipologia delle viti Aminee in Italia e in Grecia

Catone (14), Columella e Varrone consideravano le Aminee vitigni contraddistinti dalla fecondità elevata. A detta di Columella (12) ciascuna vite allevata a filare produceva tre

urne di uva mentre Varrone sosteneva che potevano fornire una produzione record di 600 urne per iugero, equivalente a 300 anfore di vino. Per tale singolarità meritavano per l'autore l'appellativo di <*viti tricenarie*>, ossia di trecento anfore per volta (23). Columella, dal suo canto, riporta che le Aminee in coltivazione non erano di una sola varietà e che avessero in comune la particolarità di superare tutte le altre viti (12): 1) nella notevole costanza di produzione in ogni sorta di ambiente ad eccezione delle basse temperature; 2) nell'intenso sapore. Palladio, l'ultimo dei georgici, nel confermare la precedente osservazione aggiunge: “... *sono gli unici vitigni a presentare la massima produttività in tutte le condizioni di suolo...*” (106). Unanimi sono le testimonianze dei maggiori georgici latini sul fatto che producevano vini dal bouquet così intenso da stregare le mense dei regnanti, motivo per cui rappresentavano il vero vanto dell'intera enologia romana. Eccone in rassegna le distinte tipologie o ceppi varietali presenti all'epoca in Italia:

1) *Aminea germana grande, Aminea maggiore o vera Aminea dagli acini grossi*

:di difficile fioritura e poco resistente al freddo, era rinvigorita dalla nebbia.

Columella riporta la sua preferenza per i terreni umidi di piano, dove vegetava con tralci abbondanti, foglie ampie, grappoli singoli tra i più grandi ed acini sapidi (12).

Secondo Catone (14) e Varrone (23) si coltivava diffusamente, sotto forma di

alberata, presso le sorgenti della Selva Scantia o Scandia. Quest'ultima è citata da Cicerone (2), ed era un bosco destinato a pascolo pubblico a detta del Burmanni, collocato presso la "Salicta ad Minturnas", da cui le casse di Roma ritraevano i maggiori tributi (107). Per detta motivazione la vite era nota come "Aminea Scantiana" e la sua destinazione, dice Plinio, "... era come uva da serbare per l'inverno ..." (9);

2) Aminea germana piccola, Aminea minore o vera Aminea dagli acini piccoli:

poco vigorosa, precoce e dotata di buona allegagione, portava grappoli singoli con foglie e acini più piccoli della precedente. Risultava insensibile alle intemperie, si adattava a qualsiasi tipo di terreno e si prestava ad essere allevata a filare ed alberata, così come riportano Columella (12) e Plinio (9);

3) Aminea gemina maior o grande Aminea a grappoli gemelli: dalle descrizioni

di Columella (12) e Plinio (9) risulta che allignava nei terreni magri e portava grappoli alati, cioè doppi e con acini grossi. Aveva elevate capacità di adattamento a differenti terreni e forniva un vino meno austero a confronto delle altre. Non soffriva, infine, se sottoposta all'azione del vento australe;

4) Aminea gemina minor o piccola Aminea a grappoli gemelli: caratterizzata da

elevata fertilità, secondo Columella, portava grappoli doppi, con bacche più piccole della precedente. Beneficiava in primavera dei venti provenienti da ponente e soffriva, se esposta, a quelli da sud (12). Plinio fa notare che il vitigno in altre parti d'Italia si coltivava in arbusta, mentre sulle falde del Vesuvio e sui colli di Sorrento si ricorreva al sistema di allevamento basso detto *a sostegno morto* (9) che Columella definisce, tecnicamente, vite a giogo (12). Era considerata dai principali autori latini la più pregiata di tutte, perché dava un vino eccellente. Presentava un genuino sapore austero persistente, definito da Columella *<come fonte perenne>*, e nel tempo denotava gusto fine e profumo intenso (12). Ma la virtù che, sopra tutte, le era riconosciuta, era quella di non assumere il sapore amaro con l'invecchiamento, a detta di Galeno (108); in proposito Orazio sostiene che "...*il succo dell'Aminea è nettare...*" (Ode III, 3);

5) *Aminea lanata o tomentosa*: era la prima a maturare. Portava grappoli fitti e si differenziava dalle altre perché presentava, più di tutte, lanugine chiara alla pagina inferiore e di un colore lucido (12). Per questa caratteristica Marcello Empirico la definisce *<caniculata>* (19). Soggetta a colatura dei fiori, molto produttiva e con uve facilmente deperibili, a detta di Plinio, dava un vino leggero

meno pregiato delle altre (9);

6) Aminea singola: Columella sostiene che era precoce e molto simile alla Aminea a grappoli gemelli. In merito ai tralci e fogliame, se ne differenziava perché portava grappoli singoli, fitti e bacche chiare ancora più grandi, che marcivano facilmente in presenza di elevata umidità. Si prestava a terreni poco fertili, dava elevate rese ma il vino ottenuto aveva gusto poco grato (12).

7) Aminea nera : è citata tra gli autori latini solo da Plinio, secondo cui veniva utilizzata dal volgo come uva da tavola ed era conosciuta come Syriaca, forse per il colore scuro delle bacche oppure per l'origine esotica (9). La prima conclusione di Plinio sarebbe confermata da S. Isidoro di Siviglia (7). Il retore Giulio Polluce, vissuto ai tempi dell'imperatore Commodo è colui a chiarire l'oscuro significato dell'aggettivo latino "vero", impiegato da Columella nel definire "vere Aminee" i primi due vitigni dell'elenco precedente. Egli dice che tra i vari significati del termine, se esso è anteposto ad un nome, indica "un definito luogo o regione di nascita" (108).

Sulla conoscenza di questi antichi vitigni oltre al rapporto dei georgici, si aggiunsero, nel X secolo, ulteriori notizie ad opera dell'imperatore bizantino Costantino VII Porfirogenito. Quest'ultimo, difatti, ha avuto il merito di far raccogliere le memorie di autorevoli autori di

agricoltura in un'opera unica. E proprio per differenziarli dai georgici classici, furono chiamati geoponici. Essi ci hanno tramandato importanti informazioni sulle viti Aminee della Bitinia, fertile e celebre regione viticola dell'Asia minore, che Tucidide (Idyll. XIV) localizza in Tracia e di cui si riportano le seguenti varietà estrapolate dai loro scritti:

- 1) Vite Leucotraccia: era tipica delle aree più aride e acclivi della Bitinia. Portava grappoli oblungi, con bacche grosse, turgide e succose, dal colore rossastro a maturità e con sarmenti dello stesso colore (96);
- 2) Vite Boline: aveva il grappolo grande, pieno, lungo pressappoco 1 cubito (44,4 cm). Era molto precoce e portava acini rotondi, chiari e traslucidi, attaccati a racemuli lunghi. Era molto produttiva e tipica delle zone in pendio della Bitinia (96);
- 3) Vite degli alti fusti: il geoponico Fiorentino, racconta che non aveva un nome specifico. Era diffusa nel territorio di Tarseni e Boani e cresceva arrampicata agli alberi di alto fusto, fino a 60 piedi (circa 18 m). Forniva abbondante ed ottimo vino denominato "migliore Amineo" (96);
- 4) Vite Aminiam: si ritrovava maritata, a detta di Fiorentino, con piante da frutto (ciliegi, cotogni, fichi, ecc.). Forniva uva in copiose quantità, sia per il vino che per la mensa

ed era nota, in tal caso, come “uva principe da tavola” (96);

5) Vite Drosallis: Fiorentino riporta che ricordava la vite Aminiam. Portava grappoli chiari, piccoli, ricchi di acini con buccia spessa e vegetava in luoghi ben esposti. In Bitinia le sue uve davano un vino molto dolce e venivano aggiunte alla vinificazione delle precedenti Aminee (96);

6) Vite Mirsite: dava un vino eccellente, se sottoposto a defecazione, chiamato “Dendrogaleno” e noto localmente come “Tiareno”, a detta di Fiorentino. L’uva presentava chicchi arrotondati di colore chiaro e dal sapore nettareo e per detto motivo era ricercata dalle api (96).

Sulla buona qualità' dei vini Aminei

In rapporto alla loro bontà, Plinio nel suo elenco dei vini migliori, li inserisce al terzo posto, a pari merito col Massico e al laziale Albano (9). Circa la buona tenuta di questi vini, Omero osserva che potrebbero appartenere a quella categoria di vini definiti dolci, dal sapore soave e dalle seguenti proprietà: *si presentavano piacevoli all’inizio per poi assumere nel tempo un gusto tenue con una nota di austerità, tra l’altro ricercata dagli intenditori perché di facile digeribilità* (97). Esiodo, riguardo il periodo migliore per assaporarne le qualità,

consiglia di berli durante l'estate, per la loro proverbiale leggerezza, al posto dei rossi vinosi o calorosi, i quali aggiungevano con la loro veemenza *"fuoco al fuoco"* (93).

Sull'austerità dei vini Aminei, Virgilio osserva che la "durezza del sapore è mitigata dalla dolcezza" (21). Cornelio Aulo Celso, riportato da Alessandro Petronio, sostiene che il vero Amineo non è di colore scuro e mai tanto austero (110). Dell'elevata qualità dei vini Aminei ne è certo anche Sereno Sammonico, medico ai tempi di Settimio Severo (II-III sec. d. C.), che a tale proposito sostiene: *"...il loro succo è buono come il pane contro tutti i mali..."* (111). Sul fatto che i vini Aminei fossero tenuti in grande considerazione nella Roma imperiale, è provato dalle legge 15 del giurista Licinio Proculo, dei Digesti liber III "de tritico vino vel oleo legato". In essa vengono indicati minuziosamente i recipienti nei quali conservare i "vini stabili o fermi" e regolamentate le modalità di buon governo, mediante atto di legato. Vi si legge che i vini tenuti in anfore, dalla capacità di 26,20 litri, sono detti "vini anforari". Nella parte II del Digesto, al titolo "h" in particolare, si dispone che oltre a tutte le tipologie dei vini dolci, si possono considerare soggetti a legato il vino Anforario, l'Amineo e il Greco e, si precisa che colui che è incaricato a conservare detti vini, viene individuato con testamento, ai sensi della legge 12 del Digesto "de reg. jur." (112). Con detta disposizione giuridica, in effetti, veniva sancito in maniera inequivocabile l'autenticità del

vino acquistato, una sorta di arcaica “tracciabilità” di un prodotto trasformato, la cui origine era, in tal modo, resa nota. In altre parole si stabiliva che il vino ottenuto da quel fondo era l'unico corrispondente ed apparteneva ad un proprietario noto. Ciò valeva sia per i vini da cisterna (vinum doliare) che per quelli in recipienti più piccoli (vinum amphorarium), questi ultimi adatti per l'invecchiamento (113).

Amineo napoletano o Greco di Posillipo

Circa la corrispondenza degli attuali vitigni campani alle viti Aminee descritte dai georgici, in pieno Rinascimento si assiste alla riscoperta degli autori classici e con essi vengono approfonditi alcuni aspetti della viticoltura antica. Il filosofo napoletano Della Porta è tra i primi autori a sostenere che delle Aminee gemelle, con grappolo diviso in due, la grande Aminea a grappoli gemelli corrisponderebbe al vitigno “Greca” e la piccola Aminea a grappoli gemelli non sarebbe altro che il “Greco del Vesuvio” (43). D'altra parte Andrea Bacci (44) e Jacobo Sachs (89), in merito al Greco di Posillipo, citato da Virgilio, affermano che: “...*si tratta dell'antico Amineo...*”, perché, a loro giudizio, è questo il luogo tanto lodato dagli antichi. Per il Bacci l'Amineo napoletano è un vino per nulla veemente, dal sapore sincero, colore aureo, di facile digestione e di lunga durata (44); mentre per il Sachs è il vino dal sapore tenue, profumato, e dal colore dell'oro (89). In accordo con i precedenti

autori il Behrens, aggiunge: “...è *tanto austero quanto fermo...*” (91). Sante Lancerio, il bottigliere del Papa Paolo III, parla dei vini greci e sostiene che il “Greco di Posilico” è più delicato di quello di Somma, ma meno serbevole” (114). Il Caserta, nel medesimo periodo, chiama l’Amineo di Posillipo, celebrato da Virgilio e riportato da Galeno, dal sapore poco acidulo “vino Greco” . Egli ci informa che presso il volgo era noto come “Chiarello o Chiaretto”, perché leggero e dal colore chiaro e, per il sapore poco acido, “Asprinio”. L’autore riferisce, ancora, che l’Amineo napoletano, trasferito in areali di coltivazione non vocati, come Atella presso Aversa, nonostante la pratica dell’innesto, perse le peculiarità di elevato lignaggio ma conservò il nome di Asprinio (64). Giulio Cesare Capaccio, citato da Leonardo Buchta, afferma che l’Amineo del vitifero colle della città di Napoli prendeva il nome di “vino di Posillipo” (115). Bartolomeo Maranta sostiene che il Greco di Napoli era poco adatto per la preparazione della “Teriaca” perché maturava troppo presto e diveniva dal sapore amaro; verso gli otto anni, difatti, era già maturo ed occorrevano vini come il Falerno dal lento invecchiamento (73). Secondo il giudizio di Alessandro Petronio era il migliore fra tutti gli Aminei, perché leggero, dal gusto soave, non offendeva il capo, giovava alle persone dal fisico delicato e soprattutto si conservava nel tempo (87). L’abate Francesco Cupani, agli inizi del secolo XVIII, ci ragguaglia sull’utilizzo dell’uva “greca di

Napoli” per la mensa ed osserva che il suo grappolo flavo, grande, calloso e dall'eccellente sapore, veniva utilizzato per preparare le prelibate “uve passe in Lipari” (116). Il Rendella, nella sua descrizione dei vini del Regno di Napoli, riporta che nella città partenopea, ai suoi tempi, veniva prodotto il vino “Antoniano”, noto dalla gente comune come “Antignano” (79). Quest’ultimo nome, coinciderebbe, per il Pontano (84), al monte S. Ermo e potrebbe, quindi, corrispondere al luogo ove veniva prodotto l’Amineo di Posillipo. Verso la metà del 1800 l’agronomo Luigi Granata, in merito al luogo di dimora delle viti Aminee nel territorio di Napoli, sostiene che potrebbe essere identificato nel monte o colle Ermio, sul promontorio di Posillipo. Secondo l’autore queste viti producono, sul predetto colle, un prodotto pregiato e molto leggero, noto presso il volgo come “vino Marano” (117), così come conferma Gasparrini (83). Quest'ultimo aggiunge, inoltre, che nella parte superiore della collina del Vomero, fino ai Colli dei Camaldoli, si produce anche un vino Marano nero, così potente che gli abitanti del luogo lo indicano come il termine "pieno"; mentre nel distretto di Casoria, con le migliori uve Aminee, si prepara un vino dal gusto asprigno chiamato "Parzanese" dalla gente comune (83).

Vesuvio, Greco del Vesuvio o Greco di Somma

La coltivazione delle viti, sul vulcano più famoso al mondo, ha da sempre rappresentato

uno dei punti di forza dell'economia campana fin dai tempi antichi, come ci raccontano diversi autori latini. Per Virgilio è un luogo di notevole fama per la presenza di viti di primissima qualità (98). Strabone ci ricorda che ai suoi tempi il vulcano era costituito da un'unico cono e si presentava ricoperto completamente da vigneti, eccetto il vertice, privo di vegetazione e dall'aspetto cinereo (4), come del resto asserisce Gaio Silio Italico (39). Plinio il Giovane nella "Epistola a Tacito", in cui descrive la morte dello zio, dice che il Vesuvio è un monte fertile, dagli ottimi vini (Epist. XVI ad Tacit.). Lucio Anneo Floro sostiene che il Vesuvio è una delle regioni viticole di eccellenza della Campania, assieme a quelle del Falerno, Massico e Gauro (5), mentre Marziale, poco dopo la terribile distruzione del 79 d. C., ne ricorda con profondo rispetto e commozione le vendemmie vesuviane: "...questo è il Vesuvio, un tempo era ricoperto da tralci di viti da essere quasi adombrato ed era così generoso da riempire i tini..." (Ep. XLIV, liber IV). Columella (12) e Plinio (9) sono i maggiori autori a parlare diffusamente della "piccola Aminea a grappoli gemelli", vitigno che dava origine al vino del Vesuvio. Il primo riferimento dell'epiteto "Greco", attribuito alle vigne vesuviane, risale alla metà del 1300. Sembra, difatti, dai documenti disponibili, che il Petrarca, in uno dei suoi viaggi fatti alla corte degli Angioini, come riferiscono Gaspare Paragallo (70), Vincenzo Alsari Della Croce (118) e Ambrogio

Levati (40), abbia lasciato scritto del Vesuvio: "...tra le molte cose, in primo luogo, ci sono gli ubertosi vini, tra cui il vino Greco così denominato perché questa parte dell'Italia fu colonizzata dai Greci e chiamata *Magna Grecia*...". Flavio Biondo, in pieno periodo rinascimentale, riferisce che la parte occidentale del Vesuvio, quella più vicina alla città di Napoli, assume il nome di monte Somma ed è ricca di vitigni molto produttivi (42). Giulio Cesare Recupito definisce il Greco "migliore vino alloctono", dal colore chiaro, non inebriante e che giova molto allo stomaco (119). Sante Lancerio, bottigliere del papa Paolo III, riferisce che il "Greco di Somma" è possente, di notevole serbevolezza ed estremamente alcolico (114). Il filosofo Della Porta chiama il vino ottenuto dalla "piccola Aminea a grappoli gemelli", allevata sul Vesuvio, "vino Greco" e dice che nelle vicinanze di Benevento si otteneva un vino molto simile noto come "Ammignas" (43). Alessandro Petronio cita il "Greco del Vesuvio" ed afferma: "nasce sul superbo vulcano". Contraddistinto dal colore aureo e sapore grato, risulta delicato da giovane ed austero quando diviene vecchio. Si riscontra, dice l'autore, nelle località di Pollena, Trocchia e Massa, appartenenti al monte Somma (87). Andrea Bacci, nel testo "Sulle Terme", cita il Vesuvio ed afferma che era famoso ai suoi tempi per il <vino Greco>, perché considerato il migliore non solo in Italia ma in tutta Europa (120). Nell'opera "Storia dei Vini d'Italia" il

medesimo autore sostiene che era molto apprezzato dal Papa Paolo III, si conservava per oltre 30 anni ed in questo emulava il Falerno, anche se assumeva il gusto amaro (44). Il padre domenicano Leandro Alberti riferisce che la località vesuviana "Torre ottava", così denominata per essere distante 8 miglia da Napoli, per l'estesa diffusione del vino Greco assunse il nome di Torre greca, oggi Torre del Greco (121). Il Sachs (89) e il Behrens (91) sostengono che il "vino del Vesuvio", noto anche come "Greco di Somma", è il migliore che vi sia, perché denotato da colore dorato, sapore tenue e soprattutto è nutriente. Il Gasparrini inseriva l'eccellente vitigno Greco nel gruppo dei "Trebbiani". Era poco fruttifero, dai grappoli allungati più o meno fitti, con bacche piccole o di media grandezza, poco sapide, arrotondate, di un colore chiaro e dalla polpa asciutta ed aspra. Le sue uve, vinificate in purezza, esprimevano alla trasformazione un ottimo prodotto detto "Lacrime", dal colore roseo, alcolico e di lunga durata, mentre in miscela con "Moscadella" e "Lugliese, detta anche Lugliatica", fornivano il cosiddetto "Lambiccato", un filtrato dolce a metà tra mosto e vino ed utilizzato nell'area vesuviana per correggere il cattivo sapore dei vini aspri o poco sapidi (88). A detta del Bacci (44) e del Behrens (91) il Greco del Vesuvio era tra quei pochi vini, all'epoca dell'impero romano, che tolleravano la navigazione senza subire danni, reputazione che apparteneva, fin dai tempi antichi, agli stimati vini prodotti in

Grecia. Secondo il Paragallo e lo Steininger era assieme ad altri vini campani (Amineo, Sorrentino, ecc.) quello più contrattato dai mercanti (70) (69) e per regolamentarne le compravendite furono emanate delle leggi speciali, come quella del giurista Domizio Ulpiano: legge 11 del libro XIX dei Digesti, titolo II, par. III nonché la legge 75, par. II. La prima, in particolare, prevedeva al par. 30 che il vino della Campania poteva essere venduto e trasportato fuori Regione solo se riportava, affissa sui doli (vino da cisterna) e sulle anfore (vino anforario), l'etichetta che ne ricordava il proprietario originario.

Amineo d'Ischia o Greco di Ischia

I nomi con i quali gli autori classici denominarono l'isola ne hanno contraddistinto la vocazione a cui era destinata. I riferimenti più antichi appartengono a Omero (Hom. Iliade b, 781), Esiodo (Theogon.,304) e Pindaro (Fragm. ex Epiniciis in Hieron.). I primi due l'appellano Arime, l'ultimo Inarime. Il significato di entrambe le espressioni, secondo Stefano Chevalley de Rivaz (122), è "fausta di viti", mentre per Francesco de Siano significa "simia", ossia vasi da vino (123). Plinio il Vecchio (16) parla dell'isola definendola "Enaria", sia perché Enea vi riparò con i vascelli per il mare tempestoso e sia perché Omero, dice l'autore, voleva intendere che era il luogo dove si fabbricavano i doli per i vini. La seconda ipotesi di Plinio sarebbe confermata da Virgilio (Aen. VIII, 479). Questi sostiene che il vino

greco di Enaria è molto simile all'Amineo della Sicilia (64). A detta del Caserta il vino di Ischia non era per nulla austero, aveva colore chiaro e sapore leggermente asprigno, da meritare il nome "Sorvigna o Sorvegna" (64). Il Sachs (89) e il Behrens (91) chiamano l'Amineo di Ischia "Sorbigno", dal gusto dolce, poco alcolico, grato allo stomaco e color vermiglio. Claudio Deodato lo cita tra i vini noti del suo periodo (90), mentre Alessandro Petronio afferma che quello prodotto nelle località di Forio e Panza, per sua natura, maturava presto. Per l'autore non causava dolori di testa, si digeriva facilmente ed era preferito dagli estimatori dell'Urbe in estate, per la proverbiale leggerezza. Nel berlo, infine, si provava la sensazione delle labbra asciutte, lasciate dal consumo delle sorbe (87). Il Rendella, per detto ultimo particolare sapore, lo ricorda come vino Sorbino o Sorbitico (79). Secondo il Bacci il vino d'Ischia, tra i greci Aminei, era noto come "vino Latino" e si collocava al 3° posto per tre ragioni: risultava moderatamente asciutto e per nulla astringente, solleticava il palato e per questo detto Sorbigno e, infine, non si conservava nel tempo a causa della scarsa alcolicità (44). Per Giovan Battista Doni nasceva nei terreni tufacei dell'isola napoletana e per la sua leggerezza veniva utilizzato in Roma antica dagli schiavi e dalle persone di costituzione debole (124). Nella seconda metà del 1800, infine, il botanico Gussone lo inserisce nel gruppo delle uve di Ischia dal colore

chiaro-biondo oro e lo chiama "Sorvegna bianca" (125).

Il Legato sui vini

Secondo l'antica giurisprudenza romana, il legato era una disposizione testamentaria, il cui scopo era quello di far rispettare le volontà del defunto ⁽¹²⁶⁾. Poteva riguardare tutte le cose fungibili e immateriali ⁽¹²⁷⁾. In merito ai vini, detto diritto si esercitava sul vino anforario, l' Amineo, il Greco e su tutti quelli dolci indicati dalle leggi 15 e 16 del Digesto "de tritico vino vel ol. leg." ⁽¹¹²⁾. I vigneti soggetti a legato dovevano osservare dei quantitativi produttivi prefissati dal testamento e questa regola andava rispettata da tutti, compresi gli eredi legatari. Se ciò non accadeva, per diversi motivi, in un dato anno, vi era l'obbligo tassativo per la vendemmia successiva di restituire la parte mancante. In merito ai vini anforari, cioè quelli destinati all'invecchiamento, circa la modalità di conservazione, Orazio parla di recipienti numerati sul fondo, di capacità nota chiamati "quadrantali" o "amphorae" e definiti dall'autore "testae" ⁽⁶⁰⁾. Il legatario poteva scrivere nel testamento che era consentito assaggiare il vino prima di metterlo nei rispettivi recipienti e riservare una quota parte per la propria famiglia, oppure esercitare un'azione legale per reclamare l'eventuale non corrispondenza del vino contenuto nelle anfore ⁽⁶⁹⁾.

Nomentane, Rubelle o Fecinie

Plinio le considerava tipiche della città di Nomentum (attuale Mentana di Roma) e le

denominava “viti Rebulliane o Rubelliane”, per via dell’intenso colore rossastro del tralcio.

Più prolifiche, sotto il profilo quantitativo delle Aminee, per la bontà del loro vino erano collocate subito al loro seguito. Tolleravano le più ostili condizioni climatiche, ad eccezione del caldo eccessivo (9). Columella sostiene che erano precoci nel maturare, con abbondanti grappoli e ne individua due tipologie: Nomentana maggiore e Nomentana minore; distinte secondo la morfologia fogliare, la dimensione dei grappoli e l’intensità del colore dei tralci. Delle due, la più piccola era la più prolifica e, comunque, entrambe davano alla trasformazione una bassa resa in prodotto finale, per la formazione di sedimento al fondo dei recipienti. Da qui il termine di “uva fecinia o fecenia” (12). Seneca lo apprezzava molto per la sua piacevolezza (88). Secondo Marziale il vino Nomentano maturo perdeva le note di poca gradevolezza dello stadio giovanile ed assumeva un sapore e un profumo così intenso da gareggiare con gli squisiti Falerni, Massici e Caleni (Ep. CXIV, liber XIII). Per Ateneo di Naucrati davano vini vigorosi e buoni da bere dopo cinque anni (34). Macrobio si limita a citarle tra le viti presenti nel suo periodo (105).

Sant’Isidoro di Siviglia, a conferma delle parole di Plinio, le denomina viti “rossicce” (7).

Secondo Johannis Nicolai, infine, un luogo di elezione di queste uve era rappresentato dal colle Viminale dell’Urbe (128).

Apiane, Apicie, Moscati e Fiano di Avellino

Sono vitigni inseriti da Plinio tra quelli di grande pregio, ricercati per l'elevata qualità delle uve e per il gusto delicato del vino. L'origine del nome era da ricercare nella spiccata dolcezza e profumo delle bacche che fungeva da forte richiamo per le api. Sempre Plinio asserisce che trattavasi di vitigni precoci, distinti in due varietà, dalle foglie tomentose alla pagina inferiore e formenti la massima produzione nei terreni freddi, se alla raccolta non imperversavano pioggia e vento. Gratificavano il produttore, perché davano un vino all'inizio amabile, poi austero negli anni e con l'inconveniente di procurare mal di testa (9).

Varrone le denominava uve Apicie (23), mentre Columella oltre, a quelle indicate da Plinio, aggiungeva una terza varietà: l'Apiana, a foglie nude cioè non lanuginose e tra l'altro particolarmente superiore per la qualità del prodotto (12). Catone chiama quest'ultima varietà "uva Apicia", per le foglie glabre alla pagina inferiore, come il ventre di alcune pecore (14). Secondo Columella queste uve costituivano le probabili antenate delle uve moscatelle ed erano allevate in arbusta e a giogo (129). Carlo Stefano sostiene che, con il termine "moscatelle o moscate", il volgo, nell'uso comune, volesse indicare le api dette "mosche" (26). Plinio sostiene che le Apiane corrispondessero alle Psizie (9) o Stica dei greci (19) ed erano le uve migliori per preparare i preziosi passiti, così come sosteneva Virgilio (130). Tra essi, dice Plinio, primeggiava quello di Creta ed erano apprezzati quelli

della Cilicia e d’Africa (9). La tradizione di produrre vini passiti, dice Plinio, apparteneva alla Grecia fin dall'antichità ed ancora aggiunge: “...*li più sono leggeri tanto sono profumati...*”

(9). Nell'impero romano, racconta l'autore, la preparazione ebbe inizio nella provincia romana dei Voconzi (Gallia Narbonese), i cui abitanti lasciavano le uve sulle piante oltre la maturazione di raccolta, fino a che avessero ridotto a metà il contenuto in acqua e ne acceleravano il processo torcendone il grappolo o la porzione di tralcio a cui erano attaccate. Dopo averle raccolte ed esposte al sole, per concentrare gli zuccheri, le sottoponevano alla pigiatura, previa immersione nell'olio bollente (9). Sul fatto che le uve e il vino avessero effetti terapeutici sulla salute umana, Plinio richiama le parole di Omero che recitano: “*il vino è adatto contro ogni sorta di malattia o morbo*”, poi aggiunge: “*le uve furono scelte dal medico Asclepiade come panacee*” (28). Dioscoride ricorda che le uve passe erano chiamate dai greci “Staphis” e cita, tra l'altro, quelle celebri della città di Apamea in Siria. Esse presentavano azione astringente contro la dissenteria, carminativa per la tosse ed attività benefica su reni e vescica. A queste viti con effetti medicamentosi l'autore assegna il nome di “balsamiche” (100). Plutarco, citato dal Canonheri, rammenta che il vino Apiano, ai tempi dei romani, era stato utilizzato come medicamento prodigioso dalle milizie di Giulio Cesare contro la temibile peste e, prendeva il nome di “vino

Racense” (75). Detto vino potrebbe corrispondere per gli autori Alessandro Petronio (87), Bacci (44), Bracellio e Grilli (75), Leandro Alberti (131) e Pietro Citarella (75) al “moscato di Tabia”, ottenuto sul litorale ligure di Levante. Il georgico Palladio le ritiene in somma considerazione, giacché di elevato valore (106). Se spetta a S. Isidoro di Siviglia aver designato “uve moscate” quelle con intensa fragranza di muschio trasferita anche ai vini (19), diversi sono gli autori che hanno cercato di trovare una spiegazione al termine “Apiana”. Per l'interprete dei geponici Needham l'origine del nome è legato alle api, non tanto per il profumo delle bacche, quanto per l'irresistibile bouquet dei fiori all'antesi, come osservava Plinio (9), che richiama i laboriosi insetti (96). Lo Steinger sostiene, invece, che il loro nome sia da ascrivere al portamento delle foglie “ad ombrello”, come quelle del fieno greco (69). Il Weber ritiene, invece, che la denominazione “Apicia”, sia da attribuire al fatto che ricordassero nella forma un'apice (51) e ciò sarebbe suffragato dalle asserzioni dell'Acerbi, secondo il quale la forma delle bacche nell'uva moscata ricadeva in due tipologie, oblunga (o ad apice) e rotonda (132). In merito alla loro presenza in Campania, il Della Porta sostiene che a Napoli le Apiane dall'odore di muschio, dette “Moscatelle”, davano uve dalla bacca bianca e scura, distinte in varietà da vino e da tavola. Quelle da vino, in particolare, se sottoposte ad una spinta defecazione, fornivano prodotti deliziosi.

Ricorda, inoltre, la varietà “Moscarellone”, dalle bacche grandi, carnose e dal colore aureo, adatta per il consumo fresco (43). Il Bacci afferma che l'uva Apiana di Plinio, dal sapore amabile, corrisponde al passito di Creta (44); mentre Claudio Deodato osserva che il Moscatello è un vino dolce e moderatamente grosso (90). Verso la metà del 1600 il francescano Scipione Bella Bona attribuisce all'attuale vitigno “Fiano di Avellino” un'origine nobile, perché discendente, a suo dire, dalle uve Apiane descritte dai georgici. Secondo l'autore era chiamato Apiano, ai suoi tempi, perché si produceva nella località “Apia” (attuale Lapio) e in buona parte del territorio di Avellino, chiamato dalle popolazioni locali dapprima “Afiano” e per corruzione di tale termine con l'attuale nome (133). Secondo Iacopo Sachs l'uva Apiana dei latini o Moscatella era diffusa sul Vesuvio e sul promontorio di Posillipo. Era un vitigno di origine greca, a duplice attitudine. A Napoli forniva un'uva passa così pregiata da essere molto stimata nell'Urbe (89). Jullien riporta che il vino moscato dal colore ambrato, gusto fine, delicato e soprattutto molto profumato, nel Reame di Napoli occupava i primi posti per gradimento (134). Il Gagliardo chiama “moscadella” l'uva Apiana del Vesuvio ed osserva che il cosiddetto “moscadellone” è detto “Zibibbo” (135). Il Gasparrini, infine, riporta che la “moscadellona” era chiamata da Gallesio “uva Salamanna” e, assieme alla “moscadella di Napoli”, aveva come luoghi di elezione il

Vesuvio e la collina di Posillipo (88).

Massico

Cicerone lo descrive come un monte celebre per le sue viti (2), ai cui piedi giaceva l'antica Sinope dei greci, chiamata dai latini Sinuessa, secondo Plinio (28). Virgilio invita ad apprezzarne il prezioso vino, proveniente da floridi vigneti degli alti colli Aurunci, “...*lì dove i nostri antenati hanno iniziato a coltivarlo...*” (1) Mauro Servio Onorato, nelle note alle Georgiche, dice che il pregiato vino campano si otteneva dalle vigne del monte Massico (21). Per Orazio è il vino dell'oblio, giacché ritiene che basta, appena “...*una sola coppa per dimenticare tutti gli affanni...*” (Od. II, liber III) ed è di “lunga durata” (Ode I-liber I). L'agronomo Columella, nel citare le viti massiche, ne rivendica la provenienza dal monte omonimo ed afferma che è al primo posto, assieme all'Albano, Cecubo e Sorrentino, per finezza (12) e squisitezza (136). Gaio Silio Italico parla di quei vini generosi ottenuti dal fertile monte Massico (39) che Stazio chiama “...vitifero e dolce...” (137). Il naturalista Plinio parla di vino dei colli Massici (9) ubicati a nord di Sinuessa e lo distingue chiaramente dal Falerno, ponendolo, nel suo elenco di gradimento, al terzo posto, di seguito all'immortale Falerno (9). Marziale parla dell'ottimo Massico ponendolo tra i primi assieme al Falerno (Ep. CXVI, liber XIII). Il medico Galeno lo indica come “vino Marsico”, particolarmente

adatto a curare i mali del ventre (138); mentre per Ateneo di Naucrati rappresentava un vino molto austero e giovava allo stomaco (34). Nel 1500 lo storico Flavio Biondo sostiene che il famoso monte era noto nell'antichità sia come Massico che come Gauro o Gallicano e che il tratto più vicino alla foce del Liri prendeva il nome di Gaureliano (42). Il Cluverio, nello stesso periodo, in rapporto alla precisa area geografica, dice in maniera analoga che il monte in questione fosse noto come Gauro. Esso si estendeva dalla riva orientale del fiume Liri e la parte ad est del monte fino alla punta della montagna, costituendone proprio l'area di coltivazione, mentre la parte settentrionale rappresentava il territorio del Falerno (45). Per Pietro Scholirii, invece, il Massico era la montagna dell'agro Falerno e sia il primo che il secondo davano luogo a vini potenti (139). Il Bacci riferisce del vino prodotto sul monte Massico o monte Dragone, compreso tra la città di Sinuessa e il fiume Liri o Garigliano (44). Per Lodovico Nonno il vino nasceva sul monte Gauro ed era tra i pochi celebri (63) come del resto Iacopo Sachs lo ritiene tra i pochi vini dolci cosiddetti "da invecchiamento" da ricordare (89). Weber, infine, parla dell'agro Sinuessano, antico territorio marittimo e pianeggiante posto ai piedi del Monte Massico, il quale era una formazione calcarea che dava ospitalità a generosi vitigni e la cui parte più elevata assumeva il nome di Rocca di Mondragone (51). In merito al suo rinomato valore, una

traccia indelebile c'è stata lasciata dal giurista Paolo il quale nel digesto (ff. verb. Oblig. Instit. De act. parag. praeterea), a detta del Macrini (140), nonché dal giurista Gaio (115), di cui alla legge 74 u. n. tt. de Verb. obligat., ricordano che, sotto la denominazione unica di <vino campano>, venivano indicati i preziosi Massici, Falerni e Gaurani che si ottenevano dal fertilissimo territorio afferente alla giurisdizione di Capua, citato dagli autori latini come <agro campano>. A conferma lo Steininger osserva che la legge 11 par. 3 ff. loc., attestava come vini campani quelli nati in quei luoghi (69).

Caleno o Carinolense

Le prime notizie sul vino in esame risalgono a Marco Tullio Cicerone che, nel testo “De lege Agraria”, ne celebra dapprima la fertilità del luogo di coltivazione e poi la rinomanza presso i romani (2). Virgilio, nel decantare i grandi vini campani, cita la città di Cales ove erano ubicati vigneti particolarmente floridi (Eneide, liber VII). Lo storico Livio (9,10 e 22) ne parla a proposito dei fertili “Campi Stellate o Stellati”, campi disposti a foggia di cancelli” (Lucano 3, 455) definiti “... *una striscia di terra a destra del Volturno...*”, nella parte meridionale della città di Cales. Orazio lo pone tra i suoi vini preferiti e lo reputa “delicato” se confrontato con il vetusto e robusto Cecubo (60). E' citato, per la lunga durata, da Strabone il quale dice “è tra i migliori assieme ai *Falerni e Statani ...*” (4). Secondo Plinio il

pregiato vino si produceva nell'agro Caleno (attuale Calvi Risorta), territorio contiguo a quello dello Statano e il suo nome derivava dal fatto che fosse "calido" per natura, ossia molto alcolico (9). Decimo Giunio Giovenale lo definisce "soave" (Satira I, 69), mentre Ateneo di Naucrati lo apprezza perché leggero (34). Il Della Porta (43) e il Bacci (44) lo chiamano "vino di Carinola". Carlo Stefano sostiene che il "Caleno" avesse la proprietà terapeutica di alleviare le sofferenze gastriche (26). Nel 1600 il Volaterrano scrive che anticamente Cales era una città fortificata nota come Calais, dal nome del figlio alato di Borea, come riportato da Ovidio. L'area interessata alla coltivazione del vino era posta tra Teano Sidicino e Casilino e confinava con l'agro Capuano, a mezzo del fiume Volturno (86). Iacopo Prefetti (54) e Iacopo Sachs (89), in merito alla qualità del vino, ci rammentano che ai loro tempi erano note due tipologie di Caleno: la prima più scura e pregiata, la seconda, dal colore fulvo. Il Di Falco lo riporta come Fastignano o vino di Carinola, per il nome del territorio assunto alla sua epoca (84). Weber aggiunge a tali denominazioni anche quella di "Razzese", perché così conosciuto dagli abitanti del luogo, in quanto prodotto sull'antica Rocca di Mondragone (51).

Elvolo, Ulvano, Ellanico, Pignola o Aglianico

Il georgico Catone parla dell'uva "Elveola piccola" e sostiene che preferiva essere coltivata

in luoghi ben esposti (14). Per Plinio erano vitigni particolarissimi, giacché il colore delle bacche, in fase di viraggio, assumeva una tinta tra il rosso purpureo e il nero detta “Elvolo”. Si distinguevano in due varietà e la più scura era la migliore. Presso il volgo erano note come “uve Variane o Cangianti” (9). Columella le denomina “Variegata”, per via delle bacche dal colore intermedio tra il rosso e il nero. L'autore riporta che producevano bene anche in terreni non particolarmente fertili, ed erano distinte in due varietà, allevate a filari ed in arbusta. La varietà più scura era la più prolifica, l'altra dava, invece, un vino più fine. Entrambe erano contraddistinte dalla incostanza produttiva: raccolti abbondanti e di infimo livello in un'annata, scarsi ma di qualità elevata in quella seguente (12). Come ordine di importanza qualitativa seguivano le Nomentane, secondo Columella e Plinio. Macrobio le ricorda ai suoi tempi come “uve Variole” (105). Dioscoride Pedanio, ricorda, invece, il vino “Ulvano” presso Cuma, buono da bere al 15mo anno (100). Ateneo di Naucrati, riportato da LeFebvre De Villebrune, nel confermare le asserzioni del precedente autore, aggiunge che era conosciuto anche come “Urbano”, dal nome della colonia Urbana di Silla (38). Il Prefetti lo cita nel suo elenco dei vini come “Ulvano” (54), mentre Stefano Doletto parla di “Ulvano” leggero e conferma che poteva essere bevuto a partire dal 15° anno (141). Gli autori Casaubono (33), Musonio (37) e Bonamici (81) citano, invece, il vino “Erbulo”, la cui

caratteristica era quella di produrre, alla trasformazione, un prodotto dal colore scuro intenso, quasi nero ed assumere, col tempo, una tinta molto chiara ed un sapore delizioso.

Secondo il filosofo Della Porta la descrizione degli autori latini rispecchierebbe l'antico vitigno "Ellanico", coltivato ai suoi tempi nel napoletano e sulle colline di Sorrento (43). Il Bacci parla di vino "Aglianico", ottenuto sulle acclività del Somma-Vesuvio, collocato, dallo stesso autore, per importanza, dietro al Mangiaguerra e al Lacrima. Portava, a detta sempre del Bacci, uve non completamente nerastre, profumate e succose che si trasformavano in un vino dal gusto grato, colore rubicondo, grosso al palato e dalla buona conservazione (44). Alessandro Petronio cita un vino rosso scuro, quasi nero, profumato, grosso e di lunga durata, al quale assegna il nome di "Aglianico" (87) e allo stesso modo parla Claudio Deodato (90). Il Granata riporta che l'Aminea nera descritta da Plinio corrisponderebbe all'Aglianico coltivato ai suoi tempi sul monte Ermio della città di Napoli.

L'autore cita il Tenore, il quale lo chiamava "Liatico" e sosteneva, al pari di Cosimo Trinci (142), che fosse arrivato con i coloni greci Euboici, mentre presso il volgo veniva denominato "Aglianico" (117). Il Gagliardo, nella illustrazione delle vigne di Ercolano, ritiene l'Aglianico un'uva Greca tra le più dolci del Vesuvio (135). Gasparrini, infine, nella sua descrizione delle uve del Vesuvio, l'appella "uva Pignòla" ed osserva che corrispondeva

alla “Glianica” del Galesio. Circa la sua qualità dice “...è la migliore per la tavola mentre viene dopo l’uva Greca o con essa sta alla pari per il vino...”. L’uva presentava colore nero, grappoli radi e di mezzana grandezza. Forniva un vino poderoso, asciutto, di grande durata e dal sapore dolce, aspro e gentile assieme. Secondo l’autore era distinta in tre varietà: a bacche grosse o “Aglanicon”, a polpa meno dolce o “Glianica bastarda” e a bacche piccole, poco allungate e buccia dura, detta “Pignolata”⁽⁸⁸⁾ e ⁽⁸³⁾.

Sorrentino

Si produceva in quel territorio che, secondo Strabone, si estendeva lungo la costa, da Pompei fino all'estremo ramo dell'Appennino campano, dove terminava l'Ateneo. L'autore racconta che, nell'ultimo decennio del I sec. a. C., era ritenuto tra i migliori vini, in quanto uno dei pochi bianchi italici a prestarsi a un lungo invecchiamento e comparabile con i Falerni, Massici e Statani ⁽⁴⁾. Columella è il primo autore a parlare dell'Aminea gemella piccola, il vitigno dei colli sorrentini. Per l'autore rappresentava uno dei vini più sani della terra italica e condivideva tale reputazione col Massico e l'Albano ⁽¹²⁾. Plinio chiama il colle sorrentino promontorio di Minerva, in quanto sede delle Sirene ⁽¹⁶⁾ e riferisce che l'Aminea gemella piccola, dall'acino dolcissimo, dava un vino eccellente, in vigneti dove la tecnica di allevamento a filare con palo morto era la migliore possibile per questa varietà

(19). Per la sua proverbiale leggerezza, osserva l'autore, era indicato dai medici del tempo come tra i vini più salutari e genuini, adatto in particolare per coloro che presentavano fisico debole o che attraversavano periodi di convalescenza. L'imperatore Tiberio e il suo successore Caligola, alquanto intemperanti nel bere, a detta di Seneca (Epist. Morales), lo definivano "un nobile privo di forza" (9). Areteo di Cappadocia, medico dell'imperatore Marco Aurelio, nel discorrere della dieta, inserisce tra gli alimenti più sani per contrastare alcune malattie croniche e utili per le disfunzioni alla vescica, oltre ai vini greci Lesbio e Chio, gli italici Sorrentino, Falerno, Signino e Fondano (143). Papinio Stazio cita il Sorrentino prodotto nel podere dell'amico mecenate Pollio sulla costa sorrentina. Egli ne ricorda il sapore tenue, l'azione salutare e lo ritiene, per la lunga durata, il solo confrontabile col Falerno (137). Ovidio ne decanta le qualità e sostiene che il Sorrentino si produce da generosi palmiti sui colli di Sorrento (144). A tale proposito l'erudito Varrone spiega che <il palmite è il tralcio fruttifero della vite> e l'etimologia deriva dal verbo latino "*parere*", cioè preposto a dare uva (23). Diversi sono i giudizi autorevoli in merito alla giusta età per il consumo. Dioscoride Pedanio lo riporta nell'elenco dei migliori vini dell'epoca imperiale ed aggiunge: "...*era molto austero ma invecchiando diveniva soave e giovava assai allo stomaco...*" (145). In rapporto alla sua elevata qualità, Plinio afferma che il

vigoroso Sorrentino è austero come l'Albano, ma meno intenso del Falerno. Ha attività benefiche sulla salute, si consuma non prima dei 25 anni ed aggiunge *“è questa l'età per essere bevuto con piacere”* (28). Da ciò discende, dice l'autore, che va ad occupare il terzo posto nell'elenco dei vini migliori, a pari merito con l'Albano (9). In merito alla sua fama Marziale ricorda che il Sorrentino si beve puro senza aggiunta di vino mirrino o altro simile e *“...quando è versato nelle coppe non esiste calice d'oro più prezioso del suo valore...”* (Ep. CV, liber XIII). Raggiungeva la maturità non prima dei venticinque anni per Galeno (102) e le sue virtù principali erano quelle di avere proprietà astringenti e sapore soave. Per Ateneo (34) era ottimo a partire dal venticinquesimo anno e, alla sua epoca, si allevava a vigna bassa, senza sostegno, detta dall'autore “terrestre”. Sistema di allevamento indicato da Columella “vite dai tralci striscianti o vite distesa per terra” (12). Per Oribasio andava bevuto non prima dei venti anni ma raggiunta predetta età, esprimeva una bontà suprema (146). Per l'autore, difatti, non assumeva l'amaro nonostante l'età e per tale ragione, per l'elevato valore lo assimilava al Falerno (147). Persio lo preferiva a tutti gli altri vini e diceva *“...portatemi quel vino leggero che in Sorrento nasce ...”* (84). Sul fatto che il Sorrentino abbia trovato una scarsa reputazione presso alcuni imperatori, diversi autori si sono cimentati per trovare una risposta plausibile. Il Bacci usa per definirlo gli

aggettivi <crudo e vivo>, per indicare un prodotto vivace, fresco da giovane e di gusto aspro per un periodo lungo, prima di maturare e divenire fine e imperturbabile (44). Angelo Poliziano interpreta gli aggettivi del Bacci per dire che era un vino non facile da digerire se lo stomaco è delicato (148). Il Manelfi Eretani riporta, invece, che l'aggettivo <acerbo>, per definire il Sorrentino, corrisponde al termine greco “*stryphon o styphon*” ossia astringente e che Galeno interpreta come *intensamente austero* (81). Musonio Rufo (37) e il Nigri (36) commentano parlando di un vino lontano da essere <grosso> e comunque per lungo tempo immaturo, mentre il Casaubono sostiene che per sua natura fosse acidulo ed intrattabile (33). Nell'opera di Ippocrate, con commento di Galeno sul lavoro del Mercuriale, si dice che corrispondeva ad un vino alcolico e che nello stesso tempo celava l'amaro come lo sono alcuni frutti (67). Della modalità con la quale il vino Sorrentino veniva conservato nella Roma antica il Paragallo cita, dal testo dei Digesti, la Legge 15 del giurista Sempronio Proculo, nonché la legge 10 del Libro XXXIII dei Digesti, titolo VI. Quest'ultima disponeva, a mezzo di un atto di legato, che “colui avesse provveduto a sistemare il vino in recipienti, detti urne (dalla capacità di 13,10 litri o mezza anfora), era nominato anche affidatario unico”. Riguardo, invece, alla modalità di vendita, il medesimo autore riporta che la legge 16, al titolo VI del libro XXXIV dei Digesti, disponeva che il vino

Sorrentino fosse venduto esclusivamente in anfore” (70). Il Cujacii riporta che, in merito alla buona tenuta dei vini sorrentini nelle urne, sotto l'imperatore Valentiniano, la legge 16 imponeva un vincolo definito dal medesimo “condizione perentoria” e prescriveva: “il legatario era tenuto ad avere cura non tanto del vino nelle anfore quanto quello delle urne” (113). Lo Steininger, infine, cita le leggi 8 e 13, secondo le quali il vincolo del legato sui doli attestava la genuinità del vino e la provenienza geografica, mediante l'individuazione del fondo e del produttore. Si può ben dire che con questo artificio gli antichi romani avevano coniato un sistema ben regolamentato di leggi di protezione delle produzioni migliori e sancito con ciò la nascita di un sistema altamente efficiente, per la identificazione di origine dei vini di elevato lignaggio (69).

Alopecide o Coda di Volpe

Nella sua descrizione Plinio lo indica col termine, di origine greca, "Alopecide", intendendo un vitigno dai grappoli <<disposti a mo' di una coda di volpe>>. Con ciò l'autore vuole alludere ai suoi grappoli allungati, ramosi alla base ed assottigliati in cima e ne ricorda, inoltre, la sensibilità alla manipolazione (9). Il Della Porta, alla fine del 1500, rileva che è verosimilmente il progenitore dell'attuale “Coda di Volpe”, vitigno diffuso tuttora nelle coltivazioni campane (43). Stefano Aquaei, commentatore di Plinio, ci spiega l'origine del

termine “Coda” assegnata al vitigno. L'autore osserva in proposito che la medesima parola è legata al termine “pedicello o racemulo”, in quanto sinonimi. Presso i romani, difatti, il “racemulo o coda” del grappolo a cui è attaccata ciascuna bacca, quando si presentava più lungo del normale veniva chiamato “digitello o dito”, una misura di lunghezza romana di 1,8 cm, pari alla sedicesima parte del piede. Se si prova a sommare la lunghezza di tutti i racemuli di un singolo grappolo si può avere una buona idea del motivo per il quale Plinio la denominasse “Coda di volpe” (24). Il Sachs la chiama “Vulpecola” ed aggiunge: <un tempo era presente in Terra Santa ed era poco produttiva> (84).

Porporine, Colombine o Piede Palumbo

Secondo Virgilio crescevano nelle selve e le appella “porporine” per l'inconfondibile colore rossastro che le contrassegnava (13). Columella le chiama, per il medesimo motivo, “uve purpuree” nonché “acinose”, per l'abbondanza di acini ricchi di altrettanti semi (12). Plinio, invece, le denomina “uve racemifere” per la ricchezza in grappoli (19) e “Colombine” (9) forse per via del colore dei graspi, simile alle zampe del piccione e distingue due varietà dai grappoli alati: *da tavola*, a grappoli grandi ed acini duri detta “purpurea o Bimammia” e *comune o da vino*, a grappoli più piccoli e teneri; entrambe con bacche ricche di vinaccioli a maturità (9). Ovidio riporta che dette uve si distinguevano dalle altre per avere acini

arrotondati (149). Per Carlo Stefano tali uve, probabilmente, corrispondevano alle “Sanguinali” di Columella, richiamando così il colore delle bacche oppure quello del vino (26). Il Gagliardo chiama l’uva citata da Plinio “Palombina” ed aggiunge che assieme all’Aglanica è la più dolce che vi sia (135). Il Gasparri la denomina “Dolcetto del Piemonte o Piede Palummo” ed afferma che corrispondeva al “Piè Palumbo dè Napoletani” indicato dal conte Gallesio (88). Egli ci spiega che i grappoli erano di mediocre grandezza, con acini neri arrotondati, con racimoli che presentavano il medesimo colore rosso dei graspi. Il vitigno, molto diffuso nell'area del Vesuvio, forniva un vino poderoso ed era molto stimato dai vignaioli per la resistenza delle bacche alle avversità atmosferiche (88) (83).

Gaurano

La testimonianza più antica del luogo geografico ove veniva prodotto questo vino ci viene da Cicerone, che cita il monte Gauro, in prossimità del lago d’Averno (Tusc. liber I), come del resto ne danno conferma Tito Livio (VII, XXXII) e Lucano (liber II). Columella lo chiama “Gaura” e lo individua tra Pozzuoli e il lago Lucrino (12). Plinio racconta che ai suoi piedi vi era la sontuosa villa di Cicerone, denominata Accademia (52) e che il vino ebbe molta fortuna in coincidenza della nascita dell'impero romano (9). Nel suo elenco di preferenza dei vini lo inserisce assieme al Massico per la sua bontà (9). Giovenale, autore del II sec.

d.C., confermerebbe la presenza della vite Gaurana lungo le sue falde (Satire IX), con la produzione di ottimi vini, mentre Decimo Magno Ausonio lo denota con l'aggettivo "sulfureo" (Edyllia X). Papinio Stazio osserva che le viti coltivate sul monte Gauro erano maritate ad olmi (137). Galeno chiama il colle Puteolano Gauriano e sostiene che in quel luogo "...vi si coltivava una vite dal vino robusto non facile da rinvenire..." (102). Appena novello, infine, secondo Oribasio, medico dell'imperatore Giuliano l'Apostata a fine impero, poteva essere gustato con piacere non prima di cinque anni dalla preparazione (147). In merito al tipo di vitigno da cui prendeva origine non c'è unità di condivisione tra i commentatori di Plinio. Per l'autore G. Conte (9) si otteneva a partire dall'uva Calventina di Cuma. Da viti "Massiche", trasportate sul monte Gaurano, secondo Desfontaines (19). Stefano Aquaei, invece, partendo dall'assunto di Plinio che <le viti Falerne trasportate altrove degenerano>, le denomina "Gaurane", perchè a suo giudizio autoctone del monte Gauro (24).

Protropo, Acinatico, Lacrima Christi o del Vesuvio

L'origine della terminologia del prodotto in esame deriva essenzialmente dalla modalità di preparazione dei vini effettuata nei tempi antichi, dapprima presso i greci e in seguito ereditata dai romani. I Greci indicavano con il termine "protico" il primissimo vino ottenuto

dalle uve, senza la pigiatura delle bacche. Apparteneva a detta tipologia il pregiato vino di “Mitileno”, capitale dell'isola di Lesbo, secondo la testimonianza di Alexis ⁽¹³⁾ e Ateneo di Naucrati ⁽³⁴⁾. Plinio spiega che detto prodotto sgorgava spontaneamente, per effetto della massa di grappoli sottoposti allo schiacciamento costante ed ininterrotto del loro peso, in recipienti adatti e lo denomina “protropo o crovello” ⁽⁹⁾. L'autore lo inserisce nella categoria dei vini dolci, per quanto fosse secco e ci confida il modo di ottenerlo. Raccolto il mosto, appena dopo la preparazione, si imbottigliava e si aspettava che arrivasse l'estate successiva e, in coincidenza della canicola, lo si metteva all'azione del cocente sole per 40 giorni. A detta di Henderson questa procedura garantiva un risultato eccellente perché forniva uno sciroppo di frutta matura ⁽¹⁵⁰⁾. Columella lo indica “mosto percolato”, in quanto ottenuto lentamente come liscivia e tra l'altro molto profumato ⁽¹²⁾. Dioscoride Pedanio ⁽¹⁰⁰⁾ lo reputa un <vino aromatico> prodotto con le sole uve. Il giurista Ulpiano, invece, lo chiama “Acinatico”, lo inserisce tra i vini dolci e ne fissa, per disposizione di legge, caratteristiche e modalità di vendita ⁽¹⁵¹⁾. Palladio parla di un prodotto “fatto con bacche d'uva” ⁽¹⁰⁶⁾, mentre Galeno riferisce che si otteneva da uve passe e ben mature, era di delizioso sapore ed indicato per guarire le affezioni ai polmoni ⁽¹⁵²⁾. Cassiodoro, ministro alla corte di Teodorico re dei Goti, riporta che l'Acinatico era un singolare e piacevole vino

rosso, così prezioso per il sovrano che faceva parte delle cose che non potevano mancare dal pasto reale (58). Pier De Crescenzi lo chiamava “presmone”, in quanto stillava da uve non pigiate (153). Prospero Rendella lo definisce vino primario, chiamato nei territori di Napoli e Roma “Lacrima o vino vergine”. Nel Regno di Napoli, presso il volgo, era noto come “Lacrima Christi”. Si otteneva da uve dalle bacche scure allevate sul Vesuvio, in particolare sul monte Somma, sui colli sorrentini e lungo la costiera amalfitana (79). Il medesimo autore, citato dal Meibomii, racconta che un monaco trovandosi nel luogo di coltivazione nell'assaggiare il vino esclamò: << o buon Dio, per quale ragione non hai donato anche alla nostra Patria questo vino>> (151). Carlo Stefano riferisce che i venditori al minuto lo chiamavano “vera goccia” e che possedeva proprietà diuretiche ed inebrianti (86). Per Giulio Cesare Recupito il Lacrima era un vino rosso prodotto sul sinistro Vesuvio e lodato ai suoi tempi in molte Nazioni (119). Il Caserta lo chiama “Pura lacrima”, giacché la preparazione ricorda “occhi che grondano lacrime”. Era potente e dal colore rosso o bianco, in ragione alle uve utilizzate (64). Claudio Deodato lo inserisce tra i vini migliori del Vesuvio (90), mentre Alessandro Petronio parla di un'ottimo vino dal colore rubello brillante, chiamato “Claretto” dal volgo, delizioso e duraturo nel tempo (87). Il Paragallo cita il Torquato Tasso, il quale riferisce delle uve di Somma ottenute nei “Calitti” e conosciute

come “lacrime” (70). Ignazio Sorrentino precisa che i “Galitti o Calitti” sono rappresentati sul Vesuvio dai villaggi di San Sebastiano, Trocchia, Pollena e Massa di Somma. L’autore sostiene che questa terra arida e biancastra, di lapilli bianchi “...rende poco vino ma di *finissima qualità...*” (154). Per il Bacci questo vino derivava da uve selezionate del monte Somma, i colli di Sorrento e la costa di Amalfi. Aveva sapore dolce e presso il volgo era noto come “cremisi o vermiglio” (44). Giovan Battista Mascolo sostiene che il potente “Lacrima del Vesuvio” si rinviene anche negli agri di Sorrento e della costiera Amalfitana (121). Vincenzo Alsari Della Croce ritiene che il rosso Lacrima, appena preparato, superava per soavità e brillantezza il celebre Amineo di Posillipo (118). Francesco Redi sostiene che questo pregiato vino rosso del Regno di Napoli si produce nelle località di Somma, Galitte, Nola, Pozzuoli, Torre del Greco, Ischia, Ottaviano e Novella. L’autore per rappresentarne la forza, con parole sublimi, lo definisce “...*il sangue che lacrima il Vesuvio...*” (155). Il Sachs afferma che il “Lacrima” nasce dalle radici del Vesuvio, presenta colore rosso vermiglio, sapore mediamente vinoso, gusto mordace e non nuoce allo stomaco e alla testa (89). L’autore riporta che gli abitanti del luogo lo indicavano come “*vino ‘e tina*”, ossia il primissimo umore sgorgato dalle uve e raccolto in recipienti adatti. Il Della Porta scrive che ai suoi tempi il Lacrima del Vesuvio era molto diffuso e seguiva, come

importanza, al migliore Greco (43). L'autore Schosulan, nella seconda metà del 1700, sostiene che, sulle falde del Vesuvio il vino Lacryma, dal colore rosso forte, sapore soave ed odore intenso, ha azione diuretica, è il migliore dei vini italici e precede l'Albano, il Moscato di Montefiascone e il Montepulciano (156). Per il Behrens stillava da uve scure, presentava colore rosso-vermiglio, sapore poco acre ed era tipico del Vesuvio, costa sorrentina, Amalfi e Salerno (91). Il vulcanologo inglese William Douglas Hamilton, verso la fine del 1700, nella descrizione delle terre vulcaniche italiane, scrive della terra vesuviana: *“in suoli del genere i vini ottenuti non possono essere confrontati con altri e in particolare il Lacrima Christi è quel vino eccellente ottenuto in Italia”* (157). Emanuel Kant sostiene che il sommo Lacrima Christi, nato dalle ceneri del Vesuvio, era noto alla sua epoca come *“Malatesta”* (158). Jullien afferma che fosse tra i vini più stimati d'Italia. Era molto salubre e ai suoi tempi non era facile trovare in giro cospicue quantità di bottiglie, perché le produzioni erano riservate per le cantine della famiglia reale napoletana (134). Cosimo Trinci osserva che l'uva era di colore rosso-nerastra, di media grandezza, soda e dai grappoli piccoli e bislunghi; produceva, inoltre, un vino dal colore intenso, grosso, profumato, alcolico e lo indica come *“Lagrime di Napoli”* (142). Il Gagliardo sostiene che nelle località di Resina (attuale Ercolano), Torre del Greco e Portici si prepara dell'ottimo

“Lacrima”, vendemmiando non prima della metà di ottobre, quando si è certi che le uve sono così mature da fornire un eccellente vino di color granato. L’autore osserva che la scelta di quel periodo non era affatto casuale, perché *“solo allora le uve presentano un grado saccarometrico al gleucometro compreso tra 28 e 30° “* (135). Il Gasparri, infine, ci fa conoscere la sua preparazione. Egli, innanzitutto, precisa che il vero “Lacrima” si otteneva dalle uve Greche di Resina e Portici, allevate in purezza. Se venivano associate ad altre uve si parlava di “mezza lacrima”. Vi era, tuttavia, anche il “Lacrima nera” nella tradizione del monte di Procida, ottenuta aggiungendo al Greco l’uva Pignòla oppure il Piede di Palumbo. Se, infine, si desiderava conferire un sapore alquanto aspro nel tempo, si aggiungeva l’uva Olivella (88).

Statano o Statino

Strabone è il primo a citarlo e lo descrive tra i migliori vini della sua epoca assieme al Falerno e al Caleno (4). Plinio ne individua il territorio di produzione, interposto, dice, tra gli agri Caleno e Falerno (9) ed aggiunge che: 1) era un prodotto di successo, affermato al momento della stesura della Storia Naturale; 2) meritevole dei primi posti nella lista di gradimento; 3) poteva essere assunto non lontano dalla preparazione (25). Stazio lo chiama “Statino” e afferma che si otteneva in aree paludose (137). In particolare parla di

“isole” coltivate a Statino. Il Vinni (159) chiarisce che tali luoghi di coltivazione erano quelle zone dei fiumi dalle quali affioravano lembi di terra alluvionale gestite dai coltivatori e sottoposte a regolamentazione tramite apposite leggi (legge V de stipul. Serv.; legge I par. si insula. sei. de flum.; legge VII di Gaio par. III eod.). In merito alla sua particolare qualità, Dioscoride commenta: *“assomiglia al Falerno ma è meno forte”* (100). Sull’etimologia “Statano” il Weber ritiene che la spiegazione sia racchiusa nella denominazione fatta dagli antichi del monte Massico. A detta dell’autore le sue falde all’epoca dell’impero romano, erano completamente ricoperte da vigneti ed era possibile distinguere il massiccio montuoso in tre parti. La parte settentrionale prendeva il nome di “Rocca di Mondragone”, perché la più elevata. Quella meridionale andava sotto il nome di Massico vero e proprio ed, infine, quella di mezzo assumeva il nome di “Statano”. Per detta motivazione i vigneti ubicati in questa porzione vennero chiamati da Plinio con l’omonimo nome. Il Weber aggiunge, inoltre, che la zona di elezione del vino era collocata probabilmente non lontano dal lago di Carinola, dove i declivi del Massico delimitano il colle Carano. Quest’area ne costituiva il cuore di coltivazione, a stretto contatto con l’agro Falerno e alla sua epoca era individuabile in “Falciano a monte e Falciano a Basso”, anche se altri autori ritenevano che si trattasse dell’antico agro Faustiano (51). Oleaginea o Olivella

Orazio nei suoi scritti parla di una particolare tipologia d'uva, dalla forma rassomigliante ad una oliva e presente nella sua dimora alle falde del monte Libretti, appartenente al territorio della Sabina (160). Plinio, più tardi, per tale particolarità le assegnerà il nome di "Oleaginea". Secondo il naturalista il vitigno era molto produttivo e si apprestava alla sua epoca a diffondersi presso i Tiburtini, attuale Tivoli (9). Il Della Porta dice che nel napoletano questo vitigno era conosciuto col nome locale di Olivella (43), mentre l'abate Cupani sostiene che nella collezione dell'orto di Palermo era presente detta uva che chiama "vite dai frutti d'ulivo" (116). Il Gasparrini la chiama "uva Crovina" e a suo giudizio corrispondeva alla "Olivella di Napoli" del conte Gallesio. Diffusa nelle contrade della parte settentrionale del Vesuvio (Pollena, S. Anastasia, Somma Vesuviana), presentava grappoli neri, di media grandezza, poco allungati, dalla polpa aspra e come importanza veniva subito dopo l'uva "Pignòla". Una sua varietà, tra l'altro, dice l'autore, molto apprezzata nei villaggi di Sant'Anastasia e Pollena, si chiamava "Olivella bastarda", mentre a Somma Vesuviana era diffusa un'altra tipologia detta "Tintora". L'uva dell'Olivella era stimata quanto l'Aglianica, tanto che alcuni produttori la preferivano e la denominavano localmente "Glianichella" (88).

Capulino o Capuano

Plinio lo cita tra i vini divenuti famosi ai suoi tempi. Si produceva nell'agro Capuano, attuale S. Maria Capua Vetere (9). A detta di Virgilio Capua era chiamata in tal guisa dal nome del leggendario condottiero Capi, amico di Enea (Aen. Liber X, 145). Ateneo di Naucrati (34), Musonio Rufo (37) e Stefano Nigri (36) lo paragonavano, per il sapore poco astringente, al Sorrentino. Secondo lo storico Flavio Biondo l'antico agro Capuano si estendeva, a settentrione di Capua, a partire dall'area ai piedi dei monti Tifata, fino al limite inferiore del fiume Volturno, mentre a sud confinava con il territorio napoletano, arrivando fino ai colli Puteolani (42). Il Bacci lo denomina "vino Capuano" per la chiara origine. Egli sostiene che detto agro era ubicato alla destra della città di Capua, a confine con Casilino e non lontano dal fiume Volturno (44), mentre il Prefetti afferma che era stimato, perché dimostrava a pieno titolo la propria soavità (54). Il Casaubono sostiene che con molta probabilità si dovesse trattare di quel vitigno antico di cui parlava Polibio, ubicato nell'ager Capuano e che chiamava "vite maritata" (33). Camillo Pellegrino ritiene che il nome del vino sia legato all'originario luogo di coltivazione. Egli osserva, difatti, che veniva ottenuto ai confini della vecchia città di Capua e lungo le strade consolari che da Pozzuoli e Cuma conducevano a Capua. L'area di produzione del vino era un villaggio chiamato "Vicaudo" e col passare del tempo il nome fu trasformato dal volgo dapprima in Vico Caulo e poi in

“Caulino” (161).

Trebulano o Trebbiano

Cicerone ritiene l'agro Trebulano compreso tra Calatia, Teano e Cales (2), mentre Livio riferisce nei suoi scritti dell'agro Trebulano in Campania, appartenente ai domini della città di Trebula ed importante centro dei traffici tra Roma, Campania e Sannio (XXIII.15). Plinio riporta che nell'agro di Trebula Baliense, ubicato a settentrione di Capua, a ridosso delle falde dei monti Trebulani (16) si preparava il vino Trebulano. Si affermò nel I sec. d. C., e, ai suoi tempi, dice Plinio, era leggermente torbido e a maturazione lenta (16) (9). Il termine “Trebula” lo si ritrova per la prima volta nell'Epigramma 68 libro V di Marziale. Il poeta, difatti, parla della omonima valle in Sabina come di un luogo depresso e gelido. Da qui, secondo il Radero (18), nasce la denominazione data da Plinio a tutti quei luoghi con caratteristiche orografiche e climatiche simili: umidi e freddi in inverno e molto caldi in estate. Il filosofo Della Porta parla di “vino Trebbiano” ottenuto non lontano dall'agro Capuano (43), mentre il medico Bacci sostiene che il Trebulano è un vino di fama perché generoso, amabile e prodotto presso Capua (44). Cristoforo Cellario cita Tolomeo, il quale parla del luogo di “Trebiana”, noto come “colle Trebbiano” in Campania (162), mentre il Prefetti lo inserisce nell'elenco dei vini migliori ai suoi tempi (54). Il Corcia afferma che l'ultima

propaggine del monte Callicola, nella direzione del Volturno, erano i monti Trebulani che ne segnavano, tra l'altro il confine naturale tra la Campania ed il Sannio. Questo territorio collinare anticamente, dice l'autore, fu chiamato "Trebiano o Trebulano", in quanto la città di Trebula era posta proprio alle sue radici ⁽¹⁶³⁾. Il Brotier, infine, nelle note di approfondimento alla Storia Naturale di Plinio, conferma che il vino Trebulano era noto presso il volgo come "Trebiano" ⁽¹⁶⁴⁾.

Trebellico

Secondo Plinio faceva parte di quel gruppo di vini (Caulino, Trebulano, ec..) di buona fattura, scoperti ai suoi tempi, che ricevevano presso la pubblica opinione un'elevata stima. Era ottenuto nell'agro omonimo, dice l'autore, in una località distante quattro miglia da Napoli ⁽⁹⁾. Ateneo di Naucrati lo ricorda come un vino vigoroso, ottenuto nei dintorni di Napoli, con effetti benefici sullo stomaco, mentre il Sachs ⁽⁸⁹⁾ lo considera ottimo e dal gusto grato. Il Della Porta lo trovava giocondo, mite e amico dello stomaco e con media forza ⁽⁴³⁾, come del resto ne dà conferma il Prefetti ⁽⁵⁴⁾. Nel corso del tempo autorevoli autori hanno tentato di dare un nome geografico più preciso all'area di produzione attribuita da Plinio al vino. Se Diodoro Siculo, a detta di Cesare Recupito, è il primo a farci saper che tra i vulcani in Italia, oltre all'Etna e al Vesuvio vi erano i "Campi Flegrei", il cui

nome greco deriva dalla parola conflagrazione (119), lo storico Livio parla di questo tratto di terra come "agro Campano", percorso da Annibale prima di affrontare le truppe di Fabio Massimo (VIII, 11. 19). Plinio chiama i Campi Flegrei nel lessico dei latini "Campi Labori o Leborini" (16). Erano molto apprezzati dai romani per la spiccata "ubertà" e a tale proposito si ricordano le proverbiali parole di Plinio: "... nasce più unguento che olio altrove...", sottolineando in tal modo l'elevato valore della terra (25). A detta dell'autore, difatti, si otteneva frumento "*alica*", dalla farina bianchissima, nonché frutteti e vigneti. Egli ne delimita, inoltre, le dimensioni, pari a 40 mila miglia e ne demarca i confini, dettati da due strade consolari: la prima conduceva da Pozzuoli a Capua, l'altra da Cuma a Capua (25).

Secondo Huberto Goltzio è da ritenere che la denominazione "Terra di Lavoro" sia entrata nell'uso corrente nel secolo XVI (165). Flavio Biondo sostiene che la fertilissima pianura di Terra di Lavoro si estendeva da Puteoli fino all'agro di Aversa. Era coltivata con ottime varietà di vitigni e si anteponeva per la sua floridità all'agro Pompeiano (42). Camillo Pellegrino, nel discorrere sui Campi Leborini di Plinio, sostiene che corrispondessero alla piana di Quarto. Essa era ubicata nella parte più a settentrione del monte Gauro, detto anche Barbaro, ad una distanza di 4 miglia da Pozzuoli e dal volgo era conosciuta come "Gaudò" (161). Scipione Breislak, vulcanologo del XVIII secolo, nel condurre uno studio

nella zona dei Campi Flegrei, sostiene che la spaziosa pianura di Quarto è posta a nord dei crateri Pisano e Campana, i quali assieme ad altri costituiscono quel gruppo di colli chiamati “Leucogei” da Plinio. Quest'area, dice l'autore, è da considerare la porzione residua dell'antico e più ampio cratere dei Campi Flegrei. Ha la conformazione di una ellittica e, stando alle dimensioni, l'antico vulcano aveva l'asse maggiore lungo 3 miglia circa e il minore di 2 miglia circa ⁽¹⁶⁶⁾. Il Braunii, nel commentare il teologo napoletano Aurelio Alessio Pelliccia, riferisce che 1) il Campo Laborio è quel territorio ubicato dalla parte opposta al Vesuvio, cioè quell'area che da Napoli si porta verso Patria, l'antica Linternum, a detta del monaco Michael in Sanct. Camp. 2) la suddetta area dell'agro Cumano, secondo Abbas de la Noce, si trova non lontana dal lago Patria e corrisponde esattamente ai Campi Flegrei dei greci e alla località Quarto riportata da Plinio ⁽¹⁶⁷⁾. Dalle predette considerazioni sembrerebbe che la località di Plinio possa identificarsi con il territorio di “Quarto di Napoli”, collocato, oggi come allora, a nord di Napoli. La prova convincente che si tratta della medesima città è comprovata, infine, dal suo emblema comunale, laddove è indicato a chiare lettere l'antica denominazione della sua esatta ubicazione: “ad un quarto dalla via Campana”, la consolare che conduceva da Quarto fino a Pozzuoli, porto romano di collegamento con l'antica città di Capua”.

Taburnica, Carbonica o Impeciata

Del tutto sconosciuta ai tempi di Virgilio, si diffuse nel corso della metà del I sec. d.C. ed ebbe come luogo di elezione il Monte Taburno, come riferisce Plinio (9). Il vitigno era originario dell'agro viennese (Gallia Narbonense) ed era considerato in somma stima secondo Plutarco, il quale asserisce che in Italia si coltivava presso il Po e possedeva intenso profumo di pece (55). In merito alla sua originaria denominazione i commentatori di Plinio riportano quanto segue: vite Taburnica, Carbonica o Allobroga (9), Narbonese (20), Narbonica (19) ed infine Narbonense (168). Si trattava, comunque, di una vite dalle foglie piccole, dice Plinio, dalla capacità unica di fiorire in un solo giorno e portava bacche di colore scuro, a metà tra la pece e il carbone e, per questo, denominata "impeciata". Forniva un vino dal "sapore picato" naturale, confermato anche dal Marziale (Ep. CII, liber XIII), ossia dal gusto resinoso (25) ed in questo rassomigliava ad alcuni vini greci dal medesimo sapore, questo ottenuto, tuttavia, artificialmente (9). Cornelio Aulo Celso aveva molto in stima i vini dal predetto sapore ed aggiungeva "... *risultano ottimi per lo stomaco...*" (27). Columella li definiva *vini resinati* (12) mentre Plinio riferisce che venivano appellati dal Celso *allobrogici* (25).

Capnea, Capnia o Vino Beneventano

Le notizie più antiche su questo vino risalgono a Platone che, a detta di Ateneo (34), Musonio Rufo (37) e il Nigri (36), parla di un “vino Capnia”, prodotto nella città di Benevento. Teofrasto nel testo “Storia delle Piante” parla di una vite con bacche chiare e scure portate dallo stesso grappolo e per tale particolarità la chiama “capneium” (11). Plinio denomina la vite descritta da Teofrasto “Capnia”, giacchè creava un effetto particolare, come se il bianco fosse affumicato dal colore scuro. L’autore, inoltre, ci fa sapere che era diffusa sui colli di Turi in Lucania e che andava raccolta non prima dell’arrivo delle prime gelate (9). Dioscoride Pedanio sosteneva che il vino Beneventano maturava col calore delle apoteche, la cui azione è paragonata, sempre dall’autore, all’intenso caldo dell’Africa. Per detta motivazione era noto come “affumicato” e veniva abitualmente utilizzato dall’imperatore Tiberio Cesare (100). Secondo il Della Porta era diffusa negli orti del napoletano e il diverso colore delle bacche, descritto da Teofrasto, era da ascrivere al fatto che i grappoli recassero bacche di colore scuro, quando immaturi e chiari a maturità (43). Carlo Stefano (26) e Stefano Doletto (141) sostengono che il vino della città di Benevento era detto dagli abitanti del luogo “affumicato”, sapore indicato dai greci come <Capnias>. Claudio Deodato, per la provenienza, lo riporta come “Beneventino” (90), il Prefetti “Beneventano” (54). Joannis Jonstoni, infine, ritiene che il sapore “invecchiato” di questo

vino era da imputare al trattamento di fumigazione a cui era sottoposto nelle apoteche, per accelerarne la maturazione (169).

Trifolino o del Trifoglio

Secondo Plinio era considerato un vino comune ampiamente diffuso in Campania e si fece apprezzare nel corso del I sec. d. C. (9). Giovenale, senza specificarne il luogo di coltivazione, asserisce che si otteneva nell'agro Trifolino, con viti a giogo (Satira III e IX). A giudizio di Marziale, per la buona struttura, poteva essere inserito come gradimento nei primi sette posti (Ep. CIX liber XIII), apprezzato per il suo sapore picato indigeno (18).

Secondo Galeno i “*vini Trifolini*” si producevano sul colle della città di Napoli denominato S. Martino, nei pressi dell’omonima sorgente. Essi assumevano la denominazione di “*vini del Trifoglio*”, giacché coltivati in campi ricoperti da detta essenza (102). Galeno, come riportato da Targioni-Tozzetti, inoltre, osserva che suo padre usava far maturare alcuni vini poco austeri in vasi particolari detti “Fidelia”, in stanze attigue ai focolari e sembra che questo sistema fosse seguito nel napoletano per ottenere il vino Trifolino (170). Ateneo di Naucrati (34) parla di un vino grosso al palato, per nulla comparabile al Sorrentino ed allevato, ai suoi tempi, con il sistema detto da Columella “vite dai tralci striscianti”. Il Della Porta, invece, lo descrive come un vino dal sapore di bitume, coltivandolo personalmente nel

podere di Napoli, ubicato sul medesimo colle riportato da Galeno e per questo denominato “colle Trifolino” (43). Il Caserta, infine, lo cita tra i vini campani cosiddetti “leggeri”, la cui conservazione non si protraeva per molti anni; l’autore, difatti, aggiunge “...*non c’è memoria che fosse necessario conservarlo in celle vinarie fredde, come accadeva per i vini austeri...*” (64).

Mergentino o Pompeiano

Catone è il primo autore a citare questa vite e la denomina Murgentina (14). Secondo Columella (12) e Plinio (9), l’affermazione del primo georgico era giusta giacché il vitigno giunse nell’agro di Pompei dalla Sicilia, e specificatamente, secondo Livio, dalla città di Morganza (24, 27.5). Coltivato in arbusta, a giudizio di Columella, dava produzioni floride soprattutto nei grassi terreni dell’agro pompeiano che denomina “dolce palude” (12) e, nonostante fosse molto diffuso nel territorio di Chiusi, dice Plinio, assunse una tale importanza, nelle immediate vicinanze del Vesuvio, da ricevere il nome di “vino Pompeano” (9). Era ritenuto un vino comune, a detta del naturalista, per due principali motivi: 1) dava il massimo di sé all’età di 10 anni 2) aveva resa elevata e forniva un vino commerciale, responsabile di lasciare forti mal di testa all’indomani dall’uso (9). Il Prefetti lo chiama “Mergentino” ed osserva che era ottenuto dalle vendemmie alla base del Vesuvio,

re dei vulcani e, a suo avviso, forniva un vino dal sapore poco grato (54). Il Rendella ritiene che il Pompeiano descritto da Plinio si produceva in un luogo non lontano da Napoli e noto ai suoi tempi come Torre Annunziata (79). Orazio Comes, cita il noto archeologo Schouw, secondo il quale detta vite è ben raffigurata nelle pitture murali di Pompei antica (171). La conferma, infine, al giudizio critico di Plinio, sulla poca reputazione del vino, è indicata a chiare lettere dal graffito (CIL IV 8903) ritrovato negli scavi della città sepolta, che recita “... mangiate il pane di Pompei e rinfrancatevi con una bevuta all’arrivo a Nocera ...” (172).

Vini di alcune contrade campane

Molti dei vini diffusi all’epoca romana erano rappresentativi di contrade o villaggi nei dintorni delle città di Capua e Napoli. Qui di seguito si riportano alcuni dei più noti.

Acuano, Equano, Mazzacane o Massaquano

Orazio nel tributare importanza al vino in questione parlava “...del soave liquore di Massaquano, degno da gustare...” (84). Per Gaio Silio Italico si trattava di una “vera delizia di Bacco” e si otteneva da vitigni generosi in una contrada tra Stabia e Sorrento, chiamata dall’autore Equa (173) e indicata da Plinio *Taurania* (16). Dioscoride lo chiama “Equano” e riporta che fosse simile al Sorrentino (53). Ateneo di Naucrati lo indica come “Acuano”, dal sapore molto simile al Sorrentino (34). Il Caserta lo ricorda diffuso alla sua epoca presso

Vico Equense, dal colore rossastro e leggero. Si distingueva dal Sorrentino perché maturava presto, tanto da essere bevuto in meno di cinquanta giorni dalla preparazione ed era denominato "Massaquano" dai sorrentini (64). Alessandro Petronio, invece, sostiene che si otteneva nella località "Mazzacane" di Vico Equense e sulle colline di Sorrento. Era di colore aureo, poco acidulo di sapore, leggero e difficilmente raggiungeva l'estate successiva senza alterarsi (87). Sull'argomento è sicuramente chiarificatore l'intervento del sacerdote Parascandolo, secondo cui gli scrittori antichi non si preoccuparono di differenziare vini Equani e Sorrentini e identificarono come Sorrentino tutti quelli provenienti dal promontorio di Minerva (174). Secondo il Di Falco (84) e il Weber, infine, l'etimologia del vino derivava dalla vite Massica che fu trasportata e coltivata nel XVI secolo in quell'area (51).

Alifano

Cicerone parla dell'agro di Alife o Alifano come luogo fortificato, originariamente sannita (2), mentre Livio lo ricorda come colonia romana (Livio VIII; 25). Orazio ne rammenta la bontà del vino ed esorta a berne a iosa con le seguenti parole: "...svuotate i bicchieri del vino di Alife riempiti fino all'orlo ..." (Sat. 8 liber II). Silio Italico riporta che questa zona si trovava sul confine tra Sannio e Campania ed osserva che era un vino da apprezzare (173).

Vincenzo Huber, infine, ci informa che la città sannita, oggi ubicata in provincia di Caserta, in epoca romana era nota non solo per il vino ma anche per la produzione di vasi vinari, bassi e larghi, detti *cupae* (99).

Baia

Orazio della bellezza di questo luogo rammenta: “...non c'è golfo più splendido di esso...”

(Epist.1 liber I). Gaio Silio Italico, circa la collocazione geografica, ritiene che era situata tra Pozzuoli e il promontorio di Miseno (173). Marziale cita il vino ottenuto presso Capo Miseno nei poderi del suo mecenate Faustino. In questo luogo, dice l'autore, tra le tante delizie, si producevano anfore piene di un ottimo vino dalla lunga durata (liber III, Ep. LVIII).

Petrino o Sinuessano

Circa le notizie sul vino in questione, le fonti storiche ci riportano a due autori esperti di vini dei tempi antichi, Orazio e Marziale. Il primo esalta le “...viti palustri del Petrino Sinuessano...”, villaggio posto tra Minturno e Sinuessa (Ode I, 20), mentre Marziale ne indica la coltivazione presso l'agro Sinuessano (Ep. CXI, liber XIII). Gaspare Paragallo ci informa che per taluni Petrino era quel luogo sulle cui macerie fu edificata la “Rocca di Mondragone”, mentre a suo giudizio era un luogo non distante da Sinuessa (70). Il Cluverio parla del monte Petrino presso la città di Sinuessa (45), mentre Prospero Rendella lo chiama “Sinuessano” e dice che era molto apprezzato (79). Iacopo Sannazzaro cita la

località “Petrinia” del sinuessano, nota per le generose produzioni di uve, fichi ed altri fruttiferi (175). Il Corcia sostiene che detto villaggio si trovasse sopra Sinuessa, non lontano dalla Via Appia, mentre il Weber lo colloca alle falde del Massico, nel circondario di Sinuessa ed aggiunge “...in quel luogo si otteneva il vino Petrino ...” (162). L’abate Romanelli, infine, ci ricorda la collocazione geografica della località. Sostiene, difatti, che Petrino è un colle presso Sinuessa, ubicato vicino al monte Massico e separato da esso da una gola e che non dista lontano dal mare (176).

Uve suburbane o da tavola

Catone riferisce delle uve dei campi, a ridosso delle città, vendute più agevolmente dagli agricoltori e le battezza “suburbane” (14). Virgilio le denomina “escarie” e, a suo dire, il termine derivava dalla modalità di utilizzazione (13). Varrone, nel suo trattato di agricoltura (23) distingue le uve da vino da quelle da mangiare, indicate da Columella rispettivamente “da pigiare” e “da tavola” (12). Il naturalista Plinio, invece, le chiama “cibo da mensa”, perché riposte in bella posta sulle tavole, in attesa di essere acquistate (9). Columella ci riferisce anche sulla scarsa diffusione, presso i romani, di vigneti specializzati per le uve da tavola in quanto osserva: “...per l’uva da mangiare non vale la pena costituire una vigna a meno che il fondo non sia molto prossimo alla città...” (12), suffragato in questo

anche dal georgico Palladio (106). Le uve da tavola costituivano una merce molto diffusa e pregiata già ai primordi della Roma repubblicana. Provenivano dalle terre colonizzate dai romani (soprattutto Africa, Grecia e Asia Minore) e dovevano allietare, in primo luogo, i deschi reali e le richieste delle famiglie più benestanti. Durante il periodo imperiale si diffusero soprattutto nelle ville degli ottimati, consoli e, comunque, di coloro che vivevano nell'agiatezza. Ieri, come oggi, il criterio di selezione delle uve era molto accurato e teneva conto della grandezza dei grappoli, il distinto colore, le dimensioni degli acini (25). In relazione al periodo di maturazione, si differenziavano in precoci, ordinarie e serotine (12) (13); altre ancora, venivano consumate tal quali, lontano dal periodo di maturazione da consumo ed erano quelle da serbo nonché le uve passe, il cui nome dice Plinio deriva <proprio dal subire> (9). Oltre a Catone il Censore, i principali autori che citano, nelle loro opere, distinte uve da tavola risultano essere Virgilio, Varrone, Columella, Plinio, Dioscoride, Marziale, Macrobio, S. Isidoro di Siviglia, Andrea Bacci e il Della Porta. Prima di dare seguito alla descrizione delle uve da mensa, è interessante riportare la distinzione fatta dal Gasparri. L'autore, partendo dal presupposto che tutte le uve sono utili per produrre vino e deliziare i palati consumate tal quali, delinea tre sorte di destinazione: da vino, da tavola e buone per entrambi gli usi (88).

- *Bumasta, Bumaste, Burmestre, Brumestre o Burnaste*

Virgilio le cita come uve “Bumasta”, dalle bacche grandi e tra le più buone che vi fossero ai suoi tempi (21). Plinio riferisce di uve chiamate “Bumaste”, allevate a pergola, dai grappoli non serrati e con bacche chiare e scure, grosse, turgide ed ovali (9); dalla conformazione di madide mammelle di vacca per Varrone (23). Il testo di Columella (12) ipotizza che potrebbero corrispondere alla varietà attuale “Regina”. Sono citate da Macrobio, mentre per il Della Porta coinciderebbero con la varietà napoletana “Mennavacca” (43) che il Meyden chiama, invece, “Zinna di vacca” (177). Pier dè Crescenzi le indica come uve “Brumestre o Burmestre”, dal colore bianco, rosso o nero (153). Il Sachs le riporta come Burnaste (89) mentre il Gasparri sostiene che sul Vesuvio ai suoi tempi erano conosciute come “Zinne di vacca” (88);

- *Pergolese, Pergolana o Uva Groia*

Era diffusa nella periferia della città di Roma, nel territorio di Tivoli, nonché nella Sabina, secondo quanto riferisce Orazio che chiama “Pergolese” e riferisce di coltivarla presso la sua dimora (Sermonum liber II, Satira IV) (160). Columella l'appella “Pergolana” e spiega che era ottenuta con impalcature solide chiamate *pergole*, dal duplice effetto: idonea maturazione dei grappoli, perché non eccessivamente esposti ai raggi solari e ad effetto

ristoratore per coloro che in estate volessero beneficiare della piacevole frescura (12). Era un'uva tardiva, dal colore scuro secondo il Meyden, da conservare per lunghi periodi sotto forma di cespi sospesi in posti riparati e ventilati (177). Il Della Porta ritiene che potrebbe corrispondere all'uva Groia di Napoli che si conserva sospesa addirittura fino alla vendemmia successiva (43). Carlo Stefano sostiene che cresceva nelle vicinanze delle selve e le bacche erano molto simili all'uva selvatica (86). Il Sachs la chiama "Pergolesia", coltivata soprattutto nella zona di Tivoli (88). Il Gasparrini, infine, la cita come uva Groia, dalla bacca bianca oppure nera, polpa carnosa ed asciutta, matura fin da settembre nei coltivi di Somma e conservata per tutto l'inverno (83) (88).

- *Vennuncola, Vennucula, Venucola, Venicula o Verruncola*

Era una vite a duplice attitudine e di mediocre qualità a detta di Plinio. Diffusa sul Vesuvio e sui colli sorrentini, secondo l'autore le sue uve erano adatte ad essere conservate in vasi di argilla detti *olle*, le attuali giare (12). Dava vino abbondante, robusto e dal sapore astringente, e per l'autore era conosciuta in Campania come Sticula, Scapula o Surcula (9). Columella la ricorda col nome di Scirpula o Rabucola ed asserisce che il significato del termine *venucola* è *dalla polpa tenera*. Presenta portamento pendulo ed obbligatorietà di tutori morti (12). Dioscoride Pedanio la chiama

Verruncola e diffusa presso Capua (100). Macrobio la cita tra le uve coltivate ai suoi tempi (105), mentre S. Isidoro di Siviglia dice che duravano per tutto l'inverno (7). Il Brunsfelsio la riporta come Venicula o Sercula (178). Carlo Stefano, in merito all'etimologia, sostiene che per la particolare consistenza delle bacche erano adatte ad essere conservate per l'inverno nelle olle, come diceva Orazio (27). Circa la loro presenza e distribuzione in Campania, infine, ritrovamenti archeologici nel territorio di Pompei antica, hanno confermato la tesi di Plinio (172);

- *Orconia od Olconia*

Secondo Plinio l'uva Orconia era molto produttiva e diffusa nelle pingue terre campane, in particolare nei Campi Labori a nord di Cuma, in direzione del Volturno (9), nonché nell'agro pompeiano, allevata dalla famiglia degli Horconi. La sua principale utilizzazione, dice l'autore, era in vasi adatti al consumo nella stagione invernale.

Columella l'appellava Olconia, nome derivante dalla omonima gens romana (12);

- *Numisiana o Numesiana*

Secondo Plinio si trattava di un diverso modo di denominare la varietà campana "Vennuncola" e derivava dal patronimico "Numisius" o forse originaria della Numidia (9).

Columella afferma che era considerata a duplice attitudine. Riferisce, inoltre, che era molto diffusa a Terracina, dove era tradizione porle a serbare in *olle o marmitte*, spiegandone anche il metodo di preparazione (12). Sant'Isidoro di Siviglia osserva che si conservava per tutto l'inverno (7);

- *Uve Forensi*

sono citate esclusivamente da Plinio come uve precoci, di bell'aspetto e particolarmente resistenti alla manipolazione; "andavano a ruba", dice, quando esposte nelle piazze dei pubblici mercati (9);

- *Duracine*

il loro nome, secondo i georgici, deriverebbe dalla proprietà di avere più di tutte una elevata consistenza delle bacche. Per Catone rientravano nella categoria delle "uve da appendere", serbate oltre la maturazione fisiologica, anche per diversi mesi. Portavano foglie grandi come l'edera, con acini grossi e turgidi e insieme alle "Aminee Scantiane", dice l'autore "... *per appassire bene avevano bisogno di molto calore come le fornaci del fabbro ferraio ...*" (14). Virgilio le chiama "uve di lunga conservazione", giacché dotate naturalmente di tale proprietà (13). Per Alfeno Vario, giureconsulto del periodo augusteo,

queste uve dal colore roseo al purpureo, provenivano dal Marocco ed entravano a far parte delle seconde mense col nome di “epholias” (179). Columella le descrive dal colore chiaro e scuro, allevate a pergola e conservate semplicemente lasciandole sul tralcio (12). Plinio le chiamava in tal modo perché presentavano polpa gradevole e consistente. Erano eccellenti per la mensa e cita, in particolare, la varietà “Ambrosia o Ambrosiaca” che non aveva bisogno di sostegno (9). Per Marziale è l’uva non adatta ai calici ed aggiungeva “...è *un vero nettare...*” (Ep. XXII, liber 13). A detta di Svetonio, Ottaviano Augusto dai costumi sobri, soleva assaggiarle, durante la giornata, accompagnandole con del pane (30). Carlo Stefano asserisce che la Cappadocia era la loro regione d’origine (27). Per il Della Porta potrebbe essere ricondotta all’uva “Duraca di Napoli”. Egli aggiunge che le “Duracine del Vesuvio”, messe a conservare nelle olle, assumevano dal volgo il nome di “Tostole”, maggiorine e minorine, a seconda delle dimensioni (43). Il Gasparri, infine, dà conferma della tesi dell’autore precedente e le ricorda diffuse ai suoi tempi sul Vesuvio (88).

- *Uve Ollari o Vasarie*

Si trattava di uve “da serbo”, in quanto raccolte a maturazione molto ritardata e messe in vasi speciali di terracotta detti “olle”. Trattate con accorgimenti particolari (vinaccia, mosto, vinello oppure sapa), potevano conservarsi tal quali per poi essere vendute a un prezzo

maggiorato durante l'inverno (9). Catone cita tra le varietà più utilizzate "la piccola e grande Aminea" e le Apiane (14). Orazio (liber II, Satira IV), Varrone (23), Stazio (137) e Macrobio (105) affermano che sono tra le uve più adatte oltre alle Aminee di Catone e le Duracine. Il Desfontaines riporta che come uve ollari risultavano adatte le Bumasti secondo Aureliano, nonché le Venucule a detta di Celso (19). Ruellio, infine, le indica come "uve da conservare" (35).

- *Uva Dattilide*

Allevata a pergola, era così conosciuta, a detta di Plinio, per la straordinaria forma assunta dai chicchi, allungati come "dita della mano" (9). A Napoli era nota come "uva Digitella", secondo il Della Porta (43);

- *Uva Leptoraga*

E' citata da Plinio come precocissima e caratterizzata dalla presenza sul medesimo grappolo di bacche grandi e piccole (9). Il Desfontaines parla della presenza di bacche tanto piccole e dolci da definirle "granelli d'uva" (19). Il Della Porta chiama detta varietà "Giugnese" e nel napoletano maturava entro giugno (43);

- *Uva Ceraunia*

Columella la riporta come uva dai chicchi purpurei (12); rosso fuoco, invece, per S. Isidoro di Siviglia (7). Il Della Porta la chiama Corneola, per la forma delle bacche, ritenendola, inoltre, molto produttiva (43). Il Gasparrini la cita come Corniola presente sul Vesuvio. Per l'autore, portava bacche di colore chiaro e scuro, terminanti a punta, dai grappoli radi e allungati ed era molto stimata come varietà da serbo (83) e (88);

- *Uva Unciaria od Onciale*

E' citata da Columella come "unciaria" (12) e da Plinio come "onciale" (9). Era allevata a pergola. Plinio non lo dice ma fa intendere che fosse tra le uve a bacche più grandi dell'epoca. L'acino, difatti, sembra avesse il peso di 1 oncia (~ 27 g), la dodicesima parte della libbra 327,45 grammi. Secondo Carlo Stefano l'origine del nome sarebbe da attribuire al fatto che le viti in coltivazione erano disposte <nell'intervallo di un'oncia> (27). A Napoli assumeva il nome di "uva pruno", dai chicchi chiari e scuri, secondo il Della Porta (43). Il Gasparrini la chiama "uva Pruna", dalla bacca scura, delicata, dolce e succosa e racconta che sul Vesuvio fossero così grosse nelle dimensioni da non passare inosservate (87).

- *Tripedanea*

Plinio (9) e Columella (12) la descrivono come pianta alta tre piedi (circa 90 cm). Il Della Porta ne dà conferma ed aggiunge inoltre che: “... ogni grappolo sembra, raggiungesse il peso di 30 libbre...” (43);

- *Stefanite o Uva Coronale*

Plinio la chiama “Stefanite” e afferma che le sue foglie si intrecciavano e cingevano come corone i grappoli (9). Columella la appella per il medesimo motivo “uva coronale” (12). Era molto comune nel napoletano, secondo il Della Porta (43);

- *Uva Trifera, Tre volte l'anno o Vite d'Ischia*

Teofrasto nel testo “Sulle Cause della Vegetazione”, nel trattare la tematica della fruttificazione di alcune specie arboree, si sofferma su una particolare vite che definisce “insana”, giacchè in modo inconsueto presenta sulla stessa pianta tralci con fiori, grappoli in fase di ingrossamento e grappoli maturi (11). Plinio, dal canto suo, chiama “trifera” una vite dal comportamento singolare analogo a quella di Teofrasto senza, tuttavia, svelarne il luogo di ubicazione ed il nome (20). Il Della Porta sostiene di aver trovato nel napoletano detta varietà e dice che è nota presso il volgo “uva tre volte l'anno” (43). L'Abate Cupani riporta che detta vite, dalle bacche grandi e scure, fosse presente, alla sua epoca, nella

collezione dell'orto di Palermo (115). Nel 1800 De Candolle (180) e Thiébaud De Berneaud (181) la identificano come "vite d'Ischia", perchè ritenuta indigena dell'isola e una volta introdotta nel loro Paese nota come "Mourillon nero precoce". La citano, inoltre, Il Pasquale (182) e il Gasparrini. Quest'ultimo la denota come "uva primaticcia e tardiva insieme" (88). Presentava colore nero, era di mediocre qualità e forniva tre diverse produzioni annue, andando a fiore nei mesi di maggio, giugno e luglio e con frutti maturi rispettivamente in ottobre, novembre e dicembre (83).

BIBLIOGRAFIA

1. Carlo Malatesta, Giovanni Fabrini, Filippo Venuti, 1597 – L'opere di Virgilio mantoano, cioè La Bucolica, La Georgica, E L'Eneide – appresso Gio. Battista, e Gio. Bernardo Sessa, Fratelli – Venetia: 196, 221
2. M. Tullii Ciceronis, 1853 – Opera omnia, volumen quartum, Orazioni di M. Tullio Cicerone Sulla legge agraria - exudit Joseph Antonelli- Venetiis: 10-86
3. Dionysii Halicarnassei, 1555 – Antiquitatum, Sive Originum Romanarum liber X – Sigismundo Gelenio interprete, apud Seb. Gryphium Lugduni: 59-97
4. Strabone, 1988 – Geographia, l'Italia - libro V di Anna Maria Biraschi - Classici BUR – Rizzoli: 164-185
5. L. Annaei Flori, 1744 - Epitome Rerum Romanarum - cum integris Salmasii, Freinschemii, Graevii - addidit C. A. Dukerus - apud Samueleur Luchtmans - Lugduni Batavorum: 130-137
6. G. Solino, 1559 – Delle cose maravigliose del mondo - Giovan Vincenzo Belprato. Appresso Gabriel Giolito Dè Ferrari – Vinegia: 47-50
7. S. Isidori de Sevilia, 1599 - Operum Divi Isidori- Pars Prior - Etymologiarum liber XX, ex Typographia Regia – Madriti: 319-399
8. Friedrich Ludwig Abresch, 1832 - Animadversionum ad Aeschylum libri tres, vol. II - Bibliopolio Gebaverio-Halis Saxonum: XX et 117
9. Gaio Plinio Secondo - Storia Naturale- liber XIV, tomo III. Edizione diretta da Gian Biagio Conte - Giulio Einaudi Editore: 141-271
10. Io. Baptistae Confalonieri, 1535 - De Vini Natura, Eiusque Alendi ac Medendi Facultate, Modis Omnibus Absolutissima Disquisitio - apud Ioan. Bebelium - Basiliae: 11-24
11. Theodoro Gaza, 1552 – Teophrasti De Historia Plantarum - apud Gulielmum Gazeium - Lugduni: 37-362

12. Columella, 1982 - De re Rustica - trad. "L'Arte dell'Agricoltura", a cura di Rosa Calzecchi Onesti, Giulio Einaudi Editore: 19-983
13. Willichium Iodocum, 1539 - Georgicorum libri quatuor, Commentarijs - ex Officina Barptholomei Westhemeri – Basileae: 237-292
14. Opere di M. Porcio Catone, 1846 - traduzione di Giuseppe Compagnoni, Tipografia Giuseppe Antonelli Ed.- Venezia: 7-114
15. Histoire Naturelle de Pline par M. E' Littré, 1848 - tome premier, J.J. Dubochet le Chevalier et Comp. Editeurs - Paris: VI
16. D. Detlefsen recensuit, 1866 – C. Plinii Secundi Naturalis Historia, vol. I libri I- VI - apud Weidmannos- Berolini: 136-145
17. Vetus Orbis Descriptio Graeci Scriptoris sub Constantio et Constante Impp. Conspritam, notis Iacopi Ghotofredi Ic., 1628 - ex Typographia Petri Chouet - Geneve: 39
18. M. Valerii Martialis, 1602 – Epigrammaton libri omnes- Matthaeo Radero – ex typographo Adami Sartorii – Ingolstadii: 92-816
19. L. Desfontaines, 1829 – Caii Plinii Secundi Historiae Naturalis, Libri XXXVII, volumen quintum – colligebat Nicolaus Eligius Lemaire – Parisiis: 279-324
20. C. Plinio Secondo M. Lodovico Dominichi, 1844 – Della Storia Naturale di C. Plinio Secondo libri XXXVII - dalla Tipografia di Giuseppe Antonelli Ed.-Venetia: 1270-1490
21. P. Virgillii Maronis Opera, cum Integris et Emendationibus Commentariis Servii, Philargyrii, Pierii, 1746 – Lectionis Petrus Burmannus tomus I- Sumptibus Jacobi Wetstenii- Amstelaedami: 292-492
22. Carlo Rollin, 1827 – Storia Antica e Romana vol. XVIII, A Spese del Nuovo Gabinetto Letterario, strada Quercia, 17- Napoli: 324-330
23. Varrone, 1846 - De re Rustica - liber III, IV e V Dell'Agricoltura, a cura di G. Pagani, tipografia G. Silvestri - Milano: 472-778
24. Stephani Aquaei, 1530 – In omnes C. Plinii Secundi Naturalis Historiae Commentaria – apud Poncetum Le Preux, sub insigni Lupi, via ad divum Iacobum –

Parrisiis: 185-199

25. Hermolai Barbari, Pintiani, Gelenii, Dalechampii, Scaligeri, Salmasii, Gronovii, Is. Vossii, & Variorum, 1668 – C. Plinii Secundi Naturalis Historiae Tomus secundus – apud Hackios – Lug. Batav. – Roterodami: libri 14-23, 122-822
26. Caroli Stephani, 1554 - Praedium Rusticum – apud Carolum Stephanum typographu Regium – Lutetiae: 374-413
27. Carlo Stefano, 1545 – Vineto – appresso Vincenzo Vaugris, al segno d'Erasmus in Venezia: 17-372
28. D. Detlefsen recensuit, 1868 - C. Plinii Secundi Naturalis Historia, vol. 3, libri XVI-XXII – apud Weidmannos Berolini: liber XXIII, 9-11
29. Filostrato Lemnio, 1549 - Della vita di Apollonio Tiano – a cura di Francesco Baldelli appresso Lorenzo Torrentino – Fiorenza: 492
30. Svetonio Tranquillo, 1833 – Le vite dei Dodici Cesari – tradotte da Fra Paolo Del Rosso- Cugini Pomba e Comp. Editori - Torino, 1833: 116, 384
31. Francisci Scacchi, 1622 – De Salubri Potu Dissertatio, apud Alexandrù Zannettum – Romae: 155
32. I. Kohen, 1824 – Le Storie di Polibio da Megalopoli – Tipografia dei fratelli Sonzogno, Milano: 241-242
33. Isaacum Casaubonum et Iohannes Schweighaeuser, 1801 – Animadversiones in Athenaei Deipnosophistas - tomus primus ex Typographia societatis Bipontinae – Argentorati: 196, 201
34. Natale De Comitibus, 1556 - Dipnosophistarum sive Coenae Sapientum libri XV - apud Sebastianum Barptolomaei Honorati - Lugduni: 35 - 42
35. Jo. Ruellio, 1536 - De Natura Stirpium - libri tres - ex Officina Simonis Colinaei-Parisiis, 1536: 292-354
36. Stephani Nigri - Opus De Nimio Vitae Luxu, excudebat Henricus Petrus-Basileae : 157-287
37. ab Iacopo Gronovio, 1699 - Thesaurus Graecarum Antiquitatum – volumen octavum

- ab Stefano Nigro – Congestum – Musonii Philosophi opus De Luxu Graecorum - apud Petrum Vander - Lugduni Batavorum: 2488-2490
38. M. LeFebure, 1789 - Banquet des Savans, par Athénée, Tome premier, chez Lamy, Libraire quai des Augustins, n. 26 - Paris: 98, 114
 39. N. E. Lemaire Curante, 1823 - Caius Silius Italicus - Punicorum, libri septedecim, volumen prius – colligebat Nicolaus Eligius Lemaire – Parisiis: 404-544
 40. Ambrogio Levati, 1820 - Viaggi di Francesco Petrarca, in Francia, in Germania ed in Italia - volume II - dalla Società Tipografica de' Classici Italiani - Milano: 155-156
 41. Caroli Sigonii, 1560 – De Antiquo Iure Italiae libri tres – apud Iordanum Ziletum-Venetiis: 28
 42. Blondi Flavii Forliviensis, 1510 - De Roma Instaurata libri tres - de Italia Illustrata: 140-151
 43. Io. Baptistae Portae, 1592 - Neapolitani, Villae libri XII - apud Andreae Wecheli eredes, Claudium Marnium, et Ioannem Aubrium - Francofurti: 497- 503
 44. Andreae Baccii, 1602 - De Naturali vinorum Historia De Vinis Italiae et de Conviviis Antiquorum – libri septem – ex Officina Nicholai Mutis – Roma: 8-308
 45. Philippi Cluveri, 1624 – Italiae Antiquae, item Siciliae, Sardiniae et Corsicae tomo secundus- ex Officina Elzeviriana-Lugdunu Batavorum: 1074-1094
 46. Abate Mattia Zona, 1820 - Calvi Antica, e Moderna o sia Memorie Istoriche dell'Antichissima Città di Calvi antiche, e moderne - presso Raffaele Miranda, vico Canalone a S. Nicandro n. 25 - Napoli: 175
 47. Alfonso Lupeio Cureleano, 1600 - De vini Commoditatibus: libellus
 48. Ottavio Rinaldo, 1753 - Memorie Istoriche della fedelissima città di Capua, liber II - appresso Giovanni di Simone - Napoli: 170
 49. Francesco Maria Pratilli, 1745 - Della Via Appia Riconosciuta e Descritta da Roma a Brindisi - per Giovanni Di Simone - Napoli: 240-246
 50. CL. Lamarre, 1863 – De Vitibus atque Vinis Apud Romanos – apud Augustum Durand, Bibliopolam via Dicta Rue Des Grés, 7 – Parisiis: 87

51. Carolus Fridericus Weber, 1855 - De Agro et Vino Falerno - sumtibus N.G. Elwerti Bibliopolae Academici - Marburgi, 1855: 4-65
52. Hermolai Barbari, Pintiani, Gelenii, Dalechampii, Scaligeri, Salmasii, Gronovii, Is. Vossii, & Variorum, 1669 – C. Plinii Secundi Naturalis Historiae Tomus III – apud Hackios – Lug. Batav. - Roterodami: libri 23-37, 341-813
53. Hermolai Barbari, 1530 – Dioscoridem Corollariorum – Libri quinque – apud Ioan. Soterem – Coloniae: 68
54. Iacobi Praefecti, 1559 – De Diversorum Vini Generum Natura – ex officina Iordani Zilleti – Venetiis: 10-31
55. Plutarchi, 1777 – Operum Moralium et Philosophicorum – Volumen octavum – cum notis Gul. Xylandri, H. Stephani et Io. Iach. Reiskii, impensis Gotth. Thaeoph. Georgi – Lipsiae: 566-803
56. CL. Galeni, 1546 – De Bono et Malo Succo – Liber unus – addit Sebastiano Scrofa, apud Christianum Wechelum sub Pegaso, in vico Bellovacensi – Parisiis: 123-127
57. Natale De Comitibus, 1572 – Athenaei Dipnosophistarum Sive Coenae Sapientum Libri XV – apud Franciscum Zilettum – Venetiis: 11
58. Iordani Episcopi Ravennatis, 1579 – Aurelii Cassiodori Variarum libri XII – apud Sebastianum Nivellium, sub Ciconis, via Iacobaea - Parisiis: 126-264
59. Petrus Augustus Lemaire, 1832 – M. Annaei Lucani Pharsalia, volume posterius – colligebat Nicolaus Eligius Lemaire – Parisiis: 454
60. Celestino Massucco, 1806 - Opere di Orazio Flacco - Stamperia Gio. Gioiosi-Piazza delle Vigne, 422 - Genova: libri I-II; 34-209
61. M. T. Ciceronis, 1843 – Brutus Sive De Claris Oratoribus – recensuit L. Quicherat apud L. Hachette Bibliopolam via dicta Pierre – Sarrazin, 12 – Paris: 82-83
62. Stephano Doletto Ciallo, 1536 - Commentariorum Linguae Latinae tomus primus - apud Seb. Gryphium-Lugduni:1648
63. Ludovici Nonni, 1646 - Diaeteticon sive De re Cibaria libri IV - ex Officina Petri Belleri - Antuerpiae: 454, 468

64. Francisci Antonii Casertae, 1623 – Tractatio de Natura, et Usu Vinorum – ex Typographia Secundini Roncalioli – Neapoli: 26-83
65. Petri Burmanni, 1781 - Petronii Arbitri Satyricon, cum Supplementis Nodotianis et Fragmentis Petronianis - sumtibus Caspari Fritsh-Lipsiae: 83-86
66. Gerardi Joannis Vossii, 1699 – C. Velleius Paterculi Historiae Romanae-ex Officina Francisci Hackii-Lugd. Batavorum:78
67. Hieronymi Mercurialis Forliviensis, 1602 – Commentarii Eruditissimi, in Hippocratis Coi lib. De Vict. Rat. in Morb. Acut. – apud Typis Ioannis Saurii, impensis Ioannis Theobaldi Schonvvetteri- Francofurti: 459, 460
68. Macrobiani Aurelii Theodosii, 1526 – Saturnaliorum, Libri septem – Eucharius Cervicor.: 133-135
69. Christoph. Albertus Steininger, 1722 – Vindemia Juris, Sive Dissertatio Juridica, De Vino – Halae Magd. Litt. Joan. Christiani Hendelii, Acad. Typ. Jenae: 29-46
70. Gaspare Paragallo, 1705 – Istoria Naturale del Monte Vesuvio – Nella Stamparia di Giacomo Raillardi – Napoli: 37-64
71. Antonii Fumanelli, 1557 - De Vini Temperatura, et Facultatibus, Commentarium, per Andream Gesnerum-Anno Domini: 108, 114
72. Petrus Ciacconius, 1589 - De Triclinio sive De Modo Convivandi - apud Henricum Wetstenium-Amstelaedami: 66
73. Bartholomei Marantae, Joachim Camerarius, 1576 – Libri duo de Theriaca et Mithridatio – Norimb.: 118-121
74. Ab Elia Bonvinio, 1610 – De Theriaca Liber, Typis Georgii Bauman. – Vratislaviae: 136-137
75. Petri Andreae Canonherii, 1627 - De admirandis Vini Virtutibus libri tres - apud Hieronymum Verdussium Typographo-Antuerpiae: 130-419
76. Antonio Zanon, 1829 – Edizione Completa Degli Scritti di Agricoltura Arti e Commercio - vol. III - pei Fratelli Mattiuzzi, nella Tipografia Pecile - Udine: 99
77. Servio Canonica Hegelivershensi, 1628 - Hygieia, Id Est Bonae Valetudinis

Conservandae -Typis Petri à Brachel - Coloniae Agrippinae: 145-146

78. Le D'Arthaud De Bordeaux, 1858 - De la Vigne et des ses Produits - imp. G. Gounouilhou, place Puy, 1-Bordeaux: 293, 354
79. Prospero Rendella, 1629 -Tractatus de Vinea, Vindemia, et Vino - superiorum licentia, et privilegio, apud Iuntas-Venetiis: 20-47
80. Iulio Caesare Bulengero, 1627 - De Conviviis, libri quatuor - Sumptibus Ludovici Prost, haeredis Roville-Lugduni: 253, 260
81. Ioan. Manelphi Eretani, 1650 – Mensa Romana Sive Urbana Victus Ratio – Typis et Expensis Philippi de Rubeis, Romae: 47
82. Francisci Bonamici, 1603 - De Alimento libri V - apud Bartholomeum Sermartellium Iuniorem - Florentiae: 14-287
83. Guglielmo Gasparrini, 1845 - Breve Raggiungio dell'Agricoltura e Patorizia del Regno di Napoli Di Qua' del Faro - tipografia Filiatre – Seberio - Napoli: 3-53
84. Benedetto di Falco, 1679 - Antichità di Napoli, e del suo Amenissimo Distretto - per Carlo Porsile - Napoli: 6-430
85. Raphaelis Volaterrani, 1603 - Commentariorum Urbanorum, tomo primus, liber VI - apud Claudium Marnium et heredes Aubrii: 211, 216
86. Caroli Stephani , 1550 - De Nutrimentis, ad Baillyum, libri tres - ex Officina Rob. Steph. Typographi Regii-Parsiis: 19-21
87. M. Alessandro Petronio, 1592 – Del Viver Delli Romani et Di Conservar La Sanità, libri cinque - tradotti da M. Basilio Paravicino, Da Como, appresso Domenico Basa – Roma: 71-86
88. Guglielmo Gasparrini, 1844 - Osservazioni Su Le Viti e le Vigne Del distretto di Napoli - tratto Dagli Annali Civili, Fascicolo LXIX - maggio e giugno: 2-9
89. Philippo Jacobo Sachs, 1661 - Ampelografia Sive Vitis Viniferae Ejusque Partium Consideratio Physico- Philologico-Historico-Medico-Chimica, in pensis Viti Jacobi Trescheri, Bibliop., Typis Christiani Michaelis - Lipsia: 49-438
90. Claudio Deodato, 1628 - Panthei Hgjiastici Hippocratico - Hermetici De Hominis Vita,

ad Centrum et Viginti Annos Salubriter Producenda, apud Wilhelmus Darbellay: 146-147

91. Conrado Bartholdo Behrens, 1710 – Selecta Diaetetica Seu Directa ac Conveniente ad Sanitatem Vivendi Ratione Tractatus – apud Ludolphum Schreder, Bibliopolam Hillesheimensem: 352-354
92. C. S. Schurtzfleischii, 1698 - Jus Georgicum, sive Tractatus de Praediis, apud Haered. Friderici Lanckisii, Typis Immanuelis Titii-Lipsiae et Francofurti: 515
93. Luigi Lanzi, 1808 – Di Esiodo Ascreo I Lavori e le Giornate - stamperia Carli e C.-Borgo SS. Apostoli, Firenze: 231-232
94. Achillis Tatii, 1776 – Erotikon sive De Clitophontis et Leucippes Amoribus libri VIII-CI. Salmasii, I.B. Carpzovii, T. B. Bergeri- Sumtibus Io. Friderici Iunii- Lipsiae: 105
95. Ge. Christiani Gebaveri, 1776 - Exercitationes Academicae-Varii Argumenti-vol. I, De Orthographia Pandectarum - sumtibus Io. M. Hagii - Erfordiae: 721-722
96. Cassiano Basso, 1781 – Geoponicorum sive De Re Rustica libri XX tomus II– Antea Constantino Porphyrogenneto - curas Petri Needhami, sumtu Caspari Fritsch – Lipsiae: 266-546
97. Thomae Gatakeri, 1698 - Opera Critica: De Rebus Suis libri XII, Commentario perpetuo explicati - apud F. Halmam, G. Vande Water, A. Schouten Bibliopolas; Trajecti ad Rhenum: 446-447
98. Carolus Ruaeus, 1682 - P. Virgilii Maronis Georgicorum Opera – Apud Simonem Benard, Via Jacobaea- Parisiis: 136, 147
99. Vincenzo Huber, 1824 - Saggio di Enologia Pratica o sia Nuovo Metodo di Fare il Vino e Suoi Vantaggi- Tipografia Dè Fratelli Sonzogno-Milano: XLI, XXXVI Alife
100. Io. Ruellio interprete, 1529 - Pharmacorum simplicium, reique Medicae, libri VIII - apud Io. Schottum: 288-293
101. Ioanne Guinterio Andermaco, 1530 - Pergameni De Euchymia et Cacochymia, seu De Bonis Malisque Succis Generandis-apud Simonem Colinaeum - Parisiis: 25
102. Cl. Galeni Pergameni, 1536 – Opera Omnium, De Antidotis liber primus – Ioanne

- Guinterio Andernaco interprete – apud And. Cratandrum – Basiliae: 381-382
- 103.R. P. Laelii Bisciola, 1618 – Horarum Subsecivarum tomus II, liber VI-sumptibus Antonij Hierati, Bibliopolae - Coloniae Agrippina: 473-474
- 104.Gaetano D'Ancora, 1796 - Della Economia Domestica degli Antichi nel Costruire le Città - presso Onofrio Zambraia - Napoli: 73
- 105.Aur. Theodosii Macrobi, 1597 - Saturnaliorum, libri septem - recensuit Ioan. Isacius Pontanus, Ex Officina Plantiniana - Lugduni Batavorum: 302
- 106.Palladii Rutilii Tauri Aemiliani, 1549 – De Re Rustica libri XIV – apud Seb. Gryphium-Lugduni: 52-154
- 107.Petri Burmanni, 1594 - De Vectigalibus Populi Romani Dissertatio - apud Gulielmum Vande Water, bibliopolam -Trajecti ad Rhenum: 57-59
- 108.Augustino Gadaldino, 1625 – Spurii Galeni Ascripti libri, qui Variam Artis Medicinae apud Iuntas - Venetiis: 79-80
- 109.Julii Polluci, 1706 – Onomasticum - libro VI, cap.II-cum comentariis Jungermanni Khunii Seberi et aliis - ex Officina Wetsteniana- Amstelredami: 574
- 110.Alexandri Petronii, 1581 – De Victu Romanorum et de Sanitate Tuenda, libri quinque – Romae: 70
- 111.Quinti Sereni Samonici, 1786 - De Medicina Praecepta Saluberrima – Ioannes Christianus Gottlieb Ackermann - in Bibliopolio I. G. Mulleriano-Lipsiae: 97-98
- 112.Adrianus Justus Enschedè, 1852 – Dissertatio Juridica Inauguralis, de Proculo Jurisconsulto, quam, Annuente Summo Numine – apud Jacum Hazenberg Corni Fil., Lugduni-Batavorum: 175-178
- 113.Jacobi Cujacii, 1839 – Opera ad Parisiensem Fabricianam Editionem, tomus septimus – ex officina Frat. Giachetti – Prati: 2322-2328
- 114.G. Ferraro, 1879 - I Vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio - Casale Monferrato: 17-18
- 115.M. Io. Leonardus Buchta, 1703 - Ex Argumento Antiquitatis Deipnosophisticae - prelo Christiani Schroedteri, Acad. Typ. Vitembergae - par. IX

116. Pater F. Cupani - Hortus Catholicus, 1696 - apud Franciscum Benzi - Neapoli: 231-233
117. Luigi Granata, 1841 – Discorso su la Geologia, le Produzioni e la Economia rustica del monte Ermio - Atti Accademia Pontaniana, volume III - tipografia Tramater - Napoli: 80-95
118. Vincentii Alsarii Crucii, 1632 - Vesuvius Ardens sive Excercitatio Medico-Physica - ex Typographia Guilelmi Facciotti- Napoli: 30
119. Giulio Cesare Recupito, 1632 - De Vesuviano Incendio Nuntius - ex Regia Typographia Egidij Longhi - Neapoli: 60, 71
120. Andreae Baccii Elpidiani, 1588 - De Thermis - apud Felicem Valgriseum - Venetiis: 196, 425
121. Leandro Alberti, 1596 - Descrizione di tutta l'Italia - appresso Paolo Ugolino - Venetia: 11-287
122. Michelangelo Ziccardi, 1838 - Descrizione delle Acque Termo-minerali e delle Stufe dell'Isola di Ischia- presso G. Glass, Largo San Ferdinando 54 - Napoli: 2-153
123. Francesco De Siano - Brevi, e Succinte Notizie di Storia Naturale, e Civile dell'Isola d'Ischia: 64-70
124. Giovan Battista Doni, 1667 - De Restituenda Salubritade Agri Romani - ex Typographia sub signo Stellae - Florentia: 83
125. Joanne Gussone, 1854 - Enumeratio Plantarum vascularium in Insula Inarime Sponte Provenientium vel Oeconomico Usu - ex Vanni Typographeo - Neapoli: 63-64
126. F. Mackeldey, 1851 - Manuale di Diritto Romano - Firenze: da 446 a 449
127. R. G. Pothier, 1834 - Le Pandette di Giustiniano, vol. IV - coi Tipi di Antonio Bazzarini e C.- Venezia: 6, 398
128. Johannis Nicolai, 1679 - Commentatio de Ritu Antiquo et Hodierno Bacchanaliorum - Typis et sumtibus Henrici Davidis Mulleri-Helmestadii, cap. VII, parag. III
129. Jo. Gottlob Schneider (ex recensione), 1846 - L. Junii Moderati Columellae – Opera

- excudit Joseph Antonelli – Venetiis: 764, 966, 1502
130. Ludovico De La Cerda Toletano, 1619 - P. Virgilio Maronis Bucolica et Georgica-
sumptibus Horatij Cardon-Lugduni: 271-275
131. Ioannis Baptistae Masculi Neapolitani, 1633 - De Incendio Vesuvii excitato XVII” libri
X - ex Officina Secundini Roncalioli - Neapoli: 200- 201
132. Giuseppe Acerbi, 1823 - Tentativo di una Classificazione Geoponica delle Viti per
servire di base alla descrizione di tutte le varietà tanto italiane che straniere -
Estratto dalla Biblioteca Italiana di Letteratura, Scienze ed Arti - tomo XXX,
Direzione del Giornale - Milano, Anno VIII, aprile, maggio e giugno: 358-361
133. Scipione Bella Bona, 1656 - Ragguagli della Città di Avellino - per Lorenzo Valerii,
con Licenza dei Superiori-Trani. Stampa anastatica della Libreria Editrice Forni -
Bologna, 1967: 42
134. A. Jullien, 1816 - Topographie de tous les Vignobles Connus, Suivie d'une
Classification Gènèrale des Vins - chez Madame Huzard et L. Colas-imprimeur
Libraire - Paris: 386, 389
135. Gio. Battista Gagliardo, 1818 - Dell'Agricoltura Ercolanese - estratta da Atti del Real
Istituto di Incoraggiamento alle Scienze Naturali di Napoli, tomo II- Tipografia
Angelo Trani - Napoli: 236-248
136. Benedetto Del Bene, 1807 – L'Agricoltura di Columella volume I - presso Giovanni
Gamberetti - Verona: 188
137. Publii Papinii Statii, 1671 – Sylvarum lib.V, Thebaidos lib.XII, Achilleidos lib. II –
accuratissime illustrati Johanne Veenhusen – ex officina Hackiana. Lugduni
Batavorum: 69-635
138. Claudii Galeni Pergameni, 1548 – De Sanitate Tuenda libri sex – interprete Thoma
Linagro Anglo- apud Guliel. Roviellium - Lugduni: 283
139. Petri Scholirii, 1682 – Sermonum Familiarum libri III Commentariis Illustrati – Opera
et Studio Alberti Le Roy- Typis Basilicis- Hermopoli:183
140. Iosephi Macrini, 1693 - De Vesuvio – Typis Hieronymi Fasuli - Neapoli: 57

141. Stefano Doletto, 1539 - Epitomen Commentariorum de Lingua Latina, tomus secundus - ex Officina Bartholomei Westhemeri - Basileae: 219- 220
142. Cosimo Trinci, 1763 - L'Agricoltore Sperimentato, ovvero Regole Generali- presso Girolamo Dorigoni-Venezia: 64-66
143. Academia Fridericiana Halensi, 1858 – Aretaei Cappadocis Therapia Commentatio – Fridericus Alexius Mann thesibus- formis expressum Gebauerio-Schwetschkianis- Halix Saxonum: 9-11
144. P. Ovidii Nasonis – Metamorphoses – Gottlieb Erdmann Gierig, tomus posterior - sumtu E. B. Schwickerti – Lipsiae, 1807: 409
145. Petri Andreae Matthioli, 1559 - Commentarii secundo aucti, in libros sex Pedacii Dioscoridis De Materia Medica - Officina Valgrisiana - Venetiis: 640-641
146. Bussemker – Ch. Daremberg, 1851 – Oeuvres D'Oribase tome premiere livre V- Imprimé par Autorisation du Gouvernement – Paris: 351-352
147. Ioanne Baptista Rasario, 1555 - Collectorum Medicinalium, libri XVII- apud Bernardinum Turrisanum-Via Iacobeae sub Officina Aldina - Parisiis: 60-61
148. Angeli Politiani, 1518 - Sylva, Cui Titulus Est Rusticus Cum Docta Elegantissima Quonque - interprete Nicolai Beraldi, apud Ioannem Frobenium - Basileae: 20
149. P. Ovidii Nasonis – Metamorphoses – Gottlieb Erdmann Gierig, tomus prior – sumtu E. B. Schwickerti – Lipsiae, 1821: 507
150. Marino Barendson traduttore, 1993 - Alexander Henderson – Storia dei vini antichi – Edizioni La Conchiglia – Capri: 33
151. Joan. Henrici Meibomii, 1671 – De Cervisiis Commentarius – typis e sumtibus Johannis Heitmulleri – Helmestadii: caput decimum, par. 34- 46
152. Augustino Gadaldino, 1586 - Galeni Librorum Secundas Classis Materiam Sanitatis – De Alimentorum Facultatibus, libri tres – apud Juntas – Venetijs: 18, 46
153. Piero Dè Crescenzi, 1724 - Del Trattato Dell'Agricoltura vol. I, tradotto da Bastiano Dè Rossi-presso Felice Mosca - Napoli: 139-170
154. Ignazio Sorrentino, 1734 - Istoria Naturale del Monte Vesuvio, libro I – per Giuseppe

Severini, con Licenza dei Superiori - Napoli: 50-54

155. Francesco Redi, 1685 - Bacco in Toscana Ditirambo di Francesco Redi con le Annotazioni - per Piero Matini-Firenze: 18
156. Joann. Mich. Schosulan, 1767 – Dissertatio Inauguralis Medica de Vinis – Typ. Joann. Thom. Nobil. De Trattnern – Viennae: 23-50
157. William Douglas Hamilton, 1781 - Oeuvres Complettées de M. Le Chevalier Hamilton, Commentées par M. L'Abbè Giraud-Soulavie, chez Moutard, Imprimeur-Libraire De La Reine e de Madame D'Artois, rue des athurins - Paris: 332-333
158. Emanuel Kant, 1809 - Geografia fisica, vol. IV - tipografia Silvestri- Milano: 235
159. Arnoldii Vinnii, 1665 – J.C. Institutionum Imperialium Commentarium – apud Danielelem Elzevirium - Amstelodami: 143-147
160. D. Domenico De Sanctis, 1784 - Dissertazioni I. Sopra la Villa d'Orazio Flacco, II. Il Mausoleo- per Antonio Roveri - con Licenza dei Superiori-Ravenna: 32-33
161. Camilli Peregrini, Alexandri Filii, 1722 - Thesaurus Antiquatum et Historiarum Italiae, Dissertationes de Veteri Significatu Vocis Portae et de Origine Antiquae Familiae di Colimonta - cura Joannis Georgii Graevii, sumptibus Petri Vander Aa, Bibliopolae, Academia atque Civitatis Typographi-Lugduni Batavorum: 189-378
162. C. Cellarius, 1703 - Notitia Orbis Antiqui sive Geographia Plenior liber II-impensis Joannis Oweni, Typographi - Cantabrigiae: 546
163. Nicola Corcia, 1845 - Storia delle Due Sicilie, tomo II-Tipografia Virgilio- Napoli: 16-47
164. Gabrielis Brotier, 1826 - Notis Variorum Naturalis Historia libri XXXVII -Volumen decimum, Curante et Imprimente A. J. Valpy, A.M.- Londini: 5312
165. Huberto Goltzio Herbipolita, 1517 - Sicilia et Magna Graecia sive Historiae Urbium et Populorum Graciae ex Antiquis Nomismaticis liber primus, apud Iacobum Biaeuum – Antuerpiae: 208
166. Scipione Breislak, 1787 - Topografia Fisica della Campania - stamperia di Antonio Brazzini - Firenze: 282-283

167. Alexii Aurel. Pelliccia, 1838 - De Christianae Ecclesiae Primae, Mediae et Novissimae Aetatis Politia - cura Joann. Wilh. Josephi Braunii-tomi III pars I et II - litteris et impensis Ioannis Petri Bachemii et Vindobonae apud I. B. Wallishausserum-Coloniae ad Athenum: 318, 320
168. Iulius Silligius, 1834 – C. Plinii Secundi Naturalis Historiae – sumtibus B.G. Teubneri – Lipsiae, 1834: 20, 39
169. Joannis Jonstoni, 1674 - Syntagma Universae Medicinae Practicae libri XIV - ex Officina Joannis Nisi - Jenae: 146
170. Ottaviano Targioni Tozzetti, 1791 - Riflessioni Sopra la Poca Durata dei Moderni Vini di Toscana lezione II – Atti della Real Societa'Economica di Firenze Ossia De' Georgofili, vol I - presso Ant. Gius. Pagani, e Compagni Stampatori della detta R. Societa - Firenze: 147-149
171. Orazio Comes, 1879 – Illustrazione delle piante Rappresentate nei Dipinti Pompeiani-Stabilimento Tipografico del Cavaliere Francesco Giannini, via Cisterna dell'Olio, 6 - Napoli: 70-71
172. A. Varone - Introduzione alla Lettura di Pompei: il Vesuvio e la Valle del Sarno - Newton Compton – Pompei: 60
173. Cl. Dausqueis, 1618 – C. Sillii Italici Punica, seu De Bello Punico - apud Davidem Doucer, bibliopolam Iuratum, Via Iacobeae, sub intersigno stantis et sixi Mercurij-Parisiis: 178-527
174. Gaetano Parascandolo, 1858 – Monografia del Comune di Vico Equense-stabilimento di Vincenzo Priggiobba, vico Dè Majorani, 89-Napoli: 194
175. Jo. Antonio Vulpio, 1782 - Poematan - apud Remondini-Bassanin - Venetii: 55
176. Domenico Romanelli, 1819 – Antica Topografia Istorica del Regno di Napoli – Stamperia Reale - Napoli: 487-488
177. Theodoro Meyden, 1608 - Trattato della Natura del Vino, e del Ber Caldo, e Freddo - appresso Giacomo Mascardi - Roma: 45
178. Otthone Brunsfelsio, 1540 - Epitome Medices Summan Totius Medicinae Complectes - apud Ioannem Andre - Parisii: 19-20

179. P. Alvenus, 1737 - Liber Singularis Ejusdem P. Alvenus Varus, Ab Iniuris Veterum et Recentiorum Liberatus” interprete Everardi Ottonis –apud Johannem Broedelet-Trajecti Ad Rhenum: 220-221
180. M. Aug. Pyr. De Candolle, 1832 - Physiologie Végétale ou Exposition des Forces et des Fonctions Vitales des Vegètaux tome troisième –Béchet Jeune, Libraire de la Faculté de Medecine, 4 - Paris
181. Thiébaud M. De Berneaud, 1827 - Manuel Théorique et Pratique du Vigneron Francais ou L'Art de cultiver la vigne, de faire les vins, les Eaux de vie et Vinaigres - Roret, libraire, rue Hautefeuille, au coin de celle du battoir - Paris: 17-21
182. G. A. Pasquale, 1869 - Flora Vesuviana o Catalogo Ragionato delle Piante del Vesuvio confrontate con quelle dell'Isola di Ischia e di altri Luoghi Circostanti - Estratto da Atti dell'Accademia delle scienze Fische e Matematiche, vol. IV - Stamperia del Fibreno, Pignatelli a san Giovanni Maggiore - Napoli: 24-27
183. Pasquarella C., Scaglione G., Di Fusco N., 2001 – Ampelografia Campana, germoplasma Frutticolo Autocotono Campano 1° contributo – La Grafica, Amelia L., Nocera inferiore. Sito Web: Carta Enografica dell'Italia Romana, I Vini della Campania.