

CAMPANIA, Terra di antiche tradizioni vitivinicole



Con oltre 100 vitigni, la Campania non ha rivali in nessuna delle aree viticole nel mondo in quanto a numeri di coltivazioni. Questa regione è stata tra le prime e più importanti aree di coltivazione e diffusione della vite nel mondo e a dimostrazione di ciò, i vini migliori dell'antichità come il Falerno e il Greco, venivano qui prodotti.

Geograficamente la coltivazione della vite è agevolata da un territorio che è al 50% collinare e al 30% montuoso. Anche il clima è decisamente favorevole alla crescita di questa pianta: le estati sono fresche, asciutte e ventilate, e gli inverni miti, soprattutto lungo la costa. I terreni sono generalmente fertili, ricchi di ferro, argille e sedimenti vulcanici.

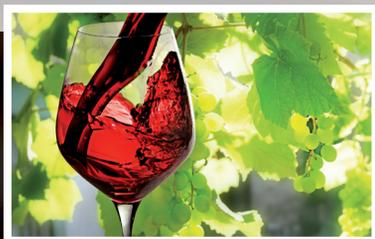
Con oltre 40 mila ettari coltivati a vigna, questa regione punta soprattutto sui vitigni autoctoni. Tra i territori con produzione vinicola troviamo l'Irpinia, l'Agro di Benevento che è l'area di maggior produzione della Campania, la provincia Casertana, l'area Vesuviana e Napoletana, la Penisola Sorrentina, la Costa di Amalfi e, più a sud, il Cilento. La produzione regionale offre 4 vini DOCG, 15 vini DOC e 10 vini IGT, con una media di 1,7 milioni di ettolitri prodotti in un anno.

I vitigni rossi più importanti in Campania sono l'Aglianico, che dà origine al Taurasi, l'Aleatico e il Piediroso di Ischia e dell'area intorno a Napoli.

Invece come uva a bacca bianca abbiamo la Biancolella, la Forastera, la Coda di Volpe, la Falanghina e il Greco nella zona del Vesuvio, delle Isole e della Penisola Sorrentina, il Fiano nell'Avellinese e l'Asprinio in provincia di Caserta.

I metodi di allevamento della vite variano a seconda della zona: nel casertano si prediligono le alberate maritate, nell'Avellinese e nelle zone di alta collina-montagna di preferisce l'alberello, la spalliera è diffusa un po' ovunque, mentre in alcuni casi si incontrano allevamenti a pergola.

L'ultima vendemmia, quella del 2015, è stata buona per la regione, con una quantità di produzione del 20% in più rispetto all'anno precedente. L'inverno infatti è stato molto piovoso, con accumuli di riserve idriche, mentre la primavera e l'estate sono state caratterizzate da clima asciutto.



• **TAURASI ROSSO:** Nasce in provincia di Avellino a partire da uve Aglianico e viene affinato in legno per almeno 37 mesi, si presenta rosso granato, tannico ma al tempo stesso equilibrato grazie agli alcoli ed alla buona morbidezza.

• **GRECO DI TUFO:** Insieme al Fiano è l'altro grande vino DOCG bianco della Campania, ed è uno dei pochi in Italia che si presta all'invecchiamento. Esprime il meglio di sé specialmente se affinato in barrique e lasciato maturare per 2-3 anni.

• **FIANO DI AVELLINO:** Prodotto a partire da uve di Fiano, si presenta come un vino giallo paglierino, sapido e fresco ma allo stesso tempo equilibrato grazie ad una morbidezza in grado di bilanciare le durezza.

