In gita a Caserta, non per la Reggia ma per l'Asprinio e il Casavecchia

La 53^ edizione del Vinitaly è stata l'occasione ideale per scoprire due vitigni autoctoni casertani, poco conosciuti dal grande pubblico appassionato di vino ma dal grande futuro.

Il Padiglione della Campania al Vinitaly 2019 (Foto © Milena Ferrari).

La città di Caserta viene spesso associata all'imponente e sfarzosa Reggia ma, in realtà, fa parte di una terra che offre molto di più, dal punto di vista storico, architettonico, culturale e anche enogastronomico. A quest'ultimo proposito, la **53^ edizione del Vinitaly**, che si è da poco conclusa, è stata l'occasione per scoprire **due vitigni poco noti** ma dai grandi pregi: l'**Asprinio di Aversa** e il **Casavecchia di Pontelatone**.

A condurci in questa "gita" enologica, due insegnanti dalla grande passione e dedizione per il loro lavoro, **Nicola Numeroso** della cantina **I Borboni** di Lusciano (Ce) e **Talita Alois** di **Vini Alois** di Pontelatone (Ce).

Cantina I Borboni e la vinificazione dell'Asprinio

La storia della famiglia Numeroso è una storia di tenacia, sacrifici e ancora tenacia. L'azienda è condotta da **Carlo e Nicola Numeroso** e dal 1986 rappresenta il vertice della piramide produttiva dell'**Asprinio**. Al Vinitaly, i due produttori hanno accolto centinaia di visitatori, curiosi di degustare il vino ottenuto da questo vitigno che ha rischiato di scomparire dal panorama vitivinicolo italiano.

La tradizione e il folclore locali vogliono che questa vite sia “sposata” con dei pioppi che raggiungono altezze di 18/20 metri. È un sistema di allevamento, quello della **vite maritata o alberata** che dir si voglia, caratteristico di questo vitigno che unita ai pioppi formava un muro di vegetazione a protezione di campi e proprietà.

La **spiccata acidità** rende l’Asprinio particolarmente **adatto alla spumantizzazione**. Due infatti i metodi Charmat attualmente prodotti dalla famiglia Numeroso: il Brut e l’Extra Brut. Queste due etichette rappresentano il 30% delle quasi 100 mila bottiglie prodotte dall’azienda e dal 2020 saranno in compagnia del **primo metodo classico elaborato da uve Asprinio di Aversa**.

I vini della cantina I Borboni di Lusciano (Foto © Milena Ferrari).

I Borboni: spumanti Brut ed Extra Brut

Lo **Spumante Brut I Borboni** (Asprinio 100%) trascorre sei mesi in autoclave per affinarsi poi almeno 120 giorni in bottiglia. L’**Extra Brut**, invece, attende un anno in autoclave per la presa di spuma e un altro anno in bottiglia per l’affinamento.

Una spuma vivace e persistente contraddistingue questi spumanti di qualità dal **colore giallo paglierino** e da **sentori agrumati**, citrini e fruttati. Il palato, stuzzicato piacevolmente dalle fini bollicine, è colto da freschezza, mineralità e sapidità che ben accompagnano la tipica cucinalocale della Campania.

L'Asprinio è elaborato anche nella versione ferma. "**Vite Maritata**" e "**Santa Patena**" sono altri due successi dei Numeroso che realizzano anche un'**etichetta passita dell'autoctono in questione**. L'appassimento sui graticci per circa 60 giorni e l'affinamento prima in botti di ciliegio e poi in acciaio conferisco ad "**Ebro**" – questo il nome della versione passita – un colore dorato acceso, tendente all'ambrato con profumi di miele, albicocca secca e scorze d'agrume. In bocca è equilibrato, fresco, per nulla stucchevole, che invita ad un ulteriore sorso.

I Borboni S.r.l.
Via E. de Nicola 7, – Lusciano (CE)
Sito web

Fattoria Alois di Pontelatone

I Vini di Fattoria Alois di Pontelatone (Foto © Milena Ferrari).

Degustata la loro etichetta di punta "**Caiatì**" ottenuta da **Pallagrello bianco in purezza**, ci siamo

concentrati su “**Trebulanum**“, vino elaborato con l’antico **vitigno Casavecchia**.

La tradizione locale vuole che questo vitigno, caratterizzato da una **cospicua presenta di antociani e tannini**, sia stato rinvenuto in un vecchio rudere di Pontelatone tra la fine dell’Ottocento e gli inizi del secolo scorso. Da questa leggenda trae origine il nome **Casavecchia** perché chi, all’epoca, voleva bere quel vino lo indicava come il «vino di quella casa vecchia».

Grazie al **progresso della mappatura genetica dei vitigni**, si è stabilito che il Casavecchia non è il clone di nessun altro vitigno. Considerata la coincidenza della sua area di produzione del Casavecchia con l’antica località di *Trebula baliniensis*, il Casavecchia odierno potrebbe essere il discendente del vino bevuto dai soldati romani, il *Trebulanum*, tanto lodato da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*.©

Degustazione del Trebulanum di Alois, il vino dei soldati romani

Di questa idea è anche la famiglia Alois che ha dato al suo vino ottenuto da Casavecchia lo stesso nome del nettare romano. Nel calice, il “**Trebulanum**” sprigiona un **rosso scuro ed impenetrabile** con una marcata unghia violacea. Al naso è intenso e ampio: humus, foglie secche, carrube e liquirizia predominano su un fondo di frutti neri.

Al palato è forte, quasi rude, da studiare e comprendere. La trama tannica, levigata dal passaggio in legno di 18 mesi, lo rende un vino strutturato, di corpo, ricco in estratto da abbinare sicuramente a carni rosse e formaggi stagionati.

Questi due vitigni sono simboli di una terra che, nonostante le difficoltà e le avversità, resiste e che, come il vino ottenuto da queste uve, ha **tutte le carte per emergere e vincere**.

Fattoria Alois
Via Ragazzano, loc. Audelino – Pontelatone (Ce)
Sito web

Data di creazione
23/04/2019
Autore
milena-ferrari