

Cantine De Angelis 1930: un secolo di tradizione vitivinicola nel cuore di Sorrento

scritto da Malinda Sassu | 22/07/2024



Dall'eredità storica all'innovazione sostenibile: il rinascimento enologico della Penisola Sorrentina nella visione imprenditoriale di Francesco Di Somma

C'è una caratteristica di **Sorrento** che va oltre i panorami mozzafiato. Un particolare storico trascurato e dai più dimenticato, che porta con sé una tradizione millenaria: il **vino**.

Mentre il nome di questa perla della Campania evoca immagini di coste scoscese e hotel di lusso, il patrimonio vitivinicolo sorrentino rimane infatti un segreto, custodito dalle innumerevoli testimonianze archeologiche ritrovate nell'area, che rafforzano l'ipotesi della coltivazione della vite come attività principale.

È in questo contesto che le **Cantine De Angelis 1930** si ergono come testimone silenzioso di una **Sorrento** meno conosciuta ma altrettanto autentica. Un piccolo gioiello nascosto, l'unica (e preziosa) realtà vitivinicola della cittadina campana, salvata dall'oblio grazie alla tenacia di chi quel vino lo vendeva da sempre, **Francesco Di Somma**.

La viticoltura nella Penisola Sorrentina: un'eredità antica

Gragnano, Lettere e Sorrento: sono tre le sottozone della **DOP Penisola Sorrentina**, un patrimonio storico che, dai Greci prima e dai Romani poi, si è evoluta nel corso dei secoli, in un territorio benedetto da un microclima unico e da suoli di origine vulcanica e calcarea.

Le condizioni ideali per la coltivazione della vite su queste pendici scoscese, dove generazioni di viticoltori hanno plasmato lo splendido panorama: un mosaico di vigneti che sono diventati parte integrante, seppur meno visibile, dell'identità culturale e paesaggistica della zona.

Falanghina e **Greco** dominano le produzioni a bacca bianca, su terrazzamenti e pendenze eroiche dove non è raro trovare ancora viti maritate e a piede franco, mentre **Aglianico**, **Piedirosso** (*Pér' e palummo*) e **Sciascinoso** (qui chiamato *Olivella*) caratterizzano i rossi.

Una produzione di nicchia che conta **poco più di 420.000 bottiglie** e che, dallo scorso anno, è tutelata dal giovane **Consorzio dei vini Dop Penisola Sorrentina**, guidato da **Raffaele La Mura**, allo scopo di rilanciare il territorio e tutelare un patrimonio che sembrava destinato a scomparire.



La magia dei vigneti di luce delle Cantine De Angelis (Foto © De Angelis 1930).

Cantine De Angelis 1930, un secolo di storia enologica a Sorrento

Mentre i limoni e i tramonti da cartolina dominano l'immaginario collettivo, la cantina **De Angelis** racconta una storia diversa, fatta di passione per il vino e di un legame indissolubile con il territorio, che va ben oltre i cliché turistici.

Fondata nel 1900 da **Raffaele De Angelis**, l'azienda nasce e cresce nel tempo come fornitrice di vino da tavola per le locande dell'area, fino alla prima bottiglia etichettata nel 1930, segnando così l'inizio di un'avventura che avrebbe dominato il panorama enologico della zona.

Tra gli anni '40 e '60, sotto la guida dei figli di Raffaele, **Gioacchino** e **Aniello**, la cantina conosce una significativa espansione. Un periodo che coincide con la trasformazione di Sorrento in una meta turistica d'élite e l'evoluzione delle locande in ristoranti di prestigio: **De Angelis** divenne così un nome di riferimento nei locali più rinomati della Costiera.

L'arrivo dell'enologo **Angelo Valentino**, nei primi anni 2000, segna l'inizio di un cambiamento di rotta, una nuova era caratterizzata da una produzione più raffinata e di nicchia, abbandonando gradualmente la grande distribuzione per concentrarsi su vini di qualità superiore.

La rinascita dell'azienda con l'arrivo di Francesco Di Somma

Nel 2020, dopo la scomparsa dei fratelli De Angelis, gli eredi decidono di vendere l'attività: è qui che entra in scena **Francesco Di Somma**, già distributore dei vini dell'azienda.

Mosso da una passione viscerale e dal desiderio di preservare un pezzo di storia locale, **Di Somma** rileva l'azienda nel 2021 con l'offerta più bassa rispetto ai concorrenti, ma con il progetto più bello: mantenere in vita la storica azienda con un'idea che privilegiava la visione sul valore economico.

Ereditando un marchio storico ma bisognoso di rinnovamento, la sfida di Francesco è titanica: rivitalizzare un'immagine percepita come retrò, ricostruire da zero una struttura commerciale e, soprattutto, recuperare i vigneti ormai alienati e venduti ancor prima della cessione aziendale.



Francesco di Somma e il fratello Raffaele in cantina (Foto © De Angelis 1930).

Un progetto familiare e una visione per il futuro

L'inizio di questa rinascita parte dal vigneto in gestione di **Santa Maria della Neve a Massa Lubrense**. Un ettaro e mezzo di paradiso vitato, considerato uno dei più belli della **Penisola Sorrentina**. Una posizione unica, tra il Golfo di Napoli e quello di Salerno, e terrazzamenti che degradano dolcemente verso il mare, terreni calcareo-vulcanici e una vista mozzafiato che spazia da Capri all'isola de Li Galli.

La nuova De Angelis non è più solo un'azienda vinicola, ma un progetto di vita: **Francesco Di Somma**, affiancato dal prezioso aiuto del fratello **Raffaele**, sta scrivendo infatti un nuovo capitolo di questa storia centenaria, abbracciando pienamente anche i principi dell'**agricoltura biologica**.

Una scelta che riflette un impegno profondo verso la sostenibilità e la qualità, elementi che si intrecciano nelle storie di terre soleggiate e passione enologica raccontate in ogni bottiglia.

Il tributo alla tradizione nelle DOP Sorrento Bianco e Rosso

Tra passato e futuro, **De Angelis 1930** si afferma come vera e propria ambasciatrice del terroir sorrentino, illuminando nelle sue **nove etichette** le sfumature di un territorio ancora tutto da comunicare.

Con una produzione annua di **80.000 bottiglie**, l'azienda di **Francesco di Somma** traccia un percorso gustativo che parte dalle radici della tradizione per spingersi verso orizzonti di raffinata ricerca, sempre nel rispetto dei principi biologici.

Il cuore pulsante della produzione batte nei **Penisola Sorrentina DOP Sorrento Bianco e Rosso**, etichette che, con le loro 25.000 bottiglie, sono l'emblema di un legame indissolubile con il territorio.

È un inno alla freschezza mediterranea il **Sorrento Bianco**, con il suo blend di **Ciunchese** (80%) e **San Nicola** (20%), ovvero **Greco** e **Falanghina** nella loro accezione locale, che crescono solo qui e a Capri. Un vino che al naso richiama erbe aromatiche e fiori di campo.

Il suo contraltare rosso, a base di **Piedirosso** (70%) e **Aglianico** (30%), cattura invece tutta l'essenza robusta degli vitigni autoctoni in località **Marina di Puolo**, dove le viti sembrano danzare con le vicinissime onde del mare. Uve conferite dai prestigiosi vigneti del **Relais Regina Giovanna**, un terroir eccezionale e rigorosamente biologico, ma anche un vero e proprio scrigno di storia.

Tra i filari di quest'angolo di paradiso, infatti, si celano i resti della più famosa villa romana del I secolo a.C. che, insieme alle sue cisterne millenarie, testimoniano una tradizione vinicola che affonda le radici nell'antichità.

Entrambi i vini vedono solo acciaio, offrendo un'esperienza gustativa immediata e sincera.

Kalliope: la poesia del mare di Sorrento delle Cantine De Angelis 1930

Il Penisola Sorrentina Bianco Sorrento DOP **Kalliope 2019** è il vero punto di svolta per la cantina De Angelis, la massima espressione territoriale dell'azienda. Un audace salto qualitativo, un progetto ambizioso che mira a ridefinire gli standard dell'eccellenza vinicola sorrentina con un blend raffinato di **Greco** al 60% e **Falanghina**, per 2 anni in acciaio e altri due anni in bottiglia.



Greco e Falanghina nel vino Kalliope (Foto © Malinda Sassu).

Le sue preziose 2500 bottiglie racchiudono l'essenza dei vigneti di **Villa Angelina**, la storica dimora dedicata alla moglie del defunto senatore Lauro a **Marina di Puolo**,

Nel calice di **Kalliope**, agrumi e albicocca danzano in un equilibrio perfetto con agrumi ed erbe aromatiche, accompagnate da una leggera nota iodata. L'ingresso in bocca è fresco e vivace, con un'acidità ben bilanciata: le note fruttate si confermano al gusto, arricchite da un tocco sapido e dal finale lungo e persistente, che lascia emergere delicate note di mandorla e fiori bianchi.

Nero del Tasso IGP Campania 2019: l'eleganza della sperimentazione

Superbo **Aglianico** in purezza, questo vino rappresenta l'apice della ricerca enologica di **Angelo Valentino**, insieme all'omonima versione in bianco, a base **Falanghina**, un tributo all'eccellenza e all'unicità.

Se il **Bianco del Tasso 2019** (un anno in acciaio e uno in bottiglia) è un'esplosione di frutta esotica e fiori, il **Nero del Tasso** è un piccolo capolavoro che affina 24 mesi in barrique, tra vecchie e nuove, e un anno in bottiglia.

Caratteristiche che conferiscono al vino una complessità aromatica che va dai piccoli frutti di bosco, more e mirtillo, a frutta e fiori rossi, con prugna e ciliegia che si alternano a spezie dolci e cenni vanigliati. Le sfumature di cacao e liquirizia ritornano al palato, dove i tannini sono ben integrati e bilanciati da un corpo morbido ed avvolgente, ma non stancante.

Un vino che è come un invito ad esplorare le mille sfumature di una terra generosa.



Nero del Tasso 2019, Aglianico in purezza (Foto © Malinda Sassu).

Il privilegio storico nel Lacryma Christi di Cantine De Angelis 1930

Il **Lacryma Christi del Vesuvio DOP** è un altro fiore all'occhiello dell'azienda di **Francesco Di Somma**, un vino che incarna la storia e la leggenda di una terra vulcanica.

La peculiarità che rende unica questa produzione risiede nel privilegio storico concesso alla cantina, ovvero, il diritto di vinificare il **Lacryma Christi** al di fuori dei confini della denominazione.

Sono tre le anime di questo gioiello: l'esuberante **Plinius**, a base di Piedirosso e minuscole aggiunte di Aglianico e Sciascinoso, il bianco **Gaius** a prevalenza Caprettone e il rosato **Drusilla**.

Un legame con la terra e la storia della regione vesuviana. Un impegno costante nel mantenere viva una tradizione secolare, interpretandola con sensibilità moderna e rispetto per il territorio.

Cantine De Angelis 1930

Via Marziale 14 80067 Sorrento (NA)

www.cantinedeangelis.com