

# La storia in un calice

*Dal Castello Aragonese di Ischia  
a Pompei, fino alla Certosa di San Martino: il miracolo  
delle piccole vigne che arrivano dal passato*

TESTO DI MARILISA ZITO • FOTO DI VITTORIO SCIOSIA

**Nella foto.** Vigneti nell'area archeologica di Pompei. Qui le viti sono coltivate con gli stessi metodi usati dai Romani.



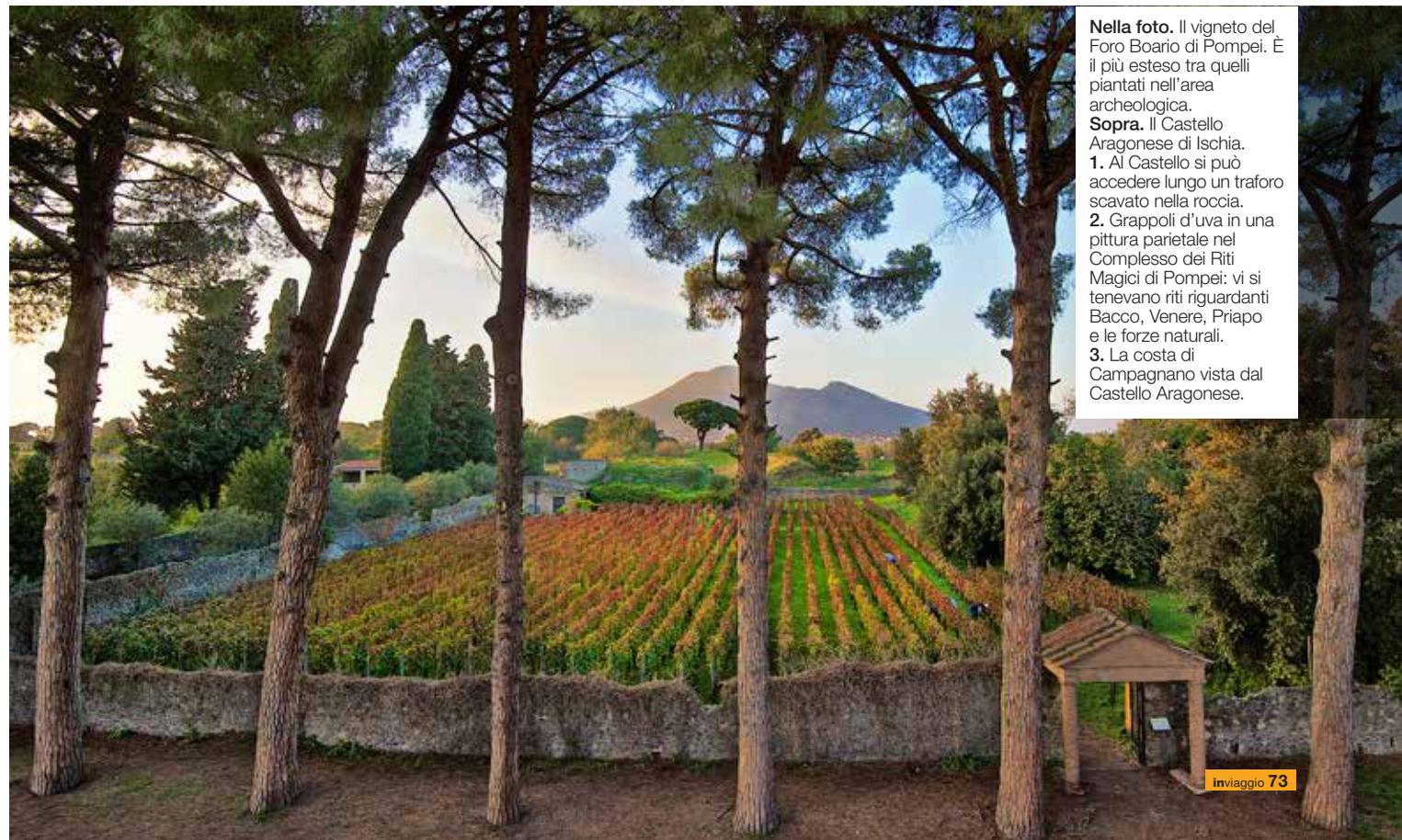
La nostra storia in un calice di vino: si può pensare così, sul terrazzo del favoloso **Albergo Il Monastero** mentre si assapora l'omonimo Biancolella di produzione propria (per ora destinato ai soli ospiti) davanti al più strepitoso dei panorami. Siamo sul **Castello Aragonese** (vedere a pag. 122), sulla cima dello "scoglio" che spunta dal mare come per magia di fronte a **Ischia Ponte**, rifugio in passato di popoli in fuga da barbari e saraceni, sfarzosa residenza cinquecentesca di Vittoria Colonna e della sua corte di letterati e artisti. L'albergo è sulla cima più alta, nell'antico convento delle Clarisse, restaurato prima da Gabriele e Karin Mattera e poi dai figli Cristina e Nicola, proprietari e anime del Castello. E la piccola vigna piantata fra le sue mura porta la mente a viaggiare fra storia e immaginazione, sul filo di un percorso millenario che profuma di uva e di vino. Le viti arrivarono a Ischia dalla Grecia fin dal 700 a.C. e misero radici in tutto il Golfo di Napoli, complici i terreni vulcanici e il clima assolato e ventoso, diventando parte integrante della sua storia e del suo paesaggio ed entrando così profondamente nella quotidianità da essere coltivate all'interno delle mura cittadine, in conventi e



## UN VIAGGIO NELLA STORIA, PROFUMATO DI UVA E VINO



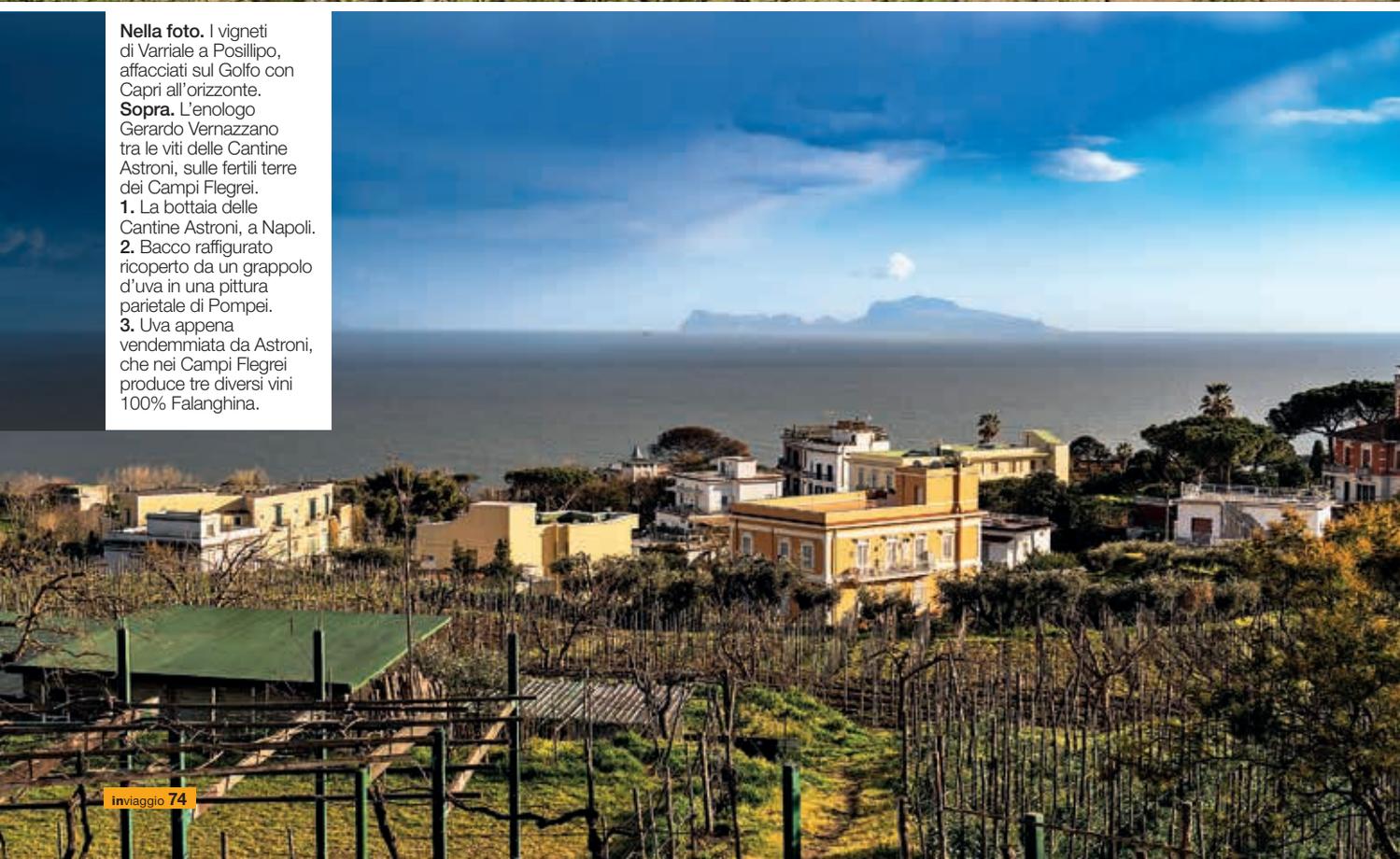
giardini privati. La prova è a **Pompei** (vedere a pag. 90), dove uno straordinario progetto realizzato dalla Soprintendenza Archeologica e dall'**Azienda Vinicola Mastroberardino** ha consentito di ripristinare e mettere in produzione le antiche vigne, come e dove erano prima che la città fosse distrutta dalla furia del vulcano nell'anno 79. «Nel 1999 abbiamo impiantato i primi quattro vigneti», racconta Piero Mastroberardino, protagonista dell'impresa, «usando i vitigni autoctoni Piediroso e



**Nella foto.** Il vigneto del Foro Boario di Pompei. È il più esteso tra quelli piantati nell'area archeologica.  
**Sopra.** Il Castello Aragonese di Ischia.  
**1.** Al Castello si può accedere lungo un traforo scavato nella roccia.  
**2.** Grappoli d'uva in una pittura parietale nel Complesso dei Riti Magici di Pompei: vi si tenevano riti riguardanti Bacco, Venere, Priapo e le forze naturali.  
**3.** La costa di Campagnano vista dal Castello Aragonese.



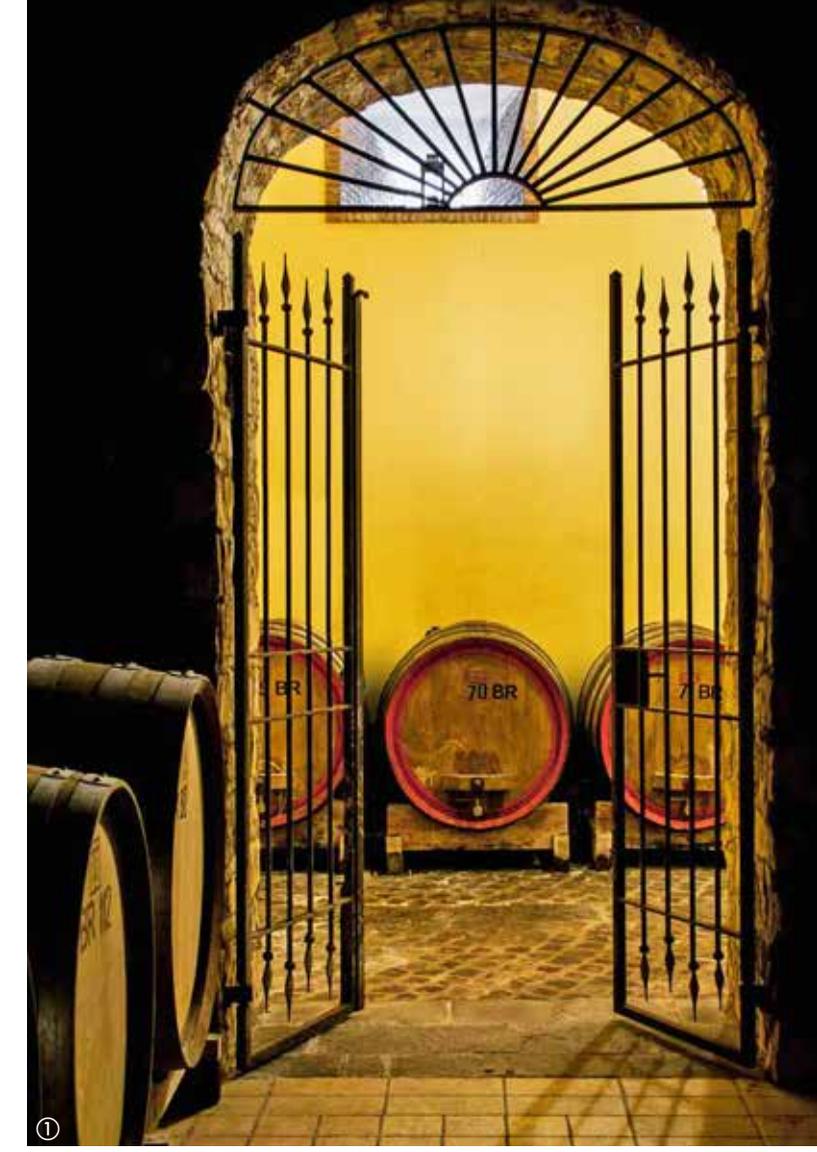
**Nella foto.** I vigneti di Varriale a Posillipo, affacciati sul Golfo con Capri all'orizzonte.  
**Sopra.** L'enologo Gerardo Vernazzano tra le viti delle Cantine Astroni, sulle fertili terre dei Campi Flegrei.  
**1.** La bottaia delle Cantine Astroni, a Napoli.  
**2.** Bacco raffigurato ricoperto da un grappolo d'uva in una pittura parietale di Pompei.  
**3.** Uva appena vendemmiata da Astroni, che nei Campi Flegrei produce tre diversi vini 100% Falanghina.



Sciascinoso, con le stesse tecniche e sulle impronte di 2.000 anni fa, grazie a studi botanici, bibliografici e iconografici, condotti a lungo su antichi affreschi pompeiani. A questi, nel 2009 si sono aggiunti 10 vigneti con viti di Aglianico coltivate ad alberello. Un progetto appassionante che oggi si traduce nella produzione di un solo vino: Villa dei Misteri, blend di Piediroso, Sciascinoso e Aglianico».

### I vigneti di Pompei, sui calchi di quelli antichi

Il racconto è emozionante, la visita ancora di più: a un passo dall'antico Anfiteatro, sormontata dalla sagoma incombente del Vesuvio, si apre la Vigna del Foro Boario, con le antiche viti che rivivono sui calchi e alle distanze originali (4 piedi romani, circa 120 cm). La cella vinaria con 10 *dolia* (grandi contenitori in terracotta) per il mosto è stata ristrutturata con i proventi della prima annata della Villa dei Misteri. Poco distante, la Vigna del Triclinio Estivo conserva ancora, a straordinaria testimonianza della dimensione ricreativa del tempo, un ampio triclinio con fontane splendidamente decorate a mosaico e conchiglie. E poi ancora le vigne della Nave Europa, del Gladiatore, della Regio I con alcune anfore ancora in parte sepolte. Quella



①

## IL ROSSO VILLA DEI MISTERI: RARO, STORICO, PREZIOSO



②

dell'Orto dei Fuggiaschi, con la struggente presenza di 13 calchi di vittime sorprese dall'eruzione. Un'escalation di testimonianze e racconti che può concludersi nella Cantina Mastroberardino dove nasce, fra gli altri, il Villa dei Misteri. Raro, storico e prezioso «anche se diverso dai vini antichi», fa notare Antonio Capone, agronomo dell'azienda, «che per bloccare gli inevitabili processi di acescenza venivano diluiti con acqua di mare, miele e spezie». E ancora viti, sembra incredibile, fra i



③



①

quartieri di **Napoli**. «Questa città ha un primato», ci spiega Tommaso Luongo, delegato di Napoli dell'Associazione Italiana Sommelier, «è la seconda città in Europa, dopo Vienna, per estensione di vigne. Tutte autoctone e antichissime, sopravvissute all'avanzare del cemento, speciali per l'esclusività dei terreni vulcanici accarezzati dalla brezza marina, e perché ancora coltivate "a piede franco", cioè senza il portainnesto che tra fine '800 e inizio '900 divenne la regola in tutta Europa per difendersi dalla fillossera, un parassita proveniente da oltreoceano». Piediroso, rosso abbinabile a qualunque piatto, e Falanghina, bianco fresco e sapido perfetto per gli aperitivi di mare, sono i protagonisti di queste vigne metropolitane che parlano di storia e di natura. Quella di **Salvatore Varriale**, per esempio, nella parte alta di Posillipo. Stretta fra i palazzi e il Golfo, panoramica e coltivata da generazioni con tecniche esclusivamente manuali insieme a ulivi e frutta e verdura d'ogni tipo. Da visitare per l'autenticità dei vini (fra gli altri il rosato Uva Rosa e lo spumante Virgilio) ma anche per le marmellate artigianali. Oppure le vigne dell'**Azienda Agricola Agnanum** di Raffaele Moccia, coltivate con sistemi d'altri tempi sui pendii esterni del vulcano spento degli Astroni,



②

## TERRENI VULCANICI SCOSCESI, CHE DANNO VINI IRRIPETIBILI

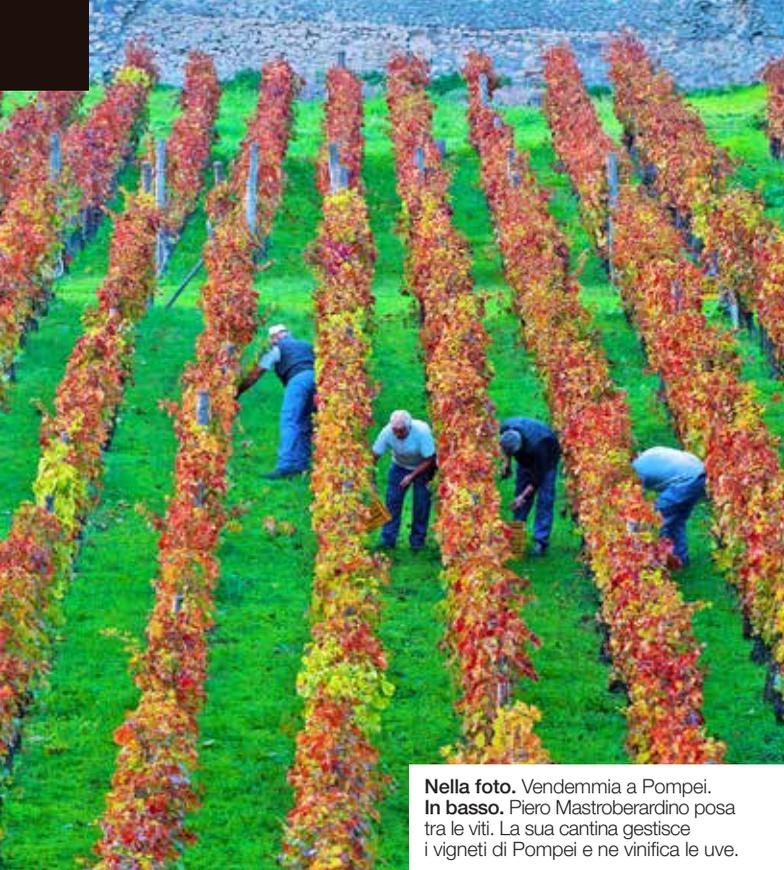
un tempo riserva di caccia dei Borboni e oggi riserva Wwf. Terreni difficili e scoscesi, ma ricchi di ceneri vulcaniche che danno vini irripetibili, come il Vigna delle Volpi, Piediroso 100% maturato in botti di rovere. E, poco distante, sull'altro versante del cratere, le **Cantine Astroni** della famiglia Varchetta, radici ottocentesche e vini di qualità come i cru metropolitani dei Campi Flegrei: Colle Imperatrice e Vigna Astroni, da Falanghina; Colle Rotondella e Tenuta Camaldoli da Piediroso, tutti in purezza.



③



**Nella foto.** Raffaele Moccia, alla guida dell'Azienda Agricola Agnanum, brinda con il vino dei Campi Flegrei. **Sopra.** Dalla Vigna di San Martino si domina il centro di Napoli, con le basiliche di Santa Maria degli Angeli e di San Francesco di Paola. **1.** La Certosa di San Martino fa da quinta alla vigna omonima. **2.** Un cesto di frutta con uva, dipinto nella Casa di Giulia Felice, a Pompei. **3.** Raffaele e Gennaro Moccia di Agnanum nella sala degustazione.



**Nella foto.** Vendemmia a Pompei.  
**In basso.** Piero Mastroberardino posa tra le viti. La sua cantina gestisce i vigneti di Pompei e ne vinifica le uve.

## INDIRIZZI

### Azienda Vinicola Mastroberardino

**Atripalda (AV)** Via Manfredi 75-81 ☎ 0825 614111; [mastroberardino.com](http://mastroberardino.com)

Orario: su prenotazione visite guidate alle vigne di Pompei (min. 2 persone). **Prezzi:** visita dei vigneti di Pompei 55 € (trasferimenti esclusi); visita dei vigneti e delle cantine di Villa dei Misteri, con degustazione, 100 €.

### Azienda Agricola Varriale

**Napoli** Via Santo Strato a Posillipo 10 ☎ 081 7691288 e 328 4534899.

**Prezzi:** da concordare per visite con degustazione.

### Azienda Agricola Agnanum

**Napoli** Traversa di Via vicinale abbandonata degli Astroni 3 ☎ 081 2303507, 338 5315272 e 339 1960382; [agnanum.it](http://agnanum.it) Orario: 10-14, su prenotazione.

**Prezzi:** da concordare per visite con degustazione.

### Cantine Astroni

**Napoli** Via Sartania 48 ☎ 081 5884182; [cantineastroni.com](http://cantineastroni.com) Orario: sabato

10-14, su prenotazione via mail. **Prezzi:** visita con degustazione di due vini 15 €; visita con degustazione di tre vini cru più tagliere 30 €.

### Vigna di San Martino

**Napoli** Corso Vittorio Emanuele 340; [fondazione.morra.org/it/vigna-di-san-martino](http://fondazione.morra.org/it/vigna-di-san-martino)

Visite: **Associazione Piediperlaterra** ☎ 338 5621757; [piediperlaterra.org](http://piediperlaterra.org) Orario: sabato 10.30-13.30, su prenotazione; possibili variazioni di orario in base al meteo e alle condizioni di luce a giugno e a luglio; chiuso in agosto. **Prezzi:** 18 € con degustazione.

Infine, nel cuore di Napoli, il gioiello più esclusivo: la **Vigna di San Martino**, un tempo podere della certosa omonima, di origine trecentesca. Oggi è di proprietà della Fondazione Morra che la gestisce nell'ambito di diverse attività culturali, artistiche e formative. Bene di interesse storico e artistico dal 2010, la vigna è un luogo dell'anima dove ritrovare un rapporto più consapevole con il proprio passato e con la natura.

### La magia della Vigna di San Martino

Si entra da un cancello di Corso Vittorio Emanuele e si sale lungo il pendio del colle di San Martino, verso la certosa. I sentieri sono gli stessi percorsi un tempo dai monaci, fra terrazzamenti, mura di contenimento e piccoli edifici che la Fondazione Morra ha ripristinato: il panorama spazia, via via che si gira intorno al colle, da Capodimonte a Posillipo, con il Golfo, il Vesuvio, l'isola di Capri. Tutto intorno, 7 ettari di coltivazioni biologiche e biodinamiche, con agrumi, alberi da frutta, ortaggi, erbe e piante spontanee e vigne, inizialmente di Aglianico, oggi di Piedirosso, per una più piena aderenza al territorio. Chi vuole può concedersi un giro in questo luogo speciale, pienamente produttivo ma volutamente esente da qualunque implicazione commerciale, dove tutto diventa esperienza interiore in chiave ecologica, artistica e culturale. Basta partecipare, previo accordo scritto o telefonico, alle attività dell'**Associazione Piediperlaterra** che, per conto della Fondazione, organizza percorsi di vario tipo (anche didattici e formativi), passeggiate fra erbe, profumi e colori della natura. Per finire sulla cima del colle, nella piccola e panoramica struttura contadina, con uno spuntino a base di prodotti dell'orto, pizza e l'immane bicchiere di vino.

