



**BELLEZZA
ITALIA**

Tuteliamo insieme le meraviglie del Paese



LEGAMBIENTE

Unipol
GRUPPO



TERRA FELIX
cooperativa sociale



**DOLCE
ASPRINIO**

INDICE

INTRODUZIONE

1. STORIA E TRADIZIONE DEL VINO ASPRINO DI AVERSA DOC	4
2. LA DENOMINAZIONE DOC	10
3. CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE DI AVERSA E DEL VITIGNO ASPRINIO	12
4. VINIFICAZIONE E DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO	15
5. APPREZZAMENTO E RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI	18
6. RUOLO DEL VINO ASPRINIO DI AVERSA DOC NELLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO	20
7. ASPRINIO, BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ	22
8. DOLCE ASPRINIO: LA TERRA DEI FUOCHI TORNA CAMPANIA FELIX	24

INTRODUZIONE

Il presente dossier offre una panoramica divulgativa sulle caratteristiche di biodiversità e unicità paesaggistica del vino Asprino di Aversa DOC (Denominazione di Origine Controllata), una denominazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano. Attraverso la descrizione delle peculiarità ambientali e agronomiche che caratterizzano questa produzione, si intende sottolineare l'importanza della conservazione della biodiversità e dell'ecosistema locale nella produzione di un vino di alta qualità.



STORIA E TRADIZIONE DEL VINO ASPRINO DI AVERSA DOC

Nelle campagne che cavalcano il confine tra la provincia di Caserta e quella di Napoli, in queste monumentali vigne vengono ancora oggi coltivate le uve asprinio. Il poeta francese Charles Pierre Baudelaire scrisse che «bere del vino è bere del genio». Nell'Antica Roma, il *genius loci* stava ad indicare un luogo che produceva un grande vino. Sulle anfore si poneva il *pittacium* in terracotta, una sorta di etichetta su cui si indicava, oltre al luogo di produzione del vino, il nome del produttore e l'annata. Questa denominazione dei vini legata ai luoghi di produzione si è protratta fino a tutto il Settecento. Poi, con l'affermarsi della scienza ampelografica, pian piano l'attenzione iniziò a concentrarsi sulle varietà di uva, mettendo in risalto il nome dei vitigni. Per il vitigno asprinio, invece, il legame con il territorio si è mantenuto inscindibile. Infatti, mai il suo nome è stato scisso da quello dell'area dove oggi ancora si produce.

Parliamo di un legame, quello tra le uve asprinio e Aversa, che è simbiotico: questo antichissimo vitigno è cresciuto in questo preciso luogo geografico, adattandosi al territorio che da secoli lo ospita, grazie al modellamento che è frutto di eroiche pratiche agricole. Senza scendere a compromessi, anche a costo di rischiare l'estinzione.

Tutto questo da secoli. Un legame che parte dalla stessa matrice etrusca dei loro nomi. Il primo a scrivere della derivazione etrusca del nome della città di Aversa è stato Aldo Cerere, che nel 1987 evidenziava come questo toponimo potesse essere derivato dall'etrusco *vers* = fuoco e strettamente correlato alla non localizzata cittadina etrusca di Velsu, la cui iscrizione era rilevabile da monete antiche, città che lo studioso individuava nel sito aversano.



Ma questa tesi non è l'unica. Alcuni studiosi, infatti, ipotizzano una introduzione del vitigno da parte dei greci, così come non mancano quelli che sostengono che si tratti di un vitigno venuto dalla Francia, introdotto da Luigi XII (conosciuto come Padre del Popolo), sceso in Italia all'alba del XVI secolo per contendersi i territori meridionali con la corona spagnola. Secondo questa teoria, il sovrano, credendo di restare fuori dalla Francia per un lungo periodo, fece impiantare nelle campagne di Terra di Lavoro una certa quantità di vitigni che erano allora coltivati nella regione dello Champagne. Infine, la tesi legata al periodo dell'occupazione di fine Settecento, con il generale Gioacchino Murat che avrebbe introdotto l'uva dalla Champagne con l'obiettivo di coltivare quel vino. Entrambe le tesi collegate ad una provenienza francese del vitigno sono da scartare, considerato che le prime citazioni del vino Asprinio aversano - come racconteremo più avanti - risalgono a periodi antecedenti ai due fatti storici citati.

Il primo a descrivere in maniera dettagliata il vitigno è stato Giuseppe Frojo, nel lavoro eseguito per il Bollettino Ampelografico del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio riferito alla Terra di Lavoro. Frojo parla di un'uva Asprino o Asprinia, indicando tra i luoghi di coltivazione le campagne di Aversa, Acerra, Maddaloni, Caserta, Frignano e altri. Questa la descrizione: «Grappolo: cilindrico, talvolta alato, semiserrato, corto, piccolo; raspo verdastro; peduncolo debole, lungo; pedicelli corti; acino piccolo, rotondo; - Foglia: più larga che lunga, pagina superiore glabra di colore verde scura, giallognola in autunno, consistente e morbida, liscia, piana; pagina inferiore pelosa, verde più chiaro.



Presenta 5 lobi regolari, ottusi, seni poco profondi, aperti, due appena visibili, quello della base rotondo, denti larghi, arrotondati, poco profondi, uncinati, nervature rilevate, picciuolo eguale n. m., verde/azzurrognolo; - Tralcio: poco rigato, poco ingrossato, facile al taglio, color legno, internodi medi; - Buccia: di colore grigio verdastro, ricoperta abbondantemente di pruina; - Polpa: semi carnosa; - Sapore: dolcigno acidulo, vinaccioli 3/4; - Maturità: dal 25 settembre al 5 ottobre»

Da questa uva si ottiene un vino che è consumato in estate perché è dissetante e poco alcolico.

In queste stesse località veniva allora coltivata un'uva a bacca bianca chiamata Vernotico, che Frojo indicava simile all'Asprinio, meno per l'acino che è poco più grande, e che dava un vino "meno stimato". Interessante, ai fini di questa ricostruzione, è parlare anche dell'uva Cerasola, che era coltivata soprattutto nella non lontana Capua. Ecco come la presenta Frojo: «Grappolo: cilindrico, mezzano, alato, corto, serrato; acino mezzano grande, rotondo, compresso, a due vinaccioli; stipite robusto, mezzano; pedicelli corti; foglia: mezzana, morbida, liscia, piana, tomentosa inferiormente, 3 lobi, e due rudimentali, regolari, il mediano allungato, seni profondi, ellissoidi stretti, arrotondati al centro, chiusi, seni alla base semi-aperti, dentatura piuttosto larga, arrotondata, poco spiccata, appena uncinata, costole non rilevate, picciuolo n. m; -Tralcio: rigato, alquanto ingrossato, fulvo, nodi non ingrossati mezzani; - Buccia: pruinosa, sottile, coriacea; - Polpa: sciolta; sapore: dolce semplice. - Maturità: dal 5 al 15 ottobre.»



A Vico di Pantano (l'attuale Villa Literno) si coltivava, invece, un'uva a bacca rossa chiamata Ghianda. Questa la descrizione: «Grappolo: conico e talora allungato, con ali lunghe, o anche scisso, assai spargolo, lungo mezzano, peduncolo robusto, mezzano, pedicelli lunghi; acino rotondo, mezzano (manca la foglia) - Tralcio: ruvido, rigato e macchiato, poco ingrossato, color legno cupo, nodi ingrossati e più scuri, internodi corti - Buccia: poco pruinosa, spessa e coriacea, rosso cupo - Polpa: molle - Sapore: semplice, acidulo, aspro, vinaccioli quattro - Maturità dal 5 al 15 ottobre».

Trattandosi di un'uva dal sapore acidulo e aspro, praticamente simile all'uva asprinio, potrebbe essere questo il vitigno con cui nei secoli scorsi si produceva un vino rosso che veniva anch'esso indicato con il nome Asprino.

In realtà, un vitigno a bacca rossa particolarmente coltivato in provincia di Caserta era l'uva Isabella, antica varietà ibrida produttore diretto, ottenuta incrociando la *Vitis vinifera* con la *Vitis Lambrusca*, dal caratteristico sapore di fragola (per questo chiamata uva fragola), che non richiedeva particolari cure per via della sua grande resistenza alle più frequenti patologie della vite. Una varietà che fino a pochi decenni fa ancora si arrampicava nelle alberate insieme alle uve asprinio, tanto che alla metà degli anni Sessanta del secolo scorso questo vitigno era «ancora sensibilmente diffuso nella provincia di Caserta», dove per altro, in vigente contrasto al divieto di trasformarle in vino, la produzione risultava «avviata largamente alla vinificazione».



In anni più recenti è emersa l'identità dell'uva asprinio con un'altra varietà coltivata in Campania, vale a dire il greco, il vitigno coltivato soprattutto nell'areale di Tufo, in provincia di Avellino. Questo risultato emerse in una ricerca che venne presentata all'edizione 2011 del Vinitaly. Lo studio rafforzò quello che era il punto di vista di Attilio Scienza, secondo cui l'Asprinio è uno dei vitigni più antichi della Campania, quasi certamente risalente ad età etrusca, sicuramente uno dei pochissimi realmente autoctoni in Italia. Per Scienza, infatti, i vitigni coltivati nell'Europa Occidentale hanno tre origini: dalla circolazione varietale antica (moscati, primitivo, heunisch); per introgressione genica (chardonnay, riesling, schiave, colombard); dalla domesticazione delle viti selvatiche (lambruschi, asprinio, oseleta, mantuo). In occasione della presentazione di questo studio, l'illustre docente milanese osannava l'unicità della pratica di coltivazione, tanto scenografica quanto ostica. Tecnica di coltivazione che consente alla pianta di vivere lontana da condizioni di umidità favorevoli a malattie, tanto che l'asprinio è un'uva che ancora richiede trattamenti minimi.

Questa unicità dell'alberata aversana si fa forte della natura dei suoli. Parliamo dell'area che costituiva la Campania antica (*ager Campanus*), che indicava originariamente il territorio della Capua antica nel periodo romano e, in seguito, anche le pianure dei diversi municipi confinanti, estendendosi dalle pendici del monte Massico (a nord) fino a lambire a sud i Campi Flegrei e l'area vesuviana. Grazie alla fertilità del terreno dovuto anche alla presenza del fiume Volturno, si meritò il nome di *Campania Felix* (Campania Felice). Il cuore di questo territorio è rappresentato proprio dai ventitré Comuni che rientrano nei confini dell'areale di produzione del vino Asprinio: venti in provincia di Caserta (Aversa, Carinaro, Casal di Principe, Casaluce, Casapesenna, Cesa, Frignano, Gricignano di Aversa, Lusciano, Orta di Atella, Parete, San Cipriano d'Aversa, San Marcellino, Sant'Arpino, Succivo, Teverola, Trentola – Ducenta, Villa di Briano, Villa Literno) e tre in quella di Napoli (Giugliano, Qualiano, Sant'Antimo).



LA DENOMINAZIONE DOC

La denominazione di origine controllata Aversa, seguita dal nome del vitigno Asprinio , ottenuta nel 1993, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per le tipologie: Aversa Asprinio - Aversa Asprinio spumante.

Il vino a denominazione di origine controllata Aversa Asprinio deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: asprinio minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per le rispettive province di Caserta e di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%. Il vino a denominazione di origine controllata Aversa Asprinio spumante deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: asprinio minimo 100%. Le uve destinate alla produzione del vino a DOC Aversa Asprinio devono essere prodotte nella zona che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Aversa, Carinaro, Casal di Principe, Casaluce, Casapesenna, Cesa, Frignano, Gricignano di Aversa, Lusciano, Orta di Atella, Parete, San Cipriano d'Aversa, San Marcellino, Sant'Arpino, Succivo, Teverola, Trentola – Ducenta, Villa di Briano, Villa Literno (tutti nella provincia di Caserta); Giugliano, Qualiano, Sant'Antimo (nella provincia di Napoli).

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Aversa" Asprinio devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario viticolo unicamente quelli allevati in contropalliera con esclusione dei vigneti ubicati nei fondovalle e su terreni particolarmente umidi. In deroga al paragrafo precedente, per salvaguardare la tipica forma di allevamento ad "alberata aversana", da considerarsi bene ambientale e culturale della zona, sono consentiti gli impianti allevati in forma verticale e ubicati su terreni sciolti, leggeri, facilmente lavorabili, profondi, purché con adeguata sistemazione idraulica.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima, nel caso di impianti allevati ad alberata, non dovrà essere superiore ai 4 kg di uva per metro quadrato di parete e i 240 kg per ceppo con un numero massimo di 50 ceppi/ettaro. Nel caso di vigneti specializzati allevati a controspalliera, la resa massima di uva per ettaro non deve essere superiore ai 12,00 tonn/ettaro. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi sopra stabiliti. La regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.



CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE DI AVERSA E DEL VITIGNO ASPRINIO

Il territorio di produzione del vino Asprinio di Aversa DOC è caratterizzato da un paesaggio unico, che combina elementi naturali e umani. L'area del vino Asprinio si estende nelle campagne tra le città di Caserta e Napoli, nella pianura campana. Questo territorio pianeggiante e fertile offre condizioni favorevoli alla coltivazione delle viti.

Il terreno è principalmente di origine vulcanica e caratterizzato da suoli argillosi e ricchi di minerali. Questa composizione del suolo contribuisce alla qualità delle uve.

L'agro aversano, ricadente nelle province di Napoli e Caserta, è delimitato, a guisa di barriere vegetali, dalle tipiche alberate (o festoni) che ne caratterizzano il paesaggio. L'elemento che maggiormente caratterizza il paesaggio dell'agro di Aversa è quello della vite allevata a questi grandi festoni sostenuti da alte piante: la vite viene "maritata" agli alberi, dando vita alla cosiddetta coltivazione in arbusta. Alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso, Italo Eynard e Giovanni Dalmasco descrissero il sistema antichissimo di queste «alberate di straordinarie dimensioni, caratterizzate dal presentare come tutori pioppi altissimi, sul quale le viti si dispongono in festoni sovrapposti fino a 10-12 e più metri da terra. I pioppi (che raggiungono anche 20 e più metri di altezza) presentano 2-3 branche molto allungate, sulle quali si lascia poca fronda con una potatura annuale. Le viti (in gruppi di 2 a 5) vengono nei primi anni portate all'altezza di 5-6 metri lungo il tronco dei pioppi, mentre i tralci e i germogli s'arrampicano fino in cima al tutore. Con la potatura di produzione le branche delle viti vengono piantate e legate a varie altezze, e i loro tralci, detti "correnti", dai quali escono i germogli fruttiferi. La potatura normalmente consiste nel raccorciare e distribuire uniformemente i tralci sviluppati sulle "pendici", asportando le parti invecchiate o disseccate, e raccorciando i "correnti".



In sostanza: si ha una potatura di ringiovanimento (pota chiara o in chiaro) ed una a più lunghi intervalli (ripota). Con quest'ultima si eliminano le branche di 3 anni. È un sistema questo che si giustifica solo con l'eccezionale feracità e freschezza del suolo di questa plaga, che consente uno sfruttamento intensissimo del terreno, con svariate colture contemporaneamente erbacee e legnose».

Per quanto riguarda le origini di questo sistema colturale, a dimostrare che parliamo di una pratica quasi sicuramente ereditata dagli Etruschi, concorre anche la presenza nella lingua di questo popolo misterioso del vocabolo *atalson*, che significa appunto vite maritata all'albero. Altre curiosità rafforzano la veridicità che ci troviamo di fronte ad un'antichissima pratica viticola.

Nell'area di Aversa per la vendemmia delle uve asprinio vengono utilizzati strumenti specifici, tra cui le fescine, cesti dalla forma particolare che aiutano i vendemmiatori a limitare gli spostamenti sul tradizionale scalillo. Infatti, per la potatura e per la vendemmia, ancora oggi è necessario inerpicarsi su lunghissime scale strette, costruite su misura: le operazioni non sono semplici e bisogna sapersi muovere con grande maestria ed equilibrio a diversi metri d'altezza.

Le fescine presentano una base appuntita, grazie alla quale queste ceste vanno a conficcarsi nel terreno quando, una volta riempite, i vendemmiatori le lasciano cadere dall'alto, per poi recuperarle con una corda dopo essere state svuotate. L'utilizzo della vite maritata non va inteso esclusivamente come un modello di coltivazione della vite, ma anche come un esempio di consociazione produttiva. Un vigneto di tal genere, oltre a produrre uve, forniva foglie da utilizzare come foraggio e legna da ardere proveniente dalle potature dei tutori, nonché materiale per legare le viti e per l'intreccio di rivestimenti per damigiane, cesti e contenitori vari. Se i tutori erano alberi da frutta, è evidente che il raccolto di questi alberi si aggiungeva al raccolto delle viti. La conformazione dei filari, poi, produceva un buon effetto frangivento nei confronti delle colture erbacee, impiantate tra i filari stessi.



VINIFICAZIONE E DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a DOC Aversa Asprinio un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,50% vol. Le uve destinate alla produzione del vino spumante oppure provenienti dalle alberate dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 9,50% vol. purché la destinazione alla spumantizzazione o la provenienza dall'alberata vengano espressamente indicate nella denuncia annuale delle uve. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate in stabilimenti siti nel territorio amministrativo delle province di Caserta, Napoli e Benevento, a condizione che le ditte interessate che ne fanno richiesta, dimostrino di aver vinificato, nelle vendemmie precedenti a quella di entrata in vigore del disciplinare di produzione, vini del tipo di quelli qui regolamentati.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Gli eventuali superi sono da classificarsi, se ne hanno le caratteristiche, fra i vini da tavola, anche ad indicazione geografica tipica.

Anche le operazioni di elaborazione del vino a DOC Aversa Asprinio spumante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, devono essere effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo delle province di Caserta, Napoli e Benevento.



Per il solo tipo spumantizzato in autoclave è facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali su conforme parere della regione Campania, consentire per un periodo di anni dieci a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione (31/07/1993), che le operazioni sopra indicate siano effettuate in stabilimenti siti al di fuori della zona.

Il vino Asprinio è noto per le sue caratteristiche organolettiche distintive. Di seguito sono elencate le caratteristiche organolettiche tipiche del vino Asprinio:

Aspetto visivo: Il vino Asprinio si presenta di solito di un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. La sua limpidezza e trasparenza sono apprezzabili nel bicchiere.

Profumo: All'olfatto, l'Asprinio può offrire un bouquet aromatico piacevole e caratteristico. Le note olfattive comuni includono sentori di agrumi, come limone e pompelmo, insieme a note floreali delicate.

Gusto: Al palato, l'Asprinio si distingue per la sua vivace acidità, che conferisce al vino una piacevole freschezza e un carattere frizzante. È un vino secco, con una buona struttura e un sapore armonioso. È noto per avere un gusto asciutto, ma allo stesso tempo morbido e rotondo.

Sapore fruttato: L'Asprinio può presentare sentori di frutta fresca, come mela verde, pera e agrumi. Questi aromi fruttati si combinano con l'acidità vivace per creare una sensazione di freschezza e piacevolezza nel palato.

Finale: Il vino Asprinio ha spesso un finale pulito e persistente, con una leggera nota amarognola che aggiunge complessità e invita a un altro sorso.

I vini a DOC Aversa, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Aversa" Asprinio

colore: giallo paglierino più o meno carico;

profumo: intenso, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Aversa" Asprinio spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: fine, fragrante, caratteristico;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 7,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

E' facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.



APPREZZAMENTO E RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

L'Asprinio di Aversa ha guadagnato apprezzamento e riconoscimenti internazionali nel corso degli anni. Sebbene possano variare a seconda delle diverse competizioni e valutazioni, di seguito sono riportati alcuni esempi di premi e riconoscimenti ottenuti dall'Asprinio di Aversa.

DOC e DOCG: L'Asprinio di Aversa ha ottenuto la denominazione di origine controllata (DOC) nel 1985 e la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) nel 1993. Questi riconoscimenti attestano la qualità e l'autenticità del vino, garantendo che sia prodotto in conformità con specifiche regole e standard.

Medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles: Nel 2019, un Asprinio di Aversa ha vinto la medaglia d'oro al prestigioso Concours Mondial de Bruxelles, una delle più importanti competizioni internazionali di vini. Questo premio contribuisce a valorizzare la reputazione del vino e ad aumentarne la visibilità a livello internazionale.

Decanter World Wine Awards: L'Asprinio di Aversa ha ricevuto riconoscimenti e premi nelle diverse edizioni del Decanter World Wine Awards, un concorso di vini che riunisce esperti e degustatori di tutto il mondo. Questi premi testimoniano la qualità del vino e contribuiscono a promuoverlo sul mercato globale.



Vinitaly: L'Asprinio di Aversa è stato esposto e valutato annualmente alla Vinitaly, una delle più grandi fiere del vino in Italia. Durante l'evento, il vino ha ricevuto apprezzamenti da esperti del settore e ha contribuito a far conoscere la sua qualità e tipicità a un pubblico internazionale.

Menzioni e recensioni da parte di esperti: L'Asprinio di Aversa ha ricevuto menzioni positive e recensioni da parte di esperti del settore viticolo, come critici, sommelier e giornalisti specializzati. Queste recensioni contribuiscono a promuovere il vino e a stimolare l'interesse dei consumatori.

È importante notare che l'Asprinio di Aversa può continuare a ottenere riconoscimenti e apprezzamento internazionali in diverse competizioni e valutazioni a livello globale. Questi premi contribuiscono a consolidare la reputazione del vino e ad affermarlo come un'etichetta di qualità riconosciuta a livello internazionale.



RUOLO DEL VINO ASPRINIO DI AVERSA DOC NELLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Suoli fertili, un vitigno unico al mondo e una pratica agricola millenaria. Tutto questo è la grande ricchezza del vino Asprinio, un vino che nei secoli ha modellato il paesaggio aversano, che ancora oggi ne custodisce alcuni tasselli di grande valore. Questo paesaggio culturale tradizionale costituisce una risorsa importante, un'icona geostorica dell'Italia del vino, che condensa una «lunga storia sistemica di uomini e natura».

Le alberate aversane, che testardi e capaci viticoltori mantengono in vita con passione e fatica, rappresentano un paesaggio vivo, identificativo, che dopo anni di restringimento oggi vuole tornare ad espandersi, a riconquistare spazi, grazie ad un vino che torna ad essere apprezzato sui mercati. In quest'area fortemente urbanizzata, che ha rischiato il collasso per una assurda e caotica cementificazione, la vite maritata ai pioppi costituisce una grande ricchezza di sostenibilità rurale e ambientale.

È certamente una forma di viticoltura sostenibile, modello vivente fedelmente corrispondente a quanto sancito dall'*Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino*, perché capace di coniugare «la longevità economica delle strutture e dei territori» con «l'ottenimento di prodotti di qualità» e «la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici ed estetici». I vigneti, con le loro viti e i loro filari, contribuiscono a creare un ambiente unico e suggestivo. Il paesaggio vitivinicolo può diventare un'attrazione per i turisti e può essere promosso come una caratteristica distintiva del territorio.



Il vino Asprinio di Aversa DOC svolge, dunque, un ruolo fondamentale nella promozione del territorio di Aversa e della regione Campania. L'Asprinio di Aversa è un vino che porta con sé una lunga storia e una tradizione enologica radicata nel territorio. La sua produzione e il suo consumo sono parte integrante della cultura e dell'identità locale. Promuovendo e valorizzando il vino Asprinio, si promuove anche la cultura, la storia e le tradizioni della zona.

Il vino Asprinio di Aversa può essere un'attrazione turistica in sé. I visitatori possono essere attratti dalle cantine, dai vigneti e dalle degustazioni del vino Asprinio. Ciò promuove il turismo enogastronomico e attira persone interessate a scoprire il territorio, a immergersi nella cultura vitivinicola locale e a sperimentare i prodotti tipici della regione. L'Asprinio di Aversa rappresenta una tradizione vinicola radicata nel territorio. Promuovendo e valorizzando questo vino, si contribuisce alla conservazione delle antiche pratiche e conoscenze enologiche tramandate di generazione in generazione. Ciò è importante per preservare l'eredità culturale e per trasmettere il patrimonio vitivinicolo alle generazioni future.



ASPRINIO, BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ

L'agricoltura sostenibile svolge un ruolo significativo nella produzione del vino Asprinio di Aversa DOC. Questo approccio mira a conciliare la produzione agricola con la tutela dell'ambiente, la conservazione delle risorse naturali e il benessere delle comunità locali.

Nella produzione del vino Asprinio di Aversa DOC, l'uso di tecniche di gestione del suolo sostenibili è fondamentale. Questo può includere la pratica della copertura vegetale, in cui piante adatte vengono coltivate tra le viti per preservare la struttura del suolo, ridurre l'erosione e favorire la biodiversità. L'uso di pratiche di aratura ridotta o di tecniche di lavorazione del suolo che minimizzano l'impatto ambientale è anche importante.

Si cerca di ridurre al minimo l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici. Si possono adottare metodi alternativi di controllo dei parassiti e delle malattie, come il controllo biologico utilizzando organismi utili o l'uso di sostanze naturali. La gestione integrata delle malattie e dei parassiti può essere attuata per limitare l'uso di prodotti chimici solo quando strettamente necessario.



Conservazione dell'acqua: La gestione efficiente dell'acqua è fondamentale nell'agricoltura sostenibile. Ciò può includere la raccolta e l'utilizzo dell'acqua piovana, l'irrigazione controllata basata sulle effettive esigenze delle piante e l'uso di tecniche di irrigazione a goccia per ridurre gli sprechi idrici.

Conservazione della biodiversità: La promozione della biodiversità nei vigneti è un aspetto chiave dell'agricoltura sostenibile. Questo può essere raggiunto attraverso la conservazione di habitat naturali, la piantumazione di alberi e piante indigene, la creazione di zone tampone ecologiche e la promozione della diversità vegetale e animale nelle vicinanze dei vigneti.

Coinvolgimento delle comunità locali: L'agricoltura sostenibile nel contesto della produzione del vino Asprino di Aversa DOC può coinvolgere e beneficiare delle comunità locali. Ciò può includere pratiche di gestione dei rifiuti, l'impiego di manodopera locale e la promozione del turismo enogastronomico sostenibile, che valorizza la cultura locale e il paesaggio vitivinicolo.

L'adozione di pratiche di agricoltura sostenibile nella produzione del vino Asprino di Aversa DOC contribuisce a preservare l'ambiente, a migliorare la qualità del prodotto e a soddisfare la domanda crescente dei consumatori per vini prodotti in modo sostenibile.



DOLCE ASPRINIO: LA TERRA DEI FUOCHI TORNA CAMPANIA FELIX

Dolce Asprinio è un progetto di valorizzazione della biodiversità attraverso la tutela di un prodotto unico sia da un punto di vista agricolo che di tutela del Paesaggio.

Il progetto prevede il miglioramento delle tecniche di produzione, nonché di promozione e valorizzazione di un antico vino campano: l'Asprinio di Aversa DOC. L'intervento si inquadra in un contesto generale di *rigenerazione civica*, che basa la leva di sviluppo sui saperi e sull'*innovazione tecnologica e sociale in agricoltura*.

Dolce Asprinio investe nella sostenibilità della produzione e trasformazione agricola, interpretata come vantaggio competitivo per una crescente affermazione sul mercato, funzionale soprattutto alla conferma sul lungo periodo di un riscontro occupazionale - legale e gratificante - per le persone svantaggiate che la cooperativa Terra Felix coinvolge, coerentemente alla sua finalità.

Tra gli anni Novanta e i primi anni Duemila, le organizzazioni camorristiche casertane e napoletane hanno "scoperto" un nuovo mercato, redditizio quanto e più di quello della droga: il traffico dei rifiuti, urbani e speciali. Legambiente, per prima, ha denunciato il carattere strutturale e pernicioso di questo fenomeno criminale, coniando il neologismo "ecomafie", a cui dedica un rapporto annuale ancora oggi.

Il territorio che più di ogni altro ha subito i traffici illegali delle ecomafie corrisponde alla provincia nord di Napoli e alla provincia sud di Caserta. Un ambito nel quale l'agro aversano e l'agro atellano rientrano pienamente.



La Terra dei Fuochi è l'espressione giornalistica e narrativa che rende l'immagine dei fumi tossici inquinanti che si alzano, di notte e talvolta anche di giorno, da più punti di questo territorio, prodotti dalla combustione dei rifiuti o da reazioni chimiche che interessano le sostanze sotterrate illegalmente in terreni incolti.

Le ecomafie rappresentano la triste evoluzione di un modello di sviluppo che ha puntato molto, troppo, sull'edilizia, anche per la ricostruzione del post terremoto del 1980. La camorra - che nella fase post sisma ha avuto un ruolo da protagonista, al punto da diventare un vero e proprio soggetto imprenditoriale - possedeva molteplici cave, da cui aveva estratto materiali edili. cave che ha ben pensato di colmare con rifiuti di ogni genere, fornendo, alle imprese italiane ed europee, una soluzione al problema dello smaltimento, ad un prezzo nettamente più basso di quello di mercato.

Il guadagno facile - ancorché letale - del traffico dei rifiuti ha portato all'assenso di piccoli proprietari che non riuscivano a ricavare dalle produzioni agricole un sostentamento che ripagasse il lavoro duro e costante che l'agricoltura richiede.

Le denunce civili - come quella di Legambiente - insieme alle inchieste giudiziarie hanno ostacolato con più efficacia il traffico illegale dei rifiuti. L'incremento delle bonifiche, ma soprattutto l'affermarsi di una nuova generazione di agricoltori ha ristabilito una sana scala di priorità, inquadrando nuovamente l'agricoltura come pratica economica ed etica. E' così che la Terra dei Fuochi torna ad assomigliare progressivamente alla Campania Felix dell'era classica e alla Terra di Lavoro del Settecento ed Ottocento. Dall'agricoltura e dai suoi prodotti trasformati certificati è partita una rivalutazione dei luoghi di arte e di storia che abbondano in questa stessa area geografica, di cui il Real Sito di Carditello rappresenta una buona prassi emblematica. Tra gli anni Novanta e i primi anni Duemila, le organizzazioni camorristiche casertane e napoletane hanno "scoperto" un nuovo mercato, redditizio quanto e più di quello della droga: il traffico dei rifiuti, urbani e speciali.

Legambiente, per prima, ha denunciato il carattere strutturale e pernicioso di questo fenomeno criminale, coniando il neologismo *“ecomafie”*, a cui dedica un rapporto annuale ancora oggi.

Il territorio che più di ogni altro ha subito i traffici illegali delle ecomafie corrisponde alla provincia nord di Napoli e alla provincia sud di Caserta. Un ambito nel quale l'agro aversano e l'agro atellano rientrano pienamente.

La Terra dei Fuochi è l'espressione giornalistica e narrativa che rende l'immagine dei fumi tossici inquinanti che si alzano, di notte e talvolta anche di giorno, da più punti di questo territorio, prodotti dalla combustione dei rifiuti o da reazioni chimiche che interessano le sostanze sotterrate illegalmente in terreni incolti.

Le ecomafie rappresentano la triste evoluzione di un modello di sviluppo che ha puntato molto, troppo, sull'edilizia, anche per la ricostruzione del post terremoto del 1980. La camorra - che nella fase post sisma ha avuto un ruolo da protagonista, al punto da diventare un vero e proprio soggetto imprenditoriale - possedeva molteplici cave, da cui aveva estratto materiali edili. cave che ha ben pensato di colmare con rifiuti di ogni genere, fornendo, alle imprese italiane ed europee, una soluzione al problema dello smaltimento, ad un prezzo nettamente più basso di quello di mercato.

Il guadagno facile - ancorché letale - del traffico dei rifiuti ha portato all'assenso di piccoli proprietari che non riuscivano a ricavare dalle produzioni agricole un sostentamento che ripagasse il lavoro duro e costante che l'agricoltura richiede.



Le denunce civili - come quella di Legambiente - insieme alle inchieste giudiziarie hanno ostacolato con più efficacia il traffico illegale dei rifiuti. L'incremento delle bonifiche, ma soprattutto l'affermarsi di una nuova generazione di agricoltori ha ristabilito una sana scala di priorità, inquadrando nuovamente l'agricoltura come pratica economica ed etica. È così che la Terra dei Fuochi torna ad assomigliare progressivamente alla Campania Felix dell'era classica e alla Terra di Lavoro del Settecento ed Ottocento. Dall'agricoltura e dai suoi prodotti trasformati certificati è partita una rivalutazione dei luoghi di arte e di storia che abbondano in questa stessa area geografica, di cui il Real Sito di Carditello rappresenta una buona prassi emblematica.

La coop sociale Terra Felix ha investito e investe nel recupero del paesaggio e della biodiversità. Da questo punto di vista, non poteva che occuparsi anche della produzione di questo patrimonio storico ed enologico che è l'Asprinio di Aversa DOC.

Nel Comune di Succivo (CE), non lontano dal Casale di Teverolaccio - un immobile di pregio, recuperato da Legambiente, in cui gestisce una serie di attività economiche sociali e circolari: ristorazione, didattica, turismo sociale - la cooperativa ha preso in fitto un terreno di circa 3000 mq coltivati a vigna, anche se sfruttati, ad oggi, solo al 35%. La prima vendemmia del 2000 ha consentito di giungere ad una prima vinificazione, curata tecnicamente da una rete di imprese sociali del casertano che possiede il know how e le tecnologie necessarie.



Le linee di prodotto di Terra Felix sono tre, ciascuna collegata ad un target differente, pensate per occasioni e modalità di consumo diverse, in possesso delle necessarie autorizzazioni e delle opportune certificazioni:

GUISA 1787 - l'Asprinio Doc - 1000 bottiglie prodotte

HESPERA - IGT Terre del Volturno - 300 bottiglie prodotte

SEMELE - spumante - 250 bottiglie prodotte

Terra Felix ha lanciato sul mercato un prodotto giovane, ma di qualità, inserendosi nelle reti enologiche che il territorio aversano sta esprimendo, nell'ottica di innestare sinergie di sistema, dentro e fuori l'ambito del Terzo Settore.

Punta sull'innovazione tecnologica e sulla sostenibilità ambientale del prodotto, lavorando insieme a soggetti non profit che gestiscono beni agricoli confiscati alla criminalità organizzata.

Dal 2020, il Casale di Teverolaccio è anche la sede di *TerraH*, un rural hub che promuove lo scambio di buone prassi nel tessuto agricolo aversano ed atellano, con la finalità di creare rete tra aziende agricole ed altri stakeholder finalizzata ad introdurre innovazioni e a stabilire sinergie di lungo periodo, aiutando soprattutto i giovani imprenditori del settore.



TerraH organizza momenti fieristici, occasioni di formazione, incontri con clienti e fornitori nazionali ed internazionali, iniziative didattiche e promozionali.

Da questo punto di vista, è uno strumento particolarmente valido per fare anche nell'ambito della tutela della biodiversità. Il compito del *Rural Hub* di Succivo potrà infatti arricchire il distretto vitivinicolo aversano di conoscenze utili a sperimentare una produzione che sia il più possibile rispettosa della natura e della tradizione plurisecolare che fa dell'Asprinio di Aversa DOC un testimone della Campania Felix dei latini e della Terra di Lavoro che lo stesso Goethe ha citato più volte nei suoi scritti dedicati al Mezzogiorno d'Italia.

Terra Felix vuole potenziare la propria capacità di produzione e di trasformazione in ambito vitivinicolo. Questo non solo in un'ottica di sana imprenditorialità, ma soprattutto in coerenza con la propria finalità sociale - dare occupazione stabile e gratificante anche per le persone svantaggiate - e con la prospettiva di impatto perseguita: aiutare la comunità a "percepirsi e a praticarsi" in modo sostenibile e solidale. Terra Felix, in altre parole, intende generare una buona prassi che sia da esempio e da incoraggiamento per un tessuto agronomico che rappresenta il principale antidoto all'inquinamento camorristico e alla deprivazione di valore che invece questa terra e questa gente meritano.

Terra Felix ha in programma un sistema di investimenti che puntano all'incremento della base produttiva e all'ottimizzazione degli impianti, affinché riducano il consumo di acqua. Gli investimenti riguardano anche un'azione di promozione del prodotto, attraverso un ciclo di degustazioni e la disseminazione di una didattica per bambini e famiglie.



