

## Domenico Ceriello

### UNA CATALANA VESUVIANA

#### UN PROGETTO VITIVINICOLO NEL PARCO VESUVIO

L'are vesuviana, come e più di altre aree vulcaniche, è terra di grandi vini, rinomati da migliaia di anni, tanto che già Marziale scriveva: "Bacco amò queste colline più di quelle native di Nisa". Negli scavi di Pompei è la vite la pittura più rappresentata nella pitture dei triclini.

Nel 1961 Giuseppe Fiorito nella "Breve rassegna vitivinicola della Provincia di Napoli" scriveva che "sull'Alto Colle Vesuviano, oltre i 200 metri sul livello del mare, primeggiavano tra le uve bianche, la Greca, la Signora, la Coda di cavallo, la Rosa, la San Nicola, la Falangina, la Catalanesca e la sua mutazione o sottovarietà Gianniello che sono in certe zone estesamente coltivate perché usate anche come uva da tavola".

"I vini bianchi sono in maggioranza di Catalanesca e di Gianniello...i vini bianchi di altre uve sono pochi e nella zona classico della Catalanesca non esistono, si può dire..."

La Catalanesca ha un'origine catalana e il nome del vitigno, unico caso, è mitico.

Secondo il Gaudio (1990) l'uva, introdotta nelle campagne del Somma Vesuvio dalla Catalogna, da Alfonso I d'Aragona durante il XIV secolo, fu gradualmente diffusa in tutto il territorio vesuviano con colture diffuse a varie altezze tra i 150 e i 500 metri ove era possibile una maturazione tardiva e una buona serbevolezza, tanto da venir esportata anche in Europa. Essa attecchì subito su questi fertili terreni vulcanici e fu quasi subito vinificato dai contadini vesuviani negli imponenti cellai delle masserie, dove ancora oggi è possibile trovare torchi che risalgono al '600, chiamati *cercale* e *ter*, mentre solo il prodotto ecce-

dente veniva utilizzato come uva da tavola. Il prezzo di cotanta virtù è tuttora legato alla cosiddetta potatura alla napoletana, lunga, tanto che solo dopo 4 anni si comincia ad apprezzare l'acino duro e dalla spessa buccia, particolare che conferisce al vino il flavour mielato muschiato ed un retrogusto amaro-gnolo ove lente note di sorbo ridonano al palato la sensazione di un profondo contatto con la terra che si calpesta tra le viti.

Ma affinché la Catalanesca uscisse dal ghetto di uva da sola mensa e non vinificabile se non per uso proprio, è stato necessario quasi un lustro, durante il quale una commissione del Sesirca (Servizio di sperimentazione consulenza e ricerca scientifica) diretta da Michele Manzo e da Luigi Moio, grazie a tecniche di microvinificazione, ha sciolto il veto e nel 2006 ha aperto la strada verso la meritata valorizzazione, la diffusione e forse la DOC di questo prodotto che ufficiosamente, diciamolo, era già sulla (e nella) bocca di tutti. Questo "disvelamento dell'implicito" così tardivamente maturato, proprio come l'uva stessa, ha avuto parecchie e controverse interpretazioni, legate anche ai sentimenti e rivendicazioni dei produttori che da sempre la coltivano, condivise non solo da illustri riferimenti del calibro di Croce, Di Giacomo e Domenico Rea, ma anche dai ristoratori partenopei stessi.

Fatto sta che per Massa di Somma, Pollena Trocchia, Somma Vesuviana, San Sebastiano e Sant'Anastasia, comuni accomunati dalla produzione di Catalanesca, oltre che da un'inesauribile culto per il proprio invidiabile patrimonio bio/ambientale e storico, il provvedi-

mento ha generato un vero e proprio clima di festa. Tra le kermesse più significative ancorché precoci, di un significato pregevole ha brillato alla fine di Ottobre del 2006 la festa del Vino nella sede delle Cantine Olivella alla prima vendemmia ufficiale: tutto ciò non solo perché quest'azienda agricola di Sant'Anastasia che prende il nome da una fonte antichissima (fonte dell'Olivella), è stata tra le prime a registrarsi come produttore di Catalanesca (ed infatti sarà promotrice di un Comitato di tutela a riguardo), ma anche perché produce attualmente solo vini vesuviani con un notevole rapporto gradevolezza/ varietà. Infatti, durante l'incontro in piena vigna, in piacevole compagnia di amici ed addetti ai lavori, sono stati presentati non solo il **Lacrimanero** e **Lacrimabianco** entrambi DOC e l'Aglianico "**Campania**", ma anche una vera e propria chicca dorata (per colore ed operazione enologica): il **VO**, passito di Catalanesca, il cui nome augurante un buon inizio di lungo cammino tra le strade del gusto indica l'esposizione Verso Ovest dei vitigni. Mai prodotto (offerto agli astanti al termine di un ottimo gastrintrattenimento) fu più significativo per festeggiare la neo promossa uva catalana: primo perché si riallaccia ad una tradizione di vini speciali con la stessa enobase (tra cui il mitico Lambiccato del Vesuvio o Bianco dolce di Somma addizionato a mosti di Giannello), poi perché reca, nonostante la giovane età, chiari segni di potenziale eccellenza senza rinunciare alle caratteristiche varietali dell'uva originale, sia infine perché è una tangibile testimonianza di una comune volontà di attenzione qualitativa e tenace chiarezza d'intenti che accomuna i ragazzi dell'Olivella (Domenico Ceriello ed Andrea Cozzolino) insieme al loro inseparabile enologo. A maggio 2006 nasceva **Katà**, Catalanesca in purezza. Katà non è solo il diminutivo di catalanesca, il vitigno da cui trae origine, ma è anche la perfetta sintesi dei suoi significati greco (sotto) e giapponese (esempio, modello), perché è

esattamente il primo vino ufficiale prodotto con quest'uva. Cantine Olivella propone Katà proprio per amore di un piccolo modello di virtù sotto il Vesuvio. È nei particolari che si nota l'amore per la propria opera e per la propria terra: tutta la produzione Olivella reca un segno in filigrana riprodotto un graffito rinvenuto su frammenti di anfore vinarie appartenenti probabilmente ad un Sextus Caius Festus, antico locale vinificatore che così marchiava i suoi "dolia" e che per evidenziare la paternità anche della produzione di contenuto, le marchiava con un logo ante litteram, una figulina cuoriforme, che unita ad un piede di calice è divenuta il simbolo del brand concept dell'azienda agricola di Sant'Anastasia. Non a caso, a stigmatizzare il carattere dei diversi prodotti, si giustappongono alla grafica delle etichette riproduzioni da opere di artisti locali (D'Avino, Antonio Auriemma, Olimpia Fontanelli, prematuramente scomparsa), come a riflettere sulle molteplici combinazioni vita/arte/territorio che l'ex-sterminator Vesuvio ospita come possente e sublime forma panto ispiratrice. Una storia ancora agli inizi, certo, pur di ottimi auspici, ma sembrerebbe corretto pensare che, nell'infinito percorso delle viti, della loro immancabile trasformazione in vino e delle persone in questa magnifica concatenazione implicate, il tempo di questo vitigno proveniente dall'occidente, per secoli brillantemente lento, abbia avuto un'accelerazione sostanziale anche nella diffusione e chissà se presto, visto che se ne parla persino su di un sito russo, possa far ritorno, da trionfatore, come vino esportato nella natia terra catalana, come a chiudere un ideale cerchio di dorata forza naturale.

