

## ***L'asprinio e la Cantina "Vitematta"***

Dalla presentazione di Gianluca Laino\*  
Casal di Principe  
27 marzo 2019

La fase tecnica della vinificazione ha inizio con un macchinario chiamato pressa nel quale viene riversata l'uva della vendemmia di settembre, o di agosto se la stagione estiva è stata particolarmente calda. Una volta pigiata, l'uva viene filtrata ed il succo passa nelle cisterne attraverso un sistema di tubazioni.

Il vino è lasciato nelle cisterne ad affinare per un periodo minimo di tre mesi fino ad un massimo di sei, a seconda del tipo uva e di vino, e messo sotto pressione poiché il primo nemico del vino è l'aria. Quest'ultima viene eliminata con un sistema di pompaggio che allarga un pallone che ne impedisce il transito. Se così non fosse, in 24 ore il vino si ossiderebbe e dovrebbe essere buttato. In azienda vi sono due tipi di cisterne: quelle col compressore, più adatte ai vini frizzanti, e quelle col tappo gonfiabile.

Trascorso il tempo di affinamento in cisterna si passa alla fase dell'imbottigliamento. La bottiglia viene posta manualmente sulla linea di imbottigliamento ed una volta chiusa viene inserito l'azoto (un gas inerte che serve a stabilizzare il vino) ed in sequenza viene tappata, etichettata, incappucciata, inscatolata e spedita.

La storia di questa Cantina, sita in Casal di Principe alla Prima Traversa di Via Treviso, ha inizio non come un vero e proprio *business* ma come una costola della cooperativa sociale insediatasi al piano superiore della struttura per accogliere ragazzi portatori di handicap o con diversi disagi: una casa famiglia. L'idea di base è stata quella di reinserire i giovani ospiti nel mondo del lavoro, insegnando loro un lavoro per una vita futura dignitosa. In estrema sintesi

---

\* Questa presentazione è tratta dalla registrazione eseguita dagli studenti dell'Istituto Comprensivo "Don Diana" di Casal di Principe, partecipanti al modulo "Rivivere il Regno delle due Sicilie 2" del PON "Patrimonio artistico culturale e paesaggistico" a.s. 2018-19, durante l'incontro alla Cantina "Vitematta" del 27 marzo 2019.

potremmo dire che “senza sopra non c’è sotto”. Il loro processo formativo ha inizio proprio qui, a Casal di Principe, nella Cantina sociale “Vitematta”, con il loro contributo sia nella fase interna di vinificazione sia in quella esterna del controllo e della cura delle piante, nonché quella, sempre suggestiva, della vendemmia.

La nostra Cantina è l’unica che produce e commercializza in Italia e nel resto del mondo l’asprinio delle terre di Casale, che presenta, anche sotto il profilo storico, quindi culturale, un legame con lo *champagne* francese. Le nostre ricerche ci dicono, infatti, che già ai tempi di Luigi XIV di Borbone<sup>1</sup>, detto anche Re Sole, i francesi spumantizzavano a base di asprinio, per cui può dirsi che lo *champagne* nasce dall’asprinio, confermandosi come il vino migliore per la produzione dello *champagne* e dello spumante.

La coltura dell’asprinio nell’agro-aversano ha, quindi, una propria storia che ha rischiato di essere interrotta dalla decisione, presa alcuni anni orsono dai sindaci del territorio, di incentivare l’espianto di questa nobile vite. La ragione di ciò va ricercata nella pericolosità del trattamento che deve essere assicurato a questi vitigni, la cui caratteristica principale è quella di crescere in altezza, legati al pioppo<sup>2</sup>. La potatura e la vendemmia da noi praticata, infatti, è quella classica, per cui agricoltori preparati si “arrampicano”, finanche a 15 metri, sulla vite con delle tipiche scalette strette e lunghe, muniti degli strumenti da taglio e di cestini a cono da far scivolare, una volta ricolmi di delicati grappoli di uva asprinia, lungo gli staggi. Una di queste scalette è stata posta ad ornamento come lampadario della sala in cui ci troviamo. Ad un operatore del settore sono, per tanto, richieste particolari doti, *in primis* quella dell’agilità non disgiunta dall’esperienza. La Cantina sociale “Vitematta” produce e commercializza l’asprinio DOC, servendosi, è bene ricordarlo, di vigneti confiscati alla camorra<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Luigi XIV, figlio di re Luigi XIII di Francia e Anna d’Austria, nacque a Saint-Germain-en-Laye nel 1638 e morì a Versailles il 1° settembre 1715.

<sup>2</sup> La specializzazione e la pericolosità nel lavorare la vite maritata al pioppo spiega, in parte, anche l’allontanamento graduale dei locali dalla viticoltura tradizionale.

<sup>3</sup> “Vitematta”, il cui nome rimanda alla “pazzia” di immaginare tutto ciò, costituisce una delle rarissime realtà della Campania attiva nella coltura vitivinicola dell’asprinio ed è legata ad un consorzio di cooperative sociali che producono frutta, conserve e prodotti a chilometro zero.

E proprio a Casale di Principe – all’asprinio legato da una lunga tradizione contadina – ed alla nostra iniziativa conservativa dello storico tralcio si deve il suo rilancio su scala nazionale ed internazionale. Presso “Vitematta” sono attive le produzioni di diverse tipologie di vini: l’**Asprinio Terre del Volturno**, l’**Asprinio barricato** (fermentato 6 mesi in botte di rovere), l’**Aglianico Campania** (unico rosso fermentato otto mesi in botti di rovere), la **Falanghina**; gli spumanti **Brut** metodo Charmat ed il brut classico millesimato, **Principe**, in onore di Casal di Principe. Nella produzione originale della Cantina si annovera anche la **Grappa di Asprinio**. I prodotti giungono alla ristorazione nonché ai privati attraverso la vendita diretta *on-line*. Nel giugno 2018, in occasione del ricevimento per il compleanno della Regina d’Inghilterra organizzato dal Consolato Britannico di Napoli, a “Vitematta” veniva riconosciuta, dall’Ambasciatore Jill Morris, l’ottima qualità dei vini forniti<sup>4</sup>, i quali, successivamente, hanno avuto notorietà anche presso la Casa Reale d’Inghilterra. La bontà di questo tipico prodotto casalese, che si ascrive tra quelli di nicchia, trova oggi estimatori anche nel mercato USA.

---

<sup>4</sup> «*CERTIFICATE OF APPRECIATION. Her Majesty’s Ambassador, Jill Morris, would like to express her gratitude to CANTINA VITEMATTA for the generous support to the Queen’s Birthday Party Rome 2018*»