

## ***“La vite maritata al pioppo”***

Dalla relazione del Dott. Mario SCHIAVONE\*  
Agronomo e Consigliere comunale in Casal di Principe  
27 marzo 2019

Nell'antichità abbiamo avuto, nel nostro territorio, diverse civiltà. Quella Etrusca, in particolare, ci ha tramandato la coltivazione della vite, concepita non come un albero ma come una liana che veniva arrampicata fin dove possibile ad un tutore vivo che nel nostro territorio è il pioppo, il *populus alba*. Il pioppo inteso come presidio del territorio, proprio come nell'etimo latino.

La successiva scuola greco-romana inizia a concepire la vite come un alberello, per cui la sua altezza veniva ridotta rispetto ai 4-5 metri che siamo soliti vedere, ancora oggi, sul territorio dell'agro-aversano al punto da costituirne un tratto paesaggistico importante. A prevalere nel tempo è stato, dunque, il canone etrusco di coltivazione della vite col pioppo la cui origine può essere fatta risalire ad oltre 2000 anni orsono, quale espressione di un popolo che mostrava grande acume nel far fruttare la terra. Gli etruschi riuscivano, infatti, a consociare la coltura della vite con altri tipi di coltivazioni come ad esempio il grano e la canapa, laddove, invece, i romani si limitavano alla monocoltura dell'asprinio, del greco o del falerno. Per quanto riguarda l'asprinio bisogna considerare che esso è il prodotto di una civiltà antichissima che noi abbiamo fagocitato, inglobato, nel nostro territorio al punto di costituirne una testimonianza.

Il diverso modo di concepire la vite tra gli etruschi e i romani dipendeva proprio dalla maggiore evoluzione raggiunta dai primi nel campo dell'enologia. Se considerassimo il vino del periodo greco-romano – come ad esempio il falerno antico decantato da Plinio il Vecchio – dovremmo dire che esso risultava imbevibile, poiché, per farlo conservare, utilizzavano il percolato di pesce e solo

---

\* Questa relazione 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 al Municipio di Casal di Principe del 27 marzo 2019.

successivamente lo zolfo; mentre gli etruschi già concepivano l'utilizzo di alcune erbe del posto per fini conservativi.

La visita dei luoghi dell'antica Etruria, come Volterra, vi permetterà di vedere che la vite è concepita come una grossa alberata, ovvero fatta crescere in verticale contrariamente alla tradizione greco-romana.

Nel corso dei secoli la vitivinicoltura a Casale di Principe ha avuto una grossa espansione. A partire dal 1900 vi erano 1-2 milioni di quintali [?] di vino prodotti, ovvero un consumo pro-capite medio di 120 litri l'anno rispetto agli attuali 20-30 litri, e ciò perché tale bevanda era ritenuta dai nostri genitori – come anche qualche professore ricorderà – oltre che dissetante anche un alimento, dato che recandosi al lavoro nei campi portavano la “famosa” bottiglia di vino tenuta in fresco nel pozzo. Ragion per cui può dirsi che nel primo Novecento si è raggiunta la massima espansione nella coltivazione della vite a Casale con 1,5 milioni di ettari coltivati.

Successivamente tale pianta venne colpita dalla fillossera, ovvero una patologia della vite causata da un pidocchio radicale che, attaccando appunto le radici, in poco tempo distrugge l'intero vigneto. Subito dopo la prima guerra mondiale, a causa, dunque, della fillossera andò perso tra l'80 ed il 90% del patrimonio vitivinicolo locale, così che gli agricoltori casalesi oltre ai problemi del dopoguerra si trovarono a dover ricostituire il loro settore agricolo per eccellenza. Furono avviati degli esperimenti che portarono all'innesto della vite americana, ancora oggi presente, e del famoso fragolino, anch'esso un ibrido prodotto soprattutto nelle nostre aree. Si trattava di espedienti messi in campo per contrastare la fillossera, dato che il portainnesto era immune dagli attacchi dell'insetto che aveva un ulteriore deterrente nella tipologia medio sabbiosa dei nostri terreni. Per questi motivi conserviamo ancora queste testimonianze. Infatti, insieme ad altri colleghi agronomi abbiamo censito quelle piante che avevano raggiunto il secolo di vita; mentre un vigneto classico può durare tra i 20-25 anni quello dell'asprinio maritato al pioppo può durare molti anni di più. Nella nostra area abbiamo censito oltre 200 piante secolari, con un diametro molto grande e un'espansione fino a 9-10 metri di altezza.

Vi dico questo perché si tratta di un'eccellenza che abbiamo solo noi e che non possiamo perdere. In questo tema rientrano anche molti libri che raccontano la storia del vino, ad esempio *I misteri di Napoli*, un libro scritto da Mastriani, che parla di Victor Ugo che veniva nelle nostre aree a degustare l'asprinio. Vi sono stati i francesi, con Murat, che concepirono questa vite anche sotto l'aspetto della strategia militare poiché esse, disposte a barriere difensive lungo il perimetro del territorio, lo proteggevano dall'attacco, solitamente centrale, portato dalla cavalleria. Per certi versi, grazie alla coltura della vite maritata al pioppo questo territorio ha costituito un baluardo dei napoleonidi. Vi è poi la bellissima poesia scritta da Pasolini, *La Terra di Lavoro*, in cui parla della nostra terra, ma in luogo dei pioppi cita gli «olmi carichi di viti», perché l'olmo è tipico della Toscana.

Rispetto alle proprietà di questo particolare vitigno occorre dire che più la vite cresce in altezza più alto è il livello di acidità fissa che gli consente di essere un buonissimo prodotto per lo spumante. Allora, più bassa è la vite maggiore è il grado alcolico, più alta è la vite minore è il grado alcolico e maggiore è l'acidità. Se consideriamo, ad esempio, la zona del franciacorta dove producono il Berlucchi, oppure nel Trentino, non hanno la stessa acidità che abbiamo noi con l'asprinio: il nostro sta sui 7-8 grammi per ml, il loro sui 5. Rispetto alla tipologia di vino che la cantina vuole produrre, lo spumante, l'aceto, la grappa, un vino fermo, un vino frizzante, l'enologo si reca nei campi e misura con uno strumento sia il grado zuccherino sia il grado di acidità.

Perché preservare la coltura della vite maritata al pioppo? Prima di tutto perché fa parte di un paesaggio che le altre aree di pianura non hanno; non è facile, infatti, ammirare in altre parti del mondo alberate di pioppi che raggiungano 9-10 m. di altezza, ed è per questo che in agricoltura il nostro territorio viene citato. Non mi soffermerò sul metodo di potatura, ma vi anticipo che nel prosieguo della visita in una zona di produzione dell'asprinio, accompagnati dall'assessore all'Istruzione Marisa Diana, avrete modo di vedere le grotte che, utilizzate durante la seconda guerra mondiale come rifugio, servivano alla conservazione del vino tipico. Si tratta, infatti, di un vino molto sensibile, per

cui il semplice trasporto ne determina il cambiamento del colore ed altre variazioni.

La particolarità del vino asprinio ha trovato nel tempo estimatori, anche celebri, come nel caso di Victor Ugo che si recava appositamente dalle nostre parti per poterlo degustare. Questo deve portarci a ritenere possibile la realizzazione di un percorso eno-gastronomico per la promozione dei nostri vini. L'asprinio proprio per le sue caratteristiche e per la simbiosi tra le sue radici e quelle del pioppo si presta alla produzione degli *alcol* secondari. Un aspetto raro, questo, non sempre riscontrabile in altre rinomate aree di produzione del paese.