

Lacryma Christi del Vesuvio doc di Sannino

Avete ancora dubbi sulla vocazione bianchista della Campania? Un sorso di questo Lacryma Christi 2004 pensato da Alessandro Mancini ve li spazza tutti via, perché è l'arma segreta per difendere i vigneti italiani nel mercato globale: un bicchiere tipico, irripetibile perché il Vesuvio è unico, ad un prezzo competitivo, meno di 5 euro. Anche Ercolano, dunque, finalmente ha il suo vino. La famiglia Sannino, non potrebbe essere altrimenti perché anche il cognome è tipico, è insediata da almeno cento anni in città. Prima il nonno, poi il papà di Aniello e Mimmo, sono stati impegnati nella commercializzazione della frutta in Italia. Parliamo dell'età dell'oro dell'area vesuviana, quando le albicocche, le ciliege e tanto altro ben di Dio della terra nera, costituivano la ricchezza agricola vesuviana messa in crisi dalla concorrenza dei paesi del Mediterraneo e soprattutto dall'aggressione della speculazione edilizia selvaggia degli anni '50 e '60. La peggiore eruzione avvenuta dai primi insediamenti umani ad oggi, quella del cattivo gusto e della barbarie. La grande nobiltà del passato resiste nelle ville, nei palazzi, nei terreni ancora coltivati e sorvegliati dal Vesuvio silente. Così nel 2001 Aniello e Mimmo decidono di riconvertire parte della loro attività puntando decisamente sulla vite. Alla vecchia cantina, con vasche in cemento e vetroresina, si è affiancato un moderno locale dotato della più avanzata tecnologia. L'ultimo piano della casa è stato trasformato in una sala degustazione per un colpo d'occhio si abbraccia la parte migliore del Creato: la Penisola Sorrentina, Capri, Ischia, Napoli e, ovviamente, il Vesuvio. Stessa vista da una foresteria più in alto, in campagna, circondata dalle vigne, con tre stanze per gli ospiti, cantina scavata nel tufo e bottaia. I presupposti, insomma, per un serio discorso enoturistico di qualità per ciascuna delle centomila bottiglie prodotte, visto che siamo sulla strada principale che collega gli scavi di Ercolano al vulcano. L'ennesimo colpo di reni di un'agricoltura onirica, capace di restituire dignità al territorio. Nel cuore, dimenticavamo, del Parco Nazionale del Vesuvio. Il Lacryma bianco è il consueto blend di coda di volpe e falanghina, il rosso e il rosato vedono uniti piedirosso e aglianico. Falanghina, Coda di Volpe, Aglianico, Piedirosso lavorati in purezza sono la fantastica batteria della igt Pompeiana. Il Lacryma bianco dove la coda di volpe bilancia l'esuberante mineralità della falanghina lo beviamo sulle zuppe regalate dagli orti in primavera e sui piatti di pesce più strutturati. Così parlò Plinio il Vecchio.

Il Mattino, 1-04-2005