

Il Piedirosso, un sorso di storia!

Publicato su Dossier terroir, Vini italiani
Angelo Di Costanzo, Novembre 22nd, 2008



Il Piedirosso o Per é palummo dei Campi Flegrei (così chiamato per il caratteristico colore rosso porpora del graso, simile al piede di colombo) è un vitigno a bacca rossa allevato in tutta l'area flegrea e seppur rappresenti nella totalità solo il 12% dell'area vitata, ha origine antichissima ed era spesso decantato come nettare prelibatissimo già da Plinio nella sua *Naturalis Historiae*, e molte successive ampelografie lo accostavano a vitigni come il dolcetto piemontese o il refosco dal peduncolo rosso friulano, ma sicuramente le caratteristiche che questo nobile vitigno esprime nei Campi Flegrei sono uniche se non rare. E' un vitigno che presenta delle caratteristiche ampelografiche particolari, cresce innanzitutto su piede franco, cioè non è innestato su vite americana, sistema necessario a tutt'oggi per difendere le vigne dall'attacco della fillossera, un afide, capace di marcire le radici delle viti che soprattutto all'inizio del secolo scorso ha causato notevoli catastrofi in tutto il mondo; E' una delle uve più difficili da gestire nel ciclo vegetativo, bisogna saperlo domare e curarlo costantemente; Tende a produrre molto legno e le sue radici sembrano non stancarsi mai di andare in profondità nel terreno alla ricerca di elementi nutritivi, è rustico e vigoroso, caratteristiche queste che stanno facendo dibattere molto anche sui sistemi di allevamento applicabili alla sua conduzione in vigna.



Lo "Spalatone Puteolano" o la "Raggiera Bassa" sono sistemi certamente da non replicare che tendono proprio ad esaltare queste velleità del vitigno ma la

concezione moderna di "rinnovamento" o addirittura di un nuovo impianto richiede almeno 10 anni prima di ottenere risultati degni di nota e questi tempi lunghi in vigna hanno gioco forza la meglio su chi punta a cogliere nel vino l'aspetto puramente commerciale scoraggiando investimenti adeguati su questo vitigno anche in virtù dei pochissimi ettari vocati (e quindi rinnovabili) presenti sul territorio delimitabili in poche aree tra le quali lo Scalandrone, il Lago d'Averno, e parte delle Coste di Cuma nei comuni di Bacoli e Pozzuoli e la Collina dei Camaldoli nel comune di Napoli. Per definizione vi è convinzione generale che il territorio a ridosso delle coste nel comune di Monte di Procida sia per elezione il terroir ideale di questo vitigno, ma qui è stato negli anni sistematicamente abbandonato a favore della Falanghina e vitigni di poco valore, qui confidiamo nel grande lavoro di recupero che sta portando avanti in loco Cantina del Mare. Il frutto ha certamente carattere, ha grappoli spargoli ed acini ben spessi pertanto resistenti ad attacchi di malattie che possono generare muffe o marciume. Conferisce poi al vino, soprattutto dopo un breve affinamento profumi finissimi di fiori rossi e frutta matura senza mancare in sfumature eteree affascinanti ed accattivanti, è solitamente di corpo leggero e poco tannico pur senza mancare di carattere e propensione ad una evoluzione positiva nei suoi primi 3-5 anni dalla vendemmia. Non dimentichiamo che proprio per queste sue caratteristiche di finezza ed eleganza in alcune altre aree di produzione vinicola della nostra regione il Piedirosso viene spesso associato in uvaggio con altre uve proprio come elemento migliorativo ed attenuatore, per esempio della tannicità dell'Aglianico con cui sembra condividere un binomio superlativo, si pensi al Falerno del Massico, si pensino i vini di Roccamonfina e di alcune aree del Sannio-Beneventano.



Non manca chi però con caparbia e soprattutto conoscenza non ha mai perso la retta via puntando sulla valorizzazione del Piedirosso piuttosto che ripiegare sull'impianto di varietà rosse per certi versi più redditizie o magari di votarsi solo alla Falanghina, di solito più generosa e come non mai negli ultimi anni più facilmente collocabile sul mercato. E' pur vero che negli ultimi anni anche qui nei Campi Flegrei sembrano venire fuori aziende come funghi ma non si può non tenere conto che questo fermento è il risultato di una gestazione lunga e travagliata che solo grazie alla tenacia e alla coscienza di pochi ha potuto oggi vedere la luce. Ci sono nomi e cognomi che rappresentano una realtà viva e protesa al futuro con uno slancio entusiasmante, c'è la storia e l'esperienza di circa 20 anni di vendemmie alle spalle della Famiglia Martusciello di Grotta del Sole, un patrimonio da salvaguardare e valorizzare, da vivere con rispetto e non da antagonisti, la lunga militanza di profondi conoscitori del territorio come Michele Farro, c'è l'ideale terroiristico di Luigi e Restituta Di Meo che con il loro piccolo gioiello, La Sibilla in poco più di un lustro hanno saputo affermare il valore delle Piccole Vigne e a ruota hanno saputo seguirli Giuseppe e Sandra Fortunato di Contrada Salandra, Antonio Iovino alle pendici del Vulcano Solfatara e Raffaele Moccia di Agnanum che ha un vigneto straordinario proprio a ridosso del Parco

degli Astroni, e sempre da queste parti non passa inosservato il grande lavoro di riconversione avviato da qualche anno dalla Famiglia Varchetta che soprattutto con il marchio "Strione" di Cantine Astroni e il grande lavoro di Gerardo Vernazzaro stanno mietendo consenso e successi e consolidando quella consapevolezza che Campi Flegrei non può in nessun modo essere considerata una denominazione minore e che il Piediroso ha più futuro di quanto si possa riuscire a scorgere all'orizzonte.