

Armonia tra Vigneti e Cantine dell'Irpinia e del Sannio

Marzo 27, 2024 · Redazione



Decisi a non lasciare inesplorato alcun angolo di questo meraviglioso territorio campano, ci immergiamo nei vini dell'Irpinia e del Sannio. Spinti dalla curiosità di scoprire il segreto

nascosto dietro le affascinanti colline, ci affacciamo, ci sporgiamo e, improvvisamente, ci sembra di assaporare un sorso di quel vino.

A stimolare la curiosità oltre i confini della sola immaginazione, saranno le 118 aziende vitivinicole presentate dalla Camera di Commercio Irpinia Sannio alla 56° edizione della fiera del Vinitaly 2024 per rappresentare un unico grande territorio, dove tradizione, passione e innovazione sono valori fondamentali.

Radici in bottiglia fra Memorie e Aromi

Nel VIII secolo a.C, gli Eubei, antichi commercianti greci, fondarono colonie e iniziarono a coltivare la vite nel territorio campano, introducendo varietà di uve di origine greca che sono ancora considerate autoctone nella regione.

La Campania, quindi, prima era divisa fra numerose popolazioni italiche e furono proprio queste colonie a portare la cultura greca nel mondo latino. Le popolazioni locali, però, nei secoli passati si erano alleate o divise contro Roma e fu subito necessario “romanizzarle”.

Nel IV secolo a.C., dopo una parentesi sannita con cui entrarono in contatto commerciale i coloni greci, Roma cominciò il proprio dominio su tutto il territorio.

Durante l’Impero Romano, la viticoltura raggiunse l’apice grazie all’adozione di tecniche avanzate, ma durante l’espansione dell’Impero Romano, la produzione di vino nelle regioni campane fu compromessa poiché i gusti dei consumatori romani cambiarono, orientandosi verso vini più leggeri e aromatici provenienti dall’Italia settentrionale e dalla Gallia.

Più avanti, durante il dominio longobardo, si assistette a un cambiamento di rotta: i vitigni locali furono protetti e l’eliminazione delle viti fu considerata un crimine grave, addirittura punibile con la morte. Tuttavia, nei secoli successivi, la commercializzazione del vino in Campania diminuì gradualmente, portando a un periodo di crisi per l’industria vinicola locale.

Solo recentemente questa tendenza è stata invertita, con i vini campani che hanno raggiunto alti livelli di qualità e conquistato importanti mercati nazionali e internazionali.

Terroir: risultato di un’interazione con l’ambiente

Gli scrittori, non riuscendo a distinguere le tribù delle varie colonie già presenti sul territorio, li definirono genericamente “Samnites”. Questi Sanniti furono i primi a individuare le caratteristiche pedologiche e climatiche di queste zone per coltivare la vite.

Paesaggio Sannita

Secondo l'OCSE, Il Sannio, situato nella provincia di Benevento, rappresenta un'area significativamente rurale, caratterizzata da fasce montane, aree agricole, zone collinari e un clima mite, che conferiscono al territorio un forte imprinting agricolo.

Il comparto vitivinicolo è senza dubbio il motore trainante della ruralità sannita: si estende su rilievi collinari che si elevano dalla piana di Telese verso le montagne, con vigne che si estendono sia a sud, nelle zone di Solopaca e Sant'Agata de' Goti, sia a nord, verso Castelvenere e Guardia Sanframonti.



Fonte: <https://www.italiaatavola.net/winemag/2022/9/8/campania-stories-pregi-difetti-del-vino-dal-sannio-al-cilento/89834/>

I terreni del Sannio sono prevalentemente argilloso-calcarei, arricchiti da presenza di silice e arenarie. Mentre nelle aree pianeggianti si trovano suoli di origine alluvionale, salendo verso

le montagne aumenta la presenza di scheletro e di tufo vulcanico.

L'orografia collinare e montuosa, insieme all'esposizione predominante dei vigneti verso sud e sud-est, contribuisce a creare un ambiente ottimale per la viticoltura, caratterizzato da una buona ventilazione e una luminosità ideale per la crescita delle uve.

Il clima fresco e continentale del Sannio, con significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorisce ulteriormente la produzione di uve di qualità. Negli ultimi anni, la viticoltura del Sannio ha subito una trasformazione significativa: da un orientamento tradizionale basato sulla quantità, si è evoluta verso una produzione di qualità, grazie a un processo di ammodernamento dei vigneti tra i più intensi e radicali della regione campana.

Paesaggio Irpino

L'irpinia, situata in provincia di Avellino, è una bolla continentale protetta dall'Appennino. Il territorio è attraversato dalla dorsale appenninica che lo divide in due versanti molto diversi tra loro: il versante tirrenico, più accidentato, ricco di vegetazione e di acque, intensamente coltivato, dal clima più mite e piovoso, ricco di vigneti; il versante adriatico caratterizzato da colline con coltivazioni estensive e temperature più rigide.

La peculiare conformazione del territorio crea microclimi distinti, che permettono la produzione di vini diversificati e dove la tradizionale raggiera avellinese è affiancata da vigneti più recenti condotti a spalliera.

Le condizioni di giacitura, il susseguirsi di montagne, colline e pianure, intervallate da corsi d'acqua, l'esposizione e l'altitudine dai 300 ai 1800 metri sul livello del mare, consentono di avere terreni ben drenati, con una buona riserva idrica, con delle importanti escursioni termiche tra il caldo del giorno, ed il fresco notturno.



<https://www.wineconfidential.it/experience/la-lavanda-irpina-il-15-luglio-da-tenuta-cavalier-pepe/>

Il territorio si distingue per la sua varietà geologica, con la presenza di marne, sabbie, tufo e suoli vulcanici. I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose. Lo scheletro è presente in misura modesta e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla, che il costituente più importante, con concentrazioni anche fino al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa è attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (terreni pesanti), oppure sabbio-argillosi.

Le Varietà Autoctone: Gemme del Vigneto da preservare

Tra i vitigni coltivati, sono particolarmente interessanti quelli autoctoni, sebbene siano presenti anche piccole quantità di vitigni internazionali. Vediamo quali sono.

Tra le varietà di uve rosse più diffuse nel Sannio, l'aglianico spicca per il suo profilo austero, secco e profondo. Noto per la sua maturazione tardiva, dona vini con acidità, struttura,

tannino, complessità aromatica, offrendo notevoli possibilità di invecchiamento e una grande versatilità.

A testimoniare l'importanza di questo vitigno per il territorio, basta pensare alla vigna di Aglianico Bue Apis che rappresenta un autentico monumento all'arte vitivinicola, dove le viti, disposte a raggiera, possono vantare un'età di circa 200 anni e crescere rigogliose con potature lunghe.



E' presente nelle due DOCG della regione: il Taurasi, in provincia di Avellino, e l'Aglianico del Taburno, nel beneventano. Il disciplinare del Taburno prevede tre categorie di vino: Rosato,

Rosso e Rosso Riserva, composte per almeno l'85% dall'uva Aglianico.

Altra uva rossa campana che si sposa armoniosamente con l'aglianico, è il **per'e palummo o piedirosso**, menzionata già da Plinio il Vecchio come colombina a causa del colore rosso del suo raspo, che ricorda la zampa di un colombo privato degli acini d'uva. Presenta una bassa concentrazione di polifenoli, tannini e pigmenti, conferendo al vino un profilo morbido e rotondo.

Altri vitigni a bacca nera che meritano di essere menzionati sono **lo sciascinoso e barbera del Sannio** (da non confondersi con quella piemontese) che si presenta con toni vellutati.

Tra i vitigni a bacca bianca, simbolo del Sannio è **la falanghina** acida e potente, che rappresenta la quota del 25% del "Vigneto Sannio" e il cui nome rimanda alla *falanga*, il sostegno palo attorno a cui si attorciglia la vite. Molto versatile, possiede anche un buon potenziale d'invecchiamento, con evoluzioni verso interessanti aromi terziari. Da giovane si riconoscono note tipiche di banana, che col tempo si trasformano in sfumature di frutta secca e disidratata. Il disciplinare prevede per la **DOC Falanghina del Sannio** definisce 7 categorie di vino, comprendenti anche le versioni Spumante, Vendemmia Tardiva e Passito, tutte proponibili anche con l'indicazione della sottozona (Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Solopaca Classico, Taburno). È richiesto che almeno l'85% delle uve utilizzate sia di varietà Falanghina, mentre il restante 15% può comprendere altre varietà non aromatiche adatte alla coltivazione nella provincia di Benevento.

Da non sottovalutare la dolcezza del **fiano** a cui è associata la DOCG Fiano d'Avellino. Si tratta di un antico vitigno campano che i latini indicavano con il nome (*Vitis Apiana*) per via della dolcezza delle sue uve che attiravano le api.

Offre una vasta gamma di aromi, dalla scorza di agrume alle note di idrocarburo, con un floreale sempre presente. Adatto per passiti in purezza o in associazione con il greco.

Il disciplinare prevede due tipologie: **Fiano di Avellino e Fiano di Avellino Riserva**, entrambi prodotti con almeno l'85% di uve Fiano, mentre il restante 15% può essere costituito da uve di Greco, Coda di Volpe, Trebbiano e altre varietà raccomandate o autorizzate nella provincia di Avellino.

Il **greco** è il vitigno bianco da cui si ottiene la quarta e ultima DOCG campana, il Greco di Tufo. Il borgo di Tufo, una volta rinomato per le sue miniere di zolfo, oggi è celebre per dare vita a questo vino bianco più conosciuto in Italia. L'influenza storica del suo passato

minerario si riflette nel profilo aromatico e gustativo dei vini, al palato si riconoscono note di mela e pesca, insieme a sentori di mandorle e frutta secca. Matura tardivamente, meno versatile e complesso del fiano, ma con maggiore intensità cromatica. Caratterizzato da una spiccata acidità su una struttura ben definita, il Greco di Tufo offre elevate capacità di invecchiamento ed è considerato, insieme alla falanghina, il vitigno campano più adatto alla produzione di spumanti.

Le tipologie previste dal disciplinare sono quattro: Greco di Tufo, Greco di Tufo Riserva, Greco di Tufo Spumante e Greco di Tufo Spumante Riserva, tutte prodotte con uve greco per almeno l'85%, mentre possono contribuire al restante 15% uve di coda di volpe insieme ad altre varietà raccomandate o autorizzate in provincia di Avellino.

Altro vitigno bianco campano è la **coda di volpe**, menzionata come *cauda vulpium* ancora una volta da Plinio il Vecchio per la forma ad "S" del grappolo che, nella parte terminale rivolta verso il sole, assume tonalità rossicce o marroncine simili alla coda di una volpe. Questo vitigno dà origine a un vino fresco, fragrante e fruttato, con note floreali che non ama il legno.

Non dimentichiamo varietà "minori" come **agostinella, cerreto, grieco, moscato di Baselice**.

Consultando i disciplinari è possibile leggere le regole per la produzione dei vini a denominazione di origine già accennati. Ad esempio, l'articolo 8 stabilisce il divieto di utilizzare uve non classificate come "raccomandate" o "autorizzate" per i vini DOC e DOCG, o che derivino da ibridi interspecifici tra la Vitis vinifera ed altre specie americane od asiatiche. Inoltre, non è consentito impiegare uve da tavola per produrre vini a denominazione di origine o indicazione geografica tipica su tutto il territorio italiano. Secondo l'articolo 8.1, le DOCG sono riservate ai vini che sono stati riconosciuti come DOC per almeno cinque anni e che sono considerati di particolare pregio rispetto alla media degli analoghi vini classificati come DOC. Questo riconoscimento è basato sulle caratteristiche qualitative intrinseche e sull'incidenza di fattori naturali, umani e storici che abbiano contribuito alla loro rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale ed internazionale.

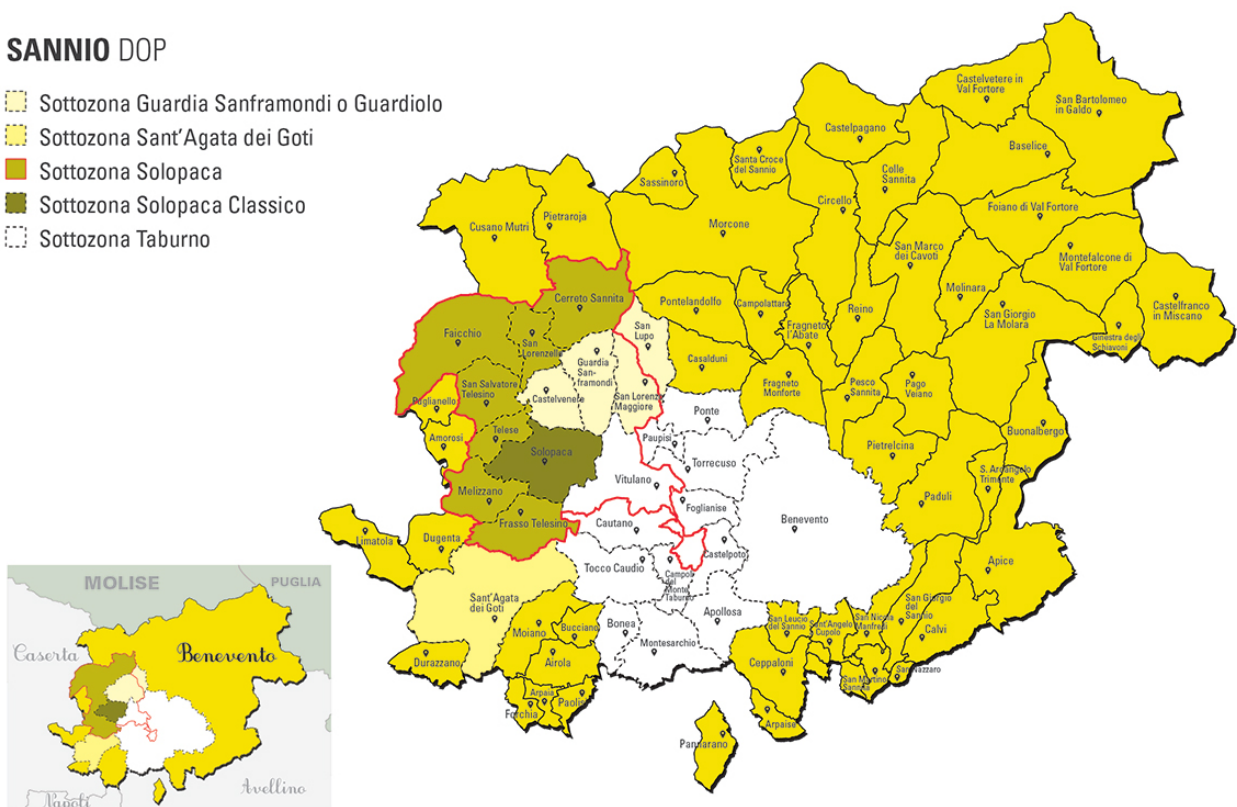
Quindi, ricapitolando, le denominazioni del territorio del **Sannio** sono 5: Aglianico del Taburno DOCG DOP, Falanghina del Sannio DOC DOP (con le sottozone di Guardia

Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Taburno), Sannio DOC DOP che copre tutta la provincia e Benevento IGT IGP e infine, poco utilizzata, la IGP Dugenta.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) Sannio è stata istituita nel 1997 e comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, che conta 78 comuni. Questa certifica la maggior parte dei vini a denominazione prodotti nell'area viticola, ad eccezione di quelli rivendicati tramite l'Aglianico del Taburno DOCG e la Falanghina del Sannio DOC, che sono considerati DOP distinte.

SANNIO DOP

-  Sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo
-  Sottozona Sant'Agata dei Goti
-  Sottozona Solopaca
-  Sottozona Solopaca Classico
-  Sottozona Taburno



Tutti i comuni della provincia di Benevento

Il disciplinare per la DOP Sannio include 14 tipologie di vino, tutte proponibili anche con l'indicazione della sottozona, fatta eccezione per quelle del Solopaca Classico, che ha a disposizione solo tre declinazioni: Bianco, Rosso e Rosso Riserva.

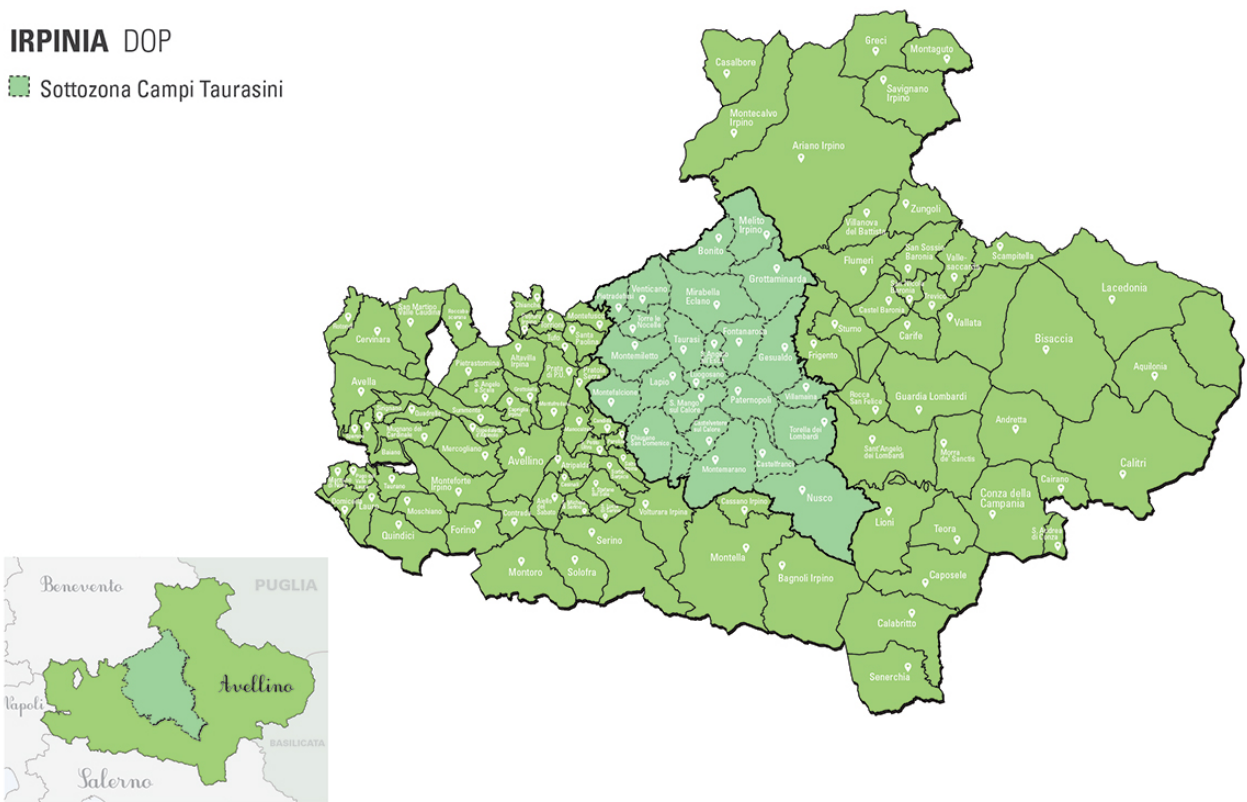
L'indicazione del vitigno è possibile se il vino è prodotto con almeno l'85% della varietà menzionata. Tra le varietà rosse più diffuse si annoverano il Sannio Aglianico (non rivendicabile con l'indicazione della sottozona Taburno), il Piedirosso e la Barbera (o San Barbato), mentre tra le bianche spiccano il Sannio Fiano, il Greco, la Coda di Volpe e il Moscato.

L'**Irpinia** invece può vantare la presenza di ben 3 DOCG: il Taurasi, il Greco di Tufo e il Fiano di Avellino e poi c'è la DOC Irpinia nella quale rientrano 118 comuni.

Il disciplinare della DOP Irpinia (senza indicazione di sottozona) prevede un'ampia serie di tipologie (tra bianchi, rossi, spumanti e dolci) e offre la possibilità di indicare il vitigno in etichetta là dove viene utilizzato per almeno l'85%. Tra i rossi, l'Irpinia Aglianico è una delle opzioni più popolari, mentre tra i bianchi si distinguono l'Irpinia Coda di Volpe, l'Irpinia Falanghina e l'Irpinia Bianco. Inoltre, vanno menzionati l'Irpinia Fiano e l'Irpinia Greco, particolarmente apprezzati dalle aziende che coltivano queste varietà al di fuori delle rispettive aree DOCG.

IRPINIA DOP

 Sottozona Campi Taurasini



Tutti i comuni della provincia di Avellino

L'area della DOP Irpinia riconosce ufficialmente la sottozona denominata Campi Taurasini, situata nella parte centrale della provincia. Quest'area comprende 24 comuni, di cui 17 sono gli stessi tutelati dalla DOCG Taurasi, della quale rappresenta la prima opzione di ricaduta. Il vino Irpinia Campi Taurasini deve essere prodotto con almeno l'85% di uve Aglianico.

Caratteristiche del territori

Il territorio campano si presenta come un'opportunità unica per i turisti desiderosi di esplorare un luogo nella sua interezza, compresa la produzione vinicola. Qui, il paesaggio diventa un elemento essenziale nella definizione della tipicità del vino, conferendo al prodotto un valore distintivo legato alla sua qualità e alle sue origini.

Punti di forza dei vini del Sannio

Il Sannio, rappresenta il cuore pulsante della viticoltura regionale, con vigneti che dipingono un paesaggio di straordinaria bellezza, impreziosito da mille sfumature e colori che si alternano con le stagioni. Con oltre diecimila ettari di vigneti, settemilanovecento viticoltori e circa cento aziende di imbottigliamento, il Sannio si colloca al vertice della produzione di reddito agricolo in provincia, contribuendo a oltre la metà della produzione vinicola campana protetta. Ottimo rapporto qualità-prezzo delle etichette, le bottiglie sannite sono infatti molto competitive sul mercato perché capaci di coniugare tipicità e convenienza, una combinazione rara nel panorama vinicolo del Sud Italia.

Dietro ad un ottimo vino c'è il territorio o il vitigno, ma c'è soprattutto il lavoro degli uomini che, con tanta esperienza, intuito e passione si stanno ritagliando un ruolo sempre più rilevante, sia in campo nazionale che internazionale.

In questa terra, grandi cantine convivono con aziende storiche e piccoli produttori, rappresentando un mix di contadini, giovani imprenditori e professionisti che riconoscono il valore della terra. Questo fermento si riflette nei calici, dove la diversità produttiva è sinonimo di qualità e affidabilità. Bere vini del Sannio va oltre il semplice atto di sollevare un bicchiere: è un'esperienza radicata nella tradizione, vissuta e custodita da generazioni di viticoltori che incarnano l'anima del territorio e la trasformano in una bottiglia.

Inoltre, come l'Irpinia, il Sannio punta a un maggiore impegno verso la sostenibilità ambientale e etica delle etichette, poiché si ritiene che la biodiversità, la sostenibilità e l'innovazione siano fondamentali per rafforzare la reputazione di un territorio con una lunga tradizione enologica.

Punti di forza dei vini dell'Irpinia

L'Irpinia, con la sua variegata gamma di microclimi che si differenziano da un'area all'altra, rappresenta un terreno fertile per la coltivazione di uve adatte alla produzione di vini di alta qualità. Questi vini sono il frutto di varietà d'uva antiche, e la conoscenza approfondita della materia prima è essenziale per ottenere risultati straordinari, frutto di anni di ricerca e sacrifici.

Il valore dei vini irpini risiede nell'impegno e nella determinazione dei viticoltori nell'adattare le loro pratiche al territorio, trasformando le sfide del terreno in vantaggi per il prodotto finale. La vicinanza dell'Irpinia alla rinomata costa campana, celebre per le sue attrazioni turistiche, rappresenta un ulteriore vantaggio per la regione.

Inoltre, le aree interne della penisola offrono numerosi luoghi che promuovono la "cultura geologica", mettendo in luce le storie, le culture e le tradizioni di grande qualità sviluppatesi nel tempo. Grazie alla loro semplicità e alla valorizzazione delle tradizioni e della terra, i vignaioli hanno contribuito a rendere l'Irpinia una delle regioni vitivinicole più rinomate d'Italia.

Uno Sguardo ai numeri della produzione vinicola del territorio

La superficie regionale conta 13595 km², 34% montagna, 51% collina e 15% pianura, una superficie vitata di circa 26 mila ettari, corrispondente al 4% circa della superficie vitata nazionale, di cui almeno 14.000 ettari sono concentrati nella provincia di Benevento e più di 100 aziende specializzate nell'imbottigliamento e nell'etichettatura e che producono oltre un milione di ettolitri di vino all'anno. L'Irpinia del vino, invece, si caratterizza per circa 7.500 ettari di vigneto, distribuiti tra poco meno di 200 aziende che si occupano dell'imbottigliamento.

Quasi il 90% della superficie regionale è idonea alla produzione di uve e vini che possono rivendicare una denominazione di origine protetta (DOP) o indicazione geografica protetta (IGP). Questi terreni sono suddivisi in oltre 100mila unità arboree.

Nel 2023, presso la sede della Regione Campania a Santa Lucia, sono stati presentati i risultati di uno studio condotto dall'Istituto di consulenza strategica e ricerche di mercato di fama nazionale, Nomisma, intitolato "La Campania del Vino e il regional branding".

Il settore vitivinicolo riveste un ruolo fondamentale nell'economia della regione, con un valore stimato di circa 72 milioni di euro , pari a poco più del 2% del valore nazionale che si quantifica in 3,3 miliardi di euro, con circa 1.200.000 persone impiegate in vari settori della filiera. La produzione annuale costa poco più di 500 mila ettolitri dove la maggioranza dei vini prodotti è rappresentata dai bianchi, che costituiscono il 60% del totale, con una struttura di qualità superiore alla media nazionale.

La produzione è concentrata principalmente in tre aree vitivinicole, che costituiscono circa l'80% della produzione totale: il Sannio, che contribuisce al 41%, l'Irpinia, che rappresenta il 28% e il Cilento all'11%.

L'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva tra gli 80- 100 ql/Ha. La resa in vino si aggira tra il 65-70%.

Nei supermercati e nei negozi di grande distribuzione ogni anno vengono venduti 3,3 milioni di bottiglie di vini campani con marchio DOP, al prezzo medio di 6,8 euro per bottiglia, e 7,2 milioni di bottiglie con marchio IGP, al prezzo medio di 3,1 euro per bottiglia.

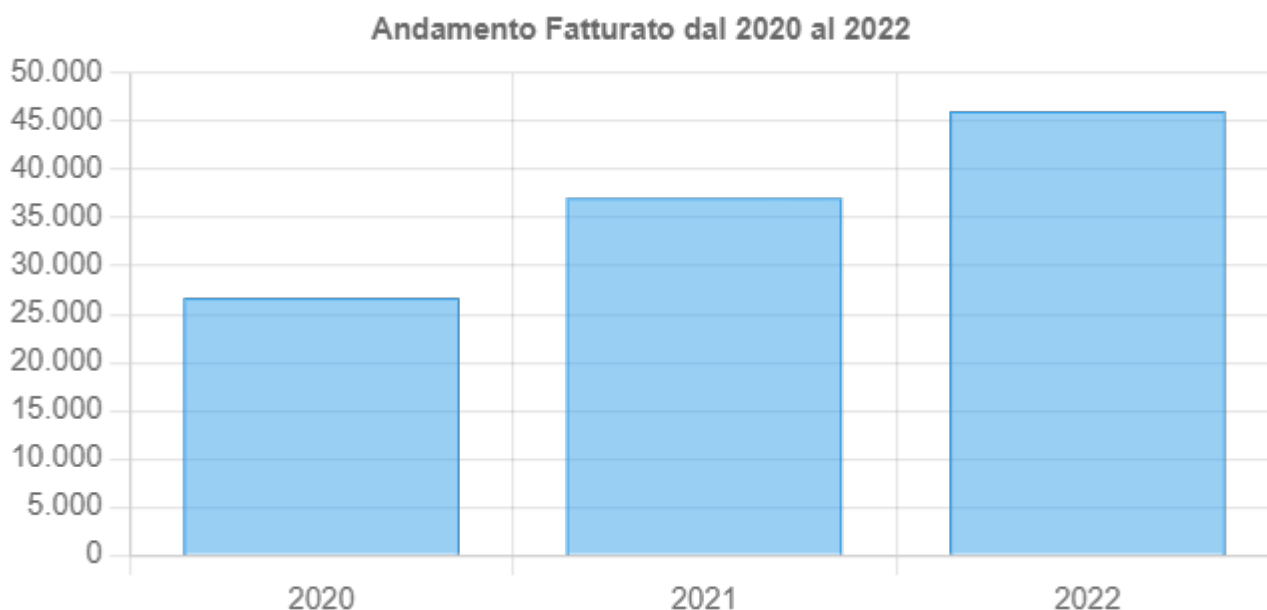
Tra i vini campani con marchio di qualità più venduti nei supermercati, spiccano la Falanghina del Sannio, con una media di 1,1 milioni di bottiglie vendute nel triennio 2020-2022, seguita dal Greco di Tufo DOCG e dal Fiano di Avellino, con 865 mila e 469 mila bottiglie rispettivamente.

Un altro canale di vendita analizzato è l'e-commerce, che ha registrato una crescita esponenziale soprattutto durante il periodo pandemico. I tre principali player nazionali per fatturato sono Callmewine, Vino.com e Tannico e in relazione a queste referenze si contano:

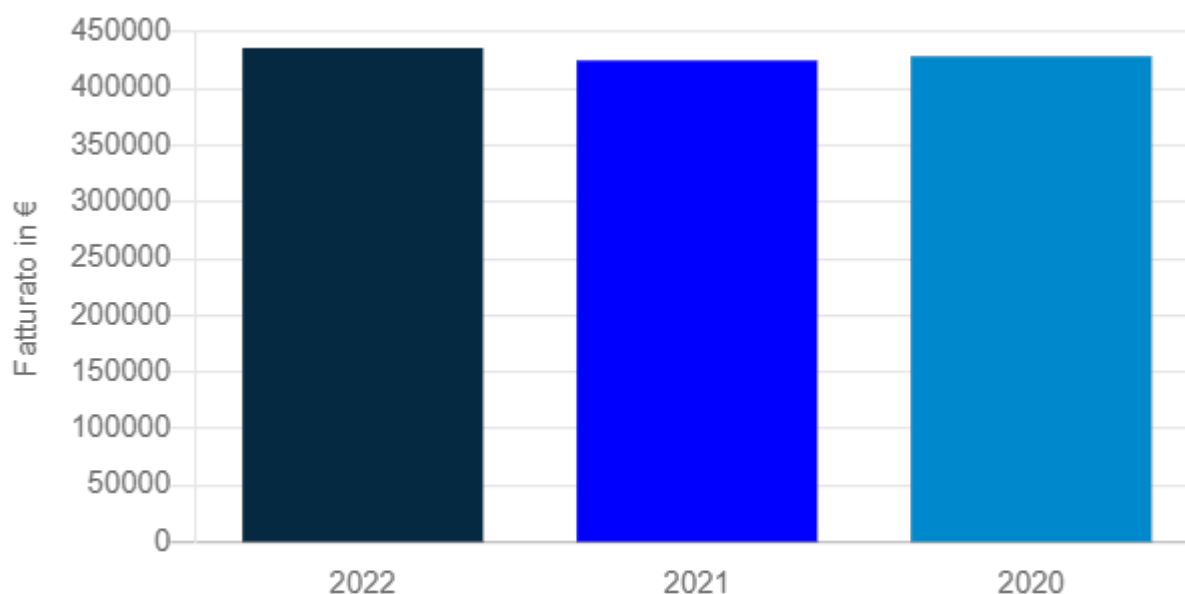
- 32 referenze del Fiano di Avellino DOCG, 27 di Greco di Tufo DOCG, 22 di Irpinia DOC, 17 di Sannio DOC, 14 di Taurasi DOCG, 12 di Falanghina del Sannio DOC, 2 di Aglianico del Taburno DOCG su *callmewine*
- 21 referenze del Fiano di Avellino DOCG, 16 di Greco di Tufo DOCG, 12 di Irpinia DOC, 9 di Sannio DOC, 9 di Taurasi DOCG, 4 di Falanghina del Sannio DOC, 3 di l'Aglianico del Taburno DOCG su *Tannico*

- 5 referenze di Fiano di Avellino DOCG, 10 di Greco di Tufo DOCG, 18 di Irpinia DOC, 11 di Sannio DOC, 11 Taurasi DOCG, 8 di Falanghina del Sannio DOC, 1 di l'Aglianico del Taburno DOCG su *Vino.com*

Nel contesto dell'analisi del settore vitivinicolo campano, è interessante osservare il trend del fatturato nell'area dell'Irpinia. Come illustrato nel grafico sottostante, che rappresenta l'andamento del fatturato, si può notare una crescita costante nel triennio 2020-2022.



Nel 2022, il bilancio d'esercizio depositato nel Registro delle Imprese da SANNIO CONSORZIO TUTELA VINI ha riportato un fatturato lordo di € 435.861.



<https://www.aziende.it/sannio-consorzio-tutela-vini>

Dal Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2023 emerge che nel 2022, il valore complessivo della produzione certificata delle DOP e IGP agroalimentari e vinicole ha superato la soglia dei 20 miliardi di euro per la prima volta, registrando un aumento del 6,4% su base annua e contribuendo al 20% del fatturato totale del settore agroalimentare nazionale. Il comparto agroalimentare DOP e IGP ha raggiunto 8,85 miliardi di euro (+8,8%), mentre il settore vitivinicolo ha totalizzato 11,3 miliardi di euro (+4,6%).

Le esportazioni delle DOP e IGP agroalimentari e vinicole nel 2022 hanno raggiunto i 11,6 miliardi di euro, rappresentando il 19% dell'export agroalimentare italiano. Entrambi i comparti hanno registrato una crescita significativa: il settore alimentare con 4,65 miliardi di euro e un aumento del 5,8% su base annua, e il settore vinicolo con 6,97 miliardi di euro e una crescita del 10,0%.

Per quanto riguarda il settore del vino a denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP), nel 2022 si è posizionato al tredicesimo posto per impatto economico regionale, generando un valore di produzione pari a 103 milioni di euro.

Valore economico vini DOP IGP per regione

Regione	VALORE EX FABRICA VINO IMBOTTIGLIATO (milioni di euro)											
	DOP				IGP				TOTALE DOP IGP			
	Numero	Valore 2021	Valore 2022	Var. 22/21	Numero	Valore 2021	Valore 2022	Var. 22/21	Numero	Valore 2021	Valore 2022	Var. 22/21
Veneto	43	3.829	4.043	+5,6%	10	309	312	+0,9%	53	4.138	4.355	+5,2%
Piemonte	60	1.235	1.362	+10,2%	0	0	0	-	60	1.235	1.362	+10,2%
Toscana	52	999	1.033	+3,4%	6	184	191	+3,7%	58	1.183	1.224	+3,5%
Friuli Venezia Giulia	16	685	764	+11,5%	3	53	55	+4,6%	19	738	818	+11,0%
Trentino-Alto Adige	9	581	634	+9,0%	4	67	72	+7,0%	13	648	705	+8,8%
Puglia	32	232	211	-8,8%	6	535	420	-21,6%	38	767	631	-17,7%
Lombardia	26	373	451	+20,7%	15	48	47	-2,3%	41	422	498	+18,1%
Emilia-Romagna	21	147	133	-9,4%	9	332	321	-3,2%	30	479	455	-5,1%
Sicilia	24	265	252	-5,2%	7	184	200	+8,7%	31	449	451	+0,5%
Abruzzo	9	183	196	+6,9%	8	46	53	+16,1%	17	229	249	+8,8%
Sardegna	18	124	138	+11,3%	15	11	12	+10,1%	33	134	149	+11,2%
Marche	20	77	82	+7,5%	1	29	28	-1,9%	21	105	110	+4,9%
Campania	19	60	65	+9,6%	10	38	38	+1,0%	29	97	103	+6,2%
Umbria	15	35	36	+2,9%	6	31	38	+22,7%	21	66	74	+12,2%
Lazio	30	45	45	+0,8%	6	19	22	+16,6%	36	64	67	+5,4%
Liguria	8	24	23	-4,0%	4	1,2	1,2	+5,1%	12	25	24	-3,5%
Calabria	9	13	15	+12,0%	10	7,0	7,4	+5,0%	19	20	22	+9,6%
Basilicata	5	10	11	+19,5%	1	3,6	4,0	+9,0%	6	13	15	+16,6%
Valle d'Aosta	1	16	14	-14,2%	0	0	0	-	1	16	14	-14,2%
Molise	4	1,9	2,8	+49,3%	2	3,0	3,7	+24,2%	6	4,8	6,5	+33,9%
Italia	409	8.934	9.510	+6,4%	118	1.899	1.825	-3,9%	527	10.833	11.334	+4,6%

Elaborazione Ismea - Qualivita su dati Organismi di controllo

Di seguito riportiamo nella tabella i dati statistici relativi alla distribuzione di produzione nei due territori, al fine di fornire un'idea chiara delle proporzioni.

n. imprese in Irpinia produttrici di vini certificati n. 197

Quantità certificate in Hl e n. bottiglie dei vini DOCG/DOP

Provincia di Avellino	hl 2022	n. bottiglie
Taurasi	6.515,31	488.648
Fiano di Avellino	17.869,83	1.340.237
Greco di Tufo	32.709,22	2.453.192
Irpinia DOP	20.241,31	1.518.098
Falanghina del Sannio DOP	9.954,95	746.621
Vesuvio DOP	1.205,93	90.445
Totale	88.496,55	6.637.241

Fonte: Agroqualità – N.B. mancano i dati dei vini IGP e da tavola non certificati da Agroqualità

Il numero delle bottiglie è presunto dal valore degli ettolitri

n. imprese nel Sannio produttrici di vini certificati n. 96

Quantità certificate in Hl e n. bottiglie dei vini DOCG/DOP

Provincia di Benevento	hl 2022	n. bottiglie
Aglianico del Taburno ~~docg~~	2.615,53	196.165
Falanghina del Sannio dop	27.040,02	2.028.002
Sannio dop	45.058,59	3.379.394
Totale	74.714,14	5.603.561

Fonte: Agroqualità – N.B. mancano i dati dei vini IGP e da tavola non certificati da Agroqualità

Il numero delle bottiglie è presunto dal valore degli ettolitri

Relativamente all'export, negli ultimi cinque anni si è registrato un aumento del 33% del valore delle esportazioni di vino proveniente dalla regione. Il settore vinicolo della Campania ha fatto investimenti significativi nei vitigni autoctoni, nell'innovazione e nella sostenibilità, nonché nello sviluppo delle competenze locali e nell'immagine aziendale per conquistare i mercati internazionali. Nel 2022, le esportazioni di vino campano hanno superato i 60 milioni di euro, segnando una forte ripresa dopo le difficoltà degli anni precedenti a causa della pandemia di COVID-19. La regione si conferma tra le prime in Italia per l'incremento delle esportazioni, passando da 15 milioni nel 2007 a oltre 60 milioni nel 2022, registrando un aumento superiore al 300% negli ultimi 15 anni.

I principali mercati esteri per i vini campani sono gli Stati Uniti e la Germania, mentre, a differenza della media nazionale ove il terzo mercato è il Regno Unito, qui è rappresentato dal Giappone.

Nel 2022, l'export di vini della provincia di Avellino ha raggiunto i 24 milioni di euro. I dati ISTAT confermano questo trend positivo, con un aumento dell'export del +6,8% nel 2021 rispetto all'anno precedente, raggiungendo un totale di oltre 21 milioni di euro. Da evidenziare, tra l'altro, gli exploit ottenuti presso mercati fondamentali come America del Nord (Stati Uniti e Canada) che registra un + 33,9% e Asia che fa segnare un lusinghiero +35,5%.

In Irpinia vengono prodotte circa 10,5 milioni di bottiglie di vino, tra tipologie DOCG e DOC", portando il valore complessivo del mercato a circa 70 milioni di euro. La distribuzione vede il 60% delle bottiglie vendute in Italia e il restante 40% all'estero. Di quest'ultimo, la metà del vino, corrispondente al 20% della produzione totale, è destinata agli Stati Uniti, confermandosi come primo mercato al di fuori dell'Europa costituendo il principale mercato di destinazione, con il 32% dell'intero export provinciale, seguiti dalla Germania con il 13%, la Svizzera con il 9%, il Giappone con il 6% e l'Olanda con il 4%.

Invece, l'export di vini dalla provincia di Benevento è stato più contenuto, superando di poco i 5 milioni di euro nel 2022. È importante notare che il mercato principale per il vino sannita rimane quello nazionale.

Una SWOT Analysis confronta i punti di forza e le opportunità del settore vinicolo campano rispetto all'export verso gli Stati Uniti. Tra i punti di forza, spiccano i vitigni identitari territoriali, che conferiscono ai vini campani un carattere unico e distintivo sul mercato internazionale. Inoltre, la Campania è una regione turistica rinomata, attrattiva per numerosi americani, il che favorisce l'interesse verso i suoi vini. Il marchio 'Made in Italy' è un altro punto di forza significativo, sfruttando la storia e lo stile di vita mediterraneo che sono associati ai vini campani, aumentandone l'appeal sui consumatori statunitensi.

Le opportunità si presentano con il trend positivo dei vitigni autoctoni, che risuona con la crescente tendenza verso la ricerca di autenticità e provenienza nei prodotti alimentari e vinicoli. Il grande fascino del 'Made in Italy' offre una porta aperta per i vini campani, poiché i consumatori statunitensi sono sempre più orientati verso i prodotti di alta qualità e provenienza controllata. L'aumento della domanda di vini di qualità crea un ambiente

favorevole per l'espansione delle esportazioni vinicole campane verso gli Stati Uniti.

Infine, il miglioramento della pipeline per l'importazione, grazie a un avanzamento nella logistica, offre un'opportunità tangibile per ampliare la presenza dei vini campani sui mercati statunitensi, facilitando il loro ingresso e distribuzione sul territorio.

Regolamentazioni al passo con le tendenze del momento

Nel biennio 2023-2024, il Ministero dell'Agricoltura ha stanziato fondi considerevoli con una somma totale che ammonta a 323.883.000 euro per sostenere e valorizzare il settore, con particolare attenzione alla ristrutturazione e alla promozione dei vigneti.

La Campania sta investendo nella viticoltura, con l'obiettivo di preservare e promuovere il proprio ricco patrimonio enogastronomico, attraverso una combinazione di fondi pubblici, iniziative private e collaborazioni con il settore. La regione punta non solo alla qualità dei prodotti, ma anche alla tutela dell'ambiente e alla valorizzazione del territorio.

Progetti e Prospettive in Irpinia

Nell'incantevole scenario dell'Irpinia, la viticoltura sostenibile viene abbracciata con passione attraverso un progetto unico e coinvolgente: "Adottare una vite". Lanciato nel 2018 dalla pagina social "Vitigni Irpini", questo progetto innovativo consente agli amanti del vino di immergersi completamente nell'affascinante mondo della viticoltura, dall'adozione della vite fino all'imbottigliamento del vino.

Attraverso il sito vitigniirpini.com, è possibile regalare una pianta di vite, simbolo di un legame profondo con la terra e la tradizione vitivinicola dell'Irpinia. Questa adozione non è solo un gesto simbolico, ma una vera e propria esperienza che permette di seguire da vicino tutte le fasi della crescita della vigna e la produzione del vino.

Inoltre, il Piano di Sviluppo Rurale 2020-2022 ha finanziato il progetto **Grease "Modelli sostenibili di coltivazione del vitigno Greco"**, incentrato sull'individuazione di nuovi modelli di gestione sostenibile del vitigno Greco per aumentare la redditività aziendale e la sostenibilità ambientale e che ha avuto come sito di sperimentazione un impianto di Greco di Tufo nell'area geografica di Cutizzi (AV).

Infatti, a causa dei cambiamenti climatici, nel caso specifico del Greco di Tufo, si è osservata una bassa redditività che ha portato a fenomeni di riconversione colturale e

all'accorpamento delle aziende di piccole e medie dimensioni ad aziende più grandi, con il rischio di perdita dell'identità storico-culturale legata alla produzione di questo vitigno. Pertanto, c'è l'urgente necessità di trovare soluzioni che consentano di aumentare le produzioni mantenendo elevata la qualità di uve e vini.

Attraverso tecniche retrospettive di dendro anatomia e isotopi stabili si è valutata la variazione d'efficienza d'uso delle risorse nelle piante nel corso del tempo, attraverso carotaggio sono stati estratti e studiati cilindretti di legno di per verificare la risposta delle piante alle avversità climatiche e non solo.

L'obiettivo di gestire al meglio il vitigno Greco per la produzione del vino monovarietale Greco di Tufo DOP, considerando la crescente scarsità idrica e la possibile futura apertura del disciplinare all'utilizzo dell'irrigazione, ha portato alla realizzazione di uno studio dettagliato sulla gestione del suolo.

Le prove sono state condotte su terreni omogenei, prendendo in considerazione acclività, velocità di corrivazione delle acque e tessitura.

Il terreno è stato mappato attraverso l'uso di droni, e l'applicazione di sensori ha permesso di determinare con precisione il livello uniforme di tessitura e permeabilità del suolo. Inoltre, il sito è stato monitorato tramite una stazione meteo Davis e sei punti di misura del contenuto idrico del suolo a tre diverse profondità.

In data più recente, nel 2023, il Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare ha approvato diversi progetti nel settore vitivinicolo, ponendo l'attenzione al Distretto Agroalimentare dei Vini d'Irpinia. Questo distretto, che riunisce oltre 170 aziende vitivinicole, ha ricevuto il via libera per 14 progetti, che rappresentano un investimento complessivo di 11,3 milioni di euro. Di questa somma, oltre 4,2 milioni sono stati stanziati come contributo in conto capitale. Questi finanziamenti sono destinati a sostenere interventi innovativi volti a promuovere la sostenibilità ambientale nel settore vitivinicolo. Ciò indica un impegno concreto verso pratiche agricole più eco-compatibili e una gestione responsabile delle risorse naturali.

Progetti e Prospettive nel Sannio

Il Sannio è un territorio che viene valorizzato attraverso Wine Tour organizzati per far scoprire le eccellenze vitivinicole locali. Inoltre, il Consorzio Tutela Vini, in collaborazione con

l'Associazione Italiana Sommelier, ha dato vita al "Master della Falanghina del Sannio", un concorso che mira a approfondire la conoscenza del vitigno falanghina, del vino DOC e della professione del sommelier.

Queste iniziative non solo promuovono la cultura del vino e valorizzano il territorio, ma contribuiscono anche a preservare e diffondere le tradizioni vitivinicole locali, garantendo un futuro sostenibile per il settore.

Ancora, il PSR Campania 2014- 2022 ha finanziato il progetto INNFARES (INNovazioni per una FAlanghina RESiliente), supportato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Si concentra sulla produzione di una mappatura dettagliata dei 49 terroir distinti all'interno del Consorzio di Tutela Sannio DOP. Questa mappatura fornisce ai produttori informazioni sulle caratteristiche del terreno dei loro vigneti tramite un'applicazione per smartphone. L'obiettivo era estendere questo approccio ad altre province campane per valorizzare l'intera viticoltura regionale.

Sempre il PSR Regione Campania, Misura 16.1 azione 2 a sostegno di progetti operativi di Innovazione ha finanziato il progetto "Viticultura, Innovazione e Tecnologia per i Vini del Sannio" **V.In.Te.S** promosso e coordinato da Agrodig.it. Il progetto ha coinvolto tre aziende vitivinicole: Il Poggio della famiglia Fusco, la Pulcino Domenico (che vinifica sotto il marchio Torre dei Chiusi) e la Cantina Morrone.

Il progetto mira a colmare il divario nella diffusione delle tecnologie relative all'agricoltura di precisione nel settore vitivinicolo, che spesso è dovuto al percepito elevato costo delle tecnologie e alla bassa accessibilità digitale dei gestori aziendali in Italia. Si propone, quindi, di sviluppare e diffondere sistemi di viticoltura di precisione che possano fornire un supporto alle decisioni delle aziende vitivinicole in relazione ai rischi effettivi di produzione, basandosi su modelli previsionali.

Attraverso mappe di vigoria, è stato possibile individuare con precisione le aree dei vigneti che richiedevano interventi specifici, riducendo così la necessità di utilizzare soprattutto fungicidi.

Il progetto ha portato alla creazione di una carta dettagliata della qualità dei suoli, con una precisione di definizione di 100 metri. Questa carta è stata progettata per essere funzionale agli obiettivi del progetto stesso, mirando specificamente a ridurre del 50% i trattamenti necessari e a diminuire del 35% l'utilizzo dei principi attivi rispetto alle pratiche iniziali.

Suggerimenti per ulteriori letture

Letture per coloro che vogliono approfondire la loro conoscenza e passione per i vini del territorio campano.

- “Storia di vini e di vigne intorno al Vesuvio. Il vino nella Campania antica dall’epoca pompeiana alla fine dell’Impero Romano” di Luciano Pignataro
- “Sannio beneventano. Italia del vino. Le guide ai sapori e ai piaceri” di Gedi
- “Nunc est bibendum. Cultura del vino e coltura della vite – Campania Felix” di Rosaria Ciardiello e Ivan Varriale
- “Aziende vitivinicole e vinicole CAMPANIA”

Fonte: <https://www.ruralhack.org/armonia-tra-vigneti-e-cantine-dellirpinia-e-del-sannio/>