



TRA FUOCO, TERRA E CIELO: VIAGGIO IN CAMPANIA

“...sotto il cielo più puro del mondo la terra più instabile”,

scrive Goethe in *Viaggio in Italia*, sintetizzando perfettamente la natura di una terra “ballerina”, caratterizzata non solo dalla possibile nascita di vulcani, ma anche dal fenomeno del bradisismo.

Il primo giorno andremo alla scoperta di un'estesa area vulcanica denominata **Campi Flegrei**.

Sui bordi scoscesi degli edifici vulcanici, lottando costantemente con la terra estremamente sciolta e il dilavamento, si allevano viti di Falanghina e Piediroso. Nessuna automazione, tutto è fatto per forza di cose a mano. Dal 1994, questi vitigni danno vita alla Doc Campi Flegrei Falanghina e alla Doc Campi Flegrei Piediroso, portando in bottiglia il messaggio di una terra piena di biodiversità: qui ritroviamo quello che i francesi definiscono *terroir*, con vini che variano estremamente a seconda dell'area di produzione.

Nei Campi Flegrei i vigneti sono ancora a piede franco ed è proprio il terreno sciolto a preservarli dalla fillossera, un afide che tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento distrusse i vigneti di mezzo mondo, risparmiando solo poche zone.



Il secondo giorno sarà dedicato al **Vesuvio**. La coltivazione della vite è attestata in zona dai tempi della Magna Grecia, e i vini vesuviani erano molto apprezzati a Roma. Dopo secoli di decadenza, negli ultimi anni abbiamo assistito ad una rinascita della viticoltura di qualità.



Le successive eruzioni del Vesuvio hanno portato al deposito di molti minerali – in particolare potassio, ferro, fosforo e silice – che hanno reso la terra vesuviana molto fertile e adatta alla coltivazione della vite. Questo ha consentito la coltivazione di viti a piede franco, e le vecchie viti vengono spesso moltiplicate per propaggine. Per quanto siano radicate le tradizioni del Lacryma Christi, l'istituzione della DOC Vesuvio è piuttosto recente e risale al 1983.



Il terzo giorno ci sposteremo poi verso l'**Irpinia** per riempirci gli occhi con panorami diversi che ci porteranno ad incontrare uno dei grandi bianchi autoctoni italiani, il Fiano. Il Fiano ha seriamente rischiato di scomparire tra gli anni '40 e '60 del Novecento. In quel periodo arrivò la fillossera in regione, scoppiò la seconda guerra mondiale e le campagne si spopolarono. Oggi fortunatamente la superficie coltivata a Fiano per la produzione a Fiano di Avellino è di oltre 850 ettari. DOC dal 1978, è diventata DOCG nel 2003.

Incontreremo inoltre l'Aglianico irpino nella sua forma più nobile, il Taurasi, e un vitigno autoctono dal curioso nome di Grecomusc'. Il Taurasi è un vino che trova le sue origini nell'età preromana: il vitigno principale da cui si produce questo vino, l'Aglianico, era un tempo detto "hellenico" a sottolineare l'origine greca. La DOCG è del 1970, a sottolineare come questa denominazione ha sempre rappresentato una delle eccellenze del vino campano e italiano.



Ed infine, rientrando verso casa non possiamo perderci una sosta nell'**Agro Aversano**, la romana Campania Felix, un territorio anche brullo, sospeso, spesso dimenticato ma vivo e fiero. Autentico. Proprio come le alberate, un metodo colturale incredibile, fuori dal tempo, dove le viti di asprinio si arrampicano sino a 10/15 metri di altezza "maritate" a pioppi secolari e diventano, sospese nell'aria, imponenti barriere verdi, piene di grappoli raccolti in vendemmia dalle mani di pochi abili contadini grazie all'aiuto di altissime scale. Dominano il paesaggio, unico nel suo genere.





PROGRAMMA DEL VIAGGIO

GIOVEDÌ 31 MAGGIO

ore 6:00	Partenza dal centro commerciale Coop Ponte a Greve (lato OPS Caffè) soste lungo il percorso
Ore 13.30	Azienda Agricola La Sibilla (Bacoli) Degustazione con Pranzo e visita dell'azienda
Ore 16.00	Azienda Agricola Agnanum (Napoli) Visita in cantina e degustazione
Ore 19.00	Cena e pernottamento a Pompei - Hotel Palma Cena presso pizzeria I Matti

VENERDÌ 1 GIUGNO

ore 9:30	Cantine Matrone, Boscotrecase (NA) Visita in cantina e degustazione
ore 11:30	Casa Setaro, Trecase (Na) Pranzo con Degustazione e visita cantine
ore 14:30	Azienda Vinicola Sorrentino, Boscotrecase (Na) Visita in cantina e degustazione
ore 16:30	Villa Dora, Terzigno (Na) Visita in cantina e degustazione
sera	Cena e pernottamento a Pompei Cena con menù di pesce presso il ristorante Bettola del Gusto



SABATO 2 GIUGNO

ore 9:00	Rocca del Principe, Lapio (AV) Visita in cantina e degustazione
ore 11.30	Cantine Lonardo "Contrade Taurasi", Taurasi (AV) Pranzo con Degustazione e visita cantine
ore 15:00	Cantina del Barone, Cesinali (AV) Visita in cantina con visita ai vigneti e degustazione
sera	Cena e pernottamento a Pompei Cena con menù di pesce presso il ristorante Viasacra

DOMENICA 3 GIUGNO

ore 09.00	I Vestini – Casal di Principe (CE) Visita alle "viti maritate"
ore 11:00	I Cacciagalli, Teano (CE) Visita in cantina e degustazione
ore 13:00	I Vestini Campagnano, Conca della Campania (CE) Visita in cantina e degustazione con pranzo
ore 22:00	Arrivo a Firenze Centro commerciale Coop Ponte a Greve (lato OPS Caffè)



QUOTA DI PARTECIPAZIONE (SOLO SOCI FISAR)

€ 599,00 a persona camera doppia e/o tripla

Acconto €199,00 alla prenotazione (non rimborsabile)

Saldo entro il 10 maggio 2018

LA QUOTA COMPRENDE

Pullman GT con autista

Pernottamento e colazione

Cene e Pranzi come da programma

Visita delle cantine con degustazione vini come da programma

Assicurazione

LA QUOTA NON COMPRENDE

Tutto quanto non specificato nella voce “la quota comprende”

PRENOTAZIONI

In prelazione esclusiva per i soci FISAR della Delegazione di Firenze fino al 22 aprile.

Fino ad esaurimento camere (MAX 24 posti)

NOTE

Il programma potrebbe subire delle variazioni che saranno prontamente comunicate ai partecipanti.

Minimo partecipanti 20 persone. Massimo partecipanti 25 persone.

Gita non consigliata per i bambini.