

asprinio

Avete mai visto viti che si arrampicano, "maritate" al pioppo, verso il cielo fino a raggiungere i 25 metri di altezza, fornendo delle imponenti barriere verdi, cariche di grappoli?

Uve che per essere raccolte impongono ai viticoltori equilibrismi incredibili su altissime scale?

Viti, inoltre, franche di piede, come in era pre-fillosserica ?

Mario Soldati lo descrive così:

"Non c'è bianco al mondo così assolutamente secco come l'Asprinio: nessuno. Perché i più celebri bianchi secchi includono sempre, nel loro profumo più o meno intenso e più o meno persistente, una sia pur vaghissima vena di dolce. L'Asprinio no.

L'Asprinio profuma appena, e quasi di limone: ma, in compenso, è di una secchezza totale, sostanziale, che non lo si può immaginare se non lo si gusta... Che grande piccolo vino!"

Queste in pratica sono alcune delle caratteristiche che rendono unico, ineguagliabile l'Asprinio di Aversa, il "grande, piccolo vino" di Mario Soldati estremamente secco e asciutto, di perlage finissimo e persistente, è vino superbo e facile compagno di tutto il pranzo

La storia di questo vino è alquanto...frizzante. Si narra, infatti, che il sovrano Roberto d'Angiò, nel Trecento, abbia incaricato il proprio cantiniere, Louis Pierrefeu, di individuare il "cru" migliore per impiantare il vitigno Asprinio, portato dalla Francia per produrre spumante, altrimenti impossibile da avere a causa delle distanze che dividevano il Regno di Napoli dalla Regione dello Champagne. Pierrefeu non tardò a rendersi conto che l'Agro Aversano aveva condizioni climatiche tali da consentirgli di produrre uno spumante "leggero e brioso quant'altri mai", con il quale avrebbe letteralmente inebriato la corte angioina.

E così fu. Da allora l'asprinio di Aversa è noto non solo in Campania, ma viene apprezzato da grandi enologi e raffinati intenditori fino ad ottenere nel 1993 la consacrazione a livello nazionale e internazionale con l'assegnazione del marchio DOC

Le caratteristiche fisiologiche del vitigno Asprinio, coltivato solo nella zona aversana, e conservato nelle tipiche grotte di tufo profonde anche oltre 15 metri, dove la temperatura rimane costante, inverno ed estate, intorno ai 13 - 14 gradi, ne fanno, oltre ad un vino "allegro, leggero, brioso" (Veronelli), uno spumante elegante, eccezionalmente buono, molto ricercato per la sua naturale freschezza.

Abbinamenti gastronomici:

Il vino è consigliato con prosciutto, piatti a base di verdure, pesce in bianco con maionese, insalate di mare, frutti di mare, specie se crudi, frittiture di scoglio e crostacei; particolarmente indicato per accompagnare le "mozzarelle di Aversa".

Lo spumante, invece, è ottimo come aperitivo o per accompagnare menù raffinati in bianco e a tutto pasto; è in eccellente armonia con rane indorate e fritte o anguille di fosso fritte.

Caratteristiche del vino:

asprinio

Colore: paglierino, più o meno carico;

Odore: intenso, fruttato, caratteristico;

Sapore: secco, fresco, caratteristico;

Vitigni: Asprinio (min. 85 %), altri (max 15 %);

Gradazione alcolica min.: 10,5%;

Produzione max: 120 qli/Ha, nel caso di controspalliera; 4 kg/mq di parete verde nel caso di alberata;

Caratteristiche dello spumante:

Spuma: fine e persistente;

Colore: paglierino, più o meno intenso;

Odore: fine, fragrante, caratteristico;

Sapore: secco, fresco, caratteristico;

Vitigni: Asprinio in purezza;

Gradazione alcolica min.: 11,50 %;

Produzione max: 120 qli/Ha, nel caso di controspalliera; 4 kg/mq di parete verde nel caso di alberata;