

asprinio

L'asprinio di Aversa

"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!"

Con queste parole, il famoso scrittore Mario Soldati definiva l'Asprinio, vino di antiche tradizioni, frutto di un vitigno bianco autoctono dell'agro aversano. Antico come il metodo di coltivazione della vite in queste terre: l'alberata aversana di origine etrusca. Se, infatti, gli antichi Greci erano soliti coltivare la vite ad alberello, gli Etruschi sfruttavano la caratteristica di pianta rampicante della vitis vinifera appoggiandola agli alberi, che fungevano così da sostegno naturale. Ancora oggi nelle campagne di Aversa si è conservata questa tradizione particolarissima. Le viti sono "maritate" ai pioppi e salgono fino a 15/20 metri d'altezza. Vigne veramente straordinarie, che conservano la secolare memoria della coltivazione dell'uva da parte delle popolazioni etrusche. Viti antiche e storiche, a volte ancora a piede franco, che formano filari con alte barriere verdi colme di grappoli. Uno spettacolo unico al mondo. La vendemmia avviene con lunghe scale appoggiate agli alberi: un lavoro da esperti equilibristi.

STORIA E TERRITORIO

Come spesso accade, non è facile risalire con certezza alle origini del vitigno. Ci sono notizie documentali, che nominano l'Asprinio a partire dalla fine del 1400. Alcune ricerche sembrano indicare una possibile lontana parentela con il Greco di Tufo e con altri vitigni autoctoni locali, mentre altre fonti ne fanno risalire l'origine alla dominazione degli Angioini del Regno di Napoli del XIII secolo. Secondo questa ipotesi, sarebbe stato Roberto d'Angiò (1277- 1343) a chiedere al cantiniere della Casa Reale Louis Pierrefeu di scegliere un luogo nella campagna napoletana per piantare un vigneto per produrre uno spumante per la Corte Angioina, senza dover far arrivare lo Champagne dalla Francia. Pierrefeu scelse il terroir tufaceo di origine vulcanica dell'agro aversano e un vitigno, forse lontano parente dei Pinot, che riteneva particolarmente adatto alla spumantizzazione. L'intuizione si rivelò corretta e la coltivazione, secondo il metodo etrusco delle viti maritate, ha fatto dell'Asprinio un'eccellenza del territorio campano, capace di deliziare i palati più raffinati ed esigenti, dai tempi della Corte Reale di Napoli fino ai nostri giorni.

CARATTERISTICHE

L'Aspinio, coltivato nell'agro aversano, è spesso affinato nelle grotte di tufo che conservano una temperatura costante di 12/14° in tutte le stagioni dell'anno. Come dice il nome, è un vino che spicca per una vivace freschezza. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è un vino molto secco, con note citrine, agrumate, minerali e lievemente mandorlate. Luigi Veronelli lo ha paragonato ai migliori vinhos verdes portoghesi. Lo spumante, prodotto sia con metodo classico, che con il metodo charmat, è connotato da un'acidità tagliente e da una piacevole nota minerale. Tra gli abbinamenti gastronomici tradizionali spicca quello con la mozzarella di bufala d'Aversa e prosciutto. Ottimo con le frittiture di scoglio, con i crostacei, le insalate di mare e piatti di pesce non

asprinio

troppo strutturati. La versione spumante è piacevole come aperitivo e per accompagnare gli antipasti e i fritti di mare.