

LACRYMA CHRISTI del VESUVIO

Di Aniello Langella



... La Lagrema porzine, che te fa lagremare de l'allegrezza e, de chesta, non te sia 'n commannamiento, dammene no becchiere, ca ve voglio fare no brinnese 'n chietta.

(Pompeo Sarnelli. Posilicheata).



Ha collaborato Salvatore Argenziano - 2008

Il Lacrima Christi del Vesuvio

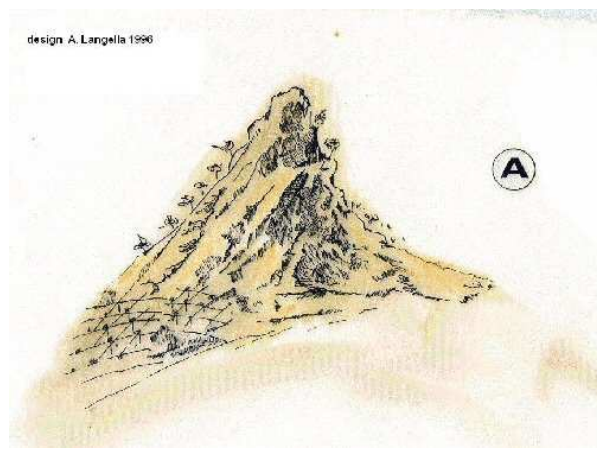
Quanto sia antico questo vitigno e da dove sia arrivato, nessuno può documentarlo in maniera completa. Le molte ricerche e i tanti studi, sicuramente ci conducono tanto indietro nel tempo. Un giorno la genetica dei vegetali ci aiuterà nel comprendere meglio le cose e sarà un giorno molto bello per la Terra del Vesuvio.

Questa è la terra dove ogni espressione della natura gode di superlativi. La vegetazione, le forme animali, gli insetti stessi hanno cicli vitali particolari. Le meraviglie di questa natura che oggi apprezziamo nella riserva del grande e prestigioso Parco Nazionale del Vesuvio, sono a disposizione di ogni uomo e meritano la nostra attenzione in quanto patrimonio assoluto dell'umanità.

Gli antichi abitanti di queste terre ebbero la fortuna di poter ammirare queste meraviglie in un clima di assoluta incontaminazione, di pura essenza biologica. Le forme vitali infatti avevano le potenzialità per potersi esprimere al massimo della loro bellezza, offrendo quindi alla vista e ai sensi tutti la magnifica livrea di tono e di sfumature che solo la natura allo stato primitivo poteva concedere.

Così Marco Valerio Marziale (40 – 103 d.C.) vide la Terra del Vesuvio e così la volle immortalare:

“...Ecco il Vesuvio, ombroso di verdi pampini, qui un'uva pregiata faceva traboccare i tini: questi monti che Bacco amò più dei colli di Nisa, su questo monte ancora ieri i Satiri hanno sciolto le loro danze. Ecco la dimora di Venere, a lei più gradita di Sparta, questo era il luogo famoso per il nome di Ercole [Ercolano]. Ora tutto giace sommerso in fiamme e in tristo lapillo: né gli Dei vorrebbero aver fatto ciò..”



Affresco da Pompei. Casa del Centenario.

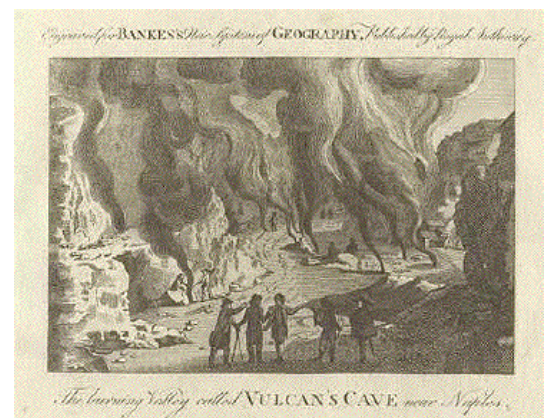
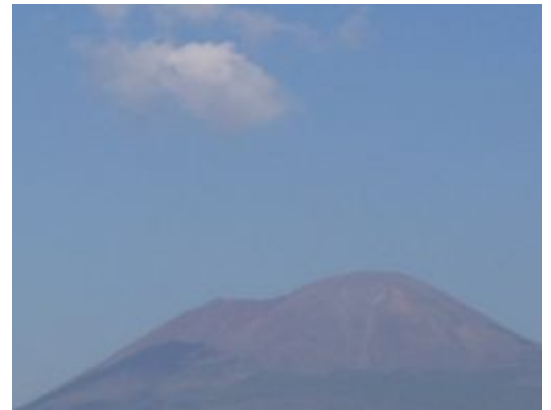
Moltissimi furono i poeti e gli artisti che vollero ricordare in qualche modo, questa ricca e splendida terra. Molti secoli più tardi François René de Chateaubriand, di questa montagna ebbe a dire:

“...Eccomi in vetta al Vesuvio. Scrivo seduto sulla sua bocca e son pronto a discendere in fondo al cratere. Il sole, di quando in quando, sprizza, traverso il velo di vapori che accerchia la montagna. Questi vapori mi nascondono uno dei paesaggi più belli della terra e servono a raddoppiare l'orrore del luogo. Il Vesuvio, che le nubi separano dagli incantevoli paesi sorgenti alla sua base, sembra così posto nel deserto più profondo; né lo spettacolo di una fiorente città toglie forza a codesta sensazione terrificata”.

E in epoca recente il nostro grande poeta, Giacomo Leopardi, così ricordò quei luoghi.

“Qui sull'arida schiena, del formidabil monte, sterminator Vesevo..”

Un animo poetico di scrittore, nessun uomo dal profilo artistico, nessun viaggiatore, anche se il più distratto si poté distrarre dal decantare questi luoghi con profusione di aggettivi esaltanti e unici. Di questo ne siano testimonianza le infinite pagine del Grand Tour. Oggi quelle grandi gite e quegli interminabili viaggi attorno al Gran Cono continuano e tutti cercano i segni di quella prodiga natura, tra le case che hanno mutato la forma, tra le strade ingorgate per il traffico. Ancora oggi sopravvive, grazie a Dio, questa pulsione positiva, questa voglia di riconoscere gli antichi segni di questa natura ignea che connota il Vesuvio.



E così abbiamo trovato tra le tante cose scritte una sorta di moderna locandina pubblicitaria. Tratto da: Rivista Ricerche per la progettazione del paesaggio, numero 4 - Firenze - University Press - 2005, pag128, leggiamo:

“..Il famoso vino chiamato Lacrima Cristi...dalla forza sorprendente è celebre su tutte le tavole dei signori inglesi, tedeschi e degli altri abitanti del nord che viaggiano in Italia, molti dei quali fanno espressamente il voyage de Naples”.

Il vino del Vesuvio, il Lacrima Christi, oggi è ancora lì che si offre a coloro che amano questa terra e la vogliono “assaggiare” a tutto tondo.

Il vino del quale parliamo in questo breve lavoro è stato assegnato alla categoria D.O.C. con un D.P.R. del 1-3.01.1983, e con un D.M. del 31.11.1991. La denominazione odierna esatta è:

LACRYMA CHRISTI del VESUVIO

Si tratta di un prodotto che viene considerato a pieno titolo nella storia dell'enologia nazionale ed internazionale. La sua fama ormai è nota al mondo intero e nel corso dei secoli ha alimentato leggende e note che affondano le loro radici nel mito.

Sembra che a generare questo appellativo, Lacrima Christi, vi sia stato in origine la leggenda per la quale, il Creatore riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacryma Christi.



Dove si coltiva questo vitigno?

Sappiamo oggi da alcuni riferimenti bibliografici che la zona di produzione si estendeva fino al casertano e anche oltre. Oggi gli esperti individuano e circoscrivono l'area ai 15 comuni vesuviani della provincia di Napoli. Qui, in queste aree fertillissime assieme al nostro nettare robusto e rutilante troviamo anche le coltivazioni di Caprettone e Falanghina.

Tra storia e leggenda

Per molti questo vino è semplicemente la Lacrima Cristi ma la storia e la bibliografia soprattutto l'hanno portato fin sulle nostre tavole col nome di Lacryma Christi. Sembra che questo vitigno sia stato l'orgoglio durante il rinascimento di una comunità di Gesuiti che non si sa bene dove avessero un monastero con ampi vigneti. Un'antica leggenda vesuviana narra che il Cristo in persona passando da queste terre abbia incontrato un vecchio eremita e gli avrebbe fatto dono di questo prezioso nettare. In un'altra leggenda, stranamente anch'essa legata a un eremita, troviamo una storia un tantino diversa. L'eremita, sempre lui, aveva coltivato queste terre in maniera encomiabile ottenendo un vitigno odoroso e ricco, dal quale egli produceva un vino pregiato. Da quelle parti un giorno passò Satana che visto l'eremita in pieno lavoro, volle indurlo in tentazione ubriacandolo con il suo stesso vino. Era quasi riuscito nel suo intento, quando un fragoroso uragano con piogge torrenziali si abbatté sul Vesuvio. Satana impaurito scappò via terrorizzato, lasciando quella terra. Il diluvio che si era abbattuto su quelle terre annacquò il buon vino e divenne acido e quasi insapore. Accadde poi che le intense preghiere dell'eremita fecero ritornare quel vino al suo primitivo sapore e come se non bastasse divenne ancor più buono e saporoso. Furono così quelle lacrime versate e l'Intercessione divina che determinarono il miracoloso cambiamento. Da allora quel vino assunse quel nome.



In "Fraseologia siculo toscana" di Michele Castagna del 1863 si legge: "*Vino Lacrima Cristi. Si dice il vino d' uva, ch'è stata messa su' cannicci per appassire, e poi spicciolata. Detto vin Santo*". A dire il vero un po' di confusione la notiamo in queste parole, ma questa è storia bibliografica.

Mi è capitato per le mani un testo del 1778 dal titolo "Opere di Francesco Redi, dove il riferimento al nostro vino è interessante e merita pertanto approfondire leggendo il passo originale: "

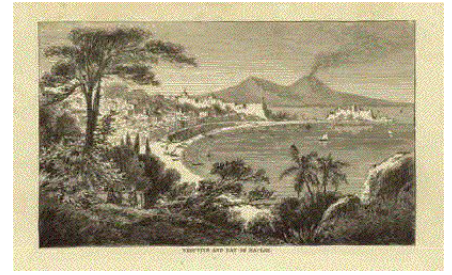
Plinio lib. 14. cap. 6. racconta di Tiberio Imperatore, che il vino di Surriento non lo soleva degnare del nome del vino; ma gli dava titolo d'un aceto nobile, e quasi così per appunto il chiamava il Cajo detto Caligula:

Tiberius Caesar dicebat consensisse medicos, ut nobilitatem Surrentino darent; alioquin esse generosum acetum; Cajus Caesar, qui successit illi, nobilem vappam.

Può essere, che tal vino fosse fatto da quelle uve d'aspro sapore mentovate dallo stesso Plinio lib. 14 cap. 2. che facevano sul Vesuvio, e nelle colline medesime di Surriento.

Altri beva il Falerno, altri la Tolfa, Altri il sangue, che lacrima il Vesuvio; Un gentil bevitor mai non s'ingolfa In quel fumoso e fervido diluvio.

Il sangue che lacrima il Vesuvio parla di quei vini rossi del Regno di Napoli, che son chiamati lacrime, tra le quali stimatissime son quelle di Somma, e di Garitte, le lacrime d' Ischia, di Pezzuole, di Noia, d'Ottajano, di Novella e della Torre del Greco son tenute in minor pregio, ancorchè sieno molto gagliarde e potenti. Il Chiabrera con impareggiabile graziosissima gentilezza scherzò intorno al nome della lacrima: chi fu de contadini il sì indiscreto, ch' a sbigottir la gente diede nome dolente al vin, che sovra gli altri il cuor fa lieto? Lacrima dunque appellerassi un riso, parto di nobilissima vendemmia.



Proseguiamo la nostra ricerca, leggendo un grande della letteratura storica archeologica della Terra Vesuviana: Johann Joachim Winckelmann, il quale nel 1832 nelle Opere, scrive:

“ Non mi mancava altro che il sonno; ma finalmente trovai un'abitazione comoda nel palazzo detto della Cancelleria, ove dopo molti anni di veglia cominciai a gustare anche questo refrigerio. Bevo, contro l'abitudine degli italiani, il vino più gagliardo senza annacquarlo, e a Napoli sono giunto persino a bere il Lacrima Christi senza misura né regola alcuna, e senza che ciò menomamente mi pregiudicasse nella salute.”.

Il nostro vino dalle mille virtù e dalle infinite sfumature odorose appassionò le popolazioni del Vesuvio in quanto frutto eccellente del clima e della natura e divenne in certi anni il vero simbolo della agricoltura viticola.

Il Procaccini nel suo “Viaggi ai vulcani spenti d'Italia nello stato romano verso il Mediterraneo” nel 1814 descrive così il nostro vino:

“Così ai contorni del Vesuvio la famosa lacrima Cristi, così i vini di Sicilia tanto celebri, così la soavissima Malvasia di Lipari, e così tanti altri ch'è superfluo di ricordare.”.

E nel “Merchants' Magazine and Commercial Review” del 1844 scritto da William B. Dana, si legge:

“Naples has similar exports to those of Sicily. Of its wines, lacrima Christi (tears of Christ) is the best, though but little of it ever reaches foreign countries; and, indeed, but little of that, drank in the kingdom by foreigners as such, is the real wine. The cellars of the king, and the higher classes of the nobility, enjoy almost the exclusive monopoly of it. Staves and hoops are exported to some extent, from Castelamare, which is within sight of Naples on the farther side of the bay.”.



Mario Pieri nel 1850 nel suo testo Opere (Tomo 1) scrive:

“Noi altri quattro, cioè l'amico mio ed io e due altri greci, colle nostre guide, prima a cavallo di sperimentati giumenti, e poi a piedi con fatica mortale. Saliti a un certo punto, rassicurati dalle nostre guide, si fece alto; ed appena ripigliato fiato, ecco il Vesuvio che ci dà un saluto con una piccola eruzione veramente magnifica, ma punto pericolosa: i nostri compagni a gridare e a fuggire: noi due fermi e imperterriti, e smascellando delle risa: le guide rassicurano e richiamano i fuggitivi; se non che, appena tornati, ecco un'altra bellissima eruzioncella, con fuoco e lava e sassi più della prima. Allora chi può trattenerli? Invano le guide chiamano, rassicurano... Finalmente noi dovemmo seguirarli, altro non essendovi da vedere; e fatto in mezz'ora, scendendo o per dir meglio precipitando giù sdruciolone insiem colla lava, quel cammino che per salire ci costò due ore di sudore di sangue, e rifocillatici dal Romito con un bicchiere di lacrima christi, e ricavalcati i nostri ciuchi, indi raggiunta la nostra velocissima vettura (l'altra carrozza era già partita), prima di mezzanotte eravamo tornati a Napoli, e nel nostro letto.”.



Oggi conosciamo tre qualità del nostro vino

Lacryma Christi Bianco

Colore: dal paglierino tenue al giallo paglierino;

Odore: vinoso gradevole;

Sapore: secco, leggermente acidulo;

Vitigni: Coda di volpe bianca (loc. detta Caprettone) e/o Verdeca (min. 80 %), Falanghina e/o Greco (max 20 %);

Gradazione alcolica min.: 12%vol;

Produzione max :100 qli/Ha, resa alla vinificazione non superiore al 65%.

Alleanze tra vino e pietanze: sauté di vongole veraci, zuppe di pesce, risotto alla scoglio in bianco, crostacei, piatti di verdure con formaggi freschi e teneri; si sposa ottimamente con impepata di cozze o pomodorini col pizzo del Vesuvio areganati.

Lacryma Christi Rosso

Colore: rosso rubino;

Odore: gradevolmente vinoso;

Sapore: secco, armonico;

Vitigni: Piedirosso (loc. detto Palummina) e/o Sciascinoso (loc. detto Olivella) (min. 80 %), Aglianico (max 20 %);

Gradazione alcolica min.: 12%vol;

Produzione max: 100 qli/Ha resa alla vinificazione non superiore al 65%.

Alleanze tra vino e pietanze: selvaggina, arrostiti, pollame nobile, formaggi piccanti; da privilegiare l'abbinamento con ruspantino alla cacciatore con patate al forno e con spaghetti aglio e olio.

Lacryma Christi Rosato

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole;

Sapore: asciutto, armonico;

Vitigni: Piedirosso (loc. detto Palummina) e/o Sciascinoso (loc. detto Olivella) (min. 80 %),

Aglianico (max 20 %);

Gradazione alcolica min.: 12%vol;

Produzione max: 100 qli/Ha resa alla vinificazione non superiore al 65%.

Alleanze tra vino e pietanze: arrostiti di carne bianche, soufflé e risotti, torte di verdure; è in eccellente armonia con polipetti alla Luciana o affogati in sugo di pomodorini con il pizzo del Vesuvio e cavatelli con capperi.





www.vesuvioweb.com

info@vesuvioweb.com

2008 ©