****

 I VIGNETI DI POMPEI E LA COLLABORAZIONE CON L’AZIENDA VINICOLA MASTROBERARDINO

E’ possibile comprendere l‘importanza degli spazi verdi all’interno della Pompei antica grazie alle integrazioni e ricostruzioni del verde nelle domus ed alla messa a dimora dei tanti vigneti, soprattutto nelle Regiones I e II.

Le esperienze ricostruttive delle tecniche colturali e delle pratiche vitivinicole delle aree in cui sorgono i nuovi vigneti sono iniziate diversi anni fa, grazie anche alla collaborazione tra il Laboratorio di Ricerche Applicate del PAP e l’Azienda vinicola Mastroberardino.

Lo studio e l‘analisi di tutti i reperti e delle tracce naturali portati in luce dallo scavo archeologico, la loro interpretazione, e a seguire l’intreccio di questi dati archeologici con le fonti scritte ha consentito di ottenere le prime informazioni sulla viticoltura romana-pompeiana, - prima note quasi esclusivamente attraverso le fonti scritte – e di riconoscere ampie aree in qualità di vigneti urbani.

Si è così potuto definire una pratica colturale in cui:

* i vigneti urbani erano coltivati a mano.
* la vite era sostenuta mediante supporti, in particolare paletti e graticci, di cui sono stati individuati gli alloggiamenti accanto alle buche lasciate dalla disgregazione delle radici delle viti.
* la presenza di sistemi di drenaggio consentiva il defluire dell‘acqua nel momento in cui vi fosse sia un eccesso oppure di trattenerla per i momenti di siccità.
* la presenza all’interno del vigneto di sentieri consentiva l ‘accesso e il trasporto dei prodotti agricoli verso l’esterno.

Il progetto dell’Azienda Vinicola Mastroberardino, ha quindi negli anni seguito le ricerche preliminari ed ha impiantato e coltivato i vigneti dell’antica Pompei fino alla produzione finale del vino.

L’idea progettuale, nata nel 1994, dapprima riguardava un’area limitata degli scavi, per poi ampliarsi e giungere oggi a interessare 15 aree a vigneto ubicate tutte nelle Regiones I e II dell’antica Pompei (tra le quali quella pertinente la casa del Triclinio all’aperto) per un’estensione totale di circa un ettaro e mezzo e per una resa potenziale di circa 40 quintali per ettaro. Oggi il vino Villa dei Misteri rappresenta un modo unico per raccontare e far conoscere Pompei con la sua cultura e la sua tradizione antica e quale luogo di valorizzazione e, al tempo stesso, di difesa del territorio, del paesaggio e dell’ambiente.

Il vino prodotto, i**l Villa dei Misteri** è frutto dell’uvaggio storico di **Aglianico, Piedirosso e Sciascinoso**. L’Aglianico è inserito in blend a partire dalla vendemmia 2011: risale infatti al 2007 l’ampliamento del progetto con l'individuazione di ulteriore aree da ripristinare a vigneto, destinandole integralmente alla coltivazione del nobile vitigno Aglianico - una delle varietà più rappresentative della viticoltura dell’antichità - naturalmente adatto alla produzione di grandi vini rossi da lungo invecchiamento. La forma di allevamento selezionata a tale scopo è stata l’alberello, che meglio si adatta, nel microclima di Pompei, al vitigno Aglianico, in un connubio perfetto tra il vitigno di origine greca (“Vitis Hellenica”) e la tipica potatura corta ellenica. In questo millesimo, i livelli qualitativi conseguiti sul Villa dei Misteri sono molto elevati e si percepisce, in misura ancora maggiore rispetto al 2011, il contributo dell'Aglianico, delineando buona concentrazione, intensità aromatica, vellutato patrimonio di tannini, densità e particolare eleganza.