

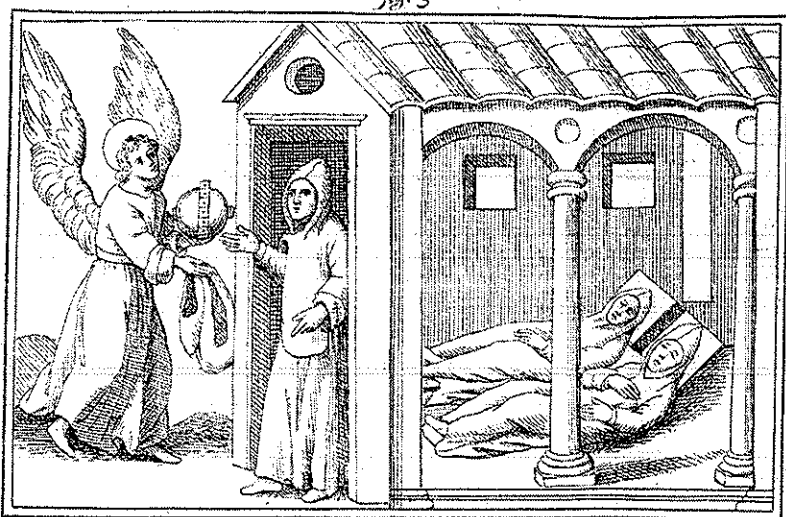
Negli ultimi anni lo studio della "vocazionalità viticola dei territori" ha suscitato un particolare interesse ed ha trovato larga considerazione in ragione delle diverse variabili ambientali e della loro influenza sulle caratteristiche qualitative di uva e vino.

La mano dell'uomo è da tempo intervenuta sui nostri territori per coltivare la vite e l'ulivo, infatti, da diversi studi condotti da appassionati e studiosi locali, sappiamo dell'esistenza di diversi elementi architettonici risalenti all'epoca imperiale romana che testimoniano queste attività agricole, a riguardo si possono leggere i preziosi e dettagliati racconti dell'architetto Franco Valente.

"VINEA BENEDICTINA"

Un Tintilia prodotto e vinificato sul nostro territorio ha antiche origini:

Un angelo, una fiasca di vino e una sacca di farina alle sorgenti del Volturno. Era l'anno 703. ...



Nel 703, Paldone, Tatone e Tasone, due fratelli ed un cugino, principi beneventani, probabilmente per motivi di natura politica decisero di allontanarsi dalla famiglia e dalla terra nativa senza far capire che la loro intenzione era di andarsene definitivamente in Gallia.

Arrivati a Farfa (Fara Sabina) bussarono alla porta del monastero dedicato a Maria Madre di Dio e furono accolti come ospiti da Tommaso di Morienna, abate di quel luogo. A lui confessarono la loro origine e i veri motivi per cui si erano allontanati da casa.

Tra quelle mura i tre principi si fecero monaci. Dopodiché, avvenuta la riconciliazione con i propri genitori, ricevettero in concessione dai duchi di Benevento tutta l'Alta Valle del Volturno. Alle sorgenti di quel fiume avrebbero costruito la loro abbazia.

Quando vi giunsero era notte. Apparve loro un angelo che donò vinum et similam, cioè vino e farina.

Quel dono segnò l'inizio della storia di S. Vincenzo al Volturno che per tutto il Medioevo fu uno dei monasteri più importanti d'Europa.

Per una serie di circostanze di natura politica e per la sua particolare collocazione nella Penisola italiana, la Valle del Volturno nell'antichità si trovava ad essere storicamente al centro di grandi interessi internazionali.

I Sanniti, primi abitanti del territorio, la chiamarono Sannia (locum ubi vocatur Samnia) e la costellarono di potenti rocche megalitiche le quali, benché rovinate dai conquistatori romani nel III secolo prima di Cristo, ancora sopravvivono sulle cime di alti monti.

Coloni romani bonificarono i terreni paludosi e ridisegnarono il territorio vallivo. Nuove colture si adattarono alle caratteristiche del terreno, fortemente condizionate dalla sua pendenza, dalla sua insolazione e dalla possibilità di utilizzare l'acqua che naturalmente sgorgava dalla montagna.

I Romani lasciarono un segno così chiaro nel territorio, una vera e propria marchiatura ideologica, che ancora oggi il contadino che ara la sua terra ripete inconsapevolmente i solchi e gli allineamenti disegnati da quei coloni che qui, nelle fasce pedemontane, piantarono l'olivo e la vite a contornare i vasti campi di frumento della pianura.

Nel II secolo a.C. Catone nel descrivere i modi di calcolare il valore dei frutti pendenti dalle piante di ulivo segnalava come migliore il metodo usato a Venafro. Quinto Orazio Flacco (65 - 8 a.C.) in una sua ode riferiva che Venafro era tutta verdeggianti perché coperta di ulivi e in una delle sue Satire decantava come straordinaria una salsa fatta da erbe particolari e zafferano, ma solo se condita con olio venafrano. In un'altra satira, descrivendo i piatti serviti in un banchetto nella casa di Nissideno, esaltò la bontà di una morena in una salsa fatta con olio di Venafro ricavato dalla prima molitura.

Plinio il Vecchio (23 - 79 d.C.), due volte si occupò dell'olio di queste terre ritenendolo il migliore in assoluto soprattutto perché il suolo era particolarmente adatto alla sua coltivazione. E così Marco Terenzio Varrone (116 - 27 a.C.), Strabone (I sec a.C.), Marco Valerio Marziale (40 - 103 d.C.), Decimo Giunio Giovenale (60 - 127 d.C.).

Ma, tra i prodotti della Valle del Volturno il vino assunse una importanza notevole tant'è che Galeno di Pergamo (129 - 216 d.C.) reputò quello venafrano grato di sapore e di facile digestione.

Poi, caduto l'Impero, seguirono secoli di abbandono.

Il Chronicon Vulturense, uno dei codici più importanti del Medioevo, attesta in maniera puntuale e dettagliata come i Benedettini abbiano partecipato alla rinascita di un territorio che le frane e gli animali avevano reso inospitale.

Per lungo tempo quei terreni rimasero abbandonati e si inselvaticarono. Furono i Benedettini di S. Vincenzo al Volturno a far rivivere il territorio con la reintroduzione di antiche colture e la riorganizzazione dell'antico sistema stradale.

Visitato da papi e imperatori (anche Carlomagno vi venne due volte) il monastero di S. Vincenzo alle sorgenti del Volturno divenne la capitale di un territorio che fu dato in concessione a famiglie di coloni perché rimettessero a coltura vaste zone che erano ormai inselvaticate.

Tra gli obblighi dei coloni la coltura della vite e del grano. Se ne ha conoscenza dai numerosi contratti livellari rigorosamente trascritti in epoca normanna, poco prima che il monastero, dopo 5 secoli di vita venisse chiuso definitivamente.

Quei vigneti e quei campi di grano ancora oggi esistono e sono una testimonianza della continuità con la tradizione benedettina che vedeva nel lavoro e nella preghiera il motivo della propria esistenza.

L'area compresa tra Caspoli, che poi si chiamò Pozzilli, S. Maria Oliveto e il Volturno si trovò ad essere attraversata da uno dei rami principale della via Francigena che Carlomagno percorse quando nel 775 venne a porre il suo accampamento a Triverno prima di recarsi a visitare il suo maestro Ambrogio Autperto che era diventato abate di S. Vincenzo ad fontes Vulturum.

Proprio nel territorio di Pozzilli, in una zona baciata dal sole, l'abate di S. Vincenzo concesse ai coloni chiamati a coltivare le terre di S. Maria Oliveto di essere esentati dal versare la decima della produzione del vino nei primi 10 anni dall'impianto delle viti.

Il contratto fu sottoscritto nel mese di dicembre dell'anno 950 su un libello dall'abate Leone e dai coloni Giovanni e Toti figli di Toti, dal presbitero Leone, da Giovanni, Aifrid e Pietro figli di Giovanni; da Rodelando e Domenico figli di Teodorico, da Orso figlio di Lupo e da Martino figlio di Leone, da Domenico, Aiprando, Amalfrid e il chierico Giovanni, tutti figli di Aifrid.

Sancta Maria, quae nuncupatur ad Olivetum, in finibus Benafro ... et partem suprascripti monasterii in decem partes, vos habeatis novem partes, et suprascripto monasterio detis partem decimam; ibique in suprascripto loco dividere debeatis et liceat vobis ibi vineas pastinare, et cunctum vinum usque in decem annos vestre sit potestatis; post expletos vero decem annos dividatis cum suprascripto monasterio, quomodo alii parcionarii dividunt cum suos consortes, qui sunt in eodem loco Benafro.

A Santa Maria, che è detta Oliveto, confinante con Venafro... una volta diviso il raccolto in dieci parti, voi avrete nove parti e la decima parte la darete al monastero; la divisione verrà effettuata sul luogo del raccolto dove avrete la facoltà di coltivare i vigneti e sia vostro tutto il vino che sarà prodotto nei primi dieci anni; dopo i primi dieci anni lo dividerete con il soprascritto monastero con le stesse modalità che applicano tra i parcionarii e i loro padroni che sono nel territorio di Venafro.

Nel tempo le "vinea benedictina" sono state migliorate e le varietà di uve si sono meglio definite.

Il medico e scienziato venafrano Nicola Pilla, padre dell'eroe Leopoldo, incaricato nel 1814 dal Ministro degli Interni del Regno di Napoli di catalogare tutte le essenze arboree del circondario, così elencò le uve bianche e le uve nere. Bianche: Moscadella, Moscadellone. Molle da vino. Zibibbo, Cornetta, Silvestre.

Pizzutello, Malvasia vera, Uva passolaro bianca. Nera: Roia, Cornetta, Moscadella, Pallagrello, Nera commune, Labrusca, Bianca-nera, Agrestone, Passolaro nera.

Qualche decennio dopo, nel 1879, Francesco Lucenteforte (Monografia fisico-economico-morale di Venafro) aggiunse che tra le tante varietà di uve che si coltivavano nel territorio nel 1879 vi era anche la tintiglia a grappoli ed acini piccoli assai neri.