

ANIELLO DI GENNARO

## LA VITE NELLA PROVINCIA DI BENEVENTO

### 1. - Considerazioni preliminari

Il territorio beneventano ha una conformazione molto mossa con un'altitudine media variabile tra 200 e 600 metri e si estende per oltre 2.000 kmq, di cui il 57% è considerato montagna e il restante 43% collina, che è divisa in bassa e alta collina, ma non mancano estesi lembi pianeggianti, alluvionali, freschi, fertili e ricchi di risorse idriche. Tuttavia predominano formazioni autoctone costituite in prevalenza da terreni più o meno argillosi, poco permeabili, mediamente fertili e poveri di risorse idriche, ma vi compaiono anche banchi di arenarie e di tufo, di facile lavorazione e permeabili<sup>1</sup>.

La zona classificata collina comprende pure la coltre arenaeo-argillosa e conglomeratica che fascia la base delle montagne e contiene, perciò, anche abbondante materiale calcareo: il dominio della vite coincide per lo più con tale tipo di terreno. Esposizione favorevole e suoli permeabili e composti spiegano la bontà di alcuni vini beneventani, confermando quanto già ci è stato tramandato dagli antichi sulle superiori qualità dei vini delle colline sannitiche.

---

<sup>1</sup> I suoli del Beneventano subiscono un limitato processo di lisciviazione per le piogge, in quanto la presenza di calcio ha funzione stabilizzante e la piovosità è modesta. La mobilità degli strati inferiori dell'atmosfera comporta un sufficiente arieggiamento che costituisce un fattore favorevole allo sviluppo vegetativo (A. BOTTINI, *I terreni della Campania*, Annali Facoltà Agraria dell'Università, Napoli, Serie III, 1940, pp. 11-105; P. PRINCIPI, *I terreni d'Italia, Caratteristiche geopedologiche delle regioni*, Roma, Ramo editoriale degli Agricoltori, 1961, pp. 253-276).

La coltura della vite si attesta alla base delle pareti calcaree, dove è il limite tra la collina e la montagna, tra l'economia agricola e quella silvo-pastorale: lo stacco tra i due tipi di paesaggio è ben visibile specialmente sul versante orientale del Taburno-Camposauro e sulle falde sud-orientali del Matese. Essa, oltre ad assumere un notevole rilievo dal punto di vista agronomico, soprattutto nelle zone di collina, dà buona parte del valore della produzione vendibile. È la pianta alla quale l'agricoltore riserva cure speciali e fatiche assidue quasi tutto l'anno.

La viticoltura costituisce, pertanto, un comparto produttivo rilevante nell'economia beneventana, occupa una superficie in espansione ed assume una sempre più spiccata specializzazione. È impossibile precisare l'origine, comunque antichissima, e le vicende della coltura della vite nel Sannio, anche perché sull'argomento mancano quasi del tutto opere specifiche. Era già praticata all'atto della colonizzazione romana<sup>2</sup>: dalle poche notizie a noi tramandate e in analogia con quanto è avvenuto in aree vicine, si può ritenere che in alcune zone della nostra provincia i vini fossero conosciuti e apprezzati sin dai tempi antichi.

La coltura si ridusse e si degradò con le invasioni barbariche, ma ritornò poi sulle antiche posizioni per opera degli ordini religiosi, che sulle terre da essi colonizzate ne promossero la diffusione insieme con l'olivo e col frumento. Essa si andò poi espandendo su piccole aree in seguito al frazionamento fondiario, per soddisfare soprattutto i bisogni delle singole famiglie contadine, e la sua diffusione è documentata anche dalla citazione che gli Statuti dei Casali di Telese facevano dei venditori di vino, detti *bucturarii*<sup>3</sup>. Il suo incremento, in tempi più recenti,

---

<sup>2</sup> Su una lapide ritrovata a Puglianiello si può ancora leggere che agli operai si passavano, nel compleanno di Cesare Augusto, vino, focacce e miele. La notizia è riportata in A. ROMANO, Napoli, Laurenziana, 1977, pp. 24-25. Cfr. anche D. RUOCO, *Memoria illustrativa della carta della utilizzazione del suolo della Campania*, Napoli, La Buona Stampa, 1970, p. 139; G. DALMASSO, *Cenni storici sui vini della Campania*, in « Vini d'Italia », n. 10, 1968, pp. 1-7; S. BORDIGON, *Vitigni ed uve da vino per futuri impianti della Campania*, Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol. XVI, 1964, pp. 433-434; F. C. MARMOCCHI, *Dizionario di Geografia Universale*, Torino, 1958, vol. I, parte II, p. 973; V. MONTANARI, *Viticoltura ed enologia dell'Italia centro-sud*, in « Agricoltura », settembre 1966, pp. 37-38.

<sup>3</sup> A. ROMANO, *Op. cit.*, pp. 41-48.

è da mettere in relazione con quello demografico, ma la fillosera nel primo dopoguerra contrasse la superficie vitata, determinando, insieme con altre cause politico-economiche, disorientamento e riluttanza tra i viticoltori. La ripresa ha tardato a realizzarsi e si sono dovuti attendere gli anni settanta per avere un riconoscimento ufficiale (D.O.C. Solopaca), che, pur limitato ai vigneti della bassa valle del Calore, qualifica un po' tutta l'attività vitivinicola della provincia ed ha consentito l'inserimento di questo vino nel circuito internazionale della commercializzazione.

La vite è una pianta arbustiva rampicante, che richiede un clima adatto: gli elementi negativi che incidono sulla qualità e sulla quantità del prodotto sono l'eccesso di precipitazioni, soprattutto durante la fase della maturazione e della vendemmia, allorché è necessario molto calore e arieggiamento. Un inverno freddo ed un'estate calda e arieggiata favoriscono la produzione di uva sana e, quindi, di ottimi vini. Nel Beneventano esistono eccellenti condizioni termiche e pluviometriche per la coltivazione della vite, perché in coincidenza col periodo autunno-inverno si hanno le massime precipitazioni e le più basse temperature, mentre in primavera si ha una bassa umidità che frena la propagazione delle malattie crittogamiche e in estate si registrano alte temperature e rarissime precipitazioni.

Le malattie più ricorrenti e comuni che attaccano la vite anche nella nostra area sono la peronospera, l'oidio, il mosaico giallo e il marciume<sup>4</sup>. Il marciume è una malattia frequente nella valle del Calore, che si sviluppa nei suoli dove di recente, per far posto alle viti, sono state divelte altre piante legnose, come ad esempio l'olivo, il fico o il ciliegio<sup>5</sup>. L'aspetto fitosanitario è comunque ampiamente curato ed è sotto controllo da parte dei nostri viticoltori, che utilizzano in modo razionale i nuovi pro-

---

<sup>4</sup> I residui delle radici degli alberi, infatti, favoriscono l'insorgenza del marciume radicale nelle zone del fondo vallivo del Calore. È preferibile perciò e consigliabile un periodo di riposo di due anni dopo lo scasso, con coltivazioni erbacee e con lavorazioni profonde. (A. RAGOZZINO, *Aspetti fitosanitari della viticoltura Sannita*, in « Sannio economia », Benevento, gennaio - febbraio 1979, pp. 16-19.

<sup>5</sup> Solo l'olivo ha resistito, in parte, allo spiantamento, mentre gli alberi da frutta (melo, ciliegio, pero, fico, pesco), diffusamente consociati alla vite, sono quasi del tutto scomparsi.

dotti chimici. L'irrorazione degli anticrittogamici avviene con automizzatori, trainati da trattori, che in poche ore coprono ettari di vigneto, laddove un tempo occorreano alcuni giorni, perché la stessa operazione veniva compiuta con una macchina manuale (il mantice per lo zolfo e la pompa a zaino per il solfato di rame). Nei vigneti delle aree poco acclivi si fa largo uso delle macchine, anche per lo spargimento di concimi chimici.

La coltura della vite tende sempre più verso la specializzazione, sicché viene abbandonata l'associazione con gli alberi da frutta nella valle dell'Isclero, con l'olivo sulle falde orientali e sud-orientali del Matese e su quelle occidentali del Taburno-Camposauro, col tabacco della conca di Benevento e delle valli del Miscano e del Fortore<sup>6</sup>. La coltura promiscua si ritrova su piccoli spazi e normalmente nei pressi delle case coloniche ed è costituita di solito da vite, olivo e alberi da frutta.

In coltura specializzata la vite è allevata diffusamente a raggiera (o a cordone radiale), con sostegno morto in prevalenza<sup>7</sup>. I pali sono, in genere, di castagno e si ricavano dai boschi dei monti circostanti, ma si va diffondendo l'impianto con pali di cemento e ferro, perché hanno lunga durata. Alcuni anni addietro è stato sperimentato, con scarso successo, il sistema di allevamento a tendone, che è molto diffuso in Puglia, per la produzione di uva da tavola; ma, a testimoniare l'apertura dei viticoltori beneventani verso le innovazioni tecniche, basta ricordare l'esperimento dell'allevamento adatto alla raccolta meccanica dell'uva nel territorio di Dugenta e in quello di Castelvenere<sup>8</sup>.

---

<sup>6</sup> La recente crisi del tabacco *beneventano* alimenta la speranza di rinnovare gli ordinamenti produttivi nelle plaghe prevalentemente argillose, per recuperare spazio alla coltura della vite.

<sup>7</sup> Il sistema a raggiera comporta un'impalcatura delle viti fino ad una altezza di circa m 1,80 con due o tre cordoni per ogni vite in senso radiale lungo il filo di ferro (zincato perché resiste più a lungo). Le distanze d'impianto sono m 1 per 1, specie nella zona dell'alto Fortore, oppure m 1,50 per 2,50 in rettangolo; tale sistema è molto diffuso soprattutto nella bassa valle del Calore, sulle falde del Taburno-Camposauro e nelle zone di recente impianto. Nel primo caso le produzioni per ettaro sono basse e l'allevamento a sestri ravvicinati crea difficoltà nei movimenti degli attrezzi meccanici, col secondo sistema le rese sono più alte.

<sup>8</sup> Cfr. G. STEFANELLI, *Le macchine per la raccolta dell'uva*, in « Agricoltura », agosto 1968, pp. 64-65.

## 2. - L'organizzazione produttiva e mercantile

Negli ultimi decenni i mezzi che lo sviluppo tecnologico ha messo a disposizione dell'agricoltura hanno sostituito la mano d'opera, sempre più rara e costosa, ma lo sviluppo della meccanizzazione nella viticoltura beneventana è stato parzialmente ostacolato da fattori di ordine fisico, tecnico-culturale ed economico.

È ben noto, infatti, che la vite ha occupato quasi sempre terreni di collina e di montagna e che per di più molto spesso la acclività è talmente accentuata da non consentire l'uso delle macchine, anche là dove sono state realizzate opere di terrazzamento. I terreni su cui prospera la vite sono in genere sassosi ed argillosi, sicché la lavorazione, soprattutto nei periodi piovosi, è estremamente difficile sulle falde nord-orientali del Taburno-Camposauro, su quelle orientali del Matese e nell'alta valle del Fortore.

Sotto l'aspetto tecnico-culturale esistono ancora, oltre a quelli promiscui, vigneti che presentano una eccessiva densità (fin oltre 5.500 piante per ettaro) e filari troppo ravvicinati e poco regolari, più frequenti sui pendii del Fortore o dove la proprietà è molto frazionata.

Le scarse disponibilità finanziarie individuali, specie per il passato, e la mancanza di un mercato creditizio favorevole hanno limitato l'acquisto di macchinari per il loro eccessivo costo. Tuttavia, nonostante i limiti morfologici, tecnico-culturali ed economici, si è molto diffuso l'impiego delle macchine agricole in generale, e delle trattrici in particolare, che sono passate da 782 a 75.000 nell'ultimo ventennio. È indubbio che la meccanizzazione ha avuto maggiore successo nelle zone in cui la vite assume la forma di coltura specializzata e presenta sistemi d'impianto adatti. L'aratro e l'erpice per l'aratura effettuata a tiro di buoi sono stati sostituiti dalle trattrici o da altre macchine semoventi, come i motocoltivatori, che nell'ultimo ventennio sono passati da 130 a 4.500 e vengono utilizzati nei piccoli vigneti e nelle zone più acclivi.

Il problema della manovra dei mezzi meccanici nel vigneto ha imposto particolari accorgimenti nella disposizione dei filari e raccordi adeguati per il passaggio da un filare all'altro e da un campo all'altro, ma anche la realizzazione di mezzi meccanici adatti, come ad esempio il trattore *tipo vigneto* a carreggiata

stretta<sup>9</sup>. I nostri viticoltori ricorrono per le operazioni colturali a piccoli trattori a due ruote motrici o a cingoli nelle zone più acclivi e sui terreni argillosi, tanto che il 60% del parco trattori della provincia di Benevento è a cingoli. Altra attrezzatura specifica per il vigneto è l'atomizzatore, che serve ad irrorare i prodotti anticrittogamici sulle viti. L'uso generalizzato di questi attrezzi ci offre utili elementi valutativi sulla evoluzione che negli ultimi tempi si è registrata nella viticoltura beneventana. Parecchi dei prodotti specifici per la vite e legati allo sviluppo dell'industria chimica sono nuovi e per la maggior parte sono complessi e composti a base di rame, zolfo e zinco. I dati relativi ai consumi dei prodotti anticrittogamici in provincia di Benevento mostrano, negli ultimi decenni, da un lato una notevole diminuzione dello zolfo minerale (da 25.000 a 10.000 quintali) e del solfato di rame in cristalli (da 60.000 a 20.000 quintali) e dall'altro un aumento sempre maggiore di polveri bagnabili complesse e composte. Così il consumo di zolfo bagnabile da circa 80 quintali nel 1961 è passato a 700 nel 1978.

I mezzi meccanici semoventi, in particolar modo il trattore, costituiscono un elemento molto importante anche per il trasporto — sia nell'ambito aziendale che fuori di esso — di fertilizzanti, di sostegni per le viti, dell'acqua per preparare i prodotti chimici, di sarmenti e dell'uva: essi hanno sostituito i lenti e faticosi sistemi di trasporto con carri trainati da animali.

Il trasporto dell'uva dal vigneto è organizzato in modo tale che i tini di plastica sono allineati lungo un filare principale e vengono caricati su un rimorchio trainato da un mezzo semovente, in genere trattore, che li trasporta alla strada principale. Qui l'uva potrà essere caricata su autocarri per lontane destinazioni oppure per essere portata nelle cantine dell'agricoltore, in quelle sociali e in altri opifici per la vinificazione.

Altro elemento significativo è il fiorire di molti stabilimenti enologici, di guisa che dalla ubicazione di questi si può dedurre l'importanza che assume nei dintorni la coltura della vite. In-

---

<sup>9</sup> Infatti la larghezza dei mezzi meccanici (trattori) e degli attrezzi (aratro, fresa, erpice) determina la distanza tra i filari, anche se talvolta è quest'ultimo a consigliare il tipo di attrezzo. Cfr. G. STEFANELLI, *Aspetti e problemi della meccanizzazione nel ciclo produttivo della vite*, in « Agricoltura », gennaio 1970, pp. 67-68.

fatti la presenza di opifici favorisce l'espansione della vite, che a sua volta fa moltiplicare le cantine di trasformazione che garantiscono la tipicizzazione del vino e attenuano gli effetti distorsivi della commercializzazione<sup>10</sup>. Ciò comporta una contrazione delle vendite dirette, fenomeno che si manifesta meno consistente sul versante orientale del Taburno, per cui stenta a svilupparsi la cantina sociale di Foglianise. La mancata associazione dei viticoltori a questa cantina, come alle altre, più che dall'individualismo economico o da un agnostico atteggiamento in negativo nei confronti della cooperazione, dipende dal fatto che molto spesso il viticoltore non dispone di sufficienti riserve finanziarie ed è costretto a vendere l'uva per realizzare un immediato ricavo. Ne discende che sono pochi coloro che, specie sul Taburno, non hanno di questi problemi di liquidità. Perciò, fino a qualche anno fa, era consentito il conferimento parziale della produzione, ma ciò comportava molto spesso che alla cantina veniva conferita l'uva peggiore con gravi danni sulla qualità dei vini e sullo sviluppo della cantina. Per questa ragione, negli ultimi anni, sono stati resi obbligatori e totali i conferimenti.

Le cantine sociali della nostra provincia sono in genere caratterizzate da una buona qualificazione tecnica di trasformazione. Carente è stato, per il passato, il rapporto con il mercato, in quanto esse apparivano più che altro fornitrici di materia prima ad altre imprese di confezionamento, ma negli ultimi tempi si sono dotate di attrezzature per l'imbottigliamento e hanno fatto consistenti progressi sul piano dell'organizzazione mercantile. È in atto all'uopo l'aggregazione delle cantine sociali in organismi di secondo grado per recuperare appunto una maggiore efficienza commerciale del vino Solopaca, non solo in campo nazionale, ma anche sui mercati esteri (Belgio, Germania, Argentina). In verità, le difficoltà di ordine produttivo e mercantile sono state, in parte, risolte nella bassa valle del Calore con l'avvento e la produzione del D.O.C. Solopaca.

---

<sup>10</sup> I prezzi dei vini delle cantine sociali operanti nell'area del D.O.C. Solopaca sono concorrenziali rispetto a quelli dei singoli produttori e quindi la maggior parte del mercato è di appannaggio delle cantine sociali, le quali però hanno consentito ai produttori di uva — non conferenti — di avere un maggiore potere contrattuale nei confronti dei commercianti e dei privati consumatori e di conseguenza di spuntare prezzi più alti per la vendita dell'uva.

Come conseguenza dell'evoluzione della viticoltura è la costituzione del Comitato Provinciale Vitivinicolo del Sannio (CO. PRO.VI.SA.), che si propone di dare un assetto nuovo alla coltura, partendo dall'esame ampelografico nell'area tutta, mediante la collaborazione di specialisti dell'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Napoli. Accanto a questa funzione prettamente tecnico-culturale, tale Comitato rivolge, nello stesso tempo, l'attenzione anche all'aspetto sociale e mercantile<sup>11</sup>. Esso, inoltre, promuove la cooperazione in modo da offrire un punto di convergenza agli interessi e alle esperienze dei viticoltori. Tra le sue iniziative rientrano anche due cantine sociali, una a San Lorenzo Maggiore e l'altra a Faicchio, e un progetto di secondo grado per la commercializzazione del Solopaca, che dovrebbe corrispondere agli interessi delle cantine sociali, che trattano questo vino.

Se a livello produttivo il viticoltore è riuscito con la sua esperienza e con la sua preparazione a procedere sulla via della modernizzazione e della razionalizzazione, per quanto riguarda l'organizzazione mercantile trova ancora difficoltà là dove all'eccessivo frazionamento aziendale si accompagnano alti costi di gestione, anche perché la coltura della vite è in larga prevalenza praticata in piccole aziende a conduzione familiare e solo in pochi casi in imprese ad economia capitalistica.

### **3. - La produzione dell'uva e l'industria della vinificazione**

La coltura della vite nella provincia di Benevento dà una produzione di uva che è destinata quasi tutta alla vinificazione e che nel triennio 1976-78 è stata in media di circa 1.110.000 quintali all'anno, di cui solo l'1% uva da tavola, sicché la quantità annua di vino ricavata è stata di oltre 760.000 ettolitri<sup>12</sup>. Considerando il valore della produzione agricola, il contributo

---

<sup>11</sup> Il 17 dicembre 1976 si costituiva, sotto il patrocinio della C.C.I.A.A., la CO.PRO.VI.SA., di cui fanno parte l'Unione Provinciale degli Agricoltori, l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, la Federazione Provinciale Coldiretti e l'Associazione Enotecnici Italiana.

<sup>12</sup> In Campania la produzione annua di uva nello stesso periodo è stato di 4,6 milioni di q, di cui meno del 2% uva da tavola.



della vite, che risulta al secondo posto tra tutte le colture e al primo tra le piante legnose, oscilla intorno al 15%. Benevento occupa il primo posto tra le province della Campania per il valore del vino, essendo questo pari ad un quarto di quello regionale<sup>13</sup>. Questi valori assumono un maggiore significato geo-

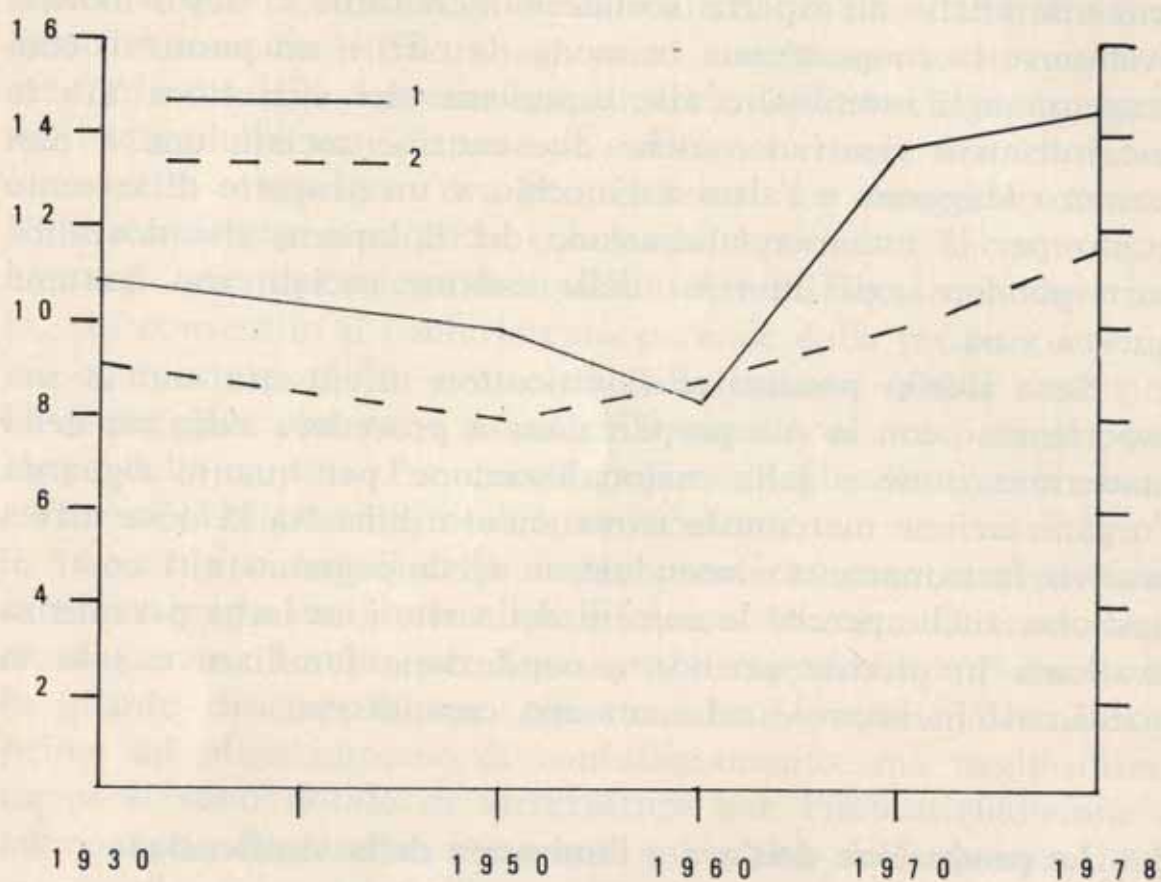


Fig. 1. — Andamento dell'area a coltura specializzata in migliaia di ettari (1) e della produzione in centinaia di migliaia di quintali (2) nella provincia di Benevento nell'ultimo cinquantennio circa.

<sup>13</sup> Bisogna aggiungere, infine, che il valore della produzione della vite nella nostra area è dato per il 95% da vino, per il 2% da uva da tavola e per il restante 3% da distillati. Questi ultimi trovano mercato nella stessa provincia. È da ricordare, infatti, che nella città di Benevento si produce lo Strega, liquore di fama internazionale. Recentemente è stato avviato un accordo tra la cantina Torre Gaia di Dugenta e la Ditta Buton per la lavorazione di distillati da vini. Altra risorsa della vite è quella dei sarmenti, che rappresentano una quantità di materia non sfruttata adeguatamente, in quanto vengono bruciati sul posto o, ridotti in fascine, utilizzati nei forni per la cottura del pane. Invece potrebbero essere utilizzati per

LA VITE NELLA PROVINCIA DI BENEVENTO

Anni	Superficie in ha		Produzione	
	specializzata	promiscua	q. di uva	hl. di vino
1929	10.775	33.605	926.037	535.433
1950	9.435	33.420	813.310	442.396
1955	8.500	33.533	768.600	435.200
1960	8.502	33.538	924.000	520.000
1965	8.494	33.539	888.000	531.100
1970	13.710	4.230	1.049.500	722.700
1975	14.055	4.228	1.175.600	811.400
1976	14.206	4.038	1.014.600	691.600
1977	14.366	3.928	1.125.700	777.800
1978	14.606	3.954	1.185.700	818.000

grafico se si considera che la vite occupa nel Beneventano una modesta superficie agraria (11% del totale), spesso costituita da terreni in pendio, di difficile lavorazione e poco adatti ad altre forme di utilizzazione intensiva.

Il confronto, inoltre, tra i dati relativi alla produzione di un quarantennio addietro, prima dell'infestazione fillosserica, e quelli che si possono rilevare dalle statistiche ufficiali più recenti, mette in luce un lieve aumento della superficie specializzata ed una forte diminuzione di quella promiscua (90%), ma anche un aumento della produzione, legato essenzialmente alla resa, salita ad oltre 80 quintali per ettaro contro i 44 degli anni trenta.

L'impronta dell'industria della vinificazione e delle attività legate al commercio dei vini è notevole nella nostra provincia. La vinificazione avviene nelle numerose aziende familiari, in genere insufficientemente attrezzate, e in moderni opifici enologici. La pratica artigianale, che nella maggior parte dei casi produce piccole quantità di vino, è presente, in genere con attrezzature in progressiva obsolescenza, un po' dappertutto, ma

---

ricavare alcool metilico, acido acetico, e perfino cellulosa (P. MARRES, *La vigne et le vin en France*, Colin, Paris, pp. 198-203).

tende a ridursi nella zona del D.O.C. Solopaca. Circa il 40% dell'uva prodotta viene lavorato in piccole cantine contadine, altrettanto nelle cantine sociali e negli impianti industriali e il restante 20% circa è destinato alla vendita diretta da parte dei produttori. Ciò significa che notevoli spazi possono essere ancora recuperati dalle forme cooperative e che quote significative di viticoltori non riescono a valorizzare in modo adeguato la propria produzione.

Indubbiamente esiste una relazione tra area di grande intensità colturale e modi di vinificazione. Nella bassa valle del Calore, dove il processo di vinificazione è effettuato in moderni complessi enologici, individuali o collettivi, sono sorti stabilimenti ad indirizzo cooperativistico, localizzati a Solopaca, Guardia Sanframondi e Foglianise. La cantina di Solopaca raccoglie 410 soci conferenti e possiede una capacità lavorativa di oltre 80.000 quintali di uva, ed è suscettibile di ulteriore espansione; quella di Guardia Sanframondi conta 850 soci conferenti e vanta una capacità lavorativa di circa 200.000 quintali; quella di Foglianise ha 450 soci conferenti ed una capacità potenziale di 55.000 quintali.

A tali infrastrutture cooperativistiche vanno aggiunte le cantine dei privati, che hanno un potenziale lavorativo non trascurabile. Queste nella zona del Solopaca hanno una capacità lavorativa di circa 80.000 quintali di uva, in quella del Taburno-Camposauro e nel resto della provincia ne hanno una di 50.000 in ciascuna. In totale la capacità di lavorazione nel Beneventano risulta di poco superiore a 500.000 quintali, pari a meno della metà della produzione, per cui si deve dedurre che negli stabilimenti è stata lavorata più uva di quella dichiarata ufficialmente o che una cospicua parte è andata sui mercati fuori provincia o che l'incidenza dei singoli è maggiore di quanto si ritiene. Appare comunque chiaro che c'è largo spazio per altre iniziative.

L'area sannitica ha negli ultimi anni consolidato la sua attitudine vitivinicola, producendo buoni vini con caratteristiche organolettiche eccellenti: accanto all'area del D.O.C. Solopaca<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Questo D.O.C. è prodotto dalle cantine sociali « Solopaca » e « La Guardianse », nonché da varie cantine private, tra cui si distinguono quelle di Gismondi di Faicchio, di Perlingieri di Solopaca, di Bosco, Ciabrelli e Venditti di Castelvenere. I tipi di uva utilizzati sono, per il rosso, San-

e a quella del proposto D.O.C. Taburno esistono altre produzioni che, anche se di modeste quantità, potrebbero rappresentare una valida prospettiva di qualificazione e di diversificazione della produzione<sup>15</sup>.

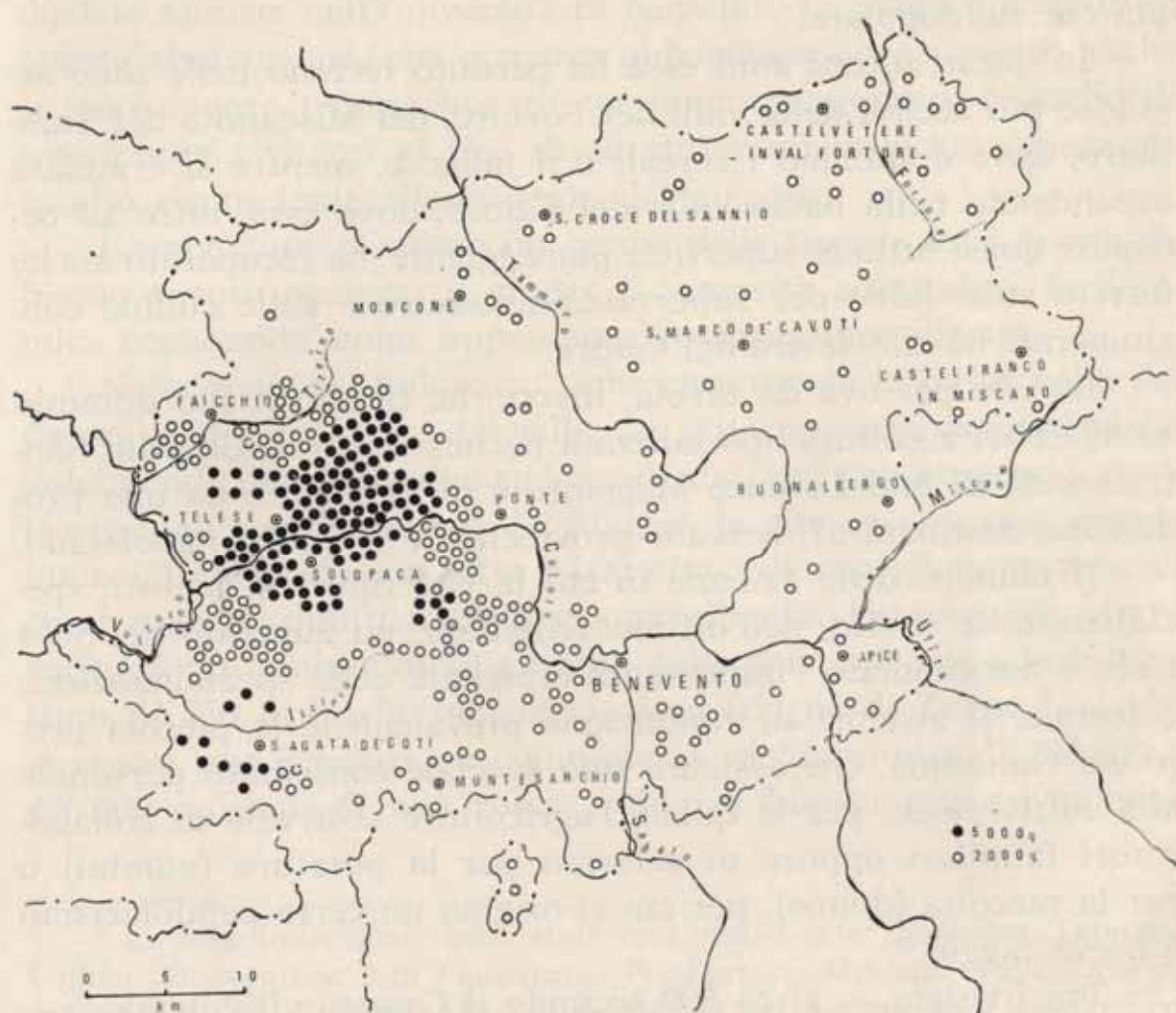


Fig. 2. — La distribuzione della produzione dell'uva nella provincia di Benevento (media annua del triennio 1976-1978).

giovese dal 45 al 60%, Aglianico dal 10 al 20%, Piedirosso dal 20 al 25%, Sciascinoso 10%, e per il bianco Malvasia Toscana e Coda di Volpe 10%, Malvasia di Candia (Uva Cerreto) dal 20 al 40%, Trebbiano dal 50 al 70%. Il rosso ha un colore rubino che si attenua con l'invecchiamento, profumo intenso, sapore armonico e vellutato, alcool compreso tra gli 11 e 12 gradi. Il bianco, più abbondante, tende verso il giallo paglierino, ha profumo pronunciato e gradevole, sapore asciutto e morbido, alcool non superiore ai 12 gradi.

<sup>15</sup> Fre esse citiamo il Barbera del Sannio, il vino delle Colline Beneventane, quello di Pannarano e il Greco di Santacroce.

#### 4. - La distribuzione attuale della viticoltura

La vite nel Sannio si estende su una superficie complessiva di oltre 18.500 ettari, di cui 4.000 a coltura promiscua e 14.500 a coltura specializzata, che rispetto al Catasto Agrario del 1929 è più che raddoppiata.

In questi ultimi anni essa ha perduto terreno nelle zone argillose più acclivi delle valli del Fortore, del Miscano e del Tamaro, dove dominano i cereali e il tabacco, mentre si è andata espandendo nella bassa valle del Calore, dove essa, oltre ad occupare quasi tutta la superficie pianeggiante, ha recuperato anche terreni sulle falde del Taburno-Camposauro e sulle colline conglomeratiche alle destra del Calore.

La vite per uva da tavola, invece, ha fissato il suo dominio su 49 ettari a coltura specializzata nel territorio di Guardia Sanframondi, di San Lorenzo Maggiore e di Paupisi, e dà una produzione destinata al mercato provinciale e a quello napoletano.

Il numero delle aziende in cui la vite figura in coltura specializzata ha subito, nell'ultimo ventennio, un aumento del 50% circa a testimoniare l'importanza crescente della specializzazione colturale. Il sistema di conduzione prevalente è la piccola proprietà contadina, che assicura uno speciale contributo personale alla coltivazione, per la quale, l'agricoltore si avvale di collaboratori familiari oppure di salariati per la potatura (uomini) o per la raccolta (donne), per cui si origina un certo pendolarismo a breve raggio<sup>16</sup>.

Tra i vitigni — circa 600 secondo il Catasto vitivinicolo<sup>17</sup> — si distinguono l'Aglianico, il Sangiovese, il Barbera, il Piedirosso, lo Sciascinoso per la produzione di vini rossi (diffusi soprattutto sul Taburno), la Malvasia di Candia, il Greco di Tufo, la Coda di

---

<sup>16</sup> Nel periodo della potatura e della vendemmia molti braccianti vanno a lavorare dai comuni di Frasso Telesino, di Vitulano, di Guardia Sanframondi e di Circello in quelli di Teleso, Castelvenere, Solopaca, Paupisi. Lo spostamento avviene con mezzi dei lavoratori stessi o dei conduttori dei vigneti.

<sup>17</sup> A partire dagli anni '60 si gettarono le basi per una legislazione comunitaria sulla vitivinicoltura, cercando di dare un assetto sistematico alle aree di produzione, alla selezione e al riconoscimento dei vitigni, ciò che portò alla creazione del Catasto Vitivinicolo, operante in Italia dal 1970.

Volpe, Trebbiano, la Falanghina per quelli bianchi, specie nella zona del Solopaca.

Recentemente nel territorio beneventano sono state individuate otto zone viticole dall'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura e dal CO.PRO.VI.SA., in collaborazione con l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Napoli<sup>18</sup>. Lo scopo precipuo di questa ripartizione, che ci trova abbastanza consenzienti, anche se non appare troppo lineare sul piano geografico, è quello di selezionare i vitigni al fine di garantire un prodotto omogeneo meglio rispondente alle esigenze del mercato.

È opportuno pertanto far cenno delle singole zone di cui abbiamo tenuto presenti il grado di intensità colturale e la dinamica economica, come appaiono all'osservazione diretta.

Nella zona del Solopaca<sup>19</sup>, che comprende la bassa valle del Calore e dell'Isclero e la valle del Titerno, estendendosi dalle dolci pendici occidentali e sud-occidentali del Camposauro a quelle orientali e sud-orientali del Matese, la vite assume una grande intensità colturale con oltre 6.000 ettari di superficie agraria, di cui i quattro quinti a coltura specializzata. La resa per ettaro varia da un minimo di 70 quintali nelle zone più alte ad un massimo di 250 in quelle pianeggianti ed irrigue di Teleso<sup>20</sup>, sicché si ricava una produzione complessiva media annua di 250.000 e 400.000 quintali di uva rossa e di uva bianca rispettivamente.

---

<sup>18</sup> Le zone individuate sono state così classificate: Solopaca, Taburno, Colline Beneventane e di Pannarano, Pre-Fortore, Miscano, Valle Caudina e Tammaro. (A. BOCCHINI, *La vitivinicoltura nel Sannio*, in « Sannio Economia », gennaio-febbraio 1979, pp. 6-15; AA.VV., *I vini del Sannio*, in « Riv. di Viticoltura e di Enologia », Conegliano, XXXIII, n. 1, 1980, pp. 4-25).

<sup>19</sup> Cfr. AA. VV., *Contributo alla conoscenza della composizione del vino di Solopaca*, Istituto Industrie Agrarie Università di Napoli, 1969, vol. VII, pp. 411-423; A. MAROTTA, *Il vino Solopaca*, in « Atti Acc. It. Vite e Vino », vol. XX, 1968, pp. 241-242; F. ALBONICO, *I vini della Campania nel quadro del riconoscimento dei vini di origine*, in « Vini d'Italia », n. 68, 1970, pp. 367-371.

<sup>20</sup> Quasi tutta l'area dalla destra del Calore fino alla confluenza col Volturno, resa irrigua a seguito dell'intervento della Cassa per il Mezzogiorno, è destinata alla coltura della vite, mentre sarebbe più adatta a piante erbacee: è veramente paradossale che in passato, in assenza della canalizzazione, dominassero incontrastati cereali, erba medica e leguminose, là dove oggi della possibilità irrigatoria benefici solo la vite, che dà sì produzioni abbondanti ma di scadente qualità.

L'allevamento della vite in questa vasta plaga è a raggiera su sostegni morti, pur non mancando qualche esempio a controspalliera, sistemi poco adatti alla raccolta meccanica dell'uva.

Nella zona del Taburno<sup>21</sup>, che coincide con le falde nord-occidentali e orientali del Taburno-Camposauro, la vite occupa circa 2.500 ettari a coltura specializzata e più di 400 a coltura promiscua ed è allevata con un sistema simile a quello della zona del Solopaca. Il riconoscimento del D.O.C. Taburno valorizzerebbe la produzione che è cospicua (oltre 200.000 quintali, in prevalenza Aglianico) e di buona qualità, ma è destinata alla vendita diretta e solo in piccole quantità alla cantina sociale di Foglianise.

Altra zona da valorizzare, per l'antica tradizione vitivinicola, è quella di Pannarano<sup>22</sup> e delle Colline di Benevento, che si estende a sud del capoluogo provinciale sulle dolci ondulazioni calcareo-argillose tra il Sabato e il Calore. La vite qui occupa una superficie di circa 1.000 ettari e dà una produzione annua aggirantesi sui 50.000 quintali. I vini sono molto leggeri ed hanno una collocazione locale, perché poco conosciuti, essendo la maggior parte della produzione trasformata a domicilio dai produttori per usi propri.

Nella zona della valle Caudina, che comprende l'alta valle dell'Isclero e l'area a sud del Taburno, la vite è in prevalenza a coltura promiscua con alberi da frutta (numerosi su questa fertile plaga tufacea) e dà una produzione di uva di circa 90.000 quintali, che è avviata per un nono all'enopolio di Sant'Agata de' Goti e in quantità cospicua alla vendita diretta.

La zona del Tammaro ha una figura anomala che comprende le terre marginali occidentali e nord-occidentali (i primi contraforti del Matese) e potrebbe rientrare in quella del Solopaca per il tipo di vitigni coltivati. Da una superficie vitata di circa 1.300 ettari si ricavano 70.000 quintali di uva che sono assorbiti in

---

<sup>21</sup> Cfr. AA. VV., *Ricerche sui vini campani. Il Taburno*, in « Riv. di Viticoltura e di Enologia », Conegliano, XXXIII, agosto 1980, pp. 361-418.

<sup>22</sup> La cantina sociale di Pannarano, che si costituì all'inizio del secolo con notevoli difficoltà al fine di valorizzare la produzione locale, non ha avuto più seguito per il ritiro dei soci. Cfr. C. MEOLI, *Prima relazione sull'attività della cantina sociale di Pannarano*, in « Bollettino Sannitico », VII, Benevento, n. 10, 1909, pp. 161-162.

parte da un enopolio di Dugenta e dalla cantina sociale di Solopaca e in larga misura da commercianti o privati consumatori.

Nelle ultime tre zone (Pre-Fortore, Fortore e Miscano), che comprendono i terreni argillosi nord-orientali ed orientali della provincia, la vite occupa circa 1.500 ettari di superficie e dà una produzione complessiva che si aggira su 80.000 quintali, destinati in prevalenza ad essere trasformati e consumati direttamente dai viticoltori.

## 5. - La vite nel paesaggio della provincia

Chi ha osservato le vaste estensioni a vigneto del Rossiglione e della Linguadoca, dove la vite dà una viva impronta al paesaggio, trova poco di simile nel Beneventano. L'autostrada da Perpignano a Montpellier è affiancata per tutti i suoi lunghi chilometri di percorso quasi solo da aree viticole, che si perdono a vista d'occhio. I vigneti della Sicilia o della Puglia e di qualche altro lembo d'Italia possono reggere il confronto, mentre nel Beneventano il paesaggio è diverso, perché vi è sempre un certo numero di piante associate (olivo, tabacco, cereali, foraggere, alberi da frutta), e solo nella zona della bassa valle del Calore da ponte Torello a Ponte si ritrova il vero dominio della vite. Con tali peculiarità anche noi perciò abbiamo una *regione* e una *civiltà* della vite, come in qualsivoglia zona dove la coltura prenda almeno un decimo della superficie agraria, e così una stagione dell'uva e del vino di un mese o due, da settembre a novembre, durante la quale vi è una straordinaria eccezionale animazione, che non ha momenti di pausa nelle prossimità delle cantine e degli enopoli<sup>23</sup>.

La vendemmia avviene in 40 giorni circa: i lavori preparatori, la raccolta e la lavorazione dell'uva assorbono una parte notevole della popolazione e recano un tono più dinamico a qualunque ora del giorno sia nei campi che nelle strade e nelle cantine.

La vite si è inserita nella vita rurale del Beneventano, anche se in modo molto diverso da zona a zona. E solo considerando la

---

<sup>23</sup> Dall'alba al buio inoltrato affluiscono agli stabilimenti, lungo la densa maglia delle strade rurali, carri di ogni genere, ma in prevalenza autoveicoli pesanti e rimorchi tirati da trattori, spesso allineati ad attendere il loro turno per lo scarico.



struttura di ciascuna area dove essa assume maggiore risalto si possono cogliere realmente il suo valore, gli orientamenti produttivi e le alterne fortune nelle diverse parti della provincia. Nell'area della bassa valle del Calore l'intensificazione e la specializzazione colturale ha comportato un incremento dell'insediamento sparso. Il fenomeno è ben quantificabile anche se solo si esaminano le variazioni, fra il 1961 e il 1971, della popolazione sparsa oppure la si rapporti al totale dei residenti: i dati dei due censimenti della popolazione confermano l'osservazione diretta<sup>24</sup>. Esso è tanto più notevole se si considera che il miglioramento delle strade interpoderali e la moltiplicazione dei mezzi di trasporto, consentendo ai contadini di portarsi più celermente nei vigneti anche a una certa distanza dalla propria abitazione, giova a favore della soluzione accentrata.

La coltura della vite non si è sviluppata solo perché è più redditizia di altre piante legnose e quindi accresce il valore delle terre, ma soprattutto perché sta assumendo un particolare valore industriale, in quanto ad essa si associano, a diverso titolo e capacità, opifici e stabilimenti individuali o consortili per la vinificazione, attività indotte di tipo artigianale e funzioni commerciali.

## 6. - Nota conclusiva

La recente politica comunitaria sulla vitivinicoltura è orientata programmaticamente verso un equilibrio del mercato viti-

---

<sup>24</sup> I comuni di quest'area — come del resto nell'intera provincia — hanno perduto popolazione nel decennio 1961-71, salvo i casi di Telesse, Paupisi e Dugenta. Indipendentemente da tali variazioni negative, il numero degli abitanti nelle case sparse è addirittura aumentato, nel decennio in parola, in quattro comuni: a Sant'Agata de' Goti di 567 unità, cioè del 7%; a Foglianise di 159 unità (5%); a Vitulano di 289 abitanti (10%) ed infine di 26, ossia del 9%, a Tocco Caudio. Altre unità amministrative (Torrecuso, Faicchio e San Lorenzello), pur non registrando in assoluto un aumento della popolazione sparsa, nel 1971 mostrano, rispetto al 1961, una percentuale maggiore dell'insediamento disperso rispetto alla popolazione complessiva. Il fatto poi che in parecchi comuni (Melizzano, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, Dugenta, San Salvatore Telesino) anche la popolazione dei nuclei sia aumentata in valore assoluto conferma in certo modo l'aumento delle case sparse, le quali evidentemente hanno colmato dal punto di vista edilizio gli interstizi liberi prima esistenti fra nuclei più piccoli.

colo, in vista anche dell'allargamento della Comunità europea ad altri paesi mediterranei come la Grecia e gli Stati iberici. Così dal 1976 le linee di intervento della CEE sono impostate su una riduzione della superficie a scarsa attitudine viticola, mentre limiti e divieti sono stati posti per i nuovi impianti<sup>25</sup>. Di conseguenza assistiamo a una contrazione della superficie vitata in Italia settentrionale e centrale, mentre si è continuato a registrare un aumento nel Mezzogiorno: la vite da vino è venuta accentuando così la sua caratteristica di coltura meridionale. Anche nel Beneventano essa occupa una superficie crescente e per alcune zone rappresenta un settore produttivo autonomo e insostituibile: per molti agricoltori non significa più sopravvivenza, ma fonte di reddito di una certa rilevanza, soprattutto nell'area di produzione del Solopaca e del Taburno, dove i contadini hanno riposto in essa la fiduciosa speranza di risolvere i loro problemi finanziari, fino ad eliminare le altre colture legnose e i seminativi. La vite ha valorizzato le zone collinari e pedemontane per cui, anche in ossequio alle direttive comunitarie, appare opportuna l'eliminazione dei vigneti dalle zone pianeggianti ed irrigue, perché, pur copiosi nelle quantità, provocano un ribasso nel prezzo dell'uva e un degrado qualitativo del vino. La viticoltura va difesa e potenziata solo nelle aree che per condizioni naturali sono le più favorevoli a prodotti pregiati, per cui appare necessario continuare sulla strada della qualificazione dei vitigni con indagini molto accurate e specifiche. Solo così è possibile assicurare una ulteriore espansione della viticoltura nella nostra provincia e garantire la bontà dei vini, siano di qualità corrente o D.O.C., dato che essi hanno caratteristiche da tavola e non da taglio, sono pronti al consumo dopo breve periodo di maturazione ed hanno un ottimo bouquet.

La necessità di disporre di vini di buona qualità, sicuramente esenti da difetti, organoletticamente tipicizzati e costanti nell'offerta, è vincolata alla disponibilità di una struttura industriale moderna e di adeguata capacità, che nel Beneventano presenta ancora molte carenze. Infatti buona parte del vino prodotto è

---

<sup>25</sup> I. COSMO, *La regolamentazione comunitaria per i vitivinicoli*, in « Agricoltura », novembre 1964, pp. 100-101; C. MARESCALCHI, *Situazioni e problemi della politica vitivinicola nella CEE*, in « Agricoltura », marzo 1967, pp. 28-29.

ancora ottenuta in forma artigianale direttamente dal produttore, per cui si tratta di un gran numero di piccole partite, diverse qualitativamente, con un conseguente deprezzamento commerciale. Non è necessario il recupero di queste produzioni attraverso la formazione di tanti vini D.O.C., anzi, è importante limitare al massimo il numero dei D.O.C. e allargare le aree di influenza. È da tener presente, inoltre, che i vini correnti possono meglio risolvere i problemi delle zone meno sviluppate, in quanto il loro prezzo contribuirà a offrire una maggiore possibilità di commercializzazione<sup>26</sup>.

Per avviare una sana politica di sviluppo della vite c'è l'esigenza, inoltre, di una razionale gestione delle cantine sociali e delle altre industrie enologiche operanti nel Beneventano. Innanzitutto bisogna evitare ritardi nei pagamenti dei conferimenti, perché ciò potrebbe generare resistenza da parte del coltivatore ad associarsi, e far sì che una parte della produzione sia occultata e venduta al mercato libero, con danni all'economia della cantina sociale. Sarebbe un grave errore non continuare sulla strada della cooperazione, perché una volta che essa sarà seguita a livello provinciale e su scala nazionale, sarà possibile ben controllare una volta e per sempre le frodi e le sofisticazioni, che sono molto spesso cause di sfiducia nei consumatori e di sovrapproduzioni se i vini buoni si lasciano in cantina e quelli cattivi sono a mensa. La cantina sociale indubbiamente dà maggiore garanzia al consumatore e al produttore.

Per raggiungere obiettivi più generalizzati sul territorio provinciale è necessario rimuovere le cause che mantengono ancora in vita un sistema agricolo su basi antiquate e tradizionali, che è di ostacolo ad un processo di rinnovamento di quella che è tuttora l'attività economica più importante della provincia<sup>27</sup>. In par-

---

<sup>26</sup> Cfr. C. MARESCALCHI, *La nuova politica delle strutture aperta anche al settore vitivinicolo*, in « Agricoltura », luglio 1972, pp. 47-50; M. DONATI, *Le cantine sociali. Gli aspetti strutturali e produttivi più recenti*, in « Agricoltura », novembre 1968, pp. 47-59; V. MONTANARI, *Op. cit.*, p. 40; C. CUPO, *Prospettive della vitivinicoltura in Campania*, in « Atti Acc. It. Vite e Vino », vol. XX, 1968, pp. 164-167.

<sup>27</sup> Cfr. A. DI GENNARO, *Fiere e mercati periodici nella provincia di Benevento*, Pubblicazioni dell'Istituto di Geografia Economica dell'Università di Napoli, vol. XI, 1974, p. 144; S. SCIARELLI, *L'evoluzione della struttura*

ticolare occorre innanzi tutto promuovere la conoscenza del vino beneventano di qualità, coordinando le iniziative promozionali con la diffusione del prodotto. Andrà inoltre incentivata l'esportazione di vino in confezioni per il consumo diretto, evitando quella del prodotto sfuso destinato ad essere imbottigliato sui luoghi di consumo con possibilità di alterazioni.

Per recuperare il tempo perduto è necessario che gli agricoltori si associno per assumere una maggiore potenza contrattuale allo scopo di valorizzare la produzione e per rimuovere o eliminare quegli elementi perturbatori che purtroppo ancora si frappongono nella fase della commercializzazione. In particolare per la vitivinicoltura la forma cooperativa garantisce in maniera chiara e generalizzata al produttore una parte dei valori aggiunti della trasformazione e della commercializzazione. La necessità socio-economica di collegare strettamente la produzione e la commercializzazione è nella vitivinicoltura, più che negli altri settori, connaturata alla forma cooperativa. Appare quindi opportuno che si realizzino al più presto non solo altre cantine sociali per recuperare la restante parte della produzione locale di uva, ma la cooperazione di secondo grado per la commercializzazione, perché sarà proprio questo tipo di consorzio che darà maggiore stabilità e sicurezza allo sviluppo della vite nel Beneventano e garanzia finanziaria agli operatori viticoli.

#### RÉSUMÉ

Le territoire de la province de Benevento, constitué essentiellement de collines et de montagnes, offre à la vigne d'excellentes conditions naturelles et humaines. Bien que la culture ait des origines anciennes, son développement rationnel est récent, étant donné que dans les dernières années, elle s'est développée toujours de plus en plus spécialisée au dommage de la promiscue, ou bien s'est placée à d'autres cultures grâce au développement de la mécanisation et au large emploi de nouveaux produits chimiques. Il en est suivi une transformation du paysage soit pour les aspects agronomiques, soit pour l'accroissement parsemé de la population.

Mais il est surtout dans le domaine économique qu'il y a eu les

---

*economica della Provincia di Benevento nel periodo 1961-71*, in « Quaderni della Banca Sannitica », Napoli, 1973, n. 1, p. 5.

effets les plus éclatants: à la vinification traditionnelle de la part du paysan, se sont associées de modern industries oenologiques et trois caves sociales, auxquelles on doit la transformation d'une moitié du raisin produit, tandis que le vingt pour cent est vendu au dedans et au dehors de la province. La vigne occupe une place remarquable par la valeur de la production agricole de la province de Benevento et de la région Campania et le vin produit pourra tenir et accroître ses débouchés de marché à l'intérieur et à l'étranger.

### SUMMARY

Benevento is situated in Campania on a hilly and mountainous area, where vine is mainly cultivated. It's an area offering farming advantages on account of the fertility of the land and numerous settlements. The cultivation of vine has deeply modified the landscape.

But it is mainly in the economic field that the consequences of farming are remarkable: besides the traditional domestic wine production, wine industries and three cooperative stores transform about half of grapes production into wine, while a 20% of the remaining production is also sold in other towns.

To-day vine cultivation in Benevento's area is an important item in the agricultural economy in Campania and the wine produced there is going to be famous on the foreign market too.