

Coldiretti; \"Gilbert & Gaillard\" premiano il Lacryma Christi di Ambrosio

Comunicato - 01/08/2017 - Napoli - www.cinquerighe.it

Mentre prosegue la conta dei danni per gli incendi lungo le pendici del Vesuvio, un riconoscimento internazionale è arrivato ad un viticoltore di San Giuseppe Vesuviano. Il fuoco gli ha portato via mezza vigna nella zona di Ottaviano, ma Nando Ambrosio non molla e continua a combattere. Il giovane socio Coldiretti ha ricevuto la medaglia d'oro per il concorso internazionale \"Gilbert & Gaillard\". La gold medal per la \"Wine Guide 2018\" va al Lacrymanera 2014 di Vigne Ambrosio, Lacryma Christi del Vesuvio Doc. Premiato dunque il lavoro di qualità fatto da un imprenditore che ama profondamente la sua terra. La cantina Vigne Ambrosio di San Giuseppe Vesuviano ha avuto l'onore di fornire il vino a Papa Francesco nello scorso Natale. Una curiosità riguarda uno dei vigneti dell'azienda, che insiste su un terreno dove si ha notizia storica della coltivazione della vite fin dal 79 d.C. Il Lacryma Christi del Vesuvio DOP è il vino più antico d'Italia. La sua storia si perde nella notte dei tempi ed è accompagnata da numerose leggende. La più famosa narra che Lucifero, nella sua discesa agli inferi, portò con sé un pezzo del paradiso. Gesù, riconoscendo nel golfo di Napoli quanto gli era stato sottratto, pianse abbondantemente. Dalle sue lacrime nacque miracolosamente la vite del Lacryma Christi. I vini del Vesuvio erano già famosi e richiesti all'epoca dei Romani, allorché buona parte della produzione veniva riservata esclusivamente alla corte imperiale. Le composizioni di molti poeti latini risultano un tripudio di note festose verso il vino vesuviano, ove si addensa l'essenza magica delle radici nascoste del sottosuolo. Il poeta Marziale in uno dei suoi epigrammi ne decanta l'essenza e la bontà: \"Haec iuga quam Nysae plus Bacchus amavit (Bacco amò queste colline più delle sue native colline di Nisa). Gli ultimi scavi archeologici, effettuati nella valle vesuviana adiacente al fiume Sarno e risalenti a 4000 anni fa, hanno portato alla luce notevoli testimonianze circa gli antichi processi di vinificazione. All'epoca il vino serviva come merce di scambio per altri prodotti utili per il vivere quotidiano. Secondo Aristotele la tradizione enologica vesuviana risale ai Tessali i quali, essendo emigrati dalla natia Grecia, si stabilizzarono nelle nostre terre, ove impiantarono le prime viti sul Vesuvio. Nell'anno 1000 d. C. il Lacryma Christi veniva prodotto soltanto da alcuni monaci, il cui monastero sorgeva alle falde del Vesuvio. Durante il Medio Evo i Gesuiti si impadronirono di tutti i terreni adiacenti al vulcano, diventando in tal modo gli unici produttori e custodi del sacro vino Lacryma Christi. Alla fine del 1700 e nei due secoli successivi numerosi premi e riconoscimenti venivano tributati ai produttori del Lacryma Christi vesuviano in occasione della fiera universale di Parigi.

Comunicato - 01/08/2017 - Napoli - www.cinquerighe.it