



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



PSR CAMPANIA 2007-2013
ASSE 4 – APPROCCIO LEADER
PSL GAL TITERNO

Misura 41 – Azioni Specifiche Leader
Sottomisura 411 - Competitività
Azione 2.1 – Strumenti cognitivi e valorizzazione
delle risorse territoriali
Iniziativa 2

**STUDIO FINALIZZATO ALL'ANALISI
ED ALL'INDIVIDUAZIONE
DELLE PROSPETTIVE DI SVILUPPO
DELLE FILIERE AGROALIMENTARI
DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO**

**La filiera vinicola
nel Titerno**



La filiera vinicola nel Titerno



Hanno collaborato alla realizzazione del lavoro gli agronomi:
Mariavittoria Ceniccola
Antonio Ciervo
Luigi Materazzo



Sannio da bere

di Luciano Pignataro

Benevento è la grande dispensa vitivinicola campana: si produce qui, infatti, oltre la metà del vino campano tutelato (DOCG, DOC e IGT). Del resto basta muoversi lentamente lungo la strada che attraversa la Valle Telesina per incontrare un paesaggio impensabile nel resto della regione: chilometri e chilometri di vigneti, da Benevento sino al confine della provincia di Caserta.

Ecco, un primo motivo per visitare questa terra è proprio questo: qui la Strada del Vino non è inventata, c'è già. Si è formata soprattutto nel Dopoguerra quando il Sannio ha acquisito questo primato regionale che prima della fillossera e della seconda guerra mondiale era dell'Irpinia. E non è un caso che proprio qui sono nate tre grandi cantine sociali, Solopaca, Guardiense e la Cantina del Taburno come costola dell'ex Consorzio Agrario, che resistono, unico esempio di associazionismo tra produttori in Campania.

Insomma, l'avete capito, siete nel cuore del vino campano. Una scoperta magnifica, da abbinare a numerosi prodotti di qualità, pensiamo in primo luogo all'olio extravergine di oliva, ma anche ai formaggi, alle carni, ai prodotti del sottobosco, alla mela annurca e ad alcune eccellenze della manualità artigianale della filiera agroalimentare come i taralli di San Lorenzello e i croccantini di San Marco dei Cavoti, nel Fortore. Per non parlare del polo attrattivo costituito dalla bellissima ceramica di San Lorenzello e Cerreto Sannita.

Ovunque centri storici ricchi di chiese, conventi, monumenti: un ambiente sano e pulito e la sensazione di avere per se tutto lo spazio necessario. Quello che manca nelle grandi città e rende difficile anche fare le cose più semplici: camminare tranquillamente, parcheggiare senza difficoltà. Non a caso, con i suoi 137 abitanti per chilometro quadrato, è la provincia con la più bassa densità abitativa della Campania pur essendo la più piccola: 2071 chilometri quadrati, 78 comuni, poco più di 280.000 residenti.

La cantina della Campania

Bassa densità umana, ma alta, altissima, densità vitivinicola: circa 12.000 ettari, con diecimila aziende impegnate nella produzione di uva e poco meno di cento che vinificano ed etichettano: insomma, qui il vino non fa parte del paesaggio, ma lo caratterizza in maniera decisiva dettando i tempi della campagna. Non a caso qui si svolgono le più antiche feste del vino del Sud: a Solopaca con la sfilata dei carri fatti con i primi chicchi d'uva della stagione, a Castelvenere, il comune più vitato della Campania, a Guardia Sanframondi famosa tra l'altro per la processione dei battenti e a Torrecuso che è il cuore pulsante dell'areale del Taburno.

La provincia di Benevento è nel cuore dell'Appennino Sannita che fa parte dell'Appennino meridionale. E' un territorio di confine e di transito naturale quando dalla costa tirrenica ci si sposta a quella Adriatica e viceversa: confina a sud con l'Irpinia, a Ovest con il Casertano, a Nord con il Molise e a Est con la Puglia. Le sue caratteristiche morfologiche, storiche e antropologiche sono talmente uniche che per un momento, dopo l'unità d'Italia, si pensò di creare una regione a parte, Sannio appunto. Ha sicuramente inciso l'essere stata nel corso dei secoli una enclave dello Stato Pontificio.

I terreni sono costituiti in massima parte da elementi argilloso - calcareo - silicei, con qualche raro masso erratico di granito nel Fortore. Non sono rare invece le concrezioni conchigliacee e le incrostazioni ittiche (Pietraroja, Castelfranco in Miscano), i giacimenti di marmi colorati (Vitulano, Cautano, Paduli), e di selci trasparenti e calcedonio comune.

Non mancano zone, come in quasi tutta la Campania, con segni di attività vulcanica, come nelle aree Vitulanese, Telesina e Galdina. Nella regione Telesina e Cerretese, poi, oltre alle sorgenti d'acqua termali e minerali, vi sono grandi giacimenti di tufo grigio, formati evidentemente da ceneri vulcaniche, e di lignite (Pietraroja), che è indizio dell'origine vulcanica di quei terreni. Nel settore nord-est, tra il Tammaro ed il Fortore, non vi è nessuna traccia di terreno vulcanico oltre al tufo di monte Caffarello, in quel di San Marco dei Cavoti.

Il vigneto Sannio

La provincia di Benevento è un enorme spazio ampelografico: ai vitigni tradizionali dal dopoguerra in poi si sono aggiunte uve italiane come il sangiovese, il montepulciano, il trebbiano e, negli anni '80, anche gli internazionali merlot, cabernet sauvignon e chardonnay. Le spiegazioni di queste due tendenze sono nella storia del vino del belpaese nei territori in cui la produzione era destinata al mercato e non solo all'autoconsumo familiare: i primi sono stati introdotti per la loro facilità di gestione e, soprattutto, per i volumi quantitativi quando per fare reddito era importante non tanto l'aspetto qualitativo. I secondi sono entrati in un momento in cui si pensava che per far conoscere il vino di territori rimasti estranei al circuito commerciale fosse importante usare uve famose e comunque migliorative.

Il territorio ha ingranato la marcia in più quando però ha iniziato a puntare sulle proprie uve, aglianico, piediroso, barbera del Sannio per i rossi, falanghina, greco, fiano, coda di volpe per i bianchi. Negli ultimi dieci anni la ricerca e la passione di tutti i produttori si è indirizzata verso questa direzione con ottimi risultati che pongono il territorio al centro dell'attenzione della critica specializzata e del mercato.

Perché bere Sannio

In primo luogo il bicchiere beneventano è ricco di tradizione, vissuto da tutta la comunità. Non è un territorio inventato, ma ha alle spalle diverse generazioni di viticoltori che ne comprendono l'anima e la esprimono in bottiglia.

I vini sanniti sono assolutamente tipici, con caratteristiche varietali ben evidenziate nelle diverse aree. Il rapporto tra qualità e prezzo è assolutamente insuperabile.

I bianchi sono freschi, abbinabili, complessi e manifestano spesso vocazione alla longevità.

I rossi sono da un lato gradevolmente beverini e freschi, dall'altro non temono confronti sulla evoluzione nel corso degli anni. Costituiscono per questo un investimento sicuro per chi li acquista con il proposito di conservarli.

Il Sannio è vario: rossi, bianchi, ma anche una radicata tradizione di rosato, testimoniata dall'attenzione normativa dei disciplinari, e ancora: spumanti metodo classico e charmat, passiti e dolci. Un panorama assolutamente completo.

Grandi cantine, ma anche aziende storiche e piccoli produttori: contadini e imprenditori, giovani che tornano alla terra, professionisti che rivalorizzano la loro proprietà. Il fermento colturale e culturale si riverbera nel bicchiere.

Non smetterete mai di curiosare, ma di cercare tanto il panorama produttivo è vario e diversificato, ma sempre ben qualificato e affidabile.

Questo fenomeno è affermato con una schiera sempre più ampia di cantine conosciute, l'arrivo di enologi da altre province e regioni e la presenza anche di investitori del Nord, caso unico in Campania e raro nel Sud continentale.

Benevento è dunque la grande risorsa del vino campano: qualità in crescita, quantità necessaria per competere su grandi numeri, diversificazione del prodotto, tradizione. Non a caso è l'unica provincia già dotata di una naturale strada enoturistica perché quasi tutte le aziende si affacciano sulla Fondovalle Telesina e quasi tutte le altre sono facilmente raggiungibili. Si è sviluppata la cultura dell'accoglienza in cantina sicuramente la tendenza è destinata a rafforzarsi in quanto la qualità ambientale è davvero di livello molto alto perché l'uva è il prodotto di punta di una agricoltura pulita, soprattutto dopo la crisi della coltivazione del tabacco, in un territorio dove la certificazione biologica è diffusa a tutti i livelli.

Infine Benevento, con Napoli, ha contribuito a calmierare i prezzi delle bottiglie campane imponendo un corretto rapporto tra la qualità del prodotto e il prezzo dell'etichetta. Le bottiglie sannite sono infatti molto competitive sul mercato perché capaci di coniugare tipicità e convenienza come pochi altri territori del vino al Sud. Insomma, un territorio ben posizionato e ricco di risorse che deve spingere sul commerciale con maggiore convinzione ed entusiasmo, cercando altresì di valorizzare il Sannio Consorzio Tutela Vini per incrementare la valorizzazione e la promozione di una filiera così importante. Lo spettro delle sensazioni regalate generosamente dal Sannio è molto ampio: si va dai rossi di lungo invecchiamento come l'Aglianico del Taburno a quelli fruttati e freschi, di pronta beva e

ben caratterizzati quali la Barbera di Castelvenere. E ancora, dalla Falanghina fresca e potente alla dolcezza del Fiano. Per non parlare dei rosati, davvero in crescita stupefacente e dei dolci da diverse uve, compresi quelli rossi che noi amiamo molto.

Grande fermento anche per la doc Sannio la quale copre tutta la provincia ma che in realtà al momento riguarda soprattutto l'altro versante della Valle Telesina, concentrato attorno a Castelvenere, il comune più vitato della Campania dove l'economia si regge quasi esclusivamente sulla produzione di uva e di vino. La bottiglia ha una immediata riconoscibilità territoriale, il Sannio, ma non varietale, nel senso che le possibilità lasciate aperte dal disciplinare sono sfruttate tutte dalle cantine: ovunque bianchi di buona qualità, poggiati soprattutto sulla falanghina e il greco, rossi di pronta beva o più concentrati da invecchiamento fatti con aglianico, sangiovese e anche barbera, rosati, passiti: davvero c'è solo l'imbarazzo della scelta. In questi anni sta avvenendo comunque una mutazione profonda, alla coltivazione delle uve e alla vinificazione in milioni di bottiglie proposte da alcune grandi aziende si sono affiancati numerosi piccoli produttori che hanno iniziato ad etichettare le uve coltivate in proprio. Il risultato è il festival delle possibilità e delle scoperte.

La piramide della qualità dei vini nel Sannio

Uno dei principali obiettivi della classificazione dei vini in denominazioni di origine è quello di mettere in luce il valore reale e decisivo delle diverse DO e IG, che uniscono un territorio e dei produttori con caratteristiche di tipicità simili, con una loro storia e una loro cultura, riaffermando la duplice funzione delle denominazioni di origine,



quella di garanzia ma anche quella informativa e di comunicazione nei confronti del consumatore.

Il Sannio Beneventano è ripartito dalla vendemmia 2011 con tre denominazioni di origine (DO) per semplificare le regole, condividere un progetto, comunicare un territorio e le sue produzioni agricole di qualità a marchio europeo.

La modifica delle denominazioni nella provincia di Benevento approvata dal Mipaaf a maggio del 2011, con la proposta di avere per l'intera provincia tre sole DO, Sannio DOC, Falanghina del Sannio DOC e il riconoscimento della DOCG per l'Aglianico del Taburno DOC, costituisce una scelta strategica unica e omogenea, e persegue tra gli altri, gli obiettivi di sistema di accrescere il valore del ruolo dei produttori di vino della provincia di Benevento, attraverso una denominazione territoriale forte e con valenze comunicative più efficaci come SANNIO e FALANGHINA DEL SANNIO e riconoscimento delle eccellenze raggiunte dalla DO Aglianico del Taburno con la DOCG, di avere inoltre, una disciplina basata su regole semplici, chiare ed efficaci, e su tre denominazioni in luogo delle sei preesistenti, con la loro trasformazione in sottozona o menzioni geografiche aggiuntive rispetto alle DO, in modo da superare il problema della frammentazione di denominazioni e produzioni e per creare equilibrio tra offerta e domanda, rispetto delle eccellenze e delle biodiversità produttive.

Questa strategia di ridisegno delle denominazioni ha consentito di concentrare gli investimenti sull'attività promozionale del territorio e le denominazioni SANNIO come fattore di successo, ottimizzando risorse e ritorni.

Tre denominazioni di origine e una indicazione geografica per più di sessanta tipologie di vini, sono gli elementi caratterizzanti del vigneto Sannio, che assegnano alla provincia beneventana la leadership nel comparto vitivinicolo della Campania.

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG



AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

Approvato DOC con DPR 29.10.1986

Approvato DOCG con DM 30.09.2011 G.U. 236 - 10.10.2011 (S.O. n.217)

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

Modificato con DM 07.03.2014

Zona di produzione delle uve: intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento.

Tipologie : Rosso , Rosso riserva o riserva, Rosato

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Approvato con DM 30.09.2011 G.U. 236 - 10.10.2011 (S.O. n.217)

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

Modificato con DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Zona di produzione uve: intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Categorie e tipologie: «Falanghina del Sannio», «Falanghina del Sannio» spumante, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico, «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva, «Falanghina del Sannio» passito

Sottozone : «Guardia Sanframondi o Guardiolo», «Sant'Agata dei Goti», «Solopaca», «Taburno»

SANNIO DOP



SANNIO DOP

Approvato con DM 05.08.1997 G.U. 204 - 02.09.1997

Modificato con DM 27.11.2001 G.U. 294 - 19.12.2001

Modificato con DM 30.09.2011 G.U. 236 - 10.10.2011 (S.O. n. 217)

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

Modificato con DM 07.03.2014

Zona di produzione uve: intero territorio amministrativo della provincia di Benevento

Categorie e tipologie: Bianco anche nella categoria frizzante; Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello; Rosato anche nella categoria frizzante; spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico

Tipologie monovitigno: Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico; Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato; Barbera, Barbera Passito, Barberaspumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico; Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico; Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico; Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico; Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico; Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

Sottozone : «Guardia Sanframondi o Guardiolo», «Sant'Agata dei Goti», «Solopaca», «Solopaca Classico» (solo: Bianco; Rosso; Rosso riserva) «Taburno» (escluso: Aglianico, Aglianico riserva)

“BENEVENTO” o “BENEVENTANO” IGP



BENEVENTO O BENEVENTANO IGP

Approvato con DM 22.11.1995 G.U. 301 - 28.12.1995
 Modificato con DM 06.08.1997 G.U. 207 - 05.09.1997
 Modificato con DM 21.03.2011 G.U. 72 - 29.03.2011
 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011
 Modificato con DM 07.03.2014

Zona di produzione uve: intero territorio amministrativo della provincia di Benevento

Categorie e tipologie: bianchi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite); rossi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite), e anche nella tipologia novello; rosati: anche nella categoria frizzante.

Tipologie monovitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia (Bianca di Candia), Merlot, Moscato bianco, Piediroso, Sangiovese, Sciascinoso.

Dati statistici di produzione (elaborazione su dati Istituto di Controllo Agroqualità SpA)

DENOMINAZIONE	SUPERFICIE RIVENDICATA (ha) VENDEMMIA 2012	SUPERFICIE RIVENDICATA (ha) VENDEMMIA 2013
Falanghina del Sannio	950	914
Sannio DM 300911	1.093	934
Aglianico del Taburno DOCG	84	73
Beneventano IGP	1.309	1505
Totale superficie	3.436	3.426

DENOMINAZIONE	UVE RIVENDICATE (q) VENDEMMIA 2012	UVE RIVENDICATE (q) VENDEMMIA 2013
Falanghina del Sannio	98.133	91311
Sannio DM 300911	108.072	87715
Aglianico del Taburno DOCG	5.691	5050
Beneventano	160.683	185585
Totale	372.579	369661

DENOMINAZIONE	VINO RIVENDICATO (hl) ANNO 2012	VINO RIVENDICATO (hl) ANNO 2013
Falanghina del Sannio	65.446	62.999
Sannio	69.859	59.411
Aglianico del Taburno DOCG	3.634	3.470
Beneventano	120.958	134.508

Vitigni per uve da vino idonei alla coltivazione nell'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.**VITIGNI A BACCA NERA IDONEI**

- 002 Aglianico N (Glianica, Glianico, Ellanico, Ellenico)
- 003 Aglianicone N
- 009 Aleatico N
- 012 Ancellotta N
- 019 Barbera N
- 043 Cabernet Sauvignon N
- 146 Merlot N
- 150 Montepulciano N
- 189 Piedirosso N (per' e palummo, Piede di palumbo, Piede di colombo)
- 195 Pinot N
- 199 Primitivo N
- 218 Sangiovese N
- 225 Sciascinoso N
- 117 Lambrusco M. N
- 247 Uva di Troia N (Somarello, Sommarrello)

VITIGNI A BACCA BIANCA IDONEI

- 016 Asprinio bianco B
- 029 Biancolella B (Janculillo, Janculella)
- 065 Coda di volpe bianca B Coda di volpe
- 079 Falanghina B
- 081 Fiano B
- 083 Forastera B (Forestiera, Furastiera)
- 097 Greco B
- 153 Moscato bianco B (Moscato , Moscatello, Moscatellone)
- 244 Trebbiano toscano B
- 252 Verdeca B
- 298 Chardonnay B
- 131 Malvasia bianca Candia B

I principali vitigni

Aglianico

In alcune zone è sinonimo di vino. Certamente è l'uva a bacca rossa più importante e pregiata dell'Appennino Meridionale le cui origini risalgono sicuramente all'antichità greca tante sono le citazioni storiche. Vive nelle zone fredde, il suo regno si snoda lungo la dorsale appenninica che dal vulcano spento di Roccamonfina si spinge sino al Vulture anche se negli ultimi anni il suo successo lo ha portato anche in pianura sconfinando verso la Puglia, il Molise e persino nella Calabria jonica. Tre le grandi famiglie più importanti su cui è organizzato il disciplinare: il Taurasi in Irpinia, l'Aglianico del Vulture in Lucania e l'Aglianico del Taburno nel Sannio. Ed è proprio in provincia di Benevento che si produce quasi la metà dell'Aglianico in Campania, presente in moltissime doc della regione.

Il suo primato è stato messo in discussione negli anni '60 e '70 da altre uve extraregionali, ma proprio le caratteristiche che lo mettevano in difficoltà in passato sono la chiave del suo successo attuale, quando cioè la viticoltura ha adottato la qualità più che la quantità come parametro principe per organizzare la filiera. Vendemmia tardiva, meno produttivo di altre uve, con tannini non facili da gestire, bisognoso di tempo in cantina per esprimere il meglio. Elementi questi che ne fanno un vino unico e difficilmente replicabile altrove.

Regala enormi soddisfazioni ai collezionisti perché la sua longevità in bottiglia è praticamente infinita. Sicuramente una delle uve più importanti in Italia.



Piedirosso

Dopo l'aglianico è il vitigno a bacca rossa più diffuso in Campania. Spesso recita il ruolo di comprimario, come Peppino con Totò, perché nella tradizione contadina, ripresa da gran parte degli enologi, serve ad ammorbidire i difficili tannini dell'aglianico. Un vitigno regalato dal mare, inizia il suo percorso timidamente in Costa d'Amalfi, è buon interprete nel Gragnano e nel Lettere, ancora nel Lacryma Christi mentre a Ischia e nei Campi Flegrei è chiamato Per' e palummo, piede di colombo per il colore rosso dei pedicelli quando la maturazione delle uve è alle porte. Non manca mai, anche se non è altrettanto significativo, nelle altre province della Campania, dai cui confini non esce mai. Benevento, soprattutto nell'areale del Taburno, è quella che lo ha adottato con più convinzione in purezza.

Diffuso da tempo immemorabile, il piedirosso è in genere interpretato come vino da bere giovane, fresco ed è sempre stato il rosso più consumato nelle bettole e nelle osterie del capoluogo prima dell'avvento della birra. Più di tutti gli altri vitigni rossi ha sofferto la concorrenza dei bianchi sino a tutti gli anni '80, poi è passato decisamente in secondo piano per il boom dell'Aglianico. Ma adesso sta tornando di moda grazie alle sue caratteristiche di leggerezza e bevibilità.



Barbera del Sannio

Il nome può ingannare: si tratta di uva molto diversa da quella piemontese. Ha toni meno acidi e più vellutati, beverina e dotata di un buon corredo aromatico che la rende piacevole e facilmente

comunicabile. Adottata soprattutto nel comune di Castelvenere, è però diffusa un po' in tutto l'areale telesino sino a diventare, per ordine di importanza, il terzo vitigno autoctono a bacca rossa.

Sommarrello

Denominazione locale nel Fortore del nero di Troia che in collina acquisisce eleganza e grande piacevolezza confermando anche la predisposizione all'elevamento con il passare degli anni.

Falanghina

Se dovessimo pensare ad un vitigno bianco per rappresentare davvero tutta la Campania avremmo una sola riposta: la Falanghina che ha conosciuto un successo commerciale enorme iniziato negli anni '90. Un segnale inequivocabile perché dagli scaffali dei ristoranti di Napoli in pochi mesi sparirono i bianchi veneti che allora andavano per la maggiore.

La sua origine resta misteriosa perché da poco sono iniziati studi scientifici di un certo spessore. Sinora infatti c'erano solo citazioni raccolte qua e là da agronomi dell'800, si dice che il suo nome derivi dall'innovazione introdotta dai greci di far arrampicare le viti sui pali chiamati falanghe perché il sistema ad alberello, molto diffuso in Grecia, in Campania creava problemi di sanità alle uve a causa dell'eccessiva umidità. La falanghina diffusa in provincia di Napoli e quella di tipo Benventano facilmente riconoscibile perché ha un grappolo conico piramidale e l'acino è ellittico corto. Rispetto alle altre uve a bacca bianca ritenute più nobili come il Fiano e il Greco, la Falanghina mostra una versatilità di gran lunga superiore.

Oltre che nella versione classica, rende molto bene se vinificata in legno o surmatura mentre nella versione passita è sicuramente superiore, rende bene, infine, anche quando viene spumantizzata sia con il metodo charmat che con il metodo classico. Negli anni '90, di fronte all'incredibile successo commerciale, questo vino si è rapidamente diffuso ovunque anche grazie al buon rapporto tra qualità e prezzo. La Falanghina è versatile grazie alle sue caratteristiche, di colore giallo paglierino, a volte giallo paglierino carico, si abbina bene a tutta la cucina di pesce della Costa e a quella vegetariana di tutta la regione, sulle carni bianche, sui formaggi. Dal crudo dei frutti di mare alle zuppe con i funghi lo spettro è abbastanza ampio e nessun vino ha questa possibilità così ampia di utilizzazione. La sua nota acida le consente una buona evoluzione nel corso del tempo anche se non ci sono sinora vinificazioni spinte sull'invecchiamento, al naso è piacevole, floreale, al gusto è intensa, fresca o abbastanza fresca e persistente. Forse nessun vitigno riesce ad esprimere meglio l'anima del palato campano.



Coda di Volpe

Questa antichissima varietà campana a bacca bianca, citata da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* è ormai da tempo in fase di rilancio per almeno tre motivi. Il primo è che, scoperta e lanciata in purezza da Antonio Troisi e Domenico Ocone all'inizio degli anni '90, è stata la reale alternativa bianca all'aumento dei prezzi che ha interessato altri vini campani negli anni '90. Il secondo motivo è nella sua tipicità, non è popolare come la Falanghina ma neanche alla moda come altri vitigni internazionali e chi la sceglie in genere sa bere e apprezza la sua caratterizzazione varietale decisamente inconfondibile. In terzo luogo perché riserva delle sorprese davvero significative. Questo vitigno è diffuso in tutta la Campania, il suo nome deriva dal latino *Cauda Vulpium* per la sua forma caratteristica che ricorda appunto la coda della volpe e ha molti sinonimi fra cui Coda di Pecora, Pallagrello Bianco, Durante e Falerno. La sua storia è semplice e appartata perché veniva utilizzata dai



contadini per tagliare il greco e il fiano riuscendo ad abbassare subito l'acidità e anticipando così i tempi del consumo, poi la scelta di anticipare leggermente la vendemmia e di vinificarla in purezza segnando, vendemmia dopo vendemmia, decisi passi in avanti. La curiosità di questo vitigno è nella sua tradizionale diffusione soprattutto nelle zone di rosso lungo l'asse che da Taurasi porta a Torrecuso e poi sino a Castelvenere, le migliori aziende impegnate con l'Aglianico in genere lo propongono per completare la linea. Rispetto agli altri bianchi, la Coda di Volpe si abbina per vocazione alla cucina contadina dell'Appennino Meridionale.

Greco

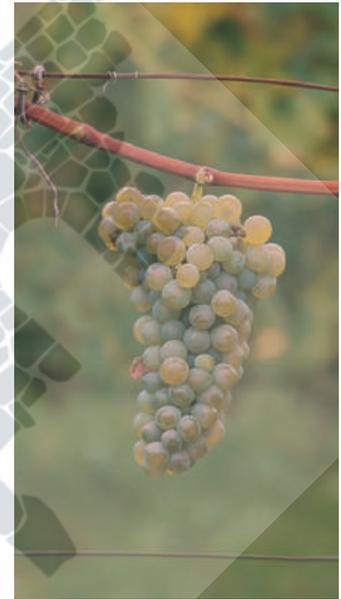
L'uva a bacca bianca del Sud più diffusa e apprezzata dal mercato è ben insediata da tempo anche nel Sannio dove entra nei blend oppure, sempre più spesso, è lavorata in purezza. Grande struttura, buona freschezza, predisposizione all'invecchiamento ne fanno una risorsa del patrimonio vitivinicolo sannita.

Fiano

Dopo l'Irpinia e il Cilento, il Sannio è il territorio che ha adottato con maggiore convinzione questa uva pregiata che mostra buona adattabilità al terreno e abbinabilità a tavola.

Agostinella

Uva bianca da qualche vendemmia rilanciata in purezza da alcuni produttori di Castelvenere: grande bevibilità immediata, fresca.



Moscato di Baselice

Questa uva diffusa in tutto il Sud sta emergendo nel Fortore come vitigno caratterizzante, sia dolce che secca. La combinazione tra le tecniche moderne in campagna e in cantina, il terreno e il clima regalano vini di grandissima eleganza e freschezza, sicuramente tra le migliori interpretazioni in Italia.

Sciascinoso

Lo sciascinoso secondo alcuni storici descrive una stessa varietà che assume diversi altri sinonimi come Sanginosa, Olivella grande o Olivellone. Da un confronto morfologico e genetico sembra che Sciascinoso ed Olivella siano diversi, e che ci siano molte altre differenti varietà che hanno acino oliveforme e che per questo motivo prendono tutte il nome di Olivella. Lo Sciascinoso è diffuso e coltivato solo in Campania. In provincia di Benevento è il vitigno base per la produzione del vino DOC Sannio Sciascinoso.

È un vitigno molto vigoroso ma dalla fertilità molto contenuta, inferiore all'unità. La produzione è discreta per il peso consistente dei grappoli. Mostra un buon adattamento all'allevamento a spalliera, nonostante lo sviluppo rigoglioso. È piuttosto sensibile alla peronospora, essendo uno dei vitigni a più precoce germogliamento, ed alla botrite. Il livello zuccherino non è molto elevato, la raccolta avviene intorno alla fine di ottobre, acidità totale sostenuta.

Al profilo sensoriale si caratterizza per un colore rosso rubino vivace, con riflessi violacei. Profumo intenso, floreale, persistente, fruttato con note di frutti rossi maturi, piante officinali. Al sapore è secco, sapido, poco tannico e abbastanza morbido. Si accompagna tradizionalmente con pasta al ragù, timballi, polpettoni, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

E ancora: Cerreto, Grieco, Malvasia, Assolara di San Bartolomeo, Olivella, Carminiello, Palombina. Sono uve comprese nell'immenso patrimonio genetico della vite sannita su cui si è iniziato a lavorare e a studiare pur essendo sempre state nei blend delle DO.

Il territorio viticolo

I vigneti (Fig. 1) ricadenti nel territorio del Gal Titerno occupano circa 4550 ettari, corrispondenti circa al 13 % dell'intera superficie e a circa il 43% della superficie vitata della provincia di Benevento.



Fig. 1: Paesaggio vitato autunnale (territorio di Ponte).

Il territorio viticolo interessa, con diversa incidenza, tutti i comuni del Gal. I comuni viticoli più importanti risultano essere: Castelvenere, Guardia Sanframondi, Ponte e San Lorenzo Maggiore. I vigneti sono dislocati su diverse altitudini fino a raggiungere le quote massime nel territorio di San Lupo a circa 500-600 m. s.l.m. (Tab.1).

Comune	ha	% Superficie Vitata
Faicchio	153,30	3,3
Cerreto Sannita	134,20	2,9
Pontelandolfo	19,30	0,4
Guardia S.	1142,90	25,1
Ponte	555,50	12,2
San Lorenzello	197,40	4,3
San Lorenzo Maggiore	775,60	17,1
San lupo	121,50	2,7
San Salvatore	216,50	4,8
Castelvenere	894,30	19,7
Cusano Mutri	17,30	0,4
Telese Terme	173,10	3,8
Puglianello	57,80	1,3
Amorosi	89,90	2,0
Pietraroja	0,40	0,01

Tab.1: Superficie vitata per comuni del GAL, in rapporto con la superficie vitata provinciale. Fonte ISTAT 6° Censimento dell'Agricoltura (2010).

La cultivar **Falanghina** è stata rilevata con incidenza abbastanza omogenea in tutti i comuni del Gal. E' un vitigno molto vigoroso, tradizionalmente allevato con potature lunghe e ricche, di non elevata fertilità delle gemme e di buona produzione costante negli anni. La foglia adulta (Fig. 4), superiormente glabra - bologna, presenta un lembo cuneiforme pentagonale, orbicolare o trilobato, di colore verde con zone bronzate in prossimità delle nervature.

Il germoglio (Fig. 5) presenta apice aperto, con colorazione antocianica, con densità media di peluria. L'infiorescenza presenta fiori di sesso ermafrodita. Il grappolo (Fig. 3) presenta una forma conico piramidale, con acino ellittico corto, di colorazione verde-giallo, semi spargolo.



Figura 4: Foglia adulta di Falanghina

Si esprime bene in terreni profondi da medio impasto a sciolti: predilige sistemi di media espansione, con potatura medio lunga, anche se potrebbe adattarsi a forme di allevamento a spalliera. Cultivar di maturazione medio tardiva. La vite adulta dimostra una buona tolleranza alla peronospora e all'oidio, sensibile invece al marciume.

Le resa ettaro di questo vitigno, rilevata dalla indagine a campione effettuata con il presente studio, risulta essere pari a 116.84 quintali ad ettaro.

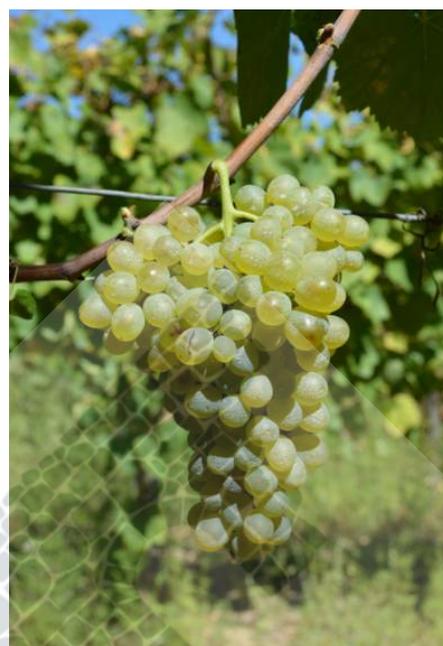


Figura 3: Grappolo di Falanghina



Figura 5: Germoglio di Falanghina

La cultivar **Aglianico** è il vitigno a bacca rossa maggiormente presente nel territorio del Gal. E' un vitigno poco vigoroso, di discreta fertilità delle gemme e produzione costante. Presenta moderati fenomeni di acinellatura del grappolo, più o meno marcati in rapporto all'andamento climatico. La foglia adulta (Fig. 7), superiormente glabra, presenta lembo cuneiforme pentagonale, trilobato o pentalobato, di



Figura 7: Foglia adulta di Aglianico



Figura 6: Grappolo di Aglianico

colore verde intenso con seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Il germoglio (Fig. 8) presenta apice aperto, verde con peluria abbondante. L'infiorescenza presenta fiori di sesso ermafrodita di forma cilindrica priva di ali o conica con due ali; grandezza media o corta. Il grappolo (Fig. 6) presenta una forma conico piramidale, con acino arrotondato di

colorazione blu-nero. Si adatta molto bene a terreni argillosi – calcarei con la sua massima espressione sulle terre vulcaniche. I migliori risultati di questa cultivar sono ottenuti su terreni collinari con ottima esposizione. Buono risulta l’adattamento alle elevate densità d’impianto (maggiore di 3300 ceppi/ha come da Regolamento UE n. 1308/2013 e regolamento CE n. 555/2008 – decreto Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 20 dicembre 2013, n. 15938 recante disposizioni nazionali di attuazione dei regolamenti CE n. 1234/2007 del Consiglio CE n. 555/2008 della commissione per quanto riguarda l’applicazione della misura della riconversione e ristrutturazione vigneti). La maturazione è tardiva. In annate particolarmente piovose e nelle zone con ristagno idrico è sensibile alla peronospora; su terreni eccessivamente fertili e poco drenati può dare grappoli eccessivamente compatti sensibili al marciume acido. Elevata sensibilità all’oidio. Le resa ettaro di questo vitigno, rilevata dall’indagine a campione effettuata con il presente studio, risulta essere pari a 119,87 quintali.



Figura 8: Germoglio di Aglianico

La cultivar *Sangiovese* rappresenta il secondo vitigno a bacca rossa maggiormente presente nel territorio del Gal Titerno. E’ un vitigno molto vigoroso, con produzione abbondante e costante. La foglia adulta (Fig. 10), superiormente glabra e liscia, ha media grandezza, pentagonale quinquelobata o trilobata, con lobo centrale piuttosto allungato e lobi laterali evidenti, di colore verde brillante. Seno peziolare ad “U” più o meno largo, talvolta a “V” un po’ aperto. Il germoglio (Fig. 11), ha apice espanso o semi espanso, di colore verde lucido. L’infiorescenza presenta fiori di sesso ermafrodita, di forma cilindrico piramidale e presenza di una o due ali.



Figura 10: Foglia adulta di Sangiovese

Il grappolo (Fig. 9) è di grandezza media, di forma cilindrico piramidale con una o due ali con aspetto compatto. L’acino è di media grandezza, forma regolare e piuttosto uniforme, di colore nero – violaceo a maturazione. Cultivar che predilige terreni tendenzialmente siccitosi che garantiscono un contenimento del vigore e l’ottimizzazione della maturazione che generalmente è medio tardiva. Si addice ad una potatura a cordone speronato. E’ un vitigno mediamente sensibile a peronospora, più sensibile a oidio e marciume, molto sensibile a acari e meno a tignole e cicaline. Le resa et-

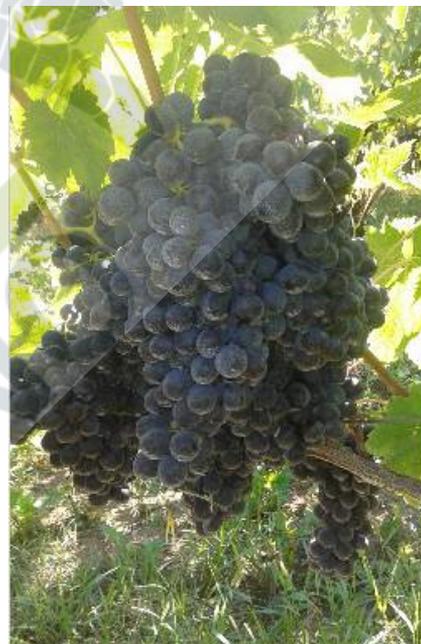


Figura 9: Grappolo di Sangiovese



Figura 11: Germoglio di Sangiovese

taro di questo vitigno, rilevata dall’indagine a campione effettuata con il presente studio, risulta essere pari a 106,16 quintali ad ettaro.

Forma di allevamento

Dai rilievi effettuati la forma di allevamento più diffusa risulta essere la spalliera per il 77% dei vitigni (Grafico 2).

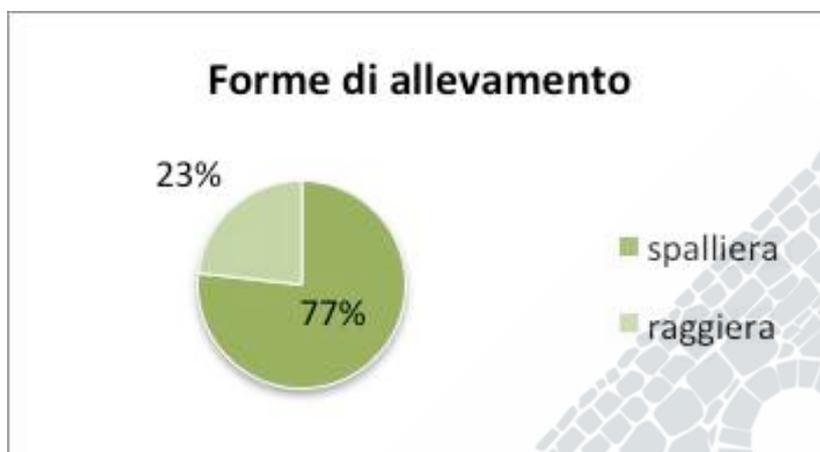


Grafico 2: Distribuzione delle forme d'allevamento per i vitigni atti a conferire uve DOC e IGT nel territorio del Gal Titerno

Se si considerano gli impianti realizzati dal 1998 in poi si evince che la percentuale dei vigneti allevati a spalliera aumenta al 97%. L'aumento della percentuale può essere ricollegata alle norme dettate dal disciplinare di produzione della DOC Sannio che prescrive la spalliera con una densità d'impianto di 2500 ceppi/ettaro.

Sesto d'impianto

Il sesto d'impianto più comunemente rilevato presenta una distanza sulla fila di 1,6 metri e tra le file 2,5 metri rappresentante il 33% della superficie rilevata (Grafico 3) e utilizzato totalmente per le forme di allevamento a spalliera.

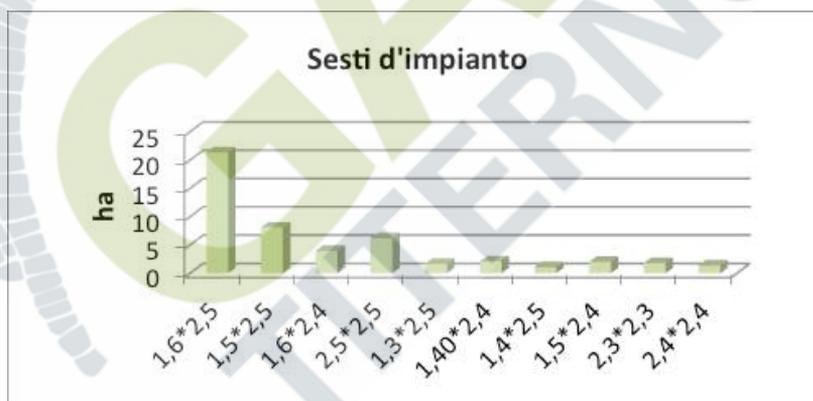


Grafico 3: sesti d'impianto rilevati nel territorio del Gal Titerno.

Una forte richiesta da parte del mercato di uve atte a dare vini DOC o IGT ha spinto le aziende a ridurre il sesto d'impianto e pertanto ad aumentare la densità di ceppi per ettaro a favore della qualità. Infatti, la riduzione del sesto d'impianto è da considerarsi, da un punto di vista strettamente agronomico, come uno strumento fondamentale per controllare l'attività vegeto-produttiva della pianta. Tale riduzione, comporta una maggiore competizione radicale tra le piante a beneficio di una maggiore autoregolazione fisiologica dello sviluppo della chioma. La riduzione del sesto d'impianto è stata anche favorita dall'introduzione della nuova OCM – Vite che prevede una densità per ettaro uguale o maggiore di 3100 ceppi/ha.

Anno d'impianto

L'indagine eseguita ha riguardato anche il rilievo dell'anno d'impianto dei vigneti analizzati. Ciò che si evidenzia è una forte presenza di vigneti con anno d'impianto successivo al 2000 rappresentante il 56% dei vigneti rilevati. La maggiore presenza di vigneti con età inferiore ai 15 anni, è da ricollegarsi sicuramente a fattori puramente gestionali. Un vigneto giovane, a parità di costi di gestione, produce più di uno vecchio ed obsoleto.

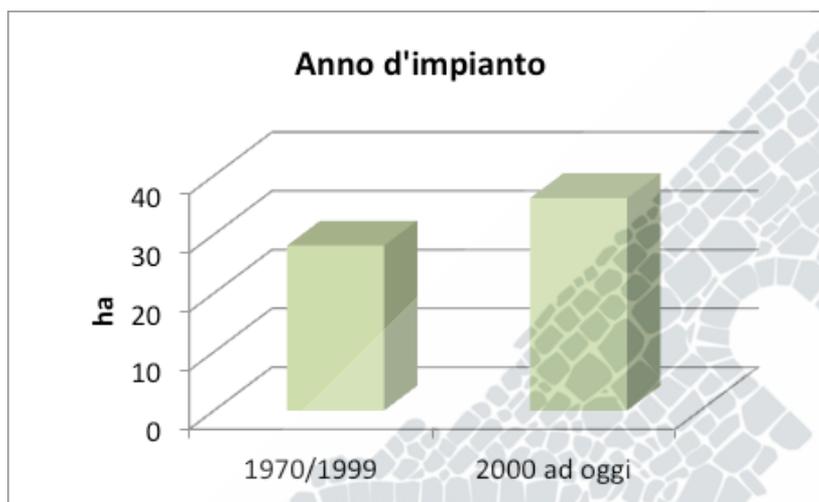


Grafico 4: Anno d'impianto dei vigneti rilevati nel territorio del Gal Titerno.

Resa per ettaro

Altro dato interessante riguarda la resa media per ettaro delle varietà maggiormente rappresentative nel territorio del Gal. Dai dati rilevati emerge che, per la *Falanghina*, il comune che presenta la resa più elevata risulta il comune di San Salvatore Telesino con circa 135 q.li/ha, seguito da Guardia Sanframondi con circa 131 q.li/ha (Tab.2). Per quanto concerne l'*Aglianico*, invece, il comune con resa ad ettaro maggiore risulta il comune di Guardia Sanframondi con 130 q.li (Tab.3). Per quanto riguarda la cultivar *Sangiovese*, le resa media ad ettaro risulta essere maggiore a Teleso Terme con circa 139 q.li (Tab.4).

Da tali dati emerge che le zone con resa ad ettaro maggiore risultano essere quelle situate ad una altitudine compresa tra i 50 e 150 m. s.l.m..

Comuni	Resa (q.li/ha)
Amorosi	115,50
Castelvenere	110,12
Cerreto S.	98,50
Faicchio	112,30
Guardia Sanframondi	131,74
Ponte	121,69
Puglianello	123,81
San Lorenzello	120,62
San Lorenzo Maggiore	120,41
San Lupo	96,80
San Salvatore Telesino	134,92
Teleso Terme	116,99

Tab.2: Resa ad ettaro per comune per la varietà "Falanghina".

Comuni	Resa (q.li/ha)
Cerreto S.	105,00
Ponte	108,13
San Lorenzo Maggiore	115,55
Castelvenere	115,84
San Lorenzello	116,92
San Lupo	119,75
Guardia Sanframondi	130,48
Amorosi	/*
Faicchio	/*
Puglianello	/*
San Salvatore Telesino	/*
Telese Terme	/*

Tab.3: Resa ad ettaro per comune per la varietà "Aglanico". /*: varietà non rilevata.

Comuni	Resa (q.li/ha)
Guardia Sanframondi	92,44
San Lupo	102,20
Cerreto S.	105,00
Castelvenere	107,91
San Lorenzo Maggiore	111,26
San Lorenzello	112,20
Telese Terme	139,46
Amorosi	/*
Faicchio	/*
Ponte	/*
Puglianello	/*
San Salvatore Telesino	/*

Tab.4: Resa ad ettaro per comune per la varietà "Sangiovese". /*: varietà non rilevata.

Per ottenere la resa per ettaro, si è applicata la formula seguente a tutte le unità vitate esaminate:

$$\text{resa/ha} = \frac{\text{peso medio del grappolo} \times \text{numero dei grappoli totali stimato}}{\text{superficie del vigneto}}$$

- Peso medio del grappolo: Per la determinazione del peso medio del grappolo è stata utilizzata la tabella fornita dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Napoli "Federico II" (tab 5) ;

Vitigno	Peso medio del grappolo (in grammi)	Vitigno	Peso medio del grappolo (in grammi)
Aglianico	222	Greco	130
Aglianico clone AGT VV 421	350	Greco VCR2	245
Aglianico Taurasi clone VCR 7	270	Greco I Ampelos TEA25	195,8
Aglianico clone AGT VV 411	340	Greco I VCR11	135
Aglianico clone AV 05	263	Greco UNIMI-VITI5 VV31	245,2
Aglianico clone IA Ampelos TEA 23	227,5	Greco VCR 5	211
Aglianico amaro	297	Greco VCR6	230
Barbera del Sannio	210	Malvasia di Candia	483
Biancolella	227	Pepella	169
Coda di Volpe	287	Piedirosso Na	140
Falanghina BN	253	Piedirosso AV	220
Falanghina Campi Flegrei	220	Ripoli	185
Fenile	222	Sangiovese	282
Fiano	203	Sangiovese clone VCR5	279
Fiano clone VCR 107	240	Sciascinoso	221
Fiano clone VCR 2	235	Tintore	140
Forastera	160	Trebbiano Toscano	307
Ginestra	216	Trebbiano Toscano clone VCR4	580

Tab.5: peso medio del grappolo, tabella fornita dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Napoli "Federico II"

- Stima del numero medio dei grappoli: per ogni unità vitata sono stati identificati almeno 10 ceppi rappresentativi, e su ognuno di essi sono stati contati i grappoli presenti ed è stato determinato il numero medio di grappoli per ceppo. Questo valore è stato poi moltiplicato per il numero totale dei ceppi presenti sull'unità vitata.
- Superficie del vigneto, espressa in ettari.

Programma Nazionale di Sostegno (PNS) vino

La riforma dell' "OCM – vite" prima, e del "PNS vino" dopo, ha consentito una rapida e profonda ristrutturazione del settore attraverso la modernizzazione dei vigneti. Questo fenomeno è stato analizzato valutando l'incidenza delle pratiche finanziate sul territorio oggetto di studio in relazione a quello regionale. Le pratiche analizzate sono state quelle inerenti la misura di Ristrutturazione e Riconversione Vigneti (RRV) e la Misura della Vendemmia Verde (VV).

• Ristrutturazione e Riconversione Vigneti (RRV)

L'obiettivo principale di tale misura è stato dettato dall'esigenza di produrre vini sempre più di qualità, adattando così i vigneti a forme di allevamento e sestri d'impianto che consentissero di raggiungere tale obiettivo. I criteri dettati da tale normativa prevedono:

- Forme di allevamento esclusivamente verticali (spalliera o cortina semplice), potate a guyot oppure a cordone speronato;
- Densità d'impianto superiore a 3000 ceppi ad ettaro.

Questi criteri di gestione hanno così modificato la tradizionale "viticoltura di quantità" in "viticoltura di qualità".

Lo studio ha previsto l'analisi *on desk* dei dati inerenti l'ultima campagna di Ristrutturazione e Riconversione Vigneti (RRV) dell'anno 2014 per i comuni del GAL Titerno: si evince che la superficie oggetto di finanziamento rappresenta il 43% dell'intera superficie regionale ammessa all'investimento. Dai dati risulta che il comune che ha maggiormente beneficiato del contributo risulta essere il comune di Ponte (Grafico 5).

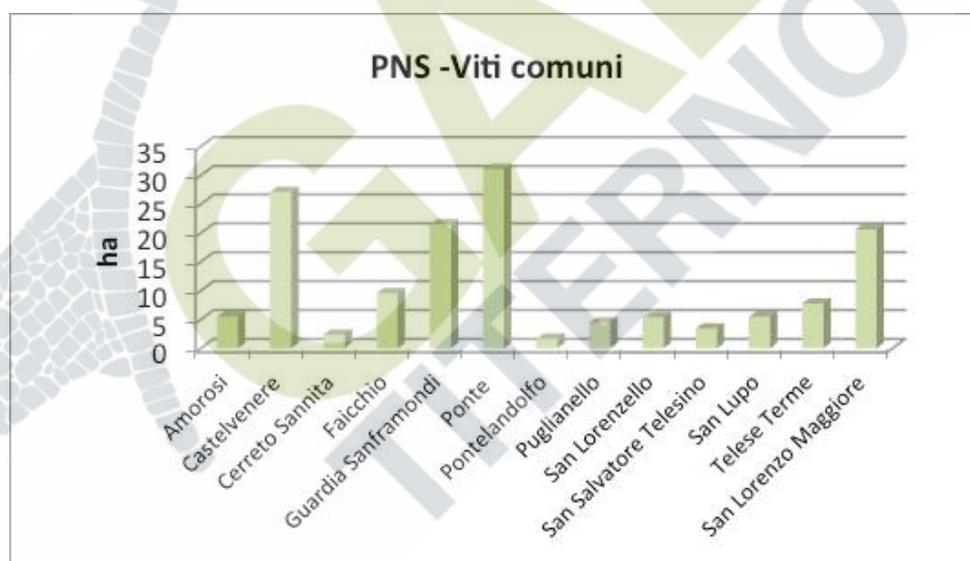


Grafico 5: Superficie RRV nel territorio del GAL Titerno

Delle 8 misure PNS quella maggiormente richiesta è rappresentata dall'azione A1 – estirpazione e reimpianto vigneto con riconversione varietale, seguita dall'azione A2 - reimpianto vigneto con diritto. (Grafico 6).

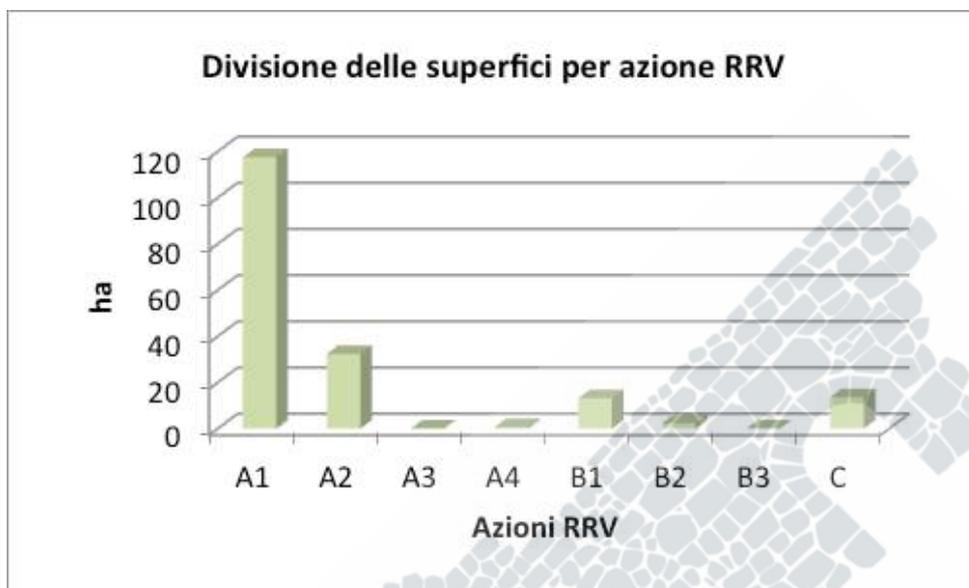


Grafico 6: Superficie RRV distinta per azioni. Azione A: Riconversione varietale - A1: Estirpazione e reimpianto del vigneto; A2: Reimpianto con diritto; A3 Reimpianto anticipato; A4: Sovrainnesto. Azione B: Ristrutturazione – B1: Estirpazione e reimpianto; B2: Estirpazione e reimpianto su stessa particella; B3: Reimpianto anticipato. Azione C: Adeguamento del vigneto.

Un ulteriore screening dei dati ha mostrato che i titolari di aziende che hanno fatto richiesta dei contributi di RRV hanno un'età compresa tra i 35 e i 54 anni.

• Vendemmia verde (VV)

Mira ad intervenire principalmente su alcune varietà di uve (Falanghina, Aglianico, Sangiovese, ecc.) al fine di riequilibrare il prezzo medio di mercato contenendo l'offerta. Il contributo è commisurato in base alla qualità delle uve, differenziandolo tra: comuni, IGT e DOC. Tale pratica consiste nella distruzione totale della produzione non ancora invaiata.

I dati della VV 2014 hanno mostrato che l'incidenza delle superfici oggetto di contributo, nel territorio del Gal Titerno, è pari a circa il 24% del totale regionale. Di questa percentuale, il 70% della superficie oggetto di VV è destinata a produrre vini DOC, il 10% vini IGT ed il 20% vini da tavola. (Grafico 7)

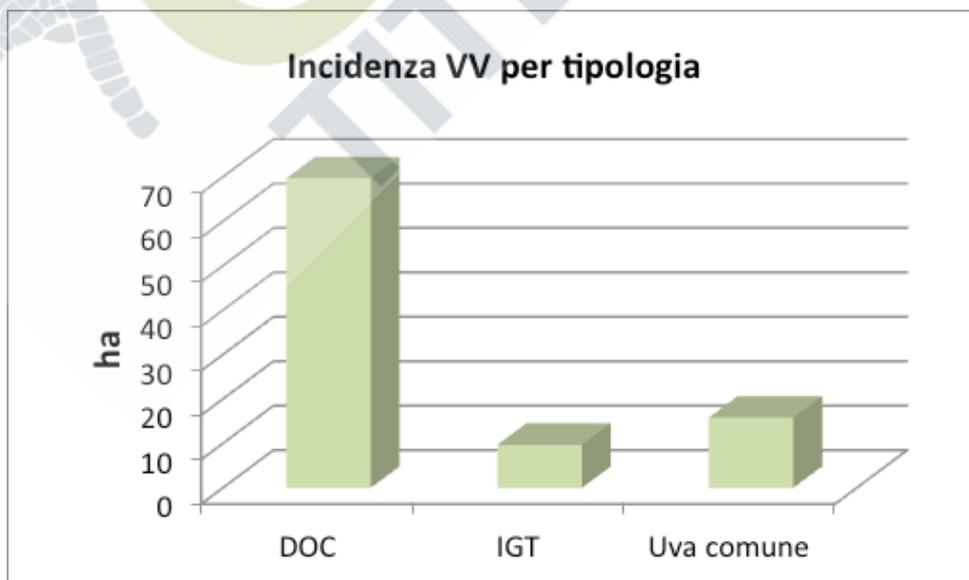


Grafico 7: Superficie VV distinta per tipologia di uva: DOC, IGT e Uva comune.

Conclusioni

I dati analizzati hanno evidenziato che:

- La varietà di uva maggiormente rappresentativa tra quelle atte a dare vini DOC e/o IGT è la *Falanghina* con circa il 50% del totale, seguita da *Aglianico* e *Sangiovese*;
- La forma di allevamento più diffusa è la spalliera con sesto d'impianto di 1.6 metri sulla fila e 2.5 metri tra le file;
- Il 56% dei vigneti ha un'età massima di 15 anni;
- La resa per ettaro più elevata, per la varietà *Falanghina*, è stata rilevata nei comuni con giacitura pianeggiante;
- La resa per ettaro più elevata, per la varietà *Aglianico*, è rilevata nei comuni ubicati nella fascia pedemontana. Questo dato può essere giustificato dalla predilezione di tale vitigno per le zone collinari, caratterizzate da buona esposizione e ventilazioni, limitanti il ristagno di umidità causata da attacchi fungini ai quali è particolarmente sensibile.
- La resa per ettaro più elevata, per la varietà *Sangiovese*, è stata rilevata nei comuni con giacitura prevalentemente pianeggiante;
- Il 43% delle superfici oggetto di Ristrutturazione e Riconversione dei Vigneti ricadono nella zona del Gal Titerno, pur rappresentando quest'ultima solamente il 15,5% della superficie vitata campana.
- Nonostante il territorio del Gal rappresenti il 15,5% della superficie vitata campana, ha intercettato quasi un quarto dei contributi erogati dalla misura Vendemmia Verde: il dato ha un valore rilevante, poiché le aziende optano per la vendemmia verde quando i prezzi di mercato vengono ritenuti poco remunerativi;
- Mettendo in relazione i dati emersi dall'analisi dell'incidenza della Vendemmia Verde con quelli della Ristrutturazione e Riconversione dei Vigneti, emergono dati degni di riflessione. La zona del Gal Titerno ricorre alla Vendemmia Verde in misura maggiore rispetto alla media regionale poiché si ritiene quest'ultima più conveniente rispetto alla remuneratività del mercato. Contestualmente emerge che la stessa zona ha ricorso ai programmi di Ristrutturazione e Riconversione dei Vigneti con una percentuale significativamente più alta della media regionale a sottolineare le aspettative positive che il comparto si attende nel lungo periodo.

Bibliografia

- *I vini della Campania* – Regione Campania servizio sperimentale, informazione e consulenza in agricoltura – editore: Nicola De Dominicis;
- Catalogo generale – Vitis Rauscedo
- Vitigni del mondo – Catalogo ragionato delle principali varietà di uve da vino – Edizioni la conchiglia
- La risorsa genetica della vite – Regione Campania servizio sperimentale, informazione e consulenza in agricoltura.





GAL TITERNO S.c.a r.l
Via Telesina, 174
Palazzo Comunità Montana Titerno Alto Tammaro
82032 Cerreto Sannita
tel/fax +39.0824/865865
Email: info@galtiterno.it - PEC: galtiterno@pec.it
www.galtiterno.it

