

Monserato 1973: l'arte di reinterpretare il Camaiola in chiave moderna

16 Febbraio 2024

di Redazione



BENEVENTO – A pochi chilometri dal centro di Benevento si trova l'azienda Monserato 1973, nata nel 1973 dalla visione dell'imprenditore edile napoletano cavalier **Francesco Zecchina**, che trasformò un rudere ai piedi del Monte Serrato, testimone del terremoto dell'Irpinia del '62, in una terra fertile.

L'azienda si occupò inizialmente di coltivare tabacco e olivi. Solo verso la fine degli anni '80, ampliò la sua produzione all'uva, ricavando vino da consumare in famiglia e da regalare a parenti e amici.

Dopo un periodo di transizione, oggi a guidare l'azienda è **Lucio Murena** (*nella foto di copertina*), figlio di **Paola Zecchina** e nipote del fondatore, che ha intrapreso un importante progetto di ristrutturazione e rinnovamento aziendale.

Monsserrato 1973 attualmente si dedica principalmente alla produzione di vino e olio extra vergine di oliva, ma ha anche avviato la coltivazione di grano Saragolla (da cui ottiene una linea di pasta) e di varietà autoctone di legumi del beneventano, quali ceci e fagioli.

L'azienda possiede circa 14 ettari di vitigni autoctoni (Camaiola, Falanghina, Aglianico, Fiano) coltivati su terreno argilloso tufaceo con buona dotazione organica, a 290-300 metri sul mare. Da questi nascono sei ottimi vini, fedeli ambasciatori di questo pezzo di Sannio ma interpretati in chiave più moderna.

Tra i vini di Monsserrato 1973, spicca il Barbera del Sannio Dop ottenuto da uve Camaiola 100% ed è stato un piacere poterlo degustare nell'annata 2020.

La Camaiola è un vitigno a bacca rossa tipico del Sannio. Per molto tempo è stata chiamata Barbera ma in realtà non ha nessuna parentela con il vitigno del Piemonte. Solo recentemente la Camaiola è stata riconosciuta come varietà a sé stante e inserita nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite da vino.

Il Barbera del Sannio di Monsserrato 1973 segue un processo produttivo accurato e rispettoso delle caratteristiche del vitigno: all'ammostatura delle uve Camaiola seguono la fermentazione alcolica e la successiva fermentazione malolattica, il vino viene poi affinato per circa 8 mesi in parte in serbatoi di acciaio e in parte in anfora.

Al naso si percepiscono eleganti note floreali che si alternano a sottili sfumature speziate scure. Al palato presenta una struttura equilibrata ed un finale vivace di media persistenza. Frutto di un'annata favorevole per il vitigno Camaiola, è un vino da bere ora o da conservare in cantina e aprire tra qualche anno. Si abbina bene a spaghetti al pomodoro, carne rossa alla griglia e formaggi di media stagionatura. **Mario Miranda**

LE FOTO













