

# La tradizione dell'asprinio di Aversa interpretata con tanta voglia di futuro dalla cantina I Borboni

scritto da Claudia Meo | 28 Settembre 2020



Voci concitate, camion in movimento, macchinari in azione, segnali e gesti che sembrano dire tutto senza bisogno di dettagli. Ricorderemo questo primo momento, come tutti quelli memorabili; così è il nostro ingresso in scena, straordinaria e inaspettata la coincidenza che ci ha portato, proprio in piena vendemmia, a varcare la soglia del cortile dell'edificio del 1500 che dal 1998 accoglie la cantina dell'azienda I Borboni e che fino ad allora era la casa di famiglia. Ma si sa, il caso non esiste.

E ce lo conferma Nicola Numeroso, titolare dell'azienda insieme a suo zio Carlo, che ci viene incontro sorridente a stringerci la mano, a rassicurarci che siamo nel posto giusto.

E a darci istantaneamente quella chiara sensazione di non essere estranei.

La serie di istantanee successive ritrae l'interno del cortile, dalle cui finestre, invece di tende, credenze e lampadari, si intravedono tini di acciaio, tubi e altra attrezzatura di cantina.

Ma è nella imponente grotta sotterranea di tufo che costituisce le fondamenta della cantina e accoglie le antiche botti di affinamento che abbiamo modo di condividere con Nicola la sua vision aziendale, che è quella di creare valore per farlo tornare al territorio e alle persone che ne fanno parte, e la sua etica sociale d'impresa secondo cui la vera ricchezza di un'azienda non sta nelle pietre, nelle botti e nel numero di bottiglie vendute ma nel piacere che ogni giorno procura a tutti venire a lavorare in cantina, titolare incluso. Questa è la priorità che oggi orienta le scelte gestionali e quotidianamente guida l'azienda verso una qualità che sia anche socialmente sostenibile. E anche questo per noi, così attenti alle soft skills, non sembra davvero un caso.

Fuori dalle viscere della Lusciano sotterranea, una piacevole corsa in moto ci porta nel cuore dell'agro aversano, laddove, in antichità, ha posto le sue radici l'asprinio, la cui storia è segnata da eventi, leggende e molta poesia.

A partire dalla sua originaria estensione di circa 400 ettari, da Aversa fino alle sponde del litorale domizio, frutto della traduzione in territorio campano della eredità etrusca della vite maritata. Così appare l'alberata aversana: la vite, avvinta ai pioppi o agli olmi, crea una spalliera che raggiunge i 15 metri di altezza, in cui ciascuna pianta madre si fa ricrescere più volte per propaggine, fino a raggiungere una estensione di 200 metri quadrati e una produzione fino a 220 chilogrammi di uva. La leggenda vuole che le alberate costituissero una rete così fitta da bloccare le incursioni dei nemici provenienti dal mare e salvare quindi l'entroterra

e le città. Fino a che il continuo inurbamento, favorito da ultimo dai provvedimenti edilizi degli anni 80, ha trasformato quel meraviglioso reticolo verde in 19 comuni e circa 360.000 abitanti, relegando l'alberata aversana tradizionale ad una specie a rischio di sopravvivenza.

Fin qui storia e leggenda, mentre i picchi di poesia li raggiungiamo abbracciando la pianta più antica del vigneto, di ben 350 anni, oppure lasciando che Nicola, ormai ufficiale narratore, ci racconti le origini dell'azienda e i ricordi di famiglia legati al borgo e alla chiesetta che, dal centro del vigneto, presidia queste divinità silvane.

Ma poiché di vino si parla, dal coinvolgente story-telling passiamo con piacere a degustare con Nicola due tra le espressioni più tipiche della formula I Borboni. Primo asprinio spumante prodotto con Metodo Martinotti nel 1983, I Borboni Spumante Brut rappresenta per l'azienda la più caratteristica espressione della bollicina di asprinio, con fermentazione del vino base a temperatura controllata, svinatura, sosta in acciaio per 6 mesi, seconda fermentazione di 8 mesi in autoclave, per un risultato che rappresenta il desiderato compromesso tra un prodotto di qualità e un vino che rispecchi fedelmente le sue uve. Noi possiamo confermarne la delicata freschezza degli aromi agrumati e floreali e la bollicina finissima e persistente; in sintesi una personalità che lo rende assolutamente distinguibile nel popolato panorama delle bollicine italiane.

Vite Maritata, anch'esso asprinio 100%, è l'erede naturale del primo asprinio fermo prodotto da I Borboni nel 1986. Anche se l'etichetta rende merito alla sua origine storica, oggi questo vino non viene prodotto con le alberate tradizionali, ma con la versione moderna a sylvoz, altezza ridotta a tre metri, quantità per pianta poco meno di 2 kg, a tutto guadagno della gradazione alcolica e della qualità. Profumo fresco, gusto persistente, agrumi e mineralità da vendere, sembra destinato a maritarsi con frittture, mozzarella di bufala e altre bontà

dell'agro campano. Un matrimonio d'amore.