

monumenti.

«Un'icona della ricerca e della sperimentazione viticola ed enologica italiana nel mondo» la definiva in un'intervista a «La Repubblica» del 2017, Piero Mastroberardino, amministratore delegato dell'azienda di famiglia, che è partner fin dall'inizio del Parco archeologico di Pompei. Mastroberardino parlava dei vigneti reimpiantati a partire dal 1996 nelle aree verdi delle Regio I e II della antica civitas romana, per un'estensione di un ettaro e mezzo, ripartito su 15 appezzamenti di diversa estensione e per una resa potenziale di 30 quintali di uva. Il vino nato a Pompei è stato battezzato da Mastroberardino «Villa dei Misteri», perché le prime viti sono state trovate nella zona della stupenda dimora pompeiana e in onore alla sua bellezza. Bottiglie che sono autentici pezzi da collezione: destinate all'alta ristorazione e agli amanti del vino di tutto il mondo. A Pompei Mastroberardino produceva dalle 1.000 alle 1.500 bottiglie all'anno, proprio perché il progetto è focalizzato sulla vite e non sul vino, sullo sfondo del



Vesuvio. Una produzione unica al mondo, come unica è stata la possibilità di reimpiantare in maniera filologica viti negli stessi punti dove i pompeiani le coltivavano duemila anni fa, fino al giorno dell'eruzione del Vesuvio del 79 dopo Cristo. Tutto nacque da una ricercatrice della Soprintendenza, Annamaria Ciarallo, che, da responsabile del Laboratorio di ricerche ap-

plicate di Pompei, volle avviare la sperimentazione, attraverso lo studio degli acini carbonizzati rinvenuti nel corso degli scavi. «La collaborazione tra noi e l'azienda Mastroberardino – ha spiegato più volte Massimo Osanna, oggi direttore generale dei Musei italiani – segnò un momento pionieristico nel rapporto tra pubblico e privato nei beni culturali. Si è riproposta una

modalità di coltivazione antica, si sono raccolti dati scientifici che hanno accresciuto le nostre conoscenze sulla viticoltura romana».

Accanto alle uve Piediroso e Sciascinoso, da alcuni anni è stato introdotto negli scavi anche l'Aglianico. Da tre anni la vigna è ferma e probabilmente le viti saranno ormai morte, a causa di una gara internazionale andata