

VIGNA DI  
LEVANTE



VITICOLTORI DAL 1940

COLTIVATO, VINIFICATO  
E IMBOTTIGLIATO  
SULL'ISOLA D'ISCHIA

**Di Antonio Indovino**

**Ischia Rosso DOC, Vigna di Levante, Antonio Mazzella, 2009**

Avendo già parlato precedentemente dell'Azienda (leggi del **Vigna del Lume 2011**), riporto dalla scheda precedente le informazioni di natura storica ed il contesto orografico.

Il lavoro di tre generazioni ed un passato colmo di sacrifici ed impegno: questa è la storia delle cantine **Antonio Mazzella**, fondate da **Nicola** nel **1940** e ampliate da Antonio, figlio del fondatore, perfezionate nella produzione di vini di qualità dai nipoti Nicola e Vera.

Ci troviamo nel villaggio di **Campagnano**, sul versante Sud dell'Isola di **Ischia** a circa 150 metri sul livello del mare: contesto in cui le strade e le condizioni dei terreni non sono delle più agevoli.

Tanto sacrificio unito a costanza e passione per le viti ed il loro prezioso frutto hanno reso possibile la trasformazione di queste aree disagiate da aride ed abbandonate in fiorenti e produttive.

I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri. L'inclinazione è estrema, i terrazzamenti sul mare hanno pendenze superiori al 50% e costringono i vignaioli a servirsi di monorotaie o addirittura a trasportare a spalla le cassette durante la vendemmia.

Qui la quota altimetrica fa i conti con le coste a picco e le pinete in concorrenza con i vigneti aggrappati ai piccoli fazzoletti assolati ed esposti ai venti, guadagnati alla vegetazione che avanza: ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti.

L'azienda si prende cura di 10 ettari in tutto, alcuni di proprietà ed altri in conduzione, oltre ad avere una serie di conferitori esterni e familiari. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano in antiche cantine scavate nella roccia tufacea dove rimane per circa 12 ore e poi viene trasportato via mare con appositi contenitori posti su barchette di legno che dalla baia di San Pancrazio si spostano fino all'antico Borgo di Ischia Ponte, dove viene trasferito nella cantina a Campagnano, ai piedi del Monte Vezzi.

Così come il padre Antonio, Nicola e la sorella Vera si dicono fieri di custodire la forte identità contadina di un'isola dove coltivare la terra è sì fatica quotidiana, ma allo stesso tempo una tradizione altresì viva nel presente.

# VIGNA DI LEVANTE ISCHIA ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

Questo vino proviene dalla Vigna di Levante ed è un vino che possiede caratteristiche particolari, infatti acquista le sue peculiarità dall'esposizione verso levante dove i primi raggi del sole mattutino maturano i generosi grappoli. Questa vigna, selezionata dalle Cantine Antonio Mazzella è rimasta produttiva nel tempo e continua a donare il delizioso nettare composto per l'85% da Piediroso e il 15% dall'Aglianico.

Tecnica di produzione: vinificazione in rosso di uva Piediroso e Aglianico macerazione delle bucce con il mosto da 5 a 6 giorni, controllo della temperatura di fermentazione, trasformazione e affinamento in acciaio, con una permanenza nelle stesse fino a 12 mesi, dopo delle quali ulteriore affinamento in botti di rovere francese per altri 8-10 mesi e infine in bottiglia.

Colore: rosso intenso.

Profumo: sentori di frutta rossa con leggere sfumature di speziato.

Gusto: secco, giustamente tannico.

Accostamenti: piatti tradizionali a base di carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: da 12° a 14°C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

IMBOTTIGLIATO DA  
CANTINE ANTONIO MAZZELLA & C. SNC  
CAMPAGNANO D'ISCHIA - ITALIA

75 cl e

NA 6876

2009

13% vol

PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI

Quest'oggi ho avuto la fortuna di degustare il **Vigna di Levante 2009**, un rosso prodotto nell'omonima vigna che deve il nome alla sua esposizione mattutina ai raggi del sole. È ottenuto dalla vinificazione in acciaio ed a temperatura controllata di Piediroso ed Aglianico, nelle rispettive percentuali dell' 85 e 15%, con una macerazione pellicolare di 5/6 giorni ed una sosta sulle fecce fini che si protrae per 12 mesi. Successivamente il vino viene elevato in botti di rovere francese per 10 mesi prima dell'imbottigliamento.

Nel calice si presenta con una vivida ed impenetrabile veste granata. Al naso regala in prima battuta profumi terrosi, balsamici e di radice di liquirizia. Successivamente il ventaglio olfattivo si allarga regalando note di frutti di bosco scioppati, di amarene sotto spirito e di cioccolato, per finire su toni che ricordano i fiori di lavanda essiccati. In bocca è succoso, vellutato ed avvolgente, sorretto da una buona freschezza, tannini risolti ed appena percettibili, una piacevole scia sapida ed una lunga chiusura che richiama soprattutto le note fruttate e balsamiche.

Ho avuto modo di apprezzare il **Vigna di Levante** in un calice di media grandezza, intorno ai 14/15°C. Personalmente lo abbinerei a del "Coniglio alla Cacciatora".

Prezzo in enoteca: 15-20€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: [www.ischiavini.it](http://www.ischiavini.it)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.