



ROMA
MATER VINORUM

GENESI E SIGNIFICATI DI UN'IDEA PROGETTUALE DI LUNGA VISIONE

Il progetto Roma Mater Vinorum, promosso dall'Assessorato all'Agricoltura del Comune di Roma in collaborazione con Iter Vitis, Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa, ha come obiettivo la riscoperta, la valorizzazione e la promozione della viticoltura capitolina: sia in riguardo alle produzioni autoctone della Città e del suo hinterland geografico, sia in riguardo al loro potenziale di valore identitario, ambientale e turistico-economico.

Concepito come una sorta di 'risarcimento storico' volto a restituire all'Urbe il suo ruolo protagonista nel panorama della vitivinicoltura regionale, nazionale e internazionale, il progetto si struttura all'interno di una visione pianificatrice che orienta la Città a riconfigurare la sua immagine di metropoli sostenibile con quella di centro diffusionale delle colture agricole ed enologiche. Colture tra loro strettamente interpolate e sinergiche che intendono offrire livelli coerenti di risposta tanto al fenomeno crescente e internazionalizzato delle 'vigne urbane', quanto all'orientarsi degli attuali andamenti commerciali che vedono nel recupero dei vitigni autoctoni un efficace mezzo di contrasto alle pratiche di business enogastronomico a basso tasso di coerenza territoriale, culturale e storica. Roma e il vino, infatti, sono legate da forme di reciprocità e di mutua dipendenza che si protraggono fin dall'VIII, VII secolo a.C. allorché, dice la leggenda, il re Numa Pompilio fece impiantare nel foro una pianta di vite assieme a una di ulivo e una di fico.

In seguito, questo legame si è costantemente rinsaldato nel corso dell'intera durata dell'Impero, collegandosi alle conquiste militari, connettendosi al diritto di cittadinanza e intrecciandosi alle scelte politiche e alle ragioni di stato. E se il suo crollo avvenuto nel 476 d. C. ha segnato la fine dell'espansione geografica della vite, dopo aver attecchito ovunque le legioni siano arrivate e si siano stanziate, l'azione lenta della religione, l'acribia degli ordini monastici e le esigenze alimentari-ricreative della società romana medievale e moderna hanno fatto sì che Roma si riempisse di enormi estensioni di vigneti. Fino a far registrare livelli di produzione enoica che sul finire del XVI secolo si aggirava attorno ai 20 milioni di litri.



"Numa Pompilio con la ninfa Egeria" B. Pinelli, 1839

Una produzione dalle quantità davvero straordinarie che ha fatto la fortuna della fiscalità papalina e che ha disegnato a fondo le trame urbane all'interno, e oltre, il perimetro delle Mura aureliane.

A darcene testimonianza diretta concorrono sia la presenza del Monte dei cocchi, un deposito di milioni di anfore olearie e vinarie situato all'interno del quartiere di Testaccio, sia la documentazione cartografica, iconografica e fotografica conservata negli archivi capitolini, sia le oltre venti ricorrenze toponomastiche che, ancora oggi, testimoniano quanto le vigne fossero interpolate con la rete viaria, i monumenti e le piazze della città: prima che l'unificazione dello stato e l'avvento della Roma umbertina ne riconfigurasse le trame urbanistiche e ne espoliasse per intero il capitale ampelografico.

Partendo da simili considerazioni il progetto Roma Mater Vinorum mira, dunque, a restituire alla Capitale il suo ruolo di 'città del vino', reintroducendo i vigneti non solo come pratiche di agricoltura urbana e di prossimità, ma anche come fattori di rigenerazione degli spazi all'insegna dell'ecologia, del miglioramento del paesaggio e del reintegro identitario di una storia culturale che per millenni si è svolta sub signo vitis.



Mosaico con scena di banchetto romano, Aquileia, V secolo d.C.

IL VIGNETO DI SAN SISTO E LA SUA GENESI REALIZZATIVA

Il vigneto di San Sisto è il primo impianto fruttifero pensato e realizzato per l'attuazione del progetto Roma Mater Vinorum. Posizionato a circa 30 metri s.l.m. sul declivio di Villa Celimontana fronteggiante l'area archeologica di Caracalla, ha esposizione sud, sud-ovest e si adagia su un terreno di medio impasto tendente al sabbioso. La sua messa a dimora risale al mese di maggio 2025 e la si è voluta concepire secondo la tecnica ad alberello, ritenuta la più adatta per via della conformazione del suolo, delle caratteristiche climatiche e della possibilità di seguire da vicino l'evoluzione dell'impianto.

Le barbatelle piantumate sono in tutto 1.200, occupano una superficie complessiva di 2.000 mq., e contemplano le seguenti tipologie di vitigni autoctoni:

- Malvasia Puntinata
- Nero buono
- Abbuoto
- Mammolo
- Moscato di Terracina
- Cesanese di Affile
- Bellone

La scelta del sito di San Sisto come luogo d'avvio del progetto di ripristinamento della tradizione vitivinicola romana ha a che vedere sia con ragioni di tipo pratico che speculativo. Tra le prime c'è il fatto che S. Sisto, antico semenzaio voluto da Napoleone per coltivare piante di abbellimento dei viali e dei parchi pubblici di Roma, è attualmente sede del Servizio giardini e dell'Assessorato all'Agricoltura, il che offre la potenzialità di poter fruire di strutture, mezzi e forme di controllo in grado di avvantaggiare le pratiche agricole e manutentive del vigneto. Oltre a ciò, vi è l'importante fatto che il vigneto stesso si trova all'interno di un corridoio ecologico che collega l'area verde del Circo Massimo e del Palatino con quella di Caracalla e dell'Appia antica e, tramite quest'ultima, con l'hinterland dell'Agro e dei Castelli Romani.

Si tratta di una circostanza davvero considerevole laddove si volesse connettere il progetto Roma Mater Vinorum con tutte le altre pianificazioni urbanistiche, rigenerative e turistiche che la Città metropolitana sta perseguendo in maniera sinergica con i vari soggetti politici e amministrativi. Tra le ragioni di tipo speculativo domina la considerazione che l'area occupata dal vigneto sorge in un quadrante dello spazio urbano per lungo tempo destinato a pratiche estensive di viticoltura, come attestato dai documenti e dalle mappe catastali consultabili presso gli archivi pubblici del comune e dello stato.

Questa sovrapposizione di sedi permette dunque di pensare all'intero progetto in chiave retroinnovativa e di ricongiungimento ideale a un passato storico che ha visto Roma al centro della diffusione della vitivinicoltura su scala italiana, europea e mondiale. La prima vendemmia è prevista per l'estate-autunno del 2027.

VITICOLTURA NELL'ANTICA ROMA

Roma e la nascita della civiltà della vite

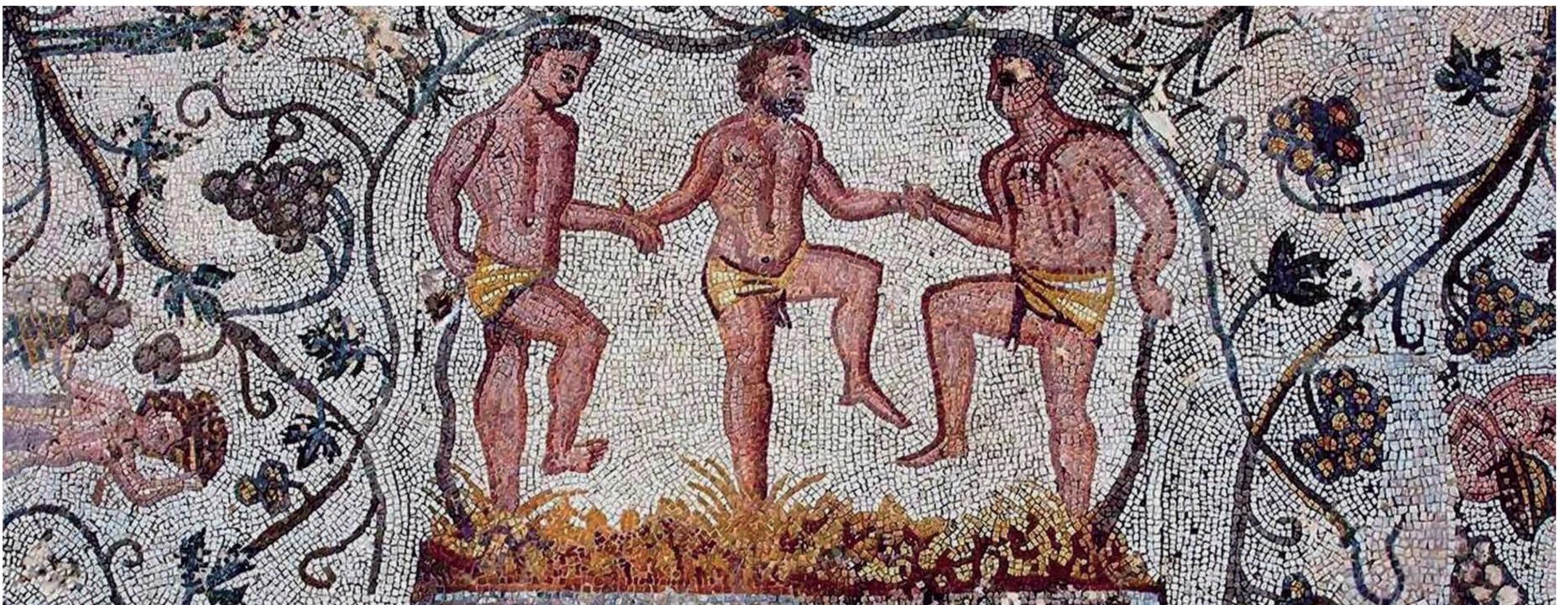
L'antica Roma non solo ha conquistato il Mediterraneo, ma ha anche tracciato la via di una cultura agricola incentrata sulla vite e sul vino, trasformando profondamente il paesaggio, l'economia e i costumi dei popoli europei. Nei secoli della Repubblica e dell'Impero, la viticoltura da attività familiare e locale divenne pilastro dell'identità romana. Nelle campagne, la vite si arrampicava sugli alberi in sistemi detti "maritati", che univano funzionalità ed estetica. Ogni appezzamento coltivato con la vite aumentava il valore della terra e riceveva attenzione non solo agronomica ma anche giuridica. Il clima aveva un ruolo decisivo. Il periodo più florido della viticoltura romana, tra il II secolo a.C. e il II d.C., coincide con un riscaldamento naturale noto come "optimum climatico romano": temperature più miti e stagioni favorevoli permisero l'espansione della coltivazione della vite anche in aree prima marginali, dalle colline dell'Italia settentrionale alle rive del Reno e persino fino alla Britannia. Il vino divenne bene di consumo, di scambio e di prestigio.

Nelle provincie si impiantavano vigne, si costruivano cellae vinariae (cantine) e si formavano nuovi vignaioli: l'Impero cresceva anche attraverso la cultura del vino. Scrittori come Varrone, Catone, Columella e Plinio il Vecchio ci hanno lasciato un ricco patrimonio di conoscenze tecniche e pratiche, spesso basate sull'esperienza empirica e l'osservazione attenta delle stagioni. Dalla potatura verde alla vendemmia, dal diradamento dei grappoli alla gestione del suolo, ogni gesto era codificato e ritualizzato, con un calendario agricolo che integrava le fasi lunari, le feste religiose e l'osservazione diretta della vite. Columella, ad esempio, suggeriva di giudicare la maturazione dell'uva osservando il colore dei vinaccioli, una tecnica usata ancora oggi.

Vendemmie, leggi e riti: la vigna al centro della vita romana

La vendemmia nell'antica Roma non era solo un'attività agricola: era un momento sacro, scandito da riti religiosi e pratiche propiziatorie. Prima che si potesse toccare un grappolo, era il sacerdote di Giove a offrire il primo frutto agli dèi. Le Vinalia Rustica, celebrate ad agosto, chiedevano il favore del tempo buono; la Auspicatio Vendemiae apriva ufficialmente la raccolta. Non mancavano superstizioni: grappoli finti appesi alla vigna per ingannare le intemperie, auguri pronunciati dai vignaioli, perfino giochi e scherzi rituali erano ammessi durante i giorni della vendemmia. Anche il diritto riconosceva alla vigna uno statuto speciale. Le Leggi delle XII Tavole prevedevano la sospensione di procedimenti legali per chi fosse impegnato nei lavori in vigna, ritenuti prioritari per la vita collettiva. Nei contratti agrari, l'impianto di un vigneto aumentava il valore dell'affitto e dava diritto a indennizzi. Numerose sentenze conservate dai giuristi romani trattano controversie legate ai tralci, ai confini e alla proprietà dei frutti.

Coltivare la vite, tuttavia, non era solo un onore. A partire dal I secolo d.C., la sovrapproduzione e le preoccupazioni alimentari portarono l'imperatore Domiziano a emanare un editto che vietava nuovi impianti di vigne nelle provincie e ordinava la distruzione della metà di quelle già esistenti: una misura di controllo economico, ma anche simbolo della centralità della viticoltura. L'editto fu revocato due secoli dopo da Probo, che riconobbe ufficialmente il diritto di produrre vino a popoli come i Galli e gli Ispani. Col tempo, le difficoltà dell'Impero si riflessero anche nelle vigne. La pressione fiscale e la crisi economica portarono all'abbandono di molte coltivazioni. Cassiodoro racconta che alcuni viticoltori arrivavano a tagliare le proprie viti pur di non pagare le tasse. Eppure, la traccia lasciata dalla cultura romana del vino fu indelebile: le tecniche, le parole, i paesaggi modellati dalla vite sono arrivati fino a noi. Roma, mater vinorum, ci ha lasciato un'eredità che oggi celebriamo e rinnoviamo.



Mosaico della Vendemmia. Dettaglio che rappresenta tre uomini che schiacciano l'uva per ottenere il mosto. Casa romana dell'anfiteatro, III secolo d.C. Merida, Spagna

BELLONE

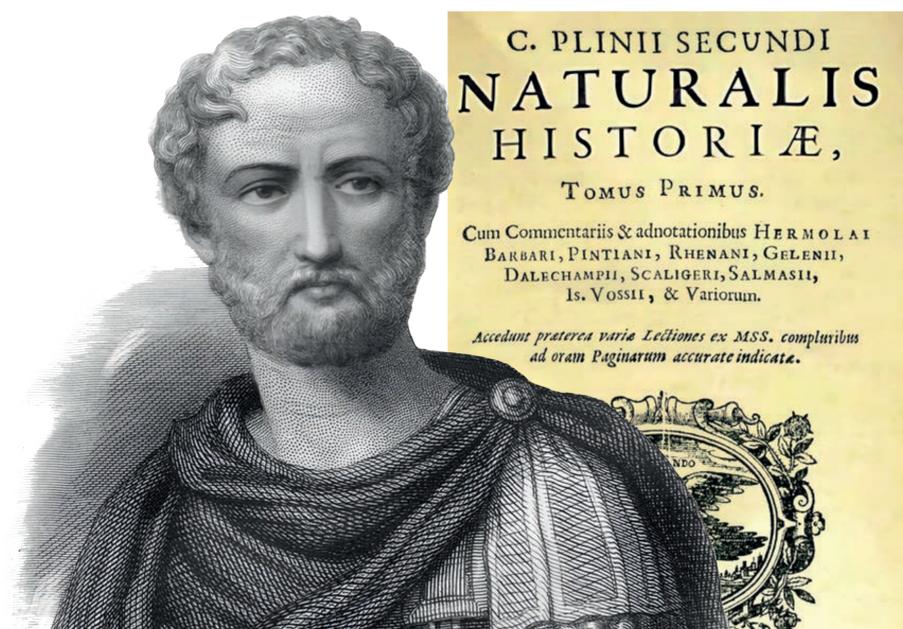
L'uva degli antichi Romani

Uva a bacca bianca coltivata prevalentemente lungo la costa laziale, in particolare nei territori compresi tra Anzio, Nettuno e i Castelli Romani, il Bellone si distingue per i suoi grappoli di media grandezza, dalla forma conica, con acini dorati e buccia spessa e resistente.

Questa struttura lo rende particolarmente adatto alla coltivazione in zone costiere battute dai venti e dai salsedini del Tirreno, e ben si adatta ai terreni sabbiosi e vulcanici che caratterizzano il paesaggio laziale. La sua rusticità e capacità di adattamento erano note già in epoca antica: secondo diversi studi ampelografici, il Bellone potrebbe essere identificato con l'antica uva pantastica, citata nelle fonti romane come un'uva "che ingrassa", cioè in grado di produrre mosti corposi e abbondanti. Era apprezzato per la sua attitudine a fornire vini robusti, da pasto, capaci di accompagnare le vivande più ricche, soprattutto a base di pesce, tipiche delle coste laziali. Il Bellone è conosciuto anche con il nome dialettale di Cacchione, ancora oggi in uso soprattutto nell'area di Nettuno. Questo nome curioso ha varie ipotesi etimologiche: alcuni lo fanno derivare dalla forma piena e tondeggiante dei grappoli, altri dal termine latino caccabis, che indicava una casseruola o un recipiente in terracotta utilizzato per la cottura o il servizio del vino.

Il legame tra il Bellone e la storia romana non è solo linguistico: tra le vigne di questo vitigno si ritrovano spesso reperti archeologici come frammenti di anfore vinarie, muri di contenimento, canalette di drenaggio, pavimentazioni in cocciopesto e addirittura intere ville rustiche di epoca repubblicana e imperiale, a testimonianza della continuità agricola del territorio. I resti della via Severiana, antica arteria consolare che correva parallela alla costa, attraversano proprio le aree dove il Bellone è oggi coltivato, rendendo questo vitigno una sorta di filo conduttore materiale tra passato e presente.

Anche nella letteratura latina si trovano indizi evocativi: Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, elogia l'abilità vitivinicola del Latium, definendolo "terra di viti forti e vini degni di Roma", mentre Orazio, in un celebre epistolario, descrive le uve della zona come "bionde e soleggiate, nate per rallegrare le mense senza eccessi".



Ritratto ottocentesco di Plinio il Vecchio

Marziale, infine, fa riferimento a vini "sinceri e baciati dal mare", che molti studiosi associano alla costa di Anzio, all'epoca luogo di villeggiatura prediletto dalle élite romane.

Il Bellone, dunque, non è soltanto un vitigno, ma una vera e propria testimonianza culturale vivente, simbolo della simbiosi fra natura, storia e sapere contadino.

Ogni grappolo porta con sé secoli di coltivazioni, passaggi di mani, riti della vendemmia e racconti tramandati di padre in figlio.

Oggi riscoperto e valorizzato anche grazie a ricerche genetiche e a progetti di tutela del patrimonio ampelografico del Lazio, il Bellone rappresenta uno dei pilastri identitari della viticoltura regionale e un ponte ideale tra il gusto contemporaneo e l'eredità millenaria del mondo romano.



CESANESE

L'anima rossa del Lazio

Uva a bacca nera coltivata da secoli sulle colline del Lazio centro-meridionale, il Cesanese è il più rappresentativo dei vitigni rossi autoctoni regionali. La sua presenza è radicata in tre aree principali: il Piglio, l’Affile e l’area romana, dove la varietà ha assunto nel tempo caratteri leggermente diversi ma sempre riconoscibili.

I grappoli sono compatti, con acini blu-neri dalla buccia consistente e pruinosa, che concentrano profumi intensi di frutti di bosco, spezie e sottobosco. È una varietà che richiede attenzione in vigna e cura durante la vinificazione, ma che sa regalare espressioni eleganti e profonde, capaci di sorprendere anche i palati più esigenti. Il Cesanese ha radici antiche, testimoniato da documenti ecclesiastici e catastali del XIII e XIV secolo che menzionano il “cesanese vino rosso” come prodotto d’eccellenza nei possedimenti della Chiesa e nelle campagne tra Roma e Anagni.

Alcuni studiosi ipotizzano una parentela genetica con uve coltivate già in epoca romana, anche se il nome “Cesanese” comparirà solo molto più tardi. L’origine del nome potrebbe derivare da “cesa”, ovvero terreno disboscato o reso coltivabile, termine usato nella toponomastica agricola medievale per indicare aree bonificate e messe a vigna. Il Cesanese è stato per secoli un vino “da festa”, spesso consumato giovane, in osteria, accompagnato dalla porchetta, dalle fraschette dei Castelli o dalle celebrazioni religiose e civili.

Nella zona di Affile, ad esempio, i registri delle confraternite locali riportano l’uso del vino Cesanese per le processioni e le offerte votive. Nel corso del Novecento, il Cesanese ha visto ridursi progressivamente la propria diffusione, in parte a causa della concorrenza di varietà più produttive e della trasformazione socio-economica delle campagne laziali.

Solo a partire dagli anni '90 è iniziato un percorso di recupero concreto, grazie a nuove indagini ampelografiche, alla selezione clonale e al lavoro di cantine che hanno scelto di investire sulla qualità e sulla riconoscibilità del vitigno.

Il riconoscimento della DOCG “Cesanese del Piglio” nel 2008 ha segnato una tappa importante in questo processo, sancendo la vocazione enologica dell’area e stimolando una nuova generazione di produttori a valorizzare questa varietà in purezza.

Oggi il Cesanese è oggetto di crescente interesse anche fuori dai confini regionali, grazie alla sua capacità di esprimere, a seconda delle zone e degli stili di vinificazione, profili aromatici complessi, tannini ben integrati e una sorprendente longevità.

Non più solo un vino “rustico” da consumo locale, ma un rosso identitario, capace di interpretare in chiave contemporanea l’evoluzione della viticoltura laziale, senza perdere il legame profondo con il paesaggio e la tradizione.



“In un’osteria romana” Carl Bloch, 1866



MALVASIA PUNTINATA

L'eleganza aromatica dei Colli Romani

Uva a bacca bianca tipica dei Castelli Romani e delle campagne attorno a Roma, la Malvasia Puntinata si riconosce per gli acini dorati e punteggiati da piccole macchie marroni (le "punte" da cui prende il nome), segno distintivo della sua maturazione e della sua identità.

Coltivata storicamente nei territori di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone e Marino, questa varietà è stata per secoli alla base dei più celebri vini bianchi romani, apprezzati già in epoca papale per la loro freschezza e fragranza. Rispetto ad altre Malvasie, quella Puntinata si distingue per il suo profumo fine e floreale, con note di pesca bianca, erbe aromatiche e miele, e per la sua buccia spessa, che la rende adatta anche alla produzione di vini con leggero appassimento o maturazione tardiva.

Nonostante il nome "Malvasia" richiami un'origine greca, la Malvasia Puntinata è una varietà laziale ben caratterizzata, frutto di una selezione secolare operata dai vignaioli locali. Veniva coltivata nelle vigne a pergola romana, accanto al Trebbiano e ad altre varietà minori, e raccolta a mano durante le prime settimane di ottobre, spesso tra canti e riti comunitari. La sua coltivazione è documentata già in epoca rinascimentale, come riportano gli archivi della Camera Apostolica che registravano le decime e le rendite delle vigne destinate ai palazzi pontifici.

Durante il periodo barocco, i vini prodotti con Malvasia Puntinata erano molto richiesti nelle osterie romane, e venivano serviti nei classici fiaschi di vetro rivestiti di paglia, diventando simbolo conviviale della città. Tra i luoghi simbolo della sua storia si annoverano la zona di Colonna, da cui partivano i carri carichi di botti verso Roma, e la residenza di Castel Gandolfo, dove la Malvasia era presente nelle vigne papali. Reperti di presse antiche, contenitori per mosto e canali di scolo in pietra sono tuttora visibili in alcune cantine storiche dei Castelli, a testimonianza della lunga tradizione enologica della zona. Oggi la Malvasia Puntinata è riscoperta e vinificata in purezza da un numero crescente di produttori, che ne valorizzano la tipicità e la versatilità, riportandola al centro del panorama enologico regionale. Simbolo raffinato della romanità agricola, la Malvasia Puntinata è l'espressione più elegante e profumata del paesaggio collinare laziale.



"Le Ottobrate Romane" Jørgen Sonne, 1840



Carretto a vino dalla raccolta de Alvaris



MOSCATO TERRACINA

L'aromatico della costa laziale

Uva a bacca bianca coltivata lungo la fascia costiera tra Terracina, Fondi e il promontorio del Circeo, il Moscato di Terracina si distingue per i suoi grappoli compatti e dorati, dalla buccia spessa e profumatissima, spesso ricoperta da una leggera pruina.

È una varietà che racconta un paesaggio preciso: sabbie marine, brezze salmastre, esposizioni assolate e un clima mite che esalta il profilo aromatico dell'uva. Si tratta di una varietà molto antica, documentata già nel XVII secolo come "moscatello di Terracina" nei registri agrari e nelle cronache di viaggio, dove veniva descritto come un vino dolce e intenso, consumato nelle corti locali e richiesto anche nei porti del Regno di Napoli. Secondo alcune ipotesi ampelografiche, il Moscato di Terracina sarebbe autoctono, geneticamente distinto dal più diffuso Moscato bianco, e quindi un unicum laziale.

La sua presenza stabile nell'area pontina è supportata anche da fonti catastali borboniche e da atti di compravendita del XIX secolo, in cui compaiono appezzamenti di "moscatella" o "moscato gentile" coltivati tra Monte San Biagio, Sonnino e Terracina.

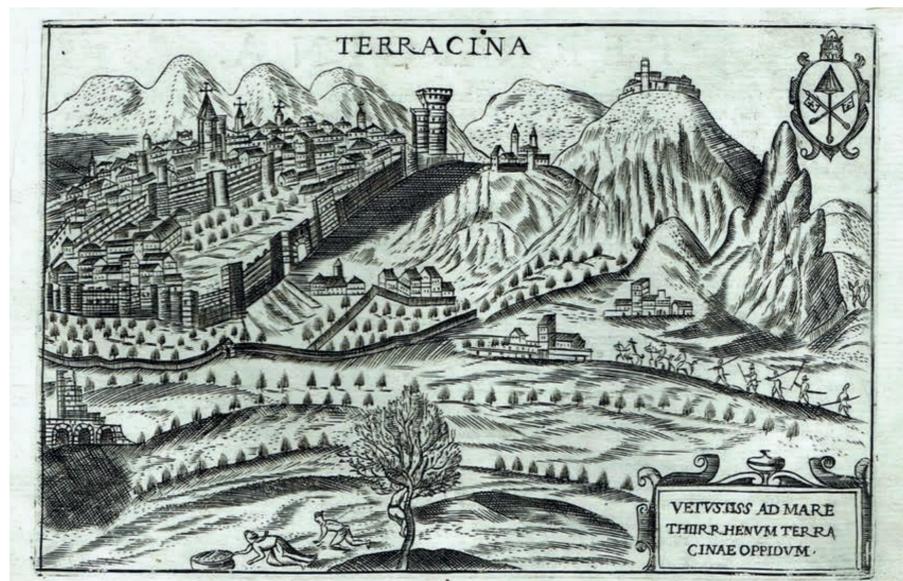
Terracina, già in epoca romana, era un importante snodo commerciale lungo la via Appia: ancora oggi nei vigneti che producono Moscato emergono resti archeologici come canalette in cocciopesto, tratti di basolato stradale, muri perimetrali di ville rustiche e frammenti di anfore da trasporto. L'area di produzione si sovrappone infatti a quella delle antiche villae maritimae, che univano funzioni agricole e residenziali, spesso dotate di cellae vinariae.

Alcune di queste strutture sono visibili presso l'area archeologica del Tempio di Giove Anxur o lungo i terrazzamenti che dominano il Lago di Fondi. Il Moscato di Terracina ha sempre goduto di una grande reputazione per la sua intensità aromatica: profumi di fiori d'arancio, salvia, agrumi e pesca lo rendono immediatamente riconoscibile. Un tempo veniva vinificato quasi esclusivamente nella versione dolce o passita, secondo una tradizione tramandata oralmente da generazioni, legata alla celebrazione dei raccolti e delle feste patronali.

Oggi, anche grazie al riconoscimento della DOC Terracina nel 2007, il vitigno viene valorizzato anche in versione secca, mantenendo i suoi caratteri aromatici ma con un profilo più fresco e sapido, adatto a nuovi abbinamenti gastronomici. Studi recenti condotti dall'ARSIAL e dall'Università della Tuscia hanno confermato l'unicità genetica del Moscato di Terracina, contribuendo alla sua tutela nell'ambito del patrimonio ampelografico regionale.

Il Moscato di Terracina non è dunque solo un vitigno aromatico, ma una testimonianza viva di una lunga storia agricola e commerciale che intreccia paesaggio, archeologia, saperi rurali e memoria storica.

Cresce tra sabbie costiere e muri romani, tra torri saracene e sentieri consolari, portando con sé secoli di cura, adattamento e continuità. La sua riscoperta è un atto di valorizzazione non solo enologica, ma anche culturale e territoriale.



Veduta planimetrica prospettica di Terracina, Francesco Bertelli, 1629



NERO BUONO CORI

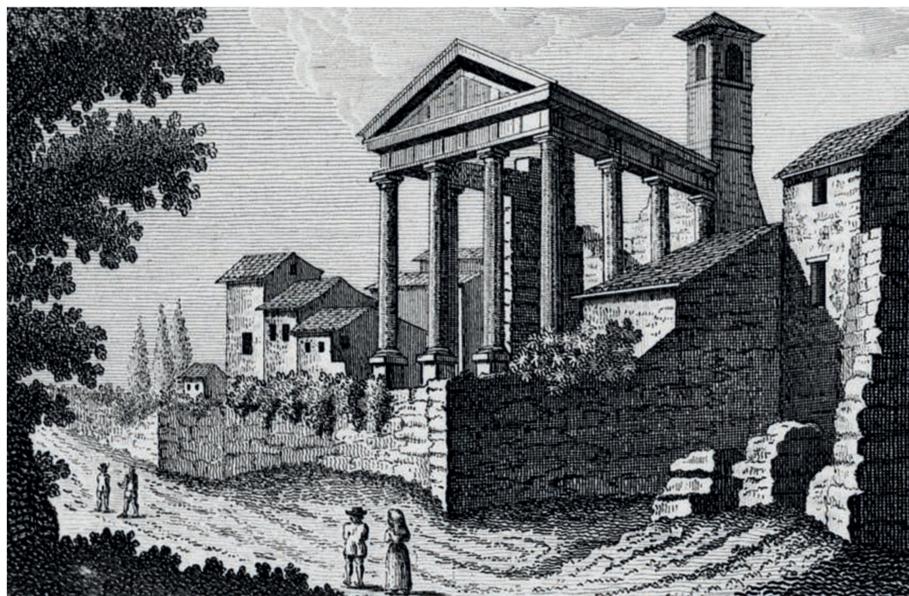
L'uva antica dei monti e del tufo

Uva a bacca nera coltivata da secoli nel territorio di Cori, borgo dalle origini antichissime incastonato tra i Monti Lepini, il Nero Buono è un vitigno raro e identitario, riscoperto e valorizzato solo negli ultimi decenni.

I suoi grappoli, compatti e cilindrici, sono caratterizzati da acini di colore blu-violaceo con buccia spessa e ricca di pruina: un'ottima difesa naturale che rende la pianta adatta a resistere a climi ventosi, a forti escursioni termiche e ai suoli vulcanici e tufacei della zona, ricchi di potassio e ben drenanti. Il Nero Buono è una varietà che affonda le radici nella storia antica del Lazio meridionale. A Cori – l'antica Cora volsca – la viticoltura era già praticata in epoca preromana, come dimostrano le anfore da trasporto vinario e le strutture produttive rinvenute nei pressi delle attuali zone vitate. Tra le scoperte più emblematiche, un palmento rupestre di età romana scavato direttamente nella roccia e visibile ancora oggi tra le vigne, testimonia una tradizione vinaria ininterrotta.

Anche Strabone e Plinio il Vecchio, nelle loro descrizioni del Latium vetus, citano l'eccellenza dei vini di questa zona collinare. Un aneddoto curioso riguarda la sopravvivenza del vitigno nel corso del Novecento: negli anni '60, mentre la viticoltura laziale puntava su varietà più produttive, il Nero Buono sopravviveva quasi esclusivamente nei filari misti delle famiglie contadine di Cori, che lo usavano per rinforzare il vino rosso di casa o per vinificare in damigiana. Uno degli agricoltori locali, Giuliano D'Ercole, raccontava che il Nero Buono "non si estirpa, perché dà uva poco ma buona, e i vecchi lo volevano sempre per fare il vino della festa".

Fu proprio grazie a queste microtrasmissioni orali e alla conservazione di vecchi ceppi che negli anni '80 si avviò un progetto di recupero del vitigno con la collaborazione dell'Istituto Sperimentale per la Viteicoltura. Il nome stesso – "Nero Buono" – riflette l'approccio diretto e affettivo della cultura contadina, dove l'aggettivo "buono" non indicava solo il sapore dell'uva, ma il suo comportamento in vigna e in cantina: affidabile, resistente, generoso.



"Veduta del tempio d'Ercole nella città di Cora" Brun Giovanni, 1800-1850

Oggi il Nero Buono è il protagonista di numerosi progetti di valorizzazione agricola e culturale: è diventato il simbolo dell'identità vinicola lepina, spesso presente in degustazioni storiche, in percorsi didattici tra vigne e templi e nei menu dei ristoranti che promuovono la cucina tradizionale corese.

Nel paesaggio agrario di Cori, dove si alternano vigneti, oliveti e muretti a secco, ogni pianta di Nero Buono è custode silenziosa di una memoria antica. Tra i filari, non è raro imbattersi in cippi votivi, frammenti ceramici o tombe a camera che raccontano la sovrapposizione di culture nel tempo.

È questo dialogo continuo tra natura e civiltà che fa del Nero Buono non solo un vitigno da salvaguardare, ma un vero "testimone vivente" della storia agricola e culturale del Lazio.



ABBUOTO

L'uva forte del Lazio antico

Vitigno a bacca nera dalle origini misteriose e affascinanti, l'Abbuoto è coltivato tradizionalmente nel basso Lazio, in particolare nell'area di Formia, Fondi e Itri, tra i monti Aurunci e il mare Tirreno.

Vitigno a bacca nera dalle origini misteriose e affascinanti, l'Abbuoto è coltivato tradizionalmente nel basso Lazio, in particolare nell'area di Formia, Fondi e Itri, tra i monti Aurunci e il mare Tirreno. I suoi grappoli sono medi, con acini sferici dalla buccia spessa, ricca di pigmenti e sostanze aromatiche. La pianta è vigorosa, resistente alla siccità e adatta ai terreni sciolti e calcarei della fascia collinare costiera, dove gode dell'influenza del mare e della protezione dei rilievi.

Molti studiosi ritengono che l'Abbuoto sia un discendente diretto delle uve coltivate nella Campania Felix romana, forse imparentato con le varietà usate per il celebre vino Cecubo, lodato da Plinio il Vecchio, Virgilio e Orazio come uno dei migliori dell'Impero. Il Cecubo si produceva proprio tra Fondi e Terracina, nella zona oggi corrispondente ai comuni dove sopravvive l'Abbuoto.

Secondo alcune fonti, l'Abbuoto potrebbe addirittura essere l'ultimo testimone di quella tradizione enologica imperiale. Il legame con la storia è confermato dai ritrovamenti archeologici nella zona: tra le vigne si trovano resti di villae rusticae, anfore, torchi e canalette di drenaggio per la fermentazione, a conferma della lunga vocazione agricola e vinaria del territorio.

A Itri e Fondi, alcune aziende hanno recuperato vecchi ceppi secolari di Abbuoto, abbandonati negli anni del dopoguerra a favore di vitigni più produttivi. Il nome "Abbuoto" è tanto particolare quanto discusso. Alcuni lo fanno risalire al verbo dialettale abbuotare, che in alcune zone del Lazio meridionale significa "riempire, saziare" – riferimento forse alla generosità dell'uva o alla sua capacità di produrre vini pieni e intensi.

Altri lo collegano a un termine latino arcaico legato alla crescita vigorosa della pianta. Nel corso del Novecento, l'Abbuoto è stato a lungo usato per dare colore e corpo ai vini locali, ma raramente vinificato in purezza.

Solo recentemente è stato riscoperto e valorizzato, grazie al lavoro di piccoli produttori e alla ricerca genetica che lo ha confermato come varietà distinta e autoctona.

Oggi rappresenta un elemento distintivo per chi vuole raccontare l'identità agricola e storica del Lazio meridionale: ogni ceppo è parte di un paesaggio che ha visto passare legioni romane, monaci medievali e contadini che ancora oggi vendemmiano seguendo le fasi lunari.

L'Abbuoto non è solo un'uva: è una memoria agraria vivente, un ponte tra l'antico Cecubo e la viticoltura contemporanea del Lazio.



La terra del Cecubo (Cecubum Ager), Jean-Benjamin de La Borde, 1786



MAMMOLO

L'uva profumata che racconta il Lazio

Il Mammolo è un vitigno a bacca nera originario del Lazio, noto per il caratteristico profumo che ricorda intensamente la violetta mammola, da cui prende il nome. È una varietà che appartiene al paesaggio collinare della regione, in particolare alle zone vulcaniche dei Castelli Romani, del Veliterno, del Corano e della zona di Artena, dove era coltivato sin dall'Ottocento.

Per molto tempo, il Mammolo ha avuto un ruolo secondario, usato in piccola percentuale per arricchire i vini locali grazie al suo potere aromatico e alla sua capacità di ammorbidire i tannini di altre uve più vigorose. Era considerata "l'uva che profuma il vino", e spesso era coltivata accanto a varietà più strutturate come il Cesanese o il Montepulciano, quasi come una spezia botanica del vigneto. Nonostante oggi venga talvolta confuso con il Mammolo toscano, con cui condivide alcune caratteristiche genetiche, il Mammolo laziale ha sviluppato nel tempo una propria identità. I suoli tufacei e il clima più caldo e asciutto del Lazio gli conferiscono un profilo più solare e meno austero, con una maturazione precoce e una produzione piuttosto costante. I grappoli sono mediamente compatti, con acini piccoli, di colore blu intenso, dalla buccia sottile ma resistente.

La pianta è rustica, ben adattata ai terreni poveri, e si distingue per una buona tolleranza alla siccità. Una curiosità agronomica è che, nonostante sia una varietà profumata, il Mammolo non rientra tra gli aromatici nel senso tecnico del termine, come il Moscato: i suoi aromi derivano da precursori glicosidici che si esprimono soprattutto durante la fermentazione. Negli archivi agrari del XIX secolo si trovano citazioni del Mammolo tra le uve "gentili e amabili", coltivate nelle vigne miste dei colli laziali. Un documento del 1879 conservato presso il Regio Istituto Agrario di Portici ne elogia la profumazione e la capacità di arricchire i vini di pronta beva destinati al consumo urbano.

Era un'epoca in cui i vitigni non venivano quasi mai vinificati in purezza, ma il Mammolo aveva già un'identità ben riconoscibile. Con l'avvento della viticoltura industriale e della standardizzazione del gusto, il Mammolo è stato progressivamente abbandonato.



"Interno di una osteria di Roma, ai Monti" Bartolomeo Pinelli, 1820

Solo recentemente alcuni viticoltori hanno riscoperto il suo valore, avviando microvinificazioni sperimentali e cercando di riportarlo nei cataloghi delle varietà raccomandate per la viticoltura laziale.

Un'altra curiosità riguarda il nome: nelle campagne del Frusinate veniva talvolta chiamato "uva violetta" o "uva del profumo", e in alcune zone si pensava avesse proprietà rilassanti. Le vecchie generazioni dicevano che bastava tenere qualche grappolo di Mammolo appeso sotto il portico per profumare tutta la casa durante l'autunno.

Il Mammolo è oggi uno dei simboli di quella viticoltura silenziosa e paziente che caratterizzava le campagne laziali prima della modernizzazione. Recuperarlo significa non solo valorizzare un'antica risorsa genetica, ma anche riscoprire un modo più rispettoso e identitario di pensare al vino, fatto di profumi delicati, di paesaggi stratificati e di storie tramandate tra i filari.



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe



ITER VITIS - ITINERARIO CULTURALE DEL CONSIGLIO D'EUROPA

Vite, vino e paesaggi culturali come patrimonio europeo condiviso

Iter Vitis è uno dei 48 Itinerari Culturali riconosciuti dal Consiglio d'Europa, certificato nel 2009, che promuove la valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale legato alla coltivazione della vite e alla cultura del vino. Riunisce oggi 26 Paesi, con l'obiettivo di rafforzare la consapevolezza collettiva sulle radici comuni dell'Europa attraverso lo studio, la conservazione e la trasmissione dei paesaggi viticoli storici, dei saperi agronomici e delle tradizioni enologiche.

Dalle Isole Azzorre alle montagne caucasiche, dai Balcani alla Mosella, dall'Ucraina a Israele e Libano, Iter Vitis mette in rete territori vitivinicoli storici, cantine tradizionali, siti archeologici, musei, vie di pellegrinaggio e produzioni tipiche. La vite, coltivata da millenni, rappresenta un elemento costitutivo del paesaggio rurale europeo e un potente veicolo di identità locale, innovazione, biodiversità e sostenibilità.

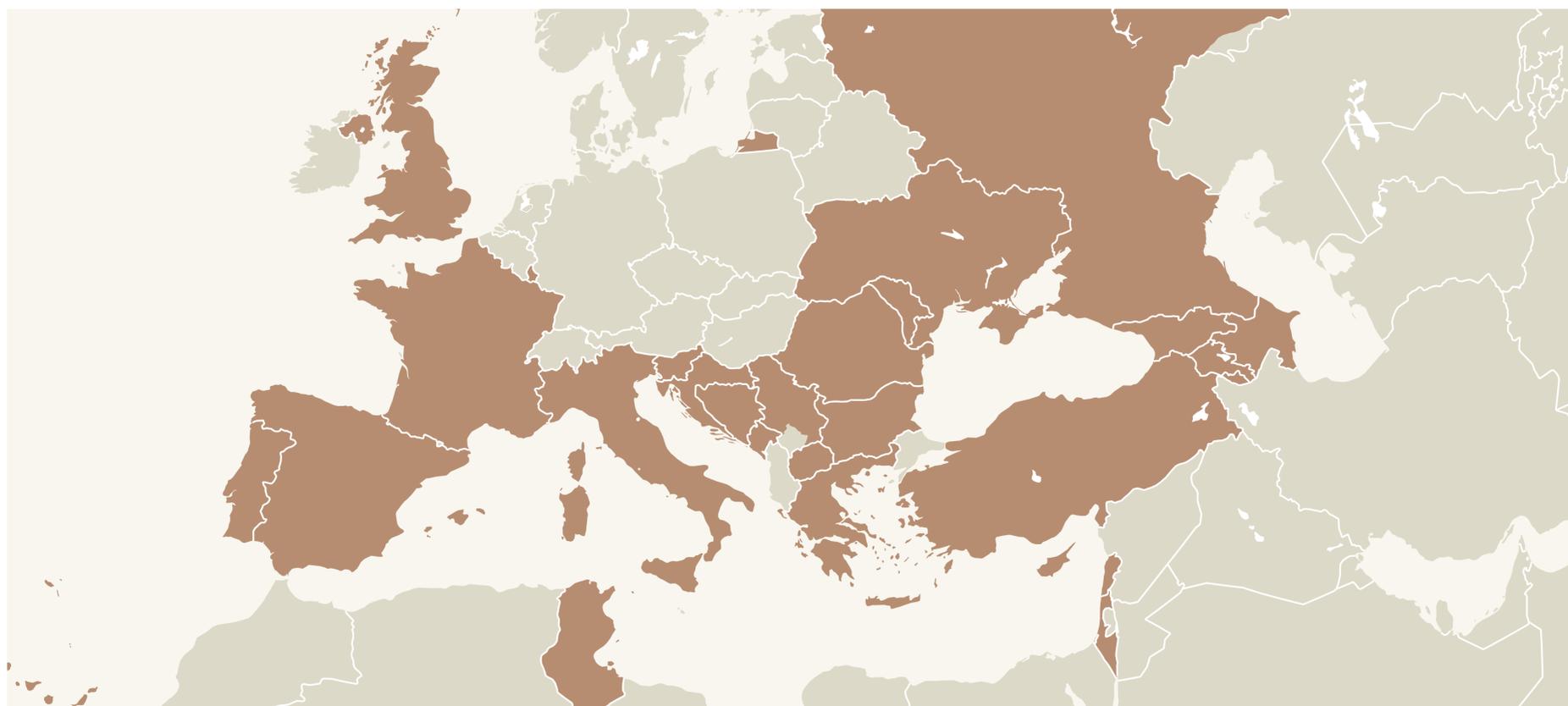
Uno degli ambiti chiave del lavoro di Iter Vitis è la promozione dell'ampelografia, ovvero lo studio scientifico delle varietà di vite. Le ricerche ampelografiche consentono di riconoscere, classificare e valorizzare il patrimonio genetico autoctono, offrendo nuove prospettive per la conservazione della diversità varietale e la narrazione culturale dei territori.

Molti itinerari locali prevedono la creazione di giardini ampelografici, banche del germoplasma e percorsi didattici per scuole e visitatori. Oltre al valore agricolo, Iter Vitis sottolinea la dimensione culturale e simbolica del vino: bevanda rituale, elemento sociale, oggetto di scambio, ispirazione artistica e letteraria. Il percorso del vino è anche quello delle lingue, delle religioni, delle pratiche agricole e delle forme di convivialità che caratterizzano l'Europa.

Nei territori aderenti, musei del vino, centri di interpretazione e cantine storiche sono parte attiva del racconto di vigneti.



www.itervitis.eu



SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

Tra i partner che hanno reso unico il vigneto di San Sisto figura Citiculture, startup innovativa nata a Torino nel 2019 con l'idea di usare la vite come motore di rigenerazione urbana e di divulgazione scientifica. La sua ricerca combina due approcci complementari: da un lato gli impianti in piena terra, ideali per parchi storici e giardini monumentali; dall'altro i vigneti modulari in vaso, basati su contenitori leggeri e forati che permettono di allestire filari anche su superfici pavimentate o tetti, senza impattare sulle strutture esistenti.

In entrambi i casi la vite diventa protagonista di un paesaggio che unisce estetica, biodiversità e funzionalità agronomica. Citiculture porta con sé i frutti della collaborazione con il Politecnico di Torino, dove un vigneto-laboratorio installato dalla startup integra sensori climatici, rilievi agronomici e percorsi didattici aperti agli studenti, dimostrando che la viticoltura urbana può e deve dialogare con il mondo della ricerca: dai dati sperimentali raccolti nelle vigne urbane emergono indicazioni preziose per l'urbanistica, mettendo le amministrazioni e le comunità locali nelle condizioni per replicare questi luoghi generativi.

L'obiettivo di questo approccio è chiaro: generare impatti tangibili, misurabili e accessibili alla cittadinanza. Ogni filare diventa uno strumento di mitigazione climatica, capace di assorbire CO₂, abbassare la temperatura estiva e attirare insetti impollinatori; al tempo stesso si trasforma in un laboratorio a cielo aperto dove residenti e visitatori, esperti e curiosi possono osservare da vicino i processi naturali e i loro impatti sull'ambiente urbano.

All'interno di questa vigna sono stati installati sensori ambientali e agronomici di ultima generazione, alimentati da un sistema autonomo con pannello solare, batteria e regolatore di carica.

I dispositivi rilevano in tempo reale numerosi parametri:

- temperatura e umidità dell'aria,
- intensità luminosa e direzione del vento,
- pressione atmosferica,
- presenza di particolato fine (PM2.5 e PM10),
- temperatura e umidità fogliare.

Questi dati restituiscono una fotografia viva e continuamente aggiornata dello stato di salute del vigneto, dell'interazione tra la vite e il microclima urbano, e dei benefici ambientali generati da questo ecosistema nel cuore della città.

