



Descrizione:

Partendo dal versante nord orientale la prima tappa vinicola è **Paupisi** che si raggiunge risalendo una valletta piantata a viti. Dall'abitato si godrà la vista di Torrecuso, seconda tappa del percorso, centro agricolo di origine medievale, raccolto su uno sperone e ricco di viuzze strette e tortuose. Durante il percorso di circa 3 km che conduce a **Torrecuso** si avrà la netta percezione, in uno sguardo d'insieme, di quanto siano estesi i terreni coltivati a vigneti che, adagiati in collina, dalle sponde del fiume Calore alle pendici del monte Pentime del comprensorio del Taburno, sono ben soleggiati e così predisposti ad una rigogliosa coltura della vite. Fino agli anni 50 il terreno era diviso in piccoli poderi dove si lavorava e coltivava con le tecniche del tempo. Chiaramente il prodotto ricavato riusciva a soddisfare solo le necessità e i bisogni della famiglia conduttrice. L'avvento delle macchine agricole permise a tutti di migliorare la coltivazione dei propri campi. A Torrecuso, da molti considerata la "capitale morale" dell'ampio territorio su cui si produce il vino Aglianico del Taburno, si celebra nella prima domenica di settembre proprio la sagra dell'Aglianico. Numerosissimi sono a Torrecuso i produttori di vino, in particolare di Aglianico e Falangina, tutti con una storia di tradizioni e di passione per la terra. L'invito è quello di inoltrarsi, di conoscere la storia di queste famiglie e di degustare i loro vini: dalle aziende più giovani, come **Cantine Tora** e **Torre Varano**, dove nuove generazioni sono animate da talento e passione, a quelle con tradizione familiare centenaria come **Fontana Vecchia**, dove già dal primo incontro con il capostipite dell'azienda si è sedotti ed emozionati dalla passione e dell'ospitalità con cui si è accolti, e **Fattoria la Rivolta**, **il Poggio** e **Torre dei Chiusi** dove il vino profuma di memoria. A 5 km imboccando via Razzano e proseguendo per la Via Comunale Palazzo-Acquara si raggiunge **Foglianise**, a 350 metri sul livello del mare, dove la terza tappa sarà la visita alla **Cantina Del Taburno**. Una struttura dotata di laboratori attrezzati per la ricerca, un organismo operativo per produrre e promuovere vini di altissima qualità. Interessante, prima della conclusione della visita con l'assaggio e il punto vendita, l'osservazione della bottaia, ricavata sotto una collina come una volta. Dopo la visita alla cantina di Foglianise, la quarta tappa prevista sarà **Solopaca**, raggiungibile percorrendo la SP 40 che passa per Vitulano. Si tratta di una strada di montagna particolarmente tortuosa dove, soprattutto al tramonto, si possono incontrare greggi di capre e pecore. La cittadina di Solopaca, rinomata per i suoi vini tipici, ha da sempre una forte tradizione vitivinicola. Furono i frati benedettini a sviluppare per primi la coltura della vite, tradizione proseguita dalla stessa Chiesa che ancor prima dell'anno mille volle circondare ogni monastero di vigneti. E da allora Solopaca è eccellenza se si parla di vini. Un aneddoto vuole che Gioacchino Murat, sorseggiando il vino di Solopaca, si esaltò al punto da paragonare la potenza di quel vino a quella del cognato Napoleone. La sosta a Solopaca prevede la visita alla **Cantina Santimartini**, struttura giovane e di grande qualità dove in ogni bottiglia si potrà ritrovare la professionalità e l'esperienza di chi lavora vini famosi fin dall'antichità e che ancora oggi fa dell'accoglienza al cliente la propria filosofia aziendale. Da rilevare è che proprio a Solopaca, la seconda domenica di settembre, si celebra la festa dell'uva, una festa dalle radici antichissime. Scendendo verso la dorsale occidentale del Parco, a circa 7.5 km, percorrendo la SP21 si giunge a **Frasso Telesino**, situato ai piedi della catena appenninica del Taburno. Girovagando per le vie del paese si possono ammirare sui muri delle case, splendidi murales, opere pittoriche e scultoree di artisti nazionali ed internazionali, che testimoniano l'interesse per l'arte contemporanea. La produzione del luogo è legata all'olio, a vini pregiati, a formaggi e a ciliegie. Un'ottima idea è acquistare i vini dell'azienda **De Fortuna** che si distingue per la scrupolosità di un metodo che mira ad evidenziare il carattere deciso che distingue i propri vini. E se l'Aglianico e la Falangina oggi rappresentano vini di successo non si può non menzionare un'altra cantina, quella della famiglia **Mustilli** ubicata a **Sant'Agata De' Goti**, a circa 11



Da Paupisi a Bonea

chilometri da Frasso Telesino, le cui vicende sono profondamente legate alla cultura del vino. Dediti da millenni alla produzione del vino, come si potrà rilevare dalle antichissime bottaie scavate nel tufo, situate sotto il palazzo di famiglia, i Mustilli non hanno mai smesso di incrementare la produzione dei loro vini. A 16 km da Sant'agata De' Goti si raggiungerà **Bonea**, un piccolo borgo al centro della valle Caudina e ai piedi del Monte Taburno la cui ricchezza è aver ospitato quasi la completa totalità delle marze del vitigno della Falanghina piantate e poi diffuse in tutto il territorio. Tra agosto e settembre a Bonea si tiene la sagra della Falanghina. A Bonea, nei pressi del cimitero affiorano i resti della villa che ospitò Orazio e Virgilio durante il viaggio che da Roma li portava a Brindisi.

