

azienda agricola  
di Nicola Venditti

120 I 122, via Sannitica  
82030 Castelvenere  
(Bn) Italia  
T +39 0824940306  
F +39 0824940301

masseria@venditti.it  
www.venditti.it

Partita IVA  
IT00850140625  
Codice Fiscale  
VND NCL 58P19 C280R



# Antica Masseria Venditti

CASTELVENERE DAL 1595

## *La vera storia della Barbetta*

Nella seconda metà del secolo scorso tre grandi flagelli si abatterono sulla viticoltura: l'oidio, la peronospera e la fillossera.

La fillossera causò la distruzione di gran parte dei vigneti italiani ed europei e di conseguenza la richiesta di vino fu maggiore.

Il governo, con ammirevole tempestività, istituì le "cattedre ambulanti" per istruire gli agricoltori, mettendo in atto tecniche per la corretta coltivazione della vite. Furono creati "campi sperimentali" dove, su portainnesto selvatico americano, vennero impiantate, e quindi salvate, tutte le varietà di viti esistenti in loco. Nella Valle Telesina in provincia di Benevento, furono impiantati tre "campi sperimentali" di cui uno a Castelvenere sul terreno di un antenato VENDITTI.

Il sistema di allevamento fu a filari molto simile all'odierno Gujot. Tra le tante varietà di uve che vennero innestate, ce n'era una particolarmente buona a detta dei viticoltori e soprattutto dei vinificatori di allora. Era un'uva rossa che produceva un vino molto colorito, si prestava meglio delle altre alla "colorazione di uve bianche" e dava struttura ad altri vini prodotti con uve meno valide. Fu identificata come l'uva di Venditti soprannominato "Barbetta" per via della barbetta che soleva portare. Fu così che l'uva di "Barbetta" divenne, poi, più semplicemente l'"uva Barbetta". E da "Barbetta" a "Barbera" il passo fu breve.

Si deve ricordare che attorno agli anni 50-60, imperversava in tutt'Italia un vitigno adatto a produrre un vino di qualità e quindi facilmente commerciabile, la Barbera per l'appunto.

Ma i viticoltori della zona, convinti che il loro Barbetta non fosse da meno della Barbera nazionale, fecero intendere agli acquirenti di uva e di vino che il vero Barbera era il vitigno che essi avevano impiantato. Il vecchio Barbetta si trasformò in Barbera e venne ufficialmente riconosciuto e indicato come clone autoctono del Sannio negli anni settanta. I nuovi vigneti, grazie anche all'arrivo sul mercato delle barbatelle già innestate provenienti da altre realtà italiane, furono impiantati con il Barbera nazionale. Però questi nuovi vigneti furono spiantati poco dopo perché la Barbera proveniente da altre zone d'Italia non dava gli stessi risultati del Barbera locale, poiché era un vitigno che nel Sannio Beneventano esprimeva ed esprime solo in parte le sue reali potenzialità.

Così la coltivazione della Barbera nazionale fu abbandonata e, nel tempo stesso, per mancanza di barbatelle innestate con il Barbera locale, non venne più impiantato questo vecchio vitigno.

Con molta tenacia, passione e fede l'Antica Masseria Venditti ha continuato a coltivare un vigneto del vecchio Barbetta le cui gemme furono prese dal campo sperimentale di Castelvenere ed innestate su selvatico in una vigna nel 1968.

Dopo fortunate vicende il Barbera è tornato sulla scena con una produzione "cru", finalmente con la sua denominazione di origine "Barbetta®".