

# Antica Masseria Venditti dal 1595



By [Maristella Di Martino](#)

28 Settembre 2022

<https://pianetagourmet.net/antica-masseria-venditti-dal-1595/>



## Scopri qui la storia dell'Antica Masseria Venditti!

Amore per la terra, impegno e tradizione. Così recita la home del sito dell'[Antica Masseria Venditti](#). E, per la maggior parte di chi legge incuriosito, potrebbero sintetizzarsi in questi tre concetti i punti di forza della storica azienda vitivinicola sannita.



Ma noi che amiamo andare un po' più a fondo, non possiamo non aggiungere "famiglia". E, soprattutto, devozione assoluta ad un'idea di agricoltura tutta propria. Una filosofia che diventa tutt'uno con il proprio territorio di appartenenza, ne rispetta paziente i tempi e si prende cura dei propri prodotti con una tenacia che può avere dell'incredibile se non la si conosce in prima persona.

## La filosofia aziendale

La famiglia Venditti è animata, da secoli, da una fedeltà religiosa a ciò che madre natura dispensa generosa ai suoi figli. Ha adottato (ed adotta tuttora) un approccio ossequioso dei ritmi lenti della terra. E questa filosofia si ritrova in tutti i rituali quotidiani che scandiscono il lavoro nei campi. Ma anche in cantina. In cucina. E in tutte le numerose attività di accoglienza messe in campo.

In ogni bottiglia, anzi in ogni goccia che si stilla, si ritrova tutto questo. Anzi, molto di più! In ogni calice si rintracciano la storia dell'**Antica Masseria Venditti**, le convinzioni, le passioni. E quindi il racconto di ciò che la famiglia ha rappresentato e rappresenta nel panorama vitivinicolo campano, prima ancora che italiano, va assaporato in ogni sua sfaccettatura.

## La storia comincia dal 1595

La storia dell'**Antica Masseria Venditti** comincia nel 1595 (anche se in realtà esistono tracce anteriori) in località Vàndari da cui nasce poi Castelvenero. E il suo simbolo, oggi come ieri, resta la plurisecolare residenza di famiglia. Costruito su fondamenta di origine longobarda, è un antichissimo casale che gli avi usavano come abitazione invernale per la vicinanza ai terreni che coltivano. Si trova vicinissima ad un tempio basiliano (trasformato poi, intorno al 1150, nella chiesa di santa Maria della Foresta, *n.d.r.*). Proprio qui, secondo la tradizione, nel 602 nasce **San Barbato**,

vescovo di Benevento, noto per la sua opera di conversione dei Longobardi al Cristianesimo. Per la fertilità delle terre che la circondano, la struttura ospita successivamente un convento basiliano i cui monaci si dedicano alla produzione di derrate alimentari per approvvigionare le abbazie della zona.



Particolari del Gazebo degli Ulivi

L'**Antica Masseria Venditti**, 11 ettari complessivamente tra vigneti ed uliveti tutti nel comune di Castelvenere, viene fondata da papà Pasquale nel lontano 1957. La svolta innovativa arriva, però, negli anni Ottanta quando il testimone passa al figlio. Enologo di professione, **Nicola** è un viticoltore ormai storico del Sannio Beneventano. Tra i soci fondatori del Movimento del Turismo del Vino, porta avanti il suo credo da quarant'anni. E, sebbene attento sempre alle innovazioni tecnologiche, è portavoce di una visione del vino che definire biologico non gli rende giustizia (la prima bottiglia dell'**Antica Masseria Venditti**, Solopaca Doc, fa data 1975, *n.d.r.*).

### **Castelvenere sempre nel cuore**

Il territorio, certo, tra i monti del Matese e del Taburno, è benedetto da Dio. E Castelvenere è un piccolo comune di circa 3mila anime dove il tempo sembra essersi fermato. Ma l'opera dell'uomo fa la sua parte. Nel bene e nel male. E qui rispettare le persone, prima ancora che l'ambiente, è un diktat imprescindibile.

Di andarsene dal suo paese Nicola Venditti non ha mai voluto saperne. La passione per il vino viene fuori presto, fin dai tempi del liceo. E da adolescente, oltre a dare una fattiva mano ai suoi, impara presto a fare i conti con il sacrificio. Così, mentre gli amici trascorrono il tempo nella piazza, si impegna in prima linea nell'attività di famiglia che commercializza vino sfuso, disdegnando già allora prodotti veloci già pronti per san Martino.

## Papà Pasquale

“Purtroppo arrivano le “Domeniche a piedi” insieme alla crisi del petrolio che ci creano non pochi problemi – ricorda **Nicola Venditti** – Mio padre, però, trova la soluzione. Durante il militare a Villafranca in provincia di Verona aveva avuto la possibilità di conoscere un modello vincente grazie al quale il vino veniva confezionato e venduto ai turisti. Intuisce, quindi, che andava cambiata strategia”.



II

Gazebo degli Ulivi

Del papà adora la sua mente brillante. Così come la sua assoluta dedizione alla vita. Amante delle due ruote, ha l'intuito di avviare – a fine anni Cinquanta – un allevamento di cincillà e di lombrichi che nutre con vinacce. E, senza saperlo, instilla nel figlio un'arguta attenzione per il concetto di sostenibilità. E da fautore di una sorta di biologico *ante litteram* lo convince a seguire la sua strada.

*“Papà nutriva e praticava un rispetto per l'ambiente davvero unico – sottolinea – per concimare il terreno dei vigneti usava un humus fenomenale che otteneva quando si decomponeva il materiale organico degli allevamenti. E questa sua idea ha cambiato il vino totalmente, anche perché comprende che era necessario trasformare le vigne da promiscue a specializzate. Aveva una straordinaria inventiva e non si abbatteva mai davanti alle avversità. Ricordo che costruiva con le sue mani i paletti di cemento usando forme di legno del papà di mia moglie Lorenza. Gli riconosco una curiosità ed un'intelligenza non comuni che mi hanno insegnato ad andare lontano senza mai scordare le nostre radici”.*

## La crisi e la ripresa

Siamo tra la fine del 1973 e gli inizi dell'anno successivo. Parole come *austerità*, fino a quel momento sconosciute, diventano concrete e castiganti. Ma i Venditti non si danno per vinti. E

cercano di far tornare il vino in città! E' del 1975 la prima annata Doc messa sul mercato nonostante le tante difficoltà. Tra i colossi con cui ci si scontra e numerose criticità tecniche legate all'etichettatura, il passaggio successivo diventa chiaro.

Tra il 1982 e il 1983 si cura un attento *restyling* delle etichette. Con l'aiuto della litografia si punta ad un'etichetta elegante ma al tempo stesso resistente per competere su un mercato sempre più agguerrito. E quando un paio d'anni dopo entra in scena **Lorenza**, moglie di Nicola, c'è un'iniezione di entusiasmo nell'attività aziendale. E anche i suoi quadri vengono valorizzati per rendere unico il progetto diventando parte integrante del marchio.

## La cantina dell'Antica Masseria Venditti



Diversi angoli della cantina aziendale; nell'ultima foto le vasche d'epoca del padre di Nicola Venditti

Nicola unisce la sua competenza professionale all'esperienza sul campo e decide di puntare tutto sul biologico. Fa ricerca, approfondisce e sperimenta. Non si concede mai soste. Si dedica anima e corpo anche al **recupero di vitigni autoctoni**. E qui il suo racconto riparte.

*“In tanti avevano abbandonato signori vitigni tra la fine degli anni Ottanta e gli inizi dei Novanta. La **Falanghina** era considerata troppo acida e poi non dava un vino di pronta beva. L'**Aglianico**, invece, venne messo da parte in quanto maturava non in tempo per la vendemmia e il vino risultava particolarmente amaro e tannico. Il **Barbera** venne trascurato dal momento che tende a perdere gli acini, è difficile da trasportare e si riduce durante la vinificazione”.*

Instancabile nel suo lavoro in vigna che è una costante delle sue giornate, ha maturato e realizzato un'idea rivoluzionaria anche della cantina. L'obiettivo prende forma dal 2000. Per creare uno spazio moderno, quasi avveniristico. Non più interpretato come luogo buio ed impenetrabile,

finalmente si presenta come un'area che comunica voglia di esibirsi. Diventa cioè "a vista", da vivere davvero nella sua interezza. Spaziosa, pulitissima, luminosa e tecnologica, realizzata solo con quattro materiali naturali: cotto, legno, acciaio e rame. Vi resistono ancora le vaschette di cemento usate dal papà agli inizi degli anni Settanta, gelosamente custodite da Nicola e destinate alle sue sperimentazioni.



La scritta che campeggia in azienda: "Non ci sono favole, non ci sono eroi; c'è la determinazione di persone semplici che non si arrendono mai"

La cantina, oltre che della zona produttiva, di quella riservata all'imbottigliamento, al magazzino e al packaging, è dotata di una bella sala conferenze posta al piano superiore. Una cinquantina di posti a sedere destinati alle degustazioni che affacciano sulla zona lavoro a piano terra, giusto per non perdere mai di vista l'attività dei vignaioli.

Ma attenzione. Nonostante la forte e convinta spinta verso l'innovazione, l'**Antica Masseria Venditti** vuole restare una realtà a conduzione familiare e, soprattutto, ancorata alle proprie tradizioni. E se dal 1997 si parte con la prima annata biologica, significa che l'idea di ridurre la chimica a favore del bio fa parte del dna di famiglia. Per di più, parliamo di vini che derivano da uve provenienti da viti che vantano dai 20 a 60 anni di età, tutti di proprietà.

Da quel momento piovono a valanga tantissimi riconoscimenti, sia regionali che nazionali. E se già nel 1988 Gambero Rosso definisce i vini di Venditti biologici, la via da seguire è più che tracciata. Del resto, non dimentichiamo che il primo regolamento ufficiale sul biologico in questo senso arriverà solo tre anni dopo. Sempre nel 1991, poi, in molte parti d'Italia i disciplinari vengono modificati e, con la nascita della denominazione Sannio Doc nello stesso anno, a tanti vitigni autoctoni viene consentita la possibilità di essere inseriti.

## L'Antica Masseria Venditti oggi

A collaborare con Nicola sono schierati in prima linea tutti e due i figli. In particolare, **Andrea**, che è anche sommelier, si divide tra le sue tre grandi passioni, la musica, il vino e l'informatica. Da ingegnere specializzato, aiuta in vigna e diventa la guida dei turisti stranieri che fanno tappa qui. Poi c'è **Serena** che si sdoppia tra sala e cucina coadiuvando la mamma. Amante della biocosmesi, cura un suo blog sui cosmetici biologici (<http://serenavenditti.com/>). E non poteva mancare la dolce **Lorenza**, che ama definirsi "cuoca per arte e pittrice per amore". E' sua la mano che si dedica amorevolmente ai fornelli, oltre che all'accoglienza. La fidanzata di Andrea, invece, prepara deliziosi dolci, così come dà man forte il fidanzato di Serena, dismessi anche lui per un po' le vesti di ingegnere.



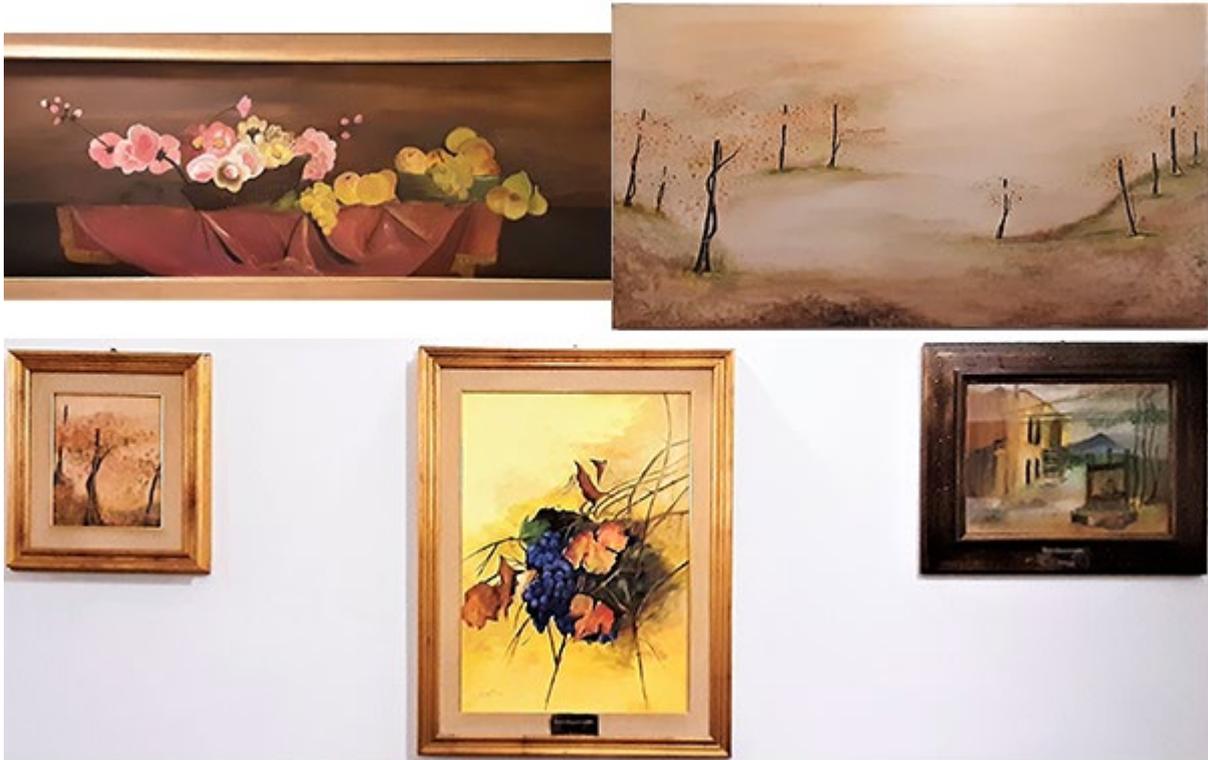
L'insegna dell'eno-cucina "Donna Lorenza" e la "sua" scarpella

## Donna Lorenza, molto più che un agriturismo

Lorenza, da tutti conosciuta come **Donna Lorenza**, ha prestato il suo nome alla speciale enocucina aziendale. Artista e cuoca per vocazione, ha sempre fatto della pittura la sua ragione di vita finché non ha conosciuto Nicola. Autodidatta caparbia e volenterosa, cerca di ritagliarsi qualche momento di creatività non dimenticando mai che deve l'amore per il legno e l'arte in genere a papà Mario che, di mestiere, faceva il falegname. Dopo l'incontro col marito, ha imparato ad amare anche la terra e tutto ciò che ne consegue.

*"Non si tratta di un agriturismo nel senso autentico del termine – spiega **Lorenza Verrillo** – Abbiamo pensato ad un'eno-cucina. Preferiamo parlare di piatti che valorizzano il vino perché è da quest'ultimo che si pensa alla pietanza e mai viceversa. Rispettiamo la tradizione contadina e la stagionalità con un accenno di rivisitazione mai eccessivo per esaltare il sapore del cibo con i colori*

*che sono la mia grande passione. Il nostro scopo era di creare un luogo dove stare in famiglia, caldo ed accogliente, dove i nostri ospiti si sentissero a casa. E tutti gli ortaggi che arrivano a tavola sono di provenienza dei nostri orti curato da mia mamma Filomena, mentre le carni di allevamenti del Matese”.*



Alcuni

quadri dipinti da Lorenza Verrillo Venditti

### **La Scarpella di Donna Lorenza**

Facciamo un esempio. Avete mai sentito la scarpella? Quella di **Donna Lorenza** va assaggiata. E' un piatto simile alla pizza di maccheroni campana ma con una sua specificità. Caro ai pastori sanniti che si spostavano dalle colline limitrofe per portare a pascolare le loro greggi, si prepara unicamente con formaggio fresco. E la particolarità è che il latte viene munto la mattina e lavorato la sera. Il gusto, poi, è arricchito da salsiccia stagionata e gli ziti sono la pasta ideale da lessare. Il nome, invece, deriva dallo scalpello, l'arnese che probabilmente veniva utilizzato per staccare la pizza, cucinata nel camino, che si attaccava al fondo del tegame.



Visuali

della Sala del Torchio dell'Antica Masseria Venditti riservata alle degustazioni

### **La sala del Torchio per le degustazioni**

Nel 2007 è stata inaugurata una graziosa sala con una quarantina (mai oltre!) di posti a sedere. Qui gli ospiti vengono accolti ed accompagnati in un percorso di degustazione scandito dalle pietanze di Lorenza. Ma il vino resta sempre e comunque il protagonista principale di ogni sua creazione ai fornelli. Ogni bicchiere viene esaltato e valorizzato dai piatti del territorio, appena rivisitati ma nel rispetto assoluto della tradizione sannita.



II

maestoso “torchio di Plinio”, di epoca medievale, che troneggia nella sala degustazioni

Nella zona destinata agli assaggi l’occhio viene subito catturato da un maestoso ed antichissimo torchio di famiglia che dà il nome alla zona degustazione. La **Sala del Torchio** per l’appunto. Ma completano l’atmosfera, rilassante e rustica, anche pentole in rame, cesti di vimini e travi in legno che fanno capolino dal soffitto. La vera chicca però sono i quadri di Lorenza che spiccano alle pareti, dono al marito nel lontano 1985. In esposizione permanente, sono gli stessi che arricchiscono le etichette e il packaging aziendale, con l’unica eccezione della linea “Assenza”.

## Il vitigno didattico

Vera oasi di biodiversità, l’azienda ospita dal 2005 un vigneto didattico (che per Nicola resta “Il mio libro verde”), visitabile su prenotazione. Si tratta di una zona in cui si coltiva, in scala, tutto ciò che c’è nei campi. In ogni filare, che è in sostanza una vigna in produzione, è coltivata una varietà d’uva prodotta con le esatte percentuali del vigneto originale. E in totale si contano 20 vitigni autoctoni. Tutt’intorno le casette che danno riparo ai nidi della cinciarelle.

L’obiettivo è quello di avvicinare i visitatori al meraviglioso mondo del vino. Un autentico percorso esperienziale per appassionati, studenti e semplici turisti che arrivano da ogni parte del mondo. E si divertono a passeggiare tra i filari ascoltando i racconti riguardanti le diverse tipologie in coltivazione e ad apprendere le fasi della vita della pianta.



## Gli eventi

Con cadenza regolare, poi, si susseguono gli eventi dedicati al momento della raccolta e lavorazione delle uve. Parliamo sia della **Vendemmia Notturna/Raccolta e Racconti di Vino Notturmo** (la cui prima edizione risale al 2007) e della **Potatura del vigneto didattico** in cui sempre più enoturisti si lasciano coinvolgere in esperienze in prima persona a contatto con la natura.



vigneto didattico di notte

Il 2004, infatti, segna un'ennesima importante tappa. Si mette mano ad importanti lavori di sistemazione della struttura e nasce l'**Isola di Cultura del Vino** con l'idea di realizzare diversi spazi nei quali accogliere gli ospiti. E qui si fa cultura del vino per davvero! L'idea è quella di mostrare agli interessati il lavoro nelle vigne e proporre un viaggio in cui sono coinvolti tutti e cinque i sensi nelle diverse fasi della produzione.

La parte esterna è chiamata invece il "Gazebo degli Ulivi". E si presenta come un luogo immerso nel verde. Accanto un pergolato di uva fragola, l'area è dominata da un secondo torchio più piccolo, ma ugualmente suggestivo, rispetto al più imponente che si trova nella sala degustazione.



vigneto didattico di giorno con *i nidi delle cinciarelle*

## I vini dell'Antica Masseria Venditti

Ogni bottiglia è la *summa* degli sforzi di tutti. Della famiglia al completo. È un'opera corale dove ognuno ha offerto il suo contributo.

### La linea As-Senza®

Cominciamo con l'ultima nata. La linea "**As-Senza**®" (nella versione "As-Senza® Falanghina" e "As-Senza® Barbetta") debutta nel 2013. Nell'appellativo si vuole sottolineare la mancanza assoluta di solfiti aggiunti, lieviti ed enzimi. Ma rappresenta anche la fusione delle iniziali dei nomi dei quattro componenti della famiglia Venditti: A come Andrea, S come Serena, Enza (vale a dire Lorenza) e la "s" che precede compone la congiunzione "senza", per rimarcare l'assenza di qualsivoglia accenno chimico in bottiglia.



### Assenza® Barbeta

Un cenno a parte merita invece questo vino. Barbera in purezza, “Assenza® Barbeta” deriva da un clone autoctono chiamato in azienda Barbeta. Ed è un’uva a cui Nicola Venditti è particolarmente legato. Rappresenta davvero un segno di appartenenza prima di tutto al territorio, poi alla famiglia stessa. Ricorda nel nome *Zi’ Barbeta*, un Pepe suo avo artefice della salvezza di questo vitigno, a cui ha ceduto il suo soprannome per le folta barba che ne era segno distintivo. Ugualmente vinificato in totale assenza di solfiti, conserva l’asprezza, a tratti, della base di partenza.



### **Vàndari Falanghina**

Altra uva autoctona in purezza, deve il nome all'antichissima frazione di Castelvenere dove pare sia nato san Barbato nel 602. A lui si deve la conversione al Cristianesimo dei Longobardi della zona. Ideale per piatti di pesce o formaggi a pasta molle.

### **Barbetta® Barbera**

E' il vino del cuore di Nicola Venditti. Gran carattere e spiccata personalità, è Barbera in purezza (il clone autoctono è denominato in azienda **Barbetta®**) ed ha un colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Si abbina a piatti saporiti, legumi, carni rosse grigliate o con sughi e formaggi duri.



### **Marraioli Aglianico**

È un Aglianico al 100% che non vede mai legno. Ogni fase della vinificazione dei vini dell'**Antica Masseria Venditti** avviene, infatti, esclusivamente in acciaio che, secondo l'enologo, è meno invasivo. E, soprattutto, lascia trasparire ciò che veramente è l'uva lavorata. Sinonimo di convivialità e condivisione, si accompagna ben volentieri a pasti elaborati.

### **Vient e voria bianco e rosso**

Trebbiano al 50%, Falanghina al 30% e Coda di Volpe al 20% donano a questo vino sentori davvero particolari. E' un prodotto da consumare ogni giorno, non troppo impegnativo, sia nella versione bianca (da abbinare a zuppe, piatti di pesce e carni bianche) che rossa (che prevede 50% di Sangiovese, 30% di Barbera e 20% di Aglianico ed è adatta a minestre e paste con legumi, arrosti, salumi e formaggi di media stagionatura).



## **Mari**

Un omaggio a donna Maria, mamma di Nicola. Anche in questo caso le uve che concorrono sono Falanghina, Grieco e Cerreto, ma parliamo di un prodotto a tiratura molto limitata.

## **Bacalàt**

Raffinato blend, anche in questo caso con Falanghina al 50%, Grieco al 30% e Cerreto al 20%, è un tributo ai vecchi proprietari – forse di origine francese – della vigna che gli avi acquistano a fine Ottocento.



### **Bosco Caldaia**

Da un mix di Aglianico, Montepulciano e altri vitigni autoctoni questo vino fa una bella doppietta con pietanze importanti, arrosti e formaggi stagionati.

### **Gli oli dell'Antica Masseria Venditti**

C'è anche un olio che porta il nome dell'**Antica Masseria Venditti**. È un extravergine perfetto per condire zuppe, legumi ed insalate. Così come minestre, carni, grigliate di pesce e semplici ma gustose bruschette. Nasce da un blend di Racioppella e Femminella, tutte coltivate nel comune di Castelvenere.

*\*Per le foto dei vini [www.venditti.it](http://www.venditti.it)*