

23 ottobre 2017 11:50

Pompei, mercoledì si rinnova la tradizione: vendemmia nei vigneti della Casa del Triclinio estivo



Appuntamento di tradizione con la vendemmia a Pompei, che si rinnova mercoledì 25 ottobre con il taglio delle uve nei vigneti della Casa del Triclinio Estivo. Per l'occasione, sarà aperto al pubblico anche il vigneto del Foro Boario. Il progetto nasce, in via sperimentale, nel 1994 su un'area limitata degli scavi, grazie ad una convenzione tra il Parco Archeologico di Pompei e l'azienda vitivinicola campana Mastroberardino che oltre a prendersi cura dei vigneti produce il pregiato vino Villa dei Misteri. Il Direttore Generale Massimo Osanna e il Prof. Piero Mastroberardino saranno insieme alle ore 11,00 presso il vigneto del Triclinio estivo per celebrare la giornata della vendemmia che rinnova questa ormai consolidata collaborazione volta alla valorizzazione del territorio archeologico e delle sue peculiarità.

Le aree interessate ad oggi comprendono tutti i vigneti delle Regione I e II dell'antica Pompei, per un'estensione di più di un ettaro ripartito su 15 appezzamenti di diversa estensione e per una resa potenziale di circa 30 quintali d'uva. Il vino Villa dei Misteri, prodotto con uve Piediroso e Sciascinoso, presenta caratteristiche uniche in quanto realizzato secondo le tecniche di viticoltura di duemila anni fa. Oltre ad essere un vino eccellente, rappresenta un modo per raccontare e far conoscere Pompei con la sua cultura e la sua tradizione antica e quale elemento di valorizzazione e al tempo stesso di difesa del territorio, del paesaggio e dell'ambiente. L'attività fa parte dal punto di vista scientifico di uno dei tanti studi condotti dal Laboratorio di Ricerche Applicate del Parco Archeologico di Pompei che, da sempre, analizza le relazioni tra botanica e archeologia.

Ag|Cult

Agenzia giornalistica **AgCult**
registrazione al Tribunale di Roma 195/2017
Via Cattaro, 28 - 00198 Roma
redazione@agcult.it