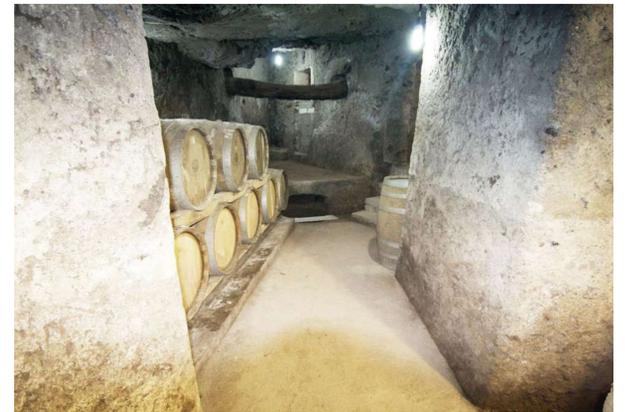


STORIE DI ERUZIONI E VINO

FUOCOMUORTO: la cantina più antica del Vesuvio



Il Vesuvio è il vulcano più famoso del mondo. Sotto la sua ombra è nata la vulcanologia moderna, l'archeologia, l'enciclopedismo tematico e...il Lacryma Christi! La cantina FUOCOMUORTO si trova ad Ercolano, in provincia di Napoli, nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, a 350 metri slm. Il 12 luglio del 1780 è la data che un antenato della famiglia Oliviero ha impresso su una parete della cantina e che segna la conclusione dell'opera, di apprezzabile ingegneria. Lo scavo fu realizzato a mano in 3-5 metri di materiale piroclastico, verosimilmente legato all'attività del Vesuvio compresa tra le eruzioni subpliniane del 472 e del 1631.



Dalla "Carta Geologica del Vesuvio" (Santacroce et al. 2003) la zona risulta infatti raggiunta dai prodotti legati a tale fase dell'attività del Vesuvio. Una più antica carta geologica dell'Agro Ercolanese, risalente al 1910, inquadra la collina dove sorge la stuttura di Fuocomuerto come pienamente interessata dai prodotti dell'eruzione subpliniana del 1631.

L'ingresso principale è costituito da un'apertura naturale, dalla volta di una grotta vulcanica risalente, con tutta probabilità, proprio al 1631.



Ben conservate sono ancora le due cisterne per la raccolta delle acque piovane, in uso fino a qualche anno fa. E' ancora ben visibile l'impermeabilizzazione realizzata con il "lapillo", ovvero sabbia vulcanica pressata.

Molto interessante è anche il sistema di areazione della cantina con due aperture, rispettivamente a sud/ovest e a nord/est. Le due cisterne e le due aperture risultano quindi posizionate ai quattro punti cardinali per garantire una ventilazione ottimale in tutti i periodi dell'anno e con qualsiasi condizione atmosferica, così da avere una temperatura di 12°-15 con un tasso di umidità intorno all'85%.

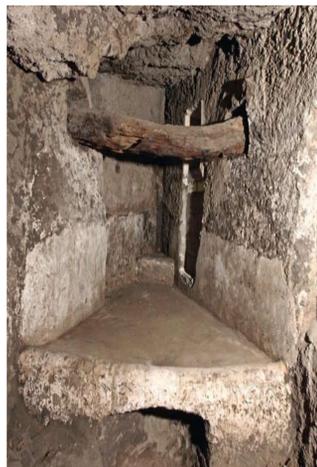
Tutto questo per una conservazione perfetta del vino.



Nella cantina si vinificava e si conservava il vino prodotto dalle uve coltivate nella stessa azienda. Il vino era in parte commercializzato mentre il resto veniva servito nella locanda Fuocomuerto, condotta dalla stessa famiglia Oliviero.

Molto ben conservato appare il pigiatoio dove le uve venivano pigiate con i piedi, utilizzato fino al 1906.

La cantina fu infatti invasa e completamente tappata dai lahar prodottisi a seguito dell'eruzione del 1906.



Questa, che è stata la più grande eruzione del XX secolo, presentò un'attività mista, ovvero sia effusiva che esplosiva. Cronache di quell'evento e degli ingenti danni al territorio e alle popolazioni vesuviane si possono ancora leggere sui giornali dell'epoca, anche a firma della scrittrice Matilde Serao. Nel dicembre del 2006 la cantina è stata riportata alla luce, rivelando il pigiatoio rimasto per cento anni sotto 3 metri di prodotti piroclastici.



Durante l'ultimo conflitto mondiale la cantina è stata utilizzata dagli abitanti e dai tanti sfollati nelle campagne vesuviane come ricovero dai bombardamenti.

Attualmente Fuocomuerto non è solo il luogo di conservazione del Lacryma Christi DOC, prodotto dalla famiglia Oliviero, ma anche un gradevolissimo agriturismo dove è d'obbligo la visita alla centenaria cantina che continua così a raccontare una storia di uomini e vulcani.