

Mangiaguerra, il vitigno dell'Irpinia rilanciato dalla Cantina Santiuorio

scritto da Milena Ferrari | 05/06/2019



«*Possente et mastroso, buono per hosti et imbriaconi, ma anche per cortigiani et prelati*», così scriveva nel XVI secolo Sante Lancerio a proposito di un vino campano che il giovane vignaiolo Erminio Covino tramanda e valorizza.

È proprio vero che il desiderio che muove una persona ad andar via da un luogo è lo stesso desiderio che, dopo anni, lo fa ritornare. Se questa voglia, poi, è “aiutata” da un buon bicchiere di vino il ritorno è fatalmente, indissolubilmente, tracciato.

Il posto è **San Martino Valle Caudina**, tranquillo paesino della provincia di Avellino. Il ritorno è il mio: lì sono cresciuta e ho vissuto sino ai ventidue anni. Il buon bicchiere di vino è quello della [Cantina Santiuorio](#), un prodotto che ho ritrovato durante un pranzo natalizio di qualche anno fa e non ho più abbandonato.

Cantina Santiuorio e la vinificazione del Mangiaguerra

L'azienda vitivinicola Cantina Santiuorio è gestita da **Erminio Covino**, classe 1982, che ha deciso di non allontanarsi dal solco tracciato prima dal nonno e poi dallo zio Pietro.

Ai piedi del Partenio, Erminio si impegna quotidianamente a salvaguardare e valorizzare i **vitigni dell'Irpinia**, conservando le **pratiche agronomiche tradizionali** e puntando a migliorare la qualità dei vini, anche avvalendosi delle innovazioni scientifiche del settore vitivinicolo.

Quattro etichette ottenute da uve a bacca bianca, un rosato e tre bottiglie elaborate da vitigni a bacca nera rappresentano la "scuderia" della Santiuorio che, tra i suoi "cavalli di razza", annovera senza dubbio il **vitigno autoctono Mangiaguerra**, biotipo di Aglianico **coltivato solo nella zona collinare tra San Martino Valle Caudina e Pannarano**, comune limitrofo.

Decantato da **Sante Lancerio**, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, il Mangiaguerra è un vino che racconta ad ogni sorso il forte legame con il territorio in cui affonda le sue radici. È un **vino senza fronzoli**, puro come la gente del posto, che si apprezza solo dopo averlo assaggiato più volte.