



CASA SETARO, I VINI DEL VESUVIO

febbraio 28, 2026 - Paolo Valente – Highlights – Wine

***Massimo Setaro**, orgogliosamente figlio di contadini, eredita dai genitori le vigne e, con la voglia di raccontare il territorio, coltiva i vitigni autoctoni con una visione identitaria. “Coltiviamo quello che ci ha dato la natura” dice. Dai vigneti, affacciati sul mare, si scorge il profilo di Capri. Siamo nel Parco Nazionale del Vesuvio, tra i 200 e i 350 metri di altitudine. In totale una ventina di ettari, suddivisi in numerose parcelle, che insistono su suoli vulcanici composti da sabbie, lapilli e rocce di antiche sciare che consentono la presenza di viti a piede franco. Vigneti in gran parte pre-fillosserici e piante con una media intorno agli 80 anni ma anche con individui di circa 200 anni ancora in produzione.*



***Casa Setaro** nasce nel 2004 e raccoglie l'eredità di vigne storiche che donano carattere e identità ai vini. Conduzione biologica "anche se questa non è più una novità". Massimo per sua filosofia di vita, ha deciso di stare accanto alla natura e di rispettarla profondamente. In vigna solo zolfo e rame, solo concimi organici, sovescio e cura della quotidianità. La produzione, di circa 100.000 bottiglie all'anno è ripartita su nove etichette.*



Il Caprettone è, senza dubbio, il vitigno più rappresentativo dell'areale vesuviano anche se in un recente passato ha rischiato l'estinzione almeno dal punto di vista documentale. Infatti, nel 1983, nel Disciplinare del Lacryma Christi veniva indicato come "nome locale" del Coda di Volpe, un altro vitigno sempre campano ma dalle caratteristiche completamente differenti. Solo la tenacia di alcuni piccoli produttori dell'area e grazie a successive analisi del DNA, nel 2014, venne riconosciuta anche ufficialmente la sua differenza e reintegrato a pieno titolo nel disciplinare. Le sue caratteristiche fanno sì che possa essere vinificato in purezza non necessitando di altri vitigni a completamente/sostegno. Si presta bene sia alla spumantizzazione che all'invecchiamento grazie alla sua sapidità e mineralità. È un vino che racconta il territorio, un vino che affonda le radici nei suoli vulcanici ma mantiene lo sguardo rivolto verso il mare.

DEGUSTAZIONE

PIETRAFUMANTE 2022

Vsq Metodo Classico Brut



Caprettone 100%, riposa sui lieviti per 30 mesi. Prodotto dal 2009, è il primo Metodo Classico del Vesuvio. Colore giallo paglierino con ottimo perlage, profuma di mare, fragrante e fresco con accenni vegetali. Ottima la sapidità al sorso fresco e teso con una bolla cremosa e ben integrata. Un vino immediato.

MUNAZEI 2024

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosato



Piediroso 100%, il mosto fiore fermenta in acciaio e sosta sei mesi sulle sue fecce fini. Dal colore rosa con sfumature ramate, apre l'olfatto piacevole e succoso. Note di frutta rossa fragrante che divengono poi erbe aromatiche. Sapido, pulito e asciutto, dalla buona freschezza, non eccessiva, mostra un bel corpo e una predisposizione all'abbinamento con il cibo.

MUNAZEI 2024

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco



Caprettone 100%, fermentazione in acciaio e sosta per sei mesi sulle sue fecce fini. Giallo dorato con riflessi verdolini si presenta all'olfatto sulle note della frutta gialla del tè dei fiori con accenti di caramello salato e agrume giallo. Morbido sostenuto tuttavia da una buona freschezza e sapidità minerale protetta strutturato con possibilità di tenuta al tempo. Ho rotondo Mediterraneo.

CONTRADAE 61.37 2021

Vesuvio Dop Bianco



Caprettone 50%, Greco 30% e Fiano 20%, vigneto Contrada Bosco del Monaco parzialmente prefillosserico, maturazione 12 mesi in acciaio. Colore dorato luminoso; all'olfatto note di idrocarburo e di gomma fanno da sfondo a sentori di miele e di frutta gialla matura. Ottima la sapidità e l'acidità che bilanciano la morbidezza e la struttura. Buona la persistenza che chiude con il ritorno di una nota dolce di frutta.

DON VINCENZO 2021

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso



Piedirosso 70% e Aglianico 30%, maturazione per 24/36 mesi in grandi botti di rovere francese. Dal colore rosso rubino intenso e dai sentori caldi di frutta rossa matura e di spezie. Al palato si propone asciutto, sapido e con una buona tensione. Tannino sottile e lunga persistenza. Un vino pieno ed equilibrato che conforta nelle fredde giornate invernali.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/casa-setaro-vini-del-vesuvio/>