

OCCHIELLO

DA FARE

SAPORE DI MARE, SAPORE DI SALE

Di Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi e Marta de Toni - Graspò
Foto di Gianmarco Guarise



Un confronto serrato ricco di stimoli per i tanti produttori custodi di vitigni rari e concluso con la degustazione di una selezione di vini arrivati da tutta Italia selezionati tra i 100 raccontati nell'ultimo libro di Graspò. Questo è stato Grape Tracker, Vitigni dal passato per i del futuro, il nuovo format ideato da Graspò in anteprima ad Amphora Revolution, andato recentemente in scena alle Gallerie Mercatali di Verona Fiere



Risulta ormai chiaro come il cambiamento climatico in atto sta fortemente condizionando le scelte tecniche in vigna e stilistiche in cantina per mitigare gli effetti di temperature sempre più alte e la carenza sempre più impattante della risorsa ac-

qua, una rivoluzione che si accompagna anche all'evoluzione del gusto dei consumatori. Non si tratta quindi solo di uno spostamento ormai certificato dal vino rosso al vino bianco ma da vini importanti e strutturati verso vini più immediati, fre-

sci ed eleganti. Si cercano e si scelgono vini non troppo alcolici, non troppo concentrati con acidità più curiose ed originali e pH più bassi, vini immediati e sinceri con meno condizionamenti enologici. Un cambiamento di stile epocale che

vede spostare la viticoltura verso areali più freschi, scalando sensibilmente altitudini e pendenze con l'evidente rischio che questo possa compromettere in maniera definitiva equilibri ambientali ed identità paesaggistiche di grande suggestione.

Ed è stato il Prof. Attilio Scienza tra i massimi esperti al mondo di viticoltura ed enologia a sviluppare questo tema.

"Le viticolture europee sono più ingessate ed impossibilitate a modificare la base ampelografica dei loro vigneti, in Italia abbiamo invece la grande fortuna di avere una storica ricchezza di vitigni originali di ogni territorio che possono oggi tornare utilissimi per ritrovare identità e freschezze perdute."

"Sono vitigni, rimarca Andrea Lonardi agronomo ed oggi anche Master of Wine, che se una volta potevano sembrare esili con il cambio climatico e il miglioramento viticolo si sono 'rafforzati' acquisendo una identità anche organolettica più decisa. Al contempo, sono vitigni che mal si prestano a blend perché subiscono fortemente il taglio di altri vitigni, così come non sono adatti a 'tagliare' altri uvaggi, ma sono anche estremamente flessibili e sanno trasmettere e descrivere le variazioni dei climi e dei suoli del territorio dal quale provengono. Sono vitigni che si adattano a specifici territori perché esprimono il loro meglio in modelli territoriali specifici; non sono 'trattori' aromatici ma hanno una interessante capacità di produrre zuccheri, e quindi alcol. Danno vini che poco si prestano a modelli enologici di altre zone ma che si esprimono al meglio in modelli territoriali specifici, vini con grande longevità ed evoluzione organolettica. Infine, sono vitigni che danno origine a vini che oggi incontrano un forte interesse da parte della comunità dei sommelier e degli opinion leader, ma anche il palato dei consumatori internazionali, sia quelli più educati che quelli curiosi di scoprire cose nuove.

La chiave di volta è l'approccio enologico, attraverso cui gli antichi vitigni restituiscono una fedele interpretazione territoriale, attraverso vini che hanno la forza comunicativa di rendere un territorio e un brand identitario, vitigni che hanno una composizione di partenza molto diversa rispetto, ad esempio, a un

Cabernet, che oggi, in Italia, non garantisce più una composizione adatta al vino che vogliamo produrre, obbligandoci a intervenire in cantina in maniera più incisiva. Lavorare invece su vitigni naturalmente resilienti è molto più facile perché hanno geneticamente una capacità maggiore di tollerare vinificazioni più semplici e lunghi invecchiamenti, garantendo acidità più alte, pH più bassi e buoni tannini."

Tutte caratteristiche, conferma Lonardi, che li rendono perfetti per il consumatore del futuro, oggi orientato verso due nuove categorie di vino, per i rossi uno stile caratterizzato dal colore più scarico che non rinunciano però ad una vibrante complessità rincorrendo le sensazioni del Pinot Nero e per i bianchi vini molto sapidi e salati che possano richiamare suggestioni marine oggi molto ricercate. E se le caratteristiche di questi vini "marini" sono quelle meglio espresse in terroir a matrice vulcanica come Carrican-



Giuseppe Luciano e Davide Zoppi

te e Garganega tra i vitigni più rari ed intriganti vogliamo raccontare tre storie di vitigni d'a MARE che si sviluppano sul fronte Tirrenico dalla Liguria alla Campania puntualmente riprese dall'ultimo libro di GRASPO : 100 custodi per 100 vitigni, la biodiversità viticola in Italia.

Davide, il Conte e il Ruzzese di Arcola

Arcola è un piccolo paese arroccato nell'entroterra di La Spezia, è da sempre Città del Vino, sia per la particolare vocazione del sito ad una viticoltura di qualità, che per il profondo legame con il Ruzzese, un singolare antico vitigno autoctono a bacca bianca storico di questo territorio.

Un vitigno che abbiamo rischiato di perdere ma fortunatamente prima salvato dalla tenacia del conte Nino Picedi Benettini, ed oggi valorizzato dalla giovane azienda Ca du Ferrà di Davide Zoppi a Bonassola racconta Enzo Giorgi amministratore ad Arcola.

Dalla gloria all'oblio. Il primo riferimento storico al Ruzzese, risale al 6 gennaio 1736 in un atto deliberativo nella Corte di Arcola che lo cita come vino per doni o celebrazioni, testimoniando quindi che era considerato un vino di pregio.

Vero che fu apprezzato anche molto prima nel 1500 da Papa Paolo III Farnese nella sua versione passita, ma vera traghettatrice del vitigno attraverso i secoli fu la nobile famiglia dei Picedi presente sul territorio già dal XII secolo. Era proprietaria di molti terreni sulle colline di Arcola, coltivate con vitigni di tradizione ligure e della confinante Toscana come Vermentino, Albarola, Ruzzese appunto, Pollera, e Vermentino nero.

L'avvento della fillossera agli inizi del '900 fu però un colpo durissimo per questo vitigno che negli anni della ricostruzione viticola fu sistematicamente sostituito dalla varietà Bosco molto più produttiva.

Cruciale per la sua conservazione fino ai giorni nostri è stata la figura del Conte Nino Picedi Benettini (1927 - 2019) coinvolgendo in questa missione gli amministratori locali e la Regione Liguria.

Così con la collaborazione tecnica del Prof. Mannini e di Anna Schneider del CNR di Torino, non solo è stata accertata l'originale identità del vitigno ma è stata possibile la sua iscrizione nel Registro del Ministero nel 2019.

Un percorso di salvaguardia e recupero che vede oggi protagonista anche l'azienda Ca du Ferrà di Bonassola nella Liguria di levante, fatale un convegno sui vitigni dimenticati a Vernazza nelle



Luciana Sebino e Emanuele Vittorio

Cinque Terre, dove Davide Zoppi e Giuseppe Luciano Aieta, suo compagno nella vita e nel lavoro incontrano per la prima volta il Ruzzese Bianco decidendo subito di investire nel recupero di questa storica varietà.

Si arriva così al 2015, quando Davide e Giuseppe decidono di piantare le prime 77 barbatelle di Ruzzese, che nei cinque anni successivi diventeranno 1.500, fino a ricoprire cinque terrazze a sbalzo sul mare nella zona dei piani di Cà du Ferrà, dove crescono le uve che danno corpo ai vini più pregiati dell'azienda.

L'area di coltivazione del Ruzzese oggi è nella zona della Spezia e, più in generale, dell'estremo levante ligure. La sua diffusione è ancora molto limitata probabilmente a causa della grande fortuna incontrata dal Vermentino, decisamente più produttivo, ma anche la difficoltà di reperire sul territorio microclimi idonei alla resistenza del vitigno molto sensibile a umidità e freddo.

Questa varietà va distinta dal Rossese Bianco dell'Alta Langa, in Piemonte, e dal Rossese, a bacca rossa, tipico invece del ponente ligure, la sua caratteristica peculiare è che la buccia di colore giallo verde assume una colorazione rossastra quando giunge a piena maturazione. Il suo nome, Rossese bianco, potrebbe derivare da questo fatto.

Davide e Giuseppe hanno deciso anche di ripercorrere la strada del passato reinterpretando il vitigno anche in chia-

ve passito. Dopo la vendemmia tardiva, infatti, i grappoli sono stati disposti manualmente sopra delle cassette e lasciati appassire per circa due mesi e mezzo, procedendo poi con la sgranatura manuale e la vinificazione in bianco, a partire dai primi giorni di dicembre.

Il risultato sono solo poche centinaia di bottiglie per un vino passito profumatissimo, morbido e avvolgente, che mantiene una beva agile e sbarazzina, a dispetto del suo grado alcolico intorno ai 14% vol. Il nome scelto per questa nuova etichetta è Diciassettemaggio.

Luciana, Emanuele Vittorio, Ponza e la Biancolella

La viticoltura sulle isole è per sua natura una viticoltura dai caratteri estremi e particolarissimi, diversa da quella che possiamo immaginare quando percorriamo le strade che attraversano le dolci colline delle Langhe o del Chianti. Se poi parliamo di piccole isole la situazione si complica al punto che anche il CERVIM le riconosce come viticoltura eroica. Ed ancor più eroico va considerato coltivare vigneti a Ponza per la sua natura del tutto particolare e unica.

L'isola di Ponza si trova al largo della costa laziale e ricade geograficamente nella provincia di Latina. Fu isola sempre contesa per la sua posizione strategica vedendo il passaggio dei Volsci, dei Fenici, dei Greci, dei Romani e dei Saraceni.

Dopo due secoli di abbandono a causa delle incursioni saracene, fu sotto i Borboni, ed è proprio Carlo di Borbone, nel 1734, ad assegnare a Pietro Migliaccio insieme ad altre 50 famiglie ischitane il compito di presidiare e coltivare l'isola.

Da Ischia arrivarono così sull'isola di Ponza numerosi vitigni di origine campana come Biancolella, Caprettone, Forastera, Falanghina, ma vi ritroviamo però tante altre varietà residue dei precedenti passaggi, come il Grillo, il Moscato e la Malvasia.

Ed è in questo contesto, difficile ma di grande suggestione, che nel 2000, Luciana Sebino ed il marito Emanuele Vittorio, discendente della famiglia Migliaccio, decidono di dare vita alla loro azienda vitivinicola Antiche Cantine Migliaccio, unica cantina a vinificare direttamente sull'isola, anzi in vigneto.

Catena d'ò Nonn è il nome del loro vigneto che si trova a Punta Fieno, forse il luogo più suggestivo dell'isola, raggiungibile solo a piedi o a dorso di mulo e non senza difficoltà.

Si tratta di piccoli fazzoletti di terra ricavati dalla costruzione delle parracine, gli storici muretti a secco dell'isola, che permettevano di sfruttare al meglio la poca terra disponibile.

È qui che Luciana e Emanuele incontrano la Biancolella, con tante viti ancora a piede franco, si innamorano e decidono di diventarne i custodi. Ne studiano le caratteristiche, ne conservano il corredo genetico, propagandola per propagine, e coltivandola con il sistema storico tradizionale detto "lungo ponzese".

Le prime vinificazioni al Fieno vengono fatte nel palmento (tipica costruzione ipogea munita di vasche per la pressatura e di cisterna per la raccolta dell'acqua piovana), utilizzando la "pietra torcia" e un sistema di leve che permettesse una buona pressatura delle uve. Solo successivamente Emanuele riuscirà a trasportare qui una pressa pneumatica ed un generatore di corrente. La pressatura delle uve, infatti, ancora oggi viene fatta in vigneto per garantirne la sanità e la freschezza.

Il mosto, solo una volta stabilizzato, verrà portato a dorso di mulo fino alla cantina di vinificazione che si trova nelle vicinanze del porto.

Il vino che si ottiene però ripaga di tanta

fatica, perché la Biancolella quando fatta a Ponza ti riconsegna nel calice tutta la storia dell'isola con intensi profumi di agrumi di frutta matura per un vino sapido ed intrigante che sa di terra, di mare e di vento.

Il suolo qui gioca infatti un ruolo fondamentale, l'isola è di natura vulcanica, rarissimo esempio di eruzioni sottomarine di magmi acidi che hanno dato origine a veri e propri domi che si sono raffreddati velocemente a contatto con l'acqua. Un terreno fertile e ricco di minerali regala alle uve la sapidità e l'acidità tipica dei vini vulcanici.

Identità pedologica, antichi sistemi di allevamento e di propagazione della vite, vitigni originali, muri a secco e la costante percezione di fatica e passione definiscono un unicum di custodia e preservazione che Luciana ed Emanuele testimoniano con serenità e convinzione.

La struttura del libro e i ringraziamenti

La Costiera Amalfitana è famosa in tutto il mondo per la sua bellezza e per i suoi prodotti unici e tipici, con viiti affacciate sul mare del Golfo di Salerno, da Ravello a Scala lungo i fiordi che arrivano ad Amalfi, esposte alla magica azione del sole e dello iodio. È un'area di viticoltura estrema, in cui le pendenze ed i venti rendono eroico ogni operare. Qui, Marisa Cuomo e suo marito Andrea

Ferraioli riescono nell'impresa di produrre alcuni dei vini più particolari d'Italia ottenuti da vitigni locali e recuperati. Lo storico casato Ferraioli ha sempre prodotto vino in Costiera Amalfitana.

Lo zio di Andrea nel 1942 ideò il marchio "Gran Furore Divina Costiera" per far conoscere i prodotti locali ai turisti. Nel 1980 Andrea comprò il marchio e quando nel 1982 sposò l'italo-bosniaca Marisa Cuomo, diede in dono il suo nome all'attività, come regalo di nozze. Nel 1995 Andrea mette a dimora ben 42 biotipi di vitigni autoctoni, 28 a bacca bianca e 14 a bacca rossa, dai quali dopo attenti studi ampelografici, anche con il supporto ed il sostegno del professor Luigi Moio, emergono con forza ed identità le varietà Ripoli, Ginestra (o Bianca Zita), Fenile e Pepella.

Un poker di vitigni estremamente identitari tutti a bacca bianca, fortemente connessi a questo territorio estremo ed in grado di rappresentarlo al meglio.

Ricerca e selezione consentono tra il 2000 ed il 2005 la loro iscrizione al Registro Ministeriale e la loro salvaguardia genetica anche se le barbatelle moltiplicate ogni anno sono ancora pochissime.

Intanto in azienda cominciano anche i lavori della splendida cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo. Vigneti e cantina sono collocati nel piccolo paese di Furore, il paese che non c'è, tra le famose frazioni di Positano e Amalfi. Borgo sparso come un

pugno di coriandoli lungo pergolati e limoneti che scendono dai 500 metri della cantina al fiordo.

L'uva che cresce aggrappata alla roccia di Furore è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa d'Amalfi. Gli ettari di proprietà sono 3,5 ma l'ammontare totale arriva a 19 ettari, grazie ad una serie di piccoli conferitori che formano una grande e unica squadra.

Nessuna meccanizzazione e piante a piede franco con un'età media di 70 anni. Non è raro vedere ceppi di vite uscire dai muretti a secco, le macerine. Le pendenze arrivano al 60%, il terreno è prevalentemente calcareo e le altitudini sono molto diverse a seconda della zona. Vigne che a Ravello si trovano tra i 350 ed i 450 m s.l.m., a Furore, dove i calanchi profondi sono tanto inospitali quanto affascinanti, arrivano sino ai 650 metri, mentre a Vietri e Cetara vanno dai 15 ai 150 metri sul mare.

Il sistema di allevamento predominante è la pergola amalfitana sostenuta da palatura in castagno, utile a fornire ombra e ridurre la quantità di sole che qui può essere anche eccessiva. Le varietà di uve coltivate sono originalissime perché a Falanghina, Biancolella e Piediroso si affiancano Ripoli, Ginestra e Fenile per un patrimonio ampelografico unico e prezioso. Oggi in cantina Andrea e Marisa lavorano con più entusiasmo avendo al loro fianco i due figli: Raffaele e Dorotea, che rappresentano la continuità di una grande storia del vino italiano che ha sfidato l'impossibile. La prima vendemmia fu quella del 1998 e nel 2000 il Costa d'Amalfi Furore Bianco "Fiorduva", diventa protagonista grazie a Luigi Veronelli che lo definisce un "vino che sa di roccia di mare".

È un vino completo, complesso ed intrigante esclusivo blend di uve uniche come Fenile, Ginestra e Ripoli, raccolte surmature e fermentate per 3 mesi in barrique di rovere, un vino dove Andrea Ferraioli mostra tutta la sua competenza di enologo.

Ne risulta un bianco profondissimo e affascinante, con nuances di albicocca matura, mandorla, gelsomino e fragranze tropicali sintesi estrema di vento, di sole e di mare. ■



Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli