

L'Atlante delle parentele dei vitigni italiani
del CREA, la chiave per individuare il Dna delle
uve allevate in Italia

A cura di Giulio Viggiani
L'Ufficio Stampa CREA

la Repubblica

A Bolzano per scoprire l'Italia dei vitigni
autoctoni

di Manuela Zennaro



Il 18 e il 19 ottobre in Alto Adige torna Autochthona, la manifestazione che racconta e propone un approfondimento unico su vini e vitigni tutti italiani

“Se esiste una patria degli autoctoni, questa è l’Italia”. Non ha dubbi Daniele Cernilli - aka Doctor Wine - presidente della giuria di Autochthona, manifestazione dedicata alla “biodiversità del Vigneto Italia” che si terrà a Bolzano il 18 e 19 ottobre 2021. Ma cosa significa, esattamente, vitigno autoctono? “Semplicemente, nato in un determinato luogo - spiega -. Esistono due modalità di definizione degli autoctoni: uno ‘forte’ e uno ‘debole’, parafrasando il pensiero forte e il pensiero debole del filosofo Gianni Vattimo. Secondo il pensiero forte, esistono ragioni genetiche per ritenere che un determinato vitigno sia nato in un luogo. In questo senso, i vitigni realmente autoctoni in Italia non sono tantissimi. Secondo il pensiero debole, invece, il termine autoctono è sinonimo di tradizionale. Ed è in questo senso che ci dobbiamo orientare”. A prescindere dal numero di anni in cui un vitigno è presente in un luogo, dunque, è la tradizione che conta e un esempio è il Sangiovese che “pur non essendo autoctono toscano in senso forte, esiste in questa regione e anche in Romagna dalla fine del Cinquecento. Tralasciando il fatto che di Sangiovese esistono una quarantina di sottovarietà, così come identificate nel 2000 da Attilio Scienza. Ma questo vale per ogni vitigno tradizionale come l’Aglanico, il Montepulciano e il Cannonau, tanto per citarne alcuni. I vitigni francesi sono stati più selezionati e c’è meno biodiversità all’interno del nome, quindi se esiste una patria all’interno della tradizionalità e della biodiversità degli autoctoni in senso debole, è proprio l’Italia. Un po’ anche la Georgia, ma non è così conosciuta e produce infinitamente meno”. Non c’è dubbio che, da almeno un decennio, quello autoctono si sia trasformato in un vero fenomeno più o meno incoraggiato dai viticoltori di tutta Italia e da sapienti azioni di marketing, ma a quanto pare si tratta della scoperta dell’acqua calda. “In Italia i vitigni alloctoni sono molto pochi - riprende Cernilli -, più del 90% della produzione nel nostro Paese riguarda i vitigni autoctoni in senso debole. Non dobbiamo pensare che Chardonnay e Merlot siano così diffusi, consideriamo però che, in Friuli, il Merlot c’è da 120 anni.



Quindi la tendenza dei vitigni autoctoni - o tradizionali - è sempre esistita”. Effettivamente in Italia i vini storicamente al vertice dei consumi erano il Frascati, il Chianti, il Barolo, la Barbera “e la Valpolicella, fondamentalmente Corvina, ma solo in alcune zone del nord est e per motivi storici. Erano sotto l’impero austro ungarico e fu deciso il reimpianto di uve di origine francese già innestate su piede americano. E guarda caso la fillossera arrivò per prima proprio in Francia. A parte ciò, gli autoctoni in Italia l’hanno sempre fatta da padrone. Pensare alla Sicilia vitivinicola senza Catarratto, Insolia, Nero d’Avola e Perricone o alla Puglia senza Bombino bianco, Negramaro e Primitivo non sarebbe

possibile. Il panorama autoctono è dilagante, ci sono stati piccoli fenomeni relativi a realtà alloctone come Bolgheri e qualcosa nel nord-est, ma se dobbiamo elencare i vitigni più coltivati in Italia sono i Trebbiani, il Montepulciano, la Barbera e il Sangiovese, fondamentali per la viticoltura italiana, tutti quanti autoctoni. D'altra parte i dati produttivi ci dicono che la quota di vitigni internazionali coltivati in Italia è del tutto risibile. Il nostro è il Paese degli autoctoni, come il Paese delle mille danze di Wilson Pickett". Che il fenomeno autoctono sia particolarmente attenzionato lo dimostrano i numerosi studi e analisi di enti pubblici e privati. Delle 607 varietà prodotte in Italia oltre l'80% sono autoctone, non si contano i testi che ne illustrano l'elenco e la storia e di particolare interesse è il recentissimo **"Atlante delle parentele dei vitigni italiani"** del Crea (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria). Uno studio concentrato sull'importanza delle parentele tra vitigni e dell'individuazione di quelli ancestrali, i capostipiti per intenderci, per individuare il Dna delle uve allevate in Italia. Il risultato è che il germoplasma tradizionale italiano deriva da pochi vitigni primari, alcuni diffusi in aree specifiche, altri divenuti "virali" in tutto il territorio nazionale. Sarebbe questo il lungo filo di Arianna che, dipanandosi da nord a sud, spiegherebbe il perché della presenza di alcune varietà in zone specifiche. "In regioni come la Campania - precisa Daniele Cernilli - nessuno coltiva Chardonnay e Pinot nero, ci sarà al massimo qualche piccolo produttore che riserva un migliaio di bottiglie a un vino in uvaggio con il Cabernet. In Sicilia è minima la percentuale di vitigni internazionali prodotti e se non mancano eccezioni come Chardonnay e Riesling, rappresentano però una nicchia rispetto la complessiva produzione di un'azienda. Piccole percentuali che magari servono come biglietto da visita per i mercati internazionali. Un esempio eccellente viene dal Piemonte e ce lo porta Angelo Gaja, che ha scelto di produrre un Cabernet Sauvignon semplicemente per farsi conoscere all'estero". Delle centinaia di varietà autoctone esistenti, quelle minori sembrano attrarre le nuove generazioni di viticoltori. Giovani dotati di buona - a volte ottima - formazione accademica, attenti all'ambiente e determinati a vivere il futuro lavorativo a contatto con la terra. "Bisogna mettersi nei loro panni - spiega Cernilli -. C'è gente tornata in campagna dopo il salto di una o due generazioni. Vanno lì e cosa fanno? Riscoprono le radici e cercano di recuperarle.



Questa è una cosa importante e comprensibile perché è esattamente la ragione che li spinge a tornare. Quanto agli autoctoni minori - precisa - non sono altro che varietà locali, l'Italia è un Paese incredibile anche per questo, **ogni zona ha uno o più vitigni di riferimento come il Pecorino, originario di Arquata del Tronto** che si è diffuso nelle provincie di Ascoli e Teramo. Una volta questo era il confine tra il Regno delle due Sicilie e lo Stato Pontificio. Stiamo parlando di due mondi diversi, a Teramo erano fondamentalmente napoletani mentre ad Ascoli erano papalini. Ancora, il Timorasso è un esempio di recupero di un vitigno locale 'reinventato' da un gruppo di produttori come Walter Massa, La Colombera e altri perché era quasi scomparso. Lo hanno letteralmente rielezionato e rimesso in campo. Lo stesso Fiano ha una storia simile: alla fine della seconda Guerra Mondiale è stato Antonio Mastroberardino a recuperare quello che lui riteneva fosse il vecchio Fiano e lo ha rimesso in pista. Si tratta di operazioni culturali in senso elevato, non semplicemente di qualcosa che si fa per produrre un buon vino che piaccia ai giovani". Tra gli autoctoni non troppo

conosciuti, alcuni sembrano destinati ad un futuro roseo. Se in Puglia l'attenzione è sul Susumaniello, nel Lazio il Bellone riscuote un successo sempre maggiore, ma l'elenco è lungo. "Il mio pronostico vede un buon piazzamento per il Pignolo in Friuli, praticamente sconosciuto, ma anche per il Famoso, prodotto tra la Romagna e il Pesarese, vitigno simile al Sauvignon. Poi il Greco di bianco da cui nascono vini dolci molto importanti e varietà minuscole come il Pugnello, uno dei vitigni accessori del Chianti Classico e persino del Brunello di Montalcino prima della Docg, quando non era ancora ottenuto da Sangiovese in purezza. D'altra parte - conclude Daniele Cernilli - la purezza del vitigno è una cosa moderna - fino alla legge del 1980 nelle vigne c'era qualunque cosa - come non è in purezza il Pinot nero in Borgogna, è solo il 'cépage dominant'. Siamo noi italiani ad essere fissati".