

## n° 82 aprile/maggio 2005

### Editoriale

#### Una mappa da aggiornare

di Nichi Stefi



EV va avanti, può e deve andare avanti. Ovviamente non sarà la stessa cosa. In questi giorni ho letto e riletto i vecchi numeri e ho notato quanto Luigi Veronelli fosse presente sulla rivista; pur con la sua prosa stringata, asciutta, che utilizza poche parole, le sue pagine erano tante, veramente tante. “Non ci vedo, diceva, e faccio fatica a scrivere! Sostanzialmente scrivo delle note, dei pezzulli!” invece EV è stato il suo diario sociale; in fondo EV trae origine da ex vinis, ex libris, sigillo. Mi sono chiesto allora che senso avesse continuare con la pubblicazione della rivista: mi sono dato alcune risposte che diventano una sorta di progetto “in fieri”, un’intenzione più che una via. Luigi Veronelli non è stato un maestro, non ha creato alcuna scuola, non ci sono eredi.

Eppure tutti quelli che operano nel mondo del vino e dell’alimentazione sanno di essere stati suoi discepoli, lo riconoscono e se ne gloriano. Molti di questi non solo hanno preso la loro strada, ma addirittura gli si sono rivoltati contro, perché Luigi Veronelli è stato un padre e, come tutti i padri, Edipo “docet”, ha creato conflitti, ha fomentato e subito rivolte. Io però so che i molti che hanno fondato, loro sì, delle scuole, più professori che maestri, sentono la sua mancanza. Per questo io affermo che EV è aperto a tutti costoro. Molti, come me, sono ormai vecchi, ma ancor di più sono i giovani ed è a loro in particolare che io formulo l’invito a fare di EV il luogo dei temi veronelliani. Luigi Veronelli è stato un combattente. Quando l’ho conosciuto il primo impegno che ha preteso da me fu una sorta di candid camera ad Asti ove impersonai un commerciante di vini che doveva comprare “bollini” di moscato, e denunciammo, pubblicandola, quella pratica blasfema. Il giorno successivo intervistammo un sofisticatore che dettò la ricetta che mandammo in onda con la variazione di un “marker” di riconoscibilità. Lo scandalo del metanolo sarebbe arrivato parecchi anni dopo, ma nell’aria già si annusava l’infamia e Veronelli non si tirò indietro, se ne accorse quando tanti pensavano che l’omertà pagasse di più e denunciò. Lo ripresi con le mie telecamere con i suoi vignaioli sui binari a bloccare treni, durante le occupazioni, con il suo tabarro, insieme epico e vanitoso, sempre in prima fila, polemico ma non astioso, bellicoso ma mai violento, durissimo con le parole ma mai volgare. Ultimamente aveva collaborato con i Centri Sociali e si era sentito rinascere, ascoltava la Banda degli Ottoni suonare “Addio Lugano bella”, e si ritrovava a casa. La Denominazione Comunale, il prezzo sorgente, l’integrità dell’olio d’oliva sono stati i suoi ultimi temi di battaglia, difficili, controcorrente, solitari. Noi vogliamo continuare questa battaglia, con le nostre forze, con la nostra volontà e con la collaborazione di tutte quelle persone che vorranno esserci. EV è un forum aperto.

Luigi Veronelli è stato un camminatore. Non solo ha percorso tutte le vigne d’Italia, ne ha assaggiato i prodotti, ne ha divulgato la conoscenza, ma soprattutto ha disegnato la mappa. Secondo William Blake “I savi vedono i contorni e perciò li disegnano”. Saper vedere i contorni, saper disegnare il mondo non è cosa semplice, significa saper cogliere le più piccole differenze. Quali sono le parti del territorio che sono riportate sulla mappa? “Se il territorio fosse uniforme -



dice Gregory Bateson - nulla verrebbe riportato sulla mappa se non i suoi confini, che sono i punti ove la sua uniformità cessa di contro ad una più vasta matrice. Ciò che si trasferisce sulla mappa, di fatto, è la differenza, si tratti di una differenza di quota, o di vegetazione, o di struttura demografica, o di superficie. Le differenze sono le cose che sono riportate sulla mappa.” Anche le piccole differenze tra un vino ed un altro, tra una ricetta e la stessa del paese confinante. A lui non sono mai piaciuti gli eventi di massa, né la produzione industriale; ha amato la piccola vigna, il cru, diverso per luce, clima, per posizione, per arte dell’artigiano contadino, per uno sconosciuto caso. Non si sottovaluti questo fatto. Il suo rispetto per l’individuo, quasi ossessivo è il rispetto dell’identità, senza dogmi, senza retorici riferimenti. “La Patria è ciò che si conosce e si ama” amava ripetere negli ultimi tempi. La Patria è un fatto individuale, non si inventa dall’alto con rigidi confini. La Patria per lui è la t/Terra, meta parola a/traverso la quale, con i suoi amici, anarchici e non, aveva deciso di interpretare il mondo del vino e dei prodotti agricoli.

Tenendo presenti queste tre vie EV va avanti, anzi, più esattamente, VERONELLI EV va avanti. Questo numero è stato quasi completamente programmato da Veronelli. Lo abbiamo lasciato intatto, seppur non equilibrato; abbiamo riempito le pagine mancanti con alcune testimonianze sulla sua morte che non hanno trovato posto nel numero precedente. Si tratta di saluti di amici, di amici importanti, importanti per quello che scrivono non solo per la posizione che occupano. I temi sono i temi di Luigi Veronelli: i vitigni autoctoni, l’olio, le degustazioni, il territorio e il viaggio. In parole povere, la civiltà contadina. Quella civiltà che è progresso, costante e lento; è troppo facile dire che bisogna guardare avanti e deridere chi guarda indietro; l’importante è guardare nella direzione in cui si vuole andare, con consapevolezza, in concreto, con i passi lenti degli scienziati ma con gli obiettivi chiari dei visionari.

Dal prossimo numero saremo senza rete, ma già da ora ci impegniamo a percorrere l’Italia minore. Le piccole DOC, i vitigni più ascosi, i paesi dimenticati. Basta con le autostrade che ci fanno conoscere soltanto il punto d’arrivo e la meta ovattandoci il percorso, comodo ovviamente, ma costellato di ripetuti e ripetibili cloni di fast food. Il nostro compito è aggiornare la mappa, perfezionare i dettagli, localizzare i servizi. Scrivere per i lettori, soltanto per loro, raccontando i suoi, nostri, contadini.

## Ricette di maggio e di giugno

di Luigi Veronelli

### APRILE

*Il mio racconto mai scritto dello chef - d'obbligo, di Francia - cui la giovane moglie confida d'essersi sognata gallina... «quel beccare non mi quadrava, ma dormire con un galletto rigoglioso mi piaceva bene».*

Per vendetta (e gelosia) il gallo del pollaio fu fatto fuori la mattina stessa. Creata la ricetta. Ben disposte tutt'attorno, le morchelle; fossero cuscini.



Per vendetta (e gelosia) il gallo del pollaio fu fatto fuori la mattina stessa. Creata la ricetta. Ben disposte tutt'attorno, le morchelle; fossero cuscini.

### Il galletto al vino

2 galletti dal peso di 800 grammi circa ciascuno, pronti per la cottura. Un litro abbondante di vino rosso asciutto. 600 grammi di morchelle (quei funghi, "in volgare", chiamati "spugnole"), nettate, tagliate a rondelle. 260 grammi di lardo magro, sbollentato 5 minuti, sgocciolato, asciugato, tagliato a pezzi abbastanza grossi. Una cipolla nettata, sbollentata 10 minuti, sgocciolata, asciugata. Un poco di timo e di alloro, sbriciolati. 200 grammi circa di burro. Poco olio d'oliva di frantoio. 2 buoni bicchieri di brandy, infiammato. 3-4 spicchi d'aglio. 80 grammi di farina bianca, passata al setaccio. Crostini di pane. Pepe nero, macinato al momento. Sale.

Taglio i galletti, a pezzi, nel seguente modo: le cosce in 2, i petti, con le ali attaccate, e la carcassa in 3; asciugo i pezzi con un tovagliolo; li cospargo con timo e alloro; condisco con pepe e sale. In una casseruola, a fondo spesso, faccio sciogliere 70 grammi di burro; vi faccio dorare, separatamente, prima il lardo, poi le morchelle; raccolgo il tutto in 2 ciotole. In una capace casseruola, faccio fumare l'olio; vi accomodo i pezzi di galletto; li lascio dorare appena; li sgocciolo. Nel fondo di cottura dei pezzi di galletto, sistemo, a strati, il lardo e le morchelle; vi allineo sopra i pezzi di galletto. Verso il brandy; bagno con il vino; porto ad ebollizione; aggiungo la cipolla tritata finissima e 2 spicchi di aglio, anche tritati finissimi; controllo il sale; proseguo la cottura una mezz'ora, secondo la tenerezza della carne dei galletti. Sgocciolo bene i pezzi di galletto; li adagio in una pirofila; li circondo con il lardo e le morchelle; tengo da parte in caldo. Preparo il burro maneggiato: faccio ammorbidire appena 100 grammi di burro accanto al fuoco, a calore moderato; vi amalgamo, con cura, la farina, aggiunta a poco a poco. In tempo utile, faccio dorare i crostini di pane, strofinati con spicchi di aglio interi, con il burro rimasto. Passo il fondo di cottura dei galletti attraverso un passino fine; lo raccolgo in una casseruola; aggiungo, un pezzetto alla volta e frustando, il burro maneggiato; porto ad ebollizione; mescolo quasi di continuo. Sgrasso la salsa del tutto; la verso sui pezzi di galletto; subito servo; passo, a parte, i crostini di pane, caldi.

### MAGGIO

*Conobbi Maria Teresa poco più che bambina, io neppure ventenne. Ancora mi chiedo, maledetto me: m'innamorai per la sua bellezza, o per il genio, quieto e sorridente, in cucina? Fatto sta: fu lei l'architetto sapiente e l'esecutore di tante ricette che nel mondo viaggiano "alla*

*Luigi Veronelli". Due - dei suoi risotti - contendono la mia predilezione: uno lo dico «alla Teresina», l'altro con le fave. Li gioco a pin pin e viene il secondo.*

### **Il risotto con le fave**

500 grammi di riso vialone. 350 grammi (peso netto) di fave fresche. 100 grammi di burro. 70 grammi di prosciutto crudo, piuttosto grasso, tritato grossolanamente. Un trito composto da: uno spicchio di aglio e un bel ciuffo di prezzemolo. Il brodo di carne necessario, bollente. Formaggio pecorino, grattugiato di fresco (120 grammi circa). Pepe nero, macinato al momento. Sale.

Faccio lessare piuttosto al dente le fave in poca acqua bollente appena salata; le sgocciolo; le privo della pelle. Metto il burro in una casseruola, a bordi alti; aggiungo il prosciutto e il trito di aglio e prezzemolo; appena prendono colore, getto il riso; mescolo e lascio insaporire qualche istante; subito verso mezzo litro di brodo; mescolo di tanto in tanto e lascio cuocere, a fiamma moderata. A mano a mano che il riso ispessisce e si asciuga, aggiungo altro brodo, sempre bollente; mescolo quasi di continuo. Alcuni minuti prima di fine cottura, aggiungo le fave; controllo il sale; condisco con una buona presa di pepe; porto a termine la cottura, al dente, del riso. Spengo la fiamma; sposto la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungo qualche cucchiata di formaggio pecorino; mescolo con cura. Lascio riposare il risotto un buon minuto; lo verso in un piatto di portata concavo, ben caldo; servo subito; passo, a parte, del formaggio pecorino.

## **Vitigni autoctoni: moda o investimento?**

### **Un profetico intervento di Attilio Scienza a Ruralia (Gorizia Fiere) 4 ottobre 2002**

*Questo intervento di Attilio Scienza di oltre due anni fa, su un tema oggi quanto mai attuale e sentito, mostra come il problema della salvaguardia dei vitigni autoctoni e, più in generale, della preservazione delle biodiversità, sia una problematica di sostanza, tutt'altro che legata a effimere mode. Si tratta di salvaguardare un patrimonio genetico enorme, la cui perdita sarebbe irreversibile, impedirebbe di capire meglio il passato e soprattutto sarebbe un incalcolabile danno per la ricerca futura; andrebbero perdute per sempre una serie di caratteristiche biologiche, fisiologiche, organolettiche, non più in alcun modo riproducibili. E questo processo di salvaguardia-censimento delle varietà a rischio di estinzione deve partire "dal basso", ovvero dai Comuni e dai viticoltori. E deve avere una ripercussione pratica sulla vitivinicoltura: non si tratta di selezionare delle cultivar da mettere in mostra in una collezione, come in uno zoo... (ndr)*

“Io vorrei fare un parallelismo, per iniziare quest’anno il mio intervento sui vitigni autoctoni, tra la scomparsa delle lingue nel mondo e la scomparsa dei vitigni. Un libro molto interessante e recente parla delle lingue che scompaiono come le voci del silenzio o come le lingue mozzate. Ecco noi potremmo fare la stessa cosa con i vitigni che scompaiono, come i vitigni silenti, vitigni che non potranno più esprimersi in un vino. Sandmerg ha composto una piccola poesia sulla scomparsa delle lingue, ve la leggo è molto breve:



“Io vorrei fare un parallelismo, per iniziare quest’anno il mio intervento sui vitigni autoctoni, tra la scomparsa delle lingue nel mondo e la scomparsa dei vitigni. Un libro molto interessante e recente parla delle lingue che scompaiono come le voci del silenzio o come le lingue



mozzate. Ecco noi potremmo fare la stessa cosa con i vitigni che scompaiono, come i vitigni silenti, vitigni che non potranno più esprimersi in un vino. Sandmerg ha composto una piccola poesia sulla scomparsa delle lingue, ve la leggo è molto breve:

‘Le lingue muoiono come fiumi, parole oggi avvolte intorno alla lingua che si infrangono al movimento del pensiero, che ora e oggi parlano tra denti e labbra, tra diecimila anni saranno sbiaditi geroglifici’.

Sono circa seimila le lingue parlate nel mondo, ma solo dal 10% della popolazione. Nel Caucaso si perdono circa 100 vitigni all’anno in modo irrimediabile. In Italia 10 vitigni coprono il 50% della superficie coltivata a vigneto. Nella nostra penisola su circa 1500 vitigni presenti, solo 350 sono catalogati e possono essere coltivati. Vedete tra lingua e parola vi è la stessa differenza che tra vitigno e viticoltura, può scomparire una lingua o un vitigno, ma non scompare la parola, la viticoltura.

Come nella lingua, l’estinzione di un vitigno passa attraverso la trasformazione, pensate alle lingue che si sono formate dal latino, le lingue di origine romanza, nei vitigni dalla produzione della varietà Italia ai cloni. Il parallelismo è continuo, noi cercheremo di creare questa identità.

Un altro modo perché un vitigno si estingua è la sostituzione. Quando una lingua viene dall’estero si sostituisce ad un’altra e finisce per essere assimilata. Così i vitigni stranieri si sostituiscono lentamente a quelli autoctoni. Un altro modo per far scomparire una lingua o un vitigno è l’estinzione; l’estinzione di una lingua è l’abbandono totale del suo uso, quella che gli ultimi vecchi balbettano, quello che succede nelle zone viticole marginali per i vitigni reliquia. Vedete la morte di una lingua è come la scomparsa di un vecchio vitigno, è un fenomeno collettivo, tutto il corpo sociale cessa di parlare quella lingua, così l’intera tradizione viticola ed enologica muore e si trasforma. È l’unica testimonianza che abbiamo dal passato, il vitigno, non sono le tecniche enologiche, quelle si sono evolute e non tornano più indietro, non sono, diciamo così, i modi di consumare il vino, che rimangono, è solo il vitigno che ci collega con il passato. Quali sono le tappe di questa estinzione? Intanto la mancanza di un’educazione nella lingua autoctona, così come in viticoltura i cambiamenti nella coltivazione della vite sono i primi a portare nuove varietà, la modernizzazione della viticoltura ha come prima conseguenza l’introduzione di nuove varietà, quindi i vecchi vitigni vengono via via emarginati. Un’altra tappa dell’estinzione è quella che viene chiamata il bilinguismo diseguale. Cos’è? È lo scontro tra due lingue, quando una lingua forte si incontra e si scontra con una lingua debole, la lingua debole, per motivi culturali o per motivi anche economici, viene eliminata. Il mercato mondializzato esige, diciamo così, i vitigni internazionali. È difficile comunicare i vitigni autoctoni; solo i vitigni internazionali si giovano di una comunicazione mondiale (...) che ci consente di vendere quei vini dappertutto. Un’altra cosa importante che fa scomparire una lingua è quello che viene chiamato il prestito. Cos’è il prestito? Il prestito linguistico è il passaggio da una lingua all’altra attraverso una continua sostituzione di termini. Quante sono nella nostra lingua le parole di origine francese o inglese o di altre parti? Continuamente noi sostituiamo parole della nostra lingua con parole che vengono da altre lingue. E così i vitigni “miglioratori” fanno il loro ingresso strisciante nella nostra viticoltura. Sono dei prestiti linguistici, sono dei prestiti viticoli, un po’ alla volta entrano e si modificano, all’inizio sono il 20%, poi diventano il 30%, poi il vitigno autoctono è solamente una piccola cosa e così via. Le cause tutti voi le conoscete. Sono cause di diverso tipo, pensate alle cause fisiche. Nel caso della lingua, per esempio, quando in modo molto violento muoiono tutte le persone che parlano quella lingua, muore anche la lingua. Ma è un caso abbastanza raro, non così frequente, ci vogliono catastrofi, epidemie, migrazioni perché una lingua scompaia. Nella vite, per esempio, non è stata la fillossera la maggior causa di scomparsa, ma sono stati quei fenomeni che sono intervenuti tra il



1400 e il 1700, quando, per un cambiamento climatico sostanziale, gran parte della viticoltura del Nord scompare e molti vitigni che non erano adatti a questi climi freddi vengono abbandonati. È quella la più grande erosione genetica. Pensate che nella notte del 5 gennaio 1709 una grandissima gelata distrugge gran parte della viticoltura europea. La gran parte di quei vitigni non vengono più coltivati. Perché? Perché dopo una così forte perdita di produzione, la domanda di vino da parte del consumatore è talmente impellente, talmente forte che il viticoltore pianta solo vitigni produttivi e non pianta vitigni di qualità. Tutti i vitigni di qualità vengono in quelle occasioni completamente eliminati. Pensate quindi che grande perdita (...). Un'altra causa è quella della riduzione degli spazi naturali.

Quali sono i fattori della conservazione? (...) L'obiettivo è quello di discutere su un progetto che dovrebbe far perdere nei prossimi anni meno germoplasma viticolo possibile. (...). Noi pensiamo che la terapia per la perdita di variabilità sia essenzialmente di tipo economico.

Non è vero (...), molto spesso è un problema di identità: non riusciamo a vedere in quel vitigno le nostre radici, ma è solo riappropriandoci di questa identità che possiamo salvarlo.

Un'altra cosa importante è l'attaccamento al territorio originario. (...) Tutti devono sentirsi, in modo diverso, coinvolti nel salvataggio di queste varietà. (...) E naturalmente avrà un suo ruolo la ricerca, avrà un suo ruolo la comunicazione, certo importantissime, però quello che io oggi vorrei da tutti voi, da quelli che sono coinvolti direttamente in questo progetto, è una grande alleanza. Se noi riusciamo, lo vedremo dopo, a trasferire questa nostra idea alle cellule attive della nostra società, che sono i Comuni, i Sindaci, noi forse creiamo una rete di comunicazione a due sensi importantissima per avere da questi comuni notizie sulla loro viticoltura, sui loro vitigni e dare poi a loro delle notizie importanti su come operare.

Ecco qualche numero. Questo è un recente censimento della situazione delle varietà di vite in Italia. Abbiamo 174 varietà coltivate, 330 sono materiale genetico non coltivato ma in collezione, 166 sono relitti, vuol dire che sono vitigni a fortissimo rischio, non sono conservati in una collezione, sono ancora presenti, sappiamo dove sono ma sono in erosione. Ci sono regioni più ricche, il Piemonte per esempio, altre come le Marche ne hanno molti di meno, anche la Puglia non ne ha molti. Vedremo in effetti qual è il significato di questa distribuzione. Da un punto di vista culturale e geografico, la ricchezza genetica è curiosamente più sul lato occidentale che non sul lato orientale. Sembra paradossale, ma pur se la vite è arrivata da Oriente a Occidente, la maggiore ricchezza genetica l'abbiamo su quest'ultimo versante. Le cause sono diverse. Intanto la presenza in questo lato del Mediterraneo di vie di comunicazione verso altri paesi come la Francia, il Nord Africa, la Spagna ha consentito una maggiore circolazione varietale su questo lato. Secondo, la civiltà di questa parte d'Italia è stata molto più sviluppata di questa parte adriatica. La parte commerciale ha anche avuto un maggiore ruolo su questa parte piuttosto che su questa. E poi abbiamo in questa parte una maggiore variabilità climatica, che ha stimolato maggiormente l'interazione tra vitigni e ambiente e quindi la scelta di maggiori varietà per adattarsi alle diverse realtà geografiche. Un altro dato importante è quello riferito ai cosiddetti bacini di accumulo di variabilità. Noi abbiamo quattro grandi bacini di variabilità. Un'area veneto-padana, una piemontese, una campano-calabrese e una sardo-catalana. (...) L'area piemontese è una zona di grande accumulo di vitigni provenienti da altre parti; l'area veneto-padana ha ricevuto moltissimi vitigni per via terrestre da Oriente ma li ha poi trasmessi, è stata solo un'area di grande passaggio più che di accumulo; l'area sardo-catalana per la sua posizione particolare è una grande area di accumulo ma non ha scambiato niente con l'esterno; un'altra area che ha avuto molti vitigni per via marina da zone orientali è l'area campano-calabra, che ha in passato diffuso moltissime varietà, ad esempio tutti i grandi vitigni siciliani sono di origine di questa parte della Magna Grecia, (...) che fungeva da



luogo di acclimatazione (...).

(...) Le varietà non devono essere conservate in una collezione, come gli animali allo zoo. I vitigni autoctoni, dopo essere valutati, debbono ritornare nella viticoltura. Allora abbiamo cercato di creare un sistema un po' misto tra ricerca e mondo pratico. La Pro Vites è un'associazione che si occupa di recupero di queste varietà, quest'associazione è fatta da viticoltori guardiani. Noi riteniamo che sia importante coinvolgere direttamente i viticoltori perché l'obiettivo nostro è quello di scegliere come Università queste varietà, ma poi affidare una varietà ad un viticoltore; questo viticoltore conserva nei suoi vigneti tutta la variabilità di quella varietà. Abbiamo materiale per fare delle prove enologiche, quel materiale può servire per fare nuove barbatelle; cioè diventa una specie di campo sperimentale, ma non solo, anche di trasferimento di quel vitigno ad altri viticoltori. Ogni viticoltore che fa parte di quest'associazione si occupa di una varietà.

Autoctona è una piccola società che si occupa di e-commerce, e ha l'obiettivo di non vendere il vino ma vendere comunicazione del vino e dei vitigni autoctoni. Il suo compito è quello di divulgare l'azione che fanno questi viticoltori guardiani attraverso degustazioni, incontri, regalistica; è collegata in parte con gli stessi viticoltori guardiani e in parte con l'Istituto di Milano. Una parte dei profitti di Autoctona serve per finanziare l'attività dell'Università e della Pro Vites.

E arrivo alla proposta finale, concreta. Il progetto è il salvataggio e la valorizzazione dei vitigni antichi italiani. (...) Noi non abbiamo ancora censito in modo organico i vitigni autoctoni, attraverso un'indagine che parta dal campo. (...) Noi vorremmo far partire dai Comuni questa iniziativa, ma non solo per fare una raccolta più o meno efficace del germoplasma che esiste ma anche per poi partire dalla valorizzazione. Se noi partiamo dal Comune, noi raccogliamo nel Comune tutte queste informazioni che ci servono per censire, per conservare, per evitare di perdere queste varietà ma non solo, quando noi faremo i vini di questi vitigni in quei Comuni, il Comune potrà utilizzarli per iniziative di comunicazione del territorio e da lì costruire delle piccole storie di questi vitigni, delle piccole storie di queste piccole entità comunali che sono in Italia, ma sono ricchissime di storia e da lì creare un circuito virtuoso di tutte queste possibilità che il territorio può avere attraverso il vitigno.

Il vitigno deve diventare il motore di queste iniziative; da una parte noi facciamo una raccolta di tipo biologico per la ricerca, questi vitigni hanno dei tratti di Dna irripetibili, hanno delle caratteristiche che se noi perdiamo non le abbiamo più nei vitigni moderni, a partire dalla tolleranza alle malattie, dalla ricchezza di alcuni descrittori aromatici, dalla ricchezza di alcuni descrittori della materia colorante. La perdita di questi vitigni è un qualcosa di irreversibile, oltre che la perdita di una traccia del passato. (...) L'Ente Fiera di Gorizia potrebbe in futuro finanziare una ricerca pubblicabile, un libro, una raccolta sistematica di varietà, qualcosa che possa essere poi diffuso e comunicato anche ad altri. Tutto questo è il senso della proposta. (...)"

## **Il rilancio della viticoltura ligure**

### **Il caso di Walter De Battè e del suo Schiacchetrà**

*di Giovanna Benetti*

È molto conosciuto e apprezzato nel mondo dell'enologia, Walter De Battè. Personalità poliedrica, è diventato il simbolo vivente della nuova viticoltura delle Cinque Terre (in provincia di La Spezia), l'artefice indiscusso della rinascita dello Schiacchetrà.



È molto conosciuto e apprezzato nel mondo dell'enologia, Walter De Battè. Personalità poliedrica, è diventato il simbolo vivente della nuova viticoltura delle Cinque Terre (in provincia di La Spezia), l'artefice indiscusso della rinascita dello Schiacchetrà.

Ricco di energia e di interessi, egli s'annoia a condurre una vita di routine, ama cambiare, tanto che nel 1990 decide, con l'amico Giorgio Bacigalupo, di compiere delle sperimentazioni. Esperimenti che vedono come punto di partenza una cultivar che confluisce nell'uvaggio dello Schiacchetrà, la bosco, non molto apprezzata in quegli anni dagli enologi.

All'epoca i vitigni autoctoni venivano trattati allo stesso modo di come venivano "lavorati" quelli cosiddetti internazionali, tipo chardonnay e sauvignon ad esempio. Con l'eliminazione delle bucce nel corso della fermentazione, si toglieva al vino una possibile e determinante caratterizzazione, che gli permetteva di distinguersi. Ma De Battè era fermamente convinto che l'uva bosco avesse aromi soprattutto nella buccia.

E questa è stata la sua grande intuizione.

Sulla scorta di questa convinzione decide, quindi, di vinificare il bianco quasi come fosse un rosso. Avvia, nella sua cantina di Riomaggiore, la tecnica della macerazione a freddo, con l'utilizzazione della buccia. Prima prova con il Cinque Terre, poi con lo Schiacchetrà.

Nei primi tentativi protraeva le macerazioni per 12-13 giorni, immergendo il "cappello" di vinacce tutti i giorni (anche 6 volte al dì).

Successivamente i tempi di contatto con le bucce sono stati ridotti, ma ricorrendo a temperature di esercizio ben superiori, con immersioni del "cappello" anche 10 volte al giorno. Il segreto è di evitare ossidazioni e contenere la volatile, fattori distruttivi degli aromi.

Walter De Battè l'uva per il suo Schiacchetrà la raccoglie una settimana prima del momento di perfetta maturazione (sebbene sia destinata a produrre un passito) e lascia appassire i grappoli per due mesi su graticci, all'aperto ma all'ombra.

La sua produzione annua di Schiacchetrà è pari a 2,5-3 ettolitri. Uno straordinario passito costituito per l'85% dal vitigno bosco e per il resto dall'uva albarola. Varietà bosco che oggi purtroppo sta scomparendo, poiché intaccata dalla "flavescenza dorata".

Il colore dello Schiacchetrà di De Battè è ambrato già nel vino nuovo, e il profumo odora di marmellata di mela cotogna, con ricordi di mallo di noce; quando maturo, sprigiona note di liquerizia, caffè e rabarbaro.

La gradazione alcolica oscilla fra il 13,5 e il 15% vol.

L'abbinamento enogastronomico? Formaggi erborinati, pecorini di fossa, fegato d'oca, pandolce genovese secco.

Come è noto, clima, territorio, posizione delle vigne, altitudine sono fattori che incidono non poco sulle caratteristiche organolettiche del vino. Nel caso delle Cinque Terre, sono sole e mare a caratterizzare fortemente il vino che ne deriva. Vino che ha grandi capacità di evoluzione nel



tempo: uno Sciacchetrà può anche avere un ciclo di vita di decenni e può capitare di aprire una bottiglia di 50 anni e trovarla straordinaria.

Nelle Cinque Terre, cioè nei territori di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore, sono 100 gli ettari di terreno coltivati a vigna, 20-30 dei quali destinati a Sciacchetrà, di cui si producono circa 5000-6000 bottiglie l'anno. Ufficialmente sono 250 le persone che fanno parte della Cooperativa delle Cinque Terre, ma in realtà sono 150 quelli che coltivano le vigne (part-time), e tutti di età avanzata.

De Battè, in particolare, possiede 8000 mq di terreno, diviso in 17 vigneti coltivati a bosco e albarola (pochissimi a Vermentino).

Salvaguardare queste vigne diventa allora fondamentale, significa salvaguardare il territorio: se il terreno non è curato frana, con il rischio di travolgere i villaggi che si affacciano sul mare. Perciò l'opera dei contadini che lo tengono pulito e mantengono i muretti a secco è indispensabile. Essi non solo preservano il territorio, ma trasmettono quel sapere fatto di esperienze e di conoscenze pratiche che altrimenti potrebbe andare perduto. Proprio ora, con la globalizzazione, il recupero e la salvaguardia di ciò che è autoctono è indispensabile. Ecco perché l'enologo De Batté, partito dalla filosofia e dalla psicanalisi, spinto dal desiderio di ritrovare un legame profondo con i nostri antenati, ha voluto rilanciare lo Sciacchetrà.

A proposito del nome, Sciacchetrà, egli preferisce farlo derivare dal biblico "shekar", vino dell'offerta a Dio. Il "nostro" trova affascinante il fatto di poter legare questo fantastico vino dolce al mondo religioso e all'antichità classica, rifacendosi ai grandi passiti diffusi dai Greci in tutta l'area del Mediterraneo.

Per De Battè lo Sciacchetrà assume dunque un pregnante valore simbolico: è il nuovo nettare degli dei, la bevanda magica della convivialità, della comunicazione, del mito.

## **Alla scoperta del crotonese**

### **Calabria/4**

Un'enogastronomia dalle radici antiche.

A partire dal Cirò.

*di Angelo Pagliaro*

Partendo dal Tirreno cosentino, si possono scegliere due percorsi per raggiungere la provincia di Crotona: "salire" fino alla Sila, tra lo spettacolo di un paesaggio appenninico ricco di pinete e faggeti, oppure godere dei paesaggi costieri, percorrendo la Statale 106, che da Catanzaro porta a Botricello, Isola Capo Rizzuto, Crotona fino a Cirò Marina.

Abbiamo scelto il secondo percorso: non potevamo rinunciare alla visione magica de Le Castella, antico fortilizio fatto costruire da Annibale, della riserva naturale marina di Isola Capo Rizzuto, della solitaria colonna dorica del tempio di Hera Lacinia a Capo Colonna. Decidiamo di percorrere una delle numerose strade che, dalle colline ricche di liquirizia, si dipartono, tagliando la terra rossa, e conducono direttamente al mare. Giunti in località Marinella ci prepariamo ad eseguire il nostro rito liberatorio: ricopriamo tutti i nostri corpi d'argilla, ci immergiamo e, come reincarnazione di Nausicaa, abbracciamo uno scoglio; il mare cristallino ci regala le sue carezze e ci restituisce energie positive.

## La Val di Neto e l'itinerario della sardella

Sant'Anna non è solo il nome dell'aeroporto di Crotone, ma anche di un vino a Doc prodotto nei comuni di Crotone, Cutro ed Isola Capo Rizzuto, nelle tipologie rosato e rosso, ottenuto da vitigni gaglioppo, nocera, nerello mascalese, nerello cappuccio, malvasia nera, malvasia bianca, greco bianco. Dal sapore asciutto, armonico, rotondo, questo vino si accompagna elegantemente con i piatti tipici del luogo: formaggio pecorino "crotonese"; pasta "cu' caulujuri" (cavolfiori), condita con olio extra vergine di oliva, peperoncino rosso e mollica di pane; "u frattu", crema di fave secche condita con un soffritto d'olio, cipolla, pomodoro e cotica di pancetta o prosciutto, con cui si può condire la pasta oppure i crostini di pane con l'aggiunta d'olio d'oliva a crudo; "a 'mpanata", composta da pane casereccio ammolato con siero di latte bollente e poi condito con la ricotta calda appena tolta dal siero; "u cuadraru", zuppa di pesce molto piccante. Dopo aver percorso pochi chilometri da Crotone in direzione nord, entriamo nella Val di Neto. Qui, stupende vigne ubicate in diversi comuni, tra i quali Andali, Cerenzia, Crotone, Petilia Policastro, Strongoli, Scandale, danno vita alla Igt Val di Neto, una indicazione che include molte tipologie: rosso, rosato, bianco, novello, frizzante e passito. Sempre in questa valle, tra Rocca di Neto e Casabona, il professor Attilio Scienza, in collaborazione con la famiglia Librandi, ha realizzato il vigneto sperimentale di semenzali più grande d'Europa, un ritorno agli autoctoni ed allo stesso tempo una partenza dagli stessi, un "canone inverso" della vitivinicoltura italiana.

Nel ristorante dove decidiamo di pranzare mi segnalano altri giacimenti gastronomici: tra i primi piatti i "cavateddri", gnocchetti cavati su un apposito cesto intrecciato di vimini chiamato "cernigghia", conditi con ragù di maiale e ricotta affumicata; i "maccarruni", pasta al ferretto condita con sugo di maiale; tra le conserve, da citare "a sarza", passata di pomodoro aromatizzata con basilico; i "pummadori sicchi", pomodori tagliati a metà salati e lasciati essiccare al sole, poi conservati in vasetto con basilico, aglio, peperoncino, capperi, acciughe e tanto olio; i "funchi all'oghghio", funghi della Sila bolliti e conservati sott'olio con aglio e peperoncino, le "alive scacciate", olive verdi schiacciate e fatte macerare in acqua e sale per alcuni giorni, aromatizzate con semi di finocchio, aglio, peperoncino e conservate sott'olio; i "frisulimiti", residui di cotiche e grasso di maiale fatti consumare a lungo sul fuoco.

Assaggiamo il "rasco", vera rarità gastronomica, un formaggio il cui successo e declino è legato all'allevamento della podolica. Prodotto dai coaguli che rimanevano e venivano raschiati (rascati) dopo l'utilizzo della cagliata, quarant'anni fa era considerato un formaggio di pregio, dal sapore dolce e fresco, consumato a fine pasto, tagliato a rondelle di 3-4 centimetri di spessore e arrostito nelle antiche padelle di ghisa, accompagnato da vino rosso locale.

Concludiamo il pasto con la "juncata" (o "sciancata"), nome derivante dai canestri di giunco in cui è contenuto, un formaggio di latte ovino e/o caprino. Può essere consumato fresco, abbinato a un Greco bianco, o appena maturo e affumicato, accompagnato da un passito. Prima di partire acquistiamo alcuni vasetti contenenti la regina della gastronomia locale, la sardella, il cosiddetto "caviale del sud". Viene preparata con metodi artigianali e ingredienti naturali: piccole alici, olio di oliva e peperoncino rosso piccante essiccato al sole.

Poi si passa alla pressatura e conservazione nei vasi di terracotta. Il prodotto viene gustato in inverno, spalmato su bruschette calde.

## Magno Megonio: dal testamento al vino

Continuando il viaggio verso nord si giunge a Strongoli. L'abitato sorge su un'altura ed è strutturato per nuclei, in quartieri spagnoli. Questa fu la patria di Magno Megonio Leone, centurione, figura popolare e vero e proprio "opinion leader" per i suoi concittadini. Il famoso



testamento di quest'uomo colto e raffinato, appassionato viticoltore, è inciso sulla base marmorea della statua a lui dedicata, conservata presso la cattedrale di Strongoli. In uno dei fondi di sua proprietà, denominato "Pompeiano", si trovava una vigna a lui molto cara, con viti "aminee" (provenienti da Oriente, impiantati per la prima volta in Calabria dai Greci) famose all'epoca per la qualità del vino prodotto. Lasciò questi beni, giacimenti culturali ed enologici, in eredità al collegio degli augustali (i sacerdoti del tempo) e ai petelini, come atto d'amore verso la sua terra e la viticoltura.

Tanti secoli dopo Nicodemo e Antonio Librandi, con l'enologo Donato Lanati, hanno battezzato con il nome del famoso centurione una delle loro recenti "creazioni", il Magno Megonio Val di Neto Igt, un vino rosso, caldo e robusto, prodotto esclusivamente con uve magliocco. Altra creatura di Lanati è l'Efeso Val di Neto Igt, un vino bianco secco, ottenuto da uve mantonico, tradizionalmente utilizzate per l'appassimento.

Due capolavori che, dopo le felici "contaminazioni" internazionali del Gravello Val di Neto Igt, del Terre Lontane Val di Neto rosato Igt, del Critone Val di Neto bianco Igt, tornano a valorizzare i vitigni autoctoni. Altra Doc prodotta in quest'area è il Melissa rosso e bianco, a base di gaglioppo, malvasia, trebbiano, greco. Al Melissa Asyilia rosso si affiancherà, quanto prima, il nuovo nato in casa Librandi, il Melissa Asyilia bianco, un greco bianco in purezza, da vigne piantate nel 2000 nella tenuta di Rosaneti in agro di Casabona, vinificato ed affinato in acciaio. Dopo aver assaggiato il dolce tradizionale del crotonese, la "pitta 'nchiusa", sfoglia di pasta al miele, farcita con uva sultanina, noci, mandorle e cannella, accompagnata con un passito da uve montonico, Le passule Val di Neto, e con bicchierino di "limetta", partiamo per Torre Melissa, una stupenda località turistica (incantevole la torre costiera del cinquecento restaurata di recente).

Dirigendosi verso l'interno, percorrendo una strada impegnativa si giunge a Melissa, un paesino strutturato a gradoni sui fianchi di un'altura a forte pendio, che ospita un celebre monumento di Ernesto Treccani, a ricordo di coloro che occuparono le terre abbandonate per fame e desiderio di riscatto. Lasciando il borgo, prima di giungere a Cirò Marina, si può ammirare il verde tenue dei vigneti e il giallo oro dell'argilla che contrastano con il colore della foce del fiume Lipuda, un torrente a pochi chilometri da Punta Alice, che dà il suo nome a un vino a Igt prodotto nelle tipologie rosso, rosato, bianco e novello, da uve gaglioppo, chardonnay, greco bianco.

### **Cirò: storia, (Attilio) Scienza, modernità**

Nell'estate del 1901 il conte Luigi Siciliani, poeta di Cirò, inviò un boccione di vino a Giovanni Pascoli. Preoccupato per il ritardo il Pascoli scrisse una cartolina postale all'amico calabrese: "Caro Gigino, dove hai mandato il boccione? Qua non si è visto. Che indirizzo hai fatto? Barga? Bagni di Lucca? Lucca? O Cecubo, dove sei? Chi l'ha assunto?". Dopo tre mesi finalmente giungeva a destinazione il vino di Cirò. Pascoli scrisse di nuovo all'amico: "Caro Gigi, è giunto il Cecubo! (...) Sto protestando per lo sbaglio fatto dalle ferrovie. L'indirizzo era chiarissimo: Lucca Barga. Barge non è nelle vicinanze di Lucca! Bestie! A domani notizie dell'assaggio (...) Oggi un abbraccio dal suo Giovanni Pascoli". Sappiamo che questo vino, quello dell'antica Cremissa, ottenuto oggi dai vitigni gaglioppo, trebbiano toscano, greco bianco, veniva dato in dono agli atleti che vincevano i giochi olimpici. Da fonti storiche diverse apprendiamo che le produzioni di Cirò erano così abbondanti e generose che, nel corso delle feste di paese e durante le processioni, si foravano le botti e si creavano vere e proprie sorgive di vini che arrivavano a "mescersi nel mare sottostante da arrossirne le acque". Gran parte della storia di questo vino si sovrappone a quella del marchesato crotonese e alle regole del grande latifondo, regole che imponevano ai contadini condizioni di lavoro disumane. Da queste parti imperavano baroni, duchi e marchesi e non vi era spazio per la piccola proprietà contadina: nessun coinvolgimento,



nessuna partecipazione ai processi produttivi, come accadeva invece ai contadini toscani o piemontesi, che si sentivano stimolati a produrre vini di qualità. E allora bisogna dire fino in fondo la verità, se oggi il Cirò è tornato sugli scudi lo si deve alle moderne tecniche agronomiche, allo sviluppo della tecnologia, a esperti quali Attilio Scienza, a imprenditori illuminati e coraggiosi (leggi: Librandi, Ippolito, Caparra, Siciliani, Capuano, De Luca, Scala, Malena, Aloisio, Lucà, Linardi, Facente, Zito e altri ancora).

Qualche segnalazione? Il celebre Cirò rosso riserva Duca San Felice di Librandi; il Cirò rosso classico Ronco dei Quattro Venti e il classico superiore Donna Madda della Fattoria San Francesco; il Cirò rosso classico superiore riserva Colli del Mancuso della Ippolito 1845 (una tra le più antiche realtà vinicole calabre); le famiglie Caparra e Siciliani, che lavorano uve provenienti dai 213 ettari di proprietà dei soci della cooperativa, producono fra l'altro il Cirò bianco Curiale, il rosato Le Formelle, il rosso classico superiore riserva Volvito. I dati lasciano ben sperare per il futuro: a Cirò si contano più di 1.200 produttori di vino su una superficie specializzata di 2.200 ettari. La produzione di vini di qualità (a Doc e a Igt) in Calabria ammonta a circa 110.000 ettolitri, il 90% dei quali è Cirò.

Lasciamo ora questa bella provincia e il suo capoluogo, Crotona, città oggi dinamica e moderna, dove Pitagora fondò la sua scuola. Quest'anno, dopo gli ultimi due grandi viaggiatori storici che questa provincia ha conosciuto, G. Gissing e N. Douglas, Crotona ha ospitato Carlo Azeglio Ciampi. Le immagini che ritraggono il Presidente della Repubblica estasiato mentre contempla il diadema aureo del tesoro di Hera Lacinia hanno fatto il giro del mondo. Un uomo saggio che non si è sottratto all'influenza delle bellezze storiche e naturali, che ama l'arte e che ha saputo apprezzare l'enogastronomia dell'Enotria: la gradita visita ha rinnovato la consapevolezza che Crotona non è il capolinea di Roma, ma un'occasione per voltarsi indietro, consapevoli che il suo passato non rappresenta "la linea tratteggiata di un disegno, ma la forza posseduta dal punto di partenza, l'energia contenuta nella premessa".

*angelopagliari@hotmail.com*

Nel mese in cui la vite perde le foglie e l'olivo i frutti, abbiamo perso Luigi Veronelli. Da questa terra omerica che ha amato incondizionatamente, guardo lassù e mi piace immaginarlo, mentre passeggia nelle vigne del cielo, calzando scarpe di nuvola per non disturbare il sonno delle stelle. (A.P.)

#### INDIRIZZI UTILI

##### **Casa Vinicola Librandi Antonio Cataldo e Nicodemo Snc**

Strada Statale 106, Contrada San Gennaro, 88811 Cirò Marina (Kr)

Tel. 0962 31 518, fax 0962 370 542

librandi@librandi.it - www.librandi.it

##### **Ippolito 1845**

Via Tirone 118, 88811 Cirò Marina (Kr)

Tel. 0962 31 106, fax 0962 31 107

ippolito1845@ippolito1845.it - www.ippolito1845.it

##### **Cantina Cooperativa Caparra & Siciliani**

Strada Statale 106, 88811 Cirò Marina (Kr)

Tel. 0962 371 435, fax 0962 379 000

caparra&siciliani@cirol.it

### **Fattoria San Francesco**

Strada Prov. ex Strada Statale 106, località Quattromani, 88813 Cirò Marina (Kr)

Tel. 0962 32 228, fax 0962 32 987

### **Ristorante Pollo d'Oro**

Corso Garibaldi 87/89

Crùcoli Torretta (Kr)

Tel./fax 0962 34 005

### **Area Marina Protetta Capo Rizzuto**

Centro Direzionale

Via C. Colombo, 88900 Crotona

Tel.0962 665 254, fax 0962 665 247

segreteria@riservamarinacaporizzuto.it

## **In tono minore**

### **Un viaggio alla scoperta dei vini (e non solo) meno conosciuti del Piemonte**

*di Lorena Isabellon*

Il Piemonte ha il privilegio di offrire paesaggi tanto numerosi quanto vari. Il clima, i terreni e le varietà di viti che vi si incontrano permettono di produrre una notevole gamma di vini. Alla complessità di questa offerta, si aggiunge l'evoluzione particolarmente rapida dell'insieme del mondo vitivinicolo.



Il Piemonte ha il privilegio di offrire paesaggi tanto numerosi quanto vari. Il clima, i terreni e le varietà di viti che vi si incontrano permettono di produrre una notevole gamma di vini. Alla complessità di questa offerta, si aggiunge l'evoluzione particolarmente rapida dell'insieme del mondo vitivinicolo.

Tra le mete più ambite del turismo del vino ci sono in Piemonte realtà vitivinicole meno note che meritano un pubblico più vasto, sono collocate in aree particolarmente vocate e tutelate dalla Doc in grado di riservare risultati sorprendenti, sono legate a vini dal carattere originale e di qualità che, prodotti in quantitativi ridotti, non sempre sono reperibili fuori zona. Per questo dal prossimo numero documenteremo la realtà di questi vini e di questi territori convinti della necessità di far conoscere ogni angolo della realtà vinicola del nostro Paese.

Con il prezioso contributo di Manuela Baralis, responsabile tecnico di Enoteca d'Italia, verranno osservate in dettaglio le capacità produttive di alcune Doc (si veda la tabella a pag. 76)

che vanno dalla fascia pedemontana che segue l'arco alpino dal Cuneese fino alle province di Torino, Biella, Vercelli, Novara, fino alla regione delle Langhe, interessando le province di Asti, Alessandria e Cuneo.

Vi troviamo, tra gli altri, questi vini: Boca, Bramaterra, Lessona, Sizzano, Fara, Gabiano, Rubino di Cantavenna, Erbaluce di Caluso, Carema, Ruché di Castagnole Monferrato, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Albugnano, Altalanga, Cisterna d'Asti, Colline Saluzzesi Pelaverga, Colline Saluzzesi Quagliano, Loazzolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramie, Valsusa, Verduno Pelaverga.

Che cosa li accomuna? L'essere meno conosciuti di quanto valgano e la scarsità di prodotto sul mercato, tanto che è difficile in alcuni casi reperire delle bottiglie fuori zona.

La nostra selezione è arbitraria, ma non è conclusiva; accomuna queste zone l'aver in sé, oltre alle grandi potenzialità del vino, una possibile vocazione al turismo, una ricchezza di risorse culturali e ambientali che qualunque altro paese invidierebbe. La potenziale eccellenza dei vini territoriali, in molti casi ancora da esplorare ed approfondire, e le potenzialità inespresse di numerosi vitigni storici sono altri motivi di orgoglio regionale.

Alcuni di questi vini sono menzionati in occasioni storiche risorgimentali, altri hanno citazioni ancora più indietro nel tempo e poi, in qualche misura, la loro fortuna si è attenuata. Oggi i giovani imprenditori, le piccole imprese che hanno avuto la forza d'animo di affrontare con fiducia il futuro, affiancano le aziende storiche e, continuano ad affermare i loro prodotti e le loro tradizioni, ribadendo che anche i prodotti meno noti possono avere un mercato importante, soprattutto nel settore vitivinicolo che lega strettamente il prodotto al territorio. La risposta vincente per essere competitivi è senza dubbio la ricerca della qualità non disgiunta dalla capacità di offrire prodotti diversi e di mettere a frutto l'esperienza millenaria. Solo questa diversità permetterà di competere con prodotti omologati su pochi gruppi varietali.

Al nostro lettore vogliamo offrire la possibilità di conoscere questo fermento di attività e vogliamo dargli la possibilità di conoscere e frequentare prodotti di cui spesso ignorava perfino l'esistenza o di cui aveva notizie vaghe e spesso errate.

Faremo il nostro lavoro di inviati, di giornalisti itineranti.

Fra i vitigni della regione Piemonte, il nebbiolo è, senza dubbio, il più pregiato e, non deve necessariamente provenire da Barolo o Barbaresco per offrire vini austeri e generosi. Uno studio sul patrimonio vitivinicolo nazionale, denominato "Carta vinicola d'Italia", edito nel 1887, affermava che i vini di Lessona, Ghemme e Gattinara potevano superare in durata il Barolo, ma pochi lo sanno. Ogni vitigno possiede caratteristiche peculiari che permettono il suo adattamento all'ambiente. Variano in funzione del clima dell'anno, della natura del terreno, della sua ricchezza agronomica, della densità di piantumazione e delle tecniche colturali. Le sue attitudini tecnologiche, come il colore degli acini, la qualità del mosto, sono caratteristiche primordiali in enologia.

A un livello di prestigio appena inferiore meritano una citazione il pelaverga di Verduno, il doux d'Henry, l'avanà e il ruché: vitigni che contribuiscono a definire il gusto regionale, orientato, in questo gruppo specifico, su sapori morbidi e armoniosi.

Il pelaverga di Verduno, coltivato in una ristretta area dell'albese nei dintorni di Verduno (in provincia di Cuneo), viene allevato con una contropalliera e potatura Guyot, generalmente con un solo capo a frutto per ceppo. Vinificato in purezza il pelaverga piccolo dà un vino caratteristico, di colore rosso rubino qualche volta con riflessi violacei e sentori di frutta e di spezie; di medio corpo, da consumarsi giovane o dopo un moderato invecchiamento. Il



pelaverga di Verduno non va confuso con il pelaverga di origine saluzzese (o pelaverga di Pagno), chiamato cari nel Chierese, né con il peilavert canavesano.

Il ruché viene coltivato nei dintorni di Castagnole Monferrato in provincia di Asti e sporadicamente in territori limitrofi della provincia di Alessandria. Dal ruché si ottiene un prodotto caratterizzato da un colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso leggermente aromatico, con note floreali e speziate; il sapore risulta secco e asciutto, privo di tannicità. Può anche servire a produrre un vino dolce o abboccato, piacevolmente aromatico (con note di rosa e di piccoli frutti). L'avanà fruttifica in Valle di Susa (soprattutto Alta Valle) e Pinerolese (Valli Chisone e Germanasca). Raccomandato in provincia di Torino. Vinificate in purezza, le uve di avanà danno un vino fresco e fruttato, leggero di corpo. Oggi viene raramente vinificato in purezza, ma più frequentemente unito ad altre uve nere locali, come Becouet, Neretta cuneese e Barbera. Dalle uve di avanà, (per il 30%), nasce la Doc Pinerolese Ramie.

Il Doux d'Henry è presente esclusivamente nel Pinerolese, soprattutto nella zona pedemontana (particolarmente a Prarostino), sporadicamente nelle Valli Chisone e Germanasca. Raccomandato in provincia di Torino. Può essere vinificato in purezza: un vino leggero, di corpo moderato, gradevole, ma per lo più l'uva viene mescolata a quella di altri vitigni locali di pari periodo di maturazione.

Le istituzioni hanno iniziato a comprendere che l'ambiente è una risorsa primaria da tutelare. I produttori, grazie a programmi di pianificazione territoriale e urbanistica - nel comune di Lessona, ad esempio, il piano regolatore prevede la possibilità di edificare i locali cantina all'interno della superficie vitata - hanno iniziato a vedere nell'ambiente non più un vincolo al loro sviluppo, non solo un museo a cielo aperto ma una vera e propria potenzialità. In altri casi le normative europee hanno strettamente contingentato l'opportunità di accrescere la capacità produttiva in zone tradizionalmente produttive.

Si sta diffondendo un nuovo modo di viaggiare noto come turismo culturale e ambientale.

Attraverso "interscambi culturali" - ancora poco sviluppati e sfruttati nei piccoli centri - fra la produzione tipica di un dato territorio e la sua storia, nasce la necessità di stabilire un contatto fra le potenzialità culturali del territorio con le strutture turistiche ed agricole, sfruttando in sinergia le potenzialità del patrimonio artistico, storico ed enogastronomico. Fino a pochi anni fa era il produttore che indirizzava le scelte, oggi in un confronto sempre più internazionale, è sempre più il mercato che decide sulla base del rapporto qualità/prezzo.

Un sensibile incremento dei consumi dei vini territoriali, si giocherà sulle capacità dei produttori di consolidare sempre maggiori ed incisive strategie di commercializzazione - non sarà un investimento facile visti i costi elevati del servizio e la scarsità delle risorse economiche. Resta il fatto che le Doc "meno note" e lo stesso Erbaluce di Caluso, necessitano di una maggiore visibilità al di fuori degli ambiti regionali.

Costituiscono un importante punto di riferimento per l'enologia provinciale e regionale: il Distretto - presieduto da Flavio Accornero - dei vini Langhe, Roero, Monferrato; il Distretto - presieduto da Piero Sarasso - legato ai vini Canavese, Coste della Sesia, Colline Novaresi.

Le azioni che vengono intraprese dai Distretti riguardano principalmente: la formazione tecnico-produttiva dei viticoltori e il sostegno nella fase produttiva; il mantenimento delle superfici vitate; la sicurezza alimentare e la tracciabilità delle produzioni enologiche; la promozione della produzione vitivinicola e dei prodotti agroalimentari tipici; la valorizzazione del progetto Strade del Vino, senza dimenticare gli interventi finalizzati alla caratterizzazione delle città e dei paesaggi del vino. Il rapporto tra produttori e consumatori è curato dall'Enoteca del Piemonte cui si aggiungono dieci enoteche regionali, numerose "botteghe del vino" e cantine



comunali. Per sfruttare le capacità comunicative verso l'obiettivo comune della promozione, operano in sinergia con la Regione, gli enti locali, i Consorzi di tutela e vari enti di promozione. È firmato dall'Associazione Vignaioli Piemontesi il libro "Le piccole Doc", che per primo passa in rassegna i piccoli centri di produzione vitivinicola della regione Piemonte. Un romanzo-itinerario attraverso i vini, i piatti della tradizione e la storia, raffinato, ricco di immagini e curato nel dettaglio. Rientra nei nostri obiettivi intraprendere un lungo viaggio e ricercare nelle tradizioni vinicole e culinarie territoriali un patrimonio di idee, prodotti e tipicità ancora sconosciuti e quasi sempre congiunti con ricchezze di cospicuo valore culturale e sociale. Riscopriremo le aree viticole piemontesi, difese e sostenute anche nella residenzialità delle diverse generazioni, sospinte a ripristinare con metodi e tecnologie moderne cicli produttivi in grado di mantenere la genuinità dei prodotti.

#### INDIRIZZI UTILI

##### **Enoteca del Piemonte**

Via Nizza, 294 Torino

Tel. 011 667 7667

[www.enotecadelpiemonte.com](http://www.enotecadelpiemonte.com) - [www.regione.piemonte.it/agri](http://www.regione.piemonte.it/agri)

##### **Distretto dei vini Langhe, Roero, Monferrato**

c/o Palazzo Gastaldi, Asti

Tel. 0141 433 362

##### **Distretto dei vini Canavese, Coste della Sesia, Colline Novaresi**

Corso Valsesia, 112, Gattinara (Vc)

Tel. 0163 827 433

##### **Vignaioli Piemontesi**

Via Alba, 15, Castagnito (Cn)

Tel. 0173 211 261

[www.vignaioli.it](http://www.vignaioli.it)