

In evidenza

Vinimilo 2023, i vitigni reliquia, i gioielli etnei e il Ritorno di Sassotondo

di: Gianmaria Tesei

11 ottobre 2023



ViniMilo 2023 ha avuto uno dei suoi momenti di grande interesse nel convegno dal titolo **La biodiversità viticola e i vitigni gioiello dell'Etna**, ospitato giorno 1° settembre, presso il Centro Servizi comunale.

All'evento è stato anche presentato il nuovo libro **La Biodiversità Viticola, i Custodi, i Vitigni, i Vini di G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola), l'associazione che si propone di proteggere, recuperare e tutelare vitigni reliquia e anche quelli di recente scoperta, non sostenuti da grosse produzioni o brand.

Il giornalista **Turi Caggegi** ha moderato questo atteso appuntamento avvalendosi dei contributi di varie personalità italiane del mondo del vino, e non solo.

Maurizio Lunetta, direttore del consorzio di tutela dei vini Etna DOC, ha sottolineato l'importanza della salvaguardia di un patrimonio vitivincolo unico e plurisfaccettato. A seguire, **Antonio Sparacio** e **Salvatore Sparla** (IRVO) hanno sviscerato il tema dei vitigni reliquia, descrivendone le prospettive future.

Aldo Lorenzoni, enologo, co-fondatore di G.R.A.S.P.O e co-autore del libro, ha posto l'accento sul ruolo di custodi di coloro che fanno parte di questo gruppo di ricerca. Ruolo che svolgono anche coloro che hanno dato il proprio apporto per salvare i vitigni meno noti o a rischio di abbandono assoluto.

Il libro rappresenta un indispensabile manuale di conoscenza dei vitigni reliquia con interessanti note storiche, ampelografiche ed enologiche, comprendendo anche la fenologia e l'analisi dei vini ottenuti dai vitigni presi in esame. Nel testo, i cui co-autori sono **Lugino Bertolazzi**, **Giuseppe Carcereri** e **Gianmarco Guarisse**, vengono raccontate le storie personali ed enoiche di tutti i vitivinicoltori che hanno recuperato o salvaguardato vitigni che sarebbero andati perduti senza il loro operato.

Il ruolo dei membri del gruppo di ricerca è viaggiare e documentare, attraversando le vigne di piccole dimensioni e i territori abbandonati, dove spesso si possono scorgere vitigni di grande interesse. L'enologo **Luigino Bertolazzi** ha raccontato come durante le esplorazioni dei territori sia stata rilevante la scoperta dell'azione di persone che avevano messo in salvo vitigni pre-fillossera, impedendone al contempo una vinificazione di massa. Tra le prime varietà scovate, quelle non espianate a causa delle altitudini elevate, lì dove era più difficile gestire i vigneti.

Il trend attuale, invece, vira verso produzioni ad alta quota, ha sostenuto Bertolazzi. G.R.A.S.P.O. invece si propone di portare a quote più basse i vitigni reliquia, affinché trovino una maggiore diffusione, senza comunque diventare prodotti dal grande rilievo quantitativo, ma sempre concentrandosi sulle loro peculiari qualità.

Elisabetta Nicolosi, docente del Dipartimento Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania e Filippo Ferlito di Crea – OFA Acireale (CT), hanno esaltato i vitigni reliquia etnei definiti “gioiello”. Il progetto di preservazione nasce nei primi anni del 2000, muovendo anche da quanto scritto dall'abate Geremia che aveva individuato, nel diciannovesimo secolo, cinquanta espressioni differenti di biodiversità sull'Etna. Tolte le duplicazioni, i vitigni rintracciati all'epoca dovevano essere in realtà circa quaranta. L'università di Catania, con il progetto di recupero dei vitigni assieme a G.R.A.S.P.O, CREA sede di Acireale e IRVO, ha individuato dodici vitigni, identificandone e conservandone i germoplasmi. I vitigni recuperati sono stati successivamente impiantati in campi di collezione sulla Piana di Catania, facendo poi la caratterizzazione ampelografica, fenologica e produttiva. Si è proceduto ad alcune microvinificazioni e degustazioni per appurare le caratteristiche, anche organolettiche, dei vini ottenuti. Inoltre, come affermato dalla Nicolosi, che si è giovata anche della collaborazione dell'enologo Andrea Marletta, l'Università di Catania ha allestito nuovi campi sperimentali. Ad alcune cantine etnee che si sono rese disponibili, sono stati concessi da quattro a sei vitigni, affinché, in differenti terroir e versanti si potesse giungere al risultato della reintroduzione dei vitigni reliquia, comprendendo quale evoluzione possa esserci in rapporto ai diversi contesti produttivi. Si tratta di vitigni dai nomi assai particolari, come il *terribile*, *lo zzinnèuro*, *la madama nera*, *Barbarossa Etna*, *la madama bianca*, *la vispara Etna*, *la moscatella nera*, *il virdisi*, *la bianchetta*, *il tribboti*, *il muscatidduni* e *la minnella nera*.

A sostenere l'attività di ricerca per la salvaguardia e preservazione dei “Gioielli dell'Etna” è anche Edoardo Ventimiglia – produttore che ha rilanciato il “nocchianello” – titolare della cantina toscana Sassotondo, con il progetto “Ritorno – Un Etna Bianco Superiore per la Biodiversità Viticola”. Anche in virtù di un antico legame con molti produttori di Milo ha dato vita alla produzione, l'imbottigliamento e la commercializzazione di 200 bottiglie numerate, formato magnum, di DOC Etna Bianco Superiore, selezionando alcune uve provenienti dai vigneti di Contrada Caselle di Eredi Di Maio.

Il ricavato delle vendite sarà in parte destinato al progetto sui “Gioielli”- reliquia dell'Università di Catania e, in parte, per volontà della Famiglia Patané (Eredi Di Maio), all' AIRC, Fondazione Italiana Ricerca sul Cancro. Il progetto di Ventimiglia deve il suo nome, ossia “ritorno”, al fatto che è dedicato al nonno di Edoardo, che era catanese. Quest'ultimo aveva creato, all'inizio del secolo scorso, assieme a Benanti, la Catania Film, e fondato, assieme ad alcuni inglesi, la prima squadra di calcio di Catania. Il grande legame con Catania e con l'Etna, quello determinatosi poi con G.R.A.S.P.O., Proposta Vini e l'università di Catania hanno quindi fatto da premessa ad un'iniziativa di sicuro interesse.

Dopo il convegno e la presentazione c'è stato un momento dedicato alle degustazioni “impossibili” di GRASPO con i seguenti vini:

Dal Veneto: Brepona – Ottavia – Pontedara

Dal Trentino: Enantio – Casetta

Dall'Emilia Romagna: Longanesi – Centesimino

Dal Friuli Venezia Giulia: Piccola Nera

Dalla Toscana: Nocchianello

Dall'Etna: Facci lorda – Bracàù

di Gianmaria Tesei
