

# UVALINO, ACINO PICCOLO MA GRANDE PERSONALITÀ

di Anna Gagliardi

**Cascina Castlet è al centro di un progetto per il recupero di un vitigno tipico piemontese dalle grandi possibilità. Vendemmia tardiva, ricchezza in antociani, resistenza alla muffa grigia lo rendono adatto a lunghe conservazioni. All'ultimo Vinitaly è stata presentata la prima produzione**

I termine "Ucceline" risale al Seicento, e si riferisce a un gruppo di uve presenti nella collina torinese come uva bianca e nell'Astesana come uva rossa, in entrambe i casi a maturazione molto tardiva. Il suo nome sarebbe dovuto al fatto che questi grappoli erano gli ultimi a essere raccolti, e pertanto venivano mangiati in abbondanza dagli uccelli.

## Nascosto in mezzo alla Barbera

L'Uceline, con una C sola, oggi è il vino prodotto dall'azienda Cascina Castlet di Costigliole d'Asti: il vitigno è l'Uvalino, di antica tradizione, benché di scarsa produzione, a fianco della Barbera (nelle zone a Sud di Asti, in particolare nei comuni di Co-

Foto di Franco Bello



>> Mariuccia Borio, titolare dell'azienda Cascina Castlet.

stigliole, Agliano, Montegrosso, Calosso e Castagnole Lanze), e praticamente scomparso, che ha suscitato l'interesse della titolare **Mariuccia Borio**, nota barberista e moscatista astigiana.

Erano gli inizi degli anni Novanta quando decise di fare avviare la ricerca per la produzione di Uvalino: si incominciò nel 1993 con il primo vigneto su un terreno mediamente argilloso e calcareo, circa 1500 metri quadrati esposti a Sud - Est. Quindi la prima vinificazione. Se ne esaminò il patrimonio genetico: lo studio del Dna e le analisi dei polifenoli e degli aromi varietali sotto forma glicosilata fecero emergere che l'Uvalino non aveva parenti diretti, neanche con altri vitigni locali o della vicina Francia. La composizione antocianica ricorda quella del Pinot nero, tranne la percentuale limitata di alcuni

composti acilati presenti nell'Uvalino.

Già dalle prime sperimentazioni emersero due dati inconfutabili: un'ottima resistenza all'attacco della *Botrytis cinerea*, permettendo vendemmie molto tardive, e l'alto contenuto di resveratrolo, ben oltre Barbera e Pinot Nero: risultati che incoraggiarono il percorso di ricerca.

Si va avanti: la prima commercializzazione risale al 2003, seguita dal 2004 e 2005, tutte annate sperimentali proposte in bottiglie da 375

>> La bottiglia di Uceline, in etichetta la riproduzione dei protagonisti del rilancio dell'Uvalino.



>> Il vigneto da un ettaro dove viene coltivato l'Uvalino.

Tab.1 / Foglia adulta, le caratteristiche

Taglia	Media	5 - tendente al grande
Lunghezza	Media	5
Forma del lembo	Pentagonale	3
Numero di lobi	5	3
Colore pagina superiore	Lembo scuro	7 - molto variabile
Pigmentazione antocianica pagina superiore	Leggera	3 - più intensa verso seno peziolare
Pigmentazione antocianica nervature pagina inferiore	Leggerissima	Leggera vicino seno peziolare
Depressione del lembo	Assente	1 - presenza di collosità
Ondulazione lembo tra le nervature	Localizzata	2
Profilo	Revoluto	4 - irregolare tendente al contorto
Bollosità pagina superiore lembo	Forte	7
Forma dei denti	Un lato concavo, uno convesso	4 - quasi rettilinei
Lunghezza dei denti	Medi	5 - molto irregolare
Lunghezza dente in rapporto larghezza base	Medi	5 - larghezza=lunghezza
Forma del seno	Peziolare a lobi leggermente sovrapposti	6
Forma della base del seno	Peziolare a V	2
Particolarità del seno peziolare	Nessuna	1
Forma dei seni laterali superiori	Aperta	1
Forma base del seno laterale superiore	a U	1
Densità peli striscianti fra le nervature (pag. inf.)	Leggera	3
Densità peli dritti fra le nervature (pag. inf.)	Nulla	1
Densità peli striscianti nervature principali (pagina inferiore)	Media	5
Densità peli dritti nervature principali (pag. inferiore)	Nulla	1
Presenza peli striscianti nervature principali (pag. superiore)	Assente	1
Presenza peli dritti nervature principali (pag. superiore)	Assente	1
Densità peli striscianti del picciolo	Nulla	1 - minima verso seno peziolare
Densità peli dritti nel picciolo	Nulla	1
Lunghezza del picciolo	Medio	5
Groschezza del picciolo	Medio	2
Sezione trasversale del picciolo	Con canale poco evidente	2
<i>Fonte: Cascina Castlet</i>		



ml con l'etichetta che portava la denominazione "Vino da tavola". E arriviamo a oggi: al Vinitaly 2010 Mariuccia Borio ha proposto, non priva di orgoglio, la vendemmia 2006, primo raccolto ufficiale attualmente in commercio con oltre 4.000 bottiglie come doc "Monferrato Rosso". È un vino con una forte personalità, colore rubino intenso, tannini marcati e sensazioni persistenti: perfetto con formaggi stagionati e selvaggina, lo si propone anche come vino da meditazione. La gradazione alcolica è di 14,5°.

### Quattro anni di ricerche ad Asti

La fase di ricerca tra il 1996 e il 2000 è stata curata dall'Istituto Sperimentale di Enologia di Asti. La pianta presenta una fo-



glia di taglia media tendente al grande, a cinque lobi e un grappolo di grandezza media, con acini tondi medio-piccoli, di colore blu-nero e buccia spessa. Le viti sono innestate su Kober 5BB, allevate in contro spalliera, potatura Guyot, vegetazione assurgente e una densità di 4600 piante per ettaro.

Il vitigno ha una fertilità al 4° - 5° nodo, con una media di 1,6 - 1,9 grappoli per germoglio. La produzione risulta abbastanza regolare con scarso apporto di uva di seconda fioritura che comunque non riesce a maturare. La gradazione zuccherina è media, inferiore a quella della Barbera; l'acidità e il pH equilibrati.

Tab. 2 / Grappolo e acino, gli elementi distintivi

GRAPPOLO		
Numero grappoli per tralcio	1,1 - 2,2	
Taglia	Media	5
Lunghezza	Corto	3 - cm. 16,1
Compattezza	Media	5 - a volte pedicelli visibili nelle ali
Numero acini	Medio elevato	5 - 7 (n°174)
Lunghezza del peduncolo	Corto - medio	3 - 5 (7,9 cm)
Lignificazione del peduncolo	Forte	7 - molto variabile anche in relazione alla posizione del grappolo
Peso di un grappolo	Basso	3 - 217,7 g
Peso di uva per pianta	Basso	3 - 1,23 kg
ACINO		
Grossezza	Medio piccolo	3 - 5
Lunghezza	Corto	3 (1,44 cm)
Uniformità della grossezza	Non uniforme	3
Forma	Arrotondato - lievemente appiattito	3
Sezione trasversale	Circolare	2
Colore dell'epidermide	Blu - nero	6
Uniformità del colore dell'epidermide	Uniforme	2
Pruina	Forte	7
Spessore buccia	Spessa	7
Ombelico	Apparente	2
Colorazione della polpa	Non colorata	1 - polpa verde
Intensità colorazione polpa	Non colorata - leggera	1
Succulenta della polpa	Succosa	2
Consistenza della polpa	Consistente	2
Particolarità del sapore	Nessuna	1
Classificazione	Neutro	1
Lunghezza del pedicello	Corto	3 (7,28 mm)
Separazione	Difficile	1
Grado di separazione	Difficile	3 - si rompe la buccia
Presenza di semi	Presenti	3
Lunghezza dei vinaccioli	Medi	5 (6,33 mm)
Peso dei vinaccioli	Medio/leggero	3 - 5 (32,3 mg)
Scanalature trasversali	Presenti	2
Peso di un acino	Basso/molto basso	1 - 3 (1,54g)

Fonte: Cascina Castlet



>> Acini piccoli e medio piccoli, di colore blu, del vitigno autoctono.

L'Uvalino soffre la grandine; possiede una migliore tolleranza verso la peronospora rispetto alla Barbera, ma è più sensibile all'oidio. In cinque anni di osservazione si è sempre ripetuta la ricchezza di resveratrolo, tanto che si ipotizza che la sua spiccata tolleranza verso la botrite sia proprio legata alla presenza così importante di questo composto che dall'uva passa successivamente al vino, conferendogli un notevole potere antiossidante.

### Raccolta e vinificazione

La vendemmia non avviene prima della fine di ottobre, circa 20 giorni dopo la Barbera; la resa è di circa 80q/ha. La raccolta è fatta a mano e i grappoli



>> La raccolta è tardiva, a ottobre inoltrato, e spesso sotto la neve.

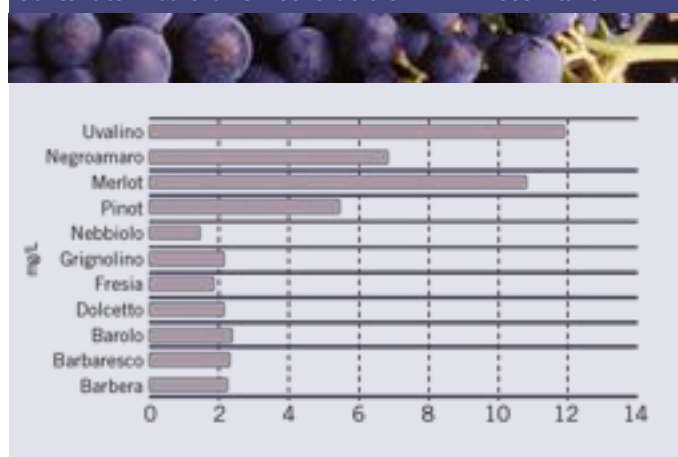


>> Il grappolo è compatto, di forma tronco-conica dotato di ali.

vengono sistemati in cassette forate dove vengono fatti ulteriormente appassire in un locale ventilato e a temperatura controllata per circa un mese.

Il processo di vinificazione prevede pigiatura e parziale diraspatura, poi la fermentazione alcolica in vasche di acciaio

### Contenuto medio di tr-resveratrolo in vini rossi italiani



ciaio a una temperatura tra i 22° e i 25° con frequenti rimontaggi che permettono la dissoluzione degli antociani e dei componenti fenolici, elementi importanti per questo vitigno. La malolattica e le successive fasi di affinamento avvengono in tonneau di rovere

re da 5 hl; quindi l'imbottigliamento e il riposo di almeno un anno prima della messa in commercio. Resiste a lungo in bottiglia, se ben conservato, grazie alle caratteristiche del vitigno.

### Si parte da un ettaro

Oggi vigneti di Uvalino sono su una superficie totale di circa un ettaro, ma, grazie ai risultati confortanti, il prossimo anno andrà in produzione un nuovo vigneto con una superficie di circa 5.000 metri quadrati.

Per Mariuccia Borio ha vinto la sfida: "Ero e sono convinta - afferma - che descrivere la ricchezza varietale, la diversità biologica, recuperare, anche se a frammenti, la cultura locale sia la vera nuova modernità. Il mercato globale diventa per forza la fiera della diversità. Lasciamo che l'industria si confronti con il prodotto unico al prezzo più basso, la concorrenza di chi lavora la terra si mette in atto con i valori della terra, cioè con la sua non riproducibilità. In quest'ottica ha senso parlare di nicchie di mercato e di investimenti nella ricerca".



>> Dopo i riscontri commerciali positivi, Cascina Castlet sta impiantando l'Uvalino in nuovi vigneti.