CASCINACASTLET
STR. CASTELLETTO, 6
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI
ITALIA
TEL +39 0141 966651
FAX +39 0141961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

Un nuovo/vecchio vitigno: l'Uvalino

Nichi Stefi

Sta diventando imbarazzante parlare di un *nuovo* vitigno autoctono che si affaccia sul mercato. Lo sta diventando per più motivi; quello determinante è l'eccessiva proliferazione di novità, da cui si intuisce più un desiderio di segnali nuovi al consumatore che un'esigenza storica o documentaria.

Sia ben chiaro, è legittimo, anzi auspicabile, che i vignaioli si dedichino a considerare con maggior attenzione il consumatore: troppo spesso infatti è mancato questo aspetto al mondo vinicolo; d'altra parte però non è con continue novità che si fidelizza il gusto, non è seguendo la moda del vitigno che tira o della tecnica di cui si parla che si amplia il bacino d'utenza.

Il secondo motivo è che molto spesso i nuovi vitigni autoctoni sono pochissimo *nuovi* e ancor meno *autoctoni*. Non si fa ricerca, non si studiano le differenze rispetto a vitigni già esistenti, si tende a considerare un vitigno come un marchio, una parola da far conoscere, un segno da lanciare con strumenti pubblicitari.

MOLTO SPESSO I NUOVI VITIGNI AUTOCTONI SONO POCHISSIMO NUOVI E ANCOR MENO AUTOCTONI

Si organizzano alcuni incontri, magari un convegno, si scrivono articoli, si ottiene un passaggio in Tv con la compiacenza di alcuni amici, si dà

la stura a quel chiacchiericcio da addetti ai lavori che percorre ogni occasione espositiva, dal *Vinitaly* al *Salone del Gusto*, e il nuovo vitigno per qualche anno è sulla bocca di tutti. Poi passa e ne arriverà un altro ancor più nuovo.
Ciò non toglie che sia un bene scoprire un nuovo vitigno, soprattutto se questo significa valorizzarne uno che ha avuto una storia spesso dimenticata; è un bene, visto che la forza d'immagine dell'Italia è data dalla sua ricchezza varietale, ma bisogna porre attenzione al fatto che non è né giusto né utile riscoprire e salvare qualsiasi vitigno andato perduto. Spesso se è andato perduto un motivo c'era, e, se tale motivo era valido una volta, è presumibile possa esser valido ancor oggi.
Mi si permetta un paragone. È come in architettura: si dice che l'Italia ha un alto patrimonio artistico, il che è ovviamente vero, e si vuole salvare tutto, perfino la cascina mediocre della Brianza, magari riattandola con l'aria condizionata e i marmi bianchi di Carrara.
Ma torniamo a noi; oltre a questi due fattori diciamo così preventivi, ce ne è un altro fondamentale da considerare in prospettiva: verificare quali siano i vantaggi del vitigno riscoperto, in qualsiasi direzione essi si producano, sanitaria, commerciale, agricola, organolettica. Senza un progetto non si va da nessuna parte. Se si riscopre un vino e non si sa che cosa farne perché non ha alcuna delle caratteristiche che interessano il produttore, e in ultima istanza il consumatore, è perfettamente inutile riscoprirlo e riproporlo.
Questo articolo vuole essere la cronaca di una ricerca accurata, in qualche modo esemplare, merito di pochi, che ho seguito sin dal suo inizio quando pareva una scommessa campata in aria senza alcuno sbocco realistico.
Cominciamo dall'inizio.

Note storiche

L'Uvalino è andato via via perdendosi per il semplice motivo che produce poco, per un motivo economico quindi. Lo si usava infatti in una duplice funzione, come rafforzativo di altri vitigni più deboli, riconoscendogli così un valore di corpo e sostanza, o, passito e in purezza, come vino d'eccellenza, per ospiti illustri, per i malati, dosato a cucchiai, per le grandi occasioni familiari.
Queste motivazioni oggi sono superabili. Ora che il vino è un genere di lusso e non un alimento, il suo maggior costo può essere accettato, ma deve avere le caratteristiche che ha un oggetto di lusso. Deve piacere.
Il vitigno dimenticato ovviamente non fa parte di quelli ammessi alla coltivazione in regione Piemonte, per cui è destinato a sparire. Per farlo ammettere è necessario che dimostri di essere utile, diverso dagli altri, una risorsa insomma e non un peso da tirarsi dietro.
In questo scenario Mariuccia Borio, patronne di Cascina Castle't a Costigliole d'Asti, alla fine degli anni '80 durante una riunione sente Renato Ratti, che lei, da poco a capo dell'azienda di famiglia, rispetta e stima come nessun altro, interessarsi all'Uvalino; lo sente dire che vuole piantare un vigneto sperimentale.
Lei se lo ricorda bene quel vino; ricorda che con quell'uva si produceva la *quetta*, quella bevanda usata durante il caldo estivo per calmare la sete e combat-

ORA CHE IL VINO È UN GENERE DI LUSSO E NON UN ALIMENTO, IL SUO MAGGIOR COSTO PUÒ ESSERE ACCETTATO, MA DEVE AVERE LE CARATTERISTICHE CHE HA UN OGGETTO DI LUSSO. DEVE PIACERE

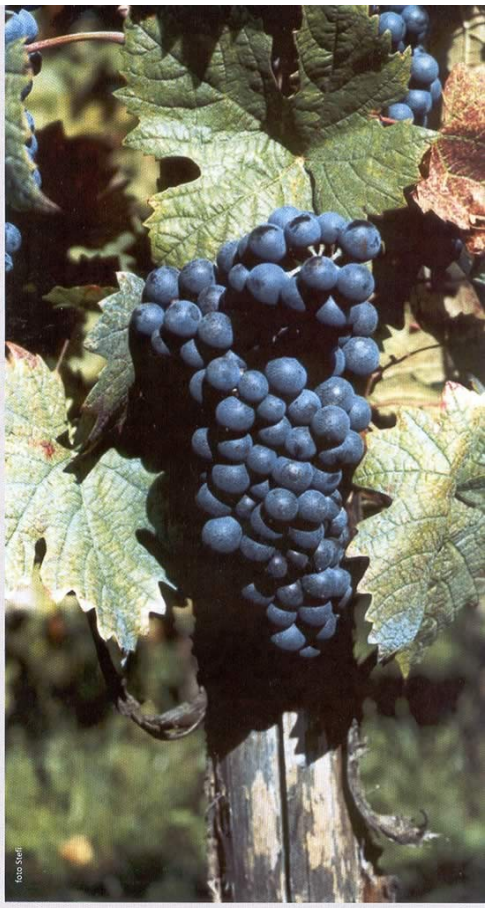
foto Steri

tere l'afa, ma ricorda anche che in famiglia lo si produceva in purezza, passito, e lo si teneva come una reliquia, in bottiglie piccole e lo si consumava a cucchiai, da ammalati, oppure lo si regalava a Natale al medico e al parroco. In vigna ne ha ancora qualche pianta.

Comincia la ricerca per saperne di più. Inizia col reperire le piante da vignaioli amici e vicini, le confronta per verificare quale sia quella più originaria, per vedere se sono tutte uguali, e se mutano da paese a paese, da colle a colle, portandosi dietro lo stesso nome. Gianluigi Bera, vignaiolo e storico, gira per le cascine e le vigne, frequenta le biblioteche, trova e assembla le poche citazioni, i molti confusi ricordi dei testimoni. Si scambiano le informazioni e si entusiasmano.

CHE COSA È L'UVALINO, CHE TIPO DI VITIGNO? CHE TIPI DI VINO PRODUCEVANO UN TEMPO CON QUESTO VITIGNO? E ANCHE: PERCHÉ PRODURRE L'UVALINO? QUALI SONO I PREGI DI QUESTO VINO? QUALI I VANTAGGI CHE ARRECA?

Dal '90 a oggi, Lorenzo Corino, dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Asti, sta studiando questo vitigno, poi si è aggiunto Rocco Di Stefano dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia. In azienda si sono prodotte microvinificazioni e analisi grazie ad Armando Cordero e a Giorgio Gozzellino. Oggi anche Aldo Bertelli, illustre professore del Dipartimento di Farmacologia dell'Università degli Studi di Milano, si sta interessando a questo vitigno e annuncia risultati entusiasmanti.

Daniela Borsa, sempre dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, ha portato a Bordeaux, al 7° Simposio Internazionale di Enologia, una relazione sull'Uvalino intitolata: *The "Uvalino", a variety responsible for the synthesis of high amounts of resveratrol*, che ha infiammato il dibattito sulle potenzialità sanitarie del vino e di questo vitigno in particolare.

Quindici anni di ricerca sono molti, ma il risultato è stato raggiunto.

L'Uvalino è *ufficiale* dal 16 luglio 2002, giorno della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del suo inserimento nel Registro Nazionale delle varietà.

Restano da dare alcune risposte a domande fondamentali.

Che cosa è l'Uvalino, che tipo di vitigno? Che tipi di vino producevano un tempo con questo vitigno? E anche: perché produrre l'Uvalino? Quali sono i pregi di questo vino? Quali i vantaggi che arreca?

Vediamo di cominciare a dare delle risposte.

L'Uvalino è sempre stato un vitigno nascosto, criptico; c'è una quasi totale carenza di testimonianze scritte e anche le testimonianze orali sono spesso contraddittorie, ma non mancano alcuni dati certi che ci permettono di saperne di più.

Le testimonianze orali raccolte da Bera permettono di attestare la sua presenza in Astesana almeno dagli ultimi anni del-l'Ottocento. È sempre stato un vitigno con diffusione marginale ma capillarmente diffuso in tutta l'Astesana, e in modo particolare nella zona che ha ai suoi vertici i comuni di Costigliole d'Asti, Canelli e Montaldo Scarampi. Si può dire che fino a una cinquantina d'anni fa in tale area non esistesse azienda agricola, per quanto piccola, che non destinasse all'Uvalino almeno un paio di filari dei propri vigneti.

Le caratteristiche di quest'uva portano a escludere che si tratti di un vitigno alloctono, importato e acclimatato in tempi recenti, o comunque nel corso dell'Otto-cento, poiché allora si tentava semplicemente di imitare i vini più celebri dell'Europa del tempo.

Il vigneto Astesana all'epoca era composto, semplificando, da due vitigni dominanti, Barbera e Moscato, ma ne esistevano altri, che pur senza raggiungere la diffusione dei primi costituivano una parte non irrilevante: parlo di Nebbiolo, Freisa, Dolcetto, Grignolino, Bonarda, oltre alle varietà importate perché di moda e a quelle antiche destinate all'estinzione.

C'è da dire che l'area collinare del Piemonte meridionale si distingueva più per le tecniche colturali che per l'utilizzazione di diversi vitigni, allevamento ad alteno nelle Langhe e nell'Alto Monferrato, a spalliera in Astesana, a banchetto nel basso Monferrato.

I vitigni usati possono essere suddivisi in tre categorie: quelli destinati ai vini di lusso, Nebbiolo e Moscato bianco; quelli destinati a un vino medio, sempre incerti tra quantità produttiva e qualità, e più legati alle singole zone, Barbera in Astesana; Grignolino e Freisa nel basso Monferrato; Dolcetto in Langa e Alto Monferrato, Cortese nella Langa Astigiana.

Su un terzo livello, e questo ci interessa nel nostro caso, siamo di fronte a un'infinità di varietà gregarie, quasi mai destinate alla vinificazione in purezza: a volte utilizzate per migliorare la qualità dei vitigni del primo gruppo, ma quasi sempre mescolate per produrre vino ordinario.

Ognuna di queste varietà però presentava almeno qualche caratteristica positiva che la rendeva interessante agli occhi del vignaiolo: poteva essere la produttività, o la precocità, o la tardività, o la serbevolezza dei vini ottenuti, la resistenza alle avversità; altrimenti di questi vitigni si sarebbe persa ogni notizia.

La successiva specializzazione viticola ed enologica

non provocò certo la scomparsa dei vitigni minori, ma ne causò un progressivo ridimensionamento quantitativo e una crescente disaffezione da parte dei coltivatori.

Origini del termine *Uvalino*

È in quest'epoca che questi vitigni minori cominciano a essere collettivamente designati con il termine di *uvari* (in italiano *uvaggi*), nel senso di vitigni destinati all'uvaggio, ma il termine passa in tempi brevissimi a designare direttamente il vino. Per *uvari* cioè si intendono i vini frutto di uvaggi, cioè in ultima analisi i vini minori.

Ecco spiegato il senso dispregiativo connesso al termine, per lo meno nell'uso locale. Se si aggiunge che questi vitigni, per motivi evidenti vengono piantati in terreni marginali e climaticamente meno favorevoli, risulta ovvio che sono destinati a un progressivo abbattimento qualitativo. Resta da dire che non in tutte le aziende agli uvari veniva riservato lo stesso trattamento; per lo più l'azienda vinificatrice di grosse dimensioni li assemblava e mescolava disinvoltamente alle varietà principali, oppure utilizzava le varietà tardive per le rifermentazioni e il governo dei vini fini, ma il piccolo produttore non di rado li vinificava separatamente per il consumo familiare e sul lavoro; chi vendeva le uve invece doveva rigorosamente tenerli separati dalle varietà pregiate in quanto sempre valutati a prezzi inferiori rispetto a queste.

Gli *uvari* insomma erano vitigni e vini di serie B.

Perché tenerli allora?

Senza dubbio dobbiamo mettere in conto la mentalità conservatrice del vignaiolo piemontese, ma anche un altro fattore. Se da una parte gli uvari rappresentano il segmento basso della produzione, abbiamo molte testimonianze che singoli produttori riuscivano a ottenere ottimi prodotti, diversi da quelli che il mercato chiedeva, e in quantità infinitesime, destinati, oggi diremmo, a rappresentare l'identità della casa. Prodotti curati, da regalare ai maggiorenti e alle autorità, al parroco, al podestà, al medico, al notaio, al farmacista, quasi sempre adombrate da una sorta di mistero quasi sempre terapeutico. Sono vini speciali, vini medicina frutto di lavorazioni differenziate, quasi sempre frutto di vendemmie tardive o di appassimenti.

Nel rinnovamento post fillossera dei vigneti del primo Novecento molti uvari andarono perduti, ma quelli che in qualche misura davano un prodotto speciale vennero considerati degni di non estinguersi. Una di queste varietà è l'Uvalino.

Infatti il termine *uvalino* non sta a significare *uva piccola*, ma è semplicemente un diminutivo di *uvario*. Un diminutivo carico di connotazioni affettive e migliorative, allo stesso modo in cui, nella stessa epoca, alcune pietanze quotidiane, semplici ma corroboran-

NEL RINNOVAMENTO POST FILLOSSERA DEI VIGNETI DEL PRIMO NOVECENTO MOLTI UVARI ANDARONO PERDUTI, MA QUELLI CHE IN QUALCHE MISURA DAVANO UN PRODOTTO SPECIALE VENNERO CONSIDERATI DEGNI DI NON ESTINGUERSI. UNA DI QUESTE VARIETÀ È L'UVALINO.

foto Stefi

ti e nutritive, venivano definite *mangiarino*. Da notare come, siccome negli idiomi d'Astesana la consonante R viene pronunciata estremamente morbida fino a suonare quasi come una L, la parola *uvarino* si sia precocemente trasformata in *uvalino*.

Afferma ancora Gianluigi Bera: *"Certamente dietro la denominazione ottocentesca, simpatica ma un po' generica, si nasconde una varietà presumibilmente autoctona, antica e illustre; quale fosse il suo nome originario, al momento, non è dato sapere. Il sospetto che esso si annidi nell'elenco delle uve autoctone conosciute con altro nome è forte, anche perché tale novero riporta varietà minori molto diffuse e stimate, come appunto diffuso e stimato risulta essere stato per molto tempo l'Uvalino. Il cerchio dei sospetti si restringe invece attorno ai vitigni tardivi, in particolare attorno al Neirano e al Crova. Di quest'ultimo abbiamo abbondanti attestazioni circa la sua diffusione, ma assai scarse notizie che possano consentire di ricostruirne con precisione la fisionomia. Identificarlo con l'uvalino sarebbe suggestivo, ma gli indizi atti a consentirlo sono veramente troppo scarsi."*

Bera prosegue nella sua analisi fino a trovare maggiori analogie col Neirano piccolo, di cui si ha notizia in Astesana.

L'eccezionale tardività, la resistenza ai parassiti, l'elevatissima tannicità del vino ottenuto sono fattori comuni, ed è possibile che, se del Neirano esisteva una variante denominata *piccolo*, avesse acini medio-piccoli, in tal caso il Neirano piccolo avrebbe potuto essere l'antenato dell'Uvalino.

IL VINO DA UVALINO, CONTENENTE UNA CONCENTRAZIONE DI RESVERATROLO ASSAI ELEVATA, PARI A 13 mg/L, PUÒ INIBIRE QUASI COMPLETAMENTE LA LIBERAZIONE DEI RADICALI OSSIDRILICI

Particolarità salutistiche dei vini da Uvalino

Questo il percorso storico della ricerca, ma le novità più interessanti sono uscite dall'ambito tecnico e salutistico.

In questo periodo si è molto parlato del *paradosso francese*, cioè del fatto che su base statistica ed epidemiologica, a parità di apporto calorico e di grassi, i gruppi di popolazione nella cui dieta è presente il vino rosso, vanno incontro a minori rischi di incidenti cardiovascolari, ed è ormai confermato quanto afferma la tradizione popolare sugli effetti benefici che il consumo moderato di vino può produrre nel mantenere una buona salute, e in particolare quanto possa prevenire patologie assai diffuse quali quelle cardiocircolatorie, degenerative neurocerebrali e tumorali.

Tutti sappiamo ormai che tale merito è stato riconosciuto ai polifenoli, potenti agenti antiossidanti presenti nel vino, e tra questi in particolare al resveratrolo.

Fin qui i fatti conosciuti da tutti, ma ora una ricerca condotta dai professori Bertelli e Falchi del Dipartimento di Farmacologia dell'Università di Milano, e dal professor Morelli dell'Istituto di Scienze e tecnologie molecolari del CNR, *Resveratrol inhibits TNF, an induced endothelial cell activation,* ha acclamato alcuni risultati estremamente interessanti che riguardano l'Uvalino:

"I numerosi dosaggi eseguiti sui diversi tipi di vino hanno indicato come il contenuto di resveratrolo sia assai variabile a seconda del tipo di vino considerato, in particolare ha attirato l'attenzione in questi ultimi tempi un tipo di vino autoctono proveniente da un'uva chiamata Uvalino che è stata riportata alla luce e coltivata, così da poterne avere un buon vino dalle caratteristiche organolettiche molto favorevoli ma interessante soprattutto perché alle analisi dimostrava possedere un'alta concentrazione di polifenoli e soprattutto un'alta e inusuale concentrazione di resveratrolo.

Si è potuto così constatare come la messa a contatto con il vino da Uvalino, contenente una concentrazione di resveratrolo assai elevata, pari a 13 mg/L, potesse inibire quasi completamente la liberazione dei radicali ossidrilici."

Un'ultima considerazione va fatta: i risultati delle analisi dei polifenoli e degli aromi varietali sotto forma glicosilata mostrano che il vitigno Uvalino possiede caratteristiche che lo differenziano sufficientemente da

	1996	1997	1998	1999	2000
Trans-Resveratrolo glucoside	10,78	16,74	12,49	21,98	12,70
Cis-Resveratrolo glucoside	n.d.	4,98	3,81	9,76	37,88
Trans-Resveratrolo	1,41	6,98	7,43	5,42	11,86
Cis-Resveratrolo	24,39	n.d.	2,79	1,57	24,49
Acido Caffeiltartarico	86,22	89,60	111,8	107,28	38,79
Acido p-cumariltartarico	36,13	36,19	41,68	45,55	4,57
Acido Caffeico	10,34	10,97	9,97	10,92	44,90

(*) (L' Uvalino, una antica varietà piemontese ricca di resveratrolo - D. Borsa, L. Corino, L. Monticelli, M. Borio, R. Di Stefano)

Tab. 1 - Resveratrolo e derivati degli acidi idrossicinnamiltartarici nei vini ottenuti da Uvalino (mg/L) (*).

altre varietà a bacca colorata coltivate in Piemonte. Basti osservare i dati riportati in tabella 1.
Si può prevedere quindi che, vinificate insieme ad altre varietà presenti nel territorio del Piemonte, queste uve possano contribuire a incrementare il tenore di resveratrolo e, di conseguenza, il potere antiossidante dei vini prodotti con le uve autoctone di questa regione. Non si esclude, tuttavia la possibilità della produzione di vini monovarietali di alto livello qualitativo con opportune tecniche di vinificazione e di affinamento.
Il vitigno Uvalino insomma, rappresenta molto bene questo tratto di storia con alcune peculiarità anche nel campo colturale.
Innanzitutto una spiccata tolleranza verso la botrite, che permette una realizzazione di vendemmie tardive senza alcun impiego di fitofarmaci specifici.
Per me è stato entusiasmante l'anno scorso vedere, nella neve, un grappolo avvizzito ma sano, totalmente sano verso la fine di gennaio. Il comportamento agronomico, afferma Corino, è nella norma, con qualche vantaggio per le più diffuse patologie, specialmente verso la peronospora, le sintesi sono equilibrate sia per gli zuccheri sia per la forza acida e la sua migliore espressione in purezza è per la realizzazione di vini da uve appassite.
Una testimonianza della ricchezza italiana, e del modo in cui tale ricchezza può essere valorizzata, con metodo, lavoro, lavoro e lavoro. E non tutto è finito. Mariuccia Borio ora ha il compito, e io mi auguro dietro a lei anche altri vignaioli piemontesi, di produrre il miglior vino possibile date queste premesse, perché il vino, diceva Luigi Veronelli, lo si onora bevendolo, non studiandolo e parlandone.