

GAZZETTA D'ALBA

DAL 1882 IL SETTIMANALE DELLE LANGHE E DEL ROERO

A Costigliole è stato recuperato un antico vitigno dall'elevato contenuto di resveratrolo

Nei vigneti astigiani riscoperto l'Uvalino



RARITÀ

Le grandi scoperte, o riscoperte, si fanno quasi per caso. Sembra capitato così anche per l'Uvalino, un vitigno autoctono piemontese di cui si erano perse le tracce. Se n'è parlato al castello di Costigliole, grazie alla volontà di una tenace "donna del vino", Mariuccia Borio, che, dopo aver sentito parlare negli anni '80 da Renato Ratti, nel 1990 decise di dedicargli la giusta attenzione attraverso un progetto aziendale finalizzato al recupero di questa uva antica e, per certi versi, misteriosa.

Mariuccia Borio coinvolse il sistema di ricerca del vino piemontese di allora, l'Istituto sperimentale per la viticoltura di Asti con il dottor Lorenzo Corino e quello analogo di enologia con il professor Rocco Di Stefano e la dottoressa Daniela Borsa e, naturalmente, la sua struttura aziendale, dagli enologi Armando Cordeiro e Giorgio Gozzellino fino all'ultimo viticoltore. I risultati, per ora a livello aziendale, sono straordinari: è stato riportato alla ribalta un vitigno dimenticato e l'Uvalino, dopo aver superato la prova sperimentale in vigna e in cantina con la realizzazione di due vigneti sperimentali e successive vinificazioni sempre più cospicue, nel 2002 è stato iscritto nel Catalogo nazionale delle uve da vino.

La particolarità di questo vi-



■ L'immagine sopra evidenzia forma e dimensione dei grappoli di Uvalino. In alto a sinistra: una foglia del vitigno raro.

tigno sta nella sua spiccata capacità di resistere alla botrite e di rivelarsi particolarmente adatto a vendemmie tardive e appassimenti. Il giudizio dei tecnici va proprio in questo senso: in particolare, quando i grappoli di Uvalino vengono appassiti, regalano vini di grande pienezza e struttura, con caratteri organolettici di elevata qualità e longevità.

La storia non ci ha tramandato a favore dell'Uvalino quei documenti scritti che consentono di definire con esattezza il percorso storico e spaziale di una varietà. Tuttavia, sono state raccolte numerose memorie orali, dalle quali si desume che questo vitigno fosse diffuso fin dall'inizio dell'Ottocento nei territori di Costigliole, Canelli e Montaldo Scarampi, dove ogni azienda aveva almeno alcuni filari di quest'uva, che spesso

partecipava alla vinificazione di altre varietà come completamento dei loro caratteri.

A quanto pare, la sua forte resistenza alla botrite è da mettere in relazione con l'elevato contenuto di resveratrolo, un composto polifenolico assunto agli onori della cronaca per le sue qualità salutistiche dovute alla sua attività antiossidante e antiradicali liberi. Se negli altri vitigni la produzione di resveratrolo risulta più cospicua in presenza di attacchi di botrite o di particolari condizioni di stress, nell'Uvalino la sintesi in dosi elevate di tale sostanza avviene in condizioni vegetative assolutamente normali. Le verifiche condotte sui vini ottenuti dai vigneti sperimentali di Uvalino di Mariuccia Borio hanno consentito di dimostrare il passaggio di queste dosi elevatissime di resveratrolo dalle uve ai vini e la loro stabilità nel tempo.

I ricercatori protagonisti della sperimentazione (Corino, Di Stefano e Borsa) hanno sottolineato l'estremo interesse qualitativo ed enologico che sta dietro a quest'uva e al suo vino, il quale può essere collocato tra quelli che sanno resistere a lungo al tempo. In particolare, ne hanno sottolineato la validità tanto per le vinificazioni in purezza quanto per quelle in assemblaggio con altre varietà a frutto nero: in tal caso, l'Uvalino apporterebbe, oltre a un interessante contributo in materia colorante e un'ampia struttura di profumi, un contenuto elevato di resveratrolo, con un risvolto salutistico da non trascurare.

Le prime tra annate produttive di Uvalino (2005, 2004 e 2003) stanno per essere messe in commercio da Mariuccia Borio come "vini rossi da tavola". Nei prossimi anni questo vino potrà rientrare nella Doc Monferrato rosso. **g.m.**