

LA STAMPA

AT

70 | **Vigne & Cantine**

LA STAMPA
MERCOLEDÌ 5 MARZO 2008



Giro di vite

SERGIO
MIRAVALLE

DOPO 20 ANNI TORNA IL BENEFICO UVALINO

Ci sono nomi che evocano e stimolano immagini fantasie e altri più semplici. Come chiamarsi Mario e Giuseppe. Per l'Uvalino è un po' così, un diminutivo o un vezzeggiativo che non rende giustizia a questo raro vitigno autoctono, salvato dall'estinzione grazie alla tenacia di una azienda e di un gruppo di ricercatori.

Mariuccia Borio è la vignaiola di Costigliole d'Asti che sulle etichette della sua Barbera sorride da una vecchia Vespa con le cugine allora bambine come lei. Ha trovato il tempo di seguire la rinascita dell'Uvalino con amore materno. Da vent'anni lo coccola e lo coltiva nella vigna accanto alla sua cascina, dove erano rimasti pochi filari.

Ci sono volute vendemmie su vendemmie e prove incrociate di microvinificazioni per accertare che quei piccoli grappoli erano proprio di Uvalino, la varietà che i vecchi ricordavano coltivata per dare colore e corpo agli altri vini, oppure lo vinificavano in purezza passito. Era un nettare da dare ai malati dosato a cucchiaini come fosse uno sciroppo.

Storie e memorie. E il legame tra l'Uvalino e la salute non è andato perduto, anzi. Con le moderne tecniche di analisi si è scoperto che in questo vino intensamente rosso ci sono massicce dosi di resveratrolo, la sostanza antiossidante, citata negli ultimi anni in tutti i convegni su vino e salute per le sue capacità «pulire» le arterie.

L'Uvalino è tra le varietà che ne possiede di più.

Ma Mariuccia Borio vuole produrlo per venderlo in enoteca, non in farmacia. E così lo ha vinificato ogni anno. Il 27 marzo a Costigliole, e tecnici e ricercatori regionali parleranno del progetto di recupero e si degusteranno 6 annate dal 1990 al 2005 del «signor Uvalino».