

LA STAMPA

LA STAMPA
 VENERDÌ 28 MARZO 2008

COSTIGLIOLE. PRESENTATA LA RICERCA SUL VITIGNO UVALINO

Uceline, vino che parla al cuore

Ricco di resveratrolo, un antiossidante delle arterie. Storia antica

FIAMMETTA MUSSIO
 COSTIGLIOLE

Le viti avevano già perso tutte le foglie, gli uccelli becchettavano i chicchi rossi. Quelle uve di vendemmia tardiva, quattro secoli fa, erano le «uceline». Si chiamerà così anche il vino «riscoperto» da Mariuccia Borio sulle colline di Costigliole: è l'Uvalino, un raro vitigno autoctono che rischiava l'estinzione. La tenace vignaiola ci ha creduto. L'idea le arrivò vent'anni fa dal «maestro» Renato Ratti, un albese che era diventato direttore del Consorzio dell'Asti. Da allora Mariuccia accudisce i pochi, antichi filari rimasti intorno alla sua cascina Castlet. Ne ha impiantati altri. Oggi sono poco meno di un ettaro. Le prime prove di microvinificazione dal '90. Cinque, sei ettolitri al massimo. Qualche perplessità gli enologi Giorgio Gozzellino e Armando Cordero l'hanno anche avuta negli anni. L'ostinazione di Mariuccia li ha però convinti a non mollare, ad andare avanti. E ha avuto ragione. Con lei, ci hanno creduto tecnici e ricercatori: dagli astigiani Lorenzo Corino, direttore dell'Istituto di viticoltura, e Daniela Borsa, fino a Ettore Ponzio della Regione. Tutti presenti ieri per il debutto del-



Mariuccia boys
 Mariuccia Borio con i tecnici e gli appassionati della ricerca del vitigno uvalino. Il vino è messo in bottiglia con il nome Uceline

l'Uvalino avvenuto al castello di Costigliole. Mancava solo Gianluigi Bera, vignaiolo e storico di Canelli, «buon consigliere» di Mariuccia. Sollecitati dal regista Nichi Stefi, hanno raccontato studi e fatiche di anni. «La raccolta dell'Uvalino era una grande festa - ha rievocato la produttrice - io ero bambina e ricordo quelle giornate fredde di San Martino. I grappoli venivano messi a passare sui graticci dei banchi da seta. L'Uvalino si stappava solo nelle grandi occasioni o per fare bella figura con il me-

dico, il parroco o il farmacista». L'Uvalino ha stupito non solo i tecnici di settore per le sue qualità organolettiche, ma anche medici e chimici per le sue proprietà antiossidanti. Lo hanno dimostrato ieri i risultati delle ricerche condotte da Rocco Di Stefano, docente di Chimica all'Università di Palermo, e il costigliolese-milanese Aldo Bertelli della Facoltà di Medicina. «È un vino - hanno spiegato - ricco di resveratrolo, sostanza che protegge le arterie e ha un effetto chemioterapico naturale. Fa

bene al cuore e previene i tumori: non bisogna però esagerare con i bicchieri».

L'enologo Cordero ha poi, guidato una degustazione di sei annate (dal 1990 al 2005), proseguita infine a tavola con il pranzo servito dai cuochi dell'Icif. I piatti in menù sono stati scelti dal sommelier Gianni Lercara.

All'Uvalino sarà anche dedicato un libro-raccolta con studi, testimonianze dei vecchi contadini e le foto di colline e vigneti colti dall'obiettivo di Franco Bello.