

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Anno XXXV N° 6  
 GIUGNO 2008

La rinascita di un vitigno

## Uvalino: il ritorno



**M**ai assaggiato un vino ottenuto dai grappoli di Uvalino? Il 27 marzo, nell'aula di degustazione dell'Icif, Italian Culinary Institute for Foreigners, nel Castello di Costigliole d'Asti, alcuni giornalisti hanno avuto il privilegio di partecipare a una verticale di sei annate di questo vino, dal 1990 al 2005, organizzata dalla sua unica produttrice, Mariuccia Borio, titolare di Cascina Castlet. È lei che ne ha resuscitato il vitigno, pressoché scomparso anche nell'Astigiano, dov'era diffuso un tempo. Nelle sue memorie di bambina, se ne traeva un vino importante, adatto per matrimoni, battesimi, regali per il medico o il farmacista: «L'Uvalino», dice, «era sempre la soluzione per ben figurare, per dimostrare classe». Ecco perché ha voluto con tutte le sue forze recuperarlo dal limbo in cui era caduto.

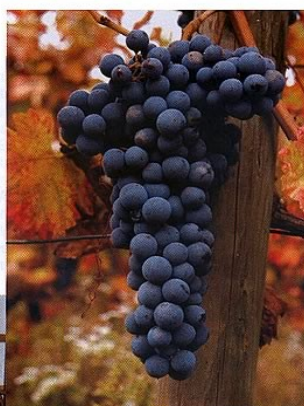
Ha cercato il vitigno, l'ha selezionato e ripiantato, l'ha fatto studiare da un'équipe di ricercatori, è riuscita a farlo iscrivere sei anni fa nel *Catalogo nazionale*, ha provato a vinificarne le uve fin dal 1990, tutto per rispondere a una domanda: perché è scomparso? per negligenza dei produttori o perché di scarso valore enologico? La risposta è nella decisione che ha preso di commercializzarne il vino, con il nome di Uceline.

Prima di assaggiare i risultati delle sei vinificazioni sperimentali più significative, i giornalisti hanno potuto ascoltare il racconto degli scienziati che hanno partecipato all'impresa. Ha esordito Lorenzo Corino, dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Asti, che ha messo

in luce la caratteristica più vistosa dell'Uvalino: la sua resistenza alla botrite, dovuta a un contenuto particolarmente elevato di resveratrolo, che consente vendemmie tardive e appassimenti.

Le sorprese sono venute studiando le caratteristiche di questa cultivar, hanno spiegato Rocco di Stefano, della facoltà di agraria dell'Università di Palermo, e Daniela Borsa, del Centro per l'enologia di Asti: si è scoperto che il contenuto di resveratrolo nell'uva non è una risposta all'attacco della botrite, come si era creduto fino allora, ma una questione varietale, parzialmente influenzata da condizioni ambientali e pratiche colturali. Insomma, l'Uvalino è il vitigno più ricco di resveratrolo che si conosca per sua stessa natura.

Quanto sia importante l'abbondanza di questo polifenolo lo ha spiegato Aldo Bertelli, della facoltà di Medicina all'Università di Milano: «Abbiamo potuto constatare come l'Uvalino possieda una forte capacità antiradicalica», ha detto. «L'Uvalino si è dimostrato il più attivo fra i diversi campioni di vino nel



Un tempo considerato con riguardo sulle colline astigiane era quasi scomparso

- La vignaiola Mariuccia Borio voleva capire perché, l'ha allevato e vinificato: risultato? Adesso lo imbottiglia
- Una mini verticale ha messo in luce la sua longevità, la scienza ne elogia la ricchezza di resveratrolo

In senso orario, la conferenza di presentazione coordinata dalla produttrice Mariuccia Borio, un grappolo di Uvalino e una bottiglia del vino che ne deriva, l'Uceline (foto Franco Bello)



*ridurre l'attività di radicali liberi».*

La sorpresa più grossa, però, questo straordinario "desaparecido" la dà nel bicchiere, dimostrando di avere la capacità di sfidare le ingiurie del tempo: è stata l'annata più matura, il 1990, a trionfare nella degustazione verticale organizzata da Mariuccia Borio, con un vino ricco, nobile, austero eppure morbido e dolce, straordinariamente vivo. È stato chiamato Uceline, ha spiegato lo storico Gianluigi Bera, perché con questo nome si designavano anticamente, nell'Astigiano, le uve a maturazione tardiva, più delle altre decimate dagli uccelli. Buongustai.

Cesare Pillon