

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 38 - Numero 93 - € 1,20 in Italia

domenica 7 aprile 2013

STORIE DI PIEMONTE/260



La bella storia della negoziante di vini che inseguendo i ricordi d'infanzia è divenuta contadina e ha fatto rivivere un raro vitigno destinato a scomparire

IN CANTINA
 Mariuccia Borio tra le botti della sua cantina a Costigliole d'Asti

CARLO PETRINI

Vinitaly non è semplicemente una fiera, l'ho sempre vista anche come un'occasione per incontrare i tantissimi produttori che prendono parte a questo evento. La manifestazione veronese inizia oggi e nei suoi padiglioni i visitatori avranno modo di conoscere migliaia di vini e altrettante storie legate alla loro produzione. In questa rubrica settimanale vorrei raccontarvi quella di Mariuccia Borio, titolare della cantina Cascina Castlet di Costigliole d'Asti. Una donna energica e caparbia, forse unica nel panorama piemontese. Da sola, senza l'aiuto di figli, marito o parenti vari, è riuscita a creare e gestire un'azienda vitivinicola facendola crescere e prosperare.

*Tutto ha avuto inizio sulla collina del Castellotto dove affondano le radici della mia famiglia. Qui da tempo immemorabile i Borio facevano i contadini: hanno prima affittato, poi acquistato i terreni e i vigneti del marchesato Filippo Asinari: «Una figura che merita un approfondimento storico, come quello che gli ha dedicato lo studioso Gianluigi Bera. Infatti, questo nobiluogo di campagna amava sperimentare e portò a inizio Ottocento sulle nostre colline i vitigni francesi e spagnoli. Secondo le ricerche di Bera, il Castellotto è stato forse il primo territorio italiano che ha conosciuto l'introduzione dello chardonnay. Insomma un grande precursore, questo marchese, che aveva compreso le enormi potenzialità di questa terra benedetta, tanto è vero che esportava parte dei suoi vini addirittura in Sud America», ci racconta Mariuccia con orgoglio.

Anche se non si direbbe, visto il suo attaccamento così appassionato a questi filari, a queste colline dell'Astigiano, Mariuccia Borio ha trascorso una buona parte della sua vita a Torino. «Questo è vero, ma faccio parte di quelle ge-



Mariuccia che salvò l'Uvalino



La signora Borio protagonista di un recupero che sarà presentato anche a Vinitaly

TRA I FILARI
 Mariuccia Borio tra le viti. A destra, la Cascina Castlet sul colle del Castellotto



nerazioni ruspanti che non sono nate ad Asti in ospedale, ma sono state partorite in casa, proprio qui a Castellotto. Poi da piccola mi trasferii nel capoluogo piemontese. Mio padre gestiva la Bottegheria Borio in via Buenos Aires, in zona Santa Rita, i nonni coltivavano la vite e vinificavano. Il frutto del loro lavoro era venduto ai torinesi. Aver fatto per vent'anni la negoziante è stata un'esperienza che mi ha formato e mi ha dato modo di osservare le grandi trasformazioni che hanno stravolto il nostro mestiere. Negli anni Sessanta e Settanta il vino genuino che i consumatori normali ricercavano era quello senza etichetta, perché era quello del "contadino". Poi, dopo lo scandalo del metanolo, tutto è cambiato e la situazione si è incredibilmente capovolta: l'etichetta è diventata sinonimo di sicurezza e di qualità.

Nel 1970, quando Mariuccia era poco più che ventenne, suo padre morì. Essendo figlia unica, ereditò sia il negozio sia la cascina. Davanti a lei aveva tre strade possibili: «Potevo vendere, affit-

tare o diventare una vignaiola. La prima scelta la scartai subito, ero troppo attaccata alle colline di Costigliole d'Asti. Non avevo neppure voglia di far gestire le mie vigne a qualcuno per una misera ricompensa. Decisi, quindi, che il mio destino sarebbe stato tra le viti, ma che l'impostazione di mio padre doveva essere rivista perché si doveva innalzare la qua-

lità e abbassare la quantità. Quella era l'unica strada possibile».

E così la Borio fino al 1988, anno in cui cedette il negozio, diventò una contadina pendolare. Parte della settimana la trascorreva in bottega a Torino e nei weekend tornava tra i suoi filari. La bottigliera è stata anche un banco di prova importante e Mariuccia la ricorda con una certa

nostalgia: «Non vendevamo solo lo sfuso, che producevamo noi direttamente, avevamo molti fornitori tra i più importanti produttori dell'Astigiano e della Langa. Frequentarli e conoscerli è stato utilissimo per intraprendere il mio cammino di crescita qualitativa. Ero una donna sola, per me non è mai stato un problema, nonostante gli orari lunghi e i tanti sacrifici che questo mestiere ti impone. Diciamo che ci ho preso gusto perché non ero moglie di nessuno e quindi i soldi mi sono dovuti sudare da sola».

Cascina Castlet (www.cascinacastlet.it) in questi anni è cresciuta fino a raggiungere i 25 ettari di proprietà e una produzione che sfiora le 250 mila bottiglie. Grazie anche alla sua opera instancabile oggi possiamo assaggiare un vitigno che ormai era praticamente scomparso: l'Uvalino. Questa varietà deve il suo presente e il suo futuro a Mariuccia: «Il progetto di recupero nasce negli anni Novanta. Era il vitigno che noi bambini raccoglievamo du-

rante l'estate di San Martino. Il rito della sua vendemmia si trasformava in una vera e propria festa. Questa varietà era stata piantata dai miei avi per arricchire quello che veniva chiamato secondo vino. Infatti, dopo la svinatura, i contadini buttavano sulle vinacce un po' di acqua e i grappoli di Uvalino. Così questo cedeva colore un po' di alcol a questa bevanda povera consumata solo in casa. In alternativa venivano colti i grappoli migliori e posti sulle "stage" dei bacchi da seta. Si vinificava tra fine dicembre e i primi di gennaio. Nascevano così pochissime bottiglie di passito che solitamente offrivamo agli ospiti dirigenti: il farmacia, il medico condotto o il parroco».

«Questi — continua Mariuccia — erano i ricordi sedimentati nella mia memoria e quando, negli anni Novanta, iniziai a vedere che i contadini del Castellotto e dell'Astigiano rinnovavano gli impianti estirpando l'Uvalino a beneficio di varietà più appetibili dal punto di vista commerciale, decisi che i miei ricordi non potevano andare perduti per sempre. Ho iniziato a parlare con il professor Lorenzo Corino, e anche grazie al suo aiuto è iniziata la sperimentazione. Con l'enologo Armando Cordero abbiamo provato alcune microvinificazioni, utili per comprendere quali piante avessero le potenzialità più interessanti. Così siamo riusciti a procedere con una selezione clonale. La ricerca è durata vent'anni e non è ancora finita. Ora conosciamo molto meglio questa varietà che ha caratteristiche uniche: è molto resistente alle malattie come oidio e peronospora, non è attaccata dalla muffa. Un vitigno quindi particolarmente amato della natura».

L'8 aprile a Vinitaly, nel padiglione del Ministero delle Politiche Agricole verrà presentata alle ore 15 una relazione sull'Uvalino. Mariuccia ha vinto la sua battaglia.

storiadipiemonte@lousfood.it

“Durante l'estate a Costigliole sulla collina del Castellotto, noi bimbi coglievamo quell'uva che arricchiva il 'secondo vino' o serviva a fare un buon passito”

“Quando ho visto i vignaioli estirparla, ho deciso che i miei ricordi non dovevano perdersi. Così abbiamo selezionato una varietà dalle grandi qualità”