

# UVALINO, QUESTO SCONOSCIUTO

STEFANO RAIMONDI

Poche settimane fa, quando già avevo ricevuto incarico di scrivere dell'Uvalino per la rubrica 'Vitigni in cammino' di questo numero, ho fatto uno dei miei consueti sopralluoghi alla ricerca di vecchie varietà: un viticoltore tortonese presso il quale mi trovavo, mi ha segnalato alcune piante presenti in pochi, vecchi filari di Barbera e diverse da quest'ultimo. Il viticoltore non ne conosceva il nome e sapeva solo che era una cultivar a bacca nera e con acini piccoli. Riconobbi subito il vitigno: si trattava proprio di Uvalino. Ancora una volta si confermava la sporadica diffusione di questo vitigno in zone diverse del Piemonte, spesso non identificato dai viticoltori. In effetti lo stesso nome Uvalino (in origine probabilmente 'Uvarino') ha un significato piuttosto generico di uva piccola e

probabilmente deriva dal nome degli *uvagi* o *uvari*, le uve non meglio precisate che venivano utilizzate per il taglio delle uve principali.

## QUALCHE CURIOSO SINONIMO

L'Uvalino compare piuttosto tardivamente nella bibliografia ampelografica, quando il conte Giorgio Gallesio lo osserva nel 1831 tra le uve coltivate a Nizza Monferrato e dintorni. Il marchese Incisa della Rocchetta (1869) lo descrive poi sotto il nome di Pistoletto, sinonimo attestato storicamente, giustificandolo per una certa somiglianza del grappolo con "la forma di un'arma da fuoco". Con il nome simile di 'Pistolino', evidentemente con lo stesso etimo, è descritto anche da Demaria e Leardi nel 1875. Al di là delle citazioni storiche,

di questa varietà abbiamo potuto verificare la presenza non solo nell'Astesana, ma anche in Roero (con il nome di Lambrusca o Lambruschino) e nel Canavese con il nome Curnaiola, mentre in altre località del Piemonte generalmente non viene identificato. Analogamente talvolta viene indicato come Uvalino qualche vitigno diverso a lui accomunato da determinate caratteristiche, *in primis* la maturazione tardiva.

Ma oltre a essere talvolta coltivato senza conoscerne l'identità, l'Uvalino è stato a lungo confuso con un'altra varietà minore caratterizzata da una morfologia fogliare molto simile, il Neretto di Marengo, che veniva considerato una forma 'degenerata' (per via del grappolo fin troppo rado) del nostro Uvalino. Anni fa, cercando informazioni su questo Neretto,



Costigliole d'Asti e il suo castello

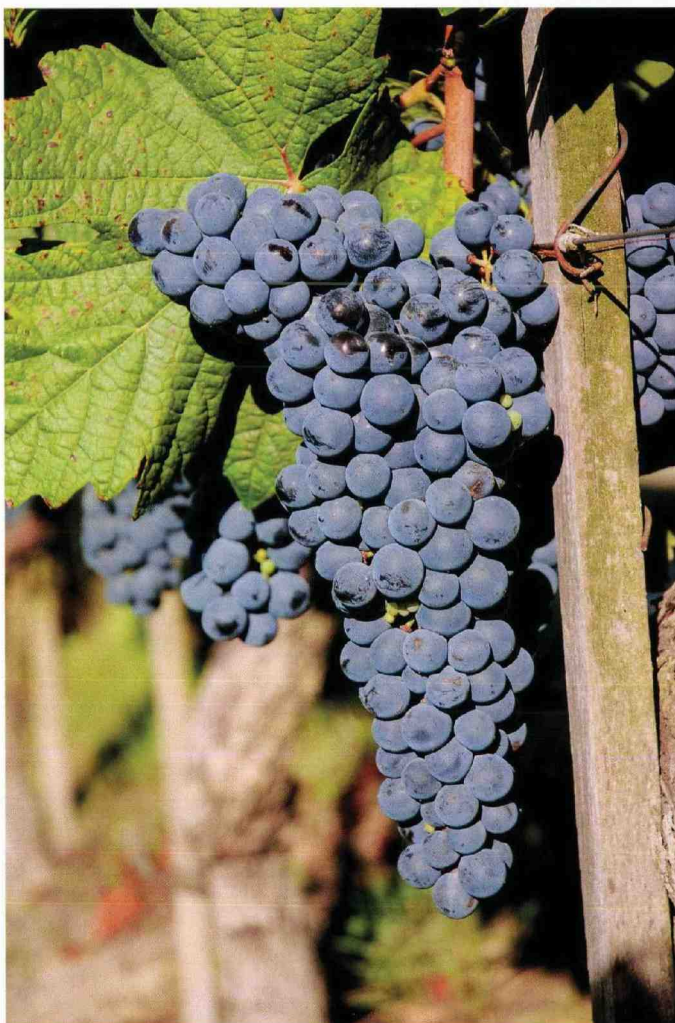
mi imbattei in due bottiglie dei primi anni '70, vendute da un'enoteca veneziana, che riportavano in etichetta la dicitura "Neretto di Marengo" e, poco sotto, tra parentesi, "Uvalino", a testimoniare come questa confusione sia durata fino a tempi recenti. Poi analisi più accurate, non ultime quelle genetiche, permisero di discriminare i due vitigni con sicurezza e di capire che una tale somiglianza è dovuta al fatto che le due varietà hanno tra loro una relazione di tipo genitore-figlio.

### RUSTICO E TARDIVO

L'utilizzo tradizionale dell'Uvalino, almeno per la zona dell'Astesana, era quello per "ncaplé", ovvero per far rifermentare, spesso con l'aggiunta di acqua, le vinacce già fermentate di altri vitigni. A questo scopo veniva raccolto in epoca molto avanzata, anche all'inizio di novembre, quando ormai si era prossimi alla svinatura degli altri vini rossi. L'Uvalino infatti è caratterizzato da una maturazione decisamente tardiva e da una notevole resistenza delle uve alle piogge e ai marciumi. Ciò consentiva, oltre a utilizzarlo col metodo sopra descritto per ottenere i vinelli destinati al consumo familiare, di destinarne le uve per la produzione di vini passiti da offrire in dono o da utilizzare come vino 'medicinale' per gli infermi di casa. E quest'ultimo impiego, che attualmente ci fa un po' sorridere, sembra invece aver trovato una sorta di base scientifica: nel corso di uno studio sul contenuto polifenolico di numerose uve piemontesi, le uve del nostro vitigno sono risultate essere quelle più ricche in resveratrolo, sostanza dalle spiccate attività antiossidanti, antinfiammatorie e vasoprotettrici, anche se i quantitativi di vino da ingerire per ottenerne un effetto medicamentoso produrrebbero ben altri problemi sanitari...

### LA RISCOPERTA DELL'UVALINO

Attualmente sono pochissime le aziende che producono vini dalle uve dell'Uvalino. L'unica che lo vinifica in purezza, almeno per quanto



*Il classico grappolo dell'Uvalino 'a pistola'*

mi risulta, è l'azienda Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti: e dal momento che è l'unica, mi permetto di citarla senza temere di fare preferenze, anche perché la rivalutazione di questo vitigno e la sua iscrizione al Registro nazionale, avvenuta nel 2002, è dovuta in larga parte alla dedizione che la proprietaria di questa azienda, Mariuccia Borio, ha sempre avuto per questo vitigno. Nell'azienda citata l'Uvalino viene vinificato con un appassimento contenuto delle uve e una vinificazione a secco (una sorta di 'sforzato', quindi), ottenendo

un prodotto dal colore intenso e in cui la spiccata acidità e la notevole struttura tannica tipiche di queste uve, pur ancora ben percepibili, sono arrotondate dall'appassimento e dall'affinamento in legno.

Altre aziende preferiscono impiegare l'Uvalino in taglio a cultivar più note, incrementandone il contenuto in polifenoli e la potenzialità di invecchiamento. Un utilizzo più 'nascosto', così come avviene frequentemente per questo vitigno, spesso non riconosciuto nonostante la sua decisa personalità.