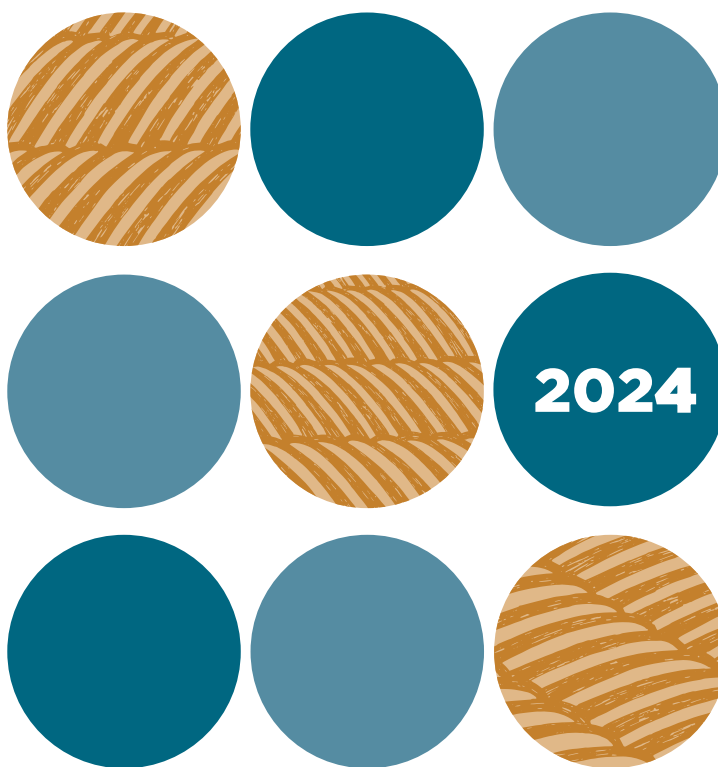


Le monografie *di* Civiltà del bere

Censimento delle **Vecchie Vigne**



I vigneti italiani
con età media
superiore ai 30 anni
e i loro vini

Civiltà  del bere

● COME NASCE IL PROGETTO

I vini da uve di vecchi vigneti hanno un valore aggiunto, che in Francia, per esempio, come in altri Paesi, è già riconosciuto da tempo sia dai produttori sia dai consumatori, con bottiglie che spuntano prezzi maggiori rispetto alle altre.

E in Italia? Da noi c'è ancora scarsa consapevolezza sull'argomento, tanto che sono ancora pochi i produttori che segnalano in etichetta che il loro vino proviene da vecchi vigneti. Abbiamo voluto dare il nostro contributo rispondendo alla domanda: quante e quali sono le vecchie vigne nella nostra Penisola? E il quadro che ne è emerso, senza la pretesa di essere completo, è risultato assai interessante.

Sono molti i produttori che, al posto che espianare i propri vigneti, al contrario prestano loro ogni cura perché possano durare nel tempo e sono sempre più convinti del loro valore intrinseco.

In certe zone, come Campania, Sicilia o Sardegna, vi è già una tradizione secolare portata avanti da capaci vitivinicoltori; in altre, come Marche o Abruzzo, la consapevolezza è maturata solo in tempi più recenti, ma oggi si lavora per la conservazione di un patrimonio per il futuro. Qual è l'età media che deve avere un vigneto per essere considerato "vecchio"? Non potendo contare su una definizione istituzionale (di legge), ci siamo rivolti al mondo della ricerca scientifica, individuando confini più definiti: almeno 30-35 anni d'età per un vigneto con piante innestate e 45-50 anni per viti a piede franco.

Nelle pagine seguenti troverete, dal Nord al Sud Italia, lo stato dell'arte di ogni regione con una selezione di vini che nascono da vecchie vigne. A seguire una tabella con dati aggiornati sui vecchi impianti presenti nel territorio: nome delle vigne, località, produttori, anno d'impianto, età media, estensione, sistemi di allevamento, rese... fino ai vini che da quei vigneti nascono. Inoltre abbiamo segnalato con un colore diverso quelli più vecchi.

IMPORTANTE: pubblichiamo l'aggiornamento del Censimento delle Vecchie Vigne di *Civiltà del bere* che integreremo, di volta in volta, con le segnalazioni dei viticoltori che vorranno indicarci l'esistenza di una loro vigna con età superiore ai 30 anni (scrivendo a redazione@civiltadelbere.com). Aiutateci a creare un registro delle Vecchie Vigne italiane, che sono un bene prezioso.

Sommario

Elogio della vecchiaia di <i>Mario Fregoni</i>	3
Valle d'Aosta	4
Piemonte	8
Liguria	12
Lombardia	14
Trentino	16
Alto Adige	18
Veneto	20
Friuli Venezia Giulia	24
Emilia Romagna	30
Toscana	32
Marche	36
Umbria	40
Lazio	42
Abruzzo	44
Molise	45
Campania	50
Puglia	54
Basilicata	56
Calabria	58
Sicilia	60
Sardegna	66

abbiamo segnalato con questo colore le vigne più vecchie per ogni regione

Hanno collaborato

Massimo Di Cintio, Antonio Di Spirito, Elena Erlicher, Aldo Fiordelli, Francesca Mancini, Giorgio Melandri, Emanuele Pellucci, Luciano Pignataro, Alessandra Piubello, Bepi Pucciarelli, Francesco Quercetti, Roger Sesto.

“Elogio della vecchiaia”



Mario Fregoni

presidente onorario Oiv

► I vini da viti vecchie hanno spesso prezzi incredibili. Salvaguardarle può portare vantaggi economici

La vite ha un ciclo vitale di durata variabile, che negli ultimi 150 anni postfillosserici si è andato progressivamente riducendo. Durante gli 8.000 anni prefillosserici la vite franca di piede durava secoli, mentre attualmente dura **15-25 anni**. Le cause sono molteplici, ma sicuramente la sostituzione dell'apparato radicale della *Vitis vinifera* con quello di viti americane ha introdotto un grave perturbamento fisiologico, in quanto le radici (di norma il doppio della chioma) sono il cervello della vite. L'innesto ha mutato l'individuo e manifestato il rigetto (tipo quello del trapianto d'organo nell'uomo), a causa dell'incompatibilità tra *Vinifera* e specie americane, quali *V. Berlandieri*, *V. rotundifolia*, inutilizzabili come portinnesti. L'innesto ha altresì diffuso le virosi, diminuito la resistenza alla siccità e alle carenze minerali della vite.

La scarsa durata dei vigneti riduce il legno vecchio dei ceppi (radici, fusto) funzionante da stoccaggio delle riserve, che all'invaiaura vengono inviate nei grappoli per compiere la maturazione tecnologica, polifenolica e aromatica delle bacche. L'eccessivo sfruttamento produttivo è un complice della scarsa durata delle viti; infatti gli alberelli durano molto di più di un tendone. Le **vecchie vigne** vanno pertanto individuate e salvaguardate, anche per fini genetici, in quanto sono spesso costituite da antiche varietà autoctone, come quelle delle poche alberate rimaste ai bordi dei campi, di origine etrusca, con le viti allevate su sostegni vivi. Egualmente viti vecchie si trovano (per

esempio in Alto Adige) nelle pergole ornamentali delle ville.

Le vecchie viti vanno ricercate anche fra le **viti selvatiche** (*Vitis silvestris*) presenti nei boschi, franche di piede, che sino al 1800 venivano vinificate assieme alle varietà selezionate, per produrre il Vin brusco (come in Toscana), di longevità superiore ai 20 anni e con una invidiabile ricchezza nutraceutica (dalle proprietà terapeutiche o preventive). In Sardegna (Urzuilei) i pastori hanno sempre segnalato una vite maschile di circa 1.000 anni, avente caratteri utili al miglioramento varietale. Questa pianta franca di piede non ha mai ricevuto alcun trattamento antiparassitario, né sulla chioma né alle radici.

Salvare le vecchie viti, innestate o franche di piede, può sembrare un esercizio da amatori, ma rinnovare un vigneto significa investire una somma a volte molto superiore a 35.000 euro/ha. Esiste dunque un aspetto economico.

Infine nel mondo ci sono – tra Cina, Cile, Argentina, Australia, Nuova Zelanda, Russia, Kazakistan, ecc. – circa 2 milioni di ettari di vigneti franchi di piede, di cui 500 in Sardegna, costituiti da viti vecchie, ai quali vanno aggiunti svariati milioni di piante di *Vitis silvestris* dei boschi.

Il patrimonio mondiale di viti vecchie è molto diminuito, ma quello che preoccupa è che pochissimi se ne occupano. Eppure le viti vecchie a volte producono vini dai prezzi incredibili.

Valle d'Aosta, sempre più in alto

di Elena Erlicher



▲ L'Institut Agricole Régional possiede numerosi vecchi vigneti le cui uve confluiscono tutte nei loro vini © S. Venturini

Le vecchie vigne a piede franco si trovano in **Alta valle**. Come quelle di Prié blanc, autoctono resistente alla fillossera, con ceppi che arrivano a più di 100 anni – uno appartiene alla Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Questo accade sia per la composizione dei suoli, a prevalenza sabbiosa, e l'altitudine, sia per il sistema a propaggine utilizzato dai viticoltori valdostani per coprire le fallanze. In **Bassa valle** in genere la vite è innestata.

Maison Anselmet

Le Prisonnier

Giorgio Anselmet nel 2000 acquista 4.000 m di filari ad alberello di Petit rouge, Cornalin, Mayolet e Fumin sul Mont Torrette, a 750-800 m d'altezza, dietro al Priorato di Saint-Pierre. Ma lì le viti le aveva già piantate Piero Carota nel **1915-18**, con la Prima guerra mondiale. La vigna insiste su sette terrazze imprigionate sopra e sotto dalle pareti rocciose: da qui il nome del vino. Escursioni termiche, vento e altitudine mantengono sani i grappoli che vengono lasciati in pianta per un leggero appassimento. Macerazione a freddo, fermentazione in acciaio e affinamento di 18 mesi in barrique ne fanno un rosso originale, in sole 2.000 bottiglie, che per aromi ricorda lo sforzato di Valtellina.

Feudo di San Maurizio

Saro Djablo, Valle d'Aosta Doc

Michel Vallet prende in affitto (per 5 bottiglie di vino l'anno) una vigna di 1 ettaro, allevata ad alberello, a Saint-Pierre a 850 m d'altezza, con densità di 8.000 ceppi/ha. Le varietà impiantate sono molte, ma è capire l'età delle viti che non è facile: c'erano **già nel 1920**, la data di nascita del proprietario mancato nel 2010, e gli eredi non si conoscono. Il Saro Djablo nasce in 5.000 bottiglie da uve Petit Rouge, Dolcetto, Pinot nero, in prevalenza, ma ci sono anche Barbera, Freisa, Nebbiolo, Gamay, Fumin, Premetta e Mayolet. A malolattica svolta, passa 9 mesi in tonneau e barrique usate.

Institut Agricole Régional

Sang des Salasses, Valle d'Aosta Pinot noir Doc

Da una parcella di mezzo ettaro, piantata dai canonici nel **1971** in località Montcenis a 780 m slm, l'Institut Agricole Régional ricava un Pinot noir profumato, oltre che di classica ciliegia, di spezie, resina e china. Il vigneto è a rittochino, con pendenze fino al 33 gradi, sesto d'impianto di 7x1,8 m, una densità di 8.000 ceppi/ha e potato a Guyot. Le uve sono raccolte nella seconda decade di settembre, diraspate e pigiate. Alla fermentazione in acciaio di 25-30 giorni, segue l'elevazione in tonneau per 12 mesi e altri 2 mesi in acciaio, terminando il suo viaggio in 1.490 bottiglie.

Tanteun e Marietta

Farouche, Valle d'Aosta Doc

Emiro Marcoz (cugino dei Charrère di Les Crêtes), con i figli Federico e Alessandra, conduce la Cantina nel centro di Aosta in una corte attigua a un vecchio mulino del '600, parte della proprietà. Insieme prendono in affitto una vigna di **30 anni** di 4.000 m di Petit rouge e Pinot nero che si arrampica sulle falesie della necropoli neolitica Vollein (Quart), in una conca dalla morfologia glaciale con massi erratici. Il Petit rouge (70%) – insieme a Cornalin, Vien de Nus e Gamay – dà vita a 4.000 bottiglie di Farouche, che fa solo acciaio e dove spiccano note di ribes, fragole, rosa canina, terra bagnata e sapidità, conferita dai suoli morenici.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Valle d'Aosta	Mont Torrette, Saint-Pierre	Maison Anselmet	1915-18, 0,4 ettari	Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin
		⇒ È allevata a pergola, a 780-800 m d'altezza. Vino: Le Prisonnier		
	Vegnard, Morgex	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Agostino Quinson)	1930, 50 anni, 0,072 ettari	Prié blanc
	Toupetzie - Lavancher, Morgex	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Walter Quinson)	1920, 50 anni, 0,012 ettari	Prié blanc
	Echarlod - Chapelle, La Salle	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (soci Isolina e Airone Pascal)	1950, 55 anni, 0,036 ettari	Prié blanc
	Villaret-Comba, La Salle	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Daria Requedaz)	1950, 55 anni, 0,012 ettari	Prié blanc
	La Rouie - Lavancher, Morgex	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Renzo Blanchet)	1930, 60 anni, 0,066 ettari	Prié blanc
	Tzandéan - Villair, Morgex	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Stephanie Grange)	1922, 60 anni, 0,046 ettari	Prié blanc
	Lavancher, Morgex	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Daria Requedaz)	1947, 70 anni, 0,043 ettari	Prié blanc
	Moras, La Salle	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Daria Requedaz)	1945, 75 anni, 0,055 ettari	Prié blanc
	Dailley, Morgex	Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (socio Mauro Jaccod)	1850, 150 anni, 0,003 ettari	Prié blanc
	Saint-Pierre	Feudo di San Maurizio	prima del 1920, 1 ettaro	Petit rouge, Dolcetto, Pinot nero, in prevalenza, più Barbera, Freisa, Nebbiolo, Gamay, Fumin, Premetta, Mayolet
		⇒ È allevata a pergola, a 850 m d'altezza. Vino: Saro Djablo, Valle d'Aosta Doc		
	località Montcenis, Aosta	Institut Agricole Régional	1971, 0,5 ettari	Pinot noir
		⇒ È sistemata a rittochino, a 780 m d'altezza. È allevata a Guyot con densità di 8.000 piante/ha. Vino: Sang des Salasses, Valle d'Aosta Pinot noir Doc		
	Les Crêtes, Aymavilles / Frissonnière, St Christophe	Les Crêtes	32 anni, 6 ettari	Chardonnay
		⇒ Sistemazione a ciglione e rittochino. Esposte a nord-est su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 600-800 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 7.500 piante/ha e resa di 90 q/ha. Vino: Chardonnay, Valle d'Aosta Doc		
	Frissonnière, St Christophe / Côteau La Tour, Aymavilles / St. Nicolas	Les Crêtes	32 anni, 4 ettari	Chardonnay
		⇒ Sistemazione a ciglione e rittochino. Esposte a sud, sud-est e nord-est su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 550-750 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 7.500 piante/ha e resa di 80 q/ha. Vini: Chardonnay, Valle d'Aosta Doc e Chardonnay Cuvée Bois, Valle d'Aosta Doc		
	Champorette e Bufferia, Aymavilles	Les Crêtes	32 anni, 6,5 ettari	Petite Arvine
		⇒ Sistemazione a ciglione e rittochino. Esposte a ovest, sud su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 550-750 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 7.500 piante/ha e resa di 100 q/ha. Vino: Petite Arvine, Valle d'Aosta Doc		

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Valle d'Aosta	Côteau La Tour, Aymavilles	Les Crêtes	32 anni, 0,58 ettari	Fumin
		⇒ Sistemazione a ciglione e rittochino. Esposte a nord-ovest, sud su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 650 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 7.500 piante/ha e resa di 80 q/ha. Vino: Fumin, Valle d'Aosta Doc		
	Côteau La Tour, Aymavilles	Les Crêtes	32 anni, 0,65 ettari	Pinot nero
		⇒ Sistemazione a ciglione e rittochino. Esposte a ovest su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 650-800 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 7.500 piante/ha e resa di 40 q/ha. Vino: Pinot nero Revei, Valle d'Aosta Doc		
	Côteau La Tour, Aymavilles	Les Crêtes	32 anni, 0,18 ettari	Syrah
		⇒ Sistemazione a ciglione e rittochino. Esposte a ovest su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 650 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 8.000 piante/ha e resa di 80 q/ha. Vino: Syrah Côteau La Tour, Valle d'Aosta Doc		
	Vigne Les Toules, Sarre	Les Crêtes	50 anni, 0,6 ettari	Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin
		⇒ Sistemazione a rittochino. Esposte a sud su suolo morenico, sciolto e sabbioso, a 750 m d'altezza. Sono allevate a Guyot, con densità di 7.500 piante/ha e resa di 80 q/ha. Vino: Valle d'Aosta Torrette Superiore Doc		
	Monot, Pont-Saint-Martin	Maison Maurice Cretaz	più di 30 anni, 0,55 ettari	Nebbiolo Picotendro, Neyeret, Ner d'Ala, Roussin d'Arnad
		⇒ Vigna madre di Nebbiolo Picotendro. È allevata a pergola alta e filari, a 360-435 m d'altezza, su terrazzamenti con muretti a secco, emergenze rocciose e barmet (piccole e fresche cantine ricavate sotto enormi massi tra i vigneti, servono come deposito di acqua piovana). Vini: BOS e PIC biologici		
	Cloueo, Morgex	Maison Maurice Cretaz	più di 50 anni, 0,08 ettari	Prié blanc
		⇒ È allevata a pergola bassa a piede franco, a 1050 metri d'altezza, su terrazzamenti con muretti a secco e cumuli di pietre (meurdzie). Vino: VIF biologico		
	Bibian, Aosta	Maison Maurice Cretaz	100 anni, 0,083 ettari	Mayolet, Vien de Nus, Petit Rouge e altri da identificare mediante analisi genetiche
		⇒ Vigna urbana a piede franco, a 620 metri d'altezza. Vino: SAN biologico		
	Vollein, Quart	Tanteun e Marietta	30 anni, 0,4 ettari	Petit rouge, Pinot nero
		⇒ È allevata su suoli morenici. Il Petit rouge entra nel Farouche, Valle d'Aosta Doc		



Spesso la vite è allevata su terrazze con muretti a secco incastonati tra le rocce: qui si lavora solo con l'ausilio della monorotaia © Maison Maurice Cretaz

Il Piemonte non sottovaluta l'età

di Aldo Fiordelli



▲ Piante a piede franco di 120 anni d'età per la Barbera d'Alba Pre-Phylloxera di Elvio Cagno

Nella zona di Barolo e Barbaresco si rimpiazzano le viti anziché ripiantarle, come in Borgogna ► Ma ci sono anche le pergole della Val d'Ossola e gli esempi di Gattinara e Lessona

Nelle **Langhe**, come in Borgogna, vige l'usanza di rimpiazzare le viti anziché reimpiantare i vigneti, ma non sempre è possibile. È un'esigenza che nasce dal costo della terra e dei vini, ma anche dal fatto che nella zona di Barolo e Barbaresco si è piantato in maniera corretta già nell'immediato Dopoguerra grazie a una viticoltura più matura rispetto ad altre zone d'Italia.

La fillossera, scoperta e isolata nel 1854, notata in Francia nel 1868/9, è arrivata presto in Piemonte. Fonti della Regione attestano che l'infiltrazione fu registrata nel 1879 inizialmente in provincia di Como per dilagare poi nella provincia di Novara e Varese. Non è forse un caso se la scuola enologica di Alba fu fondata nel 1888. Oggi l'età media dei vigneti si aggira sui 30 anni.

Maria Teresa Mascarello, ad esempio, nel 2015/6 ha estirpato il San Lorenzo che era la vigna più vecchia, di circa 70 anni. Dopo tre anni di riposo nel 2019 c'è stata la prima vendemmia, ma la prima produzione solo dal 2020. **Fabio Alessandria** di **Burletto** ha ripiantato in quattro momenti diversi 2 ettari: nel 1957, 1980, 1990 e 2014. «La differenza tra vigne vecchie e giovani», racconta Alessandria, «si è sentita nel 2017, quando gli impianti più recenti hanno sofferto molto. Si vedeva in campagna e si percepiva nella lunghezza dei vini e nell'eleganza del tannino». Da non sottovalutare per l'età delle piante il vigneto dell'Alto Piemonte. In **Val d'Ossola**, sul Prunent (il locale Nebbiolo) l'età media delle pergole è di 70-80 anni principalmente perché è difficile rimpiazzarle, ma anche perché questa forma di allevamento consente una bella longevità delle viti. Non meno invecchiati sono i vigneti di **Gattinara** o **Lessona**.

Elvio Cagno

Pre-Phylloxera,
Barbera d'Alba Doc

Sebbene di appena 4.000 mq, questa porzione di vigna (I Berri, a La Morra) produce una delle migliori Barbera d'Alba. Si tratta di viti di **120 anni** d'età, piantate su piede franco grazie al suolo, non più calcareo argilloso ma estremamente sabbioso con tracce di ferro, che non consente alla fillossera di trovare un habitat favorevole. Le rese sono particolarmente basse, permettendo una buona maturazione degli acidi del frutto senza eccessivi picchi di zucchero. La profondità di questo vino è emozionante per i pochi che, data l'esigua produzione, hanno avuto la fortuna di assaggiarlo. Una rarità voluta e inseguita da Valter Fissore con passione che, nel 2010, si concretizza nella conduzione di queste "sculture della natura".

Cappellano

Piè Franco, Barolo Docg

È una delle etichette più in vista del Piemonte restando nel tema delle vigne a piede franco. Quando negli **anni Ottanta** Teobaldo Cappellano mise in pratica quella che per molti era una follia, ovvero mettere a dimora nel vigneto Gabutti di Serralunga alcuni filari di Nebbiolo Michet a piede franco, la decisione sembrò un'eresia ma anche un ritorno alle origini. "Un'evoluzione all'indietro", per usare le parole dello stesso Teobaldo, dettata dal desiderio di restituire in qualche modo il Barolo a se stesso e a un'idea di purezza, ma anche un omaggio al nonno Giovanni, che visse i suoi ultimi giorni in Africa adoperandosi per capire quanto ci fosse di inevitabile nell'adozione del nuovo sistema e per cercare vitigni resistenti al terribile parassita. Quella scelta oggi ci restituisce un Barolo di grande intensità, profondità ed espressività.

Giacomo Fenocchio

Barolo Villero Docg

Claudio Fenocchio ha pazientemente rimpiazzato le poche fallanze della sua vigna nella menzione geografica aggiuntiva di Villero (Castiglione Falletto). Si tratta di un 8-10% circa che porta a 50 anni l'età media di un vigneto altrimenti piantato **65 anni** fa. Un ettaro dal quale il produttore di Castiglione Falletto produce uno dei vini firma della Cantina Fenocchio, il suo Barolo Villero appunto. Cruciali per la maturazione polifenolica e per l'equilibrio della pianta, le radici profonde delle vecchie viti conferiscono a questo Nebbiolo da Barolo una particolare cremosità estrattiva.

Cavallotto

Vigna San Giuseppe,
Barolo Bricco Boschis Riserva Docg

Su un'estensione di 17 ettari, 15 e mezzo sono di proprietà della famiglia Cavallotto, quasi un monopolio quello su Bricco Boschis (Castiglione Falletto). Al suo interno, nella parte alta, ci sono piante giovani e cloni di rosé, meno tannici e con più profumi, dai quali arriva il Langhe Nebbiolo. Il resto viene usato per il Barolo con la particolarità che, per la riserva San Giuseppe, vengono selezionate solo vigne da **50 anni** di età. Ciò oltre alla profondità delle note di brace e di goudron, restituisce al vino una particolare mineralità terrosa e una squisita dolcezza di tannino in vini potenti, estrattivi e longevi.

Antoniolo

Osso San Grato, Gattinara Docg

Delle 55.000 bottiglie prodotte, interamente provenienti dai 14 ettari di proprietà, solo una decina di migliaia provengono dai tre famosi cru della famiglia Antoniolo. Osso San Grato è il più grande, con i suoi 5 ettari totalmente esposti a sud su terreno ricco di porfido e di origine vulcanica interamente piantato a Nebbiolo con ceppi di circa **60 anni** di età. Un vigneto ripido dal quale si produce uno dei più grandi Gattinara. Vinificato in cemento, con alcolica e malolattica spontanee, poi 3 anni di affinamento in botte. All'eleganza dei vini dell'Alto Piemonte si aggiungono una bella concentrazione e una struttura di grande longevità.



L'età media delle pergole di Prunent (Nebbiolo)
in Val d'Ossola è 70-80 anni

IMPORTANTE: pubblichiamo l'aggiornamento del Censimento delle Vecchie Vigne di *Civiltà del bere* che integreremo, di volta in volta, con le segnalazioni dei viticoltori che vorranno indicarci l'esistenza di una loro vigna con età superiore ai 30 anni (scrivendo a redazione@civiltadelbere.com). Aiutateci a creare un registro delle Vecchie Vigne italiane, che sono un bene prezioso.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Piemonte	Osso San Grato - Gattinara (Vercelli)	Antoniolo	1960, 60 anni, 5 ettari	Nebbiolo
		⇒ Vino: Osso San Grato, Gattinara Docg		
	Gabutti - Barolo (Cuneo)	Cappellano	1980, 40 anni, 0,8 ettari	Nebbiolo
		⇒ Vino: Piè Franco, Barolo Docg		
	Bricco Boschis Castiglione Falletto (Cuneo)	Cavallotto	1970, 50 anni, 15,5 ettari	Nebbiolo
		⇒ Vino: Vigna San Giuseppe, Barolo Bricco Boschis Riserva Docg		
	Berri - La Morra (Cuneo)	Elvio Cogno	fine '800, oltre 120 anni, 0,4 ettari	Barbera
		⇒ Vino: Pre-Phylloxera, Barbera d'Alba Doc		
	Villero - Castiglione Falletto (Cuneo)	Giacomo Fenocchio	70 anni, 1 ettaro	Nebbiolo (cloni Michet, Lampia, Rosé)
		⇒ Esposta a sud-ovest. È allevata a Guyot. Vino: Barolo Villero Docg		
	Rizzi - Treiso e Alba (Cuneo)	Manera	1970, 0,5 ettari	Nebbiolo
		⇒ Esposta a sud, sud-est, su suolo di formazione di Lequio (Serravalliano) limoso con una discreta percentuale di argilla e sabbia e decisamente calcarei, a 220 m d'altezza. È allevata a Guyot, con densità di 4.500 piante/ha e resa di 75 q/ha. Vini: Barbaresco Rizzi Docg e Barbaresco Rizzi Riserva Docg in annate favorevoli		
	Berri - La Morra (Cuneo)	Poderi Marcarini	fine '800, iscrizione all'albo 1935 0,5 ettari	Dolcetto
		⇒ A piede franco. Esposta a ovest, su suolo franco (37,8% sabbia, 35,6% limo, 26,6% argilla), a 490 m d'altezza. È allevata a Guyot (controspalliera), con resa di 90 q/ha. Vini: Boschi di Berri Pre-Fillossera, Dolcetto d'Alba Doc		
	Rocche di Castiglione (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1977	Nebbiolo
		⇒ Vino: Barolo Rocche di Castiglione Docg		
	Sorì del Cascinotto Diano d'Alba (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1971	Dolcetto
		⇒ Vino: Sorì del Cascinotto, Diano d'Alba Docg		
	Bussia (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1969	Nebbiolo
		⇒ Vino: Barolo Bussia Docg		
	Ravera (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1968	Nebbiolo
		⇒ Vino: Barolo Ravera Docg		
	Villero (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1950-65 e 1971	Nebbiolo
		⇒ Vino: Barolo Villero Docg		
	Monvigliero (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1948-72 e 1950	Nebbiolo
		⇒ Vino: Barolo Monvigliero Docg		
	Cannubi perimetro storico (Cuneo)	Arnaldo Rivera	1946	Nebbiolo
		⇒ Vino: Barolo Cannubi Docg		

	Nome della vigna Località		Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Piemonte	Vigneto Malpertusio - Vinchio (Asti)		Vinchio Vaglio	circa 60 anni, 1 ettaro	Barbera
			⇒ Esposta a sud, su suolo sabbioso argilloso, a 250 m d'altezza. È allevata a Guyot (controspalliera), con densità di 4.000 piante/ha e resa di circa 50 q/ha. Vini: Vigne Vecchie, Barbera d'Asti Superiore Docg e Vigne Vecchie 50, Barbera d'Asti Docg		
	Vigneto Gramola Vaglio Serra (Asti)		Vinchio Vaglio	circa 65 anni, 1 ettaro	Barbera
			⇒ Esposta a sud, su suolo sabbioso argilloso, a 250 m d'altezza. È allevata a Guyot (controspalliera), con densità di 4.000 piante/ha e resa di circa 50 q/ha. Vini: Vigne Vecchie, Barbera d'Asti Superiore Docg e Vigne Vecchie 50, Barbera d'Asti Docg		

La resistenza in Liguria

di Aldo Fiordelli



▲ Alberello centenario di Maccario Dringenberg che dà vita al Rossese di Dolceacqua Luvaia

La **Liguria** fu una delle prime regioni a essere colpite dalla fillossera, che qui arrivò da Marsiglia. Lo ricorda Giovanna Maccario Dringenberg parlando dei vecchi alberelli di Rossese, ma anche della Massarda, storico vitigno che ha proprio resistito alla pandemia della Vinifera. L'età dei vigneti liguri, quindi, è in parte antica o molto antica rispetto alla media. Ciò riguarda i vecchi alberelli di **Rossese**, ma anche un vitigno in voga come il **Vermentino**, o Bosco e Albarola nelle **Cinque Terre**. Qui i vigneti sono stati abbandonati o le singole viti ripiantate a causa della flavescenza dorata, quindi perlopiù da considerarsi "vecchi". Da citare, benché già in Toscana come confine, il Candia dove si trovano vigneti dei primi anni del Novecento e addirittura del 1876. Per il resto, come sottolinea l'enologo Giorgio Baccigalupi, «il 70% delle vigne è da considerarsi giovane». Eccezioni nelle zone di Belvedere e Sarticola a Ortonovo o in quella di Arcola i vecchi vigneti del conte Piccini in una cresta tra il Magra e il Golfo dei poeti.

Linero

del Generale, Colli di Luni
Vermentino Superiore Doc

La Vigna del Generale prende il nome dal generale Tognoni, rimasto ceco durante la guerra e dedicatosi alla viticoltura. Fu tra i primi imbottiglieri nel Levante ligure, era apprezzato da Veronelli e da Soldati che col generale solevano degustare. Siamo nella zona di Castelnuovo Magra. Qui i vigneti erano all'epoca piantati con le varietà più comuni come Barbera e Trebbiano, ma non senza Vermentino. Le vigne risalgono al **Dopoguerra**. Oggi sono condotte dall'azienda Linero che produce 2.000 bottiglie di "del Generale", un bianco teso e minerale.

Maccario Dringenberg

Luvaia,
Rossese di Dolceacqua Doc

Il Luvaia di proprietà di Giovanna Maccario Dringenberg è un vigneto di Rossese e Massarda. La caratteristica dei suoli è quella di essere basati su marne argillose in mezzo a una zona di basi calcaree. Si tratta di antichi alberelli centenari. Dei 9.000 mq di proprietà, 3.800 ospitano viti con **oltre 100 anni** d'età. Non si sa se su piede franco o portinnesto. Da una parte la Massarda ha resistito alla fillossera, dall'altra Mario Calvino, padre dello scrittore, fu il primo a importare portainnesti dalla Francia. Questo Rossese ha particolare morbidezza, equilibrio e un'interminabile persistenza.

Cantine Lunae

Etichetta Nera,
Colli di Luni Vermentino Doc

Diego Bosoni è probabilmente il produttore ligure col maggior numero di ettari. Benché il suo sviluppo sia recente grazie al successo del Vermentino, l'azienda alla terza generazione conta anche su vigne vecchie. L'esempio principe è il Pian dell'Asino, nella zona di Luni, piantata dal nonno di Diego, 2 ettari di Vermentino di **50-60 anni**.

Terenzuola

Cinque Terre Doc

Terenzuola ricorda come in certe vigne della Lunigiana, regione con 5.000 anni di storia, le vigne storiche o eroiche richiedano anche 1.200 ore/ha di lavoro per persona. Una delle più vecchie dell'azienda però si trova nelle Cinque Terre, meno di 1 ettaro a Costa da' Posa, 200 metri sul livello del mare, dove Vermentino, Bosco e Albarola hanno **circa 90 anni**. La salmastra mineralità di questi vini è impressionante.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Liguria	Vigna del Generale, Castelnuovo Magra (Spezia)	Linero	1950, 70 anni, 0,8 ettari	Barbera, Vermentino, Trebbiano
		⇒ Vino: del Generale, Colli di Luni Vermentino Superiore Doc		
	Vigna Pian dell'Asino - Luni (Spezia)	Cantine Lunae	1960, 60 anni, 2 ettari	Vermentino
		⇒ Vino: Etichetta Nera, Colli di Luni Vermentino Doc		
	Luvaira - Dolceacqua e San Biagio della Cima (Imperia)	Maccario Dringenberg	1910, 100 anni, 0,9 ettari	Rossese, Massarda
		⇒ Su suolo di marne argillose in mezzo a una zona di basi calcaree. Vino: Luvaira, Rossese di Dolceacqua Doc		
	Fravizzola Fosdinova (Massa-Carrara)	Terenzuola	1950, 70 anni, 2 ettari	Vermentino, Mammolo
		⇒ Richiede 1.200 ore/ha di lavoro per persona		
	Costa da' Posa - Cinque Terre (Spezia)	Terenzuola	1930, 90 anni, 1 ettaro	Vermentino, Bosco, Albarola
		⇒ È situata a 200 m d'altezza. Vino: Terenzuola, Cinque Terre Doc		

La Lombardia e la sua capacità di conservare

di Roger Sesto



▲ Ceppo antico di Chiavennasca e sullo sfondo Chiuro (Sondrio), dove ha sede Nino Negri

L'industriosa **Lombardia** presenta delle aree vitivinicole d'eccellenza, ove dimorano vere chicche in materia di vecchie viti. Ciò a partire dalla **Valtellina**, grazie alla sua storia agricola millenaria e ai suoi 2.500 km di muretti con 30 gradi di pendenza; segue l'**Oltrepò**. Più sorprendente scoprire che anche in **Franciacorta** insistono vigneti assai vetusti. Un prezioso patrimonio: i ceppi più longevi sanno adeguarsi meglio alle sempre più frequenti bizzesze meteorologiche; inoltre, grazie al loro profondo apparato radicale, attingono un nutrimento di assoluta nobiltà.

Montelio

Grangia, Oltrepò Pavese Bonarda
Frizzante Doc

Le vigne più antiche sono allevate a Guyot, per 3.800 ceppi/ha. Il vigneto più vecchio è del 1951 (1,65 ha), chiamato Abbondanza, vitato a Barbera. Ne scaturisce un vino dall'ottimo bilanciamento struttura/alcol, fresco, "dolce": ben più spigolose le Barbere delle vigne giovani. Segue il cru Stroppa (1,5 ha), 1960, vitato a Cortese; per un bianco complesso e sapido. Il David (Uva Rara) è del 1968; infonde al classico blend dell'Oltrepò tannicità e speziatura. Lo Scatolino (Croatina), del 1968, è impiegato nella Bonarda Frizzante dell'Oltrepò Pavese Grangia.

Monterossa

Bastione Pusterla 1037

Il vigneto Pusterla di Brescia, oggi di Monterossa, con i suoi 4 ettari è il più grande vigneto urbano d'Europa, ricco di antichi ceppi **secolari** franchi di piede. Ormai solo qui sopravvive l'Invernenga, vitigno a bacca bianca che ha rasentato l'estinzione. Adatta per essere coltivata a pergola, la sua tardiva maturazione esige ottime esposizioni e terreni poco fertili. L'acino ha buccia spessa e ricca di polifenoli, che la protegge dal marciume. Se ne ricavano due vini: il varietale Pusterla Bianco, ricco di acidità minerale, e il più grasso e complesso Bastione Pusterla 1037.

Nino Negri

Castel Chiuro,
Valtellina Superiore Riserva Doc

Nei secoli i viticoltori della valle hanno imparato a conservare il proprio territorio, pertanto trovare vigne antiche qui non è raro. Alcuni esempi? Il ceppo secolare di Achille Briotti, a Chiuro; il ceppo "Piatta" di Castione Andevenno; la vigna Sella a Teglio di Nino Negri degli **anni '50**, allevata ad archetto valtellinese. Proprio quest'ultimo vigneto concorre alla produzione del Valtellina Superiore Riserva Castel Chiuro; un vino identitario che esprime la longevità e la leggiadra armonia dei migliori rossi del territorio.

Uberti

Comarè del Salem,
Franciacorta Extra Brut Docg

Tra le più note aziende franciacortine, Uberti possiede un cru assai vetusto, del **1951**: un record per l'areale. Comarè del Salem, questo il nome della vigna, sita a Erbusco, occupa una superficie di 1,2 ettari (80% Chardonnay, 20% Pinot bianco). Potata a Sylvoz, è dedicata alla produzione del Franciacorta Extra Brut Comarè del Salem, nato nel 1980. Di grande longevità, affina *sur lies* per almeno 6 anni. Di veste paglierino-dorata, presenta un naso ricco di fiori gialli, frutta tropicale, note minerali, dal gusto di estrema delicatezza e armonia.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Lombardia	Gaggiarone - Rovescala (Pavia)	Alziati Annibale	1960, 40 anni, circa 3 ettari	Croatina
		⇒ Cru che infonde grande identità e che nobilita la Croatina		
	Vigna Regina sottozona Sassella (Sondrio)	Ar.Pe.Pe.	1940, 80 anni, circa 1 ettaro	Chiavennasca
		⇒ La gran parte delle viti aziendali sono molto vetuste, a favore di vini longevissimi		
	Valli - Adro (Brescia)	Cavalleri	1975, 45 anni, 1,5 ettari	Chardonnay
		⇒ Le viti vecchie garantiscono una maggior acidità. Cru usato nel blend del Franciacorta Satèn Docg		
	Antico Vigneto - Sirmione (Brescia)	Corte Anna	1935, 60 anni, circa 1 ettaro	Turbiana
	Scatolino - Codevilla (Pavia)	Montelio	1968, 53 anni, 0,4 ettari	Croatina
		⇒ Vino: Grangia, Oltrepò Pavese Bonarda Frizzante Doc		
	Stroppa - Codevilla (Pavia)	Montelio	1960, 61 anni, 1,5 ettari	Cortese
		⇒ Qui danno al Cortese complessità e salinità		
	Abbondanza - Codevilla (Pavia)	Montelio	1951, 70 anni, 1,65 ettari	Barbera
		⇒ Le vecchie viti conferiscono alla Barbera armonia e "dolcezza"		
	Vigneto Pusterla - Brescia	Monterossa	anni '20-'30, 80-100 anni, 4 ettari	Invernenga
		⇒ Si tratta della più grande vigna urbana d'Europa. Le viti sono franche di piede. Vino: Bastione Pusterla 1037		
	Sella - Teglio (Sondrio)	Nino Negri	anni '50, 65 anni, 1,3 ettari	Chiavennasca
		⇒ Vino: Castel Chiuro, Valtellina Superiore Riserva Doc		
	Teglio e Tirano (Sondrio)	Sertoli Salis	1950, 70 anni, n.d. ettari	Chiavennasca
		⇒ Le viti vecchie sono adatte per lo Sfursat di Valtellina Docg		
	Comarè del Salem - Erbusco (Brescia)	Uberti	1951, 70 anni, 1,2 ettari	Chardonnay, Pinot bianco
		⇒ Uno dei cru franciacortini più vetusti, per una bolla longeva. Vino: Comarè del Salem, Franciacorta Extra Brut Docg		
	Ciliegio - Monticelli Brusati (Brescia)	Villa Franciacorta	1978, 35 anni, 2 ettari	Chardonnay
		⇒ Cru che infonde ai vini base note iodate e sapide		

Il Trentino supera le avversità

di Roger Sesto



▲ Gli 1,72 ettari di vigna Giardino di Foradori sono stati piantati nel 1938 su suoli sabbioso-limosi della Piana Rotaliana

Dalla **Vallagarina** alla **Piana Rotaliana**, sino a Lavis, anche il **Trentino** si mostra un prezioso custode di biodiversità, identità e vetustà delle sue viti. Tutto ciò sebbene sia stato colpito duramente negli ultimi anni da mal dell'esca, flavescenza dorata e invasivi reimpianti negli anni '80 per ragioni produttivo/commerciali. Di seguito, alcune realtà che testimoniano il valore vitivinicolo della regione.

Donati

Sangue di Drago,
Teroldego Rotaliano Doc

Punta di diamante dell'azienda è il Teroldego Rotaliano Sangue di Drago, frutto di una selezione delle migliori uve delle viti più vecchie del vigneto Maso Donati ai piedi dei Castelli di Mezzocorona, viti che raggiungono il secolo di vita. Il cru era stato piantato nel **1921** già con il concetto di produrre uve di qualità. I ceppi che lo compongono, frutto di una selezione massale, sono un inno alla biodiversità, potendovi riconoscere diversi cloni di Teroldego, dall'età media di 75 anni. Il vigneto è di 7 ettari, allevato a pergola trentina, su suoli alluvionali, ricchi e drenanti.

Foradori

Granato, Vigneti delle Dolomiti Igt
Foradori, Vigneti delle Dolomiti Igt

Tre le vigne vetuste di Foradori, vitate per lo più a Teroldego. Vigna Pedot (**1950**, Mezzolombardo) di 0,94 ettari su terreni ghiaiosi; vigna Giardino (**1938**, Mezzolombardo) di 1,72 ettari su suoli sabbioso-limosi; vigna Gutterer (**1929**, Mezzocorona). Allevate a pergola trentina doppia, per 3.000 ceppi/ha. La Pedot, da dove è partita la selezione massale, è uno dei cru storici del Granato; foriera di grappoli più piccoli e spargoli. La parcella più sabbiosa della Giardino genera il Foradori. L'età delle vigne è determinante in presenza di ghiaia, che condiziona al ribasso la resa produttiva.

Klinger

Nosiola, Vigneti delle Dolomiti Igt

La Nosiola può considerarsi il vino di punta di questa giovane azienda di Presano. Il vigneto più importante è situato nella zona dei Masi Alti, di 3,5 ettari a 500 m slm, allevato a pergola trentina. Metà del cru è stato rinnovato sino agli anni '80, mentre l'altra metà è **antecedente agli anni '20**. Le piante più vecchie sono enormi e si prestano a selezioni massali. Grazie al loro equilibrio vegetativo e alla minor vigoria, l'armonia e la struttura che danno alla Nosiola i ceppi più maturi sono un gran valore aggiunto. L'unico problema è il mal dell'esca, che provoca importanti fallanze.

Vallarom

Pinot nero, Vallagarina Igt
Cabernet Sauvignon, Vallagarina Igt

I vigneti over 40 di Vallarom, in Vallagarina, sono due. Il primo è di Pinot nero, rinnovato nel **1965** e allevato a pergola trentina semplice, con un sesto d'impianto di 2,4x0,5 m: densità impressionante per l'epoca; dimorante su suoli calcareo-dolomitici. Il secondo è del **1972**, vitato a Cabernet Sauvignon, allevato sempre a pergola trentina semplice; giace su un terreno costituito da una morena del Norico ferrettizzata. Anche in questo caso le piante sono in equilibrio e offrono rese costanti. Paradossalmente le viti vecchie sono più facili da gestire: si equilibrano da sole e risentono meno delle bizzie climatiche; con rese minori, a garanzia di un frutto più concentrato.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Trentino	località Coi, Sabbionara d'Avio	Bongiovanni	1940, 80 anni, 1 ettaro	Enantio
		⇒ A piede franco foriere di grappoli spargoli e acini piccoli, a beneficio della matericità del vino. Reimpianto a propaggine		
	località Vo' Destro, Sabbionara d'Avio	Bongiovanni	1920, oltre 100 anni, circa 0,5 ettari	Enantio
		⇒ A piede franco		
	Maso Donati - Castelli di Mezzocorona	Donati	1921, 75 anni, 7 ettari	Teroldego
		⇒ È allevata a pergola trentina. Cru ricco di biodiversità con svariati cloni di Teroldego. Vino: Sanguè di Drago, Teroldego Rotaliano Doc		
	Mezzolombardo	Fedrizzi Cipriano	1960 e 1970, 55 anni, 0,5 ettari	Lagrein
	Vigna Pedot - Mezzolombardo	Foradori	1950, 70 anni, 0,94 ettari	Teroldego
		⇒ Cru storico del Granato, grazie al binomio vigne vecchie e ghiaia ha una resa bassissima, con grappoli piccoli e spargoli. Vino: Granato, Vigneti delle Dolomiti Igt		
	Vigna Giardino - Mezzolombardo	Foradori	1938, 80 anni, 1,72 ettari	Teroldego
		⇒ Cru diviso in due sottoparcelle: una dai suoli sabbiosi, l'altra limosi. Vino: Foradori, Vigneti delle Dolomiti Igt		
	Vigna Gutterer - Mezzocorona	Foradori	1929, 90 anni, 1,2 ettari	Teroldego, Lagrein
	Masi Alti - Pressano	Klinger	1910 e 1980, 75 anni, 3,5 ettari	Nosiola
		⇒ Le vigne più vecchie danno armonia e struttura alla Nosiola, ma patiscono il mal dell'esca. Vino: Nosiola, Vigneti delle Dolomiti Igt		
	Masi di Avio	Vallarom	1972, 48 anni, 2 ettari	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
		⇒ Su un terreno costituito da un tipo rarissimo di morena. Vino: Cabernet Sauvignon, Vallagarina Igt		
	Masi di Avio	Vallarom	1965, 55 anni, 2 ettari	Pinot nero
		⇒ Oltre 8.000 ceppi/ha, una "follia" per l'epoca. Vino: Pinot nero, Vallagarina Igt		

I monumenti naturali dell'Alto Adige

di Roger Sesto



▲ Si stima che la vite di Castel Katzenzungen, a Prissiano (Bolzano), abbia ben 350 anni d'età

Anche una regione di confine come l'**Alto Adige** offre interessanti e quasi inaspettati esempi di archeo-viticultura. Uno per tutti è senza dubbio la vite di **Versoaln**. Ma, a parte questo caso unico al mondo, sono tante le realtà altoatesine che credono nei concetti di vigna vecchia e di cru; siano esse Cantine private o cooperative.

Castel Trauttmansdorff

Versoaln

I Giardini di Castel Trauttmansdorff di Merano nel 2006 hanno assunto la paternità di un monumento naturale unico: la vite più grande e antica del mondo, che cresce presso Castel Katzenzungen a Prissiano. Una pianta esposta a nord, a ridosso di un muro, il cui fogliame si estende per 300 mq, giacente a 600 m slm su un terreno porfidico e povero. Il Centro di sperimentazione Laimburg ha commissionato nel 2004 un'analisi scientifica dove si è stimata in **350 anni** l'età di questa vite. Ma la sorpresa è che il ceppo è ancora produttivo, generando un vitigno unico al mondo, il Versoaln, da cui si ricava l'omonimo vino.

Hofstätter

Barthenau Vigna S. Urbano,
Alto Adige Pinot nero Doc
Ludwig Barth Von Barthenau
Vigna Rocolo, Alto Adige
Pinot nero Doc

Due i cru vetusti di questa realtà: Vigna Sant'Urbano, vitata a Pinot nero e impiantata nel **1962**, e Vigna Rocolo (sempre Pinot nero), risalente al **1942**. Entrambe si trovano a Mazon, culla del vitigno, incluse nella tenuta Barthenau. La prima dimora su di un suolo di argilla e ghiaia, densa 5.000 ceppi/ha; la seconda su arenaria, per 3.500 piante/ha. Sant'Urbano, originariamente allevata a Guyot, dati i costi elevati per l'epoca, è stata poi convertita a pergola altoatesina. Vigna Rocolo invece è nata come doppia pergola trentina. I vini che ne derivano, come da tradizione Hofstätter, prendono il nome delle parcelle: Barthenau Vigna S. Urbano e Ludwig Barth Von Barthenau Vigna Rocolo.

Nals Margreid

Galea, Alto Adige Schiava Doc

Questa piccola cooperativa modello di Nalles si è via via affidata a viti sempre più antiche, facendone un punto di forza. Il 70% degli impianti sono allevati a pergola, con un'età tra i 70 e i 100 anni. Due aspetti che gli agronomi della Cantina ritengono determinanti per la qualità dei vini. Tra i vitigni spiccano Pinot bianco, Chardonnay e Schiava. Quest'ultima proviene da **ceppi ultrasecolari**, dando origine all'Alto Adige Doc Schiava Galea; per non perdere la profondità che tale vecchiezza infonde al mosto, tutta la filiera produttiva è votata alla tradizione: come l'affinamento, che avviene in antiche grandi botti di acacia.

Tenuta Untermoserhof

Alto Adige Santa Maddalena
Classico Doc

Nel cuore della zona classica di Santa Maddalena dimora questo antico maso, nei pressi di Bolzano. La storicità della tenuta è dimostrata da un documento del 1630. La Cantina è gestita dalla quarta generazione della famiglia Ramoser, nel solco di una filosofia improntata all'identitarietà dei vini e all'ecosostenibilità. Dalle vigne più vecchie, si ottiene il Santa Maddalena Classico, blend di Schiava (95%) e Lagrein (5%). Le viti, esposte a mezzogiorno, hanno un'età compresa **tra i 40 e i 60 anni**; crescono su terreni porfirici, leggeri e ricchi di scheletro, derivati da morene glaciali. Il tutto per un vino di grande finezza e armonia.

Nome della vigna Località		Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Alto Adige	Missiano - Appiano	Cantina San Paolo	1899, 120 anni, circa 0,5 ettari	Pinot bianco
		⇒ Tra i cru più antichi dell'Alto Adige. Esposta a sud, a 350-400 metri d'altezza, su suolo calcareo dell'epoca glaciale. Vino: Sanctissimus, Alto Adige Pinot bianco Riserva Doc fermentato in anfora		
	Castel Katzensungen - Prissiano	Castel Trauttmansdorff	circa 1660-80, 350 anni, ceppo unico	Versoaln
		⇒ A piede franco. È la vite produttiva più vecchia al mondo, che produce un vitigno altrettanto unico. Si contende il primato con un'altra vite ultracentenaria a Maribor (Slovenia). Vino: Versoaln		
	Vigna Sant'Urbano Tenuta Barthenau, Mazzon di Egna	Hofstätter	1962, 65 anni, 3 ettari	Pinot nero
		⇒ Mazzon è la culla del Pinot nero. È allevata su suoli di argilla e ghiaia, con densità di 5.000 ceppi/ha, fitta per l'epoca. Vino: Barthenau Vigna S. Urbano, Alto Adige Pinot nero Doc		
	Vigna Roccolo Tenuta Barthenau, Mazzon di Egna	Hofstätter	1942, 80 anni	Pinot nero
		⇒ È allevata a doppia pergola trentina su suoli di arenaria. Vino: Ludwig Barth Von Barthenau Vigna Roccolo, Alto Adige Pinot nero Doc		
	Galea - Nalles	Nals Margreid	inizi del '900, 100-120 anni, circa 5 ettari	Schiava
		⇒ Il 70% delle vigne della Cantina ha tra i 70 e i 100 anni. Vino: Galea, Alto Adige Schiava Doc		
	Hub - Santa Maddalena	Tenuta Untermoserhof	1960 e 1980, 50 anni, circa 0,5 ettari	Schiava, Lagrein
		⇒ Suoli porfirici ed età delle viti conferiscono al vino finezza e armonia. Vino: Alto Adige Santa Maddalena Classico Doc		

Capofila e outsider del Veneto

di Roger Sesto



▲ Vigneto Giardino è un cru acquistato dalla famiglia Adami nel 1920 e dà vita al Valdobbiadene Superiore Asciutto

Se zone storiche come la Valpolicella e il Soave contano molti esempi di vini da vecchi vigneti, non sono da meno l'area di Valdobbiadene o la perla misconosciuta dell'Alta Lessinia

Storica regione vitivinicola, il **Veneto** non manca di tanti spunti interessanti anche in materia di vecchie vigne. Forse più numerose nel **Soave** che nella **Valpolicella**, vi sono tante chicche meno conosciute nell'aerale di **Valdobbiadene** e, soprattutto, nella misconosciuta **Alta Lessinia**, vero laboratorio ampelografico a cielo aperto.

Adami

Asciutto, Valdobbiadene Superiore
Rive di Colbertaldo Docg

Il vigneto Giardino, con grande lungimiranza, fu acquistato dagli Adami nel **1920**. L'impianto si trova a Colbertaldo di Vidor, al confine con Valdobbiadene. Da subito le uve di questa vigna sono state vinificate separatamente, sposando *ante litteram* il concetto di cru. Coltivato solo a Glera, si estende su 3,5 ettari circa, esposti a ovest e a sud. Conti alla mano, si tratta di una tenuta ormai ultracentenaria. Le piante morte vengono sostituite con nuove barbatelle senza mai fare un espanto del vigneto; però, per evitare di perdere la biodiversità dei vecchi cloni, si opera una costante selezione massale. Morfologicamente si presenta come un anfiteatro strutturato a giropoggio, con pendenze sino al 50%. Eccellenti le escursioni termiche. Tutto ciò conduce a una condizione pedoclimatica perfetta per la maturazione delle uve senza perdere in termini di acidità. Con la riforma del disciplinare, il vigneto Giardino può fregiarsi della menzione Rive di Colbertaldo. Da questo cru trae origine il Valdobbiadene Superiore Asciutto Rive di Colbertaldo.

Anselmi Marino e Dario

Saccola

Quello di Marino e Dario Anselmi, secondo una testimonianza di Aldo Lorenzoni (direttore per 22 anni del Consorzio di Soave), può realmente definirsi un "archo vigneto", un *unicum* nel panorama vitivinicolo veronese, ricco di biodiversità. Giace a oltre 700 m slm, in località Sprea di Badia (Alta Lessinia); i suoi 0,5 ettari si estendono su di una superficie scoscesa sino a 35 gradi; la forma di allevamento è la pergola trentina, con un sesto di impianto di 3,5x1 m. I suoli sono calcarei. L'età è davvero notevole: ben **oltre i 100 anni**, con molte viti franche di piede. La varietà più diffusa in questo vigneto è la Saccola, poi rivelatasi sinonimo della Pavana. Un vitigno a bacca rossa vigoroso e di buona produt-

*L'arqueo vigneto di Saccola di Marino e Dario
Anselmi ha più di 100 anni*



Gini

Contrada Salvarenza Vecchie Vigne Soave Classico Doc

Una realtà famosa sia per le vecchie vigne sia per la longevità dei vini bianchi è la Cantina di Sandro e Claudio Gini, nel cuore della Doc Soave. I vigneti sono in gran parte coltivati a Garganega e vanno dai 50 ai **100 anni e più**. Quello più anziano è sito in contrada Salvarenza, esposto a sud-est a 150 m slm, su terreni calcarei e tufacei in superficie. Posizionato a metà costa del monte Frosca, si trova in un sito dove le vigne sono protette dai venti dalla sommità del monte e non intaccate dall'umidità del fondo valle. La resa è 40 q/ha. Poiché i grappoli sono spargoli e la buccia è spessa, nelle annate estreme l'uva è sempre eccellente. La gestione della vigna, sentendo i Gini, non è molto complessa: le poche fallanze vengono rimpiazzate singolarmente, e un po' di virosi aiuta a mantenere un buon equilibrio vegetativo. Fino a oggi non è stato spiantato alcun antico vigneto, perché la qualità delle uve che ne derivano è straordinaria. Da questo cru si ottiene il famoso Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne, a sottolineare proprio la principale caratteristica della tenuta da cui origina.

La Dama Vini

Amarone della Valpolicella Classico Docg Biologico

Tra le vigne più antiche di questa realtà di Negrar (Valpolicella) figura un cru ufficialmente del **1972**, ma arricchito sicuramente da ceppi ancor più vetusti, sopravvissuti al reimpianto. La forma di allevamento di questo vigneto sito in località San Vito è la pergola veronese doppia, con sesto di impianto di 4,5x1,2 m. La sua superficie è di circa 1 ettaro, ma in realtà esiste un vigneto attiguo di età simile, che porta l'estensione complessiva a 2,5. Queste vigne sono la base per la selezione delle uve destinate alla produzione dell'Amarone Classico Biologico; ciò perché il loro corredo polifenolico di altissimo profilo, che nessun'altra vigna aziendale è in grado di offrire, ben si presta alla produzione del vino di punta della casa. La composizione dei suoli, a 200 m slm, è di natura argillosa, con scheletro calcareo bianco; a livello ampelografico si rileva la presenza di Corvina (70%), Corvinone (10%), Rondinella (15%), Molinara (5%). Per una resa di 90 q/ha.

Portinari

Oro, Recioto di Soave Docg Ronchetto, Soave Classico Superiore Docg

Umberto Portinari, storico vignaiolo di Monteforte d'Alpone, ideatore della "Doppia maturazione ragionata" (vendemmia in due fasi, dove nella seconda si taglia il tralcio per una raccolta tardiva), è titolare di un prezioso cru: il vigneto Ronchetto, vitato a Garganega. Esteso su 2 ettari su suoli vulcanici, è composto per la metà da viti di **oltre 70 anni** e per l'altra metà da piante di **60 anni**. Le prime hanno una resa di 30 q/ha, le seconde di 45. Il sistema d'allevamento è la pergola veronese, con sesto d'impianto di 3,5x0,8 m. Buona parte delle bacche è destinata alla produzione del Recioto di Soave Ora, le restanti sono impiegate per il Soave Classico Ronchetto. Come dichiarato dallo stesso Portinari, il maggior vantaggio di continuare a coltivare viti vecchie è nel poter disporre di uve con accentuata variabilità, qualitativa e quantitativa. Infatti ogni vite vecchia ha la sua storia, figlia di infiniti condizionamenti. Il vignaiolo di Monteforte rimpiazza ogni anno le fallanze, lungi dal pensare a un completo reimpianto.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Veneto	Vigneto Giardino Colbertaldo di Vidor (Treviso)	Adami	1920, 100 anni, 3,5 ettari	Glera
		⇒ Vino: Asciutto, Valdobbiadene Superiore Rive di Colbertaldo Docg		
	Sprea di Badia Calavena (Verona)	Anselmi Marino e Dario (consulenza di Aldo Lorenzoni)	1910, oltre 100 anni, 0,5 ettari	Saccola (Pavana), Gouais blanc (Liseiret) e altri vitigni
		⇒ Molte viti sono a piede franco. Archeo vigneto, a oltre 700 m d'altezza, con pendenze del 35%. È allevato a pergola trentina senza fili di ferro. Il Saccola dà vita all'omonimo vino. Il Gouais blanc è fertile, resistente alle basse temperature e ha elevata acidità, anche malica. Ottimo per la spumantizzazione		
	Tremenalto - località Tremenalto, Monteforte d'Alpone (Verona)	Dama del Rovere	1930-45, 70 anni, circa 2 ettari	Garganega, Trebbiano di Soave
		⇒ L'impianto originale è del 1930, poi gradualmente rinnovato a partire dal 1945. Su suoli vulcanici. Negli anni, la forma di allevamento è stata convertita da pergola doppia a semplice		
	contrada Salvarenza Monteforte d'Alpone (Verona)	Gini	1920, 100 anni, 5 ettari	Garganega
		⇒ 1/3 a piede franco. È allevata a pergoletta veronese. La leggenda del nome "Salvarenza" racconta che una giovane di nome Renza, minacciata dai briganti, fu salvata da un nobile cavaliere nel luogo dove si producono le uve del cru. Vino: Contrada Salvarenza Vecchie Vigne, Soave Classico Doc		
	San Vito - Negrar (Verona)	La Dama Vini	1972, 50 anni, 1+2,5 ettari	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
		⇒ Il cru vero e proprio è di 1 ettaro; attiguo a una vigna simile di 2,5 ettari. Vino: Amarone della Valpolicella Classico Docg Biologico		
	Vigneto Ronchetto sulla strada da Brogno (Monteforte d'Alpone) a Soave (Verona)	Portinari	1950-60, 65 anni, 2 ettari	Garganega
		⇒ Cru su suoli vulcanici. Resa 30 q/ha. Vini: Oro, Recioto di Soave Docg e Ronchetto, Soave Classico Superiore Docg		
	Enantio - Brentino Belluno (Verona)	Roeno	150 anni, 2 ettari	Enantio (Lambrusca a foglia frastagliata)
		⇒ Esposta a sud-est, sud-ovest su suolo sabbioso a 120 m d'altezza. È allevata a doppia pergola trentina a piede franco, con densità di 2.600 piante/ha e resa di 1,3 kg/pianta. Essendo un vigneto prefillossera, l'età delle piante arriva fino a 200 anni. Vino: Enantio Riserva 1865 Pre-fillossera, Terradeiforti Doc		



Il vigneto de La Dama Vini a San Vito di Negrar (Verona) è stato impiantato nel 1972, ma è arricchito di ceppi assai più antichi

Le sorprese del Friuli Venezia Giulia

di Bepi Pucciarelli



▲ Gli “Undici vigneti da non dimenticare”, schedati da Costantini, Mattaloni e Petrussi hanno forme di allevamento in via d'estinzione © C. Mattaloni

Quasi 50 sono gli ettari rilevati nella nostra ricognizione dei vecchi vigneti del territorio ► Il Tocai è tra gli impianti più antichi, ma ci sono anche Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, Malvasia e un'ultracentenaria Vitovska

Passione e conoscenza sono la formula magica che ha consentito ai tre agronomi friulani **Enos Costantini**, **Claudio Mattaloni** e **Carlo Petrussi** di realizzare una ponderosa opera (quasi 900 pagine) dal titolo **La vite nella storia e nella cultura del Friuli** (Forum editrice, 2007).

Il primo capitolo è dedicato a “Undici vigneti da non dimenticare”. Vigneti che, spiegano gli autori, “si possono definire storici per almeno uno dei seguenti motivi: sono di impianto antico o abbastanza antico; contengono forme di allevamento non più in uso, o il cui uso va rapidamente scomparendo; riportano esempi di tecniche abbandonate per motivi fitopatologici o per l'avvento della meccanizzazione; contengono varietà autoctone in via di estinzione o comunque di interesse storico; sono esempi di sistemazione del terreno di tipo tradizionale, generalmente molto antiche e in perfetto equilibrio con l'ambiente, tanto dal punto di vista ecologico che estetico-paesaggistico”. Con il supporto dei Consorzi di tutela – e qualche preziosa dritta di Carlo Petrussi – siamo andati alla ricerca di altri vigneti impiantati prima degli anni '80. Compresi i 3,5 ettari rappresentati dagli 11 “indimenticabili”, ne abbiamo rilevati – un po' in tutto il territorio regionale, ma prevalentemente nella zona collinare del Friuli Orientale – quasi 50 ettari. Qui una selezione.

Conte d'Attimis Maniago

Conte d'Attimis Maniago di Buttrio ha alle spalle oltre quattro secoli di storia. Degli oltre 100 ettari vitati, una ventina – frazionati in circa 50 particelle – sono stati impiantati tra il 1925 e il 1980. L'età media, oltre i 70 anni, corrisponde all'età dell'impianto, «perché non ricordo di aver fatto mai rimpiazzi nei vigneti, se non nei primi 3-4 anni», spiega Alberto d'Attimis. Tra le chicche, mezzo ettaro di Merlot del **1925** e 2,5 ettari di Tocai del **1928**. Non ci sono singoli appezzamenti vinificati in purezza. «Spesso preleviamo materiale dai vecchi filari per i nuovi impianti. Così abbiamo vigneti “giovani” con la storia nel Dna».

Adriano Gigante

Vigneto Storico,
Friulano Friuli Colli Orientali Doc

Il Tocai, che dopo la perdita del nome ha ceduto migliaia di ettari al Prosecco e al Pinot grigio, ha invece un posto importante tra le vigne storiche. E si chiama proprio Vigneto Storico il Friulano che Adriano Gigante produce nella sua azienda in località Rocca Bernarda dalla fine del secolo scorso (quando ancora si poteva chiamare Tocai) quando le viti, piantate nel **1947**, raggiunsero il mezzo secolo di vita. Un vino che ricorda – com'è giusto – il Tocai di un tempo, ma più di quello elegante e longevo.

Specogna

Identità,
Friuli Colli Orientali Bianco Doc

Sempre a Rocca Bernarda, Specogna utilizza le uve di viti antiche di Friulano insieme a quelle di Malvasia e Ribolla gialla (tutti impianti datati **tra il 1950 e il 1960**) per realizzare un blend chiamato Identità: fermentato in tonneau di rovere, affinato in legno per 1 anno, viene imbottigliato dopo altri 6 mesi di riposo in acciaio. «Lo abbiamo chiamato Identità», racconta Cristian Specogna, «perché siamo convinti che sia la miglior espressione della nostra realtà e del nostro territorio».

Ronc dai Luchis

Friulano, Friuli Colli Orientali Doc

Ancora un Friulano in purezza è quello che imbottiglia a Faedis Federico De Luca (Ronc dai Luchis) assemblando le uve di Tocai provenienti da due diversi impianti, uno di **inizio Novecento** e l'altro che ha (si fa per dire) solo **60 anni**.

Schiopetto

Mario Schiopetto,
Collio Friulano Doc

Scendendo in Collio, un Friulano “monumentale”, pluripremiato, è quello che Emilio Rotolo produce nell'azienda Schiopetto. Dedicato al fondatore Mario, nasce dalla vigna impiantata dalla Curia di Gorizia (allora proprietaria) nel **1954**: Tocai friulano 95%, Riesling 5%.

Borgo del Tiglio

Ronco della Chiesa, Collio Doc

A Brazzano di Cormòns, Borgo del Tiglio produce il Friulano Ronco della Chiesa dal vigneto omonimo, impiantato a **fine anni '50**. Ma nascono da vigneti ultra-sessantenni anche il Rosso della Centa (Merlot in purezza) e la Malvasia Italo e Bruno, che prende il nome dai due fratelli proprietari del vigneto poi acquisito dalla famiglia Manferrari.

Vistorta

Merlot, Friuli Grave Doc

Anche se Collio e Colli Orientali sono un vero “giacimento” di perle enologiche, il resto della regione non è da meno. In pianura, a Sacile, località Vistorta, il vigneto Ridiel (mezzo ettaro, 270 piante originarie messe giù nel **1918**, nuovi impianti con selezione del materiale genetico originale) e il vigneto Colombera (1,2 ettari anno d'impianto **1965**) sono determinanti nella riuscita di quello che la famiglia Brandolini d'Adda definisce senza falsa modestia “The great Italian Merlot”: il Merlot Vistorta.

Cantina Produttori Cormòns

Refosco dal peduncolo rosso,
Friuli Aquileia Doc

Sempre in pianura, a pochi chilometri da Aquileia, nel Parco storico di Villa Chiozza a Scodovacca, vi è un vigneto di Refosco dal peduncolo rosso della bella età di **85 anni** (risale, documenti alla mano, al 1936). Da mezzo secolo viene coltivato dalla Cantina Produttori Cormòns, che lo imbottiglia in purezza e lo commercializza: meno di 10 euro (8,30 prezzo nel negozio aziendale, fisico o online) per portarsi a casa un eccellente rosso autoctono e un pezzo di storia dell'enologia friulana.

Stanko Milič

Vitovska



Il tour tra le vecchie vigne si conclude sul Carso, a Sgonico: nella *osmiza* di Stanko (o Stanislao, come preferite) Milič è possibile degustare la sua Vitovska, figlia di viti impiantate nel **1912**, regnante Francesco Giuseppe. Il vigneto è poco distante dalla *osmiza* (e abitazione di famiglia): 1 ettaro, piante disposte a pergola, sesto d'impianto 0,80 x 4 m. Oltre alla versione ferma, Stanko produce anche una Vitovska spumante, metodo Martinotti: da provare entrambe, magari abbinate ai salumi autoprodotti, dei quali Stanko e famiglia sono orgogliosi, quasi quanto dei loro vini.

Le piante di Vitovska di Stanko Milič
risalgono al 1912 © S. Cosma

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Friuli Venezia Giulia	Vigneto Storico - Rocca Bernarda, Corno di Rosazzo (Udine)	Adriano Gigante	1945-47, 70 anni, 1,15 ettari	Tocai friulano
		⇒ Vino: Vigneto Storico, Friulano Friuli Colli Orientali Doc		
	Ronc di Miez - Savorgnano al Torre, Povoletto (Udine)	Aquila del Torre	1960, 60 anni, 0,48 ettari	Tocai friulano, Picolit
		⇒ Vinificato separatamente, poi blend con altro Friulano aziendale		
	Brazzano, Cormòns (Gorizia)	Borgo del Tiglio	inizio anni '70, 50 anni, 0,3 ettari	Merlot
		⇒ Vino: Rosso della Centa, Collio Doc		
	Brazzano, Cormòns (Gorizia)	Borgo del Tiglio	anni '50-'70, circa 60 anni, 0,5 ettari	Malvasia
		⇒ Vini: Italo e Bruno, Collio Malvasia Doc		
	Ronco della Chiesa Brazzano, Cormòns (Gorizia)	Borgo del Tiglio	fine anni '50, 60 e più anni, 1,3 ettari	Tocai friulano
		⇒ Vino: Ronco della Chiesa, Collio Doc		
	Pradis, Cormòns (Gorizia)	Caccese	1970, 0,2 ettari	Riesling
	Pradis, Cormòns (Gorizia)	Caccese	1964, 0,3 ettari	Pinot grigio
	Pradis, Cormòns (Gorizia)	Caccese	1964, 0,3 ettari	Sauvignon
	Pradis, Cormòns (Gorizia)	Caccese	1964, 0,3 ettari	Traminer
	Pradis, Cormòns (Gorizia)	Caccese	1960-63, 1 ettaro	Tocai friulano
	Vigna Villa Chiozza - Scodovacca, Cervignano del Friuli (Udine)	Cantina Produttori Cormòns	1936, 85 anni, 1,2 ettari	Refosco dal peduncolo rosso
		⇒ Vino: Refosco dal peduncolo rosso, Friuli Aquileia Doc		
	La Rotonda - località Bucovizza, Prepotto (Udine)	Grillo Iole	1965-70, anni, 1,3 ettari	Tocai friulano
		⇒ Vino: Friulano, Friuli Colli Orientali Doc		
	Pradamano (Udine)	Milocco Wines	1955+1945, 55 anni, 0,7+1 ettari	Merlot, Verduzzo, Tocai friulano
		⇒ Vini: Mr. Renard Merlot, Venezia Giulia Igt, Mr. Renard Verduzzo, Venezia Giulia Igt secco e passito, Mr. Renard Friulano Venezia Giulia Igt		
	Ribolla del pero - Gramogliano, Corno di Rosazzo (Udine)	Perusini	1960-70, 0,1 ettari	Ribolla gialla
		⇒ Vino: Ribolla gialla Brut		
	Picolit dello Zuf - Gramogliano, Corno di Rosazzo (Udine)	Perusini	1930, 0,15 ettari	Picolit
		⇒ Viti in blend con repliche (marze)		
	Villotte, San Quirino (Pordenone)	Podere Gelisi	1980-81, 41 anni, 1,1 ettari	Tocai friulano
		⇒ Piantata a mano dal fondatore Antonio Gelisi col figlio Sergio, attuale titolare. Le viti, nei punti più grossi del legno, hanno 15-16 cm di diametro. Non sono per nulla colpite dal mal dell'esca. Vino: Friulano, Friuli Grave Doc		

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Friuli Venezia Giulia	Bosc Romain - Bosco Romagno, Cividale del Friuli (Udine)	Rodaro	1970, 50 anni, 1 ettaro	Tocai friulano ⇒ Blend con altro Tocai aziendale
	Ronc dai Luchis - Casali De Luca, Faedis (Udine)	Ronc dai Luchis	inizio '900, 0,3 ettari	Tocai friulano ⇒ Vino: Friulano, Friuli Colli Orientali Doc
	Ronc dai Luchis - Casali De Luca, Faedis (Udine)	Ronc dai Luchis	inizio '900, 0,2 ettari	Verduzzo, Picolit ⇒ Vino: Verduzzo friulano, Friuli Colli Orientali Doc, Verduzzo friulano e Colli Orientali del Friuli Picolit Docg
	Ronc dai Luchis - Casali De Luca, Faedis (Udine)	Ronc dai Luchis	1950-60, 1 ettaro	Refosco di Faedis, Tocai friulano e molti altri vitigni ⇒ L'azienda vanta 300 anni di storia della stessa famiglia nel medesimo fondo. Sistemazione a girapoggio. Le uve Tocai friulano confluiscono nel Friulano, Friuli Colli Orientali Doc
	Vigneto Mario - Spessa, Capriva del Friuli (Gorizia)	Schiopetto	1954, 1 ettaro	Tocai friulano 95%, Riesling 5% ⇒ Vino: Mario Schiopetto, Collio Friulano Doc
	Roche Bernarde - Rocca Bernarda, Corno di Rosazzo (Udine)	Specogna	1980, 41 anni, 0,35 ettari	Pinot grigio ⇒ Vino: Pinot grigio Ramato, Friuli Colli Orientali Riserva Doc
	Roche Bernarde - Rocca Bernarda, Corno di Rosazzo (Udine)	Specogna	1970, 50 anni, 0,4 ettari	Tocai friulano con presenza di Ribolla gialla ⇒ Vino: Identità, Friuli Colli Orientali Bianco Doc
	Roche Bernarde - Rocca Bernarda, Corno di Rosazzo (Udine)	Specogna	1968, 53 anni, 0,4 ettari	Tocai friulano ⇒ Vino: Friulano, Friuli Colli Orientali Doc
	Metènca - Sgonico (Trieste)	Stanko Milič	1912, 1 ettaro	Vitovska ⇒ È allevata a pergola, sesto d'impianto 0,80x4 m. Viti innestate sulla Monticola (portinnesto). Vino: Vitovska
	Casali Spezzotti - Gagliano, Cividale del Friuli (Udine)	Stroppolatini	1920-40, 0,5 ettari	Tocai giallo, Tocai giallo dal peduncolo rosso (anche a piede franco)
	Vigna di Galliano - Togliano, Torreano (Udine)	Valchiarò	1990, 0,35 ettari	Tocai friulano ⇒ Vinificato separatamente, poi blend. Vino: Nexus, Friuli Colli Orientali Doc
	Vigne dal Nexus - Pradis, Torreano (Udine)	Valchiarò	1986, 0,32 ettari	Tocai friulano ⇒ Vinificato separatamente, poi blend. Vino: Nexus, Friuli Colli Orientali Doc
	Vigna di Armando - Pradis, Torreano (Udine)	Valchiarò	1949, 0,2 ettari	Tocai friulano ⇒ Vinificato separatamente, poi blend. Vino: Nexus, Friuli Colli Orientali Doc
	Abbazia di Rosazzo (Udine)	Valle	1981, 0,7 ettari	Cabernet Sauvignon ⇒ Blend con altro Cabernet
	ex Midolini - sotto Monte Olimpo, Manzano (Udine)	Valle	1940-50, 1,5 ettari	Tocai friulano ⇒ Vinificato separatamente, poi blend.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Friuli Venezia Giulia	Braida - Albana, Prepotto (Udine)	Vigna Petrusa	1978-80, 1 ettaro	Schioppettino
		⇒ Vino: Schioppettino di Prepotto, Friuli Colli Orientali Doc		
	Vigna Sant'Antonio - Spessa, Capriva del Friuli (Gorizia)	Villa Russiz	1958, 63 anni, 0,5 ettari	Tocai friulano
		⇒ Vino: Friulano, Collio Doc		
	Colombera - Vistorta, Sacile (Pordenone)	Vistorta	1965, 1,5 ettari	Merlot
		⇒ <i>Le uve confluiscono nel Merlot, Friuli Grave Doc</i>		
	Riviel - Vistorta, Sacile (Pordenone)	Vistorta	1920-45, 0,5 ettari	270 piante di Merlot su portinnesto
	Novacuzzo, Prepotto (Udine)	Zorzettig	1920-30, 0,9 ettari	Tocai friulano
		⇒ Vino: Myò Friulano, Friuli Colli Orientali Doc (anche da vigne sotto casa di 40-50 anni)		
	Ipplis, Premariacco (Udine)	Zorzettig	1920-30, 0,3 ettari	Malvasia
		⇒ Vini: Myò Malvasia, Friuli Colli Orientali Doc		
	Brazzano, Cormòns (Gorizia)	Zorzon	1967, 54 anni, 0,65 ettari	Merlot, Pinot bianco, Tocai friulano

Undici vigneti da non dimenticare

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni (n. piante)
Friuli Venezia Giulia	Bosc - Flambruzzo, Rivignano (Udine)	Gianfranco Bernardi	inizio '900, 0,3 ettari	Refosco di Faedis, Refoscone, Tocai friulano, Merlot, Cabernet Franc, Verduzzo friulano, Carmenère (800 in totale)
	⇒ Si trova in pianura a 13 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 4x1/1,20 m			
	Ronc Alt - Albana, Prepotto (Udine)	Liliana Collorig	1920-30, 0,35 ettari	Ribolla gialla (300), Sauvignon blanc (300), Tocai friulano (450), Franconia (300)
	⇒ Sistemazione a gradonamento, in collina a 130 m d'altezza. È allevata a capovolto, pergola friulana, con sesto d'impianto 3x1 m			
	Vigne dal Floreo (o Foleo) Buttrio in Monte, Buttrio (Udine)	Famiglia Croatto	1910, 0,1 ettari	Malvasia istriana, Verduzzo friulano, Tocai friulano
	⇒ Si trova in collina a 107 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 3x1 m			
	Ronc dal Mièdi Corno di Rosazzo (Udine)	Francesco D'Ossualdo	1932, 0,18 ettari	Ribolla gialla (630), Malvasia (48), Picolit (65), Chardonnay (5), Pagadebiti (9), Riesling renano (3)
	⇒ Sistemazione a terrazzamento, in collina a 130 m d'altezza. È allevata a doppio capovolto con sesto d'impianto 2,40x0,80/1 m			
	Blate - Coja, Tarcento (Udine)	Fioravante Toffoletti	1935, 0,24 ettari	Refosco di Faedis (600), Verduzzo friulano
	⇒ Sistemazione a girapoggio, in collina a 310 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 4x1 m			
	Villa Sbrojavacca - Caminetto, Buttrio (Udine)	Le Due Torri (prima di proprietà di Athena)	1926, 0,55 ettari	Tocai friulano (800), Barbera (100), Verduzzo friulano (200) Merlot (300)
	⇒ Si trova in pianura a 70 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 3x1 m. Vino: Friuli Grave Friulano Riserva Doc			
Veneto	Pecòl dai Purcits - Badia di Rosazzo, Manzano (Udine)	Bianca Nadalutti	1940 circa, 0,3 ettari	Merlot (65), Refosco dal peduncolo rosso (331), Tocai friulano (210), Ribolla gialla (178)
	⇒ Terrazzata, a girapoggio, in collina a 170 m d'altezza. È allevata a capovolto, viti binate al palo, con sesto d'impianto 2,50x1 m			
	Ronc di Potèche - Campeggio, Faedis (Udine)	Ennio Sgiarovello	1949, 0,2 ettari	Tocai friulano (350)
	⇒ In parte terrazzata, in collina a 140 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 2,20x2,40 m			
	Zardins - Zoppola (Pordenone)	Luciano Stufferi	primi anni '20, 0,6 ettari	Tocai giallo
	⇒ Si trova in pianura a 35 m d'altezza. È allevata a cassone (localmente detto a cuna) con sesto d'impianto 4x1,50 m			
	Vignâl di Tamp - Buttrio, Buttrio (Udine)	Roberto Tami	1936, 0,25 ettari	Tocai (850), Ribolla (30) Merlot (270) Verduzzo (60)
Lombardia	⇒ Sistemazione a terrazzamento, in collina a 110 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 2,50x0,80/1 m			
	Cuelvilàn - Casali Bertossi, Faedis (Udine)	Claudio Zani	fine '800 - inizio '900, 0,49 ettari	Refosco di Faedis (553), Tocai friulano (12), Merlot (67), Verduzzo friulano (195), Siora, Agabene, Picolit neri e molti altri vitigni, 30 in tutto
	⇒ Si trova in pianura a 140 m d'altezza. È allevata a capovolto con sesto d'impianto 4x1,20 m			

Fonte: Enos Costantini, Claudio Mattaloni e Carlo Petrussi, La vite nella storia e nella cultura del Friuli, Forum editrice, 2007

In Emilia Romagna la grazia è nell'insieme

di Giorgio Melandri



▲ Le Ghiarelle è un Lambrusco che nasce da 237 viti secolari vicino al fiume Panaro

L'**Emilia Romagna** ha una filiera in gran parte cooperativa, che è abituata a rinnovare gli impianti, ma nonostante questo c'è un piccolo patrimonio di vecchie vigne. La prima cosa che salta agli occhi è la scomparsa quasi totale della vite sopra ai 300 m slm. Nel Novecento, infatti, le cooperative hanno chiesto "quantità e grado" e c'è stata una migrazione a valle. La seconda cosa che si evidenzia è la presenza della **Barbera** nei vini prodotti nella prima quinta collinare dell'Appennino che accompagna la via Emilia da Piacenza alla Romagna, Lambrusco compresi. Essa è sempre stata usata in combinazione con uve tanniche – Bonarda, Grasparossa, Maestri, Negretto, Sangiovese – alle quali regalava acidità e colore, mai tannini. Nella nostra tradizione ci sono stati vini dove i vitigni erano complementari e le vigne una comunità di biotipi e varietà. Erano vini di carattere e quel che perdevano in esattezza veniva guadagnato in personalità. La lezione delle vecchie vigne è questa e dovremmo cercare di portare nella modernità un pensiero che rielabora l'idea di vino sfruttando i profumi, la complessità e la grazia degli insieme. È la sfida dei *post modern wines*.

Villa Papiano

Pré, Romagna
Sangiovese Predappio Doc

Da una vecchia vigna di **60 anni** di Predappio Alta Francesco Bordini ottiene 2.000 bottiglie vinificate con fermentazioni spontanee. L'originalità del territorio, storica enclave di vigne ad alberello della Romagna, con suoli di marne e arenarie e presenza di vene di zolfo, emerge in un vino austero e floreale al naso, pieno di sapore in bocca, con profondità sapida. La vigna è un'arca di Noé della genetica del Sangiovese di Predappio ad acino ellittico, con vecchie piante sane e qualche rimpiazzo di vecchia data.

Poderi Fiorini

Le Ghiarelle,
Lambrusco dell'Emilia Igt

Una piccola vigna a piede franco conservata in una golena del Panaro protetta dalle sabbie del fiume. Siamo a Savignano e Le Ghiarelle è un'invenzione di Alberto Fiorini che vinifica le uve di 237 giganti **secolari** con la rifermentazione in bottiglia. Genziana, ciliegia, spezie e una bocca ruvida che accetta la sfida del tempo. Le viti sono in gran parte Grasparossa, ma ci sono anche Barbera, Lambrusco di Fiorano, di Sorbara e chissà cos'altro. Mille bottiglie per un viaggio nella storia del Lambrusco.

Gallegati

Corallo Giallo,
Romagna Albana Secco Docg

I fratelli Cesare e Antonio Gallegati hanno recuperato una vecchia vigna di Albana degli **anni '60**, una pergola romagnola trasformata a capovolto, per produrre una versione secca piena di pathos. La genetica prevalente è quella dell'Albana della Serra, ma la vigna ospita anche piante di biotipi faentini e altri. Il bianco materico, ma elegante, originale come pochi, con delicati profumi gialli di fiori e frutta. Questa combinazione porta profumi addirittura salati e salmastri.

La Stoppa

Macchiona, Emilia Rosso Igt

Azienda storica dei Colli Piacentini, è stata acquistata dalla famiglia Pantaleoni nel 1973 ed era appartenuta all'avvocato Ageno, che più di 100 anni fa aveva intuito le potenzialità di questi suoli dove sperimentò i vitigni bordolesi. Oggi il lavoro di Elena Pantaleoni e Giulio Armani raggiunge i migliori risultati con gli autoctoni. È il caso del Macchiona, ottenuto da vigne di **40 anni** di Barbera e Bonarda. Infinito, terroso ed elegante, alterna frutto e spezie; affilato e pieno di coraggio, scandisce il ritmo nel gioco tra tannini e acidità.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Emilia Romagna	Corallo Giallo - Faenza (Ravenna)	Gallegati	anni '60, 50 anni, 1 ettaro	Albana, vari biotipi
		⇒ È allevata a pergola romagnola trasformata in capovolto. Vino: Corallo Giallo, Romagna Albana Secco Docg		
	Macchiona Ancarani di Rivergaro (Piacenza)	La Stoppa	primi anni '80, 40 anni, 5 ettari	Bonarda, Barbera
		⇒ Vino: Macchiona, Emilia Rosso Igt		
	Le Ghiarelle Savignano sul Panaro (Modena)	Poderi Fiorini	inizio Novecento, 100 anni, 0,3 ettari	Grasparossa con un saldo di Barbera, Lambrusco di Fiorano e di Sorbara
		⇒ È impiantata a piede franco. Vino: Le Ghiarelle, Lambrusco dell'Emilia Igt		
	Pré - Predappio Alta (Forlì-Cesena)	Villa Papiano	fine anni '50, 60 anni, 1 ettaro	Sangiovese ad acino ellittico, vari biotipi
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: Pré, Romagna Sangiovese Predappio Doc		

Eccezion fatta per la Toscana

di Emanuele
Pellucci



▲ La filosofia di Biondi Santi, a Montalcino, è quella di salvaguardare il vecchio materiale vegetale

La maggior parte dei vigneti della regione è stata reimpiantata negli anni Sessanta del secolo scorso grazie ai fondi comunitari ► Ma ci sono ancora vecchie viti, per esempio, a Montalcino, nel Chianti Classico e Rufina

La **Toscana** è stata tra le regioni italiane più attive nell'approfittare dei Fondi Feoga, istituiti dalla Comunità europea alla fine degli anni Sessanta, per rinnovare il patrimonio viticolo della Penisola. Da qui il reimpianto di vigneti in coltura semi-intensiva e poi intensiva, che hanno anche modificato il paesaggio tradizionale delle colline toscane. Un progetto andato avanti negli anni successivi grazie anche all'idea che la vita dei vigneti non dovesse superare i 25-30 anni di età. Eppure, in molti Paesi, tra cui sicuramente Francia, Svizzera e perfino il "moderno" Cile, le vecchie vigne hanno sempre rappresentato un valore aggiunto dalle quali ricavare vini di eccellenza che spuntano prezzi decisamente interessanti. Per fortuna qualche eccezione in Toscana c'è ancora, come si può vedere qui sotto.

Biondi Santi

Brunello di Montalcino
Riserva Docg

Gli impianti più vecchi del Greppo risalgono agli anni Trenta-Quaranta, anche se progressivamente sono stati oggetto di parziale reimpianto. Fino a pochi anni fa, del resto, per il Brunello Riserva venivano usate vigne di **oltre 25 anni**, mentre adesso si guarda anche alle caratteristiche pedoclimatiche adatte alla tipologia. E comunque l'idea in azienda è di portare l'età anche delle nuove vigne ad almeno 60 anni. «Vogliamo salvaguardare il vecchio materiale vegetale», dice l'agronomo Federico Radi, «perché questo è una fonte di profumi, acidità e tannini che fanno parte del Dna Biondi Santi. Le vigne più longeve sono piantate nei posti migliori, e per noi rappresentano una sorta di cassaforte al pari delle bottiglie di Brunello del 1888 e 1891».

Castello di Querceto

La Corte, Chianti Classico
Gran Selezione Docg

Piantata nel 1899 da Carlo François, La Corte è stata per 70 anni la vigna che ha espresso il vino top dell'azienda chiantigiana della famiglia. In cantina si conservano ancora bottiglie del 1904 che in occasione dell'ultimo assaggio effettuato nel 1997, per il centenario dell'acquisto della proprietà, mostravano un vino ancora perfetto. Ripiantata negli **anni Settanta** usando cloni della vecchia vigna, La Corte è ancora oggi il fiore all'occhiello di Castello di Querceto. All'impianto originario è stato poi affiancato un nuovo vigneto di un ettaro e mezzo di 15 anni di età dando a La Corte Chianti Classico Gran Selezione, fino al 2016 etichettato Igt, un tocco di maggiore modernità.

Podere Poggio Scalette

Il Carbonaione,
Alta Valle della Greve Igt

«È stato l'amo a cui ho abboccato quando ho comprato l'azienda nel 1991», confessa Vittorio Fiore, enologo e da allora anche produttore in proprio. A convincerlo era stata infatti la presenza nella proprietà di una piccola vigna promiscua piantata nel **1920**. Era semi abbandonata, ma il vecchio mezzadro la curava come una figlia e addirittura, assicura Fiore, ci parlava quando faceva i trattamenti. Ripiantate nuove viti tra gli interfilarli, oggi da questo impianto il Podere Poggio Scalette ottiene il suo vino più famoso, quel Carbonaione che fin da subito si è posto all'attenzione della critica e dei consumatori.

Tenuta Sette Ponti

Vigna dell'Impero 1935,
Valdarno di Sopra Sangiovese Doc

*Vigna dell'Impero di Tenuta Sette Ponti è
terrazzata a mano su terreni ghiaiosi
con massi calcarei di galestro*



Piantata nel **1935** per ordine di Amedeo di Savoia Duca d'Aosta e viceré d'Etiopia per celebrare la vittoria in Abissinia, la vigna si trova su un terreno ghiaioso, saturo di massi calcarei di galestro, terrazzato a mano per eliminarne la forte pendenza naturale. Quindici anni dopo, Alberto Moretti Cuseri acquistò la proprietà dalle principesse Margherita e Maria Cristina di Savoia e con essa anche questa magica vigna, madre di uve cariche, complesse, strutturate, ricche di estratto e sostanze nutritive. Il terreno, ricco di sali minerali, dà vita a frutti di elevata qualità, fini, longevi e intensamente profumati. Il vino Vigna dell'Impero 1935 è un Sangiovese in purezza prodotto solo nelle annate più prestigiose.

Marchesi Frescobaldi

Nipozzano Vecchie Viti,
Chianti Rufina Riserva Docg

È probabilmente la vigna più vecchia delle Tenute Frescobaldi. Si trova a Nipozzano, ha un'età di circa **60-70 anni** e non è mai stata oggetto di reimpianto. Presenti i vitigni tradizionali a bacca rossa: Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Malvasia nera. Nel 2011 la famiglia Frescobaldi decise di produrre un vino per continuare la tradizione di riservare una "collezione privata" ai suoi nuovi nati, e solo successivamente questa etichetta è stata messa anche in commercio. La maturazione è di 24 mesi in botti di rovere e altri 3 mesi in bottiglia. La produzione è di circa 6-7 mila bottiglie all'anno.

Fontodi

Vigna del Sorbo, Chianti Classico
Gran Selezione Docg

È forse la maggiore estensione di vecchie vigne nel cuore del Chianti Classico. Dei 92 ettari vitati che Fontodi possiede nella celebre conca d'oro di Panzano, ben 15 hanno un'età che varia **dai 45 ai 60 anni**. «Almeno il 90% di queste non sono mai state reimpiantate», assicura Giovanni Manetti, titolare nonché presidente del Consorzio Chianti Classico. «Sono vigne che conservo gelosamente perché danno uve di ottima qualità che esprimono profondità di gusto, aromaticità e complessità dando un contributo importante alla qualità generale del vino». Il risultato è Vigna del Sorbo Chianti Classico Gran Selezione, uno dei top di gamma di Fontodi.

Fattoria Montellori

Metodo Classico Pas Dosé
Toscana Chardonnay Igt

Esattamente **40 anni** fa Giuseppe Nieri, della Fattoria Montellori, trovò sulle colline del Montalbano, a 500 metri slm, il terreno ricco di arenaria che da tempo cercava e che lui desiderava per piantarvi una vigna di Chardonnay e da lì produrre uno spumante Metodo Classico di alta qualità. «Un lavoro ingrato lo scasso di quel terreno roccioso», ricorda oggi il figlio Alessandro, «ma alla fine mio padre ottenne quello che voleva». Si chiama vigna di Cecina (niente a che vedere con la località della costa livornese) ed è qui che l'azienda produce le uve Chardonnay da cui ricava il Metodo Classico Pas Dosé Chardonnay 100%.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Toscana	Vigna sopra al muro Montalcino (Siena)	Baricci	1983, 0,6 ettari	Sangiovese
		⇒ Uve destinate a Brunello Riserva		
	Tennis - Montalcino (Siena)	Biondi Santi	80 anni, 0,6 ettari	Sangiovese
		⇒ Uve destinate a Brunello Riserva		
	Poggio Sant'Enrico Montepulciano (Siena)	Carpineto	1978, 2,5 ettari	Sangiovese
	Testucchiaia Gaiole in Chianti (Siena)	Castello di Brolio	1969, 2,7 ettari	Malvasia, Trebbiano
		⇒ Vino: Vin Santo del Chianti Classico Doc		
	La Corte Dudda, Greve in Chianti (Firenze)	Castello di Querceto	1970, 4 ettari	Sangiovese
		⇒ Vino: La Corte, Chianti Classico Gran Selezione Docg		
	Pietra Rossa - Montepulciano (Siena)	Cantina Contucci	1967, 5 ettari	Sangiovese, Canaiolo nero, Mammolo, Trebbiano, Malvasia
	Vigneto Ceppatella Terricciola (Pisa)	Fattoria Fibbiano	120 anni, 1,5 ettari	Sangiovese
		⇒ Suolo medio, ricco di conchiglie marine, a 200 m d'altezza. È allevata a Guyot, con densità d'impianto di 2,20 x 0,80 m e resa di 50 q/ha. Vino: Ceppatella, Terre di Pisa Doc		
	Sentinelle/Querciolaia Scansano (Grosseto)	Fattoria Mantellassi	1970-1972, 2 ettari	Sangiovese, Alicante
		⇒ Vigna promiscua		
	Vigna di Cecina - Larciano (Pistoia)	Fattoria Montellori	1981, 3 ettari	Chardonnay, Sauvignon blanc
		⇒ Uve coltivate a 500 m d'altezza. Vino: Metodo Classico Pas Dosé Toscana Chardonnay Igt		
	Bucerchiale - Rufina (Firenze)	Fattoria Selvapiana	1979, 1 ettaro	Sangiovese
	Vigna del Canaiolo Marcialla (Firenze)	Fattorie Giannozzi	1968-1972, 2,2 ettari	Canaiolo
		⇒ È allevata a Guyot, con densità di 3.000 piante/ha		
	Vigna del Sorbo Panzano, Greve in Chianti (Firenze)	Fontodi	45-60 anni, 13,5 ettari	Sangiovese
		⇒ Vino: Vigna del Sorbo, Chianti Classico Gran Selezione Docg		
	Nipozzano (Firenze)	Marchesi Frescobaldi	60-70 anni, 3 ettari	Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Malvasia nera
		⇒ Vino: Nipozzano Vecchie Viti, Chianti Rufina Riserva Docg		
	Balzini Barberino Tavarnelle (Firenze)	I Balzini	1979, 0,49 ettari	Merlot
		⇒ Vino: I Balzini Gold Label, Toscana Igt		
	Vecchia di sopra e vecchia di sotto Scandicci (Firenze)	Podere Casaccia	55-60 anni, 0,9 ettari	Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera, Trebbiano
	Il Carbonaione Ruffoli, Greve in Chianti (Firenze)	Podere Poggio Scalette	1930-1940, 3 ettari	Sangiovese
		⇒ Vino: Il Carbonaione, Alta Valle della Greve Igt		

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Toscana	Palancato/Gioiello/Gabbiano - Massa	Podere Scurtarola	1960-1968, 0,9 ettari	Sangiovese, Cilieggiolo, Vermentino, Massaretta, Buonamico
		⇒ Vini: Scurtarola Rosso, Toscana Igt, Vernero, Toscana Igt e Vermentino, Toscana Igt		
	Millocchio - Manciano (Grosseto)	Ranchelle	60 anni, 0,6 ettari	Varietà bianche e rosse
		⇒ Uve destinate ai vini Millocchio		
	Vigna della Querce Castellina in Chianti (Siena)	Rocca delle Macie	1986, 2,6 ettari	Sangiovese
		⇒ Vino: Riserva di Fizzano, Chianti Classico Gran Selezione Docg		
	Vigna Syrah - Montecarlo (Lucca)	Tenuta del Buonamico	1964, 0,2 ettari	Syrah
		⇒ Forse la più vecchia vigna di Syrah in Toscana		
	Gaberre - Carmignano (Prato)	Tenuta di Capezzana	1964, 0,2 ettari	Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano
	Enos - Campigliola (Grosseto)	Tenuta Montauto	40 anni, 1,5 ettari	Sauvignon blanc
	Vigna dell'Impero Castiglion Fibocchi (Arezzo)	Tenuta Sette Ponti	1935, 3 ettari	Sangiovese, Trebbiano
		⇒ Vino: Vigna dell'Impero 1935, Valdarno di Sopra Sangiovese Doc		
	Colorino/Badia/Colombaio San Gimignano (Siena)	Villa Cusona Tenute Guicciardini Strozzi	1969-1974, 12,5 ettari	Colorino, Sangiovese, Vernaccia di San Gimignano
		⇒ Vini: Titolato, Chianti Colli Senesi Docg, Villa Cusona, Vernaccia di San Gimignano Docg e Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg		

Il Dna artigianale delle Marche

di Francesco
Quercetti



▲ La vigna Madre di Cocci Grifoni nasce da Pecorino selezionato e prelevato ad Arquata del Tronto nel 1982

Le vecchie vigne della regione sono passate di padre in figlio in aziende che, pur strutturate, conservano l'anima familiare ► Castelli di Jesi e Piceno custodiscono vere e proprie “opere di archeologia viticola”

Il tessuto produttivo marchigiano è ricco di piccole realtà familiari che gradualmente si sono trasformate in aziende strutturate, conservando però il Dna artigianale. In questo contesto si colloca il fisiologico passaggio di padre in figlio delle vecchie vigne, salvandole così dal probabile espianto. In qualche caso le possiamo definire anche “opere di archeologia viticola” che permettono di ottenere vini esemplari per le rispettive denominazioni. La maggiore presenza si riscontra nel comparto dei **Castelli di Jesi**, a seguire c'è il **Piceno** dove, oltre a corpi di Montepulciano e Trebbiano, spicca la vigna Madre di Pecorino, protagonista della riscoperta del vitigno. Qualche altro vigneto “singolare” si trova a **Matelica**, mentre il resto della regione vanta casi sparuti ma sempre molto interessanti.

Bucci

Villa Bucci, Castelli di Jesi
Verdicchio Riserva Classico Docg

La vigna S. Fortunato di Serra de' Conti risale ai **primi anni Sessanta**, ha ceppi disposti a giropoggio con un'esposizione calda, mentre i filari della Villa a Montecarotto, del **1971**, spiccano per l'acidità grazie all'orientamento nord-est. Entrambe allignano su suoli argillosi a forte componente calcarea. Dal sapiente blend dei vini ottenuti dalle uve di queste vigne, maturati in vecchissime botti di rovere, nasce il Villa Bucci, un'icona del comparto. Spiccano la finezza aromatica, l'equilibrio della struttura e la capacità evolutiva. Affascina a piccoli sorsi, ti cattura con il tempo.

Umani Ronchi

Vecchie Vigne, Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico Superiore Doc

Le piante innestate in campo nel **1971**, in origine vigorose, con il tempo e l'età si sono adattate al suolo e al clima, modificando la fisionomia dei grappoli divenuti più spargoli. I terreni de Le Busche hanno dosi paritarie di argilla, sabbia e limo, sono profondi e agevolano l'accumulo di acqua. Dai filari a doppio e triplo capovolto nascono le uve del Vecchie Vigne, che da giovane è spesso restio ad esprimersi, ma evolve sempre con fascino. I punti di forza sono la freschezza con cui bilancia la struttura, la complessità fruttata e la sapidità, che lo rendono profondo e longevo.

Moroder

Dorico, Conero Riserva Docg

L'escursione termica del monte Conero e le brezze marine della baia di Portonovo, a pochi chilometri in linea d'aria, influenzano le uve di questa vigna di Montepulciano di 4,5 ettari impiantata nel **1968**. I filari condotti in biologico e allevati a doppio capovolto, crescono su suoli argillosi molto calcarei. In questo habitat dal 1987 nasce il Dorico, un Montepulciano di razza, capace di unire la robustezza del vitigno e la spiccata salinità che l'ambiente favorisce. Un rosso mascolino nel quale risaltano il frutto polposo, tratti di gradevole austerità e la fitta tannicità con cui incide al palato.

Andrea Felici

Vigna Il Cantico della Figura, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg

Vigna del Cantico di Andrea Felici si trova in area pre appenninica e gode sia di escursioni termiche montane sia di brezze marine



Il terroir d'Apiro, a ridosso del pre Appennino, beneficia delle escursioni termiche montane e delle dolci correnti marine. Questa vigna di **metà anni Sessanta**, condotta a Guyot doppio, esposta a nord-est e gestita in bio, giace su argille blu di origine fluviale e calcare. Il Cantico della Figura a cui dà vita è un condensato di finezza varietale. Nei millesimi freddi mostra l'austerità dei territori di montagna con profili affilati e verticali, mentre nelle annate calde rivela una bella solarità, con sentori fruttati e agrumati. La sapidità lo proietta oltre ogni immaginabile orizzonte temporale.

Tenuta Cocci Grifoni

Guido Cocci Grifoni, Offida Pecorino Docg

Nell'autunno 1982 Guido Cocci Grifoni si recò ad Arquata del Tronto nel vigneto di Cafni, per prelevare le marze di Pecorino con cui, pochi mesi dopo piantò i filari sperimentali sul colle San Basso di Offida. Dopo anni di studi, nel **1987** dai cloni "arquitani" a nord, nacque la vigna Madre e nel 1990 la prima bottiglia di Pecorino delle Marche. Le uve per anni confluirono nel Pecorino Colle Vecchio, dal 2013 producono il Guido Cocci Grifoni. Mostra un sorso robusto e pieno, articolato e sapido, in cui risaltano i sentori fruttati, terziari e la complessità. È il portavoce di un vitigno ritrovato.

Saladini Pilastrì

Vigna Monteprandone, Rosso Piceno Superiore Doc

Sui declivi di un colle sottostanti un boschetto di querce, vegeta questo vigneto di 3 ettari di **circa 50 anni** condotto a tendone abruzzese. Un impianto gestito in biologico, che alligna su terre non troppo compatte, capace di assicurare uve di grande equilibrio. Il Vigna Monteprandone prodotto dal 1998, in origine affinava in barrique e mostrava la robustezza del vitigno con un sorso pieno e voluminoso. Oggi matura in botti di 50 ettolitri e rivela una bella fragranza fruttata, ha minore densità aromatica e strutturale e tannini setosi. Il risultato è un Montepulciano varietale ed elegante.

Cantina Cavalieri

Gegè, Verdicchio di Matelica Doc

Il Fornacione è un magnifico vigneto di 3 ettari di Verdicchio con saldo di Trebbiano, impiantato nel **1962**, le cui piante, nel tempo, si sono replicate in campo talvolta per propaggine. Il monte San Vicino alle spalle, esposizione assolata a sud-ovest, terre argillose e fertili: è questo l'habitat da cui si nascono le uve per il Gegè. Prodotto in modo artigianale e senza schematismi, in genere fermenta e affina in cemento e acciaio. È un condensato di robustezza e acidità (valori cardine dei vini di Matelica), ha un sorso teso, il finale energetico e sapido, e in bottiglia evolve sempre in modo intrigante.

IMPORTANTE: pubblichiamo l'aggiornamento del Censimento delle Vecchie Vigne di *Civiltà del bere* che integreremo, di volta in volta, con le segnalazioni dei viticoltori che vorranno indicarci l'esistenza di una loro vigna con età superiore ai 30 anni (scrivendo a redazione@civiltadelbere.com). Aiutateci a creare un registro delle Vecchie Vigne italiane, che sono un bene prezioso.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Marche	Vigna S. Nicolò - contrada San Nicolò, San Paolo di Jesi (Ancona)	Mario e Giorgio Brunori	1982, 2,5 ettari	Verdicchio
		⇒ Vino: San Nicolò, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
	Vigna La Villa Montecarotto (Ancona)	Bucci	1971, 5,5 ettari	Verdicchio
		⇒ Vino: Villa Bucci, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
	Vigna San Fortunato Serra dé Conti (Ancona)	Bucci	primi anni '60 8,5 ettari	Verdicchio
		⇒ Vino: Villa Bucci, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
	Podere Fornacione Matelica (Macerata)	Cantina Cavalieri	1962, 3 ettari	Verdicchio, Trebbiano
		⇒ Vini: Gegè, Verdicchio di Matelica Doc e Fornacione, Verdicchio di Matelica Doc		
	contrada Coste - Staffolo (Ancona)	Luca Cimorelli	1970, 1,5 ettari	Verdicchio
		⇒ Esposta a sud su terre sabbiose. Vino: Selezione Cimorelli, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
	Vigna Il Cantico contrada Francesco, Apiro (Macerata)	Andrea Felici	metà anni '60 1,5 ettari	Verdicchio
		⇒ Vino: Vigna Il Cantico della Figura, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
	Vigna Selva di Sotto via Selva Comperseto, Staffolo (Ancona)	La Staffa	1974, 45 anni 1,3 ettari	Verdicchio
		⇒ In affitto, a 500 m d'altezza (la vigna più alta del comune). Vino: Selva di Sotto, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
	Vigna Rincrocca - via Castellaretta, Staffolo (Ancona)	La Staffa	1972, 45 anni 1,5 ettari	Verdicchio, Trebbiano
		⇒ Vino: Rincrocca, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
Marche	Vigneto del carcere contrada Montacuto, Ancona	Luca Lanari	1970, 1,5 ettari	Montepulciano
		⇒ Vino: Fibbio, Conero Riserva Docg		
	Vigna La Villa - via S. Amico, Morro d'Alba (Ancona)	Marotti Campi	40 anni, 7 ettari	Verdicchio
		⇒ Esposta a nord-est su terre argillose. Vini: Salmariano, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg e Luzano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc		
	La Vigna delle Terrazze	Claudio Morelli	1972, 4,2 ettari	Bianchetto, Sangiovese
		⇒ In affitto, a 4-500 m di distanza dal mare, in collina a 110 m d'altezza		
	Vigneto Dorico contrada Montacuto, Ancona	Moroder	1968, 4,5 ettari	Montepulciano
		⇒ Vino: Dorico, Conero Riserva Docg		
	Vigna Chiesa del Pozzo via Monteschiavo, Maiolati Spontini (Ancona)	Pievalta	1965, 5,8 ettari	Verdicchio
		⇒ Vino: Dominè, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc		
Marche	Vigna Molinette Serra dè Conti (Ancona)	Poderi Mattioli	1969, 1 ettaro	Verdicchio
		⇒ Vino: Lauro, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg		
Marche	Vigneto Cantina Serrapetrona (Macerata)	Alberto Quacquareni	1982, 2,2 ettari	Vernaccia nera

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Marche	Vigneto Montepulciano contrada Navicchio, Montepulciano (Ascoli Piceno)	Saladini Pilastrini	50 anni, 3 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a tendone abruzzese. Vino: Vigna Montepulciano, Rosso Piceno Superiore Doc		
	Vigna Madre Pecorino Colle San Basso, Offida (Ascoli Piceno)	Tenuta Cocci Grifoni	1987, 1,50 ettari	Pecorino
		⇒ Piantata dal recupero dei cloni di Pecorino di Arquata. Vino: Guido Cocci Grifoni, Offida Pecorino Docg		
	Montafoglio Triangolo e Montepulciano via Montafoglio San Lorenzo in Campo (Pesaro-Urbino)	Villa Ligi	1967, 4,1 ettari	Vernaccia di Pergola (clone di Aleatico), Montepulciano
		⇒ 1 ettaro di Vernaccia di Pergola, 3,3 ettari di Montepulciano		
	Grifoletto via Grifoletto Pergola (Pesaro-Urbino)	Villa Ligi	1960, 2,2 ettari	Vernaccia di Pergola (clone di Aleatico), Biancame
		⇒ In affitto dal 1993. Le uve Vernaccia di Pergola confluiscono nel Grifoglio, Pergola Aleatico Superiore Doc		
	Vecchie Vigne Le Busche contrada Le Busche, Montecarotto (Ancona)	Umani Ronchi	1971, 4 ettari	Verdicchio
		⇒ Vino: Vecchie Vigne, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc		
	Rêve - Poggio di Bretta, Ascoli Piceno	Velenosi	1986, 3 ettari	Pecorino
		⇒ Vino: Rêve, Offida Pecorino Docg		
	Vigna Solaria via dei Biancospini, Ascoli Piceno	Velenosi	1973, 6 ettari	Trebbiano, Pecorino, Passerina, Malvasia
		⇒ Vino: Vigna Solaria, Falerio Doc		
	Vigna d'Avora - contrada La Rocca, Colli del Tronto (Ascoli Piceno)	Vigneti Vallorani	46 anni, 2,5 ettari	Trebbiano, Passerina
		⇒ Vino: Avora, Falerio Doc		
	Vigna da Solagna contrada La Rocca, Colli del Tronto (Ascoli Piceno)	Vigneti Vallorani	1965, 2,8 ettari	Sangiovese, Montepulciano
		⇒ Nelle annate vocate le uve concorrono rispettivamente alla produzione di Sorlivio, Marche Rosso Igt e Philumene, Marche Igt		

Le rare testimonianze dell'Umbria

di Aldo Fiordelli



▲ Le viti maritate di Cantina Zanchi, ad Amelia (Terni); un'usanza tipica e arcaica che qui resiste ancora oggi

L'**Umbria** è una regione vitivinicola antica, da quando cioè i vigneti venivano sfruttati per mandare il vino ai Papi a Roma. Di queste tracce si trovano testimonianze risalenti all'Ottocento. Anzitutto le viti maritate, come quelle di Trebbiano che ancora oggi è possibile vedere arrampicarsi sugli olmi o altre piante. Alla fine degli anni Novanta, la forte domanda per vini come il Sagrantino ha portato a reimpianti e rinnovamenti di vigneti. Come spiega **Filippo Antonelli, presidente del Consorzio del Sagrantino di Montefalco**: «Il Sagrantino è un vitigno soggetto a esca e negli anni '60 i sesti d'impianto erano molto larghi, il rinnovamento dei vigneti è stato inevitabile». Chiara Lungarotti conferma: «Negli anni '90 e fino al 2010 è stato inevitabile ripiantare, le viti in Umbria una volta si mettevano a dimora a 3-4 m». Da seguire il progetto di Zanchi ad Amelia che ha un vigneto sperimentale di 30 vitigni salvati dall'estinzione, al quale lavora l'Università di Perugia con il Parco 3A.

Leonardo Bussoletti

Ràmici, Narni Ciliegiole Igt

È una vigna alluvionale, su suolo sabbioso a 200 m dalla sponda del Tevere. Si chiama Ràmici il vino, 100% Ciliegiole, che Leonardo Bussoletti produce da queste viti di **oltre 45 anni**. «Sono viti di Ciliegiole e Sangiovese perché una volta si piantavano così, ma io vinifico solo il primo per questo vino». L'indicazione geografica ricade su Narni, ma è nella zona di Alviano, più vicino a Orvieto. È stata piantata nel 1972 e le fallanze sono rimaste vuote. «Il vigneto un anno può dare 39 q e un anno 42, ma difficilmente si discosta da questi livelli». È un vino elegante, un concentrato di finezza; vinificato in acciaio, affinato in tonneau nuovi per 12 mesi, altri 12 in botti grandi e l'ultimo anno in bottiglia.

Cantina Zanchi

Majolo, Umbria Malvasia Igt

Acquistata nel 1972 dalla famiglia Zanchi e mai ripiantata, la vigna del Majolo è un tesoro di vecchie viti di Malvasia di **70-80 anni**. Si tratta di Malvasia lunga, un clone di Amelia, col quale si produce uno straordinario bianco che viene affinato in tonneau per 20 mesi e poi per un altro in bottiglia. In commercio si trova il 2015. A dimostrazione del culto per le vecchie viti, Flores Zanchi ha una collezione di cloni antichi e produce un altro vino da viti di oltre 40 anni che si chiama VignaVecchia: è un Trebbiano (Procanico) da una collina ripida dove si lascia l'uva ad appassire in pianta.

La Palazzola

Rubino, Umbria Igt

L'intuizione di Stefano Grilli di piantare Cabernet Sauvignon risale al **1979** nella vigna dei Sassi, che si chiama così per il ritrovamento insediamenti romani. È una vigna di circa 1 ettaro e mezzo da cui si produce il miglior taglio bordolese della regione: il Rubino. Un vino di longevità, eleganza e sorprendente complessità.

Scacciadiavoli

Montefalco Sagrantino Passito Docg

Sono due i vigneti storici di Scacciadiavoli a Montefalco: Sagrantino e Grechetto vecchio. Si estendono su 3,4 ettari, di cui 2 a Sagrantino. Il vigneto fu impiantato nel **1990**, nella zona più alta dell'azienda che guarda verso Montefalco. Le viti sono allevate con la tradizionale palmetta, tipica della zona, a sesti d'impianto di 3x1 m. Le piante hanno una produzione abbondante, con grappoli spargoli e acidità elevata, caratteristiche che si prestano per la produzione di Passito.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Umbria	Alviano (Terni)	Leonardo Bussoletti	1972, 49 anni, 0,8 ettari	Ciliegiolo, Sangiovese
		⇒ Resa 39-42 q/ha. Vino: Ràmici, Narni Ciliegiolo Igt		
	Majolo - Amelia (Terni)	Cantina Zanchi	70-80 anni, 1 ettaro	Malvasia lunga
		⇒ Vino: Majolo, Umbria Malvasia Igt		
	Vigna dei Sassi - Stroncone di Terni	La Palazzola	1979, 42 anni, 1,5 ettari	Cabernet Sauvignon, Pinot nero
		⇒ Vino: Rubino, Umbria Igt		
	Sagrantino vecchio Montefalco (Perugia)	Scacciadiavoli	1990, 2 ettari	Sagrantino
		⇒ È allevata a palmetta con sesti d'impianto di 3x1 m. Vino: Montefalco Sagrantino Passito Docg		
	Grechetto vecchio Montefalco (Perugia)	Scacciadiavoli	1991, 30 anni, 1,4 ettari	Grechetto

Cultura ultra millenaria nel Lazio

di Antonio
Di Spirito



▲ La vigna di oltre 80 anni del Cabernet Atina Riserva di Cominium è allevata a palmetta (alberello a filare)

Nella regione **Lazio** la viticoltura è ultra millenaria; in alcune macro aree è facile trovare vigneti che hanno ben oltre i 50 anni di età: come **Atina**, **Cesanese del Piglio**, **Olevano Romano** e in **Alta Tuscia**. In Bassa Ciociaria la denominazione Cabernet Atina Doc, istituita nel 1999, utilizza vitigni bordolesi dal 1867 per volontà della famiglia Visocchi.

Cominium

Cabernet Atina Riserva Doc

Ad Alvito (Frosinone), in una vigna impiantata **prima del 1940**, curata da Simone Pescosolido, giovanissimo nipote del proprietario, troviamo piante di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Maturano bianco. Molte sono allevate a palmetta. Le uve vengono conferite alla Cantina Cominium e concorrono alla produzione del Cabernet Atina Riserva Doc. Di quelle uve (annata 2017), vinificate separatamente, ne ho assaggiato il vino prima di entrare nel blend. Dal calice traspare un bel rubino cupo; floreale al naso con piccoli frutti rossi e neri, pepe nero e un tocco di peperone verde; i tannini sono setosi, i sapori fruttati su una base sapida con note di grafite; ottime l'acidità e la consistenza; la speziatura lo rende molto persistente.

Casale della Ioria

Tenuta della Ioria,
Cesanese del Piglio Superiore Docg

A Piglio (Frosinone) c'è una Docg dedicata all'unico vitigno rosso autoctono del Lazio, il Cesanese di Affile, che su quelle colline viene allevato da millenni. Casale della Ioria di Paolo Perinelli, ha avuto il merito di aver contribuito a mantenere la tradizione del territorio. Da un vigneto di **oltre 60 anni** si ricava il Tenuta della Ioria, Cesanese del Piglio Superiore. Il vino affina 8 mesi in botti di rovere da 20 hl. L'annata 2018 ha colore rubino; offre profumi intensi di piccoli frutti rossi, una leggera nota di lauro e una lieve nuvola di tostatura di caffè. È un vino che dona una beva fresca e fruttata, è asciutto, ha tannini finissimi e vellutati e la chiusura è aggraziata da una leggera speziatura.

Proietti

Tenuta al Campo,
Cesanese di Olevano Romano
Superiore Doc

Altra zona di Cesanese è Olevano Romano. In un vecchio vigneto dell'azienda Proietti, dove si produce il Tenuta al Campo, Cesanese di Olevano Romano Superiore, ci sono molte **piante centenarie** e qualcuna di vite Tintoria, che servivano a rafforzare il colore poco carico del Cesanese. Fernando Proietti produce vini diretti, moderni e tradizionali al contempo, che esprimono una elevata qualità. L'annata 2018 al naso ha profumi di frutta rossa e arancia sanguinella; il sorso è dinamico e saporito, ha tannini levigati, è fresco, sapido e speziato.

Sergio Mottura

Poggio della Costa,
Civitella d'Agliano Igt

Nella Tuscia Viterbese, negli **anni Sessanta**, quando dalla mezzadria si passò alla conduzione diretta e le vecchie piante "maritate" furono sostituite da vigneti specializzati e moderni, Sergio Mottura impiantò vigneti di Grechetto. Oggi quelle piante ci regalano dei vini deliziosi, quali il Muffo e il Poggio della Costa, Civitella d'Agliano Igt. Quest'ultimo (il 2019), giallo paglierino con riflessi dorati, regala profumi di frutta esotica e foglia di limone; le note fruttate e agrumate caratterizzano il sorso fresco e sapido, scorrevole e speziato.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Lazio	Tenuta della Ioria - Piglio (Frosinone)	Casale della Ioria	1960, 60 anni 2 ettari	Cesanese di Affile
	Poggio della Costa Civitella d'Agliano (Viterbo)	Sergio Mottura	1968, 53 anni 4 ettari	Grechetto
		⇒ Portainnesto americano, sovrainnestato a gemma dormiente un anno dopo l'impianto. È allevata a cortina		
	Collealto, Alvito (Frosinone)	Rocco Persichetti	Fine anni '30, 80 anni 1 ettaro	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Maturano bianco
		⇒ È allevata a palmetta		
	Tenuta al Campo Olevano Romano (Roma)	Proietti	1920, 80 anni 2 ettari	Cesanese di Affile

Un Abruzzo a più marce

di Massimo
Di Cintio



▲ *Dino Illuminati ha impiantato il vigneto Zanna a Montepulciano nel 1967*

In regione si contano vecchi impianti a partire dal secondo Dopoguerra e ogni provincia ha lavorato sulla propria realtà ► L'encomiabile lavoro di mappatura dei viticoltori delle Cantine sociali

La stragrande maggioranza di vigneti più vecchi in **Abruzzo** risale agli anni '60. Prima di allora la coltivazione dell'uva era praticata con forme verticali nell'entroterra pescarese e aquilano, con sistemi orizzontali nell'area chietina. A partire dal secondo Dopoguerra, la vitivinicoltura cominciò la sua migrazione verso le colline a ridosso della fascia litoranea. Complice una maglia poderale frammentata, in provincia di **Chieti**, tra il 1959 e il 1970, si affermò il fenomeno cooperativistico. Ancora oggi le cooperative gestiscono l'80% della produzione regionale. Nelle province di **Pescara** e di **Teramo** è stato invece possibile conservare appezzamenti privati di medio-grandi dimensioni, mentre le più fresche pianure pedemontane dell'**Aquilano** nell'ultimo decennio sono state oggetto di un rinnovato interesse. Questa premessa consente di spiegare come l'individuazione dei vigneti più vecchi risulti agevole nell'area centro-settentrionale e meno in quella meridionale, se non grazie al lavoro di alcune importanti cooperative che hanno svolto un encomiabile lavoro di mappatura dei viticoltori associati.

Codice Citra, ad esempio, ha disposizione 3 ettari di Trebbiano toscano del 1945, 3 di Montepulciano del 1964, 4 del 1965 e 5 del 1966, 18 del 1970 e 7,3 di Trebbiano sempre del 1970. Cantina Tollo conta 5 ettari di Montepulciano del 1974, mentre Cantina Frentana registra nell'area frentana una serie di vigneti di piccole dimensioni di Montepulciano impiantati tra il 1960 e il 1968, di Cococciola (1965-66), di Chardonnay e Trebbiano abruzzese (1972-1975) e di Ciliegiole (1972).

Valentini

Montepulciano d'Abruzzo Doc

È un vino iconico e commercializzato solo nelle annate migliori (tre o quattro a decennio). Nasce da un vigneto di contrada Castelluccio messo a dimora nel **1962** da Edoardo Valentini. Oggi sotto le cure del figlio Francesco Paolo, è un vecchio clone coltivato a pergola abruzzese 2,5x2,5 e alta circa 2 m, e regala grappoli serrati, acini ovoidali e buccia spessa, ideali per contribuire in maniera determinante insieme agli altri vigneti over 40, alla realizzazione del rosso da lungo invecchiamento per 1 anno in grandi botti di rovere e 4-5 anni in bottiglia, a seconda delle caratteristiche dell'annata.

Illuminati

Zanna, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva Docg

Zanna è il primo terreno acquistato nel **1967** da Dino Illuminati e dà vita al vino storico dell'azienda. Il vigneto è collocato a 20 km dall'Adriatico e i monti Gran Sasso-Laga, a quasi 300 m sulla collina prospiciente la cantina: impianto di 5 ettari a pergola abruzzese 3x3 m e 1.100 piante/ha, con esposizione sud, sud-est su terreni di medio impasto con limo, sabbia e prevalenza di argilla che con-

Praesidium
A Marianna,
Montepulciano d'Abruzzo Doc

sente di mantenere le piante in equilibrio e capace a cinquant'anni suonati di autoregolarsi nella resa, che non supera i 70 q/ha. Macerazione sulle bucce di 20 giorni, elevazione in botti di rovere di Slavonia da 20 e 25 hl per 24 mesi e poi per 12-18 mesi in bottiglia.

La valle Peligna è considerata dagli storici la culla del vino abruzzese. A Prezza **alla fine degli anni '60** Enzo Pasquale piantò uno dei vigneti oggi più vecchi di Montepulciano, a doppio cordone speronato, 2,5x1 m, su terreno scheletrico, con argilla rossa e pietre silicio-calcaree. Siamo a 400 m di altitudine, dietro c'è il monte Sirente e davanti la Maiella. Marianna è poco più di 1 ettaro coltivato in biologico per 25-30 q, le cui uve dal 2009 sono vinificate con fermentazione spontanea e senza filtrazione che diventano 3 mila bottiglie, dopo 6-7 anni di affinamento, metà in botti di rovere e altrettanti in bottiglia. Esempio di tipicità, di ruvida armonia e freschezza.

Rabottini
Per Iniziare,
Trebiano d'Abruzzo Doc

La piccola azienda della famiglia Rabottini nasce con nonno Carlo che **tra il 1960 e il 1970** impiantò i primi vigneti di Montepulciano e Trebbiano intorno alla collina in cima alla quale è nata la cantina guidata dal nipote Massimo. Il Trebbiano nasce nel vigneto Auragna, poco più di 1 ettaro di pergola abruzzese, 2,50x2,50 m e 1.666 piante su terreni argilloso-calcarei. Con due passaggi a distanza di 10 giorni si raccolgono circa 80 q di grappoli spargoli, pigia-diraspati e avviati alla fermentazione con le bucce per 30 giorni in acciaio, dove il vino finito resta circa 1 anno. Ricco, sapido e minerale, richiama agrumi maturi ed erbe di campo e dimostra una bella longevità.

La seconda vita della Tintilia è in Molise

di Francesca Mancini

Nonostante sia una delle regioni più piccole d'Italia (seconda solo alla Valle d'Aosta), il **Molise** ha una produzione assai limitata, ma interessante. Come quella che nasce dal vitigno autoctono **Tintilia**, le cui prime testimonianze risalgono al 1700. Il suo espianto – perché geneticamente poco produttivo – è stato incentivato a metà anni '60 del secolo scorso, a favore di cultivar non autoctone come il Montepulciano d'Abruzzo e il Trebbiano, più interessanti dal punto di vista economico. Per fortuna non tutto è andato perduto, perché qualche ettaro di quei vecchi filari oggi è ancora in piedi, ma il vino da essi proveniente non è destinato alla vendita.

Solo negli anni '90, grazie all'interesse di alcuni vitivinicoltori e all'introduzione della Doc Molise (1998), la Tintilia inizia a ricevere la dovuta attenzione. Nel 2011, con la **Doc Tintilia del Molise** e con la cooperazione di agronomi, produttori e del dipartimento di Scienze forestali Unimol, è stata dichiarata uva autoctona e restituita alla sua originaria identità. Da soli venti anni, quindi, si sta lavorando al suo recupero e reimpianto, sperimentando sempre più l'allevamento tra i 500 e gli 800 metri d'altezza, dove la Tintilia trova l'ambiente più adatto. È una tipologia di uva rustica che resiste bene al freddo e alle malattie. La produzione si aggira sulle 8 t/ha e in monovitigno produce un vino con note speziate molto eleganti e caratteristiche. Al gusto è di buon corpo, con tannini in evidenza e una buona persistenza retro-olfattiva.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Abruzzo	Le Spalliere - Torano Nuovo (Teramo)	Barone Cornacchia	1968, 5 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a cortina semplice pendente		
	Api - Torano Nuovo (Teramo)	Barone Cornacchia	1962, 1 ettaro	Montepulciano
		⇒ È allevata a cortina doppia		
	Colle Maggio - Nocciano (Pescara)	Nestore Bosco	1967, 2,5 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Vetus - Atri (Teramo)	Centorame	1977, 2,5 ettari	Trebbiano abruzzese, Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Torre Migliori - Canzano (Teramo)	Cerulli Spinozzi	1968, 15 ettari	Trebbiano abruzzese, Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Cancelli - Loreto Aprutino (Pescara)	Chiara Ciavolich	1974, 2,5 ettari	Trebbiano abruzzese
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Vigna del Professore Città Sant'Angelo (Pescara)	D'Alesio	1968, 4,5 ettari	Trebbiano abruzzese, Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Baldovino - Ari (Chieti)	I Fauri	1976, 1,5 ettari	Trebbiano abruzzese, Trebbiano toscano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
Abruzzo	Zanna - Controguerra (Teramo)	Illuminati	1967, 5 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese. Vino: Zanna, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva Docg		
	Vigneto La Valentina Spoltore (Pescara)	La Valentina	più di 40 anni 5 ettari	Montepulciano
		⇒ Esposta a sud, sud-ovest su suolo argilloso di medio impasto, a 150 metri d'altezza. È allevata a pergola abruzzese con densità di 1.600-2.000 piante/ha. Vini: Spelt, Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Doc e Belovedere, Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Riserva Doc		
	Vigneto Binomio San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara)	La Valentina	più di 40 anni 5 ettari	Montepulciano
		⇒ Esposta a sud su suolo argilloso di medio impasto, a 300-350 metri d'altezza. È allevata a pergola abruzzese con densità di 1.600-2.000 piante/ha e resa di 45-50 hl/ha. Vino: Binomio, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc		
	Cretara - Pratola Peligna (L'Aquila)	Margiotta	1977, 1 ettaro	Montepulciano
		⇒ È allevata a Guyot bilaterale		
	Garbini - Controguerra (Teramo)	Camillo Montori	1967, 2 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a filare su due palchi (casarsa)		
Abruzzo	Piane Tronto - Controguerra (Teramo)	Camillo Montori	1967, 2 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a filare su due palchi (casarsa)		
	Masseria De Luca Neromoro Notaresco (Teramo)	Nicodemi	1968, 5 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Abruzzo	Harimann Pescosansonesco (Pescara)	Pasetti	1971, 1 ettaro	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Branella - Torano Nuovo (Teramo)	Emidio Pepe	1968, 4 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Casa Pepe - Torano Nuovo (Teramo)	Emidio Pepe	1968, 1 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Colle Vitare - Vittorito (L'Aquila)	Pietrantoni	1981, 2,5 ettari	Malvasia di Candia
		⇒ È allevata a cordone speronato		
	Cappelli - Vittorito (L'Aquila)	Pietrantoni	1975, 1 ettaro	Montepulciano
	Vigna Sotto Casa Gialla e Vigna Sotto Lago - Alanno (Pescara)	Podere Castorani	1978, 6 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Vigna Castorani - Alanno (Pescara)	Podere Castorani	1976, 5 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Marianna - Prezza (L'Aquila)	Praesidium	1969, 1 ettaro	Montepulciano
		⇒ È allevata a cordone speronato. Vino: A Marianna, Montepulciano d'Abruzzo Doc		
	Auragna - Chieti	Rabottini	anni '60, 1 ettaro	Trebbiano abruzzese
		⇒ È allevata a pergola abruzzese. Vino: Per iniziare, Trebbiano d'Abruzzo Doc		
	Casabianca - Castilenti (Teramo)	San Lorenzo Vini	1973, 4 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Garbino - Guardiagrele (Chieti)	Santoleri	1971, 4 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Calanchi - Guardiagrele (Chieti)	Santoleri	1971, 5,5 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Costa La Torre Guardiagrele (Chieti)	Santoleri	1970, 10 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Mario - Tortoreto (Teramo)	Tenuta Terraviva	1972, 1 ettaro	Trebbiano abruzzese
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	La Vota - Cugnoli (Pescara)	Tiberio	60 anni, 3,5 ettari	Trebbiano abruzzese, Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Cocciapazza Loreto Aprutino (Pescara)	Torre dei Beati	1972, 9 ettari	Montepulciano
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		
	Camposacro Loreto Aprutino (Pescara)	Valentini	1979, 9 ettari	Trebbiano abruzzese
		⇒ È allevata a pergola abruzzese		

Abruzzo	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
	Colle Mantello Loreto Aprutino (Pescara)	Valentini	1978, 18,5 ettari	Montepulciano
	⇒ È allevata a pergola abruzzese			
	Castelluccio Loreto Aprutino (Pescara)	Valentini	1962, 2 ettari	Montepulciano
	⇒ È allevata a pergola abruzzese. Vino: Montepulciano d'Abruzzo Doc			
	Primaterra - Villamagna (Chieti)	Valle Martello	1980, 3 ettari	Montepulciano
	⇒ È allevata a cordone speronato			



La maggior parte dei vigneti più vecchi d'Abruzzo si trova nell'area centro-settentrionale © Valentini, Loreto Aprutino (Pescara)

Il patrimonio della Campania

di Luciano
Pignataro



▲ Le vigne ultracentenarie di Tenuta San Francesco, a Tramonti (Caserta), sono opere d'arte che meritano di essere immortalate

I suoli vulcanici hanno ritardato l'arrivo della fillossera, consentendo ai viticoltori di non espiantare ► Anche gli antichi sistemi di allevamento, come l'alberata, hanno permesso di conservare veri monumenti vegetali

La **Campania** vanta numerose viti prefillossera e diversi vini prodotti con uve di piante centenarie. Sono due i motivi dell'esistenza di questo impressionante patrimonio che domina la viticoltura di due territori, la Costa d'Amalfi e l'Aversa-
no. Il primo ha la risposta nel suolo vulcanico che distingue tutta la regione, persino la Penisola Sorrentina ha uno strato superficiale vesuviano sopra le rocce dolomitiche emerse dal mare milioni di anni fa. Il vulcano spento di Roccamonfina, l'area ribollente dei Campi Flegrei dai 100 crateri e il Vesuvio, con la loro azione del corso dei millenni, hanno determinato la composizione del suolo quasi in tutta la regione, con l'eccezione della Piana del Sele e del Cilento. La composizione del suolo ha ritardato l'arrivo della fillossera rispetto al resto d'Italia di almeno 50 anni. Il terreno vulcanico ha difeso le vigne nella **Costa d'Amalfi** e nelle spettacolari vigne maritate dell'**Aversano** che stupirono Veronelli e Soldati negli anni '60, alte più di 20 m, attaccate in genere ai pioppi.

Il secondo motivo di questa resistenza è nelle caratteristiche della viticoltura campana dal Dopoguerra: con l'eccezione del Sannio, è stata soprattutto dedicata all'autoconsumo, per cui gli espianti sono stati fatti in provincia di Benevento e poi, piano piano, anche in altre province. Ben presto, alcuni produttori capirono l'importanza di produrre da viti vecchie pre-fillossera, altri se le trovarono perché i loro avi le riproducevano da marze infilate sui terrazzamenti, altri ancora, come in **Irpinia**, hanno conservato il vecchio tipo di allevamento a starza, a pergola o maritate ai pioppi. Attualmente l'areale della Doc Costa d'Amalfi è quello che può vantare il maggior numero di viti a piede franco di Tintore e Piediroso, varietà tipiche del territorio.

È innegabile il fascino di questi monumenti vegetali, dove viene tutelato il valore della biodiversità. E finalmente questi vini hanno cominciato a giocare, sul piano dei prezzi, un altro campionato: bere un Tintore o un Piediroso da uve di piante a piede franco è una esperienza rara al mondo. La Campania vive così il paradosso di essere al tempo stesso una regione di nicchia per la qualità di vino prodotto, ma molto interessante per la varietà di vitigni autoctoni e sistemi di allevamento. Se ne è compresa l'importanza soprattutto adesso che il *global warming* induce a un ripensamento sui metodi da adottare nelle campagne piene di sole e con poca acqua del Sud. Alberelli, pergole, capanni e starze si rivelano preziosi alleati per cercare nel passato le risposte a un futuro immediato.

Reale a Tramonti

Borgo di Gete, Costa d'Amalfi Doc

Il vino è ottenuto da uve Tintore pre-fillossera che hanno 100 anni, piantate dal nonno degli attuali proprietari. Due terrazzamenti a Gete, frazione di Tramonti: uno, Casa di Rosa del **1920**, di poco più di 1 ettaro; l'altro, vigna Diana del **1929**, di 1,2 ettari. Il tipo di allevamento è la classica pergola di Tramonti. Presente in misura minore anche il Piediroso, utilizzato per tagliare il più corposo e tannico Tintore, le cui uve sono usate per l'altro rosso aziendale, il Cardamone.

Tenuta San Francesco

È Iss, Campania Igt

Dei 18 ettari complessivi gestiti da questa azienda a Tramonti, almeno 12 sono di vigne vecchie. Una, Madonna del Carmine, conta 1 ettaro di piante di Tintore e Piediroso, la cui età varia **fra i 100 e i 300 anni**, allevate a pergola tradizionale di Tramonti a circa 350 metri di altezza. Da qui nasce È Iss, termine dialettale per indicare "è lui!". Un grande rosso da uve Tintore, di straordinaria longevità. In programmazione anche il Piediroso.

Apicella

'A Scippata,
Costa d'Amalfi Riserva Doc

La prima azienda a imbottigliare a Tramonti è stata questa, erano gli anni '70. Dalla vigna 'A Scippata (dal dialetto "strappata" alla roccia) piantata nel **1930** a piede franco il giovane enologo Prisco Apicella ha ricavato questo rosso di grande longevità, fresco e molto adatto ai piatti strutturati. Il sistema di allevamento è la pergola tramontina, siamo a 400 metri di altezza su suolo piroclastico vesuviano.

Salvatore Martusciello

Trentapioli,
Aversa Asprinio Spumante Doc

Questi spumante nasce da un vigneto ad alberata di Asprinio d'Aversa la cui età è **vicino ai 100 anni**. I trenta pioli sono quelli delle scale usate per fare la vendemmia a queste viti, che si sviluppano in altezza per almeno 30 m a Villa Lisandro, nel comune di Villa Literno (Caserta). Uno spumante ancestrale ottenuto con il metodo Martinotti, di grande fascino, unico nel suo genere.

Tenuta Fontana

Alberata, Aversa Asprinio Doc



Un Asprinio che nasce da un antico vigneto del **1930** ad alberata a San Cipriano d'Aversa (Caserta). Le alberate per la precisione sono tre per una lunghezza complessiva di 600 m. La particolarità di questo bianco è che viene ottenuto da una fermentazione in anfora e poi conservato in terracotta. Una vera chicca di appena 200 bottiglie.

*La raccolta delle uve dalle alberate di
Tenuta Fontana è impresa da Uomo Ragno*

Joaquin

Della Società, Taurasi Riserva Docg
Pianta a Lapio, Campania Fiano Igt

Raffaele Pagano ha giocato le sue carte migliori proprio sulle vigne centenarie. Il Taurasi nasce da un vigneto le cui piante hanno **fra i 150 e i 250 anni** di vita, coltivate con la tipica starza taurasina in contrada Casale a Paternopoli a circa 500 metri di altezza. Una realtà unica di un vino che esce nelle annate buone solo ogni 10 anni in circa 2.500 bottiglie. Nella vicina Lapio, da mezzo ettari di viti piantate dell'immediato Dopoguerra, si ottiene invece il Fiano in circa 300 bottiglie.

Cantina del Taburno

Bue Apis,
Aglianico del Taburno Docg

Bue Apis nasce da una vigna **centenaria** in contrada Pantanella pre-fillossera di Aglianico, precisamente il clone dell'Aglianico amaro. Una vigna a raggiera su marne argillose calcaree, la cui pianta più antica è lunga 27 m e risale ad almeno 200 anni fa. Dopo la fermentazione, il vino viene elevato in barrique di rovere e di castagno.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Campania	'A Scippata - Tramonti (Salerno)	Apicella	1930, 90 anni, 1 ettaro	Tintore
		⇒ Vino: 'A Scippata, Costa d'Amalfi Riserva Doc		
	contrada Pantanella, Foglianise (Benevento)	Cantina del Taburno	1870, 120-150 anni, 1 ettaro	Aglianico
		⇒ Vino: Bue Apis, Aglianico del Taburno Docg		
	Lapio (Avellino)	Joaquin	1940, 80 anni, 0,5 ettari	Fiano
		⇒ Vino: Piante a Lapio, Campania Fiano Igt		
	Casale - contrada Casale, Paternopoli (Avellino)	Joaquin	1830, 150-200 anni, 1,3 ettari	Aglianico
		⇒ Vino: Della Società, Taurasi Riserva Docg		
	Masseria Lisandro Villa Lisandro, Villa Literno (Caserta)	Salvatore Martusciello	1930, 90 anni, 2 ettari	Asprinio
		⇒ Vino: Trentapioli, Aversa Asprinio Spumante Doc		
	Vigna Diana - Gete, Tramonti (Salerno)	Reale	1929, 91 anni, 1,2 ettari	Tintore, Piedirosso
		⇒ Vini: Borgo di Gete, Costa d'Amalfi Doc e Cardamone, Costa d'Amalfi Tramonti Doc		
	Casa De Rosa - Gete, Tramonti (Salerno)	Reale	1920, 100 anni, 1 ettaro	Tintore
		⇒ Vino: Borgo di Gete, Costa d'Amalfi Doc		
	San Cipriano d'Aversa (Caserta)	Tenuta Fontana	1930, 90 anni, 2,5 ettari	Asprinio
		⇒ Vino: Alberata, Aversa Asprinio Doc		
	Scavata - Tramonti (Salerno)	Tenuta San Francesco	1870, 120-150 anni, 1,5 ettari	Tintore
		⇒ Vino: È Iss, Campania Igt		



Le viti ad alberata (maritate) si estendono da un poggio all'altro, arrivando a superare i 10 m di altezza e ricoprendo come un muro di rami, foglie e grappoli la distanza che separa gli alberi a cui sono appese

In Puglia domina l'alberello

di Luciano
Pignataro



▲ I 13 ettari di proprietà di Morella sono allevati tutti ad alberello, con piante dai 45 ai 96 anni d'età

La caccia alle vecchie vigne in **Puglia** regala poche ma buone soddisfazioni, tutte concentrate nel territorio di **Manduria** dove la millenaria cultura dell'alberello è stata spazzata via dalle esigenze produttive e dagli incentivi statali usati per convertire i vigneti a spalliera. Per capire la dimensione del fenomeno, possiamo considerare che con i 10 milioni di ettolitri prodotti in media negli ultimi anni, un litro di vino italiano su cinque parla pugliese. Una produzione gigantesca, prima del metanolo concepita come una commodity e che solo a partire dagli anni '90 ha iniziato un processo di riqualificazione. La battaglia delle **vecchie vigne ad alberello**, nessuna prefillossera, è stata ripresa da pochi produttori motivati sul tema della biodiversità nella zona del Primitivo. Hanno fortemente creduto nell'alberello e nel mantenimento delle vecchie vigne Gianfranco Fino e Gaetano Morella. Insomma una testimonianza, proprio come il piccolo appezzamento di Vigne Monache, sempre nel territorio di Manduria. Esemplari vegetali antichi se ne trovano in Daunia, nel Gargano, oppure sparsi nelle Murge, ma solo tre aziende vantano un progetto di vino esclusivamente da vigne vecchie.

Gianfranco Fino

Es, Salento Primitivo Igt

Un vino iconico della nuova viticoltura pugliese che ha le sue radici nella tutela del passato. Compresi i nuovi impianti ad alberello, Gianfranco Fino e Simona Natale gestiscono 23 ettari di vigneto frammentato in piccole particelle la cui età varia **fra i 60 e i 90 anni**. Le uve di Es sono raccolte in contrada Meschinella nel comune di Manduria. Nasce da uve surmature, elevato per 9 mesi in barrique per metà nuove e per metà di Il passaggio, poi altri 9 mesi in bottiglia. Potente e agile insieme, uno dei rossi italiani più premiati degli ultimi 10 anni.

Morella

Old Vines,
Salento Primitivo Igt

Il vino nasce da un vecchio vigneto di 1,6 ettari ad alberello piantato nel **1926** e messo a posto da Gaetano Morella e Lisa Gilbee, che festeggiano quest'anno la loro ventesima vendemmia da uva certificata biologica e biodinamica. In tutta la proprietà di 13 ettari c'è solo alberello la cui età varia dai 45 ai 96 anni. Il vino matura in barrique per 14 mesi e altri 18 in bottiglia. Si tratta di un rosso potente, fresco, di grande eleganza olfattiva e gustativa, capace di esprimersi anche sui tempi lunghi, prodotto in 4.000 bottiglie.

La Signora,
Salento Primitivo Igt

Nasce da un vigneto di 1,5 ettari piantato nel **Dopoguerra** in zona di "terra rossa" su substrato di calcare drenante vicino al precedente che dà il nome al vino. Matura in barrique di legno per un anno e affina per altri 2 in bottiglia. Fruttato al naso e succoso, tannini morbidi, esprime bene le caratteristiche del Primitivo al massimo delle sue potenzialità. Prodotto in 3.000 bottiglie circa.

Vigne Monache

1920, Primitivo di Manduria
Dolce Naturale Docg

Appena 4.000 ceppi in mezzo ettaro che hanno **un secolo** di vita: questo è il patrimonio dell'azienda che ha conservato come un gioiello il vigneto ad alberello piantato su terreno di medio impasto in una proprietà vitata di complessivi 8 ettari. Con una resa di 20 q/ha, nasce questo vino dolce. Poco meno di 1.000 bottiglie da mezzo litro ottenuto con un protocollo semplice: fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia. Il naso gode di confettura di frutta, carruba e fichi secchi; palato incredibile e inaspettato.

Nome della vigna Località		Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Puglia	Meschinelle - Sava (Taranto)	Gianfranco Fino	1930, 70 anni, 3 ettari	Primitivo
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: Es, Salento Primitivo Igt		
	La Signora via per Uggiano, Manduria (Taranto)	Morella	1929, 90 anni, 1,5 ettari	Primitivo
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: La Signora, Salento Primitivo Igt		
	Old Vines via per Uggiano, Manduria (Taranto)	Morella	1926, 97 anni, 1,6 ettari	Primitivo
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: Old Vines, Salento Primitivo Igt		
	contrada Monache Paduli, Manduria (Taranto)	Vigne Monache	1920, 100 anni, 0,5 ettari	Primitivo
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: 1920, Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg		

La memoria della Basilicata

di Luciano
Pignataro



▲ *Vigna Pian del Moro di Musto Carmelitano è un piccolo gioiello di biodiversità di 1,5 ettari*

Vigne a capanno e alberello. Sono questi i metodi tradizionali di allevamento portati avanti per molti secoli nel **Vulture**, un vulcano spento nato da una violentissima eruzione 700 mila anni fa da ben sette bocche. A capanno perché le viti si arrampicano su tre canne raccolte in cima, come lo scheletro di un capanno, appunto. Vigne vecchie, pre fillossera, si trovano ancora grazie al suolo vulcanico che ha rallentato l'arrivo della malattia rispetto al resto d'Europa facendo del Vulture, per questo ritardo, una delle principali aree di produzione italiane di vino negli anni '20 ed è allora che la viticoltura da autoconsumo diventa intensiva.

Poi la fillossera e la Seconda guerra mondiale, e poi ancora l'espianto dei vecchi vigneti e l'arrivo della spalliera hanno quasi cancellato la memoria di questa epopea commerciale, durante la quale nacquero alcune aziende ancora in attività (come Martino e Paternoster). Vigne pre fillossera, e comunque con oltre 80 anni di vita, sopravvivono in due comuni di origine albanese (quelli fuggiti all'avanzata ottomana nel '500): **Maschito** e **Barile**, entrambi a 600 metri circa sul livello del mare, rinomati in tutto il territorio per la qualità dell'uva prodotta.

Musto Carmelitano

Pian del Moro,
Aglianico del Vulture Doc

Nella vigna di 1,5 ettari ci sono piante di **circa 90 anni**, 4.000 ceppi ad alberello disposti su 40 are hanno una età indefinita, ma comunque superiore sicuramente al secolo di vita. L'allevamento è certificato biologico, portato avanti dalla terza generazione, i fratelli Elisabetta e Luigi. Da questo vigneto nasce il loro vino top, meno di 3.000 bottiglie, ottenuto con fermentazione spontanea e senza filtrazione. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino matura un anno in botte grande e un anno in bottiglia. Un piccolo e raro gioiellino di biodiversità.

Elena Fucci

Sceg, Aglianico del Vulture Doc

Elena ha avuto il nonno in vigna e, quando lui e i suoi amici si sono avvicinati ai 90 anni, ha cominciato a prendere in mano i loro terreni che rischiavano di essere abbandonati. L'idea nasce nel 2016 e coinvolge quattro distinte particelle su suolo vulcanico non lontano da Titolo (la contrada del vino bandiera) per un totale di un ettaro e mezzo con 5.000 viti piantate alla **fine degli anni '40**. Brevi macerazioni, elevamento in botti da 500 ettolitri e, dopo due annate sperimentali, la 2016 e la 2017, ecco in commercio la 2018. Le tecniche di allevamento sono biologiche, si usa il sovescio con la coltivazione dei fagioli, in totale poco più di 7.000 bottiglie per la prima annata.

Tenuta del Portale

Le Vigne a Capanno,
Aglianico del Vulture Doc

Questa è sicuramente l'etichetta più antica ottenuta esclusivamente dalla tradizionale vigna a capanno, un'etichetta storica della famiglia D'Angelo che ha **circa un secolo** di tradizione nella viticoltura. Il vino, dopo la fermentazione in acciaio, viene elevato in barrique per un anno e mezzo. Il vigneto è esposto a sud, sud-est, e si trova a un'altezza di circa 500 metri sul livello del mare. La resa per ettaro non supera i 40 q.

		Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Basilicata	Barile (Potenza)	Elena Fucci	1925, 90 anni, 1 ettaro	Aglianico	
		🍷 È costituita da quattro piccoli appezzamenti. Vino: Sceg, Aglianico del Vulture Doc			
	Pian del Moro - Maschito (Potenza)	Musto Carmelitano	1920, 90-100 anni, 1,5 ettari	Aglianico	
		🍷 Vino: Pian del Moro, Aglianico del Vulture Doc			
	Rionero in Vulture (Potenza)	Tenuta del Portale	1940, 70-80 anni, 1,5 ettari	Aglianico	
		🍷 È allevata a capanno. Vino: Le Vigne a Capanno, Aglianico del Vulture Doc			

Scenari jonici e montani in Calabria

di Luciano
Pignataro



▲ Le prime viti ad alberello di Sergio Arcuri sono state impiantate nel 1948 © M. Pena

La **Calabria** secondo noi è una regione spettacolare e unica: se stai sulle spiagge rosse dello Jonio in meno di un'ora di auto ti puoi trovare in paesaggi montani con le felci che carezzano i visitatori. Il patrimonio ampelografico di questa regione è il più ricco d'Italia, dai tempi più remoti la punta dello Stivale è stata un trampolino di lancio verso il Nord per gli uomini e per le uve. Purtroppo di vigne vecchie che regalano vini se ne trovano pochissime, essendo la zona di Cirò altamente produttiva, quasi tutto è stato espantato dagli anni '60 ad oggi, la spalliera domina ovunque dove prima c'era il sistema ad alberello, un po' come è avvenuto in Puglia. Troviamo tracce concrete in tre scenari completamente diversi fra loro: il primo a **Cirò Marina** a poca distanza dallo Jonio; il secondo a **Bova**, a quota 700 metri, nell'estremo sud della regione. Sempre in montagna, ma stavolta al nord, quasi ai confini con la Basilicata, precisamente a **Saracena**, da alberelli di mezzo secolo si ottiene un purissimo Magliocco, vitigno ormai identitario della provincia di Cosenza.

Sergio Arcuri

Aris, Cirò Rosso Classico
Superiore Doc

Sergio ha ereditato dal padre Giuseppe l'azienda a Cirò Marina e ha portato pochissimi cambiamenti: la lavorazione avviene in cemento e il Gaglioppo in purezza si esprime con finezza ed eleganza nelle sue bottiglie di Aris, oltre che nelle altre due (rosso e rosato). Il primo vigneto fu piantato nel **1948** ad alberello non lontano dalla riva su suolo argilloso, poi ci sono stati successivi ampliamenti, l'ultimo nel 1980, sempre ad alberello. Del primo appezzamento resta 1 ettaro, la vigna è chiamata Piciara (che infuoca).

Fratelli Tracò

Lanò, Palizzi Rosso Igt

Scenario completamente diverso in questa azienda artigianale dei fratelli Tracò, a 700 metri di altezza nella fascia più meridionale della regione, sullo Jonio dopo Reggio Calabria. La vigna, piantata dal nonno, ha circa **100 anni** e non è mai stata cambiata: regala il Lanò, Rosso Palizzi Igt, ottenuto dalle varietà Nerello Calabrese, Castiglione e altri vitigni (anche a bacca bianca) allevati insieme come si usava un tempo in quasi tutta Italia. La conduzione è certificata biologica. Una curiosità: il Lanò viene lavorato in un piccolo palmento attiguo alla vigna, dove si pigiano le uve così come facevano gli antichi Greci.

Giuseppe Calabrese

Terre di Cosenza Magliocco Igt

Siamo a Saracena, sul versante calabrese del Pollino, paese famoso per il Moscato. Oltre al vino dolce, questa piccola azienda di 4 ettari vitati, su 12 complessivi, produce dal 2013 da vigne ad alberello piantate a 450-500 metri di altezza un Magliocco in purezza, di grande eleganza, non filtrato. In questo caso parliamo di un vigneto più giovane rispetto ai precedenti, ma comunque con **quasi mezzo secolo** di vita, praticamente un recupero e un rilancio dell'alberello anche in questa zona montana della Calabria. La conduzione del vigneto è certificata biologica.

IMPORTANTE: pubblichiamo l'aggiornamento del Censimento delle Vecchie Vigne di *Civiltà del bere* che integreremo, di volta in volta, con le segnalazioni dei viticoltori che vorranno indicarci l'esistenza di una loro vigna con età superiore ai 30 anni (scrivendo a redazione@civiltadelbere.com). Aiutateci a creare un registro delle Vecchie Vigne italiane, che sono un bene prezioso.

Nome della vigna Località		Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Calabria	Piciara - Cirò Marina (Crotone)	Sergio Arcuri	1948, 73 anni, 1,5 ettari	Gaglioppo
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: Aris, Cirò Rosso Classico Superiore Doc		
	Rinni - Saracena (Cosenza)	Giuseppe Calabrese	1970, 50 anni, 1,2 ettari	Magliocco
		⇒ È allevata ad alberello. Vino: Terre di Cosenza Magliocco Igt		
	Bova (Reggio Calabria)	Fratelli Tracò	1900, 100 anni, 1 ettaro	Nerello Calabrese, Castiglione e altri (anche a bacca bianca)
		⇒ Vino: Lanò, Palizzi Rosso Igt		

Sicilia custode di saggezza

di Alessandra
Piubello



▲ Nelle terre dell'Agrogentino dove si estendono i vigneti di Feudo Montoni il Nero d'Avola è coltivato da 600 anni © A. Garozzo

Sull'Etna, sopravvissuto all'assalto della viticoltura moderna, si conserva la maggior parte del patrimonio antico

► Ma anche in pieno continente ci sono viti prefillosseriche, fino ad arrivare all'isola di Pantelleria

Vigne vecchie, un patrimonio di biodiversità da salvaguardare. Testimoni dell'unicità del terroir siciliano in cui affondano le radici da oltre un lustro e della storia vitivinicola, oltretutto dell'impronta territoriale. L'età le rende più resilienti, diventando un tutt'uno con la terra dalla quale traggono nutrimento e con l'ambiente. Queste custodi della memoria sanno dare vini unici, che parlano una lingua antica, profonda e ricca di sfumature, espressione autentica di uno specifico *genius loci*. Purtroppo la regione **Sicilia** promosse l'espanto delle vigne, pagando i vignaioli. L'**Etna** sopravvisse a questo assalto della viticoltura moderna, ed è il luogo magico dove si è conservata, sotto lo sguardo del vulcano, la maggior parte del patrimonio antico siciliano, anche prefillosserico. Quando una "nonnina" muore, sul Mongibello, viene sostituita con una nuova vite. Per questo non ci sono vigne con viti del tutto coetanee. «Tra il viticoltore e le sue vecchie viti», racconta l'**enologo Salvo Foti**, «vi è un rapporto che si può definire umano, o perché i due sono invecchiati insieme o perché il giovane viticoltore le ha ereditate dal padre e con esse anche l'esperienza necessaria per coltivarle». Partiamo dunque da qui per il nostro viaggio alla scoperta delle custodi di storia e saggezza.

Tenuta delle Terre Nere

Vecchie Vigne Calderara Sottana,
Etna Rosso Doc

L'Etna Rosso Vecchie Vigne Calderara Sottana dell'azienda Tenuta delle Terre Nere, proviene da vigne con un'età **fra i 50 e i 100 anni**, al 95% Nerello Mascalese, il resto Nerello Capuccio. Siamo nel versante nord della Doc Etna, nel comune di Randazzo, a un'altitudine fra i 620 e i 700 metri. I terreni sono vulcanici e sassosi, un misto di pomice nera e basalto, capaci di trattenere il calore a scaldare il terreno delle notti fredde etnee. Forse da qui deriva il nome, Calderara, che richiama il calore. Un gran cru (come lo ha classificato il titolare Marc De Grazia) caratteriale. Austera e profonda, l'annata 2018 si prende il suo tempo per sintonizzarsi su un cangiante spettro di profumi, con note di grafite, spezie, per esprimere la sua personalità impressiva, la natura ctonia. Il sorso è voluminoso ma fine, pieno ma lieve, con una freschezza irrorante.

Barone di Villagrande

Contrada Villagrande,
Etna Bianco Superiore Doc

L'altro vino, l'Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande di Barone di Villagrande viene da vigne di **55 anni** di Carricante, di un ettaro e mezzo, nel versante est del vulcano, nel comune di Milo. Una vigna orientata verso il mare, a circa 700 metri di altitudine, su terreno lavico sciolto e profondo ricco di scheletro e limo.

La vivezza e lo slancio sapido della vendemmia 2017 di questo luminoso Carri-cante, dalle capacità evolutive sorprendenti, manifesta un'energia primigenia che pulsa vibrante e pura, tesa fino alla fine.

Tasca d'Almerita

Riserva del Conte, Sicilia Contea di Sclafani Doc

Le viti ad alberello di vigna San Lucio, dove nasce la Riserva del Conte di Tasca d'Almerita, hanno 56-62 anni d'età © A. Pistillo



Da contrada Regaleali nel comune di Sclafani Bagni, a Palermo, dal profondo entroterra siciliano, arriva la Riserva del Conte di Tasca d'Almerita. Nasce da una speciale selezione delle uve di vigna San Lucio, con viti ad alberello di età compresa **fra i 56 e i 62 anni**, di Perricone e Nero d'Avola, impiantate su terreno franco-sabbioso, moderatamente profondo con una lieve presenza di scheletro. Un mito, prodotto in quantità limitate dal 1970 e solo in annate favorevoli. Fu il primo vino siciliano da singola vigna. L'annata 2016 emana un fascino seducente che s'insinua sottopelle, con quel frutto puro e fragrante dalle note di amarena, cenni di grafite, farina di castagne e una beva fresca, dai tannini fluidi, con una leggerezza senza peso ma di materia evocativa, espressione del legame ancestrale con il terroir.

Feudo Montoni

Vrucara Prephylloxera, Sicilia Doc

Nelle terre di contrada Montoni Vecchi, nell'agro di Cammarata (Agrigento), il Nero d'Avola è allevato da oltre 600 anni. Fabio Sireci di Feudo Montoni è custode del **vigneto prefillosserico** che dà vita al Nero d'Avola Vrucara Prephylloxera. La vigna, esposta a est, deriva da piante selvatiche innestate con marze antiche, un clone unico, protetto per secoli dall'isolamento in cui si trova l'azienda, certificata biologica. Siamo a 500 metri di altitudine, su terreni argillosi-sabbiosi. L'annata 2016 esprime sentori complessi e variegati, dalle caratteristiche assolutamente peculiari: bacche nere, menta, incenso, anice stellato. La personalità autentica, fuori dal tempo, evidenzia lo stretto legame più con il suo specifico terroir che con la varietà. È un Nero d'Avola di brillante unicità, intenso e profondo, gemma di sapiente sfaccettatura. Colpisce per la vibrazione che emana: trama fitta, polpa carnosa, progressione agile e continua, fresca finezza.

Salvatore Ferrandes

Passito di Pantelleria Doc

A Pantelleria si parla di viticoltura da vigne vecchie ed eroica: le lavorazioni richiedono un monte ore di lavoro che supera di almeno tre volte quelle per la coltivazione di un vigneto sulla terra ferma. L'alberello pantesco è patrimonio Unesco dal 2015, primo riconoscimento per una pratica agricola che ha così sancito il valore storico-culturale oltre che identitario. Sui terrazzamenti, spesso con pendenze estreme, la vite viene allevata al di sotto del livello del suolo, in una conca per riparare la pianta dai venti che spirano con violenza sull'isola. Ne sa qualcosa Salvatore Ferrandes, 50 vendemmie sulle spalle, un dammuso per cantina e una simbiosi vigna-uomo acclarata. Le sue vigne, poco meno di 2 ettari, sono disposte su diversi terrazzamenti, con caratteristiche, esposizioni, quota e distanza dal mare molto diverse, a sudest dell'isola, con un'età **fra i 55 e gli 85 anni**, su terreni sabbiosi e vulcanici. Il Passito di Pantelleria decennale (2009) è commozione che tocca le fibre più intime: sembra di bere le memorie di questi alberelli, la loro anima, pura essenza pantesca. Tradurre questo fluido paradisiaco in una descrizione gusto-olfattiva è riduttivo: sentori di uva passa, pasta di mandorle, scorza d'arancia disidratata, mentre al sorso è denso e intenso ma con una vena sapido-fresca che slancia la beva.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Sicilia	Villagrande - Milo (Catania)	Barone di Villagrande	55 anni, 1,3 ettari	Carricante 90%, Catarratto, Catarratto lucido, Visparola, Minnella
		⇒ <i>Esposta a sud-est su suolo lavico sciolto e profondo ricco di scheletro e limo, a 700 m d'altezza. È allevata ad Guyot con densità di 7.000 piante/ha e resa di 40 hl/ha. Vino: Contrada Villagrande, Etna Bianco Superiore Doc</i>		
	contrada Dafara Galluzzo, Rovittello, Castiglione di Sicilia (Catania)	Benanti	circa 100 anni 0,67 ettari	Nerello Mascalese
		⇒ <i>Esposta a nord, nord-est su suolo di sabbia vulcanica evoluta, a 750 m d'altezza. È allevata ad alberello etneo a tre branche, raramente 4, con densità di 9.000 piante/ha e resa di 40-45 q/ha. Vino: Contrada Dafara Galluzzo, Etna Rosso Doc</i>		
	contrada Monte Serra, Viagrande (Catania)	Benanti	più di 100 anni, forse prefillossera 1,4 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio raro
		⇒ <i>Esposta a sud su suolo di scorie o pomice (da piroclastiti di origine esplosiva) a basso peso specifico, mediamente dotato di sostanza organica e di meso e microelementi, a 460-480 m d'altezza. È allevata ad alberello etneo a tre branche, raramente 4, con densità di 9.000 piante/ha e resa di 30-40 q/ha. Vino: Contrada Monte Serra, Etna Rosso Doc</i>		
	Calderara Sottana - contrada Taccione, Randazzo (Catania)	Calabretta	80-100 anni 8 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
		⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico con tanto ripiddu (sassolini piccoli nel primo strato di sabbia vulcanica), a 680-700 m d'altezza. È allevata ad alberello basso a filare, con densità di 5.300 e 8.000 piante/ha e resa di 40 q/ha. Vino: Vigne Vecchie, Terre Siciliane Nerello Mascalese Igt</i>		
	Arcuria - Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Calcagno	70-80 anni 1,2 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
		⇒ <i>Esposta a nord su suolo lavico, a 650 m d'altezza. È allevata ad alberello e spalliera, con densità di 6.000 piante/ha e resa di 55 q/ha. Vino: Arcuria, Etna Rosso Doc</i>		
Sicilia	Monte Ilice - Trecastagni (Catania)	Cantine di Nessuno	da 90 a 100 anni 3 ettari	Nerello Mascalese circa 45%, Nerello Cappuccio 5%, Carricante 42%, Catarratto 3%
		⇒ <i>Esposta a est, sud-est su suolo sabbia vulcanica, a 7-900 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.500 piante/ha e resa di 30-35 q/ha. Vini: Milice, Etna Rosso Doc e Milice, Etna Bianco Doc</i>		
	Vigna della Fossa - Fossa del Monte, Lipari (Messina)	Carla Lenti, in conduzione da 3 anni da Antonino Caravaglio	fine Ottocento 0,3 ettari	Corinto nero franco di piede
		⇒ <i>Esposta a sud-ovest su suolo sabbioso, ricco in cenere, profondo, con frammenti di pomice e ossidiana, a 280 m d'altezza. È allevata ad alberello modificato (un tempo, a pergolato basso), con densità di 3.000 piante/ha e resa di 15-18 hl/ha. Vino: Scampato, Salina Corinto nero Igt</i>		
	Fontanelle - Pachino (Siracusa)	Curto	55 anni, 2 ettari	Nero d'Avola
		⇒ <i>Esposta a sud su suolo molto calcareo con tufo e marne, leggero, a 30 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 6.600 piante/ha e resa di 35 q/ha. Vino: Fontanelle, Etna Rosso Doc</i>		
Sicilia	contrada Cufurà, Pantelleria (Trapani)	Marco De Bartoli	69 anni 2,28 ettari	Zibibbo
		⇒ <i>Esposta a nord-est su suolo di pomice, vulcanico, a 250 m d'altezza. È allevata ad alberello pantesco con densità di 2.500 piante/ha e resa di 55 q/ha. Vino: Pietranera, Terre Siciliane Zibibbo Igt</i>		
	contrade Khamma, Tracino, Gibbiuna, Serraglia, Bukkuram, Mueggen, Barone, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia Pantelleria (Trapani)	Donnafugata	dal 1935 in poi, oltre 50 anni, 40 ettari	Zibibbo
		⇒ <i>Si stima (prof. Mario Fregoni) che alcune piante a piede franco in contrada Khamma abbiano fino a 120 anni. Esposte prevalentemente a nord-est, est su suolo a tessitura sabbiosa (sabbia 85-91%), a 20-400 m d'altezza. Allevate ad alberello pantesco con densità di 2.500 piante/ha e resa di 40-50 q/ha. Vino: Ben Ryé, Passito di Pantelleria Doc</i>		
Sicilia	Vigna vecchia - Monte Gorna (Catania)	Eudes	circa 120 anni 1 ettaro	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
		⇒ <i>Esposta a sud-est su suolo sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, scheletro di pomice a reazione subacida, a 770 m d'altezza. È allevata ad alberello a piede franco, con densità di 6.000 piante/ha e resa di 60 q/ha. Vino: Milleottocentoquaranta, Etna Rosso Doc</i>		

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Sicilia	Mueggen, Acquedolci, Khallebi - contrade Tracino/Mueggen, Pantelleria (Trapani)	Salvatore Ferrandes	da 55 a 85 anni 2 ettari	Zibibbo
		⇒ Esposta a sud-est su suolo sabbioso-vulcanico, a 100-350 m d'altezza. È allevata ad alberello pantesco con densità di 2x2 m e resa di 100 q/ha. Vino: Ferrandes, Passito di Pantelleria Doc		
	Vrucara - Cammarata (Agrigento)	Feudo Montoni	prefillossera 2,2 ettari	Nero d'Avola
		⇒ Esposta a est su suolo argilloso-sabbioso, a 500 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 2.600 piante/ha e resa di 25 q/ha. Vino: Vrucara Prephylloxera, Nero D'Avola Sicilia Doc		
	contrada Feudo di Mezzo, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Federico Graziani	da 70 a 130 anni 0,4 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi, Grecanico, Carricante, Minnella
		⇒ Esposta a nord su suolo vulcanico, ricco di pietra lavica, sabbie e ceneri vulcaniche, a 620 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha e resa di 36 q/ha. Vino: Profumo di Vulcano, Etna Rosso Doc		
	Vigna Centenaria - contrada Feudo di Mezzo, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	I Custodi delle Vigne dell'Etna	fino a 250 anni 1,3 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Grenache, altre varietà a bacca bianca circa 10%
		⇒ Esposta a nord su suolo sabbioso vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida, a 650 m d'altezza. È allevata a quinquonce ad alberello, con densità di 8.500 piante/ha e resa di 50-70 q/ha. Vino: Saeculare, Etna Rosso Riserva Doc		
	Vigna Calderara - contrada Porcaria, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	I Vigneri - Salvo Foti	100 anni 0,2 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Granache, Francisi
		⇒ Esposta a nord su suolo mediamente profondo e ricco di pietre vulcaniche, a 560 m d'altezza. È allevata ad alberello 70% franco di piede, con densità di 10.000 piante/ha e resa di 60 q/ha. Vino: Vinupetra, Etna Rosso Doc		
	Vignabosco - contrada Nave, Bronte (Catania)	I Vigneri - Salvo Foti	più di 100 anni 0,5 ettari	Grenache, Minnella nera, Grecanico, Minnella bianca e altri
		⇒ Esposta a nord-ovest su suolo vulcanico non eccessivamente profondo e ricco di scheletro, a 1250 m d'altezza. È allevata ad alberello etneo 50% franco di piede, con densità di 10.000 piante/ha e resa di 85 q/ha. Vino: Vinudilice, Terre Siciliane Rosato Igt		
	Vigna di Archimede contrada Baroni, Noto (Siracusa)	Marabino	51 anni, 1,5 ettari	Nero d'Avola
		⇒ Esposta a sud su suolo calcareo argilloso con tessitura fine e buona presenza di scheletro. È allevata ad alberello impupato pachinese con densità di 7.000 piante/ha e resa di 26 q/ha. Vino: Archimede, Eloro Doc		
	Palari - contrada Palari, S. Stefano Briga (Messina)	Palari	50-60 anni 2,8 ettari	Nerello Mascalese, Cappuccio, Nocera, vitigni minori oltre 10%
		⇒ Esposta a est, sud-est su suolo sabbioso misto, a 600 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 6.000 piante/ha. Vino: Palari, Faro Doc		
	contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Palmento Costanzo	130 anni, 6 ettari	Nerello Mascalese
		⇒ Esposta a nord su suolo vulcanico, con rocce e sassi effusivi, a 6-800 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha e resa di 40 q/ha. Vino: Prefillossera, Etna Rosso Doc		
	Chiappemacine - Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Passopisciaro	90 anni, 1,3 ettari	Nerello Mascalese
		⇒ Esposta a nord su suolo misto calcareo-vulcanico, soffice e sabbioso, media profondità, a 550 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 8.000 piante/ha e resa di 55 q/ha. Vino: Contrada C, Terre Siciliane Igt		
	Porcaria - contrada Feudo di Mezzo, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Passopisciaro	90 anni, 1,5 ettari	Nerello Mascalese
		⇒ Esposta a nord su suolo vulcanico di medio impasto, particolarmente drenante, a 650 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 8.000 piante/ha e resa di 45 q/ha. Vino: Contrada P, Terre Siciliane Igt		
	Sciaranuova - Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Passopisciaro	90 anni, 0,7 ettari	Nerello Mascalese
		⇒ Esposta a nord su suolo vulcanico di medio impasto con presenza di scheletro affiorante, a 850 m d'altezza. È allevata a filare con densità di 8.000 piante/ha e resa di 30 q/ha. Vino: Contrada S, Terre Siciliane Igt		
	Guardiola - Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Passopisciaro	più di 100 anni 1,5 ettari	Nerello Mascalese
		⇒ Esposta a nord su suolo vulcanico di medio impasto di origine piroclastica, a 800 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 8.000 piante/ha e resa di 55 q/ha. Vino: Contrada G, Terre Siciliane Igt		

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Sicilia	Rampante - Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Passopisciaro	più di 100 anni 1,2 ettari	Nerello Mascalese
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico di medio impasto, a 1000 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 8.000 piante/ha e resa di 45 q/ha. Vino: Contrada R, Terre Siciliane Igt</i>			
	Archineri - contrada Rampante, Solicchiata, Castiglione di Sicilia (Catania)	Pietradolce	90 anni prefillossera 2 ettari	Nerello Mascalese
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico, franco sabbioso, a 850 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 1 pianta m² e resa di 20-25 q/ha. Vino: Archineri, Etna Rosso Doc</i>			
	contrada Rampante, Solicchiata, Castiglione di Sicilia (Catania)	Pietradolce	90 anni prefillossera 1,2 ettari	Nerello Mascalese
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico, franco sabbioso, a 850 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 1 pianta m² e resa di 20-25 q/ha. Vino: Contrada Rampante, Etna Rosso Doc</i>			
	contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Pietradolce	90 anni prefillossera 1,15 ettari	Nerello Mascalese
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico, franco sabbioso, a 900 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 1 pianta m² e resa di 20-25 q/ha. Vino: Contrada Santo Spirito, Etna Rosso Doc</i>			
	Barbagalli - contrada Rampante, Solicchiata, Castiglione di Sicilia (Catania)	Pietradolce	110 anni prefillossera 1 ettaro	Nerello Mascalese
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico, franco sabbioso, a 900 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 1 pianta m² e resa di 20-25 q/ha. Vino: Barbagalli, Etna Rosso Doc</i>			
	Archineri - contrada Caselle, Milo (Catania)	Pietradolce	130 anni prefillossera 1,8 ettari	Carricante
	⇒ <i>Esposta a est su suolo vulcanico, franco sabbioso, a 850 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 1 pianta m² e resa di 20-25 q/ha. Vini: Sant'Andrea, Terre Siciliane Carricante Igt e Archineri, Etna Bianco Doc</i>			
Sicilia	contrada Monte Illice, Trecastagni (Catania)	Santa Maria La Nave	mista fino a 180 anni 2,6 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
	⇒ <i>Esposta a sud-est su suolo vulcanico, a 720-850 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha. Vino: Calmarossa, Etna Rosso Doc</i>			
	Vigna San Lucio - contrada Regaleali, Sclafani Bagni (Palermo)	Tasca d'Almerita	62 e 56 anni, 8 ettari	Perricone, Nero d'Avola
	⇒ <i>Esposta a sud-est su suolo franco-sabbioso, moderatamente profondo con una lieve presenza di scheletro, a 470-498 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 4.400 piante/ha. Vino: Riserva del Conte, Sicilia Contea di Sclafani Doc</i>			
	Vigna Vecchia - contrada Sciaranuova, frazioni Montelaguardia e Statella, Randazzo (Catania)	Tasca d'Almerita Tenuta Tascante	61 anni, 2 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e qualche pianta di Carricante, Catarratto, Minnella
	⇒ <i>Esposta a nord-ovest su suolo sabbioso, abbastanza profondo, ricco di scheletro grossolano composto da pietrisco di origine vulcanica, a 750 m d'altezza. È allevata a spalliera con densità di 3.300 piante/ha. Vino: V.V. Contrada Sciaranuova, Etna Rosso Doc</i>			
Sicilia	Calderara Sottana Randazzo (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 15 ai 60 anni 3 ettari	Carricante
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico ricco di cenere, a 650-750 m d'altezza. È allevata ad alberello e alberello modificato riportato su filare, con densità di circa 4.000 piante/ha a filari e 7.000 ad alberello, e resa di 50 q/ha. Vino: Calderara Sottana, Etna Bianco Doc</i>			
	Quadro delle Rose contrada Feudo di Mezzo, Castiglione di Sicilia (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 40 a 80 anni 1,08 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 5%
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico, a 600 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha e resa di 50 q/ha. Vino: Feudo di Mezzo, Etna Rosso Doc</i>			
Sicilia	contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 40 a 100 anni 6,5 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 5-7%
	⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico ricco di cenere, a 750-850 m d'altezza. È allevata ad alberello e alberello modificato riportato su filare con densità di a filari circa 4.000 piante/ha, ad alberello 7.000 e resa di 50 q/ha. Vino: Santo Spirito, Etna Rosso Doc</i>			

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Sicilia	Guardiola Castiglione di Sicilia (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 50 a 70 anni 1,08 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 5-7% ⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico povero, basalto e sabbia, a 900-1.000 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha e resa di 50 q/ha. Vino: Guardiola, Etna Rosso Doc</i>
	Calderara Sottana Randazzo (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 50 a 100 anni 4,5 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 5-7% ⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico ricco di pietre, a 620-700 m d'altezza. È allevata ad alberello e alberello modificato riportato su filare, con densità di circa 4.000 piante/ha a filari e 7.000 ad alberello, e resa di 50 q/ha. Vino: Calderara Sottana, Etna Rosso Doc</i>
	contrada Montalto Biancavilla (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 60 a 90 anni 2 ettari	Carricante ⇒ <i>Esposta a sud su suolo vulcanico ricco di cenere, a 900-950 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha e resa di 50 q/ha. Vino: Montalto, Etna Bianco Doc</i>
	Quadro delle Rose contrada Moganazzi, Solicchiata, Castiglione di Sicilia (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 70 a 90 anni 2 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 5% ⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico ricco di cenere e pietre, a 750 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 7.000 piante/ha e resa di 50 q/ha. Vino: Moganazzi, Etna Rosso Doc</i>
	Calderara Sottana Randazzo (Catania)	Tenuta delle Terre Nere	da 130 a 140 anni prefillossera, 0,8 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 5-7% ⇒ <i>Esposta a nord su suolo vulcanico ricco di pietra, a 650 m d'altezza. È allevata ad alberello modificato riportato su filare, con densità di 4.000 piante/ha e resa di 50 q/ha. Vino: Calderara Sottana Prephylloxera Vigna di Don Peppino, Etna Rosso Doc</i>
	Croce Monaci - Randazzo (Catania)	ValCerasa - Bonaccorsi	circa 90 anni 0,8 ettari	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, piccole percentuali di uve a bacca bianca ⇒ <i>La vigna si trova in una caldera, dove è ancora visibile un antichissimo collo vulcanico. Esposta a nord-est su suolo di sabbia vulcanica, ricca di scheletro pietroso, a 800 m d'altezza. È allevata ad alberello con densità di 1,25x1,25 m con molte fallanze e resa di 30 q/ha. Vino: CruCimonaci, Etna Rosso Doc</i>

In Sardegna è caccia all'alberello centenario

di Aldo Fiordelli



▲ La quasi centenaria vigna Franzisca di Giovanni Montisci si trova a Mamojada (Nuoro)

Alcuni territori, come la Barbagia e il Mandrolisai, godono di condizioni che favoriscono la sopravvivenza delle vigne ► L'equilibrio delle piante è garantito anche dalla presenza sull'isola di tanti vitigni autoctoni

Sempre più spesso si vedono dalla **Sardegna** post o immagini di alberelli dal tronco molto pronunciato ai quali, seguendo il fascino divenuto anche moda delle vigne vecchie, poco avveduti influencer attribuiscono caratteri secolari assecondando la malizia di certi produttori. Bisogna essere prudenti tuttavia, perché il clima qui è così ricco che un alberello può sembrare centenario già dopo poche decine di anni a dimora.

Detto ciò, alcuni territori offrono caratteristiche di suolo tali da consentire davvero la sopravvivenza di vigne secolari. È il caso della **Barbagia**, dove la sabbia da disfacimento granitico del suolo ha permesso alle vigne di Mamojada già a dimora nei primi anni del Novecento di non subire gli attacchi della fillossera, lavata via dalla poca acqua filtrante in quei suoli ben drenanti e poco ristagnanti. Lo dimostra il fatto che qualche produttore arretrante, ancora oggi pianta senza portainnesto. Restano dunque tante vigne di Cannonau davvero centenarie qui, come nella zona del **Mandrolisai** e in certe aree occidentali per la Malvasia. Senza ovviamente scordare la zona del **Nepente di Oliena** e quella di **Orgosolo**, dove si distinguono altri produttori eccellenti tra i quali Peppino Musina col suo Nero di Orgosa, un blend di vitigni rossi autoctoni a base Cannonau e un mix di vigne vecchie e ripiantate.

L'età delle vigne ovvero la profondità delle radici, che solitamente apporta un importante equilibrio alle viti, sia che il clima resti molto secco sia che risulti molto piovoso, diventa fondamentale per contrastare la siccità dell'isola mantenendo il necessario nutrimento alle piante. Una situazione estrema che i vitigni autoctoni contribuiscono ad assecondare. La complessità dei vini fa il resto.

Giovanni Montisci

**Barrosu Riserva Franzisca,
Cannonau di Sardegna Doc**

È considerato non a torto uno dei primi garagisti sardi, anche se ormai la sua Riserva Franzisca si è ritagliata un ruolo di rilievo nei *fine wines* del territorio barbaricino. L'intensità aromatica di questo Cannonau, accompagnata dalla precisione tannica e dall'interminabile spettro sapido, dimostra l'età delle vigne, **quasi centenarie**, di questo produttore. Perfino nel rosato, da salasso, emergono le profondità di viti ai limiti del secolare. È senza dubbio uno dei migliori Cannonau di Sardegna, adesso in commercio si trova l'annata 2018. Belle anche le prospettive di invecchiamento.

Giuseppe Sedilesu

Ballu Tundu,
Cannonau di Sardegna Riserva Doc

È una delle Cantine storiche di Mamojada, un'azienda che per impegno nella valorizzazione di questo territorio e anche per numero di bottiglie è indubbiamente la capofila della denominazione. «Ci sono zone storicamente più vitate», spiega Salvatore Sedilesu, «Morrozzone invece lo è meno ma è un riferimento per il nostro Mamuthone. Cinque ettari dei quali 2 di vecchie viti». Una storia iniziata da Giuseppe Sedilesu nel **1950**, quando ricevette 1 ettaro di questa terra da un gentiluomo che gli disse: «So che tu hai passione per queste viti; la terra me la pagherai». «Per capire che sono di quell'epoca», aggiunge Salvatore, «basta guardare i sesti stretti d'impianto e la pendenza». Ballu Tundu è un grande Cannonau di rara precisione tannica, che alla solarità del frutto accompagna una bella complessità.

Argiolas

Iselis, Monica di Sardegna
Superiore Doc
Antonio 100, Isola dei Nuraghi Igt

La storica Cantina Argiolas nella zona di Sordiana produce Monica Superiore. Siamo nelle campagne di Sibiola, a 150 metri da una chiesa bizantina, nella vallata omonima, a testimonianza di un'antica tradizione vitivinicola. È qui che 2 ettari di vigneto impiantati nel **1960** danno vita all'Iselis Monica. Sempre nel territorio di Sibiola, da un altro appezzamento di 1 ettaro di **50-60 anni** d'età nasce il Cannonau passito Antonio 100, dedicato al patriarca della famiglia. «Stiamo lavorando anche alla denominazione Nuragus», racconta Mariano Murru, direttore tecnico dell'azienda, «per creare il Superiore proprio da vecchi alberelli. Per premiare i produttori che hanno questi vigneti, penalizzati dal fatto che producono meno ma con qualità eccellenti, bisogna pagare di più le uve e ovviamente la bottiglia. Altrimenti questo patrimonio scomparirà. È una corsa contro il tempo, basti pensare a quanto successo alla zona di Sant'Antioco, passata in poco tempo da 2.000 a 200 ettari».

Bentu Luna

Mari, Mandrolisai Doc

Mari è un Mandrolisai Doc, da vigneti **tra i 35 e i 70 anni** allevati ad alberello. Le uve sono 35% Bovale sardo, 35% Cannonau, 30% Monica raccolte nella prima decade di ottobre. Dopo una lenta e accurata diraspatura del grappolo, prende avvio la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento. L'affinamento è di 8 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio, durante il quale si effettuano leggeri *bâtonnage* e si attiva la fermentazione malolattica. Ne nasce un vino di grande equilibrio: al naso emergono note speziate, in bocca è morbido e colpisce per gli avvolgenti sentori di frutta scura e la deliziosa nota salata; il finale è caldo.

Cantina Xabarra

Xabarra, Carignano del Sulcis Doc



L'antico vigneto di Carignano di Cantina Xabarra è a piede franco su suoli sabbiosi

Nell'Iglesiente, c'è un vigneto di Carignano, antico, franco di piede, piantato su terreni sabbiosi a Sant'Antioco, a pochi metri dal mare. Questo vitigno potente e da domare è uno sui quali le vecchie viti hanno una cruciale influenza, in particolare sull'allungamento della stagione vegetativa, l'equilibrio delle piante e quindi la finezza dei vigorosi tannini. «Circa 1.000 mq sono impiantati prima del **1920**, altri 6.000 sono più recenti e risalgono al **1978**», spiega Bettina Caddeo che, con Mauro Cabras, conduce questo gioiello del Sud della Sardegna.

IMPORTANTE: pubblichiamo l'aggiornamento del Censimento delle Vecchie Vigne di *Civiltà del bere* che integreremo, di volta in volta, con le segnalazioni dei viticoltori che vorranno indicarci l'esistenza di una loro vigna con età superiore ai 30 anni (scrivendo a redazione@civiltadelbere.com). Aiutateci a creare un registro delle Vecchie Vigne italiane, che sono un bene prezioso.

	Nome della vigna Località	Produttore	Anno di impianto età media/estensione	Vitigni
Sardegna	Sibiola, Serdiana (Sud Sardegna)	Argiolas	1960, 2 ettari	Monica
		⇒ Vino: <i>Iselis, Monica di Sardegna Superiore Doc</i>		
	Sibiola, Serdiana (Sud Sardegna)	Argiolas	50-60 anni, 1 ettaro	Cannonau
		⇒ Vino: <i>Antonio 100, Isola dei Nuraghi Igt</i>		
	Mari - Mandrolisai (Oristano)	Bentu Luna	1950, 60 anni, 2 ettari	Cannonau, Bovale sardo, Monica
		⇒ Vino: <i>Mari, Mandrolisai Doc</i>		
	Vigneto Campeda - Bosa (Oristano)	Giovanni Battista Columbu	1940, 80 anni, 1,6 ettari	Malvasia
		⇒ Vino: <i>Vigneto Campeda, Malvasia di Bosa Riserva Doc</i>		
	Vigna Franzisca - Mamojada (Nuoro)	Giovanni Montisci	1930, 90 anni, 0,8 ettari	Cannonau, Granatza, Pascale
		⇒ Vino: <i>Barrosu Riserva Franzisca, Cannonau di Sardegna Doc</i>		
	Morrozzone - Mamojada (Nuoro)	Giuseppe Sedilesu	1950, 70 anni, 2 ettari	Cannonau, Granatza
		⇒ Vino: <i>Ballu Tundu, Cannonau di Sardegna Riserva Doc</i>		
	Sant'Antioco (Sud Sardegna)	Cantina Xabarra	1920 e 1978, 0,1 + 0,6 ettari	Carignano
		⇒ È impiantata a piede franco. Vino: <i>Xabarra, Carignano del Sulcis Doc</i>		



Estratto
della rivista trimestrale

Civiltà del bere

03 2021 aggiornato a 04 2024

Reg. Trib. Milano 405 20/10/1973

ISSN 0390-1572

10 euro



Civiltà del bere

Editoriale Lariana Srl

via A. Tadino 22

20124 Milano

02.76.11.03.03

redazione@civiltadelbere.com

www.civiltadelbere.com

Direttore Responsabile

Alessandro Torcoli

