



Forti pendenze e vitigni autoctoni accomunano terre aspre e uomini caparbi

Gli eroi delle vigne

GUIDO MONTALDO

Ci vuole un fisico bestiale per salire in una vigna dove la pendenza oscilla dal 45 al 65%; pensate poi se lo si fa con una gerla sulle spalle con dentro gli attrezzi per coltivarla o il letame per concimarla!

Possiamo perciò dire che sono «vini degli eroi», che si tratti di quelli di montagna, prodotti nei vigneti ad altitudini impensabili (700-1.000 metri), dove spesso la vite resiste aggrappata alla roccia, o di quelli prodotti sulle pendici scoscese di vigneti a picco sul mare.

Queste condizioni ambientali rendono la viticoltura «estrema», ma consentono la sopravvivenza del viticoltore, unico presidio di un territorio altrimenti in abbandono. Non a caso molte di queste zone sono riconosciute quali patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco. La viticoltura eroica corre un alto rischio di estinzione in Europa per motivi legati agli elevati costi di gestione (dalle 650 fino alle 1.200 ore per ettaro all'anno di lavoro), all'immane fatica (i giovani preferiscono altri lavori a quello faticoso nei ripidi vigneti), alla concorrenza sui mercati (difficile competere con prezzi più elevati rispetto ai vini di pianura). Sta comunque crescendo l'interesse per questi vini eroici, grazie alle loro caratteristiche uniche al mondo – sembra anche che siano i più ricchi di resveratrolo – perché sono un'alternativa «no global» alla standardizzazione dei mercati, essendo prodotti per la maggior parte con vitigni autoctoni e in territori dal fascino strepitoso.

DALLE MONTAGNE...

La **Valle d'Aosta** è certamente più conosciuta per le piste da sci che per i suoi vini e vigneti, che meritano pari fama.

«Il vino è sempre stato nella mia famiglia – ricorda **Costantino Charrère**, titolare dell'azienda Les Crêtes e di quella di famiglia che porta il suo nome ad Aymaville – con le mele e le noci. Serviva per il consumo familiare e veniva scambiato contro cavoli e mele con gli abitanti di Cogne, la cui valle si apre da Aymaville». Qui gli Charrère sono rimasti per cinque generazioni, provenendo a fine Settecento dal Vallese in Svizzera, occupandosi di agricoltura. Una storia antica e presente, grazie al mantenimento dell'antico mulino e della macina da sidro.

«La commercializzazione del vino in damigiane presso i ristoranti della Valle iniziò con mio padre Antonio, dopo gli anni 50, mentre nel 1965 imbottigliammo la nostra prima etichetta, "Vin de la sabla", che è ancora oggi in commercio. La mia vita è sempre stata in vigna e a contatto con il vino. Quando tornavo in Valle durante le vacanze scolastiche aiutavo la famiglia in tutte le operazioni di campagna e anche quando sono diventato maestro di sci e insegnante di educazione fisica, come la maggior parte dei vignaioli valdostani, mi occupavo a part time dell'attività vitivinicola».

«Il sentimento più bello e più vero che ancora oggi posso esprimere attraverso i nostri vini è il filo continuo di affetto ed entusiasmo che ha spinto mio padre negli anni 70, quando nessun vino era mai uscito dalla Valle, a fare di tutto per rendere noti i nostri prodotti prima in Italia e poi all'estero. L'occasione fu offerta da Luigi Veronelli che portò la nostra prima etichetta a Roma al concorso del "Cuoco d'oro" per abbinarlo, mi ricordo c'era anche Ave Ninchi, al nostro più famoso piatto del territorio: la supa valpelinese».

«In quel momento compresi e feci miei due concetti: il ruolo del vino nella valorizzazione del territorio e il fatto che si

può produrre il miglior vino del mondo, ma se si tiene in cantina, resterà un illustre sconosciuto».

L'azienda Les Crêtes negli anni è stata profondamente trasformata da grandi investimenti per rinnovare, selezionando, le varietà coltivate nei vigneti: oggi vitigni autoctoni quali Petit Rouge, Fumin, Petite Arvine, Gros Rouge, Cornalin, Mayolet, Prèmetta affiancano gli internazionali Pinot noir, Chardonnay e Syrah. L'azienda produce 200.000 bottiglie vendute per il 50% in Valle e per il resto tra Italia ed estero e dà lavoro a 18 dipendenti. Un futuro rosa, grazie anche all'entrata in azienda della figlia di Costantino, Eleonora, laureanda in scienze agrarie.

Un ruolo importante quello di Les Crêtes anche nell'evoluzione della vitivinicoltura della Valle d'Aosta, che è passata da due piccole cantine che commercializzavano il loro vino negli anni 70 alle 32 attuali, oltre alle 6 più grandi cooperative.

«La mia fortuna è stata la curiosità, che mi ha spinto verso la ricerca in vigna e in cantina: abbiamo rivoluzionato i nostri vigneti introducendo quella meccanizzazione indispensabile per non far morire la viticoltura di montagna, con la passione di sempre, verso

il territorio che offre le cose più belle della vita».

Così come in Valle d'Aosta anche il viticoltore della **Valtellina**, zona montuosa in provincia di Sondrio, è legato in modo atavico alla sua terra e questo spiega una parcellizzazione estrema della viticoltura. Infatti, su una superficie di circa 1.500 ettari, sono distribuiti oltre 4.000 viticoltori, che vivono difficoltà di coltivazione impensabili, ma che ottengono uve pagate come in nessun'altra zona vitata.

Fino agli anni 70 i vini della Valtellina erano ricercati soprattutto sul mercato svizzero che assorbiva oltre il 40% del prodotto. In seguito anche la Valtellina ha dovuto fare i conti con il nuovo scenario del mercato globale e, dopo il crollo del mercato svizzero, con la crisi che lasciò ben poche alternative ai produttori valtellini.

«Ho visto davanti a me un tunnel senza uscita» afferma **Domenico Triacca**, titolare della casa vinicola omonima di Villa di Tirano (Sondrio), la più grande della Valtellina con oltre 40 ettari. «Non era più possibile condurre nel modo tradizionale i vigneti e produrre vini, che nonostante siano stati sempre grandi rossi da invecchiamento, andavano controtenenza alle nuove mode dominate da vini più rotondi e più facili da bersi».



Costantino Charrère



Coteau La Tour prezioso vigneto di Les Crêtes

Domenico Triacca, figlio di generazioni di commercianti svizzeri di vino di Campascio, nella vicina Poschiavo, ha imboccato l'unica strada possibile, che nessun valtellinese si sentiva di percorrere: il rinnovamento dei vigneti nella sua tenuta La Gatta.

«L'obiettivo è stato fin dal principio – spiega Triacca – quello di contenere i costi e allo stesso tempo di ottenere la migliore materia prima».

In Valtellina le ore impiegate per la coltivazione della vite vanno dalle 1.200 alle 1.600 per ettaro, contro le 600 delle zone collinari. Il risparmio di manodopera è essenziale per condurre una viticoltura moderna e competitiva.

Entrato in azienda nel 1965, Triacca pensò subito a una selezione clonale e per cinque anni, fino al 1971, fece statistiche per capire come produrre grappoli migliori. Quindi intraprese la rivoluzione su 22 ettari, che in Valtellina sono come 500 di pianura.

Stravolse il sistema tradizionale dei vigneti, che prevedeva i filari di viti disposti in verticale, portandoli in orizzontale, ma per far questo fu necessario allargare i terrazzamenti e rifare innumerevoli muretti a secco.

Ottenne una selezione clonale di Nebbiolo, che qui in Valtellina prende il nome di Chiavennasca, per avere una materia prima ottimale. Rimaneva da trovare il sistema di allevamento idoneo, e in questo Triacca si è dimostrato sorprendentemente innovativo, ideando un sistema da lui denominato «pannello solare» (un cordone speronato ispirato alla forma di allevamento a «lira» ideata da Alain Carbonneau) che gli permette di far crescere i grappoli orientati sempre verso il sole. La densità di piante per ettaro è la massima possibile, 7.500 ceppi, con una resa estremamente limitata: 4,5 grappoli per pianta che corrispondono all'incirca a 1 chilogrammo di uva. Per questo nuovo tipo di impianto fu necessario pensare a macchine idonee che passassero tra i filari. I lavori partiti nel 1982 sono durati circa vent'anni e gli investimenti sono stati enormi: attualmente per pianta-



Terrazzamenti vitati in Valtellina



Domenico Triacca

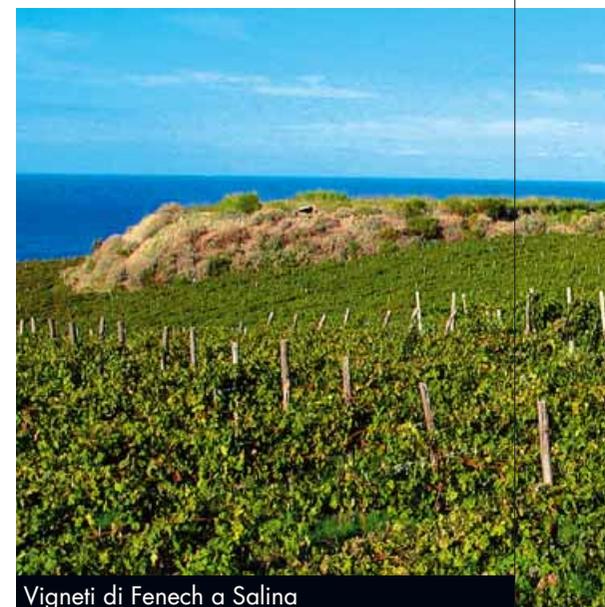
re 1 ettaro nuovo di vigneto in Valtellina sono necessari oltre 50.000 euro. E pensare che in principio l'Ispettorato agrario aveva declassato questo vigneto perché non era tradizionale, così Triacca ha dovuto ricorrere al professor Mario Fregoni dell'Università di Piacenza, che da allora l'ha indicato come un vigneto modello di fronte al mondo...

Oggi Triacca sta raccogliendo i frutti di un'impresa in cui pochi credevano. I suoi vini la Riserva Triacca, lo Sforzato, Prestigio e anche un Sauvignon, tra i pochi bianchi apprezzabili in Valtellina, sono tra i vini più ricercati dal mercato internazionale.

Con il suo impegno e con la sua passione ha aperto di fatto una nuova era per la Valtellina viticola, che gli ha reso merito nominandolo presidente di ProVinea, associazione in fase di riconoscimento dell'Unesco, che ha come scopo immediato quello di favorire la ricostruzione e il mantenimento degli infiniti chilometri di muretti a secco che contengono i vigneti: un patrimonio dell'umanità!

...ALLE PICCOLE ISOLE DEL TIRRENO

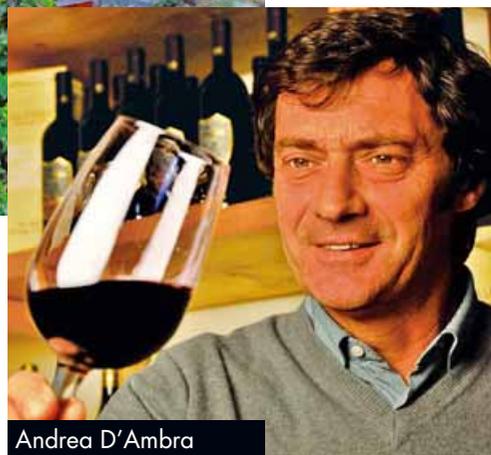
Patrimoni di rara bellezza sono anche i vigneti coltivati nelle piccole isole del nostro Mar Tirreno. La viticoltura nelle Eolie risale al IV secolo a.C., lo testimoniano diverse monete romane con inciso un grappolo d'uva. Si pensa che il vino più famoso delle Lipari, la Malvasia, fosse però arrivato grazie ai mercanti greci, perché ha uno stretto legame con la Malvasia dell'Isola di Creta, prodotta a Cnosso. Le giare in terracotta diffuse a Creta sono state trovate anche a Lipari. Quanto alle pratiche di coltivazione, si riscontrano tratti in comune tra le Lipari, Creta



Vigneti di Fenech a Salina



La monorotaia dei vigneti di D'Ambra



Andrea D'Ambra

e Pantelleria: le viti erano coltivate basse e l'uva era esposta al sole subito dopo la vendemmia e poi messa all'ombra prima di essere pigiata.

Dopo duemila anni la pratica è sempre la stessa e così da oltre duecento anni la adottano all'azienda Fenech di **Salina**.

«I Fenech giunsero da Malta nel 1700 a causa di una epidemia di peste e il mio bisnonno – racconta **Francesco Fenech** – intraprese l'attività agricola e quella di mastro bottaio. Commerciava vino, capperi e uva passa, ma la miseria era grande e dovette emigrare in America. Mio padre tornò a Salina, ma quando, andato in guerra, risultò disperso, mio non-

no voleva vendere tutto. Per fortuna non lo fece perché un giorno mio padre tornò improvvisamente e prese in mano l'azienda».

Questa la storia dei Fenech, così avvincente da dare origine al film «Cinque giorni di tempesta» con la regia di Francesco Calogero.

Nel 1996 toccò a Francesco, che oggi viene chiamato da tutti il «maori di Salina» per la sua affezione all'isola e alla Malvasia.

Con sforzi enormi, perché la coltivazione della vite si effettua su terrazzi sostenu-

ti da muretti a secco, Francesco ha rifatto i vigneti, creato una cantina là dove si utilizzava un antico palmento e oggi nei 5 ettari di proprietà (una grande estensione per Salina) coltiva biologicamente i vitigni siciliani Malvasia, Inzolia, Cataratto, Nero d'Avola e Nerello Mascalese insieme a capperi e olive. Offre anche alcuni appartamenti per chi vuole una vacanza di relax in mezzo a un'affascinante natura.

Risalendo il Mar Tirreno, sulle rotte di mercanti e pirati, si incontrano le meravigliose isole di fronte a Napoli: Ischia, Capri e Procida, dove la coltivazione della vite risale all'epoca greca e romana. A Ischia sono state ritrovate, infatti, alcune anfore vinarie di Rodi ed è provato che vi fossero rapporti commerciali con Micene fino dal XII secolo a.C. L'imperatore romano Tiberio nutriva una così grande

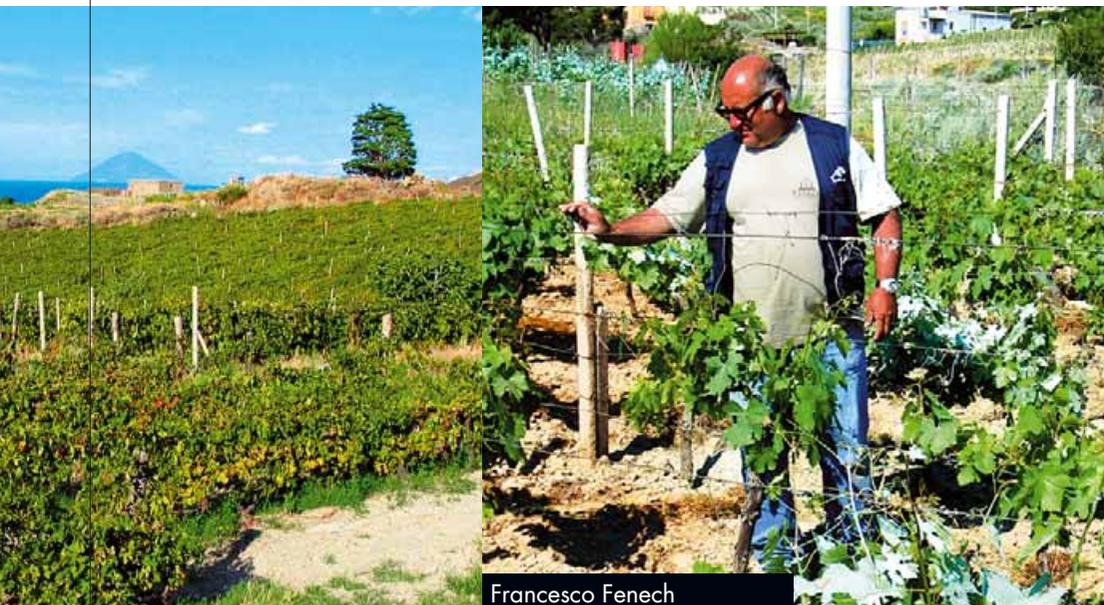
passione per il vino di Capri che fu soprannominato «Biberio».

Su queste isole la difficoltà di coltivazione e lo spazio rubato dalle speculazioni edilizie hanno provocato nel tempo una forte contrazione della produzione di vino. Capri conserva una decina di ettari vitati, mentre a Procida sono solo una manciata. A **Ischia**, invece, si sta realizzando una vera e propria rinascita della viticoltura, grazie alla strenua volontà di alcuni imprenditori viticoli.

La famiglia D'Ambra, dal 1888 presente sull'Isola di Ischia, è giunta alla terza generazione con **Andrea D'Ambra**, enologo, oggi titolare dell'azienda.

«Fu nonno Francesco, detto don Ciccio – ricorda Andrea – che da semplice viticoltore allargò il commercio vinicolo. Ischia fino al 1965 basava la propria economia sulla viticoltura: erano oltre 2.000 gli ettari di vigneti. Poi la speculazione edilizia ha creato un «mostro» di cemento, isolando la viticoltura nelle zone pedemontane. Invece di piantare vigne, si impiantavano condomini».

Un buon 70% della viticoltura di Ischia

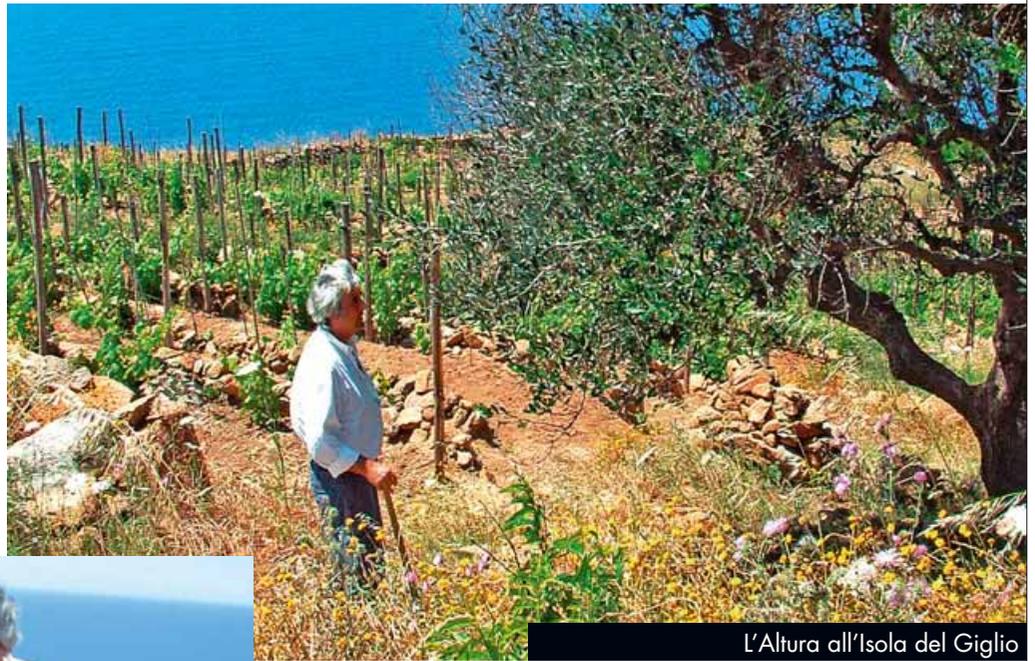


Francesco Fenech

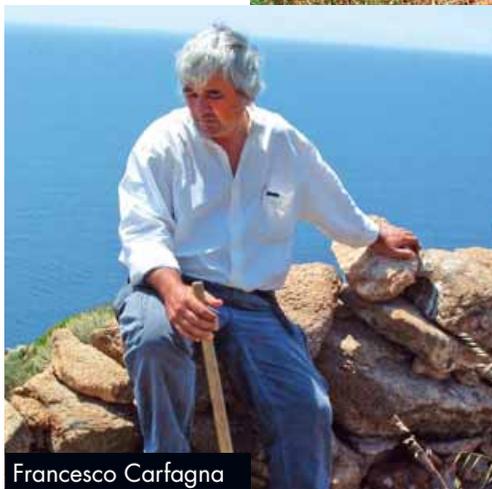
è veramente eroica, non solo per le pendenze e l'altitudine, ma anche per la presenza sul territorio di 5 milioni di turisti, un vero e proprio assedio che sicuramente ha portato ricchezza, ma ha contribuito a distruggere l'equilibrio del territorio. Attualmente un ettaro di superficie, senza diritti di impianto, costa oltre 500.000 euro. «Siamo riusciti con grande fatica – racconta Andrea – ad accorpere circa 7 ettari in un unico vigneto, più altri ettari sparsi e 6 in conduzione. Il vero tesoro aziendale rimane comunque il rapporto con 150 piccoli viticoltori, tutti part time, camerieri in estate che rimangono viticoltori nel resto del tempo. Poi a settembre-ottobre l'ebbrezza dionisiaca coglie tutti ed è vendemmia!».

L'Isola del Giglio è la seconda dell'arcipelago Toscano, dopo l'Elba, caratterizzata da un profilo montuoso, che degrada rapidamente verso il mare. In questo piccolo paradiso naturale, con fondali tra i più belli del Mediterraneo, l'uomo ha sempre coltivato la vite, giunta qui forse con gli Etruschi, che ne avevano fatto un avamposto militare.

Dopo i Romani (di cui rimangono numerosi tracce archeologiche) il Giglio passò nelle mani di innumerevoli signori e padroni, sempre preda di incursioni dei pirati, come il Barbarossa, che riuscì a ra-



L'Altura all'Isola del Giglio



Francesco Carfagna

derla al suolo. Per la difficoltà di coltivazione e l'alternativa più facile e redditizia del turismo, i gigliesi abbandonarono gradualmente la vite. Fino a quando alcuni coraggiosi, alla fine

degli anni 90, si cimentarono in un'avventura a dir poco eroica. Tra questi vi è **Francesco Carfagna**, a oggi l'unico che imbottiglia vino al Giglio.

La storia di Francesco Carfagna, romano, giunto al Giglio in vacanza e qui fermatosi, è più una fiaba, come lui ama definirli. Al Giglio conobbe sua moglie Gabriella (di Mantova) e l'amore per la viticoltura, tanto da trascorrere la maggior

parte del suo tempo all'Altura, la sua vigna terrazzata a strapiombo sul mare, invece che all'Arcobalena, il ristorante che gestisce con la famiglia.

Il lavoro che Francesco ha profuso e continua a approfondire nella sua vigna, e con lui suo figlio Mattia, può apparire una pazzia. Una pazzia che si comprende trascorrendo anche soltanto qualche ora in quel lembo di terra tra cielo e mare. «Quando acquistammo i vigneti – racconta Francesco – impiegammo un anno per estirpare rovi e arbusti che avevano cancellato i terrazzamenti. Ricordo il lavoro di ricostruzione dei muretti (circa 10 chilometri) come un lavoro forzato. Ci abbiamo messo cinque anni per avere dei vigneti produttivi, ma oggi quando propongo all'Arcobalena il vino Ansonaco mi sembra di presentare un mio figlio».

L'Ansonica o Ansonaco, chiamato in Sicilia Inzolia, è un vitigno figlio del Mediterraneo, che ha risalito le isole fino all'Elba, alla Corsica e si è fermato sulle coste della Toscana. Dà un vino bianco secco, molto profumato indicato proprio con la cucina a base di pesce. Anticamente al Giglio con l'Ansonaco e altre uve nere autoctone si produceva un vino passito rosso, descritto persino dal medico romano Andrea Bacci nel suo trattato «De naturali vinorum historia» (1500).

Guido Montaldo

Si ringraziano i produttori per il materiale fotografico.

INDIRIZZI

Costantino Charrère - Azienda agricola Les Crêtes - Frazione Les Moulins, 28 - 11010 Ay-maville (Aosta) - Tel. 0165.902135 - Fax 0165.902758 - info@lescrettesvins.it
www.lescrettesvins.it

Domenico Triacca - Casa vinicola Triacca - Via Nazionale, 121 - 23030 Villa di Tirano (Sondrio) - Tel. 0342.701352 - Fax 0342.704673 - info@triacca.com - www.triacca.com

Francesco Fenech - Fenech azienda agricola - Via F.lli Mirabito, 41 - 98050 Malfa - Isola di Salina (Messina) - Tel e fax 090.9844041 - info@fenech.it www.fenech.it

Andrea D'Ambra - D'Ambra Vini d'Ischia - Via Mario D'Ambra, 16 - 80075 Forio d'Ischia (Napoli) - Tel. 081.907246 - Fax 081.908190 - info@dambravini.com - www.dambravini.com

Francesco Carfagna - Azienda agricola Altura - c/o Ristorante Arcobalena - 58012 Giglio Castello (Grosseto) - Tel. 0564.806106.