

Il recupero dei vitigni minori del Levante Ligure: accademia o risorsa?

La viticoltura del Levante ligure, inserita in un ambiente eccezionale per bellezza del paesaggio, è oggi piuttosto omogenea da un punto di vista dell'assortimento varietale poggiandosi principalmente su tre vitigni a bacca bianca: l'Albarola, il Bosco e il Vermentino. Ma non è sempre stato così e nei vigneti del Levante ancora sopravvivono tracce di vitigni un tempo diffusi e oggi pressoché scomparsi. Questa ricchezza di biodiversità viticola, soggetta a lenta erosione con il progressivo abbandono dei vecchi impianti, è stata oggetto in anni passati di approfonditi studi da parte del CNR di Grugliasco finalizzati a recuperare, conservare (in appositi vigneti collezione), caratterizzare e valorizzare tale importante risorsa genetica.

Per quanto riguarda i vitigni rari del Levante ligure l'attività di studio ha contribuito a dirimere i numerosi casi di sinonimia tra le cultivar, consentendo inoltre l'iscrizione del Rossese bianco (2003) e del Ruzzese (2009) nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Nel 2005, una porzione del vigneto (circa 5000 m²) messo a dimora in regione Corniolo di Riomaggiore (SP) in collaborazione con il Parco Nazionale delle Cinque Terre è stata impiantata con numerosi vitigni minori locali (Brusgiapaglia, Frappelao bianco, Piccabòn, Rossese bianco, Ruzzese, Scimiscià e una selezione di Albarola a grappolo spargolo) con l'obiettivo di studiare in scala semi-industriale le loro potenzialità affiancandoli alla tradizionale Albarola in qualità di testimone. A vigneto adulto per un biennio sono stati condotti controlli in campo e la vinificazione in piccola scala per l'accertamento degli aspetti agronomici e delle potenzialità enologiche. A conclusione della sperimentazione i vitigni con le migliori potenzialità qualitative e di utilizzo sono risultati, in partico-

* CNR - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Grugliasco (Torino)

lare il Ruzzese e la selezione di Albarola spargola (denominata khilgren, dal nome del viticoltore nei cui vigneti è stata reperita e con questa denominazione iscritta a Registro nel 2012). Il Ruzzese ha dimostrato di adattarsi molto bene alle limitanti condizioni locali, manifestando una vigoria superiore e una produttività equivalente rispetto all'Albarola. Le potenzialità del Ruzzese hanno trovato piena conferma nella composizione del vino, che è risultato nettamente più alcolico e strutturato rispetto a quello dell'Albarola, oltre che meglio supportato da una energia acida superiore (maggior dotazione di acido tartarico). La caratterizzazione sensoriale ha così descritto il vino di Ruzzese: colore giallo paglierino con riflessi verdolini; intensa percezione alcolica al naso, con complesse note di agrumi, frutta dolce e salvia; in bocca il vino è tondo ed equilibrato; una buona vena acida regge bene l'elevato contenuto alcolico; morbido, avvolgente, sapido sul finale e persistente. L'Albarola khilgren invece si distingue dall'Albarola tradizionale per la superiore vigoria e una produttività leggermente inferiore ma caratterizzata da un numero elevato di grappoli di dimensioni contenute, poco compatti e con una tolleranza ai marciumi notevolmente superiore rispetto la media varietale; da un punto di vista analitico il vino è ovviamente simile a quello dell'Albarola tradizionale ma superiore in alcolicità, di profumi fruttati più intensi e complessi e con un colore giallo paglierino con riflessi solo leggermente dorati.

I risultati sperimentali in vigneto e in cantina consentono quindi di affermare che il Ruzzese ed il clone khilgren di Albarola trovano nell'ambiente colturale delle Cinque Terre, e più in generale del Levante ligure, un areale particolarmente idoneo alla loro coltivazione e pertanto una loro più ampia diffusione sarebbe quanto mai auspicabile. Va ricordato che il Ruzzese è un vitigno storico dell'area oltre che tra i primi a essere stato descritto con tanto di tavola a colori (Gallesio, 1817), il che in termini di immagine può dare un enorme valore aggiunto ai vini che ne derivano.

A distanza di qualche anno dalla conclusione della sperimentazione tuttavia qual è stata la ricaduta applicativa di questi promettenti risultati? A conoscenza dello scrivente purtroppo molto ridotta. La parcellizzazione della viticoltura locale, il ridotto turnover dei vigneti, lo scarso interesse dimostrato dalle poche realtà produttive di un certo rilievo, le difficoltà di vario genere che hanno afflitto il Parco negli ultimi anni, la riduzione di risorse economiche pubbliche investite in ricerca sono tutti possibili fattori che hanno concorso a tale deludente risultato. Va detto che tale opportunità non è ancora perduta. Le fonti di approvvigionamento di materiale di propagazione (oltretutto virus-free) sono a disposizione di chi dimostrasse interesse a un rilancio in coltura del Ruzzese per il quale non esistono quegli ostacoli burocratici (il

vitigno è iscritto a Registro e inserito tra le cultivar idonee alla coltivazione in Liguria) che a volte limitano l'impianto dei vitigni rari. Ancora più semplice la valorizzazione del clone Albarola khilgren, di cui presso il Nucleo di premoltiplicazione di Piemonte e Liguria (CEPREMAVI) è già disponibile per i vivaisti che ne facciano richiesta il materiale di propagazione categoria di "base" per l'impianto di vigneti piante madri per la produzione di materiale "certificato" (cartellino azzurro).