



Questa pianta sembra riposare sul terreno: dalla sua fatica nasceranno uve preziose

INCHIESTA VECCHIE VIGNE (9): Calabria e isole

Alberello e piede franco regnano nel Mediterraneo

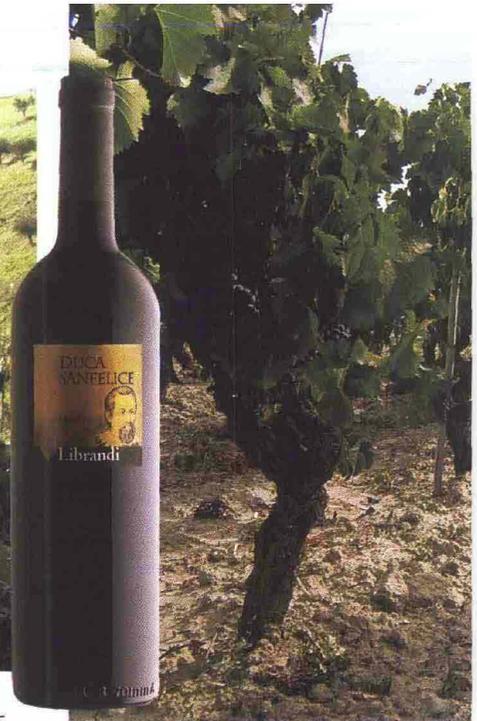
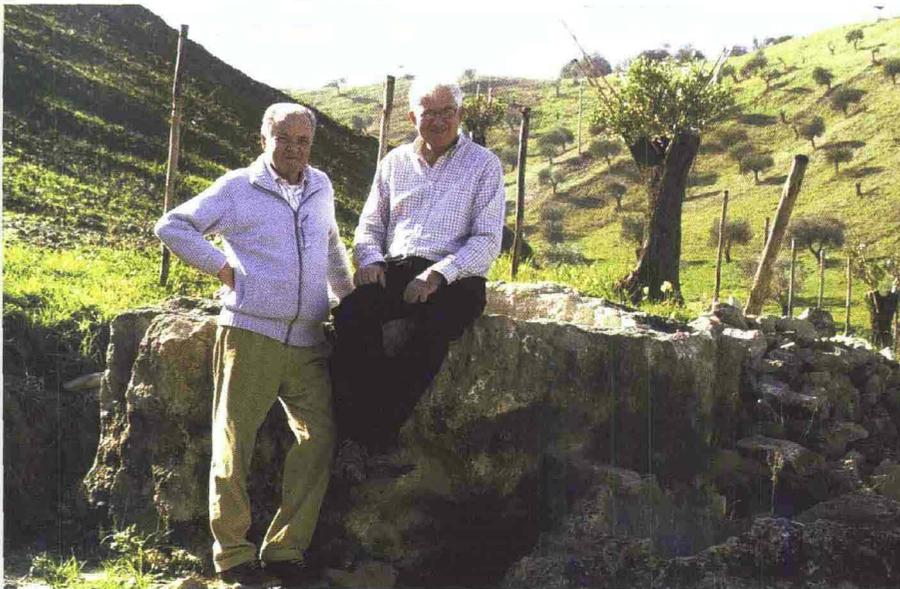
Densità di ceppi per ettaro medio-alte, piante basse e potate con rigore e rese produttive microscopiche sono una costante • Grazie al clima e ai suoli, le viti si mantengono a lungo sane e le fallanze si riescono a gestire, con diverse modalità, per molto tempo • I vini da vecchi tralci, oltre che di qualità superiore, sono considerati la miglior espressione possibile e la ricchezza di un territorio che, soprattutto in quest'ultima puntata, merita di essere esaltato

Dopo un lungo viaggio che ha toccato tutti i più remoti angoli della Penisola, siamo giunti all'ultima tappa di questa nostra odissea alla ricerca dei più vecchi vigneti d'Italia. Certamente non si è trattato di un censimento esaustivo – sarebbe stata pres-

soché impossibile una simile impresa – però, questo sì, di una significativa proiezione di quello che è lo stato dell'arte del patrimonio viticolo ultratrentennale della nostra Penisola, di come viene preservato, lavorato, messo a frutto e comunicato. In quest'ultima

puntata andremo in particolare a toccare l'estremo Sud, lambendo Calabria, Sicilia, Pantelleria, oltre che l'altra isola maggiore, la Sardegna.

In Calabria la realtà più rappresentativa in materia di ricerca viticola e di patrimonio ampelografico è sicuramente



te **Librandi**, di Cirò Marina (Crotone), fra le più importanti aziende del Mezzogiorno. Una chiacchierata con Paolo Librandi ci ha permesso di capire l'importanza che le vigne più mature rivestono per l'azienda. Così esordisce, con passione, ma anche con un approccio molto tecnico, il giovane vignaiolo: «Il

nostro vino da vigne vecchie per eccellenza è il *Duca Sanfelice, Cirò Rosso Classico Riserva Doc*. Nella sua produzione utilizziamo le uve *Gaglioppo* provenienti dalla nostra azienda *Ponta, Duca San-*

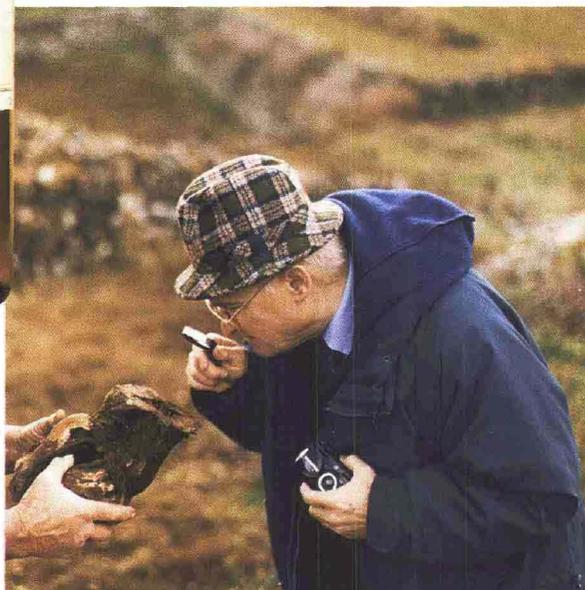
felice e quelle di alcuni conferitori storici. La vigna, tra l'altro l'ultima piantata da mio nonno paterno Raffaele nel 1975, è allevata ad alberello tradizionale: un sistema bassissimo, con ceppi di circa 40 centimetri di altezza e tre branche, di origine greca. In potatura lasciamo uno sperone per branca e due gemme. In vegetazione abbiamo quindi sei tralci, e lasciamo un grappolo a tralcio. Ove i grappoli fossero ancora due, uno, in genere quello più lontano dalla branca o in posizione comunque sfavorevole, viene tolto. Questa operazione si fa non appena si riscontra la lignificazione del vinacciolo, quindi con grande anticipo». Gli chiediamo quale sia il tipo di suolo che meglio favorisce un così singolare metodo di potatura. «Il terreno è calcareo-argilloso. Il sesto è 2 metri per 1, con 5 mila piante per et-

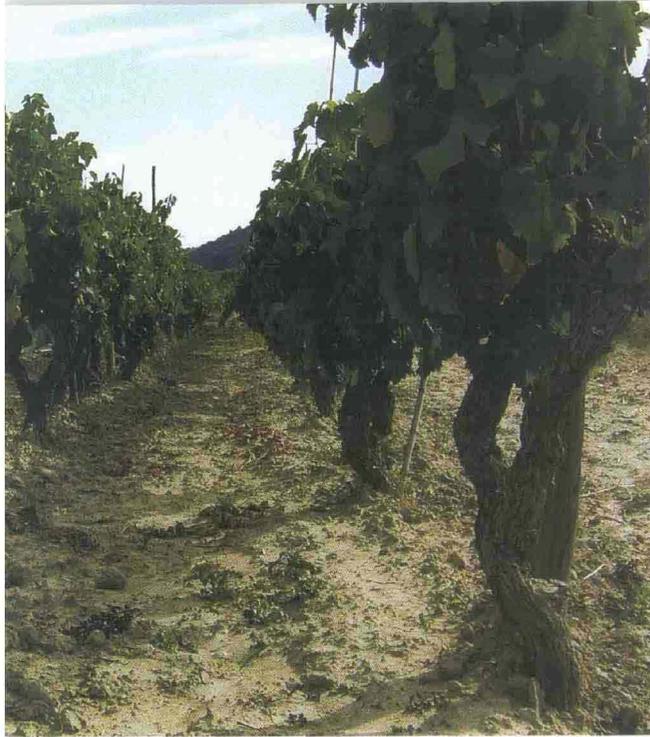
taro. Le rese sono bassissime, nell'ordine di 1-1,5 chilogrammi a pianta, con grappoli molto contenuti». Gli domandiamo anche qualcosa a proposito dei conferitori storici: «Per quanto riguarda le uve dei conferitori storici, il discorso è diverso. Alcuni di questi vigneti, che arrivano fino a 50 anni di età, sono stati impiantati con i metodi della vecchia tradizione, e quindi sono di scomodissima gestione. Oltre a essere ovviamente allevati ad alberello, spesso in zone impervie ove difficilmente si arriva con i mezzi di trasporto, hanno come sesto di impianto il classico 1x1 metro, per nulla meccanizzabile. La qualità è semplicemente eccezionale, però l'azienda deve spesso venire incontro alle esigenze di questi viticoltori per non farli sentire costretti a spiantare simili gioielli».

Insomma: impegno, fatica, oneri. Ci chiediamo in cosa consistano gli onori. «I vantaggi di simili vigne possono essere enormi. Innanzitutto si ottengono naturalmente rese basse, senza bisogno di diradamenti o con un ricorso limitato a essi. Anche per quanto riguarda la gestione del suolo, di eventuali radichette, della spollonatura, scacchiatura, cimatura e di tutte le operazioni in verde in genere, una pianta di trent'anni richiede molto meno impegno. Queste viti sembra abbiano capito, dopo anni di lavoro, cosa il viticoltore voglia da loro. In più gli sbalzi per potenziali stress idrici sono molto meno percepiti da una pianta che ha avuto il tempo di sviluppare un apparato radicale ampio e complesso, come in genere si presenta



Il professor Mario Fregoni impegnato nella datazione di un ceppo centenario delle piante di Donnafugata. Sopra, il frutto di tanto lavoro, il Ben Ryé





Antonio e Nicodemo Librandi raccontano le virtù del loro Duca Sanfelice ottenuto da uve di Gaglioppo. A sinistra, la vigna ad alberello. Per loro sostituire le fallanze di un impianto di trent'anni potrebbe rivelarsi un errore perché significa inserire un elemento di disomogeneità

Marsala, ci racconta subito con grande entusiasmo della sua vigna centenaria di Khamma (Pantelleria). «Nel 1999 abbiamo riportato alla luce un piccolo grande tesoro, abbandonato tra i rovi: una vecchia vigna di Zibibbo di 7 ettari. Con la vendemmia 2000, i grappoli raccolti si sono rivelati straordinariamente ricchi alle analisi di laboratorio e alle degustazioni, e ciò ha indotto l'azienda a commissionare una ricerca al professor Mario Fregoni. Dall'analisi di alcuni ceppi campione, siamo riusciti a stabilire che la loro età è di 100 anni! Di più: non essendosi osservata la presenza di callo d'innesto, si è potuto concludere che queste viti sono franche di piede, e che a Pantelleria la fillossera è disarmata. Più sano e longevo delle piante innestate, lo Zibibbo di Khamma ha tutti i pregi della vitis vinifera e resiste molto bene alla siccità, al calcare e alla salinità; il suo equilibrio vegeto-produttivo è più armonico e la qualità delle uve è, in ultima analisi, eccezionale. In particolare, il legno vecchio costituisce una grande riserva di zuccheri che, all'invasatura del grappolo, passano al legno nuovo per giungere agli acini e contribuire alla concentrazione di una ricchissima carica aromatica. Il recupero di tale vigna ha costituito un contributo alla salvaguardia del paesaggio e dell'ecosistema pantesco, ma anche una scelta produttiva che ha consentito di fare del Ben Ryé (il Passito di Pantelleria di Donnafugata) un vino ancora più complesso ed elegante».

quello delle vecchie viti. Da un punto di vista qualitativo poi, avere naturalmente il giusto equilibrio vegeto-produttivo e rese basse in zone vocate aiuta moltissimo la maturazione delle uve in tutte le componenti, e quindi la qualità finale del vino».

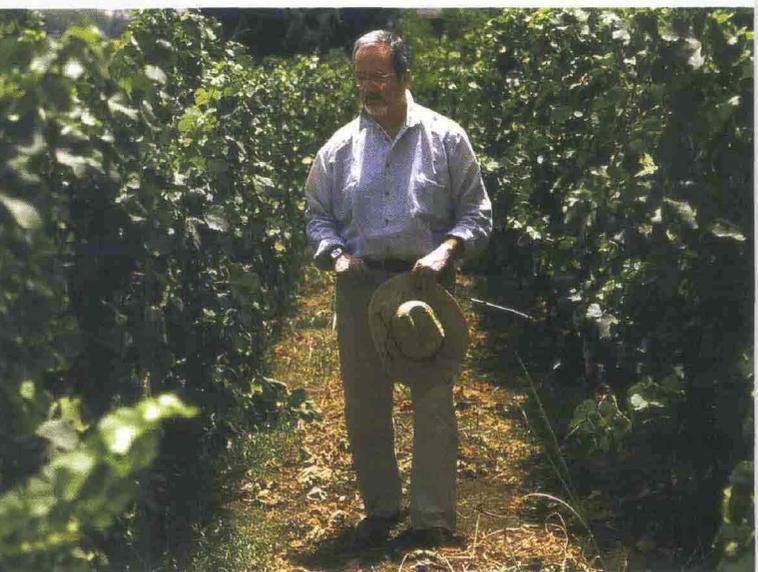
Ora una domanda fra le più classiche, che proponiamo sempre ai nostri intervistati, ovvero come avviene la gestione delle fallanze che inevitabilmente si vengono via via a creare nei vecchi vigneti. «In genere», ci risponde senza esitazioni Paolo Librandi, «i reimpianti si fanno nei primi anni di vita del vigneto. Sostituire le fallanze in una vigna di trent'anni si può considerare un errore in termini qualitativi, perché si inserisce nel vigneto un elemento di sicura disomogeneità». Continua Librandi: «Certo, a volte le fallanze possono essere così numerose da mettere in discussione la convenienza economica del vigneto, ma in quel caso si dovrebbe piuttosto pensare allo spianto. Se si hanno le risorse e si punta al massimo della qualità, conviene essere idealisti e non fare i reimpianti». Gli domandiamo se ci siano dei casi in cui si arriva al punto di mettere in discussione la convenienza economica del vigneto, e quando accada tutto ciò. «È una mera questione di conti. Per quanto ci riguarda, un vigneto gestito bene e posizionato in una microzona di eccellenza conclamata deve essere spiantato laddove produca molto meno dell'indispensabile per ottenere la massima qualità, e laddove tale scarsità non sia giustificata da un adeguato

prezzo di mercato del vino che si ottiene. In altre parole, finché vi è un minimo di convenienza, spiantare una vigna vecchia rappresenta un torto al vino, ai consumatori e alla natura».

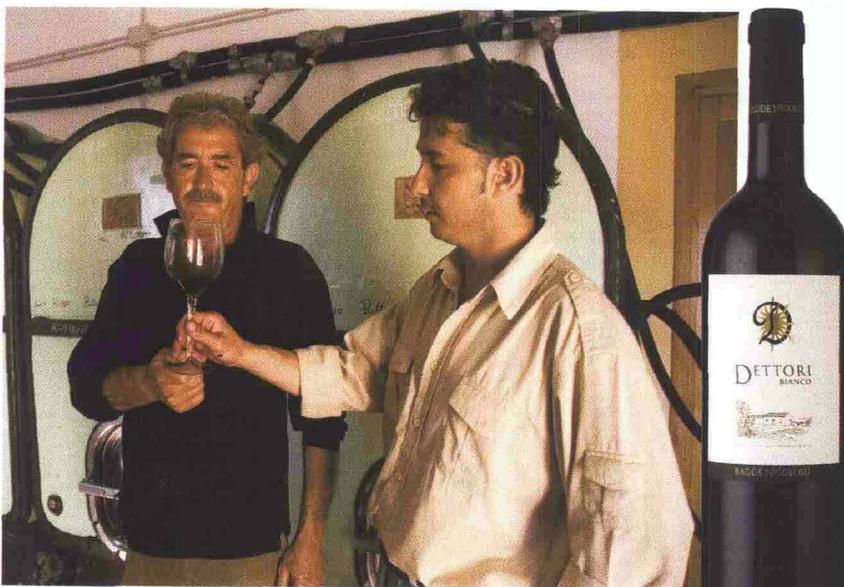
Varcato lo Stretto e approdati in Sicilia, due sono le realtà che abbiamo monitorato, a fini esemplificativi, come aziende dotate di un patrimonio di vecchie viti particolarmente interessante. Stiamo parlando di **Donnafugata** (Marsala, Trapani) e di **Benanti** (Viagrande, Catania).

Antonio Rallo, patron della realtà di

Interrompiamo la sua entusiastica dia-



Giuseppe Benanti nella vigna di Monte Serra, dove nasce il Serra della Contessa. Per lui la vecchia pianta dona il massimo dell'espressione del territorio perché si è ben adattata all'ambiente circostante nel corso del tempo



Paolo e Alessandro Dettori brindano con il Dettori Bianco ottenuto con uve di Vermentino di 47 anni. Loro gestiscono le fallanze recuperando le radici dal ceppo vicino e innestandoci nuovamente il clone

lettica e gli chiediamo di darci qualche informazione più analitica sulla vigna di Khamma. «Come ho detto, si tratta di una vigna centenaria franca di piede. Il sesto è 2x2 metri, per una resa di 40 quintali per ettaro, con allevamento ad alberello potato molto corto: le piante portano su ogni branca 1 o 2 speroni da 1-2 gemme ognuno. Le gemme a pianta risultano mediamente comprese tra 6 e 10. I suoli sono sabbiosi, di origine lavica a reazione subacida-neutra; profondi e fertili, sono ben dotati in fosforo, potassio e zinco».

Ma in contropartita vi saranno degli svantaggi a gestire impianti così maturi. Ci risponde candidamente Antonio Rallo: «Per la verità, direi di no: non abbiamo problemi fitosanitari particolari. La produttività è bassa, ma in linea con quanto da noi desiderato». E le fallanze? «Si rimpiazzano singolarmente, per garantire l'omogeneità nel tempo delle uve prodotte. Le vecchie viti ci danno uve con una grande ricchezza aromatica, e che ci permettono di avere vini più complessi. Finché è possibile, saremo felici di poterle usare». Ci chiediamo come tornino economicamente i conti. Ci risponde argutamente Antonio: «Puntando su prodotti ad alto valore aggiunto, come i vini naturali dolci».

Benanti è tra le più note aziende etnee, dotata di un ampio e interessantissimo patrimonio viticolo. «La vigna più vecchia è la Monte Serra, che insiste su suoli sabbioso-vulcanici, con ceppi che hanno sino a 150 anni di età». Da qui nasce il Serra della Contessa, un cru di

Etna Doc a base di Nerello Mascalese allevato ad alberello. Il patron Giuseppe Benanti ci dice: «Il sesto di impianto è di 1,1x1,1 metri, con una resa di uva per vite (allevamento ad alberello) che varia da 0,8 a 1,3 chilogrammi». Gli chiediamo di indicarci quali siano i principali vantaggi riscontrati nel perseverare sulla difficile strada della conservazione dei vecchi ceppi. «Il vantaggio non sta nel minor lavoro in vigna: al contrario. Risiede piuttosto nella capacità che ha una vecchia vigna di dare un vino con la massima espressione del territorio, dato che il suo adattamento e l'equilibrio con l'ambiente in cui si trova (terreno e clima) è sicuramente il massimo possibile. Complice anche l'armonia che si instaura nella stessa vigna tra le viti, che appunto, nel loro insieme, formano una popolazione». E i principali problemi? «Nelle zone vitivinicole altamente vocate si riesce a instaurare un equilibrio anche in relazione alle virosi; dal canto loro, le fallanze devono sempre essere ripristinate, così da garantire la continuità della vigna. Questo fintantoché la mortalità annuale delle viti non diventi importante». Un'ultima questione. Chiediamo come riesca a far apprezzare al mercato tutti questi sforzi. «Comunicando al consumatore sensibile e acculturato che questi vini sono espressione di una civiltà vitivinicola antichissima», ci dice.

Ultima regione toccata da questo nostro lungo viaggio è la Sardegna. Qui, sono ben quattro le Cantine che abbiamo trovato sulla nostra strada dotate di

un antico patrimonio viticolo. La prima realtà è quella della famiglia **Dettori** a Sennori (Sassari). Intervistiamo Alessandro Dettori, il più giovane della famiglia, nonché enologo aziendale. Molto legato alla sua terra e alle sue vigne, ci racconta con entusiasmo: «Tutti i miei vini provengono da viti con più di 40 anni. Dettori Bianco, Moscadellu e Tuderu (da uve Cannonau, nda) da vigne di circa 47 anni. Le uve impiegate per il Tenores (anche in questo caso Cannonau, nda) provengono da un piccolo appezzamento di 1,6 ettari di 60 anni e da un'altra vigna sempre di 1,6 ettari di 80 anni. Il Dettori (una terza versione di Cannonau, nda) proviene da viti a piede franco di oltre 120 anni di età. Il sesto di impianto, comune a tutte le vigne, è di 1,75x0,8 metri, per una densità media di ceppi pari a circa 6.500 (già al netto delle fallanze, nda) per ettaro. Il sistema di allevamento è il classico alberello».

In merito a quali siano i vantaggi del lavorare con piante così vetuste ci risponde: «Onestamente non lo so, visto che ho solo impianti molto vecchi, e dunque non ho termini di paragone». E di fronte alla domanda su quali possano risultare le problematiche, ecco cosa ci dice: «Beh, naturalmente le fallanze ci sono, e la scarsa produttività la vedo come il prezzo della qualità dei miei vini». Da lui scopriamo che la gestione delle fallanze avviene recuperando le radici del ceppo vicino e facendole sbucare dal terreno, così da poterci innestare nuovamente il clone e far nascere una nuova vite. Alessandro Dettori dice di non essere affatto ripagato economicamente nelle spese di gestione di un così vetusto patrimonio viticolo, soprattutto se si rapportano i suoi costi a quelli di un vigneto moderno. «Da 1 ettaro di Dettori si ottengono 15 quintali di uva, mentre una moderna vigna di Cannonau produce non meno di 120 quintali. Quindi il mio vino dovrebbe costare 10 volte di più, ma questo il mercato non lo accetterebbe. In pratica, io vendo il mio Dettori Rosso a 35 euro. Considerando che un buon Cannonau costa sui 12 euro, io dovrei applicare un prezzo di 120 euro: impossibile!», conclude Alessandro Dettori, ribadendo di non essere d'accordo sullo scrivere particolari indicazioni in etichetta per agevolare l'affermazione del suo vino: «Poiché in Italia non ci sono controlli, tutti possono scrivere di tutto».

Masone Mannu è una Cantina di Monti, in provincia di Olbia-Tempio; uno dei suoi punti di forza è il Vermentino. Parliamo con la contitolare Fiam-



Paolo e Alessandro Dettori brindano con il Dettori Bianco ottenuto con uve di Vermentino di 47 anni. Loro gestiscono le fallanze recuperando le radici dal ceppo vicino e innestandoci nuovamente il clone

lettica e gli chiediamo di darci qualche informazione più analitica sulla vigna di Khamma. «Come ho detto, si tratta di una vigna centenaria franca di piede. Il sesto è 2x2 metri, per una resa di 40 quintali per ettaro, con allevamento ad alberello potato molto corto: le piante portano su ogni branca 1 o 2 speroni da 1-2 gemme ognuno. Le gemme a pianta risultano mediamente comprese tra 6 e 10. I suoli sono sabbiosi, di origine lavica a reazione subacidoneutra; profondi e fertili, sono ben dotati in fosforo, potassio e zinco».

Ma in contropartita vi saranno degli svantaggi a gestire impianti così maturi. Ci risponde candidamente Antonio Rallo: «Per la verità, direi di no: non abbiamo problemi fitosanitari particolari. La produttività è bassa, ma in linea con quanto da noi desiderato». E le fallanze? «Si rimpiazzano singolarmente, per garantire l'omogeneità nel tempo delle uve prodotte. Le vecchie viti ci danno uve con una grande ricchezza aromatica, e che ci permettono di avere vini più complessi. Finché è possibile, saremo felici di poterle usare». Ci chiediamo come tornino economicamente i conti. Ci risponde argutamente Antonio: «Puntando su prodotti ad alto valore aggiunto, come i vini naturali dolci».

Benanti è tra le più note aziende etnee, dotata di un ampio e interessantissimo patrimonio viticolo. «La vigna più vecchia è la Monte Serra, che insiste su suoli sabbiosi-vulcanici, con ceppi che hanno sino a 150 anni di età». Da qui nasce il Serra della Contessa, un cru di

Etna Doc a base di Nerello Mascalese allevato ad alberello. Il patron Giuseppe Benanti ci dice: «Il sesto di impianto è di 1,1x1,1 metri, con una resa di uva per vite (allevamento ad alberello) che varia da 0,8 a 1,3 chilogrammi». Gli chiediamo di indicarci quali siano i principali vantaggi riscontrati nel perseverare sulla difficile strada della conservazione dei vecchi ceppi. «Il vantaggio non sta nel minor lavoro in vigna: al contrario. Risiede piuttosto nella capacità che ha una vecchia vigna di dare un vino con la massima espressione del territorio, dato che il suo adattamento e l'equilibrio con l'ambiente in cui si trova (terreno e clima) è sicuramente il massimo possibile. Complice anche l'armonia che si instaura nella stessa vigna tra le viti, che appunto, nel loro insieme, formano una popolazione». E i principali problemi? «Nelle zone vitivinicole altamente vocate si riesce a instaurare un equilibrio anche in relazione alle virosi; dal canto loro, le fallanze devono sempre essere ripristinate, così da garantire la continuità della vigna. Questo fintantoché la mortalità annuale delle viti non diventi importante». Un'ultima questione. Chiediamo come riesca a far apprezzare al mercato tutti questi sforzi. «Comunicando al consumatore sensibile e acculturato che questi vini sono espressione di una civiltà vitivinicola antichissima», ci dice.

Ultima regione toccata da questo nostro lungo viaggio è la Sardegna. Qui, sono ben quattro le Cantine che abbiamo trovato sulla nostra strada dotate di

un antico patrimonio viticolo. La prima realtà è quella della famiglia Dettori a Sennori (Sassari). Intervistiamo Alessandro Dettori, il più giovane della famiglia, nonché enologo aziendale. Molto legato alla sua terra e alle sue vigne, ci racconta con entusiasmo: «Tutti i miei vini provengono da viti con più di 40 anni. Dettori Bianco, Moscadeddu e Tuderì (da uve Cannonau, nda) da vigne di circa 47 anni. Le uve impiegate per il Tenores (anche in questo caso Cannonau, nda) provengono da un piccolo appezzamento di 1,6 ettari di 60 anni e da un'altra vigna sempre di 1,6 ettari di 80 anni. Il Dettori (una terza versione di Cannonau, nda) proviene da viti a piede franco di oltre 120 anni di età. Il sesto di impianto, comune a tutte le vigne, è di 1,75x0,8 metri, per una densità media di ceppi pari a circa 6.500 (già al netto delle fallanze, nda) per ettaro. Il sistema di allevamento è il classico alberello».

In merito a quali siano i vantaggi del lavorare con piante così vetuste ci risponde: «Onestamente non lo so, visto che ho solo impianti molto vecchi, e dunque non ho termini di paragone». E di fronte alla domanda su quali possano risultare le problematiche, ecco cosa ci dice: «Beh, naturalmente le fallanze ci sono, e la scarsa produttività la vedo come il prezzo della qualità dei miei vini». Da lui scopriamo che la gestione delle fallanze avviene recuperando le radici del ceppo vicino e facendole sbucare dal terreno, così da poterci innestare nuovamente il clone e far nascere una nuova vite. Alessandro Dettori dice di non essere affatto ripagato economicamente nelle spese di gestione di un così vetusto patrimonio viticolo, soprattutto se si rapportano i suoi costi a quelli di un vigneto moderno. «Da 1 ettaro di Dettori si ottengono 15 quintali di uva, mentre una moderna vigna di Cannonau produce non meno di 120 quintali. Quindi il mio vino dovrebbe costare 10 volte di più, ma questo il mercato non lo accetterebbe. In pratica, io vendo il mio Dettori Rosso a 35 euro. Considerando che un buon Cannonau costa sui 12 euro, io dovrei applicare un prezzo di 120 euro: impossibile!», conclude Alessandro Dettori, ribadendo di non essere d'accordo sullo scrivere particolari indicazioni in etichetta per agevolare l'affermazione del suo vino: «Poiché in Italia non ci sono controlli, tutti possono scrivere di tutto».

Masone Mannu è una Cantina di Monti, in provincia di Olbia-Tempio; uno dei suoi punti di forza è il Vermentino. Parliamo con la contitolare Fiam-

metta Ghirra Bernasconi e le chiediamo quale sia il ruolo svolto dai vecchi impianti in ambito aziendale. «Il Costarenas Vermentino di Gallura Superiore nasce al 100% dalla vinificazione delle uve prodotte nel nostro vigneto più vecchio: vigna Costarenas, per l'appunto. Questo vigneto ha un'estensione di 1,60 ettari ed è stato impiantato 27 anni fa, con un particolare clone di Vermentino diverso dagli altri coltivati nella tenuta. Tale biodiversità», continua la signora Fiammetta, «è alla base delle caratteristiche organolettiche uniche del vino ottenuto. Un clone nato dalla selezione massale di antichissimi vigneti di Vermentino da parte di un vivaista sardo, molti anni fa».

Chiediamo se crei problemi lavorare con impianti così maturi e con un clone assolutamente particolare. «Naturalmente abbiamo delle fallanze», ci risponde Fiammetta, «che si possono stimare nell'ordine del 20%, alle quali facciamo fronte con delle propaggini. I ceppi totali dell'intero vigneto, allevato a Guyot, sono 5.100, per una produzione media annua che si aggira intorno ai 7.200 chili di uva, dalla quale otteniamo circa 50 ettolitri di vino, pari a 6.600 bottiglie. Quanto alle virosi, le piante sono molto resistenti rispetto ai vigneti più giovani. Naturalmente per contro c'è il problema della moria per vecchiaia o per il mal dell'esca. Il vino



Fiammetta Ghirra Bernasconi con il coltitolare Icilio Amoretti della Masone Mannu e il loro Costarenas da un vigneto impiantato 27 anni fa

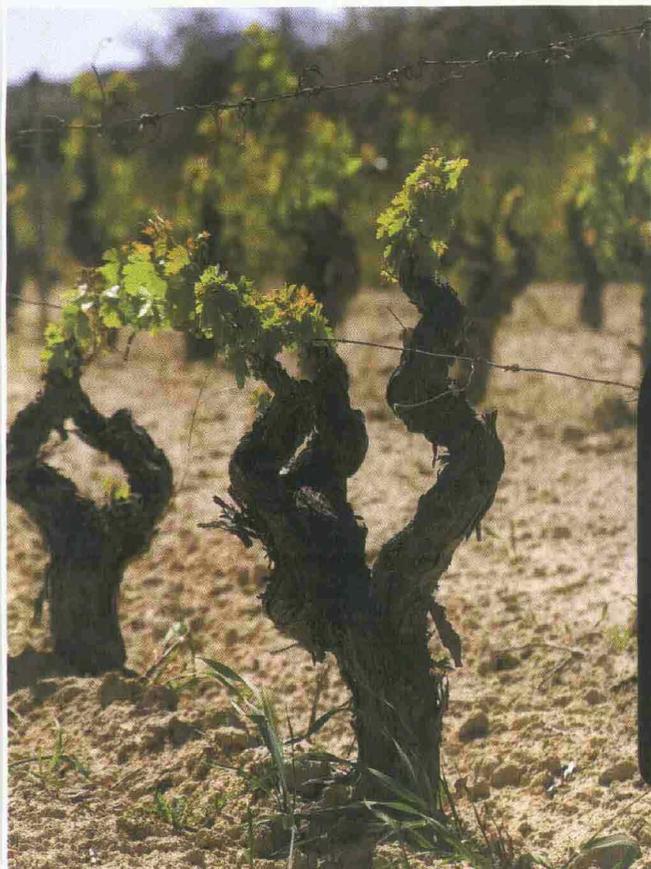


ottenuto è sicuramente diverso rispetto ai Vermentini prodotti dagli altri vigneti. Un prodotto più alcolico (a parità di epoca vendemmiale), più intenso al naso, più aromatico e strutturato, dal tipico retrogusto amarognolo (e dai sentori di scorza di cedro, ananas, sambuco, anice e pan pepato, con note minerali e iodate, ndr)». Tiene a puntualizzare la signora Ghirra Bernasconi: «A nostro avviso questo vigneto potrà resistere

ancora molto a lungo e, nonostante sia poco produttivo, per noi è la sua diversità che conta: il suo essere legato al territorio in maniera inequivocabile. Un aspetto, quest'ultimo, molto ricercato dal consumatore».

Come comunicare il legame univoco col territorio? «A livello commerciale questa diversità viene raccontata in diversi modi. A partire dal packaging più importante, quindi con degustazioni guidate tese a valorizzare la specificità del Costarenas, tramite i nostri agenti che hanno preso piena coscienza di questi aspetti, e infine con l'ausilio della documentazione aziendale».

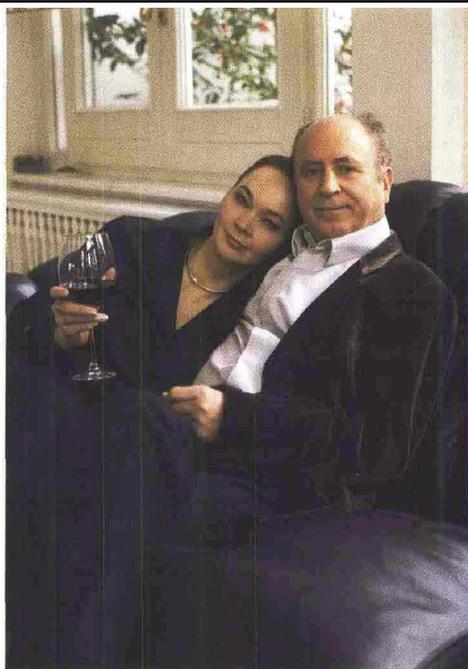
Argiolas, notissima azienda di Sardinia (Cagliari) che non ha bisogno di presentazioni, può contare su un interessante vigneto di circa 40 anni, franco di piede, dal quale si ottiene l'Is Solinas, un affascinante rosso a base di Carignano. Chiediamo subito conto ad Antonio Argiolas, enologo e nipote di Franco, dei dettagli più interessanti: «La densità d'impianto va da 7.900 a 8.000 ceppi per ettaro, a cui vanno però tolte le fallanze, che possono raggiungere in alcuni vigneti anche il 30%, mentre in altri, dove vi è la possibilità di recuperare il ceppo mancante attraverso una propaggine, la percentuale di fallanze è di molto inferiore. Il tutto per una resa bassissima (nelle ultime annate mediamente di 35-40 quintali per ettaro), ma di eccelsa qualità: la concentrazione delle sostanze coloranti e di tutto quello che fa corpo non è paragonabile a delle uve provenienti da un vigneto di giovane età». Si scende ancor più nel dettaglio: «I cloni utilizzati in queste vecchie vigne provengono da un'attenta selezione massale svolta nei vari anni dai contadini e dal produttore, con lo scopo di trovare piante sane, produttive e vigorose. Quanto al metodo di allevamento, si tratta del classico alberello latino, possibilmente privo di sostegni, un sistema diffuso in tutto il



Un primo piano sulla quarantennale pianta di Carignano. Dalla sua potenza si vinifica Is Solinas di Argiolas



bacino del Mediterraneo, e segnata-
mente nelle isole». Sui vantaggi di lavo-
rare piante così complicate ci risponde:
«Non sono sicuramente di tipo econo-
mico, ma consistono nell'aver uve
di altissima qualità e, perché no, an-
che nel positivo impatto sull'immagine
aziendale». Dopo una breve pausa, ri-
prende le sue riflessioni: «Per quanto
riguarda un presunto minor lavoro nel
vigneto, lo escluderei: la meccanizza-
zione qui è da evitare, e i costi relativi
alle lavorazioni manuali, in termini di
ore, sono circa il doppio rispetto a un
vigneto meccanizzato. Da sottolineare
piuttosto il bassissimo impatto ambien-
tale che hanno questo tipo di vigneti:
niente fili di ferro, né pali, né altro». E
gli svantaggi? «Vi sono forti difficoltà
economiche causate dalle bassissime
rese, dovute a fallanze per virusi e mal
dell'esca, ma anche determinate dal-
l'alto numero di ore per ettaro di mano-
dopera. Come ho già detto, tutte le ope-
razioni agronomiche di manutenzione
debbono essere svolte manualmente». In
termini di espanti, Antonio Argiolas
dice che questa decisione si prende
quando la produzione è talmente bassa
da non ricavarci più nulla, pur se il pro-
dotto finale è ottimo. «Ci è accaduto un
paio di anni fa, quando abbiamo dovuto
estirpare un vigneto di mio nonno di
Malvasia nera di 80 anni, che produceva
15 quintali per ettaro».



I coniugi Siclari,
titolari di Feudi della
Medusa, e il loro
Cagnulari che fa
parte del progetto
"Antiche Rare Vigne"

Feudi della Medusa, dinamica azien-
da di Pula (Cagliari), nasce addirittura
con il dichiarato intento dei coniugi Si-
clari, i titolari, di "esprimere ed esalta-
re il sapore inimitabile di uve preziose
scelte e raccolte solo da vigne antiche
con piante madri di oltre 40 anni sele-
zionate nelle zone più vocate della Sar-
degna". Con questo spirito, nel 1996 i
Siclari decisero di acquisire i primi vi-
gneti nella zona di Santa Margherita di
Pula, nel Cagliariaritano, e dare corpo al

progetto di fondazione di Feudi della
Medusa. E, per lo stesso motivo, oggi
l'azienda di Pula sta lanciando una
nuova linea che non a caso si chiama
Antiche Rare Vigne, il cui intento è di
esaltare il forte legame del vino con il
terroir sardo.

Tre sono le etichette che appartengo-
no alla linea. Arrubbias da uve Cari-
gnano provenienti da antichi vigneti a
piede franco, insistenti su terreni sab-
biosi, tra Porto Pino e l'area limitata di
Sant'Antioco. Il Cagnulari proviene
esclusivamente da piante madri di oltre
40 anni, presenti nei 20 ettari gestiti
dall'azienda nei territori calcarei di
Usini. Vinificato in purezza, grazie an-
che alla maturità della vigna, si dimo-
stra un prodotto davvero unico e di no-
tevole personalità. Infine, il Passito
Aristeo si distingue per la particolare
finezza aromatica originata dalla lavo-
razione di uve Nasco e Malvasia sarda
provenienti da piante di oltre 40 anni.
Dichiara la signora Heide Kroenlein
Siclari: «Abbiamo pensato di creare la
collezione Antiche Rare Vigne per far
conoscere i tre più grandi vitigni autoct-
oni sardi con tutte le loro esplosive po-
tenzialità e destinarli, data la produ-
zione limitata, al palato degli intendi-
tori. Un'operazione che speriamo ci
consenta di rendere questi vitigni facil-
mente identificabili con il terroir della
Sardegna».

E anche quest'ultima testimonianza
mostra un altro interessante modo di
valorizzare importanti patrimoni viti-
coli, che logiche economiche miopi e
di corto respiro potrebbero invece con-
sigliare di estirpare senza troppe esita-
zioni.

Roger Sesto



Un'immagine curiosa nella quale si vede come le vecchie piante della Benanti
lottino per conquistarsi lo spazio necessario alla loro crescita e in questo caso
sembrano superare anche un ostacolo come il muretto in pietra