

ARCHEOLOGIA ENOLOGICA GLI INDIANA JONES DEI VITIGNI PERDUTI

La nuova missione dei produttori di vini è salvare uve di pregio che rischiano l'estinzione. Come il Sagrantino o il ligure Cimixa

EGLE PAGANO

È COME una bella favola, che si ripropone in tutte le zone d'Italia in cui la vite ha ridisegnato il territorio. I protagonisti fino a pochi anni fa erano sconosciuti ai più: vitigni autoctoni, tipici di piccoli territori, talvolta avari e bizzosi, custoditi per secoli dalla tradizione contadina e poi abbandonati per varietà più facili e produttive.

Oggi in un Paese, come l'Italia, che vanta 469 diverse varietà di uve da vino, la tendenza è invece salvare e riscoprire quelli che a torto erano considerati i figli di un Bacco minore: vitigni che, nonostante un passato a volte blasonato o leggendario, sembravano ormai condannati all'estinzione dalla concorrenza delle varietà più collaudate, dalle mode e dalle correnti commerciali.

È una sorta di archeologia enologica quella che induce oggi i produttori più curiosi - dall'Alto Adige alla Sicilia, dalla Liguria al Friuli - ad allearsi con le università per rintracciare, magari fra le mura di un monastero o abbarbicati a un albero, cloni di viti secolari, da studiare, selezionare e riprodurre, con la prospettiva di far rinascere, grazie alle tecniche moderne, vini dotati grande personalità che recano in sé il fascino della storia.

In questa evoluzione un caso emblematico è quello del Sagrantino di Montefalco, vino umbro che trent'anni fa non figurava certo nella mappa dell'enologia mondiale e che oggi è invece una bandiera del made in Italy del vino. Il Sagrantino sarà protagonista, dal 19 al 21 settembre, di una kermesse, Enologica35-Storie di Vite, che si svolgerà nel borgo medievale di Montefalco, con banchi d'assaggio, degustazioni, convegni, visite ai monumenti e alle cantine, per sottolineare i legami con il territorio d'origine di un vino che più d'uno ha cercato di riprodurre nel nuovo

Bianchi e rossi ritrovati...



- Liguria CIMIXA (Scimiscia)**
Dà un bianco fruttato, di forte personalità. Un tempo diffuso in Val Fontanabuona, era stato abbandonato. Il recupero dagli anni '70 grazie al pasticcere Marco Bacigalupo e alla Cooperativa di S.Colombano
- Friuli SCHIOPETTINO**
Tipico di Prepotto (Udine), conosciuto anche come Malvasia Nera. Citato in documenti del 1282, rischiava di estinguersi. Furono Paolo e Dina Rapuzzi (Ronchi di Cialla) a recuperare le viti superstiti
- Piemonte TIMORASSO**
Varietà bianca che i contadini dei Colli Tortonesi usavano come vino da taglio. Il vignaiolo Walter Massa ha dimostrato che quest'uva difficile poteva generare uno dei migliori bianchi italiani
- Lazio CESANESE D'AFFILE**
Doc dal 2011, nasce ad Affile, ad est di Roma. Uno dei migliori vitigni autoctoni a bacca rossa del Lazio. Dagli anni '40 le vigne vennero abbandonate. A salvarlo poche famiglie e giovani vignaioli, come Formiconi e Raimondo
- Sardegna CARIGNANO DEL SULCIS**
Vitigno a bacca rossa tipico del Sulcis (sud-ovest della Sardegna), rimasto a lungo nell'ombra. A rilanciarlo fu negli anni '90 l'enologo Giacomo Tachis, consulente della Cantina di Santadi

mondo. Montefalco vanta una vocazione enologica antica: le sue uve sono citate nella "Historia Naturalis" di Plinio il Vecchio.

A partire dal Mille la presenza della viticoltura è documentata in libri e reperti notarili. E nel 1451 il pittore fiorentino Benozzo Gozzoli nel decorare il convento dei Francescani (oggi Museo Civico) raffigura su una tavola imbandita un'invitante crostata alla marmellata abbinata a un vino rosso, forse un Sagrantino passito. Di certo ri-

FALSO BRUNELLO, MAXI SEQUESTRO

Vino di modesta qualità venduto come Brunello e Rosso di Montalcino. Un'organizzazione avrebbe manipolato l'intera filiera, falsificando anche i dati della Regione sulle vendemmie. Un consulente è stato denunciato e circa 220.600 bottiglie tolte dal mercato.

LA VENDEMMIA PIÙ SCARSA DAL '50

La vendemmia 2014 rischia di classificarsi come la più scarsa dal 1950, con una produzione di vino che potrebbe scendere fino a 41 milioni di ettolitri. È la stima di Coldiretti, secondo cui il risultato sarebbe conseguenza del maltempo dei mesi estivi.

sale al 1549 un documento in cui il mercante ebreo Guglielmo fa un ordinativo di mosto di Sagrantino.

Nonostante il blasone e la fama, però, con le difficoltà dell'agricoltura nell'ultimo dopoguerra il Sagrantino, sopravvissuto più nella versione di passito dolce che in quella di rosso secco, rischia l'estinzione. Il declino si ferma quando i pochi produttori storici rimasti chiedono la Doc, accordata nel 1979, a cui seguirà nel '92 la Docg (denominazione controllata e garantita). Trainante si rivela poi l'iniziativa di Arnaldo Caprai, industriale tessile e laniero che nei vini di Montefalco crede e investe, affidando al figlio Marco la realizzazione di un ambizioso progetto di valorizzazione e rilancio che coinvolge l'Università di Milano.

Nel 1990 parte la selezione clonale con la ricerca nei giardini, negli orti, nelle aziende agricole abbandonate di Montefalco, Bevagna e Gualdo Cattaneo delle piante madri che possano restituire quella variabilità naturale andata persa. Viene sperimentato il tipo di impianto più adatto e infine avviata una zonazione per studiare la maturazione ottimale nelle varie parti del territorio. Studi e sperimentazioni che consentono di domare e valorizzare i tannini e i polifenoli di cui il Sagrantino è ricco, facendone un vino in grado di guadagnare in termini di profumi e complessità da un prolungato affinamento in bottiglia.

Nel frattempo il caso Sagrantino fa scuola e mentre a Montefalco investono anche i produttori di altre zone, nel panorama vitivinicolo italiano è tutto un pulsare di sperimentazioni. Dal Piemonte dove riemergono i vitigni dimenticati, come Favorita, Ruché, Verduno Pelaverga, Grignolino, alla Sicilia dove le varietà dell'Etna, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, riservano risultati sorprendenti. Dal Triveneto, dove Tezzelenghe, Vitoska, Pignolo, Durella cominciano a incuriosire i winelover, alla Liguria, dove i produttori cominciano a tornare ai vitigni dimenticati. Come la Granaccia e la Bianchetta genovese, che commuovevano il critico Luigi Veronelli. O il Barbarossa, un rosato molto interessante. E, ultimo arrivato, lo Cimixa, bianco di temperamento in cui anche le cantine private del Tigullio hanno cominciato a credere.

info@eglepagano.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICERCA Sclerosi multipla fa sperare la cura con le staminali firmata Italia

SIAMO ancora alla fase sperimentale ma i risultati sono più che soddisfacenti. Molto probabilmente, nel giro di due anni, sarà possibile curare la sclerosi multipla con le cellule staminali. Dallo studio, coordinato dal neurologo genovese Antonio Uccelli, non sono emersi effetti collaterali e la nuova terapia è stata testata su 81 pazienti che sono stati arruolati in tutto il mondo, ma ben 27 sono italiani (16 i genovesi). I risultati della prima fase sono stati presentati ieri a Boston durante il congresso mondiale sulla sclerosi multipla.

«Bisogna essere prudenti - sottolinea il ricercatore dell'Università di Genova - perché la sperimentazione è ancora a metà e si concluderà soltanto alla fine del 2016, ma il trattamento si sta dimostrando sicuro ed efficace. Gli studi preliminari sugli animali ci fanno ritenere che le cellule staminali mesenchimali possono bloccare l'infiammazione del sistema nervoso centrale e probabilmente riescono anche a proteggere i tessuti nervosi, addirittura riparandoli laddove, però, il danno sia lieve».



Antonio Uccelli

Il progetto, finanziato in buona parte dalla Fondazione sclerosi multipla con un piccolo contributo di Carige, coinvolge ricercatori di nove nazioni dalla Spagna al Canada, ma la regie è all'ospedale San Martino dove Uccelli è affiancato da altri quattro medici genovesi, Gianluigi Mancardi, Alice Laroni, Daniela Currò e Lucia Abate. Fanno parte del team italiano anche il San Raffaele di Milano e gli ospedali di Verona e Bergamo. «Durante l'ultimo anno i 28 pazienti sono stati bene, tranne uno che ha avuto un peggioramento ed è poi risultato essere stato trattato con placebo. L'auspicio è che nel 2016 i dati confermino definitivamente l'efficacia della terapia, per arrivare allo step successivo di uno studio più grande».

G. FIL.

CASELLA DELLA SANITÀ

di FEDERICO MERETA - salute@ilsecoloxix.it

RONZII ACUSTICI "ASSOLTO" IL CAFFÈ

Da qualche tempo soffro di ronzii fastidiosi alle orecchie. Un mio amico mi ha detto che potrebbe legarsi anche al fatto che amo molto il caffè. C'è qualche correlazione?

LETTERA FIRMATA e-mail

La presenza di ronzii è in effetti un fenomeno comune, pur se la risposta sulle origini del problema va sempre data dal medico che segue il paziente. Mediamente, secondo alcune statistiche il fenomeno si può osservare in quasi una persona su dieci: il vero fastidio cronico, in ogni caso, è molto più raro. In ogni caso la prevalenza del tinnito (così viene chiamato tec-

nicamente il disturbo), ma non la sua gravità, aumenta con l'età, in modo proporzionale alla perdita delle alte frequenze sonore dell'udito. In alcuni casi i fenomeni possono legarsi più frequentemente ad uno stato emotivo non proprio ottimale. Per quanto riguarda il caffè, invece, gli studi possono dare risposte diverse. In ogni caso segnale che una ricerca apparsa su American Journal of Medicine e condotta al Brigham and Women's Hospital di Boston potrebbe indicare proprio l'esatto contrario. Lo studio ha preso in esame 65.000 donne seguite a partire dal 1991 e sono stati considerati tutti gli aspetti relativi alla loro alimentazione per 18 anni, compreso ovvia-

mente il consumo di caffè. La risposta a distanza di tempo è stata particolarmente interessante: su oltre 5.000 donne che avevano registrato la comparsa di tinniti, quindi dei fastidi uditivi, si è visto che quanta più caffeina (ovviamente in termini ragionevoli) si assumeva tanto minore era il rischio di sviluppare questo fenomeno. Ovviamente si tratta di indagini condotte su ampie popolazioni e bisogna considerare le tante variabili legate ad altri aspetti, ma per chi beve il classico caffè la mattina e dopo il pasto può comunque essere un segnale positivo. Per tutte le informazioni sul caso specifico, comunque rinviamo ovviamente al medico che segue il lettore.

LE FASCICOLAZIONI HANNO TANTE CAUSE

Prima delle vacanze avete parlato delle fascicolazioni. Vorrei sapere se questi sintomi possono segnalare la presenza di una malattia a carico dei polmoni e delle pleure, come un mesotelioma.

LETTERA FIRMATA e-mail

Non esiste una correlazione diretta tra le fascicolazioni benigne e malattie tumorali come il mesotelioma, che attacca la pleura, anche se è vero che in alcuni casi si sono osservati segnali detti "paraneoplastici" per il coinvolgimento dei nervi. Allo stesso modo non ci sono correlazioni dirette tra



SCRIVERE A:
CASELLA DELLA SANITÀ
Il Secolo XIX - piazza Piccapietra 21
16121 Ge - fax. 010 5388426

sono anche rappresentare sintomi di malattia questi possono manifestarsi in moltissime altre situazioni molto più frequenti e in particolare in caso di ansia o sforzi particolarmente intensi. Tra i consigli che si possono dare al lettore, oltre a aderire ai trattamenti indicati dal medico che lo ha in cura, sempre meglio ricordare che per le fascicolazioni benigne ce ne sono alcuni che spesso vengono sottovalutati: gli sforzi fisici possono favorire l'insorgenza di fascicolazioni completamente benigne, così come il freddo, l'esagerato introito di caffè o tè e anche la carenza di sonno e l'ansia possono favorire il problema.

[+] COME CONTATTARE GLI ESPERTI

lunedì
ATTENTI AL PORTAFOGLIO
risparmio@ilsecoloxix.it

martedì
TAX CORNER
taxcorner@libero.it

mercoledì
LA CASELLA DELLA SANITÀ
salute@ilsecoloxix.it

► **DOMANI**
giovedì
LA STAGIONE DELL'AMORE
lestatedelcuore@ilsecoloxix.it

venerdì
PREVIDENZA FACILE
previdenza@ilsecoloxix.it

sabato
L'AVVOCATO DI FAMIGLIA
giannamacomande@fastwebnet.it

domenica
BIMBI IN FORMA
pediatri@ilsecoloxix.it