La storia

Testi a cura di Alberto Vercesi, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (DI.PRO.VE.S.) - Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano

Il patrimonio di vitigni di oggi ci deriva dal lontano passato: con ogni probabilità le prime varietà di vite ben "addomesticate" giunsero in queste zone oltrepadane dalla colonia greca di Marsiglia nel sud della Francia nell'ultimo millennio a.C. attraverso l'Appennino, che allora era popolato dagli antichi Liguri (Sereni, 1964). Fra il II sec. a.C. ed il I sec. d.C. I Romani organizzarono e diffusero la viticoltura in modo sistematico nel territorio, fino alla pianura. Con l'inizio delle cosiddette "invasioni barbariche" la viticoltura scomparve su quasi tutto il territorio, ritraendosi nei Monasteri ove, anche per esigenze liturgiche, era irrinunciabile.

Per l'Oltrepò il Monastero di riferimento fu quello di Bobbio fondato nel 614 d.C. da S. Colombano. I possedimenti del Monastero di Bobbio si estesero a gran parte dell'Oltrepò Pavese, dai monti fino alle colline meno elevate, dove diffusero nuovamente la viticoltura attraverso le loro curtes; i luoghi dell'Oltrepò Pavese che ospitavano curtes del Monastero di Bobbio sono riferibili perlopiù agli attuali Comuni di Romagnese, Menconico, Brallo di Pregola, Zavattarello, Valverde, Val di Nizza, Ruino, Golferenzo, Canevino, Santa Maria della Versa, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Santa Giuletta (Schiavi, 1999; Baruffi, 2013-2017). Le varietà di vite coltivate dopo l'anno 1000, non erano più solo quelle derivanti dalla antica tradizione romana, ma anche quelle nate per incrocio con varietà giunte in loco con i popoli "barbari". Nella società medioevale i territori si divisero in molte enclave e si produsse così una ampia biodiversità viticola. Questa grande varietà di vitigni coltivati, per l'Oltrepò Pavese. trova conferma nel censimento redatto dopo l'unificazione d'Italia nella seconda metà del 1800 (Giulietti, 1884). In quel censimento diverse decine varietà erano riportate come ampiamente diffuse in tutti i comuni dell'Oltrepò Pavese, dalla montagna alla pianura.

Alla fine del 1800 l'arrivo dall'America della fillossera, insetto mortale per le viti europee, costrinse al reimpianto di tutti i vigneti su "piede americano" (un portinnesto); le viti americane, infatti, selezionatesi nel nuovo mondo alla presenza della fillossera ne erano immuni.

Così si ridusse il numero delle varietà coltivate e la biodiversità della vite in loco iniziò a diminuire drasticamente; questo depauperamento fu inconsciamente favorito anche dai dispositivi relativi ai vini D.O.C. ed ai finanziamenti europei del secolo scorso che ben consideravano solo i vitigni più diffusi sia dal punto di vista commerciale sia dal punto di vista della propagazione.

Alcuni vitigni quindi divennero "minori", furono sempre più abbandonati e, ormai giunti sull'orlo dell'estinzione (ne esistevano pochi individui), sono stati recuperati in extremis solo grazie ad impegnativi e lungimiranti progetti di ricerca sostenuti prima dallo Stato, poi dalle Regioni, nel

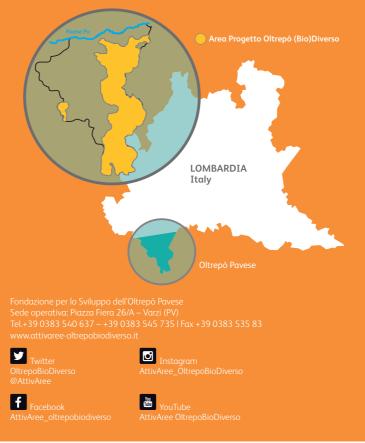






Vitigni tradizionali ed autoctoni dell'Oltrepò Pavese





Prodotto realizzato nell'ambito del Progetto OltrepoBiodiverso Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese







nostro caso la Regione Lombardia, negli ultimi 40 anni. In Oltrepò Pavese parte di questi antichi vitigni tradizionali minori ("autoctoni") con la collaborazione delle Università Statale e Cattolica di Milano, è stata

ben identificata e registrata al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Per altri vitigni si è ancora in fase di studio.

Pertanto oggi in Oltrepò Pavese esiste un patrimonio di vitigni (piattaforma ampelografica) di grande interesse che si compone, da un lato, di un gruppo varietà di vite di maggior diffusione e a più rilevante significato economico, quali soprattutto: Croatina, Pinot nero, Pinot grigio, Barbera, Riesling italico e Moscato bianco. Dall'altro un gruppo di varietà poco o per nulla diffuse e da salvaguardare (definibili tutti "vitigni antichi" o "vitigni autoctoni" minori). I nomi di queste ultime varietà, oggi registrate sono: Ughetta di Canneto (Vespolina), Uva rara, Moradella, Mornasca, Croà e Verdea.

Con il progetto Oltrepò Biodiverso promosso dalla Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese grazie al Programma AttivAree di Fondazione Cariplo si vuole implementare la biodiversità anche nel settore viti-vinicolo allo scopo di diffondere questi vitigni autoctoni in aziende viticole rappresentative delle varie aree dell'Oltrepò Pavese, sia quelle collinari che quelle montane. Lo strumento scelto è la realizzazione di 3-4 vigneti collezione che ospitino vitigni tradizionali più diffusi e vitigni "autoctoni" dell'Oltrepò Pavese già iscritti nel registro Nazionale. La collocazione dei vigneti "collezione" tiene conto sia della loro fruibilità turistica sia della possibilità di fornire dati sulle prestazioni produttive delle diverse varietà a varie altitudini, anche elevate. Proprio nelle aree montane dell'Oltrepò Pavese, qualora il riscaldamento globale proseguisse come previsto dagli organismi scientifici europei ed internazionali, potrebbero trovare spazio in futuro le aree vitate più fresche che alcuni vini richiedono. Il progetto, oltre a favorire l'elevazione della biodiversità genetica della vite coltivabile, approfondisce quindi la conoscenza della biodiversità degli ambienti oltrepadani per la viticoltura di oggi e di domani.

Antichi vitigni locali e "autoctoni" dell'Oltrepò Pavese.

I vitigni censiti nel 1800 in Oltrepò Pavese (Giuglietti, 1884) erano circa 120 a uva rossa ed altrettanti a bacca bianca, a testimonianza della grande tradizione produttiva dei luoghi. Molto coltivati in almeno 10 Comuni erano 13 "rossi" (Moradella in 62 Comuni, Ughetta di Canneto in 37, Croatina e Vermiglio in 28 e 25, rispettivamente) e 7 "bianchi" (Trebbiano in 42 comuni, Malvasia in 64, Moscato in 19); un altro "mondo" rispetto alla viticoltura di oggi; l'unico vitigno di oggi che era anche allora fra i più coltivati e può considerarsi un "autoctono" diffuso dell'Oltrepò Pavese è il Croatina, il Barbera, ad esempio allora era oltre la decima posizione in graduatoria, mentre era già coltivato il Pinot nero.

Croatina e Pinot nero

Il vitigno più coltivato (circa 4000 ha), asse portante dei più importanti vini rossi dell'Oltrepò Pavese è il o la *Croatina*. A questa oggi fa il suo pari per la produzione dei vini bianchi locali di maggior prestigio, come gli spumanti, il *Pinot nero* ormai qui presente da quasi due secoli.

L'inserimento del Pinot nero nella viticoltura tipica dell'Oltrepò Pavese e la sua diffusione nel pavese vitato rappresenta uno degli avvenimenti più significativi della viticoltura oltrepadana e della spumantizzazione di qualità italiana di questi ultimi decenni.

Possiamo ritenere che l'origine genetica di tutto il Pinot nero parta soprattutto dalla Borgogna e dalla Champagne francese e che l'adattamento selettivo locale abbia consentito la definizione dei genotipi odierni.



In copertina_Viti dell'Oltrepò

- **01**_Paesaggio vitato
 - D2_Immagini della vendemmi in Oltrepò Pavese (ph M. Garavana)
 - D3_Pinot Nero

In Oltrepò Pavese è ben censita la sua presenza nel 1884 (censimento viticolo ministeriale – A. Giuglietti) soprattutto in quattro dei suoi Comuni dai rilievi più elevati, della Valle Scuropasso e della Valle Versa.

L'avvio della coltivazione del Pinot nero nell'ambito di una precisa e dichiarata programmazione viticola che sviluppasse l'obiettivo della spumantizzazione avvenne nel Comune di Rocca de Giorgi in Valle Scuropasso, fra gli ultimi anni del 1800 ed i primi del 1900. Tale evento è particolarmente collegato alla nota famiglia Giorgi di Vistarino che allora, già da alcuni secoli, risultava proprietaria, come oggi, di una vasta azienda agricola nel Comune.

Nel corso degli anni fu il Pinot nero il vitigno sempre più scelto dalle aziende anche nei comuni limitrofi a Rocca de' Giorgi, particolarmente Montecalvo Versiggia e Santa Maria della Versa ed in tutta la parte delle Valli Scuropasso e Versa collocate in posizione più distante rispetto alla pianura padana ed alle altitudini più elevate.



Il Museo del cavatappi Montecalvo Versiggia P.zza della Chiesa

naugurato nel luglio 2006 e allora unico nel suo genere in Italia, il Museo el Cavatappi è stato allestito dal Comune di Montecalvo nei locali ella vecchia scuola appositamente ristrutturati dall'Ente. L'esposizione accoglie oltre 200 diversi utensili che coprono l'arco temporale di 300 nni: a leva singola, a leva doppia, con manico a farfalla, a campana, a a tempietto", "a pantografo"; ecc. Una collezione importante e curiosa, he cattura l'interesse non soltanto degli appassionati: la meta vale il iaggio anche per il suggestivo panorama che si può godere dalla piazza ntistante il Museo. Da qui partono inoltre itinerari segnalati, percorribili ia in bici sia a piedi.

Orari di apertura: da maggio a settembre, tutte le domeniche dalle 15.30 alle 18.00; il resto dell'anno su prenotazione al n. 0385-99712. Collezione: materiale demo-antropologico

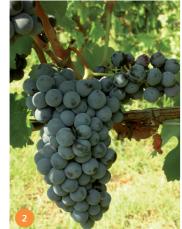
Ingresso: a pagamento 2 euro; scolaresche, under 14 e over 65 gratuit Struttura non ancora resa accessibile ai disabili

Centro di Ricerca e Documentazione del Pinot Nero Montecalvo Versiggia Fraz. Crocetta 18

Moradella

Registrata al Registro Nazionale delle Varietà di vite nel 2006, se ne indicano diversi biotipi principalmente riconducibili al diverso peso medio del grappolo, "grande" (più di 240g) o "piccolo" (meno di 220g). I germogli, di media fertilità sono vigorosi e di orientamento da eretto a obliquo, presentano un apice piuttosto tomentoso con leggeri "riflessi" rossastri e con foglie adulte spesso trilobate, ma con lobi meno incisi nel caso della Moradella "grande" che è anche quella dai ceppi più produttivi della "piccola". È definibile a maturazione tardiva ed in grado di conservare bene l'acidità alla vendemmia che deve avvenire dopo la Croatina; oltre al suo stato sanitario (virosi) è importante controllarne gli accumuli zuccherini e la colorazione delle bacche, che sono talvolta i suoi punti critici. Va posta in terreni soleggiati non troppo fertili. Oltre ai primi riscontri sui vini prodotti a livello sperimentale, alcune aziende del nord-est dell'Oltrepò Pavese hanno avviato le prime prove di produzioni enologiche (testi e foto Vercesi – Savinelli).





Ughetta di Canneto (o Vespolina)

In una delle prime qualificate trattazioni dei vitigni dell'Italia settentrionale (l'opera Pomona Italiana, redatta fra il 1817 ed il 1839), il Gallesio descrive l'Uvetta di Caneto quale varietà dell'Oltrepò Pavese che ha preso il nome dal "villaggio de Caneto" (l'odierna Canneto Pavese), la descrive inoltre come diffusa anche nel novarese sotto i nomi di Uvetta e di Vespolina. Presenta germogli poco vigorosi e con apici cotonosi, foglie adulte piccole, pentagonali, pentalobate, con seni laterali a bordi sovrapposti e seno peziolare ad U o a lira spesso molto aperto; singolare l'irregolarità della dentatura del bordo. Grappolo medio-piccolo con acino tendenzialmente ellissoidale. Viti poco produttive uve di maturazione media (si raccoglie prima di Croatina), capaci di produrre mosti di acidità elevata (bassi pH) non molto colorati. Produce vini, anche in uvaggio con altri (come nel Buttafuoco, insieme a Croatina, Barbera ed Uva rara) caratteristici sentori speziati (pepe e pepe verde) (testo e foto Vercesi).









Uva rara

È descritto nel 1800 da grandi ampelografi come Molon e Di Rovasenda come vitigno in primis tipico dell'Oltrepò Pavese e poi diffusosi anche in Piemonte con altri nomi. Germogli dal vigore medio-alto, apice tendenzialmente cotonoso con riflessi carminati sui margini delle foglioline, foglie adulte pentagonali e pentalobate, con seno peziolare a lira aperta, seni laterali superiori a fondo tondeggiante, lungo la nervatura principale, spesso una tipica piegatura a doccia. I grappoli sono molto variabili nel peso in relazione al decorso dell'annata, con acini relativamente radi che spesso lasciano intravvedere il rachide verde del grappolo che, inoltre, presenta acini da medi a medio-grandi in funzione dell'annata (piovosità). Produce un mosto di poco colore e spesso scarsa acidità, ma è capace di conferire ai vini che produce in purezza o in miscela con altre uve, sentori speziati e, talvolta floreali che rendono più complessi e ricchi dal punto di vista olfattivo i vini prodotti (testi e foto Vercesi).











Registrato recentemente è, tra quelli descritti, forse il meno conosciuto nelle prestazioni enologiche. Probabilmente ascrivibile allo stesso genotipi talvolta chiamato Ugone o Ugone di Mornico, presenta piante dai germogli molto vigorosi con foglioline apicali tipicamente arrossate, foglia adulta medio-grande tendenzialmente rotonda con scarsi seni laterali e seno peziolare aperto a V (Foto riprese dal registro Nazionale delle Varietà di Vite).

Moscato bianco

Il Moscato bianco è una delle poche varietà vicine a quelle più rappresentative dell'antica epoca romana (le uve Apinee citate da Plinio e Columella) ed infatti lo si trova ancora oggi in tutto il Mediterraneo e nei territori ad esso prossimi, quasi a ripercorrere le conquiste romane di allora. In Oltrepò Pavese, che dopo il Piemonte meridionale è la zona d'Italia a maggior diffusione, lo si ritrova un po' in tutto il territorio, ma l'area oltrepadana alla quale si riconosce la maggiore vocazione per ospitare il questo vitigno è, nell'Alta-Valle Versa, l'arco collinare intorno a Santa Maria della Versa, con principale centro di riferimento in Volpara.

Il vitigno ha germogli dagli apici leggermente lanuginosi, con bordi delle giovani foglioline leggermente "ramati", foglia adulta pentagonale tendenzialmente trilobata con denti molto pronunciati e irregolari, seni laterali superiori brevi e stretti, gli inferiori quasi inesistenti, seno peziolare aperto a V o a lira. Grappolo medio o medio-grande, di forma cilindricopiramidale spesso alato ed un po' spargolo, con acino medio-grande dalla buccia sottile e colorata di verde che nelle ultime fasi della maturazione vira al giallo dorato intenso. È un'uva aromatica, che produce vini, perlopiù mantenuti dolci, dal caratteristico e pronunciato intenso aroma, sempre ben percettibile, ed appunto definito di "moscato" (dovuto a diversi composti volatili fra i quali spesso prevale il linalolo). Non va confuso con altri moscati a bacca bianca (Moscato giallo, Moscato di Terracina) che danno vini molto diversi.

Dove vedere i vitigni autoctoni rari?

azionale, sono i sequenti: Moradella, Mormasca, Croà, Verdea. sono: l'azienda di *Riccagioia* (le collezioni: C.I.VI.FRU.CE, oggi di ERSAF – Regione Lombardia) a Torrazza Coste e l'*Azienda Montelio* a Codevilla; le altre sono le **Aziende Andi e Vercesi (Castello) di Montù**

z. Agricola e Agrituristica La Pernice Rossa Loc. Roncassi di Menconico; Az. Kulepova di Casanova Staffora in Santa Margherita Staffora; Az. Podere Scabini di Golferenzo;

