

Il ruolo della *Vitis sylvestris* nella storia della viticoltura sarda

Giornata di studio organizzata dalla delegazione Onav di Ogliastra

Andrea Cabiddu

“Il ruolo della *Vitis sylvestris* nello sviluppo della viticoltura sarda” è il titolo con cui la delegazione Onav Ogliastra ha organizzato nei mesi scorsi, nelle sale dell'Hotel Silana di Urzulei una interessante Giornata di studio sulla storia e l'evoluzione della viticoltura dell'isola. L'Ogliastra, si trova nella parte centro orientale della Sardegna e si caratterizza per un'elevata vocazione alla viticoltura ed all'enologia. Con i suoi 2000 ettari

vitati rappresenta circa il 10% della superficie viticola totale sarda e allo stesso tempo copre circa il 50% dell'estensione regionale del Cannonau, vitigno che rappresenta a sua volta quasi il 90% dell'estensione vitata Ogliastrina. La scelta del luogo di svolgimento della Giornata non è stata casuale in quanto a poche centinaia di metri dell'hotel Silana prospera un monumento vegetale unico nel suo genere grazie alla sua probabile longevità. Nello



specifico si tratta di un ceppo di *Vitis sylvestris* che a detta degli esperti, dovrebbe avere un'età che si aggira sui mille anni.

Lo scopo della giornata era quello di fare il punto sugli studi che si stanno svolgendo in Sardegna sulla vite selvatica nella enologia sarda. L'incontro è stato animato dalla presenza di due illustri relatori: il prof. Mario Fregoni, presidente onorario dell'OIV, e il dott. Gianni Lovicu, ricercatore presso l'Agenzia di ricerca in Agricoltura (Agris) di Villasor.

Il primo ad intervenire è stato il dott. Lovicu, il quale ha svolto un approfondito excursus sulla vite selvatica. Dopo aver riportato riferimenti di carattere ampelografico, ha ricordato come, a differenza della vite domestica, la vite selvatica si caratterizzi per essere una pianta dioica, e solo raramente possiede fiori ermafroditi. La vite selvatica predilige terreni umidi, foglie piccole e trilobate e ha un sistema riproduttivo allogamo con acini piccoli e arrotondati. La presenza dell'uva da *Vitis sylvestris* era conosciuta in Sardegna già dal 1300 (*Carta de logu*). Nel sud della Sardegna esistono attualmente numerosi esemplari di *Vitis sylvestris* di età non superiore a qualche secolo. L'esemplare rinvenuto presso il comune di Urzulei (Bacu e Biladesti, Ogliastra) si caratterizza per la sua maestosità (134 cm. di circonferenza) e per il numero elevato di tronchi che si biforcano dalla base del tronco da dove si avvinghiano sui tronchi di ontani e querce anch'essi pluricentenari. Rispetto all'esemplare di *Vitis sylvestris* ritrovata presso il Castello di Katzenzungen (Trentino Alto Adige) la cui età è stata accertata su 350 anni, il monumento ritrovato ad Urzulei mostra chiaramente la sua "superiorità" in termini di circonferenza del tronco. Secondo Lovicu, le piante di *Sylvestris* sono più resistenti alle fitopatie rispetto alla vite domestica. Il vino ottenuto da *Sylvestris* si caratterizza per un elevato livello di acido malico e un alto livello di potassio rispetto al vino Cannonau. Il livello di polifenoli totali è 4 volte superiore rispetto al Cannonau, con un contenuto in malvidina veramente stratosferico. Presso il centro Agris di Villasor si stanno attualmente studiando gli effetti di sistemi di allevamento intensivo e le potenzialità enologiche della *Sylvestris*, valutando anche una sua interessante resistenza alla Fillossera. Sempre presso il centro Agris si stanno studiando le carat-

teristiche di circa 500 accessioni di vitigni minori sardi tra cui molte accessioni di *Sylvestris*. In particolare, se la resistenza alla Fillossera della *Sylvestris* dovesse essere confermata, si potrebbe ipotizzare una sua introduzione come portainnesto. Lovicu ha infine riportato recenti risultati su altri vitigni minori della Sardegna come il Cannonau bianco, la Vernaccina, la Monica bianca, la Culupuntu, selezione Vedele, il Canulre, la Niedda carta, l'A-mansosu e tantissimi altri vitigni.

Secondo il prof. Fregoni (vedi il testo integrale del suo intervento in queste stesse pagine) l'esemplare di *Sylvestris* di Urzulei non ha rivali al mondo. Nel sito di Bacu Bidalesti, i pastori si sono tramandati da secoli la conoscenza della presenza di una vite selvatica considerata "millenaria", di grande sviluppo, di portamento simile ad una liana, con fusto di 135 cm. di circonferenza presso la base, attorno alla quale si dipartono alcuni grossi fusti contorti, a serpentone, che possono superare i 40 metri di lunghezza ed i cui tralci sovrastano la chioma degli alberi tutori del bosco. La *Sylvestris* "millenaria" potrebbe pertanto avere avuto origine da un seme

Nella pagina precedente lo straordinario groviglio della vite millenaria scoperta nei pressi di Urzulei e, qui sotto, un particolare del tronco della stessa vite



Uno scorcio sulla sala dell'Hotel Silana durante il convegno sulla *vitis sylvestris* in Sardegna



di un immondazzaio, come avvenuto per quelle di tanti altri Paesi.

Al termine delle relazioni il prof Mario Fregoni ha consegnato al dott. Giosué Stefano Ligios e al giornalista enogastronomo Gilberto Arru il titolo di Ambasciatori delle Città del Vino.

Nel pomeriggio è stato intrapreso un percorso sensoriale dedicato alla conoscenza e approfondimento di alcuni vini provenienti dall'Ogliastra, Campidano e Nurra. **Pusole 2014: Cannonau 100%. Affinamento acciaio e vetro.** Alla vista risulta di un rosso granato tenue. Al naso è elegante, grande finezza e complessità, sentori floreali di rosa e geranio, frutti di bosco, fragolina, ribes, ciliegia, una leggera nota di humus e radice di liquirizia. In bocca assume una piacevole freschezza, tannini poco invadenti e di ottima qualità, finale lunghissimo che richiama le note mediterranee con una chiusura molto gradevole "al melograno"

Violante di Carroz: Cannonau 90% Doc. Annata 2013. Età vigne 25-30 anni. Invecchiamento cemento, barrique e bottiglia (minimo 6 mesi). Alla vista colore granato intenso con riflessi brillanti tendenti al porpora. Al naso note intense di frutti rossi e di sottobosco mediterraneo. In bocca fruttato e balsamico e sapore pieno ed armonico corposo morbido e persistente.

Stilaj 85% Cannonau Età vigne 35 anni, piccolo affinamento in legno di rovere co-

lore rosso rubino con tipici riflessi violacei. Al naso: fruttato, con note di frutti rossi e ciliegie amarene. In bocca caratteristico, gradevole da una spiccata morbidezza

Maoro rosso IGT isola dei nuraghi: 100% Cannonau annata 2012, Età vigne 35 anni invecchiamento 8-12 mesi in bottiglia. Alla vista colore rosso rubino, superbo, di inconfondibile personalità, la vendemmia è manuale, eseguita nell'ultima settimana di Settembre. In bocca strutturato, pieno, equilibrato, fine e persistente, di inconfondibile personalità.

Fudòra, annata 2014. Cannonau DOC. Età vigne 15 anni. Invecchiamento in fusti di rovere per alcuni mesi; in bottiglia per minimo 3 mesi. Colore rosso rubino intenso. All'olfatto il suo bouquet si presenta molto complesso, con sentori di vaniglia e cannella ed un finale speziato da chiodo di garofano misto a pepe nero; evidenti sono i ricordi di erbe officinali come l'alloro. In bocca l'equilibrio gustativo si giova di buona tannicità e discreto nerbo acido, ben bilanciati da una potente alcolicità tipica dei classici Cannonau. Capacità di buona evoluzione caratterizza questo vino.

Cannonau di Sardegna riserva Jerzu 2009. Uve Cannonau 100%. Il vino si presenta con una veste di colore rosso rubino con unghia lievemente differenziata tipica del Cannonau coerente con la dotazione di molecole apportanti colore; alla vista è

poi limpido e di importante consistenza. All'olfatto risulta intenso e di ampia complessità con profumi fruttati di frutta rosa matura e confettura in cui si riesce ad evidenziare marasca, mora e noce, completati da note di etereo e di speziatura. In bocca risulta gradevolmente secco e mor-

bido, caldo, giusto di tannino e freschezza, di ottima struttura, piena sapidità, con finale intenso e persistente
 Donna Rosa IGT 2014: Cannonau 90% 10% Syrah e Merlot. La vinificazione avviene in contenitori in acciaio Inox con breve passaggio in barriques di rovere (le-

L'intervento del prof. Mario Fregoni

La *Vitis Sylvestris* millenaria scoperta in Sardegna

La *Vitis sylvestris* è la madre del 99% circa dei vitigni coltivati nel mondo. Rimasta selvatica nei boschi per milioni di anni, venne domesticata per la prima volta da Noè sul Monte Ararat dopo il diluvio universale (Genesi, Bibbia), circa 10 mila anni a.C. La domesticazione più ampia, che la trasformò da vite dioica a vite ermafrodita, ossia in *Vitis vinifera sativa*, oggi comprendente oltre 20.000 varietà sele-

zionate, prese il via nel Neolitico, 6.000 anni a.C., in Anatolia, nel Caucaso ed in Mesopotamia e proseguì nei successivi millenni, per concludersi nell'Europa centrale in epoca romana. La domesticazione della *Sylvestris* fu pertanto policentrica e diede origine a varietà geneticamente ed ampelograficamente differenti, classificate dal russo Negru in tre grandi gruppi, denominati *Proles orientalis*, *Proles pontica* e *Proles occidentalis*, quest'ultima oggi dominante in campo internazionale. Le specie americane ed asiatiche sono state, per contro, scoperte assai più recentemente.

La domesticazione della *Vitis sylvestris* in Italia si è svolta a partire da 3 mila anni a.C. in tutte le Regioni, con la selezione dei vitigni autoctoni. *Vitis sylvestris* esistono ancora, in particolare, in Lazio, Toscana, Abruzzo, Calabria e Sardegna, ma in Alto Adige presso il castello di Katzenzungen si conserva una pergola di *Vitis vinifera sativa*, varietà *Versoaln*, franca di piede, di 350 anni. Non deve pertanto meravigliare se ad Urzulei (Ogliastra, Sardegna), in fondo ad una grande valle boschiva nel sito di *Bacu Bidalesti*, per secoli i pastori si sono tramandati notizia della presenza di una vite selvatica considerata millenaria, di

grande sviluppo, di portamento simile ad una liana. Questo splendido esemplare è un ceppo di sesso maschile (sterile), ma nelle vicinanze esistono una ventina di femmine e di piante ermafrodite, portanti grappoli. Le viti sono probabilmente nate da vinaccioli disseminati per via ornitologica.

Le caratteristiche ampelografiche dei maschi, delle femmine e delle ermafrodite sono facilmente rilevabili, specie riguardo ai fiori, ai vinaccioli, alle bacche ed alle foglie (intere nelle selvatiche, pentalobate nelle ermafrodite). Nella località della *Sylvestris* millenaria sono vissute civiltà nuragiche ed esistiti diversi villaggi, uno dei quali fondato da deportati ebrei convertiti, dell'epoca di Tiberio, che avevano costruito la Chiesa di Sant'Arnanu, i cui resti sono tuttora visitabili. La *Sylvestris* millenaria potrebbe pertanto avere avuto origine da semi gettati in un immondezzaio. Dopo l'escursione lungo un'antica mulattiera, accompagnato da un allievo dell'Università Cattolica, ho potuto visitare il selvatico millenario formulando alcune proposte per la protezione e la valorizzazione delle *Sylvestris*, per scopi genetici, di ricerca (es. con il C14 per la datazione non facile del reperto), per vini e prodotti nutraceutici, data l'elevata ricchezza di polifenoli, nonché per scopi turistici, tra i quali la fondazione di un Museo della *Sylvestris*. Considerata la presenza nel territorio di Urzulei di altre piante molto longeve e di grandi patrimoni ambientali, materiali ed immateriali della cultura pastorale, si potrebbe redigere un dossier per l'iscrizione nella lista dei patrimoni dell'Unesco, eventualmente comprendendo le altre aree della Sardegna dove sono diffuse le *Sylvestris*.



Il prof. Mario Fregoni durante il suo intervento alla Giornata di studio di Urzulei

Il prof. Fregoni ed il sindaco di Urzulei dott. Ennio Arba alla Giornata di studio Onav di Urzulei



gno Allier). Colore: rosso rubino intenso, con sfumature di colore violaceo. Al naso spiccate note olfattive di frutti rossi accompagnate da leggere sensazioni speziate di liquirizia e vaniglia. In bocca sapido, intenso, di buona struttura, con il giusto equilibrio tra morbidezza e tannini.

Amanthosu IGT 2013: vino proveniente da vigneti di circa 50 anni con vitigni quali Cannonau, Girò, Bovale, Monica e Amanthosu. La vinificazione avviene con lunga macerazione sulle bucce. Il colore risulta di un rubino intenso e al naso presenta note di frutti rossi maturi, e sentori speziati di vaniglia cioccolato e lentischio. In bocca si presenta con una giusta tannicità e una buona acidità fissa.

Tenores 2009: 100% Cannonau. Al naso



è caldo avvolgente e con una diversità di profumi che vanno da una riconoscibilissima frutta rossa matura, ai più sottili e affascinanti sentori di erbe aromatiche (mirto in primis). In bocca la nota alcolica poderosa di questo vino esplose in modo equilibrato e affascinante. Il finale è semplice e sontuoso con note di macchia mediterranea che ci riconducono al caldo e al mirto. L'acidità è buona i tannini sono morbidi con una buona persistenza in bocca.

Altea bianco IGT 2014: ottenuto esclusivamente da uve Nasco e Vermentino su suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica. L'uva Nasco è antichissima e ormai rara in Sardegna e da essa pochi produttori traggono soprattutto vini da dessert, mentre in questo caso è vinificata per fare vini con residuo zuccherino basso con aggiunta di uve Vermentino. Alla vista risultano sfumature oro, di grande struttura, fruttato e ricco di sentori di muschio e macchia mediterranea. In bocca è lungo, sapido, marino, di quei vini che pretendono il sorso successivo e poi un altro ancora.

Altea rosso IGT 2014: ottenuto da uve autoctone, principalmente Cannonau e Carignano. Alla vista risulta un vino di grande eleganza di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso sprigiona un profumo intenso di frutti di bosco e confetture, in bocca si rivela piacevolmente morbido e di grande equilibrio.