

Il ceppo di vite più longevo d'Europa si trova in Ogliastra

Molto probabilmente la coltivazione della vite domestica attuale ha avuto inizio attraverso la fase di addomesticamento della vite selvatica (*Vitis silvestris* DC. molto diffusa in tutto il territorio della Sardegna) per arrivare alla coltivazione della vite domestica attuale (*Vitis vinifera* L., 1753). Le ricerche archeologiche e archeobotaniche svolte in Sardegna in questi ultimi 20 anni stanno mettendo sempre più in evidenza il ruolo dell'isola sull'addomesticamento della vite, la sua coltivazione, e lo sviluppo dell'enologia, grazie ai ritrovamenti di semi di vinaccioli di vite domestica presso alcune strutture nuragiche (strutture megalitiche risalenti al periodo che va dal 2000 a 3000 a.c.), avvenuti in diversi siti (Villanovaforru, Borore e Villanovatulo). Sempre nel sud della Sardegna (Monastir) sono stati ritrovati dei "pressoi in pietra"

risalenti all'età nuragica, la cui funzione molto probabilmente era quella di fungere da torchio. Numerose risultano anche le attrezzature vinarie ritrovate presso Orroli (I VII sec. A.c.) dove sono venute alla luce "vasche per la pigiatura", bacili, basi e contrappesi dei torchi. Infine la scoperta presso il santuario nuragico "Urulu", nelle vicinanze di Orgosolo, di piccoli attingitoi in lamina bronzea il cui uso non può che essere stato quello di "taste vin" ante litteram. Sulla base di quanto detto, appare chiaro come la presenza della vite e del vino in Sardegna possa essere data almeno a partire dal secondo millennio avanti Cristo.

Nonostante ciò, per circa 50 anni in Sardegna è prevalsa l'idea che la cultura enologica fosse stata mutuata dalla colonizzazione iberica durante i suoi 5 secoli di permanenza sull'isola. L'equivoco nasce

Andrea Cabiddu

A sinistra: al centro della foto è il sito in cui si trova la vite millenaria

Sotto: immagini di alcuni "taste vin" in lamina di bronzo rinvenuti nel Santuario nuragico di Urulu



da una superficiale lettura di alcuni documenti risalenti alla fine dell'1800. La fonte di questa notizia, per il Rovasenda, è sicuramente Simon de Rojas Clemente y Rubio, famoso ampelografo che operava in Spagna nel XIX secolo e che parla in suo libro del vitigno Cannonazo. Tale testo verrà successivamente ripreso dal Cettolini (professore alla fine dell'800 alla scuola di viticoltura ed enologia a Cagliari), il quale associa il termine Cannonazo al Cannonau, e poiché il documento è spagnolo, "ne deduce" che anche il vitigno sia di origine spagnola. Purtroppo lo stesso ampelografo fece due errori di trascrizione: a) il vitigno a cui faceva riferimento nel testo era il Cañocazo e non il Cannonazo; b) il Cañocazo era un uva a bacca bianca. Queste informazioni sono ormai condivise dai ricercatori spagnoli e da quelli italiani. Inoltre, a dare ulteriore supporto alla teoria che in Sardegna il Cannonau fosse presente prima dell'arrivo degli spagnoli, esiste un documento del notaio Bernardo Coni del 21 ottobre 1549 che parla del Cannonau. Simile vicissitudine ha dovuto subire il Muristellu, di cui, grazie agli studi multidisciplinari di agronomi, archeologi paleobotanici e antropologi, è stata ora accertata l'origine sarda. Sembra infatti che, alla luce delle più recenti ricerche di carattere genetico, la parentela del Dna del Muristellu e della vite selvatica sia molto stretta. Da qui una sempre più concreta convinzione che la Sardegna abbia avuto un ruolo centrale nella domesticazione della vite selvatica. D'altronde gli studi svolti da diversi gruppi di ricerca internazionali sembrano oggi affermare con una certa sicurezza che il Riesling e il Pinot derivino direttamente dalla vite selvatica.

In effetti la vite selvatica cresce spontaneamente lungo quasi tutti i corsi d'acqua dei Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo. E' una specie dioica con una rara presenza (5%) di individui ermafroditi, a differenza della vite coltivata la quale predilige ambienti aridi, ed è caratterizzata da fiori completi capaci di autofecondarsi, cosa che favorisce una più abbondante e costante produzione rispetto alle varietà selvatiche.

Gli studi di alcune équipes multinazionali di ricercatori mettono in evidenza, utilizzando le più moderne metodologie della biologia molecolare, come i vitigni coltivati nel vecchio continente possano rag-

grupparsi in tre gruppi, in base alla zona di origine: il Mediterraneo orientale (per le varietà greche e turche), il Centro Europa (per le varietà francesi e tedesche) e il Mediterraneo occidentale. Quest'ultimo è quello che interessa principalmente la Sardegna, visto che in quest'area si sarebbero originati il Cannonau, il Carignano e il Muristellu.

Questa lunga premessa è stata necessaria per trattare di una recente ricerca, unica nel suo genere, che riguarda il territorio dell'Ogliastra, nella zona centro orientale della Sardegna, caratterizzato per un'elevata vocazione alla viticoltura ed all'enologia. Con i suoi 2000 ettari vitati, rappresenta circa il 10% della superficie viticola della Sardegna ed il 50% del "vigneto Cannonau" che a sua volta rappresenta quasi il 90% dell'estensione vitata Ogliastrina, nel cui ambito è stata inoltre inserita la sottozona "Jerzu".

Qui la storia ha fatto sì che consuetudini e saperi locali si perpetuassero nella coltivazione della vite, sovente in condizioni limite dovute all'orografia del territorio, che però hanno dato come risultato la massima espressione nel Cannonau che viene prodotto in questo territorio. La viticoltura e l'enologia hanno sempre rappresentato in Ogliastra un motore di grande ispirazione tant'è vero che sin dalla fine del '600 risulta nei registri delle spese dell'archivio Vaticano la fornitura di un vino bianco proveniente dalla zona di Telavé, nei pressi di Triei. Ma andando ancora indietro nel tempo, è stato particolarmente interessante il ritrovamento, sempre a Telavé, nel complesso nuragico di Bau Nuraxi, di una grande brocca askoide datata - secondo gli esiti dell'esame al C₁₄ - intorno al 1000 a.C. Il minuzioso esame gas cromatografico sulla brocca, eseguito dal Dipartimento di Chimica dell'Università di Groningen, in Olanda, ha rivelato che il recipiente aveva contenuto del vino.

L'esame pollinico effettuato nella stessa area ha accertato la presenza, oltre che di differenti specie arboree, arbustive ed erbacee, anche di pollini di "Vitis vinifera sativa", quindi domestica. Negli ambienti dello stesso complesso nuragico, sono state infine rinvenute decine di anfore vinarie da trasporto risalenti all'età Imperiale di Roma: una sorta di cantina di una villa rustica che doveva sorgere nelle immediate vicinanze. Sembrerebbe quindi che in

La base del tronco della vite

Sviluppo e diramazione dei tralci alla base del tronco



Ogliastra si sia coltivata la vite domestica dalk periodo nuragico (circa 3000 anni fa) in avanti.

A queste conclusioni si è giunti grazie agli studi di archeologi, storici, e agronomi che hanno rivisto in modo critico tutti i passaggi che avevano in passato portato ad una attribuzione errata del ruolo degli spagnoli nella coltivazione della vite in Sardegna.

Nell'ambito di queste ricerche sulle origini della viticoltura sarda, alcuni ricercatori del Dipartimento di Ricerca nell'Arboricoltura di Villasor dell'Agenzia di Ricerca della Regione Sarda, guidati dal dr. Gianni Lovicu, hanno intrapreso una serie di studi su una pianta di vite selvatica ritrovata presso il comune di Urzulei in località Baccu de Biladestu. La pianta è costituita da un intreccio di tralci che per potersi "difendere" dalle fauci degli animali (muffloni e capre), è stata "costretta" ad arrampicarsi per decine di metri lungo tronchi di ontani e lecci allo scopo di catturare la luce del sole, fondamentale per le sue funzioni vitali. Il lato più stupefacente della scoperta è costituito però dalla circonferenza alla base del tronco della vite che arriva a circa 135 cm. Una misura mai rilevata finora in piante di vite selvatica, tant'è vero che i ricercatori hanno ipotizzato che si possa trattare di una pianta che abbia superato i dieci secoli di vita e quindi "millenaria".

Questa vite risulta essere conosciuta da tempo dai pastori della zona, soprattutto allevatori di capre e maiali, che probabilmente si sono cibati della sua uva, unica specie di frutta presente in un territorio molto impervio e aspro. A poca distanza dal sito in cui è stata trovata questa vite, si trovano i resti dell'antico monastero di Santu Aronau e non è da escludere la possibilità che i monaci abbiano utilizzato le sue uve per la produzione del vino da utilizzare nelle funzioni religiose. La fondazione del monastero benedettino di Santu Aronau risale al periodo alto medievale e, secondo quanto riportato da alcuni documenti conservati al Giudicato di Cagliari, sarebbe stato, intorno all'anno Mille, un centro di produzione agricola molto importante. Interessante, per esempio, è la presenza in zona dei toponimi che riportano in qualche modo alla storia enologica del territorio come per esempio "Piticorroi", dal greco "pithicos", piccola botte, e "roi", scorrere, quasi a voler in-



dicare la presenza di una cantina dove veniva lavorato il vino.

L'uso della vite selvatica da parte delle popolazioni sarde è confermato dalla Carta de Logu (un codice di leggi emanato dai Giudici di Arborea nel XIV secolo), in cui compaiono disposizioni contro il commercio della stessa uva selvatica. Qualche secolo più tardi, nel 1596, Andrea Bacci scrive dell'abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica, mentre lo storico Vittorio Angius, nel XVIII secolo, racconta di "*una vite indigena prosperosa con grappoli vario colorati*" che cresceva nel territorio del comune di Nurri, nel sud dell'isola. Infine un dato certo è che fino a pochi decenni fa, sulle montagne del Sulcis, i caprai e i pastori, costretti a stare lontani da casa per mesi, producevano il vino (il cosiddetto "vino dei caprai") direttamente dalla vite selvatica che cresceva spontanea lungo i torrenti. Secondo alcuni studi svolti dal dott. Lovicu, il vino ottenuto da vite selvatica ha un contenuto alcolico superiore rispetto a quanto si potrebbe pensare, un altissimo contenuto di polifenoli (in particolare di malvidina) ed un basso livello di metanolo.

Visione d'insieme dello straordinario ceppo di vite

Bibliografia in sintesi

SANGES M. (2006) - *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*. Sardinews, 4.

LOVICU G., LABRA M., GRASSI F. (2004) - *Il ruolo della Sardegna nella domesticazione della vite*. L'Informatore Agrario, 40: 51-54

LOVICU G. (2006) *È certa l'origine sarda del vitigno Cannonau*. L'Informatore Agrario 49 54-57