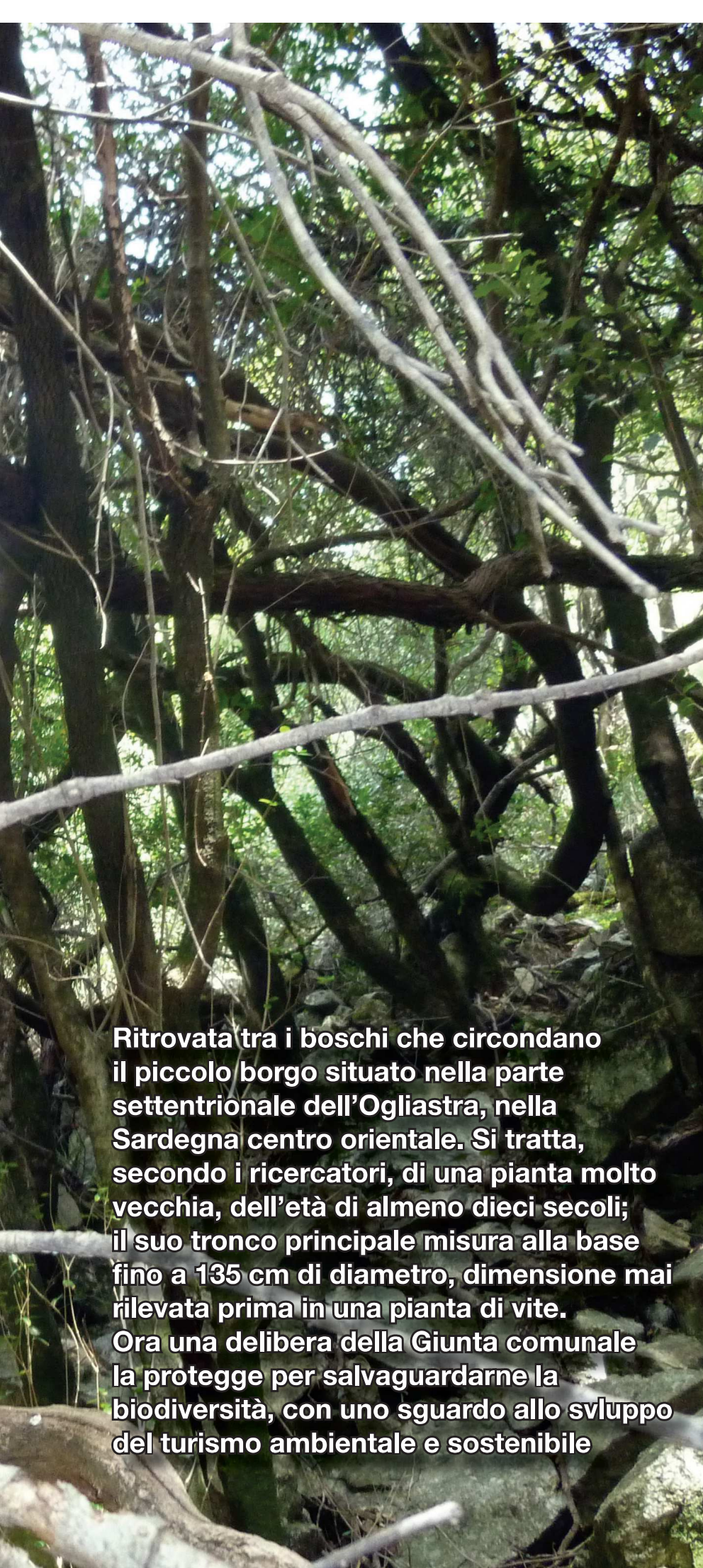


Urzulei. Il Comune che protegge la sua vite millenaria

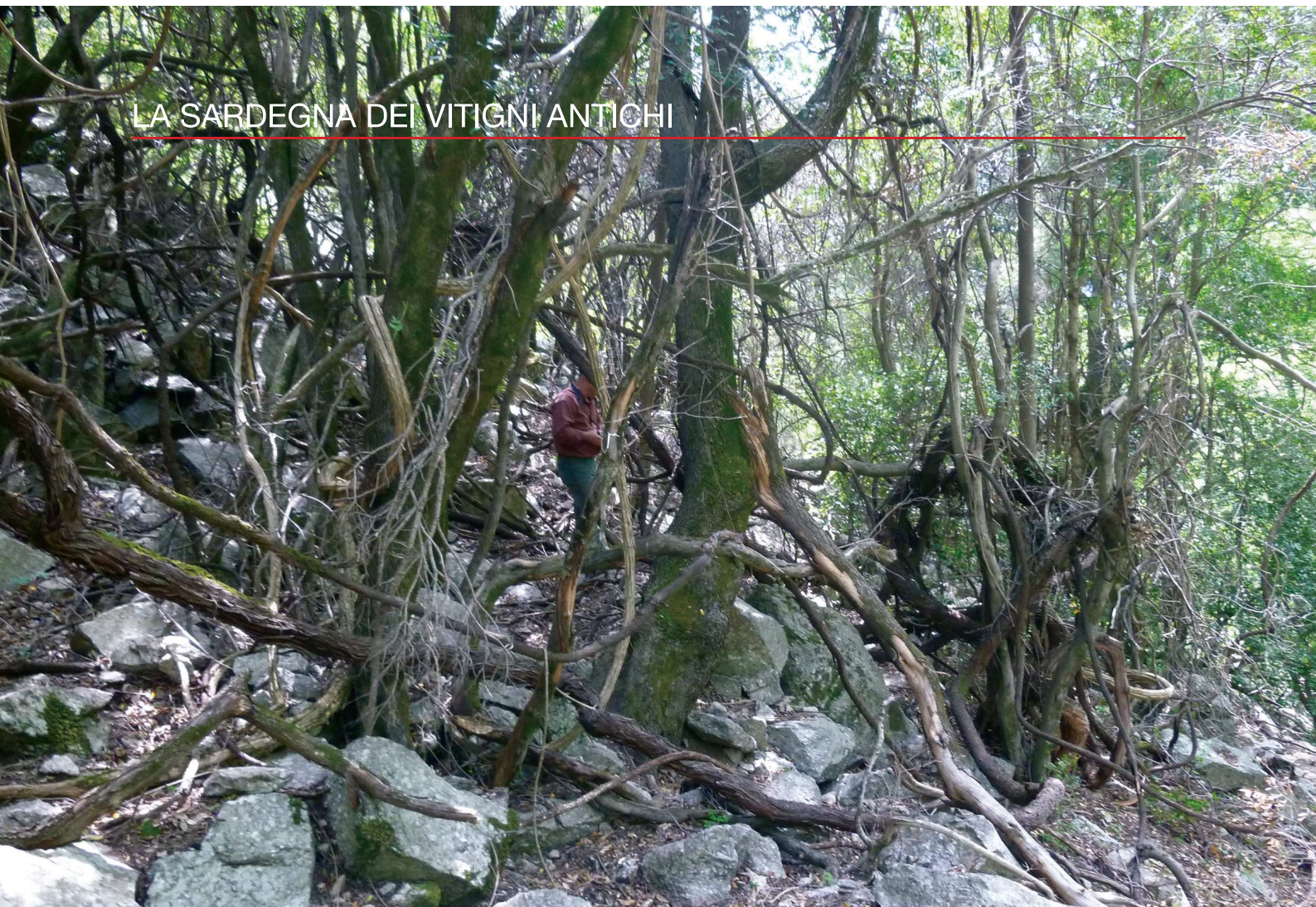


Ritrovata tra i boschi che circondano il piccolo borgo situato nella parte settentrionale dell'Ogliastra, nella Sardegna centro orientale. Si tratta, secondo i ricercatori, di una pianta molto vecchia, dell'età di almeno dieci secoli; il suo tronco principale misura alla base fino a 135 cm di diametro, dimensione mai rilevata prima in una pianta di vite. Ora una delibera della Giunta comunale la protegge per salvaguardarne la biodiversità, con uno sguardo allo sviluppo del turismo ambientale e sostenibile

Una vite antica, probabilmente millenaria, è stata recentemente ritrovata tra i boschi che circondano Urzulei, un piccolo comune di circa 1.300 abitanti situato nella parte settentrionale dell'Ogliastra, nella Sardegna centro orientale. Si tratta, secondo quanto suppongono gli studiosi e i ricercatori del Dipartimento di Ricerca nell'Arboricoltura di Villasor dell'Agenzia di Ricerca della Regione Sarda, di una pianta – dall'intricato insieme di tralci intrecciati – molto vecchia, dell'età di almeno dieci secoli, data ipotizzata dall'analisi del suo tronco principale la cui base misura fino a 135 cm di diametro, una misura mai rilevata prima in una pianta di vite. L'importanza di questo ritrovamento è subito balzata agli occhi non solo degli studiosi ma anche del Sindaco di Urzulei, Ennio Arba, che si è subito dato da fare per far approvare una delibera del Comune con la quale, il 31 agosto del 2016, si indicano “Prescrizioni per la tutela, conservazione e valorizzazione delle biodiversità vegetali: vitis silvestris”.

La delibera parte da un assunto fondamentale: la ricchezza della diversità vegetale presente nel territorio comunale di Urzulei costituisce un patrimonio indivisibile della popolazione locale, che s'impegna di conseguenza a conservarlo e tutelarne.

“La Vitis Silvestris presente nella zona tra Codula e Monte Bidicolai, soprattutto quella plurisecolare individuata nelle località Bacu e Biladesti, deve essere considerata un patrimonio di grande valore ambientale e naturalistico – afferma il Sindaco Arba – e perciò deve essere tutelata, alla stregua di un monumento. Per questo abbiamo adottato questa delibera, sia per tutelare l'equilibrio biologico e la biodiversità dell'area comunale, e quindi dell'Ogliastra in generale, ma anche perché rappresenta



un biotipo di assoluto interesse scientifico e soprattutto turistico e ambientale”.

La conservazione della biodiversità vegetale, secondo le intenzioni del Comune di Urzulei, è un imperativo etico perché rappresenta non solo un bene da difendere e da trasmettere alle generazioni future, ma è esso stesso un bene naturale che ha diritto alla propria esistenza.

Pur in presenza di leggi regionali che parlano di tutela, conservazione e valorizzazione delle biodiversità della Sardegna, il Comune ha deciso di approvare un proprio atto – forse il primo in Italia di questo genere – per garantire la protezione di questa antichissima pianta, divenuta presto un simbolo del territorio, estendendo la norma a tutta l’area comunale di Urzulei, al fine di conservare gli equilibri indispensabili per il mantenimento degli ecosistemi che in quest’area sono belli quanto delicati. Il Comune, inoltre, si è impegnato a monitorare perio-

dicamente lo stato di conservazione delle specie vegetali e degli habitat nei quali queste piante vivono e a promuovere, anche presso i propri cittadini e tra i giovani, iniziative di sensibilizzazione intorno ai valori naturalistici e ambientali.

In particolare, per tutelare la millenaria *vitis silvestris*, è stato stabilito che nell’area comunale interessata dalla presenza delle viti selvatiche non potrà essere introdotto, seminato o piantato, materiale vegetale appartenente alla specie di *vitis* americane o asiatiche o ai loro ibridi portinnesti o produttori diretti a base anche di *vitis vinifera sativa*, di vecchie o recenti generazioni; inoltre, le viti selvatiche del territorio non possono essere divelte o soggette ad asportazioni di radici, fusti, tralci, germogli, fiori, bacche, vinaccioli. Insomma, devono essere lasciate stare in pace.

“Oltre alla difesa della biodiversità – afferma ancora Arba – stiamo lavorando ad una serie di inizia-

tive per la promozione di vigneti sperimentali che consentano di approfondire le conoscenze ampelografiche, genetiche, nutraceutiche della *vitis silvestris* diffusa nel nostro territorio, e progetti turistici e culturali volti a valorizzare questa parte di territorio le cui bellezze ambientali possono diventare strumento di crescita locale pur nella consapevolezza della compatibilità che tutto questo deve avere con la tutela dell’ambiente che è il nostro grande valore aggiunto che dobbiamo salvaguardare”.

Gli studi sulla vite millenaria potranno indicare anche la possibilità di una sua... moltiplicazione magari attraverso delle barbatelle la cui piantumazione possa dare origine ad una vigna in grado di produrre l’uva di un vino millenario. “Questo è uno dei nostri obiettivi – conclude il sindaco Ennio Arba – perché la ricerca possa poi tradursi in una occasione di crescita culturale ma anche sociale ed economica”.

Un centro culturale, scientifico e turistico sulla *Vitis Silvestris*

di Andrea Cabiddu* e Mario Fregoni**

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). Numerose risultano anche le attrezzature vinarie ritrovate presso Orroli (I e 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 "Orulu" presso Orgosolo, di piccoli attingitoli in lamina bronzea il cui uso non può che essere stato che quello di "taste vin" ante litteram. Sulla base di quanto sopra, appare chiaro come la presenza della vite e del vino in Sardegna possa essere datata 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. Anche nel caso del Muristellu (fino a pochi anni fa si riteneva essere anche questo di provenienza spagnola), vitigno molto importante

nella viticoltura sarda, si stanno riscrivendo storia ed evoluzione. Sembra, infatti, che alla luce delle più recenti ricerche di carattere genetico la vicinanza in termini di DNA tra Muristellu e vite selvatica sia molto stretta. In effetti, la vite selvatica cresce spontaneamente lungo i corsi d'acqua dei Paesi che si affacciano nel bacino del Mediterraneo.

Tutte queste informazioni sono premessa fondamentale per introdurre il risultato di una ricerca

unica nel suo genere e soprattutto in considerazione del fatto che tale avvenimento coinvolge il territorio dell'Ogliastra. L'Ogliastra, si trova nella parte centro orientale della Sardegna e si caratterizza per un'elevata vocazione alla viticoltura e alla enologia.

La viticoltura e l'enologia hanno sempre rappresentato in Ogliastra un motore di grande ispirazione tanto è vero che sin dalla fine del '600 risulta presso il registro delle spese dell'archivio Vaticano la



LA SARDEGNA DEI VITIGNI ANTICHI

fornitura di un vino bianco proveniente dalla zona di Telavé, sito nei pressi di Triei. In effetti sempre a Telavé, nel complesso nuragico di Bau Nuraxi, nel vano n. 7 è stata rinvenuta una grande brocca askoide che attraverso il C₁₄ (il carbonio) è stato possibile datarlo intorno al 1000 a.C.. Da un attento esame gascromatografico, eseguito su uno dei frammenti dal Dipartimento di Chimica dell'Università di Groningen (Olanda), è stato stabilito che il recipiente aveva contenuto del vino. Sembrerebbe quindi che anche in Ogliastra si coltivasse la vite domestica già dal periodo nuragico circa 3000 anni fa.

Questa rivisitazione storico-culturale è avvenuta grazie agli studi degli archeologi, storici, e agronomi, i quali grazie ad un lavoro multidisciplinare sono riusciti a rivedere 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.

In particolare, è di alcuni mesi fa la notizia che alcuni ricercatori (Dott. Gianni Lovicu) del Dipartimento di Ricerca nell'Arboricoltura di Villasor dell'Agenzia di Ricerca della Regione Sarda, hanno intrapreso una serie di studi su una pianta di vite selvatica ri-scoperta presso il comune di Urzulei in località Baccu Bidalesti.

Questa pianta è costituita da un intreccio di tralci che per potersi difendere dalle fauci degli animali (mufloni e capre) si è dovuta arrampicare per decine di metri lungo tronchi di ontani e lecci per poter catturare la luce del sole, fondamentale per le sue funzioni vitali. Ma lo stupore maggiore viene dalla misura della circonferenza alla base del tronco di questa vite la quale arriva a circa 135 cm. Diametro mai rilevato fin'ora in piante di vite, lasciando senza fiato i ricercatori stessi supponendo che si possa trattare di una pianta che abbia su-



perato i dieci secoli di vita e quindi "millenaria".

Questa pianta di vite era conosciuta dalla notte di tempi dai pastori (soprattutto allevatori di capre e maiali) che hanno sempre vissuto in questi territori nutrendosi in passato delle stesse bacche considerato che era l'unica fonte di frutta presente in quella zona molto impervia e aspra. A poca distanza dal sito in cui vegeta questa vite si trovano i resti di un antico monastero (Monastero di Santu Aronau) dove i monaci, probabilmente, potrebbero in passato aver utilizzato le stesse bacche provenienti da questa vite proprio per la produzione del vino da utilizzare nelle funzioni religiose. Il monastero benedettino cassinese di Sant'Arone risale al periodo medievale ed è interessante come

attorno a questa zona esistano dei toponimi che riportano in un qualche modo alla storia enologica di questo territorio come per esempio il toponimo Piticorroi, dal greco "pithicos"piccola botte e "roi" scorrere, quindi quasi a voler indicare la presenza di una cantina dove veniva lavorato il vino. In effetti da alcuni documenti presenti presso il giudicato di Cagliari risulta che il monastero di Sant Aronau intorno all'anno mille fosse un centro di produzione agricola molto importante.

Attualmente sono state censite, attorno al sito in cui è presente l'esemplare millenario, circa sessanta individui di vite selvatica che prosperano tra foreste di lecci, ontani e corbezzoli in particolare lungo i greti dei torrenti.



È volontà dell'Amministrazione comunale di Urzulei (anche attraverso la recente delibera n.92 del settembre 2016) di effettuare e svolgere una serie di attività non solo relative all'esemplare della vite millenaria ma a tutto il contesto in cui questa vite insiste. In particolare il Comune di Urzulei intende realizzare un vigneto sperimentale su cui coltivare tutti gli esemplari di vite selvatica rinvenuti nella zona in cui è presente la vite millenaria con lo scopo di tutelare, studiare, proteggere e valorizzare il grandissimo patrimonio di biodiversità esistente. Inoltre intende istituire un museo della vitis silvestris con la presenza di reperti locali, regionali e nazionali ed internazionali. L'idea molto ambiziosa è quella di creare un

punto di riferimento per tutte le viti selvatiche europee (*vitis silvestris*), americane ed asiatiche. Inoltre all'interno del museo è prevista la presenza di sistemi comunicazione audio-video. Non mancherà anche la richiesta all'UNESCO del riconoscimento di albero monumentale da proteggere. La presenza della vite consentirà la creazione di un percorso di *Sylvestris* a tappe che comprende l'esplorazione delle 60 *silvestris* su un'area di circa 1.000 Ha. Prevista la formazione di guide dedite alla storia e alla tutela della vitis *silvestris* e la valorizzazione del sito archeologico di Sant'Aronau al fine di creare eventuali collegamenti tra le attività dei religiosi e la coltivazione/utilizzazione della vite *silvestris*.

La creazione di un percorso eno-turistico sarà una ulteriore tappa, facendo rete con Triefi, che dista circa 15 km (Nuraghe Telave), e creando collegamenti con il Sulcis (Sud Sardegna) dove esistono diversi esemplari di vitis *silvestris* dove, fino agli anni '50, si produceva da esso il vino dei caprai. Inoltre è volontà dell'amministrazione comunale di Urzulei fare rete anche con altri siti nazionali (ad esempio l'Alto Adige presso il castello di Katzenzungen) e anche europei per creare una rete sulle vitis *silvestris* più vasta. Tornando alla storia, l'uso della vite selvatica da parte dei Sardi viene confermato dalla Carta de Logu (un codice di leggi emanato dai Giudici di Arborea nel XIV secolo), in cui vi sono disposizioni anche contro il commercio dell'uva selvatica. Qualche secolo più tardi, il Bacci, nel 1596, scrive dell'abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica, mentre lo storico Angius, nel XVIII secolo, raccontava di "una vite indigena prosperosa con grappoli vario colorati che cresceva nel territorio del comune di Nurri (nel sud della Sardegna). Infine, fino a pochi decenni fa, nelle 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. In effetti secondo alcuni studi svolti dal dott. Gianni Lovicu (Agricoltura Sardegna, Dipartimento per la ricerca nell'arboricoltura) il vino ottenuto da vite selvatica ha un contenuto alcolico superiore rispetto a quanto si potrebbe pensare, un altissimo contenuto di polifenoli (ed in particolare di malvidina) ed un basso livello di metanolo.

**Andrea Cabiddu, laureato in Scienze Agrarie*

***Mario Fregoni, Accademico di Agricoltura di Francia*