

Bergamo

La rinascita dell'interesse per i vitigni autoctoni nella Bergamasca

Se è vero che l'identità varietale aggiunge carattere al valore enologico di un territorio, quello bergamasco guarda con interesse a incrocio Terzi n. 1, schiava lombarda e merera: tre uve rosse ben diverse, che possono ampliare l'orizzonte oltre l'internazionalità dei tagli bordolesi

di **PAOLO VALENTE**

Nella Kalos Epias, la Terra Buona, l'odierna Valcalepio, si coltiva da sempre la vite, anche se a fasi alterne. Al tempo di Plinio la viticoltura era molto sviluppata, soprattutto in collina. Anche durante i secoli bui, quelli della dominazione longobarda, i bergamaschi non abbandonarono la vigna e il vino. Tracce documentali ci arrivano dall'anno 750 con un atto di cessione di una vigna e dalla metà del 1200 quando viene imposto di piantare viti. Nel 1700 un altro tracollo causato dall'arrivo dell'allevamento dei bachi da seta. Più recentemente, terminata la devastazione causata dalla fillossera, si reimpiantarono vaste superfici di vigneto e nell'immediato Dopoguerra, per opera della Camera di Commercio, fu incentivata l'introduzione di vitigni internazionali o comunque non locali. Il resto è storia recente.

IL RECUPERO DEI VITIGNI AUTOCTONI

Storia che vede il Consorzio Valcalepio, che gestisce anche la DOC Terre del Colleoni e la IGT Bergamasca, avviare agli inizi degli anni 2000 un interessante progetto di recupero dei vitigni autoctoni del territorio. Punto di partenza, i risultati delle attività di ricerca svolte negli anni '90 in un vigneto sperimentale di Torre de' Roveri. Grazie anche all'istituzione della DOC Terre del Colleoni, nata per valorizzare le varietà tradizionalmente coltivate nella bergamasca, il progetto si è concentrato, a vario titolo, su tre varietà ritenute interessanti: incrocio Terzi n. 1, schiava lombarda e merera.

Dopo anni di studio, ora si cominciano a vedere i primi risultati concreti.

INCROCIO TERZI N. 1

Forse è il vitigno autoctono, a eccezione ovviamente del moscato di Scanzo, più noto anche se le produzioni sono decisamente ridotte a fronte di pochissimi ettari coltivati. Il vitigno, nato dalla mano del viticoltore bergamasco Riccardo Terzi di Monasterolo di Sotto il Monte, è stato ottenuto dall'incrocio di cabernet franc x barbera. Iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vino dal 1970, è coltivato esclusivamente in Lombardia, nelle province di Bergamo e Brescia.

È un vitigno dalla forte vigoria con grappoli piramidali mediamente compatti; la produzione è costante ma è particolarmente sensibile a muffe e marciumi tanto da richiedere forme di allevamento che permettano l'arieggiamento dei grappoli.

Vinificato in purezza, produce un vino dall'intenso colore rosso rubino e dai profumi fruttati di frutta rossa e note vegetali a cui seguono accenni floreali. Di buon corpo, con tannini importanti e buona persi-





stenza, presenta una nota amara e un finale fruttato. Come ci conferma **Sergio Cantoni**, direttore della Cantina Sociale Bergamasca, «è un prodotto completamente diverso dagli altri, una bella sorpresa per il cliente. È molto carico di colore, come il vino che piace ai bergamaschi, si adatta bene ai piatti locali, come il salame o i casoncelli; è versatile in cucina». Attualmente sono vitati quattro ettari ma, per il prossimo futuro, si può ipotizzare che la superficie vitata aumenti fino ad arrivare a una decina di ettari.

SCHIAVA LOMBARDA

Anche se praticamente sconosciuta, esiste una schiava lombarda che fino agli anni '50 del secolo scorso era grandemente coltivata in Lombardia. Fu soppiantata dalle schiave altoatesine che garantivano una produttività maggiore.

●●
Il progetto di recupero dei vitigni locali è iniziato negli anni Duemila

Ne esistono quattro varietà, tre le più conosciute: la schiava gentile (o schiava piccola, o schiava media, o vernatsch), la schiava grossa (o schiavone, o grossvernatsch) e la schiava grigia (o grauvernatsch) tutte coltivate principalmente in Trentino e in Alto Adige, dove rientrano nelle omonime denominazioni regionali e in altre DOC di carattere locale. Queste tre varietà sono ammesse anche dai disciplinari delle DOC lombarde Botticino e Cellatica.

Esiste poi anche un'altra varietà di schiava diffusa nella bergamasca (conosciuta con il nome di schiava locale) e nel comasco (con i nomi di botaschera, matta, mergellana, schiava di Como). Si tratta, in effetti, della schiava lombarda. Il Registro Nazionale delle Varietà di Vite la cataloga però con il semplice nome di schiava e ne definisce la sinonimia con il vitigno erbanno. L'unica Denominazione che contempla que-

sto vitigno è la DOC Terre del Colleoni.

Si tratta di un'uva dai grappoli conico allungati, acini dalla buccia sottile e poco pruinosa di media grandezza. I vini presentano caratteristiche olfattive che riportano alla frutta rossa, alla mela, alla mandorla con accenni floreali ed erbacei; buone la sapidità e la freschezza, medio il corpo e un finale che rimanda al fruttato.

Nella Bergamasca sono noti solo un paio di vigneti. Uno piantato 12 anni fa a Torre de' Roveri di circa un ettaro dal quale si ricavano poco più di 70 ettolitri di vino vinificato in rosa dalla Cantina Sociale Bergamasca e un altro vigneto a Castelli Calepio. Nel bresciano, in Valcamonica, Togni Rebaioli coltiva l'erbanno e lo vinifica in purezza.

MERERA

Si tratta di un vitigno conosciuto fin dal XVIII secolo; è citato nel tomo VII, nel "dizionario" del Trattato di Ampelografia di Viala e Vermorel dove è indicato come uva tipica delle colline bergamasche.

Dopo approfondite analisi genetiche si è giunti alla conclusione che si tratta di un vitigno autonomo e autoctono della Bergamasca; da qui l'iscrizione al Registro delle Varietà di Vite nel 2016.

Dal grappolo piccolo e conico con acini scuri dalla buccia consistente e pruinosa, resiste bene alle muffe e ai marciumi del grappolo, caratteristica interessante vista la maturazione tardiva; la produzione è mediamente scarsa e gli acini accumulano con difficoltà gli zuccheri.

Il vitigno è stato riscoperto da **Carlo Zadra**, enologo del Castello di Grumello, che ne individuò alcune piante in un vecchio vigneto. Convinto delle potenzialità del vitigno, replicando le piante creò un nuovo vigneto; il figlio Paolo, succeduto al padre, ne ha iniziata la produzione nel 2015.

Come ci racconta **Stefano Lorenzi**, direttore della Tenuta del Castello di Grumello, dalla vinificazione in purezza si ottiene un vino «dal colore purpureo, violaceo, con una speziatura marcata sul finale, pepe bianco e pepe nero e nel mezzo tutta la frutta nera, dalla mora di rovo alla prugna, alla visciola; una bella acidità e un tannino che risulta sempre "birichino", non setoso ma con una bella rusticità».

Anche l'azienda **Le Mojole** di Tagliuno di Castelli Calepio da qualche anno ha un piccolo vigneto dedicato a questa varietà. «La decisione di piantare la Merera – confermano dall'azienda - nasce dalla volontà della titolare **Marta Mondonico** di realizzare un vino un po' diverso che non potesse confondersi con le migliaia di tagli bordolesi che esistono nel mondo dando una interpretazione assolutamente personale e legata al territorio». ♦

I tre vitigni autoctoni reintrodotti nella Bergamasca

INCROCIO TERZI N. 1

Dall'incrocio di cabernet franc e barbera, è coltivato solo in pochi appezzamenti tra Bergamo e Brescia. Dà vini decisi, vegetali e fruttati.



SCHIAVA LOMBARDA

Catalogata solo come schiava, ha tra i sinonimi l'erbanno e rientra nella bergamasca DOC Colleoni. Pochissimi i vini, esprimono freschezza, corpo medio e richiami erbacei.



MERERA

Ritrovato in un vecchio vigneto e riconosciuto autoctono bergamasco, ha buccia solida che lo protegge nella maturazione tardiva. I vini sono scalpitanti di freschezza e tannino, ma deliziosamente fruttati e dalla bella speziatura.

