



Il Sangiovese: un Etrusco che viene dal Sud...

È indubbio che la cultura riguardo al cibo appassiona una quota sempre maggiore di consumatori. Sapere come e perché sono nati certi piatti, da dove provengono gli ingredienti che li compongono, quale è la storia di certe bevande contribuisce non poco al piacere stesso del gustare i cibi. Nell'assaggiare un Merlot, un Nebbiolo, un Müller Thurgau, una "soave" Garganega, una dolce Albana viene spontaneo chiedersi se si tratta di vitigni antichi o moderni, dove e come hanno avuto origine, e quanto magari hanno viaggiato, nel passato o in tempi più recenti, per esser coltivati dove si produce quel vino ed arrivare così nel nostro bicchiere. Il Müller Thurgau, creato per incrocio di Riesling renano e Madeleine royale da Hermann Müller nel 1882, è un giovinetto nel mondo enologico mentre l'Albana è un vitigno vecchio di secoli, che compare in Italia nel primo celebre testo trecentesco di Pier de Crescenzi.

Riferimenti bibliografici e ampelografia contribuiscono dunque a tracciare la storia dei vecchi vitigni tradizionali, ma la loro effettiva origine ha potuto essere studiata e dimostrata solo con l'analisi del genoma, che a partire dal 1990 ha avuto per la vite uno sviluppo veramente considerevole. Riferendosi all'analisi del DNA con marcatori molecolari, si parla oggi di "ampelografia molecolare": essa viene applicata all'identificazione dei vitigni, alla scoperta della loro origine genetica in quanto semenzali di vitigni preesistenti e alla loro assegnazione in gruppi di elevata affinità genetica, che spesso corrisponde ad una determinata origine geografica. Se è vero che solo il primo campo d'indagine ha un immediato interesse pratico, l'origine genetica e geografica dei vitigni risponde a quella sete di cultura per cibi e bevande tradizionali e può tra l'altro alimentare vie di comunicazione e di marketing quanto mai efficaci. Inutile negare il fascino della storia che lega un vitigno mediterraneo come lo Zibibbo o Moscato di Alessandria alle varietà "criolle" americane, molte delle quali da esso derivate per incrocio spontaneo e forse proprio come seme trasportate via mare dai primi coloni europei. O l'origine della Syrah, il cui nome esotico suggerisce una provenienza medio-orientale ma è invece risultata un semenzale di Mondeuse blanche e Dureza, due varietà del Sud-est della Francia.

Il nostro Sangiovese è uno dei vitigni la cui origine è stata dibattuta

per contrastanti risultati scientifici. Qualche anno fa e quasi contemporaneamente due stimati gruppi di ricerca (IASMA e INRA) erano giunti alle discrepanti conclusioni che il Sangiovese fosse derivato da un incrocio spontaneo del ben noto Cilieggiolo e di un vitigno quasi scomparso recuperato tra il germoplasma di vite campano, oppure che fosse il Cilieggiolo a discendere dal Sangiovese e da un vitigno a sapore moscato (il Muscat rouge de Madère, localmente Abrostine). Sangiovese e Cilieggiolo sono entrambi citati da Giovan Vettorico Soderini alla fine del 1500 e pare questo il loro primo riferimento storico. I due laboratori erano comunque concordi sul fatto che il Sangiovese avesse lega-

mi genetici con le varietà del Sud-Italia (Sicilia e Calabria), cosa che chi scrive ha potuto confermare insieme al fatto che il Sangiovese è ancora oggi presente nel germoplasma locale meridionale con nomi tra i più curiosi (Nerello, Puttanella, Corinto quale mutazione senza semi, ecc.).

Un lavoro pubblicato di recente da una terza istituzione (CRA-UTV) ribadirebbe il legame del Sangiovese con il meridione della nostra penisola, ma in tal caso sarebbero le Puglie ad aver dato i natali al più importante vitigno italiano, in quanto derivato da un incrocio spontaneo tra l'onnipresente Cilieggiolo e il Negrodolce. Quest'ultima varietà, attualmente quasi scomparsa, recuperata con il nome di Sanlorenzo in qualche vecchio vigneto, doveva essere un tempo diffusa nella regione come lasciano intendere i censimenti ampelografici di fine Ottocento che citano spesso il Negrodolce insieme alla sua controparte

Negroamaro, oggi il più importante nero del Salento.

Non è questo l'unico caso in cui un vitigno praticamente scomparso e fortuitamente recuperato si scopre essere il tassello fondamentale nella genesi di cultivar importanti: pensiamo all'ormai ben noto Gouais, che ha dato origine a decine di vitigni europei tra i più diffusi, o alla Madeleine noire, uva oscura dell'ovest della Francia da cui sono derivati Merlot e Cot, per citare solo i più noti dei suoi figli.

Certo è che paiono sfumare le radici toscane del Sangiovese, che avrebbe percorso la penisola dall'estremo sud fino a trovare in terra etrusca l'ambiente di elezione che lo ha reso famoso nel mondo.

