



Che cos'è la Bonarda argentina?

È probabile sia accaduto a qualcuno di voi di assaggiare in Argentina il vino della locale Bonarda. Probabile, credo, perché in quel paese questo vitigno riveste un'importanza culturale di tutto rispetto, piazzandosi con i suoi 18.000 ettari ai primi posti delle uve nere, ovviamente dopo l'autentico vino-bandiera argentino, il Malbec.

Tuttavia, se qualcuno ha pensato di intravedere nel colore intenso e nella piacevolezza della locale Bonarda una base varietale comune con l'omonimo vino piemontese (generalmente ottenuto da Bonarda piemontese o più raramente da Uva rara) o pavese (prodotto con Croatina), si sbaglia, perché la Bonarda argentina non è nessuno dei citati vitigni italiani.

E dunque, che cosa è e da dove proviene la Bonarda di Mendoza e San Juan, principali centri di coltura in Argentina?

La prima domanda ha trovato risposta qualche anno fa, quando un gruppo di ricercatori franco-argentino ha dimostrato la corrispondenza varietale con il Corbeau francese, un vitigno savoiardo un tempo intensamente coltivato, oggi presente in Francia su di una superficie inferiore all'ettaro.

Perché, allora, il presunto legame con l'Italia, dove è coltivata o, meglio, sono coltivate diverse omonime Bonarda?

Una prima pista, che, come vedremo, si è rivelata inesatta, si basa sul fatto che il Corbeau, così chiamato per il colore nero del vino che ne deriva, è anche noto in Savoia come Douce noire per via della moderata acidità e del basso contenuto in tannini ruvidi. Da qui al Dolcetto piemontese il passo è breve, ma chi ha affermato questa sinonimia ha di nuovo sbagliato, perché il Dolcetto, anche se dà un vino con caratteri vagamente simili al Corbeau/Douce noire, ne è ben distinto.

Eppure in Savoia al Corbeau/Douce noire si dava un tempo anche il nome di Plant de Turin. Che fosse dunque presente anche in Piemonte? In effetti Stefano Raimondi l'ha ritrovato con il nome locale di Sgurbà (forse l'antica

Sgorbera?) spigolando nei vecchi vigneti del Piemonte sud-orientale in cerca dei vitigni dimenticati e quasi perduti.

Ma non solo, altre ricerche hanno indicato che lo stesso vitigno è coltivato da tempo con il nome di Turca in Friuli e Trentino, dove ne esiste qualche decina di ettari. È pure presente nella zona di Brescia come Serbina, nome che vorrebbe ricollegarsi al lago d'Isèo o Sebino, e che ricorda vagamente un altro sinonimo del Corbeau/Douce noire da poco confermato, quello di Sevilhão, con cui è noto nel medio corso del Douro in Portogallo. Dal colore nero intenso del vino, poi, deriverebbe ancora un'altra denominazione, quella di Charbono, di cui in California sono coltivati una trentina di ettari.

Certo la Bonarda/Corbeau/Douce noire/Sgurbà/Turca/Serbina/Sevilhão/Charbono rappresenta uno dei casi più curiosi di vitigni viaggiatori, sparsi qua e là nel Vecchio Mondo prima di conquistare il Nuovo. Vitigni la cui origine e i percorsi compiuti paiono ancora misteriosi.

Il nome di Turca potrebbe far pensare ad un ingresso in Europa dall'est del Mediterraneo, e poi una diffusione lungo la direttrice del grande bacino fluviale dell'Italia Cisalpina prima di approdare al di là delle Alpi occidentali.

È da qui che è emigrata in Nord America e/o in Portogallo? O in quest'ultimo paese è giunta dal collegamento euro-africano di Gibilterra? E in Argentina l'hanno davvero portata i Piemontesi, confondendone il nome in un eccesso di amor patrio, visto che Bonarda era uno dei nomi più ricorrenti tra le uve prodotte sul suolo natio?

In attesa che la genetica possa dare col tempo qualche contributo significativo allo studio dell'origine dei vitigni storici, accontentiamoci di pensare quanto le varietà di vite, con le loro sorprendenti diversità, abbiano da vicino accompagnato il cammino e lo sviluppo economico di molti popoli della Terra.



Foto Stefano Raimondi (2014)

Lo Sgurbà, un (antico) sinonimo piemontese del Corbeau.