

UNA VIGNA • UN VINO • UNA STORIA

Vigna Gustava e il Nebbiolo: il vitigno

Testi

LUCIANO BERTELLO - FRANCO MANNINI - ANNA SCHNEIDER

Fotografie

ENZO MASSA

FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI CUNEO

Barolo
en primeur

 **FONDAZIONE CRC**

 **FONDAZIONE CRC DONARE**

 **CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI**





**ALLA RICERCA DELLE ORIGINI
DI UN VITIGNO QUASI MILLENARIO**

di Anna Schneider

Non sappiamo se già vi fosse una vigna quando nel 1014 fu citato per la prima volta come Grezam il terreno che fa capo al castello, e di cui la regione Vallone (comprendente l'attuale vigna Gustava) è il cuore. Ciò è tuttavia probabile, considerando che la cura di tali possedimenti era affidata ai benedettini, operosi custodi di pratiche agricole e viticole. Nemmeno è dato sapere se vi allignassero, tra le altre, anche piante di Nebbiolo, ma potrebbe esser così, visto che la prima menzione fino ad ora nota del nostro vitigno risale al 1266 nei pressi di Torino, ma non più di quattro decenni dopo esso era già presente dalla Val d'Ossola (citato come Prunent) ad Alba, da Susa a Chieri, da Bricherasio ad Asti. Poiché ogni vitigno ha origine da una unica, prima pianta in seguito propagata per via vegetativa, una presenza così estesa nella nostra regione a cavallo tra Due e Trecento non può che suggerire una nascita ancor più remota del Nebbiolo.

Era però davvero il “nostro” Nebbiolo, ovvero il protagonista indiscusso dell’enologia piemontese e valtellinese, quello menzionato otto secoli orsono? Anche qui non certezze assolute, ma solide supposizioni. Dalla scarna eppur significativa descrizione del nubium di Pier de Crescenzi, uomo di diritto bolognese residente in varie zone della penisola tra cui Asti e autore all’inizio del Trecento di uno dei primi trattati medioevali di agricoltura, emergono caratteristiche della varietà così specifiche (il germogliamento assai precoce, l’uva non adatta al consumo da mensa ma capace di dare vini potenti e serbevoli), che è difficile non intravedervi il Nebbiolo di oggi.

Non sono molti i vitigni che hanno attraversato così tanti secoli per giungere fino a noi. Tra la quarantina riportati dal nostro osservatore d’eccezione De Crescenzi, solo l’Albana, la Garganega, il Trebbiano (forse toscano?) e il Pignolo (forse la Pignola valtellinese, un tempo di più estesa diffusione), oltre al Nebbiolo, sono vitigni oggi noti; tutti gli altri hanno denominazioni che suonano oscure perfino agli esperti.

Un vitigno quasi millenario, dunque, il nostro Nebbiolo. E se volessimo saperne di più? Se volessimo avere, per esempio, indicazioni sulla sua nascita? Conoscere da quali vitigni discende? A quale famiglia appartiene? Quali i consanguinei che lo hanno accompagnato nel suo cammino? Ciò è almeno in parte possibile attraverso l’analisi del DNA, proprio come nella specie umana. La ragione è che le piante della gran parte delle cultivar tradizionali, ottenute per propagazione e



dunque tutte con uguale DNA, derivano da un unico semenzale frutto dell’incrocio spontaneo tra due vitigni genitori, di ciascuno dei quali esse portano metà del patrimonio genetico. Il loro DNA può svelare dunque quali sono tra i vari candidati i due vitigni con le maggiori probabilità statistiche di esserne i genitori. Può inoltre dare indicazioni sugli altri vitigni ad esso legati geneticamente, oltre alla natura di tali relazioni: padre-figlio, fratello o fratellastro, nonno-nipote. A patto, ovviamente, che tali consanguinei siano compresi nel set delle varietà analizzate, e non siano magari già estinti, scomparsi nel continuo se pur lento evolvere dell’assortimento varietale di una certa regione.

E’ stato proprio l’obiettivo di ricercare le origini genetiche dei vitigni che oggi coltiviamo in Piemonte a guidare uno studio di recente pubblicazione . A proposito del Nebbiolo, è emerso che quest’ultimo è genitore di almeno 8 vitigni, tra cui Freisa e Vespolina, e nonno di numerosi altri, come Grignolino e Uvalino. Per tale prolificità, il Nebbiolo può essere a buon diritto considerato un antenato importante nella formazione dell’assortimento varietale dell’Italia nord-occidentale, al pari del Moscato bianco (genitore del Brachetto e del Moscato nero di Acqui e nonno del Ruché) e di altri vitigni oggi assai rari e prossimi alla scomparsa, come il Moissan (genitore del Dolcetto) e la Cocalona nera (genitore del Barbera, dell’Uva rara e di molti altri).

Quanto alle origini del Nebbiolo, ovvero da quali vitigni esso può esser nato per incrocio, nessuno dei più di 800 genotipi

esaminati ha risposto a tali requisiti. La cosa non stupisce per un super-anziano che sfiora il millennio di età: nulla di più probabile, infatti, che i genitori siano estinti. Tuttavia, con metodi che applicano la statistica ai dati genetici, è stato possibile ricostruire, ancora su base probabilistica, il profilo genetico dei presunti genitori. Il quadro che ne è emerso delinea anche i fratelli pieni del Nebbiolo (discendenti degli stessi due genitori) ed i mezzi fratelli (con un solo genitore in comune).

Tra i primi troviamo la Rossola nera (vitigno minore, tradizionale in Valtellina), la Pignola (oggi nota solo più in Valtellina ma con tutta probabilità corrispondente al già ricordato pignolus di inizio Trecento dal nostro De Crescenzi) e il Nebbiolo rosé (Chiavennaschino in Valtellina), a lungo considerato in Langa una sottovarietà del Nebbiolo ma in realtà un vitigno distinto. Tra i mezzi fratelli vi sono protagonisti attuali della viticoltura alpina, come Marzemino e Teroldego, o del



nord-est d'Italia come i Refoschi, o ancora vitigni minori oggi presenti alle falde dell'Appennino settentrionale.

E' ovvio che con un quadro tanto ipotetico lasciamo ai meno prudenti azzardare una precisa origine geografica del nostro millenario protagonista, ma ci pare di poter dire che è l'Italia settentrionale, all'ombra delle Alpi, la culla del Nebbiolo. Quanto ai genitori, anche se ormai affievolita, è ancora viva la speranza di poterli un giorno recuperare tra le varietà rarissime dell'arco alpino o pedemontano, magari in qualche vigneto con ceppi centenari preservati dalle cure di un impagabile locale appassionato. Se è lecito azzardare un'ipotesi, uno dei genitori potrebbe avere uve di austera, solida tannicità, l'altro di tenue colore e soavi profumi. Ma è certo emozionante pensare che forse, agli albori della vigna Gustava, già il Nebbiolo popolava quei territori, accompagnando per un tempo assai lungo la cultura viticola ed enoica di Langa.



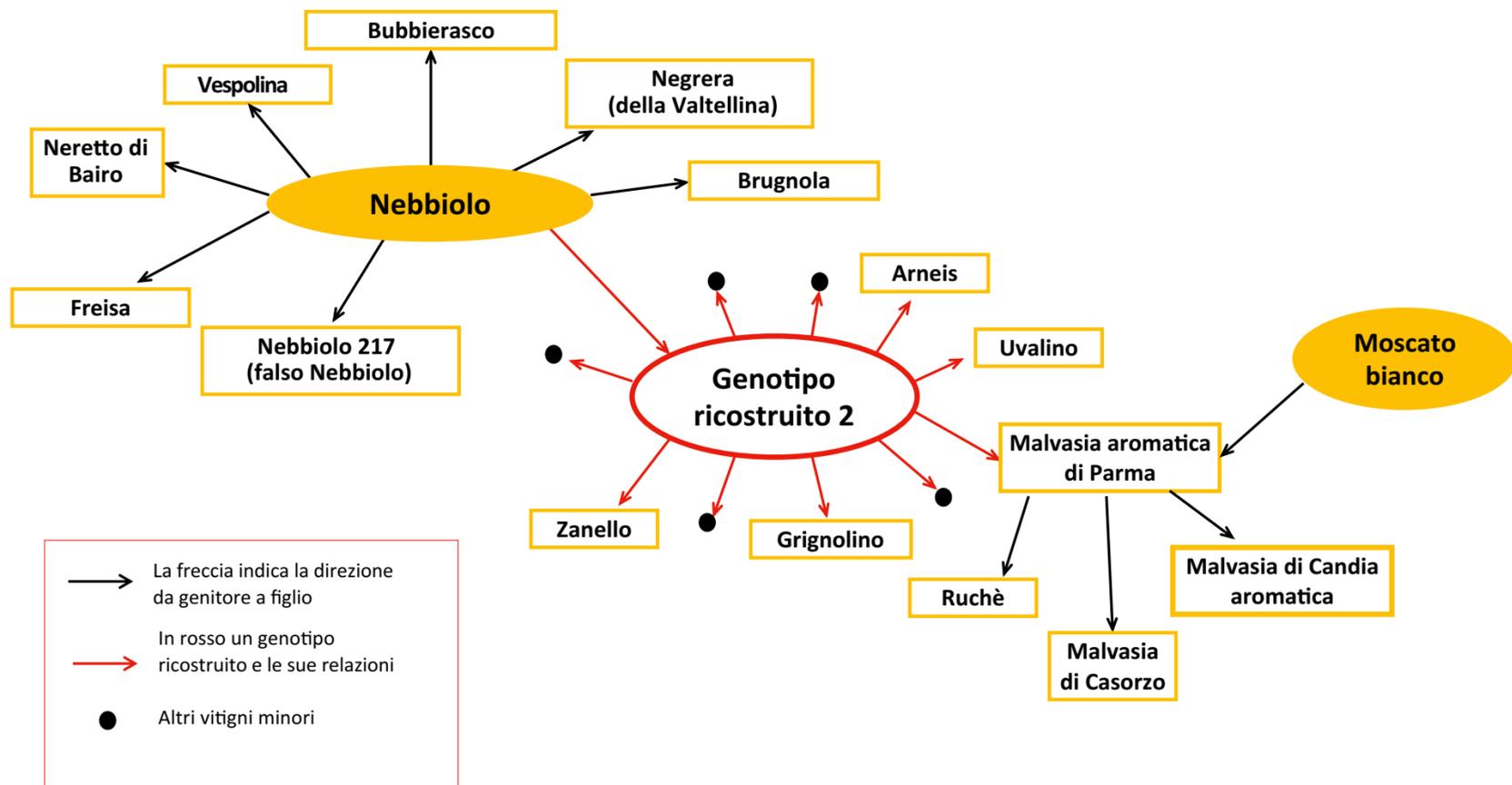


Fig. 1 - I probabili discendenti del Nebbiolo (rielaborato da Raimondi *et al.*, 2020¹). In rosso un genotipo ricostruito, anello mancante tra il Nebbiolo e suoi nipoti, vitigno probabilmente esistito ma oggi scomparso.

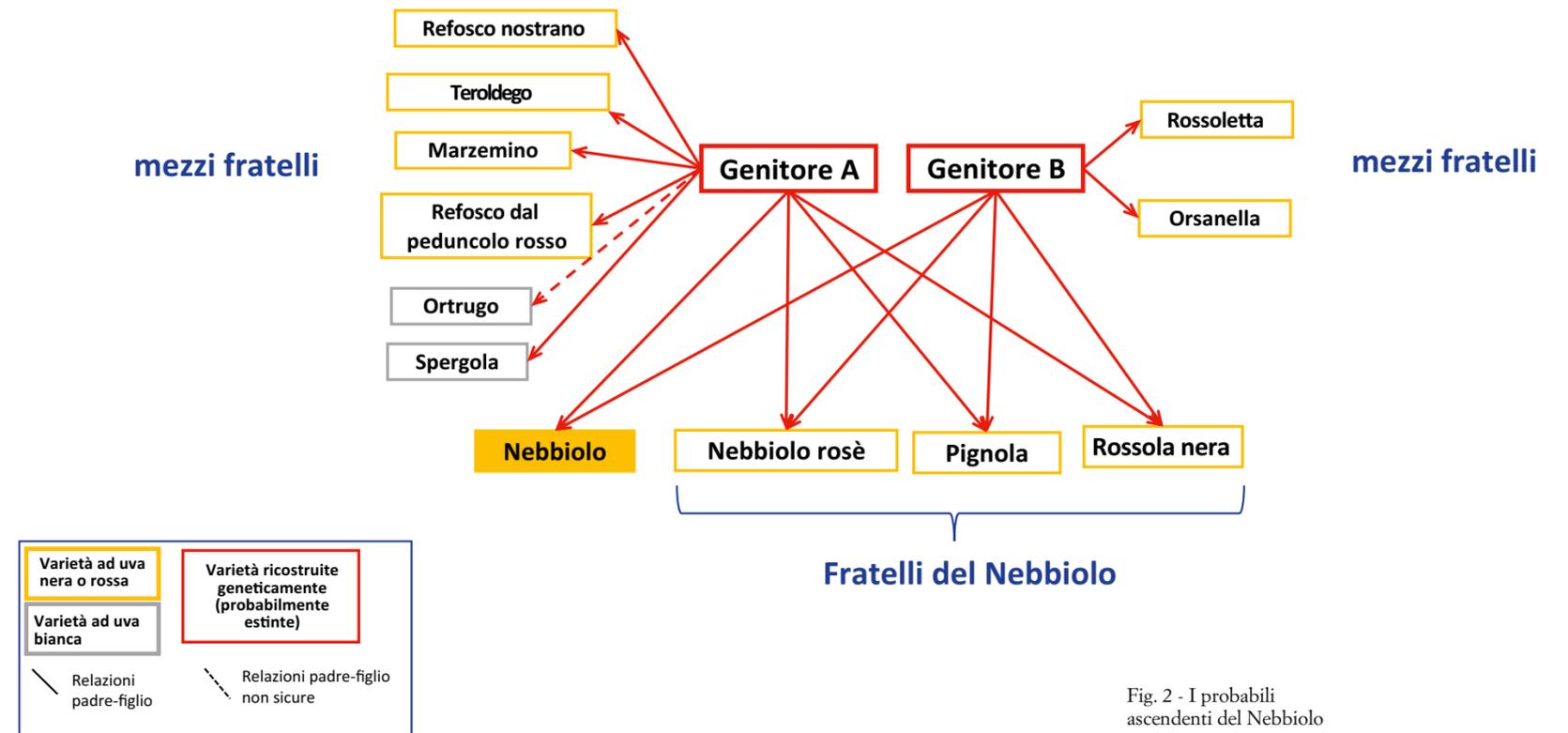


Fig. 2 - I probabili ascendenti del Nebbiolo (rielaborato da Raimondi *et al.* 2020¹). I due genitori del Nebbiolo, ricostruiti, sono oggi probabilmente estinti. Nel grafico sono indicati i fratelli pieni del Nebbiolo e i mezzi fratelli (che con esso condividono uno dei due genitori).





IL PATRIMONIO CLONALE DEL NEBBIOLO

di Franco Mannini

È noto come il vitigno Nebbiolo presenti una elevata eterogeneità morfologica che si manifesta sia tra biotipi di provenienze geografiche diverse sia tra quelli della medesima zona. Nelle Langhe, già in passato, e ben prima che si avviasse in modo organico la selezione clonale della varietà, era ben nota ai viticoltori la coesistenza di alcune “sottovarietà” la cui distinzione e stabilità era considerata tale da far prevedere nei disciplinari DOC (oggi DOCG) di Barolo e Barbaresco l’impiego o l’esclusione dell’una o dell’altra. Si parlava di “Michet”, “Lampia”, “Rosè” (queste ammesse) e “Bolla” (quest’ultima esclusa per l’elevata produttività). Oggi è difficile stabilire quanta variabilità nell’espressione dei caratteri fosse dovuta all’influenza dell’ambiente, dalle pratiche colturali o dalle malattie virali e quanta effettivamente ascrivibile al genotipo (cioè la base genetica). Solo con l’avvio della selezione clonale e più recentemente grazie all’analisi del DNA si è potuto fare chiarezza su questi aspetti. Alcuni risultati si



son rivelati sorprendenti: si è capito ad esempio che la sottovarietà “Rosè” è un genotipo affine ma distinto (in altre parole non è proprio Nebbiolo al 100%!), che le caratteristiche della sottovarietà “Michet” erano principalmente dovute all’infezione del virus della degenerazione infettiva (GFLV), e che la distinzione “Lampia”/”Bolla” è piuttosto aleatoria. Il Nebbiolo presenta inoltre “ecotipi” legati alla sua tradizionale coltivazione in specifici territori: lo “Spanna” (Novarese e Vercellese), “Picotèner” o “Picotendro” (Val d’Aosta e Alto Canavese), “Prunent” (Val d’Ossola) e “Chiavennasca” (Valtellina). Anche in questo caso una distinzione netta di caratteri non è sempre evidente ma, con l’ausilio di tecniche moderne di analisi del DNA (SNVs), recenti studi sul genoma del Nebbiolo condotti dal CNR in collaborazione con l’Università di Verona hanno consentito di evidenziare pool genici distinti in cloni originari della stessa area rispetto ad altri di altre aree. Resta il fatto che il Nebbiolo è un vitigno con una elevata variabilità intravarietale e la selezione clonale condotta negli anni dal Centro di Miglioramento genetico e Biologia della Vite-CNR di Grugliasco (TO), oggi confluito nell’Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante del CNR di Torino, è stata indirizzata al mantenimento e alla valorizzazione di questa biodiversità. La selezione pertanto è stata condotta indagando tutti gli areali di coltivazione del Nebbiolo in Piemonte e Valle d’Aosta per reperire cloni virus-esenti con caratteristiche agronomiche ed enologiche ottimali ma che rappresentassero il più possibile la variabilità



genetica della cultivar. Ad oggi i cloni selezionati dal CNR ed iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (<http://catalogoviti.politicheagricole.it>) sono ben 21. Il primo areale investigato per la sua importanza storica e commerciale è stato l’Albese. Sono originari delle Langhe, infatti, i cloni CN 36 e CN 111 (omologati nel lontano 1980), il CVT CN 142 e 230 (1990), il CVT 141, 180 e 185 (2004). Con una certa approssimazione possiamo ascrivere questi cloni alla tradizionale sottovarietà “Lampia” (sebbene ognuno con caratteri morfologici distintivi: foglia più intera o più incisa; grappolo piramidale più o meno alato, e così via). Fa eccezione il clone CN 111 che appartiene alla sottovarietà Rosè, come confermato dall’analisi del DNA, e quindi è un Nebbiolo un po’ a se stante. Anche le caratteristiche ampelografiche lo rendono facilmente distinguibile dal Nebbiolo *true-to-type*: foglia grande e grappolo piccolo e cilindrico. Analogamente a livello enologico il vino ottenuto con il “Rosè” in purezza si differenzia dall’originale per il contenuto antocianico modesto ma anche per la ricchezza di profumi. I cloni CVT 308, 415 e 423 (2001) sono stati individuati nell’area pedemontana della bassa Valle d’Aosta e Alto Canavese e presentano tratti morfologici caratteristici quali una vegetazione più rada ed un grappolo piccolo e poco alato rispetto ai cloni albesi. Le uve del CVT 423, inoltre, possiedono una dotazione polifenolica importante. Una storia a sé rappresentano i cloni CVT 63, 66, 71 (2001) e CVT 4 (2005). Questi cloni sono stati individuati in vigneti di La Morra e supposti essere della

sottovarietà “Michet”. Tradizionalmente erano considerate caratteristiche del “Michet” la vigoria ridotta (con internodi corti e fasciazioni), le foglie piccole ed incise, una produttività modesta dovuta alla bassa fertilità e ai grappoli piccoli (spesso con acinellatura dolce), ma di qualità enologiche ottimali. A dispetto della supposta qualità questa sottovarietà non era comunque molto diffusa a causa delle scarse qualità agronomiche. Il controllo virologico ha poi evidenziato in tutti i ceppi presi in considerazione la presenza del virus della degenerazione infettiva (GFLV), la cui sintomatologia in effetti richiama tutti quei caratteri di debolezza vegetativa prima menzionati (a cui spesso nel tempo segue il deperimento e la morte della pianta). Per poter omologare cloni di questo gruppo si è pertanto dovuto ricorrere ad un risanamento artificiale (termoterapia) per eliminare il virus. Il processo ha richiesto un tempo ben più lungo di selezione ma i risultati si sono rivelati molto buoni. Le piante risanate di questi cloni hanno recuperato la vigoria perduta (anche le foglie risultano meno incise), migliorato la produttività, che tuttavia rimane contenuta in quanto il grappolo ha pezzatura inferiore rispetto alla sottovarietà “Lampia”, e quel che più conta la qualità delle uve raggiunge standard molto elevati (concentrazioni zuccherine e un contenuto polifenolico, ed antocianico superiori alla media). In anni più recenti con la selezione si sono esplorati i pool genici del Nebbiolo del Nord Piemonte (Vercellese e Novarese) e del Roero. L’esplorazione di vecchi vigneti nell’area di Gattinara e di Ghemme



ha permesso di individuare e selezionare nel primo caso i cloni CVT B10, C15 e F5 (2015) , ascrivibili al tradizionale Nebbiolo locale denominato “Spanna”, e nel secondo il clone CVT C2 (2012), tutti con buone attitudini agronomiche ed enologiche. Analogamente si è operato nel Roero ottenendo l’omologazione nel 2014 dei cloni CVT E6, F6 e G9. In buona sostanza grazie ad una intensa attività di selezione durata quattro decenni (finanziata nel tempo dal CNR, dal MAF e in anni più recenti dalla Regione Piemonte) è stato messo a disposizione del vivaismo viticolo regionale (e non solo), e tramite di esso dei viticoltori piemontesi, un patrimonio clonale del vitigno Nebbiolo ampio e diversificato, atto a fornire il materiale di moltiplicazione idoneo all’impianto in ambienti pedo-climatici differenti (ad esempio sui terreni calcarei ed alcalini delle Langhe oppure acidi di Gattinara) o ad obiettivi enologici diversificati a seconda delle scelte aziendali. Rimane il rammarico di non aver potuto completare per mancanza di finanziamenti la selezione del Nebbiolo “Prunent” della Val d’Ossola, pool genico pedemontano di sicuro interesse. Nel triennio 2019-21 la vivaistica nazionale ha prodotto una media annuale di due milioni di barbatelle “certificate” (cioè da selezione clonale) di Nebbiolo a cui hanno concorso, oltre ai cloni CNR, anche quelli selezionati dai Vivai Cooperativi di Rauscedo, dall’Università di Milano e dalla Fondazione Foianini di Sondrio.





NEBBIOLO: QUASI UN ROMANZO

di Luciano Bertello

Proprio le nebbie, comunemente richiamate per giustificare il nome, avvolgono le origini del Nebbiolo. Ma, là dove la scienza non può arrivare, sovengono ragionevoli suggestioni. Per cui il viaggio alle origini del Nebbiolo si dipana come un appassionante romanzo.

Gli studi sul genoma hanno detto molto, ma non tutto: si conoscono i consanguinei, ma non i genitori; si conoscono i suoi passi, ma non la culla. Le Alpi lo incoronano. Tra le terre d'elezione ci sono gli impervi versanti terrazzati della Valtellina, le morene glaciali dell'alto Piemonte, le colline marine di Langa e di Roero. Secondo alcuni, potrebbe essere un percorso. Di certo è la Langa del barolo e del barbaresco ad averlo elevato a elemento culturale e identitario, spalancandogli le porte del mondo.

Columella e Plinio il Vecchio aprono porte di vaghezza sulla viticoltura di età preromana, dai Celti, ai quali si deve l'introduzione delle botti in legno, ai Liguri, amanti dei bric-

chi. Più circostanziato risulta Plinio il Vecchio che, nella sua monumentale *Naturalis Historia*, lascia indizi sulla vocazione viticola di Alba e di Pollenzo, elogiandone rispettivamente le terre e le anfore. Pertanto, la stele funeraria di Marco Lucrezio Cresto, antesignano “merkator vinarius” pollentino del I secolo d.C., consegna certezze e induce al racconto.

È soltanto dopo il Mille che il Nebbiolo entra manifestamente nella storia.

Il documento più antico, a oggi conosciuto, emerge dai conti del 1266 della Castellania di Rivoli con il riferimento a “*vinearum de Nibiol*”. Filari “*de vitibus neblorii*” sono documentati nel 1292 in territorio di Alba presso il Tanaro, località “tra i due ponti”. Roerino è il documento con cui i conti Roero, nel 1303, acquistando terre nell’area canalese, si garantiscono anche un fitto annuo di una carrata “*de bono, puro vino nebiolio*”.

La coeva testimonianza di Pier De Crescenzi allarga lo sguardo e fornisce la prima descrizione del vitigno e del vino. Nel prezioso *Ruralium commodorum*, dato alle stampe in latino nel 1304 e successivamente volgarizzato in diverse ristampe, scrive di una specie di uva nera «*que vocant nubiolum*»: non «*delectabilis*» per la tavola ma meravigliosamente vinosa; amante delle terre grasse, letaminate e assolate; dal precoce germogliamento; che non osa («*audet*») stare oltre un giorno o due nei graspi; che da vino «*optimum et servabile et potens valde*»; tenuta «*in maximo honore*» nella città di Asti e in quelle parti.



Affermativi sono gli Statuti di La Morra del 1402/1431? che, stabilendo la pena della forca («*fulchis suspendatur*») per i colpevoli del taglio o del danneggiamento di più di quindici viti di *nebiolium* o di *pignolium* nelle proprietà altrui, ne attestano la supremazia nella considerazione e nell’economia locali.

Sull’altra sponda del Tanaro, fanno fede le preferenze del conte Andrea Damiano che, nel 1467 stipula per la cascina Carretta (una fra le più antiche e “nobili” di tutta l’area del Roero) un interessante contratto di massarizio nel quale, fra l’altro, si riserva tutte le uve del Podio, consentendo che le restanti siano divise a metà coi massari. Dati posteriori, indicanti per la zona del Podio la presenza soprattutto di viti di Nebbiolo, rivelano il sottaciuto.

Tra Langa e Roero, le fortune del Nebbiolo si accompagnano e crescono con il consolidarsi della potenza politica e mercantile delle grandi famiglie feudali, su tutte dei Falletti e dei Roero. Le loro proprietà, organizzate con spirito imprenditoriale come vere e proprie aziende agricole, fanno del Nebbiolo uno strumento economico e “politico”, affermandolo nel gusto e nel prestigio presso l’aristocrazia piemontese.

Cruciale si pone il 1563, anno del trasferimento della capitale e della corte del Ducato di Savoia da Chambery a Torino. Per il Nebbiolo è la consacrazione, celebrata nel 1606 dal “gioielliere” di corte Gio. Battista Croce nel pregevole trattato “Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno; e del modo di farli”. Incoronando il Nebbiolo come regina delle uve nere, il Croce si spinge

in un'ardita interpretazione etimologica rivelatrice delle attenzioni esclusive che i Savoia tributano al vino: «*Seguono le nere, delle quali dicessi esser la Regina il Nebiol, così forse detto per transpositione di lettere, come Nobile: poiché fa vino generoso, gagliardo, e dolce ancora... qual lungamente e bene si conserva*».

A distanza di poco più di un decennio, fa testo il “trattatello utilissimo” del misconosciuto ma fondamentale Guglielmino Prato, «cittadino Astese, Speziale e Filosofo». Nel “Clypeo del Gentilhuomo”, stampato in Asti nel 1618, il Prato, trattando del Nebbiolo, ne traccia una precisa geografia, individuando le terre d'elezione. La completezza della descrizione ascrive di diritto l'erudito astigiano tra gli antesignani degli studi ampelografici: «*Per esservi alcuno che ha sostenuto esser il Nebiolo transposizione della parola nobile, lasso giudicare se non si tratta d'una fola, massimamente constatando che essa uva suol vindemiarsi al principamento delle nebie autunnali, e come se di quelle tutta avviluppata fosse all'aspetto si presenta. Il nebiolo è vite gagliarda, che assai tosto e fortemente bottona, e fiorisce, ma assai tardi matura tanto nell'uva che sarmenti. Fa uve lunghe assai e rare, compartite in orecchie ove soventi una d'esse è maggiore dell'uva medesima. Fa grani bene rotondi e di mediocre grandezza, di color griso a guisa di nebia come sovra si dice. Ha pelle fina ma salda, et bassai bene sopporta le piogge senza guastarsi. Ha polpa dolce et uno poco insipida. Dà vino perfetto assai, et assai saporito, non soverchiamente carico di colore, dilicato et hodorifaro, ma gagliardo et uno poco crudetto,*



ma essa crudezza dopo li caldi matura. Non vuol stare sulla rappa oltre otto giorni, perché altrimenti essa rappa li conferisce sapor d'herba. Esso nebiolo si fa in Piamonte per ogni dove, e soventi in grandissimi altini tanto cupi e fronzuti et hombrosi da sortir l'uve assai deboli e miserabil vino, massimamente d'attorno Pinarolio, Carignano, Cavalimor e Saviano. Havvi nebiolo eletto in colli affilagnati di ragionevol fruttività, o anco magri, più tosto sabiosi che forti. E grandemente lodevoli sono quelli delle terre del Vescovo d'Asti, ma sono ottimi puro d'Invreja, Vercelli collina, capitanata d'asti et Alba. Fassi al paro in valle d'Agosta, ove per mancar la necessaria calura riesce assai scarno, e debole, buono a contentare la sete soltanto alle genti montanine»

Spetta al conte Giuseppe Nuvolone, a fine Settecento, la distinzione fra due specie di Nebieul: l'una dal grappolo «perfetto, acini neri» e dal vino «chiaro, delicato, e si conserva»; l'altra «detta Nebieul rosè è di inferiore qualità, fa grappoli piccoli, acini rossicci, matura poco, ed è scarsa nella sua produzione, e fallosa».

Sono le premesse per arrivare con l'Ottocento alle certezze degli studi ampelografici, anticipati da Giorgio Galesio e portati a scienza dal conte Giuseppe Di Rovasenda. Una storia che, nel frattempo, tra Grinzane e Barolo, grazie al conte Camillo Benso di Cavour e alla Marchesa Giulia Colbert Falletti, si fa barolo, esprimendosi con i caratteri identitari propri di una vera civiltà. Dapprima nelle cantine nobiliari, quindi in tutta l'area, grazie alla nobiltà del lavoro contadino, vero custode della millenaria saggezza della civiltà del Nebbiolo.



Clemente Rovere,
Grinzane, 1827

FINITO DI STAMPARE
NEL MESE DI OTTOBRE 2022
PER I TIPI DE
L'ARTISTICA SAVIGLIANO