



VITI CENTENARIE





# Vini Franchi

La parola *franco* in italiano significa *schietto, sincero, naturale, genuino, autentico*. Significa anche *libero da* (ad esempio porto-franco).

In viticoltura, si usa per definire una pianta non innestata su vite americana: *franca di piede*.

In effetti il termine *franco* è perfetto per indicare com'era la vite fino a poco più di un secolo fa: scevra di malattie.

A quelli che definiamo *Vini Franchi* si possono associare tutti i significati della parola "franco".

In ambito tedesco il termine Frank si riallaccia al mondo dei Franchi (Merovingi e Carolingi): anche qui nella accezione di *libero*, perché quello Franco era considerato e ammirato come un popolo *libero*.

I vigneti *franchi* sono sopravvissuti ai margini, come briganti alla macchia, come qualcuno che si è salvato da una pestilenza, lontano, isolato ma vivo e *libero*.

Le viti franche di piede posseggono un'altra libertà che quelle innestate non hanno, sono padrone della loro vita, vivono seguendo il decorso naturale dell'esistenza, qualcuna muore giovane ma qualcuna può arrivare ai 500 anni, e superarli.

Le viti innestate sono invece a tempo: durano 20-30 anni, qualcuna di più, ma poco.



## VINI FRANCHI

*Questo marchio segnala vini provenienti da uve franche di piede, non innestate su vite americana.*

Nella seconda metà dell'800 la fillossera decimò la viticoltura del Vecchio Continente che si ritrovò indifesa contro il parassita presente nelle viti, portatrici sane, provenienti dal Nuovo Mondo. Per ironia della sorte è come se l'America avesse voluto vendicarsi delle malattie portate dai conquistatori europei che decimarono la popolazione indigena. Fino a quel momento le viti europee non necessitavano di trattamenti perché non conoscevano malattie, tranne il raro *mal dell'esca*.

Cos'è rimasto?

Qualche vigneto si è salvato dove la fillossera non è arrivata per motivi climatici e/o geologici. In certe particolari condizioni, in altitudine o sulla sabbia, alcune varietà hanno potuto resistere perché lì vivono solamente su piede originario. Qualche sperduto vigneto è rimasto in alcuni terreni vulcanici o argillosi, in terreni invasi periodicamente dall'acqua, dove esistono forti escursioni termiche o in zone molto nevose.

Tutti i vini che provengono da uve franche di piede hanno caratteri più spiccati, nitidi e persistenti rispetto a quelli prodotti con uve su portainnesto. Si può tranquillamente affermare che sono più buoni, sia all'olfatto che al gusto.



© PROPOSTA VINI  
Ciré di Pergine Valsugana (TN)  
tel. 0039.0461.534795  
info@propostavini.com  
www.propostavini.com

Prima edizione: novembre 2020  
Illustrazioni: Adriano Siesser  
Grafica e stampa: Publistampa Arti Grafiche  
Pergine Valsugana (Trento)



**PONZA - Lazio**  
 Antiche Cantine Migliaccio

L'amore per questo posto di straordinaria bellezza, la nostalgia e i ricordi di antiche vendemmie, l'impegno a preservare il territorio e mantenerlo intatto, grazie alla continua manutenzione dei muretti a secco, sono i sentimenti che ci hanno spinti a recuperare questo lembo di terra che era stato abbandonato e invaso dagli sterpi e dai rovi.

*Luciana Sabino ed Emanuele Vittorio*

di circa 2.500 metri quadri, tra 50 e 150 m/slm, sito in località *Punta Fieno* nel comune di Ponza (Lt), in un terreno vulcanico (andosoli impostati su rocce piroclastiche).

Allevamento *Lungo Ponzese*.  
 Età media delle viti 100 anni.

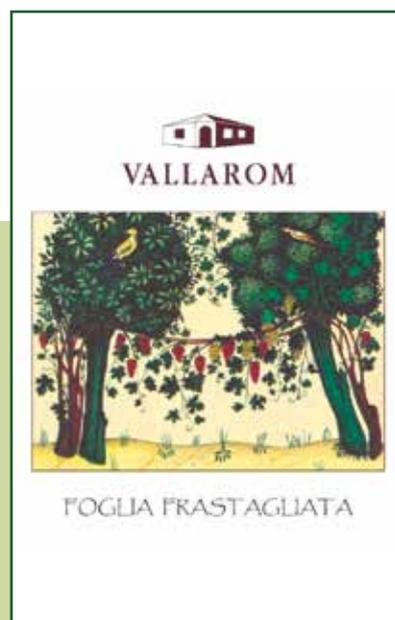
Coltivato a **Biancolella**

In altri vigneti (*A' porzione e' miez', Avann miez' juorn, O' Schiappetiello*), anch'essi, in gran parte, franchi di piede si coltivano anche *Forastera, Guarnaccia, Aglianico* e *Piedirosso*.



La spontaneità, l'onestà e il rispetto sono il concentrato della mia vita.

La vita in simbiosi con le vigne ha creato in me un legame sincero con tutto quello che non è artefatto ed elaborato. Voglio fare della mia vita un concentrato di onestà, spontaneità e rispetto, proprio come il Lambrusco a Foglia Frastagliata, che rappresenta la sintesi dei miei propositi.



BRENTINO BELLUNO - Veneto  
Vallarom

*Filippo Scienza*

di 6.000 metri quadri, a 85 m/slm, sito in località Còi nel comune di Brentino Belluno (Vr), in un terreno di sabbie quarzose.

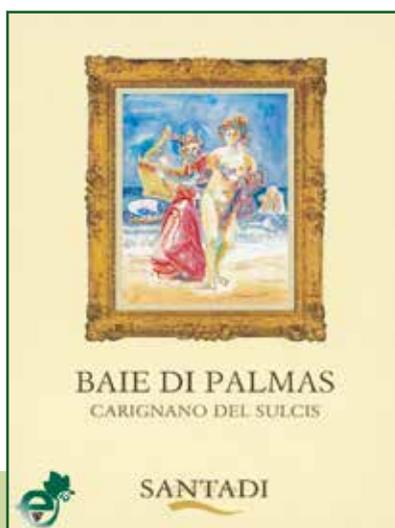
Allevamento a *Pergola Trentina*.

Età media delle viti 160 anni.

Coltivato a **Lambrusco**  
a **Foglia Frastagliata**



# Vigneto Culurgioni



SANT'ANNA ARRESI - Sardegna  
Santadi

Particolari condizioni ambientali e segni della natura fanno nascere vini speciali che diventano testimoni della memoria.

*Raffaele Cani*

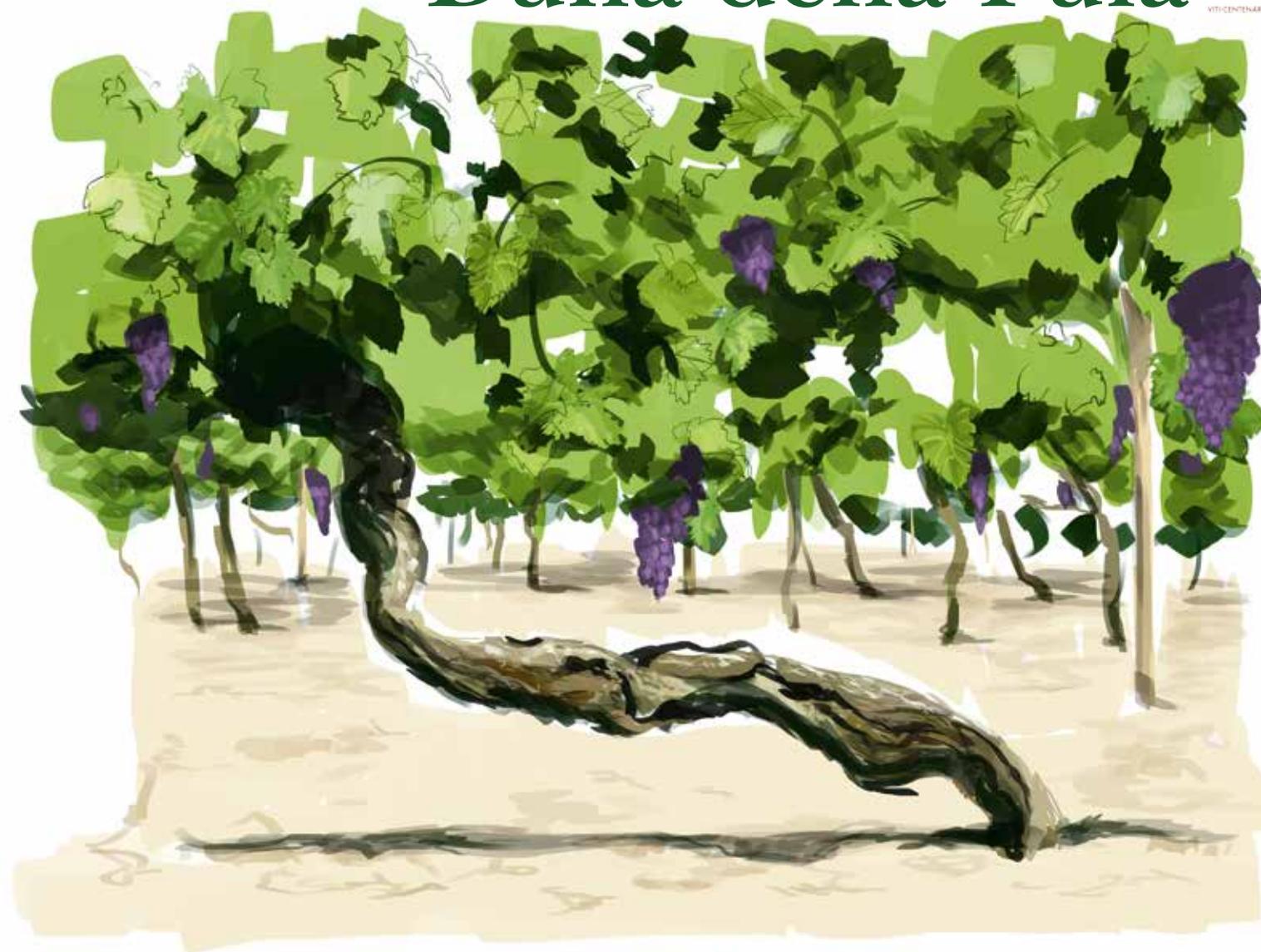
di 30.000 metri quadri, a 20 m/slm, sito in località *Su Portu de su Trigu* nel comune di Sant'Anna Arresi (Ci), in un terreno sabbioso calcareo. È uno dei vigneti presenti nella selezione *Baie di Palmas - Vini Estremi*.

Allevamento ad *Alberello*.  
Età media delle viti 40 anni.

Coltivato a **Carignano del Sulcis**



# Vigneto Duna della Puia



COMACCHIO - Emilia Romagna  
Mariotti

Il Delta del Po, in provincia di Ferrara, è uno scrigno pieno di piccoli e rari tesori, nascosti ai più. Da oltre 40 anni la nostra Famiglia salvaguarda e promuove i vigneti di *Fortana a piede franco* del Vigneto *Duna della Puia* (presente nell'elenco delle *menzioni di vigneto* della Regione Emilia Romagna) cercando con passione di far progredire una tradizione legata a un ecosistema vallivo suggestivo.

*Giorgio e Mirco Mariotti*

di circa 30.000 metri quadri, a 0 m/slm, sito in località *San Giuseppe* nel comune di Comacchio (Fe), in un terreno sabbioso (Cerva sabbiosa fine franca).

Allevamento a *Cordone Rinnovato*.

Età media delle viti 110 anni.

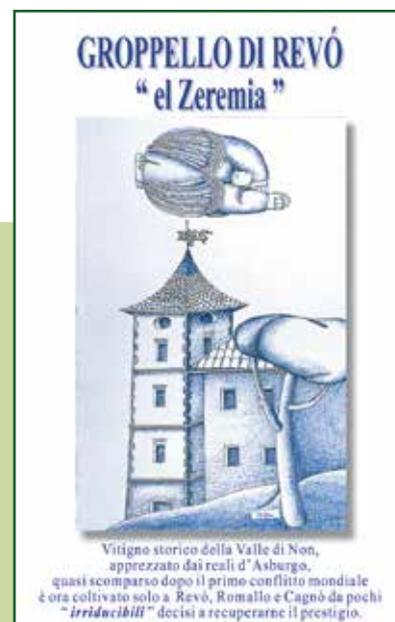
Coltivato a **Fortana**

Tutti i vigneti di Mariotti (*Fondo Luogaccio*)  
sono franchi di piede.



di 1911 metri quadri, a 720 m/slm, sito sulla sponda sinistra del lago di Santa Giustina in localita *Sperdossi* nel comune di Revò (Tn), in un terreno sabbioso ghiaioso.  
Allevamento a *Spalliera*.  
Età media delle viti oltre 120 anni.

Coltivato a **Groppello di Revò**



*El Zeremia* è un vigneto storico, di proprietà della mia famiglia, coltivato da più di un secolo a *Groppello di Revò*. Fu mio padre Augusto che, nel 1991 dopo averlo ereditato dal nonno Tullio, lo prese in cura e lo fece diventare famoso. Da esso è partita la rinascita del *Groppello di Revò*, vino apprezzato anche dai reali d'Asburgo. Sono orgoglioso di continuare a coltivare e accudire queste viti centenarie, espressioni del patrimonio viticolo trentino da salvaguardare e tutelare.

*Lorenzo Zadra*

REVÒ - Trentino  
Zadra Lorenzo

# Vigneto I Rasoli



**BROGNOLIGO - Veneto**  
Le Battistelle

Da una ricerca condotta su alcuni ceppi ultracentenari presenti nei nostri vigneti si rilevò che erano stati innestati su clone *Rupestris du Lot*, probabilmente in risposta al flagello della fillossera, verso fine Ottocento. Nasce qui la nostra idea di reimpiantare un micro appezzamento *franco di piede* selezionando i tralci da questi ceppi allo scopo di ottenere un vino che sapesse di storia ma soprattutto di rinascita. In poche bottiglie l'emozione della salvaguardia di un vitigno quasi scomparso.

di 650 metri quadri, a 270 m/slm, sito in località *Carbonare* a Brognoligo nel comune di Monteforte d'Alpone (Vr), in un terreno vulcanico, principalmente basaltico e tufaceo. Allevamento a *Pergola Veronese singola*. Età media delle viti 6 anni.

Coltivato a **Garganega**

*Cristina e Gelmino Dal Bosco*



**CASTELVETERE SUL CALORE - Campania**  
Francesco de Beaumont

Macchiusanelle proviene da ciò che rimane del vigneto storico impiantato da Francesco de Beaumont, allora proprietario del feudo di Castelvetero, nei primissimi anni dell'800. Da sempre coltivata con metodi naturali e tradizionali quest'uva di Barbera veniva utilizzata in taglio per il Taurasi. Da 4 anni abbiamo deciso con orgoglio di imbottigliarlo in purezza per valorizzare la magnifica espressione del barbera in connubio con il ricchissimo territorio irpino.

*Fabio de Beaumont*

di 6.000 metri quadri, a 450 m/slm, sito nell'omonima località nel comune di Castelvetero sul Calore (Av), in un terreno argilloso calcareo di origine vulcanica.  
Allevamento a *Pergola Avellinese*.  
Età media delle viti oltre 150 anni.

Coltivato a **Barbera**



# Vigneto Muristellu



CARLOFORTE - Sardegna  
Tanca Gioia Carloforte

Il primo impianto a Muristellu l'abbiamo fatto noi personalmente all'inizio della nostra attività vitivinicola. Poi abbiamo seguito con trepidazione l'attecchimento e lo sviluppo nei primi due/tre anni delle barbatelle. E... infine che emozione quando dopo aver raccolto i primi grappoli ne abbiamo tratto e gustato il primo vino!

*Carlo Perfetti e Umberto Zamaroni*

di 7.168 metri quadri, a 210 m/slm, sito in località *Gioia*, nel comune di Carloforte (Ci), in un terreno vulcanico (calcoalcalino recente) con sabbie di deposizione eolica.

Allevamento a *Cordone Speronato*.

Età media delle viti 20 anni.

Coltivato a **Bovale**

Anche tutti gli altri vini della cantina Tanca Gioia provengono da vigneti *franchi di piede*.

# Vigneto Palmento Caselle



MILO - Sicilia  
I Vigneri

La tecnica dell'impianto ad alberello etneo con i *magliuoli*, ovvero a talea, quindi a *piede franco* sull'Etna è antichissima. Il toscano Sestini nel 1775 così scrive: "comeché le terre sono mescolate di una quantità di grosse pietre o lave, non si possono in queste piantare le vigne secondo la maniera delle nostre parti, e far le fosse lunghe, a forza di zappone, o marza, alla profondità che si richiede, per passare a piantarvi o collocarvi i magliuoli, ma ciò vien supplito dall'industria dei vignaiuoli con voltare e rivoltare previamente la terra a forza di aratro, per indi passare alla piantaggione dei magliuoli...". Ancora oggi, nelle nostre vigne, continuiamo con sapienza e orgoglio l'insegnamento dei nostri avi.

*Salvatore Foti*



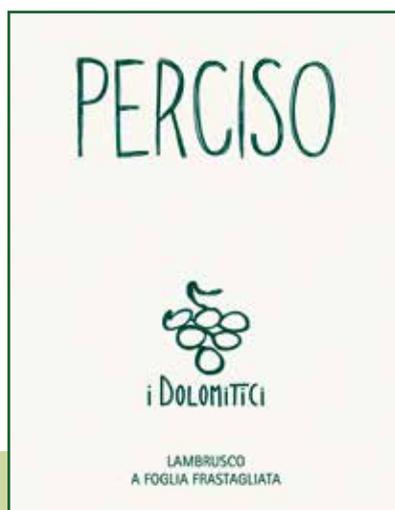
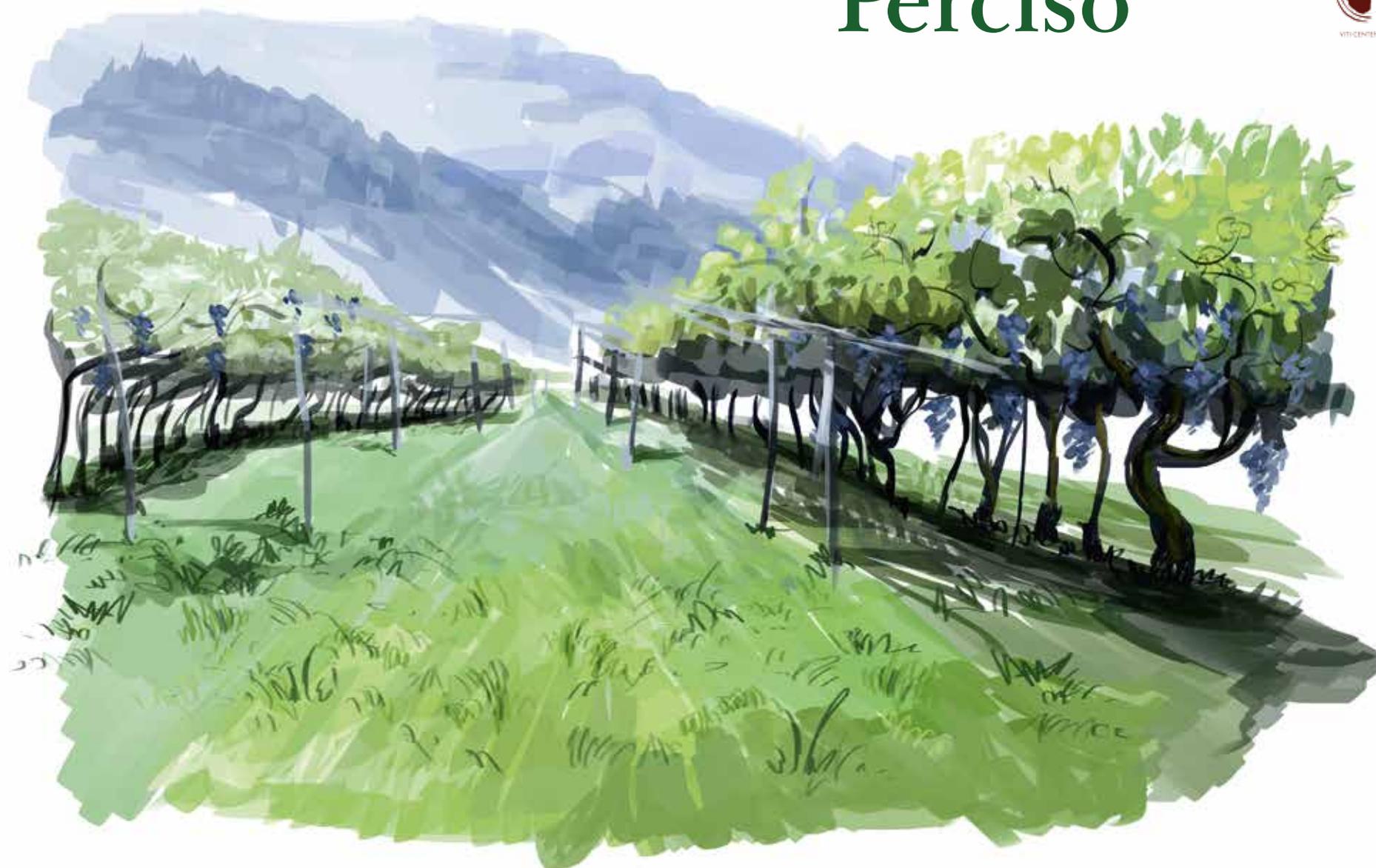
di 3.000 metri quadri, a 750 m/slm, sito in *Contrada Caselle* nel comune di Milo (Ct),  
in una terra vulcanica e sabbiosa ricca di *Ripiddu*:  
lapilli e pomice di recentissima eruzione, ricca di silice, ferro e magnesio.

Allevamento a *Alberello Etneo*.

Età media delle viti (ognuna con tutore di castagno) 10 anni.

Coltivato a **Carricante**

Anche altri vini (*VignadiMilo*, *Vinupetra* e *Vinudilice*) della cantina I Vigneri provengono da vigneti in parte *franchi di piede*.



AVIO - Trentino  
I Dolomitici

Narciso detto *Ciso* è il nome del contadino che ci ha consegnato questa vigna che, assieme, coltiviamo. È alla sua memoria che abbiamo voluto dedicare questo vino, simbolo della sapienza contadina che sapeva mettersi in ascolto della terra, che promuoveva la biodiversità coltivando nei filari mais, tabacco, frumento, zucche, fagioli. Ciso ci ha consegnato intatto, dopo oltre 100 anni, un vigneto che preserva una varietà antica saldamente legata al Trentino e alla sua storia.

*I Dolomitici*

di circa 6.300 metri quadri, a 200 m/slm, sito in località *Mama d'Avio* nel comune di Avio (Tn), in un terreno sabbioso.

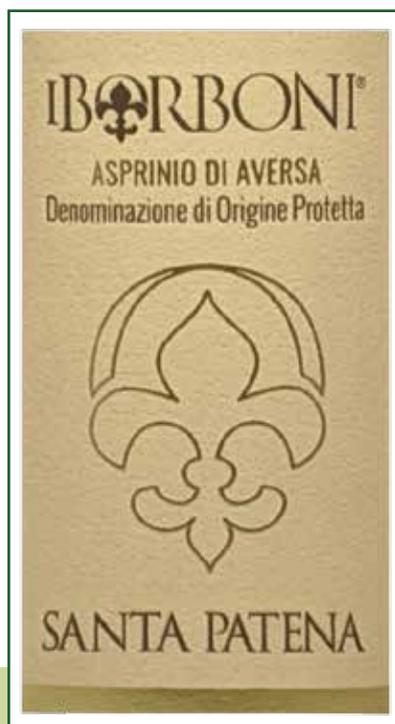
Allevamento a *Pergola Doppia Trentina*.

Età media delle viti 110 anni.

Coltivato a **Lambrusco**  
a **Foglia Frastagliata**



# Vigneto Santa Patena



GIULIANO - Campania  
I Borboni

Come un padre guarda il figlio, anticipandone tanto le virtù quanto i difetti, così ho sempre guardato l'Asprinio. Ne ho previsto la durezza quanto la maturità raggiunta dopo tanti anni. Così nasce il *Santa Patena*, il nostro Asprinio da invecchiamento.

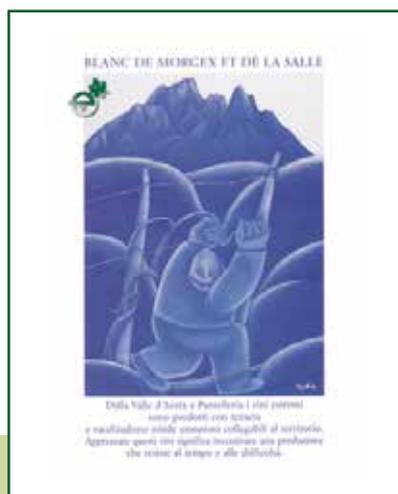
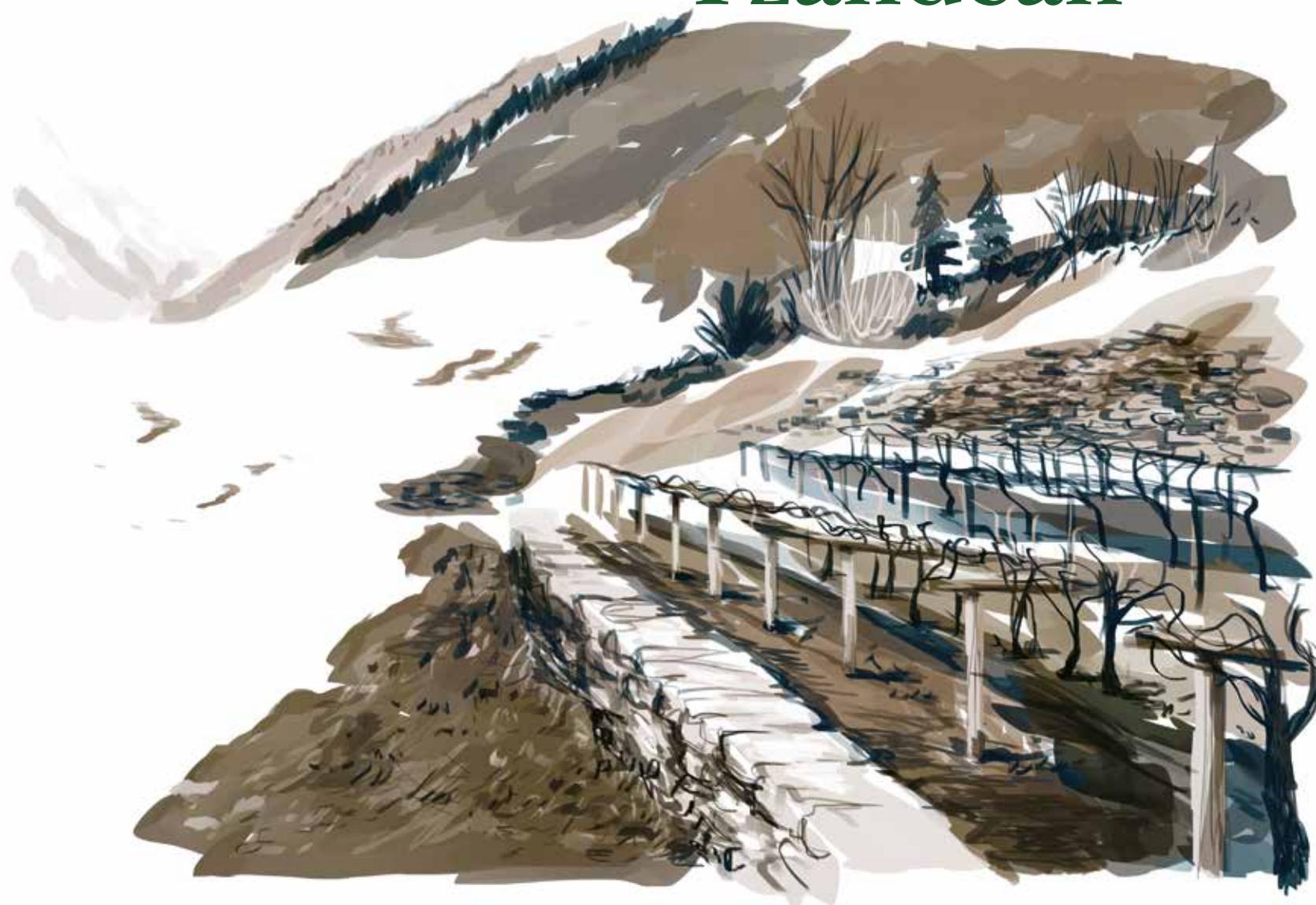
*Carlo Numeroso*

di circa 15.000 metri quadri, a 80 m/slm, sito in località *Santa Patena* nel comune di Giuliano (Na), in un terreno sabbioso di origine vulcanica. Allevamento a *Alberata Aversana* (vite maritata al pioppo). Età media delle viti 60 anni.

Coltivato ad **Asprinio d'Aversa**

Tutta la produzione di Asprinio d'Aversa della cantina I Borboni è *franca di piede* e comprende sia viti coltivate con il sistema *Sylvoz* che con la leggendaria forma d'allevamento *Alberata Aversana*. Qualche vite raggiunge e supera i 350 anni di età.

# Vigneto Tzandéan



**MORGEX - Valle d'Aosta**  
Cave Mont Blanc

Ogni volta che vado in vigna avverto mio nonno che mi guarda da lassù che mi dà la forza di finire il duro lavoro iniziato.  
*Forza e coraggio che la vita è un passaggio.*

*Amato Veticos*

di 600 metri quadri, a 1.060 m/slm, sito nell'omonima località nel comune di Morgex (Ao), in un terreno sabbioso di origine morenica, ricco di ciottoli.

È uno dei vigneti coltivati con cura dai 70 soci conferenti.

Allevamento a *Pergola di Morgex*.

Età media delle viti 50 anni con presenza di alcune centenarie.

Coltivato a **Prié Blanc**

Molti vigneti della Cave Mont Blanc, coltivati a Prié Blanc, sono *franchi di piede*.



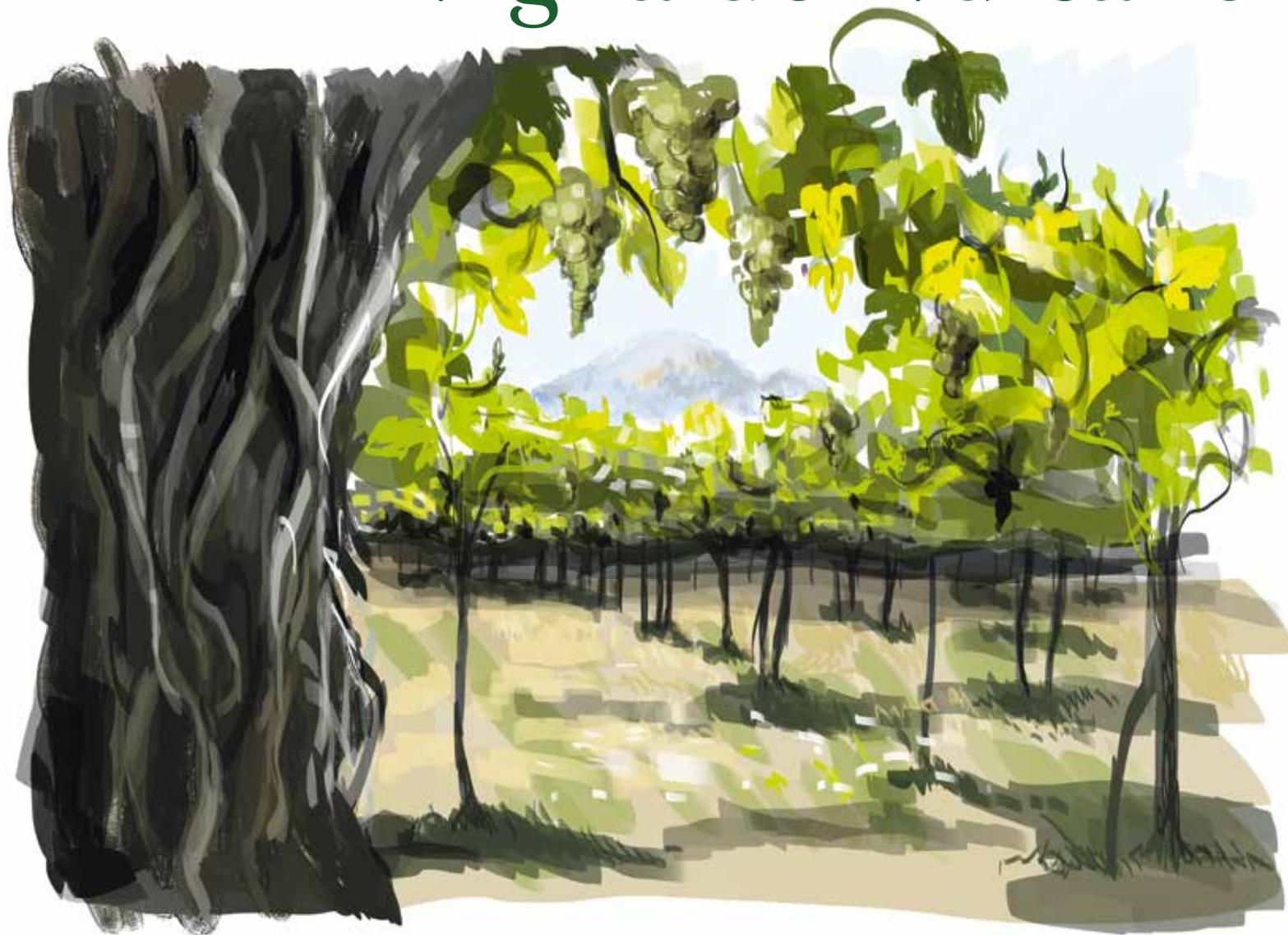
# Vigneto Vigna del Vulcano



TERZIGNO - Campania  
Villa Dora

Dai nostri vigneti su piede franco cultura e tradizione... in un vino senza tempo.

*Famiglia Ambrosio*



di 6.000 metri quadri, tra 250 e 300 m/slm, sito in località *Pizzo della Monaca*, nel comune di Terzigno (Na) nel Parco Nazionale del Vesuvio (a 3 km da Pompei) in un terreno vulcanico costituito da cenere, lapilli e piccole pietre di schiuma di lava.

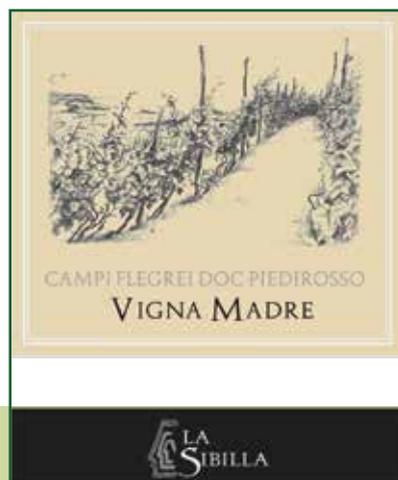
Allevamento a *Pergola Vesuviana* (non più permessa dal 1980).

Età media delle viti 70 anni.

Coltivato a **Caprettone** e **Falanghina**

Nei vigneti *Vigna Forgiato* e *Vigna Gelsonero*, anch'essi franchi di piede si coltivano *Piedirosso* e *Aglianico*.

# Vigneto Vigna Madre



BACOLI - Campania  
La Sibilla

La nostra *Vigna Madre*, dono di antenati, è un tesoro a cielo aperto, accarezzato e mai scalfito dal tempo e dalla salsedine. È una vigna viva e fertile, franca di piede, da preservare e custodire.

*Famiglia Di Meo*



di 7.500 metri quadri, a 80 m/slm, sito sulla *Collina dei Pozzolani*, nel comune di Bacoli (Na) in un terreno sabbioso con presenza di ceneri, pomice e lapilli.

Allevamento a *Spalliera Puteolana*.

Età media delle viti 85 anni.

Coltivato a **Piedirosso**

Anche tutti gli altri vini della cantina La Sibilla provengono da vigneti *franchi di piede*.

Alcuni progetti di Proposta Vini relativi alla viticoltura italiana:



per approfondimenti visita il sito [www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)



Carta proveniente da foreste correttamente gestite e altro materiale controllato.



