

# Vini Franchi in Approfondimenti



*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.



Vigneto a Morgex in autunno



Vigneto sulla sabbia a San Pietro



Paesaggio vitato a Revò in Val di Non

VINI FRANCHI | I DOLOMITICI

# Storia di un vigneto re-ciso



La storia del vino Perciso è legata a un vigneto di Lambrusco a foglia frastagliata sito ai margini del piccolo paese di Mama d'Avio, di età prefillosserica e dunque franco di piede, tramandato con cura negli anni fino ad arrivare all'ultimo contadino: Narciso, per tutti Ciso, alla cui morte resta orfano con prospettive di espanto. Un vigneto capace di superare le avversità della fillossera grazie alle radici ancorate nelle sabbie alluvionali del fiume Adige, ricche di silicio. Qui il vigneto si estende per circa 6.000 mq, è composto da 4 filari a pergola doppia lunghi circa 150 metri e distanti tra loro circa 10 metri ed è costituito da 727 ceppi di vite in gran parte originari dell'epoca di impianto e tuttora in vita o riprodotti tramite pollone o propagine conservando intatto l'assetto del vigneto e il patrimonio genetico originale. Si è riusciti a datare l'anno di impianto tra la piena del fiume Adige del 1882 e i primi anni del 1900 grazie alla struttura del vigneto tipica di quegli anni quando la biodiversità veniva promossa coltivando nei filari mais, tabacco, frumento, orzo e fagioli.

La varietà Lambrusco a foglia frastagliata rappresentava, fino agli anni '50 del secolo scorso, oltre il 15% della produzione viticola della provincia di Trento. Dopo tale data ha lasciato spazio a varietà internazionali la cui introduzione ha eroso il patrimonio originale, legato indissolubilmente al territorio e alla sua storia. Oggi rappresenta lo 0,3% della produzione provinciale e si coltiva solo tra le province di Trento e Verona, in un luogo vissuto da sempre come frontiera, in passato tra l'Impero Asburgico e il Regno d'Italia. Questo vigneto nasce infatti in Austria, passa poi all'Italia, attraversa due guerre mondiali e vede le proprie uve commercializzate con tre monete nazionali diverse (corone, lire,

euro). Cambia il mercato di riferimento: prima l'impero austroungarico per il quale il Trentino rappresentava la periferia più a sud e quindi produttrice soprattutto di varietà a bacca rossa, poi l'Italia. Ciò mette in crisi la produzione vitivinicola trentina, date le sue caratteristiche orografiche, e preclude alla sostituzione con varietà a bacca bianca che avverrà progressivamente dopo gli anni '50.

Come *Dolomiti* abbiamo scelto, stimolati dalla comunità del territorio, di salvare questo vigneto dall'estirpazione certa: varietà come il Pinot grigio rendono fino a 4/5 volte tanto e quello sarebbe stato il futuro certo di quel vigneto se non fossimo intervenuti. Conservare e valorizzare questo vigneto e produrvi un vino che possa testimoniare il carattere di questa varietà storica e il sapore della terra in cui affonda le sue antiche radici è stato un esercizio collettivo di ricerca di un'identità di una varietà che negli ultimi anni era stata completamente travisata nelle sue potenzialità, riducendola il più delle volte a uva da taglio per via della sua generosità nel colore e nella struttura. La vinificazione senza solfiti e senza lieviti aggiunti per evidenziare le sue potenzialità.

Da vino simbolo della sapienza contadina che sapeva mettersi in ascolto della terra con rispetto, è diventato anche un esempio di come la protezione e la promozione delle origini si possa fare attraverso una rete fatta di persone che condividono valori, passione, idee e competenze.

Lavorare tutti assieme questo antico vitigno ci ripaga, suggerendoci riflessioni da un lato sulle tante malattie del legno che affliggono i vigneti moderni e dall'altro sulla qualità nitida e vera del suo vino dal carattere intenso eppure delicato.

*I Dolomiti*



Il Vigneto PerCiso



I Dolomiti

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



## CHI SONO I PRODUTTORI?

Dieci viticoltori (*I Dolomiti*) uniti dall'amicizia, dalla solidarietà e da una visione comune: la valorizzazione dell'originalità e della diversità della viticoltura trentina nel rispetto di un'etica produttiva condivisa.

## DOVE SONO?

Il vigneto si trova a Mama Avio (Tn); la vinificazione viene fatta a Mezzolombardo, presso una delle aziende del gruppo.

## PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI FRANCHI?

È stata una scelta etica legata al desiderio di salvare un monumento vegetale.

## L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



LAMBRUSCO  
A FOGLIA FRASTAGLIATA *PerCiso*  
da uva omonima

VINI FRANCHI | SANTADI

## Felici vini Fenici



Nata più di sessant'anni fa dall'intraprendenza di una ventina di soci fondatori la Cantina Santadi è situata nel cuore del Sulcis.

Nel 1976, dopo anni di crisi, si insediò un nuovo direttivo con alla guida *Antonello Piloni* che, in collaborazione con l'enologo *Giacomo Tachis*, attuò un cambio di passo orientando la cantina su produzioni di elevata qualità, abbandonando la strada della produzione quantitativa.

Da questa collaborazione nacque il *Terre Brune*, il nostro vino più importante.

Nel 1984 di quel vino, ottenuto da uve selezionatissime, ogni singola bottiglia venne certificata da un notaio: 95% *Carignano del Sulcis* e 5% di *Bovaleddu*.

Un'altra espressione di grande livello è rappresentata dal *Rocca Rubia*, ottenuta con sole uve di *Carignano del Sulcis* e una maturazione in barrique di circa 12 mesi. Con questo vitigno produciamo anche il *Grotta Rossa*.

La nostra gamma comprende anche vini bianchi a base di *Vermentino*, *Nuragus* e *Nasco* ma è il *Carignano del Sulcis* il nostro vitigno identitario e vero ambasciatore

del territorio. Riguardo alla produzione di questa uva abbiamo creato, per il progetto *Vini Estremi*, un'etichetta particolare: *Baie di Palmas*.

Questo vino è prodotto con uve coltivate su *pede franco*, provenienti da diversi luoghi siti in riva al mare dei quali indichiamo, come archetipo, il *Vigneto Culurgioni*. Il nostro Sulcis vanta la più grande superficie al mondo di *viti franche di piede*.

Migliaia di viti sulla sabbia non innestate, derivanti da piante madri secolari che collegano una vite all'altra tramite propaggini *mai recise* che rendono i vigneti veri e propri individui. È un luogo, il Sulcis, dove la vigna è l'emblema della condivisione totale del suolo, del vento del mare e dell'acqua. Della resistenza al sale e al vento, dell'estremo assoluto dove neppure la fillossera può attecchire.

Siamo orgogliosi di far parte del progetto *Vini Franchi* che rappresenta un'eredità da difendere e promuovere con orgoglio poiché è quanto rimasto (pochissimo) della viticoltura mediterranea e di com'era stata praticata per millenni dai nostri avi, fino a circa un secolo fa.

Massimo Podda



Vigneto di Carignano del Sulcis in riva al mare



Viti centenarie di Carignano del Sulcis su piede franco nella sabbia

L'AZIENDA IN

4 Sorsi



CHI SONO I PRODUTTORI?

Circa 200 soci conferitori.

DOVE SONO?

Nei comuni del Basso Sulcis: Santadi, Nuxis, Narcao, Perdaxius, Pesus, Piscinas, Masainas, Giba, Villarios, Sant'Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI FRANCHI?

Non è stata una decisione ponderata: è stata la storia, l'esperienza e la necessità a suggerire di proseguire la produzione di *Vini Franchi*. Si tratta del più grande areale in Europa dove ancora si produce su *pede franco* e in piena sabbia.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



BAIE DI PALMAS  
da uve Carignano del Sulcis

VINI FRANCHI | MARIOTTI VINI DELLE SABBIE

## Viti tra le dune



Attraverso l'attività di analisi e consulenza de "La Bottega del Vino" da lui fondata nel 1976, mio papà Giorgio ha imparato a conoscere la tipicità e l'unicità dei vini prodotti sui suoli sabbiosi da vigneti a *piède franco* del Bosco Eliceo, nel comune di Comacchio (Fe), divenendo uno dei promotori della DOC ottenuta nel 1989. A partire dal 1998 Giorgio, insieme a mia sorella Barbara e al sottoscritto, ha deciso di vinificare direttamente le uve di vigneti particolarmente vocati, siti nella località di *San Giuseppe di Comacchio*, area tipica dell'autoctono vitigno a bacca rossa *Fortana*, localmente noto come *Uva d'Oro*. Nel corso degli anni l'Azienda ha intrapreso un percorso di valorizzazione e di recupero degli stili di vinificazione del passato, soprattutto della *Rifermentazione in bottiglia*, chiamato *Metodo familiare*, la cui tradizione riporta alle produzioni locali e agli abbinamenti gastronomici legati agli ambienti vallivi.

L'uva *Fortana*, grazie al patrimonio genetico non selezionato, non subisce nessun tipo di condizionamento dal cambiamento climatico in atto e la nostra azienda è stata la prima nel territorio a credere nella vocazione spumantistica di questo vitigno, giungendo a sperimentazioni di affinamento estremo come nel caso del progetto *Stella Maris*.

Particolare importanza è stata data al contesto rurale e paesaggistico: i vigneti si trovano all'interno della Stazione Comacchio Centro del Parco del Delta del Po e all'interno del Sito Natura 2000, situazione che ha consentito all'Azienda di poter iscrivere il Vigneto *Duna della Puia* nell'Albo delle Menzioni di Vigneto della Regione Emilia Romagna. Dal 2018 l'Azienda ha inoltre ricevuto dall'Ente Parco del Delta del Po il riconoscimento di partner della Riserva di Biosfera MAB Unesco.

Consapevoli di contribuire alla salvaguardia della biodiversità italiana storica siamo fieri di poter essere presenti nel progetto Vini Franchi.

Mirco Mariotti



Vigneto *Duna della Puia* a San Giuseppe di Comacchio (Fe)



Mirco, Barbara e Giorgio Mariotti

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*

### CHI SONO I PRODUTTORI?

Famiglia Mariotti (Giorgio, Barbara, Mirco).

### DOVE SONO?

Diversi poderi in Provincia di Ferrara, il più rappresentativo si trova nel Comune di Comacchio, all'interno del sito Natura 2000 denominato "Duna di San Giuseppe" e localmente conosciuto come "Duna della Puia".

### PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI FRANCHI?

I "Vini Franchi" sono sempre stati prodotti nella fascia costiera adriatica della Provincia di Ferrara nel Parco del Delta del Po, per questo l'Azienda attraverso l'attività di conduzione dei vigneti e di trasformazione delle uve cerca di preservare in modo particolare il patrimonio genetico delle piante con particolare attenzione alla varietà *Fortana*.

### L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



BRUT NATURE ABBATIA M.C.  
Fortana