

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 ANTICHE CANTINE MIGLIACCIO

Assieme a mia moglie Luciana, nel 2000 abbiamo deciso di cambiare vita spostandoci da Napoli sull'isola di Ponza, dove, a Punta Fieno, abbiamo fondato l'Azienda Agricola Antiche Cantine Migliaccio. Con il supporto dell'enologo Vincenzo Mercurio, forgiamo vini unici, come unico è il territorio dai cui provengono le viti: un anfiteatro naturale costellato di terrazzamenti difficili per l'uomo da raggiungere.

Il complicato accesso via terra e un improbabile approdo via mare, hanno preservato questo luogo magico, conservandone la purezza, l'incanto e i silenzi. Qui, tra i profumi della macchia mediterranea, si estendono fino al mare i vigneti dai quali, con una viticoltura eroica, nascono i vini delle Antiche Cantine Migliaccio, "puro succo di roccia".

Punta Fieno è una delle poche località dell'Isola di Ponza ancora incontaminate, un luogo suggestivo assegnato nel 1734 da Carlo di Borbone a Pietro Migliaccio, mio antenato, il quale vi portò i vitigni tipi-

ci della sua Isola natia, Ischia. Tra questi, il Biancolella è coltivato tutt'oggi sull'isola, in condizioni pedoclimatiche estreme.

Tale singolare contesto richiede un costante e duro lavoro di tutela del territorio. Per impedire che i terreni dilavino a valle sono stati costruiti nei secoli muri a secco a sostegno dei terrazzamenti scoscesi, le cosiddette "parracine".

A Punta Fieno, nel vigneto Catenad'Ò Nonn, le uve sono ancora coltivate, come in passato, su piede franco. Il nome rimanda all'unità di misura usata in epoca borbonica, appunto la "catena". Inoltre, forte è il rimando al legame con la mia famiglia: "nonno" racchiude simbolicamente tutte le generazioni che hanno tramandato l'amore per questa terra.

È quindi grazie al duro lavoro e alla grande passione che i vini rispettano e rispecchiano le peculiarità del territorio.

LUCIANA SABINO ED EMANUELE VITTORIO

**UN
PORTO
FRANCO**

**VINI
FRANCHI**



L'AZIENDA IN PICCOLI SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

Luciana Sabino con il marito Emanuele Vittorio.

DOVE SONO?

Isola di Ponza (LT).

PERCHÉ VINI FRANCHI?

Per preservare l'autenticità e la storia dell'isola oltre che l'unicità dei vini prodotti.

ETICHETTA IN EVIDENZA

BIANCOLELLA Macerato

PERCHÉ BERLO?

Un vino che regala ad ogni sorso grande freschezza, sapidità e profondità sostenute da una lunga mineralità. Tali caratteri sono il risultato di un'uva da viti centenarie, tutt'ora coltivate su piede franco.



UN ALTRO TESORO A POMPEI...

La storia dell'Azienda Agricola Bosco De' Medici è la storia di due famiglie, *Palomba* e *Monaco*, e racconta di un forte legame affettivo e una lunga collaborazione lavorativa, culminata con la realizzazione del sogno del nonno Raffaele. È lui a scrivere il primo capitolo, con la sua passione per la coltivazione dell'uva e l'acquisto del primo vigneto sul Vesuvio negli anni '70.

Nel 1996 Gaetano Palomba (figlio di Raffaele) e Franco Monaco fondano l'Azienda Agricola *Bosco De' Medici*.

Il nome nasce dalla scoperta che i vigneti aziendali ricadevano proprio nella zona che, secoli prima, era stata di proprietà di un ramo della famiglia dei Medici di Firenze, trasferitosi all'ombra del Vesuvio.

Nei due decenni che seguirono l'azienda continua a dedicarsi alla produzione di uve autoctone, anche dopo la scomparsa del Nonno Raffaele, fin quando nel 2014 il testimone passa alla nuova generazione. I figli di Gaetano e Franco prendono un ruolo attivo nella società e gettano le basi per il completamento del progetto: la costruzione della cantina a Pompei e la prima annata con vini imbottigliati.

Antonio Monaco e Giuseppe Palomba danno quindi una for-

ETICHETTA IN EVIDENZA POMPEII BIANCO



ma definitiva a quello che era stato il sogno di nonno Raffaele vale a dire un vino realizzato a Pompei da uve autoctone e coltivate direttamente dalla famiglia.

L'azienda lavora un totale di circa 8 ettari di vigneto all'interno del *Parco Nazionale del Vesuvio* a un'altitudine di circa 250-300 m/slm.

La posizione dei vigneti permette una perfetta esposizione solare e la vicinanza del mare rende il clima ideale per l'allevamento delle uve che godono di un'ottima escursione termica e delle correnti d'aria marine.

Il terreno è di tipo vulcanico/sabbioso, ricco di minerali quali ferro, potassio, fosforo e silice. Le numerose eruzioni, nei secoli, hanno reso quello vesuviano uno dei terreni più ricchi e fertili al mondo. La cenere e i lapilli presenti forniscono le sostanze nutritive alle viti che affondano le radici in profondità grazie alla permeabilità data dalla natura sabbiosa del terreno. La natura del terreno protegge le piante dalla fillossera, consentendo alle stesse di crescere a *piede franco*.

L'età delle piante è variabile, dai 5 anni per la parte più giovane del vigneto fino agli oltre 100 anni delle piante storiche. *Piedirosso, Aglianico, Caprettone e Falanghina* sono le uve autoctone che vengono coltivate, seguendo il protocollo biologico.

La cantina sorge nel centro della moderna Pompei, a pochi metri dagli scavi archeologici dell'antica città romana. Le uve vengono vinificate con l'utilizzo di serbatoi d'acciaio, tonneau in rovere ed anfore di terracotta.

Dalla sua fondazione fino ad oggi, l'azienda ha sempre mantenuto un carattere familiare e artigianale. Le scelte effettuate in vigna ed in cantina sono sempre rivolte al rispetto del territorio ed alla ricerca dell'eccellenza nel prodotto finale. La conduzione biologica dei vigneti, oltre alla produzione di uve di alta qualità, è volta alla tutela dei luoghi in cui siamo cresciuti e delle persone che con noi in questi terreni lavorano. Una filosofia che ci accompagna in tutti i passaggi della filiera produttiva, dalla vigna alla cantina.

Lavoriamo i nostri vini accompagnando i processi naturali nel modo più semplice possibile e facendo tesoro degli insegnamenti di chi ci ha preceduto. L'utilizzo delle anfore di terracotta rappresenta il nostro tentativo di realizzare una connessione fra passato e presente, in cui le antiche tradizioni enologiche si fondono con le moderne tecniche di vinificazione.

BOSCO DE' MEDICI

CHI SONO I PRODUTTORI?

Antonio Monaco e Giuseppe Palomba con le famiglie.

DOVE SONO?

A Pompei, a pochi passi dagli antichi scavi archeologici. I vigneti sono all'interno del *Parco Nazionale del Vesuvio*.

PERCHÉ VINI FRANCHI?

Una scelta naturale che nasce nel vigneto storico, coltivato su terreno vulcanico, dove le piante possono crescere a *piede franco*, ed i vitigni autoctoni mantenere una interazione diretta con il suolo originario.

Vigneto nel Parco Nazionale del Vesuvio, versante sud

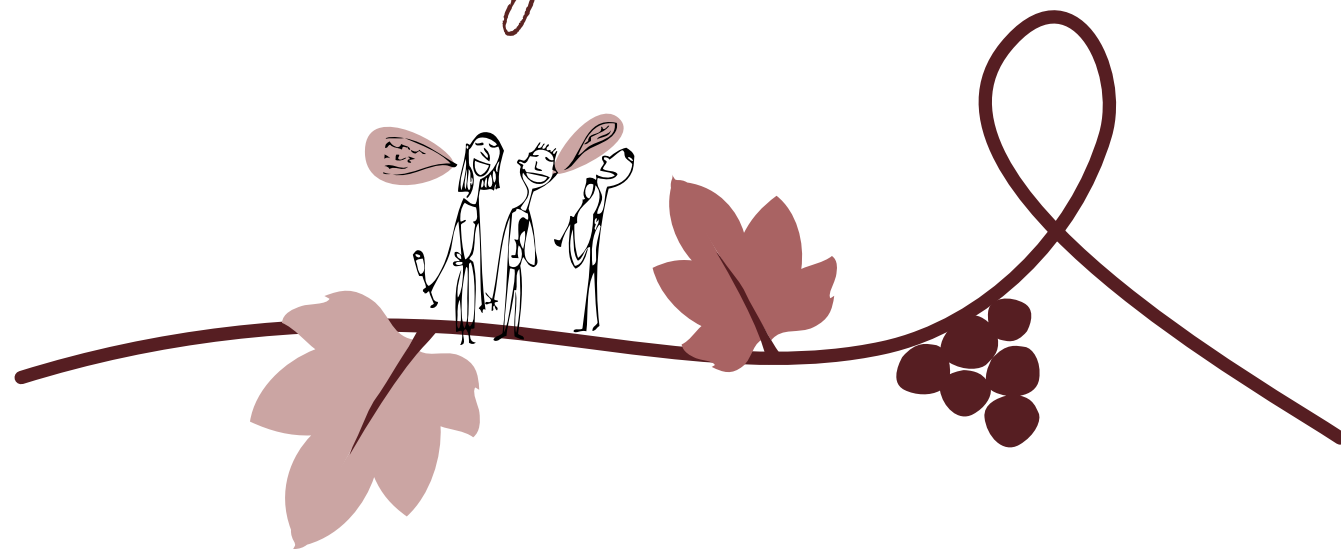
Giuseppe e Antonio

Vite ultracentenaria franca di piede



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 austro-ungarico 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 *piede 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 fillosera 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 piede 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