

# Il progetto Le Vigne dell'Indaco tra passato e futuro

*Storie di rinascite enologiche nel sogno enoico di Giancarlo Carriero e nella nuova vita delle uve dimenticate dell'Isola d'Ischia*

DI **MALINDA SASSU**

Se la passione rappresenta un elemento trainante per la valorizzazione della biodiversità e la riscoperta di antichi vitigni ischitani, ben vengano allora sogni e sentimenti di coloro che hanno a cuore quella tradizione enoica che l'Isola vanta da millenni. Nasce dal coraggio di un bravissimo imprenditore, un celebre critico enologico e un famoso enologo, il progetto "Le Vigne dell'Indaco", la nuova vita di varietà quasi dimenticate come San Lunardo, Cannamela e Guarnaccia. Un sogno, iniziato dall'incontro tra Ian D'Agata, celebre wine writer di fama internazionale e Giancarlo Carriero, patron del Regina Isabella, la perla dell'ospitalità ischitana, sede di un ristorante stellato e di numerosi convegni e seminari sulle eccellenze vitivinicole italiane. Un sogno diventato realtà con l'importantissimo contributo del Prof Luigi Moio, uno dei più grandi enologi italiani e il lavoro appassionato di Nicola Mazzella. Una straordinaria opportunità che l'Ing. Giancarlo Carriero ha voluto offrire a chi quelle terre le coltiva da sempre, con fatica e orgoglio, arrampicandosi sulle terrazze vitate che fanno di Ischia uno dei capolavori naturali più bellissimi al mondo. Non solo terme e non



solo mare ma tradizione, tipicità e biodiversità, valori intrinseci di un'isola ricca di storia, capace di distinguersi con prodotti unici e fortemente caratterizzati. Accanto a Biancolella e Forastera, si affiancherà nel futuro un patrimonio enologico unico, sinora sconosciuto e che ritorna dal passato, attraverso il quale recuperare l'idea di tradizione; un vin-

colo che leghi la storia alla cultura di un territorio e che sia anche mezzo di valorizzazione e di affermazione di nuove idee e orientamenti, scelte e percorsi che conservino i caratteri distintivi di vitigni antichi e tradizionali. Anche questa è innovazione. L'amore per l'isola, il suo territorio e la sua cultura avevano già da tempo indirizzato l'attenzione di

Giancarlo Carriero verso la riscoperta dei vitigni locali o, come si dice, autoctoni. Abbandonati o dimenticati, trascurati per le loro rese basse o solo perché delicati rispetto alle malattie fungine. Eppure solo e soltanto qui possono dare il meglio di sé, complice la composizione particolare del suolo, il microclima, l'esposizione di questi terreni a pic-

co sul mare, tanto cari a Luigi Veronelli e ai pochi produttori dell'Isola, quegli stessi eroici viticoltori che definiva "angeli matti". Il progetto di salvaguardia della biodiversità dell'Isola Verde, Le Vigne dell'Indaco, è stato presentato in anteprima assoluta al Vinitaly, in occasione di un tasting esclusivo curato dallo stesso Ian D'Agata, alla presenza della stampa nazionale e internazionale. «Il progetto Le Vigne dell'Indaco ha questo di bello» ci confida il celebre wine writer «porta alla luce delle antiche varietà dimenticate, mettendole in condizione di esprimere al meglio le loro caratteristiche e potenzialità. Se poi dovesse nascere un vino di successo da almeno una, e spero anche da più, di queste uve, allora daremo un motivo a tanti giovani e tante famiglie che pensano magari di trovare lavoro in altri campi e restare invece sull'isola e valorizzare la loro proprietà terriera...evitiamo così lo spopolamento delle campagne, creiamo lavoro per i giovani e metteremo in salvezza qualche varietà altrimenti destinata a scomparire». Sono state coinvolte tutte le aziende dell'Isola, alla ricerca delle uve più rare, ancora presenti sull'Isola con pochi ceppi. Una nicchia di produzione limitatissima, che in realtà non sono mai scomparse del tutto ma coltivate senza essere valo-

## Il passato dell'Isola in tre bicchieri

### SAN LUNARDO

Grappolo compatto e piramidale, dagli acini di colore verde pallido, non si trovano precisi riferimenti storici per questa varietà a bacca bianca, se non ad opera di Salvatore D'Ambrà che la cita, per la prima volta, nel 1962 ne "La vite e il vino nell'Isola d'Ischia". Conosciuta anche come Don Lunardo, sembra che il suo nome derivi da un prete che una volta abitava nell'isola, o da San Leonard, il santo patrono di Panza, a Forio. Una caratteristica dell'ampelografia ischitana, infatti, è quella che i nomi di alcune varietà richiamino un'origine topografica o una persona, piuttosto che una caratteristica della pianta. Seppur di scarso vigore vegetativo, il San Lunardo ha una produzione buona e costante, resistente alla Botrytis. Vinificato in purezza, ha mostrato un luminoso giallo paglierino e, nonostante in degustazione presentasse ancora aromi di fermentazione, ha espresso timide note mentolate e una sorprendente acidità, sapidità e freschezza, tali da renderlo ideale per l'abbinamento al cibo.



### CANNAMELA

La sorpresa in "rosa" tra le microvinificazioni presentate al Vinitaly da Ian D'Agata. Come ha affermato lo stesso Prof Moio, "un uvaggio nel grappolo" per la discromia dei suoi grappoli. Nonostante la vinificazione in rosso, con una macerazione di 10 giorni, il Cannamela si è presentato vestito di un bellissimo colore rosa con piccolissime note di frutta rossa. Chiamato anche Cannamele o Cannamelu, il vitigno viene descritto per la prima volta nel 1848 da Vincenzo Semmola nel "Delle Varietà di vitigni del Vesuvio e del Somma", una rara relazione sui vitigni vesuviani nella quale descrive una varietà di Cannamele risultata molto simile a quella ritrovata poi a Ischia. Non molto vigorosa, è un'uva estremamente difficile, caratterizzata dalle bacche disomogenee nel colore: acini verdi che danno acidità, acini rosati e altri rossi, più maturi, che in vinificazione hanno rilasciato i pochi antociani che hanno colorato il vino. Una "contro-enologia", così è stata definita, la sorpresa regalata da questa varietà, dal colore elegante e, perché no, con un futuro da bollicine tutto in rosa.



## GUARNACCIA

Ecco un'altra rivelazione, una sorpresa per certi versi già annunciata, vista la sua maggiore diffusione sull'Isola, rispetto alle due varietà precedenti. La microvinificazione di questa Guarnaccia tutta ischitana, ha espresso un potenziale straordinario, dato dalla concentrazione incredibile di antociani e dai tannini non eccessivi. Salvatore D'Ambrà già nel 1962 la descriveva con i sinonimi di Uarnaccia o Cannamelu, auspicandone la diffusione e definendolo "vitigno superiore". Coltivato da epoca remota sull'Isola, il futuro della Guarnaccia sembra certo e prossimo, un piccolo capolavoro a divenire, da trattare con lavoro maggiore in élevage per poterne migliorare sensibilmente le caratteristiche organolettiche.



rizzate; poche piante qua e là che hanno seriamente rischiato l'estinzione, destinate questa volta a "microvinificazioni" fuori da ogni logica commerciale. Tre vitigni, un bianco, un rosso e un rosato (San Lunardo, Cannamela e Guarnaccia) che diventano vino e che ripropongono l'anima di un territorio con schiettezza e carattere. Solo 100 chili di uva raccolti per tipologia pres-

so le varie aziende e i loro conferitori, un ceppo di lievito selezionato per tutte le varietà, nessuna filtrazione o chiarificazione, solo due travasi. Eppure, i colori bellissimi, nitidi e schietti, gli accenti timidi di frutta ed erbe, nascosti dagli aromi di fermentazione, hanno incantato i fortunati presenti alla degustazione, premiando così le sfide dei produttori dell'Isola, l'intraprendenza e il co-

raggio dell'Ing. Carriero, l'impegno di Ian D'Agata e il lavoro, costante e meticoloso, del Prof Moio e di Nicola Mazzella, nell'attrezzare velocemente un piccolo centro di microvinificazione adatto allo scopo. Quando si dice la passione per le uve dimenticate. Il progetto ha dimostrato che l'innovazione non significa "rompere" con il passato, ma spendere in ricerca e sperimentazione, fondare ogni prodotto su un progetto, senza mai perdere di vista la propria identità, la continuità che va di pari passo con la tradizione. Di certo, Guarnaccia, Cannamela e San Lunardo sono stati protagonisti per un giorno e perché lo diventino davvero, ci vorranno studi e approfondimenti, ulteriori vinificazioni e ricerche che non si esauriranno nello spazio di brevissimo tempo. Però ne è valsa la pena. Grazie alla passione e al sogno di Giancarlo Carriero.

## LUIGI MOIO

L'enologo regista del progetto, il prof. Luigi Moio, è considerato uno dei maggiori esperti italiani del settore enologico, i cui studi hanno contribuito alla riscoperta e valorizzazione di numerosi vitigni autoctoni del sud Italia. Ordinario di Enologia e Presidente del corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia all'Università Federico II di Napoli, la brillante carriera del Prof Moio lo ha portato alla presidenza della Commissione di Enologia dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, l'Oiv, che rappresenta più dell'85% della produzione mondiale di vino. Luigi Moio è anche autore di numerosissime pubblicazioni scientifiche, con particolare attenzione allo studio dell'aroma del vino, alla percezione di composti sensorialmente attivi e alle tecnologie enologiche mirate a preservare e amplificare l'aroma varietale del vino. Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia dei Georgofili ha da subito creduto nel progetto dell'Ing. Carriero: «In questi ultimi anni la Campania ha fatto molto per il recupero dei suoi vitigni autoctoni, questa volta però c'era qualcosa di diverso: come un gioco, sembravamo dei bambini a rincorrere un sogno, e tutti i produttori hanno sognato insieme a me, adoperandosi per ricercare queste uve». Gli abbiamo chiesto quali fossero i punti di forza e le debolezze delle tre varietà vinificate per il progetto: «È stato difficilissimo recuperare pochi chilogrammi di uva, questa la debolezza, la non esistenza delle varietà. Un vino fatto con "l'uva che non c'è", da pochi ceppi che hanno dato al massimo 100 chili per la produzione, e poi, tempo e pazienza per seguire la vinificazione. La forza sta nel risultato, soprattutto nella Guarnaccia che ha mostrato un potenziale straordinario, in questa prima sperimentazione. O l'aspetto interessante della Cannamela, vitigno dagli acini disomogenei nel colore e difficile da vinificare, che ha regalato un rosato interessante, da riguardare in futuro». Alla domanda su quali delle tre varietà fosse la più promettente, quella sulla quale poter contare nell'immediato futuro, il prof Moio non ha dubbi: «La Guarnaccia è quella che ha già maggiori certezze ma è bello poter pensare di puntare su tutte e tre le varietà: bianco, rosato e rosso, i tre colori del vino, da portare contemporaneamente avanti, in virtù di un possibile abbinamento con il cibo dell'Isola». E il futuro del progetto? «Intanto, per seguire un protocollo serio, ci vorranno almeno 3 o 4 anni e ripetute microvinificazioni. E poi, soprattutto, trovare uomini di buona volontà. Sinora, uno su tutti c'è ed è stato l'Ing. Carriero, un personaggio veramente straordinario, che definisco un sognatore e, tra i produttori, Nicola Mazzella, che si è impegnato tantissimo nell'attuazione del progetto, allestendo velocemente un centro di microvinificazione».



Recupero e valorizzazione di antiche varietà: parlano i protagonisti

## IAN D'AGATA

Di una simpatia travolgente, un personaggio unico e carismatico Ian D'Agata, uno degli scrittori sul vino più conosciuti al mondo, con un curriculum lungo oltre 25 anni, tra libri, guide e riviste del settore. Attualmente Consulente



Scientifico di Vinitaly International e Direttore Scientifico di Vinitaly International Academy, sono innumerevoli e tutte importanti le sue collaborazioni giornalistiche: dall'International Wine Cellar di Stephen Tanzer alla rivista inglese Decanter, corrispondente italiano per le riviste cinesi Wine Press e Taste-Spirit nonché membro del team della rivista enologica francese sul web Le Figaro Vin. Nominato nel 2012 Miglior Giornalista del Vino in Italia da parte del Comitato Grandi Crus d'Italia, Ian D'Agata ha scritto numerose guide e libri, tra questi, Native Wine Grapes of Italy (2014), la sua ultima fatica letteraria, gli è valsa il titolo Louis Roederer International Wines Award 2015 come Libro dell'Anno. Da sempre coinvolto nella salvaguardia della biodiversità italiana, non ultime le varietà autoctone dell'Isola d'Ischia, ci racconta del suo amore per l'Isola e dell'incontro con Giancarlo Carriero: «Da anni visitavo le cantine di Ischia e notavo che, a parte Forastera e Biancolella, nessuno pensava o parlava delle altre uve isolate, come Arilla, Coglionara, San Lunardo, e altre ancora. Al massimo dicevano che erano poco interessanti perché troppo suscettibili agli attacchi di malattie varie, come l'oidio. La grandezza e la bravura dell'Ing. Carriero è stata che quando gli parlai della mia idea, ovvero di fare qualcosa per salvaguardare la biodiversità isolana e magari produrre un qualcosa di nuovo, e che se avesse avuto successo avrebbe potuto anche creare lavoro per i giovani dell'isola, capi subito le potenzialità del progetto. Avevo del resto già iniziato lo stesso percorso qualche anno prima con una cantina della valle d'Aosta e quindi ero ferrato in materia!»

## GIANCARLO CARRIERO

L'unione di persone, produttori e menti nel progetto di salvaguardia sui vitigni minori ischitani, non sarebbero stati possibili senza la lungimiranza, la tenacia e, diciamo pure, il coraggio di Giancarlo Carriero. Un ottimista e una persona concreta, un manager di buon gusto e dai modi raffinati, a capo dell'Hotel Regina Isabella, simbolo dell'ospitalità alberghiera italiana dove personaggi di cultura e divi del cinema hanno trascorso le loro vacanze ischitane all'insegna della raffinatezza e del buon gusto, ammalati dalla bellezza di Lacco Ameno. Da qualche tempo, nei saloni della prestigiosa struttura si organizzano regolarmente seminari e studi, volti alla riscoperta delle eccellenze enologiche italiane e tutto ciò che ruota intorno al mondo del vino, fra tutte la rassegna Ischia Vintage. I valori della tradizione sono al centro del progetto Le Vigne dell'Indaco che l'Ingegnere ha fortemente voluto e perseguito senza fasti e clamori, in nome della cultura dell'Isola, del suo patrimonio più vero. Il turismo enogastronomico, come volano di una futura economia e di nuovi posti di lavoro in un territorio bellissimo, da conoscere e da scoprire; così come hanno già fatto migliaia di turisti, italiani e stranieri, che si sono certamente innamorati del clima e delle bellezze naturalistiche dell'Isola, prima di tutto, ai quali va però mostrato anche l'altro volto dell'Isola, quello più vero e tradizionale. Il pensiero di Giancarlo Carriero verte su questa linea: «Il turismo va promosso anche attraverso l'enogastronomia e la sua storia. L'isola d'Ischia produce vini da più di duemila anni, normale che le cose si siano evolute nel tempo. Abbiamo pensato però di provare a cercare quei vitigni ormai quasi scomparsi, patrimonio naturale di queste terre e di una tradizione enoica da sempre presente. La cosa che mi preme sottolineare è che tutte le aziende dell'isola si sono fatte coinvolgere con entusiasmo e a queste va il mio ringraziamento: dalle più tradizionali come D'Ambrà, Mazzella e Cenatiempo, a quelle relativamente più recenti come Pietratorcia e Tommasone, sino all'ultima nata, Giardini Arimei, sorta sul sito di un'antichissima azienda. E siccome volevamo anche una certificazione universitaria di livello più alto possibile, siamo riusciti a coinvolgere il prof Moio, dando così al progetto una svolta importante».

