

La vite di Luigi Fantini

Marisa Fontana e Marina Arias

Chi l'avrebbe mai detto che all'illustre speleologo bolognese Luigi Fantini (1895-1978) sarebbe stata dedicata addirittura una vite? In effetti il suo nome viene più spesso associato a grotte e lavori di carattere naturalistico e/o paesaggistico, ma con Decreto del

Ministero delle Politiche Agricole del 27 marzo 2009 è stata inserita nel "Registro Nazionale delle Varietà di Viti" la varietà "Uva del Fantini".

È stato naturale, a conclusione di una serie di studi e accertamenti, chiamare il vitigno in questo

Fig. 1. La vite come si presentava al Fantini nel 1965, quando ipotizzò un'età intorno ai 300 anni (L.Fantini, Antichi edifici della montagna bolognese. Ed. ALFA, Bologna, 1971).



modo, poiché tutto è partito dal ritrovamento di una vite secolare che Luigi Fantini aveva fotografato in tutto il suo splendore a metà degli anni '60 del Novecento, mentre documentava l'architettura rurale e il paesaggio dell'Appennino Bolognese (1).

Un documento importante quello del Fantini, che mostra la feracità dei colli bolognesi e la perizia della comunità rurale del tempo nella gestione delle vigne (Fig. 1).

La pianta dovette apparire all'insigne naturalista in tutta la sua monumentalità visto che decise di inserirla nella sua pubblicazione, alla stessa stregua degli edifici rurali che stava studiando e documentando.

La pianta si trovava tra i poderi "Terzanello di sopra" e "Terzanello di sotto" in comune di Pianoro, verso il limite con il comune di Sasso Marconi in località Badolo. La foto fu accompagnata da una breve, ma significativa descrizione: *"Dal grosso tronco (cm 120 di circonferenza) si espandono, in direzione nord e sud, rigogliosissimi tralci per una lunghezza complessiva d'una trentina di metri. Produce annualmente dai 5 ai 6 quintali di ottima uva nera"* (2). Davvero un monumento naturale, che però era destinato a un rapido e inesorabile declino poiché anche quelle aree furono vittime dell'esodo dalla montagna

e dalla collina verso le nuove aree industriali, che caratterizzò l'Italia del boom economico.

Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000 Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, la ritrovò agonizzante e coperta di rovi (3).

In realtà Galli non sapeva che si trattasse della vite fotografata dal Fantini, ma viste le dimensioni del tronco, pur rovinato da anni di incuria, sospettò subito che si trattasse di una pianta centenaria che meritava di essere salvata e studiata, per recuperare i tratti salienti di un territorio che da qualche anno si stava orientando nuovamente verso una viticoltura di pregio.

Non essendo un esperto di agronomia, Galli pensò di rivolgersi ad Alessandro Galletti di Podere Riosto, un'azienda vitivinicola della zona, per avere consigli e aiuto per salvare la vite da una fine che si preannunciava vicina. La vite fu ripulita dalle infestanti, potata, difesa (Fig. 2) e con il primo legno disponibile furono fatti alcuni innesti per evitare di perdere questo prezioso materiale genetico. Successivamente furono realizzati due piccoli appezzamenti sperimentali a Pianoro, proprio presso l'azienda Podere di Riosto. Il coinvolgimento di alcuni tecnici specializzati in viticoltura e dell'Università di Bologna, nel

Fig. 2. La centenaria del Fantini come si presentava nel 2006, dopo il prezioso intervento di restauro (foto di Marisa Fontana).



2005, permise di accertare che non si trattava di nessuna delle varietà già iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, e si procedette alla caratterizzazione di questo vitigno, che nel frattempo era stato identificato come l'esemplare fotografato dal Fantini.

L'energia e la voglia di sopravvivere di questa vite stupirono talmente la famiglia Galletti di Podere Riosto che, appena possibile, allargò il numero delle piante figlie della "Centenaria del Fantini", sovrainnestando altre varietà presenti in azienda per avere un quantitativo di uva sufficiente a produrre vino in quantità significativa da questo vitigno "autoctono".

In effetti la vite aveva dimostrato, arrivando fino a noi senza le cure che normalmente vengono prodigate ai vigneti, di essersi perfettamente integrata in quell'ambiente dove riusciva ad esprimersi con tanta energia.

Le foglie della vite del Fantini ricordavano un po' quelle del Negrettino, una varietà molto diffusa nel Bolognese fino agli anni '70 e che normalmente componeva vigneti misti, unitamente a Barbera: il Negrettino apportava zucchero all'uvaggio, mentre Barbera si distingueva per la sua fresca acidità; il colore non faceva difetto ad entrambi.

Un'altra ipotesi iniziale fece

riferimento al Bonamico, vitigno toscano che, vista la vicinanza della vite ad una importante via di comunicazione con la Toscana, poteva essere arrivato da quella regione sulle colline tra Sasso e Pianoro. In effetti il chicco grosso e la forma del grappolo si avvicinavano molto, ma le analisi genetiche stabilirono, poi, che non si trattava né di Bonamico, né di Negretto.

La valutazione delle piante figlie ottenute grazie al sovrainnesto fece rilevare che si trattava di un vitigno che non accumula troppo zucchero, a maturazione completa non ha troppa acidità, presenta un acino abbastanza grosso con polpa piuttosto soda e molto fruttata, caratteristiche che fanno pensare più ad un'uva da tavola che da vino (Fig. 3). In effetti non bisogna dimenticare che nel passato erano piuttosto apprezzate le uve a "duplice attitudine", ovvero buone da mangiare come pure da trasformare in vino; inoltre Bologna tra Ottocento e Novecento aveva anche un interessante mercato fresco delle uve.

Come utilizzare un'uva di questo tipo? Sicuramente non si prestava all'invecchiamento e all'affinamento in legno, pertanto bisognava cercare di sfruttare al meglio le sue caratteristiche di fruttato mettendole in un vino giovane, fresco e, perché no,

Fig. 3. Pianta 'figlia' di "Uva del Fantini" (foto di Marisa Fontana).



rosato, visto che si tratta di un'uva non troppo ricca nei componenti del colore.

Podere Riosto ha lavorato in questa direzione ottenendo due vini piuttosto interessanti e che stanno incontrando l'apprezzamento di un pubblico variegato, con una elevata percentuale di giovani: un bel ponte tra passato e futuro.

Il primo vino è un rosso fermo, elaborato in acciaio, dal nome "Vecchio Riosto", adatto da tutto pasto, morbido e fruttato che ricorda molto i vini rossi leggeri del passato.

Mentre la tipologia che piace molto ai giovani è lo spumante rosato brut "For you", che è una dedica e un rispettoso ringraziamento a quella vite centenaria, ma anche un amichevole invito al consumatore che vuole condividere con la famiglia Galletti un pezzo di storia e di tradizione viti-vinicola dell'Appennino bolognese. Per quanto riguarda lo spumante, l'apprezzamento di tecnici ed estimatori va soprattutto al profumo (fruttato e floreale insieme), alla freschezza e alla delicatezza gustativa del prodotto. La rifermentazione protratta in autoclave consente di raggiungere un'elevata finezza nel perlage del prodotto, esaltandone la naturale morbidezza.

In conclusione il vitigno "Uva del Fantini" non consente di

ottenere vini con caratteristiche di struttura e longevità importanti, ma è particolarmente adatto per ottenere prodotti freschi e di elevata piacevolezza aromatica che vanno incontro alle richieste di mercato del momento.

E che dire di Luigi Fantini? Siamo certi che di lassù apprezzi qualsiasi intervento, come il recupero di questa vite centenaria, che continui a far vivere e far apprezzare il suo amato Appennino.

Note

(1) L. Fantini, *Antichi edifici della montagna bolognese*, Ed. ALFA, Bologna, 1971.

(2) L. Fantini, *ibidem*.

(3) Nella rivista "al sàs" n. 7 (I semestre 2003) abbiamo pubblicato l'articolo di Stefano Galli intitolato: "Una vite di trecento anni? Un appello per salvare la vite di Terzanello, una emergenza naturalistica del territorio, forse unica in tutta la Regione" (NdR).