RIQUALIFICAZIONE DELL'ANTICA "TERRA DI LAVORO" ATTRAVERSO IL RILANCIO DELLA CULTIVAR ABBUOTO

D. BIAGIOTTI[1], S. MORETTI[2], G. CARGNELLO[3]

[1]Enologo, davidebiagiotti@libero.it
[2]C.R.A.–Unità di ricerca per l'enologia dell'Italia centro-meridionale, via Cantina Sperimentale 00049 Velletri (Roma), Italia, simonetta.moretti@entecra.it
[3]CRA – Centro di ricerca per la Viticoltura di Conegliano , Treviso, giovanni.cargnello@entecra.it; cargnellogiovanni@libero.it

RIASSUNTO

L'agricoltura dei territori costituenti l'antica "Terra di Lavoro", territorio che oggi è compreso nella provincia di Caserta ed in parte di quelle di Frosinone e Latina, ha subito a partire dal 1970, un'involuzione, principalmente a causa dell'urbanizzazione; solamente la coltivazione della vite ha mantenuto nel tempo la sua consistenza, ed in particolare della cultivar *Abbuoto*.

Nel presente lavoro si è studiato questo vitigno autoctono, ed il vino relativo, analizzando anche la possibilità, attraverso il suo rilancio, di riqualificare nella globalità questo importante territorio. Ciò ha suggerito l'urgente necessità di proporre un progetto che tenga conto del fatto che la presenza del vitigno Abbuoto rappresenta per il territorio una grande opportunità di crescita e di sviluppo socio-economico, inserendolo in un progetto di sviluppo turistico.

PAROLE CHIAVE

Terra di lavoro, abbuono, enoturismo, restyling, grande filiera

ABSTRACT

The agriculture of territories of the ancient one "Terra di Lavoro", territory that today it is inclusive in the province of Caserta and partly of those of Frosinone and Latin, has suffered, beginning from 1970, an involution, mainly because of the urbanization; only the cultivation of the grapevine has maintained in the time its consistence, and particularly of the cultivar *Abbuoto.*

In the present job is studied this autochtonous vine and the relative wine, also analyzing the possibility, through its raising, to retrain, in the globality, this important territory. This has suggested the urgent necessity to propose a project that keeps in mind of the fact that the presence of the vine *Abbuoto* represents for the territory a great opportunity of growth and social-economic development, inserting it in a project of tourist development.

KEYWORD

Terra di lavoro, Abbuono, enotourism, restyling, grande filiera

INTRODUZIONE

La "Terra di Lavoro" ha le sue radici storiche e sociali nella pianura campana, anche se con la creazione della provincia di Caserta il termine ha assunto più che altro un significato amministrativo. Nel cuore di questa regione è situato il comune di Coreno Ausonio, oggetto del presente studio e progetto. Questa cittadina ha fatto parte della provincia di "Terra di Lavoro" fino al 1927, quando i vari comuni furono ripartiti tra le province di Napoli, Latina e Frosinone; proprio a questa ultima rimase Coreno.

Quella di Coreno Ausonio è stata da sempre una comunità che ha vissuto di agricoltura, ma, nonostante ciò, questo settore, pur rappresentando l'unica fonte di reddito per la popolazione, non si è mai sviluppato al punto tale da fornire un profitto adeguato a chi lo praticasse. Solamente la coltivazione della vite, seppure nella sua marginalità nell'economia agricola del comune, ha mantenuto nel tempo la sua consistenza, sia per quanto riguarda il numero di aziende, che per la superficie investita.

Dallo studio delle cultivar allevate nell'areale del basso Lazio, compreso la zona in osservazione, un vitigno a bacca rossa è risultato coltivato tradizionalmente, il cui nome locale è *Merolara* e che è stato identificato come *Abbuono.* Come è stato descritto da Serao: «E' un vitigno coltivato nella zona pedemontana e collinare del comune di Fondi e da data molto remota, tanto che si vuole che dalla sua uva si produceva il famoso vino "Cecubo" cantato da Orazio ». Una volta consolidata l'importanza di questo vitigno e l'importanza che ha il vino allo stato attuale, non solo come alimento ma anche come elemento di attrazione turistica e culturale, non ci si è voluti fermare al solo studio del vitigno e del vino, ma, come da tanto tempo sollecitato, anche, da uno di noi si è voluto proporre un progetto di recupero, attraverso l'Abbuoto, delle sue risorse tipiche originali del "territoire", paesaggio compreso, di un piccolo ma significativo paese dove irrazionalmente l'agricoltura sta per sparire ma per la quale, prima dell'auspicata industrializzazione e della scoperta del bacino marmifero, era la principale fonte di reddito ed ora più che mai è fondamentale che queste risorse trovino un nuovo equilibrio attraverso una armonica rivalutazione del settore agricolo ed agro-industriale alla luce delle attuali esigenze della società mutate rispetto al passato, come emerge dalla cosiddetta "Grande Filiera" .

MATERIALI E METODI

Censimenti agricoli: dati comunali ISTAT.

Le determinazioni analitiche chimiche e chimico-fisiche del vino sono state eseguite secondo i metodi ufficiali CEE. Sui campioni è stato determinato il quadro polifenolico secondo le metodiche proposte da Di Stefano et al. (1989a) con alcune varianti proposte sempre dallo stesso autore (Di Stefano et al., 1997). Lo stato di combinazione degli antociani è stato studiato applicando il metodo, basato su lavori di Glories (1984). Le caratteristiche cromatiche sono state valutate mediante i classici indici di intensità colorante e tonalità (Glories, 1984) a cui sono stati affiancati i caratteri cromatici CIE (CIE, 1986; Piracci, 1994). Per l'analisi sensoriale del vino è stata invece effettuata una valutazione quali-quantitativa dei più rappresentativi descrittori sensoriali che possono consentire di costruire una scheda a ruota a scala astrutturata.

RISULTATI E DISCUSSIONE

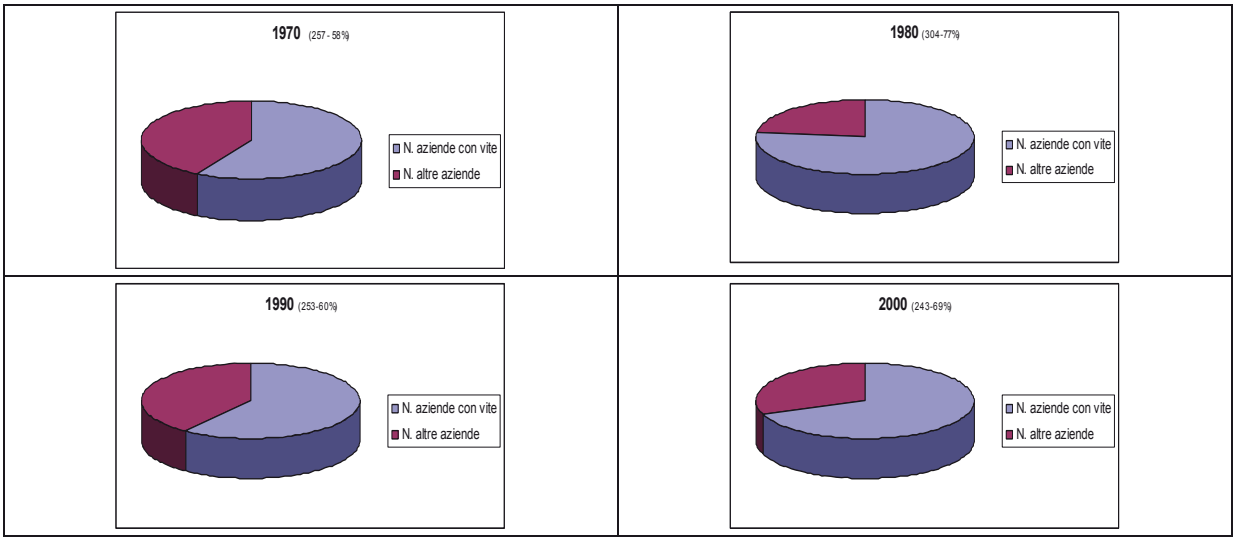
La viticoltura di Coreno

Dai dati ricavati dai censimenti dell'agricoltura si sono ricavati i grafici sotto riportati.

Appare evidente che sul totale delle aziende agricole presenti sul territorio, più della metà si è da decenni occupata di viticoltura. Tuttavia la superficie adibita a viticoltura non risulta rilevante rispetto al totale della superficie agricola utilizzata. Infatti, gran parte di questa è interessata dalla coltura dell'olivo. In conclusione, si può affermare che la coltivazione della vite, seppure nella sua marginalità nell'economia agricola del comune, ha mantenuto nel tempo la sua consistenza, sia per quanto riguarda il numero di aziende che per la superficie investita: il piacere di bere un bicchiere di vino prodotto da se stessi permette di superare le difficoltà dovute alla conduzione di vigneti obsoleti e scarsamente produttivi.

L'industria estrattiva

Agli inizi degli anni '50 del secolo scorso si riaffacciava l'esigenza di recuperare e utilizzare le



materie prime presenti nel territorio, tra cui la riscoperta pietra di Coreno, dalle ottime caratteristiche tecnico qualitative. La circostanza del rifacimento dell'Abbazia di Montecassino diede inizio all'attività del "Perlato Royal Coreno".

Nel 1991 si costituisce il "Consorzio per la valorizzazione del Perlato Coreno", voluto dall' imprenditoria locale (in rappresentanza di tutta la filiera produttiva del marmo), dai comuni di produzione e dalla Regione Lazio. Questa ultima riconosce ufficialmente il Perlato Royal Coreno come pietra ornamentale di qualità, alla pari del Travertino di Tivoli e del Peperino di Vitorchiano. Ma già dieci anni dopo si assiste ad una forte riduzione dei siti estrattivi e del personale addetto, i cui numeri sono costantemente in diminuzione.

La dismissione delle cave ha determinato l'insorgenza di un problema di degrado ambientale.

Foto di una discarica di Perlato Coreno

Ridare naturalità al sistema territoriale, riqualificare cave e scarpate, eliminare il degrado, recuperare naturalisticamente i terreni abbandonati, inserire elementi naturali nelle aree

agricole, industriali e urbane, ridurre gli impatti delle opere: è questo l'ambito di lavoro della progettazione ambientale.

In questa ottica il fattore estetico è un parametro di scelta soltanto aggiuntivo nella progettazione: una associazione vegetale non è né brutta né bella e nel complesso i parametri di giudizio sono diversi da quelli usati nella valutazione delle opere dell'uomo. Con una specifica opera di progettazione si raggiunge l'obiettivo di ottimizzare l'inserimento di un processo di recupero ambientale attraverso la riduzione dell'impatto. I problemi connessi con l'inserimento di opere nel sistema naturale possono contribuire allo sviluppo di una prassi di progettazione ed esecuzione finalizzata alla ricerca di un equilibrio più generalizzato su tutto il territorio.

Il vino Abbuoto

Tab. 1: *analisi chimico-fisiche dei vini dopo 6 mesi dalla vinificazione*

	2006	**2007**
Alcool % vol	12,10	12,58
Estratto totale g/l	24,80	24,90
Zuccheri g/l	n.d.	n.d.
Acidità titolabile g/l	5,14	5,03
Acidità volatile g/L	0,53	0,48
pH	3,64	3,76
SO2 Totale mg/L	66	62
Ceneri g/L	2,67	2,60
Alcalinità delle Ceneri meq/L	29,36	30,28
Glicerina g/L	12,9	13,9
Acido Malico g/L	0,07	0,07
Acido Lattico g/L	1,09	0,80
Acido Tartarico g/L	3,58	3,91
Acetaldeide mg/L	12	17
Antociani totali mg/L	208	253
Antociani monomeri mg/	131	182
Flavonoidi Tot(+)catechina mg/L	857	714
Proantocianidine mg/L	1292	517
Polifenoli Totali(+)catechina mg/L	1496	1858
Flavonoidi non antocianici mg/L	553	645
Flavani reagenti alla vanillina mg/L	567	644
dAL% pH vino	32	49
dAT% pH vino	44	36
dTAT% pH vino	24	15
l dominante nm	631,1	630,4
Saturazione %	98,23	94,23
Luminosità %	1,79	1,80
E420,1cm	3,34	3,31
E520,1cm	5,71	6,63
E620,1cm	1,22	1,42
(E420,1cm+E520,1cm),1cm	10,27	11,36
(E420,1cm/E520,1cm)	0,58	0,50
indice di Glories dA%	60,0	64,4

Dall'esame dei risultati delle analisi effettuate sui vini (Tab. 1), dopo 6 mesi di stoccaggio si evidenziano scarse differenze tra i prodotti delle due vendemmie.

Il primo parametro, importante per la qualità sensoriale e commerciale dei vini, è il valore % del grado alcolico non elevato abbinati ad una eccellente maturità fenolica, i cui valori sono risultati sempre adeguati alla tipologia di prodotto. Ma è soprattutto dalla dotazione in composti fenolici dell'uva che largamente dipende la qualità del vino rosso che se ne produce. Dall'esame dei dati si ritiene ammissibile che si siano generate le condizioni ottimali per il raggiungimento sia della maturità fenolica sia di quella cellulare delle uve.

Relativamente ai risultati dell'analisi sensoriale, il panel di degustatori ha valutato "quantitativamente" le singole caratteristiche organolettiche che descrivono genericamente un vino rosso. I risultati ottenuti sono stati normalizzati ed elaborati adottando il test statistico non parametrico di Quade. I risultati sono riassunti nella Tab. 2.

Tab. 2: *Valutazione media dei descrittori sensoriali e risultati del Test di Quade. Vini Abbuoto Coreno*

	2006	2007	*significatività*
Tonalità	**80**	**81**	**n.s.**
Intensità profumi	**66**	**62**	**n.s**
Complessità profumi	**62**	**58**	**n.s.**
Acidità	**44**	**45**	**n.s.**
Qualità dei tannini	**63**	**64**	**n.s.**
Amaro	**59**	**78**	**n.s.**
Equilibrio	**68**	**67**	**n.s.**
Struttura	**66**	**72**	**n.s.**
Astringenza	**61**	**63**	**n,s,**
Persistenza	**60**	**72**	*****

n. degustatori: 12 ** $p \leq 0,05$*

I vini allo studio risultano descritti da caratteri sensoriali che non differenziano le annate per nessuno dei descrittori sensoriali considerati, con l'unica eccezione della persistenza.

In base ai dati analitici complessivi si può senz'altro concludere che le produzioni di vino sono riproducibili in annate diverse e descrivono vini rossi strutturati ed adatti all'invecchiamento.

CONCLUSIONI

Una definizione concettuale che contiene il centro di questo studio è quella di Hall e Macionis "… *la visita a vigneti, cantine, festival del vino, e mostre del vino, nella quale la degustazione di vino e/o provare gli attributi delle regioni vinicole sono i principali fattori di motivazione per i visitatori."* Per alcuni, il turismo del vino coinvolge anche la pianificazione di destinazione e la strategia di marketing; questo riconoscimento si manifesta nella Western Australian Wine Tourism Strategy (2000), che definisce il turismo del vino come: "… *un viaggio allo scopo di provare cantine e regioni vinicole e i loro legami con lo stile di vita. Il turismo del vino comprende sia la fornitura di un servizio che il marketing di una destinazione*".

Il progetto

La presenza del vitigno Abbuoto nel territorio di Coreno Ausonio rappresenta per questo luogo una grande opportunità di crescita e di sviluppo economico. La tradizione storica di

questi luoghi, profondamente legata a quella antichissima dei territori di Fondi suggerisce l'idea di un potenziamento in linea con la storia della economia locale che esalti la viticoltura in generale e, in particolare, la ripresa della produzione del vitigno Abbuoto. Relativamente a questo secondo punto, di particolare interesse, sarebbe la creazione di un marchio non legato al vitigno, (perché non brevettabile) e la conseguente scelta di una denominazione originale si insiste non legato al vitigno ma al territorio: "Coreno" (terra del vino), con lo sfruttamento, nella strategia di marketing, di una serie di fattori di rilevante interesse. Pertanto tra questi certamente è da considerarsi il toponimo stesso del luogo, "Coreno" (terra del vino), come indicativo di una lunga e acclarata tradizione nella produzione di vino che affonda le sue radici in epoca antichissima, addirittura in epoca pre-romana, in sinergia reciproca con le altre risorse tipiche originali del territorio. La ripresa e il rilancio della viticoltura e della altre risorse tipiche originali del territorio a Coreno, anche inquadrata in un programma di ripensamento in generale delle attività agricole e non agricole, rappresenterebbe senza dubbio il volano di un'economia, che attualmente è ancorata esclusivamente allo sfruttamento del bacino marmifero. Il turista attratto e incuriosito dal vino prodotto in loco, sarebbe indotto alla conoscenza di tutto ciò che ruota, non solo intorno alla produzione di quel prodotto specifico, ma in generale di tutto ciò che caratterizza questo territoire. Il vino, poi, potrebbe rappresentare lo strumento attrattivo per promuovere la conoscenza di altri prodotti tipici di cui è auspicabile la riscoperta e soprattutto l'esaltazione. Vetrina di questi prodotti potrebbero essere e sarebbero certamente le già presenti manifestazioni di costume popolare quali ad esempio quella de " I Vicoli di Coreno", la cui sperimentazione negli ultimi anni andrebbe però ripensata in termini di una più forte professionalità. Per quanto riguarda più in generale il rilancio dell'economia agricola a Coreno riteniamo plausibile rinnovare il tentativo di far nascere una cooperativa, sicuri che, rispetto al passato, gli agricoltori corenesi siano cresciuti nella loro mentalità, e che pertanto, siano oggi più pronti che in passato a recepire la validità di questo tipo di organizzazione oltre che più sicuri delle potenzialità del settore. L'iniziativa dovrebbe avvalersi del supporto di adeguate figure professionali anche estranee al luogo e rappresentative di quelle zone del territorio nazionale in cui le stesse impostazioni hanno avuto più successo. Tutto ciò dovrebbe avvenire senza pregiudizi o sterili chiusure da parte degli agricoltori corenesi, ma nella consapevolezza che soltanto l'apertura alle conoscenze più valide, da chiunque provengano, si possa avere un vero arricchimento.

È di nostro interesse sottolineare, ora, come un ulteriore opportunità di riqualificazione del territorio corenese oltre a quelle che abbiamo evidenziato precedentemente sia rappresentata dall'eventualità di recupero delle cave dimesse, come ampiamente sottolineato da uno di noi, presenti sul territorio in esame. Oltre che interessante da un punto di vista ecologico questa ipotesi si presenta come estremamente concreta. Recupero ambientale che nel caso delle cave dismesse di Coreno potrebbe efficacemente avvenire, a nostro parere, mediante l'impianto di colture agricole in particolare viti o ulivi. Questo non prima di aver apportato ai terreni interessati le opportune correzioni in quanto, in funzione del tipo di lavorazioni, è necessario individuare le alterazioni avvenute nel suolo in termini di struttura, tessitura, chimismo e caratteristiche biologiche. Ciò in considerazione del fatto che spesso i residui di lavorazione rendono sterile il suolo per molti anni. Queste specie, appartenenti alla originale vegetazione di quei luoghi, possono considerarsi proprie della naturalità del paesaggio e, quindi, non realizzerebbero un "inquinamento verde", ma un oltremodo auspicato "investimento verde". L'operazione appena descritta comporterebbe una armonica riqualificazione dei terreni interessati anche sotto il profilo della loro destinazione urbanistica, ampliando in modo armonico a favore dell'agricoltura in modo eticamente innovativo ed originale la superficie utilizzabile del territorio.

E ciò in coerenza con il progetto in esame che prevede il riequilibrio tra le attività del territorio in funzione delle attuali e future esigenze del territorio mutate rispetto al passato e le valorizzazione sinergica di tutte le risorse tipiche originali del territoire.

BIBLIOGRAFIA

Cargnello G. (2003): La valorisation du paysage des vignobles et des vins: l'exemple de la "Citta' del Vino" de Ormelle (Treviso), Italie du nord-est. *International Symposium: The Landscapes of vines and wines*. Fontevrand, Val de la Loire (France) 1-4 july. pp. 127-132.

Cargnello G. (2003): Produits typiques de la "Terre" d'Italie: contribution de la part des Associations et d'autres organismes publics et privés avec leur individuation, tutelle et communication. Atti: *Congrés des Regions d'Europe, Hémicycle du Parlement Européen,* Bruxelles 07 novembre, pp. 1-10.

Cargnello G. (2004): Produtos Tipicos das Regioes da Europa. Etica Vinica y Gastronomica-Saber-Sabor-Saùde: um passo atràs em direçao ao futuro. Situaçao Actuale e Perspectivas.II *Congresso Internacional das Confrarias das Regioes da Europa Valencia*, 8 Novembre

Cargnello G. (2005): Certificazione etica e quella relativa alla responsabilità sociale (Social Accountability): situazione internazionale locale e considerazioni varie. *Forum su "Ethical Food*", Veronafiere-Agrifood, 06 marzo, pp. 1-6.

Cargnello G. (2006): "Ethics", "Naturalness", "Guarantee" and "Landscape" of vines, wines and other tipical and original resources of "BellaItalia" as innovative opportunity to increase our wines and resources quality. *International Meeting Grand Hotel des Iles Borromées-Stresa-Verbania* (I) - 22 Settembre, pp. 1-14

Cargnello G., Lot S., Coccato S., Boghetto Cristina, Pezza L., Gallo G., Camatta Teresa (2007): Un Modèle "type" pour le "restyling", par exemple, d'un territoire vitivinicole dans des buts culturels et touristiques aussi. *Proceedings XVth International Symposium GESCO* Porec - Croatia 20-23 june, pp. 211-218.

Cargnello G. (2008): Nuove innovative filiere produttive: Corta, Super Corta e Grandi. Urgente necessità di concretare la "GRANDE FILIERA SUPER CORTA". *Taste-Vin*, n° 5 pp. 24-26.

Cargnello G., Di Gaetano R., Di Gaetano S., Pezza L., Gallo G., Cargnello Elena, Teo G., Veilleux Lissa (2010): Proposte di sviluppo "eticamente" sostenibile ed esempi di successo della viticoltura di montagna e/o in forte pendenza della Sicilia Sud Orientale dal punto di vista tecnico, economico, ambientale, sociale, esistenziale, etico, culturale e "turistico relazionale". *CERVIM – III Congresso Internazionale sulla Viticoltura di montagna e in forte pendenza*, 12-14 maggio, Castiglione di Sicilia (I). In litteris.

Cargnello G., Teo G., Bassotto F., Di Gaetano R., Forno S. (2010): Guaranteeing farm profit while maintaining or increasing both personnel and resource use.XXXIII congresso mondiale della vigna e del vino – *ottava assemblea generale dell'OIV*, 20-27 Giugno, Tbilisi (Georgia). In litteris.

CIE, 1986. Colorimetry, ed. Pubblication C.I.E n° 15.2, Central Bureau of the Commision Internazionale de l'éclairage, Vienne, Austria.

Di Stefano R., Cravero M.C., Gentilini N., 1989a. Metodi per lo studio dei polifenoli del vino. *L'Enotecnico*, 25, 5, 81-89.

Di Stefano R., Cravero M.C.,1989b. I composti fenolici e la natura del colore nei vini rossi. *L'Enotecnico*, 25, 10, 81-87.

Glories Y., 1984. La couleur des vins rouges, 2e partie. Mesure, origine et interprétation. *Conn. Vigne Vin.,* 18, 253-271.

Piracci A., 1994. Evaluation instrumentale de la couleur. *J. Int. Sci. Vigne Vin*, 28, 3, 247-265.