

IL CABERNET DI ATINA DAL 1850 AI GIORNI NOSTRI: UN ESEMPIO DI VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

MASSIMO MORASSUT

Istituto Sperimentale per l'Enologia s.o.p. di Velletri
Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri, Roma

SUMMARY

In the province of Frosinone from 1850 they are cultivated in some zones wine grape of French origin like Merlot, Cabernet franc Cabernet sauvignon, Sirah, Pinot noir. The insertion of these varieties was the work of Pasquale Visocchi in the great company of family "Fratelli Visocchi Proprietari" (F.V.P.). He comprised the potentialities of the new varieties in relation to the pedo-climatic characteristics of the local condition. In this zone original red wine was produced and appreciated from italian and international markets.

"F.P.V." company, in the sixties for several problem, closed and the original farm was fragmented.

Today the enology activity is exclusively to the familiar consumption, it supplies grapes of optimal quality. The produced grapes are very fine but not the wines.

Although the great vocation to the viticulture of this district remains. The necessity to value this district, with particular reference to Atina and the adjacent zones, has placed the necessity to recover also the enology vocation of these zone. For this scope the "Istituto Sperimentale per l'Enologia" s.o.p. of Velletri in collaboration with the local agencies has started a plan with the objective to supply useful indications in order to start a qualified enology activity.

LA STORIA

Una delle prime introduzioni di vitigni francesi in Italia si realizzò, a metà del secolo scorso, ad opera di Pasquale Visocchi, il quale dopo un periodo di studi in Francia e precisamente a Montpellier, ne comprese le potenzialità realizzando la loro introduzione nell'azienda di famiglia in località di Atina (FR), all'epoca in provincia di Caserta. Merito di Pasquale Visocchi fu quello di interpretare le caratteristiche pedoclimatiche della zona di introduzione in relazione alle esigenze dei vitigni di nuova introduzione¹.

Questa operazione comportò delle sostanziali modifiche anche dei modelli viticoli adottati. Infatti, si passò da forme di allevamento in coltura promiscua con viti maritate a tutori vivi, a impianti specializzati ad elevata densità di impianto. In questo senso avvenne, in quel contesto culturale estremamente stratificato, una piccola rivoluzione che in pochissimi anni gra-

zie anche alla impostazione didattico-sperimentale dell'azienda Visocchi modificò profondamente le modalità e gli obiettivi della produzione vitivinicola locale. Si realizzò così l'introduzione di vitigni a bacca scura come il Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Syrah, Malbec Gamey, Petit Verdot e vitigni a bacca bianca come Pinot, Semillon e Sauvignon.

Questi nuovi vitigni furono impiegati per la produzione di diverse tipologie di vini che per molti anni e precisamente fino agli anni 60' furono prodotti e apprezzati sia dai mercati nazionali che internazionali².

In seguito ad alterne vicende l'azienda Visocchi cessò la sua attività e la proprietà di oltre 1000 ha fu progressivamente frazionata in numerose piccole proprietà a conduzione familiare che non modificarono la nuova base ampelografica.

Oggi si può affermare che, dopo oltre un secolo, questi vitigni sono espressione della tradizione di quel territorio e sono comunemente impiegati anche nella produzione locale destinata all'autoconsumo.

L'avventura dell'azienda Visocchi rimase un evento più unico che raro, perché dimostrò che già allora con un adeguato livello di conoscenze vitivinicole era possibile realizzare con successo l'inserimento di vitigni diversi in ambienti nuovi.

Trova conferma anche in questa esperienza un fatto ricorrente nella storia dell'agricoltura e cioè che il successo si determina quando l'introduzione di una specie vegetale o una cultivar, avviene compatibilmente alle caratteristiche pedo-climatiche dell'ambiente e nel rispetto del potenziale introdotto.

L'AMBIENTE PEDO-CLIMATICO

L'ambiente climatico del comprensorio di Atina e delle zone limitrofe ha le caratteristiche proprie del tipo temperato e non sub-arido. Tale territorio riconducibile al bacino del Melfa è collegato al sistema di Monte Petroso e separato dalla costa tirrenica dal complesso settore dei monti pre-appenninici costituito dai Monti Lepini, Ausoni e Aurunci che di fatto impediscono l'azione mitigatrice del mare. Questa situazione orografica favorisce il manifestarsi di forti contrasti termici anche tra giorno e notte. Pertanto le caratteristiche climatiche di questo comprensorio sono riconducibili a quelle tipiche delle zone settentrionali della Toscana e dell'Umbria

La temperatura media annuale è di 14,2° C con minimo nel mese di gennaio con 6,3° C e valore massimo ad agosto con 23,4° C.

Le precipitazioni annue sono superiori ai 1300 mm concentrate nel periodo autunno-invernale con valori massimi nei mesi di ottobre, novembre e dicembre. La stazione meteorologica cui si riferiscono i dati elaborati apparteneva alla rete del Ministero dei LL.PP. operativa fino all'anno 1970 e collocata ad una altitudine di 520 m. s.l.m.

Dal punto di vista pedologico la zona presenta una conformazione geomorfologica diversificata. In diversi punti a quote elevate sono visibili affioramenti di calcarei afferenti al Cretaceo associati ad arenarie tardo Mioceniche. In altre zone è possibile individuare una serie di terrazzi dovuti ad attività di deposito ed erosione molto antica in altre l'attività risulta più recente.

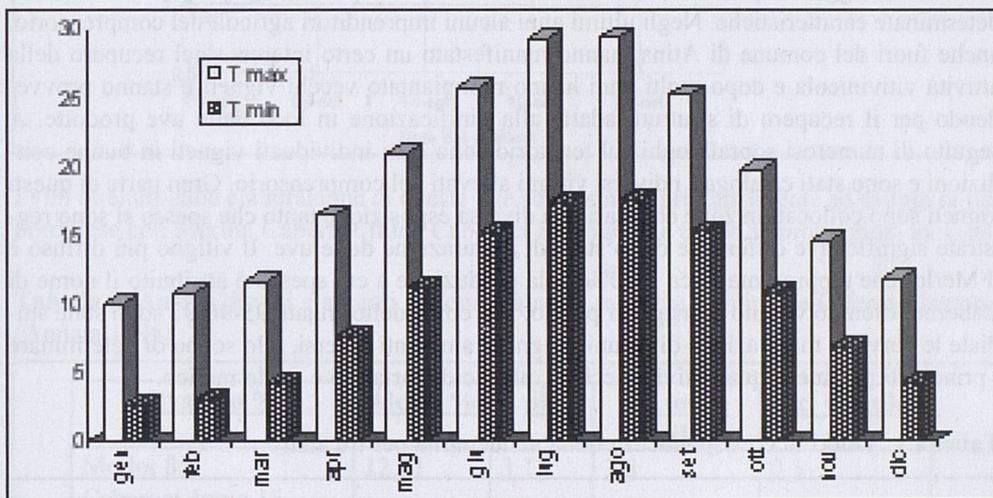
I substrati sono quindi riconducibili ai tipi arenaici, alluvionali e calcarei. I terreni originati da tali substrati hanno avuto quindi una forte impronta dal tipo di roccia madre originaria, e una scarsa influenza dal punto di vista climatico e sono principalmente di due tipi:

- terreni calcarei marnosi con abbondante scheletro, scarso spessore e notevoli % i carbonato di calcio e nei tratti più pianeggianti con significativa presenza di frazioni argillose.
- terreni alluvionali o sedimentari con presenza di arenarie, calcari marnosi e marne di colore grigiastro e tessitura limosa localizzati in zone pianeggianti.

In entrambi i casi la frazione di scheletro può risultare da scarsamente ad abbondantemente presente.

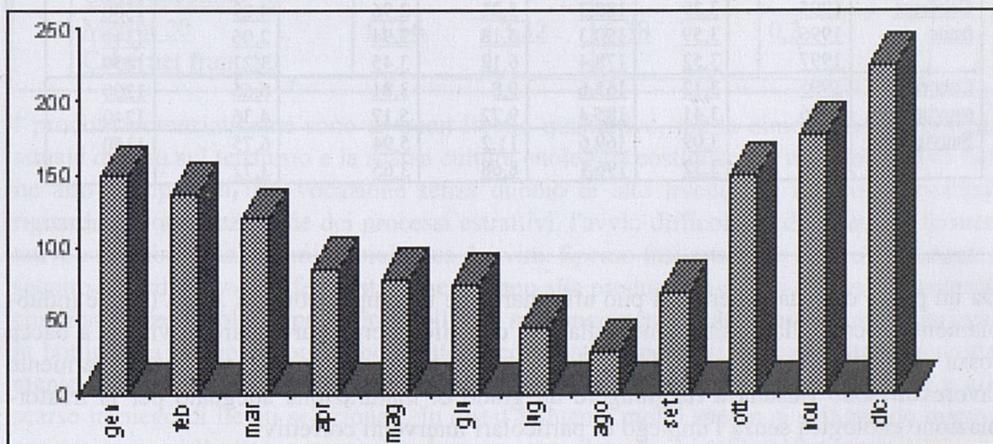
Dal punto di vista delle potenzialità agronomiche di un terreno un parametro molto importante da considerare è l'acclività. Infatti, la pendenza può divenire un fattore limitante che condiziona sia il livello di meccanizzazione conseguibile sia il fenomeno dell'erosione.

Fig. 1 - Temperature minima e massima mensili in C° (1951-1970) stazione L.L.P.P. Atina (FR)



Fonte dati: banca Dati UCEA

Fig. 2 - Precipitazioni medie mensili in mm (1951-1970) stazione L.L.P.P. Atina (FR)



Fonte dati: banca Dati UCEA

Nella zona considerata (Comune di Atina) nella fascia altimetrica compresa tra i 320 m. e i 520 m. s.l.m. circa il 50% dei terreni per le caratteristiche di pendenza risulta non coltivabile, mentre la restante parte con pendenze comprese entro il 20% risulta per le sue caratteristiche agronomiche adatta alla coltivazione della vite³.

SITUAZIONE ATTUALE

Attualmente, la coltivazione della vite nel territorio del Comune di Atina interessa circa un centinaio di ettari collocati per la maggior parte in collina.

I vitigni più diffusi sono il Merlot, il Cabernet franc, il Cabernet sauvignon, il Sauvignon e lo Syrah. Gran parte delle aziende, che presentano piccole superfici sono condotte in part-time. Parte delle uve sono destinate all'autoconsumo, altre sono oggetto di un commercio locale a vantaggio di quanti a livello amatoriale intendono produrre in proprio del vino con determinate caratteristiche. Negli ultimi anni alcuni imprenditori agricoli del comprensorio, anche fuori del comune di Atina, hanno manifestato un certo interesse nel recupero della attività vitivinicola e dopo molti anni hanno reimpiantato vecchi vigneti e stanno provvedendo per il recupero di strutture adatte alla vinificazione in loco delle uve prodotte. A seguito di numerosi sopralluoghi sul territorio sono stati individuati vigneti in buone condizioni e sono stati catalogati i diversi vitigni allevati nel comprensorio. Gran parte di questi vigneti sono collocati in zone collinari con diversa esposizione tanto che spesso si sono registrate significative differenze dello stato di maturazione delle uve. Il vitigno più diffuso è il Merlot che rappresenta circa il 50% della produzione a cui spesso è attribuito il nome di Cabernet ritenuto vitigno di maggior pregio. Nel corso delle annate 95-96-97 sono state studiate le curve di maturazione di alcuni vitigni in ambienti diversi, allo scopo di determinare i principali parametri qualitativi: zuccheri, pH, acido tartarico e acido malico.

Tabella 1. Valori in corrispondenza della vendemmia per tre anni

<u>Vitigno</u>	<u>Annate</u>	<u>pH</u>	<u>Zuccheri</u> g/L	<u>ac. totale</u> g/L	<u>ac. tartarico</u> g/L	<u>ac. malico</u> g/L	<u>potassio</u> mg/L
Merlot	1995	3,25	199	6,22	3,73	3,77	1180
	1996	3,31	212	5,82	1,54	3,44	1255
	1997	3,42	218	5,90	2,76	2,87	1190
Cabernet franc	1995	3,39	188,3	5,21	2,96	4,29	1500
	1996	3,59	190,3	5,18	3,94	2,06	1340
	1997	3,52	178,4	6,12	3,45	3,21	1450
Cabernet sauvignon	1995	3,12	165,6	9,8	3,81	6,66	1200
	1996	3,41	185,4	9,72	5,17	4,36	1240
Sauvignon	1995	3,09	169,6	11,2	5,94	6,75	1150
	1996	3,32	196,1	8,68	3,65	3,72	1310

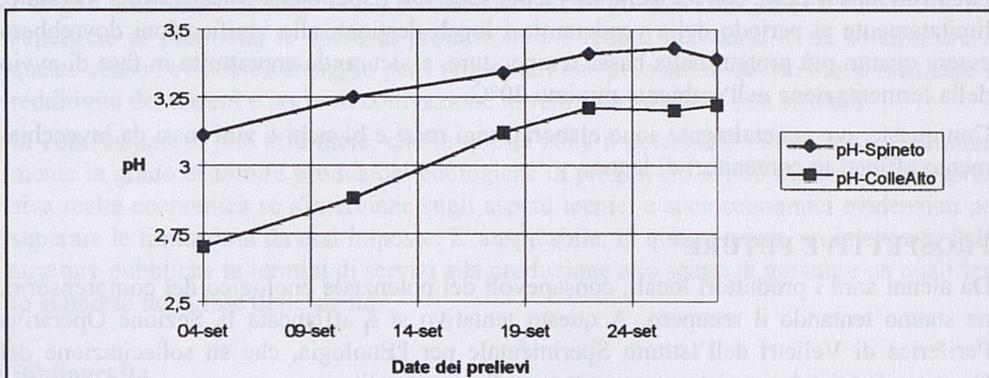
Da un punto di vista generale si può affermare che il comprensorio di Atina (FR) è indubbiamente vocato alla coltivazione della vite con riferimento particolare ai vitigni a bacca rossa introdotti da Pasquale Visocchi. Le uve anche in annate non particolarmente favorevoli sono riuscite a raggiungere un grado di maturazione adeguato per la trasformazione enologica senza l'impiego di particolari interventi correttivi.

E' stata registrata una significativa variazione nell'epoca di maturazione in funzione delle

diverse condizioni di esposizione tipiche dei terreni collinari con elevate pendenze.

Nella fig. 3 è riportata l'evoluzione del pH del Cabernet-franc in zone con diversa esposizione.

Fig. 3 - Evoluzione dei polifenoli varietà cabernet-franc in due località (annata 1995)



I vini ottenuti dalla elaborazione di queste uve sono ispirati principalmente ad uvaggi di tipo bordolese con Merlot, Cabernet franc Cabernet Sauvignon e Syrah in proporzioni variabili.

Tabella 2. Analisi di vini elaborati in zona a quattro mesi dal termine della fermentazione (Annata 1995)

<u>Uvaggio %</u>	<u>Alcool % v/v</u>	<u>pH</u>	<u>ac. totale g/L</u>	<u>ac. volatile g/L</u>
<u>Merlot 85 Cabernet-franc 15</u>	<u>12,51</u>	<u>3,13</u>	<u>7,8</u>	<u>0,5</u>
<u>Merlot 50 Cabernet sauvignon 40 Syrah 10</u>	<u>10,77</u>	<u>3,03</u>	<u>8,4</u>	<u>0,3</u>
<u>Merlot 60 Cabernet franc 40</u>	<u>12,17</u>	<u>3,35</u>	<u>7,5</u>	<u>0,2</u>
<u>Merlot 20 Cabernet franc 80</u>	<u>11,66</u>	<u>3,32</u>	<u>6,38</u>	<u>0,3</u>

I prodotti potenzialmente sono di buon livello qualitativo, ma la dimensione tecnologica attuale diffusa sul territorio e la scarsa cultura enologica costituiscono un significativo limite allo sviluppo di una vocazione senza dubbio di alto livello. Le difficoltà principali riguardano l'ottimizzazione dei processi estrattivi, l'avvio difficoltoso dei processi fermentativi e la stabilizzazione microbiologica dei vini. Spesso fasi estrattive troppo prolungate a seguito di tardivi avvii di fermentazione portano alla produzione di vini eccessivamente ricchi di sostanze fenoliche polimerizzabili che nel lungo periodo determinano anche nei vini in bottiglia la precipitazione abbondante di composti antocianici. Questo aspetto è strettamente connesso alle basse temperature che si determinano già nel mese di ottobre e allo scarso impiego di lieviti selezionati. In quest'ambiente molto spesso si sviluppano microrganismi, come i Brettanomyces, che alterano notevolmente il profilo olfattivo dei vini.

A parte alcune situazioni strettamente connesse all'impiego di adeguati macchinari, le basse temperature durante il periodo di vinificazione sono indubbiamente il fattore limitante locale più significativo del quale occorre tenere conto per realizzare delle corrette vinificazioni. Anche in questo caso bisogna dire che Pasquale Visocchi aveva intuito il problema. Infatti, la cantina principale dell'azienda aveva la sua sede in località S. Elia Fiumerapido a circa 100 mt sul s.l.m. con temperature medie superiori rispetto alla zona di Atina. Pertanto, limitatamente al periodo della vendemmia i locali destinati alle vinificazioni dovrebbero essere quanto più protetti dalla basse temperature, assicurando soprattutto in fase di avvio della fermentazione nell'ambiente minimo 20°C.

Con queste uve generalmente sono elaborati vini rossi e bianchi e vini rossi da invecchiamento affinati in contenitori di legno.

PROSPETTIVE FUTURE

Da alcuni anni i produttori locali, consapevoli del potenziale enologico del comprensorio, ne stanno tentando il recupero. A questo tentativo si è affiancata la Sezione Operativa Periferica di Velletri dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia, che su sollecitazione del Comune di Atina ha avviato un progetto con l'obiettivo di:

- caratterizzare il comprensorio dal punto di vista e ampelografico
- definire le condizioni ottimali di maturazione dei vitigni
- pervenire eventualmente ad una definizione della base ampelografica della zona
- definire le tipologie di vini ottenibili
- ottimizzare i processi di trasformazione
- fornire indicazioni per eventuali nuovi impianti

Il progetto è quindi articolato in tre fasi:

1. fase d'indagine durante la quale sono acquisite informazioni disponibili sulla qualità della base ampelografica e sulle caratteristiche pedoclimatiche della zona.
2. fase di verifica dei parametri qualitativi delle uve, delle potenzialità enologiche e dei processi di trasformazione attualmente praticati
3. fase di proposta dove vengono definiti i criteri guida sia per la realizzazione di nuovi impianti e l'applicazione di un corretto processo di vinificazione.

Il programma intende fornire agli operatori interessati elementi utili di giudizio per valutare le scelte di conduzione aziendale. Certamente in questo contesto non si vuole proporre una attività vitivinicola come esclusiva fonte di reddito per gli agricoltori, ma sostenere un'attività che assieme ad altre possa contribuire a definire il territorio traendo da ciò un vantaggio in termini di identificazione con l'ambiente ed i suoi elementi qualificanti. La "riscoperta" dell'attività vitivinicola in questo comprensorio oltre che collegata agli aspetti tecnici già evidenziati è condizionata anche da fattori di natura socioeconomica che sono riferibili principalmente a due aspetti.

Il primo riguarda la non adeguata presenza di strutture private o a carattere mutualistico in grado di esaltare, attraverso la trasformazione enologica, questo potenziale.

Il secondo, dovuto a varie cause di ordine storico e sociale, attiene alla polverizzazione e frammentazione delle proprietà e strutture aziendali.

Sostanzialmente ciò si traduce nella grande difficoltà per l'imprenditore agricolo di armonizzare i fattori produttivi in modo razionale. Esperienze condotte in altre zone hanno

dimostrato le difficoltà proprie di un riordino fondiario realizzabile in tempi non brevi.

Un'alternativa senza dubbio più semplice è rappresentata dalla cosiddetta "*disciplina delle colture*" realizzabile mediante la creazione di cooperative di produzione. In questo modo, su un insieme di piccoli appezzamenti di terreno riuniti in un'unica entità fisica-produttiva, (come se fosse un'unica proprietà) si attua il medesimo ordinamento produttivo.

I singoli proprietari rimangono tali e condividono con gli altri soci, proporzionalmente alla superficie di proprietà, le spese di produzione e i redditi derivanti. E' da sottolineare in questo senso l'evidente vantaggio per i proprietari che possono in questo modo innalzare la redditività dei terreni e porre in coltivazione terreni fino ad allora non sfruttati.

In conclusione, si può affermare, che in questa zona il potenziale vitivinicolo è indubbiamente in grado di fornire produzioni enologiche di pregio, ciò si può tradurre in un'espressiva realtà economica se s'interviene sugli aspetti tecnici e socioeconomici evidenziati per superare le limitazioni da essi imposte. E' auspicabile, in questo senso, un intervento delle strutture pubbliche in termini di servizi alla produzione allo scopo di garantire un qualificato supporto nella fase delle scelte.

Bibliografia

L. MARAZZA, 1922, "Pasquale Visocchi", Soc. Tip. Arpinate

L. VERONELLI, 1961, "I vini d'Italia", Canesi Editore

REGIONE LAZIO, 1979, "Carta di classificazione dei terreni ai fini di programmazione della utilizzazione agricola e zootecnica del territorio".