

Cattedra Ambulante di Agricoltura – Grosseto

SEZIONE DI SCANSANO

Dott. Giorgio Bigi

I buoni vitigni dello Scansanese

GROSSETO

Coop. Tip. Fascista "La Maremma"

1933 - XI

I BUONI VITIGNI DELLO SCANSANESE

del Dott. Giorgio Bigi

Fra i vitigni ad uva bianca che sono coltivati nelle vigne di Scansano, primeggiano:

Procanico, malvasia, trebbianello, biancone, riminese, ansonica, moscatello

mentre tra quelli ad uva nera o rossa occupano il primo posto:

Morellino, canaiolo, mammolo, aleatico, caprignone, vaiano, uva Spagna, nero di don Pietro, malvone, carignano, colorino, francese nero.

Di ciascuno dei sopraddetti vitigni mi accingerò a dire brevemente le principali caratteristiche e proprietà.

Procanico. – Questo vitigno non è altro che una varietà di *trebbiano*, del tutto identico a quello così detto *fiorentino*. E' molto diffuso nelle nostre vigne essendo uno dei vitigni ad uva bianca più intensamente coltivato per i suoi pregi.. Il *procanico* infatti dà quasi sempre una produzione sicura ed abbondante; non è molto soggetto alle malattie crittogamiche, e le sue uve, assai resistenti alle intemperie, si serbano facilmente a lungo anche dopo colte, ed allorquando sono ben mature, danno, anche da sole, un vino assai alcolico e gradevole che, pur non distinguendosi per finezza e fragranza speciale, è purtuttavia sempre un buon vino bianco da pasto. E' principalmente con le uve ben mature di *procanico* che si preparano nello Scansanese degli ottimi vin santi.

Il *procanico* si adatta a qualunque potatura sia lunga che corta e ad essere allevato sia a sostegno alto che basso. Nelle colline ben soleggiate ed a terreno sano riesce meglio che nelle pianure e nelle vallate: essendo un vitigno a ripresa vegetativa ed a fioritura tardiva, riesce prezioso per le località soggette alle brinate primaverili.

Si conoscono diverse gradazioni nel colore dell'uva di *procanico*, che dipendono in special modo dalla natura e posizione del terreno: così è quella varietà che a completa maturità presenta le sue uve di un bel rosso fiammante e che è tra le più pregiate.

E' da notarsi che tra le varietà di *procanico* ve ne è una, detta *rafone*, la quale è molto soggetta alla colatura. Occorre eliminarla con la selezione e l'innesto.

Malvasia. – La *Malvasia o Malvagia* bianca comune è anch'esso uno dei vitigni più diffusi nelle nostre vigne, essendo certamente un vitigno di prim'ordine tanto per quantità che per qualità di prodotto. La sua uva matura ottimamente nel nostro clima e dà un mosto copioso e zuccherino, adatto per fornire un vino delicato ed aromatico; si vinifica anche da sola ma, per per il sapore caratteristico molto accentuato, è preferibile di vinificarla mescolata ad altre uve bianche o nere di sapore semplice.

Una piccola quantità di *malvagia* mescolata con uve di *sangiovese* e *canaiolo nero* ha il vantaggio di sciogliere meglio il vino rendendolo più passante, più grazioso. Mescolata col *moscatello* tempera efficacemente l'aroma troppo accentuato di questo.

La *malvasia* è un vitigno vigoroso che si presta però a qualsiasi tipo di potatura; quando questa non è troppo ricca si ottengono infatti grappoli meno numerosi, ma in compenso più grossi e spesso lunghi e voluminosi.

I suoi pampini di colore verde intenso, abbondanti e ripiegati come un padiglione auricolare, hanno caratteri così marcati che servono a far riconoscere facilmente il vitigno. La *malvasia* non viene egualmente bene dappertutto, temendo eccessivamente l'umidità del terreno e dell'atmosfera.

Occorre quindi coltivarle in terreni sani, possibilmente sassosi o ciottolosi, in costa, ben soleggiati e non esposti ai venti umidi. La *malvasia* infatti è con facilità attaccata dalle malattie crittogamiche le più diverse: l'antracnosi o vaiolo, la peronospora, l'oidio l'attaccano in modo speciale. Va anche soggetta alla malattia così detta *mal nero o mal dello spacco*.

In base perciò a quanto detto sopra, occorre di sottoporla a frequenti ed insistenti trattamenti anticrittogamici. La sua facile suscettibilità a prendere malattie è così grande che, tolte alcune località privilegiate, è in molti casi sconsigliabile la sua propagazione, malgrado tutte le altre sue bontà di abbondanza, di qualità e costanza di produzione.

Trebbianello – Il *trebbianello* assomiglia al trebbiano ma, lo dice lo stesso nome, è più piccolo come grappolo ed ha gli acini tondeggianti. L'uva che produce è di ottima qualità, ma i suoi grappoli sono troppo piccoli, però, comportando la potatura lunga, può compensare col maggiore numero di grappoli. Bisogna perciò allevarlo ad albero e potarlo generosamente, essendo un vitigno più adatto per i terreni freschi e profondi di pianura che per i nostri terreni aridi di collina.

Biancone – Del *biancone* esistono diverse varietà, delle quali la più pregiata è quella dell'isola del Giglio, E' coltivato nelle nostre vigne sulle colline bene esposte che guardano il mare. Il *biancone* è un vitigno che dà uve bianche, abbondanti, bellissime e di produzione bastantemente costante. Le sue uve ben mature danno, sia da sole che in unione con altre, vini alcolici e molto buoni per grazia e sapore. E' un vitigno che ama terreni sani, piuttosto tenaci, bene esposti ed un clima mite. Produce poco in luoghi bassi e umidi e non è molto attaccato dalle malattie crittogamiche.

Ordinariamente si alleva a vigna fitta e bassa e si pota corto.

Riminese – Il *riminese* è un vitigno ad uva bianca importato dal Monte Argentario e più precisamente da Porto Ercole. Vegeta bene nei terreni tenaci, argillosi, mentre riesce malissimo in quelli sciolti; esige però terreno sano e quindi produce meglio in collina che in pianura; predilige i climi caldi e miti e le esposizioni ben soleggiate.

E' un vitigno molto resistente alle malattie crittogamiche. Viene coltivato a vigna fitta e bassa e potato lungo. Dà una produzione costante ma scarsa; ed è perciò che la sua coltivazione si è andata restringendo, tanto è vero che nelle nuove piantagioni si è abbandonato quasi del tutto; ed è ciò un peccato, essendo un'uva la quale, anche da sola, dà un vino fino e liquoroso, squisito, alcolico, delicatamente aromatico, e serbevole.

Ansonica – L'*ansonica*, conosciuta in altre zone anche sotto il nome di *Insolta*, è un vitigno ad uva bianca coltivata specialmente sul Monte Argentario ed all'Isola del Giglio. Esige un clima mite perché le sue uve possano raggiungere una perfetta maturazione ed un elevato grado zuccherino. E' un vitigno a grande produzione, ma ha però il difetto di essere facilmente attaccato dalla peronospora. Le sue uve, anche da sole, danno un vino robusto, alcolico, di gusto saporoso. Si solleva poco dal suolo ed inceppando molto può reggere anche senza sostegno. Esige potatura corta. Nelle nostre vigne è discretamente coltivato, dando un'uva ottima anche per la tavola, resistente ai trasporti.

Moscatello – Il *moscatello* o *moscato* è un vitigno noto fin dall'epoca dei Romani, che chiamavano *Apiane* le sue uve, perchè volentieri visitate dalle api, ed è un vitigno non tanto vigoroso, ma di grande fertilità. I suoi grappoli numerosi sono generalmente cilindrici ed allungati, che possono divenire anche irregolari e spargoli per parziale aborto dei fiori. Esige terreni sani, sassosi e bene esposti. In località basse ed umide soffre facilmente per vaiolo ed antracnosi. Richiede una potatura non troppo ricca, ma di media lunghezza. Va soggetto all'oidio. Le sue uve di colore giallo ambrato, molto zuccherine, sono dotate di forte aroma e servono ottimamente per dare un vino scelto, dolce sciropposo.

Le uve del *moscato*, oltre ad essere anche buone uve da tavola, sono la base per la preparazione dei migliori vermouth.

Morellino – Il *morellino* non è altro che il *sangiovese* e quindi il vitigno più diffuso e più meritevole per la preparazione dei buoni vini toscani. Il *sangiovese*, vitigno di medio vigore e media produzione, dà i suoi migliori prodotti nei terreni di collina, dove infatti molto si presta per la relativa precocità della maturazione delle sue uve. Si adatta bene ad essere allevato tanto a sostegno basso che alto ed esige potatura corta nei terreni un po' magri, che sono quelli che più gli si confanno. Potato corto, produce dei grappoli bellissimi, mentre quando è potato lungo produce grappoli in maggior copia, ma con frequenza difettosi; è uno dei pochi vitigni che danno uva dalle gemme più vicine al legno vecchio.

Allorquando è mal potato o mal selezionato, le uve vanno soggette con grande facilità all'acinellatura, ed è questo un inconveniente che occorre evitare con la fecondazione artificiale, perché produce una forte diminuzione di prodotto. Praticamente è consigliabile l'innesto dei vitigni così difettosi con le marze di quelli che non subiscono l'inconveniente accennato.

Il *sangiovese* come tutti gli altri vitigni, ha bisogno di concimazioni, ma queste devono essere in preponderanza fosfatiche e potassiche, mentre quelle azotate occorre limitarle al fine di non comunicare alla vite un rigoglio troppo esuberante.

Il *sangiovese*, germogliando precocemente, va con facilità soggetto alle brinate primaverili e, quindi, è preferibile coltivarlo nelle località alte ed aperte anziché nelle località basse e chiuse: anche i suoi fiori però allegano presto e sfuggono in tal modo ai danni della colatura dovuta alle crittogame, quando però non vi vadano soggetti per piogge insistenti o forti raffreddamenti atmosferici.

La resistenza di questo vitigno alle malattie crittogamiche: oidio, peronospora, antracnosi, è assai limitata, ma sempre superiore a quella di altri vitigni. Non bisogna per ciò trascurare di trattarlo accuratamente con i rimedi a tutti noti: solfo e solfato di rame.

Le uve del *sangiovese* sono giustamente zuccherine, di discreto colore, e ricche di tannino e acidi liberi. Da solo dà un vino eccellente, un po' troppo austero sul principio, per cui occorre invecchiarlo; acquistando col tempo delicatezza e fragranza. Desiderando di avere dei vini di consumo più sollecito si suole solitamente vinificarlo con uve di altri vitigni che ne temperino l'austerità.

Chi vuole produrre vini buoni, serbevoli, che abbiano il vero tipo toscano, non si stanchi di piantare *sangiovese* o di innestare i vitigni più scadenti con le marze del medesimo. In un buon vigneto per la produzione del vino nero del tipo accennato i ceppi di *sangiovese* dovrebbero raggiungere il 50 ed anche il 60 per cento; in tal modo, oltre alla bontà ed alla produzione quasi sempre discreta, si sarà sicuri di mettere sul mercato anche un tipo di vino a carattere costante.

Canaiolo – Il *Canaiolo nero od uva canaiola* è uno dei vitigni più diffusi nelle nostre vigne. Del *canaiolo* se ne conoscono due varietà: il grosso ed il piccolo.

La prima varietà produce grappoli assai voluminosi, con acini di media grossezza, di un colore nero intenso, un po' ovali e spesso molto serrati; la seconda varietà invece produce grappoli più piccoli, con acini tondeggianti, più spargoli e con raspo color carnicino acceso.

L'uva del *canaiolo nero* è molto zuccherina, specie quella della varietà più piccola, ma povera in acidi e tannino; è invece ben provvista di materia colorante e perciò serve egregiamente come uva da governo.

Vinificata da sola non dà un vino completo né serbevole; viene generalmente vinificata con altre uve e specialmente col *sangiovese* del quale ne stempera l'austerità.

L'uva *canaiola* ha un sapore gradevolissimo e serve molto bene anche per uva da tavola.

Il *canaiolo* preferisce le posizioni di collina ben esposte; si adatta ad essere allevato tanto alto che basso e richiede una potatura di media lunghezza. Il suo difetto principale è quello di dare una produzione incostante spesso fallace, specialmente quando la primavera corre umida, colando i suoi

fiori con grande facilità. E' attaccato fortemente anche dalla peronospera . In annate favorevoli però produce discretamente.

Mammolo – Il *mammolo* è un vitigno discretamente diffusola da noi ed è un vitigno robusto, di fioritura tardiva e di maturazione non troppo precoce. Preferisce le pendici collinari non troppo elevate e ben soleggiate, potendo le sue uve in tali condizioni maturare bene e divenire assai colorite dando un vino ben colorito e di corpo. Se invece viene coltivato in colline assai elevate e fredde le sue uve rimangono di un colore rosa pallido non potendo ben maturare. Del resto, ben selezionato, in posizioni adatte, il *mammolo* è un vitigno suscettibile di produzioni assai costanti ed abbondanti. Il suo pregio principale è di comunicare al vino un grato odore di viola mammola, e per questo le uve vengono mescolate nella proporzione di circa un decimo con le uve comuni da vino da pasto. Le uve del *mammolo* non si vinificano da sole dando un vino troppo profumato e non troppo bene equilibrato. Resiste abbastanza bene alle malattie crictogamiche e vuole essere potato lungo.

Aleatico – L'*aleatico* ricorda il *moscatello nero*; è un vitigno non molto vigoroso ma di grande fertilità. Produce grappoli di media grossezza ed assai numerosi e rari sono gli anni in cui mancano o falliscono. Vuole essere coltivato in terreni sani piuttosto sciolti e ben esposti. Nei luoghi bassi ed umidi risente molto delle malattie crictogamiche, ed in special modo del vaiolo o antracnosi. Esige una potatura non molto ricca, ma di media lunghezza. Le sue uve nerissime, zuccherine, fornite di un forte e delicato aroma muschiato, servono benissimo a dare un vino liquoroso, aromatico; però per temprare un poco l'acutezza di quest'aroma è bene vinificarle mescolate ad una certa quantità di altre uve non profumate come, per esempio, a quelle del *sangiovese*. Ha il difetto di una maturazione raramente completa.

Il vino d'*aleatico* è molto conosciuto come un vino fine e scelto da dessert. Le uve di *aleatico*, buone pure per la tavola, mescolate anche in piccole porzioni con uve di altri vitigni, comunicano al vino il loro odore particolare; però il commercio non accetta questi vini che sanno di *aleatico*, come vini fini. E' quindi consigliabile di restringere la coltura dell'*aleatico*, limitandola solo a quelle località dove si possono vantaggiosamente preparare dei vini scelti.

Caprignone – Il *caprignone* è un vitigno discretamente coltivato nelle nostre vigne, e si trova con maggiore facilità nelle vigne più vecchie, essendo stato anticamente coltivato più intensamente che al giorno d'oggi, avendo perso terreno per la sua produzione molto fallace. E' un vitigno di grande vigore ma i suoi grappoli vanno soggetti con facilità alla colatura, che si rimedia praticando l'incisione anulare o castratura del tralcio portante i grappoli e che i nostri campagnoli operano con un comune coltello da innesti. L'uva del *caprignone* è poco colorita, ma dà in compenso un vino molto fino e profumato; e per il suo sapore gradevolissimo è anche buona uva da tavola. E' un peccato che questo vitigno vada scomparendo; malgrado la sua difficoltà di coltura alla quale si può facilmente rimediare con l'incisione anulare, a piegatura dei tralci, la selezione e l'innesto.

Vaiano – Il *vaiano* è un vitigno come il precedente a uva rossa, molto robusto e produttivo; ma dà un vino poco colorito, sciolto e poco alcolico. Non è consigliabile la sua propagazione allorchè si vogliono produrre vini di un certo pregio. Esige la potatura lunga.

Uva di Spagna – L'*uva di Spagna* o *Tinto di Spagna* è realmente originaria della Spagna dove è conosciuta sotto i nomi di *Grenache* o *Alicante* e da noi introdotta all'epoca della dominazione spagnola. L'uva di Spagna è un vitigno di produzione abbondante e di discreta qualità. Il suo vino è gradevole, di pronto consumo, ma ha il difetto di invecchiare troppo presto. L'*uva di Spagna*, resistentissima all'oidio è invece molto attaccata dalla peronospora, dalla quale si difende solo con accurati e ripetuti trattamenti rameici. E' un vitigno che inceppa molto e sollecitatamente

ed ha quindi il vantaggio di poter essere allevato senza sostegno. Vuole essere potato corto ad alberello. E' un vitigno adatto per le località dove la peronospora non infierisce troppo e per produrre del vino di pronto consumo, ma non fino, andante.

Nero di don Pietro – Questa varietà di uva non è altro che il *Terret nero*. E' un vitigno originario della Francia, che produce della bell' uva ed abbondante, ma scadente per la vinificazione e non mai dare altro che dei vini molto ordinari.

Malvone – Il *malvone* non è altro che l'*Aramon* ed è un vitigno di grande produzione allorchè sia stato piantato in terreni ben fertili. Inceppa molto ed assai presto e può essere allevato ad alberello senza sostegno dà però un vino sciapito, fiacco e poco colorito.

Carignano – La *Carignane*, comunemente chiamato nello scansanese "*catignano*" dalla storpiatura del nome italianizzato, è un vitigno di grande produzione e proveniente anch'esso come l'*Aramon*, dal mezzogiorno della Francia. Questo pure esige terreni di grande fertilità, inceppa molto e presto e può essere allevato ad alberello senza sostegno; dà uve assai colorite ed è un prodotto di migliore qualità del precedente.

Colorino – Il *colorino*, detto anche *neroncino* è pure un vitigno di origine francese, e non è altro che il "*Teinturier*" e dà un uva molto colorita, con succo rosso-sanguigno. Può servire benissimo per aumentare il colore al vino, ma dà una produzione scarsa e di qualità discreta.

Francese nero – Il vitigno così chiamato nello scansanese non è altro che il "*Gamay*" detto anche "*Beaujolais*" dal nome della regione francese dalla quale deriva. Fra i vitigni stranieri è uno di quelli meglio acclimatati nella zona collinare; infatti produce assai abbondantemente e presto e dà un vino colorito, alcoolico, di corpo che, pur non essendo troppo fino, è tuttavia gradevole e di pronto consumo. Matura assai precocemente le sue uve e per ciò si presta bene per le posizioni più elevate e meno ben esposte.

Questi che abbiamo sommariamente descritti sono i principali vitigni coltivati nello Scansanese e, mentre ricordiamo che i migliori vini della Toscana (ad esempio il Chianti) si ottengono vinificando per metà uve di *sangiovese*, per un quarto di *trebbiano* e per l'altro quarto di *canaiole*, *malvasia* e *mammolo*, così riteniamo che, anche nello Scansanese, si dovrebbe dare la preferenza a questi ed altri buoni vitigni sopprimendo con la selezione e l'innesto tutti gli altri vitigni di poco valore che ingombrano le nostre vigne mantenendo in tal modo la rinomanza del buon vino di Scansano

Dott. GIORGIO BIGI

Scansano, Aprile 1930 - VIII