

Il Sangiovese, primo vitigno in Italia per diffusione, è caratterizzato da un'elevata variabilità intravarietale, che ha dato luogo a numerosi biotipi a sviluppo più o meno locale.

Sangiovese grosso e piccolo

La variabilità genetica del Sangiovese deve essere attribuita a sub-popolazioni presenti nella varietà, che possono essere definite e distinte per le caratteristiche ampelografiche della forma della foglia e del grappolo, il che ha consentito di definire l'esistenza di 5 ecotipi fondamentali, distinti per performance produttive e caratteristiche qualitative del mosto. Più in particolare, il peso delle bacche (assieme alla forma del grappolo) rappresenta il parametro di discriminazione di maggiore efficacia e inoltre, in quanto carattere a controllo poligenico a forte ereditabilità, può essere assunto come un efficace indice di valutazione in un contesto di selezione clonale basata sul principio della pressione selettiva debole. La frequenza dei 5 ecotipi nelle zone fondamentali (storiche) di coltivazione del Sangiovese in Toscana è peraltro molto variegata, con presenza dei materiali vegetali con frequenze anche molto diverse. Ovviamente, come detto, a tali caratteristiche morfologiche del grappolo corrispondono parametri enologici differenziati, soprattutto a carico del tenore acidico e della materia colorante. Analogamente, anche altri Autori confermano il ruolo prevalente svolto dall'interazione *vitigno x ambiente* nella differenziazione fenotipica della varietà.

Tutte queste evidenze sperimentali confermano una volta ancora l'esistenza in natura di due tipologie (biotipi) fondamentali di Sangiovese, descritte anche nel passato e riconducibili ad un Sangiovese *grosso*, al quale corrispondono la maggioranza dei materiali coltivati in Toscana e Romagna, e al Sangiovese *piccolo*, cui corrisponde il Sanvicetro coltivato nel Casentino, anche se permangono tuttora dubbi che richiedono ulteriori approfondimenti.

Naturalmente all'interno di questi biotipi estremi esiste comunque una discreta quota di variabilità morfologica, che è alla base dell'identificazione di cloni diversi. Al Sangiovese piccolo appartengono i biotipi *Uvetta*, *Morellino di Scansano* ecc., mentre al gruppo Sangiovese grosso appartengono *Sangiovese grosso e medio di Montalcino*, *Brunello*, *Sangiovese grosso di Lammole*, *sangiovese montanino*, *Sangiovese romagnolo*, *Sangiovese marchigiano*, *Nielluccio* e anche *Prugnolo gentile*.

Sangiovese o Sangiovesi?

GIULIANA CATTAROSSÌ

Ancora oggi la storia del Sangiovese appare complicata e di difficile interpretazione, anche se numerose ricerche recenti hanno apportato molti elementi di chiarezza circa l'origine e la differenziazione genetica di questo grande vitigno dell'enologia italiana.

Sono senza dubbio tanti i Sangiovesi, diffusi in molti ambienti e territori di Toscana, Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Puglia settentrionale e Campania occidentale, chiamati localmente con nomi diversi: *Prugnolo gentile*, *Brunello*, *Morellino* (di Scansano e non di Pitigliano), *Sanvicetro* (con qualche dubbio), *Sangiovese*. Tutti il medesimo vitigno, evidenza di una elevata variabilità intravarietale del germoplasma, a conferma dell'origine policlonale della varietà, derivante da antiche propagazioni da seme. Tale ampia variabilità ha consentito la selezione clonale nell'ambito di biotipi anche molto diversi tra loro, tanto che si può parlare piuttosto di una *famiglia del Sangiovese*.

I due indirizzi della selezione clonale

Questa ampia ed articolata quota di variabilità genetica offre un enorme ventaglio di possibilità operative al genetista, anche se varrebbe la pena di distinguere quella che è la variabilità globale del Sangiovese, prendendo in considerazione il territorio di diffusione, dalla variabilità che si riscontra in una determinata area, per effetto dell'azione dell'ambiente e degli obiettivi dell'uomo. La conoscenza di queste particolarità può aiutare fra l'altro a dare una più puntuale valutazione dell'effetto ambientale e soprattutto a discriminare quali elementi considerare in un programma di selezione clonale, secondo due modelli fondamentali:

- **preservando la struttura della popolazione esistente.** Tale protocollo di selezione ha un senso se la popolazione che si è affermata è il frutto di una selezione operata dall'ambiente stesso e quindi offre la massima garanzia di adattamento all'ambiente, mentre può non avere alcun significato se la sua affermazione è stata casuale;

- **selezionando e propagando uno o più biotipi, ristretti, che presentano caratteristiche rispondenti al tipo di produzione che si vuole ottenere.** Tale modello, anche se può permettere elevate performance qualitative e produttive, implica però una serie di inconvenienti a breve e lunga durata non sempre prevedibili. Innanzitutto, va considerata la perdita più o meno marcata di variabilità genetica di uno o più caratteri e anche di caratteri correlati. Altro fondamentale problema che si può innescare è quello relativo alla sensibilità ambientale, con perdita dell'effetto di *tamponamento* tipico delle popolazioni vegetali dotate di buona variabilità. L'uniformità del vigneto aumenta l'instabilità di comportamento fra anni e ambienti.

Un nuovo approccio

Queste considerazioni hanno sicuramente avuto la funzione di stimolo agli inizi degli anni Novanta per una profonda riflessione circa un nuovo approccio alla selezione clonale basata sulla *pressione di selezione debole*, che prenda in considerazione popolazioni o gruppi di cloni con caratteristiche complementari, da utilizzare in mescolanze scelte ad arte sulla base degli obiettivi enologici. Anche l'esperienza di chi scrive conferma che solamente tale metodo consente di preservare ampie quote di variabilità genetica (e stabilità), al cui interno operare *selezioni enologiche* mirate, unica via per una moderna *diversità dei vini*: questo modo di operare è stato

positivamente applicato in diversi programmi di recupero e salvaguardia di vitigni *nativi* sia di ampia (Primitivo, Negroamaro, Aglianico, Vermentino bianco), sia media diffusione territoriale (Vermentino nero, Cannaiolo).

Sempre più diffuso

Dai dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura disponibile si evince che il Sangiovese, con i suoi quasi 90.000 ettari, rappresenta la varietà più coltivata in Italia, con una percentuale del 15% del totale, ed entro le prime 6/7 del mondo.

Dopo l'infelice stagione degli anni Settanta nella quale, sotto l'egida di strumenti di una politica agraria nefasta, sono stati operati frettolosi e miopi rinnovamenti colturali con frequente ricorso a materiale vivaistico che privilegiava gli aspetti produttivi, il Sangiovese ha vissuto un lungo periodo di oblio e dimenticanza, trascinando nella crisi anche i territori e le Denominazioni ad esso collegati. Gli anni Novanta fortunatamente hanno visto un Rinascimento culturale del *modello Sangiovese*, con



Grappoli di Sangiovese da un vigneto particolarmente curato per favorire la maturazione completa delle uve. Nel Sangiovese spesso si verificano problemi di maturità fenolica dei vinaccioli alla raccolta.

IL CONTRIBUTO DEGLI AMPELOGRAFI

In merito all'origine del Sangiovese mancano indicazioni attendibili prima del XVI secolo; solo successivamente molti ampelografi italiani (Villifranchi, Di Rovasenda, Molon, Breviglieri) descrivono le principali caratteristiche di numerose denominazioni locali di una ricca popolazione riferibile al Sangiovese, contribuendo non poco ad apportare chiarimenti. Tra gli

altri va citato in modo particolare il Villifranchi, che distingue il Sangiovese in tre biotipi fondamentali: Sangiovese toscano, S. romano e S. forte. Solamente 150 anni dopo il Gallesio (1834), nella sua opera monumentale *Pomona italiana*, descrive l'*Uva Sangiovese* in modo dettagliato, individuandone anche la criticità principale, cioè la confusione con la

quale numerosi tecnici ne utilizzano il nome per descrivere molte varietà, alcune delle quali assolutamente estranee al vitigno originario: il destino (e forse parte del fascino) di questo vitigno è riassunto proprio in una quantità di nomi diffusi in zone e ambienti anche molto diversi tra loro per biotipi, che solo recentemente si sono dimostrati distinti se non diversi.



IL CASO DEL ROMAGNA SANGIOVESE

L'enologo friulano **Giovanni Colugnati** (nella foto) ha maturato un'esperienza pluriennale nella vinificazione del Sangiovese, sia in Toscana sia in Romagna.

quello del Mastin Vecchio citato da Dante a Verucchio alta), che niente hanno ad individuare alle dolci ed assolate colline del Chianti".

fenolica al massimo livello possibile, nella quarta settimana di settembre.

Dott. Colugnati, come giudica l'ambiente romagnolo per il Sangiovese?

"Posso dire di avere avuto la fortuna di lavorare quasi 5 anni nel Chianti Classico, maturando un'esperienza professionale ed umana che definisco unica, e per certi versi irripetibile. Da 10 anni collaboro con l'Azienda Palazzo Astolfi a Poggio Berni, alle spalle di Rimini, in un territorio collinare di una bellezza ambientale e storica struggente. Sono i primi contrafforti calcarei dell'Appennino, sede ideale per le numerose rocche e castelli medievali della famiglia dei Malatesta (famosa

È nota la difficoltà genetica del Sangiovese a completare talvolta la maturazione fenolica dei vinaccioli: come trova la situazione sulle colline riminesi?

"In annate particolari non nego di essermi dovuto confrontare con maturazioni dell'acino difficili, ma finora sono state veramente poche. Ho avuto la fortuna di trovarmi un vigneto di 40 anni, molto ben equilibrato, di materiale genetico locale, con grappoli da piccoli a medi ed acini medio-piccoli. Ho insistito da subito con una doppia vendemmia selettiva, cercando di spingere la maturazione

Risultati?

"Questi suoli e queste scelte agronomiche consentono di ottenere vini di grande serbevolezza aromatica, ottima struttura e buona acidità, con una stupefacente dotazione in materia colorante.

Il Romagna Sangiovese Superiore Silvano sta ottenendo un discreto successo nei ristoranti stranieri (Stati Uniti e Cina) ed italiani: ultimamente il Silvano 2011 è stato recensito nella Guida regionale con il massimo del punteggio e la menzione particolare, cosa che ci ha fatto enorme piacere. Come si dice, nessuno è profeta in Patria...". (C.F.)

profondi e mirati rinnovamenti degli insediamenti viticoli, ormai vetusti ed economicamente non coerenti, associati a nuove proposte enologiche: in questo periodo si è assistito ad una vera e propria esplosione della proposta vivaistica di qualità, con ben 22 cloni omologati (le serie TIN, BF, Janus, VCR, ecc.), nonché ad un aumento significativo del numero dei territori dove il vitigno risulta Raccomandato o Autorizzato, segno evidente di un rinnovato interesse di mercato.

Ma forse proprio qui iniziano i problemi.

Criticità e prospettive

Le produzioni a base di Sangiovese identificate esclusivamente dal nome di un territorio sono oltre il 90% delle produzioni nelle quali esso rappresenta il vitigno principale: il Chianti risulta determinante in tale percentuale. In questa logica, l'identificazione di un vino con il nome di un territorio costituisce di per sé lo strumento di marketing più efficace nella qualificazione del vino, costituisce un segnale completo per il consumatore e la maggioranza delle produzioni di qualità basate sul Sangiovese dovrebbero essere al riparo da rischi ipotetici di *usurpazioni* da parte di produttori di altre zone: tuttavia, nonostante il successo e la diffusione delle produzioni a VQPRD, è necessario individuare i punti di debolezza di questo strumento, al quale molte produzioni a base di Sangiovese si affidano.

Anzitutto la struttura stessa del sistema delle Denominazioni di origine controllata, antiquata ed anacronistica, per certi versi. Altro elemento di criticità risiede nell'estensione eccessiva delle singole denominazioni: le

case history del Sangiovese, in questo senso, sono emblematiche, soprattutto nel caso del Chianti. Il rischio risiede nel fatto che la denominazione si limiti a certificare semplicemente uno standard qualitativo minimo in termini di materia prima e protocollo produttivo, compito che potrebbe essere svolto con efficacia maggiore da altri enti di certificazione.

Inoltre il rischio è che il rinnovato interesse per il vitigno in quanto tale porti alla perdita della capacità di differenziazione dell'origine territoriale agli occhi del consumatore mondiale, interessato più alla qualità made in Italy che alle diverse *sigle* appese sull'etichetta: problema che potenzialmente può interessare anche il mercato interno, dove il consumatore più giovane appare sempre meno interessato ai modelli tradizionali di consumo. Da queste considerazioni appare evidente che nel caso del Sangiovese occorre adottare strategie volte a sfruttare la popolarità internazionale riducendo nel contempo i risvolti negativi indotti da una legislazione che crea più confusione che tutela, distinguendo le denominazioni *di vitigno* da quelle *di zona*. Ad esempio, nel caso del Romagna Sangiovese, già per sua natura in competizione con altri vini varietali, le strategie devono basarsi su una sempre più scrupolosa qualificazione varietale. Nel caso delle denominazioni territoriali, vanno ottimizzate da un lato l'elevata sensibilità del vitigno al suo terroir, attraverso opportuni modelli agronomici e di selezione, e dall'altro una sempre più qualificante segmentazione delle denominazioni di origine, con una robusta attività di comunicazione a sostegno.

www.vitevinoqualita.it/Mg9qF

