



Domani, venerdì 12 luglio, a Roma, cerimonia di consegna dei riconoscimenti relativi all'edizione 2012-2013 del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa. L'Associazione Nazionale Città del Vino riceverà una menzione speciale per "Senarum Vinea. Le vigne storiche di Siena" grazie al felice connubio tra ricerca, territorio e sviluppo sostenibile che il Progetto ha saputo esprimere.

Domani, 12 luglio, presso la sala convegni "Santa Marta del Collegio Romano" a Roma, l'Associazione Nazionale Città del Vino riceverà un riconoscimento per il progetto "Senarum Vinea. Le vigne storiche di Siena", selezionato tra i primi dieci interventi dalla Commissione incaricata di valutare le proposte di candidatura per la partecipazione italiana al Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa 2012-2013, sulla scorta di un'attenta attività istruttoria condotta da un'apposita Commissione istituita dalla Direzione Generale per il paesaggio, le belle arti, l'architettura e l'arte contemporanea (PaBAAC) e costituita da dirigenti del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e da professori universitari esperti nel campo del paesaggio e dell'architettura contemporanea.

Primo nella lista nazionale dei 10 progetti, "Senarum Vinea. Le vigne storiche di Siena", da 5 anni coordinato dall'Associazione Nazionale Città del Vino in collaborazione con l'Università di Siena, il Comune di Siena, la Provincia e l'Azienda Castel Pugna di Siena, "custode" dei vitigni antichi selezionati dal progetto, è stato riconosciuto meritevole di menzione per l'attività di valorizzazione delle presenze storico-culturali con valenza identitaria ed in quanto esempio di scelte di sviluppo economico basato sulla valorizzazione, sensibilizzazione, pubblicizzazione di un patrimonio culturale che caratterizza importanti aree inserite nel centro storico della città di Siena.

"Il riconoscimento è un motivo di grande soddisfazione – commenta il Direttore

dell'Associazione Paolo Benvenuti – che a distanza di 5 anni dall'avvio del Progetto continuiamo a approfondire impegno, energie e passione malgrado le difficoltà di carattere economico. L'auspicio è che tale menzione possa costituire una spinta a proseguire nell'azione di recupero di lembi di paesaggio storico per riguadagnare alla comunità frammenti di identità perduta. Senarum Vinea, infatti, proseguirà nella sua azione di riqualificazione storico-paesaggistica e ambientale di Siena e delle sue valli, attraverso il recupero delle cultivar storiche (ora a dimora presso l'Orto dei Pecci) e degli ordinamenti colturali che le caratterizzano. L'obiettivo è quello di contrastare il fenomeno dell'impoverimento del paesaggio rurale attraverso il recupero di quell'equilibrio tra fattori naturali e fattori di ordine culturale, che per secoli ha segnato la qualità del paesaggio senese e, più in generale, toscano.

La manifestazione, organizzata dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali con la partecipazione del Consiglio d'Europa, è finalizzata alla pubblicizzazione dei risultati della selezione italiana per l'individuazione della candidatura del nostro Paese tra 77 proposte pervenute, tutte attestanti azioni positive attuate dalle comunità locali in un'ottica di sviluppo sostenibile.

Il progetto Senarum Vinea fa inoltre parte del dossier per la candidatura di Siena Capitale della Cultura 2019.



14/03/2013 11:10

SENARUM VINEA SELEZIONATO PER IL PREMIO DEL CONSIGLIO D'EUROPA

Il progetto sulle vigne storiche di Siena ha superato la selezione



S IENA. Il progetto "Senarum Vinea. Le vigne storiche di Siena" parteciperà al Premio del paesaggio del Consiglio d'Europa 2012-2013: l'intervento che riguarda la valorizzazione dei vigneti storici e degli antichi orti urbani senesi, è stato selezionato e fa parte dei 10 progetti italiani che concorreranno al premio europeo.

"Esempio di scelte di sviluppo economico basato sulla valorizzazione, sensibilizzazione, pubblicizzazione di un patrimonio culturale che caratterizza importanti aree inserite nel centro storico della città di Siena"; questa è la motivazione con cui la commissione incaricata dalla Direzione generale per il paesaggio, le belle arti, l'architettura e l'arte contemporanea del ministero per i Beni culturali ha selezionato il progetto, su un totale di 77 proposte.

"Senarum vinea", sostenuto dalla Fondazione Monte dei Paschi, dall'Amministrazione Provinciale di Siena e dall'Associazione Nazionale Città del Vino, ha un carattere fortemente interdisciplinare e vede coinvolti i dipartimenti Scienze storiche e dei beni culturali, di Scienze della vita, di Ingegneria dell'informazione e di Scienze matematiche dell'Università di Siena, con il coordinamento scientifico di Andrea Ciacci.

La realizzazione del progetto coinvolge, da circa 4 anni, l'Università di Siena insieme ad associazioni, enti pubblici amministrazioni, istituti di istruzione superiore, studi tecnici di consulenza, cooperative e aziende.

Tutte le informazioni sul progetto sono all'indirizzo web: <http://www.termedelvino.net/it/attivita/siena/senarum>
Informazioni sul Premio del paesaggio sono all'indirizzo web www.premiopaesaggio.it.

ENOTECA

La città riscopre gli antichi vitigni dentro le mura

Castel di Pugna diventa «laboratorio»

SIENA RISCOPRE gli antichi vitigni dentro le mura recuperando le vecchie viti che fin dall'antichità venivano coltivate all'interno della città come il Mammolo, il Gorgotresco, la Salamanna o il Tenerone. Un progetto voluto da Comune, Provincia, Camera di Commercio, Università degli Studi e dall'Associazione Nazionale **Città del Vino**, importante non solo per la Città del Palio, ma per tutto il mondo enologico nazionale, un'idea per riscoprire gli antichi vitigni coltivati anche dentro la cerchia muraria con l'obiettivo di reimpiantarli e coltivarli secondo le antiche tecniche culturali. «Senarum Vineae - Le Vigne di Siena» sarà presentato insieme al suo libro «Senarum Vineae. Il paesaggio urbano di Siena. Forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici» che raccoglie i risultati del progetto, domani dalle 9,30 presso l'Azienda Agricola Castel di Pugna. Un evento importante che insieme ai vari soggetti coinvolti vede anche l'impegno di Enoteca Italiana, ente nazionale vini dal 1933. La presentazione del libro



non vuole essere un punto di arrivo ma solo l'inizio di un proficuo sviluppo iniziato con la messa a dimora delle prime barbatelle all'Orto dei Pecci, nel centro cittadino a due passi dal Comune. L'anno prossimo l'Istituto agrario di Siena offrirà la disponibilità ad accogliere il campo del germoplasma e a partecipare alle fasi di microvinificazione; la Cooperativa sociale onlus «La Proposta» metterà a disposizione il campo di conservazione per accogliere i vitigni antichi e l'azienda Castel di Pugna, individuata come azienda pilota e custode, destinerà un lotto dei propri terreni per la messa a coltura dei vitigni selezionati e per la produzione del futuro vino di Siena. «Enoteca Italiana - spiega il conte Luigi Alberto Fumi Cambi Gado titolare dell'azienda vitivinicola Castel Di Pugna, azienda storica ubicata interamente nel Comune di Siena e consigliere anziano di Enoteca Italiana - avrà in futuro il delicato compito di interagire con gli altri enti coinvolti nel progetto e con i produttori per la promozione del vino della città di Siena».

Venivano coltivate all'interno della città il Mammolo, il Gorgottesco e la Salamanna

Riscoperti antichi vitigni fra le mura per valorizzare il vino "senese"

► SIENA

Siena riscopre gli antichi vitigni dentro le mura recuperando le vecchie viti che fin dall'antichità venivano coltivate all'interno della città come il Mammolo, il Gorgottesco, la Salamanna o il Tenerone. Un progetto voluto dal Comune di Siena, Provincia di Siena, Camera di Commercio, Università degli Studi di Siena e dall'Associazione Nazionale **Città del Vino**, importante non solo per la Città del Palio, ma per tutto il mondo enologico nazionale, un'idea per riscoprire gli antichi vitigni coltivati anche dentro la cerchia muraria con l'obiettivo di reimpiantarli e coltivarli secondo le antiche tecniche colturali. "Senarum Vineae - Le Vigne di Siena" sarà presentato insieme al suo libro "Senarum Vineae. Il paesaggio urbano di Siena. Forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici" che raccoglie i risultati del progetto, domani dalle 9,30 presso l'Azienda Agricola Castel di Pugna (Siena). Un evento importante che insieme ai vari soggetti coinvolti vede anche l'impegno di Enoteca Italiana, ente nazionale vini dal 1933.

La presentazione del libro non vuole essere un punto di arrivo ma solo l'inizio di un proficuo sviluppo iniziato con la messa a dimora delle prime barbatelle all'Orto dei Pecci, nel centro cittadino a due pas-



Produrre vino nel centro storico Caratteristica unica di Siena che ha saputo conservare nei secoli le valli verdi

si dal Palazzo Comunale di Siena. L'anno prossimo l'Istituto Agrario di Siena offrirà la disponibilità ad accogliere il campo del germoplasma e a partecipare alle fasi di microvinificazione; la Cooperativa sociale Onlus "La Proposta" metterà a disposizione il campo di conservazione per accogliere i vitigni antichi e l'Azienda Castel di Pugna, individuata come azienda pilota e custode, destinerà un lotto dei propri terreni per la messa a coltura dei vitigni selezionati e per la produzione del futuro vino di Siena.

"Enoteca Italiana - spiega il conte Luigi Alberto Fumi Cambi Gado titolare dell'azienda vitivinicola Castel Di Pugna, azienda storica ubicata interamente nel Comune di Siena e consigliere anziano di Enoteca Italiana - avrà in futuro il delicato compito di interagire con gli altri enti coinvolti nel progetto e con i produttori per la promozione del vino della città di Siena. Ricordo che grazie all'intuizione dei vari amministratori che si sono succeduti all'Ente Mostra Vini, Enoteca Italiana da sempre è stata un incubatore dal quale sono nate grandi istituzioni tra cui la stessa **Città del Vino**. Sta per nascere un'associazione per tutelare le eccellenze vitivinicole di Siena in cui Enoteca Italiana sarà presente insieme agli altri soggetti. ◀



SIENA

Seconda puntata del viaggio di Tre Bicchieri negli Istituti Agrari specializzati in enologia. Facciamo il Ricasoli dove nascono i migliori tecnici della Toscana.

Così preparo i miei ragazzi al Palio della carriera nel vino



Tiziano Neri, presidente dell'Istituto Ricasoli

di Lorenza Sottile (Siena)

Suona la campanella e si aprono i cancelli. Quelli di una splendida villa ottocentesca circondata da un giardino all'italiana e da un paesaggio vitivinicolo che sembra la riproduzione minuziosa del dipinto "La campagna del Buongoverno" del Lorenzetti. Difficile pensare che sia una scuola. E invece lo è, il laboratorio e la targa "Istituto Bettino Ricasoli di Siena" non lasciano dubbi: ed è qui che Tre Bicchieri fa la seconda tappa del suo viaggio negli undici Istituti Agrari italiani specializzati in enologia. Il Ricasoli con 21 classi, 500 alunni (cento solo del corso enologico) e l'azienda agricola La Selva (48 ettari tra vigneti, oliveti e frutteti, tre serre per piante ornamentali e una cantina sperimentale) è l'unico Istituto enologico della

Segue a pag. 2 >>>

SCUOLE AGRARIE / SIENA

Continua da pag. 1 >>>

Toscana. "Quest'anno festeggiamo il 60° anniversario" dice a Tre Bicchieri il preside Tiziano Neri - In tutti questi anni son passati di qui enologi, cantinieri, imprenditori vitivinicoli: in media il 30% dei nostri alunni si iscrive all'università e gli altri trovano facilmente lavoro in aziende enologiche. Parlano comunque di ragazzi motivati che arrivano anche dalle province più lontane della Toscana e che hanno una solida relazione con il vino: o per passione o per storia familiare". Una vera fabbrica di enologi, quindi? "Vista la

storia della città sarebbe più appropriato parlare di una bottega artigiana di enologi - precisano i docenti di agronomia e enologia (Anna Ricci, Roberto Lamerigosa e Marzia Chisi) che con orgoglio ricordano che viene dal Ricasoli anche una delle prime donne cantiniere d'Italia Barbara Magnani che da anni lavora nell'azienda di Donatella Cinelli Colombini.

La lista delle grandi cantine che collaborano con la scuola è lunga con nomi come Mezzacorona, Lavis o Casanova di Neri che ogni anno ospitano gli aspiranti enotecnici nelle loro strutture per gli stage previsti dall'ordinamento scolastico. "Cerchiamo il più possibile

di alternare pratica e teoria - spiega il preside - puntando anche all'interdisciplinarietà (enologia nella storia, nell'arte, nella letteratura...) senza dimenticare le degustazioni in aula". Degustazioni a cui non si sottrae neanche Tre Bicchieri: dai bianchi Val d'Arbia e Chardonnay ai rossi Chianti Colli Senesi, Cabernet Sauvignon fino all'ultimo arrivato per festeggiare le 60 candeline della scuola, il Classe '52 (50% Sangiovese e 50% della varietà autoctona foglia tonda). "Vogliamo ripartire dai vitigni autoctoni per ridare vigore all'enologia toscana - continua Neri - per questo siamo portando avanti il progetto Senarum Vinet insieme all'Università di Siena e alle Città del Vino sul-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

lo studio di 25 vitigni del Medioevo tra cui Mantoloto, Terzetto, Gorgolessa. Alcuni di questi provengono a reimpiantarsi nelle nostre vigne. Chissà, forse scopriremo dei vini nuovi e allo stesso tempo vecchi di secoli". Ma questo si vedrà tra almeno cinque anni quando le piante entreranno in produzione. Si

sperà invece. Il 8 giugno chi si aggiederà il "Palio del vino": il concorso enologico della scuola che decreta i vini e le etichette migliori. Nella città delle contrade non potrebbe essere diversamente. E allora la domanda è d'obbligo: l'Istituto Riccaoli per quale delle 17 contrade di Siena fa il tifo? Da quest'anno c'è un accordo con La Sel-

va: gli studenti stanno curando gli spazi verdi della contrada e durante il Palio verranno degustati i vini della scuola", spiega il preside che però confida di essere nato e cresciuto nella Nobile Contrada del Nicchio. Conflitto di interesse? "A piazza del Campo terranno comunque alta la bandiera del vino".



BIODIVERSITÀ & STORIA

«Senarum Vinea»

Nasce il vigneto tutto 'made in Siena'

Progetto **Città del Vino** e altri partner

COSA ACCADE se Mammolo incontra Tenerone? Potrà nascere un vino superiore, made nella Siena di qualche secolo. Si chiama «Senarum Vinea - Le vigne di Siena»: è il progetto di riconoscimento del patrimonio viticolo autoctono e delle forme storiche di coltivazione della vite nella città murata e negli spazi suburbani, realizzato dal laboratorio di etruscologia e antichità italiane dell'Università di Siena promosso dalle **Città del Vino** con il contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Come ogni grande storia ha avuto il suo inizio con i crismi ufficiali: è successo ieri, nel terreno della Sena più Vetus, all'Orto de' Pecci dove sono stati impiantate le prime barbatelle, battezzate dall'assessore Alessandro Mugnaioli. Non solo Mammolo e Tenerone, ma anche Gorgottesco, Zuccaccio, Salamanna ed altre ancora: tutte uve accomunate dall'identità che da centinaia di anni il loro terroir è la città di Siena. Il vigneto della biodiversità autoctona di Siena all'Orto de' Pecci a Siena (nella foto) è un campo di conservazione di 500 mq, formato da 10 filari



di 20 viti ciascuno, per un totale di 200 viti, allestito con antichi sistemi a sostegno morto, in cui sono state impiantate le barbatelle di 15 vitigni, tra cui anche San Colombano e Prugnolo Gentile, Procanico ed alcune varietà bianche e rosse ancora da identificare, riscoperti dentro le mura e negli spazi suburbani. Entro il 2012 nel vigneto della biodiversità autoctona saranno messe a dimora 141 viti, mentre per le rimanenti 59 avverrà nel 2013; il progetto sarà completato nel 2014. Il campo di conservazione dell'Orto de' Pecci avrà lo scopo di produrre il materiale vegetale destinato a dar vita alle barbatelle da mettere a dimora nei vigneti delle cantine interessate alla produzione del vino di Siena. Con nuove risorse che ci auguriamo di avere presto a disposizione, spiega Paolo Benvenuti direttore generale e **Città del Vino**, «il lavoro di ricerca continuerà: restano da identificare e battezzare i vitigni misteriosi che potranno arricchire ulteriormente il patrimonio ampelografico della città».

Antonella Leoncini

Il commento *Come un'arca di Noé viticola, originale salvataggio dall'estinzione*

Vigneto di Siena: operazione culturale

► SIENA

L'Italia del vino è un macrocosmo di tanti territori molto diversi tra loro, da quelli che definirei "di pura produzione", con dinamiche economiche particolari e difficili, e i "grandi terroir", dove il vino è integrazione tra fattori produttivi, storici e culturali. Ed è di questi ultimi "microcosmi", che oggi si parla: territori unici, originali, riconoscibili. L'occasione ci è data da Siena, che ha ricreato un vigneto negli spazi verdi della città: da ieri, all'Orto de' Pecci, il Gorgottesco e il Mammolo, il Tenerone e la Salamanna, gli antichi vitigni riscoperti

all'interno delle mura, hanno messo radici, come in una sorta di "arca di Noé viticola", salvata dall'estinzione grazie a "Senarum Vineae - Le vigne di Siena", il progetto di riconoscimento e valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono e delle forme storiche di coltivazione della vite, realizzato dall'Università di Siena e dalle **Città del Vino**, con il contributo della Fonda-

zione Monte dei Paschi, in collaborazione con Comune e Provincia.

Un progetto che è essenzialmente culturale: nel piccolo vigneto sono state messe a dimora viti allevate con antichi

sistemi come quello "a sostegno morto" (alberello greco), destinate a produrre barbatelle che potranno essere piantate dalle aziende interessate alla loro propagazione a fini produttivi del "vino di Siena". Iniziative come questa sarebbero auspicabili anche in altri luoghi del vino, e, in particolare, nei grandi terroir viticoli. Penso, ad esempio, a Montalcino, dove in realtà il professor Attilio Scienza, ordinario di viticoltura dell'Università di Milano, e la WineNews, lo avevano proposto al sindaco. Proposta, come altre peraltro, chiaramente inascoltata dal primo cittadino

del Brunello.

Forse (ma non è detto!) non ci saranno ricadute commerciali, perché le aziende potrebbero non allevare nuove varietà attingendo ad una tradizione

storica e potenziando l'originalità dei propri vini, ma comunque di importante documentazione storica. Il lavoro è, comunque, ancora lungo, perché sono ancora molte le varietà che debbono trovare un'identità e tutte, purtroppo, non sono supportate da studi sul loro potenziale produttivo e sul loro comportamento fisiologico. ◀

Alessandro Regoli
direttore WineNews



IL PROGETTO Sarà completato entro il 2014

Ora Siena ha il "suo" vigneto: impiantati all'Orto de' Pecci gli antichi vitigni autoctoni

■ Siena ha il suo vigneto in città. Sono state impiantate oggi all'Orto de' Pecci le prime barbatelle di alcuni dei più antichi e rari vitigni - dal Gorgoatesco al Tenerone, dal Mammolo alle Salamanna - riscoperti all'interno delle mura e negli spazi suburbani della città medievale che daranno vita al "vigneto della biodiversità autoctona". Un vero e proprio patrimonio ampelografico salvato dall'estinzione grazie a "Senarum Vinca - Le vigne di



■ **500 mq**
Superficie seminata
con varietà bianche
e rosse

suburbani e il cui terror d'estinzione è da centinaia di anni la città. Entro il 2012 nel "vigneto della biodiversità autoctona" saranno messe a dimora 111 viti, mentre le rimanenti 59 verranno messe a dimora nel 2013, per completare poi l'impianto nel 2014. Il campo di conservazione dell'Orto de' Pecci avrà lo scopo di produrre il materiale vegetale (germe) destinato a dar vita alle barbatelle da mettere a dimora nei vigneti delle cantine interessate alla produzione del "vino di Siena". "Con nuove risorse che ci auguriamo di poter avere presto a disposizione - spiega Paolo Benvenuti, direttore generale della Città del Vino - questo lavoro di ricerca continuerà: la campionatura viticola della città di Siena non è finita e restano ancora da identificare e battezzare i "vitigni misteriosi" di cui ancora non si conosce l'origine, ma che potranno arricchire ulteriormente il patrimonio ampelografico della città".

Siena". Il progetto di riconoscimento e valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono e delle forme storiche di coltivazione della vite. Il vigneto è un campo di conservazione di 500 mq, formato da 10 filari di 20 viti ciascuno, per un totale di 200 viti, allestito con antichi sistemi a sostegno morto (alberello greco), in cui sono state impiantate le barbatelle di 15 vitigni, tra cui anche San Colombano e Prugnolo Gentile, Procanico ed alcune varietà bianche e rosse ancora da identificare, riscoperti dentro le mura e negli spazi



**ENOLOGIA & STORIA.1
MPS FINANZIA
IL VINO DI SIENA**

Nasce il vigneto cittadino del Comune di Siena. Sono state impiantate ieri all'Orto de' Pecci, le prime barbatelle di quindici antichi vitigni (come il Gargottesco, il Tenerone, il Mammolo, la Salamanna) un tempo coltivati all'interno delle mura.

L'iniziativa rientra nel progetto ampelografico "Senarum Vinea - Le vigne di Siena", dedicato alla valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono. Il progetto è realizzato dal laboratorio di etruscologia e antichità italiane dell'Università di Siena e promosso dalle Città del vino, insieme al Comune, alla Provincia e con il contributo della Fondazione

MontePaschi. Il vigneto si estende su 500 metri quadri ed è formato da 10 file di 20 viti ciascuno. Dalle viti dell'Orto de' Pecci sarà possibile dare vita a nuove piante le cui uve saranno utilizzate per produrre il "Vino di Siena".

(Selpress - La Nazione)



L'idea rilanciata dal sindaco al forum di Rocca Salimbeni

Piace l'idea del vino di Siena

L'associazione delle città plaude all'iniziativa

SIENA - Creare un vino della città di Siena con alcuni dei vitigni antichi coltivati all'interno delle mura, come accadeva secoli fa: è il progetto annunciato dal sindaco Franco Ceccuzzi, intervenuto al Forum sul Vino italiano organizzato ieri dalla Banca Monte dei Paschi. Ceccuzzi ha ricordato, nel suo intervento, il progetto "Senarum Vinea", le vigne di Siena

Il progetto venne lanciato ormai da tre anni dall'Associazione Nazionale Città del Vino e dall'Università di Siena (finanziato dalla Fondazione Monte dei Paschi), iniziato, come ricorda Ceccuzzi, con una ricerca sui vitigni antichi che ancora persistono sia negli orti situati all'interno delle mura, sia nell'immediata periferia.

Lo scopo dell'iniziativa L'obiettivo iniziale del progetto è quello di catalogare i vitigni antichi e di tutelarne la biodiversità; questo sarà possibile con la realizzazione, come ha ricordato il sindaco Ceccuzzi, di una vigna presso l'Orto dei Pecci, uno spazio rurale che ancora vive all'interno delle mura della città, in cui saranno messe a dimora i vitigni antichi selezionati secondo gli antichi modelli colturali, a partire da quelli etruschi e poi medievali.

Da commercializzare "Oltre ad un progetto scientifico di alta qualità - ha aggiunto il sindaco di Siena - pensiamo che possa diventare un prodotto da commercializzare, come il vino della città di Siena, secondo uno specifico disciplinare di produzione che veda l'utilizzo di questi vitigni antichi, per raggiungere una



Nell'Orto de' Pecci Nasceranno le vigne

nuova denominazione di origine. L'obiettivo è ambizioso, il cammino è ancora lungo ma la meta è raggiungibile".

Il progetto è sostenuto da un protocollo d'intesa sottoscritto Associazione Nazionale Città del Vino, Comune, Provincia, Camera di Commercio e Università.

Una terra di qualità Il territorio senese è famoso per la straordinaria notorietà dei suoi vini (Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, tutte denominazioni di origine controllata e garantita); si tratta di eccellenze enologiche che contribuiscono alla ricchezza del territorio e che funzionano da forti attrattori turistici.

Alla qualità dei vini, poi, di devono aggiungere le bellezze ambientali, artistiche e monumentali, il paesaggio, la storia millenaria e lo spessore culturale che permea

queste terre, la gastronomia, i prodotti tipici; sono territori al cui interno la viticoltura svolge un ruolo centrale.

Siena, però, vive in modo riflesso questa gloria enologica, anche se vanta un'antica tradizione, come testimoniata alla presenza dei vitigni autoctoni riscoperti dalla ricerca e ritrovati sia all'interno delle mura, tra le valli verdi, gli orti dei conventi, sia nelle campagne appena fuori dal centro storico, in particolare nella zona sud.

Qui si possono vedere ancora oggi porzioni di paesaggio rurale che testimoniano l'antica vocazione viticola, diretta discendenza della viticoltura etrusca.

Il programma Il progetto "Senarum Vinea" testimonia tutto questo. Per realizzarlo sono state coinvolte diverse realtà, a testimonianza del valore interdisciplinare della ricerca: l'Associazione Nazionale Città del Vino (che lo

coordina), l'Insegnamento e Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane (Ileai) del Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti dell'Università di Siena, che a sua volta ha coinvolto il Dipartimento di Storia, il Dipartimento di Scienze Ambientali "Sarfatti", l'Azienda Servizi di Genomica Serge, lo Studio Tecnico Gambassi e Zorzi.

Vigneti antichi A Siena e dintorni si conservano tracce di vigneti antichi, utilizzati per produzioni di vino limitate al consumo familiare; è una realtà viticola preziosa che va tutelata, perché non si estingua e si perda quella "memoria" del paesaggio che ci riporta direttamente al paesaggio di Siena e delle sue campagne affrescato nel '300 da Ambrogio Lorenzetti in Palazzo Pubblico, per celebrare il buon governo della città.

G.L.

Fondazione Giovanni Spadolini Siena vince il premio Eco and the city con il progetto Festival Unesco

SIENA - Il territorio senese ha vinto uno dei più importanti riconoscimenti riservato ai siti Unesco: il premio speciale "Eco and the City" che la Fondazione Giovanni Spadolini - Nuova Antologia ha voluto dedicare al miglior progetto di valorizzazione.

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Firenze, nelle prestigiose sale di Palazzo Incontri, al Comune di Siena direttamente dalle mani di Giovanni Puglisi, presidente della Commissione Italiana Unesco.

"Un risultato che ci onora e che vogliamo condividere con tutte le altre istituzioni parte del progetto. Accanto al Comune di Siena come capofila - dice l'assessore all'Urbanistica Paola Rosignoli che ha ritirato il premio - ci sono, come partner, gli altri siti Unesco del nostro territorio, Pienza, San Gimignano e Val d'Orcia, insieme all'Amministrazione Provinciale attraverso la Fondazione Musei senesi e Apslo Srl, l'Agenzia Provinciale di sviluppo locale".

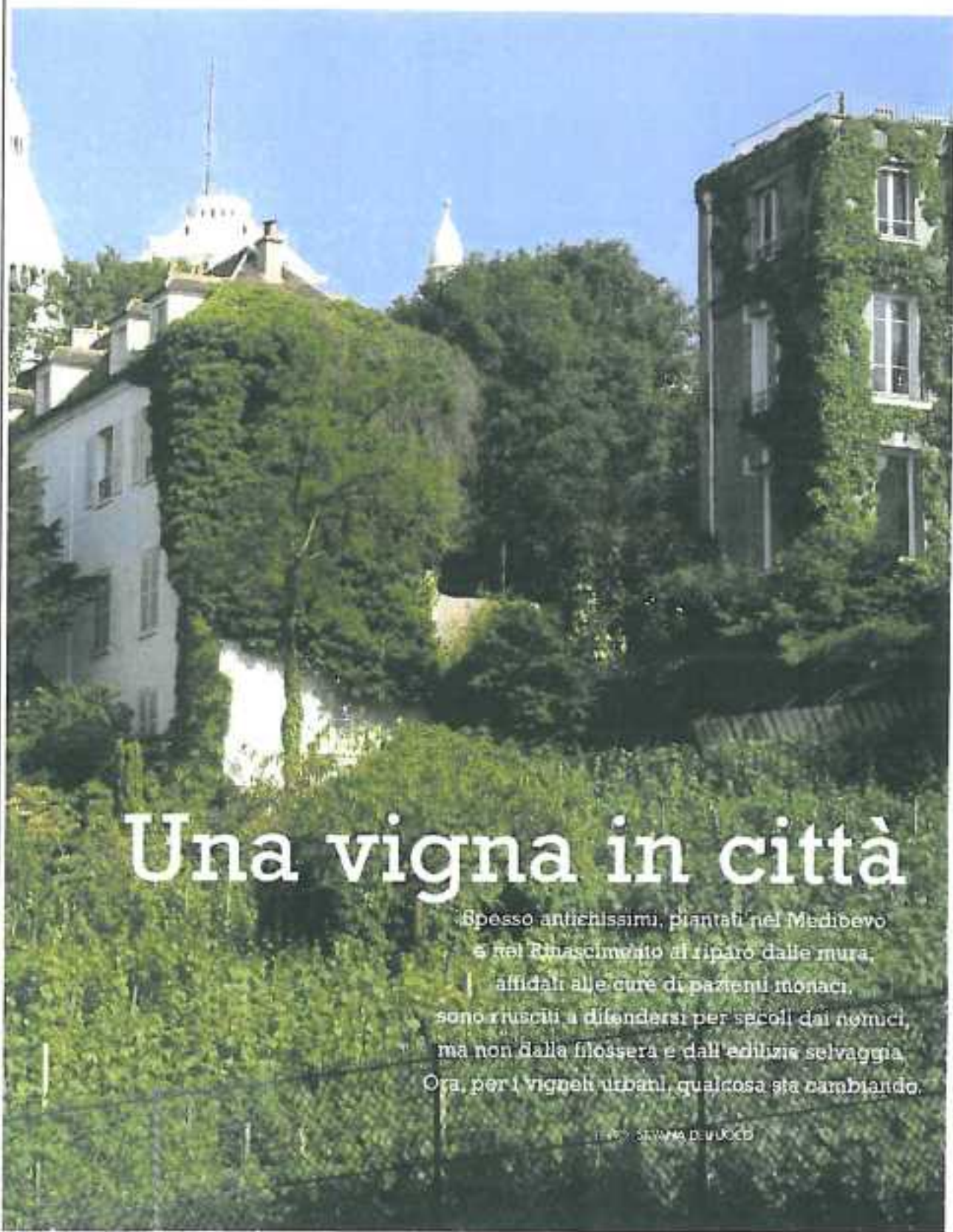
"Siena e il suo territorio possono vantare un importante primato nazionale - dice Rosignoli - sono ben quattro i siti iscritti alla lista del Patrimonio Mondiale Unesco e oltre 50 i musei storico artistici, demo-etno-antropologici, archeologici, naturalistici e scientifici che insistono sul nostro territorio. Se a questo aggiungiamo i teatri storici, la rete bibliotecaria ed archivistica, le risorse naturali e paesaggistiche, la ricchezza del patrimonio enologico e agro-silvo-patorale, quello che emerge è un sistema culturale territoriale unico al mondo". Il progetto vincitore, denominato "Festival Unesco delle Terre di Siena", ha avuto il merito di attivare un nuovo coordinamento, promosso dalla Provincia di Siena, tra i quattro Siti Unesco delle Terre di Siena, volto alla promozione e alla realizzazione integrata di iniziative culturali e di ricerca, di attività educative e di valorizzazione del territorio. Per il progetto che ha ottenuto il premio dalla Fondazione Spadolini è stata presentata dal Comune di Siena una richiesta di finanziamento al Ministero per i Beni e le Attività Culturali che ha previsto misure di sostegno per la gestione compatibile dei siti italiani Unesco.





118 | La Cucina

IL VINO | VIGNE CITTADINE



Una vigna in città

Spesso antichissimi, piantati nel Medioevo
e nel Rinascimento al riparo dalle mura,
affidati alle cure di pazienti monaci,
sono riusciti a difendersi per secoli dai nemici,
ma non dalla fillossera e dall'edilizia selvaggia.
Ora, per i vigneti urbani, qualcosa sta cambiando.

di **FRANCESCO DE VUCCO**

Le trovi a far ombra nei cortili dei palazzi storici metropolitani o delle vecchie case con i loro pergolati, in angoli nascosti dei centri cittadini o vicino a edifici moderni. Sono le "vigne di città" scorie inattese di campagna intruse a pietre e cemento, passate spesso inosservate e sono in molti a dubitare persino che esistano.

Tuttavia l'abitudine di coltivare la vite tra le mura cittadine fa parte del nostro passato, antico e recente. Se è soprattutto tra il XVIII e il XIX secolo che lo sviluppo dell'abitato oltre la cinta delle mura ha moltiplicato la presenza di orti e vigne domestiche, senz'altro se ne piantavano già molti secoli prima. Nella maggior parte dei casi questi gioielli sono stati però spazzati via dalla grave epidemia di fillossera della seconda metà dell'Ottocento. Con rare e fortunate eccezioni.

SALVARE GLI AUTOCTONI

È un "vigneto conservativo" quello che cresce nei quattro ettari del rione Capretto, sotto il colle Cadueto, a ridosso del centro di Brescia. Si tratta a tutt'oggi della vigna urbana più grande al mondo, e i documenti vi attestano la presenza della vite almeno dal XV secolo. Dopo un periodo di abbandono, dal 1996 è stata ripristinata e ora produce circa 7000 bottiglie l'anno del bianco IGT Bianchi di Brescia, derivato dall'Inverzengo, antico vitigno a bacca bianca presente ormai quasi solo nella zona. A Siena è stata individuata la presenza di vitigni residuali, come per esempio il Gorguntico nei pressi della Strada Certosa di Mignano, coltivati ancora secondo le tecniche tradizionali. Da qui il progetto *Serazano vinea*, nato all'interno dell'Università, che si propone di riconoscere e valorizzare il patrimonio viticolo cittadino facendone l'oggetto di itinerari turistico urbani. Ha gli obiettivi della ricerca e la produzione del *Serazano vinum*, perché i visitatori possano infrancarsi con piacevoli soste di degustazione.

A Napoli, in corso Vittorio Emanuele II, in pieno centro, si apre l'ingresso alla Vigna di San Martino, nata nel 1987 grazie all'iniziativa del gallerista Giuseppe Morra, e oggi gestita da una osteria. Qui si trova ciò che resta dell'antico spazio agricolo della clausura della Certosa di San Martino (XIV secolo): un giardino dove ancora sopravvivono alcuni preziosi olivi ultracentenari e qualche vite autoctona a piede franco (senza incredibilmente mai intaccata dalla fillossera) di Falanghina, Piedrosso, Aglianico. «Una vigna già famosa nel Quattrocento - spiega Morra - che ha mantenuto inalterata nel tempo la sua bellezza

o mistica, all'interno di un'antica struttura perfettamente conservata».

Che cosa accade però laddove le colture storiche non hanno resistito all'aggressione del tempo, ai parassiti e alla disaffezione dell'uomo?

Talvolta quella che fu la vigna cittadina ha lasciato di sé solo qualche pallida traccia su antichi documenti. Come si riesce allora a farla rivivere?

Della seicentesca Villa della Regina, che sorge nella zona preclivata di Torino, proprio alle spalle della chiesa della Gran Madre, il vigneto era parte integrante sin dal XVII secolo, da quando cioè le principesse e le regine di casa Savoia avevano iniziato a frequentarla per ritempersi dalle fatiche della vita di corte. Restituirlo al suo passato splendore, liberandolo dai grovigli del tempo e delle erbacce, ha comportato un complicato lavoro di ricerca. «Sugli antichi vitigni del passato non abbiamo tirato notizie attendibili sui poterci rifare - dice Franco Balbiano, dell'azienda di Andezeno che ha gestito la ricostruzione del vigneto - Abbiamo così scelto di impiantare il Freisa, storica DOC della zona, la più diffusa nel territorio». Così è nato il Freisa di Chieri Vigna della Regina DOC, che, dopo le prove di vinificazione delle prime vendemmie, nell'aprile del 2011 ha fatto la sua comparsa ufficiale sul mercato: i proventi delle vendite, grazie a un'asta benefica, hanno contribuito alle spese di restauro della splendida dimora sabauda e finanziato il recupero dell'antico appezzamento viticolo. Ora il progetto si apre alle altre ville della collina torinese, perché entrino anch'esse a far parte della Strada reale dei vini torinesi, il più recente dei percorsi turistici enologici piemontesi.

A ROMA VIGNA E OSTERIA

Diversa la scelta che ha portato al ripristino del vigneto nei giardini del Corrento francese del Sacro Cuore di Trionfa dei Monti, a Roma (dove la tradizione della vigna collegata all'osteria è ancora una realtà). Qui l'obiettivo dell'impianto della piccola coltura, frutto delle barbatelle di vitigni della Linguadoc, messe a dimora da un gruppo di viticoltori di Narbonne, era sottolineare simbolicamente il legame tra questa località francese (antico capitale della Gallia romana e oggi **Città del vino** gemellata con Roma stessa) e la madrepatria italiana, affidate alle cure degli studenti dell'Istituto agrario Emilio Sereni, nel 2008 le viti hanno prodotto un centinaio di bottiglie di Vino Gallico. Purtroppo oggi la situazione appare confusa e la convenzione con l'Istituto per il proseguo della



In alto, da sinistra a destra: uno scorcio della Vigna di San Martino, a Napoli, sullo sfondo del Vesuvio e del Golfo; un panorama del centro di Brescia con quella che è conosciuta come la vigna urbana più grande del mondo (in rivalità con quella di Vienna). Cresce nel ronco Capretti, sotto il colle Cidneo. Qui a destra, ancora una vista della famosissima Vigna di San Martino, con i suoi terrazzamenti. A pagina 119, la vigna di Rue des Saules in Montmartre, a Parigi.



IL VINO I VIGNE CITTADINE



condizione non è stata ancora rinnovata. Dunque niente più Gallico in futuro? L'abbiamo chiesto al direttore dell'Associazione città del vino, Paolo Bervenuti. «Cancelli chiusa Trinità dei Monti» è stata la sua risposta - senza ragioni apparenti. I nostri appelli, lanciati anche alle autorità cittadine, per la salvezza del vigneto finora non hanno avuto esito. Ne siamo profondamente dispiaciuti, perché così Roma si priva di un importante progetto, molto ben avviato. Se pensiamo a quello che invece si fa in altre capitali europee, come Parigi o Vienna...»

IN GIRO PER L'EUROPA

Parlando di ciò che si inventa oltreoceano, il paragone tra Torino e Parigi appare persino un po' scontato, ma, sul *fil rouge* del vino, continua a tenere. Anche se il modello ispiratore del nuovo vigneto di Villa della Regina va cercato più negli orti di Versailles, dove anche Maria de' Medici aveva piantato il suo Merlot, che non nel celebre Clos Montmartre a due passi dal Moulin Rouge. Fu un gruppo di artisti a salvare nel 1929 le ultime viti del Clos dal pericolo di un'incombente cementificazione, rafforzandole con nuovi impianti. Da allora nell'ottobre di ogni anno i parigini festeggiano la vendemmia, da cui si ricavano alcune centinaia di bottiglie.

Spetterà poi a Brescia, come si diceva, il primato per la vigna cittadina più grande del globo? La fama dominerante parla infatti, piuttosto, del Sentiero delle vigne vicinose. Giuseppe Botca, dell'Enoteca ai Ronchi, che del vigneto bresciano si sta occupando, ha la battuta pronta: «Non desidero davvero aprirvi i miei cuori con nessuno, ma io dico che la nostra è sicuramente la più grande cultura all'interno di una città. Vienna è circondata da vigneti, ma sono tutti fuori dal centro storico». Perché non pensare a una visita di conferma, magari autunnale, nella città del Dabuldu? Incantevole è il percorso collinare, che attraversa Kahlenberg, Nussberg, Brunnberg e il sobborgo di Mauca, con le soste negli Heurigen, stucche tavernine viennesi dalla calamosa accoglienza. E si beve il Gemischter Satz, bianchi locali che nasce da diverse uve, inimitabile anche nelle annate più difficili. Ultima, ma non per importanza, non fosse altro che per la sua posizione unica con vista sulla città e la valle della Moldava, è la Vigna di San Venceslao che domina dall'alto il Castello vecchio di Praga. Bisogna andarci in maggio, in modo da approfittare della Festa del vino ma che si svolge nella settecentesca Villa Richter, proprio al centro del Parco pubblico. Il vigneto, che si dice sia stato coltivato personalmente dal santo nel lontano X secolo, dal 2008 è visitabile, dopo la fine del lungo restano.



L'EDITORIALE

Mario Fregoni Presidente onorario dell'Avv e Ambasciatore della Città del Vino

I vigneti storici

L'Italia ha quattromila anni di storia viticola. I Greci, gli Etruschi e i Romani hanno creato paesaggi viticoli differenti: l'altarellato greco, l'altarellato etrusco, il quinconce e il settonce romani, sono ancora oggi testimonianze viventi. Molti di questi e altri vigneti stanno per scomparire per ragioni economiche, ma sono valori culturali degni di essere salvati. Basti pensare ai numerosi vigneti terrazzati, a quelli con i filari a girapoggio o a cavaleppoggio, ai filari con le viti che salgono sugli alberi e così via. Si tratta di antichi vigneti costituiti da vitigni autoctoni (anch'essi a rischio di perdita), da forme di allevamento molto diverse per architettura, che spesso producono vini di antica origine (es. i passiti). I vigneti storici sono diffusi in tutta l'Italia, da nord a sud, e in tutte le isole. Purtroppo le ore di manodopera necessarie alla loro conduzione sono da tre a dieci volte superiori a quelle della pianura o della bassa collina. Si tratta della *viticoltura eroica*. Questi vigneti storici, creati dall'uomo con grandi sacrifici, formano paesaggi di rara bellezza, superiore a quella della stessa natura. Il paesaggio può oggi essere valutato e classificato scientificamente, perché scomponibile in tanti elementi di differente valore. La protezione economica dei vigneti storici è difficile e gli spiacentamenti previsti anche dalla nuova Ocm sono un'ulteriore minaccia.

Da molti anni andiamo chiedendo di lasciare libere le piantagioni viticole nelle zone di montagna e in forte pendenza, perché lo spopolamento minaccia la stabilità dei versanti e, comunque, la superficie di queste aree è

molto limitata e la produzione non può incidere sugli equilibri tra domanda e offerta. Il mantenimento di questi vigneti può essere ottenuto anche dando un aiuto alle sistemazioni dei terreni e alla meccanizzazione.

In Svizzera la protezione dei paesaggi viticoli situati al di sopra del 30% di pendenza viene ottenuta con un contributo annuale al viticoltore, riconoscendolo in tal modo come guardiano del paesaggio viticolo, spesso insostituibile e di grande richiamo turistico.

L'Unesco ha riconosciuto solo due vigneti storici (Cinque Terre, Costa d'Amalfi) ma altri aspirano a ottenere il titolo di patrimonio culturale dell'umanità, poiché in Italia sono decine quelli che meritano la protezione.

Si propone che un Ente morale (es. l'Associazione **Città del Vino**) istituisca un comitato scientifico, con diverse competenze, per fissare i criteri e per riconoscere i vigneti storici meritevoli di protezione, di segnalazione ai turisti, ai consumatori e alle istituzioni. L'inventario dovrebbe essere iscritto nel *Libro d'oro delle vigne storiche, patrimonio culturale dell'Italia*.

VOI COSA NE PENSATE?

Se volete ricevere in anticipo l'editoriale per proporre, discutere e trattare nuovi e vecchi argomenti, scrivete a vg@tecnichenuove.com



VOI COSA NE PENSATE? LA RISPOSTA DEI LETTORI

I VIGNETI STORICI

Puntare sui giovani

Considero la necessità che si operi fortemente per la conservazione dei vigneti di particolare interesse paesaggistico che sin dagli anni '60, per un periodo di gravi ristrettezze, che un aiuto pubblico sia possibile e necessario. Ritengo però che in molti casi l'età avanzata dei viticoltori e le difficoltà burocratiche potrebbero annullare gli effetti desiderati. Una possibile soluzione sarebbe la costituzione di un pool territoriale che consenta di affidare a giovani professionalmente preparati la conservazione e la valorizzazione delle produzioni. Gli interventi potrebbero essere la molla che fa diventare appetibile per il mercato quelle produzioni, richieste perché buone, oltre che diverse.

Vincenzo Gerbi

DIVAPRA - Università di Torino

In Emilia Romagna ci si è provato...

Caro Mario, sono perfettamente d'accordo con quanto hai scritto, e infatti negli anni passati, esattamente verso la metà degli anni Ottanta, quando la viticoltura cresceva sostituendo i vecchi impianti con i nuovi, ho cercato senza successo di sensibilizzare l'Assessorato Agricoltura dell'Emilia Romagna a proteggere le ultime riserve naturali alberate che separavano i campi, sia in pianura che in collina, e rimandando di anni vecchi manovratori in buone condizioni. Se ve ne è proposto più volte all'Abate Arcivescovo Giorgio Cerretti la possibilità di istituire in alcune zone ben definite (ad esempio Taro e Arzafate in pianura e quella di Palermo in collina) alcuni piccoli vitigni agricoli. Senza successo, perché nessun

intervento è stato dato ai viticoltori e gli insostenibili costi del mantenimento hanno decretato la fine di quasi tutte le alberate e l'abbandono dei muretti.

Oggi TOCNO e le perversioni della politica comunitaria stanno facendo il resto.
Cesare Ingheri
 Sezione Viticola del Centro Interdipartimentale di Ricerche Viticole ed Enologiche (CRIVE) Università di Bologna

La valorizzazione turistica è possibile

Mi risulta che l'Associazione **Città del Vino** sia già attiva in questa direzione. Mi ricordo di pubblicazioni, convegni o soprattutto di un'indagine, insieme all'Università di Roma, relativa ai vigneti storici urbani. Un'indagine che ha condotto all'ipotesi di una destinazione a base di vini da vigneti storici sensati, il cui progetto è anche nel programma dell'attuale Sindaco Franco Cervigni. E poi ma è comunque un inizio. L'Asses potrebbe fare di più per tutelare i vigneti storici ma per ottenere questo risultato credo sia necessario preparare una documentazione e fare azioni di lobbying. Trovo quindi giusto il suggerimento del professor Pregari sull'istituzione di un comitato orientato composto da volontari che offrano le loro competenze e i loro rapporti per salvare questo patrimonio di cultura materiale. Se posso permettermi una riflessione da esperta di turismo, trovo difficile costruire un circuito di visite imperniato sulle vigne storiche mentre trovo sensibile il loro utilizzo per aumentare l'attrattiva di importanti destinazioni del vino.

In altre parole, mi pare che i vitigni potrebbero essere 40 km per volta, una vigna storica ma potrebbero arricchire



la loro visita e ricostituirli in Oltanti o nelle Langhe anziché in un punto paesistico dove c'è una vigna storica nella cui pieve continua è possibile sostare ad assaggiare il vino che produce.

Daniela Cinelli Colombini
 Fattoria del Colle - Trequanda (SI)

Il comitato autolesionista

Sono completamente d'accordo. Ogni altra commento è superfluo. Siamo sempre molto bravi a farti del male...

Armando Tarantini
 Enoteccaria in Merale (LC)

La crisi economica ci ha messo lo zampino

Caro prof. Pregari, la sua proposta è certamente essenziale e la sua realizzazione farebbe parte del *modus agendi* di una popolazione che, superando le esigenze primarie, riscopre l'importanza delle sue tradizioni e del suo territorio. Purtroppo il problema è ben più pesante. La situazione che si è innescata fra crisi economica e repulsione del vino (come se fosse il principale responsabile dei problemi causati dall'euro) ha portato al realtà delle vendite, soprattutto in quei territori non caratterizzati

da nomi famosi e buoni se prende aziende (anche che possono vivere in aree montane), quindi incapaci di presentarsi adeguatamente sul mercato (in molti casi siamo a -80%). Si dirà che si tratta di economie marginali, poco influenti sui bilanci globali, ma ci si dimentica che in molte aree le uniche forme culturali rimaste erano sostenute e vitificate.

La sostenibilità ormai non esiste più e la viticoltura sta seguendo la stessa sorte. Ed allora, oltre alla cartografia dell'ambiente che cambia, chi avrà i terreni in pendenza? Nella nostra area hanno 4 o 5 anni di mancata coltura per l'incendio avvenuti francesi. Poi ci si lamenta dei danni da alluvioni e si spende, per interventi di emergenza, il doppio di quanto sarebbe servito per mantenere lo status quo (ma, in tal modo, non si sarebbe dato origine a business miliardari). Prepararsi, si potrebbero vitigni e produzioni tradizionali ma, soprattutto, ci si avverte che fare una meglio riserbo a far sopravvivere la montagna.

Gianfranco Veronesi
 Azienda Vitivinicola I Due Aironi
 Castello di Serravalle (BO)
 Già professore di ruolo in Filica presso l'Università di Bologna, ora vitivinicoltore

Tornare alla vite tipica e autoctona Nasce il progetto "Senarum Vinea"

SIENA - Conoscere, recuperare e tornare a coltivare i vitigni tipici e autoctoni della città di Siena: lo sta facendo il progetto "Senarum Vinea", nato da un'idea dell'Associazione nazionale Città del vino e del Laboratorio di Etruscologia e antichità italiche del dipartimento di Archeologia dell'Università di Siena. Il progetto è stato riconosciuto tra i migliori in Europa. "Senarum Vinea", che ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono e delle forme storiche di coltivazione della vite presenti nella città murata e negli spazi suburbani di Sie-

na, ha finora consentito il recupero di alcuni vitigni come il Gorgotesco, il Tenerone, la Salamanna, l'Occhio di Pernice, il Prugnolo Gentile, il Procanico, il Sangiovese piccolo precoce, varietà già iscritte e segnalate come rare e ad alto rischio di estinzione nella banca dati del Germoplasma Autoctono Toscano. L'idea di "Senarum Vinea" nasce in seno ad un percorso sperimentale di riqualificazione storico-paesaggistica e ambientale di Siena e delle sue valli, attraverso il recupero delle forme storiche della viticoltura come le viti a pergola.

