

# Una banca dati per i vitigni autoctoni

Tecnici del Crpv al lavoro per realizzare un catalogo del patrimonio viticolo dell'Emilia-Romagna. **L'importanza della conservazione della variabilità biologica**

**S**esso si sente parlare di quanto sia ricco di varietà locali il panorama viticolo italiano. Ma siamo sicuri che, grazie ai sempre più numerosi e accurati studi ampelografici, ampelometrici e soprattutto genetici, questa situazione non sia destinata ad essere ridimensionata? La ricchezza varietale dell'Italia viticola è fuori discussione, ma è altrettanto indubbia la necessità di mettere ordine tra le varie sinonimie che nei secoli si sono venute consolidando.

Grazie a un progetto coordinato dal Crpv, anche l'Emilia-Romagna sta cercando di mettere ordine tra i suoi vitigni, a cominciare dalle collezioni *ex situ* riconosciute dalla Regione (Determinazione n. 8396 del 21/06/2012), a seguito delle candidature ricevute in risposta a un bando pubblico (Determinazione n. 16199 del 13/12/2011). Le valutazioni sul patrimonio viticolo locale sono sempre in divenire, poiché ulteriori confronti consentono di trovare differenti punti di vista e nuove evidenze. Tra l'altro, la metodologia per le valutazioni genetiche oggi è giunta a una maggiore definizione ed è sempre più perseguibile il confronto tra banche dati differenti, in attesa di una banca dati nazionale.

## La diffusione delle varietà in ambito regionale

Per fare un esempio di come molte cultivar siano presenti in Emilia-Romagna sotto mentite spoglie, possiamo citare il Tocai friulano, da sempre nell'elenco delle varietà coltivabili in regione, ma che il censimento del 2010 attesta su una superficie inferiore ai cinque ettari. Viene da chiedersi come mai fosse stata a suo tempo inserita negli elenchi, visto che stando alle statistiche ufficiali dell'Istat è praticamente inconsistente. I vecchi scritti sui vitigni coltivati o consigliabili per la messa a coltura in Emilia-Romagna ci parlano di una varietà dal poetico nome di "Occhio di gatto", che tra dubbi e recenti approfondi-



**MARISA FONTANA**  
Crvp, Cesena  
**ILARIA FILIPPETTI,**  
**CHIARA PASTORE**  
DipSA, Università  
di Bologna



**Programma  
di Sviluppo Rurale  
dell'Emilia-Romagna**  
2007/2013

*Grappolo  
di Besgano Nero*

menti si è poi scoperto essere Tocai friulano. Altro esempio è il Bervedino, vitigno piacentino che con questa denominazione è citato nei documenti solo a partire dagli anni '60. Fino a poco tempo fa non si avevano notizie in merito alla sua origine e diffusione, ma recenti studi molecolari hanno stabilito la sinonimia tra Bervedino, Vernaccia di San Gimignano (vitigno toscano) e il vitigno ligure Piccabon. Secondo alcuni autori, poi, ci sarebbe anche la sinonimia con alcune accessioni identificate come Canaiolo Bianco (Torello Marinoni et al., 2009; Storchi et al., 2011).

I vini di Vernaccia erano noti ed apprezzati sin dal Medio Evo e non è difficile credere che materiale di moltiplicazione di questo vitigno venisse richiesto anche al di fuori dell'area di produzione tipica di questo vino. Solo per



nerico Besgano di Pavia e Piacenza, probabile sinonimo di Grignolò, facendo riferimento ad Acerbi, che a sua volta si riferisce a una delle «viti della provincia milanese, descritte dai traduttori e commentatori degli elementi del Mitterpacher», e in particolare alla «vite Besgano di S. Colombano pur essa detta Grignolò. Uva grossa e nera, migliore per cibo che per bevanda». La descrizione corrisponde al Besgano che è giunto sino a noi. Acerbi descrive poi una Besegana tra le uve colorate della provincia di Cremona e un Bersegano o Basgano tra le uve colorate dei colli dell'Oltrepò Pavese

*Sopra, grappolo di Burghisana. A destra, foglia di Grillone*

fare un esempio, la Vernaccia di Corniglia (Sp) era apprezzata dal Boccaccio e in una novella di Franco Sacchetti (1332-1400) si parla proprio dell'introduzione in Toscana di maglioli di Vernaccia dalle Cinque Terre: «Messer Vieri de' Bardi, ... pensò trovare modo di far venire magliuoli da Portovenere della Vernaccia di Corniglia». Si può quindi ipotizzare che dalla Liguria il vitigno sia giunto anche nel Piacentino, tanto più che la cosiddetta "via del sale" collegava Piacenza a Genova, passando per la Valtrebbia già in epoca tardo-romana e medievale.

### *La coltivazione della Vernaccia nell'areale Piacentino*

L'arrivo della Vernaccia nel Piacentino si perde nella notte dei tempi e documenti anche molto antichi ci raccontano della presenza del vitigno. A questo punto è ragionevole pensare che il biotipo di Vernaccia arrivato sino a noi con il nome di Bervedino sia il frutto di decenni di selezione operata dagli agricoltori piacentini verso quei soggetti (piante di vite) che si mostravano più produttivi e meglio adattati al loro ambiente di coltivazione. Ai fini della conservazione della variabilità biologica, quindi, sarebbe interessante mantenere biotipi locali di una varietà nota a livello nazionale per arrivare all'omologazione di nuovi cloni adattati ai diversi areali e particolarmente utili nell'ottica del rinnovo dei vigneti.

### *La vera storia del Besgano Nero*

Interessante anche il percorso da ovest verso est e le variazioni nella denominazione del vitigno Besgano Nero. L'ampelografia universale del Conte di Rovasenda (1877) riporta un ge-

e in entrambi i casi afferma che si tratta di uve poco idonee a produrre vino, ma molto buone come uve da mensa e da serbo.

A metà dell'Ottocento, il Besgano era arrivato fino al Ferrarese, come ci attesta un volumetto sullo stato dell'agricoltura ferrarese del 1845: «Le qualità delle uve più in uso sono, per le uve nere forti l'uva d'oro, il berzemino, e la lambrusca, per le nere dolci ... la basgana». Sempre nella prima metà dell'Ottocento, poi, si trovano attestazioni del Besgano in vari vocabolari dialettali del tempo: il Foresti scrive che il piacentino Basgan potrebbe forse corrispondere alla Colombana, il Peschieri cita un Besgàn tra i termini dialettali parmensi che indicano delle uve, ma non riesce a trovare un corrispondente termine italiano; il milanese Cherubini riporta il nome Besgàn o Besgàna e rimanda a «Grignolò, uva d'acino grosso e oblunghetto e di grappolo per lo più spargolo. Ve n'ha di rossa e di bianca. Fra noi è sempre detta Grignolò; verso il Piacentino Besgàn o Besgàna». Nel dizionario etimologico italiano, infine, si legge di uno «speciale vitigno storicamente coltivato in area veneta ed emiliana, detto Besgano».

Le verifiche ampelografiche, ampelometriche e genetiche sui vitigni presenti nella collezione di Astra-Innovazione e sviluppo di Tebano di Faenza (Ra) dimostrano che anche le accessioni denominate Burghisana e Grillone sono riconducibili al Besgano Nero. Queste accessioni erano state reperite intorno al 1970 in aziende della bassa Romagna – la prima a Santerno e la seconda a Voltana – a testimonianza della diffusione del Besgano nero fino al Ravennate, pur essendo uno dei vitigni che caratterizzò l'epoca della viticoltura da tavola italiana, iniziata proprio nel Piacentino a fine Ottocento. ■