

Ciliegiolo d'Italia alla riscossa

Proprio da Narnia (nome latino di Narni), scelta per magnetica attrazione dallo scrittore e filosofo britannico Clive Staples Lewis consultando una vecchia mappa italiana, parte la saga phantasy delle cronache. E proprio da Narni, partono le cronache del Ciliegiolo (più enologiche che phantasy, ma chissà, magari ne escono pure libri e film). Da questo paese, che sembra essere da studi recenti proprio il centro geografico d'Italia, (in medio virtus stat), parte la riscossa dei sette cavalieri del Ciliegiolo (Leonardo Bussoletti, Fattoria Giro di Vento di Az. Agr. Mazzocchi, Tenuta Casale Milli, Tenuta Fabruciano, Agraria Ponteggia, Cantina Sandonna, Ruffo della Scaletta). Capeggiati da Leonardo Bussoletti, vero condottiero del gruppo, (lo equiparerei al celebre Gattamelata che proprio a Narni ebbe i natali). Anno domini 2014: l'Associazione dei Produttori del Ciliegiolo di Narni prende vita, per occuparsi del Ciliegiolo, anche attraverso eventi e degustazioni. Infatti, l'anno dopo apprestano "Ciliegiolo d'Italia", manifestazione che raggruppa i produttori di Ciliegiolo italiani. Giunta alla sua terza edizione, finalmente ho potuto (galeotta fu Nebbiolo Prima, che mi ha sempre impedito di esserci per coincidenza di date), infilarmi in quell'armadio (cfr. Cronache di Narnia) che mi ha catapultato nel mondo di Narni e del Ciliegiolo. Mancava poco che assistessi pure alla corsa dell'anello e mi sentissi trasferita in piena epoca medievale, fra cavalieri che infilano con una lancia, correndo al galoppo, un anello tenuto sospeso da due fili sottili. Io non mi sarei comunque fatta distrarre, avevo appuntamento con il leone (cfr. Cronache di Narnia) ed ero troppo curiosa di conoscerlo. In realtà poco ha di leonino questo vino che nasconde fra le sue setose pieghe la ciliegia. Mai nome fu più azzeccato: si riflette nel colore, nel profumo e nel gusto. Ma da dove sbucca questo Ciliegiolo? In realtà poco si sa: le sue origini sono avvolte nel mistero. E così, si va un po' per leggenda e un po' per tentativi. Si raccontava fosse stato portato dalla Spagna da pellegrini di ritorno da Santiago di Compostela (era chiamato anche Ciliegiolo di Spagna) nel corso dell'Ottocento, indagini più recenti tuttavia sembrano avvalorare la tesi che vede nel Ciliegiolo un'uva autoctona del centro Italia, probabilmente derivante da antiche varietà di "vitis vinifera" che hanno dato i natali anche al sangiovese (addirittura con quest'ultimo la parentela è diretta, del tipo genitore-figlio, ma non si è in grado di stabilire quale dei due sia il padre). Di fatto Bussoletti ha mappato i vecchi vigneti aziendali in collaborazione con il prof. Valenti dell'Università di Milano e ha individuato ben trenta cloni di Ciliegiolo differenti. Sembra infatti che a Narni e nei comuni limitrofi la presenza del vitigno risalga al Medioevo. In realtà il Ciliegiolo si ritrova (difficile quantificarne gli ettari, alcuni scrivono di 800 ettari, purtroppo son dati poco difficilmente verificabili, anche se in Umbria dovrebbero essere

una cinquantina) anche in Toscana (particolarmente in Maremma, ma anche nel Chianti e nella provincia di Lucca), in Liguria, in Puglia, nelle Marche, Abruzzo e Lazio. Il Ciliegiolo veniva usato come vino da taglio, per dare alcolicità, sapori dolci e morbidezza, oppure per produrre vino novello. Ora si sta riscoprendo la sua contemporaneità, il suo slancio gustativo che lo porta agli antipodi dei vinoni così apprezzati dai parkeriani. Nella mia due giorni narnese (cfr. Cronache del Ciliegiolo) ho potuto assaggiare una sessantina di vini di trantasette aziende provenienti da sette regioni, anche se a far la parte del leone (e rieccoci con le cronache di Narnia) erano la Toscana con diciotto produttori e l'Umbria, con tredici. Dagli assaggi è emersa una certa discontinuità nell'interpretare il Ciliegiolo. Sicuramente molto dipende dal terroir, leggesi che in Toscana i vini sono più marcati, più caldi, dal corpo più pieno e rotondo rispetto agli umbri, tendenzialmente più fini e più freschi. Prima di proseguire, giusto perché magari dopo ti cala l'attenzione (e dai, fai attenzione, su), bisogna fare tanto di champagne all'associazione. In primis al vulcanico Leonardo Bussoletti e ai fidi scudieri organizzativi Davide Bonucci e Marina Ciancaglini, che han saputo stimolare il pubblico con ben quattro seminari, con un convegno di spessore, con due cooking show (a dimostrare la versatilità e la convivialità di questo vino a tavola) e con un impressivo momento conclusivo dedicato al premio "Ciliegiolo: un piccolo grande rosso a briglia sciolta" in memoria di un grande sostenitore di questo vitigno, Dante Cigliani, che è stato meritatamente assegnato ad Edoardo

Ventimiglia dell'azienda Sassotondo di Sovana in Maremma. Edoardo è ben conosciuto per il grande amore che nutre per questo vitigno, si è battuto per dargli dignità, dimostrando anche che si adatta bene all'invecchiamento (San Lorenzo docet). Non che a Narni non esistessero realtà che credevano nel Ciliegiolo, vedi la Cantina Colli Amerini, Ruffo della Scaletta o Zanchi, che sono in questo senso le aziende storiche nel territorio. Ma ci è voluta la spinta propulsiva dell'associazione per cominciare a dar voce a questo vitigno. Son partiti dall'interno, firmando un disciplinare più restrittivo, che prevede per esempio rese più basse, la scelta del Ciliegiolo in purezza (l'IGT Narni prevede un 85% di Ciliegiolo e un 15 di altri vitigni a bacca rossa), l'adozione di norme di lavorazione sia in vigna sia in cantina più rigorose. Poi hanno coinvolto nell'opera di promozione gli altri produttori di Ciliegiolo di Narni e quelli italiani. Insieme ad un gruppo di vignaioli che hanno fatto del ciliegiolo la loro vita, hanno fondato quest'anno la Ciliegiolo Academy. Vogliono andare a promuovere questo vitigno, attraverso seminari di tipo tecnico, scientifico, culturale abbinati alla degustazione dei vini, in giro per l'Italia e per il mondo. Hanno capito che soltanto unendosi, raggruppando le forze fra produttori che hanno intenti e filosofie comuni, possono far conoscere questa tipicità viticola. E noi gli auguriamo tanta fortuna, perché seppur le quantità siano limitate, seppur non ci troviamo di fronte al grande vino, seppur ancora le produzioni siano altalenanti, ci sono delle punte di eccellenza che possono spingere avanti questo vin de soif quotidiano, semplice, dalla beva goduriosa e disimpegnata. E veniamo agli assaggi fra i banchi, ai vini che mi hanno toccato. E se tra i vini del cuore metto Sassotondo con il "San Lorenzo" Ciliegiolo Maremma Toscana 2013 e uno scalino più basso il Ciliegiolo Maremma Toscana 2015; Bussoletti, con "Brecciaro" Ciliegiolo di Narni 2015, "05035" Rosso Narni Igt 2016 e "Ramici" Ciliegiolo di Narni 2014 (un bel tris d'assi) e Antonio Camillo con "Vigna Vallerana Alta" 2015 e un po' più sotto il "Principio" Ciliegiolo Toscana 2016, ci sono anche altri produttori che stanno lavorando bene e che devono essere citati. Come Fuori Mondo con il suo "Libero" 2014, La Selva con il suo Ciliegiolo Maremma Toscana 2014, Fattoria Mantelassi con il suo "Maestrale" 2016. E poi, ancora, Sandonna con il suo ciliegiolo di Narni 2015, Collecapretta, con il suo "Lautizio" Ciliegiolo Umbria 2016, Fontesecca con il suo Ciliegiolo Umbria 2016, Rascioni&Cecconello con il suo "Rotulaia" 2015, Ciliegiolo Maremma Toscana 2016, Fattoria Fibbiano Ciliegiolo 2015 e Villa Patrizia con "Albatraia" 2015. Insomma, una bella squadra che dimostra come si possano produrre dei Ciliegiolo dalla beva tentatrice, di croccante piacevolezza, ma anche di struttura equilibrata per un consumo quotidiano senza grandi pretese, salvo quella di accompagnarsi bene alla tavola.

