

# Che Vino che fai 2018: la gara enologica a Chiaromonte (Pz) compie 7 anni

scritto da Rocco Fornabaio | 16/08/2018



**Ogni anno ad inizio agosto il Guarnaccino, vitigno autoctono di greca memoria, viene celebrato nel suo territorio di elezione.**

Lo scorso 9 agosto, il **Guarnaccino** in versione rosato è stato il protagonista della VII edizione di “**Che Vino che fai**”, concorso enologico *en plein air* tra produttori in proprio, promosso dalla locale **Azienda vitivinicola 600 grotte** e dalla Proloco “Le Torri” coordinata da **Vincenzo De Salvo**, con degustazione finale guidata da un panel di enologi e docenti del settore.

## **Che Vino che fai 2018: a Chiaromonte per celebrare il Guarnaccino**

I requisiti per iscriversi alla gara, erano di utilizzare unicamente uve autoctone di nota provenienza (non acquistate sfuse) e vinificate con metodi artigianali. Questo vuol dire che il regolamento ha bandito l'utilizzo di macchinari per il controllo di temperatura, fermentazione e altri aspetti.

Nel pubblico e nei partecipanti a questo caldo pomeriggio di piena estate, è stato facilmente percettibile ciò che oggi il Guarnaccino può rappresentare: l'orgoglio di una storia che si perde nella

notte dei tempi e la speranza di una identità che sappia colorare il futuro del frutto della vite.

## **Le peculiarità uniche dell'antico vitigno dell'Enotria**

Siamo nel cuore dell'**Enotria**, territorio (oggi diremmo regione?) a cavallo tra Campania, Calabria e Lucania. A ridosso della valle del Sinni, arteria fluviale che i greci della Costa Jonica usavano per risalire verso l'interno, sorge Chiaromonte, paese di media collina che ai margini del proprio abitato vede i propri bastioni rocciosi crivellati di cave: sono le grotte (più di 600) da cui si estraeva il materiale per costruire le abitazioni, con un microclima ideale per la conservazione di bevande ed alimenti. E che bevande!

Giù in valle e sui fianchi collinari, impiantate da quei greci che a Metaponto – appena 30 km in linea d'aria – praticavano il culto di Dioniso (dio dell'estasi e del vino, dell'ebbrezza e della liberazione dei sensi), filari di viti riempivano più di 500 ettari di terreno. In gran parte con un unico vitigno: il **guarnaccio o guarnaccino**.

Sebbene con tale termine si identificasse genericamente ogni vite in zona, il vitigno propriamente detto presentava peculiarità uniche: superlativa spalla acida tale da renderne il frutto ben adatto all'invecchiamento, naturale resistenza alle malattie (ne sono stati reperiti ceppi a piede franco) ed agli attacchi funghini, buona vigoria e fertilità.

Ma tanta abbondanza si ridusse, nel corso del XX secolo, a pochi filari, a soli trenta ceppi: l'abbandono delle campagne per correre dietro al miraggio dell'industrializzazione o del "lavoro comodo", l'incentivazione all'espianto, lo sfilacciarsi delle tradizioni enoiche nei passaggi generazionali ne furono plausibili cause.

Fine di una favola, dunque. E fine della leggenda di Dioniso in terra d'Enotria, non più nomen omen. E fine del Guarnaccino. O quasi, perché ogni tanto le favole hanno un lieto fine. Anche nella terra del lupo (la Lucania questo era...).

Nella prima decade del nuovo secolo tre "persone autoctone" (**Giuseppe Crescente, Luigi Lauria e Vincenzo De Santo**), ciascuna con la propria storia ma ognuna profondamente innamorata della propria terra e dei suoi frutti, scovano il "vitigno autoctono", lo cullano e lo nutrono del loro amore, ne fanno studiare caratteristiche e DNA sino ad ottenerne, nel 2013, l'iscrizione al **Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite**, con tanto di omologazione e registrazione. Luigi e Vincenzo parlano della loro avventura, e subito se ne coglie la passione, declinata con competenza e con umiltà.

Le perle, i ceppi superstiti, si moltiplicano fino a ricoprire, a tutt'oggi, una superficie di circa 5 ettari, piantati in misura di 4.000 per ettaro con una produzione – a seguito di attenta potatura – che sfiora gli 80 quintali/ha.

Nasce così la **cantina 600 grotte**, nome dall'ovvio richiamo all'autenticità della tradizione, l'unica che oggi imbottiglia questo unicum, questa rara perla enologica che arricchisce ed impreziosisce il panorama ampelografico italiano.

Il prodotto viene declinato in due "colori": **rosso** (in acciaio o elevato in legno per 24 mesi) e **rosato**, quest'ultimo una vera rivelazione: né facile né scontato, può permettersi – al contrario della stragrande maggioranza dei suoi colleghi di colore – un lungo affinamento che ne esalta la sapidità, proprio grazie alla struttura del vitigno d'origine.

Dioniso, per eccellenza il dio che ritorna, abita di nuovo in Enotria. Si chiama Guarnaccino.