



Uva Cellarina, vitigno reliquia che torna in vita

È uno degli autoctoni del Nord Italia che sta scomparendo. Ma forse c'è ancora qualche speranza grazie all'associazione My Wine, che promuove il recupero di antichi cultivar in via di estinzione, e alla sua collaborazione con la Scuola enologica di Alba



Alla vendemmia di uva Cellarina erano presenti anche molti ragazzi (Foto © Silvia Fissore).

Tutto è iniziato per **amore del buon vino**. Nel 2010 un gruppo di amici piemontesi, ma tra questi anche alcuni stranieri che vivevano nella zona, decide di fondare l'associazione [My Wine](#). L'obiettivo è comprare alcune vigne dismesse che circondavano il borgo di **Cellarengo (AT)** e farle ritornare produttive.

Siamo nel cosiddetto **Pianalto di Poirino**, un territorio a cavallo tra le ultime propaggini delle colline del [Monferrato](#), il Roero e la pianura torinese. Qui un tempo era diffusa la coltivazione di un'antica varietà di uva autoctona, la **Cellarina o Slarina**, molto apprezzata, ma di resa decisamente inferiore rispetto alla Barbera. Proprio la minor produttività ne aveva decretato il graduale abbandono.

«Ci siamo chiesti: perché non recuperarla?– spiega **Giuseppe Gianolio**, uno dei promotori di My Wine – E qui è entrata in gioco la nostra passione enologica: la sfida è diventata non solo fare buon vino per la nostra tavola, ma riavviare la produzione di questo antico cultivar assieme a quello di uva barbera».



Beppe Gianolio spiega agli ospiti e ai soci gli obiettivi di MyWine (Foto © Silvia Fissore).

La rinascita dell'uva Cellarina

Per far rinascere la Cellarina, da un lato si è recuperata la memoria dei vecchi, chiedendo ai vignaioli della zona consigli e pareri frutto di un'esperienza secolare. Dall'altro si è scelto di affidarsi alle conoscenze scientifiche del Centro [Bonafous di Chieri](#) e della [Scuola enologica di Alba](#).

«Gli esperti del Centro Bonafous hanno analizzato i terreni, preparato i cloni e controllato la messa a dimora delle barbatelle; la Scuola di Alba invece ha messo a disposizione la propria consulenza e le proprie cantine per vinificare, in cambio di borse di studio».



I segreti dei vignaioli della zona e la consulenza dei tecnici del Centro Bonafous di Chieri hanno fatto rinascere la Cellarina (Foto © Silvia Fissore).

Il 28 settembre scorso, finalmente, c'è stata la **prima vendemmia di uva Cellarina**, un momento emozionante per tutti gli associati, perché finalmente si è potuto toccare con mano il risultato del progetto. Nonostante la stagione climaticamente non proprio favorevole, flagellata anche da numerose grandinate, sono stati **raccolti quasi 35 quintali di uva**, conferita alla Scuola Enologica di Alba dove è stata avviata la vinificazione.

Associazione My Wine, 70 soci da tutto il mondo

A dieci anni dalla nascita di My Wine il progetto è decisamente cresciuto, superando anche i confini italiani e richiamando partecipanti da tutto il mondo. Attualmente ci sono **70 soci** che arrivano dagli USA, dalla Malesia, dal Belgio, solo per citare alcuni dei Paesi di provenienza. Mentre tra gli italiani, molti si sono svegliati prima dell'alba per venire a vendemmiare partendo da Toscana, Lombardia, Liguria...

«Oggi l'obiettivo di My Wine non è più solo produrre buon vino da bere con gli amici, ma recuperare quei vitigni autoctoni che rischiano di scomparire perché soverchiati dalle esigenze commerciali e di marketing» conclude Gianolio.



Gli associati di My Wine arrivano da USA, Malesia, Belgio, UK, Paesi Bassi etc (Foto © Silvia Fissore).

Una bella missione, dunque, che ci auguriamo possa essere di stimolo anche per quei giovani che decidono di tornare alla terra e alla viticoltura per ridare vita ad antiche produzioni oggi in via di estinzione.

Per chi volesse conoscere My Wine segnaliamo che sarà presente il 15 ottobre prossimo al **Festival Itaca – Monferrato** .

Data di creazione

07/10/2019

Autore

silvia-fissore