

Link: <http://www.saporinews.com/2017/10/frutti-antichi-la-mornasca-la-riscoperta-un-antico-vitigno-autoctono-dimenticato/>

20 Ottobre 2017

A frutti antichi la Mornasca, la riscoperta di un antico vitigno autoctono, dimenticato.



A Frutti Antichi, la famosa manifestazione che nel Castello di Paderna raccoglie da tempo i migliori produttori di piante, frutti e legumi recuperati dall'oblio, oltre a poetiche e saporite qualità di mele, pere, uva e quant'altro esposti nella loro livrea autunnale, quest'anno si è trovato del vino, speciale, naturalmente.

La storia della sua ri-nascita è stato l'argomento di un'interessante conversazione open air svoltasi tra **Pierluigi Pettorelli**, proprietario del castello e **Domenico Cuneo di Cascina Gnocco** davanti allo stand di quest'ultimo, nell'area mercato ricavata per l'occasione nel parco. Si è trattato di una storia raccontata a due voci dal titolo **“Una battaglia vinta: un antico vitigno autoctono dimenticato, inserito nel registro nazionale delle varietà di vite”**.



L'azienda agricola produttrice, tuttora a conduzione familiare, è nata nel **1923** con l'acquisto da parte del bisavolo dell'attuale proprietario a **Toricella Verzate**, adiacente a **Mornico Losana nell'Oltrepò Pavese**. Tra i vitigni coltivati c'era l'“**Ugò ad Murnig**”, l'uva appunto di Mornico, **uva autoctona**, denominata dagli anziani “paga debit”, perché molto produttiva e molto resistente, anche ai marciumi dovuti a piogge persistenti, perché radicata nel territorio. Assai diffusa in zona ai tempi, era stata poi **espiantata** dai più, per lasciar spazio ad altri vitigni, cadendo nell'**oblio**, con il susseguirsi delle varie generazioni di vignaioli. **Riscoperta** casualmente, e studiata avvalendosi delle **moderne tecnologie** dall'**Università di Milano**, è ora **inserita nel registro nazionale** delle varietà di vite con il nome di **“Mornasca”**. Una scoperta che ha mutato la **filosofia dell'azienda** che ora

concentra la propria energia nel coltivare esclusivamente **vitigni tipici del territorio, limitando la produzione a vantaggio della qualità**. Con l'uva "Mornasca", vinificata in **purezza**, si produce il **Rosso Orione** e lo **Spumante Rosato** di cui è interessante citare il processo di lavorazione. Dopo la raccolta, a inizio settembre, quando l'uva presenta ancora poco colore, un'acidità elevata e una bassa gradazione, "l'uva viene immediatamente pressata seguendo un ciclo di pressatura soffice a un massimo di 0,5 bar. Seguono una leggera chiarifica e fermentazione a una temperatura massima di 21-23 gradi. Dopo la fermentazione primaria viene effettuata una filtrazione molto profonda del vino così ottenuto, quindi il vino viene raffreddato e lasciato affinare in acciaio. L'estate seguente, si aggiungono gli zuccheri necessari e i lieviti selezionati, quindi si procede all'imbottigliamento. Dopo la seconda fermentazione, comunque non prima dei diciotto mesi, vengono eseguite le operazioni di remuage e sboccatura, con l'aggiunta della liqueur d'expédition, quindi si procede a una nuova tappatura con sughero. Terminato un ulteriore periodo di riposo di circa sei mesi, lo spumante è pronto per essere degustato".



Un brindisi è dovuto all'iniziativa tipica italiana, all'insegna degli antichi versi pascoliani "C'è qualcosa di nuovo oggi nel sole, anzi d'antico..." e, perché no, **alla biodiversità**.

www.cascinagnocco.it