

UVA MORNASCA

STORIA DI UN ALTRO RECUPERO

COME UNA SERIE DI EVENTI CASUALI PORTÒ ALLA RECENTE REINTERPRETAZIONE DI UN VINO IN PASSATO ABBONDANTE QUANTO SCADENTE

Matteo Negri

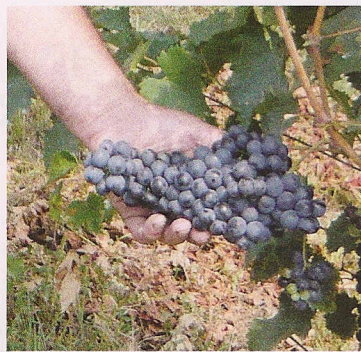
Da uva “paga debit” ad uva per vini di una certa consistenza. È davvero straordinaria e curiosa la parabola tracciata da un vitigno tipico anche se ancora poco noto delle colline oltrepadane. È l’Uva di Mornico, iscritta nel Registro nazionale delle varietà di vite con il nome di Uva Mornasca. La storia di questa uva e del vino da questa prodotta è un incredibile intreccio di caso, fortuna ma anche intuizione, di quella che a volte soltanto i contadini dalle scarpe grosse e dal cervello fino sanno mettere in campo. L’Uva Mornasca, più nota da queste parti come Uva di Mornico (dall’omonimo Comune, Mornico Losana, che si trova nelle colline a metà strada fra Casteggio e Broni), per secoli è stata conosciuta come uva di grandissima quantità ma di qualità piuttosto scarsa. Per secoli la sua capacità riproduttiva ne ha fatto il frutto ideale e utile a riempire le damigiane da inviare nel milanese. Con un grappolo abbastanza grande, con acini grossi e una buccia resistente alle avversità atmosferiche e agli attacchi di parassiti e muffe, se coltivata in modo tradizionale, la Mornasca poteva dare una resa per pianta di molti chili e produrre fino a 160-



180 quintali di uva per ettaro, dai quali si ottenevano circa 140-150 ettolitri di vino a gradazione alcolica poco elevata. In passato questa abbondanza permise di ottenere un vino economico, scarico nel colore e dal gusto non marcato, che veniva denominato dagli anziani del paese “paga debit”, ossia “salda debiti”, per gli introiti che garantivano le grandi quantità vendute. Più tardi, con l’evoluzione del mercato e il cambiamento dei gusti la sua popolarità ebbe fine.



Così i vitigni di Uva di Mornico, oggi Mornasca, furono poco a poco sradicati e sostituiti con i più ricercati Croatina, Barbera, Pinot, Cabernet Sauvignon. Oggi, all’improvviso, qualcosa è cambiato e la vecchia uva “paga debiti” s’è scoperto essere adatta anche per fare vini più consistenti. Cosa è accaduto? A spiegarcelo è Domenico Cuneo detto Nino, titolare con il figlio Fabio dell’azienda agricola Cascina Gnocco di frazione Losana,



nel comune di Mornico. Nino è l’unico possessore di alcuni vigneti interamente dedicati all’Uva Mornasca (vitigno tutt’oggi posseduto da molti altri in zona ma in pochissimi esemplari) e unico ad aver intuito le potenzialità dell’uva in questione.

“È successo tutto nel 2005 – racconta il viticoltore –. Quando per la prima volta decidemmo di potare corta la vite...”. Alla decisione seguì un primo evento voluto dal caso.

“Contemporaneamente – prosegue Domenico Cuneo – l’annata si dimostrò estremamente scarsa, con quasi il 50% in meno nella produzione”. A ciò s’accodò un secondo evento deciso dal caso. “Come se non bastasse il fato volle che la cantina fosse piena e che non si potesse procedere alla vendemmia delle ultime due nostre vigne, quelle coltivate con l’Uva di Mornico, da sempre tenute per ultime data la forte resistenza agli agenti atmosferici”. Ma la sorte come si sa, a volte riserva sempre qualche “altra” sorpresa, è così anche il terzo evento voluto dal caso si verificò. “Era la metà di ottobre, e dopo aver atteso una settimana per via della cantina piena, si mise a

banchetti pranzi di lavoro e lounge bar

Ravioli di bacclà al ragout di guanciale, pomodorini pachino e fave

Ingredienti per 4 persone

3400 gr di pasta all'uovo fresca

Per il ripieno:

gr 300 di bacclà bagnato - gr 120 di pane bianco - 2 albumi d'uovo - aglio e pepe q.b.

Per il sugo:

gr 100 di guanciale affumicato - gr 200 di pomodorini Pachino - 1 noce di burro - pepe q.b. - una ventina di fave sgusciate

Preparazione

Ravioli: pulire il bacclà, tagliarlo a tocchi e passarlo al cutter con gli altri in gradienti fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Fanne delle palline e metterle sulla pasta all'uovo stesa non troppo sottile. Ricoprire con un secondo foglio di pasta, far aderire bene i lembi senza lasciare aria all'interno dei ravioli e quindi tagliarli nella forma desiderata. Sugo: tagliare a listarelle sottili il guanciale e farlo rosolare dolcemente nel burro, aggiungere i pomodorini a pezzi e lasciar cuocere qualche minuto. Lessare i ravioli in acqua bollente non molto salata e, a cottura ultimata, scolarli e aggiungerli nella padella col sugo e saltare velocemente a fiamma viva. Togliere dal fuoco, impiattare e distribuire su ogni piatto qualche fava cruda.



piovono a dirotto, cosa che ci indusse ad aspettare ancora". A quel punto l'uva che si trovava nel vigneto doppio ubicato di fronte all'abitazione era andata in surmaturazione. Il resto è autentica sorpresa. "Quando entrammo nella vigna eravamo convinti di non trovare nulla - confessa il nostro agricoltore -. Ma non andò così. Non appena iniziammo la vendemmia le nostre dita si sporcarono di rosso vivo, un colore che quell'uva non aveva mai dato". Un breve consulto con i tecnici, qualche analisi chimica, ed il vino finì (in purezza!) dritto dritto nel tonneau per la prova di invecchiamento. I risultati furono soddisfa-

centi, tanto che spinsero Nino Cuneo a passare dal "caso" alla "programmazione" e da lì a quattro annate successive del vino etichettato "Orione".

Un vino, come spiegano i tecnici, che raggiunge i 14 gradi, nel quale "spiccano in particolare i frutti rossi (ciliegia), accompagnati da note speziate (canfora) e di vegetale secco (tabacco), talvolta con un leggero sentore di liquirizia". Un vino, ancora, che "non risulta essere particolarmente persistente" ma che, se "affinato in legno, ha note vanigliate che s'inseriscono bene nel bouquet acquistando eleganza senza perdere in tipicità".

Matteo Negri



Il Tastevin
Ristorante - Vinoteca
Corso Anita Garibaldi, 28
Vigevano
Tel. 0381 694570 - Fax 0381 346136

UN'UVA AUTOCTONA PER UN VINO "SANTO"

L'Uva di Mornico (oggi Mor-nasca: nome voluto dalla "burocrazia" per evitare confusioni nelle denominazioni della Doc) è un'antica varietà che risale probabilmente alla fine del XIX secolo. Testimonianze rilasciate da alcuni tra gli abitanti più anziani del paese, nati nel secondo decennio del secolo scorso, constatano l'esistenza e la coltivazione già in quegli anni di questo tipo di uva localizzata quasi esclusivamente nel comune di Mornico Losana (allora in dialetto locale il vitigno veniva chiamato *Ugòn ad Murnig*). Da ciò, la conclusione che tale varietà si sia generata subito dopo la diffusione della fillossera, che colpì il territorio oltrepadano alla fine del 1800, costringendo i contadini a rinnovare



tutti i vigneti con l'impianto di viti innestate. Quanto invece al nome scelto per il vino, Orione, viene fatto risalire dall'azienda agricola Cascina Gnocco a Don Orione, che nel 1898 da giovane parroco di paese, dotato di intelligenza e imprenditorialità com'era, fondò proprio a Mornico Losana la prima casa agricola.

M.N.