

Nerello Sculli di Ferruzzano

(Vitis vinifera L.)

Il 14 agosto 2002, mandati dal prof. Attilio Scienza della Statale di Milano, arrivarono a Ferruzzano, Sofia Sakellari di Salonicco ricercatrice alla Statale stessa e l'allora studente David Fasolini. Il motivo del loro arrivo era quello di reperire delle viti autoctone da "salvare" presso l'azienda Librandi, dove sarebbero state studiate da Scienza.

I ricercatori portati nella vigna di Domenico Ottavio Sculli, ora defunto e la vigna stessa fu visionata vite per vite. Era stata impiantata negli anni '60 del novecento con tralci recuperati nei vigneti di tutte le contrade di Ferruzzano ed il regista dell'operazione era stato Antonio Versace il Mangiacaso, conoscitore di tutti i vigneti del paese. Si era preso la briga in agosto di andare con il suo asinello ad ispezionare le vigne più strane, segnando con delle ritorte le viti più interessanti per poi tornare a gennaio con lo stesso asinello recuperando i tralci di tutto il territorio.

Ora la vigna sta languendo ed è l'ultima che funziona da vetrina di quelle che erano le accessioni più importanti del paese. Anche quest'anno in agosto ha avuto una visita da parte del vignaiolo di Cirò, Cataldo Calabretta, che ha voluto salvare in extremis tutti i Nerelli più interessanti che vi sopravvivono.

Ad un certo punto segnalò la presenza di una vite dalle foglie identiche al S. Giovese, dai grappoli con acini piccolissimi apirenici sulla destra, mentre sulla sinistra i grappoli avevano acini grandi e piccoli, perfettamente sferici, con la differenza che i piccoli risultarono apirenici, quelli più grandi invece dotati di uno o due vinaccioli.

Nel 2002 invece venne ritrovata una vite dalle foglie identiche pur'esse al S. Giovese nella forma, ma quasi doppie e nonostante mancasse allora il confronto diretto con il celebre vitigno tosco-emiliano si scartò l'ipotesi che lo fosse e scherzando i ragazzi vollero denominarlo con il cognome del proprietario della vigna che seguiva con interesse lo studio dei ricercatori e lo chiamarono perciò Sculli.

L'estate scorsa, il prof. dell'università di Pisa, Giancarlo Scalabrelli, venendo sul territorio, prestò una grande attenzione al vitigno in questione e volle osservarlo in tutte le sue componenti. Tanto per cominciare facendo le prove sensoriali, gli acini del grappolo risultarono sodi, quasi croccanti, pastosi nella polpa, dai vinaccioli che sanno di spezie, ma la cosa più sorprendente gli risultò essere il comportamento della pianta stessa nei confronti delle sue foglie. Il prof. notò che nel periodo di massimo stress idrico, le foglie più vicine ai grappoli organizzano il proprio "suicidio", decidendo di eliminare se stesse per aiutare la sopravvivenza della vite, prima cedendo la loro umidità e poi staccandosi.

Man mano che il tempo passa e la calura aumenta, se non intervengono le piogge estive che danno sollievo, la vite in questione si priva di tutte le sue foglie, cominciando da quelle vicine ai grappoli, che rimangono belli e maturano precocemente, attirando l'attenzione degli uccelli che li beccano evidenziando la loro maturazione.

Quest'anno è stata la volta del prof. Adamo Rombolà dell'università di Bologna, accompagnato dal prof. Bhaskar Bondada della Washington University, che è stato attratto molto dalla vite in questione, mentre il giorno 13 agosto Gustavo Gonzalez enologo della Napa Valley di California ha studiato con molto interesse la vite, giudicandola sorprendente.

SCHEDA E FOTO FORNITE DAL PROF. ORLANDO SCULLI