

Nerello Amaro di Ferruzzano

(Vitis vinifera L.)

Tutta l'area compresa tra la fiumara di Bruzzano e quella del Bonamico era ricchissima di nerelli che arricchivano con prevalenza assoluta i vigneti di Bruzzano, Ferruzzano, Samo, S. Agata del Bianco, Caraffa del Bianco e Casignana.

Sicuramente rappresentavano una vasta campionatura di cloni simili ai vitigni siciliani più famosi, quali il Nero d'Avola o Nerello Calabrese e il Nerello mascalese, esistevano però delle viti che si discostavano da tutte nel comportamento, tra cui il Negadebiti. Nerello particolare che produceva pochissimo, ma sopravvissuto grazie alla sua facilità d'attecchimento nell'innesto, tanto che era amatissimo dagli innestatori, che per fare bella figura nel loro lavoro, a "tradimento" lo rifilavano a tutti quelli presso cui lavoravano.

Il suo grappolo era molto piccolo e dolcissimo a maturazione e lo scrivente ne ha tentato il salvataggio dieci anni addietro quando il proprietario di una vigna l'ha rinnovata estirpando le vecchie viti.

Gli furono richiesti dei tralci, ma quando seppe che c'era l'intenzione di collocarla in un campo di salvataggio volle che si estinguesse per evitare che andasse a finire in mani forestiere; produceva delle foglie enormi, fortemente pubescenti.

Dieci anni addietro a Bianco è stato estirpato un nerello, l'unico, enorme e cavo, dentro cui nidificava un'allodola dal pennacchio, che lasciava un retrogusto di caffè.

Naturalmente tutta la serie delle lacrime nere, sono riconducibili ai nerelli, che rappresentavano l'essenza della viticoltura in provincia di Reggio Calabria, che producono grappoli talvolta uguali quelli rappresentati da un mosaico della villa romana di Casignana, dalla patera di Exexias e da un pinax del tempio di Persephone a Locri.

Il nerello in questione, ossia il Nerello Amaro, appartiene a questa vasta categoria e aveva la particolarità di produrre dei grappoli che lasciavano in bocca, se gustati, un sentore di aspro anche quando la zuccherina dei suoi acini raggiungeva 22 gradi Babo.

Il vino che così prodotto, sarebbe stato caratterizzato da un retrogusto di aspro, oltre che di amaro, adattissimo per la selvaggina o per le carni suine.

Naturalmente nessuno si azzardava a produrre in purezza, qualora ci fosse la disponibilità di uve, vino da tale vitigno, nella paura che sarebbe stato imbevibile.

Qualcosa di simile si è ottenuto, l'anno scorso, da una micro vinificazione, derivante da un uvaggio a due, tra le uve della Guarnaccia Bianca di Egua ed il Mantonico di Bianco.

Nella misurazione della zuccherina avevano raggiunto 22 punto tre di gradi Babo, mentre l'uva nell'assaggio denotava un sapore aspro talmente intenso da far storcere la bocca e che teneva lontano tutti gli uccelli, comprese le taccole, nonché le volpi notoriamente ghiotte di uva.

Venne fuori un bianco strutturato gradito a molti che bevendolo, affermarono che se l'avessero bevuto al buio, l'avrebbero scambiato per un rosso.

Di conseguenza, dalle uve del Nerello Amaro potrebbe essere ricavato un rosso notevole, ma aspro nello stesso tempo.

L'unico problema è costituito dal fatto che tale vitigno è in assoluta estinzione in quanto si trovava unicamente in qualche vigna marginale del comune di Ferruzzano.

SCHEDA E FOTO FORNITE DAL PROF. ORLANDO SCULLI