

Nigrazza di Palizzi

(Vitis vinifera L.)

Palizzi rappresentava un territorio a forte vocazione vitivinicola ed era ritenuto nell'area circostante produttore di vino ottimo, tanto che arrivavano, a Porto Palizzi fino all'unificazione del Regno d'Italia, i francesi con bastimenti a caricare mosto con cui avrebbero tagliato i loro vini.

La guerra tariffaria tra Italia e Francia nell'ultimo scorcio dell'800 provocò la perdita dei clienti francesi, per cui deperì la viticoltura che lavorava prevalentemente per loro, non solo a Palizzi, ma in tutto il circondario in quanto il porto era il punto di raccolta del prodotto finale della viticoltura di tutta l'area.

Sicuramente i francesi avevano indicato ai vignaioli, che erano coloni delle estese proprietà terriere dei baroni Nesci e De Blasio, su quali vitigni basare i vigneti da loro curati, in quanto a Palizzi erano stati selezionate le viti che davano dei rossi notevoli. In definitiva una decina in tutto erano le accessioni utilizzate per produrre vino rosso.

Naturalmente non mancavano dei vitigni dalle bacche bianche e tra questi ricordiamo il Mantónico, l'Occhju i Lepru (che era una malvasia dall'acino dalla buccia spessa), l'Inzolia Tunda, lo Zibibbo ed il Moscatello.

Tra i neri era presente la Bagnarota palizzitana e la Bagnarota forestera, ambedue dai grappoli eleganti tendenti al blu, la Lacrima Nera, il Nerello Guarnacciato e il Ligante palizzitano (una varietà di Garnacha).

Per le uve da tavola ricordiamo oltre lo Zibibbo, la Liparota palizzitana, accessione che dava uva "serbevole", che si manteneva per tutto il mese di novembre sulle pergole e poi oltre Natale se spiccata e conservata sotto i balconi all'aperto .

La Cornicchjola palizzitana era bella da vedere e capace di resistere anch'essa a lungo sulle pergole; e come la precedente apparteneva alle varietà delle Bumaste o Minne di Vacca di cui parlano gli autori classici.

La Nigrazza era uno dei nerelli basilari che dava forza e profumi al vino, secondo l'esperienza dei vinificatori, e proprio per il suo apporto fondamentale il rosso di Palizzi era famoso.

Naturalmente tutto ciò poteva essere frutto di campanilismo, ma nell'estate 2013 i grappoli di tale accessione sono stati sottoposti a prova sensoriale da parte di Giancarlo Scalabrelli, Prof. dell'università di Pisa, che annotò in riferimento: "l'uva di tale vite risulta fruttata, la sua maturazione tecnologica è molto buona, ottima nel complesso".

Palizzi negli ultimi duecento anni è stato dominio esclusivo dei baroni Nesci, d'origine siciliana e dei De Blasio che di fatto si erano divisi l'intero territorio, con i primi che avevano il loro punto di forza dal torrente San Pasquale fino a comprendere tutto la vasta area di Agrillei, ricadente nel comune di Bova, fino a lambire l'abitato di Palizzi Marina, mentre i De Blasio erano diventati i proprietari dell'antico castello sorto nel Medioevo e appartenuto nel passato ai Ruffo di Calabria, ai D'Aragona d'Aierbe, ai Colonna e agli Arduino.

Non lontano dal Castello, che sorge su una roccia a Palizzi Superiore, si estendevano i vigneti dei De Blasio, specialmente nell'area circostante i ruderi dell'antico monastero basiliano di Sant'Ippolito; naturalmente altri loro vigneti erano impiantati a ridosso della Torre Mozza sul mare e non lontano dalla collina di Castiglia.

I Nesci d'altro canto possedevano vigne anche nell'entroterra non lontano dall'antico castello.

Di conseguenza data la positura ad altitudine diversa dei vigneti, la maturazione avveniva in tempi diversi, per cui la vendemmia cominciava nelle aree vicine al mare, per poi continuare nelle zone più lontane.

Per comprendere l'entità delle uve prodotte fino all'800, bisogna fare riferimento al sistema dei palmenti in muratura a ridosso del castello, dove c'è un assieme di vasche vinarie capaci di trasformare contemporaneamente una quarantina di quintali di uve al giorno. Considerando che il mosto sulle bucce era tenuto quarant'otto ore, mediamente venivano calcate circa 12 quintali di uve al giorno e questo per tutto il mese di ottobre, per cui per circa un mese, le teorie degli asini dei coloni arrivavano a portare le uve che venivano trasformate in mosto.

La viticoltura fu comunque viva fino ai primi degli anni '50 del secolo scorso, ma quando l'emigrazione di massa spopolò il territorio, i campi furono abbandonati e le vigne scomparvero.

Di recente c'è stata una piccola ripresa ed uno dei protagonisti più attivi risulta il barone Harimberg, figlio dell'ufficiale tedesco che durante la ritirata delle truppe naziste dopo lo sbarco in Sicilia degli americani, si rifugiò a Palizzi e sposò la baronessina De Blasio.

I vigneti impiantati di recente, non risultano costituiti da vitigni del territorio, ma piuttosto da vitigni internazionali e nazionali, tra cui il Nero d'Avola o Nerello calabrese.

E a tal proposito si narra che agli inizi del '900 i vignaioli non fossero capaci di combattere l'oidio, per cui frotte di siciliani portavano la loro competenza in Calabria, intervenendo con zolfo, contro la terribile diffusione della malattia, ottenendo in cambio, metà del prodotto. Proprio durante queste campagne contro l'oidio, i siciliani individuarono a Palizzi un vitigno eccellente che portarono in Sicilia e chiamarono Calabrese o Nero D'Avola.

Comunque sia non è la Nigrazza che produce grappoli medio-piccoli, dagli acini abbastanza radi e ricchi di pruina, ad essere stata portata via dai siciliani; la sua maturazione è medio precoce.

Essa sta diventando rara, per cui il rischio d'erosione genetica è alto.

SCHEDA E FOTO FORNITE DAL PROF. ORLANDO SCULLI