

NIGRELLO CAMPOTU DI EGUA

In una scheda del libro “ Il Gaglioppo e i suoi fratelli “ curata da Anna Schneider, Stefano Raimondi e Davide De Santis, a pag.222, viene evidenziata la presenza in molte località della Calabria di Nerelli che altro non sono che San Giovese , il che fa ipotizzare a Vouillamoz, che il vitigno più importante d'Italia, sia originario della Calabria.

Del resto si ha notizia che una famiglia aristocratica calabrese trasferì da una sua vigna in Calabria nel XVI sec. un Nerello in Campania e poi in Toscana e da esso sarebbe derivato il San Giovese. Addirittura si ha notizia che nel comune di Grotteria, fino agli inizi del '900 venissero coltivati principalmente dodici tipi di uve da vino e tra di esse c'era il San Giovino.

Il DNA del San Giovese è identico a quello di un Nerello di Savelli nel Crotonese, ad un altro del Lametino, a quello della Puttanella o Nerello di Mandatoriccio nel cosentino, e persino nei Nerelli del Reggino emergono strette attinenze con il San Giovese.

In provincia di Reggio, specificatamente sullo stretto, a Villa S. Giovanni , a Campo Calabro e a Motta S.Giovanni sull'altipiano di Egua, si coltivava principalmente il Nerello Campoto (di Campo Calabro), che assieme al Giacchinè e all'Alicante Fimmanella ha prodotto per centinaia di anni il vino denominato Pellarò .

L'edilizia ha fatto scomparire le vigne sullo stretto, che resistono però ad Egua, dove nella vigna di Santo e Salvatore Calabrò il Nerello Campoto, che ha lo stesso DNA del San Giovese, è dominante.

E' doveroso ricordare che sull'altipiano di Egua c'erano alcune ville rustiche appartenenti alla classe senatoriale romana poste in posizione incantevole (di fronte si staglia maestoso l'Etna e s'intravede Taormina, mentre a destra è visibile Messina) e che nel 44 a.c. nella sua prima fuga verso oriente, per sfuggire ai sicari di Marco Antonio, Cicerone naufragò presso il promontorio di Leucopetra (Capo d'Armi) ed ebbe modo di rifugiarsi presso una villa rustica (fattoria), forse di Attico che sorgeva nell'area del promontorio dell'attuale Capo D'Armi, nei pressi del quale sopravvivono i vigneti ormai marginali di Egua.

Il vitigno in questione si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno, capace di sopravvivere sia nei terreni sabbiosi che in quelli ad altissimo tenore di argilla, dando raccolti abbondanti. In purezza l'uva di tale vite veniva vinificata a Campo Calabro ed era famosa per il buon vino che produceva.

Il grappolo, medio, è armonico, con peduncolo corto e a forma piramidale con acini sferici ricchi di pruina.

Rischio di erosione genetica: medio.

Dove si trova: sporadicamente nei vigneti marginali sullo stretto, sull'altipiano di Egu (Motta S.Giovanni) e nei pressi del castello bizantino di S.Aniceto (Motta S.Giovanni).