

Pizzuta Nigra di Caraffa del Bianco

(Vitis vinifera L.)

Agli inizi degli anni '80 del '900, si tentò d'indagare sui vitigni di territori diversi ad opera di alcuni appassionati, mentre era in atto lo scempio programmato dalla C.E.E. che dava dei piccoli finanziamenti in cambio dell'estirpazione dei vigneti.

Si ricercarono le diversità più notevoli in alcuni territori, per cui fu indagata la contrada più significativa per il settore viticolo del comune di Caraffa del Bianco, la Badia di Caraffa e divenne area d'indagine la vigna di Bruno Cidoni dove si sarebbero potute ammirare le varietà più tipiche di quel paese.

La ricerca era indirizzata ai grappoli più particolari e inusuali, per cui l'attenzione fu attratta da una vite che offriva grappoli dagli acini ovali e fortemente appuntiti di color nero tendente al blu simile alla versione dagli acini bianchi diffusa in tutti i territori circostanti: la Pizzuta Nigra, decantata per la sua gradevolezza tanto da poter essere usata come uva da tavola.

A Ferruzzano, le cui vigne erano ricchissime di accessioni era scomparsa da molto tempo, ma alcuni adulti si ricordavano che durante la loro infanzia, in visita alla vigna dei genitori, andavano alla ricerca dello Zibibbo, poi dell'Inzolia di "sorta" (qualità superiore) e poi delle poche viti della Pizzuta Nigra, gradevole, quasi croccante che lasciava la bocca buona con il suo leggero retrogusto di amarognolo.

Effettivamente il persistente senso di amaro era dovuto ad un notevole tenore di acidità totale ed era apprezzata dai contadini che affermavano che la Pizzuta Nigra, al pari di quella Bianca e delle numerose varietà di Guardavalle "aggiustavano" il vino, nel senso che impedivano che si guastasse e tenesse la "tramuta", ossia il trasferimento da un luogo ad un altro, in quanto venivano preparati senza l'aggiunta di nessun tipo di conservante.

Alcuni badavano a trasferire il vino dalle botti prima che si potesse guastare e la feccia ricca di acido tartarico, accumulata di anno in anno, era ritenuta capace di funzionare da conservante per il vino stesso. Tale operazione veniva effettuata in pieno inverno, quando il vino era fermo e prima che cominciasse la fermentazione malolattica che avrebbe sconvolto il vino stesso.

L'indagine successiva approdò a Brancaleone dove la Pizzuta Nigra veniva denominata Malvasia Nigra, mentre a Bova veniva chiamata Varvasia (Malvasia) Nigra, mentre la Pizzuta Bianca veniva detta Varvasia Janca; in ambedue i territori le suddette accessioni, la bianca e la nera erano ritenute utili per la conservazione del vino preparato con una percentuale adeguata delle stesse.

Superata la Chora tu Vua (Bova), la città più eminente e nobile della Grecia (con l'accento sulla i), ossia il territorio abitato dagli ellenofoni la Pizzuta Nigra ricompariva sull'altipiano di Egua, nel comune di Motta San Giovanni, il territorio scelto sin dal VIII sec. a.c. dai coloni calcidesi di Reggio per impiantare vigneti e poi dai Romani che organizzarono delle ville rustiche finalizzate alla produzione di vino.

Anche ad Egua come a Brancaleone e a Bova la Pizzuta Nigra era considerata una malvasia. Il suo grappolo è medio e si presenta in prevalenza con gli acini quasi radi, ma talvolta in alcune viti si notano dei grappoli dagli acini quasi schiacciati l'un l'altro.

Rischio d'erosione genetica: elevatissima.

Dove si trova: in pochi esemplari in qualche vigna marginale di Egua e di Brancaleone.