

Tundulilla Bianca di Bova

(Vitis vinifera L.)

Nell'estate del 2005, in seguito alla presentazione a Vinitaly 2004 del libro dello scrivente "I vitigni autoctoni della Locride", ci fu un certo interesse da parte di molti esponenti ricercatori per le viti della Calabria meridionale, tra cui anche Giuseppe Masè e Donedoni per conto della C.A.V.I.T. di Trento.

Costoro si erano fatti promotori, su invito dell'arcivescovo della diocesi di Locri-Gerace, Monsignor Giancarlo Bregantini, di una collaborazione tra il Trentino e la regione Calabria nel settore dei piccoli frutti, con la creazione di impianti abilitati alla produzione di mirtilli, fragole e lamponi nella valle del Bonamico ed in quella del Careri, su cui convergono i paesi più "difficili" della Locride: San Luca e Platì.

Ai due rappresentanti della C.A.V.I.T. interessava andare alla ricerca di vitigni d'alta quota, per cui furono accompagnati in vigneti marginali ubicati a quota di rilievo nel comune di Bova a ridosso del castello normanno attorno a quota 1000 e in contrada Tefani nel comune di Condofuri in una vigna a quota 900. Furono attratti dalla Guardavalle e dalla Tundulilla dopo che furono effettuate le prove sensoriali.

Raccolsero alcune quantità di uve che vinificarono nelle cantine trentine e particolarmente interessante risultò la Tundulilla Bianca di Bova, la quale evidenziò un'altissima acidità totale, attorno ad 11 punti, che richiese l'esposizione al freddo del gennaio trentino perché fosse ricondotta a livelli accettabili. Furono eseguite cinque o sei micro vinificazioni con piccole quantità di uve espresse dalla Nipia o Tundulilla Piccola, dal Castiglione, dalla Tundulilla Bianca e dalla Guardavalle di Bova, non riconducibile alle Guardavalli classiche della Locride, in quanto le sue foglie risultano glabre, mentre tutte le altre della Locride centro-meridionale risultavano dotate di foglie fortemente pubescenti o addirittura lanate, tanto che è ipotizzabile che esse siano le discendenti delle Aminie lanate di cui parlano gli autori classici.

Si puntò in maniera propagandistica a vinificare le uve della Parmisana, reperita allora miracolosamente nell'area di Ferruzzano nella speranza che fosse la discendente diretta del vitigno Palmaziano di cui ricercava il vino, esaltandone le qualità, alla fine del V secolo d.c., Cassiodoro di Squillace, ministro del re degli ostrogoti Teodorico di Verona; il vino serviva appunto per la mensa reale.

I prodotti delle micro vinificazioni furono offerti nell'autunno del 2006 alla Camera di Commercio di Reggio Calabria, alla presenza anche di alcuni rappresentanti dell'organizzazione di Don Ciotti; furono apprezzati il "Palmaziano" ed il Bianco ricavato dalla Tundulilla di Bova. L'esperienza, però, fallì miseramente poiché furono impiantati 16.000 vitigni autoctoni in agro di Ferruzzano con recinzione degna di un campo di concentramento, ma i pastori, foraggiati e protetti dalla C.F.E., distrussero la recinzione ed immisero nella vigna le loro diaboliche capre, facendo terra bruciata; erano stati spesi ben 159.000 euro.

La Tundulilla di Bova era diffusa in tutta la Grecia, infatti è stata ritrovata anche a Pietrapennata e a Roccaforte del Greco, mentre quella di Brancaleone possiede le caratteristiche della Malvasia di Candia.

Era utilizzata nel passato nella "Chora tu Vua" (il territorio centrale della Grecia con Bova come centro di richiamo) per preparare dei passiti, mescolando le sue uve con quelle dell'Inzolia, che è particolare, affine ad un fenotipo riscontrabile anche a Ferruzzano, dove era chiamata Inzolia Pilusa, in quanto aveva le foglie fortemente pubescenti.

Qualche anno addietro è stata usata da una cantina di Bova per preparare in purezza un bianco, che fu ben apprezzato, di recente però per via dell'abbandono dei vigneti marginali, al posto delle uve della Tundulilla sono state usate quelle dello Chardonnay. In definitiva tale vitigno, proveniente da mondi lontani, dopo essere vissuto per migliaia di anni nell'area di Bova, che sul proprio territorio (Bova Marina) possiede i resti di una sinagoga del Tardo Antico, dove sono stati reperiti dei frammenti di urne vinarie recanti impressa la Menorah, il simbolo del vino Kosher prodotto per tante comunità ebraiche del Mediterraneo, è vicino a scomparire.

Per ora solo il dott. Bruno Tracò nella sua Bova, in contrada Brichia, in una vigna vicina a quella di Enrico Mentana (il giornalista della 7) la difende nel territorio.