

L'Ughetta di Canneto, un rosso "raro" e antico dell'Oltrepò che sta tornando

di MIRKO CONFALONIERA

La Vespolina è un vitigno a bacca nera che giunge a piena maturazione verso la prima metà di ottobre. Sull'origine del suo nome esistono molte versioni, tra le quali quella che lo attribuisce al fatto che quest'uva è ricercata per la sua dolcezza dalle vespe. Già dal XVIII secolo viene coltivata in Alto Piemonte (nelle odierne province di Novara, Vercelli e Biella), dove è vinificata anche in purezza nelle denominazioni di zona.

Viene coltivata da tempi remoti anche sulle colline dell'Oltrepò Pavese, dove rientra nell'uvaggio della DOC "Oltrepò Pavese" e in quella del Buttafuoco, ed è conosciuta quasi unicamente con il nome di Ughetta di Canneto. Alcuni studiosi ritengono che sia una varietà differente e che si è sviluppata localmente. La prima citazione della Vespolina risale al novembre del 1798 a opera del conte Nuvolo-

ne e il primo a specificare in Oltrepò il vitigno fu l'Acerbi (1825), che parlò dell'Ughetta di Canneto, definendo quello della località Solenga come il miglior prodotto della zona. Successivamente il famoso botanico Giorgio Gallesio dedicò a questo vitigno una completa monografia (1889) e lo chiamò "Vitis Vinifera Circumpadana". Secondo il Gallesio già agli inizi del '700 si classificava in Oltrepò Pavese un'uva dalla quale si ricavava un vino, secondo l'autore, "tra i più buoni d'Italia". Perduta la sua importanza con l'avvento della fillossera, l'Ughetta rischiò l'estinzione per una serie di ragioni legate all'elevata vulnerabilità all'oidio, alle annate troppo produttive alternate a quelle troppo scariche e all'ipersensibilità alla siccità. Così fu sostituita in quasi tutto l'Oltrepò da filari di Croatina e Barbera, più resistenti, più facili da coltivare e più produttivi.



vi. Ma non dappertutto, perché con il miglioramento dei portinnesti e con l'avanzare delle tecnologie, alcuni difetti si attenuarono notevolmente. Agli inizi degli anni '90 dello scorso secolo l'Università di Piacenza condusse uno studio sull'Ughetta ritrovando i primi cloni, quelli originali, nei vigneti fra Canneto e Montù Beccaria. Tutt'oggi le poche aziende eredi di questo rosso particolare e

raro della nostra terra la usano nelle vinificazioni di rossi quali Bonarda, Barbera, Buttafuoco, ecc., da un minimo dell'8% sino a un massimo del 15%. L'Ughetta di Canneto è anche vinificata in purezza, ma vengono realizzate solo poche centinaia di bottiglie all'anno, che sostanzialmente hanno un ruolo marginale nel ventaglio della proposta commerciale dell'Oltrepò. Un vero

peccato per un vino dalla beva semplice ma robusta, rustico, ma al contempo capace di mostrare note eleganti di spezia. Alla vista il vino si presenta di un colore rosso rubino piuttosto intenso con riflessi cristallini. Odora di pepe verde e confettura di frutti selvatici. Ha un gusto morbido con una gradevole tannicità e un fine gusto di sottobosco. In sintesi il vino è fine, abbastanza ampio, equilibrato, di discreta struttura, abbastanza caldo e fresco. In cucina si consiglia l'abbinamento con salumi, carni bianche e rosse, e pesci grassi. Il rapporto qualità/prezzo non lascia dubbi nel tenere delle bottiglie in cantina da condividere con ospiti che apprezzano vini particolari come questo. Due delle principali aziende che producono l'Ughetta di Canneto sono l'A.A. Quaquarelli di Canneto Pavese e l'A.A. Vercesi di Montù Beccaria.