

Schiava



Origini

Le origini del vitigno Schiava in Alto Adige sono tuttora incerte, e un fattore che sicuramente non aiuta a individuarle con certezza è che questo vitigno ha delle denominazioni diverse in italiano e in tedesco. Il nome italiano "Schiava" deriva dal tipo di allevamento, con piante mantenute basse che, durante la dominazione longobarda nell'Italia settentrionale, si solevano chiamare *vineis sclavis*, in contrapposizione all'allevamento alto – *majores* – sostenuto da alberi. Pertanto, è da considerare infondata la tesi secondo cui il nome "Schiava" starebbe a indicare una sua origine slava. In realtà, a essere chiamati con questo nome erano diversi vitigni coltivati nell'Italia settentrionale, fra cui anche dei vitigni bianchi, ormai scomparsi se si eccettuano piccoli appezzamenti nella Lombardia. Come indicazione di vitigno, la prima traccia documentata della denominazione "Schiava" risale al 1195 a Brescia. Nell'epoca longobarda, la sua zona di produzione principale era situata presumibilmente a Ovest del Lago di Garda. Non è chiaro, invece, perché in tedesco questo vitigno abbia assunto il nome di "Vernatsch", ripreso sicuramente da "Vernaccia", una varietà assai diffusa in Italia. La Vernaccia era un vino bianco molto ricercato già nel Medioevo, originariamente prodotto in Liguria, e forse il suo nome trasse origine proprio dalla località di Vernazza nelle Cinque Terre. Oggi ne esistono ancora due varietà bianche Vernaccia di San Gimignano (Toscana) e Vernaccia di Oristano (Sardegna), e una varietà rossa, la Vernaccia di Serrapetrona (Marche). A rendere ancora più intricata la storia della denominazione tedesca "Vernatsch" si aggiunge il cosiddetto "Gschlafener", un vitigno antichissimo e assai diffuso anche in Alto Adige fino al ventesimo secolo, da cui si producevano vini simili alla Schiava. Ed effettivamente, il nome "Gschlafener" deriva chiaramente da Schiava. Nel Trentino, però, lo stesso vitigno prende il nome di "Rossara", anche questa una denominazione che si ripete parecchio nella letteratura enoica del Nord Italia.

Il termine "Vernaccia" in italiano, e quindi "Vernatsch" in tedesco, deriva dal latino *verna*, che indicava lo schiavo nato nella casa del padrone. Da quel termine si sviluppò anche l'aggettivo "vernacula" (varietà nostrana) e col tempo "vernaccia". Non è escluso, quindi, che il concetto di "schiavo" sia in realtà il filo conduttore delle diverse denominazioni utilizzate per questo vitigno nelle due lingue. Il nome di „Vernatscher“ (o anche "Vernätscher"), nell'antico Tirolo si usava per i vini dolci a basso tenore alcolico, che in quanto tali non si potevano conservare o invecchiare a lungo. Per il tipo di produzione che lo caratterizzava, questo vino era noto anche come "Sacklwein", e tutto lascia supporre che fosse vinificato partendo da un mosto bianco.

In Alto Adige, il nome "Vernatsch" è documentato per la prima volta in una fattura del 1490, emessa per la fornitura di vino dal convento bavarese di Tegernsee, che allora possedeva parecchi vigneti a Bolzano e, più tardi, anche nell'Oltradige. Dello stesso convento si è conservata una valutazione varietale del 1492, in cui si descrivono il Moscato, il Lagrein e il "Vernetzer" come i vitigni migliori del Tirolo. Tuttavia, non è dato di sapere se allora quei vitigni chiamati Lagrein e Vernetzer fossero uve bianche o nere, poiché è dimostrato che in quel periodo quei nomi si utilizzavano per entrambe le tipologie. La Vernaccia bianca, invece, si sa che fino all'Ottocento era molto diffusa nella Val d'Adige a Sud di Bolzano.

Alcune cronache dell'Ottocento confermano indizi più antichi secondo cui tra il Cinquecento e il Seicento ci fu una svolta nella produzione vinicola. La fermentazione del mosto pigiato, diffusa nel Medioevo, fu soppiantata dalla macerazione sulle bucce, il metodo classico per produrre i vini rossi, e questo cambiamento spinse i vignaioli a coltivare sempre di più varietà ad acini scuri e grossi, come la Schiava o lo Gschlafener. Un elenco dei vitigni coltivati da una tenuta prestigiosa nella conca di Bolzano

del 1643, riporta, oltre alla Schiava “nera”, anche una Schiava “nobile”. Non si sa, però, se quest’ultima fosse una varietà bianca o un precursore dell’attuale “Schiava grossa” (ad acini grandi), sinonimo di Schiava gentile. Il vitigno Trollinger del Württemberg (in Germania) corrisponde effettivamente alla Schiava gentile. In questo caso, il nome utilizzato deriva probabilmente da “Tirolinger”, ossia originario del Tirolo. Questo nome compare per la prima volta in un documento del 1560, ed è probabile che fosse stato usato per la prima volta nel vicino Palatinato.

Per tre secoli, fino all’inizio del Novecento, il cosiddetto “Tiroler Wein” (“vino tirolese”) fu molto conosciuto nell’Europa germanofona, e il prodotto commercializzato con quel marchio era prodotto non solo con la Schiava, ma anche con altre uve come Gschlafener, Edelschwarzer e Lagrein. La posizione dominante della Schiava cominciò ad affermarsi con l’occupazione temporanea del Tirolo da parte dei bavaresi nel 1810. Poiché la domanda di vino era aumentata rapidamente, si preferì puntare sulla Schiava che consentiva di ottenere delle rese maggiori.

Diffusione

La Schiava è tuttora un elemento centrale della viticoltura altoatesina, ma negli ultimi trent’anni la superficie coltivata con questo vitigno è calata costantemente. Se nel 1970 il 68 per cento della superficie vitata dell’Alto Adige era ancora coltivato a Schiava, oggi la percentuale è scesa all’8 per cento, per un totale di 545 ettari di Schiava e 12 ettari di Schiava grigia. Il culmine della diffusione di questo vitigno si toccò nel Dopoguerra, soprattutto per effetto della forte domanda del mercato tedesco, svizzero e austriaco. La differenziazione tra Schiava grande, piccola e grigia esiste solo dall’Ottocento. È probabile che si tratti di varietà a sé stanti, ma i vini ottenuti sono piuttosto simili fra loro. Un tempo, questi tre vitigni erano anche coltivati tendenzialmente in tre zone diverse dell’Alto Adige: la Schiava grossa nel Burgraviato (Merano), la Schiava piccola nell’Oltradige e nella conca di Bolzano, e la Schiava grigia nella zona di Santa Maddalena. Oggi, invece, quasi tutti i vini chiamati “Schiava” sono vinificati con uve di Schiava grossa. I vigneti in cui si coltiva solo Schiava grigia o piccola sono ormai ridotti a una superficie di circa 15 ettari.

La legislazione vitivinicola autorizza l’uso della denominazione d’origine Alto Adige collegata all’indicazione del vitigno Schiava, ma spesso le etichette riportano le denominazioni tradizionali delle zone di produzione, come il Santa Maddalena, Lago di Caldaro o Colli di Merano, senza indicare il vitigno, benché si tratti di vini prodotti esclusivamente con uva Schiava. Il Lagrein, con cui tradizionalmente si tagliava la Schiava, è ormai utilizzato in questa funzione solo in una parte minima della produzione, e perfino il Santa Maddalena ne contiene al massimo tra il quattro e il dieci per cento. Novanta per cento dei vigneti coltivati a Schiava sono situati nelle zone d’origine ben delimitate di Santa Maddalena e Lago di Caldaro. I comuni di produzione più importanti per questo vitigno sono Bolzano, Caldaro, Appiano e Merano. Nella Bassa Atesina, la Schiava si coltiva soprattutto a Termeno e Cortaccia. Al di fuori dell’Alto Adige, la si produce soprattutto nel vicino Trentino (210 ha) e in Lombardia (40 ha). Per il resto, questo

vitigno registra ormai una coltivazione rilevante solo nella zona di produzione tedesca del Württemberg (1.950 ha), dove prende il nome di “Blauer Trollinger”.

Vite

La Schiava grossa coltivata oggi presenta grappoli grandi e alati, con acini altrettanto grossi e blu scuri. Il colore può virare ad azzurro-grigio se si conserva lo strato naturale di cera che ricopre gli acini. La buccia degli acini è morbida, e per questo motivo la Schiava del Burgraviato è commercializzata anche come uva da tavola (“Meranese”). Avendo una resa potenzialmente elevata, quasi sempre gli impianti si diradano e si dimezzano i grappoli. Grazie alla riduzione della superficie coltivata, oggi la Schiava si produce quasi esclusivamente nelle zone più vocate, caratterizzate da microclima caldo e buona ventilazione, per lo più ubicate a quote basse, fra 400 e 500 metri sul livello del mare, con ampia escursione termica. Questi fattori favoriscono l’espressione degli aromi e prevengono un calo eccessivo dell’acidità. Tendenzialmente la Schiava matura tardi, e per far sì che i grappoli grossi pendano liberi nell’aria, per questo vitigno si continua a utilizzare l’allevamento tradizionale a pergola, la cui copertura fogliare garantisce anche una buona protezione dai colpi di sole e dalle grandinate leggere. Inoltre, l’allevamento a pergola si presta bene per la crescita in sospensione dei getti. Una caratteristica inconsueta per un vitigno a bacca rossa è che i pampini in autunno assumono una colorazione gialla e lucente.

Vino

Con la Schiava si producono vini di facile beva, con bassi livelli di tannini e acidità. Grazie a queste caratteristiche sono vini considerati eleganti e da bere giovani, con un colore rosso rubino lucente e degli aromi particolari che ricordano la ciliegia, il ribes, il lampone, ma anche la fragola e il melograno. A questi si aggiungono sovente note di mandorla e violetta.

LE DIFFERENZE TRA LE VARIE ZONE D’ORIGINE SI ESPRIMONO NEI VINI SCHIAVA CON LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

Caldaro (Lago)	Rosso rubino chiaro, gusto fruttato discreto, con note nobili di violetta e mandorla, leggero ed elegante al palato.
St. Maddalena	Rosso rubino intenso, al naso palesa gli aromi di frutti di bosco caratteristici della Schiava. Avendo una parte di Lagrein, al palato questo vino è più corposo, con tannini più presenti. Prima di raggiungere la maturità ottimale per il consumo deve restare in bottiglia per alcuni mesi.
Merano	Rosso rubino lucente, aromi di amarena e lampone, leggero al palato ma con tannini percepibili e bene integrati. Non di rado anche con note leggermente salate.