



## Il fatto

Nei Vivai cooperativi di Rauscedo si conserva la biodiversità delle uve e si sperimentano ceppi "estinti"

DAL TERRITORIO DEL "GRAVE" PARTE IL 60 PER CENTO DELLE PIANTINE CHE VANNO A POPOLARE I VIGNETI DI TUTTO IL MONDO

Nella patria del "terroir" c'è un paradosso che fa del territorio l'elemento di omogeneità e non di diversità dei sapori e dei profumi. Siamo a Rauscedo, nei vigneti dei Vivai cooperativi: qui si producono 45 milioni di piantine (barbatelle) all'anno, si selezionano un paio di centinaia di vitigni, dai più tipici ai più internazionali; qui, in pieno territorio del "Grave", comune di San Giorgio alla Richinvelda, Friuli-Venezia Giulia, si produce il 60 per cento delle barbatelle che finiscono a popolare i vigneti di tutto il mondo.

Qui il territorio - che normalmente fa le differenze, le tipicità, che marca i prodotti, le Doc e le Dop - qui il territorio unifica, è la variabile fissa dei vini prodotti da questi vigneti: e nelle microvinificazioni sperimentali si può sentire la differenza data dal solo vitigno, la struttura, la grassezza, il profumo, la frutta, l'erba, i tannini. Tutto sembra acquistare una valenza maggiore, quasi astratta, in questo territorio che azzerò il territorio. Qui i vivaisti di Rauscedo ripopolano i vigneti del mondo, li arricchiscono e salvano decine e decine di vitigni che vengono soppiantati ora dall'una o dall'altra moda e che poi, improvvisamente, vengono riscoperti, magari dopo decenni di non utilizzo. Qui, nel paradosso del territorio, si conserva anche la memoria e la ricchezza del territorio.

Rauscedo è uno dei luoghi sacri del vino mondiale: negli anni 20 i produttori di qui hanno imparato a cavar sangue dai sassi. "Grave" - così si chiama il territorio della piana del Tagliamento tra Udine e Pordenone che dà il suo nome ai vini Doc - significa "sassi": i sassi portati dalle piene del fiume incontrollabile fino a poco più di cinquant'anni fa. Poi, con dighe e canalizzazioni e con l'immanicabile sudore della fronte, i cocciuti contadini di qui hanno imparato a coltivare i sassi.

Qui nascono i vini - ormai a livelli molto alti - e qui nascono i vivai cooperativi: dal sudore e dall'unico insegnamento che ha dato ai contadini la miseria, la consapevolezza che l'unione può davvero fare la forza. È stata la fame a far la fortuna di Rauscedo, un altro paradosso.

Il direttore, Eugenio Sartori, ci guida in una visita all'interno di questa sorta di laboratorio sotto il sole. L'unico privato in Italia abilitato alla selezione clonale. L'occasione è la manifestazione "Vini e territorio" organizzata dal Mov-

## INFO

Israele  
Muoiono  
i coralli  
di Eilat

I famosi coralli di Eilat, importante località israeliana affacciata sul Mar Rosso, sono in crescente difficoltà: in certe zone muoiono, in altre faticano a rigenerarsi. L'archeologia di intervento urgente in loro aiuto giunge dal dottor Amalia Ganin, dell'Istituto di ricerche ambientali di Eilat. Ganin ha detto al quotidiano israeliano "Haaretz" che in una zona dei fondali antistanti Eilat è morto nel 1999 il 15 per cento dei coralli. I principali nemici dei coralli sono le attività del porto commerciale di Eilat, i liquami oleosi emessi dalle navi che viat-traccano e i ricorrenti guasti nelle fognature cittadine che hanno danneggiato e continuano a danneggiare la flora e la fauna sottomarina.



mento turismo del vino guidato in Friuli da Elda Felluga. La quale è riuscita a mettere insieme le sessanta migliori aziende e a farle incontrare con una settantina di compratori internazionali alla scoperta di prodotti di alta qualità e della ricchezza di una regione incredibilmente ricca, ma ancora tutta da scoprire.

Nei vivai si stanno lavando le barbatelle che stanno prendendo il volo per l'Argentina. Sono tutte accatastate e coperte di paraffina affinché non si disidratino. Ognuna di quelle piantine popolerà i vigneti dall'altra parte del mondo. Chissà che vino farà?

A questo punto Sartori entra nella cantina sperimentale e fa un giro tra bottiglie e piccoli tini di inox: si vinifica tutto in acciaio, solo il sapore dell'uva interessa in questo "terroir" dal sapore metafisico, in questo laboratorio dell'astrazione enologica.

Francesco Anacletto, enologo, sceglie le bottiglie. Le etichette non possono che destare perplessità: "Rauscedo 3. Anno '99" a confronto con un altro Sauvignon vinificato da vitigni francesi, i mi-

gliori di Francia. In questo caso la superiorità dell'uva d'Oltralpe non è in discussione. Poi i Sangiovese: "Vcr 23", "Vcr 6" e "Vcr 103". Sigle che rendono astratte le genealogie dei più nobili tra i vini tipici: il Sangiovese superiore dell'Emilia-Romagna, il miglior Brunello, gli ottimi Chianti.

Si riconosce solo la struttura, si percepisce la composizione dei tannini, la frutta rossa, la confettura... È l'idea, l'emozione astratta di ciò che saranno grandi vini. Ma qual è, infine, il rapporto con il territorio? Possibile che nel cuore del Friuli, patria dei "vini di territorio", il territorio non conti nulla? «Conoscere le caratteristiche potenziali dei vitigni - risponde Sartori - è importante per determinare che tipo di vino si può fare e in quale particolare territorio è meglio piantare un determinato vitigno. Senza contare le decine e decine di particolari piante che noi salviamo e che altrimenti andrebbero perdute».

Così a Rauscedo si continua a tirar su barbatelle di vitigni da tutto il mondo.

Nella splendida cornice dell'ul-

tima residenza dei dogi, Villa Manin di Passariano, avamposto della Serenissima in terraferma, i migliori produttori di vino della regione si sono autorganizzati: è qui che il "terroir" esplose in tutta la

## ENERGIA

## «No al carbone nelle centrali»

Wwf e Greenpeace contestano la proposta dell'Autorità per l'energia di utilizzare più carbone. Per Gianfranco Bologna, portavoce del Wwf, «L'Autorità mancano una capacità di futuro e un coraggio per quelli che potrebbero essere i drammatici e devastanti effetti dei mutamenti climatici in atto». «Nella relazione sostiene Greenpeace - ci sono stati dei grandi assenti: risparmio energetico, fonti rinnovabili, salute e ambiente. Ma ciò che più preoccupa è lo strisciante ritorno del carbone proposto come alternativa a basso prezzo per fare energia».

sua fragranza.

I vini delle diverse aree del Friuli si fanno conoscere e mostrano le differenze. Emilio Bulfon, produttore e "conservatore" dei vitigni autoctoni, strizza gli occhi. Il suo lavoro è quasi l'opposto di quello che fanno a Rauscedo. Lui, a differenza dei vivai, recupera i vecchi ceppi, le viti abbandonate, riscopre vitigni antichi: ucelut, piculit neri, cividin, cianorie, sciaglin...

«Il Picolit neri somiglia un po' al refosco - sorride -. Lo scalin era uno dei vini cari ai Savorgnan, antica famiglia feudale, che si faceva coltivare queste uve nella zona di Pinzano al Tagliamento. Il picolit neri potrebbe risalire a quello stesso vinum pucinum dei romani: uve resistenti, che conoscono stagioni quasi sempre favorevoli e che permettono una raccolta tardiva».

Una ricerca molto particolare, questa di Bulfon, che però offre profumi e consistenze lontane dalle scene internazionali e sicuramente immagine di un territorio molto caratterizzato e davvero tutto da scoprire. S.P.

Nel territorio del "Grave" vengono conservati e sperimentati vitigni d'ogni parte del mondo studiando antiche e nuove combinazioni, rivitalizzando un gran numero di varietà a rischio d'estinzione

## Il fatto

## Il plancton reagisce all'ambiente

Anche il plancton, minuscolo organismo unicellulare, interagisce con l'ambiente. A smentire la convinzione storica che il plancton sia solo passivo e cibo per le balene e pesci è un lavoro, pubblicato sul numero di questo mese di "Science", svolto alla stazione zoologica "Anton Dohrn" di Napoli. Nei laboratori di biologia molecolare vegetale e di oceanografia biologica, un gruppo di ricercatori ha cercato proprio di capire, utilizzando i moderni approcci della biologia molecolare e cellulare, come le diatomee, alghe unicellulari appartenenti al fitoplancton, cioè a un gruppo di microscopici organismi vegetali presenti sia nel mare sia nelle acque dolci, interagiscono con l'ambiente esterno. I ricercatori, Chris Bowler, Angela Falciatore a Maurizio Ribera d'Alcal (stazione zoologica "Anton Dohrn"), in collaborazione con Peter Croot (dipartimento di chimica marina dell'Istituto olandese per le ricerche marine), hanno creato delle diatomee transgeniche, utilizzando una proteina bioluminescente chiamata Aequorina, perché estratta dalla medusa Aequorea victoria. La bioluminescenza è un fenomeno naturale, osservato per la prima volta da Plinio il Vecchio nelle meduse proprio nel golfo di Napoli, utilizzato da molti organismi marini per sopravvivere ai predatori o per riconoscere i compagni. L'Aequorina, in pratica, emette luce quando "incontra" il calcio. Da qui l'idea di utilizzare il gene della bioluminescenza dell'Aequorina per studiare l'interazione fra le diatomee e l'ambiente esterno. I ricercatori della stazione zoologica di Napoli hanno così osservato interessanti cambiamenti nella concentrazione di calcio, monitorati indirettamente tramite l'osservazione della bioluminescenza, in risposta a diverse stimolazioni che avvengono nel mare. Le diatomee rispondono velocemente a cambiamenti della salinità del mare (shock osmotico), al movimento dei fluidi (turbolenza) e alla presenza di particolari nutrienti, indispensabili per la loro sopravvivenza, come il ferro. I dati del lavoro pubblicato su "Science" indicano che le diatomee percepiscono e rispondono a cambiamenti fisico-chimici nel loro ambiente. Un'indicazione importante, in quanto queste alghe svolgono anche un ruolo ecologico molto importante. Per esempio, grazie alla loro struttura silicea le diatomee rivestono un ruolo chiave nel ciclo di silice sulla Terra; quali componenti del fitoplancton si trovano in una posizione fondamentale nell'ecosistema marino essendo all'origine della catena alimentare; attraverso la fotosintesi, le diatomee sono responsabili di circa il 50% della produzione marina di carbonio organico, una sorgente di energia indispensabile a tutti gli organismi viventi, compreso l'uomo, e sono spesso usate come indicatori della qualità delle acque.

## ATTENTI AL LUPO

## Animali speciali sulle isole della nostra "piccola bolla blu"

BARBARA GALLAVOTTI

Narra la leggenda che Perseo dopo aver decapitato Medusa ne appoggiò il capo su uno scoglio. Il sangue della Gorgone colò in mare colorando di rosso le alghe e trasformandole in pietra, così come la mostruosa creatura da viva aveva avuto il potere di pietrificare chiunque la guardasse. Compare il tal modo il corallo, per millenni orgoglio del Mediterraneo. L'oro scarlato è però solo uno dei moltissimi gioielli naturali al vanto del nostro "Mare bianco di mezzo", come lo chiamano gli arabi, sebbene l'inquinamento e la pesca troppo assai depauperato i suoi antichissimi forzieri.



Fortunatamente, molte delle centinaia di piccole isole italiane conservano ancora quasi intatto l'antico fascino cantato dai poeti greci e latini, e proprio a una selezione di esse è dedicato "Il libro delle isole" (adnKronos Libri, 207 pagine, 28.000 lire), un "viaggio nell'arcipelago Italia" di Antonio Canu, responsabile delle Oasi del Wwf, con la collaborazione di Barbara Calanca, Paola Gargiulo e Marina Pul-

cini, esperte della vita marina.

Le isole sono un luogo estremamente interessante dal punto di vista naturalistico, per quel che riguarda la terraferma come pure per la parte di mare che le circonda. Alcune di queste gemme marine nascono quasi prive di vita, emergendo dalle acque ad esempio in seguito a movimenti tellurici o a eruzioni vulcaniche. Quando si verificano fenomeni del genere, occorre del tempo prima che gli organismi terrestri si appropriino del nuovo spazio. I primi a giungere sono in genere semi portati dal vento, insetti e spesso piccoli ragni "volatori", soliti spostarsi facendosi trascinare da un filo di seta che funziona un po' come una mongolfiera. Solo dopo che la vegetazione si è diffusa sulla giovane isola, e vi sono semi e insetti di cui nutrirsi, possono fare il loro ingresso gli uccelli ed eventualmente rettili e animali terrestri giunti casualmente a bordo di tronchi o altri galleggianti. Ciascuna specie della piccola comunità di esuli segue poi una propria sorte evolutiva, solitamente diversa da quella dei loro simili rimasti nelle terre continentali, dai quali si differenzia a volte in modo considerevole.

Una sorte analoga attende gli organismi che si trovano su territori divenuti isole per via d'innalzamen-

ti del livello marino o ancora per terremoti. In questi casi però l'isola parte già con suo corredo di viventi e possono trovarvi anche specie difficilmente in grado d'attraversare un braccio d'acqua. Tali fenomeni fanno sì che i fazzoletti di terra immersi nel blu ospitino spesso varietà di organismi o specie uniche, a volte estinte sui continenti.

Le meraviglie della terra si specchiano in altre meraviglie immerse nel mare, lungo le coste delle isole, dove sovente i fondali relativamente bassi e le rocce favoriscono la concentrazione di una ricca fauna e flora subacquee. Qual è il modo migliore per godersi questi paradisi naturali, pur rispettandone l'integrità? La domanda è cruciale, perché gli ecosistemi insulari sono estremamente delicati. Basti pensare che in molti casi è stata sufficiente qualche incauta introduzione di specie forestiere da parte dell'uomo per alterarli notevolmente.

Il grande merito del "Libro delle isole" è di fornire una risposta al quesito. La lettura è da non perdere per chi abbia in programma un viaggio in una delle isole di cui si parla nella sezione "itinerari", perché gli autori ne svelano ogni segreto, non solo naturalistico ma anche culturale, culinario o utile per organizzare

la permanenza. Una particolare cura poi è dedicata alle informazioni rivolte agli appassionati di immersioni, forse perché sia Barbara Calanca sia Paola Gargiulo sono abili subacquee. "Il libro delle isole" merita di essere letto da ogni amante del Mediterraneo, perché narra come «seguire i ritmi delle isole senza abusare dei loro limiti» e godendone le enormi ricchezze. Inoltre vi si trovano numerose schede che raccontano la biologia delle specie più tipiche delle nostre acque salate o riportano antiche leggende, lontani eventi storici e ancora ricette tramandate per generazioni.

Di particolare interesse è anche la sezione iniziale, dedicata alla storia geologica e naturale del Mediterraneo. Qui si trovano fra l'altro alcuni dati da non dimenticare: ogni anno la "piccola bolla blu", come la chiamano gli autori, riceve dai fiumi europei sostanze nocive di ogni tipo, tra le quali 500.000 tonnellate di idrocarburi, 130 di mercurio, 90 di pesticidi e sostanze radioattive in quantità non precisata. Inoltre l'85% degli scarichi fognari delle città litoranee arriva nel Mediterraneo senza depurazione e il Mar Nero, più alto di 43 centimetri, vi riversa le sue acque dove sono confluiti i fiumi più inquinati del mondo.

