

## I VINI CORSI: Una vera pulifunia

Da Lisabetta Studd

(Versione corsa da Carole Bertrand)

Tuttu cuncorre d'incanti per fà di Cursichella un paese di cuccagna agrìcula : hè ella un'Isula bella innacquata di sole induve u climu, u rillevu, i terreni è a storia tutti in armonia mudelleghjanu una terra ùnica ch'ùn hà a so pariglia indocu è chì dà à u vinu a so forza è u s'indule pròpriu isulane.

Chì ùn sò micca nati d'aostu 1975 i vini corsi ind'è una cantina vinìcula di a Piana Orientale famosa assai per càusa d'un vinu di bastone troppu dolce chì l'hà struppiata ! L'arte di cultivà a vigna data di 2500 anni fà quandu i Fucesi mettendu in usu è in cultura a vigna in Alalia – turnata Aleria à i tempi d'oghje – fècenu di u vignetu corsu u più anticu di tutti i vignali francesi. Tralasciatu dopu à u crollu di l'Imperu Rumanu, fù cultivatu torna u vignetu corsu da i Pisani i quali cummercionu u vinu nustrale cum'è vinu di messa.

Divintata francese da u Trattatu di Versailles ind'è l'annu 1768, a Còrsica estese tandu i so vignali chì s'allargònu finu à una stesa di 20'000 èttare. Poi i si svaccaghjò u fillussera prima ch'elle ne decimònu i so vignaghjoli e duie guerre mundiale successive. Rinascì infine u vignetu corsu ind'è l'annate 80. È tandu riacquistò ellu a so identità mediante u piantale assinnatu in lochi prupizii di numerose varietà di calzi di vigna pròpriu nustrali è dinù grazia à a tenacia è à a sapienza di uni pochi di vinaghjoli impratichiti chì sèppenu unì l'usi è a mudernità.

- Di li calzi di vigna ùnichi :

Tramezu à quattòrdecì spezie trè ceppi insulari èntrenu in a cumpusizione di e bulighjere

chì danu à i vini corsi i so sapori singolari è inimitèvuli. Eccune quì à l'accorta un'inventariu : – u più corsu di tutti, vale à di u Sciaccarellu, ricopre moltu più i terreni granitichi di i circondi d'Aiacciu è di Sartè ; – u Niellucciu in quantu à ellu, è benchè oghjedì a si provi anch'ellu in Còrsica orientale, a si sciala piuttosto in i terreni calcarii di u territoriu di Patrimoniu u quale li deve u grigliu tamante di i so vini ; – u Vermentinu chjamatu ellu dinù Malbasia Corsa hè una varietà d'uva bianca chì dà di li vini bianchi di sottu à scala ; – avvignatu ch'ellu hè in tuttu lu circondu mediterraneu u Muscatellu cù i granelli picculi picculi coltu in Còrsica ùn hè micca una varietà pròpriu isulana, eppuru u vinu dolce chì ne hè estrattu, vale à di u Muscatu Capicursinu, face d'incantu.

Alteicu, Barbarossa, Codivarta, Biancu Gentile, Genovese, Riminese sò anch'elli di li ceppi di vigna isulani certu menu cunnisciuti ma chì danu di li vini assai tìpichi. In aghjunta à s'elencu vinaghju si pò dinù mintuvà i ceppi furesteri cum'è u 'Chardonnay' da u quale si

tira i vini bianchi i più squisiti ; u 'Merlot' ch'è porta ampiezza è finezza ; l'assai caspognu 'Cabernet-Sauvignon' ; u potente è dilicatu 'Pinot Neru' ; ma dinù i 'Grenache', 'Syrah', 'Chenin' è in fine u 'Cinsault' i quali arricchiscenu a scelta di i vignizzi ufferta à i vignaghjoli d'oghje.

- Avvene ne anu i vini corsi ?

Cù una supèrfice di vignetu stimata à 7'000 ettare senza nisun prugettu d'avvignatura ambiziosu in vista ora ch'è sò piuttosto e sradichere ch'è prevàlenu, hè a vèndita à l'ingrossu l'intrapachju maiò di a viticoltura corsa per càusa di l'eccedenza viticula francese. Vini detti « nustrali » è di primu livellu AOC cum'è di li 'Bordeaux' o di li 'Côtes-du-Rhône' per un dettu sò smerciati à stracciamercatu ind'è i grandi cummercii, vale à dì 1,50 auro per buttiglia, ciò ch'ùn lascia mancu un minimu di màrgine di benefiziu ùn sarebbe ca per pagà i trasporti, l'imbuttigliera o puru a manutenzione di u pruduttu ! I so pari corsi (primu livellu AOC o dettu 'Vinu Nustrale') in quantu à elli sò vinduti à 3 auri per unità ciò ch'è rende più difficiule a so vèndita.

A grande distribuzione prupone in vèndita 4 o 5 riferimenti in fattu di 'Vini AOC' cù un insieme di norme stabilite rigurosamente ch'è ne garantisce u raportu frà u prezzu è a qualità è ne face un pruduttu dettu 'di filiera' piazzatu secondu u so valore.

Ch'èlle fianu parte s'asi d'una reta di cantinari s'asi di ristoranti di trinca scelta o d'osterie tematiche, e cantine private sò di sòlitu affari 'd'alcove' per di l'appassionati cunsapevuli.

In ogni modu, sia cum'èlla sia, oghjedì u terzu di i dui terzi di a pruduzione spachjati fora di l'Isula hè smerciatu in Auropa settentriunale, vale à dì : in Scandinavia, in Olanda, in Bèlgica, in Alemagna, in Inghilterra è pè un sùppulu di volume in Mèrica, in Canada è in Giappone.

Perch'èlli sò i più lucrativi à paragone di i vini rossi è bianchi menu lighjeri, i vini chjarasgini istatinaghjoli assai fàcenu i sessanta percenti di e vèndite tandu ch'èllu ferma sempre u Muscatu un vinu assai assai cunfidenziale ch'è si smercià pocu, vole di circa una duzina di cartelli appena appena pè a Mèrica, vale à dì tuttu !

À dettu di u sgiò Bernard Sonnet u scopu di l'associu C.I.V.C « cunsiste oghje mai à rinfurzà a presenza di i vini corsi da mare in là à via di le cantine di sicondu è di primu cartellu, ma dinù à assicuracci di a fedeltà di mercati 'di prima scelta' cum'è quello di i sopramercati. Fine aprile {state attenti ch'è st'articulu data di l'annu 2009 !} in occasione di un cungrèssu una sissantina di cumpradori di u mondu sanu anu da esse uspitati da l'inseme di i vignaghjoli corsi in Aiacciu per ch'èlli e li fàcenu cunnosce è dinù tastichjà e so pruduzione. Frà i nostri 450 pruduttori si contanu dinù l'impurtadori, e cuoperative è e cantine private. U scopu di st'appuntamentu hè di fà nasce l'interessu pè i vini corsi affinché u volume di u mercatu esternu impatti a calata di e vendite dentru à l'Isula. »

## A Strada di li Vini

- U Capi Corsu : esciuti di vignizzi nustrali ci sò di li vini bianchi abbuccati o secchi sempre ottimi è squisiti.
- Patrimoniu : iscrittu à u Gotha di li vini AOC deve quellu vinu a so genia à u Niellucciu è à u Vermentinu è dinù à un climu locale bellu prupiziu.
- Costa Orientale : Avvignatu à calzi pruduttivi assai di sicuru ma senza 'nè carne nè pesciu' hè u vignetu u più stesu di l'Isula da u quale si tira vinùculi.
- Porti Vechju : A mischjera di Niellucciu, di Sciaccarellu è di Grenache ci dà di li vini rossi scelti. Ci sò dinù di li vini bianchi secchi è fini cacciati di u Vermentinu.
- Figari : Hè u vignetu u più anticu di a Francia avvignatu à vignizzi pròpriu corsi cum'è u 'Carcaghjolu Neru' per un dettu. I so vini rossi, bianchi è rusati sò fini fini.
- Sartè : Ci sò di li vini pieni è forti cacciati di Sciaccarellu, di Niellucciu, di Barbarossa è di Vermentinu.
- Aiacciu : u so vignetu corsu corsu piace assai assai à u Sciaccarellu da u quale si tira di li vini rossi nòbili. Di u Vermentinu si caccia di li vini bianchi fiurali.
- Calvi : frà i più vechji vignali di a Còrsica, u vignetu di Calvi offre di li rossi carnosu è dinù di li bianchi è di li rusati di prima trinca.