

# Corsica, un bicchiere colmo di storia

**Bacco giramondo - A renderla regione viticola tra le più antiche del mondo vi sono tracce che risalgono a seimila anni or sono**

/ 18.05.2020  
di Davide Comoli

La Corsica è una delle regioni viticole più vecchie del mondo. Di sicuro, su questa isola situata 170 km a sud di Nizza, con una superficie di circa 8569 kmq con una larghezza di 85 km e una lunghezza di 185 km, vigne selvatiche già davano frutti 6mila anni prima della nostra epoca. Ad eccezione di una piccola enclave situata al suo interno (la regione di Ponte-Leccia), i vigneti fanno da cintura all'isola. La maggior produzione di vino si trova tra Bastia e Aléria, ma di sicuro i vini più interessanti con le loro *appellations sous-régionales* si trovano intorno ad Ajaccio e nella regione di Patrimonio.

Furono i Focesi (popolo greco che fondò Marsiglia, all'epoca nota con il nome Massalia) - dopo aver colonizzato Alalia (Aléria), nel 600 a.C. - a insegnare alla popolazione locale la tecnica della vinificazione. Successivamente, a dare un forte impulso alla viticoltura, fu la colonizzazione da parte dei Romani (il cui inizio si situa circa nel 238 a.C., durante le guerre Puniche contro Cartagine). Con la caduta dell'Impero, anche i vigneti Corsi subirono una regressione. Dopo secoli di lotte, nel 1020, la repubblica marinara di Pisa ottenne il predominio dell'isola, dove fondò numerosi monasteri che ridiedero nuova vita ai vigneti e alla conseguente produzione vinicola.

Una più recente svolta della poco tranquilla storia della Corsica, la si ebbe alla fine del XIII sec., quando Genova (dopo la vittoria su Pisa alla Meloria), prese il dominio dell'isola, possesso che durò 450 anni. I genovesi, da abili commercianti, si assicurarono il monopolio sulla produzione e il commercio dei vini corsi, che divennero in poco tempo una delle voci più importanti del settore economico dell'isola.

I genovesi, oltre a regolamentare il commercio dei vini, stabilirono pure delle leggi per la sua produzione, questo portò la popolazione corsa a rivoltarsi contro l'occupazione genovese e costrinse Genova nel 1768 a vendere la Corsica alla Francia.

Tutto questo non portò cambiamenti negativi al sistema di produzione del vino, al contrario: Napoleone Bonaparte, originario di Ajaccio, garantì ai Corsi la vendita del loro vino senza pagare le pesanti imposte in vigore.

Nel 1850 in Corsica c'erano più di 20'000 ettari vitati e i tre quarti della popolazione viveva di viticoltura, ma solo 50 anni dopo la fillossera distrusse completamente il vigneto Corso. La viticoltura inoltre conobbe una nuova recessione dopo la Prima Guerra mondiale, durante la quale persero la vita una grande parte della popolazione maschile e l'esodo delle campagne diede il colpo di grazia alla viticoltura dell'isola.

La ripresa della viticoltura isolana ricominciò verso la fine degli anni Sessanta con il rientro di molte famiglie emigrate in Algeria e sotto la spinta di una nuova generazione di viticoltori; oggi assistiamo a un buono sviluppo nella produzione di vini prodotti con vitigni tradizionali.

Dal 1978 al 1998 la produzione è stata abbassata dell'80 per cento circa per poter produrre vini di qualità, oggi sono circa duemila gli ettari vitati e la produzione è approssimativamente di 90mila ettolitri.

Dal punto di vista geologico la Corsica è un mosaico composto da scisti, gneiss, marne sabbiose, argilla, calcare e granito. Durante il giorno il Mediterraneo accumula il calore del sole e lo restituisce nella notte. Tuttavia, il forte vento di scirocco, che soffia tutto l'anno sulla regione di Patrimonio, stempera il forte caldo estivo.

Sull'isola sono coltivati venti vitigni differenti, tra cui: l'*Alicante*, il *Merlot*, la *Grenache*, il *Carignan*, il *Syrah*, il *Muscat*, l'*Ugni Blanc*, il *Cinsault*, ma l'interesse dei viticoltori per produrre vini di pregio per una A.O.C. si concentra soprattutto su tre vitigni.

Lo *Sciaccarello* (il nome significa: «che è croccante sotto i denti») è un po' l'emblema dei vini della Corsica, perché cresce solo sull'isola, dona dei prodotti fini ed eleganti, con note di pepe nero. Vinificato in rosso o in rosato è sovente associato alla *Grenache* o al *Nielluccio*.

Il *Nielluccio*, vitigno originario della Toscana (*Sangiovese*), lo si trova soprattutto nella regione di Patrimonio. Il vino prodotto con il *Nielluccio* si presta a un discreto invecchiamento (massimo dieci anni). Grazie alla sua struttura, il *Nielluccio* è spesso vinificato da solo in rosso o in rosé, ma può essere associato al *Syrah* o alla *Grenache*.

Il *Vermentino*, chiamato *Malvoisie* nel sud della Corsica, è anche conosciuto con il nome di *Rolle*, in Provenza è il principale vitigno a bacca bianca. Vitigno polivalente, infatti, raccolto all'inizio della maturazione dona vini secchi e aromatici molto persistenti. Con la raccolta tardiva, soprattutto nella regione di Cap Corse, insieme alle uve del *Muscat* lasciate appassire all'aria aperta, si producono superbi vini liquorosi molto concentrati.

Nove sono le regioni viticole: la prima a ottenere l'A.O.C. fu Patrimonio nel 1968, piccole cantine producono vini originali, soprattutto rossi con il *Nielluccio* e bianchi fruttati dal *Vermentino*. La seconda ad aver ottenuto l'A.O.C. nel 1984 fu la regione di Ajaccio, qui è un po' il regno dello *Sciaccarello* e troviamo pure degli ottimi rosati prodotti con un indovinato matrimonio con il *Vermentino*. Vin de Corse è un A.O.C. che si applica a tutti i vini dell'isola provenienti dalla zona pianeggiante a est. I vin de Corse Calvi, già apprezzati da Seneca (4-65 d.C.), provengono dal nord-

ovest dell'isola, chiamata anche la Toscana corsa.

Vin du Cap Corse: dei 2500 ettari vitati del XV sec. ne restano solo 30, coltivati essenzialmente a *Vermentino*.

Vin de Corse Figari: situata sulla punta a sud dell'isola, è la più antica zona viticola dell'isola, il suolo granitico dona ai vini rusticità e robustezza.

Vin de Corse Porto-Vecchio: fondata nel 383 a.C. (Portus Syracusanus), fornisce rossi d'invecchiamento, bianchi vigorosi e piacevoli rosati.

Vin de Corse Sartène: i vigneti sono situati intorno alla principale città del sud, piacevoli soprattutto i vini bianchi fini e aromatici.

Muscat du Cap Corse: l'A.O.C. è stata data nel 1993 per vini dolci naturali prodotti con il *Muscat à petits grains*, ottimi con i dessert tipo torta al limone o agli agrumi.