MAJOLINI

**TESTATA:** Il Sole 24 Ore
**DATA USCITA:** 27 giugno 2014
**ARGOMENTO:** Uva Majolina

Il Sole 24 ORE
FOOD24
Venerdì . 27 Giugno 2014

VINO

# Nuova vita all'uva Majolina: salvata dall'estinzione ora diventa nicchia di qualità

di Carlo Andrea Finotto

26 giugno 2014

Una storia di passione e un legame antico. Così si salva dall'estinzione e rinasce un vitigno autoctono della zona del Franciacorta, nel Bresciano. La passione è quella dell'azienda agricola Majolini. Il legame antico è quello tra la famiglia e l'uva Majolina (entrambe con origini che risalgono al tardo Medioevo): legame testimoniato anche dal nome, quasi identico, e dalla terra, il piccolo comune di Ome, a poca distanza dal lago d'Iseo.

## Meno di mille piante rimaste

Saltando alcuni secoli, la storia recente dell'azienda risale agli anni 60 del '900, quando Valentino Majolini decide di ristrutturare la storica cantina di famiglia e di sviluppare la produzione di Franciacorta, acquistando nuovi vigneti. Quasi contemporaneamente parte anche il progetto, dettato più dall'amore per le origini che da risvolti economici, di preservare e far riscoprire il vitigno autoctono destinato altrimenti a scomparire: ne esistono meno di mille piante, delle quali circa la metà coltivate dall'azienda di Ome, che dopo un lungo percorso è arrivata a ottenere prima la catalogazione quindi, nel 2009, l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà (Dm del 26/03/2009 in GU n.146 del 26/06/2009). Un risultato possibile dopo analisi sui marcatori molecolari del profilo genetico della vite, per avere la sicurezza che non sia una varietà già identificata con un nome differente. Più di recente, l'uva di Ome è stata anche iscritta all'Albo dei vitigni autorizzati della regione Lombardia.

Simone Majolini

**Una varietà ancora a "piede franco"**

La Majolina non appartiene certo alla nobiltà delle uve – tanto per capirci, il suo principale utilizzo in passato era quello di "uva da taglio" per vini più strutturati, per via della sua leggerezza – ma fa della tenacia una delle sue caratteristiche: per cominciare è una varietà ancora a "piede franco", vale a dire che non ha subito innesti con radice americana come invece è accaduto in tutta Europa dopo la fillossera (il parassita che attacca i vitigni). Questo significa anche che è molto resistente, il che le ha probabilmente permesso di sopravvivere fino a oggi senza soccombere ad altri patogeni. E poi è esuberante… si caratterizza per i grappoli molto grandi (circa 350 grammi ciascuno) e un'elevata produttività (fino a 5 kg a ceppo nella coltivazione a pergola, 1,5 kg con gli impianti a guyot).

**Trecento Magnum**

Il risultato di anni di lavoro dell'azienda di Ome sono 300 bottiglie magnum che la cantina produce ogni anno con uva Majolina in purezza. Bottiglie che si affiancano alla produzione "core", di 150mila bottiglie di Franciacorta. Ma i progetti non si fermano. Dopo la salvezza l'obiettivo, complesso, è il salto di qualità: «Stiamo lavorando per ottenere un'uva più adatta alla vinificazione in purezza per una piccola produzione unica, il che comporta far produrre al massimo due grappoli per ogni singola pianta», spiega Simone Majolini, terza generazione e alla guida dell'azienda di famiglia come amministratore delegato.