



**mipaaf**

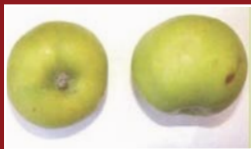
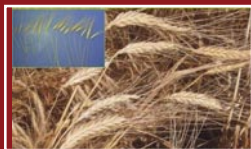
ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo



**REGIONE  
LAZIO**  
regione.lazio.it

**ARSIAL**  
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo  
e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio

Progetto "ITINERABIO" - Regione Lazio-Arsial - finanziato Mipaaf DM n. 4555 del 14.02.2017 (L. 194/2015)



# Periferia: Cuore di Biodiversità

# Cesane Nero

**COPAGRI**  
Confederazione Produttori Agricoli



**ITA** Istituto  
Tecnico  
Agrario  
I.I.S. Luigi Di Savoia - Rieti

**AMATRICE  
ALBERGIERO**



# Cesane Nero

---

## 1 DATI RILEVAMENTO

**1.1 Denominazione della ricerca:** FUORI DAL CENTRO, PERIFERIA CUORE DI BIODIVERSITÀ

**1.2 Denominazione della scheda:** Rilevamento dei saperi relativi al Cesane Nero:

i saperi di Antonio Di Carlo

**1.3 Bene materiale di riferimento:** Cesane Nero

**1.4 Ente responsabile:** ARSIAL/Istituto Tecnico Agrario Rieti

**1.5 Referente Scientifico:** Alessandra Broccolini

**1.6 Ricercatore/i:** Elisa Morelli; Marco Bonanni

**1.7 Modalità di ricerca:** Intervista

**1.8 Data e durata della ricerca:** 08/11/2018

**1.9 Attrezzature tecniche:** Registratore digitale smartphone; macchina fotografica.

## 2 OSSERVAZIONI

### 2.1 Nota ai contenuti della scheda:

La scheda è frutto di un lavoro di ricerca e documentazione condotto dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Rieti con il coordinamento di Elisa Morelli e di Marco Bonanni in qualità di tutors e il coinvolgimento dei docenti interni: Proff. Maria Rosaria Ferraro, Germana Maddalena, Simonetta Tartaro, Domenico Quirini, Carlo Bruno, Settimio Adriani. Gli studenti coinvolti nella ricerca: Classe IA: Angelucci Sara, Beretta Chiara, Casanica Francesco, De Vivo Daniele, Franceschini Davide, Marchetti Filippo, Micaloni Stefano, Pandolfi Andrea, Renzi Renato, Rossi Giorgio, Ruggeri Augusto, Serafini Jacopo. Classe IB: Biancucci Alessandro, Boccanera Mariablu, D'Angelo Daniele, Di Casimirro Pietro, Monaco Mariacristina, Morelli Kristian, Paolini Michele, Sanesi Matteo, Scaccia Angelo, Tirabassi Federico, Vincenzi Lorenzo, Vincenzi Riccardo.

Attraverso la testimonianza del viticoltore proprietario della Cantina Le Macchie di Castelfranco (RI), la scheda illustra la biografia del testimone che racconta la ripresa dei vitigni autoctoni dell'area, i problemi della produzione del Cesane Nero, i rischi climatici, le risorse del luogo, il ciclo di coltivazione del vitigno, le tecniche colturali e di cura e la commercializzazione del prodotto.

Il modello di scheda costituisce una versione semplificata della scheda promossa dall'ARSIAL "Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità" per le varietà regionali del Lazio a rischio erosione genetica, elaborata dal gruppo di ricerca antropologica che fa capo all'Università Sapienza di Roma, con il coordinamento di Vincenzo Padiglione.

## 3 DOCUMENTI

**3.1 Documento audio:** IST AG 2018/A02

**Titolo:** Rilevamento dei saperi relativi al Cesanese Nero: i saperi di Antonio Di Carlo

**Tipo di documento:** Documentazione primaria

**Soggetto:** Antonio Di Carlo

**Durata:** 20 min, 36 sec

**Luogo:** Castelfranco - Rieti

**Data:** 08/11/2018

**Tipo di registrazione:** Digitale

**Tipo di documento:** Documentazione primaria

**Genere:** Documentazione allegata file pdf

## 4 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

**4.1 Regione:** Lazio

**4.2 Provincia:** Rieti

**4.3 Comune:** Rieti

**4.4 Luogo:** Castelfranco

**4.5 Riferimenti:** Antonio Di Carlo 338.4620702

## 5 CUSTODE DEL SAPERE

**5.1 Nome:** Antonio Di Carlo

**5.2 Azienda:** Cantina Le Macchie ([www.cantinalemacchie.it](http://www.cantinalemacchie.it))

**5.3 Sesso:** M

**5.4 Età:** 35

**5.5 Mestiere o professione:**

“La mia attività primaria è quella di ristoratore, in quanto proprietà della mia famiglia è anche il ristorante La Foresta”

**5.6 Relazione con il bene:** Proprietario della Cantina “Le Macchie”.

**5.7 Elementi della biografia:**

“Il mio percorso di studi viene dall’istituto alberghiero poi dall’università in cui ho studiato economia e gestione dei servizi turistici, quindi di nuovo andando in quella direzione, e poi ho frequentato dei corsi Sommelier, da lì è partita la passione per il vino e poi mi sono ritrovato ad intraprendere anche questo percorso parallelo, un progetto che purtroppo a Rieti era stato abbandonato da una quarantina d’anni a questa parte perché un po’ tutti i nostri nonni, bisnonni, hanno abbandonato le campagne per poi dedicarsi a lavori diciamo con reddito sicuramente più certo e meno faticoso, appunto magari quello che poteva venire dal nucleo industriale o da tante altre aziende che nel tempo avevano preso Rieti come punto di riferimento e quindi hanno aperto un po’ in città. In questi 40 anni noi ovviamente abbiamo perso una serie di, come dire, di conoscenze dal punto di vista agronomico e dal punto di vista enologico che ovviamente non sono state approfondite da nessuno e per questo motivo poi in città non c’è stata la possibilità di produrre un vino di qualità con le giuste tecniche e attuali conoscenze. Quindi abbiamo chiamato degli agronomi,

hanno fatto uno studio dei terreni, uno studio del clima, della piovosità, ecc. ecc., abbiamo fatto delle valutazioni e poi in base a questo abbiamo deciso che cosa impiantare e dove soprattutto”.

#### **5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:**

“Abbiamo deciso di riprendere questo che era un percorso che anche la mia famiglia aveva intrapreso negli anni '70 e quindi ricominciare da zero con una sorta di sperimentazione con vitigni autoctoni, quindi vitigni che storicamente erano presenti qui in città e viceversa, una sperimentazione con vitigni internazionali, quindi quei vitigni che comunque in qualche maniera sono diffusi un po' in tutto il mondo, ovviamente tenendo presente le caratteristiche diciamo pedoclimatiche della nostra zona”.

## **6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI**

### **6.1 L' Azienda:**

L'Azienda Cantina Le Macchie di Castelfranco ha i vitigni ubicati tra la conca reatina e il Monte Terminillo ad una altezza compresa tra i 600 e i 650 m s.l.m.

“Ad oggi questa azienda occupa 4 persone più me, quindi siamo 5 e quasi tutti seguono il vostro percorso dell'Istituto Tecnico Agrario”.

[L'Azienda complessivamente ha 11 ha di vigneto, suddivisi in 6 appezzamenti, dei quali il più esteso è di 6 ha, nel più grande dei quali si coltiva Malvasia ed è di 6 ha, nel più piccolo si coltiva Cesanese e si estende per 1 ha. Tutti i terreni presentano una buona parte di scheletro e sono tendenzialmente argillosi. Tra le particolarità aziendali ci sono la riscoperta di un vitigno autoctono di Cesanese e la scelta dei nomi dei vini, sempre associati alla storia e alle tradizioni locale. Ne sono un esempio L'ultimo baluardo e Scarpe toste. Oltre a questi si producono: Il cerqueto, Le feritoie, Reislung, Conubium, Campo dei severi, Il bandolo della matassa. Mediamente vengono prodotte circa 43.000 bottiglie l'anno.]

“Il Riesling Renano [che abbiamo deciso di coltivare perché cresce bene nella nostra zona ed è ottimale per la nostra produzione vinicola] viene dalla Germania, il Ghetto Traminer viene da Bolzano in cui c'è un altro vivaio che fa appunto lo stesso lavoro di cui parlavo precedentemente. Generalmente per le fallanze o per altri problemi del genere, i vitigni vengono comprati alla cooperativa Rauscedo che ha sede legale a Udine ed è la più grande cooperativa a livello nazionale in cui c'è un panorama di vitigni molto ampio. È logico che la scelta del vitigno e soprattutto della pianta è importante perché è lì che si gioca un po' tutto il futuro dei prodotti, in quanto dello stesso vitigno esistono poi diverse tipologie di variabili che comunque dipendono molto e che influiscono molto sulla produzione del vino stesso”.

**6.2 Luogo di coltivazione:** Il Cesanese Nero si coltiva presso Castelfranco, in Provincia di Rieti

### **6.3 Conflitti legati alla terra:**

“I problemi dal punto di vista produttivo sono tanti, e la maggior parte di questi sono collegati a un discorso meteorologico perché comunque la gestione dei vigneti dipende molto dalla stagionalità e quindi si attuano

poi delle scelte sia in vigna e poi in cantina a seconda delle annate. Ovviamente i problemi sono anche di produzione all'interno della cantina, comunque c'è bisogno di particolare attenzione soprattutto in questa fase dell'anno. Successivamente i problemi saranno relativi alla commercializzazione, in quanto comunque andare sul mercato e proporre i propri vini e i propri prodotti e poi cercare anche di venderli è un'ulteriore attività che genera sicuramente problemi economici, problemi di liquidità, di riscossione, ma anche problemi di comunicazione in quanto veniamo da un territorio in cui di vino se ne è parlato poco e quindi proporre i propri prodotti è sempre un po' difficile e un'ulteriore sfida da affrontare”.

“I rischi climatici sono collegati alla grossa piovosità che, ad esempio come nella stagione passata, ci ha condizionato molto per i lavori in vigna; abbiamo ritardato la portatura e poi tutta una serie di operazioni che abbiamo dovuto rincorrere nel tempo. Viceversa, parlando di macroclima e non parlando di stagionalità, ma di quello che è il global warming, questa tendenza al surriscaldamento globale, noi da questo punto di vista siamo avvantaggiati appunto stando a 600 metri rispetto ad altre zone di Italia faccio l'esempio della Puglia e della Sicilia dove le temperature già di per se sono molto alte. Qui prima che diventino alte da noi ce ne vorrà, probabilmente noi non ci saremmo più, anzi togliamo il probabilmente”.

“Le risorse del luogo sono innanzitutto ambientali, nel senso che abbiamo grossi vantaggi dal punto di vista pedoclimatico rispetto a tante altre zone di Italia e del mondo: prima di tutto l'altitudine che è un ingrediente importantissimo per il vino e per la vite in quanto abbiamo poca umidità durante l'anno, quindi le malattie che attaccano in genere la vite in queste condizioni trovano difficoltà ad attecchire; la grossa escursione termica tra il giorno e la notte ci favorisce una maturazione corretta delle uve mantenendo un profilo aromatico straordinario, e ovviamente la poca diffusione attuale delle viti è un altro grosso vantaggio, in quanto più viti ci sono, più la malattia ha probabilità di propagarsi quindi viceversa. Altra cosa importante è sicuramente quella di essere alle pendici del monte Terminillo perché per il mercato laziale è un punto di riferimento anche storico se vogliamo, nel tempo aveva conquistato questa fama di montagna della regione, è comunque il massiccio montuoso più importante della regione e poi ovviamente il fatto di essere un'oenologia nuova nel senso che andare sul mercato e proporre dei vini che sono nuovi e sono una sfida genera un interesse da parte dell'acquirente e quindi c'è più possibilità di generare una sorta di curiosità, entrare nel mercato e cercare poi di rimanerci. Ovviamente ci deve essere corrispondenza con quelle che sono le promesse e le premesse che vengono fatte ed il risultato all'interno del bicchiere quindi nella bottiglia di conseguenza”.

## 7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

### 7.1 Ciclo della coltivazione:

“Il ciclo di coltivazione parte [in primavera, con la ripresa vegetativa. In inverno] la pianta va completamente in riposo, [entra in] una sorta di letargo. [È in questa fase che] i nostri operatori intervengono con la potatura, si scelgono i tralci che dovranno andare a produzione per la

prossima annata; poi inizia il pianto della vite, la fase in cui la linfa è presa dalla radice e portata sui diversi rami e dopodiché parte la vegetazione. In questa fase della vegetazione nascono nuovi rami e nuove foglie, successivamente si forma il grappolino che genererà dei fiori che allegheranno successivamente. Finita l'allegagione c'è la maturazione fenologica e tecnologica dell'uva fino alla vendemmia, che parte nelle nostre zone da alcuni vitigni con una maturazione ottimale a fine agosto e finisce per altri più tardivi i primi di novembre o fine ottobre a seconda dell'andamento stagionale".

## **7.2 Semi:**

"Una parte dei vitigni li abbiamo ereditati dal lavoro che aveva fatto mio nonno, parliamo dei Malvasia, Montepulciano, Sangiovese e Trebbiano; un'altra parte la stiamo acquistando di anno in anno: il Cesanese Nero ad esempio parte da una pianta vecchia di 150 anni che sta ad 1 km da qui e dalla quale prendiamo i tralci che vengono poi reinnestati in un vivaio che poi ci restituisce le "barbatelle" [quei tralci innestati con la varietà di uva desiderata e dotati di radici] che noi mettiamo a dimora".

## **7.3 Tecniche colturali:**

"Per quanto riguarda il discorso sesto d'impianto [distanza tra le piante, nel filare e tra i filari] siamo condizionati molto dalla pendenza dei vigneti e quindi a tal proposito dobbiamo tenerci leggermente più larghi rispetto a quelli che dovrebbero essere gli standard moderni, in quanto fare manovra con i mezzi è comunque un'operazione molto difficile quando si lavora con il 30% di pendenza. Per quanto riguarda invece il sistema di allevamento, abbiamo deciso invece di indirizzare tutta la nostra produzione sul "Guyot" che è un sistema di allevamento che permette alla pianta di ringiovanire ogni anno il legno, e quindi di lavorare sempre a ridosso delle radici con legni nuovi, quindi con una vegetazione che riesce a spingere in una maniera un po' più elevata rispetto al classico Cordone Speronato che invece fa un po' più di fatica dovendo lavorare sempre sul solito legno ogni anno. Questa decisione è stata presa perché stando così alti e con un clima così fresco le maturazioni sono spinte più avanti rispetto ad altre zone d'Italia, quindi noi dobbiamo ottimizzare quel poco tempo che abbiamo a disposizione per vendemmiare per ottenere il massimo risultato. Per questo aiutiamo la pianta a lavorare sul legno nuovo affinché comunque ci sia più progressione durante la fase appunto fenologica della pianta stessa".

## **7.4 Tecniche di cura:**

"Le rose sono piantate vicino ogni vite perché sono un campanello d'allarme che utilizziamo per i nostri vigneti, in quanto la rosa e la vite soffrono delle stesse malattie, soltanto che la rosa è più suscettibile ad ammalarsi. Quando la rosa si ammala noi interveniamo per la malattia che individuiamo sulla rosa sui nostri vigneti, affinché poi non attacchino le nostre piantagioni. Quindi è un bioindicatore".

## **7.5 Produzione:**

"Produciamo attualmente circa 55 mila bottiglie di vino che vengono commercializzate in parte a Rieti, in parte nella Regione Lazio e nell'altra parte un po' almeno in 4 paesi d'Europa in questo momento, ma l'intenzione è quella di espandersi quindi andare ben oltre quelle che sono le nostre potenzialità attuali".



Rose e filari



Dopo la vendemmia



# IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

## 8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

### 8.1 Distribuzione Commerciale:

“Il 70% del lavoro lo facciamo all’interno della Regione Lazio, il grosso sulla Provincia di Roma in cui in questo momento abbiamo una quindicina di agenti di commercio che appunto promuovono i nostri prodotti. Ci stiamo allargando in questa fase sulle province di Venezia, Bolzano, Verona, Napoli e Caserta quindi stiamo cercando di dare maggiore impulso anche per dare una sorta di conoscenza dei prodotti a livello nazionale, magari anche con piccole vendite, però è importante esserci nei luoghi chiave. La provincia di Milano sta andando molto bene, in quanto territorio in forte sviluppo. Il mercato del vino milanese sta aumentando del 40% annuo, contro il resto nazionale che è praticamente un mercato fermo e stabile nel tempo quindi immaginate che importanza ha quel mercato per noi, e poi l'estero con la Germania, l'Inghilterra e il Belgio già assodate che comprano con abbastanza continuità. Ci stiamo affacciando sul mercato degli Stati Uniti e del Giappone, anche se le dinamiche soprattutto di autorizzazioni sono molto più lente e molto più difficili, quindi ci vorrà un po' più di tempo, fermo restando che in questo momento abbiamo già terminato 5 prodotti dei 9 che già produciamo e quindi presentarsi sul mercato senza prodotto è un'arma a doppio taglio, perciò abbiamo dovuto rallentare un po' le operazioni di diffusione. Domani inizia a Merano, in Provincia di Bolzano, un importante festival del vino che è l'antitesi del competitor del Vinitaly e lì si giocheranno altre carte per poter ampliare la parte commerciale dei nostri vini”.

D: “Qual è il prodotto più richiesto in Italia e all'estero?”.

R: “In questo momento la moda, semplicemente perché si parla anche qui di tendenze come qualsiasi altro mercato come quello della moda e dei vestiti, fa sì che il Gheto Traminer sia il vitigno che in questo momento riusciamo a vendere nella maniera più facile. Per darvi l'idea è un prodotto che abbiamo imbottigliato l'ultima settimana di marzo 2018 e che è terminato il 15 maggio 2018, quindi in due mesi abbiamo terminato l'intera produzione di questo vitigno. In realtà, il nostro scopo è quello di puntare molto più sul Cesanese Nero, in quanto in questo momento nel nostro Paese e nel mondo lo coltiviamo solo noi, quindi in qualche maniera è un prodotto che può farci la differenza”.

## 9 OBIETTIVI DELLA RICERCA

### 9.1 Osservazioni:

La Convenzione sulla diversità biologica (CBD), approvata durante la Conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente e lo Sviluppo a Rio de Janeiro (1992; ratificata con legge 124/1994), ha dato rilevanza internazionale al tema della biodiversità, stabilendo che le nazioni hanno l'obbligo di conservare e valorizzare la propria biodiversità. È in tale ottica che è stato strutturato questo progetto, denominato “Fuori dal Centro. Periferie cuore di biodiversità”, sostenuto da ARSIAL e condotto dagli studenti delle prime

classi dell'Istituto Tecnico Agrario di "Luigi di Savoia" di Rieti, di età comprese tra i 14 e i 15 anni. L'indagine, di natura scolastica, è volta a mettere gli studenti in contatto con 10 aziende del territorio che producono eccellenze agroalimentari, predisporre un itinerario che le collega (Itinerario), conoscere le caratteristiche e le problematiche a cui le medesime aziende debbono fare fronte (mediante interviste standardizzate).

La supervisione scientifica dell'Università "La Sapienza" di Roma, il supporto di esperti esterni, l'approccio interdisciplinare, l'acquisizione delle capacità del lavoro di gruppo e di adeguata e corretta relazione col mondo produttivo, costituiscono i punti essenziali di questo progetto formativo.

## **10 COMPILAZIONE SCHEDA**

**10.1 Autore:** Elisa Morelli, Marco Bonanni

**10.2 Data:** Novembre 2018