

Da Milano a Torino a Palermo, settembre in tour tra i vigneti urbani

12 settembre 2020

di [Francesca Martinengo](#)



Sfoggia gallery

La vendemmia si fa anche in città. Riscoprendo antiche varietà di vitigni e degustando vini rari e produzioni enoiche quasi scomparse. Ecco dove andare

Settembre è il mese che dà il via alla vendemmia, ma forse tutti non sanno che si può vendemmiare in un modo speciale, andando a scoprire piccoli e poco conosciuti territori enoici sottocasa. Stiamo parlando dei **vigneti urbani**, spazi verdi di filari incastonati nel cuore delle città. Con il sito della [Urban Vineyards Association](#) (U.V.A.), l'associazione che mette in rete e tutela i vigneti in varie città d'Italia e d'Europa (come Parigi, Lione e la new entry Avignone), possiamo disegnare un itinerario per quest'anno, tutto italiano, attraverso le vigne cittadine.

A Torino, sulla precollina a due passi dal centro e dalla Mole Antonelliana, la **Vigna della Regina** è adagiata davanti all'omonima Villa, residenza seicentesca dei Savoia (bene storico parte del **Patrimonio UNESCO**). Nel vigneto della Regina si vendemmia dal 2011, e il terreno è stato reintrodotta all'interno dell'area DOC del Freisa di Chieri, rendendolo così in grado di produrre il primo Freisa di Chieri DOC **Vigna Villa della Regina**, il vino di Torino, prodotto e vinificato dalle Cantine Balbiano. Da degustare durante uno dei wine tasting organizzati dal [produttore](#) stesso, disponibile anche in vendita (in sito o [on line](#)).

A Milano invece come non visitare quella che fu la [vigna di Leonardo](#), dono di Ludovico il Moro al Genio da Vinci per la realizzazione del *Cenacolo*. La zona è quella di Santa Maria delle Grazie, in uno dei luoghi più «insospettabili» del centro città: la vigna sorgeva in fondo al giardino di **Casa degli Atellani**. Qui Leonardo, appassionato ed esperto di vino anche perché nato in una famiglia di viticoltori), pare coltivasse *Malvasia di Candia aromatica*, come hanno recentemente confermato gli esperti della Facoltà di Agraria di Milano. Dopo secoli, la prima vendemmia è avvenuta nel settembre 2018: oltre due quintali e mezzo di acini di Malvasia sono stati raccolti e poi lasciati fermentare a buccia all'interno di un'antica anfora in terracotta, secondo un processo tradizionale di vinificazione curato nella Lomellina, storica terra sforzesca. Dopo cinque secoli hanno visto così la luce le prime bottiglie del *Vino di Leonardo*. Da [degustare](#) durante una visita «d'autore». Piccola curiosità: anche la *barrique* fu una intuizione leonardesca, per la vinificazione appunto. (Perché anche nel vino, Leonardo è stato geniale).

Se avete in programma una gita a **Venezia**, non perdetevi una visita ai **vigneti della laguna**: da San Francesco della Vigna, a Sant'Elena, dall'area ex Veneziana Gas, a Sant'Erasmo e alla Giudecca, da Murano al Lido di Venezia. L'[Associazione Laguna nel bicchiere-Le vigne ritrovate](#) offre visite guidate e degustazioni che si tengono fra questi antichi terreni, appezzamenti di chiostri e di antichi orti con filari spesso risalenti a vitigni del Medioevo. In particolare, San Francesco della Vigna è il più antico luogo di produzione del vino in laguna: qui – a pochi metri dalla Biennale – i frati vinificavano già nel XII secolo.

A Siena, il progetto [Senarum Vineae](#) ha permesso di riscoprirne più di 20 ceppi centenari autoctoni e minori sopravvissuti fino ad oggi, ma che sono stati a lungo dimenticati e ad alto rischio di estinzione. Grazie al progetto, Siena ha di nuovo il suo vigneto in città: presso l'Orto de' Pecci, nella valle di Porta Giustizia, dove si trovano alcuni dei più antichi e rari vitigni del territorio – dal *Gorgottesco* al *Tenerone*, dal *Mammolo* alla *Salamanna*, dal *San Colombano* al *Procanico* al *Prugnolo gentile*, oltre a 9 varietà a bacca bianca e rossa ancora da identificare – recuperati nel corso di sopralluoghi del progetto all'interno delle mura e negli spazi suburbani della città medievale. Da non perdere i percorsi di **enotrekking urbano** e nei dintorni, con soste di degustazione nei siti degli antichi vigneti, guidati da una App e con info scaricabili da un QR code dedicato.

Palermo invece custodisce tutta la biodiversità vitivinicola siciliana presso la [Vigna del Gallo](#), vigneto urbano rinato nell'Orto Botanico della città. Un progetto avviato nell'ottobre del 2018 dal **Sistema museale dell'Università di Palermo** e dal **Consorzio di tutela vini Doc Sicilia**. La Vigna del Gallo è uno spazio di circa 200 mq, per passeggiare tra le 95 varietà di vitigno autoctono (tra questi *Grillo*, *Nero d'Avola*, *Frappato*, *Perricone*, *Catarratto*, *Inzolia*) e vitigni reliquia (*Prunella*, *Muscaredda*, *Corinto bianco*, *Cutrera*, *Zuccaratu*, *Visparola*...), che la Doc Sicilia tutela e di cui promuove la produzione sostenibile. Per wine travellers appassionati