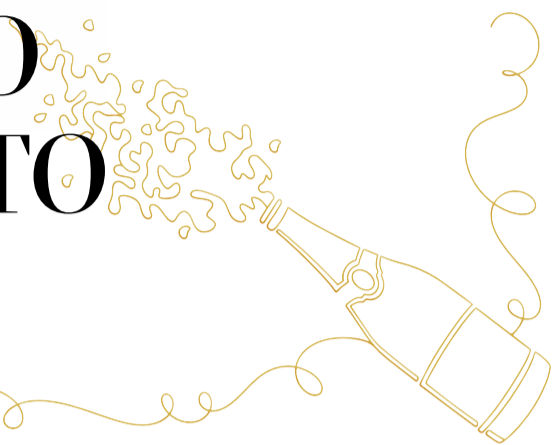


Il prof. Fregoni ha compiuto 90 anni.

OMAGGIO ALL'INSIGNE MAESTRO "AUTODIDATTA" CHE HA ONORATO LA VITIVINICOLTURA ITALIANA



Il professor Mario Fregoni ha compiuto, lo scorso 23 giugno, 90 anni. Auguri vivissimi, dunque, al Maestro insigne che tanto ha contribuito alla scienza e alla fortuna del vino italiano.

Qualcuno tra i più fedeli lettori de Il Corriere Vinicolo (sul quale il nome di Fregoni compare per la prima volta nell'ottobre 1968) si sarà forse accorto che titolo e incipit di questo nostro debole omaggio ricalcano nelle parole, quasi esattamente, quelli di un simile e ben più nobile augurio che Paolo Desana offrì su queste stesse pagine a un altro gigante della viticoltura mondiale, Giovanni Dalmasso, anche allora, nel luglio del 1976, in occasione del novantesimo (l'articolo compare su CV 28/1976).

La scelta non è fatta a caso ma con uno scopo preciso e la ragione non sta, come si potrebbe in prima istanza pensare, nella volontà di mettere a paragone i due studiosi (cosa che forse Fregoni probabilmente nemmeno apprezzerrebbe più di tanto), quanto nel desiderio di omaggiare il professore "attraverso" le parole di un caro amico, di colui che, oltretutto, Fregoni considera forse il suo unico "insigne maestro", almeno per quanto riguarda le denominazioni di origine.

Tra i primissimi laureati presso la neonata facoltà di Scienze agrarie dell'Università Cattolica del Sacro cuore di Piacenza nel 1957, Fregoni cominciò infatti la sua carriera universitaria senza un maestro, tanto che questi è solito definirsi un "autodidatta" in materia di viticoltura. Superato a Roma l'esame di libera docenza in coltivazioni arboree nel 1965, titolo che gli aprì definitivamente la strada all'insegnamento, nel 1979 vinse, primo in Italia, il concorso per la cattedra di viticoltura, diventando così, "senza maestro", il primo professore ordinario in Italia per questa materia. Successivamente divenne direttore dell'Istituto di Coltivazioni arboree dello stesso ateneo, dove ha insegnato fino al 2009 affiancando all'insegnamento la ricerca e un ancora oggi instancabile impegno nella promozione della vitivinicoltura a livello mondiale.

Non è questa però l'occasione per ripercorrere la vita, le opere, i ruoli e i tanti riconoscimenti internazionali ottenuti da Mario Fregoni nei suoi primi novant'anni, non foss'altro che sarebbe per lo meno una recensione manchevole, per motivi di spazio e di tempo, visto che ancora non passa giorno nel quale Mario Fregoni non sia impegnato in questioni "vinicole". Preferiamo quindi lasciare a lui la parola (come leggeremo nell'intervista che segue), non prima di rinnovare, ricorrendo ancora alle parole di Paolo Desana, il nostro augurio: "Auguri dunque al caro professore e Maestro, i cui 90 anni compaiono solo sulla carta di identità, perché la sua mente è sempre viva e il suo entusiasmo e sempre grande - e questo è ciò che conta - rinnoviamo l'augurio [...] di sereno 'otium': quello dei romani antichi che in tale vocabolo riassumevano l'attività intellettuale e speculativa".

PLINIO BOTTICELLA (con le parole di Paolo Desana)



Mario Fregoni ha festeggiato i suoi 90 anni lo scorso 23 giugno, in compagnia dei familiari e di alcuni suoi allievi (in queste pagine alcune delle foto dell'evento). Anche in questa occasione, come da tradizione, non è mancata l'offerta ai convenuti di una sua lectio magistralis



LA PAROLA A MARIO FREGONI

Una formazione completa deve essere anche umana e la cattedra di viticoltura anche una famiglia

Mario Fregoni è sempre cortese e prodigo di parole per chiunque gli chieda di parlare di viticoltura, di vino o della sua vita. Cogliendo questa sua buona disposizione, lo abbiamo intervistato, cercando di portare nella nostra "cantina" una cesta variegata di grappoli dell'uomo, del docente e dello scienziato. La nostra vendemmia è stata ricca e veloce: ci ha risposto subito, "lasciandosi trasportare - come ci ha scritto - dai ricordi".

Caro Professore, come mai un milanese di nascita, ha scelto la viticoltura come professione?

Ho vissuto tutta la mia vita vicino al Po, in prossimità delle colline piacentine, dove da ragazzo andavo a prendere le uve di Barbera e Bonarda in Val Tidone, con il cavallo e la "Navazza" (bigoncia) di legno, entro la quale per molti anni ho pigiato l'uva con i piedi.

Per decenni, insieme a mio padre e a mio fratello, ho vinificato sino a 10 quintali all'anno le uve per il vino di famiglia, che oggi sarebbe chiamato "il vino di garage", come quello degli italiani emigrati a New York, che facevano arrivare le uve in treno dalla lontana California, per la soddisfazione di produrre il proprio vino come in Italia. Una consuetudine che ancora oggi non è del tutto scomparsa: in centro a Milano un amico produce qualche bottiglia di vino dalle uve coltivate in vaso sul balcone... e sul grattacielo verde di Milano probabilmente si fa vino!

Delle tante materie universitarie che ho studiato alla facoltà di Scienze agrarie, la viticoltura è la sola che mi ha davvero appassionato e, proprio per questo, ho poi fondato la prima cattedra di viticoltura in Italia, presso l'UCSC di Piacenza.

La vite e il vino sono fra le più antiche culture del nostro popolo e solo la vite, fra milioni di piante, produce il vino che diviene il sangue di Cristo.

L'insegnamento è stata per lei una delle attività di maggior impegno, tanto che sarebbe difficile anche solo quantificare il numero di coloro che la considerano "maestro insigne". Se oggi potesse orientare l'accademia, quali percorsi e insegnamenti ritiene siano più importanti per offrire una formazione solida agli studenti e ai ricercatori viticoli?

In cinquant'anni d'insegnamento della viticoltura ho avuto un migliaio di studenti, molti dei quali hanno svolto con me una tesi di tipo sperimentale. Per i tesisti ero solito organizzare cene, nelle quali, dopo una mia relazione, ciascuno esprimeva i risultati delle proprie ricerche. L'insegnamento non era quindi solo quello frontale delle lezioni in aula, ma comprendeva esercitazioni e visite nei vigneti, vicini e lontani: la teoria doveva essere verificata sulla pianta! La ricerca poi deve alimentare l'insegnamento, che spesso invece è basato solo su quanto già scritto sui libri. Una formazio-

ne completa deve essere anche umana e la cattedra di viticoltura anche una famiglia.

Ho avuto molte soddisfazioni professionali, derivanti dal fatto che molti dei miei laureati hanno occupato e occupano oggi posti di responsabilità in questo settore, in Italia e all'estero.

La maggioranza delle loro tesi di ricerca non è stata mai pubblicata, volendo seguire l'insegnamento di Pasteur: pubblicare quanto scoperto solo dopo che sono state dimostrate non vere tutte le ipotesi contrarie. Oggi invece si assiste all'introduzione sul mercato di varietà sperimentate da pochissimi anni e non ad opera di istituti scientifici esterni pubbliche.

Si pensi per esempio che l'Ervi (incrocio Fregoni 108, Barbera x Bonarda) ottenuto nel 1970, è stato a m m e s s o alla coltivazione solamente dopo 30 anni di prove!

Mario Fregoni (al centro con la macchina fotografica) in un momento di pausa in un parco, in occasione di un incontro del Comitato nazionale per la tutela delle Denominazioni di origine dei vini. Si riconoscono Paolo Desana (a destra di spalle), Antonio Niederbacher (a sinistra di spalle) e Renato Dettori (a sinistra di Fregoni)

(fonte: Fondo Paolo Desana presso Comitato Doc, Casale Monferrato)

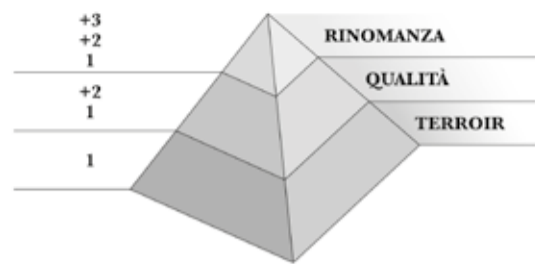


Grappoli del vitigno Ervi
(fonte: Registro nazionale delle varietà di vite)

La stratificazione verticale dei fattori che conducono alla notorietà del vino

Dalla piramide delle indicazioni geografiche Fregoni (1994, 2005, 2013) alla piramide della qualità viti-enologica di Fregoni e Benatti.

È il terroir con il "genius loci" che origina la qualità e questa la notorietà (Mario Fregoni)



E se dovesse ancora oggi scegliere l'argomento per una tesi di laurea o di dottorato di un suo studente?

Proporrei - ad esempio - una ricerca sulla viticoltura franca di piede, applicata per 8.000 anni e ancora presente nel mondo su 2 milioni di ettari. Questa soluzione potrebbe portare a un ritorno alla longevità dei vigneti, all'impiego della specie di vite più resistente alla siccità e ai cambiamenti climatici e al consumo di vini nutraceutici, ricchi di polifenoli favorevoli alla salute.

Quali sono le sue opinioni riguardo alle più recenti innovazioni della viticoltura moderna? Quali aspetti ritiene fondamentali per garantire la qualità?

Il progresso deve essere foriero di qualità, non solo di sostenibilità economica ed ambientale. Non tutte le innovazioni viticole sono state negative per la viticoltura, ma ad esempio l'adozione degli ibridi nelle denominazioni di origine (oggi ammessa dall'Ue), senza sperimentazione nell'uvaggio con le varietà autoctone, va considerata a mio parere un serio pericolo per la qualità e la biodiversità.

Ultima, tra le sue celebri "piramidi", è la "Piramide della qualità viti-enologica", una stratificazione verticale dei fattori che conducono alla notorietà del vino. All'apice

La Piramide della qualità viti-enologica di Fregoni e Benatti
(fonte: Dai Vini Tipici al Testo Unico, Milano, UIV, 2022)

di questa piramide vi è la "rinomanza". Ci vuole spigare l'importanza di questo concetto?

Questa piramide può dirsi anche piramide della

notorietà. Alla base vi è il "terroir", al centro la "qualità" da esso derivata e in cima vi è la "notorietà". La notorietà, o rinomanza, è quindi il requisito minimo per l'esistenza di un nome geografico. Facendo un confronto con la Francia, nel Bordolese è prevista una classificazione che dal Primo Cru arriva al Quindicesimo Cru, ovviamente con possibilità di promozione o di declassamento. In Italia, invece, le Uga sono tutte allo stesso livello qualitativo e commerciale. Inoltre i cru francesi spesso portano in etichetta solo il nome del toponimo, a volte inferiore all'ettaro. Tutti sanno però dove si produce e chi lo produce, senza che si dichiari il nome del vitigno. Fino a poco tempo fa la legge italiana nemmeno prevedeva il concetto di notorietà, ma occorre notare che già in epoca romana il Falernum era noto in tutto l'impero, ovviamente per la sua qualità, frutto appunto di un "terroir" vocato!

Da quando, nel 1974, cominciò a collaborare con l'Oiv, divenendone il decimo presidente nel 1985 e poi presidente onorario, ha avuto modo di incontrare e confrontarsi con centinaia di studiosi di tutto il mondo e di visitare circa sessanta Paesi produttori. Vuole offrirci un ricordo personale di questa esperienza, magari citando persone, Paesi e risultati?

L'Oiv è definita l'Onu della

vite e del vino e ha uno statuto parificato a quelli della Fao e dell'Unesco. Non è dunque un'associazione privata. Il suo lavoro è molto complesso e produce "risoluzioni" che vengono inviate ai 50 governi aderenti. Presto aderirà la Cina. Ai miei tempi ero riuscito a far entrare gli Usa, grazie alla collaborazione dei colleghi delle Università californiane di Davis e di Fresno. In questi atenei insegnavano figli, o comunque i discendenti, di emigrati italiani, quali il prof. Harold P. Olmo (a Davis) e il prof. Vincent Petrucci (a Fresno).

Il secondo Paese che vorrei rammentare è il Cile. A Santiago del Cile esiste un'antica Università Cattolica, che mi ha onorato del conferimento di una delle tre lauree honoris causa ricevute all'estero. Il Cile ha una viticoltura di elevata altitudine, con forti sbalzi termici tra giorno e notte, posta in terreni vulcanici e franca di piede, con ceppi ultracentenari. Durante una delle tante visite, ho studiato l'IF (Indice bioclimatico Fregoni) per il mese pre-vendemmia: importante per la sintesi degli aromi, l'acidità, il pH e i polifenoli. Con il collega Alejandro Hernandez (che poi sarebbe diventato presidente dell'Oiv) ho visitato il Cile dal deserto a nord fino alla zona fredda estrema di latitudine sud. In un mese, percorrendo un totale di 3.000 km, ho visitato 40 aziende ed esposto i risultati a Santiago. Al termine della mia *lectio magistralis*, ho proposto di chiedere l'iscrizione della viticoltura centenaria franca di piede al patrimonio umano culturale dell'Unesco. L'esperienza scientifica degli anni all'Oiv è stata quindi impareggiabile, ma quella umana è stata di valore incalcolabile.

F.E.B.



Curiosità dall'emeroteca de Il Corriere Vinicolo

Il nome di Mario Fregoni compare su Il Corriere Vinicolo a partire dall'ottobre 1968 e ricorre più di 1.350 volte in oltre 500 numeri del settimanale di Unione Italiana Vini da allora fino ad oggi. Il primo dei tanti contributi a firma del professore pubblicati dal CV è sul n. 8 del 20 febbraio 1978, col titolo "Prezzi e redditi" e tratta dell'estrema limitatezza del reddito medio della viticoltura italiana, dunque "un grido di dolore", come ebbe a dire Antonio Niederbacher, nel suo successivo corsivo di commento. Fregoni auspica che presto venga invertita la tendenza che vedeva allora la predominanza del vino sfuso rispetto al vino in bottiglia nelle esportazioni italiane (9,5 milioni di ettolitri di vino in cisterna vs 3,5 milioni di ettolitri di vino in bottiglia nel 1976), "sia perché ciò metterà l'Italia al riparo dalle frodi interne ed estere, sia perché i nostri vini non verranno mescolati e venduti con nomi stranieri e, soprattutto, perché si potranno aumentare gli introiti dell'esportazione vinicola italiana e pagare degnamente il sudore del viticoltore". Sulla prima

pagina del numero 38 di lunedì 25 settembre 1978 è annunciata la nomina del "professore Fregoni" alla presidenza della Commissione Vitecoltura dell'Oiv, prestigiosa carica ritornata "in Italia" dopo 15 anni (prima di lui lo era stato Giovanni Dalmasso). La sua nomina alla presidenza dell'Oiv, in seguito alla 65a assemblea generale dell'Organizzazione, è invece sulla prima pagina del n. 37 del 16 settembre 1985.

Il primo articolo di Mario Fregoni pubblicato sul CV n. 8/1978

(fonte: Archivio storico UIV)



IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it
CARLO FLAMINI (Curatore pagine Osservatorio del Vino) c.flamini@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Luca Sessa, Ketty Magni, Fabio Ciarla, Rossella Contato, Plinio Botticella

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

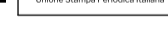
SEGRETERIA DI REDAZIONE
tel. 02 7222 281, corrierevinicolo@uiv.it

PROMOZIONE & SVILUPPO
LAURA LONGONI (desk), tel. 02 72 22 28 41, l.longoni@uiv.it

GIORGIO GORIA, cell. 346 7867907, g.goria@uiv.it
GIORDANO CHIESA, cell. 335 1817327, g.chiesa@uiv.it
Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

ABBONAMENTI
VALERIA VALENTINI, tel. 02 72 22 28 48
abbonamenti@corrierevinicolo.com

Questa testata è associata a



Unione Italiana Vini Servizi



aderisce al progetto europeo



CHOOSE | SHARE | CARE

Il titolare del trattamento dei dati e responsabile del rispetto del reg. 679/UE è Unione Italiana Vini Servizi soc. coop. Sede legale: via San Vittore al Teatro, 3, 20123 Milano, a cui ci si può rivolgere per i diritti previsti dal REGOLAMENTO UE 2016/679 sulla protezione dei dati. Per ogni chiarimento scrivi a privacy@uiv.it. Informativa completa sul sito <https://www.unioneitalianavini.it/privacy-policy/>

LA NUTRIZIONE INTELLIGENTE PER UNA SOLUZIONE COMPLETA E SICURA

ALEA Evolution

NUTRIENTI

ALEAVIT L - MAX

ALEAVIT L - TH

ALEAVIT L - SPARK

WINE BRAIN

ALEA-EVOLUTION.COM /nutrienti-ed-attivanti