

Il Sanforte nero

Il Sanforte è un vitigno di recente iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Studi genetici e ampelografici approfonditi hanno infatti dimostrato che in Toscana quello che veniva da sempre chiamato 'Sangiovese forte' in realtà era un vitigno ben distinto dal Sangiovese.

Principali sinonimi: Sangiovese forte

Dove viene coltivato: sporadicamente in tutta la Toscana

Origini e Parentele: il 'Sangiovese forte' è sicuramente un vitigno della tradizione vitivinicola italiana, essendo spesso citato in importanti opere ampelografiche.

È nominato per la prima volta nel 1773 da Giovanni Cosimo Villifranchi nel libro "Enologia toscana, ossia memoria sopra i vini e in specie toscani". Il marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta lo cita nel 1852 come uno dei vitigni presenti nella propria collezione ampelografica di Rocchetta Tanaro (AT). Nel 1877, Giuseppe Di Rovasenda lo inserisce all'interno del suo "Saggio di una ampelografia universale". Infine, nel 1965, Breviglieri e Casini nella grande opera ampelografica pubblicata dal Ministero Agricoltura e Foreste lo menzionano fra i biotipi di 'Sangiovese', nella categoria del «Sangiovese piccolo o forte o montanino a grappolo medio con acini piccoli».

Attualmente la presenza del 'Sangiovese forte' in Toscana è ormai sporadica ed è considerato dalla Regione Toscana tra le varietà a rischio di estinzione.

Le tecniche di indagine genetica hanno recentemente permesso di approfondire gli studi all'interno dei grandi gruppi varietali come quello del 'Sangiovese'. L'utilizzo dei marcatori molecolari SSR ha permesso innanzitutto di escludere alcuni dei cosiddetti "Sangiovese-simili" da questo gruppo, e tra questi il 'Sangiovese forte'. Infatti il confronto diretto basato su 20 marcatori con il clone BBS-11 di 'Sangiovese' ha evidenziato 16 alleli su 40 in comune col 'Sangiovese forte', ma in più di un locus le due varietà non hanno alcun allele in comune. Dato che per avere un rapporto di parentela diretta tra due individui (tipo genitore-figlio o fratello-fratello) ci deve essere almeno un allele condiviso in ciascun locus, si deduce che non c'è rapporto di parentela diretta tra 'Sangiovese forte' e 'Sangiovese'.

Da qui l'esigenza di denominare diversamente questo vitigno e la richiesta di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite come 'Sanforte', accettata nel 2007.

Caratteristiche viticole ed enologiche

Lo studio di maggior rilievo sulle caratteristiche agronomiche ed enologiche del 'Sanforte' è stato effettuato presso la collezione ampelografica delle Cantine Leonardo (Vinci, FI), dal Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura dell'Università di Firenze, tra il 2001 e il 2005.

In tale studio, il 'Sanforte' è stato messo a confronto con il 'Sangiovese', clone BBS-11, e alcuni biotipi di 'Sangiovese': 'Brunello', 'Brunellone', 'Brunelletto', 'Prugnolo gentile', 'Sangiovese piccolo precoce' e 'Sangiovese polveroso'. Rispetto a questi, il 'Sanforte' si è dimostrato nettamente diverso.

Per la sua precocità di germogliamento richiede buone esposizioni per proteggersi dalle gelate; la sua maturazione piuttosto anticipata lo rende adattabile a situazioni ambientali e agronomiche più difficili rispetto al Sangiovese.

Nelle microvinificazioni effettuate, il 'Sanforte' ha accumulato più zuccheri rispetto agli altri vitigni, con una media di grado alcolico dei vini di 15°. L'acidità totale però si è mantenuta sempre su valori sostenuti con una media di 6,1 g/l di acido tartarico. La produzione media è stata di 3,37 Kg di uva per pianta, infine l'acido malico 2,02 g/l.

Il contenuto medio di polifenoli nel vino è stato di 2049 mg/l di acido gallico e 167 mg/l di antociani. Dal profilo antocianico delle annate 2004-2005 si è notato che il Malvidolo-3-glucoside è il componente principale (65%) e che al suo interno c'è una percentuale rilevante di Malvidolo-3-acetilglucoside (10%) e di Malvidolo-3-cumarilglucoside (6,5%). Queste forme più stabili all'interno del gruppo delle Malvidine danno al 'Sanforte' una garanzia di tenuta del colore nel tempo nonostante il basso contenuto generale di antociani.

Nelle degustazioni, il vino di 'Sanforte' si è distinto per il suo contenuto alcolico, la buona acidità e il corpo. Per tutti gli altri parametri, tra cui persistenza gustativa e olfattiva, stadio evolutivo e armonia ha ottenuto gli stessi punteggi del 'Sangiovese' BBS-11, mentre è risultato inferiore agli altri come colore ed equilibrio generale.

Per il momento, il 'Sanforte' dimostra di essere sicuramente un vitigno di grande valore, sia per uvaggi che in purezza, del resto la denominazione 'forte' è prova del valore che da sempre i viticoltori gli hanno attribuito.