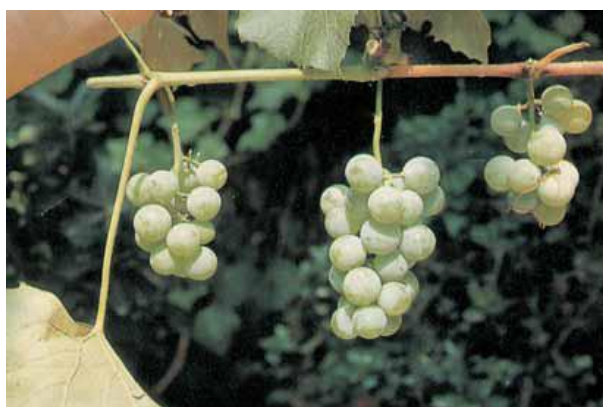




Uva fragola. La cosiddetta “uva fragola”, detta anche “uva americana”, “Isabella”, “Raisin de Cassis” è da tempo coltivata nei giardini, a scopo decorativo e alimentare. È la più antica tra le viti americane introdotta in Europa, ben prima che sorgesse il problema della fillossera. In Francia si hanno notizie sull’uva fragola già nel 1820 e in Italia nel 1825. Qualcuno la ascrive alla specie *Vitis Labrusca*, ma qualche studioso la considera un ibrido tra la *Vitis Labrusca* e la *Vitis Vinifera*. È un

vitigno poco resistente alla fillossera ed alla peronospora, ma resiste bene al freddo, il che spiega la sua diffusione nelle vallate alpine. Il vino che se ne produce, detto “fragolino”, ha un particolare aroma di fragola che i francesi chiamano “framboisier” o “cassis” e gli anglosassoni “foxy” (volpino). All’inizio del secolo l’unica vite coltivata nel vecchio continente, e cioè la *Vitis vinifera*, fu aggredita da un parassita animale, la fillossera, che ne minacciò la completa distruzione. Per salvare le viti europee, furono importati, come porta innesti, dei vitigni americani divenuti resistenti al parassita, alcuni puri, altri ibridi di specie americane. Furono anche compiuti degli esperimenti di ibridazione tra specie europee ed americane, per tentare di evitare l’innesto sul piede americano (e furono detti perciò “ibridi produttori diretti”), ma con scarsi risultati e molti difetti: modesta resistenza ai parassiti ed alle malattie e aromi anomali. Tra i più noti il Clinton (il ben noto “clinto” delle campagne piemontesi), il Noah o Clinton bianco, l’Elvira, il Taylor, (ibridi tra la *Labrusca* e la *Riparia*), lo York-Madeira (ibridi tra *Labrusca* ed *Aestivalis*), l’Othello (ibrido tra *Labrusca*, *Riparia* e *Vinifera*), lo Jacquez e l’Herbemont (ibrido tra *Aestivalis*, *Cinere* e *Vinifera*), questi ultimi privi del sapore foxy. Il dilagare di questi ibridi produttori diretti portarono ad una sovrapproduzione di vini scadenti. Pertanto, già nel 1931, l’Italia provvide ad emettere una legge (23 marzo 1931, n. 376), che vietava “la coltivazione dei vitigni ibridi produttori diretti”, salvo che nelle province in cui gli organi ministeriali “ne riconoscano l’utilità” e con modalità da stabilirsi con decreto ministeriale. La legge, di fatto, salvò l’uva fragola dall’estinzione ed essa continuò ad essere ampiamente coltivata in Piemonte, per la produzione del fragolino e per il consumo alimentare diretto. Con la Legge 2 aprile 1936 n. 729, si estendeva il divieto “anche alla coltivazione del vitigno isabella (*Vitis labrusca*) sotto qualunque nome sia qualificata. Tale coltivazione è peraltro ammessa anche fuori dei limiti stabiliti, nei casi nei quali risulti accertato che è fatta solo allo scopo di produzione di uva destinata al consumo diretto”, ossia per il consumo come uva da tavola e per la sua vinificazione. Queste norme erano poi riprodotte nel T.U. del R.D. 16 luglio 1936 n. 1634.



Note sull'uva fragola¹. L'uva fragola è originaria del Nord America (Est degli USA, dove è diffusa dalla costa atlantica fino alle Grandi Pianure). La pianta è rampicante mediante viticci opposti alle foglie. Le foglie sono grandi, pelose nella pagina inferiore, opache e poco frastagliate. I tralci sono lunghi e di colore rosso. Produce fiori, riuniti in pannocchie di colore verde chiaro. Il frutto ha la forma di un acino, dal caratteristico profumo di fragola, raggruppati in grappoli. La polpa è dolce, priva dell'aroma di moscato: dalla sua vinificazione si ottengono sempre vini di bassa gradazione alcolica, solitamente inferiore allo standard minimo di 10°. La pianta dispone di una buona produttività e resistenza al gelo. Frequentemente si trovano piante produttrici dirette.

Le varietà coltivate, che danno origine a grappoli di uva da tavola e da vino, provengono da incroci fra quelle inselvatichite dell'Europa meridionale e centrale, derivate dalla *Vitis labrusca*. L'esatta collocazione dei ceppi europei della *V. labrusca* è incerta in quanto s'ipotizza che l'uva fragola derivi da una ibridazione fra la *V. labrusca* e la *Vitis vinifera*.

L'uva fragola è impiegata in vari modi: le bacche (acini) sono assunte come alimento, oppure utilizzate per la produzione del "fragolino". Le foglie, usate nella medicina popolare, hanno proprietà antiinfiammatorie e sono protettive dei capillari sanguigni; l'aceto di uva fragola, opportunamente diluito, era impiegato dagli Indiani Pellerossa per lavare le ferite, fare impacchi sulle contusioni. L'uva fragola è dissetante e rinfrescante e possiede un'alta percentuale di zuccheri semplici molto digeribili; contiene anche vitamine (C, PP, gruppo B), acidi organici e sali minerali, e numerose altre sostanze come tannini, flavonoidi e antociani.

Esistono molte varietà di uva fragola:

1. **Fraga** - varietà di uva nera; grappoli con acini di grandezza leggermente superiore alle altre varietà del gruppo e scarsa presenza di acini non portati a maturazione. Leggermente più precoce della fragola
2. **Fragola** - varietà di uva nera. Introdotta in Italia intorno al 1825. Presenza di acini verdi e appassiti nel grappolo maturo. Ottimo sapore e possibilità di conservazione per alcuni mesi. Dalla sua vinificazione si ottiene un prodotto con bassa gradazione alcolica, ma comunque gradevole e stabile per almeno un anno (fragolino). Si raccoglie in ottobre quando il picciolo assume una colorazione rossa e si stacca facilmente dal tralcio. È di gran lunga la varietà più diffusa fra quelle del gruppo.
3. **Fragola bianca** - varietà di uva bianca, con acini medio-piccoli dal sapore tendenzialmente acidulo. Buona per la vinificazione. Tende a perdere gli acini quando è matura.
4. **Fragola precoce** - varietà di uva nera, matura da fine agosto e si può raccogliere fino a fine settembre. Si conserva per circa un mese. Ottima come uva da tavola grazie ai grappoli con poche imperfezioni e all'intenso profumo. A maturazione tende a perdere gli acini. Dalla sua vinificazione si ottiene una bevanda ricca di una sostanza colorante bluastro che rende difficile il lavaggio persino delle superfici metalliche. Il vino ha un sapore legnoso e inacidisce in breve tempo.
5. **Fragola bianca precoce** - varietà di uva bianca, dalle caratteristiche di maturazione e raccolta identiche alla varietà nera, che supera in profumo e dolcezza. Gli acini sono molto grossi e i grappoli possono sfiorare il chilo. Vinificazione sconsigliata.
6. **Isabella** - varietà di uva nera. È caratterizzata da scarsa produttività e profumo poco intenso. Gli acini sono grossi e solitamente privi di imperfezioni. Il sapore è molto dolce.

¹ Sinonimi dell'Uva Fragola: Albany, Albany Surprise, Alexander, Americana, Arkansas, Black Cape, Captraube, Christie's improved isabella, Constantia, Constanzia, Frutilla (Uruguay), Gros framboisé, Isabelle, Isabellinha (Braziliën), Izabella, Odessa (GUS-Staaten), Paign's Isabella, Payne's early, Raisin dui cap, Raisin fraise, Sainte-Hélène, Schuykill, Seksarda, Starwberry grape, Uva americana, Uva fragola, Woodward, Erdbeertrauben.