SLARINA

Guida Completa al Vitigno e al Vino del Monferrato Casalese

Il vitigno ritrovato: rarità assoluta delle colline alessandrine

1. Il Vitigno Slarina

La Slarina — o Slarino, nella forma maschile talvolta usata localmente — è uno dei vitigni autoctoni più rari e meno conosciuti di tutto il panorama vitivinicolo italiano. Coltivata in un'area geografica minuscola del Monferrato Casalese, nella provincia di Alessandria, questa varietà a bacca nera ha rischiato più volte l'estinzione definitiva nel corso del Novecento ed è oggi oggetto di un lento ma appassionato processo di recupero e valorizzazione.

A differenza di vitigni autoctoni piemontesi già affermati come Grignolino, Ruché o Timorasso, la Slarina rimane pressoché sconosciuta al grande pubblico. Tuttavia, chi ha avuto la fortuna di assaggiare le poche bottiglie disponibili ne rimane spesso affascinato: è un vino di carattere antico, aspro e gentile al tempo stesso, che racconta con fedeltà sorprendente il territorio povero e argilloso in cui nasce.

Caratteristiche Ampelografiche

Famiglia	Vitis vinifera
Origine	Monferrato Casalese, Provincia di Alessandria, Piemonte
Sinonimi	Slarino, Slarina Nera; nessun sinonimo documentato fuori dall'areale
Iscrizione RNV	Registro Nazionale delle Varietà di Vite — varietà iscritta come autoctona piemontese
Maturazione	Media-tardiva (seconda decade di ottobre)
Vigore	Medio
Produttività	Medio-bassa, irregolare; soggetta ad acinellatura in annate difficili

Resistenza	Discreta al freddo; sensibile a peronospora, oidio e botrite
Grappolo	Medio, cilindrico-conico, spargolo, con ala corta; rachide lignificato
Acino	Medio-piccolo, subsferico; buccia pruinosa di colore blu-nero, spessa
Polpa	Succosa, non colorata; sapore semplice e gradevole a maturità piena

Caratteristiche della Pianta

La vite della Slarina ha foglie medie, pentagonali o trilobate, con lembo piano o bolioso nella pagina superiore di colore verde medio. I seni laterali sono di media profondità. Il germogliamento avviene in epoca media, il che la espone moderatamente alle gelate primaverili tardive — un rischio reale nelle colline basse del Monferrato Casalese.

La pianta si adatta bene ai terreni argillosi e pesanti tipici dell'areale di coltivazione, dove molte varietà più esigenti faticano. La sua rusticità è al tempo stesso il tratto che l'ha fatta sopravvivere nei vigneti misti contadini del passato e quello che ne ha reso difficile la valorizzazione commerciale: produceva uve abbondanti ma non eccezionali se non coltivata con cura specifica.

La Slarina era tradizionalmente presente nei vigneti promiscui del Monferrato come varietà di completamento, mescolata ad altre uve locali come il Grignolino, il Barbera e la Freisa. La vinificazione in purezza è una pratica relativamente recente, resa possibile solo dopo il recupero di vecchi ceppi nei vigneti storici.

Identità Genetica e Relazioni con Altri Vitigni

Le analisi genetiche molecolari condotte negli ultimi anni dall'Università di Torino e dal CNR-IPSP nell'ambito di programmi di salvaguardia della biodiversità vitivinicola piemontese hanno confermato che la Slarina è un genotipo unico, distinto da tutti gli altri vitigni piemontesi conosciuti. Non presenta parentele dirette documentate con Barbera, Grignolino, Freisa o altri autoctoni locali, configurandosi come una varietà evolutivamente isolata nel suo areale ristretto.

Dato genetico significativo: la Slarina condivide alcune caratteristiche di profilo SSR (microsatelliti) con vitigni dell'area piemontese nord-orientale, suggerendo un'origine comune nell'area del Monferrato orientale risalente probabilmente al periodo medievale o precedente.

2. Zone di Produzione

La Slarina è uno dei vitigni italiani con la più ristretta distribuzione geografica. La sua coltivazione è concentrata in un'area minuscola del Monferrato Casalese, nella provincia di Alessandria, con epicentro

nei comuni collinari a nord del Po. Fuori da questa zona non esistono coltivazioni significative documentate.

2.1 L'Areale Storico: il Monferrato Casalese

Il Monferrato Casalese è la porzione settentrionale del Monferrato, che si estende tra il Po e le prime propaggini appenniniche a nord-est di Asti. È un territorio di dolci colline argillose, meno celebrato dei vicini Langhe e Barolo ma ricco di biodiversità viticola: ospita, oltre alla Slarina, anche il Grignolino del Monferrato Casalese, il Ruchè di Castagnole Monferrato e diversi altri autoctoni minori.

Comuni di coltivazione della Slarina

Nucleo produttivo principale (provincia di Alessandria):

- Treville Monferrato — comune con la maggiore concentrazione di vecchi vigneti storici di Slarina
- Vignale Monferrato — presenza documentata in vigneti misti e recuperati
- Camagna Monferrato — colline argillose tipiche; alcuni produttori attivi nel recupero
- Sala Monferrato, Coniolo, Pontestura — presenze sparse ma documentate
- Casale Monferrato e immediati dintorni — zona di riferimento storico

Superficie vitata stimata: 5–15 ettari complessivi (dati incerti per la frammentazione estrema delle coltivazioni)

Produzione annua stimata: 10.000–25.000 bottiglie (tra i vini più rari d'Italia)

2.2 Quadro Normativo e Riconoscimenti DOC

La Slarina non dispone di una propria denominazione DOC monodedicata. Tuttavia, è riconosciuta come varietà ammessa nell'ambito della DOC Monferrato, che consente la produzione di vini rossi da vitigni autoctoni piemontesi registrati nel Registro Nazionale delle Varietà. Alcuni produttori commercializzano la Slarina sotto la denominazione generica DOC Monferrato Rosso o come vino da tavola/IGT Piemonte, a seconda delle scelte aziendali.

Denominazione principale	DOC Monferrato Rosso (vitigno ammesso)
Alternativa	IGT Piemonte / Vino da Tavola con indicazione del vitigno
Iscrizione RNV	Sì — Registro Nazionale Varietà di Vite, varietà autoctona piemontese
Tutela istituzionale	Programma regionale Piemonte di salvaguardia biodiversità vitivinicola
Resa massima (DOC Monferrato)	70 quintali per ettaro
Titolo alcolometrico min.	11% vol.

2.3 Il Problema della Dispersione

Una delle principali difficoltà nella valorizzazione della Slarina è la frammentazione estrema delle coltivazioni. I vigneti storici sono spesso piccoli appezzamenti familiari di pochi filari, intercalati con altre varietà nei tradizionali vigneti promiscui del Monferrato. Censirli, isolarli e vinificarli in purezza richiede un impegno organizzativo considerevole.

Il Progetto di Recupero delle Varietà Autoctone Piemontesi, coordinato dalla Regione Piemonte con il contributo del CNR e delle università agrarie, ha mappato negli ultimi anni i vigneti storici che conservano ceppi di Slarina, selezionando le piante madri più sane per la riproduzione in vivaio. Questo lavoro di catalogazione è il presupposto indispensabile per qualsiasi prospettiva di espansione produttiva futura.

3. Terreni e Clima

La Geologia del Monferrato Casalese

I terreni del Monferrato Casalese hanno un'origine sedimentaria marina: si sono formati durante il Miocene (5–23 milioni di anni fa), quando l'intera area era occupata dal Mare Padano. Il ritiro del mare lasciò depositi di marne, argille, sabbie e gessi che costituiscono ancora oggi il substrato geologico delle colline.

Rispetto ai terreni calcareo-tufacei delle Langhe o ai suoli più sciolti dell'Astigiano, i suoli del Monferrato Casalese sono caratterizzati da una maggiore componente argillosa — a volte dominante — che conferisce al territorio una vocazione particolare per vitigni rustici e ben radicati come la Slarina.

Tipologie di Suolo nell'Areale della Slarina

Tipo di Suolo	Composizione e Localizzazione	Effetto sul Vino
Argille grigio-azzurre (Marne di Sant'Agata Fossili)	Marne argillose con elevata percentuale di argilla (40–60%), calcare attivo. Colline di Treville e Vignale	Acidità vivace, struttura tannica, mineralità e sapidità caratteristica; ottima longevità
Suoli sabbioso-limosi con argilla	Alternanza di strati sabbiosi e argillosi. Zone di mezzacosta e fondovalle collinare	Vini più morbidi e fruttati, minor struttura tannica, pronta beva
Suoli con presenza di gesso (selenite)	Gesso in cristalli o strati, tipico di alcune zone di Casale e dintorni. Drenaggio buono	Note minerali peculiari, freschezza spiccata, profilo aromatico con sfumature selvatiche
Suoli calcareo-argillosi di versante	Calcare attivo + argilla. Versanti esposti a sud. Zona Camagna e Sala Monferrato	Buon equilibrio tra struttura e freschezza, profumi complessi, buon potenziale evolutivo

Depositi alluvionali antichi	Ghiaie e limi da terrazzi fluviali. Prossimità al Po (Pontestura, Coniolo)	Vini leggeri, floreali, bassa struttura tannica; interessanti ma meno tipici

Clima

Il Monferrato Casalese gode di un clima continentale temperato con influenze sia alpine sia mediterranee. Le colline basse (100–350 m s.l.m.) creano microclimi diversificati che influenzano significativamente la maturazione delle uve.

Caratteristiche climatiche dell'areale

- Precipitazioni medie annue: 600–750 mm, con distribuzione relativamente equilibrata tra le stagioni
- Estate: calda e soleggiata, con temperature massime di 30–34°C in luglio-agosto; occasionali siccità estive
- Escursioni termiche settembre-ottobre: 12–18°C — favorevoli alla concentrazione aromatica nelle uve
- Autunno: generalmente mite e asciutto, con nebbie mattutine in ottobre che contribuiscono all'umidità notturna
- Inverno: freddo, con gelate regolari; neve moderata. Temperature minime di -5/-8°C nelle vallette esposte a nord
- Venti: esposizione ai venti settentrionali (tramontana) che asciugano il vigneto; meno influenzato dallo scirocco rispetto all'Astigiano
- Altitudine vigneti idonei: 120–350 m s.l.m. con esposizione preferenziale a sud e sud-ovest

Il Paesaggio del Monferrato Casalese

Il paesaggio in cui cresce la Slarina è quello tipico del Monferrato "basso": colline arrotondate e dolci, segnate da filari di vite intervallati a seminativi, boschi di rovere e sporadici boschetti di robinia. Un paesaggio agricolo antico e multiforme, molto diverso dalla monocultura viticola delle Langhe, in cui la Slarina si inserisce come frammento di biodiversità dimenticata tra i filari.

Proprio questa diversità colturale — che per secoli ha visto la Slarina crescere fianco a fianco con Barbera, Grignolino, Freisa e Dolcetto nei vigneti misti — è al tempo stesso la causa della sua rarità (mai valorizzata in purezza) e la garanzia della sua sopravvivenza genetica fino ad oggi.

4. Metodi di Produzione

4.1 Viticoltura: Recupero e Nuovi Impianti

La produzione di Slarina riguarda oggi due tipologie di vigneto molto diverse tra loro: i vecchi vigneti storici (anche centenari), con ceppi di Slarina mescolati ad altre varietà, da cui vengono selezionate

manualmente le uve al momento della vendemmia; e i nuovi impianti monovarietali, impiantati a partire dagli anni 2000–2010 da produttori che hanno creduto nel potenziale di questo vitigno.

Sistemi di Allevamento

- **Allevamento moderno:** Guyot semplice — adottato nei nuovi impianti monovarietali; ottimo controllo della produzione e dell'esposizione fogliare
- **Allevamento storico:** Guyot doppio — presente in alcuni vigneti storici semi-recuperati, con produzione leggermente più elevata
- Cordone speronato — in alcuni impianti recenti per ridurre i costi di gestione manuale
- Vigneti promiscui storici — ancora la fonte principale di uve Slarina per molti produttori; la vite cresce con sesto d'impianto irregolare tra altre varietà
- Densità di impianto: 3.000–4.500 ceppi/ha nei vigneti storici; 4.500–6.000 ceppi/ha nei nuovi impianti

Gestione del Vigneto

La coltivazione della Slarina non richiede tecniche agronomiche particolarmente specializzate, ma beneficia di alcune attenzioni specifiche legate alle sue caratteristiche varietali:

- Controllo dell'acinellatura: la Slarina è soggetta all'acinellatura (sviluppo irregolare degli acini) nelle annate in cui la fioritura coincide con periodi freddi o piovosi; la scelta del momento di potatura può influenzare questo fenomeno
- Gestione della chioma: sfogliatura moderata nella zona dei grappoli per favorire l'arieggiamento e prevenire la botrite, mantenendo una copertura sufficiente a evitare scottature in estate
- Concimazione organica: i produttori di qualità privilegiano letame maturo e compost per migliorare la struttura dei suoli argillosi pesanti
- Gestione dell'erba: inerbimento permanente nei vigneti in pendio per prevenire l'erosione dei suoli argillosi

Rese

Resa max DOC Monferrato Rosso	70 quintali per ettaro
Resa pratica nei produttori di qualità	35–50 quintali per ettaro (volontaria riduzione)
Resa in vino	Max 70% dell'uva raccolta
Titolo alcolometrico minimo	11% vol.
Epoca di vendemmia	Seconda-terza settimana di ottobre

4.2 Vendemmia

La vendemmia della Slarina avviene nella seconda metà di ottobre, in linea con la maturazione medio-tardiva del vitigno. La raccolta è manuale nei vigneti storici e in pendio; nelle rare situazioni di vigneto pianeggiante potrebbe essere meccanizzata, ma la frammentazione delle coltivazioni la rende quasi sempre manuale per default.

La sfida principale è determinare il momento ottimale di raccolta: la Slarina matura lentamente gli zuccheri ma può raggiungere un'acidità abbastanza elevata anche a maturità avanzata. La decisione di vendemmia richiede assaggi frequenti delle uve e misurazioni di acidità totale per trovare l'equilibrio tra maturità aromatica e freschezza acida. Una raccolta troppo precoce dà vini erbacei e astringenti; troppo tardiva produce vini molli e ossidati.

4.3 Vinificazione

Ricevimento e Preparazione

Le uve arrivano in cantina dove vengono diraspaturo e pigiate con delicatezza. Non è comune la criomacerazione pre-fermentativa (usata invece per alcuni vitigni di maggiore struttura come il Fumin), ma alcuni produttori sperimentano un breve raffreddamento preventivo per preservare gli aromi primari, più delicati nel caso della Slarina rispetto ad altre uve piemontesi.

Macerazione e Fermentazione

La vinificazione della Slarina richiede una macerazione calibrata con attenzione. Il vitigno ha una buona dotazione di antociani e tannini nelle bucce, ma questi tannini tendono alla durezza se estratti in eccesso. La sfida del vignaiolo è estrarre il colore e la struttura necessari senza cadere nell'astringenza.

Durata Macerazione	Profilo Risultante	Stile di Vino
4–7 giorni	Colore rubino medio, tannini morbidi, profumi freschi e vivaci; vino leggero	Stile fruttato e immediato; ideale per consumo entro 2–3 anni
8–14 giorni	Buon colore, struttura tannica presente ma non eccessiva, acidità in equilibrio	Stile classico; 3–7 anni di potenziale evolutivo
15–22 giorni	Colore intenso, tannini marcati e asciutti, vino austero da giovane; necessita tempo	Stile tradizionale; 6–10 anni di potenziale per le migliori annate

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inossidabile o tini di cemento/vetroresina a temperatura controllata di 22–26°C, con lieviti selezionati o indigeni. I rimontaggi sono effettuati con frequenza moderata (1–2 volte al giorno) per non eccedere nell'estrazione tannica. La durata complessiva è di 8–18 giorni in funzione dello stile perseguito.

Fermentazione Malolattica

La fermentazione malolattica è praticata dalla totalità dei produttori di Slarina, ed è essenziale per ammorbidire l'acidità naturalmente elevata di questo vitigno. Avviene generalmente in acciaio nei mesi invernali successivi alla vendemmia (novembre-gennaio), portando il vino a un equilibrio più armonioso prima dell'affinamento.

4.4 Affinamento

L'affinamento della Slarina è ancora in fase di sperimentazione da parte dei produttori, che non hanno ancora codificato uno stile univoco. Questa incertezza — frutto della giovane storia della vinificazione in purezza — è anche un'opportunità: permette di esplorare diversi approcci e identificare quello più adatto al carattere del vitigno.

Acciaio inox	4–8 mesi. Preserva profumi primari freschi (frutti rossi, floreale), acidità vivace. Stile immediato e diretto
Cemento / vetroresina	5–9 mesi. Lieve micro-ossigenazione, frutto preservato con maggiore rotondità rispetto all'acciaio
Botti grandi di rovere (15–30 hl)	10–18 mesi. Integrazione progressiva, tannini ammorbiditi, complessità terziaria emergente. Stile classico consigliato
Barrique o Tonneaux	Raro; alcune sperimentazioni. Rischio di coprire il profilo varietale delicato; da usare con grande cautela
Anfora di terracotta	Sperimentazioni artigianali emergenti; buoni risultati per la conservazione della mineralità e del frutto
Affinamento in bottiglia	Min. 3–6 mesi; 12+ mesi nelle versioni con maggiore struttura

5. Caratteristiche Organolettiche del Vino

Profilo Sensoriale

Il vino ottenuto dalla Slarina è di rara originalità nel panorama piemontese. Non assomiglia a nessun altro vino regionale: non ha la leggerezza del Grignolino né la potenza del Barbera; non ha la struttura del Nebbiolo né la freschezza del Freisa. Ha una sua personalità discreta, quasi schiva, che si rivela gradualmente nel bicchiere a chi sa aspettare.

VISTA	Rosso rubino di media intensità, con riflessi granata nei vini affinati in legno. Colore più denso rispetto al Grignolino ma meno intenso del Barbera. Limpido, con una trasparenza che ricorda i rossi borgognoni piuttosto che i potenti rossi piemontesi.
OLFATTO	Profumo di media intensità, fine e complesso: frutti rossi di bosco (lampone, ribes rosso, ciliegia selvatica), violetta, rosa canina. Note speziate discrete (pepe bianco, noce moscata) e sentori erbacei montani. Con l'affinamento emergono note di sottobosco, foglia di tabacco, cuoio morbido. Un naso pulito, senza eccessi, di carattere antico.

GUSTO	Secco, di corpo medio, con acidità vivace e tannini presenti ma non aggressivi nelle versioni ben vinificate. Buona sapidità (spesso ricordata come caratteristica distintiva legata ai suoli gessosi). Finale di media lunghezza, con nota amarognola piacevole e leggermente selvatica. Alcol moderato (11,5–12,5% vol.). Equilibrio complessivo discreto, migliorabile con qualche anno di bottiglia.
STRUTTURA	Acidità totale: 6–8 g/L. pH: 3,2–3,5. Estratto medio. Tannini presenti ma non eccessivi. Potenziale di invecchiamento moderato: 3–6 anni per versioni in acciaio; 5–10 anni per versioni in botte grande dalle migliori annate. La sapidità minerale è il tratto che più distingue la Slarina da altri autoctoni piemontesi di simile struttura.

6. Abbinamenti Gastronomici

La Slarina, con la sua struttura media, l'acidità vivace e la sapidità minerale, si abbina magnificamente alla cucina tradizionale del Monferrato e del basso Piemonte — una cucina povera, saporita, a base di carni da cortile, salumi, formaggi e verdure di stagione.

Abbinamenti Classici del Territorio

- **Fritto misto:** Fritto misto alla piemontese — l'acidità e la freschezza della Slarina tagliano la grassezza del fritto con grande eleganza
- Bagna Cauda — come per il Grignolino, l'abbinamento con la salsa di acciughe e aglio è una tradizione locale
- Salame di Alessandria e salumi del Monferrato — la sapidità del vino si fonde con quella dei salumi artigianali
- Pollo alla cacciatora o coniglio in umido — carni bianche in cottura con vino; la struttura media della Slarina si adatta perfettamente
- Risotto con salsiccia e Barbera — i piatti di riso del Monferrato richiedono un vino locale di corpo medio
- **Formaggi:** Formaggi vaccini semistagionati locali: Toma di Casale, Montebore, formaggi caprini freschi-semistagionati

Abbinamenti Moderni

- Pasta al ragù di carni miste — la struttura della Slarina regge bene le preparazioni con sugo ricco
- Pizza con pomodoro, salsiccia e funghi porcini — abbinamento quotidiano di grande soddisfazione
- Hamburger gourmet con formaggi stagionati e cipolla caramellata
- Zuppa di legumi con cotiche — la sapidità del vino amplifica quella del piatto
- Carpaccio di carne salada con rucola e grana — abbinamento per contrasto, la freschezza del vino bilancia la grassezza della carne

7. Produttori di Riferimento

I produttori che vinificano la Slarina in purezza sono oggi pochissimi — forse meno di una decina in tutta Italia — e la loro produzione è talmente limitata che le bottiglie sono quasi introvabili fuori dal territorio di produzione. Tuttavia, il loro lavoro di recupero e promozione è fondamentale per la sopravvivenza di questo vitigno.

Produttori attivi con la Slarina

Produttori privati e artigiani (Monferrato Casalese):

- Dacapo (Vignale Monferrato) — uno dei pochi produttori che da anni commercializza la Slarina in purezza; pioniere del recupero
- Accornero (Vignale Monferrato) — famiglia storica del Monferrato Casalese con attenzione agli autoctoni rari
- Tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio) — vigneti nel cuore del Monferrato Casalese; sperimentazione con Slarina
- Piccoli produttori locali di Treville e Camagna Monferrato — spesso con produzione non commercializzata o venduta direttamente in azienda

Istituzioni e ricerca:

- CNR-IPSP (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante) — attività di caratterizzazione genetica e conservazione ex-situ
- Università degli Studi di Torino — Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari: ricerche ampelografiche e agronomiche
- Regione Piemonte / Settore Fitosanitario — coordinamento del Progetto Vitigni Autoctoni Piemontesi a rischio di estinzione

Nota: La lista dei produttori commerciali è soggetta a variazioni frequenti data la rarità del vitigno. Si consiglia di verificare con le Strade del Vino locali o con le enoteche regionali per informazioni aggiornate.

8. Storia, Ricerca e Prospettive

Origini Storiche

La Slarina è uno di quei vitigni la cui storia scritta è frammentaria e lacunosa. Non compaiono menzioni documentate significative prima del XIX secolo, quando i catasti rurali del Monferrato registrano sporadicamente il nome "Slarina" o "Slarino" tra le varietà coltivate in vigneti misti della zona di Casale e Treville. Si tratta tuttavia quasi certamente di un vitigno di origini molto più antiche, sopravvissuto nel corso dei secoli proprio grazie al sistema dei vigneti promiscui contadini.

L'assenza di citazioni nei testi ampelografici classici ottocenteschi (come il monumentale "Ampelografia Universale" di Gallesio o le opere di Odart) suggerisce che la Slarina fosse considerata una varietà troppo locale e minore per meritare attenzione, confinata all'autoconsumo familiare nei poderi del Casalese.

Il Rischio di Estinzione nel Novecento

Come molti vitigni autoctoni minori, la Slarina ha subito nel Novecento il doppio colpo della meccanizzazione agricola e del cambiamento dei modelli produttivi. I vigneti promiscui — dove sopravviveva mischiata ad altre varietà — furono progressivamente sostituiti da impianti monovarietali specializzati, privilegiando vitigni più produttivi, più facili da vinificare e già affermati sul mercato come Barbera e Dolcetto.

A metà degli anni '90 del Novecento la Slarina era quasi scomparsa: sopravviveva solo in una manciata di vigneti abbandonati o semi-abbandonati di anziani agricoltori che non avevano ancora estirpato i vecchi ceppi. La sua scomparsa definitiva sembrava questione di anni.

Il Recupero Contemporaneo

La svolta è avvenuta grazie a due forze parallele: la ricerca scientifica e l'entusiasmo di alcuni produttori pionieri. Il Progetto Vitigni Autoctoni Piemontesi, avviato dalla Regione Piemonte negli anni 2000 in collaborazione con il CNR e le università agrarie, ha sistematicamente censito, caratterizzato geneticamente e conservato le varietà a rischio di estinzione — tra cui la Slarina.

I risultati scientifici hanno confermato la unicità genetica e la potenziale qualità della varietà, fornendo ai produttori locali le basi per sperimentare la vinificazione in purezza. Dacapo di Vignale Monferrato è stata tra le prime aziende a commercializzare una Slarina monovarietale, aprendo la strada ad altri. Il vino, benché inizialmente accolto con curiosità più che con entusiasmo, ha trovato consensi crescenti tra gli appassionati di vitigni autoctoni rari.

Sfide e Prospettive Future

Sfide aperte e opportunità per la Slarina

Sfide principali:

- Disponibilità limitata di materiale vivaistico certificato: i vivaisti specializzati in Slarina sono pochissimi; espandere la coltivazione richiede anni di moltiplicazione controllata
- Conoscenza agronomica ancora parziale: la mancanza di una lunga tradizione di vinificazione in purezza significa che le migliori pratiche sono ancora in fase di definizione
- Mercato di nicchia: il consumatore medio non conosce la Slarina; la commercializzazione richiede un lavoro di comunicazione intenso
- Rischio di abbandono per mancanza di redditività: con rese basse e prezzi ancora contenuti, molti potenziali produttori non trovano convenienza economica

Opportunità:

- Crescente interesse internazionale per i vitigni autoctoni rari e i vini di territorio: collezionisti e wine lovers cercano attivamente rarità come la Slarina
- Il "turismo del vino" nel Monferrato può diventare un canale di distribuzione efficace per produzioni così limitate
- Possibilità di ottenere una sottozona DOC dedicata se la produzione cresce e si consolida
- Sinergia con altri autoctoni casalesi (Grignolino del Monferrato Casalese) per costruire un'identità territoriale forte e differenziata

Conclusione

La Slarina è un vino che si trova al confine tra passato e futuro. È un vitigno che il Novecento ha quasi cancellato e che il ventunesimo secolo sta timidamente riconsegnando al mondo. Le bottiglie che si trovano oggi sul mercato — poche, preziose, difficili da rintracciare — sono il frutto di un lavoro di recupero che assomiglia più a un atto d'amore verso il territorio che a una scelta commerciale.

Chi ha la fortuna di assaggiare una Slarina ben vinificata scopre un vino di carattere antico: non spettacolare, non immediato, ma autentico fino alle radici. Un rosso che sa di collina argillosa, di nebbia autunnale, di vigneti dimenticati e ritrovati. Un vino che vale la pena cercare — e che merita di avere un futuro.

In un'epoca in cui la vitivinicoltura mondiale tende alla standardizzazione e ai vitigni internazionali, la Slarina rappresenta il contrario esatto: unicità assoluta, radicamento totale, irriproducibilità geografica. Una rarità da preservare, da coltivare e da raccontare.

— Slarina: il vitigno ritrovato del Monferrato Casalese —