

**G
A
G** 03

Giornale di
**Agricoltura
& Gastronomia**



Anno 3 **Numero 03** Marzo 2022

PERIODICO DELLA **BIBLIOTECA INTERNAZIONALE LA VIGNA**



GAG

**Giornale di Agricoltura
e Gastronomia**

Anno 3 _ Numero 03 _ Vicenza, 15 marzo 2022
ISSN 2464-8779

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento

Danilo Gasparini

Redazione

Alessia Scarparolo, caporedattrice
alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione

Rita Natoli > segreteria@lavigna.it

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto

Registrazione Tribunale di Vicenza
n. 1170 del 3 marzo 2008

con il contributo di



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

Grant agreement No 101000640





VINUM

Torchio Laverda con dispositivo idraulico DJHL (1928). Alma, Bibl. int. "La Vigna"



INDICE



G A G 03

TITOLO Vinum

4 EDITORIALE

INTRODUZIONE

- 6 **Massimo Montanari** (Università di Bologna)
Quando il vino era tutto

SAGGI

- 14 **Paolo Scarpi** (Università di Padova)
Vini simbolici ovvero il senso del vino
- 32 **Stefania Malavasi** (Università di Padova)
Viti e vini in Accademia. Francesco Trento e Villa Eolia a Costozza
- 64 **Viviana Ferrario** (Università Iuav, Venezia)
Imparare dai paesaggi rurali storici

RICERCHE

- 82 **Sandra Furlan** (Valoritalia srl)
Viticoltura e Cambiamenti Climatici
- 92 **S. Stefanucci e L. Disegna** (Equalitas srl)
La certificazione di sostenibilità nel settore vitivinicolo
- 102 **Attilio Scienza** (Università di Milano)
Dalla tassonomia linneiana alla biologia molecolare della vite
- 132 **Marina Scopel** (storica della gastronomia)
Vino di montagna

LO SGUARDO SUL CIBO

- 170 **Chiara Casarin** (curatore d'arte)
Il sapore dell'arte

LETTERATURA

- 176 **Mario Soldati**. Vino al vino
- 190 **Luigi Veronelli**. Il vino giusto

FONTI & DOCUMENTI

- 204 L'inchiesta agraria Jacini

REPRINT

- 234 **Andrea Bacci**. *De naturali vinorum historia*

250 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

262 FRESCHI DI TORCHIO

TESTIMONIANZE

- 268 Intervista a **Elisabetta Foradori**
(Azienda agricola Foradori)
- 276 Intervista a **Sandro Boscaini** (Masi Agricola)
- 284 Intervista a **Loris Follador** (Casa Coste Piane)

RICETTE

- 292 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)
Mosto cotto, ficotto, sapa e sugoli

EDITORIALE

Non poteva mancare il vino al *Giornale di agricoltura e gastronomia*, bevanda che, come dice Massimo Montanari nell'*Introduzione* a questo numero, è fortemente integrata con la gastronomia, tant'è che è stato inventato il composto enogastronomia, termine dietro al quale si nasconde un'arte combinatoria, che insegna ad accostare i vini ai cibi e, talora, anche i cibi ai vini. Un'arte del resto è la stessa gastronomia così come arte sono la viticoltura e la vinificazione. E pure arte alla fine è il consumo dei cibi e delle bevande; arte nel senso dell'equivalente termine greco, *téchne*, che è un *saper fare*, perché il vino bisogna saperlo fare, ma poi saperlo bere. Ne erano consapevoli gli antichi, non lo siamo meno oggi noi. Saperlo bere significa berlo con moderazione per gustarne aromi, profumi, sapore, intensità - lascio ai *sommelier* l'intera gamma degli aggettivi -, né un proibizionismo puritano può salvare dall'alcolismo, ché potrebbe al contrario favorire ogni forma di sofisticazione in quanto sottrarrebbe il vino stesso a ogni genere di controllo.

Ma il vino è anche un prodotto antico, con un'età che oscilla tra i 5000 e i 4000 anni, carico di significati, di senso, di valori, di simboli, che non possono essere cancellati facilmente né dal solito perbenismo, né dal diffuso salutismo, né da divieti più o meno interessati. È una storia qui solo in parte ripercorsa, durante la quale sono andate configurandosi le tre funzioni che caratterizzano produzione e consumo del vino, quella tecnica, indispensabile per produrlo, quella sociale, perché favorisce la convivialità e lo scambio, quella ideologica per i valori culturali e simbolici) che lo accompagnano

(Scarpi). La storia in cui si colloca il vino non è però solo quella della *longue durée*, anche se è possibile affermare che la storia del vino non può da quella essere separata, ma si colloca pure sul piano delle storie brevi, legate ai luoghi e agli ambienti, dove prendono vita storie diverse, tanto quanto diversi sono i vini, nonostante vi siano i molti ben/mal-pensanti che vogliono ridurre tutti i vini a niente più che alcol. Eppure, anche le piccole storie si intrecciano con la storia più ampia, non sono mai microstorie, come nel caso di Costozza, piccolo centro urbano vicino a Vicenza, espressione esemplare della «vita in villa» rinascimentale, quando gli scrittori di agricoltura non erano «contadini» ma riuscivano a influenzare lo stile di vita in quei luoghi e in quegli spazi che attuavano l'ideale rinascimentale della fuga in campagna. Se tuttavia, nel Rinascimento, l'arte aspirava a superare la Natura al punto che nell'edificazione della villa si cercava una dimostrazione che potesse trasmettere l'idea che «la natura conviene confessare di essere stata superata dall'arte» (Malavasi), oggi lo sguardo è cambiato e l'intervento umano così come l'organizzazione del paesaggio deve rispondere a dei criteri di sostenibilità e di equilibrio in relazione all'ambiente e in opposizione all'agricoltura industriale, insostenibile (Ferrario). In realtà non è cambiata la prospettiva, bensì l'approccio all'ambiente di cui necessariamente il paesaggio agricolo fa parte, mentre nel medesimo tempo stiamo assistendo a una nuova fuga nella campagna. Dunque, l'agricoltura diventa uno strumento di (ri)educazione, invitando a una visione nei confronti dell'ambiente che non

sia di semplice sfruttamento, ma di condivisione delle sorti, di partecipazione, dove domina uno sguardo olistico che è molto antico e che si può già trovare nei pensatori presocratici. Così, evidentemente, anche nelle scelte che aspirano a realizzare un'agricoltura sostenibile siamo i figli della storia e delle sue lunghe narrazioni. Oggi però ambiente significa anche variazioni del clima e in questo modo riaffiora, come già di fatto si vede chiaramente nella prospettiva di una agricoltura sostenibile, quella tecnologia che contrassegna la produzione vitivinicola, quell'arte che ora invita a studiare «strategie di adattamento» ai cambiamenti climatici per indicare le azioni che possono essere adottate per migliorare la risposta della vite» alle nuove condizioni dell'ambiente e parimenti le «strategie di mitigazione» di quei medesimi cambiamenti che includano «tutte le azioni che consentono di rallentare le emissioni di gas climalteranti» (Furlan). La *téchne*, avrebbero detto i Greci, continua anche nella realizzazione delle certificazioni di sostenibilità che dovrebbero tener conto di aspetti ambientali, sociali, economici e culturali (Stefanucci - Disegna). L'intreccio si complica nell'interazione della *téchne* con l'*epistème*, la scienza, dove riappare prepotente la storia che in questo caso è la storia delle trasformazioni del pensiero scientifico, trasformazioni in ragione delle quali, grazie alla curiosità degli uomini di scienza, si è potuto assistere alla nascita di ambiti come la biologia e la genetica, ai dibattiti, al principio di falsificazione che sta alla base del progresso scientifico (Scienza). Con questa grande storia, come si è detto, si intrecciano le piccole storie, a volte umili a volte inte-

ressanti come nel caso dei vini prodotti in montagna, da viti coltivate esse pure in montagna, che in tempi recenti hanno dato vita a progetti interregionali di sviluppo della viticoltura quale attività di nicchia nelle zone montane (Scopel).

Prodotto complesso, all'origine dello scambio e della circolazione dei beni, compreso lo scambio matrimoniale, superfluo, perché non necessario come il pane, il vino affida i suoi molteplici significati, i suoi molti nomi alle altrettanto molte declinazioni che l'arte figurata gli conferisce nei vari momenti della storia, evocando ora l'antichità greca e romana, ora le *Sacre Scritture* con i loro vari e complessi simbolismi religiosi (Casarin). Arte è nondimeno anche letteratura, è il testo scritto di Mario Soldati, letterato e regista cinematografico, che ci guida attraverso territori di antica vocazione vitivinicola, dal Trentino al Veneto, sino all'incontro con Italo Cosmo. E letteratura è non meno quello che scrive Luigi Veronelli, filosofo prima che enogastronomo, che ci racconta «Chi è il vino», non cosa è il vino, per spiegarci Il vino giusto.

La *téchne* e l'*epistème* si riappropriano dello spazio tra le Fonti e i Documenti con *L'inchiesta agraria Jacini* pubblicata tra il 1881 e il 1890, dove però riemergono inevitabilmente anche la storia e la letteratura con la traduzione italiana della *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci, pubblicata nel 1596, e con il *Bacco in Toscana*, ditirambo di Francesco Redi, pubblicato nel 1685. Se poi i lettori volessero continuare a leggere, chiude come sempre anche questo numero un'ampia rassegna di volumi *Freschi di torchio*.

Danilo Gasparini - Paolo Scarpi

Quando il vino era tutto

Massimo Montanari

Università di Bologna

Nell'esperienza del nostro tempo la "cultura del vino" è una realtà fortemente integrata con la gastronomia (non per nulla si parla di "enogastronomia"): accostare i cibi ai vini, assaporare un vino a tavola e valutarne il colore, il profumo, il sapore, sono gesti divenuti consueti e quasi ovvi. Essi da un lato sottolineano la preziosità del vino, sempre più assunto a status-symbol dell'eccellenza e della competenza, dall'altro, in qualche modo, tendono a chiudere il suo significato nell'ambito del piacere (o di spiacere) gustativo, occultando i significati più ampi che il vino aveva nelle civiltà premoderne, quando esso attraversava tutte le esperienze sociali e culturali e aveva un ruolo per così dire globale, che condizionava nel profondo la vita degli uomini, con una molteplicità di valori, ruoli e prospettive che oggi sono in gran parte venute meno.

Nelle religioni antiche, le divinità legate al vino - il Dioniso dei greci, il Bacco dei romani - appaiono figure pericolose ma, soprattutto, affascinanti: forze oscure che possono distruggere l'uomo ma anche innalzarlo a vette impensate. La logica del "simposio" ossia della bevuta che i greci facevano seguire al pasto - si trattava di un rito autonomo, distinto da quello conviviale - non era solo quella di rinsaldare vincoli di affetto, di amicizia, di solidarietà civica, ma anche di partecipare a un mistero della

natura, che magicamente può confondere le menti, operare quel salto dal razionale all'irrazionale, dalla logica all'intuito, che consente il rapporto dello spirito con l'aldilà. Questo aspetto rituale della bevuta ha conservato a lungo il suo valore, oltre l'età greco-romana per almeno tutto il Medioevo, fino a quando sono sopravvissuti elementi di cultura e di religiosità pagana entro un tessuto di civiltà sempre più largamente cristianizzato.

Del resto, il valore attribuito al vino nel culto cristiano, come strumento (assieme al pane) di una comunione integrale con la divinità, si muove in una logica culturale non distante da quella della religiosità pagana. In entrambi i casi il vino serve per entrare in contatto mistico col dio - e in entrambi i casi il gesto è separato da quello del mangiare: "finita la cena, prese il vino...", si recita ogni giorno nella celebrazione eucaristica. Proprio il culto cristiano rappresentò il principale veicolo di diffusione della cultura del vino nei secoli della tarda Antichità e del Medioevo.

Prima di allora il vino si definiva senz'altro come un prodotto "mediterraneo". Assieme al grano e all'olio, esso costituiva la base del modello economico, alimentare e culturale del mondo greco, romano, ellenistico: un mondo che proprio in quelle realtà produttive riconosceva la propria identità e i propri confini. Già in epoca



Hans von Aachen, **Bacco, Cerere e Cupido**, 1595-1605. Kunsthistorisches Museum, Vienna

romana tali confini si erano allargati nel cuore del continente europeo; nel Medioevo si allargarono ulteriormente e si ridisegnarono in parallelo con il diffondersi della religione cristiana, che, nata nell'ambito mediterraneo, non casualmente aveva scelto il vino, il pane e l'olio come strumenti e simboli del proprio culto. Ecco allora dispiegarsi - così potremmo chiamarla - una straordinaria promozione d'immagine: il vino diventa un simbolo della nuova fede, vincente e potente; il suo uso e la sua produzione si allargano nel continente europeo contestualmente all'affermarsi della medesima nuova fede.

La carica simbolica che gli scrittori cristiani attribuiscono al vino è straordinariamente intensa, e non mancano circostanze in cui il vino assume le vesti di una bevanda magica che sostiene la vittoriosa avanzata del cristianesimo, in particolare della sua versione "cattolica" ovvero "romana". Mentre il re dei franchi Clodoveo, difensore della "vera" fede e fondatore (con l'appoggio papale) della potenza franca, è in procinto di sferrare l'attacco decisivo all'ariano Alarico, re dei visigoti, il vescovo di Reims Remigio - che lo aveva convertito al cristianesimo e battezzato - gli consegna "come benedizione" un fiasco di vino, da cui il sovrano avrebbe tratto forza ed entusiasmo per combattere: una sorta di pozione magica, che non può non richiamare alla mente i galli di Asterix. Dunque "ne bevve il re con tutta la famiglia reale, e una gran moltitudine di popolo; e se ne saziarono in abbondanza, ma il vino non calava mai: sgorgava sempre dal fiasco, come da una sorgente". E, naturalmente, li condusse alla vittoria. Questo leggiamo nella *Vita di san Remigio*, scritta da Incmaro di Reims nel IX secolo.

Talvolta la cultura del vino, cioè del cristianesimo romano, si oppone esplicitamente alla tradizione germanica della birra, legata anch'essa a forme rituali all'interno della religiosità "paganica". Le biografie dei santi pullulano di pii per-

sonaggi, vescovi e abati che per diffondere la religione cristiana anzitutto si preoccupano di piantare vigne e mettere a coltura il frumento: gli indispensabili strumenti del mestiere.

Un po' dappertutto, fino a climi difficili e a latitudini non più raggiunte in seguito, la vite viene messa a coltura, cresciuta a dispetto di ogni difficoltà ambientale. In un'epoca di scarsa circolazione commerciale come quella fra tardo Antico e alto Medioevo, si cerca di produrre *in loco* tutto ciò che serve. Il vino è assolutamente indispensabile, per dire la messa e somministrare la comunione ai fedeli: e ce ne vuole tanto, perché *tutti* i partecipanti al rito sono tenuti a bere la sacra bevanda, dando nuovo significato ad antichi riti conviviali; solo più tardi, dal XIII secolo in poi, il vino sarà riservato al sacerdote officiante. Tutto ciò ebbe importanti ripercussioni anche sul piano propriamente alimentare.

Nel frattempo, a iniziare dal VII secolo, il Mediterraneo aveva visto mutare la sua funzione storico-geografica, trasformandosi da una sorta di lago interno, quale era stato in epoca romana, in un mare di confine, che separava l'Europa cristiana dall'Africa conquistata all'islam. E poiché l'islam, almeno su un piano di principio, condannava il vino come bevanda impura, esso divenne il segno di una nuova identità culturale e religiosa, economica e politica: divenne *la* bevanda per eccellenza dell'Europa cristiana, così come un tempo era stato il segno di identità dei popoli mediterranei.

Per spiegare il successo del vino bisogna anche tener presente che per lungo tempo esso ebbe pochi "concorrenti". In Europa tradizionalmente si producevano altre bevande fermentate: la birra (già diffusa nel Mediterraneo antico) con i cereali, il sidro con i frutti selvatici. Ma il loro consumo era limitato alle zone centro-settentrionali e, comunque, il vino era stimato di maggior pregio: le "tavole di corrispondenza" stabilite per i consumi dei monaci dell'Europa



La vendemmia. J.B.F. Rozier, **Cours complet d'agriculture**, Paris 1793-1805

centrale, al confine tra area del vino e area della birra, stabiliscono quantità di birra maggiori di un terzo rispetto al vino. Mancavano poi – ovviamente – tutte le bevande corroboranti o eccitanti che furono introdotte in Europa nell'Età moderna: il caffè, il tè, il cioccolato. Mancavano i liquori, perché solo a iniziare dal tardo Medioevo si cominciò a distillare l'alcool, e solo assai lentamente la miracolosa "acqua della vita" (*aqua vitae*) uscì dall'ambito dell'alchimia e della farmacia per entrare a pieno titolo nel campo alimentare. Oltre alle funzioni liturgiche e alimentari, dunque, il vino copriva da solo tutte le funzioni di sociabilità che più tardi furono "distribuite" fra una molteplicità di prodotti.

Il vino era la bevanda per eccellenza, la bevanda per definizione (non per nulla, ancora oggi, nei dialetti di alcune regioni, "bere" significa per antonomasia "bere vino"). Non solo: il vino era la base di tutte le bevande. Per lungo tempo, nell'Antichità come nel Medioevo, fu

diffusa l'abitudine di manipolarlo con l'aggiunta di miele, fiori, erbe, spezie. Manipolazioni che sbagliremmo a spiegare pensando a una qualità scadente del vino, poiché si trattava anche e soprattutto di una questione di gusto: curiosità, fantasia, voglia di cambiare e di variare i sapori non sono esclusive della nostra epoca. In ogni caso, è importante tener presente che il vino fu a lungo percepito come "materia prima" anziché come prodotto finito.

Le informazioni dei trattati di agronomia, di medicina e di dietetica lasciano trasparire con chiarezza i caratteri del vino antico, medievale, rinascimentale e il gusto di chi lo consumava. In primo luogo, esso era apprezzato soprattutto giovane: senza adeguate tecniche di conservazione, tenerlo per più di un anno senza deteriorarne il gusto era assai difficile (perciò, sul mercato, il vino giovane poteva costare di più del vecchio, a meno che non si trattasse di vini esotici di particolare pregio e robustezza). Non

mancano, nelle pagine degli agronomi, suggerimenti per rimedi volti a limitare gli effetti negativi di un invecchiamento non voluto: per esempio si consiglia di aggiungere al vino vecchio del vino nuovo o del mosto, per tentare di “ringiovanirlo”.

Una seconda caratteristica del gusto antico e medievale è la predilezione per il vino dolce (più forte in quei paesi, come l'Italia, dove anche la cucina faceva particolarmente spazio al sapore dolce): di qui l'apprezzamento per i vini forti e intensamente zuccherini importati dall'Oriente; di qui il pregio locale di vini come l'Albana, che “si potria paragonare nella sua grandezza e forza al Vin di Candia”, scrive, ancora nel XVII secolo, l'agronomo Vincenzo Tanara. Nella stessa prospettiva piacevano i vini cotti, addensati e addolciti dal fuoco; i vini profumati e speziati, arricchiti dagli aromi della cannella o del garofano. Da queste antiche sperimentazioni nacquero specialità che ancora oggi allietano la nostra tavola: i vari vermut, il vin brûlé, la sangrilla, i vini “arricchiti” (come quello alle visciole, e prodotti simili che si producono in varie regioni d'Italia e d'Europa). In campo enologico, così come in cucina, si esprimevano i canoni di una cultura alimentare che per lungo tempo fu dominata dall'idea dell'*artificio*, dalla tendenza, cioè, a “costruire” il proprio cibo (e la propria bevanda) mediante trattamenti su tutta la gamma dei loro aspetti costitutivi: colore, sapore, consistenza. Non solo le difficoltà di conservazione, ma anche questa predilezione culturale rendeva poco graditi i prodotti “naturali”, mentre piacevano i vini rielaborati e arricchiti di aromi.

Anche al colore del vino, così come al colore dei cibi, si prestava molta attenzione. Il bianco piaceva limpido e chiaro, sicché non si disdegnava di aggiungervi albume d'uovo al fine di renderlo più luminoso e trasparente: negli ultimi secoli del Medioevo il “chiarretto” così ottenu-

to fu di gran moda sulle tavole signorili, indizio di finezza e di squisita galanteria. Il vino rosso, complessivamente meno apprezzato, piaceva molto intenso e colorato: se non lo era abbastanza, lo si tingeva con uva selvatica o bacche nere.

L'idea che il vino possa essere un prodotto finito, da consumare così come si acquista, si fece strada lentamente, assieme a nuovi sistemi di conservazione (la bottiglia di vetro e il tappo di sughero) che a iniziare dal XVII secolo progressivamente sostituirono le anfore sigillate con carta oleata, rendendo più stabile il carattere e il gusto della bevanda.

L'agronomo bolognese Piero de' Crescenzi, nel Trecento, è uno dei primi a descrivere le tecniche per degustare il vino. Crescenzi riferisce che gli esperti (“sperti conoscitori”, li chiama) non sono d'accordo su quale sia il momento migliore per effettuare la degustazione: alcuni amano assaggiare i vini mentre soffiano i venti boreali del Nord, perché in tale circostanza “sono immutabili”, non soggetti a cambiamenti. Perciò si valterebbero meglio. Altri sono dell'idea esattamente opposta: preferiscono assaggiare i vini quando soffia il vento caldo del Sud, l'Austro, che “maggiormente muove il vino” e proprio per questo consentirebbe di apprezzarne la più intima natura.

Altra questione posta da Crescenzi: è meglio degustare il vino a stomaco vuoto o a stomaco pieno? La sua opinione è che per capire un vino bisogna non aver troppo mangiato o bevuto, o comunque aver bene smaltito il pranzo; ma è anche vero che “essendo digiuno non si conviene i vini assaggiare”. Sebbene, aggiunge, sia proprio questa la consuetudine dei bolognesi, che “a stomaco digiuno gli assaggiano”. In ogni caso è indispensabile non aver mangiato cose amare, “né insalata, né altro, che il gusto trasmuti”.

Non mancano consigli su come difendersi dagli imbrogli dei venditori (si riferisce soprattutto agli osti). Alcuni, “volendo inganna-



P.J. Sachs von Lowenheim, **Ampelographia**, Lipsiae 1661

re i comperatori”, tengono a disposizione una botte nuova, ben “immollata d’ottimo vin vecchio, e bene odorifero”, e vi mettono dentro “il vino, che vender vogliono”, per farlo sembrare migliore. Attenzione dunque. E attenzione a quanti, più maliziosamente ancora, “danno noci, e formaggio” a chi vuole assaggiare il vino prima di acquistarlo, perché con le noci e il formaggio “certissimamente si falsifica il gusto”. Infine un invito alla curiosità, allo spirito critico, alla riflessione meditata: non stancarsi di fare molti confronti e ripetuti assaggi, valutando sempre i vini in modo comparativo.

Capillarmente diffusa nelle campagne, la col-

tivazione della vite fu a lungo presente anche nei centri urbani, essi stessi fortemente ruralizzati e in buona parte costituiti di spazi aperti coltivati, orti, campi e vigne inframmezzate alle abitazioni e alle vie. Inizialmente questo rientrava nella logica della produzione per il consumo, che spingeva i cittadini, come i contadini, a rifornirsi direttamente e personalmente dei prodotti essenziali. Poi, a iniziare dall’XI-XII secolo, la dimensione “cittadina” della produzione di vino prese anche aspetti nuovi. Con il crescere delle città crebbe l’importanza degli scambi commerciali, che modificarono le modalità di produzione e di consumo dei prodotti alimen-



Il vino medicinale. J.A. Brillat Savarin, **Physiologie du gout**, Paris 1841

tari. I proprietari cittadini di terre aumentarono la pressione sui produttori per accumulare vino (e cereali) da immettere sul mercato. Vino di diverse provenienze e qualità fu allora a disposizione dei ceti più alti della società, che, nelle città o nei castelli, potevano richiedere e pagare prodotti nuovi ed esotici. Non venne meno per questo l'importanza del vino di produzione locale, che rimase il solo consumato dalla popolazione contadina e dalla popolazione povera delle città. Nel frattempo si moltiplicavano le osterie per la vendita o la mescolata del vino. A tutto ciò prestano grande attenzione gli statuti cittadini, che riservano apposite rubriche al commercio del vino, ai luoghi del consumo, talvolta perfino alle quantità consumate.

Raffrontata ai parametri attuali, la quantità di vino che normalmente si beveva nel Medioevo (ma un Medioevo lunghissimo, giunto fino alle soglie dell'oggi) era molto alta. Alcune stime fatte per l'età carolingia, riguardanti signori laici ed ecclesiastici, rivelano consumi attorno a un litro e mezzo, due litri *pro capite* al giorno. Calcoli fatti per l'età comunale, per varie comunità urbane o rurali, suggeriscono consumi giornalieri fino a tre, quattro litri *pro capite*. In ogni caso si evidenzia l'immagine di un prodotto che aveva un ruolo assolutamente centrale nel regime alimentare. I contadini di una o due generazioni fa non bevevano di meno.

Il vino, come bevanda, era più importante della stessa acqua, generalmente di cattiva qualità. Fino al XIX secolo, in qualche caso fino al XX, nelle campagne come nelle città, la scarsa potabilità dell'acqua fu uno dei problemi più gravi dell'approvvigionamento alimentare. Anche per questo il vino era essenziale: il suo moderato contenuto in alcool lo rendeva una bevanda igienicamente sana, con virtù antisettiche unanimemente riconosciute. Per molto tempo, fin dall'Antichità, non fu concepibile bere acqua non purificata dal vino (viceversa, il vino normalmente si beveva allungato con acqua). Non per nulla il verbo latino *miscere* significa al tempo stesso "versare" e "mescolare", due gesti avvertiti vicini, al limite della sovrapposizione: versare era anche mescolare.

Collegato anche a questa funzione igienica era il ruolo più propriamente terapeutico che la cultura premoderna assegnava al vino: nelle infermerie monastiche, nella pratica ospedaliera, nelle abitudini quotidiane della popolazione cittadina e rurale, assumere vino era una sorta di "rimedio universale" per ogni genere di mali. Ciò affondava le radici nella cultura medica dell'Antichità, nelle opere di Ippocrate e di Galeno. Ma anche la tradizione cristiana forniva spunti interessanti: per tutto il Medio-

evo, uno dei passi testamentari più citati nella letteratura morale è quello della prima lettera di Paolo a Timoteo in cui il vino (come sempre, mescolato all'acqua) viene consigliato per lenire la sofferenza fisica: "Non bere più soltanto acqua - aveva scritto l'apostolo - ma assumi anche di un po' di vino, a motivo del tuo stomaco e delle tue frequenti indisposizioni". Tale uso del vino fece a lungo parte della mentalità collettiva, così che non ci stupisce leggere, ad esempio, in una lettera di Lucrezia Tornabuoni al marito Piero de' Medici, nel 1463: "Mandaci qualche fiasco di trebbiano gentile, che questi medici vogliono che Giuliano [il figlio, malato] beva vino per cura della milza". Negli ospedali pubblici, che si diffondono a iniziare dal tardo Medioevo, il vino era offerto agli infermi in misura proporzionale alla gravità del male: ciò accadeva ad esempio all'Hôtel-Dieu di Parigi, dove, nei secoli XV-XVI, il vino veniva distribuito ogni giorno, a tutti i pasti, in abbondanza.

In età romana si distinguono alcuni vini di particolare pregio, destinati al commercio a distanza: falerno, cecubo, ecc. Nell'alto Medioevo, quando la produzione è prevalentemente votata all'autoconsumo contadino o signorile, la classificazione del prodotto è spesso indistinta: il vino è semplicemente rosso o bianco. Nei secoli successivi, quando torna a svilupparsi il commercio a distanza, i vini più pregiati sono qualificati da un nome che ne segnala l'origine: fra XV e XVI secolo tali denominazioni si moltiplicano, e personaggi come Andrea Bacci (autore nel 1596 di una monumentale *Storia naturale del vino*) o Sante Lancerio (bottigliere di papa Paolo III, autore di una celebre memoria sui vini destinati al pontefice) possono proporre veri e propri cataloghi di specialità enologiche. Infine appaiono disposizioni di legge tese a proteggere il commercio del vino in base alla definizione dell'area d'origine: così accade, precocemente, nel granducato di Toscana, dove un

bando del 1716 determina l'area di produzione del Chianti. È il punto di partenza di un processo che troverà pieno sviluppo fra XIX e XX secolo, con modalità e tempi diversi a seconda dei paesi. La Francia, come sappiamo, ne sarà maestra.

Parallelamente, però (sembra quasi un paradosso), la "cultura del vino" si ridimensiona. Da allora sfumano le connotazioni rituali e quelle terapeutiche del consumo di vino; il valore sociale della bevuta, pur senza scomparire, trova altri modi e altri prodotti per esprimersi. Il consumo di vino vede accentuarsi la sua dimensione più propriamente alimentare e gastronomica, mentre la diffusione di nuove bevande (caffè, tè, cioccolata, superalcolici e poi tutta la famiglia dei soft-drinks) riduce il consumo di vino. Le preoccupazioni dei produttori non sono solamente dei nostri giorni: già nel XVII-XVIII secolo produttori e commercianti di vino (spalleggiati da medici compiacenti) reclamano la superiorità della bevanda "tradizionale" su quelle nuove, mentre altri conducono una battaglia per i nuovi consumi e i nuovi interessi ad essi collegati. In Francia, nel 1679, una pubblica lezione del dottor Colomb davanti al collegio medico di Marsiglia sostiene che è necessario ostacolare la diffusione del caffè non solo per ragioni nutrizionali e fisiologiche, ma anche perché il carattere "dispotico" della nuova bevanda rischia di "soppiantare quasi completamente l'uso del vino".

La storia del vino, fra XIX e XXI secolo, prende una direzione abbastanza chiara: essa si svolge a scapito della quantità, ma a beneficio della qualità. Nel nostro presente, e nel nostro futuro, una "cultura del vino" totalizzante come quella del passato non sembra più avere spazio, e dovremo rassegnarci a considerare il vino solo come un buon accompagnamento dei nostri cibi e una piacevole presenza sulla nostra tavola. Ma è proprio un male tutto ciò?

Vini simbolici ovvero Il senso del vino

Paolo Scarpi

Università di Padova

Vino senz'alcol e senza storia

Il *Sole24ore* del 7 luglio 2021 riportava la notizia che l'Unione Europea si stava avviando ad autorizzare la produzione di vino senza alcol, una spremuta d'uva, dunque, che però avrebbe potuto chiamarsi vino e pure godere delle denominazioni d'origine. Sembra che per ora non vi sia traccia nei verbali della commissione della possibilità di aggiungere acqua, contrariamente a quanto narrato chissà da chi nelle scorse settimane.

Evidentemente all'origine della possibilità di produrre vino senz'alcol e insieme, per ora, di produrlo senza aggiungervi acqua è assai probabile che vi sia una discreta ignoranza della storia di questo strepitoso prodotto dell'ingegno umano, che ha alle spalle un passato lungo almeno cinquemila anni. Il vino è stato la bevanda cerimoniale delle popolazioni che si affacciavano sul bacino del Mediterraneo e solo l'Islam vi ha rinunciato, per ragioni etiche e sociali religiosamente fondate, ma non subito: avvenne nel secondo anno dell'Egira e cioè nel 624 d.C., quando Maometto dovette lasciare La Mecca per Medina. Così si legge per esempio nel *Corano*: «con il vino e con il gioco d'azzar-

do, Satana vuole seminare inimizia e odio tra di voi e allontanarvi dalla menzione di Allah e dalla preghiera».

La storia

È una storia antichissima, quella del vino, della quale non fanno parte i popoli dell'Europa settentrionale, antichi bevitori di idromele quando scendevano in battaglia, ma soprattutto consumatori di carne e di birra, come racconta Publio Cornelio Tacito, a cavaliere tra il I e il II secolo dell'era volgare, in quello splendido trattato di etnografia applicata che è la *Germania*: I Germani «bevono un liquido ricavato dall'orzo e dal frumento che, fatto fermentare, assomiglia al vino; coloro che abitano vicino alla riva del Reno comprano anche del vino...». Lo comperavano, non lo producevano, i barbari, e quando si resero conto delle sue qualità, mentre procedevano allo smantellamento dell'Impero di Roma, invadendo l'Europa meridionale e parte dell'Africa settentrionale, si diedero a farne razzia, là dove lo trovavano. Ma i vigneti restavano incolti e tutte le strutture e gli strumenti deputati alla sua produzione quando non furono distrutti caddero in totale stato di abbandono. Se in Italia era possibile trovare

VITE VINIFERA.



ancora attrezzature per la vinificazione dopo il V secolo, in Gallia non se ne trovavano quasi più. A questi invasori occorre molto tempo per impadronirsi della viticoltura e dell'arte di produrre il vino, anche perché il generale clima politico, chiamiamolo pure così, sociale ed economico era tutt'altro che stabile e pacifico, tale da consentire e stimolare l'acquisizione e lo sviluppo delle tecniche e degli strumenti indispensabili alla viticoltura e alla vinificazione. In questa generale regressione i monasteri giocarono un ruolo fondamentale per la conservazione e trasmissione di questi saperi, come traspare in filigrana dalla *Regula monachorum* di san Benedetto, tra il V e il VI secolo, là dove afferma che il monastero doveva essere in tutto e per tutto autosufficiente, «ut non sit necessitas monachis vagandi foris».

Era dunque quella mediterranea la civiltà della vite, del vino, e insieme del pane e dell'olio d'oliva, che continuò a diffondersi e a perpetuarsi attraverso il cristianesimo, dal quale fu adottata la metafora della vigna per identificare la comunità dei fedeli e la Chiesa stessa e quella del vino per designare il sangue del suo fondatore. Giona di Bobbio, nella Vita di san Colombano, nella prima metà del VII secolo scriveva che i barbari ignoravano olio, vino e farine, mentre consumavano cervogia e sidro, lardo, burro e carne e questo confronto con i barbari del nord, mangiatori di carne e bevitori di birra, agli occhi dei cristiani caricava di intenso valore simbolico il pane, l'olio e naturalmente il vino.

Il vino è simbolico

Del resto, il vino non risponde a una necessità, a un bisogno che concorra alla conservazione della specie; bere vino non soddisfa un'esigenza naturale. Esso partecipa di un impalpabile sistema, che per semplificare po-

tremmo definire simbolico e che è tale solo se è condiviso. Antica *tessera hospitalis* che serviva per il riconoscimento tra ospiti, oggi il simbolo è semplicemente una funzione semiotica che segna un rapporto tra due elementi, rapporto che rimane per lo più costante nella cultura che lo ha generato, appartiene al dominio della comunicazione e in colui che lo condivide evoca un'idea diversa da ciò che concretamente è l'oggetto simbolico. Sono le forme simboliche che conferiscono un senso all'esperienza umana, che ne organizzano l'«essere-nel-mondo» e, appunto perché condiviso, l'oggetto simbolico è espressione di un sistema sociale, di una cultura e di una civiltà; cultura, soprattutto, dove risiedono le conoscenze, le credenze, l'arte, la morale, il diritto, il costume e qualsiasi altra capacità e abitudine acquisita dall'uomo come membro di una società, per parafrasare quanto scrisse nel 1871 E.B. Tylor.

Espressione di una cultura, di una società, di una civiltà, all'universo simbolico il vino appartiene e in quanto «manufatto» è coinvolto in un triplice complesso di funzioni: è tecnofunzione perché partecipa della sfera tecnologica, per le competenze tecniche e per le tecnologie indispensabili alla produzione; è sociofunzione, perché oggetto di scambio che favorisce la convivialità e la comunicazione; è ideofunzione, per i valori culturali a lui attribuiti e in lui riconosciuti. Ma appunto perché non necessario, superfluo, nel senso etimologico del latino *superfluere*, storicamente il vino ha occupato uno spazio «cerimoniale», carico di forti valenze simboliche, da cui sono scaturite la ricca mitologia e l'alta ritualizzazione che lo hanno accompagnato lungo tutta la storia dell'Occidente e che ancor oggi perdurano, sia pure sottratte alla dimensione sacrale — eccezione fatta per la Messa cristiana.

In questa direzione conduce anche la storia del termine vino, il cui significato originario



La vendemmia. J. B. F. Rozier, *Cours complet d'agriculture*, Paris 1787

è semplicemente succo, termine che in area mediterranea nasce concettualmente prima di vite o di vigna, quando addirittura non coprono ambiti semantici diversi, come nel greco antico, laddove entrambi, la vite perché coltivata e il vino perché manufatto, in quanto espressione di un sapere partecipano dunque del concetto di cultura. In questo modo, se dal punto di vista del processo di concettualizzazione il vino precede la vite, ciò dipende dal fatto che il dato naturale, vite, diviene rilevante solo culturalmente, cioè in seguito alla manipolazione a cui l'uomo ne sottopone il frutto.

Il vino nelle religioni mediterranee

Dunque, se esso si accompagna in maniera inequivocabile all'idea di cultura e a quella di civiltà, non è probabilmente casuale che tutte le religioni antiche come due dei tre monoteismi, ebraismo e cristianesimo, abbiano assunto

il vino nei loro sistemi simbolici. Del resto, in quanto strumento organizzatore dell'esistenza umana e conferitore di senso, le religioni fissano anche i termini e i canoni della commestibilità, definendo ciò che è buono da mangiare o da bere prima di tutto perché buono da pensare, dando così vita a non poche forme di classificazione descrittiva degli oggetti commestibili e non commestibili e assegnando loro contemporaneamente significati simbolici.

Così, secondo i racconti sacri dell'antica mitologia greca, nelle sue peregrinazioni dall'India alla città di Tebe in Grecia, che paiono ripercorrere le linee principali della diffusione della viticoltura, Dioniso introduce la civiltà nei territori abitati dai Greci mentre diffonde la coltivazione della vite e la produzione del vino. A sua volta suo figlio Oinopione come insegnò a piantare e coltivare le viti agli abitanti dell'isola di Chio, dove fu prodotto il primo vino rosso, nello stesso tempo unificò e diede una forma



Antica spremitura dell'uva. J. Ellis, **The wine question in the light of the new dispensation**, New York 1882

politica all'isola, dalla quale poi la viticoltura si diffuse anche presso gli altri uomini. E appunto in quest'isola, tra le più importanti per la storia della viticoltura mediterranea, l'arte di piantare e coltivare le vigne si coniuga con la costituzione e organizzazione dello stato: l'introduzione del vino e la sua diffusione si configurano come un fatto culturale, in grado di trasformare le forme della preesistente civiltà, addirittura capace di sottrarre l'uomo allo stato di ferinità per avviarlo lungo la strada della cultura. Nel II secolo d.C. Arriano di Nicomedia non ebbe perciò dubbi nell'attribuire a Dioniso e al dono del vino l'origine di ogni forma di civiltà, a partire da quella dell'India. Si intravede al di sotto di questa tradizione il principio dello scambio, che è alla base di ogni relazione sociale e che nella prospettiva dei miti dionisiaci si traduce nello scambio matrimoniale. L'introduzione della viticoltura, dunque, mentre dà avvio alla circola-

zione dei beni, fa decollare nello stesso tempo una prospettiva esogamica che nega una mitologicamente precedente pratica endogamica. È lo scambio tutto sommato il vero dono del dio, simbolicamente rappresentato dalla viticoltura e dal vino, il cui valore commerciale avevano conosciuto tutti i popoli del Mediterraneo.

Da parte sua l'antica Roma riconosceva al vino una funzione effettivamente festiva e superflua, nonché simbolicamente fondante perché votato a Giove per ottenere la supremazia sui nemici quando Enea aveva dovuto affrontare i Rutuli di Turno per il dominio sul Lazio. Ma era il mosto della futura vendemmia che Enea aveva promesso al dio tutelare dell'antica Roma in cambio della vittoria, una primizia dunque, al contrario dell'alleato di Turno, Mezenzio, che l'aveva pretesa per sé. Momento prototipico, dunque, nella storia mitica della Roma antica, questo fu l'atto di fondazione dei *Vinalia priora* del 23 aprile, quando, in memoria dell'antico voto, il vino veniva fatto colare giù dal tempio di Venere, in onore di Giove. Ma era pure il momento grazie al quale, dopo la libagione del *vinum novum*, era possibile immettere il vino al consumo consegnandolo ai circuiti commerciali. Si chiudeva con questa festa il ciclo del vino, apertosi l'anno precedente con i *Vinalia rustica* del 19 agosto, che davano avvio con prudente anticipo alla vendemmia, a cui seguivano i *Meditrinalia* dell'11 ottobre, che chiudevano la stessa vendemmia e la pigiatura dell'uva, dopo di che il vino era lasciato nei dogli a completare la vinificazione. Il vino aveva dunque anche per Roma un alto valore simbolico, e ne ha accompagnato l'espansione, scandita da ciò che per i romani era il processo di civilizzazione, l'imposizione della *pax romana*, e dalla propagazione della vite e dell'olivo, fino alle latitudini che ne consentivano la vita, così da creare «quella cornice di piantagioni al di fuori della quale sembrava loro difficile poter gustare la



F. Redi, **Bacco in Toscana**, Venezia 1763

gioia di vivere», per ripetere quanto scrisse J.R. Pitte. Sempre con l'espansione di Roma il valore economico della viticoltura esplose, favorita questa dal sistema d'ordine e dagli equilibri politici imposti dall'Impero. E così le vigne si diffondono soprattutto nella Gallia, coltivate con passione dagli abitanti, conquistando i mercati dell'Europa settentrionale ed entrando in concorrenza con vini italici e dell'attuale Provenza, ma anche mettendo in crisi la produzione di grano, come denuncia Svetonio nella *Vita di Domiziano*, al punto che il principe di Roma, nel 92 d.C., proibì in Italia l'avvio di nuove pianta-

gioni di viti e stabilì l'espianto di circa la metà dei vigneti esistenti.

Non meno efficace dispositivo simbolico sono stati il vino e la viticoltura per i monoteismi. Solo l'islam pare averlo respinto, ma non subito, come abbiamo visto, e forse fu divieto poco rispettato, e certo nel *Corano* è premio e nettare puro per i credenti saliti in Paradiso, dove vivono in delizia.

Per l'universo ebraico, la vigna piantata da Noè all'uscita dall'arca è un atto culturale, il primo compiuto dal patriarca; è un rito di fondazione che separa il prima, occupato dalla discendenza di Adamo annientata dal diluvio, dal presente di Noè e dei suoi. A sua volta l'ebbrezza di Noè, provocata dal vino ricavato dalla sua vigna, fissa come conseguenza indiretta una gerarchia all'interno della discendenza del vecchio patriarca, gerarchia che diventa un discriminare culturale nelle relazioni tra i discendenti dei tre figli di Noè, Sem, Japhet e Cam, e che lascerà proprio agli eredi di quest'ultimo un marchio di infamia con il quale si vorranno legittimare lo schiavismo come le prime forme di razzismo. In questo modo vite e vino si rivelano dei marcatori culturali, che individuano il popolo di Israele rispetto al passato ma anche al presente.

Il banchetto che caratterizza la Pasqua ebraica, *Pesach*, è sottoposto a uno speciale cerimoniale dove il vino deve essere abbondante perché tutti possano berne almeno quattro bicchieri, e se tutti i commensali debbono avere un bicchiere per il vino, ve ne deve essere uno in più per il profeta Elia. Non solo, ma in occasione della *Pesach* il vino deve essere prodotto scongiurando la possibilità che in esso vi siano tracce di pane o pasta, poiché in quell'occasione è assolutamente proibito consumare lieviti di farina. Inoltre, secondo l'ortoprassi ebraica il vino in generale e non solo quello per la *Pesach*, per essere considerato idoneo al consumo deve

rispettare le leggi della *kasherut*, e non è *kosher* un vino che sia stato usato per gli altri dei, cosa che ci riporta indietro nel tempo, a quando gli ebrei, ormai monoteisti, difendevano con ogni mezzo la loro identità, come del resto fanno ancora oggi. In questo modo il vino, trattato secondo le regole *kosher*, si rivela un efficace dispositivo simbolico che sancisce la distanza degli ebrei dalle altre popolazioni e che ne tutela l'identità. Pertanto, non potrà essere *kosher* un vino che sia stato libato a un idolo, che sia stato toccato da chi pratici culti in onore degli dei pagani o che sia stato prodotto da chi non sia ebreo. All'opposto e analogamente un vino *kosher* è inadatto per ogni pratica rituale idolatrica e conserverà lo statuto di vino *kosher* anche se venisse toccato da un seguace di altri dei. *Cela va sans dire*, per gli ebrei il «vino da messa» non può essere *kosher* così come il vino *kosher* non può essere usato per la messa cristiana. L'attenzione posta dall'universo ebraico alla produzione del vino, dalla necessaria presenza del rabbino in cantina che permette di evitarne la pastorizzazione, al fatto che il vino non pastorizzato debba essere servito in tavola solo da personale ebreo, che il vino commercializzato a ebrei ortodossi debba avere lo *hechsher*, il sigillo di approvazione di un'agenzia di controllo *kosher* come il simbolo OU dell'Unione Ortodossa o di un rabbino autorevole che sia preferibilmente anche un esperto nella legge ebraica, oppure che il processo di vinificazione sia sorvegliato da un tribunale religioso ebraico, rivela quale sia il valore riconosciuto a questo prodotto, valore che non è semplicemente commerciale.

Da parte sua il cristianesimo appare chiuso tra due banchetti: le nozze di Cana, centrate sulla trasformazione dell'acqua in vino, e l'ultima cena, che non solo anticipa la cancellazione dei sacrifici pagani, avvenuta nel 392, ma stabilisce la transustanziazione del pane e

del vino nella carne e nel sangue del Cristo. In questo modo il vino diventava indispensabile nella celebrazione della Messa, evocazione simbolica del sacrificio di Cristo, cosicché il II Concilio Trullano, tenutosi a Costantinopoli nel 692, condannò gli Armeni che nel servizio eucaristico facevano uso soltanto dell'acqua, condannando implicitamente i movimenti a sfondo ascetico, che preferivano una consacrazione delle specie soltanto con l'acqua, perché il vino si configurava come un elemento materiale negativo e pericoloso. Del resto, vale la pena rammentare che per i manichei, dei quali aveva fatto parte anche sant'Agostino, proprio il vino era il fiele del demonio. Ma a parte queste difficoltà, se il vino era per i cristiani il sangue di Cristo, la vite era la strada su cui passeggiavano i padri della Chiesa e l'albero della vita, in un gioco paretimologico tra vite e vita (lat. *vitis*, -is; *vita*, -ae). L'arte funeraria cristiana, che si impose a partire dal III secolo, moltiplicò sulle tombe i motivi della vigna, della vite, dei grappoli e del vino. Veniva così ripresa la dimensione escatologica in cui il vino è simbolo di immortalità, la vite designa genericamente il refrigerio celeste che attende il beato, la vigna infine allude alla pienezza dei beni paradisiaci. Se poi l'ingresso nella nuova comunità dei salvati dal sangue di Cristo aveva luogo attraverso il battesimo, nondimeno pure a questo si applicò il simbolismo della vite. Nelle sue *Catechesi battesimali*, Cirillo, vescovo di Gerusalemme spentosi nel 387, si rivolgeva al battezzando paragonandolo al tralcio che si appresta a essere innestato nella santa vite che è il Cristo: «diventi partecipe della santa vite. Mentre, se rimarrai nella vite, crescerai come tralcio fruttifero; se non vi rimarrai, sarai distrutto dal fuoco». Tuttavia il vino, pur sempre sangue di Cristo, appariva all'ascetismo cristiano come *corruptio*, corruzione, *delectatio peccati*, piacere del peccato, *amor mundi huius*, amore per



Saturnali. A. Dubarry, **Le boire et le manger**, Paris 1884

questo mondo, mentre a leggere le *Regulae monachorum* si intravede una certa riluttanza ad ammetterlo sulle tavole dei monaci *quia vinum apostatare facit etiam sapientes*, perché il vino fa allontanare anche i sapienti dalla fede in Dio, benché proprio i monaci abbiano preservato e perpetuato la coltivazione delle viti e la vinificazione, predicando comunque la *mensura cibi et potus*.

Nonostante queste preoccupazioni, la Chiesa mai rinunciò all'uso del vino nella celebrazione eucaristica, fissandolo definitivamente nella formula del vino misto con acqua nel corso della sessione XXII del 17 settembre 1562 del Concilio di Trento: «Il santo sinodo ricorda poi che la chiesa ha comandato che i sacerdoti mischiassero dell'acqua col vino, nell'offrire il

calice, sia perché si ritiene che Cristo signore abbia fatto così e poi anche perché dal suo fianco uscì insieme acqua e sangue (*Vangelo di Giovanni* 19, 34); mistero che si commemora con questa mescolanza. E poiché con le acque, nell'apocalisse del beato Giovanni, vengono indicati i popoli (*Apocalisse* 17, 15), con ciò viene rappresentata l'unione dello stesso popolo fedele col capo, Cristo».

Vino e identità: il nome

Se per il mondo ebraico il trattamento *kasher* del vino gioca un ruolo identitario, sin dall'antichità le sue denominazioni proliferano e contribuiscono a identificarne i diversi tipi. All'origine era semplicemente il succo dell'uva, molto

La carta dei vini italici di Ateneo

La carta dei vini di Ateneo si apre con l'Italia, alla quale assegna uno spazio superiore persino a quello accordato ai vini greci. Il primo di questi vini italici non poteva che essere il Falerno, «pronto per essere bevuto a partire dal decimo anno e nella piena maturità tra il quindicesimo e il ventesimo anno; al di là di tale lasso di tempo provoca cefalea e attacca il sistema nervoso». Il Falerno, sempre un nomen loci – Falerno era infatti un territorio della Campania –, era di due tipi, uno secco ed uno dolce. Quello dolce era particolarmente nero e diventava tale se al momento della vendemmia soffiavano i venti del sud; quello secco era di color paglierino e così era perché la vendemmia non era stata condotta sotto l'azione dei venti meridionali. Di due tipi era egualmente il vino di Alba, dall'omonima città laziale, l'uno dolce e l'altro asprigno, pronti per il consumo solo dopo quindici anni di invecchiamento. Vi era poi il vino di Sorrento, altra località campana, che si poteva bere solo dopo venticinque anni perché, essendo molto secco e senza sostanze grasse, faticava a maturare e nonostante un così lungo invecchiamento poteva essere bevuto solo da chi vi era abituato. Quindici anni di invecchiamento bastavano per poter gustare il vino di Reggio (Calabria), mentre il Priverno, più leggero, dal nome di un'altra città laziale, non aveva effetti sulla mente e analogo a questo era il vino di Formia, che godeva di una maturazione rapida. Più lento a maturare era invece quello del territorio di Trifolio (un monte della Campania), mentre tra i più importanti era considerato il vino Statano, forse dal nome di una città della Campania ovvero dal nome di Statulino, divinità che presiedeva ai primi passi dei bambini, non molto forte ed analogo al Falerno, benché più leggero. Il Tiburtino, probabilmente l'odierno vino di Tivoli, chiaro, era pronto per il consumo dopo il decimo anno, ma guadagnava in qualità con l'invecchiamento; il Labicano, dal nome di un territorio del Lazio, tra Preneste e Tuscolo, era dolce e untuoso al gusto, gradevole a bersi dopo dieci anni di invecchiamento. Il Gaurano, prodotto in piccole quantità sul Monte Gauro, in Campania, era eccellente, tonico e denso, per quanto più untuoso dei vini di Preneste e di Tivoli. Vi erano poi il Marsico, secco, ottimo per la digestione, e l'Anconitano, il vino di Bussento, oggi Policastro, simile all'Albano asprigno, e quello di Velletri, dolce da bere e ottimo per la digestione, ma che, secondo Ateneo, doveva essere ottenuto attraverso un taglio con qualche altro vino, ma non è detto che non dovesse essere un uvaggio; il vino di Cales, città della Campania, più digestivo del Falerno, il Cecubo, prodotto nell'omonima pianura laziale, forte e tonificante; il Fondano, dalla città laziale di Fondi, forte e nutriente, ma da bere a piccole dosi perché provocava cefalea. Tutti questi vini, ci informa Ateneo, erano più forti del Sabino, che poteva essere bevuto tra il settimo e il quindicesimo anno. Ottimo invecchiato era il vino di Signia, antica città dei Volsci; il Nomentano, che si poteva già consumare dopo cinque anni, dal nome di Nomento, oggi Mentana, antica città dei Latini; il vino di Spoleto, dolce e dal colore dorato; l'Equano, prodotto nelle campagne di Equa, in Campania, che ricordava il vino di Sorrento; il Babia, molto secco, che prendeva nome da una non meglio identificata città dell'Italia meridionale, che forse è l'attuale Montalto. Leggero e digestivo era il Venafro, come pure il Trebillico (o Trebellico) prodotto vicino a Napoli, ben noto pure a Plinio.

presto però conosce forme di denominazione fondate su una localizzazione geo-topografica che può indurre ad affermare che anche i vini hanno una loro identità. E come hanno il nome, i vini possono essere individuati e delimitati. Già l'*Iliade* parlava di un vino, il vino di Pramno, che forse era un vitigno, ricavato dalle viti di una vigna dell'isola di Icaria, nelle Sporadi, unico caso di una vigna definita sacra nel mondo greco, mentre l'*Odissea* parla del vino della città di Ismaro, fortemente alcolico, con cui Odisseo riesce a sconfiggere il ciclope. Plinio il Vecchio, a sua volta, nella *Naturalis Historia*, si sofferma su alcuni vini prodotti nel bacino del Mediterraneo, descrivendone caratteristiche e qualità; ma è soprattutto Ateneo di Naucrati, oscuro compilatore di *I filosofi a banchetto*, che nel II secolo dell'era volgare offre una carta dei vini greci e latini, dei quali fornisce denominazione, luogo di produzione e caratteristiche organolettiche. È un quadro, quello presentato da Ateneo, che rivela una distribuzione territoriale delle denominazioni, collegata evidentemente con la storia peculiare di ciascuna, dietro alla quale è possibile intravedere, per quelli italici, il progressivo espandersi di Roma. I vini appaiono così collegati direttamente al territorio, al luogo fisico di produzione e alla sua storia, mentre raro se non eccezionale è il riferimento alla vigna (che talora probabilmente è il vitigno).

Se ora possiamo ricondurre la proliferazione dei nomi dei vini nell'antichità greca e romana al rapporto di questo prodotto con la divinità che aveva introdotto viticoltura e tecnica di vinificazione, Dioniso, *polyonimos*, dai molti nomi per Sofocle ovvero dio che possiede *plurima nomina* per Ovidio, così che in qualche modo dei vini viene riconosciuta l'identità, le attuali denominazioni di origine difendono la realtà economica mentre nel medesimo tempo difendono l'identità dei vini.

Il vino come categoria

Ma l'identità, nonostante più di qualche antropologo la voglia negare perché artificiale - epperò è un valore simbolico e la stessa cultura è artificiale! -, implica la differenza, che caratterizza, connota e denota contemporaneamente i vini, laddove il termine vino è solo una categoria classificatoria - per molti, medicina compresa, nemmeno questo, solo alcol. Nella realtà concreta della storia, dunque, esistono i vini, tutti diversi tra loro, denotati dai loro nomi e connotati dalle loro specifiche caratteristiche, così come tutti diversi sono i vitigni e i vigneti, alti o bassi, in filare, disposti a *cordon* o a *gobelet* o a *espalier*. Le caratteristiche del suolo, del clima e dell'ambiente, come già sapevano gli antichi, sono decisive per le particolari sfumature dell'uva, a loro volta determinanti per la qualità del vino, sfumature che rendono ogni vino diverso dagli altri, così come le viti modificano e modellano il territorio e il paesaggio su cui insistono, distinguendolo e caratterizzandolo.

La classificazione oggi in vini D.O.C, D.O.C.G., V.Q.P.R.D., e in quanti altri acronimi possano essere escogitati, che stabilisce una gerarchia qualitativa, implicando dunque ancora una volta delle differenze, è comunque una piccola operazione a fronte del numero sconfinato di nomi che individuano i vini oggi, non diversamente dall'antichità. Sono nomi che evocano immediatamente una tipologia, sapori, aromi, colori, ma anche un territorio, una storia, costumi, consuetudini, valori e dunque, in questo senso, tradizioni, le quali sono una capitalizzazione di specificità culturali.

La categoria vino trova dunque nella realtà solo i vini, con le loro specifiche differenze, i vini e i vitigni, con tutti i loro nomi, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero, Barbera, Nebbiolo, Riesling, Sauvignon Bianco, Chardonnay, Tokaj, Friulano e ancora



Giotto, **Nozze di Cana**, 1304-1306. Cappella degli Scrovegni, Padova

Bordeaux, Beaujolais, Champagne, Prosecco, Brunello, Chianti, Dolcetto, Aglianico, Codiroso, *Sidi Saad*, da sommare a quelli che qui non nomino e a quelli del passato, e a cui dobbiamo aggiungere i vini che si continuano a produrre nei territori d'origine della viticoltura e della vinificazione, nella regione Transcaucasica, nella Georgia, dove si usano ancora gli antichi dogli semi interrati, a Cricova, nella Repubblica Moldova, dove esiste una rete sotterranea di

vie dedicate ai nomi dei vini, dalla Strada Cabernet alla Strada Sauvignon, lungo le quali si aprivano, all'epoca dell'ex Unione Sovietica, e forse si aprono ancora, stanze e cantine, dove, alla temperatura costante di 12 gradi, si conservavano e si conservano tuttora, spero, i vini e i liquori più pregiati.

Sono, i vini e i vitigni, l'estremo baluardo di una storia e di una civiltà, anzi, di molte storie e di molte civiltà, contro l'omogeneizzazione dei

costumi e dei consumi imposta dalla globalizzazione dei mercati. Allora proprio quei vini australiani o della California, del Sud Africa come del Cile, che a un bevitore eurocentrico appaiono sprovvisti di costumi e di valori, di simboli e di tradizioni, di specificità storiche e culturali e niente più che un eccentrico esotismo, non è certo che possano essere l'ultima conquista della civiltà del vino. Infatti, vero potrebbe essere il contrario, si potrebbe capovolgere l'ipotesi di lavoro e considerare quei medesimi vini senza storia come l'ennesimo attacco portato dai fautori della globalizzazione e della omogeneizzazione alla differenza e alle specificità culturali - in termini agro-economici, ai prodotti tipici -, per produrre in economia se non uno, pochi tipi di vino, appena differenziati cromaticamente, e vendere in quantità. Come sappiamo la quantità è nemica della qualità - si veda su YouTube il severo intervento contro il modello quantitativo neo-liberista delle tre studentesse laureate nella Classe di Lettere alla Scuola Normale Superiore di Pisa (https://www.youtube.com/watch?v=QFLMT_55FaQ) - e nel caso del vino il rischio è enorme.

Non vi è dubbio che con il Medioevo l'attenzione per il vino viene meno, come si è visto, e scompaiono i grandi vini di Grecia e d'Italia. I loro nomi rimangono nella memoria, ma non sembrano godere più dell'antica rinomanza. Un poema composto nell'anno 820 in onore del re Pipino elogia però già i vini dell'Alsazia, benché sia solo un'indicazione territoriale, e del pari prima del 900 avevano grande fama i vini della Mosella e del Reno, a cui forse alludeva Tacito, come si è detto, e di cui parla la mistica tedesca Ildegarda di Bingen a cavaliere tra il secolo XI e XII. Nell'Europa settentrionale fino al secolo XIII furono impiantati vigneti che davano vini bianchi, mentre in Borgogna verso la fine del secolo XIV si diffusero la varietà rossa del Pinot Nero e il Gamay rosso. In ogni caso per ritrovare una

ripresa dei «nomi del vino» si dovrà attendere la fine del Medio Evo. Una prima documentazione sistematica, per quel che ne so, dove sono riportate nuove denominazioni, risale al secolo XVI, grazie all'opera di Andrea Bacci che nel 1596 pubblica *De naturali vinorum historia*, de vinis Italiae, nella quale tra i molti qui ricordo, solo perché ancor oggi prodotti per quanto non proprio nei medesimi territori, il Trebbiano, in Toscana e nelle Marche, la Vernaccia, in Liguria, la Schiava nella valle del Po.

Del buon uso del vino

Oggi il consumatore, che certo non conosce nei dettagli il repertorio di saperi celato dietro a un bicchiere di vino, fortunatamente non si limita quasi più a essere consapevole che esistono vini per il consumo quotidiano e vini per la festa, sa che vi sono vini per le grandi occasioni della vita, per i momenti importanti, per i brindisi, non si accontenta più di sapere che esistono vini da accompagnare alle carni e al pesce, non solo bianchi e rossi. Vuole gustarlo, assaporarlo, capirlo, non pochi seguono corsi per sommelier. Il vino però fa male, dicono i medici, che non lo chiamano vino, bensì alcol, e pure i medici più permissivi invitano sempre alla moderazione, tutto sommato come nelle *Regulae monachorum*. Tuttavia, se escludiamo gli effetti onirici provocati nelle menti di bevitori scomposti e incontrollati, coniugare il vino alla salute è sin troppo aleatorio per fondarvi una pur minima speranza che ne giustifichi il consumo, ché persino il *French paradox* si rivela efficace solo se le assunzioni rimangono modeste.

Ben noti erano gli effetti dell'abuso di vino già nell'antichità. Per i Greci Dioniso aveva insegnato ad Amfizione, re di Atene, a mitigare con l'acqua il vino, perché gli uomini potessero berlo al riparo da ogni effetto devastante. L'acqua placava il fuoco del vino e gli uomini che



Leonardo da Vinci, **L'Ultima cena**, 1498. Convento di Santa Maria delle Grazie, Milano

lo avessero bevuto in questa forma non avrebbero camminato più a quattro zampe come gli animali, come invece accadeva loro prima che avessero appreso ad «annacquarlo». Nel primo giorno degli Anthesteria, la festa dei fiori, sul fare della primavera, venivano sturate le botti e i campioni di questo vino portati in un santuario di Dioniso, mescolati in giuste proporzioni con acqua, secondo il tipico costume mediterraneo, e offerti al dio. A questo punto gli uomini potevano dare inizio ai loro assaggi, dopo aver però chiesto a Dioniso che il suo uso fosse vantaggioso e senza danni. Così desacralizzato il vino poteva infine essere immesso nei circuiti commerciali e destinato al consumo. Non diversa

era la funzione a Roma dei *Vinalia priora* del 23 aprile, *degustandis vinis instituta* secondo Plinio il Vecchio, con lo scopo di desacralizzare il vino prima di immetterlo nei circuiti commerciali. In Grecia per di più vi era una forte tradizione mitologica che invitava a bere il vino con misura, a cominciare dall'episodio del ciclope narrato nell'*Odissea*, selvaggio, cannibale, che ignorava le leggi, viveva in una cava spelunca sulla cima più alta di un monte, senza rapporti con gli altri, senza coltivare la terra né le viti, nell'ignoranza dello scambio. Ma proprio perché selvaggio ignorava la forza del vino e in particolare quello della città di Ismaro, e «tre volte, tre volte beve, come uno stolto», cadendo ebbro a terra e

permettendo a Odisseo di accecarlo. Un greco, invece, sapeva bene come bere il vino, come spiegò nel secolo V a.C. Paniassi: «Il primo brindisi è in onore delle Cariti, delle Ore e di Dioniso, il secondo in onore di Afrodite e ancora di Dioniso, con la terza coppa, però, si leva il brindisi in onore di Hybris, la dismisura, e di Ate, l'acceccamento della mente». Come aveva insegnato Dioniso, il vino doveva essere diluito con l'acqua ma soprattutto bevuto con misura, e come ha spiegato il farmacologo Paolo Nencini, diluire il vino con acqua permetteva al bevitore di percepire e controllare meglio gli effetti della bevanda. E sapendo ciò potevano continuare a bere il vino, identificato con lo stesso Dioniso nelle *Baccanti* di Euripide, «versato come offerta agli dei», bevanda «che agli esseri infelici che son gli uomini, nati per morire, acquieta ogni dolore, quando il flutto della vite l'inonda, e dà il sonno, e col sonno l'oblio di tutti i mali della giornata; non v'è medicina altra che questa per chi soffre e pena». Fu questa, allora, la percezione dell'effetto psicotropo del vino, medicina che nondimeno può trasformarsi in veleno, per l'ambiguo valore del termine greco *pharmakon*, e di cui i Greci erano consapevoli.

Con il crollo dell'Impero e comunque con l'editto di Teodosio del 392, le feste pagane vennero meno e con esse anche le feste che precedevano la commercializzazione e il consumo del vino, presto però sostituite nel Medioevo dalle benedizioni del *vinum novum*, che ne precedevano l'uso profano, a cominciare da quella attribuita a Gregorio di Tours, mentre nel II secolo, ben prima, Clemente di Alessandria, nel suo *Pedagogo* aveva insegnato le buone maniere ai cristiani che si stavano avviando alla conquista dell'Impero:

bisogna bere... senza deformare il viso, senza tracannare fino a sazietà, senza costringere gli occhi a gesti indecorosi prima di bere; non bisogna



Juan de Juanes, **Christ with the Chalice**. Szépművészeti Múzeum, Budapest

ingollare senza prendere fiato per intemperanza, non si deve bagnare il mento e neppure spruzzare la veste, quasi che si lavasse o si immergesse il proprio volto nelle coppe, tracannando tutto d'un fiato. E infatti il gorgoglio della bevanda che cade giù con impeto quando è ingollata a garganella, quasi che si versasse liquido in un fiasco, facendo risuonare la gola per il tracannare fluttuante, è turpe e sconveniente spettacolo di intemperanza. ... Come credete che abbia bevuto il Signore quando divenne uomo come noi? Così vergognosamente come noi? O non forse urbanamente? Con bel garbo? Ragionevolmente?

Molto più tardi, agli albori del secolo XVII,

A T H E N A E I DIPNOSOPHISTARVM

SIVE COENAE SAPIENTVM

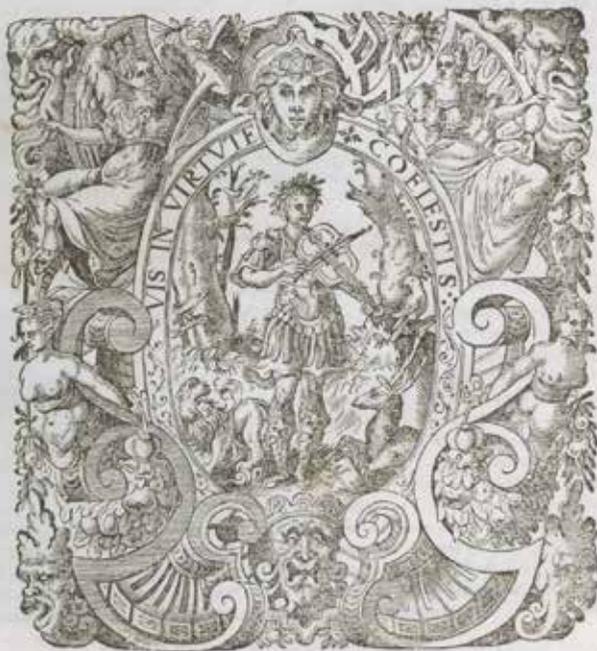
LIBRI XV.

*NATALE DE COMITIBVS VENETO
Nunc primum è Graeca in Latinam linguam vertente.*

COMPLVRIBVS EX MANVSRIPTIS ANTIQVISSIMIS
exemplaribus additis: quae in Graecè haëtenus impresis voluminibus non reperiebantur.

Ad potentissimum Ferdinandum, Pannoniae, Boemiae, ac Romanorum Regem.

*Cum Privilegio summi Pontificis Pauli IIII. & Illustriss.
Senatus Veneti in annos XX.*



VENETIIS, Apud Franciscum Zilettum,
M D LXXII.

la Val Pusteria conosceva persino un esorcismo sul vino che così recitava: «Io esorcizzo te, creatura del vino, nel nome di Dio onnipotente e per la maestà del tuo creatore, del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo, perché da te sia allontanata ogni infestazione diabolica e tutto ciò che è dannoso alla salute dell'uomo...». E pochi decenni prima, in un *Libellus de moribus in mensa servandis*, pubblicato nel 1570 a Parigi, opera di Giovanni Sulpicio Verulano, in latino e in francese dell'epoca si poteva ancora leggere: «Bevi un bicchiere, due, tre al massimo. Bevi tre volte al massimo. Se berrai più di tre volte, ti considererò ubriaco», avvertimento che pare quasi evocare quello di Paniassi.

Evidentemente il vino era stato, come del resto è ancor oggi, un problema e l'obiettivo consisteva allora nel trovare le forme per controllarlo. Proibirlo d'altronde non avrebbe risolto il problema come non lo risolverebbe nel presente, a meno di non volerlo svuotare dei suoi significati, pericolo oggi ancora maggiore perché il carisma simbolico del vino è fortemente incrinato dalle prospettive quantitative e i suoi valori rischiano di svanire. Oggetto di un'attenzione che risponde ai parametri della ricerca scientifica e soprattutto dell'applicazione tecnologica e che esalta senza dubbio il sapere sistemico dell'uomo, il vino tuttavia viene a trovarsi in precario equilibrio tra una erudizione, che mineralizza il proprio oggetto, e una conoscenza enologica che aspira a definire il proprio statuto epistemologico di scienza descrittiva delle percezioni. In questo modo il succo d'uva fermentato trova purtroppo sempre meno riferimenti simbolici e, se come tecnofunzione e sociofunzione appare ancora attivo, come ideofunzione il suo rapporto vitale con la storia e con il sistema simbolico sembra sempre più rarefatto. Non solo. Se come tecnofunzione lascia poca traccia di sé presso un consumatore attento ma non necessariamente pienamente edotto sui

segreti della vinificazione e della degustazione, in quanto sociofunzione agisce all'insaputa dei bevitori. Compagno discreto dei cibi, aggiunge nondimeno un tocco di classe a una conversazione che magari ha ben altri scopi, come nelle colazioni di lavoro, e allora l'etichetta marca il rango dell'incontro. Sono occasioni durante le quali il vino e il suo consumo si fanno ancora cerimoniali, si caricano di valenze simboliche, sia pure prive di ogni dimensione sacrale. Non v'è dubbio che il vocabolario descrittivo delle tecniche e delle caratteristiche proietta il vino negli spazi dell'estetica, dove il vino si riveste di un alone misterioso, di fatto però non ne giustifica il consumo, rischiando di trasformarsi in un veicolo per sterili conversazioni accademiche, mentre il succo dell'uva è relegato in uno spazio inattuale, privo di senso, frutto sì di sapienza antica, ma ormai impraticabile. Il pericolo concreto è di ridurre il vino, con la sua storia di tecniche e tecnologie, a relitto folclorico, un po' come le varie *Strade del vino*, rosso e bianco, sulle quali, però, non si può quasi più transitare dopo l'introduzione dei palloncini per controllare il tasso alcolico degli automobilisti. Peggio ancora, il vino può subire una riduzione a residuo museale, confinato addirittura nei meandri della rete informatica.

La strategia di mercato, semplice e trasparente, si propone giustamente di diffondere una «cultura del vino» perché si impari a riconoscere la qualità, le differenze che ne giustificano la presenza in precise occasioni e circostanze, ad apprezzarne l'associazione con i cibi e, *last but not least*, a consumarlo con moderazione, con il fine, però, di moltiplicare il numero dei bevitori, sia pure colti e morigerati. Ma ciò non è sufficiente, credo, per salvaguardare il vino dalle numerose e continue aggressioni, come il recente progetto europeo di dealcolizzarlo, e che in passato sono state giustificate da qualche scorretto comportamento dei produttori, come

l'affaire del metanolo, a cui dobbiamo aggiungere le nuove frontiere del bere importate d'oltreoceano, dalla *Coca Cola* ai superalcolici. Anche la sua diffusione tra i giovani è un ulteriore pericolo per il vino e riflette un analfabetismo per così dire enoico. Il giovane beve per differenza, perché è trasgressivo, perché i genitori glielo proibiscono e perché bevono gli amici; beve, dunque, per omologazione con il suo gruppo e per differenza nei confronti della famiglia, ma non per cultura. Bere diventa allora una sorta di iniziazione attraverso la quale il giovane assume un nuovo *status* e viene introdotto nella dimensione degli adulti, separandosi e perciò distinguendosi dal ruolo infantile in cui tenderebbe a chiuderlo la famiglia. Forse il giovane non sa cosa beve, non sa ancora distinguere tra i vini, ma in ogni caso beve per marcare una differenza. In genere ignora il sistema di messaggi culturali che in passato il vino era in grado di conservare e trasmettere, come purtroppo li ignora un comune bevitore, che però sa controllare il proprio consumo, vuoi per ragioni salutistiche, vuoi per timore dell'alcol test.

Pochi collegano il vino alla sua grande storia, alla tradizione classica, che forse, come ebbe a scrivere Salvatore Settis, è il fondamento più solido per il futuro. Rendere attuale il passato è però la sfida più difficile da vincere, benché da perseguire in ogni caso, al fine di evitare di trasmettere al vino l'odore stantio e muffito di aule scolastiche, dove si replichi un sapere fossile e dunque inattuale.

Purtroppo, oggi non vi sono più santi bevitori che in preda all'ispirazione enoica proclamino indiscutibili verità; non vi è più un dio-vino che si proponga come oggetto d'offerta agli dei, e nemmeno vi è un figlio di Dio che affermi «questo è il mio sangue». Quale ne possa essere o essere stato lo statuto teologico, oggi le parole di verità del santo bevitore sono le insensatezze dell'ebbro, il dio-vino offerto agli dei è un re-

siduo mineralizzato; il sangue del figlio di Dio una metafora o tutt'al più un simbolo, confinato all'interno di un cristianesimo cattolico che affannosamente cerca di recuperare consensi e liberarsi degli inganni del malaffare.

Se tutto ciò non è più sufficiente a conferire un senso al vino e al suo consumo, alla proliferazione dei suoi nomi, ancora meno valgono i richiami all'amore e alla passione dei viticoltori, che da soli, in assenza di una congrua ricaduta in termini economici, non giustificano l'impegno, la fatica, il dispendio di mezzi e la continua ricerca per perfezionare e migliorare la coltivazione delle piante, la raccolta delle uve e la produzione del vino. Per fortuna il vino viene ancora bevuto, per fortuna continua ad avere un peso economico ragguardevole. D'altronde il vino è un oggetto speciale, un po' come i libri, e applicargli le tradizionali regole dei mercati equivale a inquinarlo. Non è impossibile che un viaggio attraverso i territori in cui l'immaginario ha situato il vino, con il suo linguaggio di civiltà, con il suo universo di saperi e di codici simbolici, con la sua folla di nomi, possa condurre a recuperare lo spazio proprio di questa millenaria bevanda, recuperare per intero le sue tre funzioni, così che si impari nuovamente a stare assieme rivisitando in questo presente tutti i presenti che hanno scandito la storia della civiltà mediterranea, dove, come ebbe a cantare Alceo, il vino è stato «specchio dell'uomo».



F. Redi, *Il Bacco in Toscana*, Bologna 1748

Viti e vini in Accademia. Francesco Trento e Villa Eolia a Costozza

Stefania Malavasi

Università degli studi di Padova

Nobiltà e bonifiche nel Cinquecento veneto. Come rivivere il territorio

«Costozza è una villa nel Vicentino, lontana dalla Città sei miglia, & vicina al Bacchiglione fiume, manco di un miglio dalla parte che va verso Padova [...]; sono in detto [luogo] molte cave [...]. Perciò che gli edifici di Padoa & di Vicenza sono della miniera di dette pietre». Così il conte vicentino Giangiorgio Trissino, protettore e 'inventore' del nome di Palladio, forniva a Leandro Alberti il 'ritratto' di Costozza, che il domenicano - filosofo, umanista, letterato di rango - inseriva nella sua *Descrizione di tutta Italia*, elenco di siti e città della Penisola, la cui prima edizione vide la luce nel 1550 a Bologna. Questa 'guida' geografica, costruita sulla falsariga dell'*Italia illustrata* di Flavio Biondo, al tempo fu per molti un 'viatico' non solo alla conoscenza di luoghi 'sconosciuti', ma anche punto di riferimento per il rinnovamento urbano ed extra urbano che, soprattutto nel territorio veneto, si manifesta già dalla fine del XIV secolo quando, in molte città della Terraferma ha inizio un sensibile rinnovamento dell'edilizia, che avrà la sua completa realizzazione nei decenni successivi, durante la felice stagione della 'civiltà di villa'.

Le prime notizie riguardo il rinnovamento

urbano di Vicenza sono testimoniate dai libri d'estimo, che dimostrano il notevole cambiamento non solo del centro cittadino, ma di tutti i suoi quartieri, offrendo 'un'istantanea' della situazione edilizia, quasi che Vicenza volesse concorrere con Venezia nella 'rinascita' della città, dopo le vicissitudini della lega di Cambrai. In questo contesto, particolare attenzione viene data al controllo dell'assetto del territorio, delle acque, della produzione agricola, dove la Serenissima, durante il ben noto periodo delle bonifiche nella Terraferma - che procedono quasi in parallelo al rinnovamento urbano delle principali città - esercita una funzione primaria, con l'istituzione di due importanti magistrature, quella dei *Savi ed esecutori alle acque* nel 1501, e dei *Magistrati ai Beni Inculti*, istituiti nel 1545 e resi operativi con continuità nel 1556. Venezia, al riguardo, diventerà «centro cartografico», la cui importanza inizia nel Quattrocento e sarà destinata a essere principale 'guida' per gli altri stati europei.

Agli interventi di queste magistrature corrispose quasi sempre quello delle nobiltà locali che - dietro suggerimento degli agronomi, espresso nella copiosa letteratura del periodo - cercavano soprattutto nell'edificazione della villa una dimostrazione che potesse trasmettere l'idea, citando Daniele Barbaro a proposito



Veduta di Costozza in una cartolina dell'inizio del XX secolo

di Villa d'Este a Tivoli, che «la natura conviene confessare di essere stata superata dall'arte». La ricerca, dunque, di «quel paradiso terrestre proposto già nel medioevo», con il costante richiamo a Catone, Varrone, Rutilio Palladio, Columella, vedeva nelle architetture elaborate di ville e giardini il ritorno alla classicità, e anche se nel Rinascimento nessuna villa antica era ancora nota - come avverrà più tardi attraverso gli scavi archeologici - moltissima era la letteratura esistente, attraverso gli scritti di poeti quali Orazio, Virgilio, Marziale. Con una differenza, tuttavia, non trascurabile: Catone, Varrone, Columella, Palladio, offrono manuali pratici che parlano della villa rivolgendosi al lettore di città che intendesse migliorare o avviare un'attività agricola nei suoi possedimenti extra urbani. Orazio, Marziale ed altri la indicano prevalentemente

come luogo ove praticare un *otium* letterario riservato a uomini colti. Ai primi scrittori si ispireranno gli agronomi cinquecenteschi - il milanese Bartolomeo Taegio, il toscano Giuseppe Falcone, il bresciano Camillo Tarello, il polesano Giovanni Maria Bonardo - con i loro scritti e suggerimenti, riproponendo i classici soprattutto alla luce delle diverse peculiarità del territorio. Inoltre, quando si cominciò a progettare le ville, pur con il richiamo agli antichi, le loro architetture non furono accettate, poiché non rappresentavano l'ideale rinascimentale della villa: restava l'idea della fuga in campagna, ma l'esecuzione della 'fabbrica' - quantomeno per il Veneto - si basò su altri elementi, più legati all'aspetto pratico e alla necessità dei singoli nobili rispetto ai siti dove edificare le loro dimore. L'intento prioritario del ricco proprietario vene-

ziano non era l'agio, bensì la rappresentanza: la villa era progettata per essere vista e ammirata dagli altri.

Riprendo da Franco Barbieri e da Lionello Puppi le ricostruzioni del contesto nel quale si svilupparono questi nuovi 'intendimenti'. Pur riconoscendo che la 'fabbrica' era situata in un «complesso monumentale, una struttura residenziale di campagna», non mancarono tuttavia quelle caratteristiche della residenza intesa come *locus amoenus*, «luogo di delizie per occasioni letterarie, filosofiche, musicali» che anche attraverso la lettura palladiana si fusero «con la funzione più utilitaristica di azienda agricola attorno alla quale orbita un microcosmo razionale organizzato attorno a edifici funzionali». Del resto proprio una delle voci più importanti di questo periodo, Alvise Cornaro, così attento alle bonifiche, e soprattutto al reddito che da queste poteva derivare, non dimenticava certo la 'bellezza' del territorio, presupposto essenziale perché il luogo dell'*otium* avesse determinate caratteristiche, che non dimenticassero tuttavia il *negotium*: «Io vò l'aprile e maggio, e così il settembre e l'ottobre, per alquanti giorni a godere un mio colle, che è in questi monti Euganei, e nel più bel sito di quelli, e che ha le sue fontane e giardini, e soprattutto comoda e bella stanza [...]». Perché Cornaro, «veneziano impadovanato», con velleità nobiliari mai accettate dai 'veri' nobili suoi concittadini, 'vedeva' il territorio in duplice modo ma, soprattutto nell'età matura, la sua visione del bello, mai disgiunta dall'abilità di 'architetto', lo portava a idee anche utopistiche, peraltro condivise da altri personaggi non meno capaci di lui. Se dunque anche Palladio e Sebastiano Serlio lo stimavano come «esecutore di vera architettura», ecco Cornaro immaginare e proporre soluzioni molteplici, per costruire la villa, per viverla sia fisicamente che utopisticamente.

Cornaro avrà un legame non solo con Vicenza

e i suoi circoli culturali, ma anche - se pur indirettamente - con villa Eolia, e con il suo costruttore, Francesco Trento. Il quale nasceva nel 1528, troppo giovane per frequentare un altro sito ideale, quella villa di Cricoli che Giangiorgio Trissino, «splendor de' tempi nostri» - così come lo chiamava Andrea della Gondola, dal nobiluomo ribattezzato Palladio - aveva trasformato in un «*hortulus amoenissimus*», dando vita a un circolo intellettuale fra i più significativi della cultura del tempo, sia in ambito veneto che in quello romano, dove Trissino aveva relazioni amicali di notevole rilievo. Il luogo si presentava dunque «bellissimo per l'amenità e piacevolezza del sito, di orti, di giardini e di varie verdure, che lo fanno dilettevole molto», dove il «Palazzo è cinto di mura a merli», e «fatto in fortezza, con corti, con acque, con loggie, con molto comode ed onorevoli stanze».

Questo giardino divenne, soprattutto dal 1532 al 1537, il luogo ideale dove Trissino realizzò la sua missione di letterato - che s'era orgogliosamente riconosciuta - e pago di un *otium* finalmente conquistato, sciogliendosi dalla noia e dalle cure di ogni familiare affetto», creando quel 'giardino dei pensieri' tanto caro ai letterati del suo tempo, luogo dell'anima e del «lavoro culturale libero», legato alla gestazione e composizione di opere letterarie. Se nel «giardinetto del Marcolino», editore veneziano di rango, passavano personaggi illustri, che 'producevano' nuove idee e 'tendenze' culturali, dettando spesso le linee editoriali del tempo, ecco che anche Cricoli vedeva nel suo giardino lo stesso andirivieni di personaggi, in perenne ricerca di quell'onore letterario tanto sperato, non disgiunto da quell'utile che consentisse loro una vita quantomeno decorosa, lontana dagli affanni della povertà e spesso dell'indigenza. E se Trissino, letterato di buona fama, non doveva bussare alle porte di Marcolini, che ospitava peraltro nei suoi titoli il vicentino Luigi da Porto

- era infatti nei cataloghi, fra gli altri, di Giolito, Arrivabene, Bindoni - qualche frequentatore di Cricoli non era altrettanto fortunato: per esempio Giovan Battista Maganza, 'Magagnò', che arriva a Vicenza da Calaone, vicino a Este, dove forse aveva frequentato Alvise Cornaro «Vitasobria». Squattrinato ma geniale: «mi, che da i monti che xe sul Pavan/ a' vigni za boaro poveretto/ sul Bacchigion, a farne so ortolan», arriva nell'*hortus* di Trissino, che «se ne farà protettore», dandogli il nome umanistico di Tripandro.

All'esempio di Cricoli - dove si andò creando un cenacolo culturale di grandi contenuti letterari e architettonici - segue quello di villa Eolia a Costozza, frutto dell'impegno personale di Francesco Trento sul territorio, ispirato da quel pensiero utopistico che, pur in giovane età, aveva avuto modo di formare nel contesto familiare e culturale della sua città. Quando infatti più tardi egli deciderà di investire nella possessione di Costozza fatica personale, somme cospicue e impegno 'intellettuale', lo farà con l'intento di 'dare vita' a un luogo in origine affatto ospitale ma destinato, nel suo pensiero, a diventare riparo dalla città, dove tuttavia nulla doveva farla rimpiangere: poiché il 'rinnovamento' di Vicenza aveva consentito la sua formazione di personaggio inserito appieno nell'ambiente cittadino, nel tessuto di relazioni intellettuali che erano state impulso al suo obiettivo.

Da Vicenza a Costozza.

Edificare la villa e vivere l'Accademia

Villa Eolia, costruita su una vasta proprietà della famiglia Trento, fu portata a termine nel 1560; situata a Costozza di Longare, luogo celebre nell'antichità per le cave sotterranee dalle quali si estraevano marmi pregiati, era protetta dai venti dal monte Brosino, che possedeva

grotte naturali chiamate "covoli". Analoghe grotte furono scavate da Francesco, insieme con cunicoli sotterranei collegati, creando correnti fresche che - attraverso una grata in pietra che si apriva sul pavimento posta al centro della sala centrale - raggiungevano le stanze della villa. La costruzione era una «fabbrica quadrangolare, contenente un unico ambiente affrescato intorno al 1570, forse da Antonio Fasolo, con la raffigurazione del cosmo mitologico sulla volta», mentre sulle pareti sono rappresentati i venti, sia per il contenuto allegorico, che per indicare la frescura data dall'impianto sotterraneo, che consentiva refrigerio nel periodo estivo.

Dal testamento di Francesco Trento, del 1583, si apprende che il giardino aveva vitigni e molti alberi da frutto: «ho reduto li lochi et possessioni mie di Costoza a molta amenità e bellezza, con haverli condotto il fresco per casa, condotto due fontane alle peschiere [...], broli et giardini». In questa villa, che contiene tutti gli elementi che caratterizzano il giardino veneto del tempo, si aggiunge quello delle grotte che anche qui, come altrove, sembrano ricoprire una funzione non solo pratica, ma suggerire altresì un contenuto iniziatico, laddove l'entrare nella grotta sta a significare il profondo contatto con la madre Terra, una 'discesa agli Inferi' che deve essere intesa come seconda rinascita, passaggio dalle tenebre alla luce. È ancora un possibile riferimento al processo alchemico, rifugio segreto dell'alchimista che nascosto nel segreto dell'antro prepara l'*aqua vitae* o l'*aqua ardens*, rimedio insostituibile per la cura del corpo e per la *prolongatio vitae*: alla quale contribuisce pure l'oro, che lo stesso alchimista sa far 'nascere' dai metalli vili.

Il luogo era vicino all'acqua - Giangiorgio Trissino riferisce che Costozza è «vicina al Bacchiglione fiume, manco d'un miglio dalla parte che va verso Padova» - per questo Trento



L'interno di Villa Eolia a Costozza di Longare (VI), edificata come un grottino dove sbocca il ventidotto.
Foto Gino Panizzoni

costruisce fontane e peschiere, per questo riesce a ottenere, come vedremo dalle sue ultime disposizioni, uve e frutti di grande qualità e varietà. I quali servivano certo a deliziare riunioni conviviali che sempre più assomigliano a «soggiorni di letterato diporto, per que' poggetti ameni, e loggie intitolate Colli di Parnaso, Elicona, Iporvene, vezzeggiando con Poeti il coro delle Muse»¹. Qui dunque, se non formalmente, si va costituendo un'*accademia*, con personaggi che ricoprono ruoli ben definiti, perché inseriti appieno nella cultura del tempo: Maganza, Groto, Paolo Almerico, e «una ventina» di altri «eccellenti» uomini, fra i quali Girolamo Fabrizio Acquapendente, medico fra i più fa-

mosi del Cinquecento in quello Studio di Padova dove Francesco si laurea in diritto e dove, tramite il padre Girolamo, che aveva interessi in città, forse aveva «avuto modo di incontrare il vecchio Cornaro, di studiarne la passione per una vita d'incontri culturali che lo stesso Alvisè conferma come maggior diletto».

Se tuttavia non si può confermare l'esistenza 'reale' di un'*accademia* - mancano infatti fino ad ora un motto e almeno un 'elenco' dei componenti - è pur vero che le testimonianze degli incontri fra letterati e personaggi di fama spingono a credere che villa Eolia non fosse solamente un luogo ameno dove trascorrere momenti conviviali al riparo dalla calura estiva, bensì un



Un ventidotto di Villa Eolia. Foto Gino Panizzoni

punto fermo dove elaborare temi e progetti, insieme con uno stile di vita 'virtuoso', che corroborasse insieme la mente e il corpo. Le migliori del sito, attuate attraverso una vera e propria 'bonifica' del territorio sul quale Trento aveva deciso di edificare la villa, vedono nei 'ventidutti' - i cunicoli sotterranei - un accorgimento strutturale che, sicuramente geniale e innovativo, non aveva solo il merito di stupire gli ospiti, bensì una funzione di 'condizionamento' dell'aria che permetteva un refrigerio della villa nei periodi estivi, e allo stesso tempo la conservazione di bevande, frutti e cibi per tutto l'anno. Le grotte sotterranee naturali erano dunque state 'trasformate' a beneficio di chi abitava la villa, e

il risultato di questo rinnovamento risuona nelle parole che testimoniano lo stupore degli ospiti di Francesco, una volta giunti a Costozza, dove i luoghi del monte Parnaso assumevano ora un significato quasi 'reale'. Nell'agosto 1580 Luigi Groto, il Cieco d'Adria, scriveva al conte:

«Mai mi scorderò di quei venti, che ubidendo alle leggi lor prescritte da lei, van rinfrescando con tacito corso, e con volo quietissimo le sue case cangiando Costozza in Eolia, l'eccellentissimo Trento in Eolo, o la state in primavera. Mai non mi scorderò di quei vini gelati che temperavano a un tempo la sete e il calore, e facean dubitare si l'era state o verno. Mai non mi scorderò quelle spelonche sotterra, le quali se fossero state vedute

dagli antichi poeti, crederei che fossero i lor campi Elisii. [...] E con queste speranze, aspettando da lei risposta conforme alle sue promesse et a miei disegni, le bacio le mani, rendendola certa che la sua Eolia farà parer moschee i tempj delle aragone, e che la sua Agricoltura farà maravigliar la terra della sua fecondità, e creder d'esser ringiovanita. Havrò versi da mandarle, ma non per hora».

Il mese successivo ancora il Cieco rispondeva a una missiva del suo ospite:

«Qual'aura piacevole ò qual vento propitio uscito dai fianchi della bella Costoggia, mi ha pure una volta reccato una lettera del mio eccellentissimo Trento? [...] Quando nel principio della sua lettera Vostra Signoria eccellentissima mostra desidera di intitolarmi capo, honore, e sostegno di cotesta accademia mi farebbe insuperbire, s'io non conoscessi poi, che'l capo è infermo, l'honore è oscuro e il sostegno debole».

Il legame fra i due personaggi non era tuttavia solo di maniera, se Francesco Trento, sapendo dei frequenti malesseri del poeta e mandando dalle colline di Costozza «una botticella di vino per sorbirlo in caso di infermità» aveva scritto al Groto: «Appena risanato, vi aspetto nella Eolia; e in queste aure salubri ritempererete le forze. Qua vi ricordiamo tutti per la grande arte che avete dimostrato nel recitare l'Edipo tiranno [...], io sono superbo di voi». Ancora prima però il Cieco era stato ospite del vicentino, quando per la peste del 1576 «tagliate le strade dagli ordini dei capitani e dei podestà si era ritrovato in quel paradiso di Costozza come prigioniero», e il 'famoso' dottor Da Monte aveva «predicato alla famiglia di non sortire di casa e di osservare le cure prescritte contro il contagio», che prevedevano tutti gli ospiti riuniti nelle stanze per respirare i vapori balsamici che uscivano dalle caldaie bollenti, per poi bere ogni sera una

pozione di aloe e ruta. Poco importa che Groto - richiamato dalla passione per la serva Caterina, che gli aveva dato un bambino, il *putin* - fosse 'fuggito' ad Adria, incapace di resistere lontano da lei. Da questa circostanza si può capire che il legame fra Trento e il Cieco superava la 'formalità' della riunione accademica, rientrando in una consuetudine amicale non di maniera.

Se dunque si vuole qui intendere *accademia* in modo informale, e se la richiesta a Groto di esserne il *capo* non è necessariamente prova dell'esistenza di un circolo 'organizzato', è certo che comunque un sodalizio con componenti 'fissi' avesse trovato ospitalità a villa Eolia e che un progetto, non solo letterario, unisse questi uomini in un intento comune, la codificazione di un *ordine* - Trento è uomo di legge - cui conformare stile di vita e rispetto per la natura e l'ambiente, anche in accordo con i suggerimenti degli agronomi del tempo che scrivevano numerosissimi su nuovi metodi per 'rinnovare' terreni e colture. Non solo: stava prendendo forma - quantomeno sulle tavole nobiliari - una sorta di 'cambiamento' alimentare, con l'uso in cucina di spezie, ortaggi e frutti che la scoperta del Nuovo Mondo portava lentamente - pensiamo all'uso della patata - alla conoscenza di quello europeo. Analogamente un entusiasmo particolare fu rivolto a viticoltura e alberi da frutto, inferiore solo a quello riservato alle piante ornamentali, messe a dimora a profusione nei giardini delle ville dell'area veneta e degli 'orti' veneziani ². La vite, già presenza costante nel territorio da tempi lontanissimi, divenne infatti nel Cinquecento coltivazione 'privilegiata', in funzione di possibili nuovi metodi di vinificazione suggeriti dagli agronomi in modo - come vedremo - spesso stravagante.

Dunque non è a caso se Francesco Trento procede a un 'rinnovamento' del suo sito secondo una 'idea' che non è semplicemente in linea con gli interventi di bonifica che altri nobili attuano

nelle loro proprietà: egli non è da identificarsi solo con Eolo, il re dei venti che danno il nome alla sua casa, e nemmeno in quei 'ventidutti' di provata validità e inventiva che, ancora nel XVIII secolo, destavano stupore, se Francesco Barbarano, nella sua *Historia ecclesiastica* della diocesi vicentina, scriveva di Costozza:

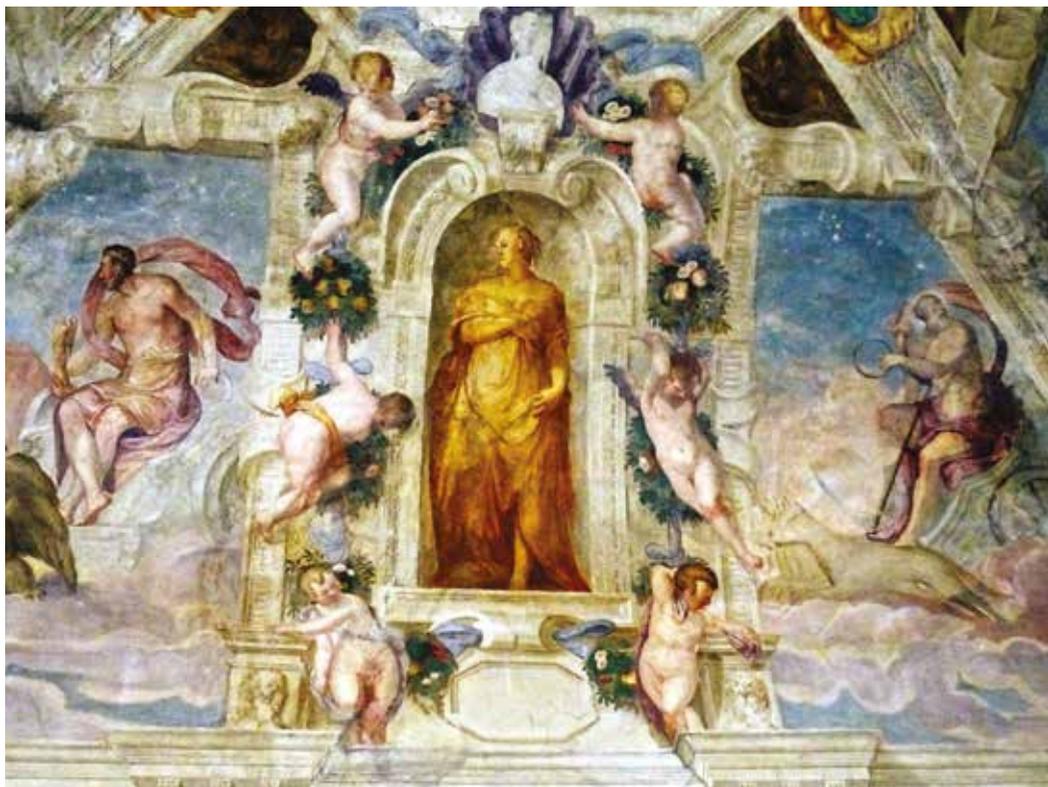
«È luogo deliziosissimo, perché da certe Grotte fatte dall'Arte, e dalla Natura [...] esce un soavissimo, e freschissimo venticello, che per alcuni canali si conduce, come l'acqua [...], e si divide alle habitationi più, o meno, conforme al gusto de Padroni, di maniera che, volendo quelli schernire qualche Foresto, lo pongano a letto con leggiere coperte, quale addormentato, aprono i Canali del fresco, per il che ad un tratto si sveglia tutto agghiacciato, gridando che li diino delle coperte, o gemendo per timor d'havere la febbre».

Trento è «uomo di legge», in grado di creare un ordine e di «incanalare il vento su direzioni sicure. Di edificare la *meraviglia*» e, secondo significati più complessi, guidare il suo operato, pur in una piccola realtà, verso «l'ordine che regola il cosmo: la grande *machina* del mondo, l'uomo, il piccolo cosmo, e la società costruita attraverso l'opera paziente di millenni». Per compiere così quell'*ornamento* che è il compito richiesto da Dio all'uomo nei confronti del Creato, nel quale e per il quale è stata pensata la sua esistenza. Le stesse suggestioni cui si ispirano idee e azioni di uomini come Leon Battista Alberti e lo stesso Andrea Palladio che, a pochi passi da Costozza, a Panzano, *edifica* la Rotondata per Paolo Almerico, costruendo un 'sogno' che ripete quello di Francesco: entrambi uniti in un obiettivo comune, come nelle riunioni accademiche a Vicenza e Costozza. Nell'*ordine* si inseriscono a pieno titolo la *villa* e ciò che la circonda, così come Palladio scrive nel secondo dei suoi *Quattro libri d'architettura*:

«Il sito è degli ameni e dilettevoli che si possano ritrovare, perché è sopra un monticello di ascesa facilissima, e da una parte bagnato dal Bacchiglione, fiume navigabile, e dall'altra è circondato da altri amenissimi colli che rendono l'aspetto di un molto grande Theatro, e sono tutti coltivati e abbondanti di frutti eccellentissimi, e di buonissime viti».

Ogni elemento viene così 'collocato' al suo posto, per ubbidire a un *ordine* del quale necessariamente fa parte, dove anche frutti e viti 'esercitano' un fine indispensabile a compiere la «*meraviglia*» e l'*ornamento*». Questa chiave di lettura ha nello stesso tempo anche un risvolto - o una 'ricaduta' - 'materiale': che è quella di generare miglioramento e insieme armonia laddove l'*ordine* si compie, 'rinnovando' il territorio, 'bonificando' luoghi ameni dimenticati, ri-creando un nuovo paesaggio che sia insieme cornice ideale e fattiva dell'opera dell'uomo. Va detto che questa 'direzione' è fortemente e altrettanto felicemente condizionata sia dagli scritti di architettura che da quelli di agronomia, in un connubio dove tuttavia la spinta utopistica verso la 'creazione' di nuovi modelli deve necessariamente tener conto di realtà non sempre facili legate al territorio, che richiedono impegno spesso gravoso, tecniche di coltura non ancora sperimentate, presenza costante dell'uomo, perché quanto viene 'compiuto' sia fatto in modo consapevole e adeguato. Ancora Palladio, nel primo libro, insiste su questa necessità, proprio citando villa Eolia, «nella quale, per fare che sia e ornata, e bella, egli [Trento] non ha sparagnato, né a diligenza, né a spesa alcuna».

Dicevamo degli scrittori di agronomia del Cinquecento, per arrivare poi a parlare di viti e vino, 'voci' che nei loro trattati occupano un posto privilegiato e a ben vedere 'pionieristico', dal momento che il tema - perlomeno fino a questo secolo - disponeva solo di fonti medie-



Particolare della volta della Sala di Apolline, interamente affrescata. Foto Gino Panizzoni.

vali, che necessitavano perciò di un necessario rinnovamento, imposto dalle mutate condizioni dei tempi. Nelle aree di indiscussa tradizione agricola, infatti, alle grandi risorse del territorio non corrispondeva un'adeguata razionalità delle tecniche produttive, l'agricoltura reclamava nuovi metodi, superando quelli ormai lontani che impoverivano i terreni e affamavano le popolazioni. La situazione era più evidente per le aree del Nord, in particolare quelle della terraferma veneta, decisamente in condizioni più avanzate per i benefici delle bonifiche; ed è proprio in queste zone che si esprimono con più vivacità e sono più 'ascoltati' gli autori dei trattati di agricoltura.

Gli scrittori di agricoltura e la loro influenza sulla 'civiltà di villa'

Gli autori più noti di trattati d'agricoltura che operano nell'area settentrionale della Penisola possono considerarsi i 'pionieri' di una nuova avventura, a volte pragmatica, altre 'stravagante', sicuramente affascinante e di grande richiamo. Diversi per cultura e per esperienza, hanno avuto tuttavia il grande merito di proporre e aprire una nuova 'via', 'percorrendo' prati, valli, pianure, e 'insegnando' a coltivarli secondo metodi diversi: sperimentati personalmente nelle loro proprietà, o appresi dagli autori antichi, dai quali faticosamente tentavano di staccarsi. Il

doveroso 'tributo' a Plinio, Varrone, Columella - per citare solo i più noti - portava tuttavia a qualche 'ingenuità', che se ad oggi può apparire quantomeno singolare, al tempo in cui essi scrivevano rappresentava conferma pressoché assoluta, perdurata peraltro fino ai due secoli successivi. È innegabile tuttavia, leggendoli, percepire una loro conoscenza delle fonti antiche davvero immensa, che testimonia quantomeno passione e volontà di porgere ai contemporanei uno strumento di prova efficace e sicuro. I trattati di agronomia, veicolati con la rapidità di un'editoria che - le stamperie di Venezia ne sono l'esempio più significativo - aveva messo le ali a tutto lo scibile al tempo conosciuto, ebbero davvero un successo strepitoso, testimoniato dalle numerose edizioni che fino al Settecento venivano ancora stampate.

Procedendo cronologicamente, cito almeno tre autori che a mio avviso sono i più rappresentativi del periodo, sia per il contenuto che per il numero di edizioni dei loro trattati: Agostino Gallo, bresciano, dava alle stampe nel 1564 *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, unico trattato d'agronomia ad essere composto in forma dialogica; l'autore, che si era interessato fin da giovane ai problemi d'agricoltura, conduceva personalmente una delle sue proprietà a Poncarale, e subito 'rassicurava' i lettori che «di queste cose che sinhora ho scritto poche sono, che non sieno o state fatte con le mie mani, o fatto fare per conto mio, o vedute fare da altri», chiarendo quindi il fine che si era prefisso: non guardare «mai ad altro che ridur le cose della mia agricoltura a quella minor spesa o a quel maggior utile che sia possibile».

Suo conterraneo era Camillo Tarello di Lonato, proprietario nella vicina Gavardo di un fondo agricolo avuto in eredità, che curava personalmente: dava alle stampe nel 1567 il suo *Ricordo d'agricoltura*, dove intendeva pro-

porre al Senato veneto nuove tecniche per migliorare la produzione agricola, che proprio in quelle zone vedeva terreni magri e di scarsa resa, che non bastavano a nutrire neppure chi li lavorava. Occorreva perciò risparmiare sulle sementi, aumentare le superfici di coltura, recuperando i terreni marginali per renderli più produttivi. Il fine ultimo non era dunque quello del profitto, bensì della resa unitaria: non si rivolgeva quindi ai nobili, ma a chi, pur lavorando la terra, non ne traeva nutrimento. La miseria - Tarello lo capiva - derivava da «lignorantia, neglignetia e pigrezza delli agricoltori», ma egli offriva un «intervento tecnico che ostentatamente» non teneva in considerazione «l'assetto sociale in cui l'agricoltura si svolge». L'autore spiega subito lo scopo del suo trattato: dimostrare perché si raccolgono «così poche biave in un anno», e lo fa attraverso lo studio attento degli agronomi antichi. Tuttavia, i suoi suggerimenti - peraltro validissimi - erano ancora prematuri per quel periodo: occorreva infatti denaro da investire nelle foraggere e nel bestiame e, soprattutto, resistere al bisogno di grano che l'applicazione del nuovo ciclo avrebbe comportato:

«Tutta la forza del raccogliere delle biave assai [...] sta e consiste principalmente nella terra. La quale, a voler far più fertile di ciò che ella è [...] non vi è rimedio altro migliore [...] di ciò che è lasciarla riposare [...] Perché coltivando la terra nel modo che s'usa ora, ve n'è di quella che non si riposa quattro mesi, et il restante riposa poco più. Laonde non è meraviglia se questa, essendo da ogni tempo mal lavorata e quasi continuamente affaticata, produce poche biave et altri frutti ogn'anno. Dove, facendo come io ricordo, essa riposerà due anni e sarà ben lavorata».

Così Tarello - che certamente, fra gli agronomi del suo tempo, era colui che aveva dato

i suggerimenti più moderni, fondati sull'introduzione delle foraggere e sull'integrazione dell'agricoltura con l'allevamento - non fu capito, e il suo *Ricordo* venne riscoperto solo in epoca più tarda.

Maggior successo ebbero infatti Gallo e il polesano Giovanni Maria Bonardo, che a Fratta Polesine aveva fondato, con il *patronage* di Lucrezia Gonzaga, l'Accademia dei Pastori Fratregiani, cenacolo letterario che aveva in Luigi Groto il suo più attivo animatore. Autore prolifico ed eclettico, Bonardo dava alle stampe nel 1584 *Le Ricchezze dell'Agricoltura*, opera auspicata e rivista dal Cieco, al quale l'autore era legato da stima e gratitudine, per averlo introdotto nel circolo degli stampatori veneziani. Giovanni Maria, conte e cavaliere, disponeva di molti terreni nel Polesine, faticosamente sottratti alle acque durante il periodo delle bonifiche. Aveva perciò in comune con Tarello la proprietà della terra, ma non l'esperienza personale nel coltivarla, semmai quella di 'vigilare' sul lavoro dei contadini; la sua appartenenza alla piccola nobiltà di Terraferma lo conduceva altrove, nei circoli nobiliari veneziani, nelle accademie: luoghi che lo accomunano ad Agostino Gallo, membro degli Occulti a Brescia. Entrambi perciò - nei loro trattati - si rivolgono a quei nobili che dalla terra non devono patire alcuna fatica, bensì sorvegliare con attenzione l'operato di chi la lavora, perché non sottragga con furbizia sementi e prodotti. In questi due autori, come in molti altri ancora dell'area settentrionale, l'esperienza di gestire una proprietà agricola è vista in funzione della pratica di quella agricoltura di villa tanto esaltata dai nobili contemporanei, che tale nobiltà ritrovavano anche nella quiete della campagna, nel 'riparo' della villa dove, asseriva Gallo «non si trovano simulazioni, né risse, né inimicizie, né bagordi, né torneamenti, né comedie, né tragedie, né altra superfluità che disonorano Iddio, invescano gli

huomini, corrompono i giovani».

Riguardo al contenuto e alla struttura, quasi tutte le opere di agricoltura hanno molto in comune: generalmente ogni autore parte dall'analisi della tipologia del terreno, della quantità di arature, che devono essere frequenti - come già nell'antichità suggeriva Plinio - per proseguire con la scelta delle sementi, e la loro conservazione per difenderle dai parassiti. Qualche breve esempio al riguardo è necessario, anche per apprezzare di questi scrittori la profonda conoscenza del 'mondo verde', dell'uso e dell'efficacia di erbe, piante e fiori, a quel tempo sola 'farmacopea' utile per qualsiasi necessità. Scrive Bonardo:

«i rami secchi dell'assentio, o dell'ambrotano, similmente le foglie del sempre vivo poste nel frumento, il conservano assai tempo dagli animali, che nol rodano, uccide gli animaletti che rodono le biade [...] come fa ancho l'assentio, la ruta, il metastio, l'abrotano, la felce, la lavanda, e simile altre herbe, quali ammazzano ancho i pulci, e i cimici, gettate sopra il letto, o poste sotto la coltrice, o cocendosi in aceto squillitico, e bagnandosi con quel liquore il legname del letto».

Così Tarello: «il frumento nel granaio si preserva dagli animali che l'offendono, mettendovi sopra dell'assentio secco»³. Ogni rimedio è attinto dai tanti antidotari e 'ricettari' medicinali che dal medioevo erano punto di riferimento di medici e specialisti, anche se sono molto frequenti quelli legati alla tradizione popolare, cui particolarmente Bonardo sembra affidarsi con grande naturalezza, come quando scrive di piante e alberi da frutto. Cito ancora l'autore polesano, poiché la sua vicinanza a Groto lo riporta necessariamente all'ambiente veneto e, se pur idealmente, a Costozza:

«i fichi non getteranno via i frutti se si ongerà

il tronco con il sugo delle more [...], i peschi dureranno lungamente se saranno incalmati sopra i pomi cotogni, o sopra gli amandoli [...]; se quando si pianta il pomo granato, si metteran tre pietre nella fossa i pomi non si romperanno, e quando i pomi non sono anchora maturi se lor torcerai un poco i rami ove pendino, dureranno assai».

Ma la fantasia del frattegiano sembra non avere limiti laddove si dedica a proporre frutti senza semi o «noci senza guscio»: «cava intiero il nocciolo dalla scorsa dura della noce e piantalo involuppato in lana, o in foglie fresche di vite». Ancora quando suggerisce fichi 'scritti' se: «nell'occhio del ficho [...] fatte che lettere o figure volete, con uno stilo, o pena d'ottone, o con cinabro o terra rossa di stemperati nell'acqua, e i fichi produrranno quelle lettere, o figure». Questi tentativi, che possono apparire stravaganti, non erano peraltro in quei tempi così inconsueti - li ritroviamo infatti in molti altri scrittori di agricoltura - poiché riflettono l'influenza molto forte esercitata dalla cultura medievale europea sulla nostra penisola. Mi riferisco al riguardo a quella letteratura 'popolare' tedesca che vedeva nei *Kunstabüchlein*, libretti per uso domestico di molteplice contenuto - subito ripresi dall'editoria veneziana con il nome di *Libri di segreti* - un condensato di insegnamenti che spaziavano dalle 'ricette' medicinali per uso domestico a quelle di gastronomia, alchimia, composizione di prodotti di bellezza, e ancora suggerimenti per incrementare i frutti della terra e coltivare orti e giardini. Il tutto in un profluvio di idee curiose che attingevano, soprattutto per il 'mondo verde', a quei capolavori pittorici che erano gli erbari medievali, fonte inesauribile di proposte 'fantastiche'.

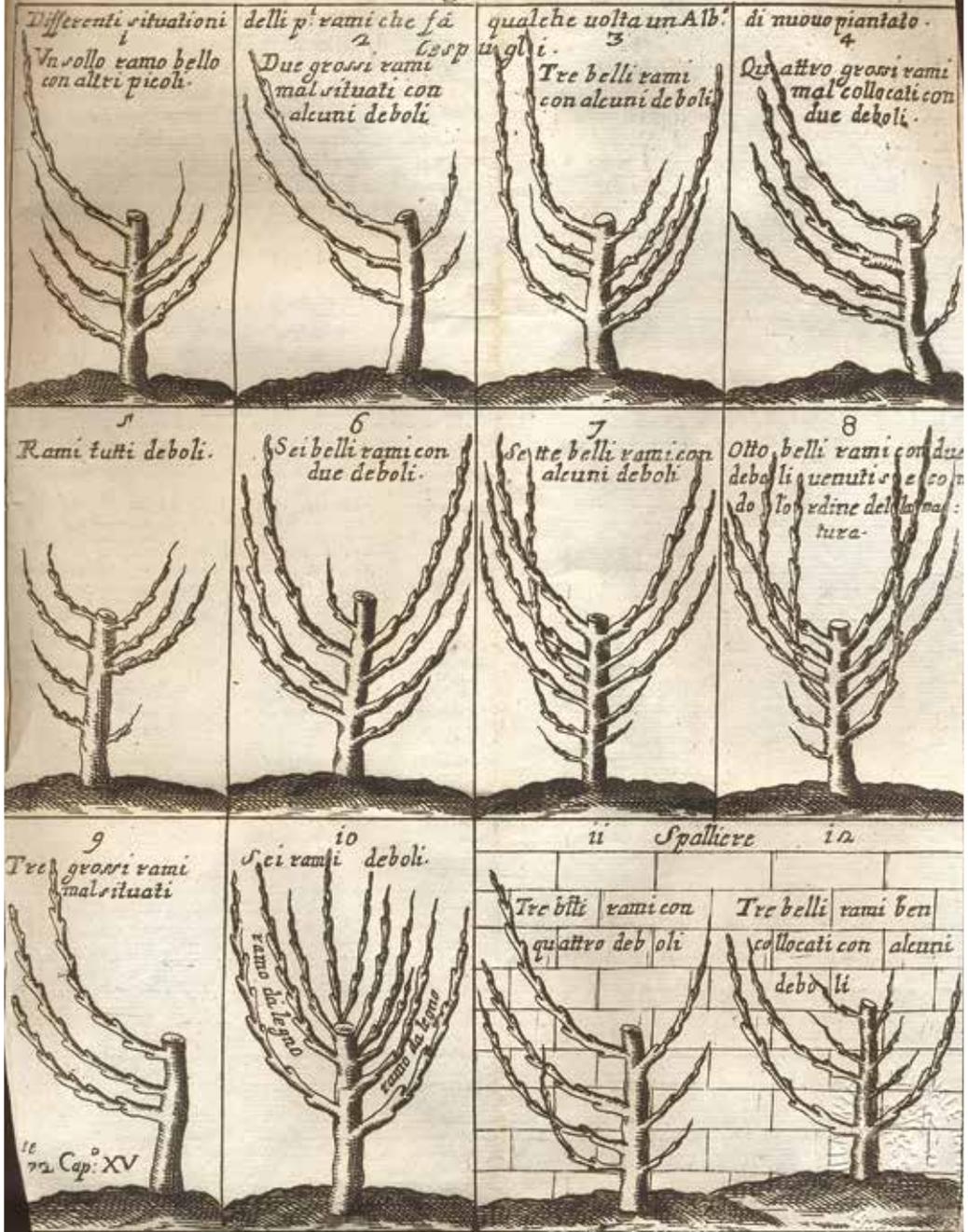
È indubbio che tanta conoscenza non andasse dispersa, e sicuramente l'influenza degli autori italiani dei *Libri di segreti* condizionò non poco gli scritti degli agronomi cinquecenteschi:

i quali si adoperarono molto spesso personalmente in tentativi 'sperimentali', senza mai rigettare tuttavia quanto era insegnamento della tradizione. Nel tempo il metodo di indagine 'scientifica' che ha le sue radici agli inizi del XVI secolo - nelle aule universitarie e negli orti botanici, veri e propri 'laboratori' per la conoscenza delle varie specie - lentamente avrebbe portato a disciplinare una materia immensa, uniformandola alle nuove scoperte che venivano acquisite, anche se molte pratiche antiche, soprattutto quelle legate al mondo agricolo, rimasero intatte in alcune zone della nostra Penisola fino a tutto il XIX secolo.

Proprio per incrementare un settore fondamentale dell'economia rurale, quasi tutti gli scrittori d'agricoltura riservarono uno spazio importante alla vite - secondo solo ai cereali, in particolare il frumento - e di conseguenza al vino che, insieme con il pane, costituiva da sempre un componente fondamentale della 'dieta' dell'uomo, vantando una tradizione di coltura che aveva origine lontanissime. In particolare, gli usi e i significati che il vino rivestiva nelle diverse culture offrivano suggestioni letterarie di indubbio fascino. Dal paganesimo al cristianesimo, passando per i vini di Medina ⁴, il liquido rosso o ambrato, dolce o con le bollicine, aveva ispirato poeti, allietato feste religiose e pagane, confortato e guarito, generato l'ebbrezza - ricordiamo quella di Noè - o l'oblio dell'infelicità.

E cito ancora una volta il 'veneto' Bonardo poiché è l'unico degli agronomi che scrivono nel periodo di un ventennio a dedicare ben tre 'parti' della sua opera - composta di sette - alla vite, mentre Agostino Gallo due 'giornate', Camillo Tarello un'attenzione molto scarsa. Potrebbe costituire una eccezione il milanese Bartolomeo Taegio che nel 1559, nel suo scritto *La villa*, aveva espresso osservazioni particolarmente interessanti sulla vite e sul vino: ma per lui, letterato e uomo di legge, l'intento era pre-

Fig. VI.



valentemente letterario, laddove si rivolgeva a una élite intellettuale che nel contesto della villa avrebbe dovuto trovare il luogo naturale per le fatiche della mente.

Anche Taegio, così come Gallo, ha in comune con Bonardo la fondazione di un'accademia a Novara, anch'essa di 'impronta' pastorale, i Pastori di Agogna, ma nulla di più: non cammina nei campi per controllare l'andamento delle colture e sorvegliare i contadini, non vive gli 'insulti' di un territorio ostile, i danni provocati dalle acque che in un attimo vanificano le fatiche di anni interi. Si limita a suggerire nuovi metodi di coltura, così come accadeva anche per autori stranieri, ai quali peraltro gli autori italiani sono debitori: al riguardo sono due i nomi importanti, il francese Charles Estienne e lo spagnolo Alonso de Herrera. L'opera del primo - il cui nome venne italianizzato in Carlo Stefano - comparve a Venezia nel 1545 con il titolo *Vineto*: è un trattatello molto articolato e dal linguaggio raffinato, nel quale l'autore offre suggerimenti minuziosi riguardanti la viticoltura, elaborandoli con conoscenze del tutto personali. L'opera di Herrera, *Agricoltura*, venne edita per la prima volta in italiano a Venezia nel 1568: era divisa in sei libri, il secondo dei quali dava ampio spazio alla coltivazione della vite, soffermandosi sui vari tipi di vitigno e fornendo indicazioni sui vini più diffusi. Oltre ai consueti autori antichi, era citato anche il contemporaneo Agostino Gallo.

Estienne, qualche decennio dopo il *Vineto*, scriveva anche un trattato agronomico di più ampio respiro, *L'agricoltura et casa di villa di Carlo Stefano [...] nuovamente tradotto da Ercole Cato*, edito da Manuzio nel 1591: guarda caso il traduttore - letterato ferrarese di buona fama - era anche un corrispondente di Luigi Groto, e si era trasferito nella cittadina di Lendinara «per la bellezza del sito, per la salubrità dell'aere aprico sulle rive dell'amenissimo Adige». Un filo

sottile sembra quasi legare questi personaggi e i loro scritti a quanto avveniva a Costozza, dove sicuramente il Cieco non disdegnava di esaltare la sua terra, i miglioramenti prodotti dalle bonifiche, l'impulso che gli agronomi suoi contemporanei - soprattutto Bonardo, suo protetto, e sostegno fidato per la sua infermità - avevano dato alle nuove colture. In realtà l'esperienza del Cieco a Costozza ha molte analogie con quella vissuta a Fratta, con Lucrezia Gonzaga e i Pastori fratteggiani: il luogo isolato, che garantiva la dovuta riservatezza, era stato trasformato in una «piccola corte», il sito ameno, il giardino e l'*hortus* della nobildonna - descritto da Ortensio Lando nei *Sette libri di cataloghi a varie cose appartenenti* - dove crescevano piante e frutti di rara bontà e dove le viti offrivano il verde riparo alla calura ma altresì uva dolce e succosa e ottimo vino.

Come nella vicentina villa dei venti, anche qui si viveva una esperienza non solo 'accademica' e letteraria, sperimentando un modello «di vita» dove alla libertà di pensiero si univa il tentativo di ricreare un mondo ideale legato alla natura del luogo, riportato alla sua utopistica origine di «paradiso terrestre», tanto vagheggiato da Groto. Le 'immagini' di quello che avrebbe dovuto diventare il sito - dopo essere stato bonificato dalla fatica dell'uomo - è 'raffigurata' in parte negli affreschi della vicina villa Badoer, edificata da Palladio, ma ancor più in quelli di villa Loredan-Grimani Avezzù, dove lo *studiolo* - luogo di molti incontri dei Pastori fratteggiani - sembra rappresentare appieno quanto descritto nelle *Ricchezze dell'agricoltura* di Bonardo. A Fratta, come a Costozza, gli affreschi esprimono gli intenti e le suggestioni dei committenti: nel sito polesano le cornucopie di Cerere - volute da Vincenzo Grimani, e affrescate forse da Giallo Fiorentino - esaltano l'abbondanza dei prodotti della terra, in quello vicentino di Francesco Trento l'intervento dell'uomo per la salubrità del territorio.

L'insistenza di proprietari, scrittori e artisti nel proporre modelli di quello che avrebbe dovuto essere un nuovo modo di intendere il 'vivere' in campagna - così come quello in città - non è dunque solo utopia, bensì il 'rinnovare' esperienze già sperimentate dagli antichi, a dimostrare che solo nel legame e nella cura del mondo in cui vive l'uomo può compiere grandi cose, 'creando' - nuovo demiurgo - un sito dove è possibile 'produrre' il bello e l'utile, senza contrasto alcuno. A ben vedere, e al di là di questi esempi, quanto accadde nel XVI secolo anche in molti altri luoghi della nostra Penisola sta a dimostrare il grande vigore che in questo periodo l'ingegno dell'uomo riesce a produrre, trasmettendo un patrimonio di idee e 'cose' ai quali ancora oggi si può attingere: per ri-proporre, nel nostro caso, nuovi vini da 'vecchie' viti, nuovi cibi 'antichi' forse dimenticati.

Per questo l'esempio di villa Eolia potrebbe essere considerato quasi un pretesto per poter parlare di viti e vino: perché forse non è un caso unico - pur se particolarmente significativo e ricco di indicazioni - e ancora perché il sito in cui fu 'creata' è 'fratello' di altri non meno suggestivi: esso rappresenta tuttavia, nella sua storia di ingegno, cultura, laboriosa attività, un esempio da non trascurare. Francesco Trento, la sua casa, le sue viti e i suoi frutti possono infatti raccontare ancora molte cose.

Villa Eolia, sito nuovo per nuovi vini

Nel suo testamento Francesco Trento indica molto meticolosamente «Uva, et frutti che sono nelli broli di me Francesco Trento».

«*Uva per broli.* Lugiadiga bianca, Lugiadiga negra, Moscatella rossa, Zebibo di Candia bianco, Zebibo negro, Zebibo rosso, Uva imperiale tonda e grossa, Uva cogiera longa, Uva passa negra, Uva passa bianca, Marzemina baretti-

na, Marzemina bianca, Brumesta negra molto dura, Brumesta rossa similmente dura, Malvasia, Pinella, Schiava, Vernacina, Dolce pupola, Penerise, Garganica, Braciola, Verdise, over pe' de Venda.

Uve rosse per la campagna. Gropeletta, Grope-lona over majola, Schiava rossa, Margana, Grassara, Bresparola, Comperga.

Uve negre. Marzemina, Incederete, Negrara o ver Zoveana, Corbina o ver Avostana, Pignola»

Contiamo ben 23 varietà di uva per il *brolo*, a conferma della «crescente importanza dei broli delle dimore di campagna signorili come luoghi di agricoltura specializzata, intensissimamente arborata», cui seguono altre 12 per la *campagna*, queste ultime destinate quasi certamente a produrre vino in quantità considerevole, per la conservazione e la vendita, mentre le prime provvedevano soprattutto alla necessità della villa, di contadini e domestici, dei proprietari e - pensiamo alla botticella di vino inviata a Groto - degli ospiti. In questo contesto è ancor più evidente l'abbondanza delle varietà e la diversificazione dei vitigni. Accanto a quelli tradizionali dell'area veneta, coltivati da tempi lontani nel territorio - e già citati nel Duecento dall'agronomo bolognese Pier de Crescenzi, autore dell'*Opus ruralium commodorum*, considerato il più importante trattato di agronomia del Medioevo - altri provenienti da paesi contigui e ancora da quelli d'Oltremare.

È evidente che a tanta varietà di specie possono corrispondere necessità diverse, ma pure il desiderio del proprietario di riunire nel suo sito quanto di meglio potesse offrire il mercato del tempo: nel rispetto della tradizione del territorio, ma con l'occhio rivolto alle 'novità' vicine e provenienti da fuori: a mio avviso per tentare di mettere a dimora specie nuove, precedente-

mente non presenti nel vicentino, sperimentando nuove viti per nuovi vini. Con la stessa passione che lo aveva spinto a bonificare un sito fino ad allora impervio, Francesco Trento intendeva che anche il paesaggio di villa Eolia fosse dimostrazione di un nuovo modo di fare agricoltura, nel rispetto del luogo e nel tentativo di creare un modello di viticoltura rinnovato e più vantaggioso per l'economia del sito.

Dicevamo che i vitigni elencati da Francesco Trento sono in gran numero, una discreta parte dei quali già presente sul territorio o in quelli vicini. Tuttavia, l'elenco - nelle sue distinzioni - evidenzia una distribuzione affatto casuale, nell'intento di dividere i vari tipi secondo una pianificazione funzionale all'uso e soprattutto alla resa. In questa direzione si muovevano anche le indicazioni degli scrittori d'agricoltura coevi, molti dei quali peraltro posteriori all'elenco di Trento, pur con suggerimenti - soprattutto riguardo la vinificazione e la conservazione del prodotto - spesso discutibili, se non stravaganti. Pesava infatti sui loro 'insegnamenti' una tradizione che ancora ricorreva a Plinio il Vecchio, Virgilio, Columella, abbondanti nelle citazioni delle specie, assai 'incerti' sulle tecniche per ottenere un prodotto finale calibrato e di buona durata.

Erano gli stessi insegnamenti che avevano condizionato la prima età medievale, sulla quale, pur brevemente, serve spendere qualche riga, ricorrendo agli studi più recenti su vite e vino che, numerosi e complessi, hanno permesso di ricostruire la storia di una pianta e del suo prezioso succo, patrimonio insostituibile dell'umanità. Fino alla caduta dell'Impero Romano il vino - bevanda ancora molto 'incerta' per qualità, gusto e sapore - era alla portata di tutti: bevevano ricchi e poveri, anche gli schiavi. Con le invasioni barbariche e la fine dell'impero il quadro cambiò, e per tutto l'alto medioevo la viticoltura restò limitata a piccoli spazi

(monasteri, proprietà signorili), legata a chi poteva permettersi il terreno per coltivare la vite, che diventò di conseguenza un bene di lusso. La ripresa avvenne con l'età carolingia, ma anche allora il vino era consumato solo da religiosi e nobili; non necessitava di un nome proprio o di quello del vitigno: bastava dire 'vino' per indicare un prodotto di prestigio. Nel periodo comunale questo prestigio si 'attestò' nelle classi dominanti, e l'aumento del consumo rese di conseguenza indispensabile l'investimento di capitali privati per diffondere la viticoltura.

Era tuttavia altrettanto indispensabile 'promuovere' il vino, anche perché il più richiesto era quello importato dal Levante; i 'vini di Romania' o 'vini navigati', avevano proprio per questo prezzi proibitivi: erano quelli dolci di Grecia, soprattutto la *Malvasia* - doveva il suo nome, anche se prodotta a Creta, a Monembasia, luogo del Peloponneso e porto di stoccaggio sul quale Venezia convogliava le navi per il carico - ma pure le *Ribolle* friulane e il *Trebbiano* toscano, tutti commerciati dai veneziani. A questi vanno aggiunti il *Moscato*, presente in diverse regioni italiane, il *Groppello* lombardo (Franciacorta), lo *Schiavo* lombardo e veneto, il *Garganigo* e il *Marzemino*, veneti.

Verso la fine del Trecento avvenne quel fenomeno importante chiamato 'rivoluzione dei noli' che, nel tempo, permetterà al vino non solo di lusso - ma di qualità - di essere commerciato anche fuori dai rispettivi distretti di produzione, cosa che portò a incrementare la viticoltura nelle zone più vocazionali, e a sostituirla in altre con colture più redditizie: al nord foraggiere, canapa, lino, gelso e piante tintorie; al sud ulivi e zafferano. La diffusione e distribuzione del vino migliorò, anche per condizioni varie più favorevoli. Conseguentemente fu necessario distinguere i vini con una denominazione precisa, sia per le caratteristiche che per giustificare la diversità dei prezzi.



Alamanni, Ruccellai, Tansillo, Baldi. **Didascalici del secolo XVI**, Venezia 1786

Nella metà del Quattrocento, con la caduta di Bisanzio, ridottosi anche il commercio veneziano, crollò il prestigio dei vini greci e grecizzanti e si impose lentamente come vino di lusso e prestigio - bianco ma anche rosso - un vino 'cortese', simile il più possibile al *clarét* francese. Per i vini d'annata si dovrà attendere il Settecento, con la 'rivoluzione' del tappo di sughero; più avanti ancora le scoperte di Lavoisier sulla natura chimica del vino e quindi sulla fermentazione, condotta al microscopio nel 1860 da Louis Pasteur, fondatore della microbiologia. Da allora molto cambierà, anche se restava pur sempre una certa confusione sulla provenienza

reale dei vitigni e sulle modalità della vinificazione, poiché negli anni successivi i numerosi studi sulla viticoltura sono stati soggetti al «dominio dell'antiquariato e dell'aneddotica», anche se nell'Ottocento studiosi come Giuseppe Acerbi, «regio Consigliere» e Console generale in Egitto, direttore della rivista «Biblioteca italiana», avevano tentato una «classificazione geoponica delle viti» presenti nel territorio italiano, segnalando quantomeno i diversi tipi di vitigni e le loro caratteristiche. All'Acerbi in particolare fa riferimento il vicentino Andrea Alverà, «studioso multiforme» - era medico, glottologo, musicista, corrispondente di Nicolò

Tommaseo - nel riprendere e ampliare lo studio della vite e del vino nella sua regione.

Nel secolo successivo una attenzione sempre più crescente per la viticoltura e per le diverse tipologie di vite si arricchì - attraverso complessi studi di molti ampelografi (cito doverosamente almeno Girolamo Molon) - di ulteriori conoscenze che costituirono materiale prezioso anche per gli studiosi di storia della vite che, nel tempo, le avrebbero 'filtrate' alla luce di nuove esperienze multidisciplinari, rinnovando l'interesse verso la viticoltura e il vino, elemento insostituibile nella cultura di moltissime civiltà. Anche con riferimento a questi studi che, partendo dalle fonti più antiche, hanno fatto conoscere origini e uso di un prodotto che ogni giorno compare sulle nostre tavole, vediamo le caratteristiche di alcune viti di Villa Eolia.

Al riguardo un piccolo inciso è d'obbligo, per ricordare quanto testimonia un 'lontano' cronista vicentino circa la coltura della vite nel suo territorio. È Conforto da Costozza, qui nato nei primi anni del Trecento, notaio per circa settant'anni a Vicenza, dove ricoprì numerose cariche pubbliche. Possedeva beni a Thiene e case e molini vicino a Costozza. Anche per questo scrive la sua *Cronica* - che copre gli anni dal 1371 al 1387 - con l'attenzione rivolta più ai fatti della sua terra che a quelli della città; i riti della campagna, i fenomeni legati alle stagioni, esprimendo alcune considerazioni sui terreni più adatti alla coltura della vite e sulla qualità dei vini: contrappone così i «*debiliores vini*» di pianura ai «*groppelli et alii meliores albi de monte*», indicando una distinzione marcata fra i vini 'de monte' e 'de plano', laddove i primi, esclusivamente bianchi, darebbero vino più nobile sia nella resa che nel gusto. Più tardi, nel 1502, il nobile veronese Giuliano Rivarello - scrivendo a Marin Sanudo - insisteva su questa scelta, consigliando il veneziano: «Vo' tu star sano?/ Manza e bevi fin domano/ E tolli vin de mon-

te,/ E lassa star lo piano». In realtà, se due secoli dopo confrontiamo queste indicazioni con la 'lista' di Trento, vediamo che la prevalenza delle uve 'per broli' di Villa Eolia - sita in luogo collinare - è verso le bianche, non escludendo tuttavia quelle rosse, usate prevalentemente per la tavola. Troviamo dunque queste uve:

La *Lugiadiga* o *lugiadega* e lugliatica o 'primaticcia', perché matura a luglio (Gallo chiama questa vite *Aliana*), sia a bacca bianca che nera, produce uva un tempo chiamata anche *squaccherata*, perché di poca consistenza e di scarsa durata. Le sue origini risalgono al Trecento, nella zona pedemontana a nord-est della nostra Penisola; anche se oggi fornisce un vino di buona qualità, al tempo - data la difficoltà della conservazione dopo il processo di fermentazione - dava un vino leggero che doveva essere consumato in breve tempo.

Diversamente la *Moscatella*, qui nella varietà rossa, è citata da tutti gli agronomi come vite robusta e generosa:

«Poi si piantino delle moscatelle bianche, per essere perfette da mangiare, & far vino tanto migliore quanto quell'uve sono trafitte dal sole, o poste nei colli da buona parte. È ben vero che le nere son più delicate da mangiare, ma dubito che'l vino non sia così buono»

Appartenenti al gruppo dei *Moscati*, il nome di questi vitigni risale al Medioevo, dove si associava il profumo dell'uva a quello prodotto da un'essenza profumata, il muschio, estratta dalle ghiandole di un cervide tibetano (*Moschus moschiferus*); in Oriente usata spesso per profumare vivande e vino, in Europa riconosciuta prima come farmaco per il cuore, e solo nel Cinque-Seicento come preparato per usi anche gastronomici. Nel frattempo, però dal Nuovo Mondo arrivava il *macis*, parte esterna o mallo della più nota noce moscata: può essere inte-

ressante spendere qualche parola riguardo alla pianta che produce questa spezia: nonostante il suo nome esotico, *Myristica fragrans*, «per più di mille anni fornai e birrai d'Europa, così come farmacisti, vinai, imbalsamatori e profumieri, hanno usato macis e noce moscata assolutamente ignari circa la provenienza di queste profumate sostanze. Infatti, le isole di Banda, chiamate così dal mare omonimo, appena sotto l'Equatore - circa 800 chilometri a nord di Darwin in Australia - comparvero su qualche mappa nel XV secolo, e solo nel successivo qualche vascello riuscì a raggiungerle. Tuttavia, dall'albero maestoso che le produceva, alcuni pezzi di queste spezie, portati dal mare o dagli uccelli, erano giunti all'altra parte del mondo, e servivano ad addolcire gli aspri vini attici, a 'sistemare' gli intestini dei marinai egizi colpiti da disenteria, dando inoltre un gusto particolare alla famosa birra di Augusta. Il frutto che conteneva la spezia era simile a una pesca, la cui polpa era usata per farne una discreta marmellata, di non lunga conservazione, ma apprezzata nel XVI secolo dai portoghesi che la ritenevano un tonico straordinario e che usavano inoltre per accompagnare piatti salati.

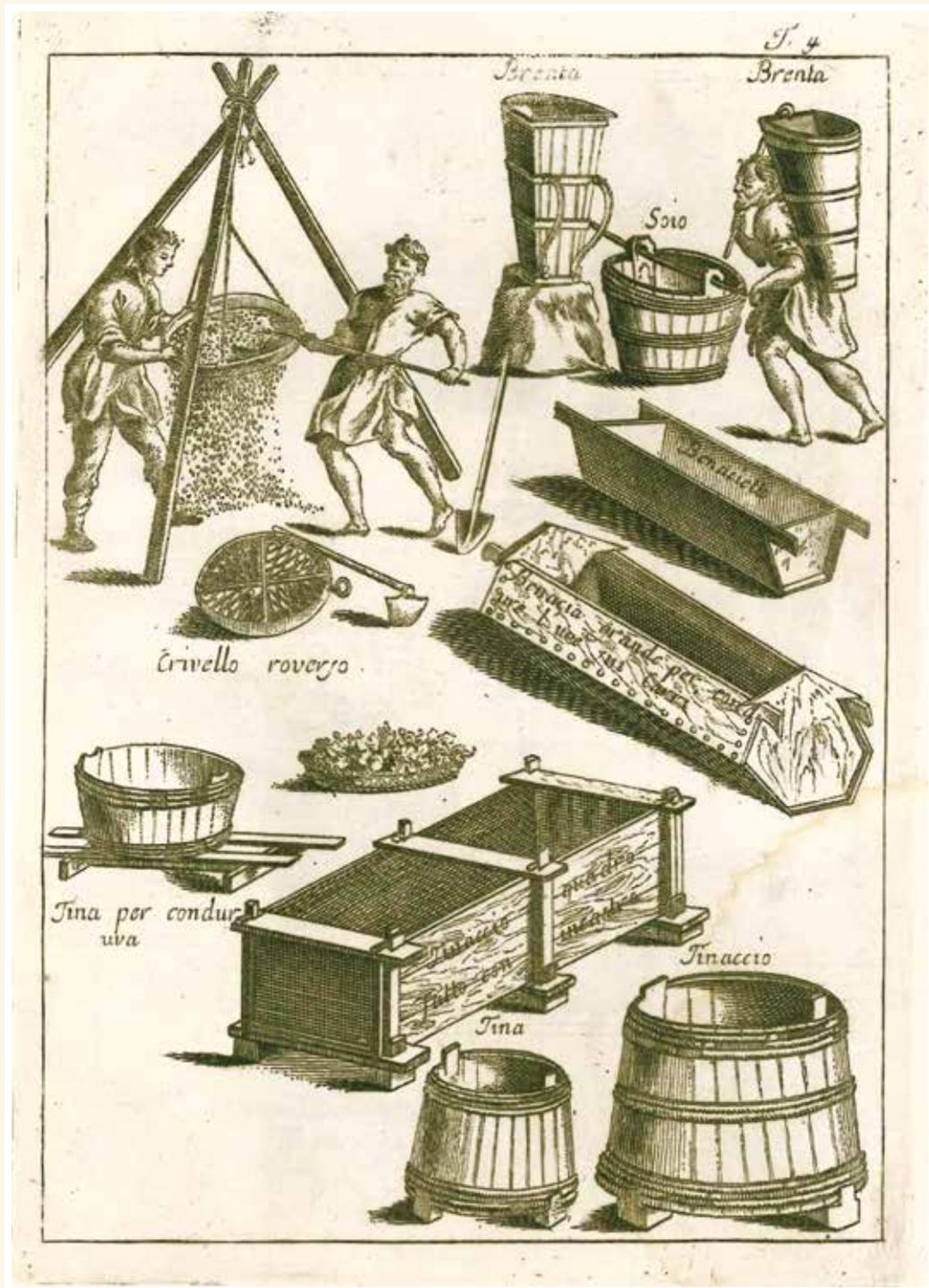
In realtà il frutto marciva prima di essere raccolto, ma il suo tesoro era contenuto all'interno, nel nocciolo, e nella pellicola che lo rivestiva, noce moscata e macis. E fu proprio la prima a 'suggerire' agli agronomi 'moderni' di farne uso per profumare i vini bianchi - soprattutto quelli di poco 'corpo' - conferendo loro quel sapore particolare che li rendeva gradevoli, aiutandone anche la conservazione. Forse però non tutti ancora conoscevano questa spezia: se Bartolomeo Taegio sostiene che «ogni uva si può far diventare moscatella» usando proprio la noce moscata, Gallo e Bonardo ricorrono entrambi a piante e erbe. Scrive il fratregiano:

«Piglia i fiori dell'uva salvatica, quando fiori-

sce, e seccala all'ombra e serbala in un sacchetto. Poi, quando vuoi fare il vino moscatello, metti al tempo del mosto nel tuo vascello di questi fiori, quanto ti pare. Così si posson mettere nel vin vecchio. Altri li fanno bollire nella tina, quando si fa bollire. Il medesimo fa l'erba di San Giovanni, cioè la sclarea fresca o secca, facendocene macetti, legandoli con spago e mettendosi nel vascello del vino [...]. Il simile fanno i fiori di sambuco, seccati quell'anno all'ombra [...], ma bisogna metterli che vadano insino al mezo della botte, e lasciatigli così per otto giorni»

Entrambi gli autori si affidano dunque a metodi e piante noti nel loro territorio, conosciuti da sempre e sperimentati per molti altri usi: la vite selvatica (*Vitis vinifera silvestris*) la cui coltivazione risalirebbe al Mesolitico o Neolitico (è anche la vite del Vecchio Testamento, simbolo di Israele, che il Signore rimprovera a Geremia di «aver mutata in tralci degeneri di vite bastarda»), e la *Salvia sclarea*, nota anche come *erba moscatella*, poiché le sue foglie macerate nell'aceto danno al vino e alla birra l'aroma di 'moscato'; ancora oggi è un componente essenziale nella composizione del *vermouth*, e le sue molte virtù terapeutiche ne fanno una delle piante più usate in erboristeria. Anticamente ritenuta 'magica', perché legata al solstizio d'estate la salvia era, insieme con un altro 'gruppo' di erbe - iperico, lavanda, saggina, ruta - sotto la 'protezione' di San Giovanni Battista, ennesima conferma di quanto gli agronomi fossero legati alla tradizione, e particolarmente all'influenza della natura sul ciclo vitale del mondo verde.

Riguardo allo *Zebibo di Candia bianco*, presente nella lista di Francesco Trento, si tratta di uva moscata, ideale per essere essiccata, e produrre l'uva passa, molto usata nelle preparazioni gastronomiche del tempo (Gallo associa allo zibibo di Candia le uve *Brumeste*, di gusto analogo anche se, vedremo, di usi diversi); come *cibib* è



descritto nel Canone di Avicenna, la cui traduzione ad opera del medico bellunese Andrea Alpago, veniva stampata a Venezia in una prima versione da Luc'Antonio Giunta nel 1523, e da una seconda quattro anni dopo: era stata questa un'impresa 'grandiosa' che aveva consentito ai lettori di conoscere cultura e usi di una civiltà che aveva stretti legami con la Serenissima - lo stesso Alpago era stato medico stimatissimo a Damasco - e di condividere conoscenze mediche, filosofiche ma anche nuove tecniche di coltura agronomica.

Se è ormai accettato che il 'gruppo' dei moscati provenisse dall'area mediterranea orientale e da qui fosse introdotto da Greci e Romani nella nostra Penisola, sembra essere altrettanto certo che il *Moscato giallo* fosse originario della Siria, dove appunto - grazie anche alle alte temperature - produceva un'ottima uva passa. Scrive Alpago: «*Zibib* è l'uva passa con i vinaccioli, in particolare quella dolce seccata con i vinaccioli, detta dal volgo 'zibibbo': adatta a pergole e spalliere, coperta durante i mesi invernali, poteva durare fino a dicembre. La varietà di zibibbo negro e rosso era invece più presente nelle zone collinari del Marocco: nel 1550 anche Giovan Battista Ramusio - pubblicando nelle *Navigazioni e viaggi* la descrizione dell'Africa di Leone Africano - testimoniava le vaste colture di questa vite, ricordando zone fertili e ricche di vigneti di zibibbo, soprattutto nero. Entrambe le varietà venivano consumate fresche, come uva da tavola, anche perché - e mi riferisco all'uso che quasi sicuramente se ne faceva a villa Eolia - era molto più pratico acquistare le uve già passite nelle varie spezierie cittadine. La *Moscatella rossa* forse proveniva dalla Spagna, ma era attestata anche nel territorio piemontese, a Valenza, e a Cremona.

Quasi tutte le uve elencate da Francesco Trento erano coltivate nel territorio da tempi lontani, pur non essendo autoctone; tuttavia è

abbastanza singolare una varietà tanto completa, che va molto al di là di quelle che potevano essere le necessità alimentari legate al sito: sembra di poter dire che l'intento del nobile uomo vicentino fosse quello di creare un 'esempio' di coltura vitivinicola assai differenziato, rappresentativo, laddove possibile, sia di varietà 'straniere' ma soprattutto dei diversi paesi della nostra Penisola. La *Pinella*, ad esempio, anticamente prodotta nell'isola di Arbe (l'attuale Rab) nel golfo del Quarnaro - e importata dai Veneziani - era diffusa già dal XIII secolo sia in Friuli che nel Veneto, in particolare nei Colli Euganei, ma è citata anche negli Statuti del Comune di Vicenza del 1264: è uva a bacca bianca, un tempo usata per 'tagliare' per vini dello stesso colore, ora prodotta 'in purezza'.

Questo vitigno fu spesso confuso con il *Pignolo*, con il quale forse aveva qualche tratto in comune: «uva classica della Lombardia milanese», a bacca bianca e rossa, deve il suo nome al grappolo che evidenzia la forma di una pigna, con acini molto compatti e ricchi di succo. Presente già dal Duecento nell'Italia settentrionale, successivamente nel Veneto (Verona, Valpolicella, Schio), ora ha diffusione e ottima resa soprattutto in Friuli. Riguardo a questo vitigno le voci 'antiche' sono spesso discordi: Pier de Crescenzi parla di *Pignola bianca* o *Dolce pappola*, là dove forse confonde la *Pignola* con la *Dolcipoppola*, «varietà di uva toscana». Confusione destinata ad aumentare quando nell'elenco di Trento troviamo una «*Dolce pupola*» - forse lo stesso vitigno toscano - nelle uve riservate ai broli. Se peraltro sono indicati tre vitigni, *Pinella*, *Pignola* e *Dolce pupola*, dove *Pignola* è citato fra le «uve negre» della campagna, sembra si possa dedurre che la differenza è chiara: sono tre uve diverse, dove quelle nere non erano destinate alla tavola, bensì al vino, mentre la *Pinella* all'uso 'domestico', da tavola o da vino leggero.

L'incertezza fra i diversi tipi di vitigno, tra-

mandata dagli scrittori di agricoltura, era dovuta a un uguale 'disordine' proveniente dall'uso delle fonti che, nel tempo, si erano 'accumulate': così pure l'uso dei toponimi non sempre corrispondeva al reale luogo di provenienza, anche perché - soprattutto fra regioni vicine - la diffusione della coltivazione della vite era stata abbastanza rapida, 'travasando' molto spesso le diverse specie. Ancora: nei testi degli scrittori le molte analogie confermano che la 'dipendenza' dagli antichi, e dagli stessi 'collegli' contemporanei, era sovente acritica, anche quando - soprattutto nel Cinque-Seicento - gli autori ribadivano l'esperienza personale, spesso mancante o sporadica, nelle varie fasi di conduzione delle loro proprietà. Di conseguenza anche la 'pratica', in particolare quella della conservazione del vino, risentiva soprattutto della difficoltà nel trattare i diversi tipi di uva: da tavola, da vino e da 'taglio'. E ancora una volta Plinio o Virgilio, de' Crescenzi o Varrone avevano la meglio nell'indicare soluzioni che nel tempo non si erano rinnovate; si procedeva con tecniche legate a quello che offriva la natura, incluso il regno minerale, e non mancavano le scritte sulle botti, perché il vino non si 'guastasse'.

Ecco, dunque, Nicolò Vitelli - curatore di una edizione di *Geoponicae*, - suggerire, riprendendo de' Crescenzi, di scrivere sul tino «*Gustate et videte quod bonus est Dominus*», aggiungendo nello stesso una mela, sempre con uguale frase. Il vino, in questo modo, non avrebbe dato 'la volta', cioè non avrebbe fermentato «più oltre quel che si conviene»: perché, come concordano ancora una volta Bonardo e Gallo, «grosso offusca la mente». Spezie e erbe faciliteranno il compito, ma gioveranno anche i minerali, come l'allume di rocca e ancora la «cenere delle ostriche, cappe e conchiglie». Potrà aiutare una corona d'alloro con la quale cingere la botte, o introdurre nella stessa ceci neri arrostiti che «provocano l'orina», ma anche una «ampollina di vetro da un quat-

trino d'argento vivo», chiusa con cera rossa o verde. I suggerimenti degli agronomi non si arrestavano nemmeno nel caso si restasse senza vino; così proponeva Bonardo:

«Venendo il caso che non si potesse aver vino, fa in questo modo. Piglia uva passa libre cinquanta, e mettila dentro un vaso da tener vino, che tenga quattro mastelli e quattro di secchie sei l'uno, o a tua discrezione, secondo che lo vuoi far peggiore o migliore. E fa bollire una caldaia d'acqua e gettavi ancho una secchia di bonissimo aceto forte e lascia così per ore ventiquattro. Di poi bolli anco tre caldaie d'acqua e gettatevi sopra e lascialo riposare per sette od otto giorni e sarà fatto, e questo è bonissimo e perfetto vin da bere et è molto gustoso et sano allo stomaco. Questo è rarissimo secreto. Questo vino dura assai perché, ogni volta che se ne cava un boccale, se ne può aggiungere un altro d'acqua, e sempre sarà d'un medesimo sapore. Questa sorte di vino si potrebbe far nelle fortezze in tempo d'assedio, quando mancasse il vino, e così non mancherà mai bevanda alli soldati et assediati».

Non poteva mancare il «vino per poveretti», ottenuto con «pruni salvatichi [...] uva acerba benissimo amacata», insieme con dodici secchie d'acqua: questo 'sano' empirismo vagava per ville e campagne, alimentato dall'entusiasmo didascalico di questi 'maestri' neofiti, ansiosi che quanto veniva da loro proposto - ancor più se come inviolabile 'segreto' - potesse sanare improbabili urgenze. In realtà, quantomeno per Bonardo, che viveva in un territorio sotto continua minaccia delle acque, dove la viticoltura pativa a trovare terreni adatti, certi esperimenti non devono sembrare poi così insensati: erano praticati anche nell'antichità, imposti sia dal costo del prodotto che dalla mancanza di uve. Più avanti, nel medioevo, i documenti parlano di '*vinum nostranum*', legato ai singoli territori, intendendo un prodotto non di pregio, fatto



con uve bianche e rosse, con abbinamenti quasi sicuramente codificati, e con prezzo inferiore a quello di mercato.

Del resto, le alternative che permettevano un prodotto quantomeno bevibile erano accettate ovunque, soprattutto dove mancava l'uva, anche se - e pensiamo al vino di pruni selvatici - il sapore di queste bevande non doveva essere troppo gradevole. Al riguardo l'esempio polesano può essere indicativo: il territorio, per le cause già dette, non poteva vantare una tradizione vitivinicola: le uve arrivavano nel Polesine soprattutto da fuori, dal veronese e dal vicentino, di varietà non troppo pregiata: predominava la *Schiava*, tipica peraltro di tutta l'Italia settentrionale; a chicco rosso e bianco, produceva grande quantità di vino, anche se, come ripeteva Gallo, «debole al sapore e fumoso, ma migliore accompagnandolo con lo cropello». Proprio

come uva da taglio era l'ideale per 'aiutare' vini che a quel tempo - quantomeno nel territorio polesano - non vantavano alcuna 'identità', non avendo ancora una pur minima tradizione di coltura.

Anche la *Schiava* compare fra le uve di villa Eolia; come scrive Thomas Hohnerlein-Buchinger, al quale mi riferisco per le etimologie, era forse «la prima specie di vite che sia attestata nelle fonti del latino medievale. Già alla fine del secolo XII il suo nome compare nel Veneto, dove assiste anche nei secoli successivi a una spiccata continuità delle fonti»; questo perché era vite robusta e 'versatile' adattandosi facilmente a tutti i terreni. Coltivata di solito in territorio collinare, la varietà bianca poteva dare vino «sottile e chiaro», adatto all'invecchiamento, mentre la nera era più adatta alla tavola, per gli acini grossi e succosi. Poiché «le sue prime attestazioni emergono nel dominio veneziano», è opinione diffusa che la terra di provenienza fosse la *Slavonia*, regione tra Sava e Drava, dove era intenso il traffico commerciale veneziano. Ma si può anche pensare a '*viti schiave*' perché «non lasciate crescere liberamente, ma disposte in file (filari) e legate vicendevolmente coi loro tralci disposti a festoni».

Nei *broli* di Costozza troviamo anche un'altra varietà di vite molto robusta, la *Brumesta*, o *Bumesta*, o ancora *Invernenga*, qui nelle varianti *negra molto dura e rossa similmente dura* (per questo era chiamata anche *duracina*; è uva da tavola, menzionata già da Virgilio e Columella (*Bumastus*, specie di uva ad acini grossi), che vede radicamento nelle zone veronesi e vicentine, maggiormente tuttavia in queste ultime, dove la viticoltura si sviluppa con più forza per la generosità del territorio, meno paludoso; fra gli agronomi la nomina Gallo, che dice di preferirne la varietà bianca; qualche anno più tardi anche Gianvittorio Soderini, nel suo *Trattato della coltivazione delle viti*, la descrive come «Bru-

meste, cioè pergolese nera, o corbina, che non rifiuta alcun terreno». Probabilmente le forme con -r-, che si riscontrano soprattutto nelle zone venete, risalgono al latino *bruma*, «per una tarda maturazione, o per una pruina tipica».

Non sono molte le fonti per due uve, la *Braciola* e la *Cogiera longa*; la prima, che produceva uva bianca (Alverà la dice «proveniente dal Genovesato), deve forse il nome al *brachium* o *brachiolum* - 'rametto della vite' - che poteva servire, secondo Plinio e Virgilio, al suo sostegno. Quanto alla seconda, pur con molte riserve, si potrebbe riconoscerla nella *Cocerina*, che de' Crescenzi indica come uva «da cuocere» e da usare insieme con altre uve.

Un posto 'privilegiato' occupano - per l'indiscutibile pregio loro attribuito - la già citata *Malvasia* e l'uva *Vernacina*, appartenente al vitigno delle *Vernacce*. Il nome di queste uve è infatti legato a fonti letterarie e a vicende storiche che ne hanno celebrato, in contesti diversi, usi e virtù. Qualche esempio, fra i tantissimi che ricordano il vino 'preziosissimo' e 'perfetto' che non poteva mancare nelle cantine e sulle mense di grande prestigio. Il mercante fiorentino Francesco Balducci Pegolotti, nella sua *Pratica della mercatura* - reduce dai suoi viaggi in Inghilterra e Oltremare - elencava nel Trecento i dazi che gravavano su questo vino tanto ricercato; ancora Ortensio Lando ricordava: «Haverai in Vinegia cavi di latte, uceletti di Cipro, malvagia garba e dolce», che si poteva gustare nelle osterie che avevano per insegna unicamente il nome del vino; e il grande scalco della corte estense Cristoforo Messisbugo cucinava «frittelle magre di pomi e fichi» imbevendole nella '*Malvagia*'. Sia Shakespeare che Matteo Bandello citano la morte del duca di Clarence, fratello di Edoardo IV, in una botte del prezioso vino.

Così per la *Vernaccia*, vitigno legato, con opinione «quasi incontrastata», al toponimo *Ver-*

nazza, uno dei cinque paesi delle Cinque Terre nella Liguria orientale. I primi e più pregiati vini di questa tipologia erano stati ottenuti nel paesino di Corniglia che, non avendo un porto, li esportava usando appunto quello di *Vernazza*; da sempre ritenuto vino di lusso, era eccellente anche il colore: giallo vivo con riflessi che tendevano al verde, nel tempo si conobbe anche una *Vernazza* rosata e nera. Diffuso in tutta la nostra Penisola, per quanto riguarda il territorio veneto il nome di questo vino, fra il Quattro e il Cinquecento, è attestato con più frequenza nel Bresciano, nell'Emilia, nel Veneto e anche in Calabria; secondo Acerbi, era da tempi lontani attestato nel «distretto di Schio provincia di Vicenza». Di certo ora prevalgono le produzioni liguri, di San Gimignano e di Oristano. Solo due riferimenti 'storici' riguardo questo prezioso prodotto: Dante, nel XXIV canto del *Purgatorio* narra di papa Martino IV che 'annegava' le anguille di Bolsena nella *Vernaccia*, per poi gustarle con intingoli di spezie; Boccaccio, nella X novella del *Decamerone*, scrive di «*Vernaccia* e confetti» come panacea per chi era «magro e secco e di poco spirito».

Quanto all'uva descritta nell'elenco come *Peperise*, è la *Pevarise* o *Pevariso*, che produce «una sorta di vino vicentino», che si riscontra anche nel territorio veronese. È uva bianca 'primaticcia' da tavola, che dà un vino di poco corpo; se passita produce però un discreto moscato. Il nome potrebbe derivare da *pevera*, o «imbottavino di grosse dimensioni», o più semplicemente da *pevere*, il pepe che sovente si usava per rendere il vino leggermente piccante. Troviamo ancora la *Garganega* bianca, già presente nei circa 40 nomi di uve che riporta de' Crescenzi, che la indica come «specie di uva del Veneto e del vino che se ne fa' [...] bianca, ritonda e mirabilmente dolce [...] e di color d'oro». Era un vitigno presente in tutto il Veneto; più tardi si ricorda il suo vino come «liquore dolce, saporo-

so, durabile», che ancora oggi mantiene queste caratteristiche.

Chiude l'elenco dell'«uva per broli» la *Verdise*, o *ver pe' de Venda*», riconosciuta come vitigno del territorio vicentino - chiamata anche *Tubiana di Arzignano* - che produce uva primaticcia e 'robusta', usata in tempi successivi anche per ottenere un vino liquoroso detto di Breganze. Era tuttavia coltivata - forse prima che nel vicentino - anche nei Colli Euganei, ai quali quasi certamente deve il suo nome *Pe' de Venda*, la cima più alta del territorio collinare. È evidente che una 'circolazione' o scambio di colture era ormai in atto da tempo fra i comprensori veronesi, vicentini e padovani, dove la viticoltura - soprattutto nel XVI secolo - veniva ormai praticata con buoni risultati; semmai, nel caso di Francesco Trento, il 'valore aggiunto' è da vedersi in una concentrazione tanto varia di qualità di uve provenienti 'da fuori'. Il che potrebbe spiegarsi con due diverse finalità: quella di un tentativo 'sperimentale' - con la messa a dimora di viti 'nuove' per nuovi vini da integrare nel territorio - o diversamente con l'idea 'utopistica' di Trento di 'creare', ancora una volta, nel suo sito, un *viridarium floridum*, una sorta di giardino dell'Eden, dove nulla mancasse, a rappresentare insieme quel tanto celebrato 'giardino dei pensieri' di Marcolini, luogo della mente ma pure ristoro per il corpo, e insieme richiamo per gli amici a fuggire dalla città e a godere della quiete della villa. Mettendo così in atto anche i suggerimenti del 'vecchio' Alvise Cornaro, che curava il suo corpo non disdegnando tuttavia il sito ameno.

Poco lontano dal quale, nel caso di Costozza, si estendeva la campagna, contrapposta alla 'fabbrica' sul colle. Qui altre viti rendevano fertili e produttivi altri terreni con uve che, oltre a fornire vino per la casa, erano 'da commercio e da reddito', così come suggerivano gli agronomi e metteva in atto la nobiltà di villa. Si coltivavano

dunque le uve 'rosse e negre per la campagna' di molte varietà, a cominciare dalla *Gropeletta*, insieme con la *Gropelona*, *over majola*, stesso vitigno, bianca e nera, uve adatte sia al vino che alla tavola. Nella varietà *Groppella* - secondo Acerbi di provenienza veronese - «offre un vino-liquore» se si usa passita, mentre la *Gropeletta* un «vino più gentile». La *Gropelona*, forse di origine mantovana - il *Groppellone di Castel Goffredo* - o secondo de' Crescenzi romagnola, «sorta di uva nera che matura presto», si prestava «per fare il vinello», dunque un prodotto di breve durata, adatto agli usi domestici. Questo vitigno deve il suo nome alla forma del grappolo, compatto e contorto, come un 'gropo', cioè un nodo. L'elenco cita ancora la *Schiava rossa*, e una *Margana nera*, di non facile identificazione, che solo Acerbi cita fra le «uve di Bassano e Marostica», un vitigno ai suoi tempi già presente nel territorio vicentino. Anche la *Grassara* è uva a bacca nera che dà un vino «color rosso chiaro e rubino», ma nulla è aggiunto circa le sue origini.

Decisamente più nota e citata dagli agronomi antichi e cinquecenteschi è la *Bresparola*, o *Vespaioia*, uva ad acino bianco, così chiamata perché il suo profumo dolce e insieme pungente richiamava le vespe (brespe); già Plinio, nel XIV libro della sua *Naturalis Historia*, ricordava le uve italiane bianche dolci, lasciate maturare a lungo sulla vite, per renderle quasi passite: «le pecchie altrimenti Ape hanno dato nome a quelle che si chiamano Apiane, perché questi animali ne sono molto ghiotti». Queste uve, continua il grande naturalista, danno i vini chiamati *Potulani*, dei quali parla, riprendendo Plinio, anche Ortensio Lando - eretico del Cinquecento, letterato finissimo, e corrispondente di Lucrezia Gonzaga, viaggiatore 'forzato' per sfuggire all'Inquisizione - attento conoscitore di cibi, vini e costumi di molte città della Penisola; nel suo *Commentario delle più notabili & mostruose cose d'Italia*, ricordando Vicenza, elenca non solo tutti gli esponenti delle



Muscadelle

Moscatello. P. Viala-Vermorel, *Traité general de viticulture: ampélographie*, Paris 1901-1910

famiglie nobili della città, ma anche i suoi «vini detti Potulani, grandemente istimati: Calandro fu che ce li portò».

Al di là di queste fonti, che citano alcune uve bianche generalmente riconosciute come feconde di vini liquorosi e pregiati, quelle *Vespaiole* sono strettamente legate al territorio vicentino, che vede nella produzione del *Vespaiole* e del *Torcolato* - entrambi sotto la denominazione Breganze - due prodotti di eccellenza: il primo secco, il secondo passito e così chiamato perché i grappoli vengono attorcigliati (torcolati) con spago e appesi alle travi del soffitto delle cantine per recuperare spazio rispetto alla posizione orizzontale delle gratale.

L'ultima uva 'rossa' per la campagna è la *Comperga*, della quale non si hanno notizie nelle fonti cinquecentesche; più tardi, nell'Ottocento, sappiamo che la provenienza del vitigno era veronese, senza tuttavia alcun riferimento al vicentino. Restano da considerare le *Uve negre*, sempre *per la campagna*. La prima dell'elenco è la *Marzemina*, fra le più diffuse nella nostra Penisola: in questo caso non mancano sicuramente i riferimenti per scrivere una 'storia' di quest'uva generosa, per questo coltivata pressoché ovunque. Lando riporta: «Haverai in Padova ottimo pane: vino berzemino»; ancora Acerbi, che la ritiene «l'*Aminea* degli antichi», riferisce che «dà vino soave, nero, di non molto spirito, facile a inacetire», ma che insieme con *Negrara*, *Corbina* e *Vignola* «offre vino generoso, pieno, saporoso»: esiste anche la varietà *Baretina*, uva 'arrampicatrice'. La gran parte degli studiosi - secondo Hohnerlein-Buchinger - ritiene che il nome *Marzemina* risalgia al toponimo Marzimin, «nome di un paesino della Carniola, zona confinante del Friuli e della Slovenia»; a Venezia e nel territorio veneto il *Marzemino* è documentato già dall'inizio del Trecento. Quasi sicuramente il vitigno arriva - attraverso il vicentino - per «la mediazione della Serenissima

che appunto in questa fase storica cercava di compensare la perdita degli empori nel Levante, rinforzando la viticoltura nel proprio retroterra».

Se la questione è ancora dibattuta, resta il fatto che quest'uva è quasi sempre riferita al territorio vicentino, con presenza attestata nel padovano, in tutta la zona veneta e oltre i confini; pregiata per la dolcezza del succo dei suoi piccoli acini, compare in molti scrittori, (Gallo loda «le uve marzemine») che ne esaltano le doti, superiori a quelle di altri vini da tempo conosciuti nell'Italia settentrionale. Nel libretto del *Don Giovanni* di Mozart la menzionava anche il veneto Lorenzo da Ponte, ma ancora un personaggio quale Ruzante, che certo non disdegnava il vino, ne esaltava il gusto: nel secondo atto della *Betia* fa dire a Barba Scati: «Figliuoli, quello è un bon vin»: gli risponde un altrettanto ubriaco Nale: «Uhm! pòlo essere, se l'è marzamin». Più tardi, nel 1754, Aureliano Acanti (anagramma di Valeriano Canati, sacerdote teatino), accademico olimpico vicentino, nella sua operetta *Il Rocco. Ditirambo*, dichiara la sua ebbrezza durante un convito in una villa presso il Bacchiglione, dove ha 'apprezzato' i vini della sua terra: «Dia di mano al suo bicchiere, ed apprenda un bel mistero. Via si meschi ad ana ad ana Marzemino e Moscadello, Pedevendo e Gropello, Vespaiole e Corbino [...], tuttassieme in un boccale»: quasi una 'copia' dell'elenco di Francesco Trento, a ricordare la natura generosa del luogo, la bellezza e l'amenità dei suoi Colli, ma insieme preziosa testimonianza della viticoltura vicentina del tempo.

Dunque - come sempre fin dall'antichità - vite e vino procedono paralleli con la storia dell'uomo, testimoni reciproci di 'storie' diverse: di operosità e dedizione alla propria terra, di nuove sperimentazioni, condotte alla luce di quella 'scienza' che nel XVI secolo cercava di dare al 'mondo verde' regole e metodi 'pratici':



Berzamino

Marzemino. P. Viala-Vermorel, *Traité general de viticulture: ampélographie*, Paris 1901-1910

e al riguardo basti solo accennare alla nascita degli Orti botanici, primo fra tutti quello di Padova, sorto nel 1545 per delibera del Senato veneto, scuola insostituibile per i più celebri botanici del tempo, italiani e stranieri. Anche l'esempio di Francesco Trento potrebbe essere dunque considerato come una felice 'impresa' che trova in Costozza il luogo adatto per verificare e insieme promuovere nuove viti per nuovi vini: le premesse - del resto opportunamente 'create' - non potevano che favorire l'opera che tanto tenacemente Francesco aveva voluto e, insieme con lui, tutti quei compagni di accademia che si riunivano nella sua casa.

Perché non è difficile supporre che alle sue ricerche e ai suoi progetti di rinnovamento quei personaggi non fossero estranei, legati come appare dalle loro stesse idee utopistiche e insieme tanto 'reali'; il sogno della rinascita del paesaggio - una volta avvenuto - avrebbe portato con sé la necessità di dedicarsi alle urgenze di sempre dell'uomo, investendo nella terra le energie necessarie a produrre quei frutti che erano insieme esigenza naturale e incentivo al rinnovamento, in una costante ricerca di novità da sperimentare. Se infatti i vitigni che Trento 'conta' nella sua possessione erano ai suoi tempi già noti, è pur indubbio che per loro quantità e varietà erano decisamente rilevanti. Chiudendo la 'lista' delle uve *negre*, indicate sempre *per la campagna*, restano l'uva elencata come *Incederete*, da riconoscersi nella *Cenerente* citata da Molon come «vitigno diffuso in tutto il Veneto», in particolare Vicenza, Treviso, Padova, Verona. Nel Settecento Sperone degli Alvarotti scriveva ad Alvise Mocenigo: «quando potrà venire, non accaderà che elle si porti dietro il vino, perché io ne ho un caratello di vecchio buono e buonissimo, ed un di nero similmente vecchio, il quale feci coprire di grani di uva cenerente, ed è buono e piccante assai». Due secoli dopo la *Cenerente* era ancora colti-

vata alla Giudecca. A quest'uva si possono assegnare alcuni sinonimi: ancora per Vicenza e Soave *Gambugiana*, *Farinella* nell'alto vicentino; spesso la *Cenerente* è confusa con la *Negrara*, anch'essa vicentina.

Appunto la *Negrara* o *ver Zoveana*, che Acerbi definisce «amica del colle, delle erbose rive», per Acanti è *Negraio*, «specie di vino del territorio vicentino», e ancora per Molon *Negrara*, o *Zoveana* - un suo sinonimo - o *Negrizza*, con possibile interpretazione del toponimo, forse riferito a Negrar, piccolo sito collinare veronese, altra zona nella quale questo vitigno era coltivato. Più sicuro forse che *Negrara* derivasse dal colore degli acini rosso-scuri, quasi neri. Quanto al sinonimo *Zoveana*, potrebbe indicare un'uva *giovane*, di maturazione precoce, che produceva tuttavia ottimo vino.

Restano le due ultime uve, *Corbina* o *ver Avostana*, e *Pignola*. La prima molto spesso viene confusa con la *Corvina* veronese, ma non ne è sinonimo. Quasi sicuramente era un vitigno autoctono del vicentino, anche se è nota una *Corbanera toscana*. Soderini la identifica con la *Pergolese nera*, «che non rifiuta alcun terreno [...] ottima a seccarsi al sole o nel forno». Produce - secondo Cosimo Trinci - «vino nerissimo e eccellente [...], squisitissimo» se unito al *Marzemino*. *Avostana*, perché matura nel mese di agosto, eccellente se passita. La *Pignola*, qui a bacca nera, è forse così chiamata per la compattezza del grappolo, che richiama una *pigna*; con lo stesso nome furono in passato indicati anche altri vitigni, che avevano in comune questa caratteristica, cosa che ha reso difficile determinarne con chiarezza la reale identità. Di certo era diffusa nell'Italia settentrionale intorno al Duecento; in Lombardia (Valsesia, Valtellina, 'Burgum Novium', San Colombano), in Emilia e nel Veneto: Verona, Valpolicella e Schio, dove anche Acerbi ne indica la presenza, attribuendole un vino «gagliardo, austero,

sorbevole», ma non di eccellenza. *Pignola bianca e nera* erano coltivate anche nei distretti di Bassano e Marostica.

Per concludere: elencare solo come 'lista' di uve e vini quella che Francesco Trento lascia nel suo testamento sarebbe cosa riduttiva e ingenerosa: essa infatti, a mio avviso, deve essere letta come un faticoso e produttivo 'lavoro' pensato e portato felicemente a termine con dispendio di mezzi e non poche fatiche. Va a costituire, insieme con un secondo elenco di ortaggi e frutti - inserito anch'esso dal nobiluomo vicentino nelle volontà testamentarie - un interessante e ricco esempio di quello che può essere considerato un *viridarium floridum*, un 'verziere' rigoglioso che mostrava quanto gli insegnamenti e lo spirito della 'civiltà di villa' potevano produrre. Non solo un'idea, dunque, o una suggestione che gli scrittori di agricoltura potevano proporre; bensì il risultato di un binomio legato a quegli anni di intenso rinnovamento: il pensiero dell'uomo nel concepire una 'impresa' e la ferma volontà di perseguirla. *Il vento e la legge* così come scrive Barbieri: il vento del nuovo e l'ordine nel 'crearlo'.



Groppello. P. Viala-V. Vermorel, **Traité general de viticulture: ampélographie**, Paris 1901-1910

NOTE

- (1) Ancora una volta, nelle disposizioni redatte per la seconda moglie Cornelia Nievo, Francesco Trento insiste sul suo dispendio di forze e mezzi per le migliori apportate a Costozza: «Et prego ditta madonna Cornelia mia consorte che si come io, con molta fatica et travagli infiniti ho reduto li lochi, et possessioni mie di Costozza a molta amenita et bellezza con haverli condotto il fresco per casa, condotto due fontane alle peschiere [...], broli, et giardini, et ho arlevato tutto il monte Parnaso con quella industria et bellezza che hora si ritrova, et parimente ho piantato et arlevato le mie possessioni alla campagna, massime la possessione oltre il ponte da Costozza oltre Montegaldella [...]».
- (2) Mi riferisco in particolare a quello di Pietro Antonio Michiel, botanico esperto e consulente dell'Orto di Padova, morto durante la peste del 1576. Autore di *I cinque libri di piante*, coltivava a Venezia un superbo giardino, nel quale sperimentava soprattutto la coltura degli agrumi e di piante provenienti dal Nuovo Mondo. Ne possedeva uno altrettanto bello a Murano Andrea Navagero, forse spinto a questa passione dall'aver dato in moglie una figlia a Giovan Battista Ramusio (1485-1577), autore del trattato geografico *Delle navigationi et viaggi*, opera in sei volumi dove Ramusio, intellettuale raffinato e amico di umanisti e letterati quali Pietro Bembo, raccoglie e descrive i viaggi per mare dei più importanti navigatori del secolo, offrendo ai suoi contemporanei una visione davvero esemplare delle terre del Nuovo Mondo, insieme con la descrizione di usi e costumi dei nativi, di flora, fauna ed elementi 'fantastici'.
- (3) Le piante descritte avevano tutte funzione antisettica e antitarmica, alcune per il loro aroma forte e pungente: così era per l'assenzio e l'ambrotano, pianta della famiglia delle Asteracee, un tempo usata anche per proteggere le case da streghe e spiriti maligni. Anche il 'metastio', cioè il mentastro, specie di menta selvatica, aveva questo scopo.
- (4) Nei periodi antecedenti alla religione islamica, la civiltà araba registra molte testimonianze letterarie e poetiche circa l'uso e il consumo del vino, anche in relazione alla presenza di viaggiatori stranieri. Anche se gli arabi non erano ritenuti grandi consumatori di vino - lo testimoniavano le voci dei soldati romani e dei loro condottieri, ma anche scrittori come Ammiano Marcellino - i cantori e poeti di corte del VI secolo d.C. esaltavano la 'forza' del vino, quasi «sangue di drago», il suo profumo, la sua 'vitalità'. Scriveva un poeta: «Chi si allieta della vita e delle sue gioie, faccia del vino la scala che ad esse conduce». Con l'avvento della religione islamica, pur se il Corano non giudicava sempre il vino negativamente, elencandolo fra le cose buone di cui Dio ha fatto dono all'uomo, il suo uso non era concesso: ma le tecniche di coltivazione e produzione viticola dell'Islam - per il consumo degli stranieri e dei seguaci di altre religioni - sono attestate dalle opere di agronomia diffuse dalla Persia all'Andalusia. Inoltre, in relazione all'espansione dovuta alle conquiste, si può affermare che «in epoca islamica gli arabi ebbero occasione di conoscere varietà maggiori e migliori di vini, il che contribuì non soltanto a perpetuare il tema bacchico nella loro poesia, ma anche all'accrescimento

e all'affinamento delle tecniche della coltivazione della vite e della produzione vinicola». Questa produzione consentiva agli arabi di consumare il frutto fresco, di produrre uvetta, aceto e inserire i derivati dell'uva nei prodotti farmaceutici e nei fertilizzanti.

- (5) Alle prime indicazioni degli studiosi che avevano indicato in questo pittore l'autore degli affreschi - anche come conseguenza 'logica' del suo precedente intervento alla contigua villa Badoer - fanno seguito quelle che ritengono il ciclo pittorico opera di Francesco Porta, con un possibile intervento di Gasparina Pittonia, cui Luigi Groto era molto legato, peraltro «eccellentissima autrice di immagini» delle incisioni che compaiono nelle opere di alcuni componenti dell'Accademia dei Pastori frattegiani.
- (6) Con il termine 'rivoluzione dei noli' coniato da Federigo Melis, infaticabile studioso medievista di vite e vino, si intende quel momento storico che vede un cambiamento radicale nel traffico marittimo di merci pregiate e molto richieste, come ad esempio le spezie, l'olio e il vino. Il 'patrono' della nave che prima faceva pagare le spese di trasporto in rapporto all'ingombro della merce, si rese conto che era più conveniente far pagare il 'nolo' in base al suo valore, quindi molto più per le spezie, molto meno per olio e vino.
- (7) Sotto il nome di *Geoponica* si collocano tutti quei testi appartenenti alla cultura di tradizione greco-bizantina che avevano come contenuti temi quali agricoltura, allevamento e altre attività loro connesse. Nonostante i tempi fossero mutati, le *Geoponicae* furono fra le opere più diffuse e usate fra gli scrittori di agricoltura del Cinque-Seicento. A

Venezia soprattutto - il più fornito emporio librario della Penisola - erano testi facilmente reperibili. Stampati in formato piccolo e maneggevole, prodotti in tirature elevate che ne abbatterono il costo, erano di conseguenza alla portata di tutti. Andavano per la maggiore la silloge latina curata da Janus Cornarius (edizione basileense e veneziana del 1538), e diverse traduzioni in volgare. Le più utilizzate furono quelle di Pietro Lauro e Nicolò Vitelli, stampate a Venezia negli anni '40 e '50 del secolo. Più 'originale' fu lo scritto di Cornarius, là dove - oltre alle tecniche agronomiche - descriveva anche le caratteristiche fisiche delle persone che si dedicavano all'agricoltura, i doveri del vignaiolo, le modalità di vendemmia, le tipologie 'fisiche' dei vini (colore, gusto durata).

Imparare dai paesaggi agrari tradizionali. La coltura promiscua della vite

Viviana Ferrario

Università Iuav di Venezia

Negli ultimi anni, i paesaggi agrari tradizionali sono stati spesso presentati come un deposito di lezioni da apprendere per un'agricoltura più sostenibile. In questo articolo desidero portare l'attenzione del lettore su un paesaggio tradizionale quasi dimenticato, quello della vite in coltura promiscua. Propongo anche, in modo un po' provocatorio, una riflessione sui principi di sostenibilità di cui è portatore. Il testo muove da una ricerca di geografia storica e sociale condotta negli scorsi anni sulle forme dei paesaggi della coltura promiscua della vite in Italia, e soprattutto nel Veneto, attraverso lo studio di documenti d'archivio, cartografie, letteratura di viaggio e agronomica, inchieste agrarie e un ampio lavoro sul campo. Gli aspetti metodologici e i principali risultati della ricerca sono stati pubblicati in Ferrario (2019) a cui rimando anche per una più ampia bibliografia. In questa sede intendo concentrarmi su quanto la coltura promiscua può dire ai cittadini e a tecnici di oggi per immaginare il nostro paesaggio agrario sostenibile di domani ¹.

1. I paesaggi agrari tradizionali e la retro-innovation

Da tempo geografi ed ecologi esprimono preoccupazione per la perdita di valori culturali e

ambientali dei paesaggi agrari europei, messi a rischio dall'intensificazione della produzione agricola e all'abbandono dei terreni marginali [Green e Vos, 2004]. Secondo questi autori, nonostante le profonde trasformazioni avvenute nel corso del Novecento, in Europa si sono conservati ampi tratti di paesaggi agrari tradizionali, formatisi tra il XV e il XIX secolo, caratterizzati da una lunga storia, che si è evoluta lentamente e dove ci sono voluti secoli per formare una struttura caratteristica che riflette un'integrazione armonica di elementi abiotici, biotici e culturali" [Antrop, 1997, p. 109]. Questo li rende un esempio di multifunzionalità [Pinto Correia e Vos, 2004] e di sostenibilità [Antrop, 1997] in contrapposizione con i paesaggi dell'agricoltura industriale della modernità, giudicati insostenibili.

Il giudizio di insostenibilità riferito all'agricoltura industriale moderna prende origine all'interno del dibattito sullo sviluppo sostenibile, emerso nei paesi occidentali negli anni Sessanta e istituzionalizzato negli anni Novanta del Novecento. Come è noto, lo sviluppo sostenibile si basa sulla solidarietà intergenerazionale e sullo schema dei "tre pilastri": sostenibilità economica, ecologica e sociale [Purvis et al., 2019]. In campo agricolo la risposta si declina sul piano economico proponendo un'agricoltura multifunzionale"

che integra la produzione di merci (ad esempio derrate alimentari) e non-commodities (ad esempio, servizi ecosistemici) per integrare le entrate dell'agricoltore [Van Huylenbroeck, 2007]; sul piano ambientale l'agricoltura sostenibile è declinata come "agroecologia" [Altieri, 2002] o come "agricoltura conservativa" [Kassam et al., 2019]; sul piano sociale, soprattutto dopo la crisi globale del 2008-2009 - emergono nuovi concetti come la "intensificazione colturale sostenibile" [Garnett et al., 2013] o l'agricoltura "climate-resilient" o "climate-smart" [Lipper, Zilberman, 2018], elaborate nel frame del cosiddetto "resilience thinking" (pensiero resiliente). Un'agricoltura più sostenibile è promossa anche da organizzazioni internazionali come la Banca Mondiale e la FAO² così come dalla Commissione europea, attraverso la Politica Agricola Comune (PAC), con riferimento esplicito ai tre pilastri della sostenibilità menzionati più sopra³. Questo pensiero è l'esito di una sensibilità nuova. Le preoccupazioni ambientali contribuiscono a ispirare la riforma della PAC del 1992, introducendo le prime misure agroambientali.

In quegli stessi anni i paesaggi agrari (e quelli viticoli per primi) fanno il loro ingresso nel dibattito internazionale sul patrimonio, anche a causa di alcune iniziative globali. Nel 1999 entra nella lista del patrimonio mondiale UNESCO il paesaggio viticolo di Saint Emilion in Francia, seguito da quelli del Tokaj e della valle del Douro nel 2001. Durante il vertice mondiale sullo sviluppo sostenibile a Johannesburg, nel 2002, i Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) vengono introdotti come pietra angolare del Sustainable Agriculture and Rural Development (SARD) promosso dalla FAO per identificare e salvaguardare i sistemi agricoli tradizionali e l'agricoltura basata sulla comunità. Confidando nella loro "resilienza testata nel tempo", le pratiche agricole ancestrali e le conoscenze tradizionali sono dunque

considerate capaci di proporre innovazione per lo sviluppo di un'agricoltura più sostenibile [Koohfkan, Altieri, 2017].

Insomma, nel dibattito sulla sostenibilità dell'agricoltura contemporanea e sulla necessità di una transizione, interpretata come spostamento dal produttivismo al post-produttivismo [Marsden, Murdoch, 2006] o ad un nuovo regime multifunzionale [Wilson, 2001], si è radicata l'idea che sia possibile imparare "la sostenibilità del passato", un concetto già operativo in geografia [Zimmermann, 2006], archeologia [Guterman-Bond, 2010], sociologia. In questo ultimo campo, è stata proposta alcuni anni fa la nozione di retro-innovazione [Stuiver, 2006; Zagata et al. 2020], concettualizzata come riscoperta attiva di conoscenze e competenze emarginate e spesso dimenticate che combinano elementi e pratiche del passato (...) con il presente, riconfigurandoli per scopi nuovi e futuri" [Stuiver, 2006, p. 163]. Così, come anche nello spirito del programma GIAHS, "studiando i sistemi agricoli tradizionali, gli scienziati possono saperne di più sulle dinamiche dei sistemi complessi, in particolare sui collegamenti tra la biodiversità agricola e la funzionalità dell'ecosistema e contribuire in tal modo all'arricchimento della teoria ecologica e individuare principi da applicare praticamente nella progettazione dei moderni sistemi agricoli sostenibili [Koohfkan, Altieri, 2011, p. 10].

2. La coltura promiscua come paesaggio agrario tradizionale

Tra i paesaggi agrari e le pratiche agricole tradizionali, un posto importante è occupato dal cosiddetto *intercropping* (cioè la coltivazione concomitante di colture diverse nello stesso campo) e dalla *agroforestry* (un sistema agricolo che combina coltivazioni perenni legnose con colture agricole, animali o entrambi nella stes-

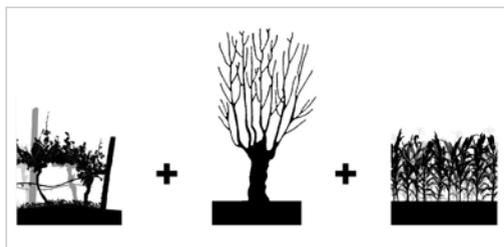


Fig. 1 - **Gli elementi** che compongono la coltura promiscua della vite

sa unità di terreno). Sistemi agrari come questo erano un tempo diffusi in tutto il mondo. L'associazione di diverse colture nello stesso campo era comune in molte regioni europee in passato [Pinto Correia, Vos, 2004; Zimmermann, 2006]. Pascoli e prati con alberi da legno, da foglia, da frutto erano molto diffusi attorno al Mediterraneo [Hartel, T.; Plieninger, 2014]. L'esempio più conosciuto è forse la *dehesa* diffusa nella penisola iberica, dove le querce (spesso da sughero) sono distribuite su terreni non dissodati, su cui è praticato il pascolo brado [Joffre et al. 1999]. La combinazione di prati da sfalcio e alberi da frutto, in tedesco definita *streuobstwiese*, era ed è ancora in parte diffusa nell'Europa continentale [Herzog, 1998] e sulle Alpi. Sui pascoli dell'Appennino, l'ontano bianco veniva sfruttato per le sue proprietà fertilizzanti [Cevasco, 2010]. I sistemi agroforestali sono ancora molto diffusi nel Sud Globale e nell'Estremo Oriente, come testimonia la lista dei GIAHS. Molti studiosi sostengono che *agroforestry*, *intercropping*, rotazione delle colture e agricoltura integrata con l'allevamento dovrebbero essere adottate entro un approccio climate-smart in agricoltura (cfr. [Singh, Singh, 2017] anche per la vasta letteratura citata).

La "coltura promiscua" della vite, un sistema agricolo largamente praticato in alcune regioni

italiane e oramai quasi scomparso, integra l'intercropping e l'agroforestazione. In senso stretto, in Italiano, il termine "coltura promiscua" si riferisce ad ogni sistema colturale che unisce piantagioni permanenti e colture erbacee temporanee nella stessa unità colturale, con mutuo vantaggio. Questo termine era stato introdotto nel XIX secolo in campo statistico:

"Noi abbiamo un gran numero di colture e modi svariati di coltivazione; in uno stesso campo e nell'anno stesso si succedono le colture più diverse. Piante erbacee si coltivano promiscuamente con piante arboree; dove sono olivi, viti, gelsi ed altri alberi fruttiferi, spesso non mancano cereali, leguminose ed altre piante industriali o foraggiere. Noi siamo ben lungi dall'agricoltura di parecchi Stati di Europa, dove poche sono le colture che si disputano i campi, di guisa che poche piante, con regolare avvicendamento, si succedono sopra considerevoli estensioni" (Annuario Statistico Italiano, I, 1878, p. 132) ⁴.

Ciò che distingue la coltura promiscua all'italiana tra i diversi sistemi agroforestali tradizionali è la presenza della vite, che conferisce al sistema un elevato grado di complessità spazio/temporale. Non due, ma almeno tre elementi, prato o seminativo/piantagione/vite, sono disposti nello spazio a diverse altezze, ciascuno con i propri tempi e ritmi di crescita [Desplanques, 1959]. Il campo poteva essere coltivato a cereali, ortaggi, o fiori, anche associati tra loro, ad esempio, mais e fagioli; la vite era generalmente allevata su alberi variamente capitozzati, impiegati come sostegno vivo (si parlava di vite "maritata" all'albero, usando una metafora che affonda in epoche lontane e si ritrova largamente nella letteratura latina); il campo era punteggiato, o diviso in fasce regolari, da diverse specie di alberi, sfruttati per legname (olmo, frassino, noce), foglia (acero, gelso), o frutto (oli-



Colture promiscue e specializzate nei pressi di villa Spineda, Gasparini, Loredan a Venegazzù di Volpago del Montello, 1960 ca. (FAST - Foto Archivio Storico Trevigiano, Fondo Bolui, BOR 80)

vo, ciliegio, pesco, melo) (fig. 1); questi elementi interagivano tra loro e con l'allevamento.

La combinazione vite/albero era praticata in altre regioni dell'Europa meridionale, caratterizzate da inverni molto umidi ed estati calde: nel nord del Portogallo, nella regione del Minho [Stanislawski 1970; Altieri, Nicholls, 2002]; nei Paesi Baschi e in alcune zone della Francia meridionale [Lavignac, 2001]; e nella penisola anatolica [Tabak, 2008]. Tuttavia, l'Italia era vista come il paese della coltura promiscua per eccellenza, come testimoniato dal largo uso del termine italiano a livello internazionale [Lebeau, 1979; Grigg, 1974]. Fino alla prima metà del XX secolo, la penisola italiana primeggiava sia per la complessità delle associazioni, sia per la varietà delle specie coinvolte, sia per la quantità di terreno coltivabile coinvolto (fig. 2).

La vite in coltura promiscua è documentata sia nei testi scritti che nell'iconografia in epoca romana, ma ha origini più antiche [Sereni, 1981]. Dopo solo la fine dell'Impero Romano nel tardo Medioevo, la coltivazione della vite riprende vigore. Tra il XV e il XVIII secolo il paesaggio della coltura promiscua si espande rapidamente, e viene descritto dagli scrittori di agricoltura e ammirato dai viaggiatori del Grand Tour. In questa fase di espansione, il giudizio sulla coltura promiscua è unanimemente positivo, sia come bel paesaggio sia come sistema agricolo efficiente, capace di diversificare e moltiplicare la produzione per unità spaziale e idealmente adatto al clima locale.

*“Pensa e ripensa, meglio e' non si trova
Che in larghi campi piantar lunghi filari:
del vicin campo il lavorio lor giova,
e tocche sono dai caldi rai solari:
si lasci che la vite in alto mova,
ma dar la mano alla vicina impari,*

*e bei festoni veggansi intrecciare,
che per molt'uva si vedran curvare”*
(Crico, 1794, p. 141) ⁵.

Oltre all'uva, al vino e ai cereali, la coltura promiscua garantiva una serie di prodotti secondari: il lembo di prato sotto i filari di alberi esclusi dall'aratura costituiva una riserva di foraggio per gli animali; le foglie degli alberi, raccolte per ridurre l'ombreggiamento delle colture, venivano utilizzate come foraggio supplementare; le foglie del gelso nutrivano bachi da seta; gli alberi fornivano frutta, legname, legna da ardere e pali per i lavori agricoli. Le foglie della vite e gli altri residui di potatura venivano utilizzati come fertilizzanti, integrando così la limitata produzione animale. Si diceva che i pioppi proteggevano sia la vite dalla tempesta che i cereali dall'eccessiva radiazione solare in estate. La vite allevata in altezza era protetta dal gelo invernale. Infine, la coltura promiscua fungeva da protezione per piccoli mammiferi selvatici e uccelli, fornendo così una sorta di riserva di caccia minima.

Insomma, fino alla fine del Settecento, la coltura promiscua rappresentava il modo migliore per sfruttare in modo intensivo i terreni agricoli nel contesto storico-geografico-climatico italiano. Solo in seguito, il sistema inizia ad essere messo in discussione dalla nascente scienza agronomica, alimentata dai progressi della medicina e delle scienze naturali. Le critiche mettono in discussione il principio stesso di associare colture diverse nello stesso campo, mettendo in luce le loro diverse esigenze e quindi la loro presunta reciproca incompatibilità.

Dal canto loro, nello stesso periodo anche i viaggiatori del Grand Tour iniziano ad osservare la coltura promiscua con uno sguardo meno benevolo, svalutandola rispetto ai sistemi della nuova agricoltura capitalistica che si stava affermando in Gran Bretagna, o alla nuova viticoltura commerciale in Francia e Germania.



Fig. 2. La distribuzione della cultura promiscua in Italia nella prima metà dell'Ottocento (a sinistra) e gli alberi utilizzati come sostegni vivi (a destra). Tratto da Desplanques, 1959

Prendiamo, ad esempio, questa dichiarazione di un agronomo tedesco in viaggio in Italia nel 1828. La coltura promiscua viene accusata di irrazionalità, assieme a chi la coltiva ⁶.

“Non c'è nulla che più meravigli lo sguardo del viaggiatore che viene dal nord quanto quei filari paralleli d'alberi d'ogni specie che s'innalzano in mezzo alle campagne di grano, e dal piede dei quali le viti si sollevano, si arrampicano fino all'origine dei rami e vengono poi guidate da un albero all'altro a modo di ghirlande sospese in aria e cariche di frutto. Ma comunque ridente appaia a prima giunta la campagna, comunque siano pittoreschi questi alberi inghirlandati di viti, a poco a poco il viaggiatore si stanca di questo aspetto uniforme che nasconde il paese e gli nasce voglia che i campi ordinati a viti sieno alquanto più intrecciato da

praterie e pianure scoperte (...) Ricavare ad un tempo dal medesimo campo un raccolto di grani e di vino è cosa che non può aversi che in un clima sì caldo come è quello d'Italia (...) Sgraziatamente s'incontrano gran tratti di paese dove gli alberi d'alto fusto servono da tutori alle viti, con grave pregiudizio dell'agricoltura che vede i campi tramutarsi per tal modo in foreste (...) A tal gente irriflessiva importa poco la qualità del vino, essi non badano che alle specie che producono molto e che reggono meglio alle vicende atmosferiche” (Burger, 1843, passim) ⁷.

3. Come si costruisce un paesaggio agrario tradizionale

La coltura promiscua subisce dunque una delegittimazione socio-tecnica che avrà forti

ripercussioni nel corso del Novecento. Si afferma su larga scala il principio della specializzazione, in particolare della separazione delle colture, presentata come l'unica forma di coltivazione razionale. La razionalizzazione introdotta dalla moderna agricoltura industriale (specializzazione, intensificazione, meccanizzazione, uso di fertilizzanti e pesticidi sintetici, drastica riduzione dei posti di lavoro agricoli) interessa con tempi e ritmi diversi le diverse regioni d'Italia. Negli anni Settanta, anche in seguito all'introduzione della Politica Agricola Comune, la coltura promiscua è ormai quasi scomparsa in tutta la penisola (fig. 3).

Questo radicale declino non ha potuto tuttavia cancellare completamente la promiscuità colturale dalle campagne italiane. In alcune regioni è ancora possibile osservare alcuni elementi relitti che sono stati conservati e sono ancora in produzione. Si possono trovare alcuni appezzamenti coltivati a seminativo o a prato, con viti maritate ad alberi o più spesso qualche singolo filare di vite maritato alle capizozze in Veneto e Friuli, in Umbria e Toscana, e in Campania.

Gli agricoltori intervistati durante la ricerca (Ferrario, 2017) riferiscono i motivi che li spingono, di giorno in giorno, di stagione in stagione, a coltivare, a prendersi cura e a conservare questi elementi:

- la possibilità di disporre di un piccolo reddito supplementare o di derrate per uso familiare, come frutta, uva, vino, legname (valore economico);
- la possibilità di esprimere una abilità personale (potatura), di praticare un'attività all'aria aperta; la soddisfazione per un lavoro ben fatto (valore funzionale);
- la presenza di un legame affettivo, ad esempio il ricordo di un familiare; un modo per incontrare la famiglia e gli amici, ad esempio durante la vendemmia (valore sociale);

- la volontà di trasmettere alla generazione successiva un sapere antico (valore culturale).

È importante osservare che la scelta di preservare i relitti di coltura promiscua non è solo una scelta personale, ma è rafforzata da un contesto socio/familiare favorevole: un'associazione culturale a sostegno della conservazione, un figlio o un nipote interessato al know-how, la stessa famiglia che consuma i prodotti agricoli.

Tra le minacce segnalate dagli agricoltori emergono le seguenti:

- La grande quantità di tempo impiegato nelle operazioni colturali sulle viti e sugli alberi (sarchiatura, potatura, vendemmia, ecc.) e il rallentamento provocato dalla presenza della piantata nella gestione del campo, se questo è coltivato
- L'assenza di riconoscimento da parte delle istituzioni locali o regionali per il valore collettivo rappresentato dal mantenimento di queste pratiche.

Vale la pena notare che nessun valore strettamente ambientale viene segnalato spontaneamente dagli agricoltori, anche se la presenza di relitti tra i campi si può considerare certamente un arricchimento dell'agrobiodiversità.

Oltre ai relitti ereditati dal passato esistono anche alcuni esempi di coltura promiscua messa a dimora recentemente perseguendo una sorta di "ricostruzione" filologica. Chi li ha promossi sostiene di essersi ispirato alla memoria di vecchi contadini, alla letteratura o ai documenti d'archivio. Lo scopo è certamente anche quello produttivo, ma con un evidente intento, implicito o esplicito, di promozione, culturale o addirittura turistica e commerciale (Ferrario, 2019). I prodotti, in particolare il vino, sono venduti con riferimento al paesaggio tradizionale come valore culturale e garanzia di genuinità.

Attorno alla coltura promiscua sembra dunque che si sia consolidando un processo di patri-

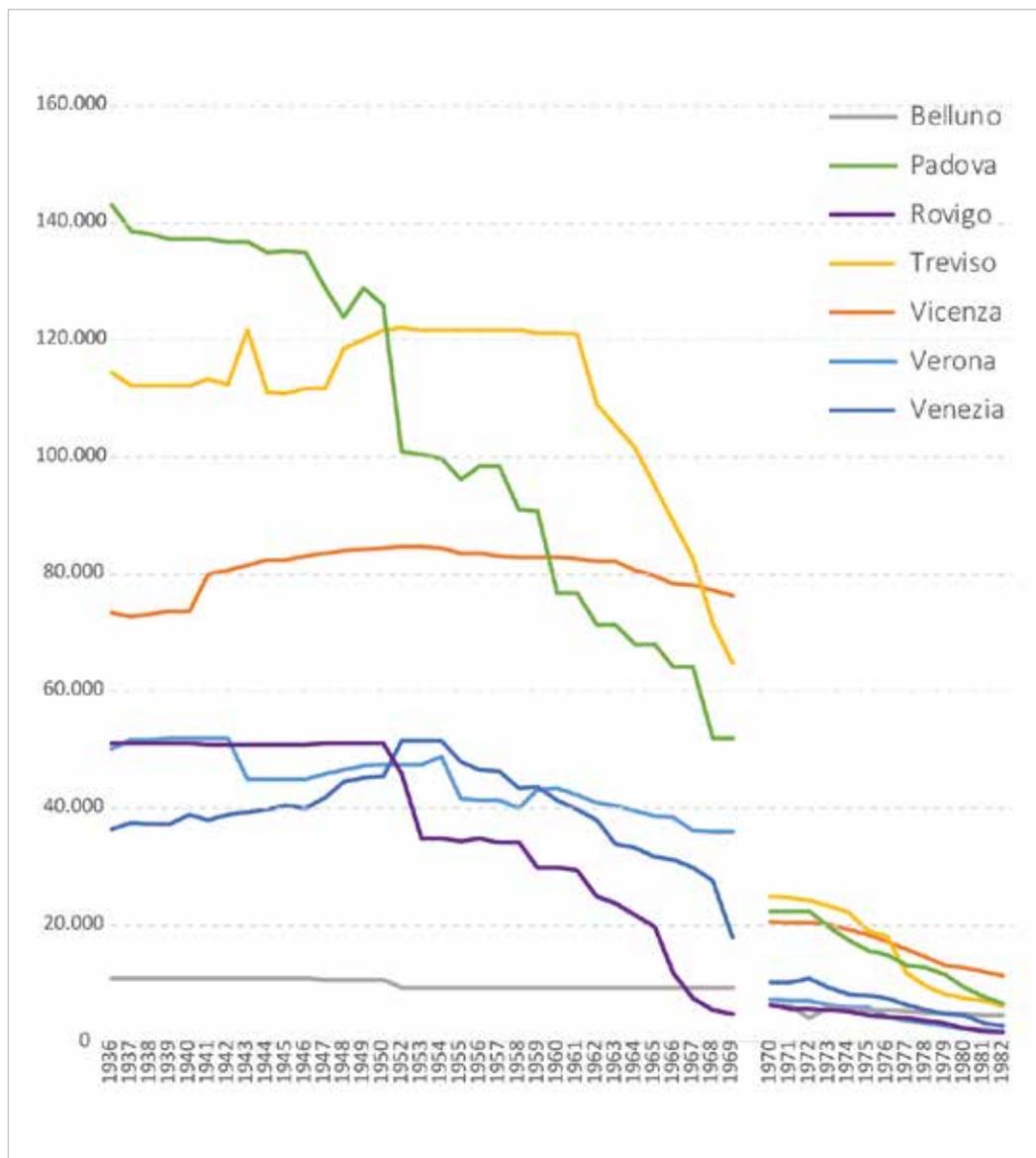


Fig. 3. **La superficie coltivata in coltura promiscua** nelle province del Veneto tra il 1936 e il 1982 secondo i dati dell'Annuario statistico dell'agricoltura italiana (anni 1936-50) e dell'Annuario di statistica agraria (1951-82) espressa in ettari. Si noti la drastica riduzione avvenuta negli anni Sessanta e Settanta. La discontinuità nel grafico corrisponde ad una variazione nella modalità di computare le colture promiscue introdotta nel 1970 (Ferrario, 2019, p. 184, n. 12).



Fig. 4. Una piantata di vite e aceri campestri vicino a Cittadella (PD)

monializzazione, che viene confermato anche dalle recenti candidature della piantata veneta (fig. 4) e della alberata aversana (fig. 5) al Registro Nazionale dei paesaggi rurali storici promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali⁹. Oltre a documentare i valori storici dei due sistemi, le candidature testimoniano uno straordinario attaccamento espresso dagli agricoltori e dalla comunità. In entrambi i casi le candidature sono state presentate da associazioni di volontariato locali, che hanno organizzato negli scorsi anni diverse iniziative per valorizzare e tutelare quello che considerano un vero e proprio patrimonio culturale agricolo. In entrambi i casi, la candidatura si con-

centra non solo sul valore patrimoniale del paesaggio, ma anche sulla qualità e l'importanza del vino prodotto e delle stesse colture antiche come mezzo per mantenere l'agrobiodiversità.

4. Imparare dalla coltura promiscua

Sulla base della letteratura esaminata, delle osservazioni sui reperti sopravvissuti, e delle opinioni degli agricoltori che se ne prendono cura, è possibile proporre un'interpretazione dei principi di sostenibilità forniti dalla coltura promiscua della vite. Si possono identificare cinque "lezioni": intensificazione verticale, multifunzionalità spaziale, resilienza attraverso la diversità delle



Fig. 5. Alberata di pioppi e viti d'Asprinio nell'agro aversano (CE)

colture, produzione ad alta intensità di lavoro, attaccamento personale/familiare/comunitario. Vale la pena notare che i messaggi di seguito elencati sono del tutto indipendenti dalla forma materiale che assume il paesaggio agrario, e sono piuttosto legate ad alcuni principi generali; la sostenibilità non è storicamente assoluta, ma è invece dipendente dal contesto: se la coltura promiscua sembra avere qualcosa da insegnare oggi, ciò non significa che sia stata socialmente, ambientalmente, economicamente sostenibile ovunque e in qualsiasi momento in passato.

Dopo queste avvertenze, le cinque lezioni possono essere brevemente descritte di seguito, adottando lo schema dei “tre pilastri”.

Lezione 1. Intensificazione verticale (sostenibilità sociale/economica). Henry Desplanques [1959] ha descritto la coltura promiscua come una “policultura verticale, multilivello” in grado di moltiplicare lo spazio per aumentare la produzione. La scarsità globale di terre fertili e la pressione indotta dall'aumento della popolazione sono buoni motivi per cercare nuove soluzioni di “intensificazione sostenibile”. Gli alberi hanno un grande potenziale nei terreni agricoli: le loro funzioni produttive, protettive, nutritive, filtranti e depurative potrebbero essere espresse utilizzando spazi agricoli sottoutilizzati (ai margini del campo, negli interstizi, ecc.).

Lezione 2. Multifunzionalità spaziale (sostenibilità ambientale/economica). Per la sua capacità di produrre cibo, foraggio e legname, di limitare l'eccessiva radiazione solare e il vento e di proteggere la fauna selvatica, la coltura promiscua potrebbe essere considerata un sistema intrinsecamente multifunzionale. Oltre al suo significato economico originario, l'agricoltura multifunzionale può essere concepita in termini spaziali, assumendo un significato diverso: le produzioni materiali e immateriali possono essere conciliate nello stesso spazio limitato gestendo potenziali conflitti e benefici.

Lezione 3. Resilienza nella diversità (sostenibilità ambientale/sociale). I trattati di agricoltura di età moderna raccomandavano di coltivare diverse specie di alberi e diverse varietà di uva nello stesso filare, diverse colture nello stesso campo. Questa strategia, poi severamente criticata dalla moderna letteratura agronomica, era un tempo esplicitamente adottata per salvaguardare almeno una parte del raccolto in caso di attacchi parassitari o altri tipi di danni. Si tratta in realtà di un principio molto attuale: nell'approccio del "pensiero resiliente", la diversità è di per sé una garanzia di resilienza [Widgren, 2012]. Alla macroscale potrebbe essere utile preservare la varietà dei paesaggi caratteristici regionali [Antrop, 2005], ma si potrebbero aprire interessanti prospettive anche riconoscendo e valorizzando la varietà alla microscale, a livello di singola azienda o di singola coltura.

Lezione 4. Sistemi agricoli ad alta intensità di lavoro (sostenibilità economico/sociale). La fortuna della coltura promiscua dipendeva non solo dalla sua capacità di produrre molto in uno spazio limitato, ma anche dalla sua capacità di assorbire manodopera. Certo che questo principio sembra essere il più distante dalla tendenza attuale. Per molti decenni, le politiche agricole

hanno spinto gli agricoltori verso un'agricoltura a bassa intensità di lavoro e ad alta intensità di capitale, considerata più avanzata. E se, nel contesto del cambiamento globale, ci fosse invece spazio per immaginare una nuova economia che non si focalizzi sulla riduzione del lavoro manuale ma invece sul suo incremento e sulla sua qualificazione, pur mantenendo un buon livello di reddito? E se, invece di sostituire l'uomo, la tecnologia gli garantisse semplicemente una assistenza ravvicinata?

Lezione 5. Attaccamento personale/familiare/comunitario (sostenibilità sociale/ambientale). Quest'ultima lezione riguarda la sfera sociale e il legame affettivo che gli individui e le comunità possono instaurare con il paesaggio. Questo legame sembra essere un fattore cruciale nella conservazione dei relitti della coltura promiscua e nella trasmissione dei saperi locali. Nasce da una frequentazione quotidiana del paesaggio agrario, da un sapere radicato non ancora del tutto cancellato dalla modernità. Oggi questa conoscenza è importante perché fa dell'agricoltore un fattore di tutela del territorio rurale. Se adeguatamente sensibilizzati, organizzati e dotati di strumenti innovativi, i piccoli agricoltori che vivono la campagna possono costituire una formidabile rete di monitoraggio delle trasformazioni e di tutela del territorio rurale.

5. Chi impara cosa dalla coltura promiscua?

La coltura promiscua sembra avere un seguito nella moderna agroforestazione, che negli ultimi anni si è espansa in Europa, supportata dalla ricerca scientifica. Sono state osservate numerose interazioni positive tra gli alberi e le colture adiacenti: a livello ambientale si osserva un aumento della varietà delle specie di uccelli e delle popolazioni di piccoli mammiferi; gli alberi sono rifugio per gli insetti ausiliari che riducono l'uso

di pesticidi; la biomassa legnosa aumenta l'assorbimento di carbonio [Tsonkova et al., 2012]. A livello agronomico, la presenza di alberi migliora il microclima, limitando l'evapotraspirazione e l'erosione, proteggendo le colture dall'eccessiva radiazione solare estiva e aumentando la fertilità del terreno [Dupraz, Newman, 1997]. L'agroforestazione funziona bene anche dal punto di vista economico, fornendo un aumento della produzione totale [Lehman et al., 2020].

Le somiglianze formali e funzionali tra la moderna agroforestazione europea (soprattutto i cosiddetti sistemi silvoarabili) e la coltura promiscua sono sorprendenti. Sebbene la moderna agroforestazione non nasca da un consapevole recupero delle pratiche agricole tradizionali, i suoi sostenitori rivendicano la coltura promiscua come proprio precedente [Paris et al., 2019]. Paradossalmente, la moderna agroforestazione riabilita l'antica idea di mescolare ordinatamente diverse colture nello stesso campo, idea che era alla base della coltura promiscua.

All'apparenza l'agroforestazione è insomma un brillante esempio di come sia possibile imparare dai paesaggi agrari tradizionali. Tuttavia, alcune delle lezioni sopra elencate non vi sono state ancora del tutto incorporate [Ferrario, 2021a]. Ad esempio, la modernizzazione viene ancora fatta coincidere con la riduzione del lavoro umano, obiettivo che forse oggi andrebbe rivisto alla luce della cronica mancanza di posti di lavoro che affligge le economie occidentali. Tuttavia, anche lasciando per un momento da parte la prospettiva di una agricoltura ad alta intensità di lavoro, l'intensificazione sostenibile, la multifunzionalità spaziale e persino la diversità hanno ancora un grande potenziale da sviluppare nella ricerca futura. Ad esempio, gli studi sull'agroforestazione dei vigneti [Lang et al., 2019], sebbene promettenti, sono ancora rari. Sono generalmente condotti su nuove piantagioni, mentre i reperti esistenti di coltu-

ra promiscua non sembrano attirare l'interesse scientifico degli studiosi, se non come curiosità del passato. Lungi dal confinare i paesaggi agrari tradizionali nel campo della conservazione del patrimonio, le lezioni di sostenibilità di cui sono portatori potrebbero essere prese più seriamente e la loro stessa esistenza potrebbe essere un'opportunità per studiare empiricamente come funzionano.

6. Alcune riflessioni conclusive

In risposta alle crescenti richieste di una intensificazione sostenibile dell'agricoltura anche a fronte del cambiamento climatico, il paesaggio agricolo tradizionale che è sopravvissuto al processo di semplificazione e specializzazione del XX secolo è ora riconosciuto come portatore di importanti lezioni da apprendere. La "coltura promiscua" della vite è portatrice di alcuni principi che possono suggerire nuove strategie per progettare nuovi sistemi agricoli sostenibili: intensificazione verticale, multifunzionalità spaziale, resilienza attraverso la diversità delle colture, produzione ad alta intensità di lavoro. Nel loro insieme, questi principi descrivono un paradigma che appare più adatto alle attuali mutate condizioni globali e locali rispetto ai paradigmi agronomici in voga nel Novecento. In effetti, secondo il principio della retro-innovation, la coltura promiscua può suggerire nuove strategie per progettare nuovi sistemi agricoli sostenibili. In questo quadro, sia lo studio della letteratura storica, geografica e georgica del passato, sia l'analisi sul campo si rivelano fonti interessanti per comprendere cosa effettivamente si può imparare dai paesaggi agrari tradizionali.

L'agroforestazione moderna presenta alcune somiglianze formali e funzionali con il paesaggio storico della coltura promiscua. La ricerca scientifica intorno ad esso ha portato a risultati che tendono a "riabilitare" alcuni dei principi sopra

citati. Alla luce delle nuove conoscenze scientifiche, ora in grado di penetrare più profondamente nella complessità dei meccanismi che regolano i processi naturali, all'agricoltura tradizionale viene riconosciuta una nuova razionalità, in relazione al contesto socio-spaziale contemporaneo e alle sue nuove sfide. Tuttavia si osservano alcune criticità riguardanti il discorso e la pratica scientifica: la coltura promiscua viene presentata come un riferimento storico, usato come funzione di garanzia di fattibilità e concretezza dei moderni sistemi agroforestali (si faceva in passato quindi si può fare anche in futuro), ma gli elementi della coltura promiscua concretamente presenti nel paesaggio non vengono studiati empiricamente per capire come funzionano in pratica, né sotto il profilo sociale, né sotto il profilo economico ed ecologico.

Nella prospettiva della retro-innovazione si apre invece un ampio spazio per la nuova ricerca scientifica interdisciplinare per il raggiungimento di nuovi risultati che possano ispirare non solo politiche di conservazione, ma anche suggerire nuove strategie per disegnare i nuovi paesaggi agrari del futuro.

Note

- (1) Il presente scritto riduce e adatta un precedente articolo, pubblicato sulla rivista *Sustainability* (Ferrario, 2021b).
- (2) *Sustainable Food and Agriculture* (www.fao.org/policy-support/policy-themes/sustainable-food-agriculture/en/).
- (3) *Sustainable Agriculture in the EU*. (ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/sustainability) (2021).
- (4) La citazione, che proviene dall'introduzione al primo volume dell'Annuario Statistico Italiano, pubblicato nel 1878 ma relativo agli anni dal 1860 al 1876-77, offre una sintesi efficace della specificità del carattere appunto "promiscuo" dell'agri-

coltura praticata allora nella Penisola, rispetto ad altri paesi europei. Il corsivo è mio.

- (5) Lo stesso brano è commentato in Sereni, 1961, p. 274.
- (6) Nella monografia dedicata alla coltura promiscua della vite nel Veneto (Ferrario, 2019) ho seguito l'evolvere dei giudizi su questo sistema colturale nel corso dell'età moderna e contemporanea utilizzando principalmente quattro fonti privilegiate: i racconti dei viaggiatori del Gran Tour, la letteratura "georgica" e poi agronomica; le inchieste agrarie; le monografie geografiche regionali.
- (7) L'agronomo carinziano Johann Burger visitò il Lombardo-Veneto nel 1828, e restituì le sue annotazioni nel *Reise durch Ober-Italien* (Viaggio nell'Italia settentrionale), Vienna, 1831, pubblicato a Milano nel 1843 nella traduzione italiana di Giuseppe Moretti, professore di botanica all'Università di Pavia.
- (8) <https://www.reterurale.it/registropaesaggi> (ultima consultazione 9 novembre 2021).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Altieri, M.A.** (2002). Agroecology: The science of natural resource management for poor farmers in marginal environments. *Agric. Ecosyst. Environ.*, 93, 1–24.
- Altieri, M.A., Nicholls, C.I.** (2002). The simplification of traditional vineyard based agroforests in North-western Portugal: Some ecological implications. *Agrofor. Syst.*, 56, 185–191.
- Antrop, M.** (1997). The Concept of Traditional Landscapes as a Base for Landscape Evaluation and Planning. The Example of Flanders Region. *Landsc. Urban Plan.*, 38, 105–117.
- Antrop, M.** (2003). Why Landscapes of the Past Are Important for the Future. *Landsc. Urban Plan.*, 70, 21–34.
- Cevasco, R.** (2010). Environmental heritage of a past cultural landscape. Alder woods in the upper Aveto valley of the North-western Apennines. In Armiero, M., Hall, M. (Eds.), *Nature and History in Modern Italy* (pp. 126–140). Athens, Greece: Ohio University Press.
- Crico, L.** (1794). *Ecloghe rusticali*. Treviso, Italy: Dalle Stampe di Giulio Trento.
- Desplanques, H.** (1959). Il paesaggio della coltura promiscua in Italia. *Rivista Geografica Italiana*, LXVI, 29–64.
- Dupraz, C.; Newman, S.M.** (1997). Temperate Agroforestry: The European Way. In Gordon, A.M., Newman, S.M. (Eds.), *Temperate Agroforestry Systems* (pp.181–236). Wallingford, UK: New York, NY USA: CAB International.
- Ferrario, V.** (2017). La coltura promiscua della vite come paesaggio rurale storico: Indagini di tipo quali-quantitativo propedeutiche alle politiche di conservazione. In Carallo, S. (Ed.), *Il Progetto del Territorio Nelle Fonti D'archivio* (pp. 73–90). Roma: Labgeo Caraci.
- Ferrario, V.** (2019). *Lecture Geografiche di un Paesaggio Storico. La Coltura Promiscua Della Vite nel Veneto*; Verona: Cierre.
- Ferrario, V.** (2021a). Dalla coltura promiscua all'agroforestazione. Imparare dai paesaggi rurali storici? In Puttilli, M.G., Tanca, M., Castiglioni, B. (Eds.). *Oltre la Convenzione. Pensare, Studiare e Costruire Paesaggi Vent'anni Dopo*. Firenze, Italy: Memorie della Società di Studi Geografici.
- Ferrario V.** (2021b). Learning from Agricultural Heritage? Lessons of Sustainability from Italian "Coltura Promiscua". *Sustainability*, 13(16), 8879. Liberamente scaricabile: <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/16/8879>.
- Garnett, T., Appleby, M.C., Balmford, A., Bateman, I.J., Benton, T.G., Bloomer, P., Burlingame, B., Dawkins, M., Dolan, L., Fraser, D., et al.** (2013) Sustainable Intensification in Agriculture: Premises and Policies. *Science*, 341, 33–34.
- Green, B., Vos, W. (Eds.)**. (2003). *Threatened Landscapes*. London and New York: Spon Press: Taylor & Francis.
- Grigg, D.B.** (1974). *The Agricultural Systems of the World. An Evolutionary Approach*; Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Guttmann-Bond, E.** (2010). Sustainability out of the Past: How Archaeology Can Save the Planet. *World Archaeol.*, 42, 355.
- Hartel, T.; Plieninger, T.** (2014). *European Wood-pastures in Transition. A Social-Ecological Approach*. Abingdon, UK: Routledge.
- Herzog, F.** (1998). Streuobst: A traditional agroforestry system as a model for agroforestry development in temperate Europe. *Agrofor. Syst.*, 42, 61–80.
- Joffre, R., Rambal, S., Ratte, J.** (1999). The dehe-

- sa system of southern Spain and Portugal as a natural ecosystem mimic. *J. Agrofor*, 45, 57–79.
- Kassam, A., Friedrich, T., Derpsch, R.** (2019). Global spread of Conservation Agriculture. *Int. J. Environ. Stud.*, 76, 29–51.
- Koohafkan, P., Altieri, M.A.** (2017). *Forgotten Agricultural Heritage: Reconnecting Food System and Sustainable Development*; London, UK; New York, NY, USA: Routledge.
- Koohafkan, P., Altieri, M.A.** (2011). *Globally Important Agricultural Heritage Systems. A Legacy for the Future*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Lang, C.P., Merkt, N., Geilfus, C.-M., Graeff-Hönninger, S., Simon, J., Rennenberg, H.; Zörb, C.** (2019). Interaction between Grapevines and Trees: Effects on Water Relations, Nitrogen Nutrition, and Wine. *Arch. Agron. Soil Sci.*, 65, 224–239.
- Lavignac, G.** (2001). *Cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire. Mémoire d'un ampélographe*. Arles, France: Editions du Rouergue-INRA Editions.
- Lebeau, R.** (1979). *Les Grands Types de Structures Agraires Dans le Monde. Initiations aux Études de Géographie*; Paris, France: Masson.
- Lehmann, L.M., Smith, J., Westaway, S., Pisanelli, A., Russo, G., Borek, R., Sandor, M., Gliga, A., Smith, L., Ghaley, B.B.** (2020). Productivity and Economic Evaluation of Agroforestry Systems for Sustainable Production of Food and Non-Food Products. *Sustainability*, 12, 5429.
- Lipper, L., Zilberman, D.** (2018). A short history of the evolution of the climate smart agriculture approach and its links to climate change and sustainable agriculture debates. *Nat. Resour. Manag. Policy*, 52, 13–30.
- Marsden, T., Murdoch, J.** (2006). Introduction between the local and the global. Confronting complexity in the contemporary food sector. In Marsden, T., Murdoch, J. (Eds.), *Between the Local and the Global: Confronting Complexity in the Contemporary Agri-Food Sector* (pp. 1–8). Bingley, United Kingdom: Emerald Group Publishing Limited.
- Ministero dell'Interno - Istituto Centrale di Statistica** (1878). *Annuario statistico Italiano, Anno I. 1878*. Roma: Tipografia elzeviriana.
- Paris, P., Camilli, F., Rosati, A., Mantino, A., Mezzalana, G., Dalla Valle, C., Franca, A., Seddaiu, G., Pisanelli, A., Lauteri, M., et al.** (2019). What Is the Future for Agroforestry in Italy? *Agrofor. Syst.*, 93, 2243–2256.
- Pinto Correia, T., Vos, W.** (2004). Multifunctionality in Mediterranean landscapes. Past and future. In Wageningen UR frontis series, Jongman, R.H.G. (Ed.), *The New Dimensions of the European Landscape* (pp. 135–164). Dordrecht-Norwell, MA, USA: Springer.
- Purvis, B., Mao, Y., Robinson, D.** (2019). Three pillars of sustainability: In search of conceptual origins. *Sustain. Sci.*, 14, 681–695.
- Sereni, E.** (1981). Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia. In Sereni, E. (Ed.), *Terra Nuova e Bui Rossi* (pp. 101–214). Torino, Italy: Einaudi.
- Sereni, E.** (1961). *Storia del Paesaggio Agrario Italiano*. Bari, Italy: Laterza.
- Singh, R., Singh, G.S.** (2017). Traditional Agriculture: A Climate-Smart Approach for Sustainable Food Production. *Energ. Ecol. Environ.*, 2, 296–316.
- Stanislawski, D.** (1970). *Landscapes of Bacchus. The Vine in Portugal*. Austin, TX, USA; London, UK University of Texas Press.
- Stuiver, M.** (2006). Highlighting the Retro Side

of Innovation and Its Potential for Regime Change in Agriculture. *Res. Rural. Sociol. Dev.*, 12, 147-173.

Tabak, F. (2008). *The Waning of the Mediterranean 1550-1870. A Geohistorical Approach*; Baltimore: The John Hopkins University Press.

Tsonkova, P., Böhm, C., Quinkenstein, A., Freese D. (2012). Ecological benefits provided by alley cropping systems for production of woody biomass in the temperate region: A review. *Agrofor. Syst.*, 85, 133-152.

Van Huylbroeck, G., Vandermeulen, V., Mettepenningen, E., Verspecht, A. (2007). Multifunctionality of Agriculture: A Review of Definitions, Evidence and Instruments. *Living Rev. Landsc. Res.*, 1, 5-43.

Widgren, M. (2012). Resilience thinking versus political ecology. Understanding the dynamics of small-scale, labour-intensive farming landscapes. In Plieninger, T., Bieling, C. (Eds.), *Resilience and the Cultural Landscape: Understanding and Managing Change in Human-Shaped Environments* (pp. 95-110). Cambridge; UK; New York, NY, USA: Cambridge University Press.

Wilson, G.A. (2001). From Productivism to Post-Productivism ... and Back Again? Exploring the (Un)Changed Natural and Mental Landscapes of European Agriculture. *Trans. Inst. Br. Geog.*, 26, 77-102.

Zagata, L., Sutherland, L., Hrabák, J., Lostak, M. (2020). Mobilising the Past: Towards a Conceptualisation of Retro-Innovation. *Sociol. Rural.*, 60, 639-660.

Zimmermann, R.C. (2006). Recording Rural Landscapes and Their Cultural Associations: Some Initial Results and Impressions. *Environ. Sci. Policy*, 9, 360-369.



Torchio Laverda (1928). ALma, Bibl. Int. "La Vigna"



Viticoltura e Cambiamenti Climatici: evoluzione dei disciplinari, sostenibilità e strumenti della certificazione

Sandra Furlan

Responsabile Ricerca e Sviluppo, VALORITALIA srl

Premessa - Impatto dei cambiamenti climatici in Vitivinicoltura

Il settore vitivinicolo è sensibilmente influenzato dal cambiamento climatico, poiché il clima determina in gran parte la potenzialità enologica di un territorio.

Negli ultimi decenni un riscaldamento globale - compreso in circa 1-2 gradi centigradi - ha costretto i produttori a considerare numerosi cambiamenti nelle tecniche e nei processi produttivi, cambiamenti necessari a garantire una sostenibilità al contempo ambientale ed economica della produzione di qualità. Gli eventi climatici estremi sono notevolmente aumentati ed è opinione corrente nella comunità scientifica che nel prossimo futuro si aggraveranno con ancora più intensità e frequenza.

La velocità senza precedenti dei cambiamenti climatici ha generato sfide scientifiche e tecnologiche che incideranno sulle tecniche e sui processi produttivi e che, inevitabilmente, finiranno per riflettersi anche sui Disciplinari di produzione che sono alla base dei vini a Denominazione e a Indicazione Geografica.

Disciplinari di Produzione oggi e previsioni future

Le aree omogenee storicamente vocate alla produzione di vini di qualità - di fatto oggi tutte ricomprese e identificate con le Denominazioni di Origine - sono caratterizzate dal combinarsi di specifiche caratteristiche pedo-climatiche, componenti genetiche delle *cultivar* e tradizionali tecniche colturali, che determinano nel complesso le condizioni ottimali per la produzione di vini di pregio.

A garanzia della conservazione di queste condizioni, le Denominazioni di Origine sono regolate da specifici Disciplinari di Produzione, ossia da un insieme di regole - proposte dagli stessi produttori, ovvero dai Consorzi di Tutela, ed approvate dal competente Ministero delle Politiche Agricole e dall'Unione Europea - che includono tanto elementi di carattere tecnico-agronomico quanto elementi che caratterizzano la qualità organolettica dei prodotti.

In queste aree i cambiamenti climatici generano alterazioni proprio a quelle condizioni

pedo-climatiche che conferivano i caratteri di unicità e identità alle Denominazioni di Origine, compromettendo in alcuni casi anche la conservazione delle condizioni ottimali di produzione. In alcune aree del centro Italia, per esempio, negli ultimi 15 anni è documentato un deciso aumento del grado alcolico medio, mentre in altre zone del nord la ricorrenza estiva delle cosiddette "bombe d'acqua" rende sempre più incerto l'esito qualitativo delle vendemmie.

In aggiunta, i cambiamenti climatici hanno molteplici effetti sulla fisiologia della vite, possono determinare l'anticipazione delle fasi fenologiche così come l'alterazione della sintesi dei composti secondari (polifenoli ed aromi). A livello ambientale il riscaldamento globale provoca variazioni delle caratteristiche fisico-chimiche, microbiologiche e della fertilità del suolo e alterazioni dei cicli vitali di alcuni patogeni, con effetti sulla loro diffusione ed evoluzione.

Parlando di cambiamenti climatici e di vitivinicoltura, sta assumendo sempre maggiore importanza la qualificazione di un approccio vitivinicolo efficiente e sostenibile, in grado di opporsi a queste sfide, migliorando la resilienza dei vigneti a variazioni dei fattori ambientali e riducendo gli impatti della vitivinicoltura.

Si parla di "strategie di adattamento" ai cambiamenti climatici per indicare le azioni che possono essere adottate per migliorare la risposta della vite ai cambiamenti climatici, che includono azioni a breve-termine (gestione della chioma, del suolo, della nutrizione idrica e minerale e della difesa) e azioni a lungo termine che richiedono modifiche strutturali del sistema produttivo (cambiamenti della scelta varietale, ricorso all'irrigazione).

Le "strategie di mitigazione" dei cambiamenti climatici includono tutte le azioni che

consentono di rallentare le emissioni di gas climalteranti, limitando l'impatto della viticoltura ponendo attenzione alle fasi critiche, ad esempio la perdita di sostanza organica del suolo dovuta alle lavorazioni, l'uso di macchine agricole (consumo di combustibile) e di fertilizzanti (costo di produzione e distribuzione).

D'altra parte, infatti, è importante limitare gli effetti del cambiamento climatico anche in quanto causa il verificarsi con maggiore probabilità di fenomeni atmosferici estremi quali ondate di calore, grandinate, inondazioni ed eventi siccitosi, con effetti drammatici sulle produzioni.

Con il progressivo approfondirsi di questi effetti sarà inevitabile una ridefinizione dei processi di produzione e, di conseguenza, c'è da aspettarsi un cambiamento significativo nei disciplinari di produzione. Ciò implicherà un adattamento dei metodi e delle procedure di certificazione dei tradizionali parametri organolettici.

Ma cos'è un disciplinare di produzione? Esso costituisce l'insieme di regole e parametri che l'ente di certificazione deve verificare e certificare, molti dei quali sono direttamente collegati a fattori ambientali. Tutti i disciplinari, ad esempio, definiscono con precisione area di produzione, composizione ampelografica e grado alcolico minimo; in altri casi stabiliscono i parametri chimici di uve e vini e si spingono fino ad indicare numero e peso dei grappoli per pianta e così via. Inoltre, i disciplinari di DOC e DOCG comprendono molti parametri che caratterizzano la qualità organolettica dei vini, come colore, profumi, aromi ecc. Tutte componenti influenzate direttamente da fattori ambientali e, di conseguenza, dal cambiamento climatico, che costringono le aziende ad adottare particolari accorgimenti tecnici.

ROAD MAP DI GREEN DEAL

Obiettivi ambiziosi in materia di clima

The infographic features a large, light green circular graphic on the right side, partially cut off by the edge of the page. The text 'Green Deal' is visible on this graphic. Six rounded rectangular boxes, each with a different shade of green, are arranged vertically on the left side, connected to the main graphic by a thin blue line. The boxes contain the following text from top to bottom: 'Obiettivi ambiziosi in materia di clima', 'Energia circolare' with the subtitle 'Energia pulita, economica e sicura', 'Economia circolare' with the subtitle 'Mobilitare l'industria per un economia giusta e pulita', 'Edilizia sostenibile' with the subtitle 'Costruire ristrutturare in modo efficiente sotto il profilo energetico e delle risorse', and 'Finanziare la transizione'. The bottom-most box is the lightest shade of green.

Energia circolare
Energia pulita, economica e sicura

Economia circolare
Mobilitare l'industria per un economia giusta e pulita

Edilizia sostenibile
Costruire ristrutturare in modo efficiente sotto il profilo energetico e delle risorse

Finanziare la transizione

Inquinamento zero

Biodiversità

preservare e ripristinare gli ecosistemi

Farm to Fork

- dal produttore al consumatore -
Sistema alimentare equo, sano e rispettoso

Mobilità sostenibile e intelligente

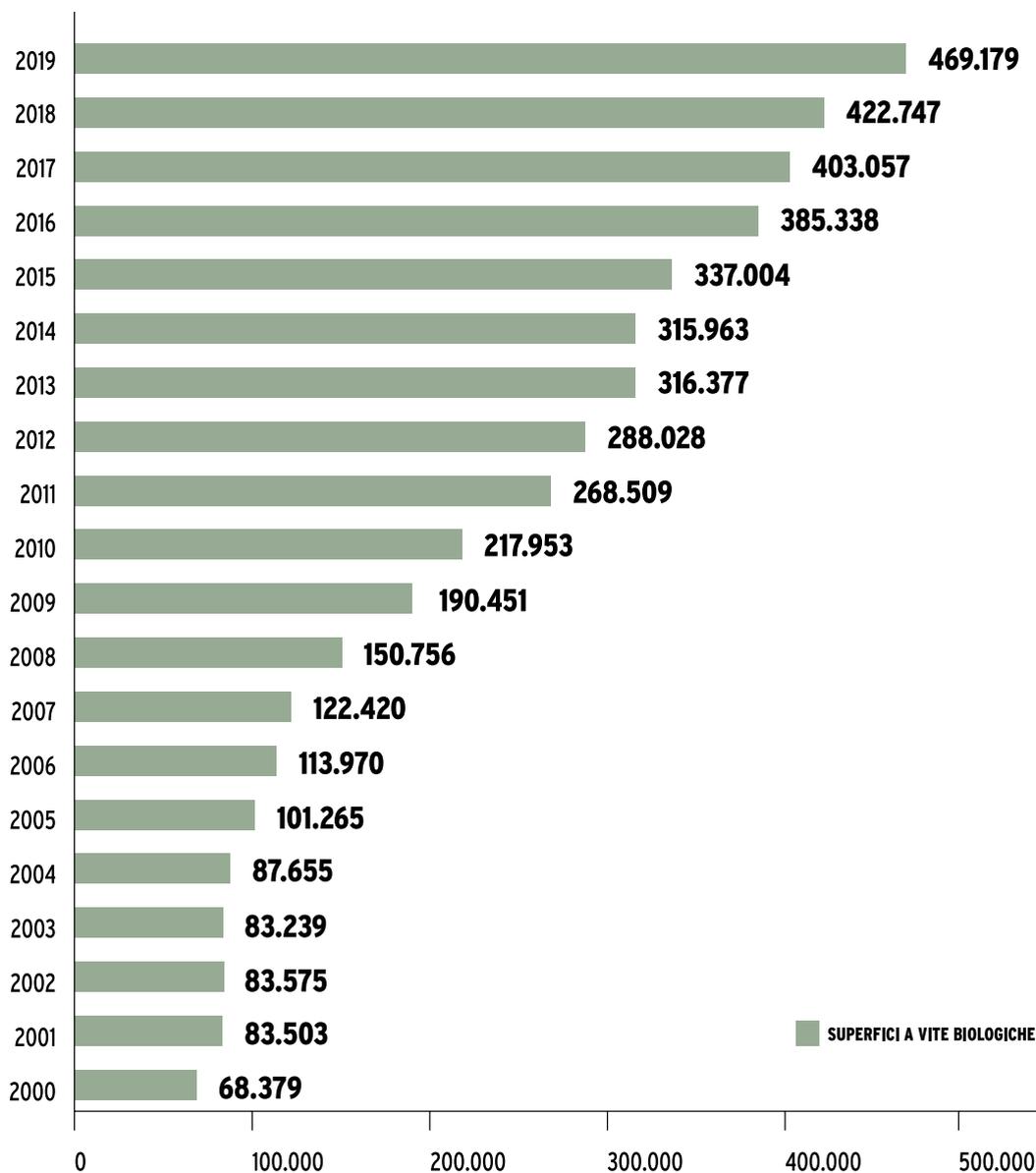
Transazione giusta

**n Deal
uropeo**

SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEL MONDO

ANNO 2000 - 2019

VALORI IN ETTARI



Cosa si certifica oggi nelle Denominazioni e cosa si prevede cambierà in futuro.

L'importanza della sostenibilità nella scelta delle certificazioni aziendali.

Certificare un vino a Denominazione significa verificare che ogni singola bottiglia prodotta da un'azienda in un'area compresa in una Denominazione di Origine rispetti i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione adottato dagli stessi produttori. In sostanza, l'ente di certificazione (Valoritalia è l'ente che certifica la maggior parte delle DO) è tenuto a certificare tre aspetti: l'origine del prodotto, la sua qualità organolettica, il rispetto delle regole di produzione.

Di ogni Denominazione d'Origine viene certificato l'intero processo. Ogni tassello del sistema è collegato a un altro: ogni trasferimento, calo, taglio, assemblaggio, imbottigliamento o lavorazione, viene registrato e verificato, generando movimenti che incidono sulla posizione di tutte le aziende coinvolte.

La registrazione dei singoli movimenti consente la completa tracciabilità del prodotto cui sono accoppiate le sue caratteristiche chimiche e organolettiche. Un processo che si rinnova in continuazione seguendo le modifiche ai disciplinari di produzione, vendemmia dopo vendemmia. In futuro ed in base alle considerazioni prima esposte, dovranno sempre più essere compresi i controlli del rispetto anche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

La SOSTENIBILITÀ diventerà senza dubbio il parametro di riferimento sia per le imprese che per i consumatori, tanto da cambiare profondamente il profilo del mercato.

Le politiche pubbliche, a tutti i livelli, spingeranno le imprese ad accogliere il concetto della sostenibilità come metro di misura delle

proprie attività. Lo dimostrano la strategia del *Green Deal* assunta dall'Unione Europea - un pacchetto ambizioso di misure che vanno da una corposa riduzione delle emissioni di gas a effetto serra agli investimenti nella ricerca e l'innovazione, fino agli interventi per preservare l'ambiente naturale europeo.

Entro il 2050 l'Europa punta a diventare il primo continente a impatto zero sul clima.

Ma qual è l'agricoltura sostenibile e quali le relative certificazioni? Perché il vino è il settore più all'avanguardia nella certificazione?

La Strategia "Farm to Fork" (ovvero, "dal campo alla tavola"), o F2F, prevede, così recita il testo:

"I sistemi alimentari devono urgentemente diventare sostenibili e operare entro i limiti ecologici del pianeta" e che "la sostenibilità deve ora diventare l'obiettivo chiave da raggiungere".

Secondo le nuove politiche Europee del *Green Deal* ed in particolare nella strategia *Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally friendly food system (F2F)*, gli obiettivi prioritari sono:

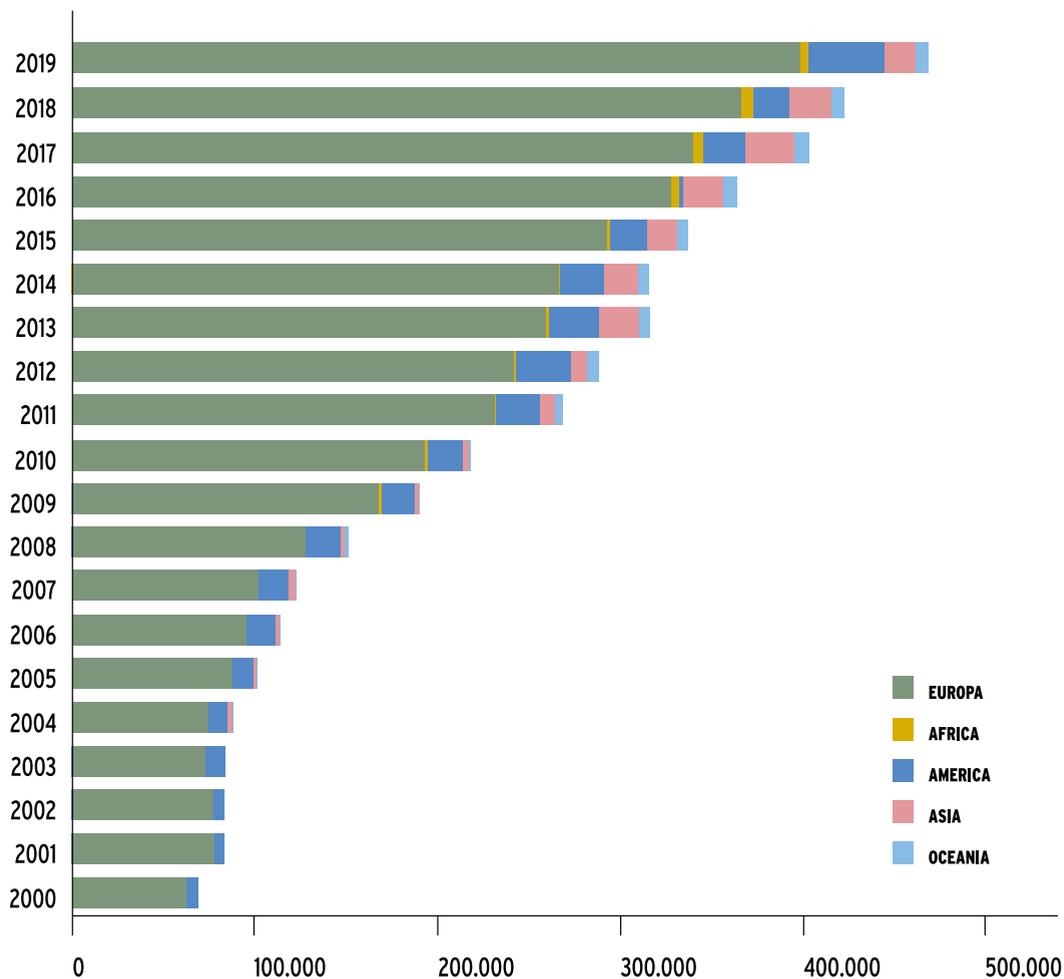
- riduzione del 20% dell'uso dei fertilizzanti in agricoltura e del 50% dei fitofarmaci;
- aumento del 25 delle superfici coltivate a biologico;
- restante 75% delle superfici dedicate ad "agricoltura sostenibile" (in via di definizione i criteri europei di agricoltura sostenibile).

Partiamo quindi dal biologico che esiste ormai da oltre 30 anni e la cui certificazione è regolamentata a livello Europeo, per passare alla Produzione Integrata e quindi, solo per la filiera vitivinicola, agli standard di sostenibilità più evoluti che sono EQUALITAS e VIVA.

SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE PER CONTINENTE

ANNO 2000 - 2019

VALORI IN ETTARI



Dati: Sinab, Eurostat, Fibl, Statistiques Canada

Biologico

Secondo la definizione del nuovo Reg. CE 848/2018 *“La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell’azienda agricola e di produzione alimentare basato sull’interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall’altro, fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell’ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale”.*

L’agricoltura biologica è la risposta più convincente per soddisfare le esigenze dei consumatori più evoluti, perché coniuga il rispetto dell’ambiente con qualità e salubrità dei prodotti alimentari.

Il 64% dei cittadini europei è preoccupato per il futuro del pianeta, il 78% è attento alla tracciabilità di ciò che consuma, il 60% ritiene che gli alimenti biologici siano necessari per la salute e mostrano una propensione a riconoscere loro un maggior valore economico.

La produzione biologica non ammette l’utilizzo di prodotti di sintesi e organismi geneticamente modificati (OGM) e si pone obiettivi di interesse generale, perché:

- preserva l’ambiente e la salute umana;
- preserva la salute e il benessere degli animali;
- assicura un impiego responsabile di energia e delle risorse naturali;

- conserva la vita e la fertilità del suolo;
- tutela e aumenta la biodiversità.

SQNPI**Sistema Qualità Nazionale
Produzione Integrata**

La “produzione integrata” è un metodo che impiega mezzi di produzione e di difesa finalizzati a ridurre al minimo l’uso delle sostanze di sintesi.

I vincoli riguardanti le pratiche colturali, i principi attivi utilizzabili, le modalità di fertilizzazione e irrigazione sono stabiliti dal Disciplinare della propria Regione.

La certificazione è annuale e vale per l’anno di iscrizione. Le aziende possono certificarsi sia come operatori singoli, sia in qualità di operatori associati.

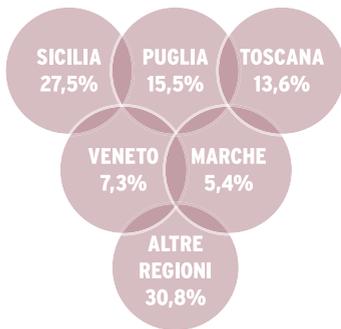
Certificazione unitaria della sostenibilità della filiera vitivinicola. Articolo 224 Ter, Legge 77/2020

Sul piano normativo nazionale è evidente l’importanza che progressivamente assumerà la recentissima adozione della Certificazione Unica di Sostenibilità della filiera vitivinicola di cui all’art. 224 Ter Legge 77/2020 e successivo DM di costituzione del Comitato che svilupperà il disciplinare.

Si tratta di una novità assoluta a livello europeo che consentirà ai vini ottenuti seguendo specifiche regole di produzione, virtuose dal punto di vista ambientale etico-sociale ed economico, di essere immesso sul mercato utilizzando **un marchio nazionale del vino sostenibile pubblico riconoscibile ai consumatori.**

Vigneti bio italiani **2020 = 117.378 ettari di VITE**
 Vigneti bio italiani **2010 = 52.378 ettari di VITE**
 Variazione **2010-2020 = +65.105 ettari = +124,5%**

Fonte: Sinab

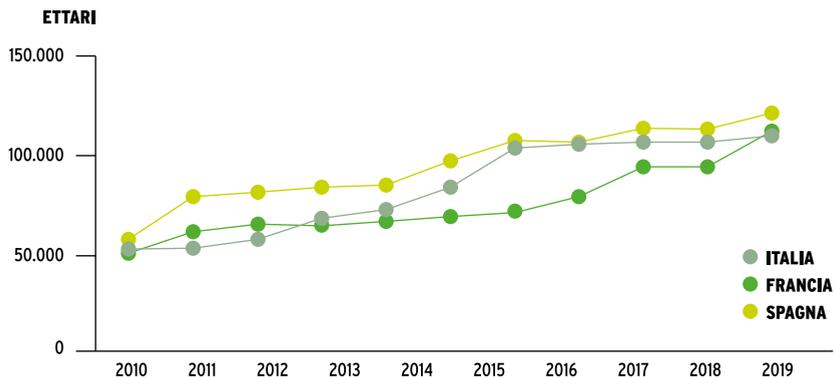


HA 2019		
Sicilia	30.084	27,5%
Puglia	16.952	15,5%
Toscana	14.857	13,6%
Veneto	7.990	7,3%
Marche	5.885	5,4%
Emilia Romagna	5.158	4,7%
Abruzzo	4.546	4,2%
Lombardia	4.055	3,7%
Calabria	3.983	3,6%
Piemonte	3.945	3,6%
Lazio	2.293	2,1%
Campania	2.191	2,0%
Sardegna	1.608	1,5%
Friuli Venezia Giulia	1.600	1,5%
P.A. Trento	1.259	1,2%
Umbria	1.085	1,0%
Basilicata	930	0,8%
Molise	511	0,5%
P.A. Bolzano	416	0,4%
Liguria	54	0,0%
Valle d'Aosta	21	0,0%
TOTALE	109.423	

Fonte: Sinab, 2010-2019

SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEI PRIMI TRE PAESI

ANNO 2000 - 2019
 VALORI IN ETTARI E VARIAZIONE IN PERCENTUALE



Dati: Sinab, Eurostat

Equalitas: la certificazione europea di sostenibilità per le imprese vitivinicole e le denominazioni di origine



Equalitas prevede l'adozione di "buone prassi" nella conduzione agronomica e nella gestione d'impresa, ne misura le performance per mezzo di indicatori in linea con le principali norme ISO e le risoluzioni OIV. Gli indicatori ambientali comprendono Carbon Foot Print, Water Foot Print e Biodiversity Friend.

Al termine del percorso di certificazione le imprese redigono il Bilancio di Sostenibilità: uno strumento fondamentale per comunicare a consumatori e operatori i risultati ottenuti e gli ulteriori obiettivi da raggiungere.



**V.I.V.A.
Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente**

Promosso nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente con l'obiettivo di misurare la sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori principali: aria, acqua, vigneto e territorio.

Lo standard V.I.V.A. prevede il mantenimento nel tempo degli obiettivi di sostenibilità raggiunti, nonché il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali.

Conclusioni

La sostenibilità è destinata a cambiare profondamente il modo di essere delle imprese che dovranno sviluppare procedure e metodi innovativi e misurabili. Oltre alla certificazione della Denominazione d'Origine e quindi del rispetto del disciplinare di produzione del vino,

un ruolo sempre più importante assumeranno le certificazioni di sostenibilità, come ad esempio Equalitas, perché dimostrano l'impegno dei produttori nelle sfide poste dai cambiamenti climatici e perché:

- le certificazioni di sostenibilità adottano un approccio collettivo e integrato, si riferiscono a Linee Guida da seguire che sono il risultato di un lungo confronto tra ricerca, società di consulenza e attori che fanno parte della filiera. Sono dunque strategie condivise e applicabili su larga scala;
- possono essere validate da un ente terzo e dunque vi è la possibilità di verificarne il rispetto e l'adozione;
- permettono, attraverso l'apposizione di un marchio, di esprimere il valore aggiunto dato dall'adozione di tali strategie, promuovendo l'approccio alla sostenibilità e rendendolo riconoscibile al consumatore;
- il sistema di controllo e verifica si basa su dati misurabili e offre l'opportunità di monitorare il grado di adozione e l'efficacia delle strategie produttive;
- sarà possibile definire in futuro (monitorando i dati e le "impronte") gli indici di adattamento e mitigazione del cambiamento climatico che permettano di identificare eventuali criticità e opportunità di miglioramento delle strategie messe in atto.

La certificazione di sostenibilità nel settore vitivinicolo. L'esperienza "Equalitas"

Stefano Stefanucci e Luigino Disegna

Rispettivamente, Direttore e Consigliere delegato
Equalitas srl

La congiuntura internazionale

Già dai primi anni duemila, il comparto vitivinicolo ha mostrato un certo fermento rispetto ad un tema, quello della sostenibilità, tanto "sentito" quanto oggetto di fraintendimenti, diverse interpretazioni, talvolta all'origine di veri e propri fenomeni di greenwashing¹ o, peggio, alla base di scandali che hanno visto i laboratori nella parte delle vittime². In un contesto generale di assenza di regole, enti di vario genere hanno dato vita a insiemi di requisiti, protocolli, linee guida, più o meno esaustivi, più o meno monografici, più o meno oggettivi od oggettivabili. Tra i più noti ed antichi si possono citare il California Sustainable Winegrowing Alliance³, a cura del Wine Institute, il SIP (Sustainability in practice)⁴ sempre in California, il SWNZ (Sustainable Winegrowing New Zealand)⁵, la IPW⁶ e lo SWSA⁷ in Sud Africa, Sustainable Winegrowing⁸ in Australia e iniziative in Cile, Spagna, Portogallo e Francia, ossia in pressoché tutti i paesi tradizionalmente vinicoli. Diversi sono stati anche gli elementi a supporto che i

vari programmi hanno incluso, come talvolta un codice di sostenibilità, l'affiancamento nella redazione dei bilanci di sostenibilità, o la predisposizione di calcolatori per le emissioni di Carbon o Water Footprint.

Ed ovviamente anche l'OIV⁹ ha dovuto decidere di scendere in campo, con gruppi di esperti che si sono cimentati per parecchi anni in un tentativo di armonizzare gli approcci provenienti dai 4 angoli della terra. Già nel 2016 l'OIV adottò la risoluzione OIV-CST 518-2016 "Principi generali dell'OIV sulla vitivinicoltura sostenibile - Aspetti ambientali, sociali, economici e culturali", che ricorda la definizione di produzione sostenibile (come previsto dalla risoluzione OIV-CST 1-2004) e ne definisce i principi generali applicati a tutti i prodotti vitivinicoli. La nuova risoluzione VITI-ENVIRO 18-64 "Guida Dell'OIV Per L'applicazione Dei Principi della Vitivinicoltura Sostenibile" consiste in una guida pratica per le organizzazioni del settore vitivinicolo che desiderano promuovere e applicare i principi di sostenibilità. Tale guida su come un'organizzazione del settore



vitivinicolo può tradurre in pratica e adottare i “Principi generali dell’OIV sulla vitivinicoltura sostenibile” (risoluzione OIV-CST 518-2016) nelle sue attività e, contiene, tra l’altro, delle raccomandazioni che un’organizzazione può intraprendere per contribuire agli obiettivi di sostenibilità.

La situazione in Italia e la nascita di Equalitas

In seguito ad una sempre più assidua richiesta dei buyer, che mutuano le esigenze di consumatori, del presente o del futuro, sempre più sensibili al tema della sostenibilità, anche in Italia sono stati varati svariati progetti, pubblici e privati, per cercare di rispondere in maniera adeguata.

Proprio per censire questi progetti, sorse nel 2013 il Forum per la Sostenibilità del Vino, costituito con il supporto di Unione Italiana Vini e Gambero Rosso Holding, per elaborare un Rapporto sulla Sostenibilità del Vino¹⁰ che ha visto la luce nel 2014. Questo documento è frutto di un cammino articolato che ha visto coinvolti 37 esperti della comunità tecnico-scientifica sul tema vino-sostenibilità. Gli esperti, riunitisi attorno ad un manifesto di valori ed intenti, si sono divisi in due gruppi di lavoro e hanno tracciato un percorso di approfondimento e ricerca sul sistema, con indagini conoscitive che hanno coinvolto oltre mille aziende vitivinicole italiane e quindici programmi nazionali per lo sviluppo sostenibile del vino.

Di questi quindici programmi individuati, molti sono individuabili grazie all’uso di marchi e loghi, talvolta con specifiche discipline di comunicazione, mentre altri sono invece riconoscibili grazie a specifici marchi aziendali o di enti di certificazione che ne hanno sviluppato i disciplinari.

Proprio dalle ceneri del suddetto Forum nacque Equalitas, su iniziativa della Confederazio-

ne nazionale dei Consorzi di tutela delle DOC del vino, Federdoc. Federdoc raccolse l’eredità del forum, aggregando un novero di stakeholder per trasformare un luogo virtuale, che era stato in grado di catalizzare e contaminare le istanze di tutti i portatori di interesse, in una concreta iniziativa che potesse portare ad una vera certificazione delle aziende vitivinicole.

Che cos’è lo standard Equalitas e cosa certifica

Il progetto Equalitas ed il relativo Standard si rivolgono alla filiera del vino e pertanto si inseriscono logicamente nelle sue dinamiche produttive, prevenendo l’adozione dei requisiti e la certificazione da parte di tutti i tipi di attori, siano essi agricoltori, trasformatori, imbottigliatori o raccolgano tutte queste identità in una, fino ai consorzi di tutela. La norma prevede infatti la certificazione di tre dimensioni produttive: l’impresa (standard di Organizzazione), il prodotto finito (standard di Prodotto), il territorio (standard di Territorio).

I tratti distintivi dello standard sono i suoi punti di forza e di stimolo allo sviluppo sostenibile della filiera. Innanzitutto, l’ambito tecnico è il più diffuso possibile: buone pratiche ed indicatori economici, ambientali e sociali integrati tra loro e ciascuno declinato in base alle più evolute esperienze disponibili. Non sono molti, a livello globale, gli standard di sostenibilità che affiancano le “buone prassi” agli “indicatori”; inoltre, le “buone prassi” interessano tutti i pilastri (compresi dunque quello etico/sociale ed economico). Gli indicatori recepiscono metodi di calcolo e database tra i più aggiornati, in linea con le principali norme ISO e con eventuali risoluzioni OIV. Non ci si limita solo ai più noti indicatori Carbon e Water Footprint¹¹), ma vengono inclusi anche tre indicatori di biodiversità.

Tutti i citati requisiti debbono essere integrati in un Sistema di Gestione: l’impresa è quindi

portata ad integrare la sostenibilità nelle sue dinamiche gestionali, operando in ambito di autovalutazione in prima battuta, ma sapendo che sarà necessaria una attestazione dall'esterno: il programma impone infatti la certificazione di parte terza e questo garantisce il consumatore circa la trasparenza nella gestione degli obiettivi di sostenibilità in primis, stimolando nel contempo le imprese ad un lavoro continuativo ed efficiente. Per completare la carrellata delle caratteristiche del sistema Equalitas, è bene precisare che obiettivo annuale deve essere la redazione di un Bilancio di Sostenibilità nel quale si definiscono anche le politiche di miglioramento che sono alla base dell'approccio alla sostenibilità. Si dota inoltre di un marchio collettivo per permettere di comunicare fino al consumatore finale ed in ambito di mercato.

I riconoscimenti del mercato

Nel 2020 è stato completato uno studio che conferma l'eccellenza di Equalitas a livello planetario ¹². A causa della specificità delle sfide regionali e del numero crescente di iniziative di sostenibilità, il retailer svizzero Denner, i monopoli svedese (Systembolaget), finlandese (Alko), norvegese (Vinmonopolet), faroese (Rúsdrekkasøla Landsins), islandese (Vínbúðin) hanno richiesto a Intertek, colosso globale delle certificazioni, di condurre uno studio di riferimento per valutare 35 schemi di certificazione o di audit di sostenibilità. Lo scopo dello studio è stato quello di valutare non solo i requisiti dei vari standard, ma anche la loro affidabilità rispetto alla gestione e alla governance complessive del sistema; i requisiti sono stati valutati nella loro oggettività e completezza, ad esempio verificando l'inclusione di temi legati alle condizioni sociali/lavorative degli operatori, alla tutela dell'ambiente, alla gestione economica delle aziende e delle filiere. I risultati dello

studio sono già stati utilizzati da alcuni buyer per i seguenti scopi:

- mappatura dei rischi connessi alle filiere vitivinicole (e delle altre bevande alcoliche, poiché lo studio si estende a tutte le categorie di bevande alcoliche);
- progettazione di tender;
- guida all'acquisto per i consumatori.

Non solo Equalitas è stata selezionata tra i progetti meritevoli di partecipare al censimento, ma ne è uscita come protocollo più completo, al pari di alcune altre note iniziative, Californiane e Cilene in primis, ma davanti a numerosi altri progetti dei 5 continenti, totalizzando un punteggio complessivo di affidabilità e completezza pari a 11/12, ad un soffio dal punteggio massimo ottenibile.

Anche a seguito della citata survey, i più importanti retailer di Belgio e Paesi Bassi (Gall & Gall e Albert Heijn), hanno stabilito che entro il 2022 tutti i fornitori di vino secondo dovranno ottenere una certificazione di sostenibilità sociale e ambientale riconosciuta a livello internazionale, includendo ovviamente Equalitas.

Ma non sono solo alcuni retailer ad essersi mossi; soprattutto i monopoli, in particolare quelli del nord Europa e del Canada, hanno da subito riconosciuto la validità degli sforzi di Equalitas.

In Norvegia Equalitas è stata inserita tra i progetti "etici" che danno diritto al posizionamento dei vini di aziende certificate su scaffali dedicati dei punti vendita Vinmonopolet ¹³. In Finlandia, Equalitas è stato inserito nell'elenco dei Green Choice Projects ¹⁴ da Alko (Finnish Wine Monopoly) per la categoria Local sustainability certificate. I vini Equalitas hanno dunque anche in Finlandia diritto di essere posizionati su scaffale dedicato.

Lo stesso monopolio norvegese, così come

anche quello svedese (Systembolaget), ha attivato dei “tender”, ossia dei concorsi per aggiudicarsi delle forniture, riservandoli ad aziende con certificazione di sostenibilità. In alcuni casi, quella a fronte di Equalitas risulta l'unica certificazione accettata per accedere ai tender ¹⁵.

La Sostenibilità “in pratica”

Lo standard SOPD Equalitas ha uno dei suoi pilastri connotativi nelle cosiddette “buone pratiche di sostenibilità”, ideate per garantire una gestione razionale del suolo, la conservazione della biodiversità e del paesaggio, il contenimento delle risorse da un punto di vista prevalentemente ambientale e, e qui risiede una sorta di novità rispetto a tanti standard del passato, anche la corretta gestione di temi etico-sociali ed economici.

Con SOPD Equalitas non viene meno l'assioma secondo il quale la determinazione della sostenibilità debba basarsi su indicatori. Essi sono presenti nello standard, ed anzi il loro novero è superiore alla maggior parte degli standard di natura simile, dato che gli indicatori di Equalitas recepiscono metodi di calcolo e database tra i più aggiornati, in linea con le principali norme ISO e con risoluzioni OIV. Semplicemente, in Equalitas si affiancano agli indicatori dei requisiti che, oltre a promuovere la misurazione, siano in grado di indirizzare le aziende al ragionamento. In altre parole, una volta determinati i propri impatti, le aziende sono incoraggiate ad individuare processi di miglioramento senza compromettere il livello di garanzia dei propri prodotti e servizi. Le buone pratiche trovano riscontro in veri e propri requisiti dello standard, in cui è espresso un criterio oggettivo di soddisfazione. Con tali requisiti non è richiesta la misurazione di un dato, è piuttosto domandato il superamento di una asticella. Si tratta di un equilibrio tra il fare

ed il misurare, che trova consensi tra le aziende vitivinicole che, negli anni passati, trascorsi nel limbo della confusione, erano state troppo spesso indirizzate verso interpretazioni o unicamente ingegneristiche (misurazione) oppure unicamente votate all'applicazione di buone prassi (fare), ma senza tenere conto del contesto e dell'efficacia delle proprie azioni.

Possibile Approfondimento tecnico

Vediamo qualche esempio concreto di requisito di “buone prassi”, tratto dallo standard Equalitas.

Vale la pena ricordare che detto standard prevede l'adozione di un sistema di gestione aziendale. Anche l'OIV, nella più volte citata risoluzione VITI-ENVIRO 18-64 “Guida Dell'OIV Per L'applicazione Dei Principi della Vitivinicoltura Sostenibile”, sostiene che l'approccio sostenibile debba integrare aspetti ambientali, sociali ed economici (Primo Principio) e non possa prescindere dall'adozione di un sistema di gestione. Secondo la UNI EN ISO 9000:2015 punto 3.5.3, un “Sistema di gestione” è un insieme di elementi correlati e interagenti di un'organizzazione per stabilire politiche, obiettivi e processi per conseguire tali obiettivi. Tale definizione è ripresa anche dalla Linea Guida ¹⁶ a supporto dell'interpretazione dello standard Equalitas, il cui intero primo capitolo (cap. 5.1) si focalizza sugli aspetti gestionali. Si va da una sorta di dichiarazione di intenti con il primo requisito a requisiti di dettaglio che spiegano come realizzare al meglio il sistema di gestione per la sostenibilità.

5.1.1 M L'organizzazione adotta un sistema di gestione per tutti i punti del presente standard.

In generale un Sistema di gestione si caratterizza dai seguenti elementi: Politica, Obiettivi-

vi, Indicatori, Controllo del processo, Sistema di monitoraggio (in senso ampio del termine), Non Conformità, Azioni Correttive; in pratica sono toccati i 4 momenti del cerchio di Deming, chiamato anche cerchio della Qualità, o più popolarmente Ciclo PDCA, ovvero Plan (Politica, Obiettivi e Indicatori), Do (Controllo del processo), Check (Non Conformità e Sistema di monitoraggio), Act (Azioni Correttive), che è il modello sotteso a tutti i Sistemi di gestione certificabili; rappresenta in definitiva il presupposto su cui è basato il concetto di miglioramento continuo.

Ma è possibile incorporare elementi di miglioramento anche nelle buone prassi? Il Regolamento attuativo associato allo standard classifica i requisiti di buona prassi in M (maggiore), m (minori), R (raccomandazioni). Mentre il rispetto dei requisiti M è obbligatorio senza deroghe per le organizzazioni che vogliono fregiarsi della certificazione, i requisiti m e R sono da soddisfare nell'arco del triennio di certificazione e nella misura del trenta e del dieci per cento rispettivamente. Questa modalità è perfettamente in linea con il principio del miglioramento, in quanto tratteggia per l'organizzazione un percorso con requisiti minimi (M) da soddisfare subito, e requisiti auspicabili (m ed R) da implementare in certa misura e nell'arco di un percorso di tempo.

Venendo ad esempi meno gestionali e più concreti, è opinione comune che imprescindibile per la produzione sostenibile sia la riduzione o, almeno, la razionalizzazione dell'uso delle risorse. Anche solo intuitivamente ciò significa limitare al massimo gli apporti per la produzione viticola e per la trasformazione, ad esempio agendo su fitofarmaci, ammendanti, additivi, coadiuvanti), limitare il consumo di acqua. Ma tutto ciò non dovrebbe potere prescindere da concetti di garanzia di qualità ed igiene del prodotto, di sicurezza del lavoro, del rispetto di

un obiettivo enologico, il raggiungimento del quale deve essere inteso come parte integrante dell'obiettivo di sostenibilità.

Per comprendere al meglio la coesistenza di requisiti che impongono un dispendio in risorse (per il raggiungimento dell'obiettivo enologico) e la spinta a limitare tale dispendio, si possono citare alcuni esempi di requisiti di SOPD Equalitas:

5.3.1.1. M: L'organizzazione definisce piani di lavoro che documenta attraverso uno o più "Protocolli di Lavorazione" almeno per le seguenti operazioni/attività, qualora svolte, ed in base a criteri di prodotto o processo specificati (segue un lungo elenco di operazioni/attività, partendo dalle scelte di raccolta vendemmiali, passando dalla ammostatura e dalla fermentazione, per terminare con le fasi legate all'imbottigliamento/condizionamento).

5.3.1.2 M: L'organizzazione documenta attraverso la tenuta di uno o più "Quaderni di Cantina" le attività effettuate per le operazioni/attività di cui al punto precedente.

I Quaderni di cantina non sono altro che i documenti o fogli o registri di tipo cartaceo o informatico, purché la loro conservazione e reperibilità sia sempre garantita, in cui il cantiniere, o chi per esso, annota tutte le operazioni, con eventuali aggiunte, trattamenti, miscele etc. che hanno caratterizzato una massa durante il suo processo trasformativo. Da tali registrazioni, l'organizzazione sarà in grado di dimostrare di essere focalizzata sul raggiungimento di un obiettivo enologico con consapevolezza. Si prenda ad esempio il requisito 5.3.1.1, lettera a: a) scelte di raccolta vendemmiale o conferimento sulla base di parametri chimico-fisici e/o sensoriali volti alla definizione della maturità tecnologica e/o fenolica e/o aromatica, e tenen-





do conto delle caratteristiche “residuali” delle uve, ivi incluse le uve acquistate da terzi.

La consapevolezza passa in questo caso attraverso la dimostrazione di conoscere le condizioni nelle quali si trova la materia prima, ad esempio richiedendo le caratteristiche dei trattamenti fitosanitari e/o effettuando il controllo analitico dei residui di principi fitosanitari e/o dei metalli pesanti sulla materia prima acquistata. Si tratta di attività dispendiose in termini di risorse, ma in linea con il raggiungimento di un obiettivo enologico di un certo livello. Rientrerebbe in tale ottica, ad esempio, anche la prassi del lavaggio uva, attitudine molto discussa in quanto implica un grande consumo di acqua e quindi spesso giudicata poco sostenibile in maniera aprioristica. In realtà l'azienda potrebbe essere in grado di dimostrare di avere effettuato un'analisi costi-benefici e che, stante un determinato punto di partenza, il lavaggio viene effettuato per ridurre al minimo la quantità di residui e contaminanti sulle uve e quindi lavorare un'uva più “sana”. Allo stesso modo, una scelta consapevole e basata su dati oggettivi potrebbe essere quella di non effettuare il lavaggio perché la materia prima ha un livello molto limitato di residui, per es. sotto il 50% della quantità prevista dai limiti di legge.

Altri comportamenti virtuosi di cui dare evidenza potrebbero essere operazioni quali la vendemmia notturna o altri “escamotage” per portare in cantina uve a temperatura ottimale. Per questo come per tanti altri parametri, la prassi più virtuosa e quella meno sostenibile sono all'apparenza identiche. Se non si raffreddano né riscaldano le uve perché ciò non è necessario per il raggiungimento di un obiettivo enologico (come nel caso sopra menzionato in cui si riescono a convogliare le uve in cantina alla temperatura ottimale) si ha una differenza abissale in termini di consapevolezza rispetto ad una condizione per la quale le uve non si

raffreddano né si riscaldano perché non ci si è posti il problema. In entrambi i casi il dispendio in termini di risorse è nullo, ma nel primo caso si tratta di una scelta consapevole, volta a raggiungere determinati requisiti di prodotto, mentre nel secondo l'obiettivo enologico non è nemmeno definito. A metà strada tra le due condizioni estreme si attestano prassi per le quali si fa uso di energia per raffreddare o riscaldare le uve, poiché, evidentemente, “ci si è posti il problema”, con preferenza, in una ipotetica scala di sostenibilità per chi effettua controlli di temperatura in ingresso e in uscita, rispetto a chi opera senza controllo delle temperature in ingresso e in uscita.

NOTE

- (1) Greenwashing: ecologismo di facciata o ambientalismo di facciata, indica la strategia di comunicazione di certe imprese, organizzazioni o istituzioni politiche finalizzata a costruire un'immagine di sé ingannevolmente positiva sotto il profilo dell'impatto ambientale, allo scopo di distogliere l'attenzione dell'opinione pubblica dagli effetti negativi per l'ambiente dovuti alle proprie attività o ai propri prodotti (definizione Wikipedia).
- (2) Si veda ad esempio bittergrapes.net - A critical investigation on the South African wine industry.
- (3) <https://www.sustainablewinegrowing.org/>
- (4) <https://www.sipcertified.org/>
- (5) <https://www.nzwine.com/en/sustainability/swnz>
- (6) <http://www.ipw.co.za/>
- (7) <https://www.wosa.co.za/swsa/en/Overview>
- (8) https://www.awri.com.au/industry_support/sustainable-winegrowing-australia/
- (9) L'OIV è l'organismo intergovernativo di tipo scientifico e tecnico, di competenza riconosciuta nell'ambito della vigna, del vino, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, delle uve passa e degli altri prodotti della vigna. <https://www.oiv.int/it/lorganizzazione-internazionale-della-vigna-e-del-vino>
- (10) Forum per la Sostenibilità del Vino 2014. *Primo rapporto per la Sostenibilità del Vino* <http://www.vinosostenibile.org/>
- (11) La carbon footprint (letteralmente, "impronta di carbonio") è un parametro che viene utilizzato per stimare le emissioni gas serra causate da un prodotto, da un servizio, da un'organizzazione, da un evento o da un individuo, espresse generalmente in tonnellate di CO₂ equivalente (ovvero prendendo come riferimento per tutti i gas serra l'effetto associato alla CO₂, assunto pari a 1); La water footprint (letteralmente "impronta idrica") è un indicatore multidimensionale che quantifica i potenziali impatti ambientali legati all'acqua, in termini quantitativi (in volumi) e qualitativi, considerando consumi sia diretti che indiretti di acqua e con approccio di ciclo di vita (concetto di "virtual water").
- (12) SUSTAINABLE WINE CERTIFICATION BENCHMARK STUDY by Intertek, January 2020.
- (13) Vinmonopolet.no 2019: <https://www.vinmonopolet.no/sertifisertetisk>
- (14) Alko.fi 2019: <https://www.alko.fi/en/responsibly/sustainability-of-products/green-choice-symbol-provide-information-about-the-environmental-friendliness-of-the-beverage>
- (15) Si veda ad esempio: Organic and Equalitas Rose Prosecco - Systembolaget Tender n° 212_26.
- (16) GUIDELINE DELLO STANDARD SOPD EQUALITAS: SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA: ORGANIZZAZIONI, PRODOTTI, DENOMINAZIONI DI ORIGINE (A. Galardi, C. Zane, C. Castellana, S. Stefanucci).

Dalla tassonomia linneiana alla biologia molecolare della vite: anche la scienza ha i suoi pregiudizi

Attilio Scienza

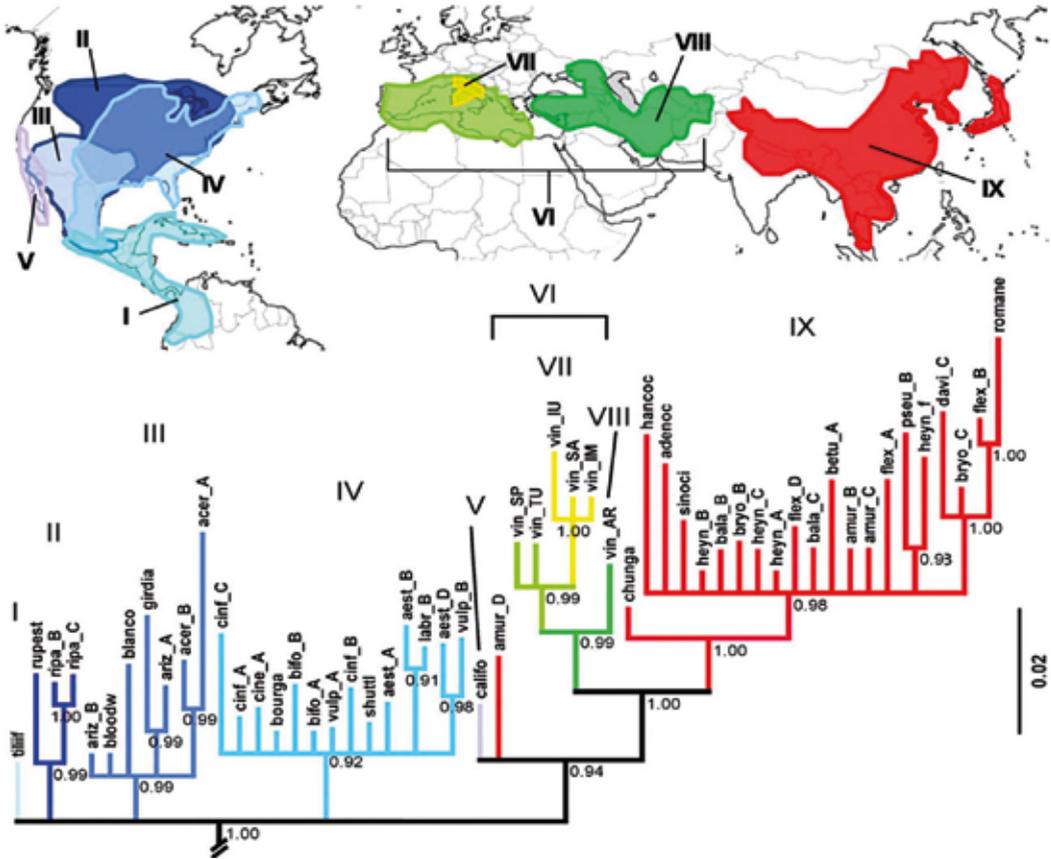
Università di Milano

Il più caratteristico aspetto della vite è forse la sua diversità quasi illimitata

E. Mayer. Storia del pensiero biologico
Bollati Boringhieri, 2018

Se per gli antichi la conoscenza della natura e la scoperta conseguente delle verità in essa contenute si arrestava davanti alla sua immutabilità, per i moderni la natura rientra nella prospettiva umana e quindi oggetto del fare. Quando si indaga sulla natura, gli atteggiamenti che vengono assunti dagli uomini sono o di tipo religioso (la natura come espressione della divinità) o di tipo razionale nella convinzione che i fenomeni naturali sono spiegabili dalla ragione. La nostra idea di natura risale alla Grecia antica che fonda le sue cosmologie sulla opposizione tra *physis* e *logos* e giunge a compimento nel naturalismo scientifico e filosofico tra 600 e 700. Per la vite, da un lato l'*ampelos* dei classici della cultura greca e latina e dall'altro la vite selvatica e con Linneo trovano il loro riscontro botanico anche le specie non europee. È necessario avere un approccio filosofico che ci consenta di

farci dubitare dell'ontologia e della concezione della realtà tassonomica della vite in cui solitamente confidiamo con lo scopo di decostruire la dicotomia classica delle viti asiatiche e delle viti americane, relativizzando i metodi tradizionali di descrizione e di identificazione, introducendo nuovi parametri di valutazione culturali e molecolari: esiste una sola natura e differenti culture. Bisogna tornare ai principi del naturalismo, movimento culturale che consentì di costruire, partendo da Galileo e da Newton e passando da Cartesio, un quadro senza precedenti per lo sviluppo del pensiero scientifico, anche se la visione di fondo che lo accompagna ha prodotto una eccessiva semplificazione nella ripartizione degli esseri e delle cose. Questo mette finalmente in crisi la distinzione tra natura e cultura, tra viti selvatiche e vitigni coltivati, tra *ager* e *silva* per dirla con i romani o *physis* e *nòmos* per dirla con i greci, che non sono così nettamente separabili. Nelle scienze biologiche il progresso è il risultato non tanto delle singole scoperte, ma dallo sviluppo di concetti nuovi e dalla integrazione di nuove teorie. La scienza ha bisogno di continue revisioni.



Cluster delle Vitacee raggruppate per origine geografica (Zecca G. et al. 2012)

La nascita della biologia e della genetica

Nelle società occidentali del passato, la ragione e la cultura scientifica non ebbero mai un ruolo maggioritario: fino al 1700 la biologia rimase subordinata alla religione attraverso i principi del creazionismo. L'Illuminismo portò un'idea semplice: più l'uomo è in grado di comprendere razionalmente il mondo, più riuscirà ad indirizzare la storia secondo obiettivi di benessere. La sfiducia nella scienza si evidenzia fin dagli anni Trenta dell'800 (epoca del rifiuto romantico della scienza newtoniana), si accentua nel

primo '900, fino ad arrivare all'antiscientismo ed antimodernismo della fine degli anni '60 del secolo scorso. L'incrocio artificiale nelle piante prima di Mendel era usato come strumento per lo studio dell'origine della specie, il grande problema che assillava la mente dell'uomo d'allora e non per produrre nuove piante di interesse agricolo. Se Mendel fu lo scopritore della genetica, solo agli inizi del '900 la concezione statica dell'evoluzione e dell'ereditarietà sviluppano un approccio dinamico basato sulla genetica delle popolazioni. Le teorie evolucionistiche di Darwin e di Lamarck in parte condivise, divergono

notevolmente sulla quarta legge dello studioso francese che affermava l'ereditabilità delle modificazioni indotte dall'uso degli organi, mentre per Darwin erano le mutazioni casuali ed era il successivo processo della selezione naturale a determinare i maggiori cambiamenti nelle caratteristiche delle popolazioni. La Chiesa e la società civile di allora furono fieri avversari sia di Darwin che di Lamarck, che vedevano nelle loro teorie una carica eversiva che rischiava di travolgere la visione "creazionistica" dell'Antico Testamento con l'origine dell'uomo dall'orango. Darwin nell'*Origine dell'uomo* ridusse notevolmente l'importanza della selezione naturale e diede maggior significato al ruolo dell'ereditabilità dei caratteri acquisiti, avvicinandosi così a Lamarck ed offrendo nel contempo alla Chiesa la possibilità di adottare una dottrina materialistica, adattandola al messaggio biblico in termini più aderenti alle conoscenze scientifiche del tempo.

La sistematica e la falsa scienza

Il 1700 fu un secolo fondamentale per le conoscenze nel campo delle scienze naturali. Buffon per gli animali e Linneo per i vegetali definiscono alcune categorie fondamentali per la comprensione delle diversità degli organismi viventi, una nomenclatura, capace di classificare tutte le specie animali e vegetali, basata sul genere e la specie. La storia della macrotassonomia, la scienza della classificazione, è uno straordinario viaggio nella diversità della vita, ricco di scoperte e di colpi di scena, che alimenta nell'800 il concetto di razza umana, attraverso la fisiognomica lombrosiana. Le nozioni di «razze superiori» e «razze inferiori» nascono appunto nell'Ottocento con la pubblicazione del *Saggio sulla disuguaglianza delle razze umane* (1853-55) di Joseph Arthur de Gobineau. Il saggio stabiliva, infatti, l'ineguaglianza originaria

delle razze, creando una tipologia fondata su criteri di gerarchizzazione ampiamente soggettivi come la «bellezza delle forme, forza fisica e intelligenza», criteri utilizzati dal nazismo per discriminare ebrei ed ariani. Lo statistico inglese Francis Galton, fortemente colpito dalla lettura, nel 1859, de *L'origine delle specie* di C. Darwin, definisce i primi contenuti all'eugenetica, applicando a livello sociale, la considerazione che nel mondo la selezione naturale assicura la diversità delle specie e la sopravvivenza degli individui più adatti a partire dalla selezione delle variazioni più vantaggiose con l'eliminazione dei meno adatti. Eugene Fischer, direttore nel 1930 dell'Istituto di antropologia di Berlino, entrato nel "cerchio magico" di Hitler ottiene ampi fondi per portare avanti le sue analisi sui figli dei meticci, propagandando le tesi della pura razza ariana, della sterilizzazione forzata e del divieto di incroci razziali, che si tradussero nelle leggi naziste di Norimberga del 1935 che proibivano i matrimoni tra cittadini "di puro sangue tedesco" e gli ebrei. A "perfezionare" la deriva pseudoscientifica del darwinismo sociale e dell'eugenetica si inserì anche la politica dell'eutanasia dei "meno adatti", che Fischer applicò direttamente nei campi di concentramento attraverso prelievi di sangue e tessuti, nonché misurazioni craniali. Inventò una vera e propria scala pseudoscientifica per determinare la provenienza razziale degli internati, che si basava sul colore dei capelli: i più puri erano quelli che avevano i capelli biondi, i meticci più "impuri" avevano i capelli neri o con gradazioni di rosso. Non esistono oggi, almeno in ambito scientifico, sostenitori delle tesi di de Gobineau, perché gli studi di genetica umana hanno dimostrato che lo stesso concetto di razza, fondato su presunte differenze biologiche, è privo di senso. Luigi Cavalli Sforza, nel suo libro *Introduzione alla genetica umana* del 1976, contesta il significato di razza, sostituendola con la

parola popolazione o gruppo etnico. Il concetto di razza ha delle motivazioni di carattere culturale, ma non ha basi biologiche. I caratteri che ci permettono di assegnare un individuo a una delle principali popolazioni umane, sono il colore della pelle, il colore e la forma dei capelli, la forma del corpo e ancora più della faccia e degli occhi. Quei caratteri che siamo abituati a considerare come tipici delle razze rispecchiano largamente l'adattamento genetico, avvenuto attraverso la selezione naturale, all'ambiente in cui si è svolta la maggior parte della vita delle varie popolazioni nelle ultime decine di migliaia di anni. Tra le condizioni ambientali la più importante è stata probabilmente il clima. Queste differenze sono senz'altro ereditarie, pur se il meccanismo di determinazione è complesso; esse possono essere ricondotte in buona parte ad adattamenti ambientali. Le razze non sono affatto omogenee. Al contrario, nascondono un'enorme variazione fra individui sotto un'apparente omogeneità. In realtà le "razze" sono delle "popolazioni" cento, mille volte più piccole di quelle che vengono di solito chiamate razze nel pensare comune. Sono formate da discendenti di individui vissuti trecento, mille, più di rado migliaia di anni fa, che portavano uno o alcuni rari cambiamenti genetici (mutazioni) responsabili di certe malattie precise. Un ragionamento analogo possiamo farlo per il genere *Vitis*.

La mitopoiesi in biologia ed i suoi contrari: il potere delle ideologie

La scienza nel corso dei suoi sviluppi temporali ha subito continue revisioni, anche nella sua struttura concettuale, pur rimanendo sempre una storia di problematiche alle quali trovare una soluzione. Spesso le grandi controversie del passato sopravvivono nella contemporaneità, per cui molti dei dibattiti attuali non possono

essere completamente compresi se non se ne conosce anche la storia. La scienza ha bisogno di revisioni: le interpretazioni erranee di un ricercatore finiscono spesso per diventare mito, tramandato di generazione in generazione, anche se le sue interpretazioni rispecchiano lo stato delle conoscenze della biologia a lui contemporanea, lo *Zeitgeist* del periodo in cui opera. Anche la scienza ha i suoi pregiudizi. Ci piace immaginare la scienza libera dalle discriminazioni, imparziale, neutra. In realtà al pari di qualsiasi altra attività umana, non opera mai in un vuoto politico, anzi riflette spesso crudamente il clima che la circonda. Sul tema delle discriminazioni in tutti i campi c'è molto da scrivere e si può uscirne solo se si prendono in esame tutte le posizioni scientifiche su una determinata questione e mettere in evidenza il confine tra ciò che è provato e ciò che non è, resistendo alla lusinga dell'ideologia. Quando si racconta la scienza utilizziamo le imprese degli eroi, non valutiamo le discussioni che accadevano attorno alle scoperte. Quando Linneo definiva i criteri di classificazione dei vegetali, c'erano scontri di visione con scienziati che non erano d'accordo e la perdita del contesto riduce di molto il valore della scoperta. Per scardinare il meccanismo retorico che alimenta il sentire comune che le specie americane sono il nemico della viticoltura di qualità, bisogna vivisezionarlo. Non è però possibile, per fare questo, adottare una logica induttiva o deduttiva, ma piuttosto quella abduttiva, attraverso la quale scopriremo che l'ostilità verso le specie americane non è il risultato di risultanze scientifiche che poggiano su prove oggettive, ma dalle deduzioni a ritroso di un'epoca nella quale il vino delle viti cosiddette americane testimoniava la povertà e la fame, quelle dei contadini veneti che coltivavano il Clinton, espressione quindi di un sentimento atavico, che contrastava il potere del pensiero mitico che identificava il

vino della vite europea con il periodo aureo della cultura europea. Un falso mito, più che una verità. Come diceva James Hillman “non siamo condizionati dal passato ma dal racconto che ne facciamo”.

La tassonomia pre-genomica del gen. *Vitis*

Ha senso riaprire il tema della tassonomia della vite? Non sono sufficienti i risultati raggiunti dalle innumerevoli ricerche condotte soprattutto nell'ultimo secolo? La risposta è scontata e risiede nelle nuove informazioni che oggi abbiamo sulla struttura genetica del genere *Vitis*, ottenute dalle indagini sulla filogenesi viticola sviluppate da botanici, per i quali la deontologia di ricercatori è quella di accettare i risultati dei loro studi anche quando appaiono inattesi, scomodi per i ricercatori che operano in viticoltura. A.R. Wallace, contemporaneo di Darwin, del quale ne condivide il pensiero, approfondisce la teoria della speciazione nei suoi aspetti spaziali, contestandone però l'ipotesi dei ponti continentali ed introducendo un concetto allora nuovo della biogeografia. Questa si fonda per Wallace su un paradigma estensionista che interpreta le distinzioni disgiunte di elementi biotici affini come effetto dell'evoluzione indipendente di tronconi di ancestrali inizialmente unitari, il cui areale si era frammentato in conseguenza della scomparsa di porzioni di terre emerse, sulle quali l'ancestrale era stato presente (terre emerse precedenti alle glaciazioni o di collegamento tra i continenti in epoca preberingia). In conseguenza di questa posizione il processo di speciazione era slegato da quello di evoluzione adattativa, speciazione che produce alterità ma non sempre diversità. Purtroppo, Wallace come Darwin non riuscì a distinguere le diverse componenti della storia evolutiva o filogenesi che producono tipi diversi di relazioni: genealogia, divergenza, polarità o direzione

evolutiva. Prevale il retaggio di una filosofia della scienza di tipo essenzialista, che negli ultimi 200 anni ha rappresentato il compito principale dei naturalisti nella creazione delle categorie tassonomiche (specie, genere, famiglie, classi) e che è stata superata dalla moderna sintesi evolutivista, che ha indicato nelle caratteristiche individuali nelle varie popolazioni il punto di partenza del processo evolutivo. Nel tempo, si sono avvicinate, integrate e sovrapposte competenze naturalistiche, botaniche, agronomiche, fisico-chimiche e genetiche, che hanno prodotto l'affinamento dell'ampelografia e, parallelamente, la formazione di un linguaggio sempre più strutturato e condiviso, pur nella diffusa persistenza, ancora a inizio '800, di «un grande scetticismo nei riguardi dell'utilità, anzi della stessa possibilità di un serio studio morfologico-tassonomico delle viti». Linneo nel 1735 individua due sole specie, la *V. vinifera* e la *V. vulpina*. Planchon nel 1887, in occasione dei suoi viaggi negli Stati Uniti alla ricerca delle viti resistenti al calcare e per i contatti con i botanici americani, identifica 10 generi e molti sottogeneri. È di Kuntze nel 1891 la prima classificazione organica del genere. La prima distribuzione delle Vitacee nel continente nord-americano è stata proposta da de Lattin nel 1939. Recentemente Moore nel 1991 ha ricollocato le specie delle regioni centrali e orientali degli Stati Uniti in un nuovo ordine in base alle caratteristiche morfologiche in relazione ai fattori ambientali. Le specie che non rientrano nella tassonomia di Moore sono state raccolte in un nuovo gruppo, denominato “specie non classificate”. Galet nel 1988 ha proposto una classificazione semplificata alla quale fanno riferimento gli schemi tassonomici generalmente adottati dagli studiosi contemporanei. Le specie native del Nord America sono 19, per la gran parte provenienti dalle regioni orientali delle Montagne Rocciose. La tendenza attuale è di ridurre il numero delle

BIBLIOTHÈQUE DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

AMPÉLOGRAPHIE AMÉRICAINE

DESCRIPTION DES VARIÉTÉS LES PLUS INTÉRESSANTES

DE

VIGNES AMÉRICAINES

AVEC

UNE INTRODUCTION A L'ÉTUDE DE LA VIGNE AMÉRICAINE

PAR

M. GUSTAVE FOËX

DIRECTEUR ET PROFESSEUR DE
VITICULTURE

M. PIERRE VIALA

LICENCIÉ ÈS SCIENCES NATURELLES
RÉPÉTITEUR DE VITICULTURE

A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

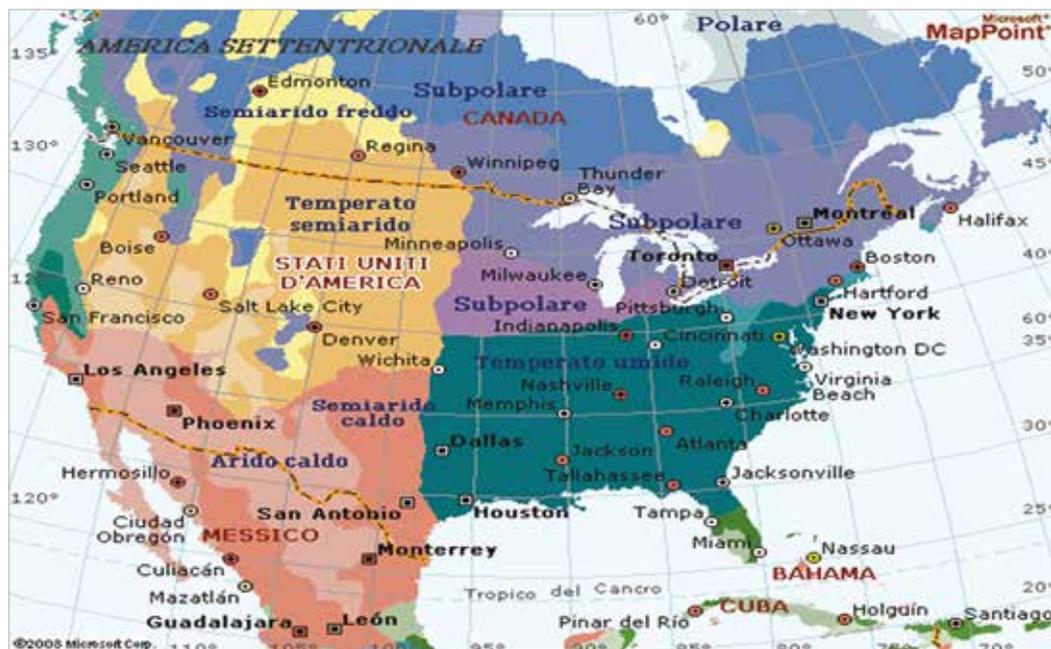
DEUXIÈME ÉDITION

AUX BUREAUX DU
PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE
Rue Albisson, 1, MONTPELLIER.
Rue d'Anse, 38, VILLEFRANCHE,
(Rhône)

MONTPELLIER
COULET
LIBRAIRE-ÉDITEUR
Grande-Rue.



A. 5
M



La grande variabilità fenotipica e genotipica delle diverse specie di *Vitis* è il risultato dell'adattamento ai diversi climi degli Stati Uniti, come indicato da Wallace nel 1858.

specie, spesso frutto di incroci naturali, e di inscrivere le nuove specie scoperte in Cina.

Quali sono i tempi necessari per la nascita di nuove specie?

Fino agli anni '70 prevaleva il concetto della speciazione allopatrica, la separazione geografica necessaria perché due popolazioni potessero avere un grado di divergenza tale da assicurare l'isolamento riproduttivo (continente americano ed asiatico). Attualmente prevale la speciazione simpatica, nella quale la divergenza fra due popolazioni interfeconde può avvenire anche in assenza di isolamento geografico, ma in presenza di ambienti sufficientemente differenziati da consentire a gruppi distinti di utilizzare le risorse in modo esclusivo (calcare nel suolo,

disponibilità idrica o fenologia della fioritura non sincrona). Le specie americane del gen. *Vitis* rappresentano un modello ideale per lo studio dei processi di ibridazione e introgressione perché sono note per essere potenzialmente interfertili. Oltre all'esistenza delle cosiddette specie madri, recenti ricerche hanno fornito prove di numerosi flussi genici tra specie apparentemente lontane dal punto di vista genetico, ipotizzando anche che le attuali distribuzioni geografiche delle specie non sono necessariamente predittive delle interazioni che si sono verificate in passato e che il comportamento delle piante di fronte ai cambiamenti climatici, (es. i cicli glaciali) può essere idiosincratico ed aver innescato l'ibridazione tra le diverse specie. Questa grande biodiversità nell'ambito delle specie americane rappresenta un potenziale altamente inesplo-

rato per produrre nuovi portinnesti resistenti attraverso l'ibridazione.

Dalla specie alla popolazione

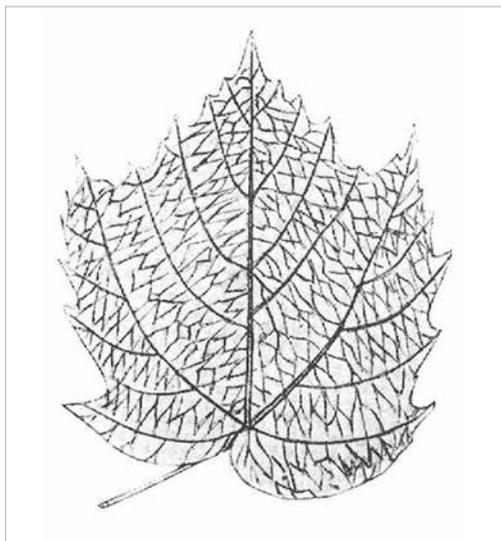
Il genere *Vitis* è tradizionalmente diviso in due subgeneri: *Euvitis* (numero cromosomico $2n=6x=38$) comprendente quasi tutte le specie e diviso in almeno nove gruppi (*labruscae*, *aestivales*, *cinerascentes*, *rupestres*, *ripariae*, *incertae*, *labruscoideae asiaticae*, *labruscoideae americanae*, *viniferae*), e *Muscadinia* (numero cromosomico $2n=6x=40$) che include almeno due specie (*V. rotundifolia* e *V. munsoniana*). Nell'*Euvitis* attualmente si possono distinguere tre gruppi di specie: il boreo-americano il quale ha fornito le resistenze per le malattie crittogamiche e la fillossera ed è stato utilizzato per la creazione dei portinnesti e degli ibridi resistenti (con circa 28 specie), l'orientale-asiatico (con circa 40 specie) e il gruppo eurasiatico con la sola *Vitis vinifera*. Ci si chiede oggi quali sono i criteri che permettono l'assegnazione degli individui alle specie. Mayer, famoso epistemologo americano del '900, risponde a questa domanda in modo provocatorio, affermando che la differenza tra due specie è netta come quella tra il leone e la tigre. La specie non giocò mai nel pensiero di Linneo un ruolo importante quanto il genere. Pur essendo un creazionista, Linneo affermava nelle ultime edizioni delle sue opere che solo i generi sono stati creati inizialmente e che le specie erano il prodotto dell'incrocio dei generi. Anche Darwin considerava la specie come qualcosa di puramente arbitrario, una invenzione dei tassonomisti per pura convenienza. Il passaggio da un concetto morfologico di specie a quello biologico precisato da Wallace è evidenziato dal fatto che la specie è una popolazione che occupa una specifica nicchia in natura ed è isolata riproduttivamente da altre. È quindi necessaria una nuova sistematica del gen. *Vit-*

tis, che si basi sulle proprietà biologiche degli individui, più che sulle caratteristiche morfologiche che sono servite in passato per la sua classificazione e che utilizzi il maggior numero di caratteri fisiologici, biochimici e genetico-molecolari. Anche la terminologia va adattata introducendo i termini di ecospecie e di ecotipo per definire il grado di interazione di un individuo con un habitat particolare e di coenospecie per quelle specie capaci di scambiarsi geni tra loro, aspetto che caratterizza le popolazioni simpatriche. Attraverso il *breeding* si può così trasformare le specie in popolazioni ed annullare le differenze tra le specie euroasiatiche e nordamericane, ricomponendo quella integrità geografica e continuità genetica interrotta dalla tettonica dei continenti e dalle glaciazioni. Anche se i metodi della biologia molecolare hanno notevolmente migliorato la possibilità di studiare le relazioni tra le specie, i risultati dei fenomeni di ibridazione e introgressione interspecifica rimangono ancora difficili da interpretare. La frequenza di questi fenomeni mette in discussione il paradigma dell'evoluzione rappresentato dai modelli filogenetici classici. Eventi di incrocio spontaneo si sono verificati sia in passato che recentemente, ad esempio a causa dei cambiamenti climatici. In particolare, negli Stati Uniti l'orientamento nord-sud delle Montagne Rocciose ha favorito lo spostamento delle specie nelle fasi glaciali e interglaciali all'interno del continente nordamericano. L'elevata variabilità morfologica delle specie americane ha consentito di individuare 140 sinonimi per descrivere le 65 specie attualmente riconosciute. I numerosi sinonimi sembrano essere una delle ragioni per cui le relazioni evolutive all'interno del genere *Vitis* non sono state mai chiarite fino ad oggi. La maggior parte dei taxa americani sono distribuiti negli Stati orientali e meridionali, i cui confini geografici si sovrappongono parzialmente. Malgrado le barriere

geografiche e fenologiche che hanno impedito in taluni casi l'ibridazione tra le specie americane, le ricerche al riguardo, risalenti ai primi anni del secolo scorso, hanno evidenziato la diffusa formazione di ibridi naturali. Ad esempio, in Texas, per le sue particolari condizioni climatiche, le specie appartenenti alla serie *Ripariae* (*V. acerifolia* Raf., *V. riparia* Michx. e *V. rupestris* Scheele) sono state coinvolte in diversi processi di ibridazione con la creazione di nuovi taxa. Attualmente sono stati proposti tre nuovi taxa ibridi originari del Nord America: *V. x champinii* Planch., *V. x doaniana* Munson ex Viala, e *V. x novae-angliae* Fernald. Esiste il rischio che le risorse genetiche di alcune specie diminuiscano. Ad esempio, la *V. monticola* Buckley e la *V. cinera* var. *helleri* (LH Bailey) sono sempre più ristrette in territori limitati e sono seriamente minacciate dalla diffusione di taxa invasivi.

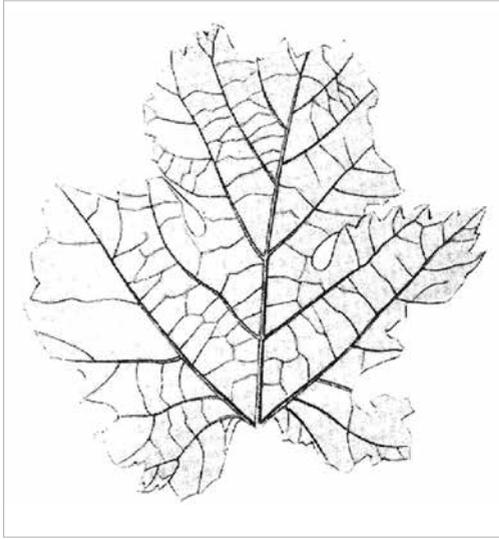
Paleontologia della vite: la scoperta delle radici per comprendere la contemporaneità

Per Wallace alcuni dei requisiti più importanti per definire le regioni d'origine di una specie erano quello della disponibilità di fossili del Terziario per poter evidenziare i cambiamenti avvenuti sulla superficie della Terra e che si tratti di gruppi sufficientemente evoluti in senso adattativo con relazioni tassonomiche ben studiate. Il genere *Vitis* possiede questi requisiti come dimostrano le numerose testimonianze paleontologiche delle impronte di foglie pre-vinifera trovate nell'Europa settentrionale. L'origine della vite e sua evoluzione biologica sono legate in modo singolare a due eventi drammatici della storia della terra. Le cosiddette "estinzioni di massa" sono stati degli eventi catastrofici che hanno comportato perdite importanti di variabilità vegetale e animale. Sono note almeno cinque grandi estinzioni di massa e quelle che hanno coinvolto la vite, almeno indiretta-



Calco di foglia fossile di *Vitis cezannensis*
(da Saporta, 1888)

mente, sono state quelle del Permiano-Triassico (circa 250 milioni di anni fa) e del Cretaceo-Paleocene (circa 60 milioni di anni fa). La causa della terza estinzione può essere attribuita ad una serie di imponenti eruzioni vulcaniche che hanno provocato un drammatico cambiamento nelle condizioni climatiche della terra, con un aumento dell'anidride carbonica e della concentrazione di ozono. La quinta estinzione, che ha visto la scomparsa dei dinosauri, è stata invece provocata dall'impatto sulla penisola dello Yucatan di un enorme meteorite e le polveri che si sono alzate dall'impatto hanno oscurato il sole impedendo così la fotosintesi delle piante e determinando quindi la mancanza di cibo per i dinosauri. Gli effetti tettonici del Cretaceo hanno innescato il fenomeno della deriva dei continenti e la loro separazione. Dalla fratturazione della Pangea, iniziata 200 milioni di anni fa, si sono formati due super continenti (Laurasia e Gondwana) e le grandi catene montuose (Alpi, Ande, Pirenei). Il primo effetto della separazio-



Calco di foglia fossile di *Vitis previnifera*
(da Saporta, 1888)

ne dei continenti è stato quello di interrompere l'integrità dell'ordine delle *Rhamnales*, al quale appartiene la famiglia delle Vitacee, e quindi i cammini evolutivi dei generi si sono separati e questi si sono adattati alle caratteristiche climatiche dei territori neoformati costituendo dei nuovi taxa. L'America settentrionale non era separata dalla Groenlandia. Alle soglie dell'era Terziaria (o Cenozoico), nell'Eocene, circa 50-60 milioni di anni fa, il clima nel nord Europa era molto simile a quello tropicale, con scogliere coralline, flora e fauna paragonabili a quelli attuali delle zone più calde della Terra. In questa fase climatica, le *Vitaceae* erano rappresentate soprattutto dai *Cissus*, dai quali il genere *Vitis* si è differenziato. Le condizioni climatiche divengono via via sempre più calde ed asciutte e spingono la vite a nord, dove la maggiore presenza di umidità favorisce la formazione di estese foreste, più favorevoli alla vite perché forniscono un supporto meccanico insostituibile ai viticci di cui sono fornite. I resti fossili di vite del calco

della foglia della *V. sezannensis* ritrovata nelle marne della Champagne e *V. teutonica* nelle argille della Slesia, sono ritenuti i più antichi e risalgono alle stratificazioni eoceniche del primo Terziario. Questi ritrovamenti fatti in regioni dell'Europa settentrionale testimoniano l'origine del genere *Vitis* da taxa più antichi. A metà del Cenozoico, circa 35 milioni di anni fa, il clima per effetto delle correnti oceaniche, modificate nel loro corso, dalla separazione dei continenti, si raffreddò e la flora assunse la fisionomia di quella attuale, con lo sviluppo delle caducifoglie, indicatrici della alternanza stagionale e verso la fine dell'era scomparvero i tratti del clima tropicale. Le tracce fossili testimoniano questa presenza in Groenlandia attraverso la *V. islandica* e la *V. olriki*, specie con foglie simili a quelle del tiglio occidentale e la *V. crenata* nell'Alaska. Nei depositi di Laramie nel Wyoming e nelle ligniti dell'Europa centrale, le foglie fossili attribuite al gen. *Vitis*, le impronte di foglie di vite, ricordano la *V. riparia*. I resti fossili sono molto numerosi e superano i 300 siti. Indicativi sono i ritrovamenti in Europa di resti di foglie e di vinaccioli appartenenti oltre al genere *Vitis*, anche ai generi *Ampelophyllum*, *Cis-sites*, *Vitiphyllum*, *Ampelopsis*, *Tetrastigma*. Più antichi ed ormai scomparsi ritrovamenti fatti in Armenia, risalenti all'Eocene, evidenziano presenza contemporanea di resti di *Vitis*, *Ampelopsis* e *Tetrastigma*. Nel Pleistocene compaiono resti antichi di vinaccioli di *Vitis sylvestris* in stazioni dell'Europa centrale e settentrionale a testimoniare la risalita della specie a nord nell'ultimo interglaciale caldo. In Italia centrale e nella Francia meridionale i resti sono più precoci, risalgono al Pliocene e si trovano nei tufi diluviali e travertini assieme a foglie di fico e di alloro. La grande variabilità genetica è stata decimata dalle glaciazioni del Quaternario che hanno spinto gradualmente l'unica specie relitta, la *Vitis vinifera*, nelle stazioni più meridiona-

li. Una certa persistenza di *Vitis vinifera* è stata dimostrata anche nelle fasi interglaciali, con un maggior numero di presenze nel bacino caucasico e sulle montagne dell'Asia a causa della minore durata delle fasi fredde (per le basse latitudini) e per la posizione elevata delle stazioni di rifugio (superiori ai 2.000 mslm). Le impronte fogliari di queste vitacee, definite previnifera, sono da ritenere di "transizione" tra il tipo americano e quello europeo-asiatico delle *V. vinifera*. In particolare, le nervature secondarie e le dentature del lembo mostrano una somiglianza evidente con quelle delle viti americane fossili e viventi, quali la *V. riparia* e *V. cordifolia*. La *V. braunii* scoperta in Germania, i cui resti risalgono al Miocene inferiore, presenta delle foglie molto simili alla *V. labrusca*. Questo è un indizio importante della continuità genetica all'interno del genere *Vitis* nell'Eocene prima che i due continenti venissero separati dallo stretto di Bering. Le forme selvatiche di *V. vinifera* in Europa sono dunque dei relictivi della flora del Terziario e sono state "salvate", se si può dire, dalla distruzione operata dai ghiacci, dagli uccelli, interessati alle loro bacche, durante gli interglaciali, garantendo la continuità del flusso genetico spostandosi a diverse latitudini. La coesistenza in Europa delle tipologie di foglie riconducibili alle specie nord americane ed euroasiatiche si mantiene per tutto il Pliocene, per scomparire all'inizio del Quaternario nel quale si ritrovano solo tracce di *V. vinifera*. L'origine e la particolarità di questi reperti sono espressione delle caratteristiche climatiche del Quaternario: alle fasi di espansione e ritiro dei ghiacci seguono in modo alterno l'abbassamento e il sollevamento del livello marino. A partire da 18.000 anni fa, il mare è risalito di 120 m circa, e questo processo ha influito decisamente sul clima, sull'evoluzione e sulla migrazione della flora e della fauna e sull'uomo e ha costituito il livello di riferimento per la costruzione degli



Calco di foglia fossile di *Vitis sylvestris*
(da Portes e Ruyssen, 1885)

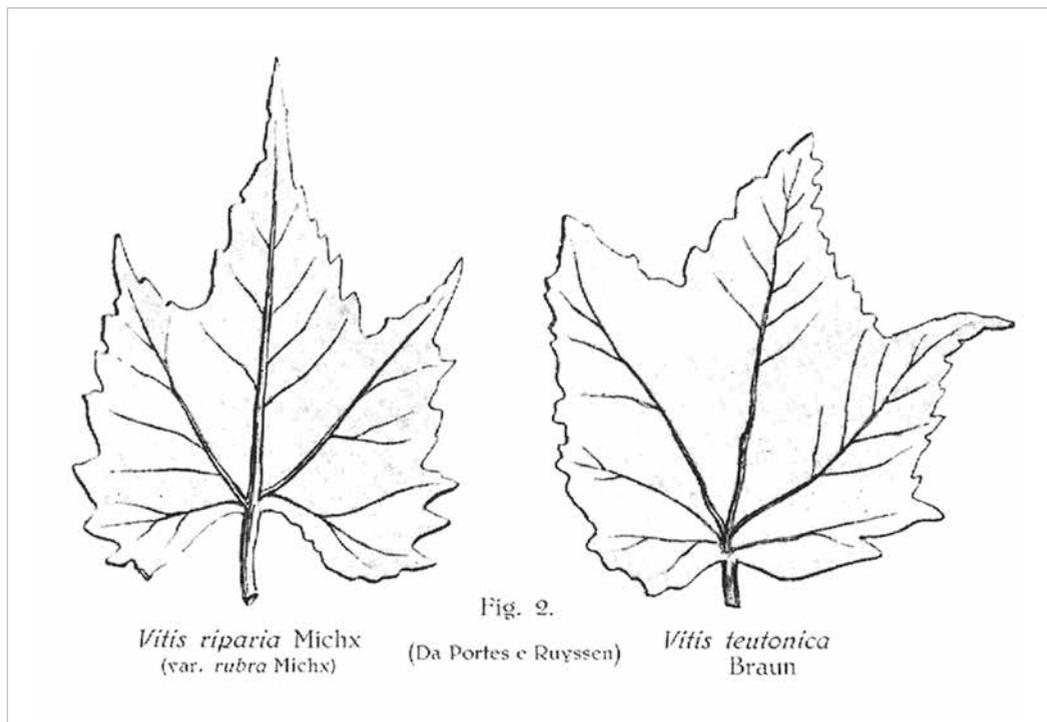
attuali paesaggi morfologici e per la delimitazione degli attuali bordi dei continenti, in precedenza collegati e ora separati da estesi bracci di mare, come la Beringia che diviene stretto di Bering. Alcuni ritrovamenti recenti di foglie e grappoli fossili nella Lessinia (nella val d'Alpone) hanno riaperto l'interesse per questo territorio relativamente all'origine della vite. Nella pesciaia di Bolca nella metà dell'800 nei calcari del Terziario (Eocene medio e Miocene sup.) sono stati ritrovati dei resti fossili (foglie e rachide con bacche) di un genere dalla collocazione tassonomica incerta, l'*Ampelophyllum veronense*, che presentavano molte analogie morfologiche con la vite coltivata oggi. Assieme all'impronta della foglia è stato ritrovato un racemo fruttifero, rappresentato da alcuni peduncoli ai quali erano attaccate delle bacche, appartenente all'*Ampelophyllum noeticum*. Questo genere è poi scomparso durante le glaciazioni del Quaternario. Queste testimonianze paleontologiche erano associate a resti di piante



Confronto tra il calco di grappoli e foglie fossili ritrovati in Val d'Alpone (Vr) da L. Vanzo rispettivamente con il grappolo in prefioritura e la foglia di *Ampelophyllum* spp., considerato l'anello di congiunzione tra i *Cissus* e le *Vitaceae* in una fase geologica tra il Paleocene e l'Eocene (65-55 milioni di anni fa) durante la quale i continenti erano ancora incastrati tra loro.

tropicali come *figus*, *eucalyptus*, noci di cocco, etc. che confermano l'esistenza di un clima tropicale simile a quello dell'Europa settentrionale precedente di una decina di milioni di anni. Degno di nota è anche il ritrovamento del rostro dei Belemniti, molluschi cefalopodi comparsi nel Trias, fossili-spia molto presenti nelle marine della Champagne e che hanno un notevole interesse stratigrafico per il Cretaceo. Questi resti però sono molto diversi sia da quelli dell'Europa settentrionale che da quelli provenienti dall'Italia centrale e si avvicinano curiosamente alla morfologia del grappolo degli ancestrali, cioè dei *Cissus* di regioni temperate

come l'America settentrionale (*Parthenocissus* spp., *Ampelocissus* spp., *Ampelophyllites* spp., *Cissophyllum* spp., etc.). A differenza del grappolo delle *Vitaceae* attuali, di norma di forma più o meno allungata, i *Cissus* hanno grappoli di forma rotondeggiante in quanto la lunghezza degli assi secondari e terziari inseriti sul rachide principale sono tra loro molto simili e danno al grappolo quindi una forma globosa. Inoltre, anche gli assi dei mazzetti florali (racimoli) sono molto più allungati di quelli di un grappolo del gen. *Vitis*. Questi resti potrebbero forse rappresentare un anello di congiunzione tra il *Cissus* e la *Vitis* in una fase geologica tra il Paleocene e



Calco di foglia fossile di *Vitis teutonica* (da Portes e Ruyszen, 1885)

l'Eocene (65- 55 milioni di anni fa) durante la quale i continenti erano ancora incastrati tra loro (l'incastro perfetto risale a 250 milioni di anni fa) ed avevano già iniziato il loro movimento di allontanamento (la deriva dei continenti) che avrebbe portato nell'era Terziaria alla situazione attuale, consentendo quella coesistenza in Europa di tipi americani e euroasiatici che rimane per tutto il Paleocene favorita dallo scambio di forme vegetali e animali tra l'Europa e l'America del nord per la presenza di un continente miocenico in corrispondenza dell'area occupata attualmente dalla porzione settentrionale dell'Atlantico. A conferma dell'origine comune delle viti americane e di quella europea, una recente ricerca sulla filogenesi del

genere *Vitis*, applicando l'orologio molecolare bayesiano datato con calibrazione fossile su sequenze di DNA nucleare e plastidiale, propone il centro di origine per il genere nel Nuovo Mondo e quindi le specie sono migrate durante il tardo Eocene (circa 40 milioni di anni fa) in Eurasia. Il clade che contiene la maggior parte di *V. vinifera*, sia selvatica che coltivata, presenta alcune specie nordamericane come la *V. labrusca*, *V. vulpina*, *V. arizonica*. Si ipotizza che i ponti terrestri dell'Atlantico settentrionale siano stati la via più plausibile per la migrazione dall'America settentrionale all'Eurasia, capovolgendo così le ipotesi finora formulate che vedevano la diffusione del genere *Vitis* dalla direzione opposta. Con la fine dell'ultima gla-

ciazione nell'Olocene, l'instaurarsi di un clima simile a quello attuale, con il susseguirsi della quattro stagioni, il gen. *Vitis* era un continuum tra Europa ed America e solo i cambiamenti climatici del tardo Miocene e del Pliocene (5,5-1,5 mil. di anni fa) hanno determinato la frammentazione delle popolazioni creando il loro isolamento genetico. Resti fossili di vite in Polonia, Danimarca e Gran Bretagna testimoniano infatti una presenza della vite nel Quaternario in nord Europa, nel corso di periodi caratterizzati presumibilmente da inverni miti ed alte temperature estive. Le varietà attuali, classificate come *Vitis vinifera* l. subsp. *vinifera* (o *sativa*) derivano dalla forma selvatica *Vitis vinifera* l. subsp. *sylvestris* (Gmelin). Nelle fasi terminali dell'era Terziaria, la terra si raffreddò ciclicamente e nel corso delle ultime glaciazioni, la terza (di Riss) e la quarta (di Würm), quasi tutte le specie settentrionali scomparvero e rimase in Europa una sola specie, la *Vitis vinifera*, mentre nell'America settentrionale e nell'Asia orientale i relitti glaciali furono più numerosi. Le prime viti assimilabili alla vite europea che conosciamo oggi compaiono nel Pliocene e nel corso delle pulsazioni glaciali, l'area di origine si frammenta in due rifugi, uno mediterraneo e un altro caucasico. Durante le glaciazioni del Quaternario le popolazioni di vite europea sono state probabilmente isolate in zone rifugio meridionali nella penisola iberica, in Italia e nel Caucaso. La distribuzione di queste popolazioni e l'evidenza biogeografica moderna, confermata dall'analisi del DNA dei cloroplasti, suggeriscono una ricolonizzazione successiva nel corso degli ultimi interglaciali pleistocenici o nell'Olocene.

Il proto-Pinot, un relitto glaciale

Le viti selvatiche dell'isola di Ketsch, nell'alto Reno, in Germania, che rappresentano una

delle più grandi popolazioni di viti selvatiche nell'Europa occidentale, sono geneticamente vicine alle popolazioni selvatiche basche ed alle analoghe popolazioni caucasiche. Queste scoperte hanno suggerito che la popolazione di Ketsch potrebbe essere un relitto di viti selvatiche salvate nel corso dell'ultima era glaciale e di considerare queste viti come le viti selvatiche originarie europee. Da queste piante selvatiche si è originato il Pinot, frutto di un incrocio spontaneo avvenuto circa 2.000 anni fa, con vitigni di origine orientale portati dai greci della colonia di Massalia e nel loro DNA è quindi possibile trovare le tracce di questa introgressione. La presenza di un allele che codifica per le proteine responsabili la sintesi dei derivati dell'antranilato nei Pinot ancestrali presenti nell'isola di Ketsch è riconducibile all'isolamento genetico della popolazione di dimensioni ridotte che è sopravvissuta dall'ultima glaciazione. Probabilmente il promotore del gene responsabile di questo carattere è stato il metilato per un intervento epigenetico che ne ha bloccato l'attivazione. Molti geni sono modulati in questo modo e molti caratteri corrispondenti dipendono da questo sistema. Questo spiega anche perché questo tratto di DNA non è stato trasmesso alla numerosa prole di Pinot.

I pregiudizi della scienza

Possono due composti chimici delle bacche fare la differenza tra alcune specie americane e la vite europea? Il tema della comune origine delle specie americane e della vite europea è attualmente molto divisivo nella comunità scientifica, che in base alle classificazioni basate su caratteri ampelografici e geografici differenzia in modo netto le specie, un po' come si è fatto nel passato con le razze umane. La prova di queste differenze è, secondo i difensori della "purezza della vite europea", nella presenza di

due metaboliti nelle bacche, gli esteri dell'antranilato, responsabili del sapore di fragola e l'estere di-glucosidico della malvidina. Per effetto di una doppia mutazione il gene che codifica per la malvidina di-glucoside è sotto espresso in *V. vinifera*, (sebbene sia presente nel suo genoma) ed è correlato ad un gene coinvolto nella sintesi dell'aroma caratteristico foxy della *V. labrusca*. Questa co-localizzazione fa sì che negli ibridi di *V. labrusca* l'aroma di foxy sia trasferito assieme a quelli della sintesi degli antociani di-glucosidi, ma che per gli effetti delle mutazioni o ricombinazioni genetiche avvenute nel corso dell'evoluzione, l'espressione di questi geni sia stata profondamente mutata nella vite europea nel corso delle generazioni e quindi non si esprime più. La causa di questa assenza può essere imputata alla deriva genetica per il numero ridotto di individui nelle popolazioni o per effetto della riduzione di variabilità per endozooecia, il "collo di bottiglia", espressione della dispersione biotica attraverso i semi, operata dagli uccelli che scelgono solo le piante con bacche di grandi dimensioni, colorate e con alti contenuti di zuccheri e di sostanze attrattive (es. alcune molecole aromatiche). Anche le condizioni ambientali (le basse temperature in particolari periodi del ciclo riproduttivo) possono aver indotto l'espressione di alcuni geni altrimenti silenti. Questa interazione con il mondo esterno si spiega con l'epigenetica (con il significato di "oltre la genetica"), un sistema di regolazione genica che non altera la sequenza genica che invece viene modificata dalle mutazioni, provocata da meccanismi di adattamento della pianta nei confronti di alcuni stimoli ambientali come l'elevata radiazione, gli shock idrici e termici, le carenze alimentari, etc. Nella selezione degli individui dalle diverse caratteristiche fenotipiche e nella loro moltiplicazione intervengono gli uomini con la selezione clonale o gli uccelli, se si tratta di piante selvatiche. Alla luce di

queste conoscenze si può comprendere come mai i composti chimici responsabili dell'aroma di foxy o di fragola, il metil antranilato, nelle bacche di vitigni europei sono presenti in quantità molto diverse rispetto ai vitigni americani derivati dalla *Vitis labrusca*. Gli alleli che codificano per questo aroma di fragola sono presenti in vitigni americani per una mutazione che si è verificata nel tempo e probabilmente questa caratteristica ha consentito in quell'ambiente di utilizzare l'azione di alcuni animali nella loro propagazione perché attratti da questo aroma. Vi può essere anche un'altra ragione legata al ruolo che queste sostanze possono avere nella difesa della pianta da insetti e/o funghi. La presenza di metil antranilato, in *V. labrusca* e *M. rotundifolia* e la loro relativa assenza in altre specie di uva sono una forma di adattamento per la dispersione dei semi. Questi composti odorosi sono infatti prodotti dalla vite per proteggere le bacche dagli attacchi degli uccelli, considerato che l'odore di tale molecola, che ricorda il gelsomino, funge da repellente, ma invece possono funzionare da attrattivi per altri animali quali i mammiferi (piccoli roditori), per la necessità che hanno i semi, i cui tegumenti sono ricchi di tannini, di essere digeriti dai succhi gastrici per diventare germinabili. Per contro in Europa venendo a mancare questo meccanismo evolutivo (piccoli mammiferi che si cibano di bacche d'uva), la frequenza genica responsabile della sintesi di queste sostanze responsabili di questa sintesi è più bassa. Uno degli aspetti più importanti della specificità delle specie americane è costituito anche dalla sintesi di antociani di-glucosidi. Questa specificità è trasmessa da un tratto di DNA dominante che per effetto di una doppia mutazione a carico del gene che codifica per la antocianin 5-o-glucosiltransferasi non è più espressa in *V. vinifera*. Il gene in questione è localizzato sul cromosoma 9 del genoma del Pinot nero ed è correlato al gene putativo di una

alcohol-transferasi che è coinvolta nella sintesi dell'aroma caratteristico foxy della *V. labrusca*. Alla base dell'aroma "foxy" ci sono almeno tre sostanze chimiche: il metil antranilato (amt), il 2-aminoacetofenone (2-aap) e furaneolo. Il amt è il composto più importante e per la sua biosintesi sono stati identificati due geni che codificano per antranilico metiltransferasi (amt) e per metanolo aciltransferasi (mat) che sono espressi in modo differenziato in *V. labrusca* e *V. vinifera* durante la maturazione. L'amt si esprime maggiormente nella *V. labrusca* rispetto a Pinot nero e la sua sovraregolazione nei genotipi americani è causata dalle differenze nella trascrizione. Il gene amt in particolare è responsabile dell'espressione differenziale tra le uve di *V. labrusca* e *V. vinifera* per effetto di un evento di mutazione (da elementi trasponibili) e/o di ricombinazione (da ricombinazione genetica), il cosiddetto indel (insertion o deletion) che possono essere avvenuti nel corso degli anni e che hanno prodotto delle differenze nelle sequenze del DNA. Sebbene sia associato alle specie americane e ai loro ibridi, il metil antranilato è stato anche rilevato dal vino di Pinot nero insieme agli esteri etilici degli acidi antranilici e cinnamici ed è alla base delle tipiche note fruttate (frutta esotica, prugna secca, fragola, frutti di bosco) nel Pinot nero borgognone. I tenori di metil antranilato, osservati nelle uve discendenti dalla *V. labrusca*, possono variare tra 20 e 300 µg/l e la soglia di percezione è 100 µg/l. In vini rossi ottenuti da vitigni della *V. vinifera* si sono riscontrate concentrazioni comprese tra 4.1-823 µg/l per il furaneolo e tra 9.5- 318 µg/l per il metilantranilato. Le soglie di percezione in soluzioni idroalcoliche del furaneolo e del metilantranilato sono rispettivamente 37 µg/l e di 3 µg/l. Il furaneolo è il composto aromatico più abbondante nei profili sensoriali di *M. rotundifolia* ed un componente importante dell'aroma caratteristico di *V. labrusca*. Tutta-

via, il furaneolo è stato identificato anche in numerose cultivar di *V. vinifera*, come il Tempranillo, il Grenache e soprattutto il Pinot nero. Le concentrazioni sono molto più basse rispetto agli ibridi *M. rotundifolia* e *V. labrusca*, ma possono comunque superare significativamente la soglia di rilevazione di 5-37 µg / l e contribuire anche a basse concentrazioni al fruttato dei vini di *V. vinifera*. I derivati furanici più comuni nel vino di *V. vinifera*, come il furfurale ed il sotolone, si formano durante la fermentazione e l'invecchiamento. L'antranilato di metile è alla base dell'"invecchiamento atipico off-flavour" in alcuni vini ottenuti da *V. vinifera*. È descritto come un odore di "lana bagnata", "lucido da mobil", o "naftalina".

Alla ricerca della vite perfetta: un sogno che si avvera

Nei decenni a cavallo tra Otto- e Novecento la ricerca agraria è in forte crescita numerica ed istituzionale nei diversi Paesi dell'Europa, con la costituzione di innovative stazioni sperimentali e scuole superiori per l'agricoltura sotto la spinta del mendelismo, della Scuola biometrica, del mutazionismo devresiano. La nuova genetica mendeliana diviene importante per l'ibridazione sia dal punto di vista scientifico che economico-produttivo. Diverse leggi empiriche dell'agricoltura servono in fisiologia e genetica per orientarsi nell'ambito dell'indagine scientifica di base, utilizzando cognizioni o metafore esplicative mutuare spesso dal lavoro dei campi come incrocio, varietà, selezione. Coloro che se ne occupano possiedono aspettative diverse a seconda della loro formazione, degli interessi, dei punti di vista. I tecnici delle stazioni sperimentali e delle scuole agrarie, più direttamente coinvolti nella pratica, si avvicinano all'ibridazione non tanto e non solo come problema scientifico, ma soprattutto in quanto

dispositivo utile alla creazione di nuove varietà di piante per migliorarne la produttività. Gli scienziati più distaccati, vedono nell'ibridazione primariamente un problema scientifico e solo secondariamente ne considerano l'aspetto economico, sia pure importante. L'arrivo inatteso delle cosiddette "malattie americane" e l'impatto drammatico sull'economia agricola europea dà un nuovo impulso alla ricerca genetica vegetale, saldando quella faglia che esisteva tra genetisti empirici detti "seminatori" e gli studiosi di genetica di estrazione accademica, creando un'alleanza che avrebbe portato alla soluzione del problema della fillossera in tempi relativamente brevi con la creazione di centinaia di ibridi. La crisi agraria di questo periodo determina anche una radicale svolta nell'intervento pubblico in agricoltura. Questo riguarda soprattutto il settore dell'istruzione con la creazione delle scuole di viticoltura ed enologia. Attorno agli anni '70 dell'800 si realizza il passaggio da una viticoltura di autoconsumo ad una di scambio e commerciale, resa possibile dalla nascita della viticoltura moderna. La collaborazione tra mondo accademico con le organizzazioni agrarie, la pubblica amministrazione ed i grandi proprietari terrieri al fine di favorire la diffusione delle conoscenze agrarie che affluivano copiose dai centri di sperimentazione, presso gli agricoltori, si concretizzò nella creazione delle Cattedre ambulanti provinciali che avranno un ruolo fondamentale soprattutto nell'Italia settentrionale nei consorzi anti-fillosserici e nel trasferimento delle innovazioni agrarie, costituite in gran parte dall'impiego dei concimi minerali e nella istruzione. L'innovazione genetica è sempre stata accolta con molta circospezione dalla viticoltura europea, basti ricordare le battaglie appassionanti condotte in Francia ed in Italia sull'innesto e sugli ibridi tra il 1800 ed il 1900. Infatti, le basi della ricostruzione postfillosserica vennero scosse agli albori del 1900 dal-

le teorie del Daniel, antiamericanista di chiara ispirazione lamarckiana, sulle capacità funzionali tra innesto e marza e di Gautier sulla coalescenza dei plasmi, sulla possibilità cioè che con l'innesto le caratteristiche dei due bionti si mescolassero perdendo così l'autonomia dei loro caratteri. Ci volle un congresso, quello di Angers del 1907 e tutta l'autorevolezza del prof. Ravaz al Congresso internazionale di orticoltura di Londra tenuto nel 1930 per respingere le tesi del Daniel e del Gautier e di molti altri, che oggi chiameremmo negazionisti, sulle variazioni specifiche prodotte dall'innesto, che avrebbero portato, secondo le loro ipotesi, alla creazione di veri e propri ibridi asessuati. I numerosi aneddoti scientifici relativi alle prove condotte per dimostrare l'una o l'altra teoria, danno la misura della durezza della contrapposizione. Con l'arrivo della fillossera in Europa molti ricercatori, soprattutto francesi e tedeschi (chiamati americanisti) cercarono di coniugare la resistenza all'afide alle altre malattie cosiddette "americane" presente nella variabilità del gemoplasma nordamericano con la buona qualità del vino della vite europea, nella speranza di trovare la cosiddetta vite ideale negli ibridi produttori diretti (IPD), che potevano essere piantati senza il portinnesto ed erano resistenti alle malattie. Le prime viti portate dall'America furono alcuni ibridi naturali della *labrusca*, della *riparia* ed *aestivalis* quali l'Isabella, il Noah (detto anche Clinton bianco), l'Elvira, York- Madeira chiamati "ibridi degli antichi cataloghi" che producevano uva con gusto di *foxy* (volpino), non gradito al consumatore europeo. Iniziò allora un intenso lavoro di ibridazione artificiale che portò alla creazione di nuovi ibridi produttori diretti (definiti dai Topi la "selva selvaggia di ibridi") utilizzando come genitori portatori di resistenza a seconda delle simpatie dei genetisti la *rupestris* (il Castel), la *riparia* (l'Oberlin), la *rupestris*, la *cordifolia*, la *lincencumii* (il Couderc).

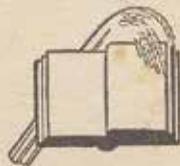
Poca fortuna, malgrado “i fiumi di inchiostro e di eloquenza che vennero versati” come ebbe a dire Giovanni Dalmasso nel 1944, ebbero i primi ibridi resistenti costituiti in Francia ed in Italia, i cosiddetti IPD a causa della modesta qualità dei loro vini. Malgrado ciò la ricerca non si interruppe ed in alcuni centri di ricerca transalpini e dell'Europa orientale (Ungheria e Repubblica ceca), essa continuò utilizzando la tecnica dell'incrocio ricorrente e produsse nuovi vitigni resistenti dalle migliorate caratteristiche enologiche, (unitamente ad una certa tolleranza ai freddi invernali) che vennero diffusi con un certo successo attorno gli anni '60, soprattutto nei Paesi di lingua tedesca, sull'onda dei movimenti ecologisti e della pressione politica dei Verdi. Nei Paesi mediterranei, di più salde radici culturali, questi vitigni sono stati considerati una sorta di concorrenza sleale, perché davano alle zone più fredde e meno vocate d'Europa, un vantaggio competitivo difficilmente superabile. Verso la fine degli anni '30, in Germania, sull'onda delle teorie eugenetiche della scuola russa sostenute da Kalzov che propugnavano la creazione dell'uomo perfetto, si sviluppò un ambito di ricerca in campo agrario, attraverso tecniche di miglioramento genetico. Sono le prime applicazioni pratiche delle teorie di Darwin e di Mendel in campo viticolo.

L'arrivo delle malattie americane è un formidabile acceleratore delle ricerche e l'Istituto di Muencheberg, nei pressi di Berlino, guidato da Baur ed Husfeld, si pose l'ambizioso obiettivo di creare la vite ideale, quel vitigno araba-fenice che fin dal primo apparire della fillossera in Europa rappresentò il sogno ed il tormento degli ibridatori di tutti i Paesi. Contrariamente alla Francia che seguì la via classica della ricerca della resistenza attraverso l'incrocio interspecifico, la Germania anche per motivi ideologici, a seguito dell'emanazione delle razziali nel 1938,

che impedivano di fatto l'uso di vitigni con sangue americano nell'incrocio con le viti europee (divieto falsamente dissimulato da una campagna salutistica che attribuiva al vino prodotto dagli ibridi gravi danni alla salute per il suo contenuto di alcole metilico), aveva sviluppato un progetto di selezione attraverso cicli successivi di autofecondazione della *Vitis vinifera*, (chiamato incesto da Husfeld), con l'obiettivo di favorire la comparsa di individui nei quali i caratteri della resistenza fossero il risultato di processi di segregazione genetica. Seminando circa 10 milioni di semi di Riesling, arrivarono ad ottenere otto piante tolleranti la peronospora. La comunicazione venne data al mondo scientifico nel corso del Congresso internazionale di genetica della vite di Lisbona nel 1938. Le distruzioni operate dalla guerra impedirono a questi risultati di essere diffusi e valutati. Meno noto è l'impiego nei programmi di miglioramento genetico di Baur ed Husfeld di vitigni provenienti dalle colonie tedesche in Azerbaïdjan ed in Georgia che fin dai primi anni dell'800 si erano installate in Transcaucasia, dando luogo ad una florida viticoltura, e che avevano contribuito ad arricchire dal 1840 le collezioni botaniche del Sans Souci di Federico Guglielmo IV a Potsdam. Tra i vitigni portati dal giovane ampelografo tedesco-georgiano A. Roloff vi erano alcune piante che mostravano una buona tolleranza alla peronospora e all'oidio e che vennero quindi usate dai ricercatori del Kaiser-Wilhelm-institut fuer Zuechtungsforschung di Muencheberg per introdurre in varietà tedesche la resistenza. Si ricordarono in questa occasione anche di un lavoro pubblicato da Vavilov nel 1935 sull'importanza di utilizzare come materiale per gli incroci, piante provenienti da regioni tra loro molto lontane ed in particolare per la vite, dal Caucaso. I risultati di queste ricerche vennero presentati per la prima volta al Congresso internazionale di viticoltura di Parigi del 1937 e

GIOVANNI DALMASSO

La genetica per l'avvenire
della viticoltura in Germania



STABILIMENTO TIP. RAMO EDITORIALE DEGLI AGRICOLTORI S. A. - ROMA - 1938-XVI

Frontespizio di una pubblicazione di G. Dalmasso del 1938 nella quale venivano illustrati i progressi della ricerca genetica della vite in Germania per l'ottenimento di viti resistenti alle malattie

sollevarono vivacissimi contrasti da parte dei ricercatori francesi, i quali confutarono ai tedeschi la possibilità di poter ottenere viti resistenti alle malattie attraverso incroci di sole viti europee (anche di origine caucasica) e successive autofecondazioni. Ma le vicende economiche e sociali si ripetono e la crescente richiesta da parte del consumatore di vini ottenuti da uve prodotte con meno chimica, ha dato nuova spinta ai progetti di miglioramento genetico per le resistenze. I primi risultati di questo nuovo ciclo di incroci che vede l'Italia in vantaggio sugli altri Paesi, sono rappresentati dai 10 vitigni ottenuti dall'Università di Udine in collaborazione con i Vivai VCR ed alcuni imprenditori friulani e dai 4 resistenti ottenuti dalla FEM di S. Michele, iscritti nel Registro nazionale delle varietà autorizzate alla coltivazione. Possiamo allora considerare raggiunto l'obiettivo della "vite ideale"? Per alcune ragioni dobbiamo purtroppo constatare che il traguardo della vite perfetta non è stato ancora tagliato. Ci sono difficoltà normative (la legislazione europea ha finalmente acconsentito l'impiego dei resistenti nella produzione dei vini DOC ma il regolamento comunitario non è stato ancora recepito dall'Italia) e problemi di natura compositiva (per alcuni resistenti a bacca rossa i contenuti di antociani di-glucosidici non sono compatibili con la Normativa europea). Per questi motivi e per allargare la platea dei consensi presso quei viticoltori che credono nei loro vitigni autoctoni, oltre a continuare a seguire la strada dell'incrocio ricorrente introducendo varietà italiane, sono necessari nuovi approcci di ricerca. Il primo, che si può definire tradizionale, consiste nell'utilizzo come fonte di resistenza di varietà provenienti dalle regioni caucasiche e transcaucasiche, che presentano a causa del loro ultrasecolare impiego nella costituzione di nuovi vigneti, della propagazione per seme, una buona tolleranza alle malattie crittogamiche. Di

questa peculiarità aveva riferito nel 1947 Negrul, allievo di Vavilov, all'VII Congresso dell'OIV, descrivendo alcune varietà appartenenti al bacino del Mar Nero, che presentavano non solo una buona tolleranza alle malattie crittogamiche ma che trasmettevano queste caratteristiche anche alla discendenza. Questa tolleranza all'oidio è stata confermata anche recentemente in un vitigno da tavola trovato sulla Via della Seta, il Kishmish Vatkana ed in alcuni vitigni da vino georgiani. Ma il futuro sta riservando delle sorprese molto interessanti ai viticoltori europei. Il progresso delle conoscenze derivate dalla scoperta degli enzimi di restrizione avvenuta negli anni 70, della totipotenza delle cellule vegetali attorno agli anni '80, la creazione della prima pianta transgenica nel 1983 e finalmente la decrittazione del genoma della vite, pubblicata nella seconda metà degli anni '90, consentiranno l'applicazione della cosiddetta correzione del genoma (*genome editing*). Attraverso la creazione di individui cisgenetici ed intragenetici, alcuni vitigni italiani potranno resistere alle malattie crittogamiche favorendo l'espressione di geni che codificano per la sintesi di sostanze antifungine, senza che altri tratti del genoma, portatori di caratteri qualitativi indesiderati, possano esprimersi nella pianta, come capita invece nell'incrocio. Senza entrare nei dettagli metodologici è però importante affermare che non si tratta di OGM ma di piante che possono essere considerate alla stregua di cloni in quanto la variazione genetica è minima e solo a livello di alcune basi, analogamente a quanto succede in natura in modo spontaneo, attraverso le mutazioni. Non è comunque un intervento semplice, saranno necessari alcuni anni per mettere a punto le tecniche della trasformazione soprattutto per quanto riguarda la rigenerazione dei calli e per verificare a livello viticolo ed enologico, l'effetto dell'intervento genetico sulla qualità dei vini. Inoltre, solo po-

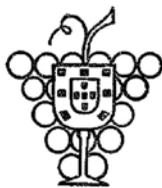
V^ÈME CONGRÈS
INTERNATIONAL
DE LA VIGNE ET DU VIN

LISBONNE - PORTUGAL
15 - 23 OCTOBRE 1938

RAPPORTS GÉNÉRAUX ET PARTI-
CULIERS PRÉSENTÉS AU CONGRÈS

TOME I

VITICULTURE



LISBONNE
1 9 3 8

chi vitigni, quelli che hanno il maggiore impatto economico sull'immagine del vino italiano o che vengono coltivati in zone densamente abitate, saranno trasformati in una prima fase. Il motto di questo ambizioso progetto potrebbe essere l'espressione, che il Goethe morente ripeteva e che fa pronunciare dal suo Faust: *mehr licht*, più luce, dove la luce portata dalle scoperte della genetica dovrebbe illuminare la nostra viticoltura dei prossimi anni. Rimane anche da chiarire quale sarà il comportamento della CEE nella classificazione di queste piante e successivamente nell'impiego di questi "cloni" nei disciplinari dei vini DOC e nella proprietà intellettuale della varietà trasformata. Qualcuno potrebbe essere tentato dal pensiero che i risultati ottenuti dalla correzione del genoma possano rappresentare un ostacolo alla diffusione della viticoltura biologica. È vero esattamente il contrario: in quale modo? La viticoltura biologica sta rapidamente evolvendo da alternativa alla difesa con la chimica di sintesi a sistema produttivo, che tiene conto della nuova percezione che il consumatore ha della qualità del vino legata sempre più all'ambiente sociale di produzione e quindi verso una alleanza per l'ambiente, bene comune. I vitigni resistenti rappresentano allora una tappa obbligata verso questa nuova concezione della sostenibilità, in aderenza agli obiettivi del Recovery Plan. Affinché il *genome editing* possa avere una prospettiva di successo è necessario un prerequisito: l'intenzionalità antropologica alla condivisione del progetto di ricerca. Cosa significa? Che è necessario avere coraggio per affrontare tutti assieme, ricercatori e produttori, i rischi e le paure che hanno in questi anni impedito l'innovazione genetica. Diceva Kant: "sapere aude", abbi il coraggio di sapere. L'"interferenza" del RNA (iRNA) rappresenta un nuovo strumento biotecnologico per il controllo degli agenti patogeni fungini della vite. L'efficacia di RNA i è resa

possibile dalla presenza nella vite di un gene di suscettibilità (*vvilbif7*) che agisce in un certo senso come un gene bersaglio che consente al parassita di individuare l'ospite da attaccare. Il trattamento con RNA i topiche innescata dall'RNA a doppio filamento esogeno (ds RNA) permette il controllo delle infezioni da *Plasmodium viticola*. L'efficacia è stata valutata in una cultivar di vite altamente suscettibile (Pinot nero) silenziando il gene *vvilbif7*. L'applicazione esogena del ds RNA ha portato a riduzioni significative nell'espressione genica *vvilbif7* e nella gravità della malattia. Questa tecnica, sebbene non ancora regolamentata a livello europeo, probabilmente esulterà dal rigoroso regolamento sugli OGM, essendo priva di transgeni. L'applicazione esogena di polinucleotidi che possono influenzare i livelli m RNA di importanti geni vegetali correlati alla virulenza senza modificare il genoma ospite apre nuove opportunità per lo sviluppo di nuove tecniche scientifiche e strategie di miglioramento genetico.

Perché scienza e società non si capiscono

L'ostilità o lo scetticismo verso la scienza, che i filosofi chiamano più bonariamente "critica della scienza", ha accompagnato fin dalle origini la scienza moderna, con atteggiamenti disparati che vanno dalle fosche profezie sulla fine della civiltà e sull'inevitabile olocausto provocato dalla scienza. Non sono estranei i rimpianti per il Medioevo come "epoca organica" e comunitaria, nell'esaltazione delle civiltà agricole primitive o del mondo magico e del sapere alchemico, spesso evocato anche ai nostri giorni. Sono veri e propri luoghi comuni che appaiono ciclicamente dagli anni Trenta dell'800 (epoca del rifiuto romantico della scienza newtoniana) fino alla rivolta contro la scienza del primo '900 ed all'antiscientismo ed antimodernismo della fine degli anni '60. Alla base di questi comporta-

menti vi è quello pseudo-umanistico della inumanità della scienza, fatta da individui pronti a vendersi alle multinazionali, schiavi inconsapevoli del Potere, o quello della difesa della fantasia e creatività che sarebbero estranee alla scienza incapace di intendere la complessità. La scienza è considerata come "impresa empia e luciferina, come sete di dominio, violazione della natura innocente, diretta responsabile dello sfruttamento sociale e del dominio dell'uomo sull'uomo. È come se nel nostro mondo del benessere fosse presente una criptica forma di nostalgia per il mondo del malessere. Gli intellettuali hanno una forte propensione per l'ineffabile e nel corso del secolo scorso si sono spesso fatti sostenitori di regimi politici tra i più abietti: ma il pessimismo e la predicazione di una imminente apocalisse rendono bene in popolarità. L'ostilità verso la scienza, così intensamente propagandata, rischia oggi di diventare un comune modo di pensare. I giovani, soprattutto, credono al tramonto della civiltà, identificano la natura con l'innocenza, saldano assieme in una miscela non nuova tradizionalismo di destra ed utopismo di sinistra. Popper nel 1972, benché aderisse allora ai principi del minimalismo, affermò in pieno accordo con la visione darwiniana che la scienza è "forse lo strumento più potente per l'adattamento biologico mai emerso nel corso dell'evoluzione organica". Quasi un secolo prima Mendel affermava che la genetica era l'evoluzione nelle mani dell'uomo. Siamo appena usciti da un secolo che ha intrattenuto con la scienza quasi sempre un cattivo rapporto, anche se ciò era in apparenza paradossale. La potenza imprescindibile dell'accelerazione tecnologica ha creato scompensi e pericoli di massa i cui effetti e la cui eco emotiva sono difficili da assorbire nel breve periodo. La cascata di invenzioni e di scoperte hanno nella diffusione mediatica un ritmo pressoché quotidiano e mattina dopo mattina stanno sgretolando il

muro sotto una valanga di colpi. I risultati sembrano per ora solo parziali: ricombinazione di geni, *genoma editing*, cisgenesi, RNA interferenza, mappatura del genoma, nuove tecniche di fecondazione, produzione di cellule in vitro, nuovi prodotti di nanotecnologie e bio ingegneria. Sul punto d'arrivo strategico vi è solo ormai una certezza quasi assoluta: d'improvviso ci troviamo dall'altra parte. Perché allora in un momento in cui la scienza sembra raggiungere ogni giorno risultati più spettacolari, cresce il malumore nei suoi confronti? Nel passato uno degli esempi più eclatanti di questo fenomeno fu l'ostracismo verso gli OGM, ora la spaccatura si è creata sul fronte delle vaccinazioni. Nel mondo della tecnologia, l'antico non esiste, esiste il nuovo che è fecondo di spunti per il futuro ed esiste il vecchio che in genere è inutilizzabile ed inerte. La conseguenza è che il dialogo scientifico in molti campi della ricerca odierna non si svolge solo tra pari ma anche solo tra contemporanei, l'omologazione attenua anche le distanze geografiche rendendo il lavoro di un ricercatore di Milano quasi del tutto indistinguibile da uno di Davis. In questi ambienti la percezione della storia è collegabile ad un concetto di obsolescenza, come qualcosa di simile a ciò che il passato è nelle tecnologie: un magazzino di vecchi modelli inservibili. Così si interpreta l'antico principio della *historia magistra vitae* formulata da Cicerone nel "De oratore", intendendo che la storia più lontana non è riconducibile ai fatti del presente, è meno interessante ed è meno utile. Questo ha portato alla revisione dei programmi scolastici di storia della letteratura o dell'arte ed in prospettiva ad un loro raccorciamento prospettico. La sindrome che stiamo attraversando è il rovesciamento speculare di quello subito dall'antichità classica. Allora fu la tecnica a non avanzare rispetto al salto in avanti compiuto dagli altri saperi, la filosofia, il diritto, l'arte, l'idea della democrazia

che hanno orientato la nostra civiltà. Oggi rischiamo di essere schiacciati da uno sbilanciamento inverso, una spinta tecnologica che non riesce a trovare un quadro culturale e sociale in grado di reggerne il peso. Ad un declinante prestigio della cultura intesa nel senso tradizionale, tanto umanistico quanto logico-matematico e delle scienze naturali, si accompagna sempre più il crescente prestigio di discipline tecniche e l'influenza di una classe dirigente culturalmente depauperata e sempre più suggestionata dai miti della tecnologia trionfante. Alla base di ciò l'affermazione di un modello che in questi anni, dal dopoguerra soprattutto, ha contrapposto alle scienze umane una ammicchiata tecnico-scientifica, sempre più tecnica e sempre meno scientifica, come è stata percepita da una parte della società. *STEM education* è l'acronimo di *Science, Technology, Engineering a. Mathematics*. *Stem* in inglese è il gambo dei fiori in senso concettuale, in senso linguistico, la radice e suggerisce qualcosa di essenziale, di necessario alla sussistenza. Attiva in tal modo una poderosa anfibia, come la chiamano i linguisti. In effetti la sigla elaborata dalla *National Science Foundation* americana negli anni '90 per un programma dedicato al potenziamento di alcune materie scientifiche e tecnologiche nelle scuole che prevedeva *in primis* la formazione di 100.000 nuovi insegnanti nei campi delle scienze, tecnologia, ingegneria e della matematica per sostituire il corpo docente in vista dell'uscita di scena dei *baby boomers* impreparati a questi insegnamenti. In quegli anni F. Zukanai scriveva sul *Washington Post* "una educazione liberale, centrata sulle arti liberali nel senso delle discipline umanistiche è irrilevante, è l'istruzione tecnica la nuova frontiera" ed aggiungeva però "gli Stati Uniti hanno primeggiato in dinamismo economico, innovazione ed imprenditorialità grazie proprio a quel sistema educativo che ora vorremmo defene-

strare". Analogamente il governo giapponese nel 2015 ha annunciato, in termini molto espliciti, l'intenzione di ridimensionare drasticamente le facoltà umanistiche, in favore di discipline che avrebbero meglio anticipato i bisogni della società. Posizione condivisa dall'Inghilterra che nel 2014 difendeva il STEM in quanto "apriva maggiori possibilità ai giovani e spalancava le porte ad ogni tipo di carriera". Sarebbe illusorio pensare che il sacrificio della cultura umanistica sull'altare dell'urgenza del primato tecnologico sia la conseguenza immediata e logica dello sviluppo sociale dell'Occidente. In realtà tale sacrificio si concretizza anche nei regimi oscurantisti dei nostri giorni quali quelli delle teocrazie islamiche. Dalle difficoltà non si esce cercando di comprimere la forza della tecnica. L'unica strada è quella di un progressivo adeguamento alla nuova realtà, la fondazione di una antologia culturale, politica e morale dell'uomo tecnologico, che ci renda capaci di sostenere l'impatto del cambiamento, ma le fonti maggiori di rischio sono i ritardi della politica e quelli dell'etica. La politica è in crisi perché sente che la vita le sfugge. È la tecnica a decidere senza mediazioni le forme della vita, è lei che determina la qualità dei nostri bisogni. La politica arranca dietro, non riesce a guidare una rivoluzione cui non sente di partecipare.

Mito della purezza

La purezza ha un significato di ordine religioso: incrociare specie diverse con la vite europea significa contaminare lo stato naturale dell'uva. Contaminare chi produce quel vino e chi lo consuma significa interrompere quel legame tra la tradizione classica e la contemporaneità. Attraverso la purezza del vino ottenuto dalla vite europea i movimenti esoterici si propongono di ripristinare quel legame tra religione e vino ed attraverso questo, far assumere alla natura uno

stato superiore, per predisporla ad un rapporto con il mistero. La ricerca della purezza varietale in un vino richiama i principi della cosiddetta viticoltura naturale e biodinamica attraverso il rifiuto ideologico dell'enologia moderna intesa come officina alchemica. Il 19 aprile 1937 venne varata del Fascismo la prima norma di "tutela della razza", per preservare la razza italiana dai miscugli di sangue. Nel linguaggio eugenetico "nazione", "razza" e "stato" erano termini frequentemente intercambiabili. Hitler affermava nel "Mein Kampf" «il mischiarsi delle razze superiori e di quelle inferiori è chiaramente contro l'intento della natura e implica l'estinzione della razza superiore ariana [...]. Ogniquale volta il sangue ariano è stato mischiato a quello delle persone inferiori, il risultato è stato quello di eliminare coloro i quali sono portatori della cultura". Il vino è un oggetto simbolico capace di contenere valori astratti, fondamentali per la cultura ed è dotato di una «efficacia simbolica» capace di produrre risposte prevedibili e ripetute come il piacere, la devianza, suscitare eleganza, ricercatezza. Per questo è considerato una bevanda totem, un mito (per etimologia, un racconto), un valore sociale (in relazione alla comunicazione). Richiama valori che non sono distanti dall'ideale dell'uomo bello, sano, intelligente che anche l'eugenetica voleva preservare dalla contaminazione razziale. Perché non ci scandalizziamo quando mangiamo una mela, altro oggetto mitico nella cultura occidentale, che è il risultato dell'incrocio spontaneo del *Malus sieversii* del Kazakistan con il *Malus sylvestris* ed il *Malus orientalis* di origine europea? La prima vite americana a giungere sul suolo europeo fu l'Isabella o uva fragola, (un incrocio naturale tra la *Vitis labrusca* e la *Vitis vinifera*) che fece la sua comparsa in Francia intorno al 1820. La legislazione italiana relativa alla coltivazione degli ibridi è stata la più severa del mondo. Le leggi che vietavano la vendita

di vino prodotto da specie diverse dalla *Vitis vinifera* risalgono al 1931, proibizione ribadita nell'art. 22 del DPR del 12 febbraio 1965, n° 162 che proibiva la vinificazione di uve diverse dalla *Vitis vinifera*. Attualmente in materia di utilizzo degli ibridi nella produzione del vino, vige il regolamento della CEE 1308/2013 che stabilisce regole comuni a tutti gli Stati membri. Tuttavia, la diversa modalità di iscrizione delle varietà di vite nei Registri nazionali apre un vuoto normativo che di fatto, crea un varco di discrezionalità agli Stati membri. L'art. 93 del suddetto regolamento consente la produzione di vino a partire dagli ibridi, ma solo per produrre vini comuni o a indicazione geografica. In tema di classificazione delle varietà di vite vige il regolamento CEE n. 2389/89 del Consiglio del 24 luglio 1989 il quale prevede che le varietà di uve da vino possano essere classificate in raccomandate, autorizzate o temporaneamente autorizzate a seconda che, rispettivamente, siano attualmente coltivate nella Comunità e appartengono alla specie *Vitis vinifera* o provengono da incroci interspecifici la cui attitudine alla coltura sia riconosciuta soddisfacente, e che forniscono normalmente vini di buona qualità. Per quanto riguarda la classificazione, l'art. 81 del Regolamento stabilisce che gli Stati membri possono classificare come varietà di uve da vino soltanto quelle che appartengono alla specie *V. vinifera* o provengono da un incrocio tra le specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis* ed esclude a priori le varietà Noah, Othello, Isabelle, Jaquez, Clinton e Herbemont e tutte quelle ottenute dalla *V. labrusca*. Dal combinato disposto dei due articoli si evince che le varietà ibride possono essere classificate come varietà di uve da vino ma unicamente per vini comuni o ad Indicazione geografica. Resta fermo il divieto di classificare le sei varietà espressamente elencate dall'art. 81. Non trascurabile è il problema della nomenclatura, del nome usato per indica-

re il nuovo vitigno ed in particolare l'associazione con il nome di un vitigno nobile dalla fama qualitativa indiscussa. Due sono a questo proposito le principali correnti di pensiero: consentire la presenza nel nome del parentale "nobile", rischiando di confondere il consumatore o proibirlo, impedendo al produttore di "vantare" il nobile lignaggio del vitigno coltivato ed al consumatore di conoscere almeno in parte l'origine del prodotto consumato. Entrambi gli argomenti hanno pro e contro. Esiste inoltre una risoluzione OIV n.609-2019 che cita testualmente *"per le nuove varietà si debba evitare l'uso di denominazioni che possono indurre possibili confusioni con il nome di altre varietà, in particolare quando queste sono già utilizzate in etichette ufficialmente approvate di prodotti commerciali esistenti"*. Artaban, Floreal, Vidoc e Voltis, sono le prime quattro varietà di vite francesi resistenti alle malattie fungine sviluppate dall'Istituto Nazionale di Ricerca Francese per l'Agricoltura e l'Ambiente (INRAE) che sono state riconosciute dal *Community Plant Variety Office*, l'agenzia della CEE che gestisce il sistema delle varietà vegetali ed inserite nella categoria botanica della *Vitis vinifera*. Fanno quindi ufficialmente parte delle varietà tradizionali europee e possono essere coltivate per produrre vini DOC superando così la normativa comunitaria che riconosce solo i vitigni della specie europea *Vitis vinifera* per la produzione di vini a denominazione. In particolare, la varietà Voltis è stata ammessa alla produzione dello Champagne, per le caratteristiche del suo vino, poco aromatico. Inizialmente, è stato autorizzato solo fino al 5% delle superfici in ogni azienda agricola e non dovrà superare il 10% in un blend. Per le nuove tecniche di miglioramento genetico la direttiva 2001/18 della Corte di Giustizia europea che regola *"l'emissione deliberata di organismi geneticamente modificati"* ha precisato che gli organismi ottenuti con tecniche implicanti il ricorso all'in-

gegneria genetica devono essere assoggettati agli obblighi previsti dalla direttiva stessa, inclusa anche la tecnica del *genome editing* in cui la mutazione genetica avviene applicando delle nuove tecniche riproduttive delle piante (*npbt*) che permettono di modificare in modo preciso una specifica sequenza di DNA della pianta senza spostarla dalla sua posizione naturale.

Il dovere dei ricercatori: spiegare la scienza

Gli scienziati dovrebbero partecipare alla costruzione del consenso pubblico attorno alle realtà che scoprono, condividendo il metodo con il quale procedono nelle loro scoperte. Perché allora il valore della scienza non viene spiegato in termini adeguati? Il fatto che ufficialmente la scienza venga considerata in modo negativo e criminalistico rende assai difficile spiegarne il valore. Gli scienziati vengono percepiti con le loro scoperte come persone che possono insidiare comode egemonie, privilegi o interessi consolidati. Sono guardati con sospetto e vengono confutati nelle loro acquisizioni spesso da persone di scarsa competenza e con modalità ideologiche a volte pretestuose. Non estranei sono i mezzi di comunicazione di massa, in questa epoca della post-verità, che spesso disinformano più che informare, alla ricerca della notizia clamorosa che omologa le piante transgeniche ai frequenti rischi alimentari, al monopolio nella ricerca delle multinazionali, alla perdita di biodiversità, con toni catastrofici. In medicina siamo passati con disinvoltura dal metodo di Bella a Stamina, alla recente e pericolosa campagna mediatica contro la vaccinazione. Anche l'università ha le sue colpe, in quanto ha sottovalutato il ruolo della cosiddetta terza missione. Quella che dovrebbe affiancare e rendere esplicite le altre due, della ricerca e della formazione superiore. L'assenza di una cultura scientifica è il vero tallone d'Achille del nostro

Paese e purtroppo c'è la tendenza a ricordarsi della scienza nei momenti di disperazione o di emergenza, come è successo con l'arrivo della fillossera, chiedendo ad essa risposte rapide e sicure. La storia si sta ripetendo nei confronti dell'emergenza climatica o del contrasto al Covid 19, dimenticando che spesso la scienza non dispone delle risorse necessarie per venire incontro alle esigenze che richiedono gli eventi. La scienza ed il pensiero scientifico non hanno mai trovato in Italia un terreno favorevole. Agli inizi del '900 Benedetto Croce affermava che "le scienze naturali non erano altro che edifici di pseudoconcetti" e per Giovanni Gentile la scienza era "senz'anima", "la tendenza logicamente necessaria della scienza a percepire la natura come una realtà senza fini, estranea allo spirito" Purtroppo la retorica del vino con la sua sacralità ha fatto perdere alla viticoltura il contatto con la realtà e con i problemi della sua produzione (il 65 % dei presidi chimici in agricoltura è impiegato nel 6 % della superficie a vigneto in Europa). Questo un problema antico se Lamarck disse a proposito della difficoltà che incontrava a far capire le sue idee: "non è sufficiente scoprire e dimostrare una verità utile ... ma è necessario anche essere in grado di propagarla e di farla conoscere". Alla base di questo atteggiamento è l'incomunicabilità tra cultura umanistica e scientifica. In Italia si sono contrapposti due assolutismi: positivismo post-illuminista da un lato e idealismo dall'altro. La classe dirigente del nostro Paese si è formata fino ad un recente passato sotto la nefasta influenza di Croce e Gentile. Gli scienziati devono sacrificare un po' del loro tempo dedicato alla ricerca per la divulgazione della cultura scientifica, nel modo più semplice e chiaro possibile. La divulgazione scientifica dovrebbe diventare il vero paradigma culturale, una "cultura parallela" che permetta allo scienziato moderno di essere un efficace e convincente persuasore. Ci aspetta

una vera innovazione culturale sulla quale possiamo riflettere senza pregiudizi per trovare una risposta convincente a tutti i dubbi che ci poniamo quotidianamente e spesso risolti dalla ricerca. La ricchezza di un Paese e il suo benessere dipendono da molte circostanze ma due sono imprescindibili: la libertà individuale e lo sviluppo scientifico. Investire nella scienza e scommettere sull'innovazione implicano la volontà di pensare per il futuro ed il futuro è la viticoltura integrata, dove gli aspetti cruciali della sostenibilità (il mantenimento della biodiversità tellurica, la riduzione della chimica nella lotta ai parassiti, le applicazioni della viticoltura di precisione, il miglioramento genetico per le resistenze) sono affrontati con successo. Tra le poche conseguenze positive, forse l'unica, della pandemia Covid 19 c'è una rinnovata attenzione nei confronti del sapere e della scienza. La rete, i social hanno aperto una nuova prospettiva, quella di poter parlare di argomenti scientifici senza averne le competenze. Non è più il tempo degli imbonitori che raccattando qualche dato qui e là su Internet escono con teorie alternative promettendo risultati miracolosi. Di fronte ad un problema così grande le persone vogliono capire e si rivolgono agli scienziati. La chiave per affrontare con successo le sfide del nostro tempo è investire nell'intelligenza delle persone, nell'educazione. Anche perché nessun scienziato ha in tasca tutte le risposte ed il suo primo imperativo dovrebbe essere quello socratico, "sapere di non sapere". Nell'aprile del 2020, sull'onda del Covid-19 l'Università di Yale ha proposto un nuovo corso on-line dal titolo "Capire la ricerca medica: il tuo amico su Facebook non ha ragione". Nel giro di qualche ora gli iscritti erano oltre 10.000. Tanta voglia di capire quindi, ma non solo. Il successo del corso esprime probabilmente un rinnovato interesse per la scienza, una domanda di *empowerment*, affinare cioè gli strumenti di spirito

critico, ridurre la distanza tra le tabelle con numeri e grafici, saper guardare oltre quella cattiva scienza amplificata ogni giorno dal social media. La scienza sembra uscire bene da questo periodo di emergenza sanitaria, il linguaggio è stato prevalentemente tecnico e le competenze sono tornate al centro dopo un passato recente di post verità, di ultra semplificazione ed irrisoluzione degli esperti. La situazione di emergenza ha scomposto la percezione della scienza a più livelli: la scienza è indispensabile per capire la malattia, è utile per sapere come utilizzare i mezzi di prevenzione, la scienza che impara, gli esperti rimandano al metodo scientifico, lento, fatto di osservazioni e tentativi. Nel frattempo, il rapporto tra scienza e politica si è intensificato anche se l'inclusione della scienza nel processo politico non è ancora un passaggio naturale. Perché si esita a tirare dentro la scienza? Difficile pensare che questo sia solo il risultato di linguaggi distanti. Qualcosa di nuovo si è comunque messo in moto, la consapevolezza di quanto sia necessario un nuovo paradigma di comunicazione sui temi scientifici, la necessità di adottare pedagogie innovative per rafforzare le conoscenze e le competenze di tutti, nessuno escluso. C'è anche una espressione, peraltro poco usata, la serendipità che lega intimamente da un punto di vista concettuale ed anche metodologico le due culture, attraverso il ruolo svolto dall'intuizione. Perché la serendipità è la matrice delle due culture? Se l'intuizione o la *serendipity* è la fuga, un volo che porta il poeta in un paese incantato, ed il poema è il resoconto del viaggio di ritorno con il tesoro, secondo Garcia Lorca, il catalogare ed il raccontare è fatica dura, anche per la cultura scientifica, l'intuizione, l'invenzione è il *primum movens*, senza il quale non ci sarà prodotto scientifico di valore. Ma la strada da questo *primum movens* al prodotto finale è faticosa, come il viaggio del poeta dal paese fatato. Il resto è fatica e sudore, *inspi-*

ration and perspiration. Non è forse una *serendipity* la scoperta del CRISPR- Cas 9, proteina utilizzata dai batteri per difendersi dai virus e che è oggi utilizzata con successo nel *genome editing* per tagliare i filamenti del DNA che si vogliono modificare? Sul fronte della formazione, questo significa che, prima di promuovere collaborazioni tra esperti di discipline diverse e la scrittura di libri in *équipe*, l'università dovrebbe continuare a curarsi della buona salute delle singole discipline e della buona qualità degli studiosi che le professano. A questo proposito Piero Angela ritiene molto attuale e vivo il problema soprattutto in Italia, dove la scuola tende a separare nettamente i due ambiti di studio e le modalità con cui gli individui vengono formati rimangono molto simili a quelle del tempo in cui Snow scriveva "Le due culture". Concludeva citando una frase di Toraldo di Francia, "non bisogna fare soltanto una tecnologia a misura d'uomo ma anche uomini ed intellettuali a misura di tecnologia".

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- Adam-Blondon, A-F., Martinez-Zapater, J.M., Kole, Ch.** (2011). *Genetics, Genomics and Breeding of Grapes*, USA: CRC Press.
- Baviello, D.** (2017). Storia dell'educazione alimentare in Italia nel Novecento. *Riv. di Storia dell'educazione*, 2, 33-50.
- Cantu, D., Walker, M.A.** (2019). *The grape genome*. Svizzera: Springer Nature.
- Caroli, F.** (2012). *Storia della fisiognomica. Arte e psicologia da Leonardo a Freud*. Milano: Electa.
- Cassata, F.** (2015). *Eugenetica senza tabù. Usi ed abusi di un concetto*. Torino: Giulio Einaudi ed.
- Cavalli Sforza, L. L.** (2019). *Evoluzione culturale*, Roma: Treccani Voci.
- Coetzee, B.** (2018). *Genome and Transcriptome Sequencing of Vitis vinifera cv Pinotage Phd: tesi di laurea*, Università di Stellenbosch.
- Cosmo, I., Comuzzi, A.** (1953). Gli ibridi produttori a Conegliano. Notizie conclusive su un secondo gruppo di vitigni. *Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia di Conegliano. Annali della Sperimentazione Agraria*, Vol VII.
- Dalmasso, G.** (1938). *La genetica per l'avvenire della viticoltura in Germania*. Roma: REDA.
- Dalmasso, G.** (1947). *Problemi di viticoltura moderna*. Milano: Casa Editrice Ambrosiana.
- DeSalle, B., Tattersall, I.** (2018). *Una scomoda scienza. Come la genetica è stata usata impropriamente per definire le razze*. Torino: Codice Edizioni.
- Eibach, R., Töpfer, R.** (2016). *Grapevine Breeding Programs for the Wine Industry*, 10, 1-22.
- Fisher, K. H., Fuleki, T., Reynolds, A. G.** (1989). L'ereditabilità dell'antranilato metilico e degli esteri volatili totali negli ibridi di *Vitis* spp. *Vitis (numero speciale) Proc. 5th Int. Symp. Grape Breeding* (eds. Hammerschlag, F. & Litz, R. E.), 159-168.
- Foex, G., Viala, P.** (1883). *Ampelographie americaine. Description des variétés les plus intéressantes des vignes américaines*. Montpellier: Progres agricole et viticole: Coulet.
- Fuso, S.** (2009). *I nemici della scienza. Integralismi filosofici, religiosi ed ambientalisti*. Bari: Edizioni Dedalo.
- Gallais, A.** (2018). *Histoire de la génétique et de l'amélioration des plantes*. Versailles: Quae édition.
- Gobineau de, J.A.** (1967). *Essai sur l'inegalité des races humaines*, Paris.
- Hui Ren et al.** (2011). Phylogenetic analysis of the grape family (Vitaceae) based on the non-coding plastid *trnC-petN, trnH-psbA* and *trnL-F* sequence. *Taxon*, 60(3), 629-637.
- Husfeld, M.** (1938). Rapport general allemande, V Congres International de la vigne et du vin. Lisbonne, 15-23 oct. 38.
- Huxley, J., Haddon, A.C.** (2002). *Noi europei: un'indagine sul problema razziale*. Torino: Edizioni Comunità.
- Lattin, G. de** (1939). The origin and distribution of the vines. *Der Züchter*, 11, 217-225.
- Mayr, E.** (2018). *Storia del pensiero biologico*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Ottaviani, A.** (Cur.) (2017). *Evoluzionismo e creazionismo: da Linneo a Darwin. Antologia di testi*. Roma: Carocci Editore.
- Pascale, A.** (2012). *Pane e pace*. Milano: Chiarelettere.
- Pisanty, V.** (2018). *Educare all'odio: La difesa della razza (1938-1943)*. Roma: La Biblioteca di Repubblica-L'Espresso.
- Planchon, J.E.** (1875). *Les vignes américaines: leur culture, leur résistance au Phylloxera et leur avenir*

en Europe. Montpellier: Coulet.

Portes, L., Ruysse, F. (1885). *Traité de la vigne et de ses produits*, Vol. 1, Paris: O. Doin.

Saporta, G. (1888). *Origine paléontologique des arbres cultivés ou utilisés par l'homme*, Paris: J.B. Baillière et fils.

Scaraffia, L. (2012). *Per una storia dell'eugenetica. Il pericolo delle buone intenzioni*. Brescia: Morcelliana.

Shure, K. B., Acree, T. E. (1995). In *Fruit Flavor: Biogenesis, Characterization, and Authentication* (eds. Rouseff, R. L. & Leahy, M.M.), 127-133.

Snow, C.P. (2005). *Le due culture*, Venezia: Marsilio.

Taguieff, P. A. (1999). *Il razzismo: pregiudizi, teorie, comportamenti*. Milano: Raffaele Cortina.

Toepfer, R. et al. (2011). *New Horizons for Grapevine Breeding*. Global Science Books, 79-100.

Troendle, D. et al. (2010). *Molecular phylogeny of the genus Vitis (Vitaceae) based on plastid markers*. *American J. of Botany*, 97(7), 1168-1178.

Viala, P., Ravaz, L. (1896). *Les vignes américaines*. Paris: Librairie de Firmin-Didot et C.

Wallace, A. R. (1858). On the tendency of varieties to depart indefinitely from the original type. *J.Proc.Linn.Soc. (Zoology)*, 3, 53-62.

Wang, J., De Luca, V. (2005). La biosintesi e la regolazione della biosintesi degli esteri del frutto dell'uva Concord, incluso il metilantranilato "foxy". *Planta*, 44(4), 606-619.

Wen, J. et al. (2013). Transcriptome Sequences Resolve Deep Relationships of the Grape Family. *PLoS ONE*, 8(9).

Zecca, G., Abbott, J.R., Wei-BangSun, Spada, A., Sala F., Grassi, F. (2012). The timing and the mode of evolution of wild grapes (*Vitis*). *Molecular Phylogenetics and Evolution*, Vol 62, 736.

Zecca, G., Labra, M., Grassi, F. (2019). Untangling the Evolution of American Wild Grapes: Admixed Species and How to Find Them, *Frontiers in Plant Science*. Retrieved October 19, 2021, from <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2019.01814/full>.

Xiu-Qun Liu, A. et al. (2013). Molecular phylogeny of *Cissus* L. of Vitaceae (the grape family) and evolution of its pantropical intercontinental disjunctions. *Molecular Phylogenetics and Evolution*, 66, 43-53.

Xiu-Quin Liu, A. et al. (2016). Phylogeny of the *Ampelocissus-Vitis* clade in Vitaceae support the New World origin of the grape genus. *Molecular Phylogenetics and Evolution*, 95, 217-228.

Vino di montagna. Continuità e innovazione dell'eno viticoltura bellunese

Marina Scopel

Studiosa di Storia della gastronomia

Quale vino per la montagna bellunese?

Introduzione

L'alta Italia si va popolando di vigneti, perché l'agricoltore è ormai convinto dell'opportunità di questa coltura, ed è cosa sicura che fra qualche anno avremo del vino a profusione. Sarà buono o cattivo? Qui sta la questione. Le conseguenze morali ed economiche di questo prodotto dipendono interamente dalla sua qualità.

Qualità, parola chiave intorno alla quale si interrogava il giornalista Antonio Caccianiga nel 1874 e che ancora preserva il suo carattere di attualità, amplificandosi di fronte alle proposte vitivinicole rivolte alle regioni montane.

Nell'area geografica che caratterizza un'ampia porzione della provincia di Belluno, dal Feltrino all'Alpago, negli ultimi anni si è diffuso un progressivo interessamento viticolo sostenuto da ricerche di settore volte a garantire una concreta opportunità economica. La zona interessata abbraccia gli ambienti di versante in posizione intermedia tra il fondovalle e le aree sommitali meno acclivi. Storicamente riservata a una me-

diocre attività agro-silvo-pastorale o, nei punti più favorevoli, alla produzione frutticola, con i mutamenti socio-economici della seconda metà del secolo scorso la montagna ha subito un forte spopolamento e il quasi totale abbandono delle pratiche economiche locali. Rischio idrogeologico del territorio, perdita della biodiversità, dei valori culturali e del paesaggio sono solo alcune delle problematiche conseguenti a questo abbandono che si contrappongono a modelli di espansione edilizia caratterizzati da uno sfruttamento intensivo del territorio.

Una nuova sensibilità ambientale non disgiunta dalla ricerca di opportunità lavorative può agevolare un radicale cambio di percezione dei luoghi ed elaborare una visione di futuro appetibile per molti giovani. Trasformare alcuni contesti montani da area svantaggiata a risorsa: in questa prospettiva si stanno muovendo molti studi e diversi tipi di intervento, dal livello locale a quello comunitario, finalizzati all'attivazione di piani di sviluppo sostenibili. Le strategie da perseguire vedono nel sostegno economico specifico e nei servizi efficienti gli strumenti imprescindibili per attuare l'inver-



Vigne del monte Aurin (1918). Ben visibile il 'brolo' di villa Briconi-Tonelli, (Oesterreichisches Staatsarchiv, Kriegsarchiv, Vienna)

sione di tendenza. Il settore vitivinicolo è parte integrante di questo ambito di ricerca indirizzato l'incremento dell'economia montana in un'ottica di salvaguardia del territorio.

Con il progetto Interreg IIIA Veneto-Carinzia 2000-2008 'Viticoltura nelle aree di montagna. Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how', sono state gettate le basi per presentare l'allevamento viticolo come attività di nicchia del settore agricolo. Il progetto - così si legge nella pubblicazione realizzata da Veneto Agricoltura che ne ha coordinato l'articolata attività con Centro per l'enologia di Conegliano - riguarda la Val Bel-

luna: pur non essendo mai stato un distretto di rilevante importanza per la produzione di vino, nel passato si sono ottenuti prodotti di una certa rinomanza specie in particolari aree come quelle dei comuni di Fonzaso e Arsìe. In questi comprensori del feltrino, fino al 1860 la coltivazione era florida, poi l'avvento dell'oidio e della peronospora prima (1884) e della fillossera poi (1921) decretò la fine di quella viticoltura.

A Feltre, borgo circondato da declivi ben esposti, con un microclima caratterizzato da escursioni termiche stagionali e giornaliera, sono documentate fin dal Medioevo vaste aree coltivate a vigneto. Ne rimane traccia nei cin-

quecenteschi Statuti delle vigne del monte Aurin, che richiamano nella sostanza altre 'regole' dei vicini paesi di Tomo e Anzù. L'importanza dell'allevamento della vite non solo in termini di autoconsumo ma di coltura specializzata emerge dall'analisi di più fonti. Indizio significativo è la presenza di forme di organizzazione corporative, rilevabili dagli Statuti, che regolavano il lavoro in vigna e ne gestivano il controllo per mezzo dei *saltarii*, tutelando la produzione locale e garantendone la qualità. Partecipavano a pieno titolo alle assemblee annuali alcuni proprietari non residenti nel territorio, ma che avevano riposto in queste vigne i loro interessi economici.

Anche la normativa cittadina concorreva con apposite disposizioni alla tutela del prodotto. La salvaguardia di un vino di qualità implicitamente ne garantiva il valore commerciale e la conseguente esportazione nelle valli limitrofe, agevolata da vie di transito sia terrestri che fluviali (corso superiore del Brenta attraverso la Valsugana e dogana di Quero nella valle del Piave).

Nel Cinquecento la viticoltura era diventata un ramo particolarmente rilevante dell'economia locale tanto da interessare anche alcune famiglie veneziane che si stabilirono proprio nel crocevia commerciale a ovest della città.

Alla identificazione di un periferico 'villaggio vinicolo' concorrono le infrastrutture specifiche presenti nel territorio. Resti di torchi in pietra, in un primo tempo descritti come cippi di centuriazione romana, sono stati rinvenuti in tutta l'area feltrina, negli scavi archeologici o reimpiegati in epoche diverse nelle strutture murarie. La particolare forma a vasca, che rientra in una tipologia ben definita e attestata in altre zone del Veneto, sembra confermare l'uso pressorio di uva o altra frutta.

Non manca in questa zona la possibilità di conservazione del vino che teme i rigori invernali. Lungo le pendici del monte Aurin sono

presenti sifoni d'aria a temperatura pressoché costante di 10- 12 gradi che hanno permesso la costruzione di cantine, ora di proprietà ma delle quali è presumibile in passato un uso comunitario, che garantivano lo stoccaggio di piccoli contenitori destinati all'esportazione.

Su questi elementi che delineano una 'vocationalità vitivinicola' si basano le coraggiose iniziative di alcuni giovani agricoltori che in anni recenti cercano di recuperare i vigneti residui minacciati dall'inesorabile avanzata del bosco.

Con il supporto di dettagliati studi di settore, per i quali si rimanda alle pubblicazioni curate da Veneto Agricoltura, sono state progettate azioni di recupero e caratterizzazione delle varietà esistenti. Dopo numerose sperimentazioni e verifiche in campo, sono stati aggiunti alcuni vitigni internazionali, già oggetto di prove colturali nel secolo scorso, che sembrano essersi adattati bene al *terroir* dolomitico.

Pinot, Chardonnay, Traminer fanno propria la lezione ottocentesca dell'agronomo Giovan Battista Bellati, il portavoce più importante, grazie ad un'intensa produzione letteraria sull'argomento, della 'nuova' viticoltura bellunese. La sua opera divulgativa sulle innovative tecniche di allevamento della vite, sull'introduzione di vitigni francesi e soprattutto sulla necessità di utilizzare viti americane come portinnesto, sarà messa da parte dopo un iniziale entusiasmo, ben presto frenato dalla diffusione parassitaria. Oggi le iniziative locali, regolamentate dal disciplinare dell'Indicazione Geografica Tipica IGT 'Vigneti delle Dolomiti', punteggiano la vallata del Piave, dal Feltrino all'Alpago, e ripropongono con un nuovo linguaggio il 'sogno dorato' di Bellati.

Ma un altro percorso pare interessare la viticoltura montana: l'introduzione dei Piwi - dal termine tedesco *pilzwidestandsfähig* - vitigni resistenti alle malattie fungine che consentono



“Autunno”, ciclo di affreschi attribuito a Cesare Vecellio, fine sec. XVI, **Palazzo Piloni**, Belluno. Archivio Privato

una significativa riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari. Si tratta di ibridi capaci di opporsi in maniera spontanea a oidio e peronospora, senza quasi necessitare di trattamenti, in un'ottica di diminuzione dell'impatto ambientale determinato da questa coltura. È noto infatti che il fenomeno del *land grabbing* - accaparramento di larghe estensioni di suolo agricolo da parte di attori non locali, spesso grandi produttori o corporazioni - è in aumento anche nel Bellunese. Questo processo interessa solitamente territori 'vulnerabili', deboli sotto il profilo ecologico e socio-economico, quali le aree interne, dove la terra è a basso costo e funzionale alle speculazioni.

La progressiva espansione di vigneti di grandi dimensioni, coltivati con metodi che prevedono un elevato utilizzo di fitofarmaci di sintesi, ha sollecitato la nascita di una diversa agricoltura, che introduce moderni metodi di produzione (biologico, biodinamico, biointensivo) per preservare e promuovere la biodiversità coltivata.

È in questo dinamico contesto che nel 2013 la Regione del Veneto ha finanziato la costituzione di un vigneto di varietà 'resistenti' nel Comune di Seren del Grappa. Sui terreni in forte pendenza messi a disposizione dalla Fondazione Val di Seren in località Col dei Bof, a circa 700 m di altitudine, sono state impiantate in via



Villa Bellati Le Case, Umin di Feltre (1960 circa). In primo piano: resti dell'originario frutteto ottocentesco

sperimentale 16 delle 20 varietà ammesse alla coltivazione.

Nel 2018 è stata affidata a Veneto Agricoltura la realizzazione del progetto regionale 'Caratterizzazione di vitigni resistenti per aree montane' che prevede l'effettuazione di prove attitudinali sulla vinificazione delle uve ottenute a Col dei Bof e la costituzione di ulteriori vigneti sperimentali di varietà resistenti in altre zone della provincia.

Una significativa limitazione dell'uso di pesticidi, in linea con gli orientamenti della politica agricola dell'Unione Europea per quanto riguarda la sostenibilità ambientale e la salute del consumatore, è da oltre un decennio obiet-

tivo di istituzioni e dipartimenti universitari che agiscono sinergicamente con interventi coordinati. In questo percorso di ricerca-azione ha avuto un ruolo strategico la spinta dal basso delle comunità locali. In pochi anni in provincia sono sorti il Consorzio Coste del Feltrino, al quale oggi aderiscono 11 aziende con un totale di 20 ettari vitati, l'Associazione viticoltori Alpago e PiWi Veneto afferente a PiWi International. Le modalità di intervento sono diverse, dal recupero dei vitigni autoctoni al miglioramento di cultivar italiane ed internazionali alla sperimentazione di nuove varietà resistenti.

Nello scenario futuro del vino di montagna, un prodotto di qualità potrebbe affiancarsi alla



Villa Bellati **Le Case** in una litografia di Marco Moro (1876)

ricchezza delle produzioni agroalimentari tipiche, contribuendo a mantenere una biodiversità in grado di riverberarsi sia sul paesaggio rurale che su quello socio-economico.

Occasione da non perdere per un territorio montano che guarda avanti, recuperando dal passato il saper fare di generazioni di contadini che tra mille difficoltà ne hanno addomesticato le ripide pendenze.

Nuove idee per la viticoltura: i ricordi di Nane Castaldo

Villa Bellati a 'Le Case' sorge a monte del piccolo borgo di Umin, a nord di Feltre. Della gran-

diosità del settecentesco complesso, oggi in completo abbandono, poco è sopravvissuto: il corpo centrale, più elevato rispetto alle due ali laterali, e l'annesso oratorio dedicato a san Giuseppe voluto dall'omonimo proprietario all'inizio del '700. L'originario parco ricco di essenze esotiche ora inselvaticchite presenta un ammasso di rami e rovi che s'insinuano nelle fessure murarie. L'antico splendore del giardino, nell'organizzazione ideata nella seconda metà dell'Ottocento da Giovan Battista Bellati, rimane leggibile solo nell'assetto distributivo dei viali e delle aiuole smussate, in origine movimentate dalla presenza di studiati getti d'acqua.

È a questo intraprendente possidente della

nobile famiglia Bellati che si deve la sistemazione agraria della vasta proprietà, frutto di una ricomposizione fondiaria che trovò grande impulso nell'Ottocento. Ma già precedentemente, con finalità legate a una visione della villa come *locus amoenus* e ritrovo per intellettuali piuttosto che a un reale interesse per la produzione agricola, l'originario possedimento dei Bellati aveva ampliato i confini. Nel 1618 Giovanni Bellati acquistava «una possessione arativa, prativa e vidigata con case da patron, stalle e cortivo, mal in ordine, e le stalle in parte distrutte, libere da ogni obbligo e servitù». Faranno seguito, negli anni immediatamente successivi, ulteriori acquisizioni e permutate finché la vasta proprietà troverà un assetto definitivo.

All'inizio del '700 ad opera di un altro Giovanni, nipote del precedente, iniziò l'edificazione della villa nella sua articolata composizione di corpi diversi. Qui Valerio Bellati, consacrato nel 1745 vescovo di Antinoo, in Egitto, trascorse lunghi periodi di 'umanistica' villeggiatura; in questo luogo di cura dello spirito raccolse una ricca biblioteca ed ebbe sepoltura nel piccolo oratorio. Verso la fine del secolo, il conte Giacchino la scelse come *buen retiro*, luogo ideale per dedicarsi agli studi filosofici.

Non amava invece soggiornare nella casa dominicale la «candida e rubiconda» Marianna, ultima erede di questo ramo dei Bellati. Colta e vivace, un po' spregiudicata, stando alle parole di suor Maria Calore che ne curava l'educazione in un collegio modenese, appena diciottenne andò sposa a un Dondi dell'Orologio, matrimonio annullato poco dopo. Con il secondo marito Antonio Piovone, Marianna si trasferì a Venezia, ma l'unione durò ancor meno della precedente. L'irrequieta giovane donna era assidua frequentatrice del salotto veneziano della contessa Giustina Renier Michiel e di quello più mondano di Marina Benzon Morosini. Trascorrevva una vita spensierata e brillante nel suo

magnifico palazzo sul Canal Grande, inframezzata da frequenti viaggi a Parigi - non faceva mistero della sua simpatia per le idee liberali francesi - e brevi soste a Feltre. In queste occasioni visitava con piacere i suoi possedimenti alle Case che aveva affidato alle cure del cugino Giovan Battista. Alla sua morte, il cospicuo patrimonio feltrino, il palazzo cinquecentesco in città e la villa alle Case, fornita di vasti terreni e di una redditizia cava di argilla, passeranno in eredità allo stesso 'Giobatta' che già da tempo dedicava ai beni assidue attenzioni.

La proprietà di campagna consisteva in 1085,50 pertiche (oltre 100 ettari), tra superficie arborata e vitata (circa 280 pertiche) e casa di villeggiatura, una fornace da mattoni adiacente alla cava, un nucleo di sei case coloniche con stalla, fienile e orto annessi, oltre a prati e castagneti. Nel giro di qualche anno Giovan Battista, appassionato agronomo, acquistava ulteriori terreni raggiungendo così le 1275 pertiche con una vasta porzione da destinare a colture innovative.

In breve tempo trasformò parte dei possedimenti in una sorta di 'officina sperimentale': viticoltura, frutticoltura e allevamento del baco da seta furono il suo campo di indagine preferito. Idee nuove, sulla scorta di quelle che in Francia stavano portando all'eccellenza dei vini, saranno alla base delle sue indicazioni tecnico-agronomiche, rallentate nell'attuazione dalla secolare immobilità nella conduzione dei poderi e dalla resistenza dei contadini ad aprirsi a diverse sperimentazioni.

Bellati incarna la figura del proprietario colto, animato da un preciso ideale di risanamento civile e morale diffusosi in Veneto alle soglie dell'unità d'Italia. Aveva da poco iniziato la sua carriera di ingegnere civile nella città natale quando fu travolto dai 'moti' del 1848. Attivo in laguna nella breve parabola veneziana di Daniele Manin e convinto patriota - a una sua

cascina fatta costruire sul vicino monte San Mauro darà il nome di Solferino, in memoria della storica battaglia - nel 1866 ritornò in prima linea, sovvenzionando il Comitato segreto garibaldino presente nel Bellunese. Dopo l'annessione del Veneto al Regno d'Italia, rifiutate le cariche politiche che da più parti gli venivano offerte, decise di ritirarsi nella sua tenuta alla Case.

Persuaso che il miglioramento dell'agricoltura contribuisse allo sviluppo del nuovo stato italiano scelse di dedicarsi al rinnovamento agrario, in particolare alla viticoltura «finché la Vigna latina non dica a tutti che la latina civiltà rivive ancora fra noi, e abbraccia tutto il bel paese dall'Alpi al mare». Perfetta sintesi di sviluppo economico ancorato a solidi ideali di politica unitaria.

«Mi sono riproposto di scrivere per due sorta di persone, cioè per quelli fra i Coloni miei Amici o fra i Castaldi miei pari, che pur sapendo qualche cosa di viti, desiderano perfezionarne la coltura e hanno fede di riuscirvi; e per quelli fra i Padroni che, poco o nulla conoscendo la Vite, vogliono porsi a studiarla ed a coltivarla da per loro». Nella prefazione al suo *Cenni di viticoltura* il programma ideale è chiaro: affrancare dall'ignoranza sia i coloni sia proprietari delle aziende agricole, proponendo la figura del possidente che coltiva 'direttamente' la sua terra.

La vasta pubblicistica che a partire dal 1869 Giovan Battista Bellati dà alle stampe con il titolo di *I Ricordi di Nane Castaldo* - questo lo pseudonimo utilizzato dall'autore - comprende i *Lunari*, dal 1869 al 1871, con i *Cenni di viticoltura*, più volte stampato e integrato. I *ricordi*, indicazioni sintetizzate ad uso pratico alla fine di ciascun capitolo, si riferiscono inizialmente alle «idee generali sulla coltura della vite» che riepiloga in *unità di luogo - unità di ceppo - vite bassa - palo secco*. Concetti che ribadirà con forza e convinzione anche nei suoi numerosi contributi alle

adunanze dei Comizi Agrari provinciali, con indicazioni supplementari via via aggiuntevi in forza di nuovi studi ed esperienze sul campo. Si rivolge ai suoi contadini, per la gran parte analfabeti, con parole semplici, utilizzando per maggior chiarezza i termini dialettali con cui vengono indicati attrezzi e parti vegetali e rafforzando i suggerimenti con proverbi locali.

Nella sua proposta di viticoltura 'moderna' sollecita «la coltura della Vite in un sol luogo, od anco in più luoghi, purché sieno sempre divisi e distinti dall'altre colture» con l'avvertenza di scegliere i siti più opportuni e ad essa adattati, osteggiando le coltivazioni frammischiate a granoturco e fagioli, di uso comune. Le nuove piantumazioni vanno fatte con una sola qualità di viti ossia conservando l'unità di ceppo «e se ne aveste di vecchi» contenenti diverse qualità d'uva, procurate di ridurle all'Unità di ceppo mediante innesto». Da questi enunciati scaturisce il principio della vite mantenuta bassa, sorretta da sostegno secco, «imperciocché onde teneste le viti tutte insieme, e le mandaste in alto su per gli alberi, riescireste a creare un fitto bosco, piuttosto che un delizioso Vigneto».

Indicazioni solo apparentemente scontate, in verità difficili da porre in pratica scardinando le consuetudini secolari della viticoltura locale. Ma Bellati guarda avanti, oltre le frontiere geografiche e le pratiche empiriche, prendendo a riferimento quello che nel vicino Piemonte, sulla scorta di personalità 'illuminate' e modellato sulle esperienze francesi, si stava mettendo in atto. Una visione moderna, organizzata e razionale della viticoltura che indicava percorsi differenziati tra tecnica agraria, enologia e commercio vinario.

Il progetto feltrino di Bellati si incardina sulle moderne proposte d'oltralpe. Il dinamico ed efficiente agronomo si informa nel dettaglio sulle idee più innovative emerse dal Congresso viticolo di Beaune, in Borgogna, del 1869. Ap-



Vigneti a Fonzaso (Az. Agr. Claudio Polesana). Sullo sfondo il monte Aurin

profondisce i recenti studi fitopatologici in riferimento alle malattie importate dall'America con i nuovi vitigni e, conquistato dai vigneti a coltura intensiva che si estende 'a palo secco' nei dintorni dell'importante centro vinicolo francese e dalla pregiata qualità del prodotto che ne deriva, ne raccomanda anche localmente l'impiego.

Intravedendo nel rinnovamento delle colture tradizionali il suo compito di riformatore - economico e politico - investirà senza riserve tempo e denaro. Il suo sguardo è rivolto all'introduzione di vitigni pregiati, ma, come consiglia, la scelta va orientata verso varietà che meglio si adattino alle condizioni climatiche particolari del nostro paese: «vi consiglierai di

abbandonare la vecchia strada del mezzodi, ed indirizzarvi invece verso il settentrione che ora, liberati dall'Austria, non ci vengono più di là tutti i malanni come una volta». Eccellenti qualità di viti «che producono squisitissimi vini e sono nel medesimo tempo precoci» provengono infatti dalla Borgogna e dalle sponde del Reno. Vincenti i *Pinot* della Côte d'Or, con grappolo di mediocre grandezza, cilindrico, non serrato, a piccoli grani tondi il cui vino «finissimo, delicato e spiritoso, senza dare alla testa» se bevuto con moderazione rafforza lo stomaco e facilita la digestione.

Dalla teoria alla pratica. Tra il 1869 e il 1871, in associazione con altri possidenti, Bellati acquista e pone a dimora circa 100 000 diversi

vitigni forestieri. Tra quelli della Borgogna dà preferenza al *Pinò bianco* (*chardenet blanc*) e al *Pinò nero* (*noirien*); per i vini di uso corrente, al piccolo *Gamè di Borgogna*, precoce e molto produttivo. Anche le uve del Reno meritano la sua attenzione: il *Riesling*, «uva bianca, finissima, aromatica», il *Klewner* renano, una varietà di Pinot nero di cui aveva già iniziato la messa a dimora di mille rasoli nel 1868, il *Rulender*, simile al Tokai grigio, vitigno, quest'ultimo, di «una qualità pregevolissima sotto tutti i rapporti». Ma il clima avverso e una terra inadatta portarono ad esiti non proprio ottimali, ai quali peraltro Nane Castaldo non farà mai cenno nei suoi *Ricordi*.

Ne parlano invece altre fonti a lui contemporanee.

L'avvocato Pietro Bajo, nei cui viaggi figura la partecipazione al citato congresso in Borgogna, sottolineava nei suoi scritti il raffreddato entusiasmo del conte che «illudevasi di poter trapiantare con successo i vitigni forestieri, e vagheggiava il giorno che avrebbe assaporate nei suoi vignetti del Feltrino a piena maturazione le uve del *Pinò* bianco o nero di Borgogna, la finissima ed aromatica del *Rieslin*, del *Viewicer*, del *Rulander* e dello *Tokai*». «I così detti vigneti sul modello indicato dal sullodato Cav. Bellati fecero qui mala prova e ne feci pur troppo anch'io l'esperienza» ribadiva, non senza un velo di fastidio per la propria perdita economica, Antonio Maresio Bazolle, proprietario di vasti possedimenti nei pressi di Belluno e «lo stesso Cav. Bellati spese oltre ad L. 20.000 in formare vignetti, e dopo alquanti anni d'inutile aspettazione si trovò indotto anch'egli a disfarli». L'impegno di spesa per l'approntamento del vigneto sperimentale feltrino risulta considerevole: 20.000 lire corrispondenti a circa 90.000 euro attuali, al quale si devono aggiungere ulteriori investimenti per la piantagione dei 40 frutteti in cui facevano bella mostra 2.603 alberi di

melo ad alto fusto, 277 a spalliera o piramide, 610 alberi di pero ad alto fusto, 67 a basso, 2.273 alberi di noce, per un totale di 5.830 piante.

Si ingannava tuttavia Pietro Bajo nel giudicare Nane Castaldo. Nonostante l'insuccesso della produzione di vini pregiati francesi e renani, eccolo, indomito, esortare in un «libricciuolo a foggia di catechismo di grado superiore» al recupero dei vitigni locali, sostenendo l'utilità di usare le 'nuove' viti americane come portinesto. Questa pratica non era annoverata tra gli usi bellunesi - «come qui non si seminano viti, così non è uso neppur di incalmarne» - ma Bellati ne intuì l'efficacia per far fronte all'allarmante avanzata della fillossera, che già colpiva i vigneti in altri paesi. Con questa tecnica fu possibile salvare alcune qualità indigene, «la *Bianchetta* ad acini (grani) chiari non molto grandi e d'un bel colorito aureo e vivace» e, fra le nere, «la *Gentile*, il cui tipo più puro trovavasi nel vicino territorio di Fonzaso e di Arsié». Erano presenti tra i coltivi altre uve da vino: la *Groppella*, «che matura due anni sopra dieci», la *Verdise*, il *Cibibo* e il *Prosecco*, «buone e ottime nei paesi più caldi del nostro, ma che fecero fra noi infelicissima riuscita» e le «mangerecce» *moscatelle* e *lugliatiche*.

Sugli scoscesi pendii montuosi di Fonzaso e Arsié, piccoli centri abitati a occidente di Feltre, in quegli anni si estendevano a perdita d'occhio vigneti non alberati, in coltivazione intensiva a vite bassa: l'esatto modello indicato da Nane Castaldo. In questo distretto, avaro di prati e campi, il vino aveva fatto l'improvvisa e inaspettata fortuna dei contadini. La zona era stata infatti risparmiata dall'oidio che a partire dal 1856 aveva decimato la produzione feltrino-bellunese. Rispondendo a una richiesta locale sempre maggiore, supportata da vendite anche nella vicina Valsugana, in direzione Trento-Bassano, gli agricoltori del posto si erano affrettati ad impiantare l'unico ceppo che garantiva un prodot-



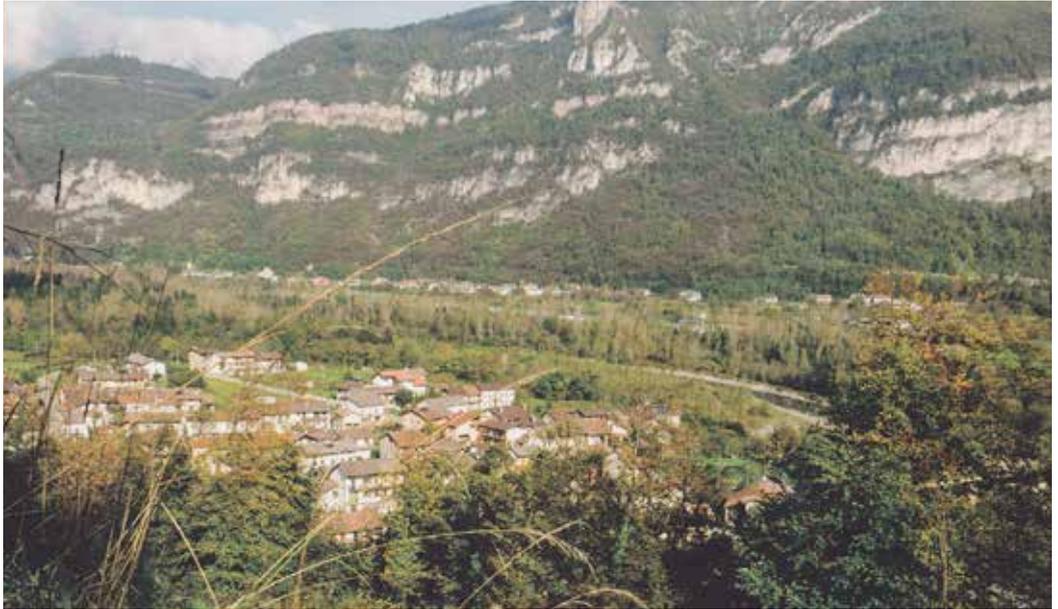
Frassené, fraz. di Fonzaso, Archivio del Circolo 'I Fondasin' (1918)

to commerciabile: l'uva nostrana, bianca e nera. Nel volgere di un ventennio, l'incolto era stato trasformato in area produttiva, ridistribuendo i dislivelli montani in ordinati terrazzamenti ben orientati - i *solivi* -, abbattendo i circostanti boschi che inasprivano il clima e riducevano l'insolazione delle viti. Qui la *Bianchetta* e la *Nera gentile*, nel loro nuovo assetto, disegnavano un originale e sconosciuto paesaggio agrario e promettevano introiti concreti, ben lontani da quelli solo vagheggiati dei Pinot di Borgogna.

I tanto auspicati guadagni subirono una brusca frenata nel 1884 quando anche nel distretto di Fonzaso fece la sua apparizione la peronospora, distruggendo quasi tutta la coltivazione delle *nostrane*. Nessuna possibilità di difesa: l'unico metodo fino ad allora conosciuto e praticato con risultati non sempre efficaci contro le «pestifere influenze» di muffe e crittogame era lo spargimento di solfato di ferro *alla volata*

sul terreno, con l'avvertenza di evitare accuratamente le parti verdi della pianta. Bisognerà aspettare il 1913 per conoscere con precisione il ciclo della spora che si verifica per una vantaggiosa - per la crittogama - concomitanza di condizioni di temperatura e di umidità. Da questi studi nacquero nel 1916, in pieno periodo bellico, gli *Osservatori antiperonosporici* che si diffusero soprattutto in Veneto e in Piemonte. Ma i calendari di incubazione che dovevano raccogliere le informazioni utili al periodo di effettuazione dei trattamenti erano assai diversi, differendo anche sensibilmente da zona a zona le caratteristiche climatiche. Spettava al viticoltore regolarsi, ritardando l'applicazione del prodotto - a base di solfato di rame e calcio noto come poltiglia bordolese - qualora il maltempo impedisse di eseguirla al momento programmato.

Alla fine dell'Ottocento una devastante con-



Frassené, fraz. di Fonzaso, Archivio del Circolo 'I Fondasin' (2014)

giuntura parassitaria premeva sul rinnovo dei vigneti.

Bellati intuì la necessità di utilizzare piante resistenti alle nuove malattie sulle quali innestare i vitigni nostrali e, consapevole dell'ignoranza dei coloni in materia, teorizzò nel dettaglio un corso di studi biennale, rivolto sia alle tecniche colturali specifiche che alla produzione di vino. Per la sua attuazione sosteneva la necessità di creare una scuola viticola-enologica, su modello dell'abbazia benedettina austriaca di Klosterneuburg. Dove costruire questa innovativa scuola? Nel Veneto, certo, escludendo le province di Belluno, Rovigo e Venezia che per la loro posizione o troppo depressa o troppo elevata sui monti risultavano inadatte a questa coltura. L'ideale, annota Bellati, sarebbe una provincia fornita di colline o d'alti piani, opportuni alla coltivazione della vite. Treviso potrebbe essere luogo appropriato: presenta una

ragguardevole estensione di vigneti ed è attiva una importante società enologica che divulga la conoscenza dell'enoviticoltura per mezzo degli studi di Cerletti e Carpené. Ma una scuola siffatta richiede un ragguardevole impegno di spesa che si potrebbe evitare con la scelta oculata del sito. Ed ecco nel *Sogno narrato agli amici* la sede perfetta per la scuola modello: Praglia, l'ex monastero dei Benedettini sui colli Euganei, luogo per molti aspetti così simile alla decantata Klosterneuburg da farlo considerare di buon augurio.

La scelta è puntualmente motivata in un elenco che non lascia niente al caso. La posizione della tenuta, innanzi tutto: «in mezzo agli amenissimi colli Euganei, i quali sono adattissimi, per la natura vulcanica dei loro terreni, alla coltura della viticoltura che ora, diciamo francamente, è ivi in grandissima parte trascurata». Il costo: l'acquisto delle colline incolte,

di proprietà demaniale, si potrebbe spuntare ad un prezzo più vantaggioso. La vicinanza a Padova, alla sua università, con la quale sarebbe possibile instaurare proficui rapporti, e alle «quattro linee di ferrovia che dirigonsi per ogni verso» indispensabili per un commercio verso altre province. Per non dire delle magnifiche cantine e del *Serraglio*, la vasta proprietà di diciotto ettari cintata da mura, o del fabbricato che «potrebbe ben più propriamente chiamarsi un paesello anziché un convento: tanto esso è vasto! Nel suo recinto potrebbero capire benissimo le scuole, i gabinetti, i laboratori, l'alloggio e i professori delle rispettive famiglie, nonché un convitto per gli alunni, o, ciò che varrebbe meglio, piccole pensioni e trattorie adattate alle varie condizioni dei giovani che ivi accorrerebbero per istruirsi».

Anche Praglia sarà destinata a restare un sogno irrealizzato. Per una scelta politica di diversa destinazione d'uso - l'abbazia faceva capo al Ministero della Guerra - il 'castaldo sognatore' dovrà accontentarsi di veder nascere la tanto desiderata scuola a Conegliano, accogliendo la proposta «coltivata con tanto studio e con tanta perseveranza» dagli «Egredi Amici Cerletti e Carpené».

Ritorno in villa, da casa di villeggiatura ad azienda agricola

Con la diffusione settecentesca della pratica della villeggiatura, anche nella conca del Piave si realizzarono numerose abitazioni signorili, dove i ricchi proprietari terrieri appartenenti alla vecchia e alla 'nuova' nobiltà trascorrevano il lungo periodo estivo.

Adagate sui declivi pedemontani che guardano ad oriente, spesso innestate su preesistenti dimore dominicali, le ville pedemontane diventano luogo di svago per un'oziosa e spensierata umanità che non esita a consumare nello

sfarzo l'intero patrimonio di famiglia.

Non manca di ricordarlo il coadiutore di Cancelleria Carlo Goldoni arrivato a Feltre nel 1729. Dalle sue *Memorie* emerge un clima di entusiasmo teatrale, di feste, di balli in piazza dove anche un impegno di lavoro poteva diventare occasione di piacevole svago. Dovendosi recare nei pressi di S. Giustina per indagini di natura penale, Goldoni organizzò una allegra comitiva di dodici persone. Impiegò parecchi giorni per arrivare sul posto, ambito ospite nelle ville dei signorotti locali: «non desinammo mai nel medesimo luogo e per dodici notti non si prese mai riposo in letto. Per tutto ove passavamo si facevano feste, banchetti, allegrie; dove passavamo la sera vi era ballo che durava tutta la notte...». Sebbene la città fosse «talmente ingombra di neve all'inverno che, le porte delle abitazioni nelle strade più anguste rimanendo chiuse dal ghiaccio, bisogna uscir dalle finestre dei primi piani» ci si trovò benissimo e la lasciò con rimpianto.

La 'civiltà della villa' - nel corso del XVIII secolo in Veneto e Friuli si edificarono ben 407 dimore padronali - prosegue dunque la sua fortuna anche nella remota provincia montana. L'aristocrazia locale e il clero amministrano completamente le limitate estensioni pianeggianti, sfruttandone la fertilità per maggiori introiti personali. Il paesaggio è contrassegnato da campi a frumento e a granturco, circondati da filari di viti e gelsi: «un regime che tende all'autosufficienza, poiché produce i due generi di base del canone dovuto al padrone (vino e grano) e assicura al contadino la polenta e, col gelso, la legna necessaria a cuocerla e la bachicoltura». Questo vale per tutta la campagna veneta, che offre ai viaggiatori stranieri le emozioni del suo ordinato paesaggio agrario. «Non c'è niente di più bello del percorso tra Padova e Verona, dove lo stesso campo vi offre frumento, vino, seta, legna, senza contare gli alberi da

frutto» scrive nel suo diario di viaggio il pensatore politico Charles Louis de Montesquieu, nel 1728, e, qualche anno dopo, Charles de Brosses: «La campagna che troviamo fra Vicenza e Padova merita da sola un viaggio in Italia».

Il territorio bellunese appare al geografo prussiano Anton Federico Busching «fecondo di biade, di vino e di ogni altra sorta di frutta», forse rifacendosi al cronachista feltrino Antonio Dal Corno che descrive la pianura a fondovalle «ricca d'ogni sorte di frutti dalla terra provenienti, che la rendono abbondante», con i monti che la circondano «tutti vestiti di vigne e da queste ne rilleva il paese la copia, e la quantità de' vini che si fanno che formano il fondamento più solido della sua sussistenza».

Di ben altro tenore le relazioni dei rettori veneziani che ai luoghi «sterili et incolti» «la più parte giarosi» associano uno scenario di arretratezza e miseria. Così il podestà di Belluno Andrea Pasqualigo nel 1712:

«I cittadini in particolare non sono molto ricchi, perchè l'entrate loro non passano da 500 ducati fino a 2 mille, et di questi ne sono pochissimi, le qualj entrate consistono poi più in livelli antichi, et animali menutj, et grossi per l'abbondanza c'hanno de pascoli, che in rendite dj molte biade, ovinj, sendo che per la strettezza, et sterilità del paese il territorio non raccogli biade per quatro mesi dell'anno, nè vinj per tre, et questi sono anzi crudi, che no, benché al gusto paiano amabili. Sono i cittadini, et massime quelli del Consiglio più tosto otiosi, che industriosi, come quellj, che si dano più volentieri alle caccie, et alle pause, et altre sorti de piaceri, che alle mercantie, o ad altri virtuosi essercitij, et s'alcuno pur n'è, che sono de cittadini del populo, si dano più volentieri al traffico delle biade, et vinj, che d'altro, le quali essercitano poi buona parte d'essi con assaj poca coscienza, dando a credenza a poveri contadini, in che commettono non piccole usure [...]».

Una classe nobiliare oziosa, che non disdegna di praticare l'usura a danno dei contadini «i quali sono fatti in ogni parte miserabili» e che solo grazie all'approvvigionamento pubblico di olio e di biade introdotte dalla Marca trevigiana riescono a sopravvivere nei momenti di maggiori ristrettezze. Non aiuta certo la tenue produzione agricola una congiuntura climatica che per tutto il secolo sarà causa di straripamenti di fiumi, inverni freddi e estati piovose, né i pesanti dazi sul vino «per terre aliene» e sul macinato.

Non diversamente nel distretto di Feltre dove

«il clima è freddissimo per le molto nevi, che cadono, non solo nel verno, ma ben spesso principiano nell'autunno, e continuano nella primavera, e perciò le viti sono sottoposte a mortalità; fruttando copiosamente l'altre, che sopravvivono con vini gagliardi, de quali fanno spazzo, e nel paese, et a tedeschi confinanti, migliorando con tali vendite le rendite proprie».

In questo sconcertante quadro prende vita o, meglio, rinasce su una preesistente istituzione a carattere letterario, l'Accademia degli Anistamici. Sollecitato da una 'parte' del Senato del 1768 che promuove in terraferma società destinate allo studio delle colture esistenti e a proposte innovatrici, un gruppo di cittadini di Belluno si riunisce periodicamente a discutere dell'economia agricola del territorio. Nella nuova Accademia 'agraria' figurano i nomi della nobiltà cittadina, Agosti, Alpago, Barcelloni Corte, Piloni, Pagani Cesa, Fulcis e Miari, per citarne alcuni, oltre ad esponenti della borghesia ed ecclesiastici. Tutti proprietari di vaste porzioni di terra fertile concessa, almeno ufficialmente, a mezzadria.

I patti colonici erano ben diversi in termini reali e puntualmente sottolineati da qualche anistamico più sensibile al problema della vita

rurale. L'attenzione alle sorti dei «miserabili villici» risulta obiettivo primario per l'accademico don Antonio Carrera, arciprete della bellunese parrocchia di Castion, che in una relazione denuncia con fermezza l'intollerabile miseria dei suoi parrocchiani. Anche i vini «aspri e disgustosi» diventano oggetto delle sue osservazioni: rifiutati dai buongustai, trovano «spaccio esorbitante» venduti al minuto nelle bettole dei villaggi dove risultano inaccessibili i costosi vini di importazione.

Numerosi i rapporti degli Anistamici inviati a Venezia ai Deputati dell'Agricoltura e pubblicati sul Giornale d'Italia, che in quegli anni si fa portavoce di pionieristiche proposte agrarie. Nella dissertazione del 1770 di Carlo Antonio Frigimelica, referente in seno all'associazione per il settore viticolo, vengono denominate per la prima volta le uve presenti nel territorio di Belluno. Ecco dunque «quella specie di viti che più al clima del paese possono esser adatte (...) e con felicità, possino allignare e darne anche in copia il frutto»:

«Poche, anzi pochissime, specie di viti suggerirsi potrebbero per piantagioni di vigne in questo nostro paese, e queste a mio credere esser potrebbero la bianchetta semplice, la bianca pignola con la nera parimenti pignola. Di queste tre sorti, e non più, esorterei ciascuno piantarne in questo nostro clima e parmi che ben consigliato sarebbe ognuno, che di queste tre specie solamente averne nelle sue vigne si contentasse. [...] Delle tre sorti già riferite la marzemina stessa non riesce giammai così dolce e gustosa al paragone delle tre nominate, come l'esperienza ci fa vedere e provare, non riuscendo mai ella di dolcezza alcuna, ancorché al novembre sia dalla sua pianta raccolta, se pure ella possa essere durevole fino a tal tempo in queste nostre rive sopra la pianta senza ammarcire, come non ne sono persuaso. Dal ché io ne consiglierei che di questa neppure si dovesse far uso in piantagioni

di vigne in questo clima. Lo stesso potrà dirsi della versigna tanto bianca che nera, della groppella, della cimiciatola, le quali mai maturano in questo paese, e così non possano produrre i suoi frutti che pieni di amarezza e disgustosi e per conseguenza non daranno altro che cattive qualità anche al vino, che da esse viene spremuto».

Alla fine del secolo, pochi uomini di scienza sembrano dedicarsi al progresso dell'agricoltura. La nobiltà bellunese continuerà a intrattenersi in piacevoli svaghi e a mostrare disinteresse per il lavoro dei campi.

Solo dalla seconda metà dell'Ottocento la villa si identificherà come centro propulsore di una economia agraria, passando da dimora di villeggiatura a stabile casa padronale. In questo secolo, per lo sviluppo della viticoltura bellunese sarà esemplare il successo economico dei distretti di Feltre e soprattutto di Fonzaso che, risparmiati dalla devastazione oidica, ebbero costante raccolto d'uva. L'inaspettata domanda di esportazione nelle limitrofe località fuori provincia, dove la produzione vitivinicola era ormai quasi inesistente, fece lievitare i prezzi cosicché «il vino che nel 1850 valeva 8 lire ogni 75 litri ascese per la stessa misura fino a 40 ed a 45 lire».

Sull'esempio di Fonzaso anche nel resto della provincia possidenti e mezzadri cominciarono a curare con maggior attenzione i vigneti, sostenuti dalle migliorate tecniche enologiche che permettevano di ottenere un prodotto facilmente commerciabile. Nella primavera del 1870 il conte Antonio Pagani Cesa impiantò 10 000 barbatelle di Franc Pinot bianco e nero in vigneti regolati col sistema Guyot ¹ nelle sue proprietà nei pressi di Belluno. Nello stesso distretto, Felice Longana testò 12 qualità di uva, con allevamento a palo secco a doppia impalcatura. L'uva bianca e nera feltrina gli diede maggiori e più precoci prodotti in confronto delle altre qualità, quali la bianca di Conegliano, la

bianchetta e nera nostrana, la bianca, rossa e nera ungherese, il Franc Pinot, bianco e nero. Interessanti i cinque esperimenti di piantagione di «viti forestiere e indigene», di cui peraltro non sono noti gli esiti, fatti da don Giovanni Tison nei poderi della Commissaria Berlendis:

- a metri 460 sul livello del mare con 900 tra barbatelle e magliuoli di viti nere di Ungheria; - con 500 barbatelle di Franc Pinot nero e bianco alla stessa altitudine;
- a metri 617 con 800 tra barbatelle e magliuoli di viti ungheresi di vario tipo tenute a ceppo basso e a palo misto verde e secco;
- a metri 637 di viti indigene nere con 1700 barbatelle circa;
- con viti bianchette feltrine e bellunesi a livello minore, a palo verde ed a ceppo basso.

Antonio Maresio Bazolle, ricco proprietario terriero - erano sue ben tredici vaste colonie tra Belluno e Ponte nelle Alpi - nel *Possidente bellunese* riferisce della fallimentare introduzione di vitigni stranieri nei suoi fondi. Su sollecitazione del consuocero Giovan Battista Bellati aveva investito in nuovi costosi impianti, senza alcun vantaggio. Scettico per sua natura ad accogliere innovazioni, questa esperienza gli conferma che è meglio affidarsi alle usanze locali atteso «che anche i nostri vecchi sapevano qualche cosa».

Scendendo lungo la valle del Piave, a Moldoi di Sospirolo l'avvocato Carlo Zasso, agordino, proprietario della casa di villeggiatura che era stata della nobile famiglia Sandi, coltivava con successo 4 tipi di viti da vino e 11 di viti da tavola in un frutteto assieme a 68 varietà di pere, 19 di mele, 9 di pesche, 12 di prugne ed albicocche, 8 di ciliegie, una di noci, una di azzerruoli. Più oltre, a Menin di Cesiomaggiore, nel «delizioso romitaggio tra le Alpi» del conte Gasparo de Mezzan, lo scrittore Antonio Caccianiga decantava il ricco vivaio di piante fruttifere e il colle coltivato a vigneto dove «malgrado la considerevole altezza vi maturano perfettamente fra

i vitigni nostrali la *marsemina*, la *bianchetta*, la *gatta*, la *cruina*, la *nera gentile* e fra i vitigni stranieri il *pineau* nero e bianco, il *piccolo gamai*, il *riesling*, l'*olcfener*, il *traminer* roseo e il *tokai*». E poco lontano dalla tenuta dei Bellati, anche Gaetano, fratello di Gasparo, si dedicava in prima persona alla buona resa del suo fondo.

Saranno questi gli anni più vivaci e stimolanti per la viticoltura bellunese, stroncata poco dopo dalla diffusione della peronospora, prima, e della fillossera, poi. Bisognerà attendere il secondo dopoguerra per vedere un timido riaffacciarsi dell'interesse per questa coltivazione, spentosi tuttavia in breve tempo, sopraffatto dal progresso industriale e dai nuovi movimenti migratori.

E oggi?

In anni recenti le antiche case padronali tornano ad essere il centro propulsivo della produzione enologica. A Tomo, frazione di Feltrina, Enzo Guarnieri, presidente del consorzio 'Coste del Feltrino', nelle pertinenze della sua settecentesca villa San Giuseppe fa rivivere con successo un'antica tradizione di famiglia. Sulla scorta della documentazione storica che segnala queste aree vitate fin dal XV secolo, ha recuperato al degrado tre ettari e mezzo di terreno. Vi coltiva prevalentemente Trevisana nera, Incrocio Manzoni, Chardonnay, Pinot bianco e nero, dai quali provengono i vini - riconosciuti nella denominazione IGT *Vigneti delle Dolomiti* - che la sua azienda produce e commercializza. Ricerca della qualità attraverso l'abbassamento delle rese, una consistente potatura verde e la lotta integrata sono alla base dell'accorta gestione di una risorsa che può offrire un'alternativa all'abbandono dell'agricoltura delle aree montane.

Uve nostrane

Non alla Francia, ma rivolto ad un orizzonte più vicino, l'esperto Menico, colono di Giovan

Battista Bellati, s'industriava al mantenimento dei vitigni locali, da secoli presenti nel distretto feltrino. Forte della sua esperienza e di quella, prima di lui, dei suoi avi, coltivava con successo la *Bianchetta* «a grappolo medio, grani rotondi non fitti», in grado di offrire, quando perfettamente matura, un «vino abboccato, sostanzioso, conservabile».

Di probabile introduzione dalle province meridionali, con climi miti e terreni fertili, la *Bianchetta* era presente in area trevigiana, nel Seicento, per la produzione di vini ordinari, come conferma il mezzadro Giacomo Agostinetti di Cimadolmo, nella sua fortunata opera *Cento, e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*. Vendemmiata ben matura, esposta su graticci al sole per quattro o sei giorni prima della pigiatura poteva dare «un vino di monte... d'esquisita qualità... dolce e perfetto». Diffuso in tutto il Veneto orientale e, in minor misura nel vicino Trentino, questo vitigno era noto con varie denominazioni: *Bianchetta semplice o gentile*, *Pavana bianca*, *Bianchetta trevigiana*. Il vino che se ne ricavava era strettamente collegato alle condizioni climatiche e pedologiche, alle tecniche culturali e enologiche che di rado nelle zone montane garantivano un prodotto di qualità.

Una terribile gelata, nel 1709, causò la scomparsa di quasi tutti i frutteti della regione. I vitigni migliori ma più delicati non vennero rinnovati, preferendosi varietà precoci e resistenti allo scopo di recuperare rapidamente le perdite. Pietro Caronelli, accademico dell'Agricoltura di Conegliano, lamentava gli effetti negativi della massiccia sostituzione delle varietà locali con altre, più fertili ma di peggiore qualità:

«Alla gentile *Bianchetta*, alla spiritosa *Pignolla*, alla fragrante *Moscadella* ed alla *Marzemina*, la Regina d'ogni uva, e che per noi è la preziosa *Aminea* di Columella, veggiamo tristemente sostituite

le insipide *Verdisacce*, le brusche *Dall'Occhio*, le mostose *Grossare*».

La *Bianchetta* si annoverava anche nel distretto di Belluno «ch'è l'ultimo luogo dove alligna la vite». Si è visto che l'anistamico Antonio Frigimelica raccomandava, per i climi freddi, la *Bianchetta semplice*, la *Bianca pignola* e la *Nera pignola*, mentre «la *Marzemina* non riusciva mai così dolce come le precedenti». In tutta l'area «non si veggono che uve bianche e quelle appunto che sul Trevigiano si chiamano uve bianchette» confermava l'anno seguente don Antonio Carrera, socio della stessa Accademia. Le uve nere, precisa, non convengono a queste latitudini perché maturano assai più tardi; se ne trovano tuttavia alcune piante «a disegno forse di dar un po' di colore al vino, che ordinariamente suol essere del colore dell'acqua, quando l'uve sono deboli e si coltivino in terre grasse». Ma sempre «i vini sono aspri, e disgustosi». Fortunatamente nei dintorni di Belluno ci sono alcuni siti dove la qualità della produzione non è per niente inferiore a quella delle 'basse' (Serravalle, Valdobbiadene, Conegliano): l'arciprete indica come terre privilegiate le pievi di Oltrardo e di S. Felice, i colli di Sagrogn, di Salce, del Sarec, di Prapavei, di Col Cavalier e di S. Pietro in Milonz, località dalle quali si traggono «vini di un gusto gratissimo, atti a conservarsi per lungo tempo e come suol dirsi di buona digestione». Scarsamente sensibile nei confronti della peronospora, la *Bianchetta* sopravvive ancor oggi nelle ghiaiose *Bova rossa* e *Bova bianca* di Fonzaso: insieme alla *Pavana*, è il vitigno più coltivato - rappresenta da solo circa il 30% della superficie a vigneto - e la sua produzione è stimata in circa 500 ettolitri di vino annuo.

Alla fine dell'Ottocento, una nuova congiuntura economica rendeva allettante la produzione di qualsiasi vino tanto da far affermare

che «nelle località più soleggiate e specialmente sui versanti fra mezzodì e sera fa buona prova anche la specie verdisse, che dà prodotto abbondantissimo e vino buono specialmente in miscela con l'antecedente [Bianchetta]» anche se «coltivata da molti in posizioni non convenienti, ha dati pessimi risultati». Altri vitigni quali «la groppella nera, la pignola bianca e qualche altra specie sono coltivat*i* in proporzioni così meschine che non meritano speciali annotazioni».

Groppella e *pignola*, uve di antica produzione. La prima, che dà il nome a diversi tipi di vitigni robusti e produttivi, nel Trevigiano veniva mischiata all'uva *corbina* «alla maniera dei padovani», uso confermato anche localmente da don Antonio Carrera. Molto diffusa sui colli che circondano Vicenza, sembra vi sia stata introdotta dal nobile Piovene dalla sua tenuta di Lonedo verso la metà del Settecento, se si vuol prestar fede a quanto scritto nel *Ditirambo* di Aureliano Acanti, letterato e poeta arcade, membro dell'Accademia Olimpica. Piace pensare, e non sarebbe da escludere, che qualche barbatella sia giunta anche nelle proprietà dei Bellati per il tramite della nobildonna Marianna.

Nel Bellunese l'identificazione dei vitigni autoctoni risulta per lungo tempo generica: viti nere, cameline, bianchette, verdegne, purché paesane «sono di lunga durata, di poca fatica e ti riempiono la cantina», ottime per dare «una buona bevanda per la famiglia» e un acquatello per l'inverno «piccante, di bel colore e delicato» afferma il canonico Giovan Battista Barpo nel suo *Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa* composto nel 1632. Nomina invece le varietà di importazione, più delicate, coltivate in luoghi riparati: l'uva *moscatella* che brama luoghi asciutti e caldi, l'*ugliatica* che matura di luglio appoggiata a qualche muraglia, la *marzemina* che alligna dappertutto. Uve bianche, profumate, da essiccare e conservare per i periodi invernali o per produrre piccole quantità di

vino 'pregiato'.

La prima attestazione in provincia dell'uva *groppella* è rintracciabile nell'inchiesta agraria promossa da Filippo Re (1812). Nel Feltrino la si trova accanto alla *marzemina*, alla *nera zentil*, a uve bianche denominate *bianca* e *bianchetta di campagna*, diverse per la grossezza e minutezza del grano e per il sapore; da notare che la *grop-pella* nera «tutti gli anni non matura». *Groppella* bianca e nera, con *bianchetta*, *cimesera*, *rossarda*, *rabosa nera*, *persegagna bianca* punteggiano la campagna di Belluno lasciando posto vicino ai muri di qualche orto alle più delicate viti *lulia-tica* bianca, *moscata* e *marzemina* nera e bianca, *cogliona*, *verdisse* e *bianca di Spagna moscata*.

Sembra scomparsa da questo elenco la *pignola*, bianca e nera, tanto cara agli Anistamici, che vanta peraltro una tradizione antica. Nel Medioevo era diffusa in tutta la Lombardia, soprattutto nel milanese - come segnala l'agronomo contemporaneo Pier de Crescenzi - dove veniva utilizzata per creare vini tagliati. Era nota e apprezzata anche in Veneto, in particolare dai Carraresi, signori di Padova, che avevano ottenuto da Venezia il diritto di importare senza alcuna gabella «botas viginti vini pignoli pro uso et sanitate sue persone». Tuttavia non sempre risultava agevole l'identificazione del vitigno: accadeva così che «il vino che se ne ricava che da Milanesi vien chiamato Pignola» fosse fatto coincidere con «il Nebiol Milanese» o che venisse confuso con il Pinot di Borgogna. Ma né il Pignolo né il Pignuol del Friuli hanno a che fare con il vitigno francese, importato in Italia, sembra, nel Settecento.

L'uva *pignola*, che deve il suo nome alla forma compatta del grappolo che assomiglia a una pigna, è resistente e dal sapore dolce aromatico; se ne ottiene un vino «sottile, spiritoso, gagliardo», che «per la soavità e per la generosità», a giudizio di Francesco Redi, «è creduto potere stare a tavola ritonda con ogni altro vino d'Ita-

lia». Scomparsa quasi completamente dalle vigne bellunesi in seguito alla diffusione delle infezioni crittogamiche ottocentesche, alle quali è particolarmente recettiva, se ne ritrova un'ultima traccia in un elenco descrittivo di vecchi vitigni del 1901.

Oltre a questi vini dovevano essercene molti altri, sia bianchi sia rossi. Di produzione locale, erano riservati al consumo familiare dei ceti meno abbienti della popolazione urbana e rurale e alla servitù domestica. Erano vini a bassa gradazione alcolica, di difficile conservazione, definiti anticamente *nostrales*. Gli affittuari dei fondi erano tenuti per contratto a corrispondere al padrone la metà del vino prodotto: gli atti notarili che riportano le clausole mezzadrili cui i contadini dovevano sottostare prevedevano la consegna di tutta la frutta, di quantità variabili di altri prodotti del raccolto e, sempre, il vino a mezzo. Così annotava il notaio Giovanni Tison nel 1490 stipulando l'accordo tra Antonia vedova Sammartini e i suoi coloni e altrettanto era previsto nel 1525 tra Bartolomeo Orzesio e il contadino Paolo di Libano. Parimenti nel Feltrino, il 20 marzo 1780, il piccolo proprietario terriero Bortolo Menegaz da Caupo dava a *collonado* una possessione, a condizione che «tutti li vini, et uve che si raccoglieranno in ditta possessione il Padrone abbia d'avere la giusta metà, e il collono l'obbligo di condurre le uve, ed i vini sudetti ovunque piacerà al medesimo entro il territorio quantunque condotti dal medesimo collono in caneva del Padrone al tempo della raccolta».

La consuetudine, tramandata per secoli, venne spezzata dal possidente bellunese Maresio Bazolle che non apprezzava le modalità di vinificazione contadina. Seguì il consiglio della moglie che gli indicò che a Fonzaso era in uso spartire l'uva a peso anziché a mosto, dividendo la bianca dalla nera. Abitudine apprezzabile dato che «è sempre difficile di vendere il vino, e



Vecchi vigneti recuperati sul monte Aurin

che gli vengono sempre trovati difetti, mentre vendendo l'uva si risparmia tempo, spese, fatiche, fastidj e perdite di genere».

Si deve in parte a Giovan Battista Bellati la conservazione delle vecchie varietà locali. La pratica dell'innesto da lui propugnata permise la sopravvivenza di bianchette e pignole, favorendo nel contempo l'introduzione da oltreoceano di vitigni resistenti alle nuove patologie. Presenti in Europa prima come rari esemplari negli orti botanici, poi dal 1850 per fini economici, le viti americane si diffusero velocemente grazie al loro aspetto «singolarmente splendido» e alla facilità ad attecchire e a moltiplicarsi. Per queste ragioni, a dire di Bellati, in poco tempo se



ne videro sparse qua e là dappertutto, sempre però confinate nei pressi delle case, nei giardini, negli orti e nei cortili. Le uve piacevano poco o nulla e meno ancora il loro vino, a causa del «gusto strano e nauseante».

La loro resistenza all'oidio congiunta a una insufficiente produzione delle altre varietà, indusse i contadini a sorvolare sull' «ingratissimo sapore» e a piantare le *labrusche* americane Isabella - detta anche Fragola - e Catawba. La conferma viene da Riccardo Volpe, nel 1880:

«Da qualche anno si sono pure diffuse alcune viti americane, ed anzi havvi qualche agricoltore, che sradicò completamente i vecchi infruttiferi

vigneti per impiantare, specialmente nei terreni con versante a settentrione, la isabella fragola e la baiatola rosa. Con queste viti si ottiene un abbondantissimo raccolto; ma il vino riesce di qualità scadente e di rado perde quel certo odore particolare che hanno le uve».

Rigogliose e feconde, si rivelarono poco dopo estremamente vulnerabili alla fillossera. La scelta cadde allora su altri ibridi, la cui provata resistenza ne consigliava l'allevamento nei nostri climi: York-Madeira, Solonis, Riparia Baron Peire, Oporto, Taylor, Clinton, Concord, Jacques. L'entusiasmo dilagò. Nella villa di Menin il conte Gasparo de Mezzan distribuiva premi ai

suoi coloni che si distinguevano nella coltivazione delle viti e festeggiava l'evento con feste campagnole nel ricco vivaio di piante fruttifere della dimora. Pietro Favero, giardiniere del conte, «infaticabile apostolo della vite americana ... veramente distinto e appassionato cultore d'ogni sorta di fiori e d'ogni sorta di piante» dava esemplare dimostrazione della produttività dei vitigni di importazione, in grado di fruttificare in zone disagiate. Il giovane curato don Fiorenza, incaricato di tenere il discorso inaugurale, incitava «i bravi contadinelli» e «le vispe contadinelle» di Menin a piantare anche sui cigli delle strade queste nuove feracissime viti che non richiedono dispendiosi trattamenti. Unico difetto, la qualità del vino che se ne ottiene, con un sapore che non va a tutti i palati. Foxy, si direbbe oggi.

Dopo il primo conflitto mondiale si intensificò la coltura degli ibridi produttori diretti, incroci tra diverse specie di *Vitis* con elevata resistenza al terreno acido e alle malattie. Le campagne vennero invase di Clinton dal grappolo grande e con acini irregolari, duro da bere, e di Clinto dal gusto un po' più morbido e gentile. Vinificati insieme, davano un prodotto a bassa gradazione alcolica, il che lo rendeva di difficile conservazione, che non andava oltre l'inverno. Di questo 'vino non vino'² venne vietata la commercializzazione (ma non la produzione) nel 1931. Nell'ottica del legislatore, si intendeva porre un freno al dilagare di questi ibridi produttori diretti, troppo spesso considerati la soluzione nazionale al problema vinicolo della fillossera, che portavano a una sovrapproduzione di vini scadenti e ricchi di alcol metilico. Nel 1965 un D.P.R. esclude dalla produzione i vitigni ibridi, compresi quindi il Clinto, il Bacò e l'Isabella, consentiti ad esclusivo autoconsumo. Gli amatori del vino 'americano' tuttavia non mancavano e, divenuto introvabile sul mercato, si rivolsero ai piccoli produttori locali, che



Vecchi vigneti recuperati sul monte Aurin: vigneto abbandonato

anche in provincia non facevano difetto.

Per assaporare il 'vero' Clinto di montagna, nel 1970 arrivò nel Bellunese lo scrittore Mario Soldati. Alla ricerca di antiche emozioni sensoriali aveva attraversato la penisola, annotando nel suo *Vino al vino* impressioni e curiosità del bere italiano. Gli fu guida il sindaco di Feltre, Sisto Belli, dottore in agraria, esperto di viticoltura, appassionato di enologia, che lo accompagnò nella casa colonica dei nobili Zugni Tauro per una 'colazione al Clinto'. Assaggiato quel vino umile, impetuoso, rozzo e giovanile, dal sentore volpino, certo inadatto agli arrosti, Soldati annoterà nel suo fortunatissimo 'diario



Vecchi vigneti recuperati sul monte Aurin: secolare vitigno di *Bianchetta*

enologico': «per salami, sopresse, formaggi di varie età, polenta... boccali e bottiglie di Clinto e Clintòn... non c'è vino che vada meglio per quei cibi».

Vino in movimento

In un contesto di guerra che vedeva Venezia fronteggiare le principali potenze europee alleatesi a Cambrai, anche Feltre tra il 1509 e il 1511 fu «sbattuta, travagliata et afflitta» da molteplici sventure, invasa dalle truppe imperiali di Massimiliano I e infine distrutta da un terribile incendio.

Al termine delle ostilità, il Consiglio cittadino si mise subito in moto per avviare la ripresa. In particolare doveva essere ripristinato il Dazio grande, tra le voci d'entrata più sostanziose, ricomponendone i capitoli andati perduti tra le fiamme. Tra le merci di maggior interesse economico comparire, ovviamente, il vino: esportato, importato o in transito era sottoposto al pagamento di circa un terzo della transazione. I *tabernari* dovevano mostrare al daziario che si presentava nel locale tutto il vino presente in *caneva* in quel momento. Le frodi, molto frequenti, venivano punite prontamente. La supervisione era accurata: misure non regolarmente bollate o manomesse (era pratica comune spingere verso l'interno il fondo dei contenitori in metallo per diminuirne la capacità reale), vino annacquato o mescolato con altro di peggior qualità, adulterazioni di vario genere con spezie e dolcificanti per coprirne l'acidità venivano individuati senza difficoltà dall'occhio scaltrito del supervisore.

È in questi anni che la corporazione dei vignaioli del monte Aurin, al confine occidentale del territorio feltrino, chiede l'approvazione dello Statuto a conferma di quello in vigore precedentemente alla distruzione della città. Il 24 febbraio 1517 m.v. i deputati *ad utilia* che

avevano il compito di revisionarlo lo approvarono, seppur dopo una forte opposizione. Come osserva Pietro Rasi nel pubblicare per la prima volta integralmente l'ordinamento, nel 1940, i firmatari - *regolieri* - erano tutti possessori delle vigne che tutelavano i loro non piccoli interessi unendosi in associazione per far fronte comune contro la corporazione dei portatori di vino e quella, più potente, degli osti. La *vinea de Aurin*, che, al pari di quelle del colle Telva e della 'villa' di Tomo, pagava la decima all'episcopato fin dal 1370, raggruppava proprietari residenti anche fuori dal territorio feltrino, in Valsugana e in Primiero.

Il documento restituisce l'immagine di un paesaggio agrario dove la vite diventa protagonista: vuoi per soddisfare le richieste locali o per farne oggetto di commercio nelle contermini vallate montane, il vino sembra assumere in questo contesto un valore economico e sociale di particolare importanza. I 32 capitoli dello statuto normano in dettaglio la coltura delle viti, la manutenzione delle siepi di recinzione, il divieto del taglio boschivo, non concordato, per impedire il dilavamento del terreno in ripido pendio, la punizione pecuniaria di furti d'uva, pesche e altra frutta. Le vigne erano sorvegliate notte e giorno, soprattutto nel periodo della maturazione dell'uva, prima della vendemmia che doveva avvenire contemporaneamente in tutti i possedimenti a partire dal giorno di San Michele. In conformità al regolamento della *vinea*, la legislazione cittadina vietava la vendita al dettaglio di uva che non fosse *durasega*, cioè da tavola, o importata *de alieno districtu*.

Nonostante la cura e l'attenzione per la produzione vitivinicola in questa isola felice del territorio bellunese, il mercato richiedeva ulteriori quantità di vino per soddisfare una domanda sempre più significativa ed esigente. La vicinanza con terre dove il clima mite facilitava la produzione di ottimi vini favoriva l'importa-

zione dalla Marca di quelli forestieri, destinati alla vendita al minuto nelle osterie frequentate da mercanti di passaggio, o a un mercato di lusso che seppur in minor misura rispetto alle città di pianura era presente anche in quelle montane. Vini trevigiani, soprattutto, ma anche preziose malvasie e vini greci percorrevano quotidianamente le vallate dal piano verso nord.

La scelta dei Briconi, famiglia cittadinesca veneziana, di acquistare nel borgo di Arten, nei pressi della 'villa' di Fonzaso, un fabbricato con brolo per farne la casa dominicale è in questo senso significativa. Andrea Brichon, *travasadore de vin* nella città lagunare, era in contatto con un certo Lorenzo de' Faci di Arten, pure travasatore a Venezia. I frequenti affari dei Briconi con il Feltrino avevano consentito una scelta oculata del luogo dove stabilirsi: la nuova dimora era sulla via di transito principale, all'incrocio delle tre vallate che si aprono verso Trento e Bassano, da una parte, verso il Primiero, allora molto popoloso per via dell'intenso commercio di legname con Venezia, dall'altra e, per la via di Feltre, verso il Cadore e il Trevigiano. Inoltre la casa si trovava proprio alle falde del vitato monte Aurin dove non è escluso che la famiglia avesse acquistato delle terre. Quale scelta più opportuna per Antonio Briconi, mercante di malvasia?³

È facile immaginare l'andirivieni di botti, caratelli, some transitare per le vie, da e verso il cortivo del commerciante. A dorso di mulo, su carri trainati da buoi lungo percorsi accidentati e infestati da pericoli d'ogni sorta, il vino *terrier* e *forestier* si muoveva in continuazione. Dalle vigne assolate fino al piano, ancora in grappoli, in ceste e canestri, dal tino al mastello alla botte, travasato poi in contenitori più adatti alle lunghe percorrenze, fino a giungere alle osterie per l'ultimo viaggio. Il vino migliore era *navigato*: per tutti, la Malvasia di Candia, bevanda dorata e dolce originaria delle terre *da mar*, così amata

dai veneziani da indicare con lo stesso nome le rivendite dove si potevano assaporare i vini del levante.

La pressante domanda di vini zuccherini e aromatici si estese fin dal medioevo a tutta Europa, tanto da incoraggiare la produzione di prodotti dalle caratteristiche simili, chiamati genericamente malvasie, anche nelle isole della Dalmazia. Malvasia e vin santo presero la strada verso i paesi di lingua tedesca, favoriti dal tasso alcolico elevato che ne consentiva il trasporto e la conservazione durante il viaggio. Nel vicino Trentino questi vini 'forestieri' ebbero un grande successo anche per le deroghe introdotte per consentirne il consumo ai vescovi convocati al Concilio di Trento. Il vino di prezzo inferiore proveniente dal Feltrino poteva tuttavia contentare palati meno esigenti, ma sempre smaniosi di sorbire il succo di Bacco.

La fortuna enologica avviata dai Briconi durò anche quando la casa dominicale, diventata una villa su modello delle analoghe che nel XVI secolo si edificavano nella campagna veneta, passò in proprietà ai Tonelli.

Alla fine dell'Ottocento iniziò il declino. Padrone, come altre nobili famiglie del posto, di terre sul monte Aurin, nel 1886 Silvestro Tonelli incassava da Bortolo Menegaz della 'villa' di Caupo 350 lire per la vendita di una vigna. Qualche anno dopo anche la nobildonna Salvina dei conti Ravizza vendeva ad alcuni «possidenti agricoltori» dei vicini paesi il «loco detto Vigna grande» di pertiche 2,56 per 400 lire italiane.

I tempi erano cambiati: il vigneto non rappresentava più una fonte di guadagno, ma permetteva ancora una debole produzione per uso familiare o per la vendita 'sotto banco' nelle osterie locali.

Le pendici del monte Aurin, suddivise in piccoli appezzamenti passati in mano ai contadini che li lavoravano in proprio, si mantennero vi-

tate e produttive fino alla metà del secolo scorso quando i prezzi concorrenziali di un mercato enologico garantito dalle cantine del trevigiano ne decretò l'abbandono e l'imboschimento.

Belluno, maggiormente deficitaria come produzione vitivinicola pur non mancando una modesta coltura di sussistenza, aveva stabilito con il distretto trevigiano un rapporto preferenziale del commercio di vino. Favorita dalla direttrice che per l'Alpago la collega a Conegliano e a Serravalle- Ceneda, ora Vittorio Veneto, fin dal Medioevo risulta importare vini per uso locale o in transito verso nord. Il traffico era affidato al difficile trasporto su carri a quattro ruote, su carretti a due e, per le vie più disagiate, su some che erano soggette al pagamento di dazio differenziato. Il vino poteva provenire anche da altre regioni - nel 1365-66, alcuni mercanti toscani esportarono nel bellunese circa 2500 ettolitri daziati a Conegliano - e sembra che fosse usuale anche il flusso del vino *portatum a partibus Almannie*, di probabile provenienza sudtirolese, da introdursi nell'Agordino e nello Zoldano ad uso dei minatori di quelle vallate.

Trevigiano era sempre il vino conservato in molte cantine private dei ricchi cittadini - gli atti notarili rogati dal XV secolo ne sono testimoni - frutto di acquisto o proveniente da vigneti in proprietà della vicina area collinare. Il rapporto tra Conegliano e Belluno ha radici lontane. È ancora Giovan Battista Barpo a darne notizia:

«Circa l'anno ottocento ottanta di nostra salute, Ottone imperatore fece nuova investitura, al clero della nostra Città, dei beni estendentesi nei confini di Conegliano, dove, su alcuni monticelli, prosperano così bene le viti che, anche portandole da luoghi freddi, producono li vini dolcissimi e delicatissimi».

Per il canonico, il fine esplicito è liturgico e medico-dietetico: fornire di vini diversi le men-

se dei sacerdoti affinché acquisiscano maggior vigore nel canto e abilità nella musica, e nel contempo offrire una eccellente rimedio terapeutico contro la depressione e le affezioni di demoniaca natura.

Il traffico mercantile verso il Bellunese si serviva di una importante arteria di transito che partiva da Venezia e passando per Treviso arrivava a Conegliano dove si biforcava: la via Regia puntava verso il Nord, nel Tirolo e in Germania, mentre l'Ongaresca andava ad oriente verso il Friuli. Per queste vie anche la locale comunità ebraica si riforniva di generi alimentari dalla 'bassa'. Nel primo Quattrocento la merce di interesse per questo gruppo minoritario era costituita dalle spezie, ma nella seconda metà del secolo è ben documentato anche il commercio di vino. Nel rispetto delle prescrizioni confessionali, questo doveva essere *kasher*, cioè preparato secondo precise norme rituali che prevedevano esclusivamente la presenza di ebrei in ogni fase della vinificazione, dalla pigiatura fino al prodotto ultimato e confezionato. In realtà, avveniva che gli ebrei italiani non dessero molta importanza alle regole religiose, si rifornissero di vino comune e frequentassero anche rivendite cristiane. Solo i più scrupolosi ne conservavano piccole quantità *kasher* per adempiere agli obblighi di rito, ma in generale il consumo di questa bevanda non si discostava da quello della società circostante. Nella 'villa' di Salce, poco distante da Belluno, era possibile tuttavia acquistare vino pigiato «al modo degli ebrei»: da questi colli nel 1451 il giudeo Isacco ne chiese la fornitura di 30 congi, equivalente a circa 23 ettolitri, presumibilmente per uso di famiglia ⁴.

L'osteria, ultima tappa del viaggio del vino. Se nella popolosa e multiethnica Venezia esisteva una miriade di locali con diverse caratteristiche e finalità - bastioni, sanmarcheti, malvasie - nella remota provincia montana non si trova altrettanta varietà. Sostanzialmente, bettole di

basso rango per popolani, e taverne, dove mangiare ed eventualmente passare la notte, per la gente di passaggio. I bellunesi del 'contado' non erano grandi frequentatori di osterie. Il consumo di alcol avveniva prevalentemente in casa; gli eccessi si presentavano quando si recavano al mercato o alle fiere dove non di rado spendevano quanto avevano incassato dalla vendita del bestiame e dei prodotti agricoli. In un contesto rurale il contadino trovava appagamento nel gustare il frutto della sua fatica: che si trattasse di mosto o di vinello, l'uso individuale si prospettava come l'unico atteggiamento corretto per non generare scandalo, sperperare denaro e suscitare il malcontento in famiglia. Bere moderatamente, lontano il più possibile dalle osterie, questa la morale proclamata da Nane Castaldo e condivisa dai possidenti bellunesi, volta a mantenere l'utilizzo del vino nella sfera dell'autoconsumo famigliare.

Il fenomeno dell'alcolismo irrompe in tutta la sua drammaticità alla fine del XIX secolo, in concomitanza con il processo migratorio che vede lo spopolamento di molti centri rurali. Miseria, epidemie, monofagismo maidico contribuiscono a un affollamento ospedaliero fuori norma, sollecitando interventi a livello centrale. Se inizialmente era lo squilibrio mentale causato dalla pellagra ad incidere in maniera consistente sui ricoveri psichiatrici - i dati relativi al manicomio veneziano di San Servolo sono in tal senso indicativi - all'inizio del XX secolo questa morbosità viene sostituita dalla frenosi alcolica, particolarmente presente anche nelle sezioni femminili. Nel 1907 a Belluno si poteva vedere «la domenica, prima della messa, le donne del contado entrare nell'osteria, inzuppare il pane nel bicchiere d'acquavite, e poi beberla come si beve caffè e latte». Conseguenza indubbia del fenomeno migratorio che includeva molte giovani donne.

Sparisce la pellagra, vi subentrano tubercolo-

si, sifilide, alcolismo. Il dottor Carlo Pagani nel 1911 che ne studia il loro rapporto con l'emigrazione, denuncia:

«Il nostro giovane emigrante... si trova libero, senza il controllo diretto dei famigliari, si trova alla fine della settimana con un discreto gruzzolo di monete sonanti a sua disposizione, e, se non ci pensa per conto suo, trova sempre qualcuno che lo invita a santificare la sua libertà, il suo giorno di riposo, i suoi sudati guadagni con un bicchiere di vino o di birra... Le abitudini contratte all'estero si seguono al ritorno in patria, dove i sudati e non sempre abbondanti guadagni non sanno resistere alle allettanti lusinghe degli infiniti bettolieri, che, all'emigrante che beve, spremono di tasca fin l'ultimo centesimo; che lo intossicano con le peggiori porcherie; che gli faranno credito finché lo sapranno solvibile e che, dalle sue fatiche, troveranno i mezzi per ingrassare beatamente alle sue spalle».

Solo a partire dagli anni Trenta si tornerà a dare impulso al consumo di vino e di uva da tavola. In tale prospettiva furono deliberati a livello nazionale alcuni provvedimenti per favorirne il commercio (mitigazione del decreto contro l'alcolismo e riduzione del 20% dei noli ferroviari per i trasporti in alcuni mesi dell'anno) e furono conferite ai Consorzi agrari speciali funzioni orientate a valorizzare economicamente il vino e i suoi sottoprodotti. La propaganda venne organizzata attraverso convegni e conferenze, sostenendo che una moderata assunzione di vino potesse essere considerata un alimento ed un aiuto al miglioramento della razza. Si puntò in particolare sull'uva e sulle sue proprietà terapeutiche. Così, su iniziativa dell'allora sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, l'enologo Arturo Marescalchi, venne istituita nel 1930 la Festa dell'uva. Affiancata ad una intensa produzione ortofrutticola, doveva servire al regime fascista

anche per promuovere l'autarchia nazionale in campo alimentare.

La provincia di Belluno si allineò subito alle direttive ministeriali. Le annuali feste predisposte con grande sforzo dalle organizzazioni locali prevedevano quasi ovunque carri allegorici, sfilate in costumi tradizionali e il coinvolgimento di produttori e commercianti al dettaglio. Grappoli d'uva, neri e bianchi, composti in elaborate figurazioni artistiche, si muovevano in corteo per vicoli e piazze, promuovendo la ricostituzione e l'incremento delle trascurate superfici vitate.

Manifestazioni analoghe, folkloristiche e velatamente nostalgiche, saranno riproposte sullo scorcio del secolo, quando un rinnovato interesse per la coltura della vite, supportata dal miglioramento delle tecniche di vinificazione e da approfonditi studi pedofitologici, si indirizzerà al recupero di quel poco rimasto dei vigneti di un tempo: l'estremo tentativo di ridare forma al processo unitario che lega l'agricoltore al suo territorio, dalla produzione al consumo di un vino in grado di trasmettere nuove dolcezze e antichi profumi.

Il vino: terapia, alimento, piacere

Nel secolare intreccio tra gastronomia e medicina, i fermentati di frutta e i distillati occupano un posto di rilievo. Nel IV secolo a.C. Ippocrate, uno dei più autorevoli medici dell'antichità, prescriveva l'uso del vino per curare le ferite, per rinvigorire i fisici debilitati, come bevanda antifebbrile, purgante e diuretica. Le sue raccomandazioni vennero in seguito ampiamente diffuse grazie all'opera di Galeno che, nel II secolo, recuperava e riorganizzava il sistema dei "quattro umori".

I principi terapeutici alla base della dottrina umorale si concretizzano in una costante ricerca di equilibrio degli 'opposti' presenti nel corpo

umano. Dei quattro fondamentali elementi che costituiscono l'unitarietà dell'organismo, la terra corrisponde alla bile nera (o atrabile) che ha sede nella milza, il fuoco corrisponde alla bile gialla (detta anche collera) che ha sede nel fegato, l'acqua alla flemma (o flegma) che ha sede nella testa, l'aria al sangue la cui sede è il cuore. A questi fanno capo quattro temperamenti (melanconico, collerico, flemmatico, sanguigno), quattro qualità elementari (freddo, caldo, secco, umido), quattro stagioni (primavera, estate, autunno e inverno) e quattro periodi della vita (infanzia, giovinezza, maturità e vecchiaia). Il buon funzionamento dell'organismo dipende dall'equilibrio di tutti gli elementi. Questo schema teorico ebbe grande ripercussione nella pratica poiché si supponeva che, all'aumento di uno degli umori, l'organismo reagisse con la febbre, proprio per bruciarne l'eccesso. Compito del medico era quello di agevolare questo processo, tenendo il paziente in un ambiente ben caldo e favorendone le evacuazioni con purganti ed emetici. La bravura del terapeuta consisteva quindi nel saper dosare qualità e quantità degli interventi.

Partendo da questi presupposti, risulta evidente il ruolo fondamentale del cibo per il raggiungimento della condizione fisica ottimale, che contrasta il prevalere dell'uno o dell'altro elemento, causa di malattia. Il *De vinis* di Arnaldo da Villanova (XIII sec.), il più noto trattato-ricettario medievale sull'argomento, vero e proprio concentrato di sapere medico, farmaceutico e alchemico, contribuì a decretare l'uso del vino come sistema terapeutico riconosciuto. Fra l'ampia lista dei suoi usi curativi, l'autore ne sottolineava le qualità antisettiche e corroboranti e ne consigliava l'uso nella preparazione degli impiastri.

Nel Quattrocento la medicina risentiva profondamente delle teorie galeniche e della larga fortuna del ricettario arnaldiano. Alla cura del

corpo era destinata una particolare letteratura dietetica, moltiplicatasi abbondantemente durante i tempi di pestilenza, nota come *regimen sanitatis* alla quale si affiancavano produzioni più specifiche, come i *consilia* destinati a pazienti particolari.

Nello Studio di Padova insegnavano fisici di prestigio le cui fondamentali opere diffondevano il pensiero ippocratico come 'progetto terapeutico' che superava i limiti di una funzione puramente 'curativa' sviluppando una funzione 'preventiva' della medicina stessa. I trattati erano destinati a una professionalità esclusiva, circoscritta, anche, dall'uso della lingua latina. Un testo dagli espliciti intenti divulgativi, scritto in volgare «per far cossa più comuna e a tutti nota» è il *Libreto...de tutte le cose che se manzano comunamente* di Michele Savonarola. Nel *Libreto* il «fisico eccellentissimo» dello Studio padovano tratta estesamente di cibi e bevande, di ciascuno spiegandone le proprietà e fornendo indicazioni per il miglior uso. Il vino - riferito al solo fermentato d'uva - diventa oggetto di trattazione privilegiata. Citando Avicenna e Baldach, segnala come «electo» quello a mezzo fra il vecchio e il nuovo, chiaro, declinante al color rubino, di buon odore e sapore, né aspro né dolce, «mezano de possanza». Enumera i «nocumenti» del suo uso eccessivo, che riduce l'uomo ubriaco a una bestia e induce il bevitore abituale alla paralisi, all'epilessia, all'apoplezia, alla perdita della vista. Valuta le qualità organolettiche attraverso i *signa generalia*: odore, sapore, colore, limpidezza. Il profumo, soprattutto, è indice della bontà e della forza del vino «imperhò i paduani, meglio sapendo tal signo, sempre scorla [scuotono] prima il vino nel bichiero, dappò lo anasa e cossi de lui zudica, che sel no ne sente odore, fasse beffa de quello, dicendo esser molto piccolo». Operazione degna di un moderno *sommelier*.

Anche se geograficamente marginale rispetto

ai luoghi della cultura e della produzione del sapere accademico, il territorio bellunese rifletteva l'indirizzo medico-terapeutico del momento. Una probabile diffusione della pratica galenica si deve alla presenza di Michele Savonarola a Feltre, dove fu chiamato a prestare occasionalmente la sua opera durante la sua condotta a Bassano, nel 1415. Il rapporto del mondo scientifico feltrino con Padova è documentato anche dai trattati di farmacologia botanica che nella prima metà del secolo portarono alla produzione di erbari dipinti. Nella cittadina montana erano attive capaci botteghe di copisti e miniatori, tra i quali emerge Antonio Guarnerino da Padova, autore del raffinato manoscritto illustrato noto come *Herbe pincte*. La sua presenza è segnalata a Feltre nel 1441 quando il pittore porta a compimento un meticoloso lavoro di raffigurazione di piante montane: la *genestrela piccola*, il *ciclamen*, la *pulmonaria*, la *trinitas* e l'*eleborus niger*, rappresentate nel loro habitat su sfondo roccioso, confermano il luogo di realizzazione dell'erbario, esplicitato nell'iscrizione latina a fianco dall'autoritratto del pittore. Nello stesso ambito geografico è da collocare il *Codex bellunensis* in cui alla descrizione di ciascuna delle piante medicinali si alterna la rappresentazione dell'erba stessa con immagini realistiche e di variati colori.

Per i *phisici* e gli *spetiali* medioevali, le virtù medicamentose delle erbe e delle droghe venivano esaltate se aggiunte al vino, attraverso macerazione a freddo o cottura, o rese più efficaci da processi come la filtratura e la distillazione. Ecco allora le numerose ricette di *vinum salviatum*, *vinum enulatum*, *vinum rosatum* e del *vinum rorismarini*, vera panacea di tutti i mali. Nel *De vinis* di Arnaldo da Villanova è presente una vasta gamma di questi 'vini medicati', l'importanza dei quali non sfuggiva ai medici che operavano a Feltre. In una trascrizione manoscritta dell'opera, datata 1466, il copista

Hermanum Castellum Feltrensem phisicum ac civem Tridentinum aggiunge ai margini la ricetta personalizzata di un «vinum meum», dove il fermentato è aromatizzato con l'anice.

Tra le bevande da consumarsi in tempo di peste, i medici concordavano: i vini di gran lunga più adatti sono i bianchi, limpidi, leggeri e tendenti all'acerbo. Salvo indicazioni specifiche, si considerava preferibile allungarli con acqua purissima, in proporzioni diverse secondo la 'potenza' cioè la gradazione, del vino stesso. Il vino rosso poteva essere consumato purché chiaro e con l'aggiunta di erba bettonica. Ai popolani e ai contadini era invece consigliato l'aceto annacquato anziché il vino, data la loro particolare natura - 'complexione' - che ne avrebbe impedito l'effetto desiderato.

L'aceto era molto utilizzato. Entrava quasi regolarmente in vivande, salse e bevande o in accompagnamento ad alcuni 'rimedi'. Nei farmaci contro la peste, infatti, il sapore dominante doveva essere acido proprio per opporre le sue qualità di secchezza e frigidità alla natura calda e umida della putrefazione. In caso di contagio, trascorsa la quarantena e prima di rientrare nelle case 'nette', l'aceto semplice con erbe aromatiche serviva a lavare il corpo degli infetti poveri. Ben differente il trattamento riservato ai convalescenti ricchi, ai quali veniva riservato il bagno di aceto profumato con petali di rosa e costose spezie odorose.

In un periodo storico in cui la scrittura era appannaggio unicamente delle classi colte, le indicazioni terapeutiche potevano essere diffuse per mezzo di immagini facilmente fruibili dalla popolazione analfabeta. Godettero pure di lunga fortuna i calendari igienico-alimentari, in versi o in prosa, trasmissibili oralmente e sintetizzabili in proverbi. Appartiene al secondo gruppo un originale *Rezimento per la sanità* che il notaio feltrino Ottaviano Rocca appunta, alla fine del Cinquecento, sugli Statuti cittadini.

Scritto in volgare, questo *regimen mensium*, che è interessante riportare, sembra rappresentare la sintesi di un sapere condiviso da medici e da gente comune, un legame ideale tra élite e ceti inferiori, tutti orientati alla ricerca della salute:

Rezimento per la sanità

Di Marzo cose dolce - vino dolce - porri cotti - bagni de herbe odorifere - sugo de ruta per li occhi.

Aprile il salaso -carni fresche et seropi

Mazo lavarsi speso la testa - cibi caldi - salaso da la vena del figato - fenochij

Zugno uno bichier de vino bianco senza aqua - latuche con laceto

Luio guardati da done - non tor siropi - manzar de la salvia et ruta - usar lacqua fresca ma chiara

Aosto cose garbe accerbe - lo agresto - fuzer le verze - usar la salvia et non ti salasar

Settembre mangia de ogni cosa et bevi del sugo de la betonega

Ottobre sta piu che poi a degiuno et non mangiar frutti et non ti cavar sangue

Novembre è bono far exercizio et salaso da la vena del figaro - fugi la stua che fa venir la rognia

Dezembre manza verze

Zenaro loc sanum et copertum - bevi a dezuno pever pesto con bon vino et non ti lavar

Il Febraro salaso - miel rosà - purgarsi et starai sano

Se la volontà di consegnare ai posteri alcuni suggerimenti dietetici può essere facilmente condivisa, data l'età dell'autore giunto, a suo dire in ottima salute, ben oltre gli ottant'anni, piuttosto insolito è invece l'uso di una tipologia testuale da tempo superata, tardiva elaborazione di scritti medici dell'antichità e dell'alto Medioevo, la cui diffusione declina nel XV secolo. Pur rifacendosi alle indicazioni terapeutiche condivise in ambiente medico da lungo tempo, il *Rezimento* mantiene una propria originalità, diversificandosi dalle numerose fonti finora segnalate⁵.

Vino dolce, vino bianco, vino buono. Apparentemente generiche, sono queste le categorie alle quali si richiama Ottaviano Rocca. Nella pratica, i criteri di scelta adottati dai consumatori nel Medioevo e fino a tutto il Cinquecento fanno riferimento a un sistema descrittivo 'binario', basato su qualità opposte: vecchio-nuovo, dolce-brusco, bianco-rosso. Nel *Trattato della natura de' cibi et del bere*, il medico bolognese Baldassarre Pisanelli, citando Galeno, asserisce che il vino buono «vuole esser di età mezzano, cioè ne nuovo ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezo rosso di odor soave, che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessivamente». Il vino dolce anche se «diletta mirabilmente alla maggior parte de gl'huomini che seguitano l'appetito sensuale del gusto» è generalmente sconsigliato, eccezione fatta per i vecchi e in tempi non molto freddi. Il sapore dolce definirà una costante del gusto per lungo tempo: generalmente associato al vino bianco, gli agronomi cinquecenteschi ne indicheranno varie tecniche di produzione, la scelta oculata dei vitigni e la sovraturazione attraverso appassimento su graticci. Favorito tra tutti, il vino bianco, nobile e raffinato, doveva essere limpido, privo di feccia, sottoposto a operazioni molto precise di vinificazione per ottenere un prodotto di qualità. Tra i rossi, i «pieni», corposi, amati dal popolino e dai contadini, erano da preferire i chiaretti, sottoposti a fermentazione breve, ad imitazione dei vini francesi.

Il genere letterario dei *regimina sanitatis* ben presto oltrepassa i confini terapeutici per ispirare testi di profilo alimentare. Nel *De honesta voluptate et valitudine* del 1474 l'umanista Bartolomeo Sacchi, noto come Platina, univa la consapevolezza della buona salute al piacere della gola, dando vita a un vero e proprio ricettario di cucina. In quest'opera, fondamentale specchio del pensiero di fine secolo, Platina integra le

ricette del noto cuoco Maestro Martino in un più complesso sistema di valori. Vi sintetizza in una formula nuova il dibattito intorno al piacere, che tanto appassionava gli uomini di cultura: la soddisfazione procurata dal cibo non solo può essere moralmente accettabile, ma diventa virtuosa, *honesto* appunto, nel momento in cui si lega agli effetti che essa determina sulla salute dell'uomo. Il vino non occupa nella trattazione un posto di rilievo. Platina, dopo un sommario richiamo alle teorie ippocratiche, si limita a ricordare brevemente quelli di pregio, Albano, Mamertino, Falerno, Greco di San Gimignano, i corsi e liguri, e il Trebbiano che preferisce tra tutti per la sua delicatezza.

Se all'inizio del XVI secolo i libri di cucina presenti sul ricco panorama editoriale italiano erano legati alla lezione quattrocentesca di Platina, in seguito saranno i testi fondamentali di Bartolomeo Scappi, per la cucina, di Giovan Battista Rossetti, per la scalcheria, e di Vincenzo Cervio per l'arte del trinciare, a rappresentare il rinnovamento della cultura conviviale e gastronomica, diventando ben presto l'imprescindibile riferimento per gli addetti al 'servizio di bocca' in ambito cortese.

La Corte di Roma, soprattutto, si segnalava per la raffinatezza e l'opulenza dei banchetti, dove le bevande non occupavano certo un posto secondario. Sui vini consumati a Roma nella seconda metà del Cinquecento si esprime, con dovizia di precisazioni sulle loro proprietà salutari, Alessandro Petronio che registra anche nomi e provenienza dei vini forestieri maggiormente presenti sul mercato dell'urbe. Similmente, il marchigiano Andrea Bacci, archiatra di Sisto V e professore di Botanica alla Sapienza, traccia un affresco completo delle regioni vinicole italiane e dei vini prodotti sia nell'antichità che in epoca contemporanea, dedicando a questo tema i libri V e VI del suo monumentale *De naturali vinorum historia*. Ma è nella *Singolare*

dottrina che lo scalco Domenico Romoli detto il Panunto sposta l'attenzione sull'aspetto enogastronomico; a lui si devono le prime proposte di abbinamento cibo-bevanda che apriranno la strada alla moderna degustazione. Compito del bottigliere di corte sarà decidere quali fra i vini procurati dal cantiniere dovranno essere serviti: «il primo, essendovi Meloni, o insalata, sarà vin Greco, o Salerno bianco, l'invernata Malvasia, moscatello, o vernaccia, in su gli antipasti et alessi, vini bianchi et piccolini, in su gli arrosti, vini rossi, et mordenti, ne i frutti Ippocrasso, Magnaguerra, o Salerno rosso, et dolce».

In ambiente curiale si situa l'opera a firma di Sante Lancerio, misterioso personaggio la cui identità, rintracciabile solo nella definizione che egli dà di se stesso nella frase dedicatoria, rimane tutt'oggi indefinita. Nel suo breve manuale pubblicato per la prima volta nel 1876 con il titolo *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio* offre una selezione dei vini di qualità superiore per provenienza, aspetto e gusto e si rivela interessante oggetto di studio anche dal punto di vista culturale, come indicatore del livello sociale. Sante Lancerio distingue, infatti, il vino per i signori da quello per i famigli - i domestici presenti nella corte - ponendoli ai due estremi della sua personale scala di valutazione. Descrive il *Moscatello* come vino per osti e «imbriacconi», il *Greco della Torre* che diventa presto scuro, buono per la servitù ma non per gli alti prelati, il *Rosso di Terracina* ottimo per notai e copisti, il *Mangiaguerra* pericoloso per il clero, ma ideale per «cortigiani per incitare la lussuria».

L'interesse gastronomico per il vino non rimarrà a lungo circoscritto alle corti cardinalizie romane e seguirà i percorsi tracciati dal movimento degli ecclesiastici sul territorio. Un insolito manoscritto, posto a chiusura di un codice risalente al XVI secolo, conservato nella Biblioteca Civica di Belluno, riproduce infatti,

in forma semplificata, quasi una serie di appunti che preludono a una stesura successiva più elaborata, lo scritto di Lancerio. Il testo è incorporato in una miscellanea di scritture anonime, copie manoscritte di una stessa mano. Ciò che si può rilevare scorrendo lo scritto è che l'autore (o gli autori) debba essere stato particolarmente introdotto nell'ambiente curiale e cortese, oltre che ben informato dei principali avvenimenti del tempo. Il diretto riferimento a fatti e personaggi, dei quali chi scrive sembra conoscere molto bene le abitudini personali, rimanda ad una collocazione storica del codice nella seconda metà del Cinquecento. In particolare, la scrittura in esame, *Istruzione per saper la qualità de' vini che vengono a Roma*, ma copia di un testo «fatto nell'anno 1549», porta la data 1554⁶.

Con il più articolato titolo *Istruzione ad uno che voglia sapere la qualità de' vini et bevande, che vengono a Roma, come si devono usare, et la perfettione come si deve conoscere, et quelli, che più a Paolo III piacevano: fatta nell'Anno 1549* si apre l'elencazione di 36 vini - contro i 57 di Sante Lancerio - noti e stimati nel Cinquecento, schedati secondo la provenienza, le qualità organolettiche e l'apprezzamento del pontefice. Ordinati numericamente, rispettano una sequenza determinata dal valore di mercato, presentando inizialmente i più costosi, lasciando alla fine quelli meno ricercati. Confrontando una lista di prezzi dei vini scaricati alla dogana romana di Ripa Grande, emanata il 2 settembre 1593, troviamo infatti in vendita, a scudi 5 il barile Malvasia e Moscatello, seguiti dal Greco, a scudi 3.70 e 3.50, e via via calando di prezzo, fino al Mazzacane, proposto a non più di 1.30 scudi il barile.

Ciò nonostante, i pontefici manifestano anche nel bere il loro gusto personale. Il *Mangiaguerra*, ad esempio, proveniente dalla zona di Castellamare, gran vino, «matroso, et dolce oppilativo, fa dormire assai» è assai scadente,

buono solo per gli osti; i più delicati che «chiamano mangiagenoti», producono molta feccia, utilizzata dai cerusici per farne acquavite. Questi vini, dice il nostro e lo conferma Lancerio, sono da ubriaconi «et molto dispiacevano a' Sua Santità». Lo stesso Mangiaguerra trova invece un estimatore in un altro papa, Paolo IV, «molto sano et robusto» e di complessione «colerica adusta», come si trova citato nello stesso manoscritto, in una relazione datata 1558. Il Pontefice però soffre di due leggere indisposizioni, che gli procurano dei fastidi, «il flusso et il catarro», e a quest'ultimo «suol rimediare col mangiar formaggio Parmigiano, dicendo che così s'ingrossa, et si sputa più facilmente». Di questo papa, energico e versatile, si conoscono i disordini alimentari, non rispettando egli orari per i pasti, anche se l'«ordine del mangiare» è sempre due volte al giorno. Per contro, «beve molto più di quel che mangia, il vino è potente, et gagliardo, negro et tanto spesso, che si potria quasi tagliare. Si domanda Mangiaguerra, et si conduce dal Regno di Napoli». Bevanda davvero ideale per il Pontefice, se è vero quel che sostiene Alessandro Petronio, facendo leva sulle proprietà nutritive di questo vino, che, a suo dire, supplisce al bisogno di mangiare essendo «molto grosso, rosso, et dolce». Paolo IV mantiene tuttavia l'uso di bere Malvasia dopo il pasto «il che i suoi chiamano lavarsi i denti».

In quale occasione il codice sia giunto nel Bellunese non è noto; dall'ex-libris si ricava che nel 1702 apparteneva all'aristocratica famiglia Pagani, passando successivamente in proprietà al canonico Doglioni, dottore in legge e uomo di lettere, pure di nobile casato. L'amore per il collezionismo di questi appassionati bibliofili ha permesso al manoscritto di giungere in perfette condizioni fino a noi, sfuggendo alle numerose razzie succedutesi in epoche e per mani diverse.

Non è improbabile, tuttavia, una sua presenza in loco fin dal sedicesimo secolo, visti i mol-

teplici scambi culturali tra la Repubblica di Venezia, quindi Belluno, e lo Stato pontificio. Basti pensare all'umanista Pierio Valeriano (Pietro Dalle Fosse), bellunese di nascita, che, dopo un breve periodo trascorso a Verona, si trasferisce a Roma, dapprima notaio pontificio e prelado domestico di papa Leone X, quindi, dal 1523, precettore di Ippolito e Alessandro, giovani nipoti di papa Clemente VII de' Medici, del quale era già stato segretario. Con alterni soggiorni a Belluno, nel 1529 si stabilirà definitivamente alla corte del giovanissimo cardinale Ippolito, assumendo l'incarico di segretario privato. Amante del vino dolce di Candia, navigato e di prezzo, sarà oggetto di una azione truffaldina. Un giovane famiglio francese, che da poco aveva assunto al suo servizio, nottetempo gli sottraeva parte del pregiato liquore conservato in una botticella per le importanti occasioni. Per evitare di essere scoperto dal padrone che sospesava frequentemente il contenitore per verificarne l'eventuale calo, il domestico equiparava il maltolto con sassolini. Limbroglio venne ben presto alla luce e il famiglio, inutile dirlo, licenziato.

Nelle aree periferiche prealpine, dove la ricchezza e il potere che figuravano sulle tavole hanno lasciato scarse tracce, la trasmissione del sapere gastronomico era principalmente affidata ai cronisti o, in alcuni casi, ai rari atti comunali che regolavano le manifestazioni a carattere pubblico. Solo nel secolo della stampa la circolazione di libri faciliterà la conoscenza e l'imitazione di modelli di comportamento e di stili alimentari delle grandi città.

L'eco dello splendore conviviale capitolino raggiungerà anche Feltre, sede episcopale della famiglia Campeggio, a cominciare da Lorenzo di cui è nota la cena offerta in Trastevere all'imperatore Carlo V preparata dal cuoco Bartolomeo Scappi. Il cardinale, impegnato in affari diplomatici e curiali, si servi spesso della

collaborazione dei fratelli per la cura degli interessi economici delle diocesi da lui amministrate. Numerosi furono gli incarichi affidati ad Antonio Maria del quale è documentata la presenza nella locale circoscrizione vescovile che per molti anni sarà sicuro appannaggio di vari membri della famiglia. Nulla rimane ad attestare le riunioni conviviali che pure avranno allietato i suoi soggiorni montani. Presso l'archivio della Curia feltrina sono conservate solamente alcune note di spesa in cui compaiono piccioni e pollastri per pranzi a *Monsignor Canpezo*.

Testimone diretto dello splendore conviviale capitolino è invece un altro bellunese, il più volte citato canonico Giovan Battista Barpo. Frequentissimi i riferimenti a Roma nell'illustrare i «frutti dell'agricoltura» che si producono in villa, dove è fuggito «infastidito dalle insidie di quella corte». Del resto, può ritenersi competente a parlare di gastronomia proprio perché a Roma, dove era stato educato per molti anni, «concluse le faccende e le cerimonie più importanti, ci si dedica alla cucina» e si pubblicano libri «che spiegano come condire sontuosissimi cibi». In fatto di pietanze, le prelibatezze romane sono un costante richiamo: il burro che si consuma fresco, coperto di zucchero e cannella, infilato nello schidione e arrostito velocemente; il pane 'papalino', schiacciato come una focaccia, senza sale e morbidissimo; le porchette di latte, aperte, riempite di prugne, visciole, finocchio e spezie e arrostate, la pancia delle scrofe subito dopo il parto che si acconcia delicatamente con il latte. Non possono mancare richiami romani al vino e alla viticoltura, così apprezzati in questa città che ha «svaligiato» tutto il mondo «riportando con sé il buono e il bello»: vini chiaretti, con breve fermentazione, o passiti, prodotti con uve che non toccano terra, su viti sostenute da canne, conservati infine in recipienti di pietra che hanno il pregio di non trattenere le muffe e di prolungare la conservazione. È un sapere

vitivinicolo che si affiancherà a quello recepito da Barpo dalla recente trattatistica sull'argomento. Nella sua casa dominicale sulle pendici del monte Serva, il canonico componeva un ricco manuale di agricoltura, fatto di esperienza e saggezza, rivolto a un potenziale possidente terriero locale. Richiamandosi agli agronomi che in quegli anni affidavano alla stampa i loro consigli pratici - in particolare ad Agostino Gallo, autore di *Le dieci (poi venti) giornate dell'agricoltura e dei piaceri della Villa*, al padovano Africo Clementi, a Camillo Tarello, bresciano - il canonico bellunese insegnava a propagare, concimare, potare adeguatamente le viti, a ridurle in pergolato nei giardini, a far bollire solo per pochi giorni i mosti «perché quelli che più bollono, facilmente alle volte si guastano», a prestare molta attenzione ai recipienti per la conservazione che vanno tenuti «ben puliti e di ottimo odore».

Anche i viaggiatori occasionalmente presenti nel Bellunese possono essere testimoni attendibili delle abitudini culinarie locali.

Nell'autunno del 1611 Baldassare Bonifacio, letterato rodigino, arrivava a Feltre per sciogliere un voto offerto ai Santi Vittore e Corona. Aveva da poco concretizzato il desiderio di intraprendere la carriera ecclesiastica: il 18 luglio era stato nominato rettore della chiesa di Torreselle, nella diocesi di Treviso, inizio di un percorso che alla fine lo vedrà vescovo di Capodistria. Nella lunga descrizione che, nella *Peregrinazione*, fa della città murata, vera «Arcadia d'Italia», riaffiorano i ricordi della sua fanciullezza che si aprono a luoghi e sapori famigliari. Qui gli abitanti «contenti nella mediocrità delle loro fortune» vivono lieti e beati gustando «soavissimi vini», mangiando ottime carni selvatiche e domestiche, «buon cascio, ricotta, e butiro», saporitissima frutta in ispecie noci «che alle Thasie punto non cedono». Ma è nella successiva tappa del suo viaggio che indulgerà a curiose

notizie conviviali. A Belluno è ospite del ricco e generoso mercante Francesco Albino. Lontano dall'ufficialità, il convito è occasione per rinsaldare l'intimo legame, sperimentando originali preparazioni culinarie. Il caminetto acceso, lo spiedo colante di grasso, due ritrovati amici che condividono la preparazione di una cena. Una preparazione originale che li vede sperimentare una vera la ghiottoneria: una trota lessata nel brodo di cappone grasso che «riusciva assai più che nell'aceto o nel vino», seguita da un «cortorno»⁷ oggetto di una duplice elaborata cottura, testimonianza di una artificiosità barocca che include anche la cucina.

Si ha così conferma che l'uso del vino e dei suoi derivati nelle preparazioni delle vivande era pratica comune anche localmente: nei pranzi 'di magro', suggerivano i cuochi, le trote e i temoli a pezzi vanno cucinati in aceto, lo storione vuole esser cotto nel vino con spezie, zafferano e cipolle intere, i lucci e le tinche lessati nell'aceto, quindi coperti di brodo giallo d'uova e di spezie. L'aceto e l'agresto⁵, inoltre, servivano a condire alcune minestre ed erano l'ingrediente principale nei savori, le salse di accompagnamento di carni e pesci.

Lontano dai fasti culinari delle cucine aristocratiche, il vino era presente quotidianamente sulle tavole dei ceti meno abbienti. Anche se di scarsa qualità, garantiva una piccola spinta per affrontare al meglio il duro lavoro in campagna. Se ne apprezzavano le proprietà toniche e nutritive, le conclamate virtù antisettiche e disinfettanti, l'effetto energizzante. Consigliato dai medici in modica quantità, *piccolo* o *annacquato*, faceva parte della dieta quotidiana anche delle donne e dei ragazzi.

Nei numerosi ospizi per «poveri vergognosi» che per statuto offrivano asilo ai mendicanti, venivano corrisposte giornalmente razioni di pane di segala e di vino ai miseri questuanti che affollavano le vie. Pane e vino figurano anche

nei libri di spesa delle Scuole che si occupavano di opere caritatevoli. Oltre alle consistenti uscite per messe, vesperi, cera per candele e compensi *ad personam*, che consumavano una grossa fetta delle entrate, nel Settecento, a Feltre, la Scuola della Disciplina dispensava ai poveri, che risultavano «in gran quantità», cinque staia di frumento, altrettante di segala, quattro di fava, quattro di sorgoturco, e cinque «conzi di vino, giusto il solito».

All'inizio dell'Ottocento, una terribile carestia colpì l'intera Europa. Neve e gelo furono protagonisti di una 'piccola glaciazione', che travolse anche il bellunese, con dure ripercussioni per l'agricoltura. Le riserve di cibo si affievolirono fino a scomparire, lasciando nelle città e nelle campagne orde di indigenti. Il vino divenne un bene di lusso, riservato a pochi benestanti che se ne potevano garantire l'importazione. Per tutti gli altri, dovevano bastare aspri acquatelli o fermentati inaciditi diluiti con acqua. Le Congregazioni di Carità sopperivano ad una insufficiente alimentazione con la distribuzione gratuita di minestre e polenta, vino piccolo, se c'era, «solo nelle ricorrenza di grandi feste», nella speranza di contenere una situazione che però continuava ad aggravarsi.

In periodo postunitario gli ospedali della provincia subirono un repentino sovraffollamento, dovuto al diffondersi della pellagra causata dalla carenza alimentare legata all'esclusivo uso di polenta di mais. Il vitto offerto nelle strutture sanitarie assumeva, per i ricoverati malnutriti, un valore terapeutico concreto, anche se di breve durata. Durante la degenza, venivano somministrati giornalmente due minestre e due bicchieri di vino, uno a pranzo e uno a cena: una dieta appena sufficiente a soddisfare le esigenze fisiologiche dell'organismo. Il ricovero, di solito molto breve, confermava una regressione della patologia, ma non una completa guarigione. Le porzioni di zuppa e vino, seppur scarse,

permettevano ad un fisico indebolito di ritornare velocemente alla vita consueta.

Il vino non veniva negato neppure nei manicomi, La «mania pellagrosa», ultimo stadio della malattia caratterizzato da gravi turbe psichiche, colpiva in forma spesso violenta. Il ricovero in istituti per malati mentali era la soluzione che i medici prospettavano ai famigliari che non erano in grado di sostenere una convivenza diventata ingestibile. A Venezia, nei manicomi di San Servolo e San Clemente, dove venivano inviati i casi più gravi - gli 'irrecuperabili' - qualche medico, sostenuto da una visione allargata di cura, proponeva, a fianco dell'ergoterapia e della contenzione, un vitto 'terapeutico' sulla base della complessità della condizione individuale. Le diete, ricche e variate, prevedevano la distribuzione di vino puro sia a pranzo che a cena. Un trattamento ben diverso da quello riservato ai 'pazzerelli' nel manicomio provinciale di Feltre dove si concedeva il vino solo quattro volte all'anno!

La bevanda poteva tuttavia diventare la componente abituale dell'innovativa «terapia della iperalimentazione», sperimentata alla fine del secolo e descritta con entusiastici accenti dal dottor Alpago Novello, primario medico feltrino. Con l'ausilio di una sonda, il cibo ridotto in poltiglia e una dose generosa di vino venivano forzatamente introdotti nello stomaco del paziente quattro o cinque volte al giorno, ad intervalli regolari di qualche ora, «insistendo nella ricca alimentazione artificiale finché il malato non <fosse> entrato in una convalescenza che non tem<eva> ricadute».

Negli anni settanta del secolo scorso, un bicchiere di vino bianco a pasto (150 g), previsto da una strutturata dieta ospedaliera, gratificava l'ammalato nel suo involontario soggiorno. I congiunti contribuivano a risollevarne il morale con piccole quantità di prodotto casalingo, complice una imprecisa o insufficiente regola-

mentazione, ma anche una valutazione di questa prassi ben diversa dall'odierna.

Oggi bere vino di qualità - con leggero vantaggio del rosso sul bianco - è consigliato dai nutrizionisti per il suo apporto calorico dovuto all'alcool cui vanno sommate le calorie corrispondenti agli zuccheri residui. Si apprezzano i molteplici benefici dei polifenoli per le virtù antiossidanti e antinfiammatorie, l'influenza positiva sull'apparato cardiovascolare e, da ultime ricerche, la capacità di proteggere dalla demenza e dalle malattie che riducono i processi cognitivi. I vantaggi si estendono alla sfera umorale: il rilascio di endorfine con effetti rilassanti viene collegato al piacere di gustare un buon bicchiere di vino, meglio se affiancato dalle giuste pietanze.

In Italia, il consumo di vino annuo pro capite, passato in pochi decenni da 110 litri a meno di 50, testimonia della diffusione di una nuova cultura che include il 'bere bene' e il 'bere con moderazione'.

Ma un'altra frontiera sensoriale sembra emergere di recente. Nelle case di soggiorno per anziani, sempre più diffuse nel territorio e ora attente al benessere degli ospiti anche sotto il profilo alimentare, il pasto quotidiano diventa *comfort food*. La 'cucina affettiva', il cibo della familiarità, fatto dei piatti della propria tradizione, secondo nuovi studi pare favorire il recupero della memoria personale che, in condizioni di minor gravità, può diventare identitaria. Il vino, componente fondamentale di una cultura contadina presente ormai solo nei labili ricordi individuali, sembra dunque influenzare i comportamenti quotidiani. Dolce e aromatico, o asprigno e pungente come quello locale, è in grado attivare una memoria olfattiva rievocativa di esperienze passate e delle emozioni che le accompagnano: una inedita *smell therapy* che ha trovato conferma nel trattamento di pazienti con traumi cranici o riemersi da stati di coma

e, ultimamente, nella riabilitazione di persone colpite dal Covid-19 che non hanno recuperato la capacità di riconoscere gli odori.

In un mutato contesto generazionale, si affaccia un moderno concetto di intendere le tradizioni e il territorio. Nell'ottica di un consumo salutare e responsabile, il vino, anche quello di montagna, può costruire un nuovo percorso legato alla valorizzazione delle risorse umane e ambientali e, forse, riappropriarsi di un valore terapeutico apparentemente dimenticato.

Note

- (1) Il Guyot è un diffuso sistema di allevamento della vite, ideato da Jules Guyot verso la metà XIX secolo. Consiste in una potatura mista, a ridotta espansione, adatta per terreni con scarsa fertilità, tendenzialmente siccitosi, dove la vite si trova in condizioni di sviluppo moderato.
- (2) La denominazione 'vino' è riservata, secondo le norme UE, esclusivamente ai prodotti della *Vitis vinifera*; la commercializzazione del Clinton è vietata oggi in tutta l'Unione europea (Regolamento CE n. 1493/1999) come misura di protezione di mercato nei confronti dei prodotti enologici della *Vitis vinifera*, salvo alcuni permessi particolari di coltivazione in territori definiti, come avviene anche per il Fragolino.
- (3) Claut S. (2015), Della casa dei Briconi di Arten e degli affreschi cinquecenteschi di Giovanni Antonio Bianchini, Archivio Storico di Belluno, Feltre e Cadore, LXXXVI, 357, 3-12.
- (4) Tomasi G., Tomasi S. (2012), Ebrei nel Veneto orientale: Conegliano, Ceneda e insediamenti minori, Firenze: Giuntina.
- (5) Sembra riferirsi all'area lombarda un anonimo manoscritto quattrocentesco che risulta essere il modello testuale per il notaio feltrino, a conferma di un legame ancora non sufficientemente indagato tra le due aree montane.
- (6) Scopel M. (2003), Vini alla Corte di Roma in un manoscritto del XVI secolo, Appunti di Gastronomia, 41, 23-33.
- (7) Coturnice, fasianide poco presente nelle zone alpine.
- (8) Succo dell'uva acerba.



Pigiatrice a barella Laverda (anni '20). ALma, Bibl. Int. "La Vigna"



Il Sapore dell'Arte

Chiara Casarin

curatore d'arte contemporanea

Sin dalle più antiche espressioni artistiche dell'uomo, il vino è visto nel suo andar di pari passo con il progresso culturale dell'umanità. Cominciamo pensando alle inestinguibili trame dell'Odissea omerica, in cui al principio dell'Occidente un grottesco e apparentemente invincibile Ciclope, è ingannato proprio grazie alla provocazione del vino. Abituato com'era, nel suo stato estraneo alla civilizzazione, alla sola bevanda del latte, è infatti ingannato dalle arguzie di Odisseo con una bevanda colta come il vino. Ubriacatosene alla prima scoperta e proprio a causa della mancata educazione al suo culto, la vicenda della sua sconfitta ci parla sin da subito dell'alta considerazione letteraria che questa bevanda ha sin dai tempi più antichi, simbolo per eccellenza delle capacità dell'uomo di accedere ai più alti gradi della propria cultura e della propria creatività.

Dal primo Dioniso barbuto, la divinità del vino per eccellenza presente nelle pitture vascolari dei secoli antecedenti alla nascita di Cristo e raffigurato su quei preziosi manufat-

ti che proprio la bevanda ricavata dalla vite sarebbero serviti a contenere anche in contesti rituali, si arriverà presto ad un Dioniso invece glabro: un giovinetto eterno spesso attorniato da qualche ramo di vite pronto a simulare lo zampillo vino. Una tradizione nuova ed immediata al contempo, aperta da un cambio iconografico proveniente dai basamenti del Partenone, fino anche al Libero o Bacco - questi i suoi altri nomi - della Roma Antica, efebico, raffinatissimo e reso poi nuovamente eterno dalla versione scultorea di Michelangelo, con una coppa in mano, protesa verso l'alto in segno di condivisione, di certo ben lontana dai più che vietati aspetti rudi dell'ubriachezza.

Sin dagli scritti del filosofo greco Platone, dal dialogo *Fedro*, ad esempio, è proprio il vino il migliore dei mezzi offerti dalla divinità per concedere all'uomo l'accesso ad uno stato di grazia, a quell'alta ispirazione che riguarda le più alte vette dell'espressività di poeti ed artisti, anche se subito nelle *Leggi* sottolinea quanto sia invece necessario



Michelangelo Merisi, detto Caravaggio, **Bacco**, 1585. Galleria degli Uffizi, Firenze



Diego Velazquez, **Il trionfo di Bacco**, 1629. Museo del Prado, Madrid

dosarne le quantità, annacquare la purezza greca, riconducendolo insomma sempre alla sua istanza di elemento legato a una cultura e alla migliore civilizzazione dell'uomo.

In vino veritas: proprio questa funzione supera poi i Baccanali così variamente ritratti nell'arte antica per giungere al vino dei proclami ufficiali, al vino delle dichiarazioni a tavola, al sigillo, dunque, di una confidenza e di un'amicalità che non manca di elementi trascendenti. Non sembra un caso, infatti, a questo proposito, che la ciclicità delle stagioni - così evidente nella vite - ritrovi poi presto un suo correlativo anche nella palingenesi della vita umana: col vino, il vino onesto, radicato

nella sua cultura, si accede alla parte migliore di sé e bevendo assieme secondo le tradizioni ci lascia banchetti, conviti e convitati moralmente arricchiti. Ci si allontana quindi presto dai beoni che circondano un Bacco caravaggesco, assediato nel cuore di un celebre dipinto di Diego Velazquez per volgersi verso il trionfo che verrà di lì a breve delle evidenti consonanze della nostra bevanda con il mondo del bel canto, della musica, e pure della migliore danza.

Tradizioni, appunto, che trovano qua e là momenti di splendore, come nei nuovi Baccanali di Poussin o di Tiziano per non dimenticare quanto centrale fosse, per la Venezia del



Nicolas Poussin, **Baccanale**, 1631. National Gallery, Londra

'500, proprio la cultura del vino, grazie alla serenissima conquista dell'Isola di Cipro, e delle sue ricchissime vigne, capaci di rendere la città del doge la vera potenza dominante nel settore sul mercato commerciale di tutto il Mediterraneo del tempo.

Il vero grande tema è, poi, quello del vino in relazione alle Sacre Scritture, con quei simbolismi mistici che Antico e Nuovo Testamento donarono all'arte figurativa. Letteralmente uno dei temi più cristiani possibili, non senza declinazioni radicali in sede allegorica, dal Medioevo fino al mondo tutto visionario nel Giardino delle Delizie di Hieronymus Bosch, perché tutto ciò che si predicava della vite,

rivelarono i secoli di mezzo dell'Occidente, era in realtà possibile riferirlo pure all'anima dell'uomo: una pianta a cui è richiesto un terreno fertile - a noi una retta educazione morale - perché non diventi troppo presto sterile, e perché possa anzi portare al flusso del vino, al vigore della vita vera. Pensiamo alle Nozze di Cana, di Paolo Caliari detto il Veronese di cui possiamo ammirare il grande splendore nell'esemplare all'Isola di San Giorgio a Venezia (oltre che al Musée du Louvre di Parigi) in cui il vino è tra i primi protagonisti della narrazione e occupa uno spazio di grande rilievo anche simbolico nella composizione pittorica.



Paolo Veronese, **Le Nozze di Cana**, 1563. Isola di San Giorgio e Musée di Louvre, Parigi

Il vino è cultura, sembrano dirci le molte declinazioni che l'arte ne ha fatto nel corso dei molti secoli della nostra storia con la loro più esemplare visione del mondo.

E anche il contemporaneo sembra non essere esente da una nuova declinazione di questo tema in forme che mai ci si sarebbe potuti aspettare prima. Un nuovo culto del potenziale artistico insito in cantine e vigneti - ricollegandosi quindi a un possibile tridente ideale e programmatico composto dalle tre A di Arte, Artigianato e Agricoltura - si è fatto avanti negli ultimi anni parallelamente alla sempre più decisa emersione di uno sguardo innovativo nel pensare forme sempre nuove in grado di rinsaldare la coscienza della natura alta e culturale della produzione vitivinicola.

Basti pensare ai numerosissimi casi che già tappezzavano il '900 con manifesti e cartelloni pubblicitari disegnati da artisti *tout court* per le migliori case vinicole - oggi giustamente consegnati alla custodia museale in tutta Europa - o, in modo ancor più specifico e raffinato, al fenomeno delle etichette d'artista in grado di consegnare un imbottigliamento che per contenuto e contenitore moltiplica esponenzialmente il valore di quanto si va spesso a condividere o a collezionare.

Ma quanto infinite sono le declinazioni delle maestrie artigianali nella creazione di veri e propri gioielli di vetro muranese declinati in bicchieri, coppe, alambicchi, decanter e caraffe? Infinite sono quindi oggi divenute le interpretazioni tra i mondi plurali dell'arte e del

vino. Spesso anche la passione di alcuni collezionisti che coltivano la tradizione di un proprio vigneto porta alla nascita di veri e propri musei a cielo aperto, che uniscono opere dei migliori artisti del panorama contemporaneo a filari in collina, tra vigneti e cantine dalla squisita ricercatezza.

Il nostro tempo sembra insomma aver presto dimenticato i toni cupi, ma non privi di una certa fascinazione, con cui guardava al vino l'arte dell'Otto e Novecento. I bevitori incalliti alla francese o le nature morte tra De Pisis e gli altri, sembrano aver quindi lasciato tutto il proprio spazio ereditario piuttosto agli slanci futuristi e alle geometrie dai toni coloristici sempre accesi dei loro dipinti, ben testimoniati dalle visionarie e indimenticabili opere in tema create da Fortunato Depero, non a caso anche disegnatore, già nel 1927, della celeberrima bottiglietta del Campari-Soda, ideata semplicemente rovesciando la sagoma di un bicchiere.

Del vino, sembra insomma di poter dire, abbiamo oggi fatto nostra quella che ne è evidentemente la parte migliore. E il contemporaneo non smette quindi di puntare sul nettare d'uva alla ricerca di nuovi spazi per l'espressione artistica. Non sono mancati negli ultimi anni anche variegati esperimenti di libri d'artista, in cui anche il vino entra come reagente nelle nostre possibilità espressive su carta. E proprio su questa linea, pensare a progetti di innesto sempre più radicale tra arte e vino, in grado di far parlare questa raffinata bevanda nel suo essere foriera tanto di tradizione quanto di un alto portato culturale tutto umano ad essa sovrapposto in secoli e secoli di arte e storia, fa ben sperare per la creazione di una nuova biblioteca artistica, ricca di disegni e quaderni, appunti e messaggi in bottiglia che di annata in annata non faccia mancare il sapore della creatività.



Michelangelo Buonarroti, **Bacco**, 1496-7.
Museo Nazionale del Bargello, Firenze

Mario Soldati. Vino al vino

Nota sull'autore

Mario Soldati nacque a Torino nel 1906. Studiò nella città natale, dove si laureò in Lettere nel 1927. Successivamente, a Roma, frequentò l'Istituto Superiore di Storia dell'Arte per poi recarsi in America, alla Columbia University di New York, tra il 1929 e il 1931. Dal 1931 al 1961 alternò l'attività letteraria con quella cinematografica e televisiva. In qualità di regista, diresse una quarantina di film, riuscendo maggiormente nell'evocazione di ambienti ottocenteschi (*Piccolo mondo antico* (1940); *Malombra* (1942); *Le miserie del signor Travet* (1945)...), pervasi da autentica poesia. Scrisse numerosi racconti e romanzi con uno stile narrativo agile ed estroso, ma dedito alla riflessione, dove il gusto per l'imprevisto si mescola all'interesse per i problemi di coscienza. Mario Soldati morì a Tellaro (La Spezia) nel 1999.

Vino al vino è un libro dedicato al vino italiano. Riporta i racconti e le impressioni che Soldati raccolse durante tre viaggi in Italia, alla

scoperta dei vini, regione per regione. Il primo viaggio si colloca nell'autunno del 1968, il secondo nel 1970 e il terzo nel 1973. Visitò vigne e cantine d'Italia, dall'Etna al Monte Bianco "scelte senz'ordine e senza sistema, a istinto o a capriccio, qua e là". Soldati è un deciso sostenitore del vino artigianale, un aspetto che va salvaguardato di fronte alla possibile industrializzazione. "Perché, tra i due estremi, il manufatto calcolabile e programmabile sia nei modi e nei tempi della lavorazione sia nella qualità del risultato finale, e l'opera d'arte, imprevedibile e misteriosa, il vino assomiglia, in ogni caso, più a questa che a quello". E così Soldati accompagna il lettore in un viaggio attraverso un'Italia autentica e spontanea, alla scoperta dei vini, non di tutti, perché quello che l'autore lascia al lettore è anche uno strumento per scoprire a sua volta altri vini: "La mia ambizione non consiste soltanto nel fornire indirizzi ma anche nel suggerire un metodo".



NELLE PROVINCE DI VERONA E DI TRENTO

«Sebbene il solo vero piacere che io provi nella vita», sospira un personaggio di Henri de Régnier, «sia il piacere di passeggiare tranquillamente lungo il Tamigi, dall'uno all'altro ponte, sotto la pioggerella, voi siete testimone di come io vi debba ringraziare, caro signore! Voi mi vedete correre furiosamente, in giro per tutta l'Europa, senza poter tornare a Londra, soltanto perché, a Londra, abita anche mia moglie. Ma è proprio per questa ragione che non un grande generale né uomo politico, non un grande scienziato né artista, poeta o musicista, nessun grande uomo, insomma, mi pare degno di ammirazione come colui che, a partire da una certa età, e cioè non troppo tardi, riesce a vivere dove e come vuole, e a fare esattamente quello che più gli piace. Degno di ammirazione perché, per ottenere questo scopo, non basta, no, il genio: occorre una buona dose di fortuna. E gli esseri umani che ci arrivano sono rarissimi: più rari dei geni. Io, per esempio, ne ho conosciuto soltanto uno...».

E anch'io: uno soltanto. È il signor Henning Hammargren, commodoro della Regia Marina Svedese.

Si trovava dunque il Commodoro a Roma, poco dopo la fine della seconda guerra mondiale, come attaché navale all'Ambasciata del suo paese. Io non so quale pranzo ufficiale, una sera, con gli antipasti, venne servito del bianco Soave. Ebbene...

Ho già paragonato i vini alle donne. Ebbene, col Soave, il Commodoro ebbe un vero e proprio *coup de foudre*. Dopo gli antipasti e il consommé, furono serviti gli entremets e, con gli entremets, come di regola, un altro vino, un rosso leggero. Il Commodoro lo respinse energicamente. Non sapeva, allora, una parola di italiano. Allungò la sua grossa mano rosea, indicando il bicchiere, che aveva davanti e dove c'era ancora un goc-

cio di Soave: «Ancora di questo!» disse col gesto. Fu, poi, il turno degli arrostiti; e, di nuovo, ma più energicamente ancora, lui ripeté lo stesso gesto: «Sempre di questo, sempre!».

Ed ecco, nella semplice e incantevole storia della vita di Henning Hammargren, entra in gioco la fortuna: quell'elemento del cui aiuto Sir Henry avrebbe avuto bisogno perché la moglie lasciasse Londra e perché lui, così, vi potesse tornare. Hammargren assume, per caso, un nuovo domestico in prova. Benché italiano, intelligente e servizievole, è onesto e non servile. In breve tempo, il Commodoro gli si affeziona. Lo promuove maestro di casa. E un bel giorno scopre che è nativo di... Soave. Il destino del Commodoro è segnato. Parte con la moglie (non ha figli) per una breve vacanza nella patria del suo caro vino e del suo caro «majordomo». Trova subito che i colori dello stemma di Verona sono il giallo e il blu: gli stessi che sventolavano a poppa dei cacciatorpediniere da lui comandati, i colori svedesi! Decisamente, il Commodoro è guidato da un istinto infallibile, e continua a essere favorito dalla fortuna. Nel territorio stesso di Soave, c'è una bella proprietà in vendita, Villa Câlcerà, tutta coltivata a vigne. Il Commodoro, senza esitare, la acquista. E ora, da più di vent'anni, vive qui, con brevi soggiorni a Stoccolma. Vive qui, felice, e coltiva le sue vigne.

E beve il suo vino: così, verrebbe voglia di concludere. Ma sarebbe una conclusione stereotipa. La realtà è sempre più complicata di come la si immagina. No, non beve il suo vino.

Ho già detto che per fare un buon vino, occorrono almeno due generazioni. È un mestiere difficile. Il Commodoro «conferisce le proprie uve» alla Cantina Sociale di Soave. La Cantina Sociale gliela paga, ogni anno, secondo la quantità, al prezzo stabilito, e diffalca da questa somma le bottiglie che lui ritira per il suo uso e consumo.

Soave è una delle nostre più antiche cantine sociali ed è uno dei complessi enologici più im-

portanti non solo d'Italia ma d'Europa. Fondata nel 1930 dal dottor Luigi Zannini, ora la dirige Corrado Piacentini.

Per descrivere Piacentini, dovrei avere la penna di Balzac. Espertissimo enologo, autore di studi originali e di esperienze memorabili, sia in laboratorio sia in cantina, sulla chiarificazione con bentonite di vini bianchi e rossi nella zona di Soave, Piacentini è un uomo che crede fermamente nella possibilità di pianificare, stabilizzare, programmare la produzione del vino, fino a trasformarla, quasi e senza quasi, in un'industria. Si può immaginare che razza di interlocutore, o piuttosto di antagonista, abbia trovato in me: fin dal primo momento, non ho esitato a confessargli la mia incompetenza tecnica, ma ho subito aggiunto che, per giudicare rettamente di vini, può essere utile, e talvolta addirittura indispensabile, saper conservare, malgrado e attraverso lunghe esperienze, lunghi studi enologici e lunga consuetudine colla produzione, quella freschezza di sensazioni e di impressioni che invece non manca mai proprio nei cosiddetti incompetenti, a condizione, naturalmente, che amino davvero il vino. Era, in altre parole, mettere ancora una volta l'accento sulle componenti irrazionali, imponderabili, non analizzabili, non prevedibili, effimere, ma estremamente vitali del vino. Il guaio sta nel fatto che Piacentini suscita un'immediata, istintiva simpatia. Piacciono i suoi modi bruschi e cordiali, il suo discorso chiaro, rapido, sempre diritto a uno scopo, sempre costruito secondo un senso molto preciso. Caddi rapidamente, senza accorgermene, in un tranello, che del resto non mi era stato teso. Trovando Piacentini simpatico, fui con lui troppo sincero. E, in poche battute, il contrasto divampò fragorosamente. Discutevamo a voce alta, negli immensi capannoni di cemento armato, vuoti oramai, e vuoti tutto l'anno salvo il mese della vendemmia. Discutevamo passeggiando tra le pigiadiraspatrici, le refrigeratrici,

le travasatrici, le filtranti, macchine immobili, o isolate una qua e l'altra là, o serrate in lunghe file come batterie dell'antiaerea, e alcune specchianti di acciaio inossidabile, altre lucenti di minio: una colossale, al centro del tempio, come le Grosse Bertha. Discutevamo con un crescendo wagneriano, e le nostre voci cozzavano, si accavallavano e tentavano vicendevolmente di superarsi, echeggiate dalle vacuità concave e armoniche delle volte.

La Cantina Sociale di Soave è organizzata in modo perfetto. Vi si possono associare i proprietari delle zone circonvicine, e in grande maggioranza tutti quelli che, come il Commodoro, hanno messo a dimora vitigni di Gargànega e Trebbiano: le due uve bianche che, nella proporzione, rispettivamente, di 70-90% e 30-10%, sono prescritte dal disciplinare di denominazione controllata da pochi giorni in vigore (siamo nel novembre del 1968).

A differenza di altre cantine sociali, dove accade che i soci tengono per sé le uve migliori o, peggio, le vendono alle ditte più ricche, e cioè a chi, anno per anno, le paga meglio, e poi cedono alla locale cantina sociale solo gli scarti, a Soave i cinquecento e più viticoltori associati sono, per statuto, obbligati al conferimento totale delle uve. «Questo significa che la qualità finale del nostro prodotto, categoria per categoria, è di primissima classe!» esclama. Irresistibilmente, come un Nibelungo che illustri al candido visitatore la propria fucina magica e sconfinata, Piacentini passa con me in rivista le schiere delle macchine immobili; e le accarezza con lo sguardo che le immagina mentre lente e veloci pigiano, schiacciano, emettono il succo, frullano fuori i graspì; oppure si ferma, e fissa nel vuoto, davanti a sé, il piazzale dove ogni sera, a metà ottobre, arrivano rombando centinaia di camion carichi d'uva. «Vede» mi dice con fierezza, «in soli quindici, venti minuti al massimo, dal momento che l'uva entra in quel cortile, io ho

già il mosto a un chilometro da qui, nelle vasche dove viene pompato dagli enodotti».

«Come il petrolio, insomma».

«Non esattamente, dottor Soldati! L'enodotto è solo per la rapidità: meno stanno le uve all'aria, e meno si contaminano: salvo, naturalmente, nella produzione di certi tipi di vini, quando invece devono stare all'aria, ma in determinate condizioni. E questa, guardi, è la prima macchina: dove è pigiata l'uva migliore di tutte le altre, e da cui esce il fiore del fiore, il succo che farà il Soave più squisito».

Piacentini mi descrive l'intero ciclo della produzione, e mi enumera uno dopo l'altro tutti i sottoprodotti del vino. È un elenco incredibile, che per me ha addirittura qualche cosa di mostruoso: oltre vari tipi di vini, di pregio decrescente, e vari tipi di mosti, che servono, introdotti in speciali apparecchi, ad aumentare la gradazione di vini troppo deboli, ecco le grappe, ecco gli alcool, e poi i combustibili, i detersivi, i fertilizzanti, gli isolatori acustici... Capisco la razionalità economica di tutte queste invenzioni. Tuttavia, non so resistere alla tentazione di una protesta romantica. Dò un'occhiata intorno, ai macchinari giganteschi e sinistramente inoperosi, e dico:

«Va bene, va bene, Piacentini. Ma non le pare che tutto ciò sia sproporzionato? Il vino è così poco, è quasi niente, in paragone con l'enormità di quanto lo circonda e lo trasforma. A me, scusi, sa? a me sembra che, un piccolo sforzo in più, un piccolo passo avanti, e lei, allo stesso modo degli stabilimenti tessili che un bel giorno non hanno più avuto bisogno della lana né del cotone per fabbricare stoffe, lei non avrà più bisogno dell'uva per fare il vino!»

Un urlo è la risposta: «Non mi dica questo, dottor Soldati! Lei mi sta ammazzando, lei sta distruggendo la mia vita, la mia opera, tutto quello in cui ho sempre creduto di più! Ma non capisce che tutte queste enormi attrezzature sono così

enormi e così... come dice lei, sproporzionate, appunto perché io devo combattere con la natura, con l'uva, che non è una materia prima che sia tutto l'anno a disposizione come, mettiamo, il ferro o il petrolio, ma che segue il ritmo delle stagioni, e matura una volta sola all'anno, almeno alle nostre latitudini, e bisogna lavorarla nel più breve tempo possibile? Non capisce che stabilimenti e macchinari di queste dimensioni e di questa modernità sono costosissimi appunto perché lavorano un solo mese in tutto l'anno, e che il problema è di sfruttarli al massimo, e di vendere la materia dei sottoprodotti, appunto per far quadrare il bilancio? Magari, fosse possibile come dice lei! Magari, si potesse ottenere il vino, lo stesso vino, senza bisogno dell'uva! Ma no, noi siamo legati a questa dura necessità».

E, improvvisamente, capisco. Il vero Commodoro è Piacentini stesso. Ma sì. Lui ha, coll'uva e col vino, l'identico rapporto di odio-amore che hanno col mare gli autentici marinai.

Eh sì, chi vive navigando e facendo della navigazione il proprio mestiere e traendone il proprio guadagno, ama il mare, naturalmente, perché il mare è la sua vita: ma, allo stesso tempo, dovendolo dominare razionalmente, dovendolo combattere, avendo a che fare con lui tutto il tempo, sa benissimo che «brutta bestia» sia, il mare, e perciò, anche, lo teme, lo disprezza e lo odia. Quasi tutti i veri navigatori che ho conosciuto, specialmente quelli che erano arrivati ai più alti posti di comando, spingevano questo odio al punto di non avere mai, in tutta la vita, preso un bagno di mare: qualcuno, addirittura, non sapeva neanche nuotare: avrebbe sdegnato.

Così Corrado Piacentini. Basta vederlo, osservarlo attentamente quando «assaggia». Scruta il vino controluce, aggrotta le ciglia. Lo fa ruotare nel bicchiere. E poi lo scruta di nuovo: e controluce, e di traverso, e obliquamente, e appena a sfiorarne, con la direzione degli sguardi, la superficie. Dubita del colore, del brillio, della tra-

sparenza. Comincia adesso a difendersi dalle insidie eventuali. Si prepara ad accusare. Ora fiuta. Un'altra volta, in altro modo, più vivacemente, fa ruotare il vino nel bicchiere, e fiuta di nuovo. Si allontana col bicchiere in mano, di qualche passo, adagio, nell'ombra, verso un cantone. Curva le massicce spalle, si isola dal resto del mondo, si raccoglie tutto intorno all'odore del vino. Il vino si conosce, dice, soprattutto all'odore. Non vi dirò, dunque, cosa fa Piacentini quando finalmente si decide ad assaggiare. Ma questa radicale «opposizione» al vino, questa smorfia di disprezzo, di allontanamento, di aborrimiento, è, senza dubbio alcuno, il segno che il vino per lui non ha misteri, non è un elemento letterario, non è un'immagine o un sogno come invece è per me e per la grandissima maggioranza di tutti gli esseri umani: no, lui, il vino, lo capisce fino in fondo. E il solo guaio è proprio questo: lui capisce troppo bene il vino, e *capisce troppo bene che il vino è fatto in grandissima parte per quelli che non lo capiscono*: e deduce così, da tale doppia consapevolezza, un pessimismo senza rimedio sulla possibilità di *mai fare capire* il vino al consumatore. Non che, come conclusione, si decida all'inganno: non sarebbe l'onesto e appassionato tecnico che è; ma al silenzio, sì, e così al rassegnato abbandono alla moda, o alla corriva abitudine di considerare il cliente come colui che ha sempre ragione. Spiego a Piacentini che, secondo me, il cliente dovrebbe essere educato. Vediamo un esempio. È il caso più comune, tra tutti i vini italiani.

«Perché», chiedo a Piacentini, «perché il Soave della Cantina Sociale è buono, fresco, leggero, appena appena abboccato al primo sorso e poi, subito, asciutto, e va bene con tutti i cibi, quasi sfumando, tanto leggero, verso un diverso gusto secondo che ogni diversa pietanza più o meno salata, acida, forte... ma alcuni altri Soave, come altri vini bianchi italiani, che di continuo mi succede di provare da una decina d'anni a

questa parte, mi sembrano sempre troppo dolci anche se presentati come secchi, e troppo carichi, leggermente nauseabondi... ma alcuni altri Soave, come altri vini bianchi italiani di antica e provata tradizione: perché questa decadenza improvvisa?» e completo il discorso facendo i nomi delle ditte. Ma Piacentini mi interrompe con violenza: «Non dica così! Non è vero! Sono ditte serissime! Il loro vino è genuino! Lei ha torto, dottor Soldati. Ha torto».

NELLE PROVINCE DI BELLUNO, VICENZA, TREVISO, VENEZIA

Sono arrivato all'età di sessantaquattro anni senza mai avere fatto ciò che comunemente si chiama un viaggio di piacere. Prima di tutto perché non ne ho mai avuto il tempo. Non mi sono mai preso una vacanza. In compenso, ho sempre cercato, quando potevo e finché potevo, di lavorare divertendomi, distraendomi, confondendo piacere e fatica. Le rare volte che, sentendomi stanco, desiderai un po' di riposo, non pensai neanche per un istante alla possibilità di viaggiare, ma piuttosto a quella di non muovermi. Vivere in un angolo perduto di campagna o di collina, sulla riva di un lago o del mare: la mattina leggere qualche buon libro; il pomeriggio giocare a bocce, e la sera giocare a scopone: ecco, anche se non mi è stata mai concessa, la mia vacanza ideale: non ho chiesto e ancora non chiedo niente di più né di diverso.

Viaggiare per conoscere il mondo; viaggiare per svago o, come si diceva una volta, per diporito; viaggiare per istruzione: nulla mi pare altrettanto inutile e noioso. E il Tedio e la Stanchezza di tutta la vita assumono, nel mio ricordo, il volto e il passo di una carovana di turisti che, nel sole estivo, attraversano il prato del Duomo di Pisa al seguito di una cicalante guida patentata.

Bisogna, quando si viaggia (quando si viaggia? quando si vive!) avere sempre uno scopo ben

preciso e limitato. Altrimenti, anche i più meravigliosi spettacoli della natura, anche le supreme bellezze dell'arte, insomma tutto ciò che capita sotto il nostro sguardo rischia di sembrare opaco: poiché rifletterà soltanto la povera luce del nostro disinteresse, e scorrerà, così, sulla nostra memoria senza lasciarvi traccia.

Non ero mai stato a Feltre. Vi arrivai una mattina dello scorso settembre. Avevo appuntamento col signor Sindaco per le undici, in Municipio. Ma non avevo calcolato con sufficiente pessimismo le difficoltà del traffico. Ero in ritardo di quasi un'ora. Percorremmo a tutta la velocità consentita i viali della città moderna, che giace in una pianura triangolare, conca tra i monti; entrammo dalla stretta Porta Imperiale; risalimmo per via Mezzaterra la Collina detta della Capra, su cui si arrocca, cinta da mura, la città cinquecentesca; passammo davanti alla casa Tauro, alla casa Franceschini, ai palazzi Bellati, Guarnieri, Muffoni; giungemmo alla Piazza Maggiore e alla Piazzetta delle Biade, dov'è il Municipio... Antichi bugnati, solenni architravi, sagome e oggetti corposamente rilevati, tutto un insieme classico, rustico, robusto e ricco: un'impressione forte e compatta, di cui, sul momento (per la fretta, per la preoccupazione della brutta figura che, ritardando, avrei fatto col signor Sindaco, o anche per il timore di non trovare più nessuno in Municipio, e di perdere, così, l'occasione di capire qualcosa che non avevo mai capito fino allora) non prendevo nemmeno coscienza, ma che intanto si depositava in me: che mi rimaneva.

Che cosa volevo capire? Ero tutto teso alla ricerca di un buon Clínto: vino, come già ho detto, così umile che non si trova in commercio ma si vende e si compra solo con trattative dirette e private tra produttori e consumatori; vino, in ogni caso, così a buon mercato, che non vale certo la pena di sofisticarlo, ed è, perciò, l'unico vino sicuramente e sempre genuino; vino, che

gli enologi disprezzano per la ruvidezza, per l'eccesso di tannino e di colore, e per la bassa gradazione alcolica: vino, però, che i veri veneti, vecchi e giovani, tutti gli agricoltori tra Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Treviso e Belluno, amano più di ogni altro come vino da pasto: e abbiamo visto che se lo fanno mandare perfino in Belgio quando emigrano a lavorare nelle miniere! Per un caso fortunato, o per una divinazione quasi magica del mio pensiero, Teresa Foscarì, a Venezia, mi aveva, spontaneamente, parlato del Clínto. E mi aveva indirizzato ad una sua cara amica, Anna Paola Zugni Tauro, di un'antica famiglia di Feltre.

Quante volte uno si fa delle idee sbagliate senza curarsi di controllarle con l'esperienza. Avevo bevuto, fino allora, sempre Clínto di pianura: e avevo preso per assioma incontrovertibile che il Clínto si coltivasse e si pigiasse soltanto, o soprattutto, in pianura. Temevo, perciò, ascoltando, al proposito, i suggerimenti di Teresa Foscarì e Anna Paola Zugni Tauro (alla quale mi ero affrettato a telefonare) di essermi comportato un po' leggermente, cedendo alle lusinghe tradizionali e classiche delle dame della Serenissima. Ma, ecco, le prime frasi che scambio col Sindaco di Feltre mi dimostrano il contrario.

Si dà il caso che il Sindaco, Sisto Belli, sia dottore in agraria, esperto di viticoltura, appassionato di enologia. Gli abitanti di Feltre, mi dice, e così quelli delle colline e delle montagne intorno, pensano ancora che il Clínto, sebbene in decadenza, sia il loro vero vino: il più importante e il più vitale, per loro, tra tutti i vini che si coltivano e si pigiano sul posto.

Altra idea sbagliata, che mi ero fatto: credevo che Clínto e Clintòn fossero sinonimi. Sono, invece, due vini diversi e ben distinti. Come dice il nome, derivano ambedue da vitigni americani. Di Clinton, negli U.S.A., tra la fine del '700 e il principio dell'800, ce ne furono tre, tutti famosi: due generali e un grande uomo politico. E di città ame-

ricane chiamate Clinton, ce ne sono almeno sei.

Ma il Clínto, nel Veneto, è un'uva che dà un vino di classe e di gusto nettamente superiori al Clintòn: più magro, più forte, più «di soddisfazione». Anzi: per evitare equivoci, qui si sposta l'accento: si dice Clínto e Clintòn. Il Clintòn assomiglia al vino di altre uve dello stesso tipo, ma più volgari: la Baccò, la Fragola, o Isabella, detta anche Americana: che è un vino più dolce, più spesso, più volgare e meno pregiato del Clínto, e che ricorda quello stesso vino che tra Piemonte e Lombardia chiamano «Mericanín».

Mentre parlo col Sindaco, stiamo affacciati al balcone del suo ufficio, al primo piano del Municipio. Il vecchio palazzo è in vetta alla città antica e domina la città moderna e tutta la conca. La veduta, *appunto perché non sono salito quassù con lo scopo e neanche col pensiero di ammirarla*, mi sorprende, mi affascina, mi conquista. Il corso del Piave, da nord-est, in larghissima curva di là dalle colline, volta a sud-est proprio in corrispondenza di Feltre e apre, verso le due direzioni, due diverse prospettive alpestri. Un po' come l'Adige a Merano: ma con più vivezza ancora. E su quello scenario, che si leva e distende intorno con una grandiosità straordinaria, la figura del Sindaco risalta armoniosamente, nella luce meridiana ed estiva, come se, per qualche motivo misterioso e intimo, appartenesse essa stessa al paesaggio. Il signor Sisto Belli è molto alto, bruno, magro, adusto.

La sua espressione è calma, severa, ma dolce e umanissima. Fotogenico, senza dubbio. I miei figli, che mi accompagnano in questa visita, dicono subito che assomiglia a Gregory Peck: ed è vero. Ora andiamo. Il signor Sindaco ci affretta. Siamo attesi ad Altín, a pochi chilometri da Feltre, in una casa colonica dove hanno preparato per noi «una colazione al Clínto».

Si risale la montagna immediatamente a nord di Feltre, dopo la frazione di Foén, verso Vignúí. Una strada di terra e di ghiaia, a bruschi tornan-

ti. Improvvisamente, dalla concavità umida di una valletta riuscendo alla convessità di un dosso solatio, tra vigneti e grandi gruppi di castagni, la vista sbalza e spazia su uno scenario che non potrò mai dimenticare. A sinistra, la collina piomba, con ripidissimi ma coltivati pendii, verso minori rilievi e verso la conca di Feltre, che, forse per la differenza di quota, sembra più lontana di quanto sia. Nello sfondo, la mole scura del Monte Tomatico e le minori alture che dividono e nascondono il corso del Piave. Davanti, e diritto allo sguardo di chi percorre la stradina di terra, un greppo pronunciato e solenne, in cima a cui, fiancheggiata da un folto di alberi antichi, altissimi e cupi, è una chiesa poligonale, quasi un tempio, di stile tra rinascimentale e barocco: la luce del sole ne sfaccetta le pareti, ne fa spiccare, anche a distanza, i geometrici volumi. E questo effetto di luci e di ombre, di volumi e di prospettive, pare, per incanto, propagarsi tutto intorno, nei regolari filari delle vigne, nei boschi di castagni o di abeti che si alternano alle vigne ritmicamente, e fino ai primi piani, fino alle terrazze del gran declivio che, sulla destra, come una quinta costruita a sovrapposti scomparti, chiude la veduta toccando il cielo.

Arriviamo a un ripiano, una valletta o piuttosto una sella, un colle che separa il promontorio del Tempio dai sovrastanti declivi. È la nostra meta: sono le mezzadrie ex-Guarnieri. Recentemente questi terreni, circa ottanta ettari, sono stati comprati dal signor Anselmo Cecchin, nativo di Santa Giustina (tra Feltre e Belluno), e reduce dal Venezuela, dove ha fatto fortuna. Il mezzadro, Giovanni D'Incà, è ancora lì: ma si aspetta di essere mandato via, e, ad ogni modo, non conosce il proprio destino: il signor Cecchin, per il momento, non gliene ha fatto parola. Le «mezzadrie» sono maestose case coloniche, alte anche tre piani, bianche di calce, che fiancheggiano, per tutta la lunghezza, da un lato e dall'altro, la parte più bassa e centrale del colle: e cioè

l'immenso rettangolo riservato all'aita. L'architettura di queste case è semplicissima e disadorna, ma perfettamente geometrica nelle proporzioni delle finestre e dei muri, e con un risultato di grandiosità e di bellezza classica, che mozza il fiato. Poiché, al paragone, gli stessi palazzi di Feltre, così stipati come sono gli uni contro gli altri, sembrano ostentare ciascuno la propria ricchezza, e forse alludere al talento individuale degli architetti: ma queste case, apparentemente squallide e povere, testimoniano ancora meglio la grandezza di una civiltà perduta e per noi, ormai, misteriosa.

Il D'Inca ci accompagna, in mezzo ai vigneti, a destra, su per uno di quei declivi erti e montani. Sono «le grave di Altín», dice D'Inca. Grave, cioè ghiaie. Il terreno, infatti, è ghiaioso e argilloso. Arriviamo, così, alla cresta di un dosso che, precipitando, a nord, in un profondo avvallamento, guarda verso le prealpi del Trentino. Il torrente che scorre laggiù si chiama Remugha. Tutto il versante opposto ha un'aria stranamente selvaggia, quasi sinistra. E le case bianchissime, alte e strette, che vediamo sparse là, un po' come torri, a diverse quote, si chiamano le Volpere. Anche quelle «colonie» dice D'Inca intendendo «case coloniche», erano, un tempo, di proprietà Guarnieri. Oggi, naturalmente, sono abbandonate, come pure le loro vigne, troppo lontane, troppo ripide, troppo faticose a lavorare. Ancora molto se si bada a queste vigne qui.

Le costeggiamo, vi passiamo in mezzo. Il D'Inca mi addita, di volta in volta, tutte le qualità: la Clinton e la Clinton, la Bacco e la semplice Fragola. Per ogni uva, mi dice come maturi, e quando sia il momento di vendemmiarla: e il gusto e la qualità del vino, secondo le annate. Il suo discorso è minuto, preciso, raffinato, complicato. «Lei sa tutto!» gli dico. E lui: «Ormai, dopo sentosinquanta anni che semo qua, qualche cosa se già imparadi, no?»

Il D'Inca è ancora giovane. Fa tristezza che una secolare esperienza come la sua corra il ri-

schio di non essere più sfruttata. Non dico nulla; ma in cuor mio mi auguro che il nuovo proprietario sia una persona intelligente. Perché non v'è barba di enologo, non v'è scienza che possa sostituire, sul posto, ciò che un viticoltore ha imparato, circa le viti e il vino del posto, dal padre e dal nonno. Diceva Ansaldo che «per fare un signore, ci vogliono quattro generazioni»: credo che, oggi, sia più vera ancora, e, in ogni caso, più utile agli altri quest'altra verità: «ci vogliono quattro generazioni per fare un vino buono».

Quando torniamo alle mezzadrie, troviamo già tutti a tavola, in una stanza terrena, vasta e disadorna. La tavola, rettangolare e lunga come quella di un convento, è al centro, senza tovaglia. Salami, sopresse, formaggi di varia età, polenta, e boccali e bottiglie, Clínto e Clintòn di tutte le specie e di uno, due, tre anni. Annapaola Zugni Tauro, il Sindaco Belli, il giovane «castaldo» Adriano Cagnàn, il signor Franco Zampiero di Feltre, l'amico Bòccoli e i miei figli stanno già facendo colazione. Non v'è cibo che per il Clínto vada meglio di quei formaggi e di quegli insaccati: e non c'è vino che vada meglio per quei cibi. Beviamo e mangiamo, proprio come dice il Porta, «in santa libertà». E non darei, per questa indimenticabile colazione che mi fu offerta ad Altín, le più elaborate cene del mondo, da Poing a Vienne, da Chez Maxim, o dove che sia.

Ma la vetta di questa vetta era il Clínto: molto diverso da tutti i Clínto o Clinton di pianura che avevo provato: più serio, più maschio, più duro: gradevolmente amarognolo, sufficientemente alcoolico, e tuttavia passante. È un consiglio che, per sempre, dò a tutti gli amici: quando vi apprestate a uno spuntino rustico, di formaggi e di salami, non andate, come vino, a cercare tanto in là: non troverete mai nulla che eguagli il Clínto.

Adesso, inter pocula, parla il signor Sindaco: «Qui, nel Feltrino, il Clínto, lo fanno tutti: a tutte le altitudini, fino ai quattrocentocinquanta metri. Né la vigna né il vino hanno bisogno di spe-

ciali trattamenti. Una volta, qui, si coltivavano anche vitigni europei. Poi, con la fillossera e la peronospora, per comodità tutti hanno messo il Clínto. Non si deve credere, però, che il Clínto sia stato importato dall'America soltanto allora, cioè soltanto alla fine del secolo scorso o nei primi lustri del novecento. Esiste un decreto di Maria Teresa, e perciò della seconda metà del settecento, che favorisce, alleggerendole da tasse, le piantagioni di Clínto...»

Sorpreso, domando perché.

«... Ma perché, a parità di area coltivata, e a parità di lavoro, dà una produzione molto maggiore.»

«Forse, allora, non si chiamava Clínto» azzardo. «Questo non glielo so dire. Bisognerebbe indagare. Ad ogni modo, noi, nel nostro dialetto, lo chiamiamo "Grinto". È la nostra bevanda nazionale. Si figuri che c'è qualcuno che fa perfino il Clínto passito, il Clínto da dessert. La vedova Granzotto Basso, per esempio. Lasciano le uve su graticci, e pigiano a dicembre. Lo chiamano, non so poi perché, York. E c'è anche chi fa lo Schenal: è uno Clínto rosé, o Chiaretto, svinato subito! L'altro giorno, dovevo recarmi in una frazione qua vicino: non sapevo esattamente come arrivarci, e mi sono perso. Chiedo a una casa. "La sbaglià strada", mi dice l'uomo: "Ma ormai che l'è qua, el se beva un gioif de Crinto!" Pignoleggio: «Grinto o Crinto? E, come ha detto? Gioff?» Interviene Zampiero: «È la nostra pronuncia, tutta particolare alla gente di Feltre. Noi siamo di origine etrusca. Per questo, abbiamo l'aspirata. Nel vero dialetto, non si dice Feltre, ma Heltre. Gioff è la pronuncia nostra di giozz, un goccio. E non è né Grinto né Crinto, ma una via di mezzo, e con un po' di aspirazione dentro la gutturale. Quasi brinto». «E come si distingue il Clínto dal Clintòn?» «Al gusto» dice il Sindaco. «Lo sente da sé: il Clintòn ha un gusto speciale, rozzo, che noi chiamiamo *volpino*, e che gli enologi, per convenzione, chiamano *foxy*: Volpino, cioè selvatico, allappante, sgradevole. Dal punto di vista

amelografico, lo avrà constatato poco fa, sulle vigne stesse: i grappoli del Clínto sono regolari, e con acini piccoli. Quelli del Clintòn, irregolari, e con acini grossi.» «Il Clínto» dice Zampiero, «è ideale soprattutto con le castagne. Fagioli di Lamon, noci di Feltre, castagne e Clínto...».

«Ed ha un'altra particolarità» riprende il Sindaco senza lasciarlo finire, «che va bene anche come semplice bibita, per togliere la sete: si può bere benissimo, che non perde il gusto, mescolato con l'acqua...il Clínto tiene l'acqua, noi diciamo... E qualcuno, perfino, lo beve con acqua e limone.» Bòccoli, qui, aggiunge uno slogan all'improvvisato trattatello: «Il Clínto è un vino che si accompagna al cacciatore, e non alla cacciagione».

«Bravo Bòccoli», dico. La sua frase, infatti, definisce perfettamente le qualità e i difetti di questo vino umile e tuttavia unico e, in certi casi, insostituibile. Non si può bere un vino così impetuoso, rozzo e giovanile sugli arrosti. Ma il cacciatore che cammina, fatica e suda, e si arresta per una breve refezione e per dissetarsi, che cosa berrà, sul *cacciatorino*, se non, appunto, il Clínto? «Ad ogni modo», concludo ad alta voce, levando ancora un bicchiere, «per me, il Clínto, questo Clínto, è, a sua volta, e prima di tutto, un'altra prova, di come Feltre abbia saputo conservare i doni, le invenzioni, le trovate della sua civiltà...».

Annapaola non mi lascia finire: «Sa cosa diceva Bassani, il suo amico Giorgio Bassani, quando è stato qui? Mangiava e beveva, beveva e mangiava, e ripeteva continuamente: "Che civiltà! Che civiltà!" Abbiamo tanto riso! Per noi, queste, sono cose naturali e comuni, comunissime!».

«Ma appunto. Per voi è ancora naturale e comune ciò che per noi è perduto, fantastico, irraggiungibile. Quanto a Bassani...».

Bassani dovrebbe vivere e andare in giro con un registratore nella tasca dei pantaloni, e con un microfono elettronico nel taschino della giacca. Appena si accorge di cominciare a parlare sul serio, dovrebbe premere l'apposito bot-

toncino. Così, alla fine di ogni stagione, avrebbe un libro bell'e pronto da dare alle stampe. Scrittore di primissimo ordine ma, come scrittore, tanto parco e cauto quanto, come parlatore, è generoso e pronto. «Ho riflettuto a lungo» mi disse una volta al telefono, e purtroppo non avevo un registratore da inserire, «ho riflettuto a lungo sul mistero della bellezza del Veneto. Mi sono chiesto: come mai, appena si arriva dalla Lombardia e si esce dall'auto strada a Vicenza, si ha l'impressione precisa di entrare in un altro mondo? Una dopo l'altra, ville decorate di statue, circondate da parchi, inquadrare in prospettive di prati, di siepi, di alberi, campagne e perfino montagne che sembrano disegnate da grandi pittori. Tutto un mondo meraviglioso. Come mai? Le cause vanno ricercate nella storia. I territori della Repubblica di Venezia non hanno conosciuto la dominazione spagnola, hanno sentito meno di tutto il resto d'Italia il peso formidabile della Controriforma. Con altre parole: nel Veneto, il Rinascimento è durato fino a Campoformio. Tre secoli di più che nel resto d'Italia. È stato come un tramonto lunghissimo e dolcissimo. E Rinascimento ha voluto dire "rispetto dell'individuo", libertà, l'espandersi e il fiorire di tutte le arti, senza il controllo delle autorità religiose e politiche».

Dobbiamo spiegare così anche la bontà del Clínto? Dobbiamo attribuire questa bontà ad un'arte raffinatissima nella sua umiltà, un'arte che in queste terre chiuse tra i monti e remote non solo dall'Italia ma dal rimanente dello stesso Veneto si è conservata più a lungo, così come la bellezza del paesaggio? Qualcuno afferma che la qualità di un vino è dovuta al terreno molto più che al vitigno. Bisognerebbe dunque ampliare il significato della parola «terreno», includendovi i metodi tradizionali e locali con cui si coltivano le vigne e si pigra il vino. Verso la fine del convito rustico e geniale, siamo distratti da un improvviso rombo di motori e di seghe elet-

triche. La costernazione appare sui volti degli amici feltrini. Deve essere il nuovo proprietario, dicono: riprende, dopo la pausa di mezzogiorno, il lavoro sulla collina. Eh sì, il signor Cecchin si è messo in testa di abbattere i boschi dei castagni, e di sostituirli con una piantagione di abeti, che non sono alberi adatti a questo terreno, a quest'altitudine. Una follia. Perché? Ma perché, per il signor Cecchin, la vicinanza del castagno rovina «il pezz», cioè l'abete. E il legno d'abete, a venderlo, è molto più pregiato di quello del castagno.

A Conegliano Mario Soldati incontra Italo Cosmo, allora direttore della Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia

Ero ansioso di porre a Cosmo un quesito. Avevo notato somiglianze tra i gusti di vini pigiati in località molto diverse e lontane: per esempio tra l'Aglianico (Avellino) e il Barbaresco (Alba). Mi avevano detto che, tra i due vitigni, non c'era nessun rapporto. Possibile, chiedevo? Possibile che somiglianze organolettiche (di colore, di profumo, di gusto) nel vino non corrispondano a somiglianze ampelografiche (della foglia, dei grappoli, degli acini, etc.) nella vite? E non esiste nessuna pubblicazione, italiana o straniera, che contenga un albero genealogico dei vitigni, una classificazione che li raggruppi e li suddivida sistematicamente? «Purtroppo, ciò che lei immagina e, a quanto ho capito, desidererebbe, non esiste. Abbiamo la *famiglia* Ampelidea; il *genere* Vitis; le specie Berlandieri, Rupestris, Riparia, etc. che sono tutti vitigni americani, come per esempio il Clínto e l'Isabella; abbiamo infine le specie *vitis vinifera* con queste due *sottospecie*: Silvestris e Sativa. La Silvestris è una vite spontanea, selvaggia, lo dice lo stesso nome. La Sativa comprende tre *ecotipi*: la Orientalis, la Pontica, e la Occidentalis, che è poi la nostra. Ma tra questo ecotipo, della Occidentalis, e la varietà

individuale, per esempio il Nebbiolo, non esistono classificazioni intermedie...».

«Un gap enorme!» osservo: «e sono proprio queste classificazioni questi raggruppamenti che io cercavo!».

«Tutti gli ampelografi, da mezzo secolo, cercano proprio quello che dice lei: ma non vi sono ancora riusciti. Pensi che, nel mondo, esistono da cinque a sei mila vitigni, tutti diversi l'uno dall'altro. Figuriamoci se non farebbe comodo classificarli. Ma no, pare che sia impossibile. Le varietà dei vitigni, e soprattutto le varietà più antiche, sono costituite da popolazioni di individui, ciascuno dei quali presenta diversificazioni minime avvenute in natura. Sì, ogni vinacciolo... il vinacciolo è uno dei semi contenuti nell'acino... ogni vinacciolo, dunque, è un individuo nuovo. Nella generazione sessuata della vite, i caratteri ereditari sono così complicati e così, tra di loro, eterogenei che ciascun vinacciolo risulta, sempre, diversissimo da ciascun altro...».

«Come nell'individuo umano?» «Esattamente. Si tratta, anche per la vite, di cromosomi. Non esistono due individui umani eguali l'uno all'altro. E non esistono, eguali l'uno all'altro, due vinaccioli».

«Ecco», dico, «una spiegazione dell'estrema difficoltà che c'è, non solo a studiare la vite, ma anche a fare il vino buono.» Italo Cosmo sorride: «Tutta la scienza è difficile, incerta, approssimativa. Tutto lo studio delle forme dell'esistenza. E, vede? in questo genere di ricerche, sono favoriti gli istituti delle repubbliche socialiste. Da noi, i tecnici, gli studiosi scarseggiano. Da loro, invece, abbondano: ne hanno a migliaia e migliaia. Ora, considerata l'enorme diversificazione dei vinaccioli, gli esperimenti, perché siano proficui, perché si abbia una certa probabilità di trovare ciò che si cerca, gli esperimenti vanno compiuti su un grandissimo numero di individui. Di qui la necessità, anche, di un grande numero di studiosi...» E Italo Cosmo passa a spiegarmi che

cosa sia la generazione o riproduzione agamica, quella che si compie senza la fecondazione di un fiore da parte di un polline portato, mettiamo, dal vento, ma per scissione, gemmazione, innesto di tralci, etc.; e che cosa sia il clone: quell'individuo, quel seme, quel vinacciolo che lo studioso sceglie, per le sue caratteristiche, tra tutti gli altri individui, e il cui nome, quindi, passa a significare tutto l'insieme di individui, omogenei, questi, dal punto di vista ereditario, e discesi, appunto per generazione agamica, da quell'individuo primo e unico. Naturalmente, la omogeneità degli individui nati così garantisce, in definitiva, un prodotto più sicuro. Ecco l'importanza viticola della *selezione clonare*. Per esempio: avevo assaggiato, tempo prima, un vino squisitissimo, prodotto sperimentalmente nello stesso Istituto di Conegliano, e battezzato con una sigla misteriosa: I M 2,15. Si tratta di un clone creato dal professor Manzoni: polline di Prosecco su fiore di Cabernet Sauvignon. Un gran vino, secondo me. Peccato che la quantità prodotta sia così minima da non permettermi di offrirlo agli amici dell'Istituto Enologico Italiano, come pure vorrei. Dalla teoria alla pratica. Seguiamo, ora, Italo Cosmo in mezzo alle sue vigne sperimentali: seguiamolo nelle serre dove prova, trova, combina, inventa, tenta, controlla, ritenta... Al vederlo come palpa una semplice foglia, come la accarezza, come la spia controluce, si direbbe che la vite, per lui, non ha segreti. Ma si andrebbe, certamente, più vicini al vero se si affermasse proprio il contrario: e cioè che la vite, dopo avere svelato a Italo Cosmo tutti quelli che per la massa dei profani e forse per molti degli specialisti sono ancora dei segreti, lo ha stregato, incuriosendolo e appassionandolo con altri segreti ancora, moltiplicati, infiniti, sempre nuovi, di cui la massa dei profani e forse di molti specialisti non sospetta neppure l'esistenza.

Quando usciamo dal recinto delle vigne sperimentali e delle serre, sono le due passate. An-

diamo a colazione. Cosmo ci invita a Col San Martino, dall'oste Condo. Lungo la strada ci fermiamo, per l'aperitivo, a Pieve di Soligo dal farmacista Schiratti. Schiratti è celebre per la sua passione enologica. Sotto la farmacia, ha una splendida cantina, e un'attigua taverna rivestita di pannelli di legno, con scaffali pieni di bottiglie antiche e pregiate: insomma, un'enoteca. Assaggiamo una dopo l'altra bottiglie di Prosecco di varie qualità: specialmente Cartizze, che è la migliore. Ed è qui, e poco dopo da Condo, che mi accorgo, a un tratto e non senza commozione, come Italo Cosmo assomigli, tra i miei maestri filologi che ho nominato, soprattutto a quello che mi è più caro, Matteo Bartoli. Gli assomiglia per un curioso, adorabile particolare.

Bartoli era un grande glottologo. Le *parole*, per lui, erano tutto: non pensava mai ad altro: ci si perdeva dietro, con la fantasia, col cuore, col ragionamento. Ma, proprio per questo, la *letteratura* non era, per lui, che un documento: il massimo, il più interessante documento delle parole: ma sempre e soltanto un documento. Pascoli, D'Annunzio, Gozzano? Quando udiva citare un verso, anche solo il nome di un poeta, il volto di Bartoli si illuminava, ma di una luce strana e come distratta. Era chiaro, per chi conosceva Bartoli, che lui mica pensava al poeta o alla poesia, ma unicamente a qualcuna delle parole contenute nella citazione: oppure, nel caso il poeta fosse stato semplicemente nominato, era chiaro che quel nome aveva, per lui, evocato immediatamente certe parole. Così per Cosmo il vino non è che un prodotto, una conseguenza, un documento *della vite*. Certo, tutta la sua attività e tutta la sua opera sono coscientemente devolute alla prosperità della vitivinicoltura e ad assistere teoricamente e praticamente i vitivinicoltori; e anche adesso, Cosmo portava il bicchiere alle labbra, assaporava con attenzione quel dorato umore, dava, ogni volta, un giustissimo giudizio: ma un'ombra di lontananza

passava intanto sul suo sguardo, che pareva, così, ancora più infossato: vi si indovinava una sfumatura quasi di disinteresse: come se il gusto, prima e più che definire il carattere del vino (amabile, frizzantino, acidulo, secco, etc.) evocasse immediatamente in lui vigneti, germogli, fiori, tralci più o meno angolosi, foglie trilobate o pentalobate, come talvolta sono nel processo, i grappoli. Oh i grappoli del prosecco! allungati, piramidali, alati, spargoli; dal peduncolo lungo, sottile, erbaceo; dai pedicelli lunghi, molto sottili, verdi; dal cercine poco evidente, verde-brunastro; dal pennello corto e giallastro... Sì, lo sappiamo: spremendo i grappoli di una vite si fa il vino: spremendo le parole di una lingua si fa la poesia. Ma che importanza ha il vino? Che importanza ha la poesia? Ben altro è ciò che mi appassiona! Questo dicevano, al vino e alla poesia, gli sguardi e i sorrisi, assorti e come perduti dietro un altro pensiero, di Matteo Bartoli e di Italo Cosmo.

A Scomigo, poco dopo Conegliano, visitiamo la Quercia, tenuta nuovissima, l'hobby e più che l'hobby del mio amico Pilade Riello. L'enologo è Vincenzo Pase: furlano, furbo fino all'onestà, concreto fino all'intelligenza, uomo di poche parole e poche idee, ma le une e le altre chiare e precise. Il suo Prosecco mi pare, di gran lunga, il migliore di quanti ho provato nella zona. Sono uve di Prosecco, dice, con un 10% di Pinot Bianco. Diraspa, ma lascia le bucce. Per tre giorni fermenta, con un «rimontaggio». Questa operazione viene compiuta dopo il primo giorno di fermentazione e consiste, come dice la parola, nel sommergere «il cappello» in modo da utilizzarne i fermenti e ricavare dalle bucce tutti i profumi. Il cappello è quella massa densa e piuttosto compatta di graspi e bucce (in questo caso, solo di bucce) che, simile a un coperchio, soprannuota al mosto quando fermenta. Il rimontaggio, spiega Pase, conviene soprattutto qui, in collina, dove le uve, per un 99%, sono sane: qui non si ri-

schia l'introduzione di fermenti anomali, come sovente accade in pianura, a meno che non si dedichino cure speciali alla scelta delle uve.

Anche il Merlot, Pase lo diraspa senza sbucciare; lascia fermentare per cinque o sei giorni, e opera il rimontaggio due volte ogni giorno. Lo tiene imbottigliato per due anni, e lo consuma nel terzo. Il Prosecco, invece, è buono dopo un anno, e non dura più di un anno oltre quello della vinificazione. La Quercia così si chiama da una vera e bellissima quercia che sorge sul ciglio e verso la metà del lungo dosso che costituisce l'intera proprietà. Il sole arriva da tutte le parti, dal mattino alla sera. Le vigne antiche sono a raggio, col sistema Bellussi, che è il più usato in tutto il Veneto centrale: quattro piante di vite radialmente disposte intorno a un gelso o intorno (adesso che la coltura dei bachi da seta è quasi abbandonata) a un palo morto. Le vigne nuove, invece, sono a filari rigorosamente orientati da nord a sud, affinché la luce e il calore del sole siano sfruttati con il massimo possibile equilibrio. L'amore di Riello per la vite ha qualche cosa di folle e di commovente. In principio, poco tempo dopo aver acquistato la Quercia, preso da improvvisa ispirazione, decise di coltivare qui lo Chasselas Dorato. In uno dei suoi frequenti viaggi d'affari, era capitato anche in Svizzera, e precisamente nel Vallese, e aveva provato quel vino delizioso che si chiama Fendant. Illudendosi ingenuamente che qualunque vitigno e qualunque metodo di coltivazione fossero esportabili e intercambiabili, aveva portato con sé il buon Pase fino a Martigny, aveva studiato insieme a lui, particolare su particolare, tutta la locale tecnica viticola ed enologica. Poi, aveva terrazzato qui, la collina, esattamente come si fa nel Vallese. E aveva piantato seicento barbatelle acquistate a Martigny. Naturalmente, il sole delle colline di Conegliano, tutte aperte e offerte verso sud all'immenso spazio della pianura padana e ai venti caldi adriatici di scirocco

e di austro, arde molto di più, e dura molto di più, sia nella giornata, sia nella stagione, del sole del Vallese, esigua striscia di terra coltivabile, stretta tra altissime montagne, e percorsa dallo spiffero dei ghiacciai. Le barbatelle vallesi dello Chasselas, che sul posto non crescevano mai più di trenta centimetri e non si espandevano mai in troppo fogliame, qui raggiunsero presto un'altezza e una foltezza per quel tipo di vitigno addirittura mostruose. E il vino, che in Svizzera è magro, leggerissimo, profumato, passante, qui fu denso, dolce, cremoso, feccioso. Riello non si confesso vinto. Cercò accorgimenti, studiò modifiche di ogni genere che gli permettessero di realizzare il suo sogno. Ancora oggi, infatti, sulle pendici occidentali della tenuta, e a breve distanza della famosa Quercia, si può notare un recinto terrazzato da cui la vigna sembra, addirittura, traboccare; sono viti tutte gonfie di fogliame spesso e scuro, i grappoli forse ci sono ma non si vedono. Ho voluto provare anch'io questo Fendant, questo emigrato svizzero. Non sono riuscito ad andare oltre al più lieve umetamento della punta della lingua.

Nei volumi dei vitigni, consultando l'indice di Cosmo, vedo che lo Chasselas Dorato è «raccomandato» per una sola di tutte le provincie d'Italia, la provincia di Milano, e più precisamente per la zona di San Colombano al Lambro e Graftignana. Misteri e meraviglie della vite! Tuttavia, conosco Pilade Riello. È capace di tutto. Con grande buon senso, la grandissima parte di tutto il suo terreno, non ha esitato a metterla a Prosecco e a Merlot, i due vitigni tradizionali del luogo, e ne ricava ogni anno due vini di classe. In più, fa, per sé e per gli amici, piccole quantità di spumante e di «torcolato», anche questi ineccepibili. Ma, come vedo da questo rettangolo rigurgitante di foglie, non ha rinunciato, non ha perso le speranze di ottenere il Fendant. Chissà che, con qualche diavoleria, un giorno o l'altro non ci riesca.

Luigi Veronelli. Il vino giusto

Nota sull'autore

Gastronomo, giornalista, editore, conduttore televisivo e filosofo.

Luigi Veronelli nacque a Milano il 2 febbraio 1926 in una famiglia benestante, amante della buona tavola.

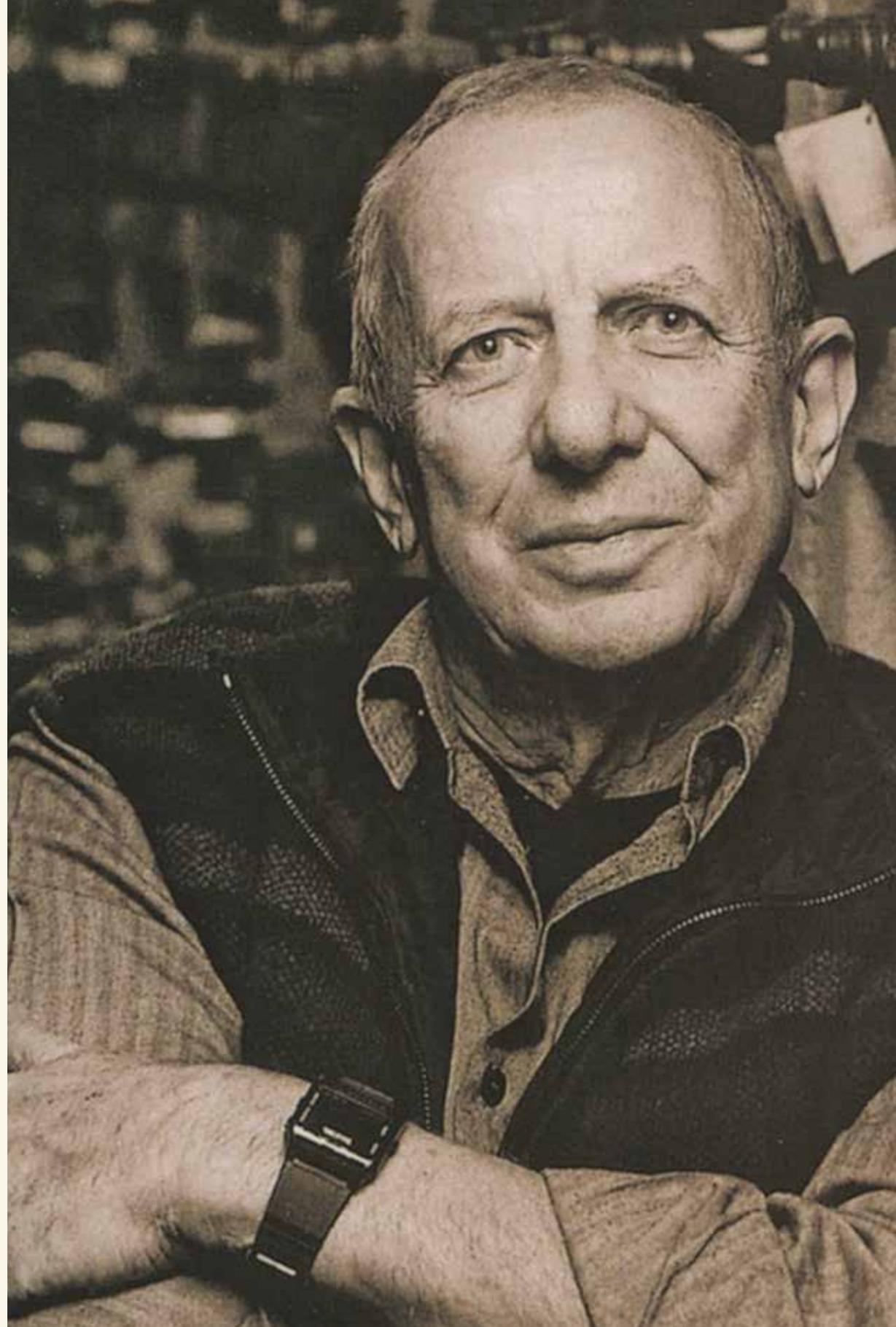
Si laureò in Filosofia e nel 1956 fondò la Veronelli Editore, pubblicando materiali eterogenei, in forza della sua vivacissima curiosità intellettuale. Il favore verso autori libertini gli procurò una condanna e la messa al rogo di un libro. Pubblicò anche dei periodici, tra cui «Il gastronomo», una testata che gli diede notorietà nel settore enogastronomico.

L'incontro con il maître Luigi Carnacina fu fondamentale per lo sviluppo delle sue conoscenze nell'ambito della ristorazione, compresi gli abbinamenti vino-cibo. Scrissero insieme opere fondamentali per la moderna codificazione della cucina italiana.

Nel 1962 chiuse la casa editrice per impegnarsi nel giornalismo. I suoi servizi di gola per

il «Giro d'Italia» incontrarono subito il favore dei lettori. Conobbe in questo periodo Gianni Brera e Mario Soldati, con cui fiorì una grande amicizia. Scrisse per varie altre testate ed esordì come scrittore enoico nel 1961 con *I vini d'Italia*, un libro che rivelò il valore del nostro patrimonio enologico. Da qui si impegnò per la valorizzazione del vino italiano, facendo leva sul concetto di "cru" (l'esaltazione della vigna, o porzione di essa, di maggior pregio) e sulle basse rese: "Piccolo il podere, minima la vigna, perfetto il vino" fu l'epigrafe dei cataloghi Bolaffi che, insieme alle *Guide Veronelli all'Italia piacevole* divennero due capisaldi: della critica enoica l'una, dell'identità turistica italiana l'altra.

Nel 1960 Luigi Veronelli fece la sua prima esperienza televisiva, ma fu soprattutto dagli anni '70 che puntò su questo mezzo comunicativo. Il programma *A tavola alle 7* ebbe molto successo, in particolare nelle edizioni con Ave Ninchi. I due, nel ruolo di massaia lei e di professore lui, formarono una delle coppie televisive più amate. Realizzò nel 1979 con Nichi



Stefi *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, un docufilm di aggiornamento sulla viticoltura, di elogio della civiltà contadina e di denuncia delle leggi pro-industria.

Pubblicò le guide gastronomiche ai ristoranti e ai vini, un'enciclopedia su vini e acqueviti, il periodico «L'Etichetta». Costituì nel 1986 il *Seminario permanente Luigi Veronelli*, associazione per la cultura del vino e degli alimenti, con l'obiettivo di diffondere e promuovere la gastronomia come cultura. Nel 1989 ricreò la Veronelli Editore pubblicando il bimestrale «Ex Vinis» e cataloghi, ricettari, guide e collane letterarie.

Luigi Veronelli morì il 29 novembre 2004 a Bergamo, sua città d'adozione.

Nel libro *Il vino giusto* l'autore esamina con la usuale puntigliosa attenzione i tanti problemi della vasta tematica sui vini, dalla loro nascita, già nel vigneto e via via lungo i lenti passaggi della vinificazione e dell'invecchiamento, sino al loro servizio. Si può dire che nessuno degli aspetti del secolare rapporto tra l'uomo e il vino sia trascurato (dalla seconda di copertina dell'ed. Rizzoli 1972).

Le notizie biografiche su Luigi Veronelli sono state tratte dalla voce "Veronelli, Luigi" del Dizionario Biografico degli Italiani, Treccani, vol. 98 (2020) a cura di Gian Arturo Rota.

Premessa

Se non ami il vino, se non sei disposto a riconoscerlo amico, non leggermi. Non puoi capirmi, ti stupiresti - sciocco sino a riderne - di frasi esatte: la scienza ha conquistato lo spazio e non ancora il "meccanismo" delle infinite metamorfosi del vino, vi è qualcosa che sfugge, che si sottrae ad ogni analisi, qualcosa che noi solo conosciamo, con cui solo noi comunichiamo, noi che amiamo il vino: la sua anima.

Ti stupisci; non noi.

Versiamo il rosso vino - amorosi, con infinite cautele nel bicchiere panciuto che esige la tiepida carezza della mano; o, con uguali cure, il bianco nel bicchiere alto, aristocratico e nervino, che la mano allontana; ne osserviamo in trasparenza i colori, godiamo già del giuoco allegro e balenante dei tonali riflessi; gli imprimiamo, al bicchiere, lieve il gesto, un accenno di rotazione: aumenta la superficie vinosa; si libera, e la aspiriamo, ogni nascosta suggestione, dal bouquet; in un bacio lo sorseggiamo per la lingua, per il palato; ci lasciamo invadere dai ricordi: mille e mille e mille; ogni vino bevuto ha il suo racconto.

Ogni vino bevuto ha il suo racconto. Mio proposito: renderne facile l'ascolto e la comprensione a te, lettore, che ami il vino - mi leggi -, o sei disposto a riconoscerlo amico.

"CHI" È IL VINO

Il vino, e soprattutto un grande vino, è la risultante d'una serie di coincidenze non solo fortuite ma neppure matematiche. Alla sua nascita concorrono:

La scelta di uno o più vitigni e il loro equilibrio biologico, condizionato, nell'uno e nell'altro caso, da un seguito di congiunture meteorologiche; il terreno, per la presenza o l'assenza di determinate rare sostanze, e per il suo comportamento alla pioggia e alla siccità; il clima, con le sue componenti, tra cui ha particolare importanza la quantità di sole che la vigna ha potuto tesaurizzare; infine l'uomo che ne condiziona la riuscita con ogni atto, dalla coltivazione del vigneto alla cosiddetta vinificazione. È difficile improvvisarsi vignaiuoli: l'amore per il vino si tramanda di generazione in generazione, è come un ponte di passaggio tra passato e presente.

Quattro elementi concorrono quindi alla produzione di un vino: la vite, il terreno, il clima e

il lavoro dell'uomo. Per ottenere poi un grande vino di caratteristiche organolettiche costanti, sono necessari non solo tutti e quattro i suddetti elementi, ma che le condizioni di tutti e quattro siano sempre le stesse.

È questa severa legge naturale che impedisce, senza eccezioni, che si produca, ad esempio, Barbaresco al di fuori della zona ristretta, che prescrive il più rigido esame ed una inesorabile selezione nell'introdurre moderni sistemi di coltura e di produzione, e che consiglia, per l'impianto di nuovi vigneti, una meticolosa indagine sulla natura del vitigno, e del terreno, e dell'esposizione, e sui modi della coltura.

Un grande vino è una creatura armonica così perfetta, che è sufficiente a distruggerne l'equilibrio, non dico sostituire; ma modificare una sola delle condizioni.

Per una corretta conoscenza del nostro amico vino, è necessario concedere breve attenzione ai quattro elementi, fondamentali, che abbiamo visto.

Esamineremo allora i vitigni, il terreno, il clima e le operazioni della vendemmia e della vinificazione, in maniera elementare ma sufficiente e avendo presenti soprattutto quei fatti che possono modificare le qualità gustative del vino.

La vite

"...nessuna pianta è altrettanto interessante. Parla a chi la sappia intendere; e comanda, e si confida; o talora delude e s'imbroncia e si nega; ma poi si riconcede magnifica. Bisogna starle costantemente vicini e studiarla senza riposo. La sua novità è inesauribile; la sua personalità è meravigliosamente complessa. Ora si deve trattarla con dolcezza, ora con astuzia, ora con energia. Ma servirla sempre, amarla sempre e accontentarla spesso. Un anno è prodiga, l'anno dopo è avara. Ha capricci affascinanti e per-

versità diaboliche. Ma è la pianta italiana, in tutti i tempi onorata; è la pianta che dà il vino per i riti e per le feste e per la salute, per la vivida giovinezza e per la ridente vecchiaia". Sono parole di Arturo Marescalchi, l'uomo cui più deve la nostra enologia.

Lo studio, sin dalla più tarda antichità, della pianta "divina" ha portato alla conoscenza delle diverse varietà dette vitigni, sino a costituire un ramo della conoscenza agraria: l'ampelografia (toccate la paleontologia, la biologia, la botanica, la storia stessa dell'uomo, il cui destino è condiviso, da sempre, dalla vite).

Per il profano tutte le vigne si rassomigliano e solo il sistema di coltura, determinato dalla volontà dell'uomo, in qualche maniera le differenzia.

È nota l'ordinata eutritmia delle vigne albesi, il saggio disordine di quelle chiantigiane, la forte poesia del vigneto valdostano, la pigra anarchia dei ceppi meridionali illanguiditi dal sole, la vigna alta, maritata agli alberi, della Terra di Lavoro (e anche qui vi sono giustificazioni: per la leggerezza del fertilissimo terreno e la elevatezza del calore sotto il cielo sempre limpido, l'ombra degli alberi e l'altezza delle viti, invece di nuocere all'uva, la proteggono contro eccessive arsure); nessuno però sa, o ben pochi, che sovente in un solo vigneto sono più varietà di viti.

Ricca la varietà, toccava all'uomo di ordinarne l'impiego. L'uomo con secolare esperienza, e studio continuo, e amorevole cura, ha proceduto alle selezioni o ha provveduto agli accoppiamenti, così che qui è il regno del vitigno unico (per fare il più tipico degli esempi, il Piemonte), altrove del matrimonio felice di due o più vitigni (ad esempio, il Chianti).

Il primo caso ci conferma la "divina" essenza della vite: molte sono le qualità che nascono da uno stesso ceppo. Pensiamo alla gran figliolanza del Nebbiolo che, per la sola magia del terreno e del clima, dà al gastronomo l'emozione di

scoprire tutta una rosa di prestigiosissimi vini.

Nel secondo caso, l'uomo riafferma appieno la sua egemonia. Dal dosaggio sapiente che fa di queste uve e di quest'altre, nascerà una serie di vini ora possenti, ora armoniosi, o sottili, o eleganti, o vigorosi. Tutto è ragionato, tutto è meditato in questa scelta, nulla è lasciato al caso. Le uve sangiovetto e canaiolo danno il loro corpo al Chianti, mentre la trebbiano e la malvasia gli conferiscono finezza e distinzione. I rossi dell'Oltrepò pavese hanno armonia dall'uva croatina e dall'uva rara, vigore dalla barbera. È un gioco sottile, per cui sono necessari, anno per anno, l'amore e la lunga esperienza dei vignaiuoli.

I vitigni sono essenziali per un vigneto, ma il fattore che, nel tempo, ne determina il valore enologico è l'età. Necessitano tre anni alla vigna perché dia i primi frutti, dieci o dodici per acquistare "intelligenza" ed è solo tra i venti e i quaranta che diviene trascendentale. È conosciuta la saggia espressione del vignaiuolo: "Occorrono vecchie vigne per fare grandi vini". Ciò rende chiaro perché certi vigneti ringiovaniti accusino per qualche anno una flessione nella qualità dei vini. Anche sotto questo aspetto la vite ci restituisce la giusta nozione del tempo terrestre.

La pianta della vite ha numerosi nemici. In tempi fortunatamente lontani l'unica difesa era la... scomunica. Così vediamo nel 1562, ad Argenteuil, l'arcivescovo di Parigi scomunicare dei bruchi, detti diabolinos, che devastavano le vigne.

In Torino sino alla fine del '700, il municipio comprava ogni anno, da Roma, una "maledizione" e l'arcivescovo la scagliava contro i parassiti delle vigne, ad alta voce, vestito in pompa magna, presenti tutte le autorità del Comune. Oggi disponiamo, graziaddio, d'altre armi.

Nel 1845 compare in Europa - per la precisione a Margate sul Tamigi in Inghilterra (che

anche ha, contro ogni credenza, le sue viti, e i vini) - uno dei peggiori nemici della vigna, l'oidio. Nel 1847 passa in Francia, nel 1850 è in Italia. Le uve bianche erano generalmente più sensibili che le rosse. Gli acini d'uva scoppiavano, si disseccavano o marcivano.

Sullo oidio si ebbe e si ha il sopravvento grazie alle irrorazioni di zolfo. È noto che Cavour stesso si dedicò al problema, organizzò la ricerca e la lotta contro il parassita.

Un altro parassita mise in pericolo l'esistenza stessa del vino: la fillossera. Il problema si presentò agli agronomi in maniera pressoché tragica: un male ignoto aveva attaccato le vigne e minacciava di distruggerle. In Italia il flagello fu avvertito, per la prima volta, nel 1879, qualche anno più tardi che in Francia, presso Lecco e Milano. Dopo non pochi studi gli agronomi scoprirono la causa della malattia in minuscoli insetti che avevano invaso le radici delle vigne e che, lenti ma inesorabili, le vuotavano della loro linfa. Si cercò invano di distruggerli o quanto meno di interromperne l'attività con iniezioni nel suolo di fuliggini, di urine, di agli pestati, di prodotti chimici quali il solfuro di carbonio e d'arsenio. Una costante esperienza portò infine alla constatazione che le vigne americane resistevano all'attacco; si risolvette quindi di tentare l'innesto dei vitigni su piede americano.

Le vigne americane producono uve, per un gastronomo, di gusto esecrabile; molti predisero la denaturazione dei vini. Grazie al cielo ciò non è stato: ciascuno dei vitigni innestati conserva la personalità", prosegue la propria vita. Ciononostante sarebbe un errore credere che la "ricostruzione" delle viti su piede americano sia senza influenza sulla qualità dell'uva. Pur non avendo azione sul gusto, le diverse piante americane conservano, a gradi diversi, alcune peculiari caratteristiche, ad esempio la fertilità, la precocità, la resistenza alla siccità;

ogni tipo di vite americana ha radici che si diramano a livelli particolari, sia in superficie sia in profondità.

Per queste ragioni la scelta della pianta americana su cui effettuare l'innesto è cosa delicata, che ha influenza sul volume e sulla precocità della raccolta; e tutti sanno: la qualità finale del vino è in stretta interdipendenza con l'importanza della produzione della vigna e col suo grado di maturità. Fortunatamente il viticoltore dispone di mezzi per agire su questi due fattori. Gli ampelografi hanno approntato una gamma vastissima di portainnesti con caratteristiche specifiche e costanti.

Contemporaneo alla fillossera faceva la sua comparsa un terzo terribile parassita che anche minacciò di fare scomparire i nostri vigneti: la peronospera, in Italia scoperta per la prima volta a Santa Giuletta, presso Casteggio, dal professor Pirotta dell'Orto Botanico di Pavia. L'insidioso fungo "pianta" perfidi succhioni nella parte interna delle foglie e ne aspira le linfe nutrienti; le foglie si coprono di una peluria biancastra, si disseccano e cadono. Privato delle foglie, il vitigno non può nutrire i grappoli. Molti rimedi furono tentati per distruggere la peronospera: acido ferrico, idrato di calcio, solfato di ferro, per giungere al solfato di rame. Oggi esiste una gamma vastissima di fungicidi e per il vignaiuolo provveduto è facile la difesa.

Il terreno

Un ramo particolare della scienza agraria, la pedologia, studia il terreno in quella parte che è raggiunta dalle radici. Le radici della vite "sprofondano" sino a otto metri; evidente la grande importanza che il terreno, e in particolare il sottosuolo, riveste per la viticoltura. Cercherò di darne nozioni essenziali.

Una prima annotazione, convalidata da costanti esperienze: in terreni umidi e ricchi la

vite si sviluppa vigorosamente, ma dà uve e vini poco pregiati. Il prodotto è generalmente migliore in viti che allignano in terreni asciutti, formati da sabbia, ciotoli, rocce calcaree decomposte, così da assorbire gli umori che loro occorrono con la parte delle radici che più si sprofonda, rifiutando la troppa umidità della parte superiore del terreno.

Terreni simili sono detti sciolti: hanno il vantaggio di essere più aerati e secchi dei terreni compatti e di conseguenza sono più caldi. Per la vite il calore del terreno, o meglio la sua capacità di riscaldarsi, ha grande importanza. Si è così giunti alle due seguenti formulazioni:

1. un terreno umido e ricco è poco adatto a produrre grandi vini;
2. quanto più un terreno è permeabile, tanto più è adatto a produrre grandi vini e viceversa.

Dalla seconda formulazione discende la spiccata vocazione delle colline, nei confronti delle pianure, con pochissime eccezioni.

In particolare si è constatato: da terreni ghiaiosi si ottengono vini leggeri e delicati; da altri contenenti rocce sminuzzate, vini generosi; la presenza di calcarei è sempre fattore di profumo, di ricchezza e di stoffa, in particolare per i vini bianchi; i terreni silicei, sabbiosi, producono vini fini, di gran profumo e di scarso colore; i terreni vulcanici, ad esempio quelli del Vesuvio e dell'Etna, vini di sottolineato aroma e largo sapore (è anche noto che la grande fertilità dei vigneti di tali plaghe è dovuta al terreno molto ricco di potassa per la decomposizione della lava); i terreni argillosi, ma non troppo, producono vini eleganti e potenti.

Tutto quanto abbiamo sopra detto, ci insegna tra l'altro che l'uso dei concimi ha da essere quanto più possibile "controllato" e che la qualità delle materie che lo compongono deve essere scelta secondo il tipo di terreno, in particolare secondo la natura dei principi minerali che vi predominano.

Il clima

La vite è ancora più esigente per il clima che per il terreno.

Se è possibile trovare terreni analoghi, è impossibile trovare climi anche soltanto analoghi. Qualche caloria in meno, qualche grado igrometrico in più e l'equilibrio è rotto. Ciascun vitigno esige l'assoluto rispetto delle condizioni climatiche; prima tra tutte, in ciascun periodo del ciclo di sviluppo dell'uva, un minimo di calorie, specifico per la singola qualità (il cattarratto, vitigno meridionale, trapiantato in Valtellina non darebbe probabilmente alcun frutto). Oltre il calore sono elementi favorevoli: la quantità di luce e la scarsa umidità.

Le sfumature negli stessi tipi di vino colte nei minimi particolari a stabilire i vari cru, sono dovute alla presenza di elementi rari, a volte infinitesimali, detti oligo-elementi, specifici sia del terreno sia del clima (in particolare dell'esposizione). E sono proprio le esasperazioni della nozione di terreno e di clima ad afferrare, d'ogni vino, la personalità e la originalità.

Si possono considerare, nel quadro del clima: i venti, le brinate, il gelo, la grandine, la nebbia e la rugiada.

I venti, se non eccessivamente forti, hanno azione benefica; favoriscono la fecondazione dei fiori e asciugano rapidamente le viti dopo le piogge.

Le brinate hanno poca influenza sulla qualità del vino (se non lo eliminano totalmente). In una certa misura "selezionano" i terreni: dannosissime in primavera (già sono fioriti i germogli), si verificano solo alla base delle colline; i vignaiuoli sono scoraggiati a piantarvi delle vigne, con vantaggio per la qualità.

Il gelo vero e proprio, che si produce in pieno inverno, è micidiale se raggiunge temperature polari. Fortunatamente da noi è molto raro.

La grandine a volte distrugge interi raccolti,

sempre provoca gravi danni: se l'annata è umida fa marcire l'uva e i parassiti approfittano delle piaghe per condurre a fondo la loro devastazione; nelle annate molto secche gli acini feriti rinsecchiscono, il che conferisce al vino un cattivo gusto.

Contro la grandine purtroppo l'uomo ha scarse difese. Dopo i tentativi con i cannoni anti-grandine, la cui efficacia è molto discussa, lo sforzo dei fisici è diretto a modificare la composizione stessa delle nuvole per impedirne la formazione. Sono stati condotti esperimenti con fumate di ioduro d'argento, ma è ancora troppo presto per avere valide indicazioni.

La nebbia e la rugiada, pur per se stesse poco o per nulla dannose, lo divengono se inumidiscono troppo a lungo le viti.

La vendemmia

Lo sappiamo dalle Storie naturali di Plinio: in Roma la vendemmia non poteva essere iniziata "prima del tramonto delle Pleiadi", tra la fine di ottobre e la metà di novembre; non solo: si riteneva conveniente di non raccogliere uva troppo asciutta e se prima non era caduta la pioggia, si riconosceva l'esatto punto della maturazione "quando il pampino comincia a cadere sui tralci, e quando, tolto un acino, lo spazio non si colma più col rigonfiamento degli altri, scegliendo sempre di principiare a tagliare i grappoli a luna crescente".

È certo: il tempo e il modo della vendemmia hanno singolare influenza sulle qualità del vino. Ogni uva ha un suo optimum strettamente legato, non solo alla sua natura ma a quella del terreno e della esposizione in cui è cresciuta. Raccogliendo l'uva al momento giusto, matura ad un particolare limite, le sue ottime qualità passeranno tutte nel vino. Proprio questa particolarità ha consigliato, negli ultimi tempi, alcuni viticoltori toscani, a ripudiare le vigne

“miste” per vigne specializzate (sull'esempio bordolese). La vendemmia di un filare che comprenda vari tipi di uve costringe ad una scelta media del tempo, quando la vendemmia di un filare omogeneo è sempre possibile al momento magico, migliore, della maturazione.

Un enologo italiano, il Cantoni, ha dettato alcune norme, da accogliersi tuttavia con molta approssimazione e solo in linea generale:

- 1.** nei climi freddi e nelle annate in cui la stagione è stata poco calda, conviene vendemmiare quando la maturazione ha toccato il maggior grado possibile;
- 2.** nei climi temperati e nelle annate di stagione normale, conviene vendemmiare al giusto grado di maturazione;
- 3.** nei climi e negli anni caldi conviene vendemmiare precoce.

È da notare che tali norme, più che per le uve bianche, hanno valore per le rosse. In annate normali e in climi medi è strettamente necessario che l'uva rossa non sorpassi il grado della maturazione; sia l'eccesso sia il difetto sarebbero molto dannosi.

La vendemmia è rito cui non so rinunciare. La guerra - ad altri provocò infiniti dolori - mi portò a vivere in campagna, in una terra di vigne; e con la figlia d'un vignaiuolo feci amicizia. All'uscita di scuola la accompagnavo sino a casa, una vecchia costruzione di mattoni rossi, dal lucido tetto di ardesia. Risalivamo il fiume, arrischiavamo il piede sui ciuffi di crescione e di menta, dove comincia l'acqua, per sentirci sprofondare dentro sino ai ginocchi, in un vertiginoso istante di paura. (Mi divertiva il grido di Gisella, ogni volta che mancandole i piccoli piedi, mi si aggrappava ed eravamo tutti e due quasi abbracciati, in pericolo di cadere. Scostandoci dalla riva gli ebbi e i sambuchi ci segnavano le nude gambe). Lì, a due chilometri dal paese, sulla riva sinistra del fiume, era la vigna.

Il padre di Gisella aveva sottratto metro per

metro la terra ai sassi, vi aveva fatto afferrare la vite. Sue le cure del vigneto, con una sorta di ombrosa gelosia, dalla potatura sino al coronamento finale, quasi sempre eccellente grazie alle sue ricerche, al suo amore, al lavoro continuo. L'approssimarsi della vendemmia ne esaltava la volontà di fare; sapeva quanto dipendesse dalla scelta del giusto tempo la bontà del vino (lo avrebbe provato la primavera successiva), perdeva il sonno e l'appetito, si faceva intrattabile, giorno e notte sulla vigna, la capigliatura se possibile ancor più arruffata. Gli occhi curavano con inquieto amore il piegarsi dei pampini verso il ceppo ed il colore farsi pieno e trasparente nel grappolo. Assaggiava gli acini, a lungo assaporava, per cogliere gli zuccheri; ne provava al tatto l'elasticità. Se l'ora di vendemmiare capitava in tempo di soverchia siccità o, peggio, di molta umidità, anfanava su e giù per i filari bestemmiando a gran voce tutti i santi: non avrebbe raccolto finché non fosse giunta qualche giornata di sole o la pioggia. Né la vendemmiava bagnata, ma al punto in cui il sole l'aveva asciutta ma non fatta calda. Ogni poco correva nei locali di pigiatura e di torchiatura a sfogare sui garzoni la gran voglia di gridare che aveva in corpo, né i tini erano mai sufficientemente secchi e puliti.

Quando poi tutte le sue strologature s'erano fatte e verificate, allora, a luna decrescente, con vento secco di tramontana, che favorisce la limpidezza, dopo le nove del mattino, a cielo sereno, allora, allora era arrivato il gran giorno.

Quasi per incanto, come chiamati dal giocondo dio del vino, arrivavano i vendemmiatori armati di falchetto. Si entrava nei filari ed era una gran festa con tutti quei giovani freschi ed allegri, cui il sole esaltava forme e colori, le gambe e i piedi nudi, dorati come bronzo fiorentino.

Parecchi pigiatori si trovavano nella stessa tinozza, saltavano, danzavano, cantavano.

Le ragazze, così dimenando le gambe e i piedi sguizzando, erano colte dal vento e mostravano le cosce nude.

Oggi è diverso. Resta il gesto antico di chi coglie e l'emozione - con gioia o rabbia secondo l'imperio dell'annata - d'essere partecipe a un rito, appunto, inalienabile.

La vinificazione

Mia vecchia testardaggine: essere i vini contadini migliori. Piccolo il podere, minuta la vigna, perfetto il vino.

Polemica aspra su ciò. Spergirano: il contadino non sa vinificare; non sa e tu insegna; ma no che non conviene, cuopre cuopre. Ad uve sane, o bestie, è l'immediata opera. Valida più che mai la saggia frase di Francesco d'Ambra, ischitano: "O vino è comme femmina bianca; dalle un pizzico, rimane 'a molignana" ('a molignana è l'ecchimosi, la lividura). Ha del resto "qualche anno" la sentenza di Columella: "I vini di prima qualità non hanno bisogno di aggiunte e di modifiche, devono essere fatti naturalmente e senza artifici".

Nego con ciò la validità dell'intervento "enotecnico"? Affatto; dico solo che deve essere condizionato. Le "pratiche" che rispettano l'integrità della composizione naturale del vino sono lecite nella misura in cui apportano un'intelligente correzione alle sue "imperfezioni". La natura, nella sua infinita sapienza, ha tutto previsto perché l'uva, se è sana, se è colta al punto esatto, si trasformi in vino col minimo aiuto dell'uomo; aiuto che deve favorire i fenomeni naturali e non alterarli.

I vini rossi (sono detti rossi tutti i vini che hanno una gamma di colore dal rosso chiaro al rosso granato, al rosso violaceo quasi nero) si ottengono normalmente per macerazione. La prima operazione è la pigiatura che, a seconda di come viene effettuata - se lenta o velo-

ce, energica o leggera - darà al vino particolari caratteristiche. Gli acini d'uva sono schiacciati e dalla polpa scaturisce il succo, chiamato mosto. Per aumentare la finezza e la morbidezza, si eliminano più o meno completamente i raspi. Una miscela di mosto, di vinaccioli, di granelli e di acini parzialmente vuotati della loro polpa, cade nei tini in cui avviene la fermentazione, che varia da alcuni giorni sino a dieci, ed anche più se si desidera ottenere un vino molto colorato, completo, corposo, ma con gli inconvenienti di una certa astringenza e ruvidezza (e con il rischio di favorire lo sviluppo di quei batteri che sono la causa della maggiore parte delle malattie del vino). Con un soggiorno molto corto, addirittura ridotto ad una ventina di ore, si ottengono i vini rosati o cerasuoli. Dopo la fermentazione si travasa il vino in fusti lasciando nei tini quei residui solidi che assumono il nome tecnico di vinacce. La torchiatura sotto alta pressione delle vinacce dà un vino molto ma molto meno fine del precedente, a cui è bene non miscelarlo.

I vini bianchi (sono detti bianchi tutti i vini che hanno una gamma di colore dal giallo carico al giallo paglierino, dal bianco verdolino al bianco carta) si ottengono normalmente dalla fermentazione del mosto separato dagli altri costituenti dell'uva (vinificazione in bianco). Prima di mettere il mosto nei fusti di fermentazione si esegue anche la cosiddetta schiumatura che libera il mosto dalle impurità solide: particelle di bucce e di raspi, granelli, in certi casi addirittura terra. Il riposo del mosto, nel tino di schiumatura, dura da dodici a ventiquattro ore. Per impedire l'inizio della fermentazione, che si opporrebbe alla precipitazione delle materie solide, si tratta il mosto con anidride solforosa, operazione che prende il nome di solfitazione.

Una fermentazione, regolata lenta a bassa temperatura, aumenta la finezza del vino e ne conserva la fragranza. È questa la ragione per

cui, nei paesi caldi, in cui di solito la fermentazione si fa rapida e a temperatura elevata, è assai difficile ottenere vini bianchi profumati, fini ed eleganti. Di contro, in certe regioni settentrionali, per mantenere la fermentazione, si è costretti a riscaldare gli ambienti in cui avviene.

La trasformazione totale degli zuccheri dà un vino secco, la fermentazione incompleta, arrestata naturalmente o con artificio, prima della scomparsa degli zuccheri, dà un vino più o meno rotondo. È bene notare che, anche da questo punto di vista, altri costituenti, ben differenti dallo zucchero, modificano il sapore. Vedremo che una accentuata acidità aumenta il carattere secco, mentre una acidità debole dà risalto alla morbidezza. Addirittura, la glicerina può rendere rotondo un vino sprovvisto di zucchero; non pochi vini debbono a ciò la loro reputazione.

Un caso particolare, molto frequente in Francia, è quello del vino bianco ottenuto da uva nera (blanc de noir). Le materie coloranti esistono solo nelle bucce e non sono solubili che nell'alcool; basta perciò togliere le bucce prima dell'inizio della fermentazione per ottenere un mosto pochissimo colorato o addirittura incolore.

In alcune regioni italiane si preparano, con una fermentazione parziale dei mosti, i cosiddetti filtrati dolci (non hanno diritto alla denominazione di vino), analcolici o a bassissimo tenore alcoolico.

L'imbottigliamento

Nei fusti l'ossigeno agisce sulla stessa struttura del vino e ne provoca, differentissimi da vino a vino, la maturazione e l'invecchiamento; agisce inoltre sulle materie coloranti e ne provoca il deposito; favorisce infine lo sviluppo del cosiddetto bouquet. Con giudizio: se l'ossidazione è troppo prolungata nel tempo,

il bouquet sparisce completamente ed i vini si "rompono". Il periodo optimum si ha quindi col giungere del vino, in pochi giorni o in molti anni secondo le qualità, a quella particolare condizione di stagionatura per cui non gli conviene rimanere ancora in recipienti che trasudano e che, in ogni caso, non garantiscono una perfetta chiusura.

Per buona parte dei vini questo periodo coincide con il mese di marzo successivo alla vendemmia; altri vini, quelli soprattutto di gran corpo e salda costituzione, esigono di rimanere nelle botti non qualche mese ma addirittura anni.

Il momento dell'imbottigliamento è, voglio sottolinearlo, uno stato di grazia fuggitivo e varia secondo le qualità o secondo le annate. Eseguito troppo tardi lascia il vino invecchiato (tecnicamente si dice che lo "secca" per l'impressione spiacevolmente amara della degustazione); eseguito troppo presto, si corre il rischio di una rifermentazione e di depositi. In particolare i vini siano sicuramente sani e perfettamente limpidi, ossia "spogliati" quanto meglio possibile, perché non si formino nelle bottiglie depositi eccessivi.

L'attento viticoltore ha da tempo accertato che la luna ha grande influenza e per nulla al mondo imbottiglierà a luna nuova. Attenderà che sia all'ultimo quarto. Non è sufficiente: la giornata dovrà essere secca e serena, e il vento non venire dal mare.

Le bottiglie siano di buon vetro, adatto e robusto, verde trasparente per i vini bianchi, verde bottiglia o tonaca di monaco per i rossi, e perfettamente pulite. Non sempre si controlla con sufficiente cura il vetro di cui sono composte e la loro forma. Il vetro sia infatti di qualità irreprensibile e le misure uniformi in ogni punto dell'altezza, ossia perfettamente rotonde tanto nella parte cilindrica che in quella che si va restringendo sino a formare il collo.

È sempre consigliabile lavare le bottiglie con acqua calda contenente il 10% di bicarbonato di soda, poi risciacquarle con acqua fredda, possibilmente grattandone l'interno con un'apposita "frusta" e farle infine asciugare.

In qualche famiglia di campagna si usa ancora pulire le bottiglie sbattendole, dopo averle riempite a metà con acqua, con pallini da caccia. Ciò è molto pericoloso, sia perché nella battitura particelle sia pure minime di piombo si possono staccare e depositarsi sul fondo, sia perché è possibile dimenticarvi anche un solo pallino; gli acidi contenuti nel vino attaccherebbero il piombo dando luogo a composti velenosi.

Una volta bene lavate, lasciar scolare le bottiglie con cura meticolosa fin che non sono perfettamente asciutte; basta infatti un poco di umidità perché il vino "ammuffisca". Converrà quindi tenere le bottiglie capovolte in un ambiente bene aerato e non umido e sollevate da terra. Al momento infine di imbottigliare, le bottiglie siano alla stessa temperatura del vino per evitargli choc fisici. Chi ama la perfezione, le "avvina", travasa rapido, e scuote, un poco di vino, dello stesso da imbottigliare, da una bottiglia all'altra (questo poco di vino, passato in tutte le bottiglie, va - è logico - gettato).

Un'ultima raccomandazione: se imbottigli tu, nella tua cantina, tieni il fusto o la damigiana per qualche giorno in riposo, in una posizione alta, che consenta poi il travaso a sifone con un tubo che, per non aspirare l'eventuale deposito, peschi a non meno di tre dita dal fondo (il che si ottiene legandolo ad una bacchetta, rigida, che lo sopravanzi). Se la damigiana dovesse essere tenuta in cantina per qualche tempo sarà bene creare un lieve strato protettivo sulla superficie del vino con olio di vaselina (non olio di oliva, soggetto ad irrancidire); in tale caso ci si ricordi di asportarlo, prima del travaso in bottiglie, con un succhiaolio di vetro. Ancora, e- finisco: l'imbottigliamento deve essere fatto in modo che il

vino venga "aerato" il meno possibile.

Attrezzatura per l'imbottigliamento: un tubo di politilene (la gomma ha sempre un "suo" odore), un imbuto e il cosiddetto mazzuolo per la tappatura a mano (i tappi vanno introdotti, appunto con il mazzuolo, nel collo della bottiglia sino a portarli al livello a filo della bocca).

Il tappo, sano, elastico e senza angoli, non sia né troppo duro né troppo molle. Se si utilizzano tappi vecchi è conveniente inumidirli 24 ore in acqua contenente il 10% di acido solforico e poi lavarli in acqua bollente. Prima del loro impiego vanno messi in acqua tiepida, poi per un quarto d'ora a bagno nello stesso vino che dovrà essere imbottigliato. Qualcuno - non io - li bagna con una lieve spalmatura di olio di vaselina per renderli meno penetrabili all'aria, per isolarli dal vino e per facilitarne l'introduzione. Tra il tappo e il vino rimanga qualche centimetro di aria.

Una volta eseguito l'imbottigliamento è bene lasciare le bottiglie in piedi almeno 24 ore; il tappo aderirà bene al collo, prima di essere bagnato dal vino.

In linea generale le bottiglie vanno disposte orizzontali, non inclinate in avanti ma leggerissimamente indietro in modo che la bocca sia quasi impercettibilmente più alta del centro del fondo, che il tappo sia bagnato dal vino e che la bolla d'aria rimanga nella parte centrale della bottiglia.

È molto importante che il vino bagni tutta la base del tappo (ciò evita il rinseccimento del tappo, con passaggio di aria e conseguente ossidazione). Questo uso di tenere le bottiglie sdraiate è utile quando i tappi sono di buona qualità, non lo è se non lo sono, in quanto il vino potrebbe prenderne il gusto sgradevole e perdere valore.

Si dovrà quindi fare particolare attenzione alla loro scelta. Si ritenne, in passato, che il lasciare le bottiglie, alternativamente in piedi e

coricate, sistema comunque assai riprovevole, provocasse il cosiddetto “gusto di tappo”. Oggi si sa che è dovuto ad una vera e propria malattia del sughero, che si manifesta con una muffa che iscurisce le “pieghe” superficiali del tappo. Sarà sufficiente eliminarle con piccole incisioni sul fondo (la parte che resterà a contatto del vino) del tappo stesso prima dell’applicazione.

Certi vini, conservati molto a lungo nelle bottiglie, depositano sul fondo sedimenti, più o meno leggeri, che, quando il vino viene versato, facilmente lo intorbidiscono. Questo inconveniente può essere ridotto con tre o quattro travasi, eseguiti nel tempo e con accurata cautela per evitare il pericolo di ossidazioni. Non sempre tuttavia ciò evita la formazione dei depositi; molti vini continuano, sia pure lentissimamente, a fermentare, creando sì quei principi aromatici che li rendono grandi, ma anche quei prodotti insolubili che in parte aderiscono alle pareti e in parte si raccolgono sul fondo delle bottiglie.

Alcune case vinicole adottano una “pratica” del metodo champenois, detta degorgement. Le bottiglie vengono capovolte in una tavola forata in modo che il collo delle bottiglie stesse emerga al di sotto. Al momento opportuno, quando il vino dovrebbe aver raggiunto il suo optimum e tutti i depositi essersi verificati, operai specializzati, di pronta mano e di perfetto occhio, provocano l’uscita del sedimento, levando il turacciolo con destrezza tale da non provocare fuoriuscita anche di vino, quindi raddrizzano la bottiglia; la riempiono poi, per quanto dovesse mancare, con vino della stessa qualità e applicano un nuovo tappo.

Per affrettare l’invecchiamento dei vini e perché acquistassero asciuttezza, i romani esponevano le anfore piene al sole estivo, sopra i tetti delle case. Questo uso non fu mai interrotto in Italia; sovente l’ho ritrovato in case contadine, dove si tengono damigiane, bottiglie

e bottiglioni nei solai, se non proprio direttamente esposti ai raggi solari. Ancora qualche enologo consiglia di affrettare la maturazione dei vini, dopo l’imbottigliamento, mettendoli per un certo tempo in stufe o in camere esposte a mezzogiorno o alla piena luce del sole. Ciò è utile per i vini di alta gradazione alcolica e per vini liquorosi; non lo sarebbe per i vini di scarsa alcoolicità che, esposti a temperature superiori ai 20 °C., facilmente inacidiscono.

In qualche nostra campagna si usa anche invecchiare i vini tenendo immerse le bottiglie in miscugli fermentati (si ricorre quindi sempre all’azione del calore). I contadini scavano delle buche nel terreno, vi mettono a strati alternati bottiglie e paglia o fieno, bagnano con acqua e infine coprono con terra; provocano così una lenta fermentazione e quindi una temperatura conveniente. Qualcuno lo fa addirittura con letame; in tal caso bisognerà avere... molta fiducia nei tappi.

L’imbottigliamento, vorrei averlo messo bene in chiaro, non è un volgare imprigionamento, ma il delicato soggiorno del vino nelle condizioni migliori per la sua evoluzione. Non un “confinò” ma piuttosto uno spirituale “ritiro”, in raccoglimento. (A proposito: il vino, se imbottigliato presso di voi, dovrà essere lasciato prima riposare, perché possa rimettersi dalle emozioni del viaggio, in ambiente temperato, né caldo né freddo, almeno 10 giorni).

Per tutte le ragioni esposte, per quel miracolo d’equilibrio che è un vino, per le centinaia di sostanze di cui è composto, capaci di reagire le une sulle altre sotto l’influenza di agenti esterni (il caldo, il freddo, la agitazione) o di agenti chimici, quale l’ossigeno dell’aria, per il pericolo dei batteri e dei germi di cui l’aria pullula, mi sia permesso un consiglio: il vino acquistalo, sia pure dal più modesto dei contadini, ma già in bottiglie, a costo di perdere quel tanto di poesia che comporta l’imbottigliamento nella tua cantina.

L'esperienza mi insegna che il magico equilibrio di cui ho detto, si acquista solo nella cantina in cui il vino è nato e lentamente ha maturato. Ogni cosa vi è ordinata con saggia pigrizia, nella propizia ombra, lontano da ogni rumore.

La cantina

Il vino "sottratto" al vignaiuolo (regola prima: acquista da chi, il suo vino, cede malvolentieri) riprende, dopo i disagi del viaggio, e mantiene, o aumenta anche, i pregi quanto meglio lo ospiti. Bono Giamboni, moralista, scrive, già nel '200: "lo tuo celliere de' esser contro a settentrione, freddo e scuro, e lungi da bagno... e da stalla... e da tutte cose che hanno fiero odore "; e il Palladio (Andrea di Pietro, detto il Palladio, 1508-1580) assai più tardi, ne I quattro libri dell'architettura, Venezia, 1570: "Le cantine si deono fare sotterra, rinchiusa, lontano da ogni strepito e da ogni umore e fetto, e deono avere il lume da levante perciocché avendolo da altra parte, ove il sole possa scaldare i vini, che vi si porranno, dal calore riscaldati, diverranno deboli e si guasteranno". Sottoscrivo.

Cantina a nord; vi sono meno bruschi i cambiamenti di temperatura. Il vino la temperatura la gradisce pressoché uniforme; mai dovrebbe scendere sotto i 9 gradi, mai salire sopra i 18. Cantine ideali rimangono quelle grotte naturali - celebri i crotti del lago di Como - in cui la temperatura è costante, estate e inverno, tra i 12 e 16°.

Aborre l'umidità. Si studino gli isolamenti; il livello delle acque sotterranee non sia tale da tenere in continuo pericolo lo scantinato; massima l'aerazione, per prevenire la formazione di muffe. Di contro non gradisce gli eccessi: se la cantina è troppo asciutta, inumidirla lasciandovi una bacinella d'acqua. Le finestrelle siano provviste di scuri; impediscano le radiazioni

solari. Il vino ama la penombra, propizia ad antiche meditazioni.

Assorbe gli odori. Lontano l'immondezzaio o, per chi vive in campagna, la stalla, la concimata, quant'altro emani odori. Anche i profumi naturalmente nuocciono al vino, anche i più buoni, i più delicati, dando così ragione a quel poeta che cantava non esservi odore che eguagli in bontà l'odore del vino.

Vuole la massima tranquillità; vibrazioni e rumori sono dannosi. La cantina sarebbe bene fosse distante, isolata dal traffico stradale e ferroviario.

Ad ogni lato si predispongono ripiani atti ad accogliere le bottiglie. A seconda della qualità, queste amano rimanere mollemente distese (la maggior parte), queste potentemente ritte, altre ancora, sebbene più rare, in posizione di compromesso. In linea di massima io consiglio la posizione orizzontale per i vini adatti a medio e lungo invecchiamento, Verticale per i vini di pronta beva. Si osservi con scrupolo il suggerimento del produttore (scritto qualche volta - dovrebbe essere di obbligo - sulla retro-etichetta).

Dannati architetti consigliano la costruzione di case senza cantina. Penso al poeta tedesco Hans Barth: ad ogni primavera veniva, in pellegrinaggio devoto alle cantine italiane, da Verona a Capri, e ne scriveva la "lepidissima" (giudizio di Gabriele d'Annunzio) guida spirituale. Riempila la tua cantina di tante belle bottiglie, ritte o coricate, da contemplare con occhio amico nelle sere di primavera, estate, autunno e inverno. Triste l'uomo - dovrebbe vivere una decina d'anni più di noi - senza canti e suoni, senza donne e senza vino.



L'inchiesta agraria Jacini

Trascrizione a cura di Elisa Pastorelli

Introduzione

L'inchiesta agraria Jacini costituisce un'opera di straordinario interesse per la conoscenza dell'Italia agricola postrisorgimentale. Venne promossa dal Regno d'Italia con la legge del 15 marzo 1877. Gli atti furono pubblicati tra il 1881 e il 1890 e furono riassunti nella relazione finale del presidente della Giunta parlamentare, Stefano Jacini, da cui prende il nome. L'indagine da un lato approfondiva la situazione agraria: le tecniche, la produzione, i pesi fiscali e doganali e tutto quello che riguardava la possidenza rurale; dall'altro lato considerava le condizioni sociali delle campagne, cioè le condizioni di vita e i rapporti sociali dei lavoratori agricoli. "Un'inchiesta, come quella affidataci, - si legge nel proemio del presidente - non può limitarsi ad esporre lo stato completo dei fatti principali, colla maggiore esattezza possibile. Essa deve prefiggersi anche lo scopo d'additare i rimedi più opportuni ai mali esistenti".

I risultati dell'inchiesta furono pubblicati in 15 volumi e 22 tomi, un Proemio e una Relazione finale. Vi erano comprese, come specificò Stefano Jacini, una parte obbiettiva, formata di dati e di risultanze, ed una soggettiva, fatta di considerazioni e proposte. Proprio di questa seconda parte Jacini fu l'artefice principale. L'inchiesta rivelò lo stato di arretratezza e decadimento

dell'agricoltura italiana, congiunto alla coscienza dei contadini del proprio miserabile stato: "si rileva che l'Italia agricola si sente impoverita e guarda sgomenta all'avvenire che minaccia di ventar peggiore del presente".

Nel complesso, inoltre, il Paese disponeva solo di una limitata superficie coltivabile, soggetta peraltro a siccità e malaria, ed era quindi necessario intervenire per aumentare la superficie produttiva.

Vengono qui presentati gli atti relativi ai distretti di Vicenza, Lonigo e Barbarano attinenti alle condizioni della viticoltura del territorio, curati da Domenico Lampertico.

VOLUME V, TOMO I

Viti. - In questo territorio hannovi molti terreni anche di pianura, particolarmente adatti alla coltura della vite, e sono quelli di quasi tutto il distretto di Barbarano e di parte del distretto di Vicenza, nei quali altre volte, cioè prima della comparsa dell'oidio, il prodotto su cui più si contava era quello dell'uva, e a questo erano subordinate tutte le altre coltivazioni. Sui colli Berici la viticoltura è praticata con felicissimo

successo, in altri da lungo tempo, in altri da data più recente e con più razionali sistemi. In tutti gli altri luoghi, infine, eccetto negli appezzamenti irrigatori, e nei tratti di monte non ridotti a coltura, la vite si coltiva pure insieme alle piante erbacee.

Le varietà di viti che qui si coltivano sommano a quasi 200: tante almeno ne furono presentate ad una esposizione di uve di questa provincia, promossa nel 1868, dal Comizio agrario di Vicenza. Trascriviamo la lunga lista alla quale faremo seguire alcune riflessioni.

Uve nere e rosse. 1. Balotara - 2. Balotona - 3. Barbèra - 4. Borgogna nero - 5. Borgogna rosso - 6. Bofa - 7. Bagnoli - 8. Bordò - 9. Cavrara o Garbiona o Sgarbiona dal picciuolo rosso o Corbinona - 10. Cavrara dal picciuolo verde - 11. Cavrara di monte - 12. Carbernet Sauvignon - 13. Carne, uva carne - 14. Casselas reale rosso - 15. Cavrara della Madonna - 16. Cenerente o Gambugliana o Facinente - 17. Cibibo moscatone - 18. Cibibo rosso - 19. Cimizzeruola - 20. Corbina - 21. Corbinella o pelosa e pelosetta - 22. Corbinella di Camino - 23. Corbinella padovana - 24. Corbinella piccola - 25. Corbinona - 26. Corbinone di Timonchio - 27. Corbina dolce o marzemina di Spagna - 28. Corvina vecchia - 29. Corbina della Madonna - 30. Cruaja vecchia - 31. Cruaja o Gruaja - 32. Cruina - 33. Cuccagna - 34. Cenerina - 35. Dolcetto di Malaga - 36. Dolcetta - 37. Doveana o Dovenzana - 38. Durazzene o carnosa - 39. Due code - 40. D'Erlau rosso verde conica - 41. D'Erlau rosso nero - 42. D'Erlau rosso nero - 43. D'America, Isabella, Frambois - 44. Dalla Madonna o Lugliatica - 45. Dalla Madonna nera - 46. Dal piccolo rosso - 47. Dal piccol duro di Francia - 48. Dal Tiralo o Vicentina - 49. Garganega - 50. Girardina o Dugiana - 51. Giardina - 52. Grignolo o Besgano - 53. Gropella - 54. Gropella rossa - 55. Gropelletta - 56. Gatta - 57. Grassona rosa - 58. Lambrusca oseletta - 59. Marzemina - 60.

Marzemina bastarda - 61. Marzemina gentile - 62. Marzeminone - 63. Marzemina rossa - 64. Marzemina gropella - 65. Marzemina oseletta - 66. Malvasia - 67. Munaretta - 68. Majola - 69. Margana rossa - 70. Mardellina o mariemina - 71. Mardellina nera - 72. Mardellina bastarda - 73. Megiolara - 74. Moscato nero - 75. Moscato rosso - 76. Moscato rosso di Chambery - 77. Novelès - 78. Negrara detta Doana o Cenerente o Gambugliana o Facinente - 79. Negrara dei monti, o Doveana, o Negron, o Dolenzana - 80. Negrara a peduncolo bianco - 81. Negrara a peduncolo rossiccio - 82. Negretta - 83. Non sò di Egnago - 84. Ostara - 85. Olivetta - 86. Occhio di pernice - 87. Petit Bordeaux - 88. Pignola - 89. Pignoletta - 90. Pinella - 91. Pignolona - 92. Poderesca - 93. Pomella - 94. Passetta - 95. Pordelia - 96. Pinot - 97. Rossarona, Cibibo rosso di Gerusalemme - 98. Rossa - 99. Rossa sbiava - 100. Rossetta - 101. Rossetta bruna - 102. Refosco - 103. Rabbiosa - 104. Rossara - 105. Rabosa - 106. Scara - 107. Schiava - 108. Tordella - 109. Tintoria - 110. Tokai rosso - 111. Tedesca - 112. Torbolin nero - 113. Ussolara - 114. Zendrente - 115. Vernazza nera - 116. Vernazza antica - 117. Variegata - 118. Ungherese - 119. Zenese - 120. Innominata.

Uve bianche. - 1. Bianca - 2. Bianchetta - 3. Biancarola - 4. Biancona - 5. Biancizza - 6. Bresparola o Vesparola - 7. Borgogna bianco - 8. Brazzola - 9. Bodeara - 10. Begola - 11. Bianco gialla - 12. Cenerina - 13. Cenesina - 14. Cenesa - 15. Cenesetta - 16. Cenesona o Zenesona - 17. Candiola - 18. Corbinella piccola - 19. Canosa - 20. Cibibo - 21. Cibibetto - 22. Cibibo ovo di Gallo - 23. Duresola - 24. Durella - 25. Durella o Canina - 26. Due Code - 27. Di Egitto - 28. Di Aleppo - 29. Dall'Orà - 30. Dalla Madonna - 31. Dal pecolo rosso - 32. Foyer Szòlò - 33. Formint Tokai - 34. Giallo Dorata - 35. Garganega - 36. Gropella - 37. Giazzola - 38. Gial d'Oro - 39. Grossara - 40. Garganna - 41. Gatta - 42.

Lamperga - 43. Lugliatica - 44. Malvasia - 45. Muscetalis - 46. Munaretta- 47. Moscata - 48. Marzemina - 49. Moscata giallo - 50. Oseletta - 51. Peverise - 52. Pignola - 53. Piccolito - 54. Pedevenda innominata - 55. Prosecco - 56. Piccolese - 57. Rabbiosa - 58. Rabosa - 59. Riboia - 60. Recantina - 61. Schiavetta - 62. Spagnola - 63. Schiava - 64. Torbiana - 65. Trendrise - 66. Tokai - 67. Tegola - 68. Vernaccia - 69. Verdise - 70. Verdone - 71. Vernazza - 72. Vernazza chiara - 73. Verde albona, burga, bacerbana - 74. Ungherese - 75. Zuccarona - 76. Zenese - 77. Cognara.

Gli stessi nomi indicano quali fra queste varietà vennero importate da altri paesi, e queste non hanno certo la parte più ragguardevole nella produzione di vino considerata nel suo complesso, e solo si trovano diffuse nei vigneti di colle.

È pur facile comprendere quali altre si sottraggano alla vinificazione, essendo semplicemente uve da tavola. Di tutte le rimanenti le più frequentemente coltivate sono le *Cavrare*, la *Cenerente*, la *Corbina*, la *Corbinona* e le *Corbinelle*, la *Cruaggia*, la *Groppella*, le *Marzemine*, le *Negrare*, le *Pignole*, la *Pedevenda*, la *Lugliatica*, la *Garganega* e qualche altra; quest'ultima insieme alla *Torbiana* forma quasi una specialità del comune di Gambellara, fuori del quale perde molte delle sue belle prerogative.

In attesa che la egregia Commissione ampelografica esistente in Vicenza, completi i suoi studi e arrivi a determinare la sinonimia di quelle viti, che sotto diverso nome appartengono ad una sola varietà, ci pare interessante valerci di alcune osservazioni su tale argomento, pubblicate dal cav. Ettore Lanzani nel 1834¹ e dal cavaliere G. B. Clementi nel 1868.²

Nota il primo che l'uva qui denominata *balotona*, è l'uva di *tre volte* od *agresto dei Toscani*; la *cavrara*, forse l'*inganna-cane*, o *S. Gioveto-forte* dei Toscani, il *cibibo rosso*, la *susina italiana*, la

corbina, la *corvina* dei Veronesi, il *raverusto dolce* del Trinci, la *groppella*, la *gruppella veronese*, la *gruagia*, forse una sotto varietà della *lacrima* di Napoli; la *marzemina*, il *marzomino* dei Toscani, la *moscata negra*, il *moscatello rosso* di Cremona del Trinci, la *negrara*, il *morone* dei Toscani, la *oseleta*, la *abrostine*, *labrusca*, *lambrusca* o *vite selvatica* dei Toscani, la *pignola*, il *pignuolo rosso* o *prugnolo* dei Toscani, la *rossetta negra*, la *barbarossa* dei Toscani la *durela*, la *durella* dell'Oltrepò pavese, la *lugiega*, la *lugliatica* o *lugliola* dei Toscani, la *malvasia*, la *malvagia bianca* o *prechetto* dei Toscani; la *moscata bianca*, il *moscado*, *moscatello bianco*, *moscatella* di Candia dei Toscani, la *pedevenda*, il *trebbiano*, *tribbiano bianco*, o *fiorentino* dei Toscani e Romani,³ la *peverise*, forse il *moscadello reale* dei Toscani, la *pignola bianca*, la *pignola d'Italia*, *dolcippolla* del Trinci, la *rabbiosa*, forse la *verdea-bianca*, o *bergo bianco* dei Toscani, la *vernazza*, la *verraccia* o *vernaccia bianca* di Siracusa dei Toscani.

Notizie più importanti ci offre il lavoro del cav. G. B. Clementi: risultò dagli studi di questo dotto illustratore dell'agricoltura vicentina che l'uva denominata *Aleppo* è identica alle uve dette *Egitto* e *Gerusalemme*, come la *margana rossa* alla *rossara* dei monti Berici.

I nomi *cruaggia* e *uva vecchia* furono riconosciuti indicare la stessa varietà. L'uva che alcuni monti della catena dei Berici di Roncà ed altri intitolano *negrara*, a grappolo fitto con qualche minuto acino verde anche a piena maturità, si riscontrò identica a quelle dette *zoveana* o *duveana*, e *zoventana* o *dolenzana*.

La *negrara* del Pedemonte corrisponde alla *gambugliana*, alla *doana* o *zoana*, alla *farinente* dei paesi centrali, ed alla *cenerente* del monte e del piano dei distretti di Lonigo e di Barbarano. La *cavrara* dal picciuolo rosso è detta in molti luoghi *sgarbiona* o *garbiona*. La *giardina*, la *zugiana* o *zugiana* si sarebbero riscontrate eguali alla *corbinona* della riviera a grappolo grande, a

granello grosso e serrato, a foglie quasi rotonde, poco intercise, che dà uva di sapor dolciastro, ed un vino nè molto colorito, nè generoso, primaticcia nell'arrubinare. La *rabosa* non è che l'uva *friulana*, così detta perchè proveniente dal Friuli, ed a queste somigliantissima, se non identica, è anche la Schiava nera. Eguali si trovarono la *pomella* e la *olivetta*, i cui acini rendono l'immagine della bacca dell'olivo, e la *tordella* con l'uva *nera* di *due code* avendo entrambi dicotomi i grappoli alla estremità. Si disse da qualcuno che la *pedevenda* corrisponde precisamente alla *torbiana*, ma ciò non è esatto perchè la *torbiana* non è altro che la *trebbiana* dei Toscani. La *pedevenda* invece è più probabilmente sinonimo di *verdise*, che si coltiva nei colli Euganei e che noi chiamiamo *pedevenda* per la sua provenienza dal paese di tal nome posto appiedi del monte Venda, il più alto degli Euganei.

La *corbina*, come notò anche Lanzani, sembra rispondere alla *corvina* del veronese, come anche al *crovino* della Liguria occidentale rappresentata dalla tavola che si vede nella *pomona italiana* del prof. Gallesio.

La *corbinella* di Camino corrisponde alla *corbina* di Valpolicella, stando almeno alla descrizione che di quest'ultimo vitigno diede il Pollini nel *Tentativo di sinonimia* dell'Acerbi. Le uve *cenerenti* o *negrare* ricordano assai il nebbiolo del Canavese descritto o ritratto dal Gallesio; ma non se ne potè stabilire l'eguaglianza.

Le *pignole* non sono menomamente uguali ai *pinots* di Borgogna nè pei caratteri esteriori nè per il sapore, nè per l'epoca della maturazione. E neppure il *pinot* è identico alla *rabosa* o *friulana*, come da taluno si credette, essendone affatto dissomigliante nella forma del tralcio, delle foglie e del grappolo, nel colorito, nel sapore e nel tempo della maturanza.

Il *cabernet di Bordeaux*, il *formint di Tokai* e le uve di *Erlau* non hanno riscontro con alcu-

na delle uve nostrali, e neppure la *pomella* od *olivetta* è eguale alla *barbèra* d'Asti, con cui ha comune la sola forma ovale dell'acino, nè la *vernazza* o *carnosa* alla *barbarossa* del Piemonte, sebbene vi assomigli nel colore olivastro.

Il cav. Clementi prima di chiudere questa rassegna sulle uve del vicentino, dichiara che i suoi giudizi hanno forse d'uopo di essere meglio accertati da esami e confronti ulteriori, potendo per avventura esistere altri sinonimi tra le molte sorta di uva bianca e nera presentate alla esposizione promossa dal Comizio. E ciò perchè questa fu tenuta in un'epoca in cui per molte circostanze, che qui è inutile menzionare, gli studiosi non si trovavano nelle condizioni più opportune per istituire con tranquillità le loro ricerche e ripeterle tanto da farne risultare criteri esatti e precisi sulla sinonimia delle nostre uve.

Lasciando ai dotti più complete e minuziose ricerche, il viticoltore vicentino può intanto ritenere che tutte le varietà delle uve da vino coltivate in questa provincia possansi ridurre a tre sole categorie, che sono:

a) quella delle dolci, che comunicano al vino rabboccato. Il suo tipo è la *marzemina*, e vi si possono comprendere la *rossetta*, la *dolcetta*, ed altre uve dolci;

b) quella delle meno dolci, di un sapore tra il soave e l'austero, che danno al vino l'asciutto. È rappresentata dalla *negrara*, o *cenerente*, o dalla *groppella*, secondo il colorito che si vuol dare al vino, e comprende la *negrara di monte* o *doveana*, la *magiola*, la *ussolara*, la *rossara*, ecc.;

c) quella delle uve contenenti maggior dose di tannino e di acido malico, onde viene al vino l'pizzico ed un gusto alquanto astringente, per cui matura più tardi, cioè dopo subita la fermentazione estiva, e riesce molto serbevole. L'uva tipo che rappresenta questa terza categoria è la *corbina*: vi si comprendono inoltre la *cruaia*, la *carrara* o *sgarbiona* dal picciuolo rosso, ecc.

Ciò che si dice delle nere può applicarsi anche alle uve bianche.

Sotto una quarta categoria potrebbero raggrupparsi le uve da vino e da tavola dotate di un sapore speciale dipendente da un olio essenziale particolare, e sono le *moscate bianche, rosse e nere*; ma queste sono più a riporsi tra le mangerecce insieme ai *cibibi* ed alle uve duracine o carnose.

Da ciò apparisce che anche in questi paesi evvi da lamentare il difetto gravissimo e di sommo ostacolo per una buona vinificazione, del troppo numero delle varietà di vitigni coltivati. Sarebbe esagerazione il dire che in ciascun podere si trovino rappresentate tutte le 200 che abbiamo menzionate: pure è anche vero che parecchie di esse appartengono esclusivamente ai distretti della provincia di cui noi non ci occupiamo, o non hanno che limitatissima estensione nei tre che studiamo, e che in molti vigneti di recente impianto si ebbe cura di non far posto che a viti di un solo tipo, o se di più, scelti con giusto discernimento fra quelli dalla cui unione è lecito aspettarsi una buona riuscita. Ma per quanto peso si voglia attribuire a questi fatti, resta tuttavia indiscusso che la massa del nostro vino è prodotta da moltissime uve differenti nelle loro qualità caratteristiche, le quali si trovano sparse senza regola e senza separazione di sorta nella stessa campagna; onde avviene qui, come in tutti gli altri paesi ove si verifica questa condizione, che il momento di maturanza di una specie, non coincide con quello di maturanza di un'altra; che perciò, raccogliendosi tutte contemporaneamente, il vino riesce aspro e non piacevole. Si aggiunga, come osserva il prof. Pollacci, la difficoltà, o meglio l'impossibilità di avere con uve di natura ed aroma svariati, del vino i cui elementi si equilibrino per fornire un tutto armonico e gradevole al gusto.

Ed inoltre fra i molti vitigni, alcuni non tutti

gli anni fanno l'uva, e da ciò viene che le stesse vigne, a parità di stagione, non danno costantemente il vino della medesima qualità, condizione questa senza la quale è inutile lavorare per la esportazione. Quest'anno, per esempio, il vostro vino incontrerà all'estero, e potrete perciò esitarlo a buon prezzo; ma un altro anno, essendo esso di qualità diversa, vi farà perdere il cliente, e, ciò che è peggio, il merito al prodotto.¹

Ma è inutile che ci dilunghiamo a mettere in chiaro i conosciutissimi inconvenienti di questo nostro sistema originato non sapremmo se da pregiudizio o da abitudine.

Ogni nostra osservazione non saprebbe essere che una ripetizione di cose molte volte ed egregiamente dette, le quali d'altronde si comprendono e si riassumono nel fatto che nei luoghi più celebrati per questa coltivazione (Barolo, Reno, Francia) le viti coltivate sono di una o di pochissime varietà.

I metodi di coltivazione della vite che alternativamente si vedono applicati in questo territorio, sono due: quello di maritare la vite ad alberi di alto fusto disposti a filari sopra gli appezzamenti aratori; e l'altro di far della vite una coltura specializzata destinandole un tratto di terreno a cui non si domandano altri prodotti.

Il primo sistema è d'uso antichissimo e generale in tutti i poderi (eccetto che negli appezzamenti irrigatori e in pochi terreni ridotti a *sila*) in alcuni dei quali assume estensione maggiore che in qualche altro a seconda della qualità del terreno più particolarmente adatto alla produzione di uva che a quella di cereali o viceversa. Anzi in molti comuni del distretto di Vicenza, al sud-est della città, prima della comparsa dell'oidio, esso vi era tanto esteso, che vi soffocava tutte le altre coltivazioni erbacee e fu solamente dopo la malattia che si riconobbe anche a queste importanza e si diradarono i filari delle viti introducendo la coltura mista, che non esitiamo a dire pratica razionalissima

in quelle terre deboli produttrici di cereali.

Ma con la stessa franchezza vi ravvisiamo una pratica molto meno lodevole nei comuni di pianura del distretto di Lonigo e di qualcuno dello stesso di Vicenza, ove la produzione dei grani è fortissima mentre l'uva riesce scarsa e non molto apprezzata. È vero che là i filari sono meno spessi: ma è tuttavia inopportuno ostinarsi in una coltivazione sostanzialmente contraria alla attitudine della terra, non usufruendo questa con altre piante, che riescono di gran lunga più lucrose.

Ecco pertanto come è condotta questa coltivazione:

Gli alberi a cui più generalmente si maritano le viti, sono i noci, gli oppi, gli olmi e gli orni, più radi i gelsi, e nei monti i ciliegi; ancora meno i salici. Vedremo in appresso che fra questi, il noce era anticamente il preferito, mentre per varie ragioni attualmente esso va perdendo favore e gli agricoltori simpatizzano di più con l'oppio.

Le piante si dispongono circa a 6 metri una dall'altra: fra le file la distanza è meno costante e varia non solo a seconda della qualità dei terreni, ma anche a seconda delle particolari vedute dei proprietari. Ad ognuna si addossano 4, 6 od anche 8 barbatelle o maglioli che si lasciano poi allungare fra i rami dell'albero, mentre che altri de'lor tralci si piegano negli anni successivi in senso orizzontale. Quelli rivolti verso la linea del filare si uniscono con vimini ai tralci della prossima vite, formando i così detti *festoni*, gli altri si fanno sostenere da pali piantati a circa un metro intorno alla vite stessa.

Per ovviare ai disturbi che da quest'ultima pratica necessariamente derivano nelle arature, usasi da molti fissare fra i rami dell'albero di sostegno l'estremità di una lunga pertica, l'altra estremità della quale si protende fuori dell'albero stesso e sostiene i tralci che si arrampica-

no attorno di essa. Così è lasciato libero il passo agli animali e agli uomini che devono lavorare in vicinanza dei filari.

In tali coltivazioni sono assolutamente bandite le varietà estere e non si riscontrano che le nostrane, non sempre divise in modo che al momento della vendemmia sia facile separare le differenti specie di uva.

Il sistema descritto, come dicemmo, è assai antico, e nella sua applicazione le regole che abbiamo or ora succintamente descritte, non subirono o accennano a subire presso i più, cambiamenti d'importanza. L'unica innovazione radicale che debba notarsi a questo proposito si è l'abolizione delle viti e degli alberi da alcuni terreni meglio atti alla produzione dei cereali; cosa, che pochi anni sono si sarebbe battezzata per pazzia, o almeno per inconcepibile stranezza; ma alla quale ora si appigliano decisamente alcuni pochi proprietari che hanno idee rette sui vantaggi della specializzazione delle colture.

Egli è certo che questo ardito cambiamento d'indirizzo di cui si vede qualche indizio, deve essere riguardato come uno dei fatti più lodevoli e più benefici per la nostra agricoltura, ma nello stesso tempo non sarebbe serio deplorare di non vederlo esteso a tutta la nostra pianura.

Se si voglia attenersi alla massima di seguire scrupolosamente la guida dei fatti e di astenersi da qualunque idea preconcepita, buona in sé stessa, ma di convenienza economica molto problematica, quando dai libri e dai trattati ove essa è maestrevolmente sviluppata si scenda a considerarla nei suoi risultati pratici, si è condotti a riconoscere che la coltura mista in moltissimi dei nostri terreni non saprebbe essere abbandonata, senza che alla soddisfazione che perciò proverebbero gli entusiastici adoratori del principio della divisione del lavoro, o, che dir si voglia, della specializzazione, corrispondesse un aumento di reddito nei bilanci dell'agricoltore.

E ciò per due cagioni, una di indole essenzialmente economica, l'altra prodotta da condizioni locali.

L'applicazione del principio suaccennato non può trovar luogo che in seno ad una agricoltura perfezionatissima, ad un'agricoltura, cioè, che possa contare su un ricco concorso di capitali. Dove non si abbia tale condizione, è vano, e gli economisti stessi ne convengono, enumerando i limiti imposti alla loro prediletta teoria, di volerne una larga ed utile applicazione.

Che servirebbe infatti sbarazzare le nostre terre dai filari che si dicono d'impaccio ai lavori profondi in parte di esse, di ostacolo all'uso delle mietitrici, delle seminatrici, e di altre macchine, quando poi mancasse il denaro per eseguire queste profonde arature, o per valersi dell'aratro a vapore, o per procurarsi gli altri congegni meccanici frequenti nelle così belle, ma troppo citate campagne inglesi?

Non deve poi trascurarsi l'altro fatto che in molti poderi, il prodotto delle viti disposte a filari è, per abbondanza e per qualità, forse il più considerevole di tutti gli altri. Se in quelle terre si volesse introdurre la specializzazione, converrebbe, per secondare la loro speciale attitudine, radunare le viti in appositi siti, destinandoveli ad esclusione di ogni altra coltura; ma in tal caso si va incontro ad una non indifferente spesa d'impianto e di manutenzione, e ciò che più vale, si cade in un serio imbarazzo circa la scelta dei vitigni, imperciocché i nostri rifuggono dalla potatura corta, e domandano di essere lasciati estendersi quanto mai è possibile, mentre i forestieri, che più si mostrerebbero adatti a questo genere di coltura, darebbero un vino che lascerebbe assai a desiderare perché proveniente da luoghi di pianura. Non sono molti i proprietari che abbiano adottato questo sistema, ma pur qualcuno ve n'ha; ci duole dovere asserire per loro stessa confessione, che i risultati che si ottengono non sono i più felici,

o almeno sono di gran lunga superati dal confronto dei vini prodotti dai vigneti di collina.

Che se invece si volesse riconoscere troppa esclusività alle ben note parole *Bacchus amat colles* e non si volesse vedere la vite in quei siti piani, ove pur prospera bene, allora si incapperebbe in un altro non lieve malanno: perocché difficilmente dall'aumento del raccolto di cereali, per quanto maggiori cure potessero esser prodigate a questi, si otterrebbe un valore eguale a quello che possono dare i filari delle viti.

Però se in tali casi non è da farsi torto ai nostri coltivatori di procedere con cautela nello studio di questa importante riforma, hanno vi altri paesi in cui le parti sono invertite, e la coltura mista praticata soltanto per effetto di abitudine, sarebbe con sicuro vantaggio sostituita dalla unica di grani, per la somma attitudine di quelle terre a quest'ultima produzione. L'uva non vi riesce nè abbondante nè buona, e al contrario i cereali vi allignano così bene che certo il bilancio complessivo dell'azienda si chiuderebbe con maggiori profitti, se tutto il campo potesse essere solcato dall'aratro, e se negli spazi attualmente occupati dalle viti vi fossero seminati i cereali.

Tali terreni sono, come fu sopra detto, quelli del distretto di Lonigo e di alcuni del distretto di Vicenza. Ivi appunto si trovano meno rari i casi di specializzazione ed è invero da augurarsi che tale pratica si diffonda, poiché la differenza fra il valore dei due prodotti (cereali ed uva) è tanto sentita che, senza modificare per nulla i sistemi di coltivazione, (come sarebbe necessario fare volendo introdurla anche nei terreni meno graniferi), il guadagno sarebbe certo e rilevante. Del resto, nelle nuove piantagioni, tutti hanno cura di perfezionare il sistema dei filari, in guisa che ne venga meno danno alle altre colture e che il loro stesso prodotto sia migliore.

Se per molta parte del nostro territorio di pia-

nura vi è necessità o almeno indiscussa utilità di non abolire la coltura mista, e se al contrario in altre parti questa dovrebbe essere abbandonata, lasciando sussistere quella sola di grani, altrettanto è indubbio che sui versanti delle nostre colline, l'unica coltivazione che dovrebbe essere praticata, come quella che più di ogni altra è capace di ottimi risultati, è quella della vite.

L'eccellente sustrato che queste posizioni offrono a tal pianta fecero sì che da gran tempo essa vi fosse largamente diffusa; ma non devesi perciò ritenere che vi fosse coltivata in modo conveniente ai monti, specializzata cioè e tenuta a secco e a basso fusto. Ma tosto che le questioni agrarie si cominciarono a studiare con interesse e si comprese esser necessario sottrarle all'influenza di quei modi di agire che avevano il loro movente non altro che in vecchie abitudini, non tardò a farsi palese a quei proprietari la irragionevolezza del loro sistema, e fu generale e vivamente sentito il desiderio di mutarlo sostanzialmente e radicalmente. Ond'è che adesso in moltissimi luoghi di monte è dato di vedere applicato un metodo di viticoltura che se nei suoi particolari è più o meno buono a seconda della diligenza e scienza del proprietario, considerato nel suo assieme, presenta il grandissimo vantaggio di tenere le viti scoperte, a secco ed a basso ceppo.

Di tali innovazioni notansi numerosi esempi nei versanti sud-est e sud-ovest dei colli Berici, e nei colli di Montegalda, favoriti quelli come questi da una eccellente esposizione e da un opportunissimo terreno.

Particolare menzione poi devesi fare della viticoltura del comune di Gambellara, ove da tempo immemorabile essa si pratica con risultati tanto soddisfacenti da averne dato fama e rinomanza a quei luoghi.¹

Essa è sopra tutto notevole per ciò che presenta caratteri costanti e uniformi che invano

si cercherebbero in qualunque altro dei colli ove si alleva la vite a palo secco. Mentre invero in quel solo luogo tale uso fu introdotto da lunghissimo tempo dal buon senso di quei coltivatori, in questi ultimi esso fu conseguenza del poderoso risveglio a cui ultimamente andò incontro la nostra agricoltura, e fu messo in pratica da proprietari ardenti di innovazioni, spinti dal desiderio di non lasciare più a lungo trascurati i preziosi elementi che loro offrivano questa terra e questo cielo, ma che non potevano trovare in ciò che fino allora erasi fatto, nessun concetto direttivo. Era una strada nuova che si apriva dinanzi a loro: la mèta era comune a tutti, ma tutti si accinsero ad arrivarvi con mezzi d'azione differenti.

Non era possibile allora che si sapesse a quale specie di vitigno e a quale metodo di coltivazione dovesse darsi la preferenza: ognuno aveva in proposito concetti suoi particolari, non condivisi dai suoi colleghi, i quali alla lor volta vedevano la perfezione in uve e in modi di allevarle affatto opposti.

Verrà forse un giorno in cui la lunga esperienza avrà ammaestrati questi viticoltori del modo di agire che per il nostro paese è il più confacente: allora molti conosceranno di avere sbagliato; certe idee e certi sistemi troppo assoluti, saranno modificati e temperati: allora i nostri colli potranno vantare una viticoltura al di sopra di ogni eccezione, perchè esercitata su uno solo, o almeno non sopra tanta varietà di vitigni, e con metodi uniformi.

Ma attualmente sarebbe vano di tentare una descrizione dei sistemi qui praticati, a meno che non volesse farsi una descrizione speciale per ciascun vigneto: un sistema unico non esiste: ne esistono moltissimi, o copia di stranieri o modificazione di questi, tutti non lievemente differenti l'uno dall'altro, o di invenzione locale.

Quale è il più opportuno?

È facile supporre che ognuno creda tale quel-

lo da lui adottato; non può essere, lo ripetiamo, che dopo molte prove che si venga a scoprire qual sia il modo più vantaggioso di piantagione, di allevamento, di taglio. Intanto si deve andare ben lieti che esista qui una numerosa schiera di coraggiosi e di intelligenti dai quali si attuano tutti i sistemi che nei paesi ove è più in fiore la viticoltura danno ottimi risultamenti e che vengono suggeriti dai più accreditati scrittori.

Noci

Una delle piante più usate per il sostegno delle viti nei filari è il *noce*. Tempo addietro questo albero era generalmente preferito a tutti gli altri che servono allo stesso scopo, in vista di alcune considerazioni che ora accenneremo.

Note

- (1) Saggio di una pantografia vicentina, pag. 61 e seguenti
- (2) Bollettino del Comizio agrario di Vicenza, anno 1868
- (3) Questa opinione non è divisa dal cav. Clementi
- (1) **Pollacci**, La teoria e la pratica della enologia
- (1) Dettagliate notizie a questo proposito dà il prof. **Beggiato** nel Bollettino del Comizio agrario di Vicenza.

VOLUME V, TOMO I

Industrie speciali derivanti dalle piante.

a) VINO

Dalla importanza e dalla estensione che la coltura della vite assume in questi distretti e dalla considerevole quantità di vino che an-

nualmente si produce negli stessi, dovrebbe trarsi l'immediata conseguenza che appo noi la vinificazione avesse raggiunto perfezione tale, da non costituire un troppo aperto contrapposto con le favorevolissime condizioni di terra e di cielo nelle quali viene esercitata. Ci duole di dovere invece asserire il contrario: alla ubertosità delle nostre terre ed alla opportunità del nostro clima, la maggior parte dei viticoltori non si curò di accompagnare seri studi, migliorando le vecchie abitudini; cosicché ben si può dire che dai doni della natura noi non sappiamo ricavare tutti quei vantaggi che effettivamente sarebbero capaci di offrire. La nostra zona sarebbe senza dubbio atta ad acquistare rinomanza e guadagni larghissimi nella vinificazione: quella rinomanza e quei guadagni che in altri tempi avea già acquistati ¹ e che ora malauguratamente sparirono.

Certo è che la decadenza di questa industria ha generalmente cominciato dalla comparsa dell'oidio. Nè ciò soltanto per la minor quantità, ma per essere inoltre deteriorata la qualità. Prima di tutto perchè essendosi dovuto ricorrere alla insolazione, ciò non fu senza scapito di quei pregi per cui il nostro vino era così celebrato. E poi perchè, coltivandosi ora assai più che non nel passato i poderi, ove prima non si tenea conto che della vite, il largo uso d'ingrassi animali rende maggiormente acquoso il succo degli acini: e per concimare la vite stessa non si adoperano concii più specialmente adatti, ma quelli comuni e per lo più lo stallatico, i quali se giovano a rinforzare la vite e a renderla molto produttiva, non sono certo i migliori per ottenere buone uve e buon vino.

Dai quali fatti che nocchiano a tutta la nostra produzione di vino, volendo scendere a considerazioni particolari, ci è d'uopo di riferirci dapprima alle pratiche di vinificazione usate dai proprietari di vigneti, poi ai processi e ai ri-

sultati che notansi presso la maggior parte dei coltivatori, presso quelli cioè, che producono vino da viti piantate in campi aratori.

Abbiamo già detto in quali parti di questa zona s'introdusse la bellissima usanza di rendere la vite una coltura specializzata ed abbiamo pure notato che la sua introduzione non risale a molto tempo addietro. Fu questo un segno di progresso, un notevolissimo risveglio, una prova che si sentiva la necessità di fare qualche cosa di nuovo e di radicalmente differente da quanto fino allora erasi praticato. Molta intelligenza e ingenti capitali presiedettero all'impianto di questa industria, che volentieri chiameremo industria nuova, perchè fondata su terre che prima erano poco più che infruttuose. Essa sorse perciò sotto favorevolissimi auspici, spoglia di pregiudizi, desiderosa di elevarsi al di sopra delle abitudini secolari, i cui tristi effetti troppo vivamente si rilevavano nella viticoltura, quale fino allora erasi costumato di praticarla. Indipendenza adunque in tutto e per tutto: volontà decisa di agire come non si era mai tentato, di entrare in un campo sconosciuto, a percorrere il quale, era vano cercare guida e consiglio nei metodi usati in condizioni affatto diverse. Tale ardito e nobile impulso avemmo occasione di notarlo, parlando della scelta delle viti e dei sistemi di coltura adottati per le nuove piantagioni e notammo pure che tutti quelli che si accinsero a queste imprese non avevano di comune altro desiderio che di liberarsi dalle pastoie abitudinarie, che fino allora avevano inceppato la loro azione. Quanto ai mezzi di attuarlo, vedemmo come furono vari, incerti, differentissimi. Le stesse osservazioni dobbiamo ora ripetere nei riguardi della vinificazione, a proposito della quale non possiamo dire altro che questo: cioè, ch'essa è generalmente ben diretta, ma che non procede dietro una norma unica, riconosciuta opportuna dall'esperienza e seguita da

tutti, o almeno da molti viticoltori. Perocchè innumerevoli variazioni si riscontrano in tutti i lavori, dalla raccolta delle uve alla vendita del vino: converrebbe passarle in rassegna tutte, senza che questo studio di non poca lena ci conducesse ad una conclusione esatta e soddisfacente. In una cantina tu vedi sostituita l'ammostatrice alla pigiatura, mentre in altra non si adottò peranco quello strumento: chi fa fermentare le uve coi propri raspi, chi con una parte, chi senza affatto: chi prolunga la fermentazione; chi la interrompe dopo breve tempo: chi per la stessa fermentazione adopera tini chiusi e chi aperti: chi chiarifica e travasa più spesso e in altro modo che non i suoi vicini: chi non osteggia il zuccheraggio od altre operazioni chimiche, mentre havvi chi impreca a tale usanza: chi vuol porre in commercio vini in fusto e chi in bottiglia, e così di seguito per una infinità di lavori. In una parola questi enologi procedono dietro un criterio che ciascuno di essi si è formato e che crede il migliore, senza che tale sia riconosciuto da altri. D'onde avviene che uguale incostanza deriva nei caratteri dei nostri vini, i quali riescono tanto dissimili gli uni dagli altri, da non lasciar credere per certo che sono prodotti in siti quasi uguali per condizioni di terra e di clima. Alcuni riescono ottimi. In Italia e all'estero furono assai apprezzati e nelle Esposizioni di Vienna (1873), di Parigi (1878), di Filadelfia (1877), di Roma (1879), riportarono premio i vini di Montegalda, di Costozza, di Bugano, di Castagnero. Ma questi lusinghieri successi sono ben poca cosa a confronto di ciò che potrebbero e dovrebbero ottenere: somigliano, a nostro credere, ad una pianta stimatissima che sorgesse in un giardino fra mezzo a una moltitudine di erbacce comuni e di nessun valore. Basta quel fatto per dare fama al giardino? Non sarebbe meglio che sparisse pure l'unica pianta di pregio che lo abbellisce, a patto che

si sostituissero le erbacce con altri vegetali più utili? Così vorremmo accadesse della nostra vinificazione: vorremmo cioè che si rinunciassero alle facili soddisfazioni di vederla onorata e premiata in qualche sua parte e che si attendesse di proposito a renderla nel suo tutto apprezzata dal commercio e capace di buoni risultati pecuniari. Ogni altra mira ci sembra per lo meno inutile. Se noi riuscissimo a offrire al commercio una quantità considerevole di vino dello stesso tipo - e non si durerebbe fatica ad ottenerlo buono - invece delle medaglie e delle lodi sui giornali, vedremmo affluire alle nostre cantine i mercanti e i consumatori che sono i giurati più competenti e il cui giudizio è l'unico su cui si debba far grande assegnamento. Invece noi assistiamo molte volte al doloroso spettacolo di un vino premiato e trovato eccellente nelle esposizioni, che poi si dura fatica a vendere, che nessuno conosce, e che allo stringer del conto non lascia al suo proprietario che ben lievi guadagni. Cotesti son risultati da dilettante, da amatore; non degni di una terra che avrebbe tutte le qualifiche per essere annoverata fra le più importanti e migliori produttrici di vino. A rialzare la nostra vinificazione verrebbe certo opportuna una Società enologica, unico mezzo di produrre molto vino di ugual tipo: crediamo che pel suo impianto non vi sia altra difficoltà che quella dei molti capitali, necessari a farne una cosa seria, non una istituzione destinata a non recare nessun giovamento, o a perire poco dopo la nascita. Un eccellente substrato troverebbe, per es., questa istituzione nelle uve prodotte nella zona lungo il Bacchiglione, da Longare a Montegaldella, nei quali non evvi da lamentare troppa varietà di vitigni; basterebbe introdurre uniformità nei metodi di vinificazione e non tarderebbero ad aversi risultati soddisfacentissimi, chè tali sono quelli che danno un reale compenso e non già si appagano di vane apparenze.

Vediamo ora gli antichi sistemi di vinificazione che si riscontrano con costanza quasi assoluta presso i coltivatori del piano. Generalmente parlando, non è applicabile a questa quanto dicemmo su quella dei colli: mentre qui tutto indica movimento, risveglio, innovazioni, là si procede con la sola scorta della tradizione, che non si suppone possibile cambiare menomamente. Sarebbe però ingiusto non avvertire che innovatori valenti e di buona volontà non mancano anche nella pianura, ma più facilmente sfuggono all'attenzione, essendo che la materia principale su cui esercitano la loro azione è di per sé stessa poco atta - salvo le accennate eccezioni - a permettere il conseguimento dei buoni risultati che, a parità di merito nei coltivatori, si ottengono nelle colline. Pertanto per fare il vino si procede come segue.

Quando si possa credere l'uva matura, il che è assai difficile a determinarsi, provenendo essa da molte varietà di viti, si procede alla vendemmia, il giorno della quale è fissato dai singoli coltivatori, liberi in questa bisogna da qualunque bando o prescrizione di legge, come ne esistevano nel secolo XVIII.² Staccata l'uva, se la ripone, o meglio si getta in cesti cui poi si capovolge in grande tino posto sopra un carro. Fin da queste prime operazioni si può predire poco bene del vino che uscirà da quell'uva così pesta ed ammaccata, dalla quale per giunta non vengono separati i grappoli e gli acini immaturi e guasti.

Condotta la uva nella tinaia, o se questa manca, sotto un portico qualunque, vien pigiata da uomini nel modo conosciutissimo, o la sera stessa della vendemmia o nei giorni successivi. Il mosto cade in un recipiente, dal quale si trasporta, mano mano che viene ripieno, nel tino, ove si lascerà fermentare. Questi tini presentano generalmente due circostanze contrarie a una buona e regolare fermentazione: sono cioè troppo grandi e non hanno nessuna copertura, a meno che non vogliasi fare un vino più

scelto, nel qual caso, messovi un coperchio, si adatta a questo un tubo di latta, un'estremità del quale comunica con l'interno del tino e l'altra pesca in un bicchier d'acqua.

E uso generale di lasciare alle uve, tanto rosse che bianche, tutti i loro raspi, mettendole a fermentare: si comincia però a comprendere essere assai meglio levarne una parte alle uve bianche.

La fermentazione dura dai 6 ai 15 giorni, a seconda della temperatura e della qualità dell'uva: ordinariamente non si ha nessuna fretta a svinare.

Dopo la svinatura, prima di ceder le raspe ai distillatori, si fabbrica con loro il così detto *torciòn*; cioè si torchiano e si rimettono a fermentare, dal che si produce un liquido che, per la consumazione immediata vai poco meno di quello ottenuto direttamente dall'uva.

Si chiede se il vino prodotto in questo territorio sia o meno suscettibile di conservazione. Crediamo impossibile una risposta categorica a tal quesito: per quanto è a nostra conoscenza, molti vini si conservano benissimo per molti anni e resistono anche a lunghe navigazioni. Ma hannovene anche molti, segnatamente quelli di uva marzemina, che deggiono consumarsi nel primo inverno, a rischio che si guastino nel successivo estate. Probabilmente maggiori cure nella fabbricazione potrebbero evitare questo inconveniente.

La vinificazione si pratica per lo più dai produttori delle uve; solo pochi le vendono prima del raccolto a qualche imprenditore, che produca una gran quantità di vino. In omaggio al principio della divisione del lavoro, sarebbe da desiderare che quest'ultimo metodo diventasse più comune.

Assai più rilevante, per pregio e quantità, è il vino nero che non il bianco: basta a provarlo il fatto che la quantità delle uve bianche diffusamente coltivate è non poco minore a quella

delle uve nere, notando inoltre che fra le prime se ne contano molte più proprie a mangiarsi in natura, che non a farne vino.

Ove predomina il vino bianco si è a Gambellara, nota per il suo *turbolino* e per il suo *gargànego*; attualmente però la maggior parte di quelle uve, appropriatissime alla conservazione e ai viaggi, vengono incettate da esportatori, sottraendole così alla solita destinazione. Egli è da ritenersi che se a quel comune verrà a mancare la fama di buon produttore di vino, esso non perderà nulla nella nuova, cui raggiungerà, di fornitore d'uva alle mense straniere.

b) DISTILLAZIONE DELL'ALCOOL

All'infuori delle vinacce, nessun'altra materia si sottopone a distillazione per estrarne l'alcool. Questa industria in passato poteva considerarsi di qualche importanza per esser esercitata molto estesamente, quantunque con semplici apparenze, non in fabbriche grandiose e con metodi perfezionati: attualmente è riguardata con sempre minor favore in forza dei gravi balzelli di cui la colpisce l'Erario.

Dai registri che gentilmente ci furono lasciati esaminare presso questa R. Intendenza di Finanza, rilevasi che i nostri tre distretti nel 1878 aveano in attività 45 distillerie, assai meno di quante ce n'erano prima che entrasse in vigore la legge 3 giugno 1874. Tempo addietro, fra le rendite dei molti produttori di vino di questi distretti, figurava il prezzo che si ritraeva dalle vinacce, cedendole ai fabbricatori d'alcool: i quali ora le pagano a prezzi assai inferiori, se pure, stomacati dalle angherie con cui il governo rende passivo e fastidioso al sommo il loro mestiere, non s'appigliano al partito di lasciare affatto inoperosi i fornelli e gli alambicchi. Basta conoscere quante e quanto minuziose sieno le prescrizioni contenute nel regolamento per l'applicazione della detta legge, approvato col

R. D. 19 novembre 1874, N° 2248 per comprendere a prima vista come sia impossibile che si adattino alle nostre distillerie; le quali, istituite con sistemi vecchi, prive degli ultimi perfezionamenti suggeriti dalla scienza, condotte da gente schiva quanto mai da formalità e giri burocratici, avrebbero bisogno non solo di una tassa ben più lieve dell'attuale, ma anche di una procedura di esazione più spiccia e meno complicata.

Ond'è che, se il governo non modera le sue esigenze, le piccole distillerie porranno termine fra breve alla loro azione. E già anche qui come in altri paesi, si pensa seriamente a trovare un altro modo d'impiego della materia prima che le alimentava: son noti i consigli di usarla per estrarne il cremor di tartaro e di frangere i vinaccioli per averne olio, e, non è molto tempo, sorse una voce autorevole a proporre che le vinacce vengano destinate alla fabbricazione di un liquore che, conservando il sapore ed il colore del vino, tornerebbe utile e gradito al contadino nei giorni

Note

- (1) « Richiesi (*Mercurio*) del buon vin perchè sapea
« D'essere in luogo che ad alcun non cede,
« E che sovente Bacco mi dicea
« Ch'ivi la sua cantina ne provvede »
(*L'Asino del Dottori*, c. 2, st. 31)
- È poi antichissimo il proverbio: vin Visentin, pan padovan, ecc. Leggiamo inoltre nell'opera altrove citata di *L. Cabianna e F. Lampertico*, pag. 317, che «fin dal secolo XVI i vini di Castagnero, Nanto e Barbarano si lodavano per delicatissimi, come la malvasia perseghina, e per generosi quanto il moscato dei polacchi ».
- (2) Il titolo XXXI del *Ius municipale Vicentinum*, nel 1706 porta: *Statuimus et ordinamus quod aliquis*

homo vel persona non possit nec debeat vindemiare vel vindemiari facere, ante tempus ordinatum in cultura civitatis Vicentiae per dominum Potestatem et Sapientes directi communis, in poena et hanno decem librarum parvorum pro quoque et quaque vice: et quilibet possit esse accusator. In villis vero sive castris Vicentiae districtus nullus possit aut debeat vindemiare vel vindemiari facere, ante tempus ordinatum singulo anno per Dominum Potestatem et Sapientes communis Vicentiae vel saltem majorem partem consortium villae vel castris, in qua vindemia fieri debeat.

VOLUME V, TOMO II

Viti, con indicazione delle principali varietà e del modo con cui vengono coltivate.

Di molto maggiore importanza è in questi distretti la coltivazione delle viti, la quale costituisce una delle precipue rendite e sarà, se tutti i proprietari seguiranno una buona volta le massime insegnate da una sana enologia, la maggior risorsa di questi paesi; ci giova per lo meno sperarlo. Le varietà delle viti che vengono coltivate sono molte, anzi, non esitiamo a dirlo subito, troppe, poiché, dovendosi allora nella vendemmia mescolare le diverse qualità di uva, non è possibile di ottenere quello che sarebbe tanto desiderabile, vale a dire un vino a tipo costante, vino il quale naturalmente non si può fabbricare che con una sola oppur con due o al più tre varietà d'uve, ed in questi due ultimi casi, in proporzioni ben definite ed invariabili. Tale eccessivo numero delle varietà di viti risulta dalle seguenti tabelle, nelle quali di fronte al nome d'ogni comune abbiamo posto quello delle varietà di viti che vi vengono in quantità maggiore coltivate:

Le tabelle, che abbiamo riportate e che furono desunte parte da informazioni nostre e parte da quelle dei sindaci dei vari comuni, ci mostrano che le varietà di vitigni più diffuse nei distret-

DISTRETTO DI VITTORIO

Vitigni predominanti

COMUNE	BIANCHI	NERI
Vittorio	Verdiso - Boschero	Marzemino - Gropello
Cappella	Verdiso - Bianchetto - Dall'occhio	Pellongo - Gropello - Raboso
Cison	Verdiso - Bianchetto - Dall'occhio	Pellongo - Gropello e infinite varietà minime
Colle Umberto	Verdiso - Dall'occhio	Marzemino - Lighetto
Cordignano	Verdiso - Marzemino - Pignolo	Marzemino - Lighetto
Follina	Bianchetto - Verdiso - Borgogna bianco - Prosecco	Marzemino - Lighetto
Fregona	Verdiso - Boschero	
Revine-Lago	Verdiso - Bianchetto - Pignolo	Dolcetto - Gropello
Sarmede	Verdiso - Verdiso schioppetto	Marzemino
Tarzo	Verdiso - Bianchetto - Borgogna bianco - Moscato	Marzemino - Pignolo

DISTRETTO DI CONEGLIANO

COMUNE	BIANCHI	NERI
Conegliano	Verdiso - Bianchetto - Pignolo	Marzemino - Raboso
Codognè	Verdiso - Pignolo	Schiavo - Raboso
Gajarine	Verdiso - Pignolo	Raboso - Raboso veronese - Schiavo
Godega	Verdiso - Pignolo	Marzemino - Pignolo
Mareno	Raboso - Verdiso pochissimo	Raboso - Pignolo
Orsago	Verdiso	Raboso - Marzemino
Pieve di Soligo	Verdiso - Prosecco - Bianchetto	Valentino - Marzemino
Refrontolo	Verdiso - Bianchetto - Pignolo - Malvasia	Valentino - Marzemino
San Fior	Verdiso - Dall'occhio	Pignolo - Marzemino.
Santa Lucia	Verdiso - Dall'occhio	Pignolo - Raboso
San Pietro di Feletto	Verdiso - Pignolo - Prosecco Bianchetto	Marzemino - Raboso
San Vendemiano	Verdiso - Bianchetto - Dall'occhio	Gropello - Raboso
Susegana	Verdiso - Bianchetto - Prosecco	Pignolo - Raboso
Vazzolla	Raboso	Raboso

DISTRETTO DI VALDOBBIADENE

COMUNE	BIANCHI	NERI
Valdobbiadene	Verdiso - Bianchetto - Prosecco	Corbino - Schiavone
Farra di Soligo	Bianchetto - Prosecco (più 94 qualità!!)	Marzemino - Valentino - Gatta
Miane	Bianchetto - Prosecco	
Moriago	Bodaco - Gropello	Valentino - Schiavone
San Pietro di Barbozza	Verdiso - Prosecco - Bianchetto	Marzemino - Schiavone
Segusino	Verdiso - Verdiso chiaro - Prosecco	Marzemino - Cruino
Sernaglia	Verdiso - Bianchetto	Valentino
Vidor	Verdiso - Bianchetto - Prosecco	Marzemino - Cruino - Americano nero

DISTRETTO DI ODERZO

COMUNE	BIANCHI	NERI
Oderzo	Pignolo - Celino	Raboso - Schiavo
Cessalto	Pignolo - Verduzzo	Raboso nostrano - Raboso veronese
Chiarano	Pignolo - Celino	Raboso nostrano - Raboso veronese
Cimadolmo	Pignolo - Bianchetto	Raboso nostrano
Fontanelle	Pignolo - Verdiso	Raboso nostrano e veronese - Schiavo - Pignolo
Gorgo	Pignolo - Verdiso - Celino	I precedenti più il Marzemino
Mansuè	Pignolo - Verdiso	Raboso - Schiavo
Meduna	Pignolo - Raboso	Raboso
Motta	Pignolo - Bianchetto	Raboso - Schiavo
Ormelle	Pignolo - Raboso	Raboso
Piavon	Pignolo - Raboso	Raboso - Munero
Ponte di Piave	Pignolo - Raboso	Raboso - Schiavo
Portobuffolè	Pignolo - Schiavo	Pignolo - Schiavo
Salgareda	Pignolo - Raboso	Raboso nostrano e veronese
San Polo	Pignolo - Grossero - Borgogna e altri francesi e tedeschi	Raboso nostrano e Pignolo

ti sono, tra le bianche, il *verdiso*, il *bianchetto* e il *pignolo*, tra le nere il *raboso*, il *marzemino* e lo *schivo*. Che se poi si volesse sapere, almeno approssimativamente, la quantità di prodotto che fornisce ognuna delle principali varietà di viti, allora riporteremo il seguente quadro che leviamo - con qualche variante introdotta da noi

in seguito all'impianto di nuovi vitigni - da una compilazione eseguita con grande diligenza dai valenti enologi professori Vianello e Carpenè:

Da queste statistiche risulta che i vitigni più coltivati sommano a non meno di 25; se poi volessimo tener conto dei meno diffusi arriveremmo senza alcun dubbio al centinaio.

Nome del vitigno	Nome del Distretto	Vino prodotto in hl	Nome del vitigno	Nome del Distretto	Vino prodotto in hl
Verdiso	Vittorio	9678	Raboso	Conegliano	4318
Verdiso	Conegliano	6564	Raboso	Oderzo	5620
Verdiso	Valdobbiadene.	5378	Raboso	Vittorio	1047
Verdiso	Oderzo	102	Raboso	Conegliano	708
Verdiso	Vittorio	3992	Marzemino	Valdobbiadene	144
Bianchetto	Conegliano	4226	Marzemino	Oderzo	40
Bianchetto	Valdobbiadene.	2260	Schiavo	Conegliano	272
Bianchetto	Oderzo	126	Schiavo	Oderzo	2227
Pignolo	Conegliano	728	Schiavo	Vittorio	2
Pignolo	Oderzo	1424	Schiavo	Conegliano	1092
Boschero	Vittorio	3867	Pignolo	Oderzo	426
Prosecco	Vittorio	200	Groppello	Vittorio	817
Prosecco	Conegliano	798	Groppello	Conegliano	46
Prosecco	Valdobbiadene	2270	Valentino	Conegliano	156
Raboso	Conegliano	396	Valentino	Valdobbiadene	99
Raboso	Oderzo	650	Dolcetto	Vittorio	98
Dall'occhio	Vittorio	526	Raboso Veronese	Oderzo	1424
Dall'occhio	Conegliano	304	Corbino	Valdobbiadene	228
Celino	Oderzo	226	Cruino	Valdobbiadene	51

Il metodo comune di coltivare le viti, quale si usa *ab immemorabili* è quello a filari sostenuti da alberi vivi con festoni correnti fra albero e albero. Gli alberi di sostegno sono nelle colline l'orno, l'acero e il ciliegio; in pianura l'acero, l'orno e l'olmo; gli alberi morti si sostituiscono a preferenza col pioppo ed il salice. Al colle si sogliono porre le viti ai due lati dell'albero, una o due per ognuno; al piano una, due, ed anche tre per parte. Tra un filare e l'altro si lasciano degli spazi che vengono coltivati a cereali; questi spazi sono al massimo, in pianura, di 30 m., nella collina da 3 a 10 m. La distanza tra una vite e l'altra varia da m. 0 50 a m. 5. Generalmente la direzione dei filari è in pianura dal settentrione al mezzodì; alla collina bisogna adattarsi alla direzione del suolo e si cura soltanto che questa sia trasversale alla pendenza per prevenire possibilmente i franamenti. Dovendosi fare nuove piantagioni, il padrone suole somministrare le piante ed il contadino eseguire tutti i lavori relativi; se il concime proprio non è sufficiente, quello che si compera va addebitato metà al proprietario e metà al villico, il quale deve poi portarselo in sito, il che, nei paesi di collina, è fatica non lieve, dovendosi il trasporto fare con mezzo di gerlini. Per ridurre vitato un terreno si fanno nell'inverno due, tre solchi coll'aratro, poi si vanga e quindi si fa nuovamente passare l'aratro; in primavera si piantano i magliuoli alla distanza di 20 a 40 centim. dall'albero; il terreno viene in seguito lavorato al colle al tempo delle ordinarie arature e zappature, al piano appena una volta l'anno per cavare l'erba. La vite, quando sia ritenuta oramai vigorosa abbastanza da portar profittevole frutto (il che avviene dai 3 ai 6 anni dopo l'impianto), viene o tagliata barbaramente presso terra, o recisa sopra il più basso virgulto, o tórta alla altezza di 30, 40 centim. per obbligarla a gettare tralci al disotto. Negli anni seguenti si eseguisce la potatura, colla quale si ha di mira di fare in modo

che un medesimo tralcio fruttifichi e nello stesso tempo fornisca anche i sarmenti che dovranno poi dare il frutto nell'anno successivo; a tal uopo la massima parte dei tralci viene legata in modo che ne resti solo una piccola parte sotto la legatura e così ottenere sotto di questa una buona vegetazione legnosa che si avviticchia da sé all'albero; spesso sul sito della legatura si fa anche una torcitura allo scopo principale di distribuire un maggior nutrimento ai sarmenti che dovranno servire per la raccolta dell'anno seguente. Al colle i tralci fruttiferi si legano più spesso uno ad uno e si lasciano pendenti purché, per l'altezza dell'albero, non tocchino terra; al piano si lasciano in maggior quantità, più lunghi, e più spesso si legano fra loro a due o a tre insieme in modo da formare dei festoni. Gli alberi di appoggio si sfrondano frequentemente e ad essi si uniscono talora per maggior sostegno dei pali secchi; però durante la vegetazione non si fa alcuna sfrondata né alla vite né all'albero.

Da quanto abbiamo esposto intorno al modo usuale di coltivazione delle viti, ognuno vede come esso non sia quello che risponda né all'esigenza della viticoltura né ad una sapiente economia; poiché l'albero di sostegno sottrae buona parte di succhi nutritivi alla vite, ed ambedue rendono pressoché infecondo e soggetto a siccità un tratto largo non meno di 5 o 6 metri del terreno sottostante; a questi inconvenienti aggiungansi anche la incompleta maturazione dell'uva in causa della sua lontananza da quella fonte di calorico ch'è la terra e la impossibilità di arare trasversalmente il terreno interfilare. Oltredichè si sa che riducendo il terreno vitato a vigneti si ottiene, come dimostra luminosamente l'esempio della Francia, una rendita di gran lunga superiore non solo in confronto di qualunque altra coltura ma in confronto della stessa coltivazione delle viti a filari sostenuti da alberi vivi e coi festoni fra albero e albero. Donde

il gran vantaggio che si otterrebbe impiantando i vigneti e diffondendo questo utilissimo sistema di coltivazione. Il nostro Consiglio provinciale con eccitamenti morali e materiali, coadiuvato da alcuni intelligenti proprietari, ha dato opera efficace all'impianto di vigneti anche nel nostro territorio. Ma dal 1872 in qua, lungi dall'aumentare i vigneti, sono piuttosto diminuiti, in causa specialmente del modo non opportuno di loro impianto e della poca, per non dir veruna, pazienza di qualche proprietario, il quale non ricavando naturalmente subito quel prodotto che si attendeva, ma che senza fallo gliene sarebbe venuto a *completo sviluppo della vite*, distrusse egli stesso il proprio lavoro. Sconfortante spettacolo, e dannoso, pur troppo, in ragione diretta del malo esempio offerto agli altri! Facciamo voti che in un non tanto lontano avvenire tutti i proprietari possano persuadersi dei grandissimi vantaggi che ha la coltura a vigneto sul metodo presente di coltivazione delle viti, affinché la loro attività e perseveranza trovino quel premio che meritano e la aumentata produzione del vino in questo territorio, che dovrebbe essere molto più vinifero, porti un po' di prosperità ed elida, se è possibile, gl'immensi danni cagionati dalla pellagra!

Altri alberi fruttiferi

Gli altri alberi fruttiferi più diffusi nel nostro territorio sono i meli, i peri, i fichi, i peschi; i fichi vengono esportati in parte considerevole nel bellunese; le mele, negli anni di raccolto abbondante, come nel decorso 1878, vengono spedite in gran quantità nell'Egitto e costituiscono allora una notevole fonte di guadagno. Meno diffusi degli anzidetti alberi, ma pur tuttavia estesamente coltivati, sono i ciliegi; meno i susini, e meno ancora gli albicocchi, i sorbi, i noci ed i nocciuoli, i quali quasi soltanto vegetano selvatici frammisti ad altre piante nei boschi cedui.

Altri alberi fruttiferi, diversi dai già menzionati, sono puramente eccezionali.

PIANTE ERBACEE

Cereali ed altre. - Frumento, granturco, ecc.

I cereali sono pochissimo o niente coltivati nella breve zona montuosa, abbastanza nella collinesca, più di tutto nella piana, che meglio si presta a tal genere di coltura. Dei cereali il più diffuso è il granturco, il quale predomina per quantità in ciascun comune, servendo esso di quasi esclusivo alimento ai contadini; nella zona collinesca però, stante il predominio della vite, esso non basta quasi mai alla alimentazione della famiglia che lo raccoglie, sicché d'ordinario in primavera ne viene importato dagli altri paesi. Il frumento è pure, relativamente, assai più coltivato nella zona piana che nella collinesca. A dimostrare la prevalenza del granturco sul frumento in ciascuna zona e la maggiore estensione che si dà alla coltivazione di questi cereali nella zona piana in confronto della collinesca bastino le seguenti cifre (desunte dai bollettini agricoli ufficiali del 1878) che scegliamo in vari comuni delle due zone appartenenti ai quattro distretti. Così, p. e., in Cison si raccolsero 250 ettolitri di frumento e 3100 di granturco, a Fregona 70 del primo e 700 del secondo, a San Pietro di Barbozza 150 quintali di frumento e 500 di granturco; a Vidor, dove pure il frumento è più estesamente coltivato dei paesi vicini, ettolitri 1600, ma ben il triplo di granturco: questo nella zona di collina. Nella zona piana invece si ricavarono, p. e. a Chiarano, ettolitri 1800 di frumento e 12000 di granturco, a Fontanelle 950 di frumento e ben 25,000 di granturco, a Gorgo 2400 di frumento e 9600 di granturco, a Ponte di Piave 620 di frumento e 22,000 di granturco (Pochissimo nella zona piana è il raccolto del frumento nei comuni di Codognè, Godega e Mareno, discreto negli

altri, eccettuato quello di Cimadolmo in causa della natura ghiaiosa del terreno). Molto meno coltivata dei due precedenti cereali è la avena, che in alcuni comuni è quasi eccezionale, e viene seminata, diremo quasi, di ripiego e facendola poi spesse volte servire come foraggio prima che venga matura; questo avviene specialmente nella zona di collina: nella piana è invece più diffusa, come lo dimostra la quantità del raccolto, che nei comuni di Fontanelle, Ponte di Piave, Gorgo e Chiarano fu, rispettivamente, nel 1878, di 150, 360, 1520, 1800 ettolitri, mentre, p. e., nel comune di Vidor (zona di collina) arrivò appena, e fu molto, ai 30. Meno ancora si coltivano la segale, l'orzo e il sorgo rosso; la prima viene seminata ogni dove, ma quasi sempre in tenui proporzioni; il massimo raccolto nel 1878 fu a Cison dove se ne calcolò il prodotto a 120 ettolitri; invece a Fontanelle fu di 25, a Vidor di 18, a Gorgo di 15 ettolitri, e negli altri comuni meno ancora.

L'orzo non viene seminato nella massima parte de' comuni: forma forse un'eccezione Gorgo, in cui se ne poterono raccogliere 200 ettolitri, mentre a Fontanelle se ne ricavarono 20, e negli altri siti il raccolto fu ancora minore o nullo affatto. Il sorgo rosso viene seminato in piccole aiuole o sparso qua e là col granturco, e serve per alimentare i maiali, ma lo si coltiva d'ordinario in minime proporzioni; eccezionalmente se ne raccolsero a Mansuè nel 1878 1000 ettolitri; negli altri comuni il prodotto è di molto inferiore e anche quasi incalcolabile. Altri cereali, oltre i predetti, non vengono, o solo per rarissima eccezione, coltivati in questo territorio.

Leguminose. - Fagioli, piselli, ecc.

Fra le leguminose diffusissimo è il fagiuolo, che per queste popolazioni agricole è la vera *carne del povero*, come venne battezzato da un fisiologo di spirito. Esso infatti, contenendo il 25,50

per 100 di sostanze albuminoidi, viene sul desco del povero a sostituire la carne e a porgere all'organismo del contadino quel nutrimento di cui ha assoluto bisogno. È una vera fortuna quindi che il fagiuolo venga coltivato abbastanza estesamente in questo territorio, dove lo si suole, oltreché negli orti, seminare nei campi qua e là frammischiato al granturco. Circa alla quantità del suo raccolto, essa è variabile nei diversi anni secondo le vicissitudini atmosferiche; ma pur volendo citare qualche cifra, per dare un'idea esatta dell'abbondanza di questo legume, diremo che esso nell'anno decorso venne calcolato, p. e., a ettolitri 50 in San Pietro di Barbozza (dove si ebbe il minimo raccolto), a ettolitri 125 in Cison, a 200 in Fregona e Vidor, a 220 in Ponte di Piave, a 400 in Mansuè, a 1500 in Chiarano (dove il raccolto fu massimo). In generale il fagiuolo non viene coltivato nella zona montuosa, bensì nella collinosa e più ancora nella piana. Quanto alle altre leguminose, i piselli si coltivano, più che altro come cibo riservato alle mense de' benestanti, negli orti, raccogliendosene dai 2 ettolitri, come p. e. a Fontanelle e a Cison, fino ai 16, come a Ponte di Piave, o ai 18 come a Gorgo. Le lenticchie e le fave vengono per sola eccezione coltivate in tenui proporzioni nella zona piana, ed è a deplorarsi che l'industria umana non abbia saputo finora trarre tutto il profitto, che se ne potrebbe, da questa eccellente ed assai economica suppellettile di legumi per la propria alimentazione. Altre qualità di leguminose sono qui sconosciute.

Altre piante alimentari diffusamente coltivate Cavoli, pomi d'oro, ecc. -

Nella zona collinosa e piana vengono coltivate i cavoli, le verze, i pomi d'oro, ma negli orti; raramente i contadini piantano qua e là qualche cavolo o verza nei campi seminati a granturco. Tutte queste piante però o servono all'uso esclusivo

sivo del proprietario, o vengono vendute al mercato della città più vicina; solo i cavoli vengono talvolta esportati nel Bellunese. I meloni vengono coltivati nella zona collinosa e più (...).

INDUSTRIE SPECIALI DERIVANTI DALLE PIANTE

VINO - *Metodi di fabbricarlo. - Torchi e vasi. - Se il vino prodotto sia suscettibile di conservazione o no. - Se predomini il vino bianco o il rosso. - Se la fabbricazione del vino sia fatta dai produttori immediati delle uve, dai proprietari dei poderi, ovvero sia oggetto di speciale industria. - Se nella coltura dei vigneti, nella scelta delle varietà di viti e nella preparazione del vino, siavi progresso.*

È il vino uno dei principali prodotti di questa regione; laonde la importanza ch'egli assume da un lato come una delle precipue fonti di guadagno di questi paesi, e dall'altro per essere un alimento, come dice un celebre proverbio inglese, naturale all'uomo come il latte ai bambini, ci obbligano a fermarci su questo tema molto più che sugli altri, affinché l'onorevole Giunta possa formarsi delle condizioni enologiche di questi distretti il più completo ed esatto giudizio. Inoltre il distretto di Conegliano è sede dell'unica *Scuola di Viticoltura ed Enologia* che vanta l'Italia e della *Società enologica provinciale* ed ha altresì un ragguardevole *Circolo enofilo*, il primo che si sia istituito nel Regno: circostanze anche queste, le quali vieppiù ci impongono il dovere di trattare il presente paragrafo con quella larghezza cui ha diritto il vasto ed istruttivo argomento.

Il territorio di questi distretti sia per la sua buona posizione topografica, per la opportuna natura del suolo e per le ottime condizioni climatologiche, sia anche per l'ingegno svegliato della numerosa popolazione agricola, dovrebbe senza dubbio occupare in materia enologica uno dei primi posti; e pure è dolorosa necessità con-

fessare ch'esso invece trovasi per tale rapporto molto al disotto di tanti altri, che pure versano in condizioni simili ed anche meno favorevoli. Devesi di ciò specialmente incolpare la mala scelta dei vitigni e l'inadatto modo di educarli; nonché la ignoranza dei metodi migliori di fabbricare il vino. Nell'antecedente paragrafo, trattando delle viti e del modo con cui vengono coltivate, abbiamo parlato del poco felice stato in cui versa qui la viticoltura; in questo ci rimane quindi a dire delle qualità dei vini e del come viene intesa e si mette in pratica fra noi la enologia.

I vini, per usare una distinzione altrettanto semplice quanto comune, si possono dividere in due semplici classi, vale dire in neri (o rossi) e in gialli (o bianchi); ambedue comprendenti qualità di vini, che in generale si possono chiamare comuni da pasto. Il modo solito di fabbricarli, essendo pressoché identico tanto per l'una che per l'altra categoria, noi, per non ripeterci inutilmente, lo verremo esponendo di seguito, avendo però avvertenza di notare qua e là le poche differenze che esistono a seconda si tratti del vino nero o del bianco.

L'epoca della vendemmia suole cominciare alla metà di settembre e continuare (per certe qualità di vino) fino anche alla prima settimana di novembre; in generale però nelle colline e nei luoghi più esposti al sole si suole vendemmiare da settembre ad ottobre; in pianura invece e nei siti montuosi o postemi si ritarda a tutto ottobre ed ai primi di novembre. Si può pure asserire che le uve bianche vengono quasi tutte raccolte prima delle nere, eccezione fatta, per queste ultime, di alcune qualità (marzemine, schiave, dolcette, recandine), le quali vengono a maturanza più presto; l'uva più tardiva a maturare, e che per conseguenza si lascia sulla vite spesso fino a novembre è la rabosa, che predomina nei distretti di Conegliano ed Oderzo. È però da deplorarsi che, parte per ignoranza o per amore di vecchia consuetudine e parte per malinteso

interesse allo scopo di guadagnare in quantità quello che si suol perdere in qualità, in molti vitigni, e specialmente in quelli che sono proprietà di contadini, si anticipi la vendemmia e si raccolga l'uva ancora quando il *calore del sole* non poté farsi vivo

Giunto all'umor che dalla vite cola,
(PURGAT., C. XXV.)

e moltissimi acini sono acerbi in modo tale da sfuggire, per la loro durezza, alla pigiatura e da sornuotare inalterati sul mosto insieme alle vinacce.

I grappoli si staccano dalla pianta o coll'aiuto dei coltelli ricurvi (ronchetti) o anche semplicemente colle mani, rompendosi così e perdendosi non pochi acini; si mettono in cesti o in gerli di vimini e si rovesciano poi in tinelli che si conducono quindi alla tinaia con carri tirati da buoi, eccettuati quei casi nei quali il vitigno è prossimo alla casa padronale o è situato in località inaccessibili ai carri, nei quali casi l'uva viene trasportata direttamente in cesti o in gerlini. Questo metodo ha l'inconveniente che l'uva non di rado giunge alla tinaia soppesa e quando già una gran parte del mosto fuori uscito, *favente sole*, ha incominciato a fermentare. Il danno più grande però che porta la vendemmia, così com'è generalmente praticata, si è questo che pochi proprietari soltanto procedono ad una diligente scelta delle uve, così come sarebbe necessario: al contrario le mescolano tutte insieme senza alcun riguardo neppure al grado di maturanza; tutto al più taluno fa prima una cerna dei grappoli malati, che poi fa pigiare a parte. Qualche cesto della migliore viene messo da banda pel padrone, che se lo riserva per patto di fittanza o di mezzadria e che viene poi mangiato durante l'inverno o adoperato a preparare il così detto *vino torchiato*, *vino di bottiglia*, *vino santo*. Questa deplorabile trascuranza nella scelta delle uve è

da lamentarsi specialmente nella zona collinosa, dove al verdiso bianco, ivi predominante, trovansi accompagnati vitigni d'altra qualità; è piuttosto di poco o verun conto nella zona piana per la ragione che in essa coltivasi quasi esclusivamente il vitigno raboso.

La tinaia è spesso male adatta alla fabbricazione del vino per essere o troppo esposta alle variazioni termometriche o non bene al coperto dalle intemperie. I tini, che sono ordinariamente di castagno, qualche volta di quercia, larice, abete, pioppo, rappresentano nella forma un largo cono capovolto e sono in media della capacità di 30 ettolitri: non mai oltrepassano i 50.¹ Quegli agricoltori che sanno conciliare il proprio interesse colle esigenze della scienza cominciano ora ad introdurre i tini conici colla base in basso e li provvedono di coperchi, tanto utili per togliere le vinacce all'azione delle correnti aeree e per allontanare il pericolo d'una fermentazione acetica.

La pigiatura delle uve si fa mediante i piedi di uno o due uomini che entrano nel tino e schiacciano l'uva premendo con forza contro il fondo del tino ed eseguendo dei movimenti spesso ritmici a guisa d'un ballo. Il metodo è, non occorre dirlo, molto primitivo, ma è d'altra parte impossibile pretendere che i proprietari piccoli possano provvedersi tutti di particolari pigiatoi meccanici; tuttavia è giusto convenire che alcuni vinificatori hanno in questi ultimi anni abbandonato il vecchio sistema per abbracciare il nuovo. Il quale ha, quando non fosse altro, il non lieve vantaggio di ottemperare ad uno dei requisiti più ricercati, la nettezza; poichè è invero cosa stomachevole vedere dei sudici contadini, appena ritornati dai campi a piedi nudi ed infangati, colle gambe umide dal sudore e ricoperte da lordura di veneranda età, entrare di botto nel tino senza sottoporsi prima al menomo bagno purificatore e mescolare così agli altri ingredienti del mosto il prodotto delle loro secrezioni

e della loro assoluta ignoranza in materia igienica. Quanto alla speditezza di tal metodo, che, se fosse seguito colla massima pulizia, sarebbe tutt'altro che disprezzevole, venne calcolato che in una giornata quattro uomini, ammesso che il lavoro sia di 10 ore, possano schiacciare da 500 a 600 miriagrammi d'uva; invece coi pigiatoi meccanici, pure con quattro uomini e nel medesimo tratto di tempo, se ne pigierebbero e si disporrebbero altresì a fermentare chil. 40,000. Le uve vengono pigiate o coi graspi, i quali vanno allora ad aumentare la massa delle vinaccie, oppure, ciò che è molto più frequente, vengono prima sgrappolate mediante un pettine di legno a pochi e rari denti col quale si comprime e tritola l'uva di mano in mano che viene gettata sopra una apposita rete di corda a larghe maglie tesa sopra un telaio di legno che copre la bocca del tino; in tal modo gli acini staccandosi cadono nel tino ed i graspi spogliati vengono messi da parte. La pigiatura si fa, secondo i casi, o appena che l'uva è stata collocata nel tino, oppure 24 o 36 ore dopo, il che costituisce il caso più frequente.

Di mano in meno che si produce esce il mosto per un foro praticato all'estremità inferiore del tino, e si raccoglie in un apposito recipiente di legno largo e basso (*ormella*); d'onde mediante secchi si versa in particolari mastelli di misura stretti ed alti, dai quali viene passato provvisoriamente in una botte od altro vaso vicino; appena però finita la pigiatura e misurata mediante il mastello la quantità di mosto ottenuta, si riversa il liquido sulle vinaccie, lo si mescola e poscia lo si abbandona alla fermentazione; durante la quale nulla si fa, se si eccettui l'uso che ha taluno di praticare dei fori nel così detto *cappello*, formato dalle vinaccie sornuotanti al mosto, mediante un rozzo cilindro di legno che viene chiamato il *follatore*.

La svinatura si fa pei vini neri dall'ottavo al quindicesimo giorno dopo la pigiatura; pei bianchi quasi sempre dall'ottavo al decimo, qualche

volta dal ventesimo al trentesimo, e in generale quando il *cappello* delle vinaccie, il quale ordinariamente, sormontando gli orli del tino, presenta una superficie molto convessa, si è alquanto sommerso e il vino è diventato di una sufficiente trasparenza. Per eseguire la svinatura si ripete presso a poco quanto si praticò per far uscire il mosto dopo la pigiatura; cioè, applicata prima una cannella di legno al foro inferiore del tino si lascia cadere il liquido nell'*ormella*, lo si versa quindi per misurarlo e portarlo in cantina nei mastelli (i quali hanno la capacità o di uno o di mezzo ettolitro) e infine lo si imbotta. Compiuta la imbottatura, la cura più grande e quasi unica che se ne dà il proprietario è quella di venderlo. Le colmature non si fanno di solito che pei vini neri, e anche esse durante il primo mese soltanto; pei bianchi si suol chiudere imperfettamente l'apertura del cocchiere. Il travaso viene da molti praticato, specie pei vini bianchi, in dicembre; dai più però si fa in marzo ed all'aria aperta senza alcun riguardo al fatto che per tal modo, si disperde non piccola parte dei principi volatili del vino. Il travaso viene, specialmente dagli agricoltori più colti, ripetuto una o due volte; così potesse questa lodevole abitudine diffondersi fra tutti i vincultori, presso la massima parte dei quali s'impongono ancora, come già accennammo, molte altre vecchie e viete pratiche; fra queste non possiamo astenerci dal notare il pregiudizio di riguardare quella pellicola, che si forma sulla superficie dei vini e che è costituita dai microfiti *micoderma vini* e *micoderma acetici*, quasi come uno strato impermeabile provvidenziale che contribuisca a conservare il vino difendendolo dall'aria; laddove è noto a tutti che ciò induce anzi lo sviluppo nel vino d'acido acetico, sviluppo che si potrebbe evitare eseguendo con maggior frequenza e diligenza le colmature nel vino imbottato.

L'uso dei torchi, da non molti anni appieno sconosciuti fra noi, per spremere le vinaccie e

cavarne ancora una notevole quantità di vino va sempre più diffondendosi da tre o quattro anni a questa parte, e ci giova sperare che fra non molto almeno tutti i principali fabbricatori di vino se ne saranno provvisti. Uno dei principali ostacoli all'uso del torchio lo si incontra nei contadini, i quali, avvezzi da tempo immemorabile a farsi colle vinaccie quel vinello, ch'essi chiamano vino piccolo, mal soffrono di abbandonare, benché con loro aperto svantaggio, tale abitudine. I torchi sono di ferro o di legno e vengono messi in attività da un uomo o da due secondo la loro grandezza; ve ne hanno anche di piccoli metallici, e di questi si servono specialmente piccoli proprietari. Il vino che viene per tal modo spremuto si suole di solito conservare a parte come di qualità inferiore, particolarmente

se la torchiatura fu praticata ad *maximum*; se invece la pressione fu moderata, il vino spremuto si unisce all'altro.

Dei vasi adoperati per la fabbricazione del vino abbiamo già detto a suo luogo: resta qui a parlare soltanto di quelli in cui il vino viene conservato, vale a dire delle botti. Queste sono generalmente di castagno, ch'è legno molto adatto all'uopo ed economico; più di rado sono formate di quercia, di gelso, od hanno i fondi di larice. Una botte è di solito capace di 8 ettolitri; anzi nella massima parte di questi comuni il vino si misura e si vende a botti d'otto ettolitri l'una; esse però variano molto di grandezza, essendovene perfino di quelle che contengono 50 ettolitri e più; le botti, la cui capacità oltrepassa i 10 ettolitri, sono usate specialmente nella zona

Cappella			
Sarmede e Fregona			
Revine - Lago			
Cison	Misura usuta	Conzo	Pari a ettolitri 0,85,7
Follina			
Soligo			
Valdobbiadene			
Pieve di Soligo	Misura usuta	Conzo di boccali 48	Pari a ettolitri 0,78
Conegliano	Misura usuta	Mastello di boccali 18	Pari a ettolitri 0,40,6
Gajarine	Misura usuta	Conzo di boccali 60	Pari a ettolitri 0,84,1
Godega	Misura usuta	Id. id. 90	Pari a ettolitri 1,17,9
Oderzo	Misura usuta	Mastello	Pari a ettolitri 0,82,5
Motta	Misura usuta	Conzo di boccali 72	Pari a ettolitri 0,87,5
Meduna	Misura usuta	Id. id. 60	Pari a ettolitri 0,77,3
Portobuffole	Misura usuta	Conzo	Pari a ettolitri 0,82,5

piana e si ritengono comunemente più adatte a contenere il vino nero.²

La botte comune è oblunga, con poca pancia; quella più usitata, della capacità di otto ettolitri, è lunga m. 1,80 e larga nel suo massimo diametro (alla pancia) m. 1,01 e nei due fondi m. 0,80; lo spessore delle sue doghe oscilla fra i 25 e i 30 millim. e non raggiunge a stento i 50 che nelle botti più ampie o bottoni. Il fondo anteriore ha due fori, l'uno sopra l'altro; il primo provveduto di apposito spinello, od otturato con stoppa, serve per gli assaggi e pel consumo quotidiano del vino; il secondo maggiore, è usufruito per cavare il vino quando si vuole travasarlo. Nessun'altra particolarità hanno le botti vecchie; ma gran parte delle nuove vengono, nella costruzione, provviste di una specie di porta od apertura che serve a lavare e disinfettare il recipiente ed atta a dar passaggio nell'interno ad un uomo, e la quale trovasi o nel fondo anteriore o nella pancia presso il cocchiume. A malgrado di ciò il modo di conservare i recipienti vinari è difettoso, sia perché si trascura di tenere netti e disinfettati quelli che rimangono vuoti, sia perché, contentandosi il contadino di far sgocciolare la botte col cocchiume in giù sul proprio posto, gran parte delle fecchie non esce, ma si distende nell'interno sovrappo- nendosi al tartaro antecedentemente accumulato; ne viene quindi per conseguenza che se il vino, il quale si colloca in tale botte, è povero di tartrati alcalini (come spesso avviene) esso si approprierà quelli già preesistenti, sicché le fecchie vecchie rimaste libere lo altereranno più o meno profondamente. Aggiungasi che talvolta le botti, sempre in causa del loro cattivo modo di conservazione, sono pregne di muffe in modo da comunicare al vino un disgustoso odore e sapore. Pochi lavano diligentemente le botti; generalmente si usa piuttosto sciacquarle o con mosto o con vino prima di riempierle.

Circa alla questione se il vino *prodotto sia su-*

scettibile di conservazione rispondiamo subito che siccome quasi tutto il vino, che viene fabbricato, si consuma e si vende prima del nuovo raccolto, così ne segue, per conseguenza, che essendo scarso il vino che si conserva oltre l'anno, non si può neppure *in modo assoluto* pronunciarsi circa la sua maggiore o minore suscettibilità alla conservazione. Egli è peraltro un fatto, purtroppo molte volte constatato, che spesso nell'estate i vini neri piccano alla gola per la presenza di acido acetico, ed altrettanto ha luogo pei bianchi, i quali per giunta divengono, come comunemente si dice, *flanti*; i vini bianchi anzi hanno la triste fama di non poter durare inalterati oltre l'estate; fama che è al postutto un pregiudizio perchè la loro alterazione dipende dal modo improprio di preparazione. Già, discorrendo della fabbricazione del vino, abbiamo accennato a parecchi difetti che viziano tale operazione; qui aggiungeremo che qualche volta il vino acquista l'odore di formaggio o di salumi se la cantina, in cui viene conservato, serve anche di magazzino per questi commestibili; tal'altra è troppo astringente in causa di allume o di acido solforico che vi è stato fraudolentemente commisto, o è impuro per essere stato caricato di colorito mediante i fiori di *papavero rosso* (*Papaver Rneus*), la cocciniglia, lo zafferano, e più spesso, pei vini neri, colle bacche di amaranto (*Phytolaca decandra*); adulterazioni codeste, le quali sono in vero poco frequenti e per buona fortuna anche di poco pregiudizio alla salute pubblica (l'amaranto ha leggera azione purgativa), ma che nondimeno, per prevenire guai maggiori e sofisticazioni peggiori, dovrebbero, più di quello che si faccia presentemente, attirarsi l'attenzione di chi è preposto a vegliare alla rigorosa esecuzione del vecchio assioma di Stato: *Salus publica. suprema lex esto*. Conviene però confessare che la colpa maggiore delle adulterazioni fatte allo scopo di colorare fortemente il vino

sta nei consumatori, la maggioranza dei quali lo preferisce coloratissimo, o, come dicono con frase molto espressiva da *tagliarsi col coltello!*

Ritornando all'argomento della suscettibilità alla conservazione dei nostri vini, noi crediamo di poter affermare che se essi verranno fabbricati e poi successivamente tenuti d'occhio secondo i precetti che insegna la sana enologia essi non avranno nulla da invidiare sotto tale aspetto ai vini di altri paesi che ora ci sono a questo riguardo di molto superiori. Prova ne sia che presso quei vinicultori, i quali non rimasero in arretrato coi progressi enologici, si beve anche presentemente del vino vecchio, sì bianco che nero, eccellente, specie se fu conservato in bottiglia; e noi ne abbiamo più volte potuto assaggiare di quello che contava 5, 10, 20 e anche più anni, e che avrebbe meritato per la sua squisitezza di trovare un Orazio o un Carducci che ne tramandasse degnamente la bontà ai posteri. Abbiamo anche bevuto del vino bianco fabbricato col così detto *metodo tirolese* (vale a dire coll'applicazione dell'apparecchio idraulico, per l'uscita dell'acido carbonico, al cocchiume) e conservatosi inalterato e con leggero colore e invitante profumo anche dopo 5 anni, benché tenuto in botti. Se adunque si hanno dei così eccellenti risultati parziali, a buona ragione è da sperarsi che, divulgandosi maggiormente le sane pratiche enologiche, il nostro vino migliorato anche in qualità possa essere reso maggiormente suscettibile di diventare vecchio acquistando anziché perdendo delle sue proprietà, e sia allora in caso di gareggiare con quelli degli altri centri vinicoli più reputati.

Prima di rispondere alla questione *se predomini il vino bianco o il rosso*, diciamo due parole sulle qualità, generali, del vino di questi paesi, il quale con alterna vicenda a seconda dei gusti e della specie è da taluni portato alle stelle, da altri rovesciato nel fango. Naturalmente tale dif-

ferenza di giudizio dipende anzitutto dalla qualità del vitigno, dalla località nella quale viene coltivato e dal modo con cui viene tenuto, e in seguito dal metodo più o meno perfetto di fabbricazione e di conservazione del vino. Così i vini bianchi *di campagna* o di colline molto elevate raro è che riescano buoni, mentre all'opposto quelli che provengono da colline esposte al sole e di terreno cretaceo sono per la massima parte di ottima qualità; ne siano esempio, fra gli altri, i vini, a buon diritto apprezzati, di Rolle, Formeniga, Corbanese (distretto di Vittorio), di Riva Secca, Refrontolo (distretto di Conegliano) di Cartizze, Colsanmartino e di Soligo (distretto di Valdobbiadene).

Pressoché altrettanto dicasi dei neri, fra i quali predomina il raboso, che specialmente in alcune località dei comuni di Mareno e di Vazzolla (distretto di Conegliano) riescono profumati e suscettibili di lunga conservazione. Il guaio si è che in via generale i vini bianchi sogliono scadere nella calda stagione, se non sono stati fabbricati col metodo tirolese od a tino chiuso, diventando torbidi o filanti ed accentuando un certo sapore aspro, che chiameremmo quasi *tannico*; e che i neri, un po' troppo astringenti al palato e sovraccarichi di colore, sono facili a subire d'estate la fermentazione acetica.

I vini di questi distretti vengono per la massima parte consumati sui luoghi della loro produzione o nei distretti finitimi. Una gran parte però viene smerciata nel Bellunese, dove essendo scarsa la produzione dell'uva e poco buono il vino, si ha una speciale predilezione pel vino, specie bianco, di questi distretti. Il vino bianco di Conegliano viene pure esportato in notevole quantità a Venezia, dove però quasi sempre si adultera; il raboso, che ha un gusto proprio *sui generis*, non suole piacere che a quelli che già ne fanno uso da tempo; ragione questa principale per cui in quasi totalità viene consumato in provincia.

Quanto alla distribuzione del vino distinto nelle due varietà di bianco e di rosso, diciamo che in generale sul colle si coltivano a preferenza i vitigni ad uve bianche, mentre al piano si coltivano a preferenza quelli di uve rosse (o nere), sicché ne viene per conseguenza che la zona collinosa produce quasi esclusivamente vino bianco, e la zona piana produce invece quasi esclusivamente vino rosso.

Reputiamo di non dover terminare questa parte del nostro lavoro senza spendere brevi parole intorno al così detto *vin santo* o *vino di bottiglia*, che in questo territorio si fabbrica in quantità relativamente grande. A tal uopo, scelte le migliori uve, dappertutto quasi esclusivamente bianche, si collocano ad appassire o sopra graticci o appese a fili pendenti dal soffitto di stanze opportunamente asciutte; colà si lasciano fino a marzo (in via generale fino alla *settimana santa*, d'onde il nome del vino), e allora si pigiano con torchi e il mosto si chiude in recipienti piccoli che si mantengono chiusi colla massima diligenza; dopo un anno si esegue il travaso, e dopo un altro si mette il vino in bottiglie, dove lo si lascia più che si può, e si consuma poi a poco a poco come fosse quasi un liquore. Detto vino riesce di sapori molto differenti fra loro, dall'amaro al dolcissimo: il vecchio di 20 e 30 anni diventa spesso ed assume i caratteri di una conserva di frutta multisa-pora; il colore pure è vario assai dal paglierino limpido, al croceo, al rosso oscuro. Il così detto *Rabosino*, fatto coll'uva rabosa nera, è di colore molto oscuro, e si avvicina per sapore alla conserva di tamarindo.

Di molto superiore è il vino santo formato colle uve bianche, specie col prosecco, quantunque alcuni credano ch'esso possa riuscire migliore adoperando per la sua fabbricazione uve di diversa qualità. Il *vino di bottiglia*, quando è ben riuscito, è squisito e prelibatissimo e tale da meritarsi degnamente la preferenza so-

pra moltissimi famosi vini stranieri; è di solito poco alcoolico (15 per cento), ma molto aromatico; non dà quindi peso al capo, ma eccitando i bacchici entusiasmi risveglia nel tempo stesso lo intelletto *et afflictis requiem mortalibus affert* (Tibullo). E prezioso come alimento nervino, eccitante, tonico, e viene come tale usufruito da molti medici che ne fanno non poco uso nelle malattie adinamiche acute e croniche, sicché presentemente molte spezierie ne sono provviste come di qualsiasi altro farmaco. Considerando però la cosa oltreché dal diritto anche dal rovescio, è giusto confessare che il vino santo riesce piuttosto caro e che per esso si viene a sottrarre una discreta quantità dell'uva migliore alla fabbricazione del vino comune che altrimenti riuscirebbe più buono. Noi tuttavia crediamo che, tutto bilanciato, la fabbricazione di un eccellente vino di bottiglia, tanto più se è fatta dai grandi e piccoli proprietari, e colle uve delle così dette onoranze (uve elette che i mezzadri portano per contratto ai loro padroni) le quali in caso diverso andrebbero consumate a tavola come frutto o altrimenti disperse, sia da incoraggiarsi; come crediamo che se il vino santo potesse sottentrare nei caffè e presso i privati a molti tristi e pericolosi liquori, ne provverebbe grande consolazione il senso del gusto e, quello che più monta, se ne avvantaggerebbe non poco la salute di molti individui.

Nella massima parte dei casi la fabbricazione del vino si fa dai produttori immediati delle uve; ciò avviene quasi sempre quando si tratti di piccoli proprietari. I proprietari di più estesi terreni vitati sogliono avere una persona dell'arte che presiede alla vinificazione, oppure un castaldo che sta medesimamente alla direzione della pigiatura e delle altre operazioni necessarie per la fabbricazione del vino. Ma tanto nell'un caso che nell'altro chi fa le operazioni meccaniche, necessarie per la vinificazione, è sempre il produttore immediato dell'uva,

sotto, più o meno, la direzione del proprietario del podere, o di un castaldo o di un fattore. Stabilimenti nei quali la fabbricazione del vino sia un oggetto di speciale industria nel più stretto senso di questo vocabolo, veramente non ve ne sono; v'è però a Conegliano la *Società enologica provinciale*, utilissima e prosperosa istituzione, la quale, mercè specialmente la sapiente iniziativa, il lungo studio e il grande amore del suo chiarissimo Direttore, Prof. Antonio Carpenè, ha già dato eccellenti frutti e ne darà per certo in avvenire ancora di migliori. Detta società, sorta per una deliberazione del Consiglio provinciale, il quale stanziava a tal uopo lire 10,000 per quel distretto che avesse pel primo raggiunto per azioni il capitale di lire 40,000, trovò terreno oltremodo propizio in Conegliano. Oltreché dal direttore tecnico essa è diretta da un apposito Consiglio, costituito da consiglieri eletti in numero proporzionale secondo i vari distretti, e dei quali quelli di Conegliano hanno anche il mandato di dirigere e sorvegliare l'amministrazione. Lo scopo della Società è duplice; essa mira all'istruzione ed utilità dei soci ed alla speculazione. La prima si comparte mediante relazioni orali e per iscritto dell'egregio direttore; la seconda si ottiene in vari modi, sia col provvedere i soci degli strumenti enologici e di quant'altro occorre per una buona vinificazione, sia col facilitare la propagazione degli ottimi vitigni mediante un vivaio di viti che si cedono a modici prezzi e mediante altri acconci mezzi che qui sarebbe troppo lungo ripetere, sia infine - e qui entriamo piuttosto nel campo della speculazione - acquistando le uve, fabbricando il vino nel proprio locale e poscia smerciandolo. È confortante lo aggiungere che dalla Società enologica, dove la vinificazione vien fatta colle più rigorose avvedutezze che insegna la scienza, escono vini i quali ne hanno già fatto conoscere molto favorevolmente il nome fuori di provincia ed anche all'estero,

tanto è vero, che mandati a parecchie esposizioni, (di Firenze, Vicenza, Treviso, Venezia, Vienna, ecc.), conseguirono sempre le più incoraggianti onorificenze, fra le quali più medaglie di bronzo, d'argento e d'oro. Dagli sforzi fatti per ottenere alcuni tipi ben definiti di vino (Prosecco bianco, verdoso bianco, raboso rosso, ecc.), unica maniera per poter far valere fuori di provincia la bontà dei nostri prodotti vinicoli, si ebbero già dei risultati soddisfacenti.

Per quanto si riferisce ai miglioramenti introdotti nella coltura dei vigneti, noi, per non ripeterci qui inutilmente, ci riportiamo a quel poco che ne ebbero a scrivere nell'antecedente paragrafo, dove siamo stati costretti a deplorare non solo che non si facciano certi progressi nelle colture de' vigneti, ma altresì che questi siano presentemente più scarsi di quanto mostrerebbe la statistica del 1872, secondo la quale erano 312. Circa alla scelta delle varietà di viti gli è un fatto da constatarsi con soddisfazione che in questi ultimi anni certi vitigni, i quali hanno dimostrato, praticamente purtroppo, di non poter dare un buon vino, vanno scomparendo e vengono sostituiti da altri di molto migliore qualità, specialmente dal prosecco bianco, vite che alligna prosperosamente nella zona di collina e che somministra un eccellente vino profumato, più suscettibile, a pari condizioni, di conservazione in confronto di molti altri. Riguardo alla preparazione del vino noi abbiamo già avuto cura, discorrendone più sopra, di notare parecchie circostanze che ne rendono viziosa la fabbricazione; e così abbiamo accennato alla vendemmia prematura, al modo improprio di raccogliere l'uva e di pigiarla, senza far prima una opportuna scelta, alla svinatura e ai travasi praticati all'aperto, ai pregiudizi sui micodermi del vino e dell'aceto e ai modi di cattiva conservazione nelle botti. Ma contemporaneamente abbiamo anche aggiunto che qualche solerte viticoltore va introducendo delle migliorie ab-

bandonando un po' alla volta i vieti sistemi antichi per seguire le norme della moderna enotecnica, ed abbiamo anche detto in qual modo. Qui aggiungeremo che oramai molti proprietari sogliono anticipare la svinatura dei vini bianchi affinché compiano la fermentazione nelle botti, applicando al foro del cocchiume l'apparecchio idraulico per l'uscita dell'acido carbonico; così pure il sistema della fermentazione a tini chiusi o a vinaccie sommerse va pigliando sempre maggior piede, nè si trascura da molti di praticare le opportune solforazioni e chiarificazioni. Le prime si rendono necessarie quando il vino, essendo state le uve troppo e troppo tardi solforate, tiene in soluzione dell'idrogeno solforato, e si fanno travasando il vino e solforando diligentemente la botte, e, nei casi ostinati, spingendo nel liquido l'acido solforoso col dissolvente Tubi; la solforazione delle botti si eseguisce o col fornello o con micchie di solfo acceso appese all'estremità di un filo di ferro e introdotte pel foro del cocchiume. Le chiarificazioni si praticano coll'albumine d'uovo, meno frequentemente colla gelatina o colla di pesce. Anche i travasi si fanno ora da molti con maggiori riguardi che per lo passato, servendosi talora anche di apposite pompe per evitare lo sperdimento dei principi volatili del vino. Sicché, e tanto più se volgiamo lo sguardo allo stato della vinificazione dieci o quindici anni addietro, possiamo a buon diritto affermare che progresso nella enotecnica ci fu, quantunque sia forza confessare che siamo ancora ai primi passi e che non tutti aprono fiduciosi gli orecchi ai saggi dettami della scienza. Ma quel poco che si è finora ottenuto ci enarra che l'avvenire enologico di questo territorio si presenterà sotto molto migliori auspici e che, se il buon volere e il desiderio di avere degli ottimi prodotti vinicoli verranno in aiuto alle condizioni topografiche e climatologiche di questi paesi, cotanto favorevoli alla viticoltura, ben presto il nostro vino potrà felicemente ga-

reggiare coi confratelli delle altre provincie che godono presentemente il primato. Il merito primo dei miglioramenti che abbiamo potuto notare è dovuto in parte alle disposizioni prese da alcuni proprietari, ma specialmente all'iniziativa della Società enologica di Conegliano ed ora anche ai benefici effetti che va già producendo la *Scuola di viticoltura ed enologia di Conegliano*.

OLIO, ecc.

Qui non ci sono ulivi che per eccezione, e cade quindi da sè ogni ragione di rispondere a questa parte del programma. Noteremo soltanto che qualche rara volta si torchiano le noci per estrarne un olio che serve all'illuminazione, come pure talvolta si torchiano da' contadini per lo stesso uso, benché servano poco allo scopo, le bacche del *Rhamnus catartica*.

MACERAZIONE DEL LINO E DELLA CANAPA

Modi di macerazione - Apparecchi per la stigliatura

La canapa ed il lino, giunti a maturazione, vengono con dei ricurvi falcetti tagliati alla base e messi a seccare distesi sui prati; dopodiché, fattine dei fasci, si collocano in fosse d'acqua con dei sassi sopra, che li tengono affondati, e si lasciano così in macerazione finché lo strato corticale esterno nerastro sia tutto rammollito e si stacchi al solo toccarlo. Allora si levano, si puliscono e si mettono a seccare al sole, e, secchi che siano, si passano sotto la gramola, un arnese di legno consistente in un cavalletto la cui asse superiore è forata in tutta la sua lunghezza e riceve in questo incavo un altro asse articolante col primo: il canape ed il lino messi fra questi due assi, il secondo dei quali viene continuamente inalzato ed abbassato dalla mano di una donna, vengono maciullati, separandosene le parte legnosa che cade a terra in frammenti, e rimanendone la

parte tessile; questa viene poi depurata ed affinata facendola passare per alcune serie regolari di piccole puntute asticelle di ferro infisse in una tavola rettangolare; secondo il grado di maggiore o minore distanza fra loro delle asticelle si ha proporzionatamente un grado maggiore o minore di finezza della detta materia tessile. La pochissima importanza che ha nel nostro territorio questa industria, che pure vi potrebbe essere ed utilissimamente promossa, ci dispensa dallo aggiungere in proposito maggiori particolari.

Brillatura del riso. - Il riso non è coltivato.

FRUTTI SECCHI

Se si preparino e siano materia di esportazione

Si preparano da molti proprietari, specie se si tratti di fichi, prugne, peri, pomi, persici, susini, ciliegie, ma sempre in piccole proporzioni e servono soltanto agli usi domestici; non forniscono mai materia d'esportazione.

Note

(1) La grandezza media dei tini venne dedotta

dai seguenti dati:

Altezza..... m. 1,48

Diametro del fondo... m. 1,48 Capacità hl. 30,784

Id. dell'apertura su... m. 1,79

(2) Aggiungiamo qui la tabella delle principali

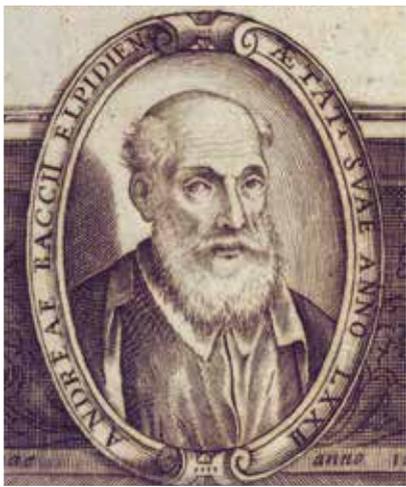
misure di capacità da vino del nostro territorio, ragguagliate colla misura metrica, la sola che dovrebbe essere legalmente riconosciuta, ma che nell'uso comune non ha potuto peranco soppiantare la vecchia:

Vittorio... Misura usata **Conzo** Pari a hl. 0,85,7



Demetrio Zaccaria impegnato nella vendemmia a S. Felice del Benaco sul Lago di Garda (1955)

De naturali vinorum historia



Ritratto dell'autore

De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de conuiujs antiquorum libri septem...

Romae: ex officina Nicholai Mutij, 1596. - [28], 370, [2] p. ; 2°.

Nota sull'autore

Andrea Bacci nacque nel 1524 a Sant'Elpidio a Mare. Figlio di uno stimato architetto, si laureò in Filosofia e Medicina ed esercitò inizialmente l'arte medica in Serrasanquirico. Mosso da ben altre aspirazioni, si recò presto a Roma, dove il cardinale Ascanio Colonna lo introdusse in Vaticano. Nel 1567 Bacci ottenne la cattedra di botanica alla Sapienza di Roma, che conservò per tutta la vita. Nel 1576 diventò cittadino romano e nel 1587 fu nominato archiatra di Sisto V. Morì a Roma il 24 ottobre 1600. Bacci non amò mai la professione medica, ma fu un brillante studioso, un naturalista di vasta cultura, autore di opere di idrologia, di farmacologia, di zoologia, che testimoniano di una preparazione medico-biologica per quei tempi riguardevole. Oltre al "De naturali vinorum historia, Andrea Bacci è celebre per il "De Thermis", un'opera dove le terme e le acque termali vengono affrontate in modo scientifico e sistematico, andando ben oltre il semplice concetto terapeutico che fino ad allora gli autori avevano divulgato.

Le profonde e precise conoscenze geografi-

che che l'autore dimostra in entrambe le opere, ne fanno l'inventore del genere moderno della guida turistica.

Il *De naturali vinorum historia* rappresenta il testo più importante che sia mai stato scritto sull'enologia, tanto da farlo considerare la prima ampelografia dei vini italiani e il suo autore il primo grande enologo della storia.

Scritto in lingua latina, a sottolineare l'importanza del lavoro, il trattato si divide in sette libri che passano in rassegna innanzitutto le conoscenze degli antichi sulla vite e sul vino; l'autore le mette a confronto con le contemporanee e aggiunge inoltre molti commenti e considerazioni personali. Il secondo libro tratta dei caratteri del vino, senza trascurare il ruolo del terreno e dell'ambiente, e traccia un quadro preciso circa le conoscenze del '500 in ambito vitivinicolo. Il terzo libro tratta del rapporto tra vino e salute, affrontando anche il tema dell'ubriachezza, mentre il quarto propone una storia della gastronomia del mondo romano, confrontando la ricchezza delle mense latine con la semplicità dei tempi dell'autore. Il quinto e il sesto libro rappresentano una minuziosa e scientifica guida ampelografica ai vini italiani: luogo per luogo, Bacci descrive le varietà di viti, le tecniche viticole ed enologiche, i metodi di conservazione dei vini e le loro caratteristiche. L'autore prende in considerazione circa seicento vini e introduce il concetto assolutamente moderno del vino come prodotto di un determinato territorio, composto dall'ambiente fisico, ma anche da uomini e tradizioni. Il settimo ed ultimo libro è dedicato ai vini d'Europa e ad altre bevande, come la birra e il sidro.

LIBRO SESTO

Bellezza e vini in prossimità del lago Benaco o di Garda

In senso contrario al corso del Mincio, circa

25 miglia a nord dell'agro mantovano appare il lago Benaco, che a partire dalle montagne dei Reti, avendo come emissario il Mincio, si estende per un ambito di 50 miglia e più, e la cui sponda sinistra appartiene al territorio di Brescia, quella destra salendo a quello di Verona, e all'estremità settentrionale dista circa 20 miglia dall'agro trentino. È una terra ed una regione oltremodo bella in ogni sua parte, protetta a tergo dai monti Retici e con la fronte rivolta in direzione dell'Italia dalla quale le giunge il soffio dei venti da oriente e da meridione, salutari al modo stesso dell'aria che spira di continuo dal lago stesso. Di conseguenza gli studiosi sono concordi nel giudicarla una delle più belle regioni d'Italia, assumendo a riprova della sua salubrità e della sua fertilità la lunga e sana vita dei suoi abitanti. Infatti oltre che per la dolcezza del clima non è seconda a nessun'altra per la limpidezza dell'acqua delle sue sorgenti e per la bontà e la purezza delle acque del lago, il cui fondo essendo tutto coperto di ghiaia e di sabbia purissima abbonda di minime particelle d'oro, di molti pesci splendidi e di incomparabile bontà.

Di queste caratteristiche partecipano anche le colline circostanti al lago a partire dalle montagne Retiche dalla parte in cui il Mincio scorre nell'agro veronese, ed in particolare il monte Baldo, del quale bagna le radici. Questi luoghi pertanto sono trasformati in campi, pascoli, vigneti e producono in grande abbondanza ogni cosa ed anche ottimi vini. Tutte le località circostanti appaiono occupate in ogni parte da cittadine, castelli e villaggi molto vicini fra di loro, valorizzati da ogni tipo di colture, che fanno bellamente corona al lago stesso ed in numero di venti e più sono diventate molto famose in particolare in virtù dei loro vini importati nelle località più interne della Germania, mentre sono ricchissime anche di olio, di miele e di ottime lane tanto che offrono eccel-

lente materia di studio agli scienziati. L'esempio più importante, da solo sufficiente per tutti gli altri, potrebbe venire offerto da Verona, che ne è la città principale, celebratissima dagli antichi storici per i suoi vini, alcuni dei quali sarebbero forse da mettere alla pari con quelli vigorosi dei nostri tempi.

L'ottima qualità della frutta e dei vini nell'agro veronese

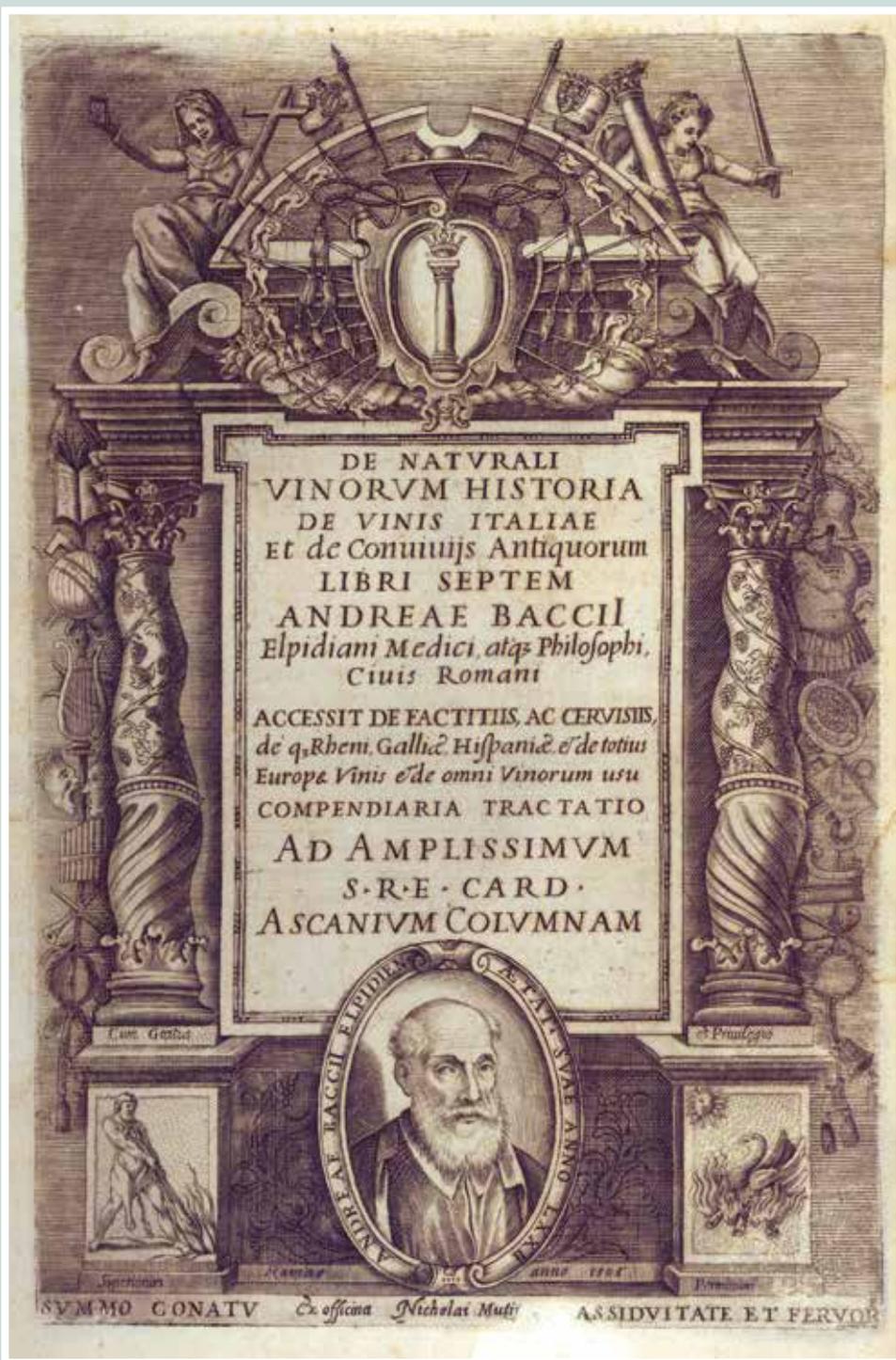
Antica è la fama dell'agro veronese non solamente per la produzione di vini e di ottima frutta, ma anche in verità per le tante altre qualità naturali che le sono proprie e che ne fanno più grande la rinomanza. Infatti, quantunque sia inferiore ad alcune altre città italiane in estensione, in autorità e per non avere esteso il proprio dominio oltre i monti ed oltre il mare, la rendono tuttavia degna di grandissima fama tra le altre città d'Italia innumerevoli pregi: l'antichissima origine che risale fino ai Tebani ed ai Greci, poi il passaggio sotto il dominio degli Etruschi, l'essere stata accolta con favore a fare parte della grande potenza romana e successivamente l'aver accettato la pratica della santa religione ed il culto di tutti i santi di Roma, le nobili imprese dei suoi cittadini in pace e in guerra, gli illustri uomini d'alto ingegno dotti in tutte le scienze che vi ebbero i natali. Mantenendo per tutti questi valori intatta anche oggi la sua importanza, conserva a memoria dell'antica magnificenza lo splendido anfiteatro simile per grandezza al Colosseo di Roma.

Incomparabili direi che sono anche i pregi delle sue campagne, principalmente la bontà del clima, l'incanto ininterrotto delle sorgenti, dei fiumi e dei laghi, la fertilità inesauribile di monti, campi, colline e vigneti, e in aggiunta a tutto ciò pascoli fertilissimi, boschi di alberi anche esotici, di limoni, di ulivi e di piante medicinali, oltre la mirabile salubrità di bagni

e di acque curative. Somma infine è l'attività operosa dei cittadini soprattutto e dei contadini, come lo è in particolare l'antico, ereditario interesse per la coltivazione dei campi di cui ho già detto. Per quanto riguarda in particolare i vini l'ottimo ricordo del vino *Retico* e dell'*Acinazio* ci offre una prova indiscutibile del fatto che la terra veronese fu sempre in tutti i secoli feracissima nella produzione di vini generosi come del resto lo è anche oggi, come appunto diremo in questa nostra Storia.

Il vino Acinazio degli antichi ed i vini vernacoli nell'agro veronese

Il vino *Acinatum*, Acinazio, prodotto nelle campagne veronesi lo esalta ai suoi tempi con grandi lodi Cassiodoro, autore di un'opera intitolata «*Variae*», mentre leggo nelle pagine del giureconsulto Ulpiano che questo *Acinatum* veniva fatto da centinaia di acini d'uva messi insieme, quasi a dire da uve ancora intatte dalle quali gocciolava lacrimando spontaneamente il prezioso liquore. Questo vino, degno di essere servito sulle mense dei re (come Cassiodoro scrive con una certa ricercatezza), non pigiato e non insozzato da alcun sudiciume, è simile al *protropum* che abbiamo descritto nel primo libro di quest'opera, derivandone la notizia dagli scrittori greci e da Columella, un primo vino che fluisce spontaneamente dalle uve. Questo tipo di vino, l'*Acinatum*, egli dice, è il più importante prodotto nel Veronese. Ed aggiunge: però ormai Verona si accontenti, ed anche l'Italia, di questa lode poiché, non potendosi dubitare che vi sia nella campagna veronese una tale qualità di vino, può darsi che sia cambiato il nome ed il modo di produrlo, al modo che ogni cosa muta col tempo, e come infatti leggiamo che i vini mutano più facilmente di ogni altra cosa o sono per lo meno preparati o conciatati in modo diverso.



DE NATVRALI
VINORVM HISTORIA
DE VINIS ITALIAE
Et de Conuiujs Antiquorum
LIBRI SEPTEM

ANDREAE BACCII
*Elpidiani Medici, atq; Philosophi,
Ciuis Romani*

ACCESSIT DE FACTITIIS, AC CERVISIIS,
*de q; Rhemi, Gallia, Hispania, & de totius
Europa Vinis & de omni Vinorum usu*
COMPENDIARIA TRACTATIO

AD AMPLISSIMVM
S·R·E·CARD·
ASCANIVM COLVMNAM



SYMMO CONATV De officina Nicolai Mutii ASSIDVITATE ET FERVOE

Forse poi questo nome *Acinaticium* potrebbe riferirsi a quella che oggi chiamiamo *Vinacciola* che si deriva anch'essa da acini, o meglio da vinacce ancora intere e non pigiate, come si fa principalmente nelle campagne del Veronese e nei dintorni del lago di Garda che abbiamo descritti, e soprattutto sulle colline prossime alla graziosissima Valle di Salò, fecondissime di vini del tipo prodotti con le uve dette - come le chiamano sul luogo - Groperie, di un sapore misto tra l'amaro e il dolce - amabile? - che dà al palato una gradevole sensazione pizzicante, acquistata nella bollitura con quegli acini. Quantunque da Cassiodoro quei vini siano descritti come neri, di una simpatica tinta porporina e di una ineffabile, delicata dolcezza o anche del colore violaceo del buon vino, oggi quelli cui abbiamo ora accennato sono nella maggior parte bianchi e, se anche derivati da uve nere, lasciano tuttavvia stillare un liquore bianco.

Anche il modo di produrre questi vini oggi è diverso, tale del resto fu sempre la mutevolezza del comportamento umano. Infatti gli antichi fin dall'autunno ponevano le uve appena vendemmiate distese sulla paglia o le sospendevano sulle soffitte di casa, e ve le tenevano finché intrizzissero al freddo dell'inverno - come conveniva alla nobiltà così grande del vino - e ne colasse il liquore sanguigno come una bevanda di porpora. Oggi invece, dopo che si è spremuto il mosto e lo si è fatto colare attraverso una tela di lino a foggia di cesto, che chiamano sacco, raccolgono in una botte quel liquore purissimo già bevibile dopo appena un mese, con un sapore che abbiamo già definito piacevole ed assai gradevole per quel tanto di pizzicante per la lingua. È opportuno osservare ancora che questo metodo è quello stesso che si segue nel produrre i *Trebulani*. Così il vino riesce ottimo non tanto per il vigore quanto piuttosto per la sua schiettezza sicché, quando sia stato preparato con la dovuta accortezza ed in

un'annata che gli sia stata propizia, si mantiene molto bene e molto pregiato fino a tre anni, tale da potersi vendere a caro prezzo anche in paesi stranieri.

I vini retici di una volta nel Veronese

Le viti retiche ed i vini che se ne traggono li ricorda con ammirazione Plinio come caratteristici del Veronese, dal che risulta evidente (come afferma Strabone) che la Rezia fa parte di quella parte dell'Italia che comprende Verona, la Valtellina e Como, e che questo nobile vino si produceva nel territorio posto alle radici di quei monti volti in direzione dei luoghi ridenti dell'Italia. Si dice anche che il suo nome derivi da Reto, antichissimo re degli Etruschi, come si può leggere nel libro «*Origenes*» di Catone, avendo poi assunto quello di Gallia Transpadana quando quelli furono cacciati dai Boi, come infine assunse quello di Lombardia dai Longobardi. La medesima denominazione si estende anche al di là delle Alpi fino al territorio dei Vindelici però con questa distinzione, che l'una si chiama Rezia superiore e l'altra Rezia inferiore.

Plinio lodò le viti retiche delle campagne di Verona per il motivo che erano fertili nei possedimenti dei nobili e crescevano bene nei luoghi temperati e non altrove; ed a proposito della sincerità e del vigore del loro vino aggiunge che i *vini retici* sono secondi soltanto ai *Falerni* richiamandosi ad un verso delle «*Georgiche*» di Virgilio che dice: «E con quale carne diro di te o Retica? Tuttavia non contendere con le cantine Falerne!». E Gerolamo Fracastoro a sua volta, imitandolo nel suo elegante componimento che ha per tema la sifilide e volendo lodare i vini e le glorie di Verona, la sua patria, così si espresse: «Non coppe spumanti di puro vino vigoroso - quali ci vengono dalle Colline della Corsica e dalla pianura di Falerno - e dall'agro

Pucino, o quali - ci dona dalle nostre colline l'uva retica che piccolo ha il grappolo».

Sembra di poter dedurre che alcuni di questi vini generosi fossero della specie che proveniva, come diceva Plinio, dai luoghi con clima temperato, simile a quello di cui sappiamo che gode oggi oltre i monti Retici l'amenissima valle di Salò nelle colline apriche all'estremità del Garda, per cui produce in abbondanza ottimi vini dei quali è ormai tempo di parlare.

La bellezza del Monte Baldo nel Veronese

Se mai vi è una qualche regione d'Italia che meriti d'essere visitata, la Natura offre una visione splendida della sua capacità creativa in questa che si estende tutt'intorno al lago di Garda e di fronte al Monte Baldo, degna d'essere contemplata in ogni sua parte. In essa pare che la Natura in qualche modo abbia disputato con se stessa se concedere maggiore bellezza al lago o maggiore fertilità al Monte Baldo che lo sovrasta, o piuttosto procurare ad entrambi ogni sorta di incomparabili favori. In realtà questa bellissima vista, opera mirabile della Natura in questa ripartizione del mondo e delle cose, chi lo voglia la potrà chiaramente contemplare nella descrizione del Monte Baldo opera dell'egregio Francesco Calceolario, veronese, abilissimo profumiere «*ad Campanam auream*». Mentre ammiro insieme, leggendone negli scritti e nelle memorie di lui, l'amenità sia del lago di Garda che del Monte Baldo che in verità desiderai a lungo con ingenuo desiderio di visitare percorrendolo insieme a lui, se l'età me l'avesse permesso, e così rendermi personalmente conto di tutte le meraviglie, piante ed altre cose, realizzate in quel territorio dalla Natura, d'altra parte mi sembra d'essere soddisfatto in questo mio desiderio leggendo il suo chiarissimo «Itinerario del Monte Baldo». Mentre leggo mi sembra di esplorare dalle sue alture come da

un osservatorio il cielo e le terre più in basso: anzi, mi sembra d'essere come colui che dall'alto delle cime più elevate del monte (mirabile a dirsi) lasci le nubi sotto di sé e di sentire da esse come spesso gli accade le piogge, i lampi, i tuoni, i rimbombi, mentre il cielo più in alto appariva sereno; al modo stesso in cui nelle giornate di sereno con una visione altrettanto gradevole e varia da una parte la vista spazia fino a Verona distante 20 miglia, dall'altra può scorgere l'Adige che scorre dai monti Retici, dall'altra ancora il Mincio, Mantova e Ferrara fino a Padova, ed allo stesso modo a destra ed a sinistra vastissime pianure e distese di colline adorne di molte città, splendidi castelli e campi. E si possono ancora avere sott'occhio, unitamente allo splendore del grande lago, le sue isole e penisole, i suoi tratti navigabili e quelli adatti alla pesca, le varie attività degli abitanti e ammirare dall'una e dall'altra parte quanto rende più belle le sue rive tutte coltivate d'ogni parte a giardino o ad agrumeti, frutteti, mirteti e con boschetti di lauri, contemplando nei luoghi più ricchi di alberi dei boschi molto fitti, splendidi abeti, altissimi larici, platani, faggi, pini, querce vigorose, e in luoghi più riparati vasti pascoli e prati, che si vedono irrigati dappertutto da sorgenti e da ruscelli di limpidissime acque.

E giunto a questo punto in verità mi chiedo: come poté essere celebrata con così tante lodi l'altra Tessala Tempe a paragone della bellezza del Monte Baldo e con esso del lago di Garda e di tutte le altre località vicine nelle quali parve che il cielo e la Natura abbiano voluto offrire un compendio di tutta l'Italia, nel quale sono state concentrate tutte le sue ricchezze e principalmente le sue innumerevoli bellezze? Del resto non vorrei a questo punto essere accusato, essendomi in qualche modo lasciato distrarre dall'argomento che m'ero assunto di trattare a causa di questa descrizione ampia quanto un mare e quasi proprio a causa di

una burrasca del Garda; eppure - lo confesso candidamente - se non mi prendessi cura di un argomento di tale importanza che sollecita alla lettura anche chi non lo volesse, mi parrebbe di avere lasciato nell'ombra più che di avere descritto una tale manifestazione della generosità della Natura.

Questo splendido monte inoltre tra le altre sue bellezze non manca di vigneti suoi particolari e mi riferisco a quelli che adornano tanto piacevolmente i declivi delle colline, a quelli che crescono splendidamente vigorosi tutt'attorno alle radici del monte, ed a tutti quelli davvero fertilissimi coltivati lungo le rive del lago e nelle convalli. E la Natura non volle addirittura che nei luoghi più nascosti il Monte Baldo fosse privato di questo dono di Bacco; e come favorì tutt'attorno sui pendii delle colline la crescita di viti vinifere, così che se vi si aggiungesse all'iniziativa della natura l'impegno della coltivazione ad opera dell'uomo anche queste crescerebbero fertilissime.

Vedo che procedendo di qui mi rimangono da trattare cose molto importanti, che esporrò procedendo nella descrizione dei vini di Salò lungo la riva stessa del lago.

I vini sull'estremità della Valle di Salò presso il Lago di Garda

L'estremità della valle di *Salodium* che abitualmente vien detta di Salò, si estende per 25 miglia rivolta ad oriente e a mezzogiorno oltre il lago di Idro, che abbiamo detto appartenere al territorio di Brescia, e nella parte più alta del lago di Garda, e per effetto della brezza che viene dal Garda apportatrice di fertilità consegue il massimo pregio della bellezza e dell'abbondanza. Le acque del lago penetrano in essa per una profondità di circa 5 miglia e la valle, difesa dalle correnti fredde dei venti del nord dagli opposti scoscendimenti delle alte rupi, accoglie

da tutta quella regione un clima dolcissimo, che può dirsi primaverile.

Per cui le colline che si elevano per circa 3 miglia o poco meno dall'uno e dall'altro lato della parte centrale della convalle, coltivate con alberi da frutto e vigneti, occupate in gran parte da ville e chiese e ricche d'acque correnti, a somiglianza di una scena verdeggiante disposta sui due lati, offrono a chi solca il lago la vista di un paesaggio magnifico.

Su quelle colline, oltre a prosperare in grande quantità cedri, pomi d'oro, olivi e fichi, è abbondante la produzione di vini in massima parte neri, ma anche giallo-dorati o meglio di uno splendido e limpido colore dorato, di sapore schietto e molto spiritosi sicché vengono esportati per la vendita nelle città vicine come Bologna, Venezia, Padova e persino in Germania in otri appositi.

Immediatamente ai piedi delle colline che sovrastano l'estremità del lago si produce lo *Sclavum* - *Schiavo* -, un vino generoso al quale già accennammo parlando di quelli delle campagne di Brescia, un vino di uno splendido colore rosso, di un gradevole, ricco sapore, che si mantiene schietto anche durante l'estate.

Da quella parte poi dove le colline declinano verso la riva del lago con pendio meno ripido, dove distese verdeggianti con belle piantagioni di cedri e di piante da frutto disposte in lunghe file diffondono un soavissimo profumo, si produce quell'altra qualità di vino molto lodata che chiamammo *Groppelium*, di colore più carico e che raggiunge la piena maturazione con i caldi dell'estate, ciò che è indizio di molto vigore.

Muovendo di qui sulle colline situate ad occidente, che ricevono l'aria dal lago che spira da mezzogiorno, ed in particolare nelle vicinanze di Garrano e di Triviolo si produce un vino particolare che vien detto volgarmente *Albamatto* per indicare scherzosamente la sua colpevole propensione a provocare facilmente l'ubria-

chezza; è di colore biondo-dorato e di una limpidezza aurea nella sostanza, di sapore delicato, all'apparenza non così forte di gradazione appena lo si beve, se non che in breve stordisce i bevitori ed addirittura li fa uscire di senno.

Un vino cui viene dato il medesimo nome e che ha il medesimo difetto si produce nelle campagne presso Portese e presso San Felice del Benaco, come i vini che si producono in altre località delle vicinanze rivolte a mezzogiorno, che però sono più robusti e si conservano anche per due anni.

Si producono inoltre *Vernacce* bianche, molto robuste, le cui uve maturano su altre colline sempre nei dintorni di Salò, come, per esempio, presso la nobile città di Desenzano chiamata probabilmente così perché il suo vino fa uscire di senno o impazzire coloro che lo bevono. È un vino che dà a chi lo gusta una simpatica sensazione di frizzante, e molto sincero nella sostanza ed è particolarmente lodato tra gli altri che vengono esportati in Germania.

Vi sono anche degli squisitissimi *Trebulani* specialmente a Desenzano, a Peschiera fino alla città di Garda, dal nome della quale è derivato poi quello del lago.

Questi *Trebulani* sono di due tipi, uno simile al *Moscatello*, l'altro più vigoroso, simile al *Cretico*, dorato nella sostanza, limpido, spumeggiante di bollicine, e che si conserva per tre anni.

Prossima a questi luoghi vi è Sirmione, bella di tutti i più bei doni della Natura e decantata nei versi di Catullo come suo patrio lare: «Sirmione, perla delle penisole e delle isole... Salve, o leggiadra Sirmione, e gioisci del tuo signore».

I vinaccioli nel Padovano e nel Vicentino

La medesima fertilità del terreno e la medesima qualità di vini si estende fino alle campagne di Padova e di Vicenza. Gerolamo Cardanol mi

ha assicurato che nei vigneti padovani è generalmente diffusa la produzione del vino di vernacciola, che si produce bianco da uve purtuttavia nere, non spremute e pertanto pronto a bersi crudo. Però aggiunse che questi vini in questi luoghi sono molto forti e perciò dannosi a tutti i visceri ed alla testa, perché ingannano col sapore che sa di uva vinacciola dalla quale sono ben distanti nella forza.

Cardano dice inoltre che nel Bolognese questi vini si producono con un diverso trattamento delle uve quando non sono più fresche ma tuttavia ancora con gli acini intatti, cioè conservate a lungo su graticci di vimini coperte di paglia finché - come si è già detto - appassiscano; allora i vini risultano di sapore piacevole, dolci, limpidi, e conservano questa dolcezza molto a lungo, oppure inacidiscono piuttosto che intorbidirsi.

Nell'agro milanese ci si comporta diversamente: là le uve si dispongono a mucchi affinché maturino in quel calore profondo; in questo modo però i vini, a causa di questo calore estraneo che hanno assorbito, di frequente si intorbidano e mettono la muffa. La fertilità dell'agro vicentino occupa una posizione intermedia tra quello di Padova e quello di Verona come anche la qualità del suo vino; infatti i vigneti sono esposti al sole in tutta la sua estensione su basse collinette e si producono vini schietti ed allo stesso modo delle ottime *Vinacciole*.

Anche nel Padovano, dove la maggioranza dei vigneti sono disposti ai piedi dei Colli Euganei, si raccolgono uve splendide, come mi viene assicurato con una sua interessantissima lettera dal Mercuriale, soprattutto, io penso, per la natura del suolo che è percorso interiormente da un fomite di calore sulfureo ed è tutto circondato dai vapori delle acque calde diffuse tutt'attorno a quei monti e che abbiamo detto essere pertanto quanto mai adatto a favorire la produzione delle uve e dei vini.

I vini dell'Agro Tridentino e al di là dei monti (cioè nel Tirolo)

«Le patrie degli alberi sono divise» - come disse il poeta - e senza dubbio vi è una particolare diversità di comportamento della Natura sia nel produrre le viti che gli altri frutti, che in un luogo abbondano e in un altro scarseggiano. In verità dagli esempi e dalle singole notizie relative alle terre ed ai vini fin qui riportati penso che risulti evidente che le ragioni fondamentali della fecondità dei vigneti siano principalmente queste due: il sole e la posizione del terreno. Per cui in queste località poste sugli estremi confini d'Italia per dove si passa dai Monti Reticci in Germania, incomincia quasi a perdersi - senza che ci si debba stupire - una regolare produzione dei vini. Ciò si osserva in particolare nell'agro tridentino dove, secondo le affermazioni del Mattiolo, vi sono monti selvaggi coperti di boschi di abeti, larici, pini ed altre piante fornite di ghiande come le querce, che forniscono legname per le travature delle case e per la costruzione di navi, mentre la Valle di Non è famosissima per le piante e le erbe medicinali. Oltre a ciò dove le colline sono basse e rivolte in direzione del sole delle fertili contrade d'Italia si producono vini comuni in grande abbondanza.

Oltre questi luoghi, procedendo verso il nord si produce soltanto uva lambrusca dalla quale si derivano i vini *enantini* di sapore amarognolo. Però appena al di là del Trentino, non molto lontano dalle sorgenti dell'Adige, dove l'impegnoso Sarca si getta nello stesso Adige, sotto l'abitato di Sirentino si incontra una bellissima valle, molto fertile, e perciò con molte cittadine e villaggi, la quale, quantunque spesso e volentieri debba sopportare le enormi inondazioni del fiume che vi scorre nel mezzo, tuttavia offre dall'uno e dall'altro dei suoi pendii il mirabile spettacolo di vigneti disposti in lunga fila,

che non hanno nulla da invidiare alla bellezza dell'Italia, né alla schiettezza e all'abbondanza dei suoi vini, tanto che nella vicina Germania e soprattutto a *Oenipons*, la più antica città dei Vindelici, che fu chiamata Innsbruck in età più recente, quasi non bevono altri vini.

I vini dell'Agro di Ceneda e del Veneto

La città, o meglio il borgo di Ceneda, situato nel Veneto là dove secondo Tolomeo si trovava *Accedium*, quantunque dopo ripetute stragi provocate dalle guerre sia stata ricostruita in borghi separati, tuttavia godendo ancora della dignità di sede vescovile e per essere stata per secoli centro del potere civile, ostenta ancora qualche aspetto dell'antica urbanità. Nella ampiezza stessa del suo agro, che si protende per 35 miglia lungo il corso del Livenza in direzione di Venezia volgendosi verso oriente e mezzogiorno, gode della esposizione continua al sole ed alla brezza che le viene dal mare, ha in ogni parte poderi coltivati e vigneti dai quali deriva in abbondanza vini comuni ed in quantità solo discreta gli altri frutti. Con una distribuzione delle qualità e della posizione dei terreni simile a quella che abbiamo messo in evidenza nel Trentino, ha splendide valli nella sua diocesi e neppure tanto lontane: una, assai importante, nella zona di Sacile, l'altra assai vicina che viene chiamata Serravalle. Tutt'e due con città molto popolate, hanno ricevuto dalla Natura il dono prezioso di produrre uve generose, altre ottime qualità di frutta ed olio in abbondanza grazie alla varia disposizione delle colline e delle convalli, alle acque sorgive ed a quelle dei curiali che le percorrono irrigandole splendidamente ed infine grazie alla qualità del terreno stesso.

Per quanto riguarda in particolare i vini, poiché questi luoghi ne producono in grande quantità ne spediscono a Venezia ed in tutte

le città della Marca Trevigiana e persino in Germania; ma a ciò si deve aggiungere ancora una prerogativa particolarissima, e che cioè dal borgo di Scivolo, come ben sappiamo, di solito veniva mandato del vino fino a Roma a Paolo III e ad altri sommi pontefici da parte del vescovo di Ceneda della famiglia Della Torre. Inoltre questo borgo poteva in particolare vantarsi che l'imperatore Federico III era solito ripetere di avere riacquistata la salute proprio in virtù di questi vini.

Generalmente in questi luoghi mantengono lo stesso modo di coltivare le viti seguito nelle campagne di Padova ed in quelle della vicina Treviso.

I vini delle campagne trevigiane

La bellezza delle campagne di Treviso, come del resto il raffinato tenore di vita dei suoi cittadini è sufficiente a dimostrarli il fatto che questa regione nel suo insieme, posta al di qua delle Alpi Retiche e che si estende fino all'estremo lembo del mare Adriatico, quando ancora non esisteva Venezia o appena era agli inizi della sua futura grandezza dopo le invasioni dei barbari, venne chiamata Marca Trevigiana in riconoscimento dello splendore della sua capitale. Del resto io non ho da affidarmi ad altre attestazioni che a quelle contenute nel raffinato «Convivium» scritto di recente con ricchezza di dottrina dal famoso medico Bartolomeo Burchelati oriundo di questi luoghi, il quale rievocando succintamente gli eventi della sua terra d'origine sembra avere aperto per sé e per gli altri la via per una più ampia trattazione storica. In realtà egli dimostra come Treviso, celebre per il suo antico splendore e per la vicinanza a Venezia che ne è la metropoli, come anche per il continuo passaggio di genti che vengono in Italia d'oltre le Alpi o dai paesi dell'Oriente, oggi rifuglia per i nobili cittadini che la onorano, per

gli studiosi di ogni genere di scienze, e tanto per la raffinatezza del vivere cittadino che per la fertilità dei suoi campi e delle sue vigne. In questa nostra pianura, egli scrive, il terreno quantunque non produca vini dolci perché è di qualità grassa e produce un mosto molto denso, poiché l'attraversa il Sile ed è in ogni parte irrigata dallo scorrere di acque perenni, è fertilissima nella produzione di ogni sorta di frutti ed è ammirata sia per la bontà che per l'abbondanza dei suoi vini. Sulle basse colline produce vini bianchi e vigorosi quando siano stati ben purgati; produce inoltre *Vernacce* comuni a tutta questa regione, rosse, piuttosto aspre che dolci, e gradevoli per il sapore sugoso; ne trae però un'abbondante produzione di dolci dal vicino paese di *Montebelluna*.

Nella parte tutta in pianura che pertanto chiamano Campagna, come anche nell'agro chiamato Terraleo fuori di porta Altina, si incontrano vasti pascoli lungo i quali scorrono acque irrigue e che sono un ottimo nutrimento per le greggi, ciascuno immerso in una sua splendida atmosfera che favorisce assai la fertilità dei cereali ed in particolare la crescita di quel tipo di grano che dicemmo venir chiamato nelle Marche calvisia per il fatto che manca di reste, e che dagli antichi e da Plinio venne detto Siligine, con la quale si fa del pane buonissimo per il candore come per la leggerezza.

La fertilità dell'antica Aquileia e di altre terre del Friuli

Dopo Treviso tralascio le rimanenti località della Venezia altrettanto fertili delle precedenti, quali Udine, Feltre, Concordia, Trieste, per parlare dell'antica Aquileia posta al di là del Timavo, che giustamente i patrizi veneti riconoscono come la loro patria donde trassero la loro origine ed i primi abitanti. Circa la sua nobiltà e la naturale fertilità che le deriva dalla sua po-

sizione poiché è rivolta di fronte verso oriente e piega poi verso mezzogiorno, con a tergo, verso settentrione, una serie ininterrotta di colli che si alzano verso i monti Norici fino a quelli Retici, due sono gli esempi fondamentali che ci vengono offerti a significare l'antichità della sua opulenza e della sua fertilità anche per quanto riguarda la produzione del vino. Il primo ci viene suggerito dal lungo soggiorno di Giulio Cesare in questa regione, donde le venne il nome di *Forum Iulii* che dalle generazioni successive venne mutato con lieve flessione in Friuli, dove egli aveva una sede molto opportuna e adattissima a preparare e decidere le spedizioni militari in Germania e nella Pannonia. Successivamente Augusto nelle medesime circostanze, secondo la testimonianza di Svetonio, si compiacque della bellezza di Aquileia e vi risiedette a lungo con la moglie Livia, e mentre vi si tratteneva per farvi le leve militari dimostrò il suo vivo interesse per la città e la campagna accrescendo la bellezza della seconda con fontane e con piacevoli ville, quella della prima con teatri e palestre. Di quei magnifici edifici esistono tuttora tracce evidenti, come ne sono segno tra l'altro in prossimità di Aquileia quei nobili municipii o borghi (come scrive Giovanni Candido nella sua storia di Aquileia) che conservano i nomi di antichi cittadini romani quali Antoniano, Pipiniano, Tiberiano, Oraziano, Giuliano, Manliano, simili ai molti che abbiamo ricordati parlando delle Marche.

La seconda prova dell'antica opulenza la si può desumere dalle rovine dei luoghi e delle città un tempo famosi, poiché questa splendida parte dell'Italia fu la prima nella quale fecero irruzione le scorrerie dei barbari e vi provocarono tali stragi e devastazioni che appena restò qualche segno dei luoghi e dei loro nomi. Le storie ricordano che Aquileia dovette sottostare al terribile assedio degli Unni finché fu espugnata e distrutta. Del resto il sito esatto

dove si trovava Aquileia e la posizione del suo agro può ben dirsi che stiano alla pari con il sito dove si trova la città di Napoli e con la bellezza della Campania Felice fruendo in simil modo da oriente del calore e della luce del sole e da mezzogiorno della brezza che spira dal mare, ed essendo irrorata da corsi d'acqua perenni che scorrono senza interruzione dalle basse colline e lungo le loro convalli.

Queste sono le prove non da poco che Giovanni Candido propone con chiarezza per dimostrare sia che questa campagna di Aquileia gareggiò con la fertilità della Campania nella zona di Napoli, sia perché Livia Augusta abbia avuto tanto piacere in primo luogo dai frutti e dai vini dell'agro di Aquileia, ed in particolare dai vini generosi prodotti in prossimità della cittadina di Pucino facendo sì che le storie ne conservassero per sempre la fama.

Abbiamo del resto saputo che quei luoghi posseggono ancor oggi l'antica fertilità nascondovi ovunque coltivati o spontanei limoni, lauri, olivi e vigneti soprattutto dove non manchi la molto necessaria operosità dei coloni.

Vini e fertilità del Marchesato di Vignola nel modenese

Molte sono le ragioni che si adducono per spiegare la mirabile fertilità che si nota in luoghi diversi sparsi tra gli alti gioghi dell'Appennino; esse vanno dalla posizione dei terreni in luoghi soleggiati o sulle colline e alle imboccature aperte delle convalli, allo scorrervi dei fiumi ed infine, oltre al resto, alla diligente coltivazione ad opera degli abitanti. Queste importanti condizioni si riscontrano nella fertilissima regione di Vignola che, trovandosi a metà dell'Appennino sulla sinistra della via Emilia, a circa 30 miglia dall'agro bolognese e poco meno da quello di Modena dove il Panaro confluisce nel Po, in verità fa parte dell'agro modenese, si

apre in una vastissima pianura intersecata in giusta misura da collinette e da acque correnti e si estende fino ai confini dei Liguri. Entro questi confini e nell'ambito di circa 40 miglia riunisce diciassette città fortificate e castelli ed anzitutto la stessa capitale. Gli storici più antichi pensano che fosse chiamata *Neviola* e che da questo nome in età successiva fosse derivato quello di *Vineola*, per cui ha come insegna tradizionale una vite vinifera. Attualmente si onora della dignità marchionale e sotto il governo dell'illustre Iacopo Boncompagni, che abbiamo già ricordato come duca di Sora, ha in abbondanza prodotti d'ogni genere e soprattutto è famosa per la produzione di vini di grande valore.

Inoltre produce tra le altre specie di frutti e di piante delle olive molto succose, tutta una produzione che è raro trovare in mezzo agli Appennini, il che però non deve suscitare meraviglia perché tutto quel tratto dei monti dalla Lunigiana e da Pietramala per dove si va oltre Firenze a Bologna fino alle sorgenti delle acque calde Porrettane e più avanti fino alle colline modenesi, dovunque il suolo nelle sue profondità racchiude la sorgente di un calore sotterraneo ed è pieno di vapori caldi, e non lontano da Vignola Montegibbio manda fuori olio naturale, o petrolio, che ingrassa tutt'attorno il terreno sottostante ed alimenta con quell'umore vivificante le radici delle piante aumentando la fertilità, che si rivela in maniera straordinaria soprattutto nei vigneti e nei vini generosi che produce in due tipi: quelli di un limpido colore rosso per i quali si ricorre ad una semplice fermentazione nei tini, con una tecnica diffusissima in tutta la regione circostante il Po; ed i bianchi che sono più numerosi e che chiamano con termine molto appropriato *Albani*, derivati (come dicono) dalle viti qui trapiantate con le propaggini delle uve albane della Campania.

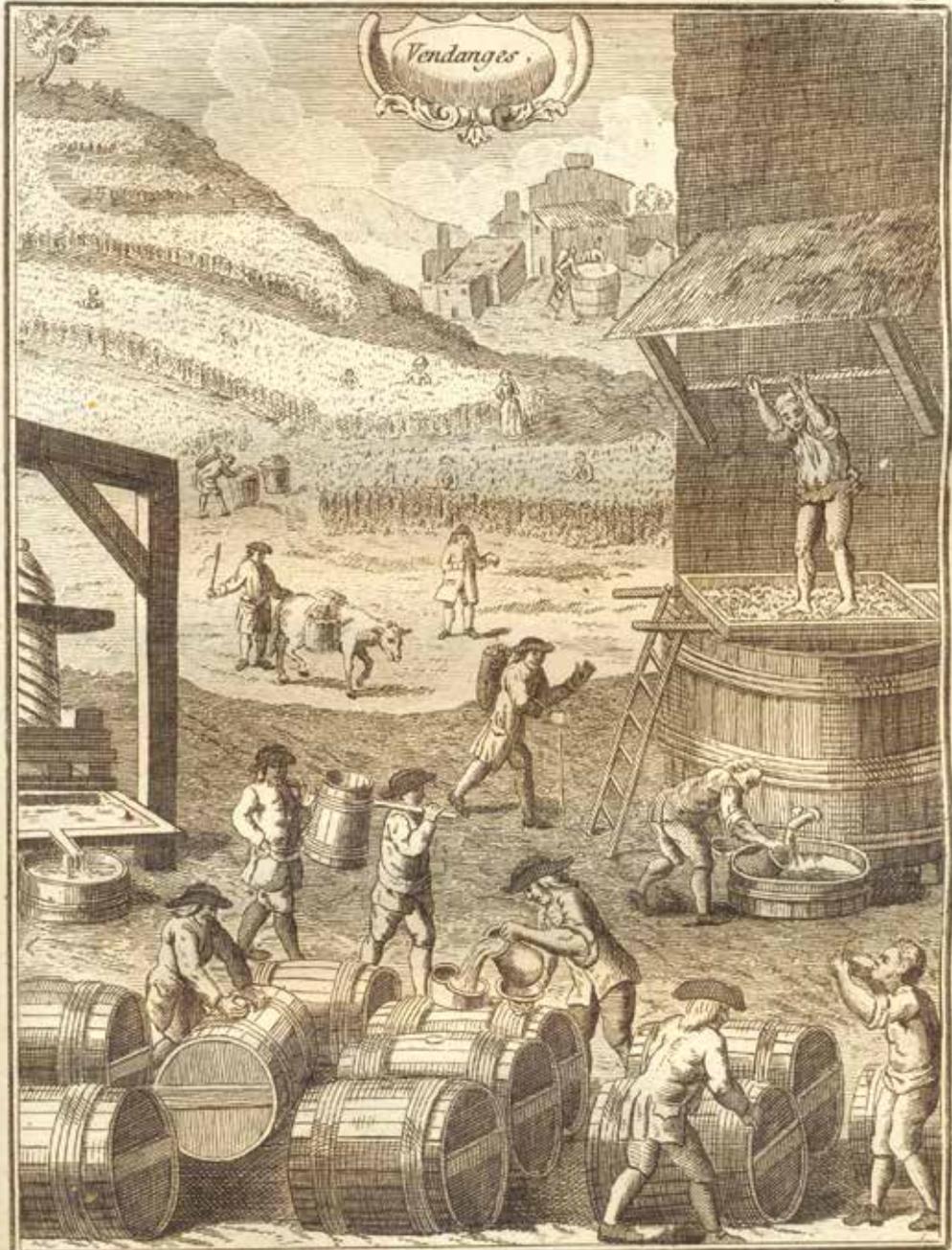
Un secondo vino, che chiamano Toscano,

sarebbe prodotto con uve qui importate dalla Toscana; ed un terzo infine, superiore agli altri, è un *Trebulano* eccellente che, essendo per vigore naturale e forza superiore ai *Trebulani* prodotti nei terreni prossimi all'Arno, i produttori avevano l'abitudine di mescolare nei tini - come venni a sapere - con una opportuna quantità di acqua pura (al modo stesso che dicemmo parlando degli Albani del Lazio) rendendolo in tal modo più gradevole e capace di mantenersi schiettissimo oltre l'estate per tutto l'anno.

Il vino Pucino ed altri vini dell'Istria

Plinio pone l'Istria, questa ultima regione che sta ai confini d'Italia oltre Aquileia, come una penisola che si protende verso l'Adriatico e che, estendendosi fino al golfo Flanatico, occupa uno spazio di 150 miglia. I geografi moderni, Giovanni Candido nella sua storia di Aquileia e Leandro Alberti in quella d'Italia, affermano che questa regione, oltre a conservare tuttora le grandi rovine delle popolosissime città di un tempo, è fertilissima, ha un clima temperato saluberrimo ed è ricchissima di metalli d'ogni tipo più di qualunque altra regione. In essa si trovano miniere d'oro e d'argento, depositi d'idrargirio o argento vivo così chiamato in considerazione della località fortificata di Idria, ed ancora miniere di ferro e di piombo presso Tolmino oltre il monte Primiero, più in alto cave di marmo di tipi diversi, candidi, neri, rossi, e di lapislazzuli screziati che, senza che vi sia motivo di meraviglia - come abbiamo dimostrato nei nostri libri sulla natura dei terreni - sono un prodotto di quei minerali stessi e di quei vapori caldi della terra, ed anche prova che da essi ha origine la naturale abbondanza di frutti ed anche di vini.

Il più importante di questi vini era un tempo, per testimonianza di Plinio, come lo è ancora



ai nostri giorni, il *Pucino*, prodotto in un villaggio dell'Istria, una delle prime località che ebbe la cittadinanza romana, e che fu tenuto in grande considerazione come ricorda ancora Plinio inserendolo tra i vini generosi. Portando l'esempio di Livia Augusta, la quale attribuiva il fatto di avere raggiunto gli 82 anni di età al vino *Pucino*, Plinio dice: «Si produce in un golfo del mare Adriatico, non lontano dalla sorgente del Timavo, su di una collina sassosa dove col beneficio della brezza marina porta a maturazione le uve per poche anfore di vino», cioè in una quantità ridotta, non acquoso e «tale che non ve n'è un altro che si consideri più adatto per uso medicinale».

«Io sarei indotto a credere che questo vino sia quello che i Greci chiamarono *Pinctano* e lodarono moltissimo dicendo che proveniva da un golfo dell'Adriatico»: fin qui Plinio.

Di questo luogo sussiste ancora il castello *Pucino* in una zona sassosa secondo Tolomeo che la dice situata tra *Aquileia* e *Iustinopolim* che successivamente venne chiamata *Capodistria* e che è degna di nota per un vino di quel tipo che, come ricorda lo stesso *Candido*, si suole esportare nell'Illiria, a Venezia e sino in Germania ed è considerato di grande pregio. E dice ancora che questo vino è famoso per il caso recente dell'imperatore *Ludovico il Bavaro* il quale, nel tempo in cui tenne lungamente il suo quartier generale nel paese dei *Norici*, lodò in particolare questo vino perché disse che si conservava perfettamente sano pur invecchiando. Egli, avendo trovata una botte di questo vino di cento anni in una spelonca, comandò che lo si conservasse come una bevanda venuta dal cielo e, spillandone ogni anno un'anfora ad uso dei malati, si rimettesse subito nella botte un'identica quantità di vino puro; e quello continuò a mantenersi perfetto a lungo.

Da quanto io ho appreso dagli abitanti del luogo questo vino però è inferiore in robu-

stezza al *Cretico* ed al *Greco nostrano*; ma l'ho sentito lodare per la sua naturale sincerità, il bell'aspetto, il brillante colore fulvo, il profumo, la delicatezza della sostanza ed il sapore gradito alla bocca ed allo stomaco, dal che si può dedurre che è molto nutriente, sottile, capace di favorire la digestione, diuretico e da raccomandarsi, secondo Plinio, per la preparazione degli antidoti.

A parer mio però sarebbe da paragonarsi al *Chiarello*; infatti l'uva *pucina*, che Plinio definì la più nera di tutte le uve, io penso che fosse di un genere diverso da quella che dà i vini *Pucini* che sono propriamente bianchi, come riferiscono che è invece quella di un altro tipo di vino prodotto in questo territorio presso l'abitato di *Rosazzo*, che oggi, ritenuto di egual valore, viene portato in Germania ed in Boemia, considerato, come dicono, molto simile al *Falerno*, e per questo motivo, diventato anche molto famoso per merito del grandissimo cenobio di *San Benedetto* che si trova vicino a *Rosazzo*, ottenne grandi lodi anche alla mensa imperiale.

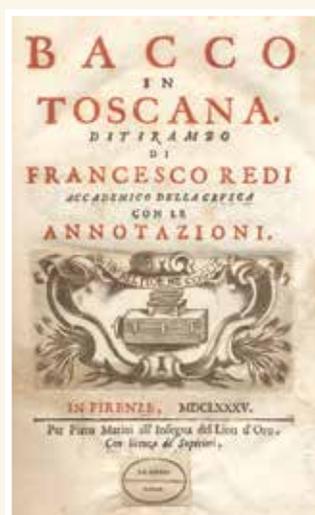
Del resto abbiamo appreso che si realizza una medesima abbondante produzione di vini, come anche di ogni altro frutto, nella vicina *Illiria* ed in *Dalmazia* essendo quel litorale dovunque roccioso ed esposto al sole, non dissimile nell'apparenza dai litorali che giungono fino al mar *Ionio*. Ora noi lasceremo ad altri scrittori di trattare la materia relativa a questi luoghi ponendo qui termine alla trattazione di questa parte sui vini d'Italia.



Festa dell'uva in epoca fascista. San Pietro in Vincoli (RA). Archivio Demetrio Zaccaria, Bibl. Int. "La Vigna"



Bacco in Toscana



Bacco in Toscana. Ditirambo di Francesco Redi accademico della Crusca con le Annotazioni. - In Firenze : per Piero Matini all'insegna del Lion d'oro, 1685. - [8], 46, [2], 264 p., [2] c. di tav. ; 4°.

“Il Bacco in Toscana” di Francesco Redi è il più celebre componimento ditirambico italiano. Fu pubblicato per la prima volta nel 1685 in una lussuosa edizione, con frontespizio stampato in rosso e nero, edita dal libraio fiorentino Piero Matini. Sul frontespizio compare l’emblematica dell’Accademia della Crusca, di cui Redi faceva parte, e gli amici accademici e fiorentini erano forse i pochi a sapere che Redi stava attendendo, già da diversi anni, alla composizione di un ditirambo in lode dei vini della Toscana in cui sarebbero comparsi anche i nomi delle più note personalità della scienza e della letteratura contemporanea.

In quest’opera Redi immagina che Bacco e la moglie Arianna, durante un soggiorno nella villa medicea di Poggio Imperiale, passino in rassegna i vini toscani e altri italiani (in totale 57 vini), per proclamare infine il Montepulciano “d’ogni vino il re”. Il “Bacco in Toscana” si sviluppa in 980 versi che vanno dall’elogio del vino toscano fino a una requisitoria contro caffè, tè, birra, sidro e i diversi prodotti non italiani derivati dalla distillazione alcolica. Il testo offre un’interessante panoramica sull’enologia del tempo.

Nota sull'autore

Francesco Redi nacque ad Arezzo nel 1626. Si laureò in Medicina e Filosofia a Pisa nel 1643, entrando subito nella corporazione dei medici e degli speciali di Firenze. Già erudito nelle lingue classiche, allargò le sue conoscenze anche a quelle moderne, nonché alla musica e al disegno. Nel 1655 entrò a far parte dell'Accademia della Crusca dove cominciò a lavorare per la terza edizione del *Vocabolario* e al progetto di un vocabolario etimologico. Nel 1664 dette alle stampe a Firenze la prima importante opera scientifica, sotto forma di lettera a Lorenzo Magalotti, le *Osservazioni intorno alle vipere*, uno studio sugli effetti del veleno e sull'utilizzo farmacologico e dietetico delle vipere. Redi diede inizio in quegli anni agli studi per il *Vocabolario aretino*, una ricca raccolta del lessico e della fraseologia di Arezzo e delle sue vallate. Nel 1666 fu nominato da Ferdinando II "primo medico e sovrintendente della Fonderia e Spezieria granducale", incarico che lo rese un personaggio di primo piano a corte. Nel 1668 pubblicò la sua memoria scientifica più importante, le *Esperienze intorno alla generazione degl'insetti*, in cui affrontò la confutazione dell'origine spontanea di alcune specie viventi con una serie di procedure sperimentali che avrebbero rifondato metodi e contenuti delle scienze della vita. Le sue opere vennero diffuse anche all'estero, generando accese discussioni. Nel 1671 fece stampare un'edizione delle biografie antiche di Dante Alighieri e Francesco Petrarca scritte da Leonardo Bruni sulla base di un manoscritto in suo possesso. Tra il 1672 e il 1673 cominciò a stendere un breve scherzo anacreontico in lode dei vini toscani, primo getto del celebre *Bacco in Toscana*, progettando di affiancare ai versi del ditirambo un vasto autocommento di carattere linguistico ed erudito. Seguirono altri esperimenti e altri scritti per di-



Ritratto di Francesco Redi. F. Redi, *Il Bacco in Toscana*, Bologna 1748.

vulgare i risultati: sulle proprietà di un'acqua indebitamente ritenuta antiemorragica, sui residui cristallini ottenuti dalla combustione di sostanze vegetali e animali dall'effetto lassativo. A Firenze il suo prestigio era al culmine. Ai numerosi incarichi già assunti, egli aggiunse la nomina ad arciconsolo della Crusca e diresse i lavori di spoglio e correzione del vocabolario in vista della terza edizione. La pratica della sperimentazione fu rivolta anche ad altri ambiti fino ad allora meno frequentati, termometrico e chimico, senza tralasciare le questioni biologico-naturalistiche. Nei primi mesi del 1685



F. Redi, *Il Bacco in Toscana*, Bologna 1748

dette alle stampe il *Bacco in Toscana*, pubblicato con numerose aggiunte, rispetto alle prime stesure, in lode di amici e protettori e con il corredo delle voluminose *Annotazioni*. A partire dal 1687 la sua attività pubblicistica e professionale cominciò a rallentare, complici anche le deboli condizioni di salute. Continuava comunque a rimanere una delle personalità più ascoltate e influenti in campo letterario e scientifico. Continuò ancora a dedicarsi ad esperienze circa la storia naturale e la medicina. Morì a Pisa nel 1697 e fu sepolto nella chiesa di S. Francesco ad Arezzo.

Le notizie biografiche sono state tratte dall'Enciclopedia online Treccani, alla voce Redi, Francesco.

AMPELOGRAFIE

Ampelografia: descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da tavola, portainnesti e produttori diretti / del dott. Girolamo Molon. - Milano : Hoepli, 1906. - 2 v. ; 15 cm.

Girolamo Molon è senza dubbio una delle figure più rilevanti per la storia dell'ampelografia italiana ed europea. La sua opera descrive 450 varietà di viti, con l'obiettivo principale di fornire una guida pratica per la scelta dei vitigni da utilizzare nei reimpianti necessari dopo la crisi fillosserica. Il testo sembra rivolgersi direttamente ai viticoltori di tutta Italia (o europei in generale) che si trovano a fare scelte vitali nel momento in cui decidono di ricominciare la loro attività. L'Ampelografia venne composta negli anni in cui Molon reggeva la cattedra di Viticoltura, Pomologia e Orticoltura presso la Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano. Qui trovò la collezione ampelografica realizzata vent'anni prima dal professor Cantoni e iniziò a sistamarla e a ingrandirla.

Principali vitigni da vino coltivati in Italia: raccolta delle monografie pubblicate negli Annali della sperimentazione agraria. - Roma: Ministero dell'agricoltura e delle foreste, 1960-1966. - 5 v. : ill. ; 25 cm.

L'opera è stata pubblicata dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste che si è avvalso della collaborazione di insigni studiosi del settore componenti la Commissione nazionale ampelografica, costituita nel 1952. Il lavoro è il risultato di accurate indagini e di approfondite osservazioni in loco sulle peculiari caratteristiche morfologiche e tecnologiche dei migliori vitigni italiani. Vengono descritti circa 260 vitigni da vino, corredati dalle rispettive immagini a colori. Lo scopo dell'opera è di dare un indirizzo alla scelta dei migliori vitigni da vino per i nuovi impianti o per la graduale trasformazione dei vecchi: un

contributo di "inestimabile valore per l'economia del nostro Paese", come si legge nell'introduzione.

Vitigni d'Italia / Antonio Calò, Attilio Scienza, Angelo Costacurta; schede ampelografiche a cura di Moreno Molina. - Bologna : Calderini Edagricole, 2001. - 831 p.: ill. ; 25 cm.

Il volume raccoglie la descrizione ampelografica, completata da immagini di tutti i vitigni presenti nel nostro paese. Ogni scheda tecnica riporta indicazioni su origine, epoche di germogliamento, fioritura, maturazione, profilo aromatico, attitudini agronomiche e colturali, esigenze ambientali, sensibilità alle malattie, caratteristiche chimiche dell'uva e del vino. Il volume riporta anche un elenco di tutti i cloni e dei vini Doc suddivisi per vitigno. Nella parte iniziale che precede le schede, l'opera presenta una serie di capitoli che offrono indicazioni sulla corretta scelta dei vitigni in base alle caratteristiche pedoclimatiche presenti nei diversi ambienti italiani.

Ampelografia universale storica illustrata: i vitigni del mondo: compendio del/compendium of Ampélographie di/by Pierre Viala e Victor Vermorel / a cura di = edited by Anna Schneider, Giusi Mainardi e Stefano Raimondi. - Savigliano : L'artistica ; [Torino] : Centro studi piemontesi, 2012. - 3 vol. ; 35 cm.

L'opera raccoglie in tre volumi le più belle collezioni di tavole ampelografiche: l'Ampélographie - Traité général de viticulture di Pierre Viala e Victor Vermorel (1901-1910), la Pomona italiana di Giorgio Gallesio (edita tra il 1817 e il 1839) e l'Ampelografia Italiana, pubblicata a cura del Comitato ampelografico del Ministero dell'Agricoltura nel 1882. Sono 551 le cultivar illustrate, corredate da schede descrittive dei vitigni presentati e relativi sinonimi.

Vinifera: L'Italia dei vitigni . Un prezioso patrimonio tra cultura e paesaggio. - Milano : Assoe-

nologi, 2017. - 435 p. : ill. ; 24 cm.

Il libro è frutto dell'opera di tutti i componenti il Consiglio di amministrazione di Assoenologi, nonché di numerosi altri enologi, ricercatori, professori universitari, esperti e storici della vite e del vino, che hanno lavorato per definire nel modo più completo alcuni tra i più rappresentativi e storici vitigni d'Italia. Per ogni vitigno vengono riportate ampie e dettagliate descrizioni riferite alla sua storia, alle caratteristiche geo-pedologiche dei suoli, agli aspetti climatici del territorio, alle caratteristiche varietali, nonché alle tecniche colturali ed enologiche. Un'opera unica nel suo genere, rivolta a tecnici e studiosi, ma anche a tutti coloro che amano l'Italia del vino e le sue terre.

VITICOLTURA

Manuale del viticoltore / Arturo Marescalchi. - 3. ed. - Casale Monferrato : F.lli Marescalchi, 1928. - XV, 120 p. ; 19 cm.

Arturo Marescalchi fu un tecnico e politico italiano che si dedicò agli studi agrari, in particolare alla viticoltura e all'enologia. Pubblicò negli anni '20 una serie di manuali per gli agricoltori, tra cui "Il manuale del viticoltore" dove vengono raccolte le principali nozioni pratiche ed economiche sulla coltivazione della vite. Allora la viticoltura in Italia era un'attività di primaria importanza dal punto di vista economico: occupava 4 milioni e mezzo di ettari del territorio, impiegando quasi 2 milioni di persone.

Viticultura moderna: manuale pratico / G. Dalmasso. - 6 ed. completamente riveduta ed ampliata. Milano : U. Hoepli, c1972. - 733 p., XXIV c. di tav. : ill. ; 19 cm.

Risale al 1947 la prima edizione del manuale di Giovanni Dalmasso, agronomo italiano che può

essere considerato il creatore dell'ecologia viticola in Italia avendo iniziato a fare osservazioni sistematiche nell'area di Conegliano fin dal 1931. "Viticoltura moderna" è un manuale pratico oggetto di numerose ristampe e riedizioni per stare al passo con i notevoli progressi che di anno in anno vennero fatti nel campo della viticoltura.

Terroir, zonazione, viticoltura: trattato internazionale / [a cura di Mario Fregoni, Danny Schuster, Andrea Paoletti]; prefazioni Luigi Veronelli, Michael Broadbent. - Rivoli Veronese : Phytoline, 2003. - 648 p. : ill. ; 30 cm.

In viticoltura il significato di terroir, termine coniato dai francesi, sta a indicare l'insieme di tutti quei fattori (clima, suolo, sottosuolo, varietà, uomo) che concorrono a identificare la qualità di un vino nel suo territorio. Questo volume è un trattato internazionale dedicato all'argomento: una raccolta di studi di autorevoli autori che hanno affrontato in modo scientifico la zonazione nei territori a vocazione vitivinicola di maggiore interesse mondiale.

Viticoltura ed enologia biologica: mercato, tecniche di gestione, difesa, vinificazione e costi / a cura di Eugenio Cozzolino. - Bologna : Edagricole, [2004]. - XV, 363 p. : ill. ; 24 cm.

Il testo fa il punto sulla situazione della filiera vitivinicola biologica, analizzandola in tutti i suoi aspetti, a partire da quelli, troppo spesso trascurati, legati alla naturalità da definire e ricercare nel vigneto biologico, privo dunque di quegli strumenti disponibili invece nella viticoltura tradizionale. Ampio spazio è dedicato agli aspetti economici e commerciali del vino biologico. Rilievo è poi riservato alla cantina, cercando di mettere a fuoco le linee tecniche della vinificazione delle uve biologiche.

Viticoltura di qualità: trattato dell'eccellenza da terroir / Mario Fregoni. - 3. ed. - Milano : Tecni-

che nuove, 2013. - IX, 939 p. : ill. ; 30 cm.

L'opera è diretta a studenti, tecnici, viticoltori ed appassionati che intendono arricchire la loro formazione nella viticoltura delle uve da vino di qualità e specificità tipica del genius loci o terroir. Dopo alcuni cenni storici e statistici sulla viticoltura mondiale, il trattato getta le basi scientifiche ed applicative riguardanti anatomia, ampelografia, genetica, fisiologia, ecologia, vivaistica, impianto del vigneto, potatura, nutrizione minerale ed idrica, gestione del suolo e vendemmia delle uve da vino, da tavola e da appassire. Il volume calca la scena didattica da oltre trent'anni ed è conosciuto in Italia e all'estero. In questa edizione è stato ampiamente integrato ed aggiornato nei contenuti e nella documentazione fotografica ricca di novità scientifiche.

La nuova viticoltura: innovazioni tecniche per modelli produttivi efficienti e sostenibili / a cura di Alberto Palliotti, Stefano Poni, Oriana Silvestroni. - Bologna : Edagricole, 2015. - XII, 532 p. : ill. ; 24 cm.

Questo volume guida concretamente il viticoltore tra le più recenti innovazioni inerenti le scelte progettuali, la gestione del vigneto, l'automazione, la robotica, l'impronta del carbonio, la valorizzazione dei residui/sottoprodotti, la difesa/protezione, il contenimento dell'impatto ambientale ed i sistemi di supporto alle decisioni allo scopo di individuare nuove opportunità ed eventuali punti critici per ottimizzare i processi produttivi e valorizzare il territorio nella ferma convinzione che "il grande vino nasce nel vigneto".

Vite : impianto del vigneto: scelte da affrontare, realizzazione e fase di allevamento / di Riccardo Castaldi. - Verona : Edizioni l'Informatore agrario, 2015. - 160 p. : ill. ; 24 cm.

Il volume si configura come una guida per pro-

fessionisti e appassionati di viticoltura alla realizzazione di un vigneto produttivo. Per ottenere un vigneto in cui vi sia equilibrio tra attività vegetativa e produttiva è necessaria un'accurata progettazione e, ancor prima, un'attenta scelta di vitigno, portinnesto e sistema di allevamento. L'autore, tecnico esperto, per prima cosa fornisce gli strumenti necessari per effettuare correttamente tali scelte. Passa poi ad affrontare le fasi operative successive: dalla sistemazione del terreno alla concimazione di fondo, dalla realizzazione dello squadro alla scelta dei materiali e relativa messa in opera, esemplificando le differenti possibilità tecniche. Considera, inoltre, i vari sistemi di messa a dimora delle barbatelle, la realizzazione dell'impianto di microirrigazione, fino alla gestione agronomica e fitosanitaria delle viti nella delicata fase di allevamento. Per ciascuna operazione descritta vengono considerati, oltre a epoca e modalità, i costi a ettaro, oltre a quelli dei materiali impiegabili: chiunque può così rendersi conto dell'entità dell'investimento che la realizzazione di un determinato vigneto comporta.

Vite: meccanizzazione del vigneto: guida alla scelta e all'utilizzo di macchine e attrezzature / Riccardo Castaldi. - Verona: L'informatore agrario, 2018. - 239 p. : ill. ; 24 cm.

Il manuale si articola nelle fasi principali di gestione del vigneto: dall'impianto alla gestione della chioma, dalla conduzione del terreno alla fertirrigazione, dalla difesa fitosanitaria alla vendemmia; per passare in rassegna le macchine e attrezzature utili. Di ciascuna macchina vengono presi in esame gli aspetti tecnici, le modalità di funzionamento, i costi e le capacità operative. Ne risulta un'analisi critica e puntuale che vanta la grande esperienza sul campo dell'autore. L'attualità del volume è dimostrata anche dall'attenzione dedicata all'agricoltura di precisione che consente di razionalizzare la coltivazione della vite, con ricadute positive sull'efficienza degli interventi, sulla qualità e sulla sostenibilità ambien-

tale. Un volume che si propone come imprescindibile riferimento per tutti gli operatori del settore vitivinicolo, per tecnici e studenti, che desiderano e necessitano di approfondire le proprie conoscenze per garantire alla propria attività i mezzi che la rendano competitiva e produttiva.

Vinifera: ripartiamo dalle radici : il nuovo libro sui portinnesti voluto dagli enologi, per gli enologi / Assoenologi. - Milano : Assoenologi, 2019. - 514 p. : ill. ; 24 cm.

Se è vero che il "cervello" della vite sta nelle radici, il portinnesto è sempre più chiamato a svolgere un ruolo di primaria importanza nei fenomeni di resilienza agli stress. Sulla base di queste sempre più pressanti esigenze, dovute anche al cambiamento climatico, Assoenologi si è fatta carico di pubblicare un testo scientifico-pratico sull'argomento, scritto con la partecipazione dei più importanti ricercatori italiani tra cui A. Scienza, M. Crespan, L. Brancadoro, O. Failla, G. Moretti e F. Anaclerio. Il volume si apre con le fasi della ricostruzione post fillosserica partendo dal ruolo assunto dal portinnesto nello sviluppo della cosiddetta "viticoltura moderna". La descrizione ampelografica dei portinnesti è integrata dalle doti di adattamento al suolo, dalla compatibilità d'innesto e dall'influenza sulla qualità dell'uva. Particolare attenzione è riservata alla tolleranza agli stress biotici e abiotici e ai programmi di miglioramento genetico. Conclude l'opera un capitolo sul vivaismo viticolo, che in questi ultimi anni ha sviluppato nuovi metodi di propagazione e migliorato quelli tradizionali.

ENOLOGIA

Trattato di enologia / P. Ribéreau-Gayon ... [et al.]. - Bologna : Edagricole, 2007. - 2 v. ; 25 cm.

Pubblicato per la prima volta nel 1957 e oggetto di numerose riedizioni e traduzioni, anche recenti,

il "Trattato di enologia" è un testo di riferimento fondamentale per studiosi e professionisti che vogliono aumentare le proprie conoscenze o risolvere dei problemi tecnici. L'opera è stata costruita secondo una concezione coerente e costante dell'enologia borsese. Si tratta, muovendo da basi scientifiche indiscutibili, che si fondano sulla microbiologia, sulla biochimica e sulla chimica, di spiegare i meccanismi profondi che intervengono nella maturazione dell'uva, nelle fermentazioni e nelle differenti tappe successive dell'elaborazione dei vini, per consentire di adottare, in ogni situazione, la soluzione più opportuna.

Sapere di vino: il più grande enologo italiano racconta la storia, la filosofia, la tecnica e i luoghi del vino / Giacomo Tachis. - Milano : Mondadori, 2010. - 163 p. ; 23 cm.

Tachis ci accompagna in un viaggio pieno di sorprese tra vigneti, tradizioni storiche e geografiche, cultura gastronomica e creatività made in Italy per svelarci tutti i segreti dei vini, dalla selezione delle migliori terre alla viticoltura, dalle tecniche di invecchiamento alla degustazione. Lo sguardo di Tachis è però rivolto anche al futuro: la scienza e la tecnica hanno infatti migliorato negli anni recenti la produzione vitivinicola, sia con l'ausilio della microbiologia, sia attraverso la diversificazione dei vasi vinari utilizzati, portando il nostro Paese dalla crisi degli anni Sessanta al successo attuale.

VINO E LETTERATURA

Segnaliamo i vari ditirambi che sono stati pubblicati nel corso dei secoli. Il ditirambo è una delle più antiche forme di poesia lirica corale greca. Aristotele lo connette alla tragedia; tuttavia, l'etimologia del nome è incerta e le interpretazioni sulla sua origine sono contrastanti. Gli studi di linguistica e antropologia

hanno appurato che il ditirambo nasce da forme ataviche di canto in onore di Dioniso; immaginiamo cortei di persone che portavano in processione l'animale sacrificale da immolare sull'altare in onore degli dei, accompagnati dal suono ritmato di strumenti e percussioni!

La musica, il canto, la ripetizione ossessiva delle cerimonie dionisiache sono sicuramente l'origine del ritornello che conserva il legame con il rituale originario e che è adatto ad essere cantato ripetutamente anche dal pubblico.

Il mito di Dioniso, chiamato Bacco nella mitologia romana, fa riferimento ad un semidio, sempre allegro e ben disposto a festeggiare. Era il dio della fertilità e del vino, ispirazione della follia rituale e dell'estasi. La prima menzione del nome ditirambo si trova in un frammento di Archiloco (II sec a.C.) "Io so intonare il bel canto di Dioniso Signore, il ditirambo, quando nell'animo sono folgorato dal vino". Nella letteratura italiana il ditirambo si affermò soltanto nel Seicento come desiderio dei nostri scrittori di riprodurre l'antica forma di poesia lirica greca adattandosi ai bisogni culturali e al gusto contemporaneo. È un componimento giocoso che ha come caratteri essenziali l'esaltazione del vino, l'ebbrezza del poeta, l'apparente disordine delle idee, la molteplice varietà del ritmo, il tono scherzoso e satirico.

Il roccolo ditirambo di Aureliano Acanti Acc. Olimpico vicentino. - In Venezia : nella stamperia Pezzana, 1754. - XXIV, 67, [1] p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. ; 4°.

Il poemetto enologico fu scritto dall'abate vicentino Valeriano Canati, più noto con l'anagramma di Aureliano Acanti, letterato e accademico olimpico, nato a Vicenza nel 1706 e ivi morto nel 1787.

Composto in onore del conte Gellio Ghellini in occasione del matrimonio della figlia Elena con il conte Simandio Chiericati e pubblicato per la pri-

ma e unica volta a Venezia nel 1754 a cura della Stamperia Pezzana, è sempre stato apprezzato non solo dai letterati per la sua valenza poetica, ma anche dagli enologi per l'importante apporto fornito allo studio della vitivinicoltura che nel secolo successivo avrebbe avuto notevole sviluppo a livello italiano ed europeo. Con i suoi 1700 versi è un inno agli oltre trenta vini prodotti nel vicentino dei quali vengono esaltati i sapori, descritte le suggestive zone di produzione, prevalentemente collinari, e ricordati gli appassionati proprietari delle tenute ove, oltre a coltivare i vari vitigni, nei punti più panoramici si sono costruiti le loro splendide residenze. Benemerito fautore di questo "vasto giardino" è Bacco che nel suo lungo peregrinare, dopo aver fatto rifiorire Firenze e la Toscana, come aveva cantato Francesco Redi nel suo "Bacco in Toscana", trova definitivo e gratificante riposo nel territorio vicentino, appagato dall'amore della ninfa Calidonia (da cui il toponimo Caldognon) e dalla bellezza del paesaggio.

Ditrambo et altre poesie di Buonaita Capezali academico disunito. - In Pisa : appresso Leonardo Zeffi, 1627. - [8], 31, [1] p. ; 4°.

Bacco in Boemia. Ditrambo di Pietro Domco Bartoloni da Empoli in onore del vino di Melnich. - Stampato in Praga nella città vecchia : da Giovanni Venceslao Elm, 1717. - 75, [1] p. ; 8°.

Bacco poeta ditrambo del dott. Gio. Bat. Fanucci. - In Pisa : per Francesco Pieraccini sulla piazza del grano, 1779. - XXXIX, [1] ; 4°.

Polifemo briaco ditrambo di Emmanuele Campolongo con annotazioni del medesimo. - In Napoli : nella Stamperia Simoniana, 1793. - 108, [4] p. ; 4°.

El vin friularo de Bagnoli ditrambo con in fin un piccolo vocabolario dei zergli veneziani più

scuri. - In Venezia : nella stamperia Graziosi a Sant'Apollinare, 1803. - 46, [2] p. ; 16°.

Bacco guarito ditrambo del canonico Giuseppe Rossi con annotazioni del medesimo. - Napoli : presso Porcelli, 1816. - 111, [1] p. ; 4°.

STUDI

Storia della vite e del vino in Italia / A. Marescalchi, G. Dalmasso. - Milano : Tipografia S.A.M.E., 1931-1937. - 3 v. ; 36 cm.

Marescalchi e Dalmasso colmano con quest'opera una lacuna della letteratura italiana: la mancanza di una storia della vite e del vino degna dell'importanza preponderante che, sin dai secoli più remoti, ebbero la viticoltura e l'enologia in Italia. Viene offerta una visione ampia e luminosa del lungo cammino percorso dalla vite e dal vino dagli albori dell'umanità sino agli anni '30, quando venne compilata l'opera.

Storia regionale della vite e del vino in Italia. - Milano : Unione italiana vini ; [poi] Firenze : Polistampa ; [poi] Udine : Forum. - volumi ; 25 cm.

Si tratta di una collana promossa dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino con lo scopo di presentare in modo esaustivo la storia della viticoltura nelle regioni italiane. È in primo luogo una ricostruzione organica delle passate società a cominciare da quelle antiche nelle quali il vino entra come componente essenziale dell'alimentazione, della ritualità civile e religiosa, del tempo libero. Fin da quei remoti tempi la "fabbrica del vino" è già un'arte complessa. Il primo volume della collana è dedicato al Veneto, terra di grandi vini e di una storia vitivinicola che ha origini e tradizioni antiche. È una delle regioni più viticole al mondo e la sua produzione enologica è di elevato e pregevole livello. Questo volume è dedicato alla memoria di

Demetrio Zaccaria, fondatore della Biblioteca Internazionale "La Vigna", munifico e appassionato bibliofilo vicentino. Sono stati finora pubblicati i volumi su Umbria, Trentino, Toscana, Sardegna, Friuli, Puglia, Piemonte.

Le Venezie : le diversità di terroir riflesse nel bicchiere / a cura di Attilio Scienza, Diego Tomasi, Andrea [i.e. Adriano] Garlato, Gruppo tecnico Masi. - [Sant'Ambrogio di Valpolicella] : Fondazione Masi, 2011. - 459 p. : ill. ; 23x23 cm.

Il volume è dedicato alle terre da vino, in particolare alle aree più vocate e rinomate del Trentino, del Veneto e del Friuli. Viene raccontata la lunga e affascinante storia dei vigneti, dando connotazione scientifica a quanto i viticoltori conoscono da sempre riguardo a struttura e morfologia dei suoli, esposizioni, climi, microclimi e loro interazione con i vitigni che da secoli vi si coltivano. Ne emerge con chiarezza che ogni terra ha un "sapore" che si trasmette nei caratteristici profumi, colori e gusti dei suoi vini.

Nel solco degli emigranti: i vitigni italiani alla conquista del mondo / a cura di Flavia Cristaldi e Delfina Licata, Milano : Bruno Mondadori, 2015. - 205 p. : ill. ; 31 cm.

Un viaggio intorno al mondo alla ricerca dei vitigni italiani coltivati dai migranti in ogni angolo del Pianeta. Questo quanto il lettore troverà nelle pagine di un volume che ripercorre la storia di singoli migranti o di nuclei familiari che, dalla fine dell'Ottocento, hanno lasciato l'Italia fuggendo da sconvolgimenti politici, crisi economiche, alluvioni, siccità e miseria. Lavorando con molto sacrificio anche terre non adatte, il più delle volte, ad accogliere le viti, sono riusciti a trovare un futuro migliore. La loro dedizione li ha premiati perché presto hanno dato vita sia a paesaggi nuovi che a vini nati da vitigni italiani portati in terra stra-

niera per non dimenticare i sapori e le tradizioni di casa. Ventisei autori, coordinati da Flavia Cristaldi e Delfina Licata, hanno tracciato un percorso di "degustazione" di storie, immagini, racconti, narrazioni di ieri e di oggi raccolte in diciannove Paesi. Un viaggio che non si conclude in queste pagine, ma che proietta il lettore nel futuro, stimolandone la curiosità alla ricerca di tutte le ulteriori interconnessioni tra mobilità, tradizione, fede, storia, cultura, economia e politica che possono nascere lungo questo percorso. L'auspicio è che, dopo aver letto questo libro, un buon bicchiere di vino possa avere un sapore diverso, capace di richiamare alla memoria la storia di un Paese e dei suoi milioni di emigranti che, con duro lavoro, sacrificio e tenacia, hanno conquistato davvero il mondo.

La bellussera: storia di un'invenzione che innovò la viticoltura / Diego Tomasi, Gianni Moriani, Attilio Scienza ; disegni di Claudio Stanca. - Crocetta del Montello : Antiga, 2017. - 135 p.: ill. ; 28 cm.

Il libro è dedicato alla Bellussera, particolare forma di allevamento della vite nata a Tezze di Piave verso la fine del 1900 da un'invenzione dei fratelli Bellussi, da cui il nome. Bell'esempio di tecnica viticola, di conoscenza e di mestiere, la Bellussera diventa un vero e proprio paradigma: memoria vivente di lavoro, di cultura e di identità dei territori lambiti dal fiume Piave. Una memoria che questo libro si augura di contribuire a preservare, nonostante il dilagare sempre più diffuso di metodi di produzione viticola intensiva in contrasto con questo tipo di allevamento.

Il vino nella Grande Guerra: fronte italiano 1915-1918 / a cura di Giovanni Callegari. - Crocetta del Montello : Antiga edizioni, 2018. - 196 p. : ill. ; 29 cm.

Raccontare la storia del vino nella Grande Guerra è un esercizio di osservazione dell'umanità dei

soldati e dei civili coinvolti nel conflitto, l'ascolto di una specie di rumore di fondo che, riconosciuto, diventa sorprendente e talvolta dominante. Una volta focalizzati, i fiaschi appaiono ovunque: dietro a volti spaventati e tesi nel combattimento, sul ciglio delle trincee tra i fucili appostati, nelle buche delle mitraglie in agguato timoroso. I vigneti e le damigiane diventano bene logistico da controllare e gestire, desiderio di preda oppure oggetto di spoliamento. Il vino è stato un compagno maschio e fedele dei soldati ma anche una morbida compagna, un abbraccio consolatorio che aiutava a superare lo sconvolgimento dei combattimenti e le nostalgie di casa e di pace. È stato un elemento importante nelle tabelle nutrizionali delle armate. È stato un'occasione di affari grandi e piccoli che hanno prefigurato quell'economia del vino che ci permette, a cent'anni di distanza, di ricercarne la storia e coltivare la memoria.

La viticoltura storica in Italia : le viti monumentali, le forme tradizionali di coltivazione, i paesaggi viticoli residuali, gli antichi palmenti / a cura di Luciani Di Martino ... [et al.] ; testi di Alfio Bruno ... [et al.]. - Atessa : Talea Edizioni, 2018. - 236 p. : ill. ; 24 cm.

Attraverso questo libro si scopriranno tante informazioni e curiosità, ad esempio che una delle viti più antiche è stata trovata in un bosco sardo ed era maschio, perché un tempo queste piante avevano un genere. Oppure che alcune viti centenarie ancora producono vini eccellenti. Vi racconta le viti monumentali e selvatiche, il recupero dei vitigni rari e antichi, la viticoltura tradizionale ed il paesaggio viticolo italiano, un patrimonio di inestimabile valore che va assolutamente conservato. La ricchezza della biodiversità viticola dell'Italia, dovuta a fattori ambientali, all'azione dell'uomo e dei vari popoli che sono giunti in Italia ci rende il Paese più ricco di vitigni al mondo e di questo dobbiamo essere orgogliosi.

Storia moderna del vino italiano / a cura di Walter Filippetti. - Milano : Skira, 2016. - 414 p.: ill. ; 29 cm.

La storia moderna del vino italiano, che prende forma tra la fine degli anni Sessanta e i primi anni Settanta, rappresenta la più bella pagina mai scritta dalla nostra agricoltura. Questo volume racconta una storia di lavoro e di creatività tutta italiana, nella convinzione che il vino possa diventare il modello di una possibile rinascita economica, culturale e commerciale dell'agricoltura. Dedicato a Luigi Veronelli, il "filosofo del vino italiano" e preceduto dai saggi introduttivi di Walter Filippetti, il volume è suddiviso in tre parti (Il vino italiano: non solo prodotto, ma lezione di vita; Il vino italiano: una storia d'imprenditori, tecnologia e cultura e La geografia del vino italiano) in un viaggio alla scoperta dei diversi aspetti del poliedrico mondo del vino di Enotria, dalle origini, negli anni sessanta, al suo futuro, dal paesaggio viticolo ai vari mercati internazionali, dalla rivoluzione enologica alle associazioni e movimenti, dalle cantine (sancta sanctorum dove si celebra il rito del vino) alla cucina italiana e al suo successo planetario. Il volume presenta, decennio dopo decennio dagli anni Settanta a oggi, i protagonisti di questa storia, i vignaioli, a ciascuno dei quali viene dedicata un'ampia scheda illustrata completa dell'analisi e della storia dei vini più rappresentativi.

DEGUSTAZIONE

Degustare il vino : il libro per sommelier e appassionati / Émile Peynaud e Jacques Blouin. - Bologna : Edagricole, 2007. - XVII, 237 p. : ill.; 29 cm.

La chiave di volta di questo libro si può sostenere in una frase "Conoscere meglio per meglio comprendere, conoscere meglio per apprezzare meglio". Da questo spirito si parte per conoscere veramente il vino ed il suo gusto, in tutte le sue

sfumature, attraverso i mezzi e gli strumenti che l'esperienza e la scienza mettono ormai a disposizione di coloro che per passione o professione si avvicinano al mondo della degustazione. Emile Peynaud con la sua conoscenza enologica e della vite mette a fuoco non solo i meccanismi sensoriali di quest'arte ma è in grado di collegarli alla vera qualità del prodotto così come nasce in campo e in cantina, al di là di mode passeggere od etichette famose. Jacques Blouin apporta la sua esperienza pratica di enologo, degustatore, organizzatore di concorsi internazionali.

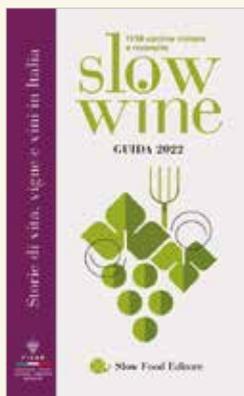
Il vino capovolto: la degustazione geosensoriale e altri scritti / Jacky Rigaux e Sandro Sangiorgi. - Roma : Porthos, 2017. - 140 p. ; 21 cm.

"Il vino capovolto" è un contenitore di due sezioni distinte. Prima di arrivarci trovate una prefazione di Giuseppe Battiston e un'introduzione di Sandro Sangiorgi che spiega il senso del libro. Proviamo a capovolgere lo sguardo e l'approccio verso il vino. La prima sezione è del professor Jacky Rigaux e s'intitola *La degustazione geosensoriale*. Questo pamphlet è prima di tutto una dedica alla Borgogna, dove Rigaux abita e dove si è formato il palato da gourmet illuminato. La seconda sezione è una raccolta di scritti dedicati al vino che Sandro Sangiorgi ha messo da parte negli ultimi sei anni, dopo l'uscita de "L'invenzione della gioia". Molti spunti sono nuovi e scaturiscono dall'attività di divulgazione dell'associazione "Porthos racconta".

Neuroenology: how the brain creates the taste of wine / Gordon M. Shepherd. - New York : Columbia University Press, 2017. - 206 p. : ill.; 24 cm.

Nel suo libro, Gordon M. Shepherd spiega la sorprendente scoperta che è il cervello a creare il gusto del vino. Questo approccio alla comprensione dell'esperienza sensoriale del vino si basa sui

risultati delle neuroscienze, della biomeccanica, della fisiologia umana e dell'enologia tradizionale. Shepherd mostra come il cervello crea il sapore: creare il gusto del vino coinvolge più cervello di qualsiasi altro comportamento umano. Illustra chiaramente le basi scientifiche di questo processo, migliorando lungo il percorso il nostro godimento del vino. Neuroenology è il primo libro sulla degustazione di vini di un neuroscienziato. Inizia con i movimenti del vino attraverso la bocca e poi indaga recenti ricerche per spiegare la funzione dell'olfatto retronasale e il suo straordinario potere nel creare il gusto del vino. Shepherd spiega in modo esauriente come i percorsi sensoriali specifici nella corteccia cerebrale creano la memoria del vino e come il linguaggio viene utilizzato per identificare e imprimere le caratteristiche del vino. Include consigli pratici per una degustazione di vini scientificamente informata e si chiude con un delizioso resoconto dell'esperienza di Shepherd nel degustare le classiche annate di Bordeaux con l'enologo francese Jean-Claude Berrouet dello Chateau Petrus e della tenuta Dominus.



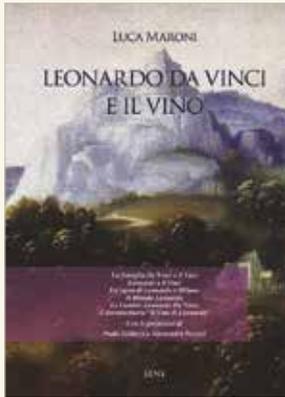
Slow wine 2022. Storie di vita, vigne, vini in Italia

di Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni (Cur.)

Bra: Slow Food, 2021

1120 p. : ill. ; 24 cm.

Con la nuova edizione della guida ritorna la formula vincente delle visite in cantina. Le quasi duemila aziende recensite sono state visitate dagli oltre duecento collaboratori sparsi su tutto il territorio nazionale. La conoscenza diretta dei metodi di coltivazione delle uve e della vinificazione delle stesse contribuisce a rendere le schede sempre aggiornate e precise, fornendo un gran numero di informazioni essenziali sia per un pubblico di lettori appassionati, sia di professionisti. Il focus sulla sostenibilità ambientale e su un'enologia poco interventista fa di Slow Wine la pubblicazione legata al vino maggiormente in sintonia con i nuovi fenomeni che attraversano il settore. Continua con sempre maggiore energia la fusione tra cartaceo e digitale, grazie alla pubblicazione di numerosi Qr Code al fondo di oltre 400 schede. Grazie a questi codici il lettore potrà entrare letteralmente in cantina e accedere a un ricchissimo database di filmati realizzati durante le visite.



Leonardo da Vinci e il vino

di Luca Maroni

Formello : Sens, 2019

210 p. : ill. ; 23 cm.

“Credevo che, oltre alla stima, alla simpatia e all’amicizia, mi legasse a Luca Maroni soprattutto l’amore per il vino, per i suoi colori e profumi, per l’infinita varietà delle sensazioni e la socievole piacevolezza che genera il degustarlo, soprattutto quando lo si avvicini con rigorosa sensibilità analitica e meditata riverenza, soppesandolo, goccia a goccia, con la bilancia, insuperabile per precisione, della lingua e degli organi olfattivi e gustativi. Ricordo il giorno nel quale mi resi conto che ci univa un’altra passione: quella per Leonardo. Una passione febbrile che aveva indotto Luca a compiere peregrinazioni instancabili per ammirarne da vicino i luoghi naturalistici di nascita, i capolavori di pittura e gli inimitabili disegni, così come per visitare le mostre più rigorose e suggestive dedicate alla sua poliedrica personalità. Mi colpì, soprattutto, la determinazione con la quale Luca veniva impegnandosi nello sforzo di assimilare i contenuti delle migliaia di pagine manoscritte vergate da Leonardo, costellate di schizzi e disegni quasi



mai di comprensione intuitiva: specchio fedele - più di ogni altro documento - dei moti del suo pensiero, della febbrile e mai banale attività di una personalità instancabile, della formulazione di programmi di ricerca di inaudita lucidità e ambizione. Luca lascia trasparire nel suo libro la scintilla dalla quale è stato innescato il grande incendio di questa sua passione: la scoperta che Leonardo da Vinci amava e consumava abitualmente il vino e possedeva una vigna a Milano...” (Dalla prefazione di Paolo Galluzzi). Prefazioni di Paolo Galluzzi e Alessandro Vezzosi.

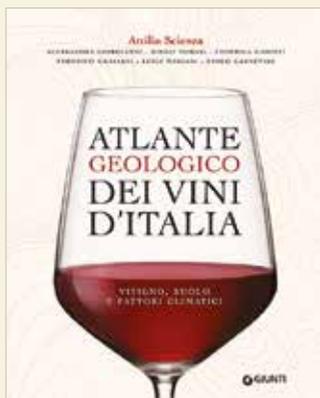
Lecture geografiche di un paesaggio storico: la coltura promiscua della vite nel Veneto

di Viviana Ferrario

Sommacampagna : Cierre, 2019.

302 p. : ill. ; 21 cm

Le forme attuali dei paesaggi agrari contemporanei sono il risultato di drastiche trasformazioni avvenute nella seconda metà del Novecento, quando certi sistemi culturali ritenuti obsoleti sono stati sostituiti con altri considerati più “razionali”. Non tutto però si è trasformato con la stessa velocità. Per diverse ragioni



(marginalità, inerzia, resistenza rispetto alle dinamiche dominanti, duttilità) certi paesaggi sono sopravvissuti sotto forma di frammenti. È questo il caso della vite in coltura promiscua, associata agli alberi a formare piantate o alberate in mezzo ai seminativi, una “policoltura verticale” che per oltre cinquecento anni aveva caratterizzato il paesaggio agrario di numerose regioni d’Italia. Studiata dai geografi e dagli scrittori di agricoltura, ammirata dai poeti e dai viaggiatori del Grand Tour, la vite maritata stesa a festone tra un albero e l’altro è ormai quasi del tutto scomparsa. Eppure, qualcuno continua a coltivare rare vecchie piante, qualcun altro ne mette a dimora di nuove. Dove e perché i frammenti di questo paesaggio scomparso si sono conservati? Che valori sono incorporati in questi documenti storici viventi? Cosa possono insegnarci per la costruzione dei paesaggi agrari del futuro, per rispondere alle grandi sfide contemporanee della sicurezza alimentare, del cambiamento climatico, della diversità bio-culturale? Sono questi i temi che il volume affronta, soffermandosi in particolare sul Veneto, con un taglio geografico attento alla stratificazione storica e agli aspetti sociali e culturali del paesaggio contemporaneo.

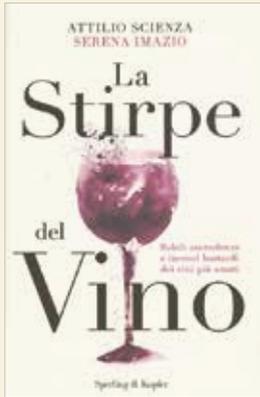
Atlante geologico dei vini d’Italia: vitigno, suolo e fattori climatici

di Attilio Scienza [et al.]

Giunti : Firenze, 2019

359 p.: ill.; 30 cm.

Di area in area - dal Barolo al Nerello, fra DOC e DOCG - uno alla volta, ciascun territorio è schedato e analizzato: origine, natura e formazione del suolo, profilo climatico, coltivazione agricola, vinificazione. Nell’introduzione, chiariti i concetti essenziali, si scorre la carta geologica italiana con i 35 vitigni autoctoni e i 5 internazionali che sono l’anima dell’infinita varietà della produzione italiana. Infine, caratteristiche fondamentali del vino e degustazione di 4 bottiglie. Un’opera di consultazione, innovativa nell’impianto, pensata per tecnici, sommelier e cultori del vino che vogliono avvicinarsi ai grandi vini italiani in modo tecnico ma del tutto accessibile.



La stirpe del vino

di Attilio Scienza e Serena Imazio, con il contributo di Marina [sic] Crespan
[Milano]: Sperling & Kupfer, 2018
224 p. : ill. ; 23 cm.

In principio fu il Pinot: capriccioso, poco produttivo, instabile nel colore, eppure capace di regalare vini così eleganti e profumati che generazioni di uomini, innamorati del suo succo, lo hanno curato e diffuso. E il Pinot li ha ripagati: mutevole per natura, ha dato origine al Pinot bianco e al Pinot grigio; incrociandosi, ha generato lo Chardonnay e forse il Traminer, dal quale derivano il Cabernet Sauvignon e il Merlot. In Italia ha per nipoti Marzemino, Lagrein e Refosco. La sua storia è esemplare: oggi in Europa si contano circa diecimila vitigni, diversissimi fra loro, che discendono però da pochi avi fondatori. L'analisi genetica ha rivelato insospettabili storie di incroci, scambi e migrazioni - come la probabile origine meridionale del Sangiovese -, che vanno a intrecciarsi con racconti di conquiste, viaggi ed esplorazioni. Furono i mercanti a introdurre vitigni esotici, come moscati e malvasie, e gli uomini che si allontanavano dalla loro terra a portare con sé le

proprie radici sotto forma di piante, andando a contaminare il patrimonio locale, fino a creare nuove varietà. In questo libro, Attilio Scienza e Serena Imazio, studiosi e ricercatori della genetica della vite, ricostruiscono per la prima volta la famiglia del vino: muovendosi fra analisi del DNA, archeologia, antropologia, mito e letteratura, raccontano l'origine e la storia dei grandi vitigni. Che è anche la storia dei territori in cui sono nati o hanno trovato casa, e la storia degli uomini che alla vite hanno dedicato la loro vita.



PIETRO LAVERDA

Macchine Agricole

(Vicenza) BREGANZE (Vicenza)

Intervista a Elisabetta Foradori, Azienda agricola Foradori



Elisabetta Foradori

a cura di Danilo Gasparini
Presidente del Consiglio Scientifico
della Biblioteca Internazionale "La Vigna"

Elisabetta, la cosa che mi ha colpito della tua esperienza è che si possono individuare almeno tre storie genealogiche che si intrecciano: quella della famiglia, a partire dal 1901, quella dei luoghi e quella dei vitigni e dei vini. Infine, c'è l'oggi, dove non ti accontenti solo del vino, ma hai scelto di abbracciare un concetto straordinario di agricoltura perché voi siete un'azienda agricola e, ci tengo a sottolinearlo, perché non avete scelto di definirvi come azienda vitivinicola. La vostra è stata una scelta ragionata, voi siete degli agricoltori. Partirei dal melograno, il vostro logo.

Il melograno è un frutto straordinario, ricco di simbolismi e geneticamente arriva dallo stesso luogo dove ha avuto origine la vite. È nato da un incontro d'amore, dall'incontro con il papà di Emilio, Teo e Myrtha. Lui ha portato nella mia vita, oltre ai figli, tutta una parte di sapere, di intuizione che io già possedevo, ma poi per origine, per studio, mi ero un po' bloccata su quell'aspetto. Abbiamo scelto il melograno per il Granato, il vino nato nell'86 e quindi c'è una simbologia legata alle origini, un omaggio all'Est, all'Oriente da dove tutto proviene, alla





mitologia, ma anche alla complessità racchiusa in un unico frutto e questo è il nostro lavoro, sia di viticoltori che di agricoltori soprattutto.

Parlami della tua famiglia.

Partiamo dal 1901 quando venne costruita l'azienda con la cantina. Ancora non apparteneva alla mia famiglia, mio nonno Vittorio la acquistò nel 1939. Siamo in una regione, il Trentino Alto Adige, vocata al vino e che grazie al vino, nell'Ottocento, ha avuto una ricchezza tale da poter costruire grandi aziende. Credo che alcune delle più belle cantine d'Italia si trovino tra il Trentino e l'Alto Adige. Il paese è Mezzolombardo. La cantina, insieme a tante altre, fiori dopo la Prima Guerra Mondiale.

Con il passaggio dall'Austria all'Italia il prezzo del vino crollò e ci fu il fallimento di moltissime aziende. Mio nonno in quel periodo non faceva l'agricoltore, ma era un avvocato, un uomo pubblico che si prodigava per il paese e per la vita sociale. Fu anche grazie ad uno dei suoi fratelli, che aveva fatto fortuna da ragazzo, che la famiglia poté acquistare l'azienda a Mezzolombardo e poi un'altra parte in Alto Adige. In origine era un'azienda policulturale, c'erano il vigneto e la stalla. Quello era il modello delle aziende agricole, dove l'attività della terra era garantita dall'animale. Mio padre Roberto studiò a Conegliano, diventò enologo e prese in mano l'azienda nei primi anni '60. Vi portò la modernità, specializzando l'azienda sul vino. Purtroppo, è mancato molto giovane, nel '76

(non aveva nemmeno 40 anni). Mia mamma Gabriella ha invece origini diverse, viene dal mondo della ristorazione; i miei nonni hanno sempre avuto locanda con cucina in Val di Sole, Val di Rabbi, poi sono scesi a Mezzolombardo. Dopo la morte di mio padre, mia madre ha avuto la grande forza di mantenere l'azienda per 7-8 anni, io sono entrata a lavorarci a 19 anni, dopo aver studiato a San Michele all'Adige, con l'appoggio di due straordinari collaboratori con cui ho lavorato negli anni successivi.

Tuo papà aveva già iniziato a produrre il Foradori?

Sì, mio padre si era specializzato nella viticoltura, aveva iniziato a produrre il Teroldego, un vino che fino a metà degli anni '90 era un vino locale, semiconosciuto. Vendevamo le bottiglie nei bar. Poi un paio di vigne, di cui il vigneto Morei, venivano vinificate a parte e con le altre due si facevano i 7/10. Ho preso in mano l'azienda nel 1984, ero diplomata enologa.

L'azienda, essendo rimasta ferma, si è salvata, nel senso che non è entrata la tecnica pesante come nel resto del Trentino, e sono andata avanti più o meno così, apportando anche cose diverse. Ho incontrato Rainer nell'86, veniva dalla Germania e lavorava sulla genetica come ricercatore alla stazione di Hoenheim vicino a Stoccarda. Era un filosofo agrario; chiamato da Attilio Scienza è arrivato in Italia, lavorando a vari progetti sulla genetica della vite. Poi Scienza è diventato responsabile di San Michele e ha portato lì anche Rainer. L'ho conosciuto perché è venuto a trovarmi in cantina nell'86. Per tornare al vino, il Granato nasce nell'86 da una selezione di vecchie vigne, le attuali pergole. È un vino che nella storia è riconosciuto come un grande vino rosso. Parallelamente produciamo il Teroldego perché mio papà, oltre alla modernità, aveva portato anche alcuni cloni che negli

anni '70 erano stati fatti da San Michele all'Adige, quindi ho iniziato a ripiantare quelle vigne con selezioni massali. Nelle tre fasi dell'azienda, dall'oggi alla fase intermedia a quelle che erano le origini rispetto a me, nella prima fase ci sono due cose fondamentali: l'aver traghettato l'azienda fuori dai confini della provincia con il Granato e l'aver iniziato un grande lavoro sulla biodiversità all'interno della varietà, anche perché a quei tempi vinificavo solo Teroldego, un po' di Pinot bianco, e, più o meno consapevolmente, ma anche spronata da Rainer, ho iniziato a fare molti impianti che adesso sono il patrimonio dell'azienda, dove non c'è un Teroldego uguale all'altro (non c'è clone).

Poi alla fine degli anni '90 ho iniziato a fare viti da seme: la base di ogni agricoltura buona è la genetica, ma non intesa come manipolazione, ma come mantenimento della più grande variabilità fenotipica della varietà. In quegli anni nessuno parlava di varietà autoctone, adesso si parla solo di vitigni locali, ma allora il Teroldego non lo voleva nessuno, si andava piuttosto sugli internazionali. A fine anni '90 in azienda andava tutto bene, ma io mi sentivo completamente distaccata da quello che facevo, quindi ho iniziato a cercare un valore che mi legasse di più al mondo spirituale, a una visione scientifico-spirituale dell'agricoltura e ho incontrato l'agricoltura biodinamica attraverso alcuni viticoltori francesi.

Consapevole che, lavorando sulle massali in un territorio molto limitato come quello di Campo Rotaliano (sono 400 ettari), perché il Teroldego c'è solo lì, e consapevole che la selezione massale fatta nei secoli ha ridotto la variabilità e contando che, secondo me, più della metà è già clone, l'areale su cui cercare il materiale è abbastanza ristretto, quindi, tutto quello che è stato creato lì è di grande valore.

Abbiamo iniziato questo progetto proprio con lo scopo di trovare dei fenotipi del Teroldego, li abbiamo riprodotti e piantati. In questo modo, nel corso degli anni, le nostre vigne si ripopoleranno con “sangue nuovo”. Abbiamo pertanto scelto la via del seme, l'unica via per ridare variabilità fenotipica alla meraviglia di varietà italiane che abbiamo, un lavoro che oggi è lasciato solo all'iniziativa del singolo.

Le varietà che coltiviamo in azienda sono Teroldego, Nosiola, Incrocio Manzoni. A Campo Rotaliano abbiamo la pergola doppia vecchio stile, una grande risorsa che stiamo molto rivalutando e difendendo perché permette un approccio policulturale: sotto alla pergola coltiviamo gli ortaggi invernali, il fieno per le vacche e, col cambio climatico, la pergola protegge i grappoli e la qualità della buccia è migliore.

Come scelta avete fatto una scelta biologica?

L'azienda è partita con mio padre con una conduzione convenzionale, la modernità è arrivata alla fine degli anni '60, quando sono entrata io mi sono limitata ad alleggerire alcune pratiche, ma non ho esercitato l'agricoltura biologica. Dalla fine degli anni '90 ho abbracciato la pratica biodinamica, una pratica che arriva al frutto e che non si estende al lavoro in cantina dove è l'uomo che deve esprimersi nel rispetto dell'integrità del frutto; si produce un frutto che nutre l'uomo nello spirito e nel corpo per dare un valore energetico alla persona che va oltre alla materia.

Lavoriamo su circa 250 contenitori in argilla (tinajas spagnole), con botti di rovere (l'acciaio c'è, ma solo per emergenza, non usiamo conservare il vino in acciaio) e vasche in cemento. L'argilla è entrata in azienda grazie a due cose fondamentali: l'ispirazione che viene dai principi che Steiner ha lasciato, parlando dell'argil-

la come di un elemento che collega le polarità, perché noi lavoriamo sulle polarità del calcare e del silicio e l'argilla è l'elemento in natura che armonizza, fa sintesi. Il contenitore in argilla ha un potere fortemente energetico e preserva la vitalità del contenuto. La forma e l'enorme capacità di scambio con l'esterno fanno di questi contenitori dei luoghi dove il vino e le viti dialogano per mesi e mesi portando così armonia e purezza.

Ti sei interfacciata con Josko Gravner?

In realtà no, ho fatto una strada mia e non mia, nel senso che un mio amico fraterno, Giusto Occhipinti dell'azienda Cos in Sicilia, mi ha introdotto non tanto al mondo dell'argilla, ma piuttosto al mondo di Juan Padilla, un piccolo produttore della regione della Mancia che lui ha trovato dopo circa due anni di ricerca su tutto il Mediterraneo. Lì ho trovato il contenitore adatto: sono anfore piuttosto piccole, di circa 5 ettolitri. Per tradizione l'uso dell'argilla è tuttora molto praticato in Georgia, dove le giare vengono interrate (sono fatte proprio a tale scopo) e questo porta con sé un significato simbolico. In Spagna il tradizionale uso delle “tinaja” è venuto meno da poco tempo, tra la fine degli anni '70 e gli inizi degli anni '80. Qualche cantina conserva ancora qualche tinaja da 50 o 80 ettolitri. Quei pochi tinajeros sopravvissuti, come Juan Padilla a Villarrobledo, hanno continuato a fare delle taglie piccole perché da soli non riescono a fare più di questo. Quello che voglio dire è che presso questo artigiano sono rimasti 4-5 riferimenti sulla qualità dell'argilla perché di argilla ce ne sono di mille tipi, ma qual è l'argilla giusta per il vino? Non lo sa quasi più nessuno. Il fine ultimo dell'uso di queste anfore è il mantenimento del messaggio, inoltre servono a mantenere il vino sulle bucce per



lunghissimo tempo: 7, 8, 9 mesi. Dentro alla buccia c'è la maggior parte dei messaggi, messaggi che, essendo uve vitali, si moltiplicano perché dentro a questo recipiente c'è anche una sorta di potenziamento del messaggio. È una specie di infusione, di continuo scambio favorito dall'argilla come elemento dove tutto si ossida, nel senso buono, e i vini risultano di ottima stabilità, non hanno bisogno di correzioni: sono dei vini compiuti e di grande ricchezza espressiva e vitalità. L'argilla poi è un elemento molto speciale, è un minerale, è una degradazione delle rocce, dei fosfati, dovuta a fattori fisici; simbolicamente ha in sé tutti gli elementi: la terra, l'aria (quando viene seccata al sole si rivitalizza), l'acqua (per essere impastata) e il fuoco (per essere cotta). Infine, le

anfore hanno la forma materna rotonda. Una bellissima simbologia.

Torniamo alla famiglia. Tu sei in un momento di passaggio...

A 56 anni sto entrando in una fase della vita dove si rielabora il passato in funzione del passaggio. Ho 4 figli di cui 3 in azienda: Emilio, Theo, Myrtha e Johannes che sta ancora studiando. Hanno percorsi diversi: Emilio si è laureato in Filosofia, Theo in Scienze politiche, Myrtha in Scienze ambientali. Myrtha ha fatto esperienze in orticoltura, lei è l'ortolana della famiglia, ha trovato in questa dimensione il suo modo di esprimersi. Coltiva gli orti in azienda a Mezzo Lombardo sotto alle pergole e adesso



in parte nel nuovo progetto a Monte Baldo. Da una gestione piramidale dove io ero a dirigere, l'azienda è diventata un collettivo di quattro persone, e quindi è cambiata, sono cambiate le dinamiche, ci confrontiamo, il confronto è una risorsa straordinaria. Siamo quindi in una fase di trasformazione: il vino resta al centro di tutto, ma con l'arrivo di Myrtha si sta sviluppando la parte orticola, mentre io mi sto dedicando alla trasformazione del latte. Le mucche le abbiamo già da una decina d'anni, abbiamo la Grigio Alpina, legata al territorio. Non la mungevamo, tenevamo i vitelli, ma la presenza dell'animale dà un impulso fortissimo alla terra, non solo perché si ricava il letame. Avendo animali, mi sono sempre interfacciata con gli allevatori e ad un certo punto ho voluto capire di più sul formaggio. Prima ho fatto un corso a S. Michele all'Adige e mi sono stupita nello scoprire che tutto quello che avevo imparato sul vino per quanto riguarda la tecnica, banalizzando il prodotto, è uguale nel latte. Poi ho capito la complessità di questo mondo, ora mi sembra quasi banale fare il vino rispetto al formaggio se considero le variabili che ci sono nel latte e nel suo affinamento. Dopo di che sono andata da una persona che stimo moltissimo: Alexander Agethle in Val Venosta. La sua azienda si chiama Englhorn e si trova a Clusio, vicino a Malles. È un allevatore di grande esperienza e sensibilità, ha un caseificio dove sono stata a lavorare. Poi sono andata all'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e ho iniziato a fare il formaggio. Ad un corso ho conosciuto Irene Piazza ed è nata un'amicizia e una collaborazione per la produzione del formaggio. Irene è una giovane casara visionaria con un percorso di studio e professionale unico. Allieva del prof. Gasparini e quindi laureata a Padova in Scienze e cultura della Gastronomia, ha sempre coniugato studio e attività casearia d'alpeggio. Ora, oltre a condurre una malga in

Trentino, è affermata docente e consulente.

L'azienda è quindi un'azienda diversificata, partita grazie al vino, poi ci sono le vacche e l'orto: sono attività collaterali che danno un valore aggiunto alle persone che ci lavorano, ma anche al vino stesso, semplicemente perché fanno parte di un messaggio coerente, dimostrano che è possibile fare un'agricoltura diversificata e non essere solo monotematici, chiaramente questo grazie alla famiglia.

Quante forme di formaggio riuscite a fare?

Noi facciamo formaggio ogni due giorni e lavoriamo circa 200 litri di latte. Abbiamo 6 vacche. So che non è una gestione sostenibile, a meno che non faccia tutto io, ma con Irene stiamo procedendo valorizzando innanzitutto i suoi formaggi d'alpeggio con il progetto "Sei mani": è un formaggio che abbiamo provato a fare con un esperimento, mettendo il formaggio di malga, che è semicotto, nella cavallara a fine ottobre dentro alle anfore nel fieno e con le erbe di Marina dell'Orto Pendolo. È una specie di fermentazione in fossa. Abbiamo dedicato 13 anfore a questo progetto, con 4-5 forme ad anfora, e ne è nata un'alleanza straordinaria. Poi con Irene stiamo cercando di fare altre alleanze con altri produttori d'alpeggio per stagionare alcuni dei loro formaggi per diventare, diciamo, degli affinatori. Questo è un po' il nostro nuovo progetto.

Intervista a Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola e vicepresidente della Fondazione Masi



Sandro Boscaini,
conosciuto come "Mister Amarone"

A cura di Mario Bagnara
consigliere scientifico della Biblioteca Int. "La Vigna"

Non nascondo un certo imbarazzo, caro dott. Sandro Boscaini, nel mio tentativo di tracciare un adeguato profilo sia della Sua personalità sia del complesso mondo imprenditoriale, commerciale e culturale di cui è grande protagonista. Ottima la scelta fatta dalla giornalista inglese Kate Singleton, *wine-writer* per l'*International Herald Tribune* e per anni collaboratrice de *Il Giornale*, con il volume pubblicato da Marsilio nel 2011 e da Mondadori nel 2018, *Mister Amarone. Un uomo e un vino dal Veneto al mondo*.

Iniziamo dalla lunga e avvincente storia della Sua famiglia che in Valpolicella ha avviato l'attività vitivinicola già nel 1772, consolidandola sempre più con la Masi Agricola S.p.A. di cui dal 1978 Lei è presidente e amministratore delegato?

Nel 2022 ricorre il 250° anniversario dalla data 1772, nella quale la tradizione di famiglia colloca la prima vendemmia e vinificazione delle uve del "Vaio dei Masi" da parte del giovane Giobatta Boscaini e dei suoi fratelli, cinque generazioni prima di me. Sicuramente i Boscaini già coltivavano la vigna e producevano vino a Gargagnolo di Sant'Ambrogio di Valpolicella. C'è pertanto



Le grandi botti di rovere nelle cantine Masi a Gargagnago di Valpolicella



La famiglia Boscaini oggi: Alessandra, Sandro, Bruno, Mario, Giacomo, Raffaele e Anita

una storica consuetudine tra la mia famiglia e la vitivinicoltura. La data che prossimamente celebreremo, è particolarmente significativa, perché da qui inizia una nuova storia, quella di un connubio inscindibile tra un cognome, Boscaini, e un toponimo, Vaio dei Masi. Storia che si è alimentata nel tempo, attraverso quei membri della famiglia che di generazione in generazione si sono dedicati alla coltivazione dell'uva, alla sua trasformazione in vino, alla sua commercializzazione e in pari tempo attraverso le vicende di quel vigneto originario: come sia stato acquisito, come abbia connotato col suo nome la vicenda umana e imprenditoriale della famiglia, fino all'attuale Masi Agricola S.p.A.

Dal 30 giugno del 2015 Masi Agricola, vera pioniera nel settore specifico, con apprezzamenti

su vari giornali anche stranieri, è quotata alla Borsa di Milano fra le PMI Italia, mantenendo però una saldissima maggioranza familiare nella compagine societaria in cui da aprile 2021 è entrato, con la quota del 7,5%, anche il vicentino Renzo Rosso (con la società Red Circle Investments). A oltre sei anni dall'inizio di questa esperienza, qual è la sua valutazione?

Certamente la quotazione nella Borsa di Milano ha rappresentato una scelta epocale, se consideriamo che ancor oggi Masi è l'unica azienda di produzione vinicola a ciclo completo, dal vigneto alla tavola, ad essere quotata. Lo abbiamo fatto come famiglia, con coraggio e con la convinzione di poter contribuire a far variare la percezione, a nostro parere errata, del rapporto tra vino e finanza come difficile se non



Sostenibilità in viticoltura dai vigneti storici (in foto, San Ciriaco) alle Venezie, Toscana e Argentina

addirittura antitetico. Nella realtà la moderna vitivinicoltura ha un bisogno estremo di capitali e il successo internazionale del vino italiano prelude a dimensioni più adeguate al fine di consolidarlo. Il nostro percorso è stato pertanto pionieristico, ha incuriosito molti. Io credo che dopo queste terribili vicende pandemiche la quotazione possa essere una strada percorribile da tanti altri produttori che vedono con occhio diverso il futuro e l'opportunità, anzi, la necessità, di strutturare vigneti e aziende commerciali attorno a marchi forti, qualitativi e riconoscibili. Senza con questo perdere il valore del radicamento territoriale e della tradizione familiare.

Fulcro delle attività vitivinicole per la produzione di vini molto pregiati, in primis l'Amarone, rimane la Valpolicella, ma le tenute della

Masi sono ora sparse anche in altre aree tipiche non solo italiane, ma anche all'estero, ad esempio in Argentina. Quali i criteri di codeste scelte strategiche?

La Valpolicella è il nostro nido, il punto di partenza, ed è molto qualificante per l'originalità delle sue uve, dei suoi metodi produttivi, oltre che per l'invidiabile condizione pedoclimatica. Strategicamente abbiamo capito però che si doveva andar oltre e che l'opportunità consisteva nel far tesoro del patrimonio culturale, vitivinicolo ed enogastronomico dell'ampia area delle Venezie, caratterizzata nei secoli dal lascito della Serenissima Repubblica. Le nostre scelte strategiche sono state coerenti: investimenti in diverse province venete, in Trentino, in Friuli, anche fuori dalla macroregione, al fine di spe-



La Tenuta Canova, Lazise del Garda, uno dei luoghi di ospitalità del progetto Masi Wine Experience

rimentare nostre uve e nostri metodi, come abbiamo fatto in Argentina. Insomma, lo stile veneto come connotato delle nostre strategie.

Nel sito dell'azienda si coglie subito quanto sia divenuta importante anche l'imprenditoria gastronomica, sempre attenta alla produttività territoriale abbinata ai vini di alta qualità: una grande azienda enogastronomica a 360°, con le eleganti tenute con ristorazione che ai vini abbinano specifici prodotti del territorio, Serego Alighieri di Sant'Ambrogio di Valpolicella, Canova a Lazise sul Lago di Garda, Canevel Spumanti a Valdobbiadene, a col Drusciè a Cortina, a Zurigo in Svizzera, a Monaco in Germania e, nell'America del Sud, in Argentina, la Masi Tupungato. Quali sono state e continuano ad essere le strategie di codesto rapido incremento?

Giustamente Lei parla di azienda enogastronomica a 360°. Infatti, oggi il vino non è più solo una componente dietetica, ma si è arricchito di tanti significati, in primis la rappresentatività di territori e ambienti culturali ed enogastronomici. Conseguentemente un brand del vino porta con sé tutti i suoi valori qualitativi ed estetici e li declina nella socialità, nella convivialità e nel lifestyle. I significati del brand si allargano e così la possibilità di sperimentarli. Nel nostro caso lo facciamo in due modi: portando nel mondo con i nostri *Masi Wine Bar* il bello, il buono, il ben fatto, che ci appartiene ed aprendo le nostre tenute e le nostre cantine ad un turismo sempre più curioso e attento. La nostra strategia non è quella di crescere per forza, ma piuttosto di assecondare i mercati che sono più sensibili al nostro brand e ai suoi prodotti.



Il lungo appassimento delle uve autoctone per la produzione dei grandi Amaroni di Masi

Per la Masi Agricola, pur profondamente radicata nelle sue tradizioni, ma sempre all'avanguardia, con il suo Gruppo Tecnico costituito nei primi anni '80 del secolo scorso, nella ricerca e nella sperimentazione in collaborazione con Università ed Enti italiani e stranieri con pubblicazioni scientifiche di alto livello, quali sono oggi gli aspetti più innovativi?

L'attenzione al territorio, alla socialità e alla economicità, in una parola alla sostenibilità, è sempre stata il riferimento cardine dei Boscaini e di Masi nella loro lunga storia. Del resto, non può resistere una storia familiare e aziendale se non nella sostenibilità. Oggi questa attenzione diventa prioritaria ed è richiesta in primis dal consumatore, al punto che si vedono fenomeni di marketing della sostenibilità. Nel

nostro caso l'innovazione sta nel mettere tutte le energie a sistema per essere ecologicamente, socialmente ed economicamente all'avanguardia, per il bene nostro, dei tanti nostri *stakeholders* e più in generale del pianeta.

Sempre impegnato in varie istituzioni del settore vitivinicolo, in particolare come Presidente della Federvini per due mandati consecutivi, come giudica oggi la situazione produttiva e commerciale italiana, anche rispetto a quella di altri paesi europei e mondiali, soprattutto in questa fase di auspicato superamento della pandemia che, come si legge nelle quotidiane newsletter dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) ha esercitato e continua ad esercitare determinanti influssi?

La pandemia, è evidente, non ha influito sulla produzione: la natura fa il suo ciclo e anche nel 2021 ci ha regalato una grande annata. Contraccolpi notevoli, invece, sono avvenuti sul piano distributivo con il blocco di canali fondamentali per i prodotti di qualità come l'*horeca* e a macchia di leopardo con le chiusure nei 140 paesi dove noi esportiamo. Però, e questo rappresenta una grande soddisfazione, il consumo del vino non è stato compromesso; anzi, in uscita dalla pandemia, oggi dimostra essere più vivo che mai nella crescita del mix qualitativo. Il suo essere un prodotto della natura per il piacere dell'uomo lo rende particolarmente desiderabile in questi momenti di privazione. Ciò vale per l'Italia e per i produttori storici europei come anche quelli del Nuovo Mondo. L'auspicio è che il dopo pandemia consolidi questa tendenza, pur dovendo adeguarsi la distribuzione a dei sistemi di approvvigionamento mutati e più comodi nel momento della difficoltà, in primis lo sviluppo del consumo domestico e di conseguenza le vendite online.

Masi Agricola da oltre 40 anni è anche l'azienda leader negli investimenti culturali. Nel 1981, da una sua ben precisa idea, è avvenuta la prima assegnazione del Premio Masi Civiltà Veneta cui si sono aggiunti il Premio Internazionale Masi Civiltà del Vino e il Premio Internazionale Grosso d'Oro Veneziano che, rafforzati con la creazione nel 2001 della Fondazione Masi di cui, con presidenze affidate a figure di primo piano del mondo giornalistico, letterario e imprenditoriale, Lei rimane il riferimento principale come vicepresidente, hanno raggiunto lo scorso anno il traguardo esaltante della quarantesima edizione. Molto importanti sono state e sono tuttora le attività editoriali anche di argomento scientifico, frutto della ricerca del Gruppo Tecnico. Nel 2005 è nata anche la rivista quadrimestrale *Le Venezie Cultura e Territorio*, giunta quindi al 17°

anno e diffusa anche all'estero in lingua italiana e inglese. Con un impegno e un entusiasmo, come ho avuto modo di verificare anche personalmente, sempre crescenti. È così?

Masi e io in persona siamo sempre stati consapevoli che il vino è fatto culturale e ogni vino vive della cultura del proprio territorio. Ho già espresso cosa significano per noi le Venezie e conseguentemente la cultura veneta è diventata un riferimento fondamentale che decliniamo sia nei nostri prodotti che nel modo di proporli. Non trascuriamo un aspetto fondamentale: l'obbligo di restituire al territorio i tanti doni che ci ha elargiti.

Ed è proprio in questa intensa attività culturale che ha trovato spazio, a partire dal 2007, anche la collaborazione con la Fondazione Masi della Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, apprezzata dagli specialisti del settore di tutto il mondo come la più ricca per il suo patrimonio librario enogastronomico, soprattutto antiquario, riconosciuto ufficialmente in un Decreto del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali come unico ed eccezionale. Un altro singolare frutto della sua sensibilità e apertura culturali. Un'esperienza conclusa o da rilanciare? Un'esperienza conclusa o da rilanciare, soprattutto dopo che il professor A. Scienza, ultimo premiato per la Civiltà del Vino, è un attivissimo membro del Consiglio Scientifico de "La Vigna"?

L'incontro tra Masi e la sua Fondazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza era ed è nelle cose. Entrambi hanno radicamento territoriale e a titolo diverso si interessano, accademicamente da una parte e nella pratica economica dall'altra, di cultura del prodotto, della storia e della tecnica della vite e del vino, e di cultura generale. L'esperienza di



Fondazione Masi: il prof. Attilio Scienza riceve il Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino, 2021

tanti anni di collaborazione è stata per noi ricca e gratificante; ci auguriamo che possa ancor più crescere man mano che le opportunità di collaborare ad eventi e progetti si incrementeranno, in uscita da questo difficile momento.

Un'ultima considerazione. Dell'antica famiglia Boscaini Lei rappresenta la sesta generazione, ma l'impegno ai vari livelli è già ben gestito anche da familiari della settima. Un futuro quindi tranquillo non solo per la famiglia anzitutto, ma anche per quanti (istituzioni e collaboratori vari) sono ben coinvolti e gratificati in codesto vostro impegno imprenditoriale e culturale?

Il fatto che quotandosi in Borsa la famiglia abbia voluto mantenere i tre/quarti del capitale è

un segno del forte credo nell'azienda stessa e nel suo brand. La settima generazione è già operativamente coinvolta con la stessa passione e consapevolezza di quelle passate. Teniamo molto all'ambiente sociale con cui interagiamo e che ci ha fatto crescere, in particolare ai nostri validi collaboratori e alle decine di piccoli produttori che ci hanno affidato, a volte da più generazioni, le loro uve per la trasformazione e la distribuzione. In questo credere e lavorare collettivamente stanno la forza e la vitalità del nostro futuro.

Intervista a Loris Follador, proprietario della cantina Casa Coste Piane

a cura di Costanza Sartoris



Loris Follador

Loris, puoi raccontarci da dove ha avuto inizio la storia della tua attività?

Il mio bisnonno Giovanni era un costruttore edile. Ha costruito gli edifici pubblici del Comune di San Pietro di Barbozza (che solo nel '29 venne accorpato a Valdobbiadene). Aveva una delle poche aziende edili della zona e costruiva anche i campanili. Si sposò con una donna appartenente ad una famiglia possidente e si dice che la mia bisnonna fosse dedita anche al bicchiere. Era una signora molto forte. Nei momenti di euforia diceva a mia nonna, che era sua nuora: "Voglio, posso, comando", in quanto cosciente di poterlo fare. Grazie a questo matrimonio, il mio trisavolo ereditò un po' di terreno. Inoltre, quando la famiglia della mia bisnonna si trovò in difficoltà, il mio bisnonno acquistò anche la loro terra, per cui in pratica tutte le proprietà terriere di quella famiglia divennero di sua proprietà. Giovanni aveva cinque figli: per quanto riguarda i maschi due li tenne con sé a fare i muratori, due li destinò all'agricoltura. Quelli destinati all'agricoltura erano mio nonno Cesare e suo fratello Umberto: hanno cominciato a vent'anni a fare gli agricoltori. Da qui nasce la nostra storia della nostra famiglia.



Mio nonno nacque nel 1888. Non provenendo da una cultura contadina, legata a sfruttamento e tradizione di mezzadria e di sudditanza, essendo libero e avendo alle spalle le conoscenze scientifiche del costruire, divenne un brillante contadino. A mio parere, nel nostro mondo, quelli che hanno cambiato la storia non sono stati i contadini, ma chi ha iniziato a fare il contadino per passione e ha portato con sé il proprio bagaglio culturale. Il meccanico ha imparato a usare il trattore in maniera incredibilmente diversa; lo scrittore ha cominciato a interpretare la storia del vino in un certo modo; il grafico ha fatto l'etichetta migliore... Sono le diversità che hanno portato il nostro vino a diventare quello che è, arricchendolo. Da noi c'è una gelosia rispetto a quelli che vengono da fuori: i miei amici contadini non hanno capito che invece questo è un grande valore. È la diversità quella che arricchisce. Il mio bisnonno costruì una cantina per quell'epoca all'avanguardia: c'erano la cantina e la tinaia. Inoltre, non abbiamo mai venduto uva, ma abbiamo sempre vinificato e sempre venduto il vino. Per noi questo era un passo ulteriore perché qui il 90 per cento delle persone lavoravano e poi vendevano l'uva. L'uva viene ceduta alle cantine sociali, nate negli anni '50. Prima invece erano i vecchi proprietari, i conti, che avevano le loro cantine oltre ai terreni.

È per questo che storicamente si è cercato di produrre sempre più uva rispetto all'appezzamento di terreno, anche a scapito della salute dei vitigni?

Esatto, questo succedeva perché pagavano a peso: c'è stata una pessima visione delle cose. E il motivo delle malattie è proprio lo sfruttamento. Ma la nostra famiglia ha sempre vinificato e aveva una clientela importante e diretta: non i privati, che facevano il vino da sé, ma una

clientela legata alla ristorazione e agli alberghi di un certo tipo. Ricordo da bambino che sulle botti c'erano scritti col gesso i nomi dei ristoratori che venivano ad assaggiare i vini e a scegliersi le loro botti. Questi erano i clienti principali della mia famiglia: a quell'epoca commerciare già fuori provincia voleva dire avere delle buone conoscenze. Arrivavano in azienda con i cavalli per caricare le botti. Il grande cambiamento avvenne quando si cominciò ad aumentare le vendite, all'inizio degli anni Sessanta. La pretesa da parte del ristoratore non era più di avere un vino che poi doveva rielaborare, si diceva così, in autonomia, condizionandolo dalla botte alla bottiglia. Pretendeva invece di essere servito del lavoro già compiuto. C'era quindi quel passo avanti da compiere: fare la confezione e la bottiglia. La mia famiglia però non volle farlo perché nel frattempo i terreni sono andati in gestione a mio padre.

Cosa successe con tuo padre?

Con mio padre arriviamo alla terza generazione dopo il mio bisnonno. Mio padre però, a differenza degli altri, si era dedicato all'allevamento dei bovini da latte e soprattutto da fecondazione. Lui allevava i tori. Tutti i contadini del borgo facevano riferimento a lui per ingravidare le vacche. Mio padre aveva sempre odiato la cantina. Lavorava in vigna, ma in cantina mai, non lo sopportava. Infatti, mi ha sempre ostacolato quando volevo fare qualcosa con il vino: "Ma lassa perdere! Vendila l'uva!". E io gli dicevo: "Ma no! Vendiamo il vino!". Quello è stato il passo successivo. Però all'epoca, non avendo scelto di seguire la strada del vino in bottiglia, si perse anche la clientela. Già nel '29-'30 i miei familiari avevano cominciato a dare una parte del vino alla Carpenè Malvolti, la più grossa azienda locale di Conegliano. Loro avevano le cantine prima in Austria con l'impero

austroungarico, sono attivi dal 1868, e quando sono rientrati con Antonio Carpenè, che è stato il grande sponsor della scuola di enologia del Cerreti di Conegliano, si è continuato a dare vino alla Carpenè Malvolti.

Nei primi anni '80 dissi a mio padre: "Senti, facciamo così, una parte lo destino alla Carpenè Malvolti, ma una parte me lo tengo e lo vendo in damigiana". Questo mi permetteva di avere un valore aggiunto tutto sommato a quell'epoca notevole: riuscivo a guadagnarci uno stipendio in più. E a un certo punto anche questa situazione si evolse. Sai, non ce ne accorgiamo, ma se ci volgiamo indietro ci rendiamo conto di quanto siamo cambiati, ma succede soltanto se guardiamo a ritroso. Il cambiamento è qualcosa di quotidiano: anche un albero produce una foglia in più e non te ne accorgi, eppure cambia. Cominciai quindi a vendere vino in damigiana, creandomi una rete di amicizie tra i miei coetanei e le persone incontrate durante i miei viaggi.

E dalla damigiana alle bottiglie?

Arrivò un momento in cui i clienti mi dissero: "Senti, avevo uno spazio in cantina che non c'è più perché mio fiol l'ha comprà la macchina, ci ha messo dentro l'auto" oppure: "Avevo uno spazio in cantina dove mia moglie ci ha messo dentro la lavatrice nuova allora non ho più posto" e quindi mi chiesero: "Le due damigiane non riesco più a comprarle: mi fai 150 bottiglie?" A quel punto iniziai a vendere le bottiglie. Il prezzo lo calcolavo sul vetro, sul tappo e sul vino. Dopo due anni che facevo così mi resi conto che non avevo mai messo in conto il mio lavoro. Così dissi a mio padre: "Senti papà, non posso fare questo lavoro tutte le domeniche sera, tutti i giorni, di notte, per preparare queste confezioni per i clienti. Ora imbottiglio, metto l'etichetta e chi vuole mi paga anche il lavoro". Una volta etichettato, molti si sono allontanati perché

abituati a non pagare il lavoro altrui. Ma è normale. Avevo cominciato nell'83 a fare imbottigliamento, poca cosa però. Nell'88 iniziarono a comparire le prime guide. E dalle prime guide, il Gambero Rosso, le guide dei sommelier e di tutti i prezzolati, inizia un disastro. Ci espulsero dal mercato perché le guide promuovevano una visione del vino diversa, in cui il produttore agricolo era da estromettere perché produceva un vinaccio. Finché non arrivò Luigi Veronelli che cambiò il nostro mondo, perché disse: "Il peggior vino del contadino è migliore del miglior vino nell'industria e dico questo con assoluta certezza". E lì cambiò tutto.

Parlaci del tuo vino

Il vino è un alimento e un alimento deve essere sano. Io continuo a seguire la visione del vino con la fermentazione in bottiglia anche perché ho provato diverse strade, ma alla fine la mia terra mi permette questo. Il mio vino è l'espressione della mia terra. E io mi sono adeguato alla mia terra per servirla e non per sfruttarla. E ho capito che questa è l'interpretazione migliore, perché il vino, come alimento, deve essere in primo luogo sano: la salubrità è la cosa più importante. La bevanda è l'aspetto edonistico, ma l'alimento deve essere sano. Un pesce deve essere fresco, la carne allevata bene, una verdura coltivata bene. E il vino ha le stesse regole. Deve essere fatto come si deve e non usando la solforosa al momento dell'imbottigliamento, che è il momento in cui il vino può deviare. In una grande botte, in una grande cisterna, il vino è protetto perché c'è poco ossigeno a contatto, ma quando tu riduci un volume da 10.000 litri a 0,75, capisci che l'ossigeno può avere un ruolo importante e i batteri possono avere uno sviluppo molto deviante e strano. Non usando la solforosa, il vino può diventare aceto, può diventare qualcos'altro.

Allora entra in gioco la magia della natura, che permette la fermentazione in bottiglia producendo questa carbonica, queste piccole bollicine che senti, ma non vedi, quasi non le vedi. E l'idea di fondo è che l'anidride carbonica, gas inerte, ha la stessa funzione conservativa della solforosa, che è un gas velenoso. Una magia della natura. Se capisci questo, apprezzi questo modo di fare il vino e questo tipo di alimento. Altrimenti scegli altre cose, e lascio a te la decisione. Allora tu puoi chiedere: ma perché tutti i vini non sono prodotti così? Perché pochissime uve possono essere interpretate in questo modo. Perché non tutte, fermentando in bottiglia, mantengono la fragranza dell'uva. Altri vini puzzano di feccia, di lieviti marci e non sono potabili. La storia del *sur lie* (in francese, tradotto in italiano "col fondo") - che si chiama così perché vuol dire sui lieviti della nostra terra - è di tre secoli ed è il motivo per cui ho continuato a fare queste cose. Nella ricerca della mia etichetta, che è stata disegnata da una ragazza libica, ho voluto proporre, attraverso i caratteri, il disegno e la scrittura, un qualcosa che rappresentasse un qualcosa di antico e credo di esserci riuscito.

E la tua etichetta Casa Coste Piane come nasce?

Dopo un po', mio cugino con cui imbottigliavamo assieme mi dice: "Questo vino non lo vuole più nessuno, provo a fare il manovale, o vado a fare il boscaiolo, faccio un altro mestiere, per vivere troverò qualcosa da fare, ma non voglio produrre uva per fare queste stupidaggini". E così in pratica mi sono ritrovato da solo e nel '93 ho fatto questa etichetta, dopo dieci anni che già imbottigliavo. Ho cambiato marchio perché noi siamo una famiglia che si chiama di cognome Follador e su 250 anime nel nostro borgo 230 sono Follador e tutti che fanno il vino e diventa a volte una sorta di

denominazione. E così lo chiamo Coste Piane perché è il nome del colle in cui abito, e Casa, perché casa è aperta. Sai il motivo per cui i miei figli sono rimasti a fare il mio mestiere?

No, ce lo racconti?

Certo. Me lo ha fatto scoprire Carla Poesio. Carla Poesio è stata la più importante critica d'arte per l'infanzia. Un giorno stavamo andando insieme a Verona per una cena tra editori e pittori. Mentre si chiacchierava, mi disse: "Sai, non la si deve mai smetter - con quel suo meraviglioso accento toscano - di pensar che i bambini non capiscano nulla. Il bambino capisce. Il bambino capisce anche se ha appena un anno d'età. Per cui i genitori in casa devono stare molto attenti al linguaggio perché il bambino lo percepisce." E a quel punto mi venne in mente una situazione che si ripete quotidianamente nelle nostre case e si ripeterà all'infinito. Quando uno torna dal lavoro cosa dice in famiglia? Quello che non è andato bene. Scarichiamo sui nostri familiari le tensioni della giornata. E così il bambino percepisce solo il lato negativo del tuo mestiere, della tua situazione. Se tu invece dici: "Guarda se vedi i narcisi che sono cresciuti vicino alla stalla..."; un giorno ho detto: "C'è un'uva vicino a un palo illuminata dal sole che è una cosa da fotografia" o magari "Il profumo dell'uva la sera nella vigna che sembra di essere in mezzo a una campana di miele." Se tu dici queste cose positive, senza accorgersi, il bambino, tuo figlio, dice: "Papà che bel lavoro che fai!" E così, i miei figli scelsero di fare i contadini perché vedevano loro padre contento. E così, quando mio figlio termina la scuola, dico: "Allora ragazzi, fuori." Adelchi, che aveva fatto gli studi classici (Raffaele aveva fatto il perito agrario con indirizzo enologico), si mette a piangere e dice: "Ma non possiamo fare il tuo lavoro con te?" E io: "Ma siete pazzi!" "Ma no, noi pensavamo di stare a

casa con te!" Sempre Adelchi, il più anziano, poi, nel frattempo, finito il liceo, dice: "Faccio il servizio militare per pensare nel frattempo se devo iscrivermi all'università oppure no". Quando torna, consultandosi con Raffaele, suo fratello più giovane, dice: "Facciamo i contadini." Perché vedevano loro padre contento. Ho dovuto rivedere completamente l'azienda. Dico loro: "Non abbiamo tre stipendi. Però, dovendo cambiare le macchine, se invece di vendere vino in damigiana da imbottigliare, imbottigliamo noi con un valore aggiunto, voi mi aiutate e dovremmo farcela." E mi ricordo che quella sera avevo fatto dei biglietti da visita anche col loro nome e diedi loro le chiavi: "Queste sono della cantina. D'ora in poi è vostra, dato che voi non volete andare in giro a vendere o fare qualcos'altro". E mi hanno guardato e le hanno prese in consegna. Poi, quando tornavo a casa la sera, andavo in cantina a dare un'occhiata: una sera avevano abbandonato una cisterna aperta. Sono andato su in camera e ho urlato: "Indietro le chiavi!" E lì hanno capito, perché ci voleva una sgridata per capire che in fondo erano anche un po' controllati. Da quel giorno, ti dico in assoluto, mai più ho sentito il bisogno di andare a controllare e forse sono stato un po' insegnante in questo. Resta il fatto che senza di loro l'azienda avrebbe chiuso. Perché sai, tutte le più buone cose alla fine camminano sulla testa e sulle gambe di qualcuno.





Demetrio Zaccaria al lavoro nel vigneto di S. Felice del Benaco, sul Lago di Garda



Mosto cotto, ficotto, sapa e sugoli

Anna Maria Pellegrino

cuoca e food blogger - www.lacucinadiqb.com

“Vuole meditata attenzione, che tu non ceda all'impulso primo, che tu lo intenda non più come vino, ma come ricetta. Ti si fa allora subito gradevole; ci senti, viva la tradizione, il bisogno di una contadina riserva” (L.Veronelli - Libro dei vini).

Il tempo che segue la vendemmia porta sulle tavole un prodotto che può essere conservato per un paio d'anni: è il “mosto cotto”, che da oltre due-mila anni fa parte della nostra storia culinaria.

I Romani avevano un vocabolario ricco per indicare questa pietanza che veniva chiamata indifferentemente “defrutum”, o, come scrive Marco Gavio Apicio, “defritum”, dal termine greco che stava ad indicare “bevanda fermentata”. Invecchiato in apposite anfore sigillate, veniva commercializzato anche fuori della regione di produzione perché, a differenza di altri vini, “reggeva bene il trasporto”.

Plauto, nel 191 a. C., sceglie il vino cotto per un lauto banchetto (Pseudolus) e più tardi Plinio il Vecchio (23-79 d. C.) nella sua Storia Naturale annovera il vin cotto fra le bevande dolci più ricercate e ne descrive così la preparazione: “ingenii, non naturae opus est, musto usque ad tertiam partem mensurae decocto” (E' frutto dell'ingegno, non della natura, poiché si tratta

di mosto cotto fino ad un terzo del suo volume).

Sempre Plinio consiglia come si debba procedere all'ebollizione del mosto, rispettando un preciso calendario lunare: “il mosto deve essere cotto solo quando la luna non si vede, per essere congiunta con il sole”.

Maestro Martino prima e Pellegrino Artusi poi lo chiamavano “sapa”, un po' come veniva inteso da Plinio il Vecchio, ma questo più con significato di “vin dolce cotto”, il cui uso, all'interno delle ricette proposte, è pressoché identico.

Mosto cotto, Sapa, Vincotto, Ficotto: sono quindi i mosti “cotti” nelle diverse regioni italiane.

I primi due sono uno dei prodotti della vendemmia: il mosto d'uva sottoposto a cottura diventa Mosto d'Uva in Puglia, Sapa nelle Marche, Saba in Emilia Romagna e Sardegna, Sugo d'Uva in Calabria: a variare sono i tempi di cottura oltre a qualche accortezza della mano dell'uomo, come accade da secoli a Loro Piceno, il paese del vino cotto per eccellenza, quello abruzzese, dove alla riduzione di mosto si aggiunge del vino.

Dopo l'uva i fichi ed ecco che in Basilicata e Puglia diventa il Mosto di fichi o Ficotto ed an-



che la “Saba di ficu morisca”, quando a finire in pentola sono i fichi d’india sardi.

Il Mosto cotto si trova anche in Veneto ovvero una “marmellata dei poveri” quando nella cottura nel mosto d’uva vengono aggiunte mele e zucca a pezzi così da ottenere una confettura dolce.

La Sapa ed il Defrutum sono anche i protagonisti delle prime sofisticazioni: Catone il Censore consiglia di aggiungerli ai vini con un basso contenuto di zucchero. Columella nel suo *De Re Rustica* ci rivela che la produzione del vino cotto deriva da un’antichissima pratica greca e già ai suoi tempi era così diffusa che nel calendario dei lavori agricoli luglio era il mese delle

Caroenarie (vasi per cuocere il vino dolce) e ottobre era il caroenum (il periodo del vino dolce cotto).

Il gradimento del vino cotto proseguì anche nei secoli successivi: nel Medioevo costituiva l’alternativa povera ai più costosi vini orientali a cui tanto somigliava e nel XVI secolo esso ottenne anche l’onore degli altari: Sante Lacerio lodò infatti a tal punto la bontà del vino cotto piceno da elevarlo alla dignità della Messa.

La sua fama è rimasta inalterata fino ai giorni nostri: lo troviamo citato ed elogiato nel *Dizionario del Gourmet* di Felice Cunsolo, in *Vini d’Italia* di Bruno Bruni, e ancora ne *In viaggio in Italia* di G. Piovene e in *Vino al vino* di Mario Soldati.

IL MOSTO IN PENTOLA

Anche se ogni regione ha un peculiare metodo di produzione, si tratta in sintesi di una riduzione del mosto (di uva o di frutta) a fuoco diretto: con l'evaporazione del liquido si aumenta la concentrazione di zucchero, il che preserva il prodotto dalle alterazioni a cui altrimenti sarebbe esposto.

Un buon vino cotto faceva parte delle cure ricostituenti dei vecchi medici marchigiani, per il fisico e per lo spirito. Grazie al suo elevato grado alcolico, infatti, esso era una fonte di calorie in un'alimentazione povera.

Nella vita quotidiana, un po' di vino cotto caldo aromatizzato con chiodi di garofano era un ottimo rimedio per il raffreddore. Frizioni di vino cotto caldo e rosmarino servivano ad alleviare i dolori reumatici. Esso teneva poi lontani gli spiriti maligni, le fatture, i malocchi: una bella lavata con il vino cotto spazzava via ogni sortilegio. Anche nel momento della morte il corpo del caro veniva lavato con il vino cotto.

Nella cucina di tutti i giorni, però, era più frequente l'uso della Sapa, termine da connettersi con "sàpor" e "sapidus", che indica un concentrato di mosto ottenuto da lunghe bolliture (anche giornate intere), diffuso fra le Marche (Sapa), l'Emilia-Romagna (Saba) e la Sardegna (Saba).

La sapa è uno sciroppo d'uva che si ottiene riducendo con cottura lenta e dolce il mosto appena realizzato.

Il Ficotto si ottiene schiacciando i fichi che vengono poi lasciati cuocere con l'acqua lentamente sino ad ottenere un prodotto concentrato. Caratterizzato da un gusto dolce di caramello, fichi e miele, denso e dal colore marrone lucente, viene usato per accompagnare il gelato,

come ingrediente nei dolci soprattutto quelli natalizi (cartellate "i carteddàte", porcedduzzi "i percidduzz", sassanelli "i sassànedder", pettole "i pèttel), ma si abbina bene anche a formaggi e carni bollite.

LA POTONA E I SUGOLI

Fare un dolce "senza niente" non è cosa semplice: è il caso di un budino realizzato con il succo d'uva appena spremuto, tipico dell'Emilia Romagna (dove si accompagna alla Sbrisolona) e del Veneto anche se nella lombarda Mantova è diventato recentemente de.co. Sto parlando del sugolo o sugo o sugol.

Ranieri da Mosto, in *Il Veneto in cucina* (Giunti-Martello 1978), ci racconta che l'uva zuccherina e dorata che matura nelle campagne venete, suggerisce due caratteristici dolci di origine veronese, facili a prepararsi e molto gustosi: la "potona e i sùgoli"; "che siano dolci veronesi non è un caso, perchè proprio nelle fertili vallate vicine al Garda o nelle terre bagnate dall'Adige, crescono quelle deliziose uve che ci danno i celebri vini Recioto, Valpolicella e Bardolino".

Per la "potona" ci vogliono chicchi di uva nera mentre per i "sùgoli" serve del mosto d'uva. Una lenta cottura ed un'aggiunta di farina fior basteranno per ottenere due dessert che si servono in modo diverso: a fette il primo, come la coto gnata, e come una morbida crema il secondo, entrambi accompagnati con biscotti o fette di pan dolce.

In caso aveste quindi del succo d'uva il consiglio è quello di aggiungere in cottura farina del peso del 10% di quello del succo, mentre in caso voleste cuocere il mosto se ne aggiungerà un po' di più. L'uso dello zucchero è decisamente a gusto e, soprattutto, in base al tenore zuccherino delle uve utilizzate e al periodo di raccolta.

Mosto cotto, ficotto, sapa e sugoli

Procedimento

Stemperare la farina con un po' di mosto in una pentola possibilmente di rame. Mettere al fuoco aggiungendo il mosto rimasto e mescolare in continuazione con un cucchiaino di legno. Bollire a fuoco lento per circa tre quarti d'ora, aggiungere lo zucchero e cuocere ancora per qualche minuto. I sugoli devono risultare fissi ma morbidi.

Dividete la crema in singoli stampini o ciotoline e lasciate riposare in frigorifero per mezza giornata. Servire con qualche ciuffo di panna e dei biscotti secchi.

Fonti

- Aifb.it
- Ilmondodelgusto.it
- Artusi, P. (1910). La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene. Firenze: Landi.
- Mastrocola, C. (Cur.). (2016). Caroenum: alla scoperta del vino cotto. Roma: Retecamere.
- Luciani, F. (2006). I prodotti tradizionali della Regione Marche. Ancona: Regione Marche.
- La grande cucina italiana: Emilia-Romagna. (2005). Milano: Rcs.
- Da Mosto, R. (1978). Il Veneto in cucina. Milano: Martello, Firenze: Giunti.



Ingredienti per la potona

- 1 kg di succo di uva nera
- 100 g circa di farina 00
- zucchero, a gusto

Ingredienti per i sugoli

- 1 kg di mosto di uva bianca o nera
- 200 g circa di farina 00
- zucchero a gusto.

**Consiglio Scientifico
Biblioteca Internazionale
"La Vigna"**

PRESIDENTE

Danilo Gasparini
Università di Padova

CONSIGLIERI

Mathieu Arnoux
Université Paris Diderot

Mario Bagnara
giornalista e scrittore

Chiara Casarin
storica dell'arte

Raffaele Cavalli
Università di Padova

Luigino Disegna
CEO Equalitas

Viviana Ferrario
IUAV di Venezia

Christine Mauracher
Università Cà Foscari Venezia

Massimo Montanari
Università di Bologna

Daniela Perco
antropologa

Paolo Scarpi
Università di Padova

Attilio Scienza
Università di Milano



Si ringrazia
per il contributo



FORADORI

MASI
AGRICOLA

