

Ampelografia ottocentesca



Uva Dolcetto. Tavola della "Pomona Italiana" del conte Galesio

(da "Asti e Monferrato. Le colline del vino" regione Piemonte, 1992 pag. 93)

Il panorama ampelografico della prima metà dell'800 era segnato da una grande complessità e da una certa confusione.

Ci si rendeva conto della difficoltà di destreggiarsi tra i vitigni, i loro nomi, i loro sinonimi locali, i termini dialettali, c'era incertezza su quali fossero i più adatti alla vinificazione, su quale fosse la loro produttività, la loro adattabilità alle condizioni pedoclimatiche.

L'esigenza di un miglioramento delle conoscenze fece nascere in ambito piemontese diversi studi ampelografici e varie sperimentazioni viticole.

I nomi che spiccano in questo campo sono quelli del conte Nuvolone Pergamo, del marchese Filippo Asinari di San Marzano, del marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta, di Leardi e Demaria e, naturalmente, quello del conte Giuseppe di Rovasenda, che diventò celebre in tutta Europa.

Il Vermouth di Torino



Assenzio romano (*Artemisia absinthium*)

Una delle principali erbe del Vermouth

La fama del vermouth è indissolubilmente legata al Piemonte e a Torino in particolare, dove alla fine del 1700 era una vera e propria arte la preparazione di questo vino aromatico, dorato, dai 15 ai 17 gradi di alcol, profumato con droghe e con erbe.

Il primo produttore e negoziante di vermouth fu Antonio Benedetto Carpano che nel 1786 aveva il suo negozio nel cuore di Torino, sotto i portici di Piazza Castello. Un altro famoso negozio era quello del Rovero, di via San Tommaso, che annoverava il re Carlo Alberto tra la sua clientela.

Nel 1838 i primi a saggiare le vie dell'esportazione furono i fratelli Giuseppe e Luigi Cora. Il loro esperimento di vendita in America ebbe notevole successo, tanto che la Casa Cora che aveva sede nell'attuale via XX Settembre (allora via della Provvidenza), si dovette ingrandire.

Da questo momento altri stabilimenti per la produzione di vermouth di Torino sorsero nelle province viticole piemontesi. Molte importanti Case parteciparono del successo internazionale di questa bevanda: Bartolomeo Dettoni, Carlo Gancia, Alessandro Martini, Francesco Cinzano, Giuseppe Ballor.

Il vero "Vermouth di Torino", il migliore e più pregiato, doveva essere preparato con almeno una quarta parte di Moscato di Canelli. La parte rimanente doveva essere costituita da vini bianchi dolci o secchi. Si utilizzavano allo scopo i vini delle colline tortonesi e i vini di Gavi.

L'Oidio



Grappolo d'uva infettato dall'oidio

La storia delle malattie del vigneto importate dall'America incominciò in Italia durante gli anni 1850. I primi allarmi si diedero in Francia, nella primavera del 1848, quando i vivaisti della regione parigina constatarono il disseccamento dei germogli della vite.

La malattia proveniva dall'Inghilterra e portava il nome di *Oidium Tuckeri*. Era stato il giardiniere delle serre di Margate, Tucker, che l'aveva osservata per la prima volta nel 1845 su delle varietà di uva importate dall'America. Il botanico Berkeley denunciò il 27 novembre 1847 "una muffa particolare dal carattere più pernicioso".

I venti del Nord trasportarono le spore del fungo nella Francia settentrionale. Nel 1850 vennero colpite le viti del Giardino di Luxembourg a Parigi. Nel 1851 la malattia aveva ormai invaso il Sud della Francia e il Nord dell'Italia: Piemonte, Lombardia e Toscana.

La "Crittogama della vite" arrivò in Piemonte nel 1851. Nella regione venne chiamata popolarmente Marin.

Come Primo Ministro del Regno e ancor più come uomo di esperienza agraria Cavour incaricò la Reale Accademia di Agricoltura di Torino di studiare la malattia e trovare un rimedio. Per tutto l'agosto 1851 fra lo statista e l'Accademia si scambiò un carteggio sul grave problema. L'Accademia venne ufficialmente incaricata di creare una commissione per analizzare la malattia e i possibili rimedi.

Al termine dello studio, si presentarono i risultati in un'adunanza straordinaria del 10 settembre 1851. Si indicò lo zolfo come mezzo di difesa.

L'uso del filo di ferro



Vitigni

Le vigne del Monferrato, accuratamente coltivate, erano una delle poche zone dove a partire dal 1840 era iniziata la lenta diffusione dell'uso del filo di ferro.

In Piemonte la prima utilizzazione del filo di ferro su scala importante si deve al farmacista Martino Moschini, assistente di fisica al collegio di Novara. A Barolo quest'uso apparve nel 1850, al posto delle tradizionali pertiche e canne orizzontali.

Tuttavia non avendo ancora idee sufficientemente chiare su questa pratica, gli inconvenienti riscontrati indussero ad abbandonarla per almeno un decennio. A partire dal 1860, i proprietari sperimentarono la novità applicandola in diversi modi. C'era chi tirava un solo filo, chi persino tre.

Il conte di Mirafiori nella sua celebre tenuta di Fontanafredda aveva adottato il sistema a tre fili e sopra il più basso metteva una cannetta per evitare lacerazioni ai germogli.

Presso un suo podere di La Morra il dottor Matteo Ascheri ideò una palizzata che univa la pratica tradizionale e l'innovazione. Aveva predisposto ai capi del filare due robusti pali fra i quali aveva tirato due fili di ferro a una distanza di 50 cm. Sotto ai fili erano piantati diversi corti pali di sostegno affioranti 70 cm dal terreno. Tutti questi pali erano uniti alla sommità da una lunga traversa inchiodata. La vite si legava con un vimine al palo tutore e si faceva passare sopra la traversa, con la punta rivolta all'ingiù. I nuovi tralci man mano che si allungavano si legavano al primo, poi al secondo fil di ferro.

Sempre con la mente necessariamente rivolta al contenimento delle spese, si sottolineava che i pali ai capi dei filari dovevano essere nuovi, mentre i paletti di sostegno potevano anche essere gli "scaluss", ovvero i pali già usati.

Le Stazioni Enologiche



Il Prof. Garino-Canina, scienziato e ricercatore, la cui opera fu tesa a valorizzare il vino; iniziò la carriera in qualità di Assistente presso la Stazione Enologica Sperimentale di Asti.

La necessità di studi locali, l'esigenza di maggiori informazioni, la volontà di migliorare la produzione condussero alla fondazione della Stazione Enologica di Asti (R.D. 18 gennaio 1872) e della Stazione Enologica Sperimentale di Gattinara (R.D. 17 maggio 1872). L'attività di questi istituti concerneva l'analisi chimica della vite e le ricerche sulle sue malattie, le analisi fisico-chimiche dei terreni, le ricerche sui concimi, l'analisi dell'uva nelle varie fasi di maturazione, le ricerche chimiche sui fenomeni della fermentazione, le analisi del mosto e del vino sulla loro composizione, falsificazioni e malattie, le ricerche sui migliori sistemi di fabbricazione e di conservazione del vino, lo studio delle macchine, degli strumenti e degli arnesi a tale scopo destinati.

Oltre all'esame organolettico dei vini circa la limpidezza, il colore, il sapore, lo stato, si determinavano anche il peso specifico, l'alcol, l'acidità totale, le materie estrattive e la cenere pura, si eseguivano due prove al microscopio, una appena sturato il vino, l'altra dopo un certo periodo di contatto con l'aria. Si misuravano il tannino per i vini rossi e lo zucchero per i dolci.

I risultati dei lavori dovevano essere diffusi e pubblicati tramite gli Annali.

Primo Congresso enologico italiano



"In una Memoria che abbiamo avuto l'onore di leggere al Congresso Enologico, tenutosi nel febbraio 1875 in Torino, abbiamo proposto il principio che i mosti nelle annate non favorevoli debbansi correggere, [...]"

Estratto dalla prefazione del libro in illustrazione.

Tutti i soggetti legati alla viticoltura e all'enologia rivestivano un grande interesse economico e sociale, cosicché il Comizio Agrario di Torino ritenne necessario uno scambio di idee pubblico, in modo da diffondere le buone pratiche di vinificazione e migliorare in modo sensibile la qualità dei vini.

Propose quindi che, in occasione dell'annuale Fiera di Carnevale di Torino si tenesse un Congresso Enologico. Nel febbraio 1875, sotto la presidenza del Conte Ernesto di Sambury, si svolse nel capoluogo piemontese il I° Congresso Enologico Italiano.

Fu l'occasione di confrontare i diversi punti di vista sul futuro dell'enologia, sia da un punto di vista tecnico che commerciale.

Fondazione della scuola enologica di Alba



Vitigni

Nel 1881 l'esigenza di formare del personale tecnicamente preparato e specializzato nell'ambito del vigneto e della cantina portò alla fondazione della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba. All'atto della sua istituzione la scuola possedeva un podere in collina di circa sei ettari coltivato per lo più a vigna, con un caseggiato rustico, una cantina, una tinaia.

Il suo primo direttore fu il professor Domizio Cavazza, docente preparato ed entusiasta che offrì un grande contributo non solo all'affermazione e ai progressi della Scuola, ma diede anche impulso alla sperimentazione di nuove tecniche nell'ambito della viticoltura e dell'enologia locale. Il suo nome è inoltre legato alla creazione della tipologia secca del Barbaresco.

La scuola albese oltre all'insegnamento impartito agli alunni diede istruzioni ai viticoltori per combattere la peronospora, la tignola dell'uva, diffuse la pratica dell'innesto e dell'ibridazione delle viti americane con le viti locali. Nel 1889 si dotò di un laboratorio chimico per l'effettuazione delle analisi enologiche, dei terreni e dei prodotti della viticoltura. Il laboratorio funzionava anche per conto terzi. Dal 1886 la Scuola ospitò una Mostra permanente di Macchine agrarie, allo scopo di diffondere la conoscenza delle diverse macchine utilizzabili in agricoltura, con speciale riguardo alla viticoltura e all'enologia.

La Fillossera



Grappolo d'uva colpito dalla Fillossera

La fillossera della vite fu individuata da C.H.Fitch nel 1854 su foglie di vite selvatica dell'America del Nord. Nel 1863 l'insetto venne riconosciuto per la prima volta in Europa: J.O.Westwood la notò sulle foglie e sulle radici di viti coltivate a Londra, nelle serre di Hammersmith.

Le prime segnalazioni della presenza della Fillossera in una vigna furono francesi, ed avvennero tra il 1868 e il 1869.

A partire dal 1879 l'evento temuto da oltre un decennio da tutti i vignaioli piemontesi si verificò: l'invasione fillosserica venne notata per la prima volta in Italia. I viticoltori, ben consci del pericolo, sapevano di trovarsi di fronte alla possibile distruzione dell'intero sistema vitivinicolo.

Il Piemonte fu tra le prime regioni colpite. L'infiltrazione della fillossera venne attestata nel 1879 inizialmente in provincia di Como per dilagare poi nella provincia di Novara e Varese.

Il ministero costituì nel 1879 un organo apposito, la Commissione consultiva sulla Fillossera, i cui atti, pubblicati negli "Annali di Agricoltura" dal 1880 al 1895, costituiscono una importante fonte di informazioni per quanto riguarda lo sviluppo della malattia.

Nel 1880 venne creato il "Consorzio Antifillosserico Subalpino" che immediatamente consigliò l'uso degli insetticidi da utilizzarsi per frenare l'avanzata dell'insetto.

Dal 1890 divenne ormai chiaro che la sola metodologia di salvezza dei vigneti piemontesi era legata ai vitigni americani, sia come "produttori diretti", sia come porta-innesti delle varietà tradizionali.

La peronospora



Effetti della Peronospora

Nel 1880 la peronospora fece la sua comparsa nel vigneto piemontese. Questa muffa, di origine nord americana, era comparsa in Francia nel 1879.

La nuova malattia, che fece sentire i suoi effetti a partire dal 1884 - 1885, indusse Stazioni Sperimentali, Istituti agricoli, fito-patologi e viticoltori a studiare e sperimentare i possibili rimedi.

Nella lotta contro la peronospora si sperimentarono diverse sostanze. Si formarono in merito tre grandi correnti: una a favore dello zolfo, una in favore della calce, una in favore del solfato di rame. Alla domanda se fosse più efficace applicare i rimedi in forma di polvere o in forma liquida si generò un'altra divisione, quella fra "polveristi" e "liquidisti".

Sperimentazioni, studi e osservazioni sulle sostanze antiperonosporiche condussero alla proposta di diverse formule in cui la calce e il solfato di rame erano miscelati in vario modo allo stato liquido. A questa categoria apparteneva la poltiglia Bordolese, in seguito ampiamente utilizzata.

Gianduja



Gianduja

Nei primi tempi dell'occupazione napoleonica nacque la maschera popolare destinata a diventare famosa: Gianduja, con tricorno, codino, giubba marrone orlata di rosso, calzoni verdi e calze rosse.

Aveva un carattere sagace, satireggiava volentieri, perciò i Francesi non lo amavano, vedendolo come un oppositore. Ma oltre al suo spirito patriottico Gianduja era contraddistinto da un'indole allegra, generosa ed era sempre pronto a brindare con la sua douja piena di buon vino.

La trasformazione agraria dell'epoca napoleonica



Napoleone Bonaparte sul passo del San Bernardo

L'epoca napoleonica fu un periodo di importanti trasformazioni della proprietà agraria. I cambiamenti erano già iniziati all'inizio del 1700 con la politica sabauda che mirava a ridurre le immunità feudali ed ecclesiastiche.

L'attacco alle immunità doveva portare a valorizzare il reddito agrario rispetto a quello puramente di proprietà. In effetti il reddito dei terreni allodiali era superiore a quello delle terre fiscalmente privilegiate.

A partire dal giugno 1800 il governo francese indisse numerose vendite di beni ecclesiastici dichiarati nazionali.

La maggior parte degli acquirenti era costituita da ceti medio-alti, con un'ampia percentuale di professionisti, commercianti e di un buon numero di borghesi che avevano già come unica attività quella di proprietari terrieri.

Accanto a questi si registrava naturalmente la presenza della nobiltà fondiaria e dell'aristocrazia della corte e dell'esercito.

La Associazione Agraria Subalpina



Re Carlo Alberto

Il 31 maggio 1842 venne fondata l'Associazione Agraria Subalpina, a cura della quale si pubblicò la "Gazzetta dell'Associazione Agraria" che uscì dal 1843 al 1848.

Questa società, riunitasi intorno al marchese Cesare Alfieri di Sostegno, godeva del pieno appoggio del re Carlo Alberto e mirava alla diffusione delle tecniche agrarie, all'incremento dell'agricoltura e allo sviluppo delle attività ad essa attinenti.

Il suo motto era un pensiero di Lamartine: "Ce n'est pas seulement du blé qui sort de la terre labourée, c'est une civilisation toute entière". L'anno successivo alla fondazione i soci erano già 200 e il loro numero continuò a crescere passando a 2.700 nel 1844, per arrivare a 3.971 nel 1848.

L'Associazione Agraria possedeva una ricca biblioteca dove oltre ai libri di scienza e di economia, si potevano consultare 105 periodici di diverse nazionalità. In molte città i soci formarono un gruppo rappresentativo dell'Associazione, denominato "Comizio Agrario".

Napoleone



Napoleone Bonaparte

Dopo la battaglia di Marengo (14 giugno 1800), la politica di Napoleone in Italia si affermò definitivamente e il Piemonte diventò la 27a Divisione Militare Francese.

La regione subalpina fu divisa in sei dipartimenti Po, Dora, Stura, Sesia, Marengo e Tanaro. Il Novarese diventò dipartimento dell'Agogna e passò alla Lombardia.

Il comando militare di Torino venne prima affidato al generale Dupont, poi a Jourdain. Nel settembre 1802 venne ufficialmente proclamata l'annessione con la Francia. Nel teatro Nazionale di Torino, la sera del 21 settembre, quando venne data la notizia, il pubblico festante intonò la canzone "Non si può star meglio che in seno alla propria famiglia."

La Restaurazione



Congresso di Vienna

Nel 1814, dopo la caduta di Napoleone, il Piemonte venne nuovamente assegnato alla casa dei Savoia.

Vittorio Emanuele I riprese il possesso dei territori perduti in seguito alla conquista francese. Per di più, in seguito agli accordi del congresso di Vienna, al Regno di Sardegna erano stati annessi tutti i territori della Repubblica di Genova. Questo rappresentò un'ottima opportunità di dotare il regno di un porto moderno ed efficiente.

Il 9 maggio 1814 re Vittorio Emanuele I, proveniente dal suo ritiro cagliaritano, sbarcò a Genova. Prima di partire per Torino, il 14 maggio, emanò un proclama in cui prometteva il rifiorire dell'agricoltura e del commercio.

Cavour



Camillo Benso Conte di Cavour

Nell'ottobre del 1850 Camillo Benso conte di Cavour entrò nel ministero d'Azeglio come ministro dell'Agricoltura, Commercio e Marina. Le sue conoscenze tecniche e gestionali, maturate a Leri e a Grinzane, si rivelarono proficue al suo nuovo incarico: la produzione di riso, olio e vino aumentò, l'agricoltura piemontese conobbe anni positivi.

Il 19 aprile 1851 Cavour aggiunse il ministero delle Finanze a quello dell'Agricoltura e Commercio. Poi divenne primo ministro: in quel periodo si attuò la riforma generale delle tariffe doganali e del commercio con l'estero.

I primi trattati commerciali furono stipulati con il Belgio e l'Inghilterra.

Seguirono Grecia, Zolverein, Svizzera e Paesi Bassi. Il 18 ottobre 1851 si firmò un trattato con l'Austria, che stabiliva una riduzione delle tariffe sull'esportazione dei vini piemontesi. Un accordo commerciale dello stesso tipo stipulato con la Francia il 14 febbraio 1852, permetteva un'esportazione più facile di olio, bestiame e formaggi piemontesi, in cambio di una riduzione dei dazi di importazione sui vini francesi.

Torino Capitale



Piazza castello

Nel 1859 iniziò la campagna militare che portò alla proclamazione del Regno d'Italia. Torino ne divenne la prima capitale. Il Parlamento ospitava deputati di tutta la penisola.

Si discuteva animatamente sulle ardue decisioni da prendere, ma "Si dimenticano davanti ai delicati vini di Asti e di Barolo, i più gravi dissensi politici...".

Il 14 marzo 1861 la Camera approvò la proposta di Cavour, Vittorio Emanuele II assunse il titolo di re d'Italia.