

“I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte” - Langhe, Monferrato, Roero

Progetto di candidatura al patrimonio UNESCO

Estratti dal documento preliminare del 31/10/2008

## Indice

Identificazione del sito

Storia del vino e della viticoltura in Piemonte

Storia del sistema produttivo

Criteri per cui il bene è proposto e giustificazione per l'iscrizione alla candidatura

Strumenti di programmazione e progetti attivati

## Identificazione del sito

- Paese: Italia

- Regione e province: Regione Piemonte, province di Alessandria, Asti, Cuneo

- Denominazione del bene: Paesaggi vitivinicoli tipici del Piemonte

- Confini: Il bene proposto per la candidatura comprende aree geografiche con caratteri fisici comuni ma proprie specificità ben definite. Tutte le aree sono fortemente caratterizzate sotto l'aspetto ambientale e culturale, segnate dalla presenza umana dedita con continuità fin dall'età romana alla modellazione del territorio collinare finalizzata alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Il risultato di tale prolungata azione si manifesta oggi attraverso un paesaggio culturale storicamente stratificato e ancora oggi fortemente connotato e integro.

La produzione vinicola nella regione del Piemonte ha le sue origini più di 2000 anni fa. È caratterizzata in un ambito territoriale relativamente ristretto, da una notevole varietà di produzioni di qualità riconosciuta a livello internazionale, tra le quali il moscato d'Asti, il barolo e il barbaresco. Questa lunga produzione di viticoltura ha prodotto un paesaggio culturale di eccezionale bellezza, che riflette le trasformazioni e le evoluzioni sociali, tecnologiche ed economiche legate alla coltura vitivinicola e ad una vera e propria "cultura del vino" profondamente radicata nella comunità.

## Storia del vino e della viticoltura in Piemonte

Introduzione generale

Il vino è una bevanda davvero particolare, perché oltre a rivestire l'importante ruolo di alimento e oltre ad essere fonte di economia, è anche un importante elemento che accompagnando la storia dell'uomo ha influito su molti aspetti della vita umana e del suo ambiente.

La coltivazione della vite ha segnato in modo specifico, rendendoli unici e indimenticabili, tanti diversi paesaggi ed ha lasciato segni profondi nelle loro rispettive culture.

Il mondo della vite e del vino è anche il mondo della storia, della letteratura, dell'arte, della filosofia.

Dai tempi più antichi, da 5000 anni fa fino al giorno d'oggi, le diverse società hanno reso il vino protagonista nelle mitologie, nelle leggende, nelle religioni, nella letteratura, e le diverse culture lo hanno inteso non solo come bevanda che ci sostiene e ci alimenta, ma come bevanda spirituale e simbolica.

La storia della vite e del vino si può suddividere in cinque grandi fasi storiche:

- 1) L'espansione Mediorientale, che dalla Mesopotamia portò la viticoltura primitiva fino alla Palestina e all'Egitto (3000 - 1000 aC)
- 2) L'espansione Greco-Romana che dall'area originaria portò la viticoltura su tutta la costa del Mediterraneo e nell'Europa Continentale (1000 aC - 200 dC)
- 3) L'espansione Medievale che recuperò la coltivazione della vite dopo la crisi e la caduta dell'impero romano e diffuse la vite verso Nord, fino all'Inghilterra. (1000-1400 dC)
- 4) L'espansione Moderna, che dalla scoperta del Nuovo Mondo (1492) conduce alla globalizzazione del vigneto nel 1800.
- 5) La nuova viticoltura e enologia, che parte dalla Fillossera e dagli studi di Pasteur, e che porta al consolidamento del vigneto e all'applicazione delle moderne tecniche enologiche.

Le Vitacee sono piante molto antiche presenti sulla Terra da 140 milioni di anni. Secondo i paleobotanici quelle prime piante erano però ancora lontane dal tipo di vite che conosciamo.

Infatti le viti che si avvicinano maggiormente alla attuale *Vitis Vinifera* risalgono a circa 7 milioni di anni fa.

La vite è una pianta che ama il clima caldo, il freddo le è molto dannoso. Durante il Pleistocene, da 1 milione di anni fa a 15mila anni fa, il clima del nostro pianeta ha avuto dei grossi sbalzi di caldo e di freddo.

Circa 200mila anni fa si verificò l'ultima grande glaciazione, un fenomeno per cui le calotte polari si estesero fino a coprire gran parte delle zone temperate.

Questa estensione dei ghiacci provocò la morte di molte specie di piante abituate a climi più caldi, ma non la morte di tutte. Si salvarono quelle piante che si trovavano nei cosiddetti "rifugi climatici", cioè in certe zone che per varie ragioni erano protette.

Uno di questi era il "rifugio pontico" ad oriente del Mar Nero, protetto dal freddo dalle montagne del Caucaso e influenzato positivamente dalla vicinanza del mar Caspio. In questo rifugio la vite trovò riparo.

Se vogliamo risalire alle origini della vite e identificare una sua zona geografica originaria, dobbiamo riferirci all'area occupata attualmente dall'Armenia e dalla Georgia e dalla zona della antica Mesopotamia cioè gli attuali Iran e Iraq.

Diecimila anni fa la *Vitis Silvestris*, la vite selvatica, era nuovamente presente in una zona molto vasta mescolata e arrampicata sopra gli alberi. Si trovava nel Ponto, nell'Armenia, nel Caucaso, nell'Asia centrale e anche in Europa e in tutto il bacino del Mediterraneo.

Circa ottomila anni fa, proprio nell'area mediorientale, nacque l'agricoltura.

A partire da allora si è dato inizio a una selezione delle viti selvatiche, per propagarle e renderle domestiche.

Mentre in Europa la vite continuava ad essere sfruttata come una qualsiasi altra pianta selvatica, in Oriente si iniziava la viticoltura e si trasformava per selezione progressiva la *Vitis Silvestris*, cioè la vite selvatica, in *Vitis Vinifera sativa*, cioè la vite domestica.

Il centro di archeologia dell'università della Pennsylvania nel 1997 ha individuato dei residui di vino resinato in un'anfora del 5400 a.C., ritrovata in un villaggio neolitico dell'Iran. Questo dimostra che il vino ha una storia di almeno 7000 anni.

Ma questa è ancora preistoria. Per passar alla storia dobbiamo sì deve fare riferimento al popolo dei Sumeri, i primi a costituire un gruppo culturale avanzato e capace di elaborare una organizzazione sociale efficiente e complessa.

Una delle migliori espressioni del loro grado di civiltà fu l'invenzione della scrittura, il "cuneiforme". La decifrazione di questa scrittura ci ha consentito di leggere centinaia e centinaia di tavolette di argilla, rimaste sepolte nella sabbia del deserto per migliaia di anni. Ebbene su queste tavolette, per la prima volta nella storia dell'umanità, troviamo scritti i nomi vite, vino, vignaiolo, tino.

E' dai Sumeri che parte la fase di espansione Mediorientale della vite che coinvolge Mesopotamia, Egitto e Palestina.

La *Vitis vinifera sativa* si sarebbe poi diffusa in Europa attraverso vie geografiche e veicoli culturali multipli, seguendo le antiche civiltà e le vie di comunicazione terrestri, ma soprattutto le vie marittime e fluviali. Furono diversi i popoli che contribuirono all'espansione della vite in epoche diverse e con contributi successivi nel tempo.

I responsabili del primo grande movimento commerciale da Oriente a Occidente furono certamente i Micenei.

Verso la fine del XV secolo a.C. la potenza politica ed economica micenea sono pienamente consolidate.

A partire dall'ultimo quarto del XIII secolo a.C., la ceramica micenea si trova con una certa frequenza sulle coste italiane dell'Adriatico e del Tirreno.

Il secondo millennio a.C. si chiude in Oriente con un grave collasso della vita dei palazzi, in una serie di avvenimenti che gli storici hanno chiamato "crisi del 1200". Su tutto il Mediterraneo Orientale si abbatte una grande catastrofe, che arriva fino alle porte dell'Egitto a causa delle invasioni dei cosiddetti "popoli del Mare" o "popoli delle Isole". Questo grande crollo di civiltà antichissime fu un potente fattore di dispersione e disseminazione dei loro elementi culturali.

In Italia, nell'area tirrenica, si verificano delle convergenze tra i popoli della diaspora micenea e i popoli del Nord, che si innestano sulle culture indigene. Inizia l'età del Ferro. Durante il secolo XI a.C. si apre anche la rotta fenicia verso il Mediterraneo centrale e occidentale, dimostrata da numerosi ritrovamenti archeologici. I Fenici, infatti, a causa degli sconvolgimenti orientali dovuti alle invasioni dei "popoli del mare", si liberano dalle oppressioni egizia e ittita, e cominciano a viaggiare per il Mediterraneo. I nuovi equilibri politici favorirono lo sviluppo economico e permisero una nuova espansione orientale in Occidente, provocata dalla ricerca di materie prime e di sbocchi commerciali. Oggetto di questi commerci era anche il vino.

Greci, Etruschi, Romani e la cultura vitivinicola dell'Italia

La cultura greca ha fortemente influenzato il nostro modo di coltivare la vite e di bere il vino.

Per i Greci il vino era una bevanda importante sia dal punto di vista culturale, sia dal punto di vista economico.

Già prima del V secolo a.C. il commercio del vino greco nel Mediterraneo era molto fiorente. Già allora le anfore di terracotta che lo contenevano portavano dei segni che ne attestavano la zona di provenienza.

I Greci hanno perfezionato le tecniche di coltivazione, hanno perfezionato la potatura, hanno selezionato dei vitigni e li hanno diffusi gradualmente insieme ai vini in tutta l'area della loro influenza politica e commerciale.

In Italia la zona dove i Greci ebbero la maggiore influenza è stata la Magna Grecia, cioè le nostre regioni meridionali (Sicilia, Campania, Puglia, Calabria). In questa zona esportarono le loro tecniche di coltivazione della vite.

In Francia il punto di irradiazione della cultura greca è stata la regione di Marsiglia.

I Greci coltivavano soprattutto la vite bassa, ad alberello, in vigneti a coltura pura. Ma utilizzavano anche i pali corti, le canne e le pergole.

Gli Etruschi costituiscono un altro popolo che ha avuto un ruolo particolare nella storia del vino italiano fra il IX sec. a.C. e il I d.C.

La società degli Etruschi aveva il centro nell'attuale Toscana, ma era una civiltà molto intraprendente che aveva allargato ampiamente la sua influenza e aveva fondato città nell'Italia meridionale (Capua) e nella pianura padana. (VI a.C.) Furono gli Etruschi a fare conoscere il vino alle popolazioni celtiche.

Fra l'VIII e il VI secolo a.C. nell'Europa centro Orientale si cominciano a trovare i primi recipienti legati al consumo del vino. Questi recipienti sono di origine etrusca.

Il commercio del vino era una delle principali fonti di reddito delle città etrusche. Il trasporto del vino era svolto attraverso il mare e le vie fluviali. Il commercio di vino etrusco si estendeva nella Gallia Meridionale, lungo il Rodano, nella Renania, in Austria.

Uno dei testimoni dell'ampio commercio vinicolo degli Etruschi è il cantharos, un recipiente molto diffuso in tutta l'area della loro influenza. Si tratta di un bicchiere per il vino, allargato verso la cima, con due anse slanciate che si alzano oltre il bordo. Era realizzato con una tipica ceramica etrusca: il bucchero che aveva un colore nero e una superficie lucida che a prima vista facevano pensare non alla ceramica, ma ad un metallo.

Se gli Etruschi hanno avuto il ruolo di iniziare i Celti alla conoscenza del vino e di diffondere e di incoraggiare la coltivazione della vite nelle aree settentrionali della Penisola italiana, c'è un altro popolo che ha avuto una straordinaria influenza nella diffusione della vite e del vino in Italia e in Europa: è quello dei Romani. Fra il II e il primo secolo a.C., quando Roma era considerata la capitale del mondo, l'impero romano copriva una estensione veramente grande, dall'Asia all'Europa, all'Africa settentrionale. In un tale movimento di gente, di interessi e di culture che entrarono in contatto, la vite e il vino erano due aspetti importanti sia per la vita economica che sociale.

Proprio dall'Italia, grazie ai Romani, hanno preso origine le grandi strade che hanno portato la vite e il vino attraverso l'Europa seguendo l'espansione dell'Impero Romano. Fu allora che l'Italia diventò un centro importante per il commercio e la produzione del vino. Si scrissero ampie opere di agronomia, si studiò l'economia viticola, si intensificò la viticoltura. I vini italiani divennero i più famosi e apprezzati del mondo.

Piemonte: compendio storico

200.000 aC IV glaciazione. Paleolitico inferiore. Compaiono i primi cacciatori provenienti dal Sud.

80.000 aC V glaciazione. Paleolitico medio. Ritrovamenti in diverse aree piemontesi attestano la presenza umana.

50.000 aC Paleolitico superiore.

5500 aC Clima caldo-asciutto. Neolitico antico. Cultura della ceramica impressa. Inizia l'agricoltura. Comincia la prima produzione di contenitori di terracotta. Ritrovamenti archeologici ad Alba, che rappresenta già un ponte tra diverse culture.

4000 aC Optimum climatico post-glaciale (clima fresco). Neolitico medio. Periodo della cultura dei Vasi a Bocca Quadrata. Ritrovamenti di vasi a Bocca Quadrata in Valsesia, nel Cuneese, nel Canavese. E' attestata la presenza della vite selvatica (pollini a Casalnoceto).

2600 aC Eneolitico (Rame). Cultura del Vaso Campaniforme. Uso dell'aratro. Uso del carro.

2000 aC Clima caldo più asciutto. Uso del cavallo domestico.

1800 aC Bronzo antico.

1450 aC Epoca fredda. Bronzo medio. Numerosi esempi di traffici commerciali transalpini.

1200 aC Ritrovamento di pollini di vite selvatica ad Alba.

1000 aC Breve riscaldamento. Bronzo finale. Cultura dei campi d'Urne. Vinacciolo ritrovato a Vislaro (TO) che rappresenta il più antico reperto piemontese attestante la viticoltura.

900 aC Prima Età del Ferro

800 aC Cultura di Golasecca. Ritrovamenti di polline di vite e di vinaccioli (Castelletto Ticino). Diverse testimonianze attestano gli importanti traffici commerciali tra il Mediterraneo e il centro Europa. Uso probabile di botti di legno. Influssi celtici evidenti. Tombe di guerrieri a Sesto Calende.

700 aC Si introducono in Etruria le tecniche greche di coltivazione della vite.

500 aC Influenza culturale etrusca nel Nord Italia: diffusione del rituale del banchetto; anfore etrusche a Castelletto Ticino (NO); commercio di vino.

450 aC Seconda età del Ferro. Cultura di La Tène. Inizia la produzione di anfore vinarie a Marsiglia. Ritrovamenti di vinaccioli a Tortona. Oinochoe di bronzo dall'Italia Centrale del IV secolo (Biella; Gravelona Toce). Forte influenza culturale dei Greci di Marsiglia.

388 aC Invasione dei Celti. Numerosi ritrovamenti attestano la celtizzazione del Piemonte.

300 aC Ritrovamento di un vaso situliforme con orlo impeciato che dimostra l'uso della pece nemeturica.

223 aC Il console C. Flaminio conquista Clastidium (Casteggio). I Romani sono alle porte della Gallia Cispadana.

218 aC Annibale valica le Alpi e invade la Padania.

196 aC Il console M. Claudio Marcello batte a Como gli Insubri e gli Orobii. I Romani arrivano al Sesia. Fondazione di Novaria (Novara).

179 aC Il console Q. Fulvio Flacco batte i Liguri Statielli nel Piemonte meridionale.

173 aC Il console M. Popilio Lenate distrugge Carystum, capitale dei Liguri Statielli.

148 aC Apertura della via Postumia da Genova a Piacenza. Fondazione di Libarna e Dertona (Tortona).

125 aC Fondazione di Pollentia (Pollenzo) Valentia (Valenza) Vardacate, Industria.

124 aC Costruzione della via Fulvia (da Tortona ad Asti).

123 aC La lex Sempronia viarum sviluppa le reti stradali.

115 aC Emilio Scauro trionfa sui Liguri.

109 aC Costruzione della via Aemilia Scauri, da Vada Sabatia a Dertona.

101 aC Il Console Caio Mario sconfigge i Cimbri ai Campi Raudii.

100 aC I Taurini entrano nell'alleanza romana. Tutta la pianura Padana è romana. Fondazione di Eporedia (Ivrea)

89 aC Fondazione di Alba Pompeia (Alba). Trattato agronomico dei Saserna.

80-70 aC Ampii ritrovamenti archeologici di anfore importate.

58 aC Giulio Cesare valica le Alpi attraverso la Valle di Susa.

45 aC Fondazione di Augusta Taurinorum (Torino).

25 aC Ottaviano Augusto sottomette definitivamente i Salassi. Fondazione di Hasta (Asti) Aquae Statiellae (Acqui) Augusta Bagiennorum (Benevagienna).

25-6 aC Totale controllo militare delle Alpi. Costruzione della via Iulia Augusta. Erezione del Trofeo delle Alpi a La Turbie, punto più elevato della via Iulia Augusta.

193 Publio Elvio Pertinace imperatore. Numerose attestazioni del commercio di vino in Piemonte.

311 Massenzio e Costantino si scontrano a Susa e a Torino.

313 Costantino proclama la libertà di professare il Cristianesimo.

341 Presenza di Cristiani a Revello (CN).

356 Lettera di Eusebio, vescovo di Vercellae, ai Cristiani.

402 Stilicone vince i Visigoti di Alarico a Pollentia.

405 I barbari di Radaiso devastano i territori subalpini.

661 Il duca di Asti Ariperto diventa re dei Longobardi.

774 Carlo Magno re dei Franchi e dei Longobardi. Il Piemonte si articola in marche e comitati.

888-961 Periodo post-carolingio.

962-999 Donazioni degli imperatori sassoni ai vescovi piemontesi.

1002 Arduino d'Ivrea incoronato re d'Italia.

1045 Adelaide di Susa, signora di Torino, sposa Oddone di Savoia.  
 1095-1150 Sviluppo dei comuni cittadini.  
 1168 Viene fondata Alessandria, città della Lega Lombarda, contro il Marchese del Monferrato.  
 1183-1207 La corte del Monferrato diventa un brillante centro di cultura. Vi sono ampi scambi culturali con l'Oriente.  
 1192 Corrado del Monferrato viene eletto re di Gerusalemme.  
 1260 Carlo I d'Angiò sottomette Cuneo, Alba, Cherasco ed altri feudi piemontesi. Rapporti tra Piemonte e Provenza.  
 1383-1391 Con Amedeo VII, il Conte Rosso, i Savoia ampliano il dominio e con l'annessione di Nizza arrivano fino al mare.  
 1391-1440 Amedeo VIII è il primo duca di Savoia.  
 1532 Alla morte di Luisa di Savoia il re Francesco I invade il Piemonte. Il duca di Savoia Carlo II riesce a mantenere solo una piccola parte dei suoi domini.  
 1559 Con il trattato di Cateau-Cambresis, Emanuele Filiberto riacquista i diritti sulle terre del Piemonte. Riorganizza totalmente lo stato, con riforme radicali nell'esercito, nell'amministrazione e nell'istruzione pubblica.  
 1562 Emanuele Filiberto riporta la capitale a Torino.  
 1574 La Francia restituisce Pinerolo ai Savoia.  
 1601 Con il trattato di Lione il duca Carlo Emanuele I cede alla Francia i territori tra Ginevra e Lione e in cambio riceve il marchesato di Saluzzo.  
 1612 Alla morte di Francesco IV Gonzaga si apre una crisi di successione per il Monferrato. Carlo Emanuele I inizia la guerra con la Spagna, che si conclude nel 1616 con la pace di Madrid.  
 1631 La Francia invade il Piemonte con un potente esercito. La pace di Cherasco costringe il Piemonte ad entrare nell'area di influenza francese.  
 1686 Vittorio Amedeo II riprende la guerra contro la Francia che, dopo alterne vicende, volge a favore dei Savoia.  
 1696 Trattato di Torino. Pinerolo ritorna ai Savoia.  
 1706 (7 settembre) Battaglia di Torino. Gli Austro-Piemontesi battono in modo netto i Francesi. Vittorio Amedeo II ottiene il Marchesato di Monferrato.  
 1792 Il regno di Sardegna e la Francia rivoluzionaria sono in guerra: un esercito francese occupa la Savoia e Nizza.  
 1796 Napoleone Bonaparte conquista il Piemonte. A Cherasco detta le condizioni della pace.  
 1798 I Francesi costringono Carlo Emanuele IV ad abbandonare il Piemonte e a ritirarsi in Sardegna.  
 1799 Reazione austro-russa. Dopo la vittoria di Napoleone a Marengo riprende la dominazione francese.  
 1802 (11 settembre) Il Piemonte viene annesso alla Francia.  
 1814 Alla caduta di Napoleone Vittorio Emanuele I lascia l'esilio di Cagliari e ritorna a Torino. I trattati di Parigi e di Vienna riconfermano il Re di Sardegna nei suoi antichi possedimenti.  
 1821 Insurrezione di Torino. Vittorio Emanuele I abdica a favore del fratello Carlo Felice.  
 1831 Sale al trono Carlo Alberto.  
 1848 (4 marzo) Carlo Alberto concede lo Statuto.  
 1850 (11 ottobre) Cavour diventa per la prima volta ministro, entrando nel ministero d'Azeglio.  
 1860 (5 maggio) La "Spedizione dei Mille" parte da Quarto, presso Genova, per sbarcare a Marsala.  
 1861 (14 marzo) La Camera approva il progetto di legge di Cavour che recita: "Il re Vittorio Emanuele II assume per sé e per i suoi successori il titolo di re d'Italia."  
 1865 La capitale viene trasferita da Torino a Firenze. Nascono violente proteste popolari.  
 1921 Primi successi politici dei fascisti e costituzione di numerose sezioni del PNF.  
 1927 La rivalutazione della lira fa nascere problemi sia all'industria che all'agricoltura del Piemonte.  
 1942 Durissimi bombardamenti su Torino. Il disagio economico di operai e impiegati si aggrava.  
 1943 (5 marzo) Iniziano gli scioperi nelle fabbriche di Torino.  
 1944 La guerriglia partigiana organizza nelle valli e nelle zone rurali delle "zone libere". In queste crea delle repubbliche partigiane e delle zone rette da giunte popolari.  
 1970 (13 luglio) Prima assemblea della Regione Piemonte.  
 1970 (11 novembre) Approvazione dello Statuto Regionale.

#### Il Piemonte vitivinicolo: un incontro di culture

Intorno alla metà del II millennio a.C., nell'area geografica corrispondente alla nostra Italia, l'agricoltura fu segnata da un grande e generale mutamento. La svolta fondamentale va individuata oltre che nella pratica della metallurgia, nell'utilizzo del carro e del cavallo. Nel nuovo contesto economico si adottarono pratiche agrarie come l'aratura, che divennero essenziali per il successivo sviluppo della società, ed ebbero ampio sviluppo le colture del castagno, dell'olivo e del fico. In questa fase evolutiva dell'agricoltura si inserisce anche la coltivazione della vite che compare intorno al 1500 a.C., con diversa fortuna a seconda delle diverse zone climatiche.

In quell'epoca il Piemonte era alle prese con un periodo di clima freddo (Oscillazione di Moorstauch) e quindi la viticoltura non riuscì ad imporsi come accadde invece in altre regioni della penisola. Tuttavia, nonostante il clima presentasse delle caratteristiche sfavorevoli per lo sviluppo della coltivazione viticola, la vite selvatica era presente nella zona. Lo attestano ritrovamenti molto antichi che vanno dal Neolitico all'età del Bronzo.

Sono specialmente da notare i ritrovamenti di polline a Casalnoceto (inizi IV millennio a.C. - Neolitico); ad Alba in località Moretta (XIV-XIII secolo a.C. - media-tarda età del Bronzo) e il ritrovamento di un vinacciolo a Vislaro (X-IX secolo a.C. - Bronzo finale).

Con l'inizio dell'età del Ferro, e soprattutto nel periodo posteriore all'VIII secolo a.C., si vede la fine di un periodo particolarmente freddo, durante il quale le temperature avevano raggiunto il minimo assoluto degli ultimi 5000 anni. Il successivo riscaldamento e il conseguente miglioramento delle condizioni climatiche favorirono l'insediamento umano anche a quote relativamente elevate. Tali nuove condizioni furono favorevoli all'agricoltura nel Nord Italia e resero possibile l'espansione della viticoltura nel Piemonte.

#### Gli Etruschi e i Celti

Il miglioramento del clima permise anche un più agevole attraversamento delle Alpi e aumentò quindi la possibilità di contatti commerciali tra le popolazioni.

Precisamente durante questo periodo climaticamente vantaggioso, le popolazioni stanziati in Piemonte instaurarono nuovi rapporti con due civiltà straniere: a Sud quella etrusca e a Nord quella celtica. Con il passare del tempo i legami commerciali tra mondo etrusco e mondo celtico divennero sempre più rilevanti.

I rapporti con la società degli Etruschi condussero anche il Piemonte ad avvicinarsi al consumo del vino.

Sono infatti stati trovati numerosi indizi che confermano l'ipotesi di uno sviluppo della viticoltura avvenuto sotto l'impulso etrusco. A Castelletto Ticino (NO), oltre alle anfore collegate all'importazione di vino etrusco, sono stati trovati, a partire dal VII secolo a.C., anche polline e semi di vite coltivata. A Tortona (AL) si sono identificati dei semi di vite coltivata risalenti ad un periodo successivo, il V secolo a.C., un'epoca segnata da molte attestazioni di una significativa presenza etrusca in Piemonte.

La oinochoe di bronzo trovata nell'insediamento gallico della Burcina, vicino a Biella è un oggetto che mostra come gli elementi della cultura etrusca legati al vino stavano introducendosi in modo importante. Si tratta di una brocca bronzea trilobata, con manico elaborato, con le fattezze tipiche di quelle realizzate nell'Italia centrale nel IV secolo a.C.

Un aspetto essenziale di questi ritrovamenti è che i reperti archeologici che evidenziano l'introduzione del vino e della viticoltura etrusca sono precedenti alla più antica produzione conosciuta di anfore vinarie di Massalia. Infatti Marsiglia inizia una propria produzione di anfore solo a partire dal VI sec. a.C.

Intorno al 400 a.C. i Galli cominciarono ad infiltrarsi nell'Italia settentrionale, opponendosi agli Etruschi e fondendosi con le popolazioni liguri locali oppure ricacciandole sugli Appennini. Il risultato di questa migrazione fu una celtizzazione delle popolazioni piemontesi. A sud del Po la fusione tra Celti e Liguri portò ad una simbiosi tanto profonda che diede origine a tribù definite celto-liguri dagli stessi autori antichi.

In questa discesa verso il Mediterraneo i Celti subirono delle forti influenze etrusche. I Celti, una volta discesi nel Nord Italia, appresero rapidamente le tecniche di coltura della vite di tipo etrusco e le svilupparono nel Piemonte. Si trattava allora di arbustum, arrampicato su tutori vivi, principalmente pioppi, olmi, aceri. Il rapporto instaurato fra gli Etruschi e le popolazioni celtiche fu caratterizzato da una impronta particolare. A differenza dei coloni Massaloti, che tendevano a esportare essenzialmente delle merci, gli Etruschi condivisero con i popoli del Nord le loro conoscenze tecniche in diversi settori, e lo fecero anche per la viticoltura. Gli Etruschi non esportavano solo merci e tecniche, ma anche i loro costumi e i rituali. Fu notevole l'influenza che la loro cultura ebbe sull'arte e sulla cultura celtica delle regioni con le quali entrarono in contatto. Grazie ai rapporti con questa popolazione tra il VII e il VI secolo a.C., in Piemonte si acquisirono progressivamente i rituali del banchetto così come era inteso nel mondo etrusco-italico.

Come segno evidente di profondi scambi culturali, si noti che la cultura di Golasecca, nella prima metà del VI secolo a.C., parlava un dialetto di tipo celtico che graficamente si esprimeva con l'alfabeto etrusco.

Nell'elaborazione e nella diffusione dell'arte del bottaio i popoli gallici ebbero una parte di primo piano.

Le botti di legno infatti erano estranee alla pratica enologica greca e a quella centro-italica. I testi antichi cominciano a parlarne solo in riferimento alla Gallia Cisalpina.

La loro diretta influenza è ampiamente documentata anche nell'eredità linguistica che ci hanno lasciato.

Le citazioni degli autori antichi su quanto fosse diffuso in queste zone il trasporto in botti, sono confermate dalle celebri rappresentazioni funerarie di Caraglio e di Cherasco che mostrano appunto dei carri carichi di questi tipici e inconfondibili recipienti.

#### Tra la vite gallica e la vite greca

La colonizzazione greca ebbe una parte fondamentale nella diffusione della vite e del vino nel Mediterraneo. Le città greche mandarono i loro coloni in tutta quella vasta area che proprio a causa di questa colonizzazione prese il nome di "Magna Grecia". Le colonie di Focea punteggiarono le coste della Spagna orientale e della Francia meridionale. Il più importante di questi insediamenti fu Massalia (l'attuale Marsiglia), stabilito intorno al 600, e divenuto celebre nel mondo antico per i suoi ulivi e le sue viti. Massalia instaurò importanti legami commerciali con l'Etruria. L'inizio della viticoltura e dell'enologia di Marsiglia si può datare alla fine del VI secolo a.C, quando si riscontrano le prime testimonianze di una produzione locale di anfore. I reperti più antichi sono ascrivibili al 525 a.C. A partire da quel momento le anfore vinarie massalote iniziarono a sostituire quelle etrusche su tutti i percorsi commerciali della Gallia meridionale. E' possibile ipotizzare una diffusione capillare di certe tecniche di viticoltura di origine greca nei diversi gruppi liguri transalpini e cisalpini.

Forse per ragioni protezionistiche i Massaloti non esportarono volontariamente il loro sistema di coltura della vite, cosicché i nuovi metodi si propagarono lentamente. La lenta espansione delle tecniche viticole greche si confrontò con le tecniche esistenti, di origine etrusca. Il sistema di coltivare la vite a ceppo basso con sostegno morto (diffuso grazie all'impulso culturale greco) si trovò quindi a competere con quello locale che presentava una potatura lunga con la vite maritata ad un albero tutore. Quando i Romani conquistarono il Piemonte vi trovarono ancora diffuso il metodo di

potatura lunga e sostegno vivo e lo definirono 'arbustum gallicum'. L'origine del nome appare proprio legato alla Gallia Cisalpina, dato che oltre le Alpi, fino a quel momento, si era avviata solo l'esportazione di vino, ma non la diffusione delle tecniche di coltura, così che nella Transalpina i vigneti erano certo ancora limitatissimi.

A partire dall'epoca romana la tecnica della potatura lunga venne progressivamente abbandonata. Venne introdotta quella corta, analogamente a quanto si praticava nell'Italia Centrale, dato che era il sistema tipico dei vitigni più pregiati dell'Italia romana. E' probabile che in quel periodo, a fianco delle nuove pratiche viticole, venissero introdotti anche dei nuovi vitigni. E' certo che i metodi di propagazione di nuove varietà di vite erano efficaci. Plinio cita ad esempio il caso dell'espansione della vite Carbutica, nota da non molto al tempo in cui egli scriveva. Non sappiamo molto delle varietà coltivate nella regione piemontese nel periodo romano. I riferimenti in proposito delle varietà di vite coltivate sono scarsi e vaghi. Ci sono rimasti solo pochi richiami alla vite Gallica, alla Spionia o Spinea, alla Retica delle Alpi Marittime. La gestione del terreno agricolo secondo il modello latino portò ad una riorganizzazione della proprietà fondiaria. Questa non venne totalmente sovvertita rispetto all'epoca cello-ligure, ma fu integrata e venne resa più funzionale. Uno dei metodi per il miglioramento produttivo delle aree fu l'assegnazione di terra a veterani dell'esercito romano. I terreni tolti ai popoli vinti diventavano infatti proprietà pubblica: ager populi romani.

E' ben noto quanto fosse importante la coltivazione della vite per i Romani. Dal momento della loro colonizzazione, la viticoltura venne praticata più estesamente in Piemonte e si avvale di nuove conoscenze. Questo fenomeno inizialmente interessò soprattutto i principali nuclei abitati e si concentrò lungo le vie di comunicazione, prima di espandersi su un più ampio raggio. Dalle analisi sulla presenza delle anfore vinarie di importazione si nota un incremento costante del loro numero tra il I secolo a.C. e il II secolo d.C. Il Piemonte in questo periodo appare ormai pienamente inserito nei principali flussi commerciali, dimostrando di poter contare su discrete capacità economiche (Alba viene citata nell'elenco delle città più nobili tra l'Appennino e il Po). Infine il fatto che proprio in questi secoli siano state scolpite diverse stele che raffigurano in vario modo l'uva e il vino e le attività ad essi connesse, fa pensare che la realtà enologica fosse in fase di crescita e che compaiano le prime interessanti possibilità commerciali per il vino piemontese.

Storicità dei vitigni tipici dell'area piemontese individuata per la candidatura

Il Piemonte, possiede un ricchissimo patrimonio di vitigni che sono unici e tipici della regione. Alcuni dei più importanti hanno radici storiche locali molto profonde e sono documentati da secoli nel panorama vitivinicolo piemontese. Alcuni di essi sono citati fin dal Medio Evo e hanno scritto pagine di storia importanti e ben documentate nei secoli successivi, fino ad oggi. La loro diffusione e i loro successi hanno determinato gli orientamenti dell'economia, e dell'occupazione, oltre che la fisionomia dell'ambiente naturale e paesaggistico. Le provincie di Asti, Cuneo e Alessandria ne sono gli ambienti privilegiati. Il breve excursus seguente percorre la storicità e le antiche attestazioni dei più rilevanti vitigni piemontesi.

Arneis: era riconosciuto come vino pregiato dell'Astigiano nel XIV secolo, con la denominazione di "vinum renesij".

Nel 1478 era citato presso Canale il nome del bricco ad Reneysium. Ci sono autori che partendo da questo dato hanno identificato l'origine del nome Arneis.

Dolcetto: è un vitigno che tradizionalmente ha fatto parte della storia enologica del Piemonte e continua oggi a segnalarla. Che il Dolcetto fosse un vitigno fortemente legato alla tradizione delle colline piemontesi è ampiamente e chiaramente testimoniato da quando gli studi di ampelografia hanno cominciato ad analizzare il patrimonio viticolo del Piemonte. "Duset e duzet, dossetti e dozzetti" sono i nomi popolari con cui i Piemontesi l'hanno definito fin dal 1500.

Nel 1798, il Conte Nuvolone, nella sua "Istruzione sulla coltivazione della vite e sul modo migliore di fare e conservare i vini", scrisse "Dolcetto: vitigno della tradizione piemontese".

Freisa: dal 1500 è citata nella versione plurale "le fresie", infatti delle "carrate" di "fresearum", cioè di "fresie", sono già evocate in una tariffa di pedaggio di Pancalieri (in provincia di Torino). Nel 1500 sono poste tra i vini pregiati e sono stimate il doppio del vino comune. La prima descrizione ampelografica dedicata alla "Freisa" è quella del Conte Giuseppe Nuvolone-Pergamo che si trova nel suo libro intitolato "Sulla coltivazione delle viti" e pubblicata a Torino nel 1798.

Grignolino (Berbexino): Berbexino è sinonimo riconosciuto da tutti gli ampelografi dell'attuale Grignolino. Il suo nome si trova a partire dal XIII secolo. A Casale Monferrato in un atto del 7 novembre 1249 si notifica l'affitto di terre, da parte della chiesa di S. Evasio e si stabilisce che vi si debbano piantare di "bonis vitibus berbexinis" Nel 1614 il vino Grignolino è citato fra i vini della cantina della celebre fortezza di Casale, una delle più importanti piazzeforti d'Europa.

Grignolato – Gragniolato: di "vineam de gragnolato" si parla già in un atto tortonese di accensamento del 1209. E' stata ipotizzata una sua affinità con il Timorasso, giallo-dorato, prodotto nella zona di Alessandria, Novi e Tortona.

Grisa - Grissa - Grisola: l'uva Grissa viene citata da Pier de Crescenzi intorno alla fine del 1200. E' ricordata come un vitigno particolarmente in auge nell'Astigiano Secondo A.M. Nada Patrone la Grissa potrebbe identificarsi con la Barbera, dato che la descrizione fatta da Pier de Crescenzi la fa apparire simile: grappoli conici, acini ovoidali coperti di pruina. Una delle principali ragioni di questa ipotesi è il fatto che per tutto il medioevo non si sono trovate citazioni del vitigno che oggi è tanto importante in Piemonte e che doveva essere certamente già noto prima dell'età moderna.

Moscato bianco: già a partire dal XIV secolo si afferma come produzione piemontese. Il Moscato bianco, con il quale si producono il Moscato d'Asti e l'Asti spumante, è un'uva dolce e profumata che porta in sé il riflesso dorato del sole. La parola "Moscato" si riferisce alla elegante nota aromatica che caratterizza questo vitigno. Il termine "Moscato" compare infatti nella seconda metà del 1200, proprio con il significato di "profumato". Il Moscato bianco diviene un vitigno fra i più importanti nella storia del vino piemontese e di questa regione ha condiviso e continua a condividere la vita sociale,

politica ed economica. I documenti più antichi che parlano della coltivazione del Moscato in Piemonte sono del 1300. Da quegli anni lo troviamo sempre citato e tenuto in grande considerazione. Nel 1500 il suo vino era oggetto di omaggi diplomatici, nel 1600 era considerato fra le uve bianche "più eccellenti" del Piemonte, nel 1700 era indicato come uno dei vitigni piemontesi in grado di dare i vini più pregiati. Nel 1800, un secolo importante per l'evoluzione delle conoscenze viticole ed enologiche, questo antico vitigno dalla lunga storia e dai dolci profumi, diventa brillante protagonista dell'enologia piemontese che si sta aprendo nuove strade ed ottiene importanti successi. Oggi il Piemonte è per eccellenza la terra del Moscato bianco. Dei 13.500 ettari dedicati in Italia a questo vitigno, ben 9900 ettari si trovano infatti sulle colline piemontesi.

**Nebbiolo:** La sua importanza è continuamente cresciuta nel tempo e si è costruita insieme alle vicende politiche, economiche, culturali della regione. Il Nebbiolo è uno dei primi vitigni piemontesi ad essere nominati. Fino dal 1200 troviamo documenti che attestano la presenza di "Nibiol" o di "Nubiolo" nell'area pedemontana. Già allora era considerato un vitigno di pregio e la sua coltivazione era specificamente protetta dalle norme degli statuti comunali.

L'alta stima di cui godeva il Nebbiolo fra 1200 e 1500, si mantenne e aumentò ancora all'inizio del 1600. A quell'epoca erano molte le varietà di vitigni conosciute in Piemonte, ma proprio a quest'uva venne riservato il titolo di regina. Nell'opera del gioielliere ed enologo torinese Giovanni Battista Croce "Della eccellenza et diversità dei vini che si fanno nella Montagna di Torino", l'uva "Nebiol" venne definita la regina delle uve nere per la sua eccezionale attitudine a dare vini di qualità. Nel corso del 1700 continua ad essere indicato fra i più importanti vitigni piemontesi. Nel 1800 la storia del Nebbiolo procede con quella di celebri famiglie nobiliari piemontesi, grandi proprietarie di vigneti che vedevano un segno di distinzione anche nella produzione di vino di qualità. Sarebbero molti i nomi da citare. Il conte Camillo Benso di Cavour, che nella tenuta di Grinzane aveva soprattutto Nebbioli e Dolcetti. Poi ancora i marchesi Falletti di Barolo, lo stesso re Carlo Alberto, che costituì l'Agenzia di Pollenzo alla quale facevano capo diverse tenute con vigne coltivate a nebbiolo. In quest'epoca e in questi luoghi si compiono passi molto importanti nella storia del successo del nebbiolo e dell'enologia del Piemonte. Grande protagonista della tradizione e dell'evoluzione enologica piemontese dell'epoca ottocentesca, il nebbiolo è diventato un simbolo delle colline di Langa sulle quali trova un habitat ideale dando origine a vini famosi in tutto il mondo come Barolo e Barbaresco.

### **Storia del sistema produttivo**

Alle origini del processo culturale di Langhe, Monferrato e Roero Alle origini della cultura del vino si intrecciano due strade che attraversano non grandi città, ma campagne e colline, borghi e manieri medievali. La loro trama copre il territorio con una rete fitta di nodi e di rami. Sono la strada della produzione mercantile e quella della vita fastosa dei castelli. Sono due realtà che nei secoli si sono incontrate raramente, come due sistemi compresenti, ma non comunicanti, perché portatori di logiche diverse. Il primo è orientato alla produzione ed è spesso corrotto da cattive leggi di mercato, il secondo è l'esaltazione del vivere signorile e del consumo di lusso. Il contrappunto di queste due storie finisce pochi anni fa e merita un commento. Perché le leggi del mercato hanno trovato nella qualità del prodotto il punto di incontro con le leggi dell'arte della vita o del *savoir vivre*? Quali regole economiche e giuridiche e quale nuova cultura hanno scacciato i cattivi comportamenti dei sofisticatori? Quale cultura ha di fatto annullato l'alternativa tra fare il vino e fabbricarlo, tra quella qualità di prodotto che i chimici tedeschi dell'Ottocento chiamavano *Naturweine* e quella del *Kunstweine* (Cipolla, 1989)?

In questo contesto anche l'idea che la cultura sia il risultato imprevedibile e inatteso del genio e del talento deve misurarsi con il fatto che ogni scoperta e innovazione, anche in campo culturale, non è mai casuale o accidentale, ma è sempre il risultato di un progetto organizzato e ben strutturato nelle sue componenti sociali, politiche, religiose, militari ed economiche.

Il vino buono scaccia quello cattivo: le radici della cultura di mercato

La produzione enologica si perde nella notte dei tempi, ma i mercanti di vino e gli osti non hanno mai avuto una buona reputazione. Nel migliore dei casi annacquavano il vino per aumentarne la quantità, in altri ricorrevano al *coupage* con vini di minor pregio e costo, nei casi peggiori lo fabbricavano. "L'Inghilterra medievale ci offre numerosi esempi di "fabbricazione" di vino su larga scala. A volte si trattava di vini leggeri arrivati dalla Francia a poco prezzo, che venivano resi più corposi mediante l'aggiunta di essenze, amido, gomma, zucchero. Altre volte si fatturava una disdicevole mistura di feccia di vino, aceto o olio di vetriolo (acido solforico), con aggiunta di zucchero e di un colorante ottenuto da una pianta mediterranea, la *Crozophora inctoria*." (Cipolla, 1989; p. 287).

E ancora, " In Italia, per tutto il Medioevo e il Rinascimento, l'adulterazione del vino fu oggetto di attenzione da parte delle autorità comunali, che non riuscirono tuttavia ad evitare trasgressioni ai regolamenti, e manipolazioni spesso disgustose." (Cipolla, 1989; p. 287) Non sempre le sofisticazioni erano frodi alimentari a puro scopo di lucro. Negli anni terribili della epidemia della fillossera (1875-1890), che ad esempio in Francia dimezzò in tre anni la produzione vinicola, fabbricare vino con uva passa era una forma di difesa di un settore industriale in grave crisi (Audibert, 1886). La pratica di falsificare le etichette era frode in commercio diffusa a tutte le latitudini, soprattutto quelle non francesi.

Come è noto, le cose cambiarono, molto, molto lentamente. In fondo già nell'Ottocento i gusti dei consumatori inglesi, grandi importatori di vini dell'Europa meridionale (Spagna, Algeria), venduti in un primo momento sotto false etichette, diventarono più liberali sino ad accettare infine quelle bottiglie con la loro corretta denominazione. I mercati si fecero più esigenti e attenti alle caratteristiche del prodotto a mano a mano che la domanda assorbiva aumenti di prezzo in cambio di aumenti di qualità.

L'aumento generalizzato del reddito ha modificato la struttura dei consumi alimentari a favore dei prodotti di alta gamma. I produttori di vino, grandi e piccoli, investirono in reputazione migliorando la qualità delle tecniche, degli



impianti e del prodotto finale. La sofisticazione cessa di essere un affare privato di alcuni produttori disonesti. Il vino diventa un bene a reputazione collettiva, la denominazione di origine e l'assegnazione di diritti di proprietà creano nuove solidarietà. Una pecora nera è in grado di rovinare la reputazione di un intero territorio e nuovi meccanismi di enforcement impongono standard di qualità e controlli severi.

Fabbricare il vino non è più un'arte apprezzata, né collettivamente, né singolarmente. I mercati hanno spinto produttori e consumatori verso una nuova cultura del fare un vino genuino ed eccellente nelle uve, colore, bouquet e gusto. Il consumo diventa più selettivo: la quantità cede il passo alla qualità. Il consumo cessa di essere un atto, e diventa uno stile di vita.

La storia della vitivinicoltura Piemontese: i re dei vini, i vini del re

Langhe Monferrato e Roero sono stati protagonisti indiscussi del cammino percorso dalla vitivinicoltura italiana verso la qualità e l'eccellenza così come dell'evoluzione della legislazione italiana per la protezione della produzione vitivinicola. Questi territori hanno infatti dato i natali non solo ad alcuni fra i più grandi produttori al mondo, ma anche ad alcuni fra i più attenti e antesignani promotori delle prime normative a tutela del vino e dei consumatori.

Il vino dei re

Come altri prodotti culturali che prendono vita da un lavoro di tipo artigianale, il vino è un bene idiosincratico in quanto ha radici nel saper fare locale. La moderna enologia piemontese si è sviluppata a partire dalla produzione effettuata nel 1800, che aveva fra gli esponenti più quotati ed autorevoli le famiglie della nobiltà locale. I maggiori produttori vitivinicoli del passato, nonché i maggiori consumatori di vini di pregio erano le famiglie nobili piemontesi, che spesso avevano proprietà nella zona delle Langhe e del Monferrato. Allora come adesso il consumo di vino era legato ad un'élite culturale: «il borghese o il nobile ha sempre avuto la casa in campagna dove andare perché questo modo di vivere è sempre piaciuto. E quello che c'è adesso è solo il riappropriarsi di un qualcosa che negli anni '60 e '70 si era abbandonato, perché c'è stato un cambiamento della fascia borghese»

Sin dal 1600 i contadini di queste zone furono proprietari dei terreni, condizione che ebbe una forte influenza sullo sviluppo dell'attività vitivinicola e sull'organizzazione sociale della zona (Bravo, 2002). Nonostante questa peculiarità esistevano ed esistono case vinicole di proprietà di famiglie nobili, come il latifondo dei Marchesi Falletti di Barolo, la casa vinicola del figlio del Re (Fontanafredda), le tenute di Cavour a Grinzane, le cantine Cordero di Montezemolo, le Cantine dei Marchesi di Gresy, le cantine Malabaila di Canale, l'Azienda Agricola dei Marchesi Incisa della Rocchetta. Le famiglie nobili non si limitavano ad una semplice presenza sul territorio, ma influirono profondamente sulla produzione vitivinicola e sulla diffusione a corte dei vini di queste terre; in particolare tale azione di promozione venne portata avanti da Giulia Colbert, moglie del Marchese Falletti di Barolo la cui azione, anche secondo i produttori è stata fondamentale «L'invenzione della Marchesa Falletti di Barolo, che era francese, è stata non quella di aver inventato il Barolo, che si faceva già, che tra l'altro è un dato deleterio perché andare ad inventarsi che un francese ha inventato il Barolo... perché lei da francese ha capito che la difesa del vino poteva essere fatta se il vino aveva il nome del territorio e non il nome del vitigno, mentre invece anche qui intorno non c'è nessuno che abbia il nome del territorio, ma hanno il nome del vitigno.»

Si racconta, inoltre, che la Marchesa Colbert, anticipando moderne tecniche di marketing, abbia promosso a Corte il Barolo di sua produzione con una brillante operazione di comunicazione. Si favoleggia che la nobildonna-manager fece un dono speciale a Carlo Alberto, suo sovrano. Regalò, infatti, 365 "carra" di barolo, una per ogni giorno dell'anno, corrispondenti a circa 2000 ettolitri. Una quantità principesca (circa 500 litri al giorno) che per quell'anno non fece mai mancare il barolo alla tavola di corte, facendone conoscere e apprezzare le qualità ad un gran numero di aristocratici italiani ed europei, ambasciatori e maîtres à penser ( Archimede e Bera, 1999).

Il vino piemontese di qualità, quindi, nasce e soprattutto è consumato in un ambiente sensibile alla cultura. I grandi vini piemontesi sono i vini del re: assumono quindi valenze differenti rispetto ai vini da pasto e si caricano di significati che vanno oltre quello di semplice bevanda, per divenire bene di lusso, associati alla svago, alle feste, agli eventi mondani, alla cultura. L'abbinamento tra cultura, lusso e vino diviene naturale. Il vino è un importante simbolo di potere e di prestigio; lo si evince dalla raffinatezza delle raffigurazioni pittoriche nelle sale dei palazzi di cui esso è protagonista, elaborate per celebrare il potere sovrano, dall'attenzione che si presta al suo consumo, al ruolo di "diplomatico" di cui lo si riveste.

Le spese per il vino di corte sono suddivise in spese ordinarie, per il vino comune, misurato in brente o barili, e spese straordinarie, ovvero quelle per il "vino di bocca", acquistato in bottiglie, destinato alla tavola del re e di coloro che gli sono più prossimi, alle feste, all'accoglienza degli ospiti di riguardo. Addetti al rifornimento, alla conservazione del vino e all'approvvigionamento dei contenitori in vetro (nulla viene lasciato al caso), sono coloro che lavorano nella "someglia" di corte: funzioni ben remunerate, soprattutto in virtù del livello di competenza richiesto.

Alla costante ricerca delle qualità

Gli operatori del mondo vitivinicolo italiano si riunirono per la prima volta in congresso nel febbraio 1875, a Torino, sotto la presidenza del conte Ernesto di Sambuy. Torino non era stata scelta a caso: il mondo dell'enologia piemontese era quello che più aveva a cuore le sorti del vino italiano e la sua affermazione a livello internazionale. Una delle principali preoccupazioni dei proprietari della grandi cantine piemontesi, spesso aristocratici proprietari terrieri, era quella di stabilire dei criteri oggettivi di qualità della produzione di vino. Si denunciava infatti la qualità incerta dei vini dei contadini e la mancanza di un vino tipo, dalle caratteristiche costanti, che fungesse punto di riferimento per il mercato. Una delle maggiori preoccupazioni del periodo era infatti quella di riuscire ad ottenere un vino-tipo, con lo scopo di poter offrire sul mercato ingenti quantità di un vino con caratteristiche costanti, apprezzate dai consumatori.

Per cercare di risolvere questo problema si sostenne la necessità di creare un sistema di produzione rigidamente diviso, in cui, cioè, i contadini si occupassero solamente della coltivazione della vite, le cantine della vinificazione, e le aziende commerciali si mettessero in commercio i prodotti, anche all'estero e rilevassero le tendenze del mercato. L'enologia aristocratica piemontese, inoltre, voleva vini esenti da pratiche artificiali per correggerli, poiché era convinta che i vini piemontesi non ne avessero bisogno. Un'altra tendenza, più commerciale, ammetteva invece qualsiasi pratica (zuccheraggio, disacidificazione, tagli del vino...), pur di rendere i vini appetibili sul mercato e con caratteristiche costanti. Fu questa seconda tendenza a vincere all'interno del congresso ed a inficiare, per alcuni decenni, la possibilità dei vini italiani, ma non di quelli piemontesi, di seguire la strada di un costante miglioramento della qualità.

In Piemonte, infatti, si scelse di continuare sulla strada della ricerca della qualità e, contemporaneamente, del mantenimento della tradizione, optando per una ricerca scientifica dei vitigni più adatti alla coltivazione in base alle caratteristiche dei singoli territorio regionali. Per raggiungere questo obiettivo in Piemonte si procedette alla prima catalogazione dei vigneti su base ampelografica, in modo da determinare quali erano le varietà coltivate (spesso chiamate con nomi diversi), quali i terreni più adatti in modo da stabilire con precisione la denominazione dei vini. Questa infatti era solitamente legata al nome del podere dove venivano raccolte le uve, al nome di personaggi storici o mitici, al nome del produttore e non era la stessa pur per gli stessi vini. I primi fascicoli dell'Album Ampelografico descrissero in buona parte il mondo viticolo piemontese: vennero individuati i vitigni della Barbera, del Dolcetto, del Nebbiolo, del Freisa, della Bonarda e del Grignolino. Fu questa la prima operazione di catalogazione dei vitigni e dei vigneti a livello italiano, che aveva l'intento di stabilire alcuni criteri condivisi di produzione con lo scopo di migliorare la qualità dei prodotti. La legislazione nazionale unitaria cominciò ad occuparsi dei problemi del settore viticolo dal 1891, anno in cui si tenne a Gorizia, sede di un'importante scuola d'enologia, un congresso mondiale sul tema dei vini. Da allora i vini vennero organizzati per settori di produzione e di qualità. Nel 1903 si tenne ad Alba, al centro della zona produttiva piemontese, il Congresso Regionale Viticolo e Filosserico, durante il quale si precisarono i compiti del Sindacato Viticolo Piemontese e si analizzarono i problemi dell'industria vitivinicola italiana e piemontese. Durante il convegno si ribadì l'importanza dell'effettiva applicazione delle leggi riguardanti le frodi nella produzione e nel commercio dei vini, poiché l'azione dell'autorità veniva considerata lenta e poco autorevole.

L'evoluzione della legislazione, spesso disattesa o comunque mal applicata, avvenne di frequente su pressione dei produttori piemontesi, che avevano bisogno sia di proteggere i propri prodotti dalle imitazioni di basso livello, che li screditavano, sia di offrire sui mercati internazionali un'immagine di qualità costante ed elevata. Non è un caso, ad esempio, che le uniche strutture consortili funzionanti, previste dal legislatore come basi per lo sviluppo commerciale e per il controllo della produzione, fossero il consorzio per la produzione del Barolo Barbaresco e quello del Moscato d'Asti ed Asti Spumante.

Nel 1963 sembrava fosse giunto il momento di dare una risposta alle esigenze dei produttori, anche perché il peso economico della viticoltura era molto cresciuto nell'ambito dell'economia italiana, e perché interessava sempre più ai mercati stranieri ed in particolare all'area del mercato comune. La legislazione emanata, tuttavia, viene nuovamente disattesa, sino allo scandalo del metanolo del 1986, che ha segnato il livello più basso della storia della produzione vinicola italiana e piemontese in particolare. Proprio, infatti, dalla regione che storicamente ha guidato il mondo produttivo del vino italiano alla ricerca della qualità, provengono alcuni dei produttori implicati in tale vicenda.

Lo scandalo del metanolo ha segnato, tuttavia, uno spartiacque per la vitivinicoltura italiana e soprattutto piemontese: si separa nettamente la produzione di qualità da quella di basso profilo, che in Piemonte trova uno scarsissimo spazio e viene progressivamente abbandonata e si prende coscienza della necessità di un controllo costante della qualità dei vini e dei cibi proposti sul mercato. Dopo la vicenda del metanolo, che ha gravemente danneggiato l'immagine dell'Italia in un settore che rappresenta una delle poche voci attive della bilancia dei pagamenti, si è riconosciuto che vi era un effettivo bisogno di dare fiducia ai mercati esteri e nuovo slancio alle esportazioni. Il 23 gennaio del 1992 viene approvata la nuova legge sulle denominazioni di origine, tuttora vigente. Gli elementi fondamentali della nuova legge sono: la qualità, la salvaguardia degli interessi del consumatore, la responsabilità assunta dalla pubblica amministrazioni per quanto riguarda la tutela del nuovo ordinamento, la costituzione di organismi rappresentativi dei soggetti economici interessati alla filiera del vino.

La legislazione regionale piemontese: una delle chiavi del successo della produzione regionale

Il Piemonte è stata una delle prime regioni a dotarsi di una legislazione regionale dedicata alla produzione vitivinicola. In particolare negli anni '90 ha preso forma un sistema piramidale di designazione dei vini piemontesi. A partire dalla base verso il vertice, sono stati identificati dei livelli, corrispondenti alle diverse denominazioni di origine, sempre più ristretti territorialmente e sempre più vincolanti per quanto riguarda i disciplinari di produzione. Il primo livello è costituito dalla DOC Piemonte, che riguarda la maggior parte dei comuni delle province meridionali della Regione, alla quale si affianca la DOC Colline novaresi. Ad un livello superiore si trovano le DOC Langhe e Monferrato e ROERO?, relative a territori più ristretti. Le altre DOC e DOCG già esistenti vengono a porsi come ulteriori livelli sovrastanti ai due precedenti, insieme alle denominazioni di sottozona e di vigneto, come previsto dalla legge n. 164/92.

Il Decreto 22 novembre 1994, cui è affidata tale disciplina della produzione, nasce dalle richieste dei produttori e dagli spazi aperti dalla legge n. 164/92. Prevede l'assegnazione delle denominazioni territoriali a più livelli a coloro che ne fanno richiesta ed i cui prodotti corrispondono alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione. Nel disciplinare vengono specificate, assai dettagliatamente, le zone di produzione, le condizioni di coltivazione, che devono essere quelle che corrispondono ai metodi di coltura tradizionale, ovvero la contropalliera come forma di allevamento, ed i sistemi tradizionali di potatura, le rese massime di uva ad ettaro, le caratteristiche dei vini al consumo.

La vinificazione può essere effettuata solo nel territorio della Regione Piemonte.

Il sistema delle denominazioni piemontesi: articolato ed efficace Il sistema creato dalla Regione Piemonte è articolato ed efficace. Esso permette infatti di utilizzare più denominazioni per uno stesso vigneto, tramite la selezione vendemmiale, e di esprimere così tutto il potenziale produttivo e qualitativo delle uve. In precedenza, se le uve non raggiungevano i criteri stabiliti per la DOC, divenivano uve per vino da tavola, subendo un declassamento che non prevedeva posizioni intermedie. Inoltre, poiché in base a questo sistema il 98% del vino prodotto in Piemonte può accedere alla denominazione, vi è una più stretta capacità di controllo della qualità.

Allo stesso tempo l'elaborazione di tale sistema ha anche delle ragioni commerciali. Nei decenni precedenti gli anni '90 del '900 il Piemonte ha proposto sul mercato circa 7,6-8 milioni di ettolitri, corrispondenti a più del doppio della produzione di uve coltivate in regione. Questo era principalmente dovuto alla presenza delle case spumanti e dei vermouth, ma anche delle aziende che producevano vini da pasto. Tale situazione si è però rivelata deleteria per i prodotti tipici piemontesi, i cui prodotti sono molto più costosi ma di una qualità indubbiamente superiore. Si è deciso quindi di valorizzare i prodotti di qualità piemontesi designandoli con i toponimi ("Piemonte", "Langhe", "Monferrato") che da sempre rappresentano un indicatore di qualità presso il pubblico. L'uso dei toponimi è quindi uno spartiacque tra i prodotti di origine piemontese e quelli lavorati in Piemonte, ma originari di altre regioni.

Le strategie per l'affermazione di questa linea comprendono l'innalzamento degli standard medi qualitativi, la ridefinizione del posizionamento di mercato e delle relative politiche distributive, la riformulazione dei sistemi organizzativi.

L'evoluzione della produzione piemontese: specializzazione e crescita

In Piemonte l'importanza delle DOC (ed in seguito delle DOCG) è sottolineata dal fatto che la superficie iscritta all'Albo vigneti è superiore al 40% del totale, e in alcune zone supera il 70%. Questo è dovuto al fatto che, a seguito dell'orientamento a livello nazionale verso una produzione basata sul decremento dei costi, a scapito spesso della qualità, verificatosi negli anni '60 e '70, i produttori piemontesi, non competitivi sul prezzo, hanno invece orientato la loro produzione ad una crescente attenzione alla qualità. Tale politica è stata appoggiata dalla Regione Piemonte, che come abbiamo visto ha creato un sistema piramidale di denominazioni d'origine, in grado di ammettere sotto tali denominazioni quasi il 90% della produzione regionale. In provincia di Cuneo si produce il 41,4% dei vini a denominazione di origine del Piemonte, il 34,6% in provincia d'Asti e il 22,8% in quella di Alessandria. In Piemonte, in totale, si produce più dell'11% del vino DOC italiano.

La focalizzazione e la differenziazione produttiva

La protezione della produzione attuata attraverso la denominazione di origine controllata e garantita ha portato in Piemonte alla focalizzazione produttiva ed ad una successiva specializzazione e differenziazione delle zone di produzione e dei prodotti finali.

La superficie coltivata a vite in Piemonte si è progressivamente ridotta negli anni, da 147.000 ettari nel 1961 a circa 58.000 nel 1996 e a 52.700 nel 2007, ma non in modo omogeneo in tutta la regione. La diminuzione della superficie vitata ha riguardato principalmente la collina ad est di Torino, che a partire dal 1961 ha subito un calo superiore al 70% e l'area nordoccidentale di Asti, ma non ha quasi toccato la zona di Alba, in cui, nel periodo fra il 1961 ed il 1981, la diminuzione è stata di pochi punti percentuali. Si può dire che si è verificata una concentrazione della produzione in aree a forte qualificazione produttiva, che si possono identificare nella Langa Albese, nel Medio Monferrato Astigiano, nelle colline del Belbo e del medio Bormida, in cui si raccoglie il 60% della superficie viticola regionale e della produzione DOC e DOCG.

Questi risultati sono dovuti principalmente ai miglioramenti nella coltivazione (qualificazione degli addetti, innovazione nella lotta ai parassiti ed alle malattie della vite, fertilizzazione dei terreni), che hanno permesso l'aumento della resa di prodotto per ettaro. Nel corso del tempo sono stati smantellati gli impianti non specializzati: è diminuita, infatti, sia la produzione per l'autoconsumo sia la produzione di uve per vini che non si possono fregiare della denominazione di origine.

Esaminando le serie storiche inerenti alle produzioni delle uve e del vino si può notare come alcuni vini hanno acquisito sempre maggiore importanza e sono stati distinti in sottozone di produzione: il caso più evidente è quello del Dolcetto, un vino che ha ben 11 denominazioni di origine. Alcuni vini, invece, sono scomparsi dalla produzione provinciale poiché non tipici della zona di produzione e quindi non redditizi sul mercato, tanto da non venir più quotati sui mercati, a partire dalla fine degli anni '70 circa. La produzione vinicola piemontese si è dunque concentrata, con il passare degli anni, su alcuni vini per i quali i terreni ed il clima del territorio piemontese sono particolarmente adatti.

Sono così scomparsi alcuni vini non tipici del territorio, ad esempio il Neiretto, e sono cresciuti, in termini di produzione, ma soprattutto di qualità ed apprezzamento sul mercato, i grandi vini piemontesi.

Inoltre l'apprezzamento monetario delle denominazioni tipiche piemontesi è stato sempre più legato alle zone e sottozone di produzione, riportate con una crescente esattezza.

A margine si può ricordare che anche i luoghi delle contrattazioni hanno assunto rilevanza: se negli anni quaranta e cinquanta queste venivano tenute anche in comuni non compresi nella zona di produzione dell'uva da vino, nei decenni successivi, esse si sono progressivamente concentrate nelle zone delle Langhe o del Monferrato specializzate in tale produzione.

## Design e vino

La focalizzazione e la successiva specializzazione produttiva sono evidenziate anche dal cambiamento delle etichette dei vini che, grazie soprattutto alle nuove norme dettate dalle leggi di istituzione delle denominazioni di origine, arrivano ad indicare, come quelle riportate di seguito, la vigna, il crus, da cui "nasce" un determinato vino. L'etichetta e le bottiglie, la cui forma, recuperata spesso dalla tradizione, è sempre più legata al vino che contiene, non sono semplici contenitori e condizionamenti del vino, ma veri e propri veicoli dell'immagine dell'azienda produttrice. Succede così che la Cantina Ceretto affidi a famosi designer l'elaborazione delle proprie etichette: Silvio Coppola per i vini del vigneto "Rossana" e per quelli dell'azienda agricola "Blangè", e Bersanetti per i vini dell'azienda agricola "I Vignaioli di Santo Stefano". I casi più interessanti, perché le serie di etichette sono quelle più complete, sono quelli del Barolo e del Barbaresco: sulle etichette vengono raffigurati i vigneti di produzione, simbolo dello stretto legame tra produzione di qualità e territorio.

## Nuovi impianti

Negli anni '90 in particolare il fenomeno di differenziazione della viticoltura piemontese è stato ancora più evidente, perché, nelle zone in cui la riduzione prima era stata più bassa, si è assistito alla richiesta pressante da parte dei viticoltori della revisione dei limiti ai nuovi impianti, sintomo inequivocabile della vitalità del settore (Aimone, 1996). Nel 1997, tramite il decreto 29 gennaio 1997, Disposizioni per l'impianto di nuovi vigneti ai sensi del regolamento CEE n. 1592/96, si è disciplinato il reimpianto dei vitigni, derogando al divieto di impianto di vigneti per uve da vino in favore di superfici destinate alla produzione di vini di qualità, per i quali la Commissione UE ha riconosciuto che la produzione, a causa delle caratteristiche qualitative, era ampiamente inferiore alla domanda. Per individuare i vini che avevano bisogno dell'ampliamento degli impianti, le regioni hanno seguito questi criteri: l'andamento delle giacenze di prodotto pronto per essere consumato degli ultimi cinque anni; l'andamento dei prezzi; l'andamento delle superfici iscritte all'Albo dei vigneti. Tale processo ha portato all'assegnazione di nuovi ettari destinati alla produzione di vini, che in buona percentuale sono andati al Piemonte.

## L'istituzione delle denominazioni di origine

Per misurare quale sia stata l'influenza della legislazione sulla produzione e sulla commercializzazione dei vini del distretto, dopo aver considerato come questa è cambiata nel tempo e quale sia ora il suo sentiero di sviluppo, si può analizzare l'andamento dei prezzi di alcuni vini tipici di questo territorio. Poiché la legge n. 164, Nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini, risale al 10 Febbraio 1992, e quindi si ipotizza che abbia conseguenze effettive dopo la vendemmia del settembre 1992, sulle quotazioni espresse nel 1993.

Limiteremo la nostra analisi ai principali vini prodotti nel territorio, ovvero Barolo, Barbaresco, Dolcetto, Barbera e Moscato, di cui riportiamo di seguito le principali caratteristiche, le zone di produzione, e l'andamento dei prezzi.

### Il Barolo

Il vino Barolo, DOC tramite il DPR 23 Aprile 1966 e DOCG con il DPR 1 luglio 1980, è il re dei vini piemontesi, e da subito divenne il vino dell'aristocrazia piemontese: la maggior parte della sua produzione veniva effettuata nelle terre dei Marchesi Falletti, che lo introdussero alla corte dei Savoia. Oggi possono produrre Barolo i territori compresi nei comuni di: Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno.

L'aumento dei prezzi del Barolo può essere confrontato con l'andamento del deflatore del PIL. Questo era 107,9 nel 1986 e 156,7 nel 1992, con un aumento del 45,22%. Considerando lo stesso periodo, i prezzi del Barolo rivelano un aumento del 86,2% a lire correnti. Nel periodo 1993-98, il deflatore del PIL subisce un aumento del 20,66% (da 163,6 a 197,4), mentre i prezzi del Barolo subiscono un aumento del 146,2% a prezzi correnti.

Gli anni successivi al 1992 presentano un aumento dei prezzi significativo, superiore all'aumento del costo della vita, che può dunque essere imputato alla politica di valorizzazione e promozione dei prodotti di qualità, che i produttori hanno potuto portare avanti, grazie alla protezione dei loro prodotti operata dalla denominazione di origine.

Se esaminiamo la produzione, essa è pressoché costante, pur diminuendo dopo il 1993, perciò l'aumento dei ricavi è principalmente dovuto all'aumento dei prezzi del vino, e non all'aumento della quantità prodotta.

### Il Barbaresco

Conosciuto già da tempo, il Barbaresco viene standardizzato nella produzione a fine Ottocento, grazie all'opera di Domizio Cavazza, allora direttore della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba. Ottiene il riconoscimento di vino tipico, per Regio Decreto, nel 1933, la denominazione di origine controllata nel 1966 e nell'ottobre 1980 viene riconosciuto vino a denominazione di origine controllata e garantita. I comuni che possono produrlo, dai dati della Camera di Commercio di Cuneo relativi al 1998, sono Alba, Barbaresco, Neive e Treiso, i quali comprendono circa 70 sottozone, ed arrivano ad imbottigliare circa tre milioni di bottiglie l'anno.

Se confrontiamo l'aumento dei prezzi del Barbaresco con l'andamento del deflatore del PIL si hanno i seguenti risultati: il deflatore del PIL era 107,9 nel 1986 e 156,7 nel 1992, con un aumento del 45,22%; nello stesso periodo, i prezzi del Barbaresco rivelano un aumento del 147,29% a lire correnti. Il deflatore del PIL nel periodo 1993-98, subisce un aumento del 20,66% (da 163,6 a 197,4), mentre i prezzi del Barbaresco subiscono un aumento del 187,6% a prezzi correnti.

Anche il Barbaresco ha quindi beneficiato degli effetti positivi dovuti alla protezione operata dalla denominazione di

origine. Le quotazioni del vino sono aumentate considerevolmente, premiando così la strategia dei produttori che puntano sulla qualità.

La produzione di Barbaresco è pressoché costante nel periodo considerato: si nota una flessione negli anni 1992-1994, ma poi essa risale ai livelli del 1990 negli anni 1995, 1996.

#### Il Dolcetto

Il Dolcetto è un vino la cui area di coltivazione si estende a cavallo dei fiumi Tanaro e Belbo, occupando quindi tutta la zona della Langa. È il vitigno più diffuso ed in Piemonte ha collezionato ben 11 DOC. L'andamento del prezzo del Dolcetto può essere confrontato con l'andamento del deflatore del PIL. Questo era 100 nel 1985 e 156,7 nel 1992, con un aumento del 56% circa. Considerando lo stesso periodo, i prezzi del Dolcetto rivelano un aumento del 32% a lire correnti. Nel periodo 1993-98, il deflatore del PIL subisce un aumento del 20,66% (da 163,6 a 197,4), mentre i prezzi del Dolcetto subiscono un aumento del 54% a prezzi correnti. Per quanto riguarda il Dolcetto, il trend di crescita dei prezzi del vino è meno accentuato, probabilmente a causa del fatto che, negli anni 1996-1998, essi subiscono una flessione. Ma l'entrata sul mercato di una maggiore quantità di vino DOC, dovuta probabilmente all'istituzione recente (1994) delle sue diverse denominazioni, ha comunque portato ad un aumento dei ricavi. Si può ipotizzare che in futuro il prezzo del Dolcetto segua la crescita degli altri vini del distretto, forse anche solo nelle sue denominazioni più apprezzate.

#### La Barbera

Grazie a nuove tecniche di coltivazione e di cantina, ed ad un'accurata campagna di marketing, si può parlare di rinascita della Barbera, vino e vitigno assai diffuso in Piemonte, anche grazie ai reimpianti operati ad inizio secolo dopo la strage operata dalla fillossera.

I prezzi della Barbera aumentano vistosamente, soprattutto a partire dal 1994 in poi: tale crescita può essere confrontata con l'andamento del deflatore del PIL. Questo era 100 nel 1985 e 156,7 nel 1992, con un aumento del 56%; considerando lo stesso periodo, i prezzi della Barbera rivelano un aumento del 72,4% a lire correnti. Nel periodo 1993-98, il deflatore del PIL subisce un aumento del 20,66% (da 163,6 a 197,4), mentre i prezzi della Barbera subiscono un aumento del 103,3% a prezzi correnti. Nell'Albo vigneti 1998, edito dalla Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Cuneo, viene esplicitamente collegata la rinascita del vino Barbera, e quindi l'aumento delle quotazioni di questo vino sul mercato, alle strategie di marketing messe in atto dai produttori. È questa un'ulteriore conferma della nostra ipotesi: i produttori, forti di un monopolio protetto dalla legge, puntano sulla promozione della produzione di qualità, della quale possono alzare i prezzi.

La produzione di vino Barbera dopo una leggera discesa, risale negli ultimi anni, rimanendo in generale costante. I ricavi seguono questo stesso andamento: per un breve periodo sono in discesa, poi, a partire dal 1994, anno in cui iniziano a salire i prezzi, a fronte di una produzione pressoché costante, salgono decisamente.

#### Il Moscato

Dall'uva moscato bianco derivano due prodotti, l'Asti Spumante, ed il Moscato d'Asti. Questi due prodotti ottengono la denominazione di origine controllata nel 1967 e la denominazione di origine controllata e garantita "Asti" nel 1993. Importato probabilmente dall'Oriente nel 1200, fu da subito coltivato in Piemonte, ma la sua valorizzazione e l'estensione della sua coltivazione fu voluta dai Savoia, poiché le colline piemontesi mostravano un'alta vocazione a tale vitigno, che produceva un vino di prestigio, molto apprezzato a corte. Nel 1800 fu interessato da grandi mutamenti, per merito degli enologi Carlo Gancia e Arnaldo Strucchi, che portarono all'elaborazione dei due diversi prodotti citati all'inizio. Divenne il primo vino tipico piemontese nel 1931, in base al Regio Decreto 7 marzo 1924, tramite il quale fu definita la sua denominazione, il territorio di origine, il Consorzio per la tutela.

Possiamo a questo punto esaminare l'andamento dei prezzi del vino Moscato confrontandolo con l'andamento del deflatore del PIL. Questo era 100 nel 1985 e 156,7 nel 1992, con un aumento del 56%, nello stesso periodo i prezzi del Moscato sono aumentati del 62% a lire correnti. Nel periodo 1993-98, il deflatore del PIL subisce un aumento del 20,66% (da 163,6 a 197,4), mentre i prezzi del Moscato subiscono un aumento del 56% a prezzi correnti.

## 2) Giustificazione per l'iscrizione

### 2.a) Dichiarazione di valore universale

Il bene è candidato ad essere iscritto alla World Heritage List dell'Unesco nella categoria "paesaggi culturali".

I paesaggi vitivinicoli del Piemonte rappresentano le aree a più alta vocazione e maggiormente integre tra quelle vitate della regione, dove è presente una estensione vitivinicola quantitativamente e qualitativamente unica nel panorama mondiale, in relazione alla eccezionale varietà ed originalità di vitigni autoctoni e di produzioni enologiche di eccellenza.

L'attuale configurazione del sito votato alla produzione vitivinicola di pregio è il risultato di un complesso insieme di valori tramandatisi nel corso del tempo, in particolare riconducibili al lavoro congiunto dell'opera prolungata dell'uomo su un contesto naturale dotato di caratteristiche uniche, contraddistinto da terreni di origine marina che, erosi dai corsi d'acqua, hanno dato origine ad una vasta area di rilievi collinari.

Grande rilevanza nel processo di creazione di questo paesaggio ha avuto, e continua ad avere, il sistema socioprodotivo locale che ha visto l'affermarsi e l'evolversi, nel corso della storia, della coltivazione della vite come elemento base

dell'economia di queste regioni. Il carattere peculiare di questo sistema è dato in particolare dalla densità di presenza di imprese agricole sulle quali si fonda l'economia locale, su cui innestano le filiere artigianali o industriali della produzione del vino, fattori che non si possono disgiungere dalla fitta trama di storie e tradizioni, di identità e saperi locali. Sistema che ha motivato il costante processo di adattamento di un territorio attraverso l'ingegno umano e l'aggiornamento delle diverse tecniche di coltivazione della vite via via sperimentate e rinnovate fino a produrre vini bianchi e rossi di qualità certificata e riconosciuta a livello mondiale.

Tra queste sono infatti comprese le DOC e DOCG del Barolo, Barbaresco, Asti moscato, Dolcetto, Grignolino, Barbera, Arneis, Malvasia, Freisa.

Le comunità locali e i produttori del vino, per la maggioranza dei casi, piccoli e medi agricoltori, hanno costantemente investito in questa attività migliorando la qualità delle tecniche, degli impianti e del prodotto finale, nonché, nel tempo, del contesto di produzione, reso inconfondibile dall'armoniosa e magistrale composizione paesaggistica del territorio collinare, vero e proprio capolavoro creativo dell'uomo e della natura, contraddistinto visivamente dalla presenza di coltivazione a vite a filari, che ha attirato l'attenzione di artisti, scrittori, pittori, musicisti e fotografi e rappresenta un'immagine mentale ormai sedimentata nell'immaginario della comunità locale e riconosciuta a livello internazionale.

Questo paesaggio, risultato di un progetto organizzato e ben strutturato nelle sue componenti sociali, politiche, religiose, militari ed economiche, rappresenta un vero paesaggio vivente in continua evoluzione, un esempio tangibile eccezionale di una tradizione antica di lavorazione del terreno che ha saputo rinnovarsi fino ad oggi attraverso sperimentazioni e tecniche moderne pur mantenendo vive le tradizioni antiche legate alla cultura del vino e la propria identità. Questo lento e progressivo processo di perfezionamento ha inoltre contribuito in modo decisivo a creare e consolidare nel tempo tradizioni contadine, rituali, costumi, e l'acquisizione di un saper fare che gli ha concesso di gestire questo patrimonio nel pieno rispetto dei valori culturali acquisiti nel corso del tempo.

Ancora oggi si ripropongono tradizioni e feste che sono espressione di un fortissimo radicamento degli abitanti alla loro terra. I paesaggi vitivinicoli delle colline centrali del Piemonte costituiscono il risultato di processi storici protrattisi a lungo nel tempo, e attualmente si presentano come un mosaico di insediamenti diversificati e un esempio di sapiente utilizzo del territorio, le cui modalità si sono evolute nel corso dei secoli senza contraddirne l'identità storicamente acquisita.

Le attività vitivinicole, infatti, hanno avuto e continuano ad avere sensibili riflessi sulla strutturazione e sulla percezione dell'insediamento storico, testimoniati oltre dalla grande diffusione della vigna, anche dalla presenza caratterizzante di insediamenti umani diversificati nel corso dei secoli e in relazione al contesto storico-geografico, caratterizzato, da una estrema frammentazione territoriale e da una geomorfologia che ha facilitato la distribuzione dei centri insediativi e dei luoghi di potere, che hanno valorizzato e modellato il territorio circostante.

Borghi, nuclei rurali, cascine, castelli, abbazie, e la trama di insediamenti che copre il territorio con una fitta rete di nodi e rami rappresentano, con la modellazione a vigneto delle colline e con le cantine, importanti testimonianze della storia sociale di questa regione ed il contributo che questa terra ha dato alla viticoltura mondiale.

Tra questi esempi di architettura occorre far rientrare anche la moltitudine di piccole aziende e grandi stabilimenti enologici si conservano ad oggi sostanzialmente intatti nella loro autenticità storica. Tra queste le cantine storiche, vere e proprie "cattedrali del vino" che raccontano il passaggio dalla produzione vitivinicola artigianale, di stampo contadino, alla produzione su vasta scala, documentando in modo unico la trasformazione dall'agricoltura all'industria, di cui furono promotori personaggi come Camillo Benso di Cavour, i marchesi Falletti di Barolo e imprenditori come Gancia, Riccadonna.

Tali testimonianze di valore storico e paesaggistico, fanno parte di una facies insediativa consolidata da secoli, e sono oggi imprescindibili dalla presenza connotante dei vigneti sui versanti collinari.

Questo paesaggio antropizzato è quindi altamente rappresentativo di un'opera umana complessa perfettamente integrata nella natura e della loro perseveranza al suo costante mantenimento attraverso il tempo. È in questo aspetto di perfetta sintesi tra tradizione e innovazione che va ricercata l'autenticità essenziale di questi luoghi.

Grazie ad un costante sforzo di manutenzione rinnovamento, le architetture di questo paesaggio si presentano oggi in buono stato di conservazione. Molti dei borghi, dei castelli, delle testimonianze religiose e delle abitazioni rurali sono state oggetto nei decenni più recenti di attenti interventi di restauro conservativo.

La salvaguardia è data dalla protezione offerta da una regolamentazione pianificata e condivisa su scala regionale che, nata in parallelo alla candidatura, ne garantisce una tutela dinamica e aperta allo sviluppo sostenibile, non contraddicendone quindi l'intrinseca identità vitale e l'autentico dinamismo evolutivo maturato nel corso dei secoli.

Questo ampio apparato legislativo è completato dalle norme dei singoli comuni che prevedono la tutela delle aree di interesse storico-culturale e linee guida specifiche per la valorizzazione del paesaggio vitivinicolo. Inoltre grande importanza nella continua ricerca della qualità produttiva e territoriale ha avuto e continua ad avere, a seguito dell'applicazione di normative nazionali e locali, l'assegnazione dei diritti di proprietà (marchio DOC) che garantisce incentivi materiali per l'ottimizzazione degli sforzi umani e finanziari dei produttori.

I paesaggi vitivinicoli del Piemonte costituiscono inoltre un esempio eccezionale di un paesaggio in grado di illustrare diversi passaggi avvenuti nella storia dell'umanità. Fin da prima dell'età romana, e nei secoli seguenti, fino alle migrazioni nazionali del recente dopoguerra, queste aree sono state interessate dal passaggio di popoli di diversa provenienza geografica e culturale che, in particolare dall'epoca medievale (?) si sono dedicate con continuità alla coltivazione del vino. Il paesaggio connotato dalle colline ricoperte da vigneti rappresenta pertanto una testimonianza dinamica delle modalità di coltivazione della vite in diverse epoche storiche, che si sono aggiornati con l'introduzione

di tecnologie innovative pur sempre mantenendo intatta la propria identità.

Attraverso il passare dei secoli, l'uomo ha infatti creato e progressivamente perfezionato tecniche specifiche per la lavorazione del terreno, che hanno reso possibile la coltivazione di estesissime aree di territorio collinare adattando le condizioni naturali alle esigenze del sistema produttivo. Ne è risultato paesaggio fortemente segnato dall'azione del lavoro dell'uomo la cui unicità è oggi universalmente riconosciuta e sinonimo di produzione vinicola di eccellenza.

Tali valori sono rimasti intatti anche nell'epoca della rivoluzione industriale e dell'introduzione, accanto ad una moltitudine di piccole imprese che producono artigianalmente la materia prima, delle grandi aziende, in particolare nell'area dell'Asti spumante.

Il mantenimento dell'identità culturale tradizionale, insieme alla continua ricerca di miglioramento tramite l'innovazione, sono proprio gli elementi alla base del successo qualitativo di questi vigneti e del mantenimento dell'integrità e dell'autenticità dei caratteri connotanti di questo paesaggio.

L'economia, il paesaggio, la cultura trovano qui una mirabile espressione di sintesi che anticipa le più recenti teorie di uso sostenibile del territorio: gli abitanti di queste aree hanno costantemente adattato le loro case, gli insediamenti, le aziende alle esigenze poste da un lato dai processi produttivi e, dall'altro, dall'ambiente, pensando allo sfruttamento, ma anche la conservazione, di risorse preziose come il suolo, il clima e l'acqua.

Le differenze e le varietà di situazioni che si trovano nei diversi ambiti individuati come di eccellenza sono appunto giustificate da questo progressivo processo di interazione di fattori ambientali e vicissitudini storiche.

Ma allo stesso tempo, questa varietà di situazioni riscontrabile in diverse forme insediative, e in diverse produzioni vinicole di eccellenza, rafforzano l'identità culturale dell'intera regione, modellata dalla volontà fortemente radicata negli abitanti di produrre vini di qualità, divenuti a loro volta rappresentativi di un sistema di saperi e tradizioni, di connotati simbolici e artistici.

Questo paesaggio in cui legami comunitari, creatività e uso sapiente della tradizione trovano una espressione di perfetta sintesi, è il fattore tangibile e allo stesso tempo altamente simbolico che tiene insieme un mosaico di culture e di ambienti differenziato.

Vi sono dunque le condizioni, sulla base delle considerazioni svolte, per definire questa porzione di territorio come caratterizzata dagli omogenei caratteri distintivi, derivanti dalla natura, dalla storia umana e dalle reciproche interrelazioni e per affermare che i paesaggi vitivinicoli del Piemonte rispondono ai criteri di valore universale eccezionale e alle garanzie di una conservazione dinamica e sostenibile delle sue qualità e giustificano pertanto la sua iscrizione alla lista del patrimonio mondiale.

### **Criteri per cui il bene è proposto e giustificazione per l'iscrizione**

(la numerazione fa riferimento alle indicazioni UNESCO)

(iii) rappresentare una testimonianza unica o almeno eccezionale di una tradizione culturale o di una civiltà vivente o scomparsa;

L'insieme di territori formato dalle colture vitivinicole del Piemonte costituisce un paesaggio culturale di bellezza eccezionale. Conservano nel presente una vitalità, testimonianza dell'adattamento da parte dell'uomo di un ambiente vario e con caratteristiche climatiche e geologiche uniche alla coltivazione della vite, avvenuto nel corso di millenni. Il senso di identità è profondamente radicato nelle comunità locali a questo territorio, ed è testimoniato dal perdurare di un mondo di tradizioni, feste, tra cui la vendemmia, ma anche competenze, saperi, tecniche e usanze secolari che fanno dell'ambiente enologico e di tutto ciò che ruota intorno al vino un mondo a sé, ricco di fascino e di connessioni sociali e culturali. L'armonia del paesaggio ha ispirato nel tempo numerosi artisti e scrittori.

(v) rappresentare un esempio eccezionale di un insediamento umano tradizionale o di utilizzo tradizionale del territorio o del mare che sia rappresentativo di una o più culture, oppure dell'interazione umana con l'ambiente, specialmente quando quest'ultimo è divenuto vulnerabile per l'impatto di cambiamenti irreversibili;

I paesaggi vitivinicoli del Piemonte si caratterizzano per l'unione di un territorio con caratteristiche geomorfologiche e climatiche uniche con l'insediamento dell'uomo e un'organizzazione agricola del territorio che ha consentito in modo continuativo da secoli passati di creare un'attività economica duratura e sostenibile, passata anche attraverso cambiamenti e aggiornamenti tecnologici ma mantenendo l'impostazione tradizionale.

(iv) essere un eminente esempio di edificio o ensemble architettonico o tecnologico o paesaggistico che illustri uno stadio significativo o stadi significativi nella storia umana;

I paesaggi vitivinicoli del Piemonte sono un eccezionale esempio di applicazione di tecnologie ad un paesaggio naturale con caratteristiche uniche, che illustra diversi passaggi della storia umana. Il bene è un esempio eccezionale, testimoniato in contesti tra loro diversificati, delle relazioni tra l'azione continuativa dell'uomo e le caratteristiche naturali del territorio.

(ii) mostrare un interscambio di valori umani considerevole in un periodo di tempo dato o in un'area culturale determinata, relativamente agli sviluppi dell'architettura o della tecnologia, delle arti monumentali, dell'urbanistica o della progettazione paesaggistica;

I paesaggi vitivinicoli del Piemonte rappresentano un importante interscambio di valori attraverso molteplici generazioni all'interno di un'area culturale specifica. Le aree individuate per l'iscrizione sono esemplari del contesto regionale e di un paesaggio culturale organicamente evoluto attraverso i secoli. Essi rispecchiano i gli aspetti naturali e culturali e le tecniche utilizzate dall'uomo, nel passato nel presente, per l'uso sostenibile delle risorse del territorio, e costituisce altresì un esempio unico di tipico insediamento rurale nel contesto europeo.

## **Strumenti di programmazione e progetti attivati**

Si è ritenuto opportuno redigere un elenco di progetti e di programmi di intervento attivati sul territorio in quanto possono fornire una panoramica delle dinamiche in atto e possono esprimere gli orientamenti perseguiti dalle varie amministrazioni. Alcuni di questi programmi sono già stati attivati da alcuni anni, mentre per altri si tratta di una progettualità in nuce o che attende canali di finanziamento. I programmi vengono raggruppati a seconda dell'organo di regia che li propone e se ne fa carico, ovvero la Regione, le Province, le Unioni di Comuni o i Comuni stessi, e fanno riferimento ai settori turistico, ambientalepaesaggistico, storico-architettonico e agricolo.

### **Livello Regionale**

#### **Il distretto dei vini Langhe Roero Monferrato**

A seguito dell'emanazione della Legge Regionale n. 20/996, presso la nobile sede di Palazzo Gastaldi in Asti, ha preso vita e consistenza il Distretto dei Vini Langhe Roero e Monferrato.

Il Distretto raggruppa tre zone di eccellenza non solo sotto l'aspetto vitivinicolo ma anche culturale, storico, turistico ed enogastronomico. Il territorio rappresentato si estende su quattro Province (Torino, Cuneo, Asti ed Alessandria), interessa 422 Comuni e copre una superficie pari a circa un quarto del territorio piemontese e circa 27.000 aziende vitivinicole che producono il 98% dei vini DOC e DOCG del Piemonte.

E' un ente di programmazione delle politiche vitivinicole che, grazie alla sua vasta rappresentatività, modula i suoi interventi, attraverso un bando annuale, programmato all'interno del Piano Pluriennale di attività che organizza le attività economiche del Distretto, inserendoli in un contesto di filiera e di sinergie programmatiche tra i singoli territori ed i soggetti privati del mondo vitivinicolo.

Le attuali priorità del Distretto vanno nella direzione di sostenere la riorganizzazione del sistema cooperativo, di difendere il patrimonio storico della viticoltura piemontese e di contribuire ad un profondo ripensamento della promozione del sistema vino.

### **Le strade del vino**

Contestualmente all'istituzione dei Distretti dei vini, in Piemonte sono state create le Strade del Vino, che sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi indicatori, destinati a disporre ed ottimizzare la fruibilità delle zone vitivinicole.

Lungo le Strade del Vino, infatti, insistono valori naturali e culturali, vigneti e cantine di aziende singole o associate aperte al pubblico che possono essere valorizzate, facilitando la visita e l'accesso ai luoghi di mescita dei vini e dei prodotti tipici locali e promuovendo l'attività di accoglienza, svolta dalle aziende agrituristiche e didattiche.

Le Strade del Vino sono gestite dal Consiglio del Distretto dei vini che emana apposito disciplinare, nel quale sono definiti l'immagine e il relativo logo che verrà riportato nei cartelli standard, che riprodurrà obbligatoriamente le effigi Regione Piemonte e lo stemma. Nel disciplinare sono riportati inoltre gli standard minimi di qualità dell'ambiente e delle aziende delle Strade del vino che devono essere rispettati per essere inseriti nei percorsi promossi.

Le Strade del Vino istituite ai sensi della L.R. 9 Agosto 1999 n. 20 nel territorio del Distretto dei Vini Langhe Roero Monferrato sono attualmente cinque: Alto Monferrato, Astesana, Monferrato Astigiano, Colli Tortonesi, Barolo e grandi vini di Langa.

### **Livello Provinciale**

#### **Strada del tartufo bianco d'Alba nel basso Piemonte**

Associazione volontaria senza scopo di lucro, la "Strada del tartufo bianco d'Alba nel Basso Piemonte" si snoda all'interno del territorio amministrativo delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, stante la diffusa presenza del T. Magnatum Pico, di risorse enogastronomiche tipiche e di qualità, di prodotti agroalimentari ed artigianali della tradizione locale, di particolari valenze storiche, culturali, paesaggistiche ed ambientali.

### **Castelli Aperti**

Castelli Aperti è la rassegna che da 11 anni propone un percorso fra le più interessanti testimonianze storiche del sud Piemonte. Nelle domeniche tra maggio e ottobre vengono aperti al grande pubblico castelli medioevali, palazzi, ville signorili, manieri e tenute da caccia, parchi e giardini, forti, musei e raccolte d'arte. Circa settanta monumenti ci svelano un ricco patrimonio artistico che identifica cultura, storia e tradizioni di un territorio compreso fra l'arco alpino cuneese, le colline di Langa e quelle monferrine di Asti e Alessandria, fino alle pianure verso il Po.

### **Tutela, sviluppo sostenibile e gestione**

Dai riferimenti emerge che la tutela dei paesaggi vitivinicoli del Piemonte deve essere adeguata alle caratteristiche evolutive del paesaggio stesso, e che pertanto non può limitarsi a misure vincolistiche e di limitazione, ma deve svolgere un ruolo attivo in riferimento alle necessarie azioni di conservazione, potenziamento, riqualificazione e gestione delle sue componenti riproducibili, molte delle quali strettamente dipendenti dalla presenza umana.

In questo assumono importanza fondamentale le azioni di prevenzione, che intendono evitare o ridurre il più possibile i danni derivanti dagli interventi sul paesaggio prima della loro manifestazione. Queste devono integrarsi con quelle mirate al controllo dinamico delle trasformazioni.

Diviene inoltre essenziale non limitarsi ad adottare disposizioni isolate, ma di passare con urgenza da una mera difesa selettiva ad una strategia di gestione totale del territorio, così come ricordato dalla Convenzione europea, che ritiene



contraddittori approcci regolatori di tipo selettivo. Tale aspetto risulta essere materia particolarmente complessa, soprattutto nel caso di un paesaggio culturale con caratteristiche di sito seriale come quello in oggetto.

In questo senso l'attribuzione di valore alle tipologie di paesaggio operata in fase di candidatura e di piano non deve avere come conseguenza solo l'imposizione di servitù, obblighi, e soggezioni (vincoli, divieti), ma deve sempre scegliere in positivo le migliori opportunità per una conservazione sostenibile, anche in riferimento all'interesse socio economico (sviluppo) del territorio e dei suoi abitanti.

Nel caso specifico del paesaggio vivente caratterizzante la candidatura alla Lista Unesco, non basta evidentemente applicare ai vigneti alcune regole di natura vincolistica per garantire la loro protezione nel tempo. Occorre piuttosto tener conto di una serie di esigenze poste dalla necessità di favorire la sussistenza dei valori riconosciuti di significato universale.

Per fare ciò occorre prima di tutto sostenere la continuità d'uso di tali territori, che possa garantire la loro continua manutenzione anche attraverso l'introduzione di elementi di innovazione al fine di migliorare ed incrementare i vigneti e gli edifici per la lavorazione del vino, per la sua degustazione, per l'ospitalità e per la ristorazione. Per quanto concerne le relazioni percettive che caratterizzano fortemente questo paesaggio occorre evitare il disordine edilizio, ma allo stesso tempo evitare prescrizioni omologatrici, salvaguardando piuttosto l'autenticità del sito.

#### Disposizioni generali

In accordo con le considerazioni svolte si possono prevedere, a livello di disposizioni generali di protezione e manutenzione dell'identità e delle caratteristiche proprie del sito, i seguenti obiettivi:

- mantenere la superficie viticola ed agricola entro l'intero perimetro del sito individuato, e di favorire le relative attività produttive;
  - rispettare la località costruita e non costruita, impedendo ogni alterazione del carattere distintivi della regione;
  - non alterare la percezione visiva dalle strade e dai punti di vista panoramici, compresi la trama del paesaggio agrario, il disegno parcellare, il sesto d'impianto dei vigneti;
  - conservare i singoli beni culturali riconosciuti all'interno del perimetro delle core zone individuate;
  - rafforzare i caratteri di qualità formale e di identità storica propri dei territori individuati così come definiti nello Statement of Significance incluso nel dossier di candidatura;
  - realizzare opere di miglioramento e qualificazione ambientale delle aree indicate come buffer zone, nonché la realizzazione di forme insediative "di pregio", in rapporto armonico fra parte costruita e parte non costruita;
- tenendo conto di questi obiettivi, sarebbe opportuno all'interno delle disposizioni normative, sviluppare approfondimenti, a livello di definizione e indicazioni, di carattere specifico su:
- territorio vitivinicolo
  - borghi e insediamenti urbanizzati
  - nuclei rurali
  - spazi di interesse comune.