

IL VITIGNO NEBBIOLO ALLA RICERCA DI IDENTITÀ

Enza Cavallero

Scrittrice e saggista storica

Le conferme alla propria identità sono una ricerca costante che coinvolge ogni organismo, fin dai primordi, per evitare, sia pure inconsciamente, disordini riproduttivi. Pensiamo all'ebraismo, per il quale è sicuramente ebreo solo il figlio nato da donna ebrea, così come presso talune tribù oceaniche spetta al fratello maggiore della madre, allevare la prole, in quanto, spesso, in una società che tollera libertà negli accoppiamenti, non è facile appurare le paternità.

Nel regno vegetale non esistono remore morali e sociali, ma è maggiormente auspicabile poter escludere confusioni, il cui risultato comprometterebbe la biodiversità.

Se infatti esaminiamo il numero inverosimile di varietà di uve presenti sul nostro territorio, prima delle distruzioni fillosseriche, quando la mano dell'uomo non sarebbe stata in grado di provvedere ad incroci o modifiche genetiche, ci rendiamo conto di quali siano stati i risultati delle impollinazioni spontanee, delle nascite da seme e di tante altre operazioni involontarie praticate dal caso. Ad aumentare la confusione che circonda lo studioso, dobbiamo tenere conto ulteriormente dei sinonimi, degli omonimi o delle incerte trascrizioni, ma sarà a questo punto indispensabile un veloce viaggio a ritroso.

La quasi totale mancanza di alfabetizzazione, soprattutto nel periodo medioevale, ha creato un lungo silenzio sulle viti, se si escludono i vini dei quali hanno parlato le Sacre scritture ed i classici, citando il territorio e, solo talvolta, il colore delle uve. Con la caduta dell'Impero Romano di Occidente sopravvenne il lungo periodo, circa un millennio, diviso solo il alto e basso Medioevo; "FREDDO E BUIO, VERA SEPOLTURA DELLA CIVILTÀ", " come definì il faticoso anno mille, Sidonio Apollinare, storico e santo, nonché vescovo di Lione. E' fuori dubbio che i due termini, freddo e buio, legati ad avverse condizioni atmosferiche, furono sicuramente appropriati, e ben giustificati da un abbandono sistematico delle campagne, cui fecero seguito carestie, saccheggi ed epidemie, resi ancora più paurosi da una forma di cristianesimo che ingigantiva il peccato, combattendolo, poi, con promesse di punizioni terribili.

L'immagine dei "barbari" dai crudeli costumi, non fu in realtà peggiore di quella dei legionari romani i quali, tuttavia, seppero infondere ai popoli assoggettati quel senso della Patria e dell'onore, che aveva in passato, creato un'aureola alla gens romana, fiera ed invincibile. I Longobardi, che si instaurarono sulle nostre terre, non lasciarono impronte negative sull'economia agricola: cristiani, sia pure con qualche frangia di eresia fra i nobili, raccoglitori e consumatori ma non coltivatori, non migliorarono certo in prima persona, i nostri campi ed i nostri vigneti, ma accogliendo benevolmente i monaci, soprattutto benedettini, contribuirono alla costruzione di monasteri, che applicando la regola di San Benedetto, unirono alle preghiere, il ricupero delle opere d'arte, ma, soprattutto, ricuperarono l'enorme patrimonio costituito dai bei vigneti, dai floridi campi e dalle terre semi sommerse da alluvioni e tracimazioni di fiumi, sulle quali, tuttavia, ebbe immediatamente luogo la coltivazione della canapa. La canapa si dimostrò utilissima quando i romani modificarono i sostegni per le viti, utilizzando le "brobe" o pali alti, per cui i canneti selvatici, estirpati per fare spazio alla canapa, furono utilizzati come sostegno, nelle vigne, isolandole dall'umidità del suolo.

Forse, per il mondo agricolo, il miglior dono fu l'introduzione, nelle terre occupate, dell'antica legge allodiale germanica, che ricompensava i servizi prestati allo stato, in pace ed in battaglia, con il dono, perpetuo, di un appezzamento di terreno, che poteva essere poi trasmesso ai figli o alienato. Era finito così il latifondo e lo stato di sottomissione dei contadini al Padrone della terra. Questo "status" di proprietario della terra avrebbe presto portato due fenomeni innovativi: la creazione dei Ricetti e la nascita dei liberi comuni.

I Ricetti, fenomeno edilizio tipico del Nord-Ovest, erano dei magazzini protetti e fortificati nei quali la popolazione poteva ricoverare i prodotti della terra, cereali e vino, che costituivano l'unica ricchezza. Non per nulla Ghemme, terra di grano e di vigneti di Nebbiolo, scelse come stemma comunale una spiga di grano intrecciata ad un grappolo di uva, simile a quello di Gattinara, altra terra di importanti vigneti di Nebbiolo. Quando il pericolo di invasione e di saccheggio si avvicinava, la popolazione si ricoverava entro quelle mura, spesse fino a sei, sette metri, privi di aperture, dove giacevano tutti i loro raccolti, coperte rigorosamente da tegole di laterizi, cotti in loco, onde non dover mai adottare le coperture in paglia o legname, altamente combustibili. In quello spazio, limitato e ridotto

all'essenziale non trovava accoglienza neppure la chiesa, che era lasciata sempre all'esterno, tanto che, nei secoli seguenti, essa venne circondata da uno spiazzo libero o addirittura dalla piazza principale. Non esistevano scale in muratura, per cui dalla cantina sottostante, si saliva per mezzo di una scala a pioli, subito ritirata, affinché nessun estraneo potesse introdursi. Intorno alle mura del ricetto scorreva generalmente un canale, e l'unico portone veniva bloccato, rialzando le assi del ponte levatoio, che scendeva a comando, solo in caso di necessità, poiché il traffico pedonale veniva smaltito da una porticina laterale, detta pusterla. Dove non esisteva un corso d'acqua si costruiva il ricetto su di un'area sopraelevata, una "motta", termine che ha poi dato nome ad alcuni paesi costruiti proprio su questi rialzi. Ancora oggi negli antichi ricetti vengono conservati i vini più pregiati, e ricevuti i clienti, che sicuramente in quell'ambiente magico potranno apprezzare maggiormente il prodotto.

Non a caso, l'area dei più importanti ricetti è posta nella fascia dei Nebbioli, esattamente fra il Ticino ed il Canavese, con diramazioni nell'Astesana, anche oltre le Langhe. Vogliamo ora conoscere le antiche terre dei Nebbioli ?

Con i liberi comuni l'uomo raggiunse un notevole vantaggio nella ricerca della propria identità, perché essa si perfezionò attraverso i cognomi, che venivano scritti sui registri comunali, assai più attendibili dei registri di battesimo, compilati inizialmente dai pievani, poi dai parroci, quando, finalmente, intorno al 1300, al nord le pievi si trasformarono in parrocchie: ovviamente erano esclusi tutti coloro, non cristiani, che non erano stati battezzati. Non molti, perché solo con la diaspora iberica gli ebrei cominciarono a costituire piccole comunità, riunite principalmente in grosse città. In un mondo dove la percentuale di contadini, seguita a distanza dagli artigiani, costituiva oltre l'ottanta per cento della popolazione laica, i cognomi trassero subito origine dai nomi di vegetali o animali, (Castagno, Vigna, Fresia, Nebiolo, Barbero, Capra, Gatti, Cane, Gallina) oppure dai vari mestieri, (Bottai, Mugnai, Cavallari, Sartori). Ancora oggi il cognome Nebiolo è assai diffuso in tutto il Piemonte, particolarmente dove il vitigno è stato sempre coltivato e valorizzato.

Ma l'azione dei comuni non si limitava alla compilazione e conservazione dei registri anagrafici, essi emanavano statuti, regolamenti e pene contro coloro che li avessero trasgrediti, così in quel di Albugnano, il comune fu costretto a punire un contadino che aveva inavvertitamente lasciato che i suoi buoi "mal governati, entrassero in un vigneto di Nebiolo, provocando gravi danni". Il documento autografo, con deposizioni giurate, testimonianze, controfirma del notaio Bartolomeo Montalenti e costo di soldi due, porta una data quasi illeggibile, ma che potrebbe risalire addirittura al XIV secolo. Il fatto importante va comunque collegato al consistente valore attribuito alle uve Nebiolo, che aveva mosso tante autorità per poche ceste di grappoli. D'altra parte questo documento, allegato a tutti quelli richiesti dall'iter burocratico, fu determinante per la concessione della d.o.c. Albugnano, unico Nebiolo astigiano a potersene fregiare. La cittadina di Albugnano è posta su un pendio soleggiato, a 550 metri di altitudine, sul quale si può ancora oggi visitare l'antica abbazia di Vezzolano, retta da pochi monaci Agostiniani, ricchissima, prima dell'occupazione napoleonica, di vigneti e coltivi che raggiungevano Chieri, e nei cui pressi vi è ancora oggi un vigneto sperimentale condotto dall'Università di Torino.

Un clima così mite consentì, quando ancora l'economia si basava sull'autoconsumo, una discreta coltivazione dell'olivo, che si può ancora incontrare nei giardini e intorno alle chiese, retaggio dell'opera monastica che, insieme con il vino, necessitava dell'olio di oliva, per le funzioni liturgiche.

E' sempre difficile indicare una priorità, quando si tratta di stabilire il tempo ed il luogo dove si presume che un vitigno abbia avuto origine: il termine Spanna, attribuito al Nebbiolo, presente nell'area di Novara e Vercelli (qui dobbiamo valutare il bioterritorio escludendo i confini amministrativi) aveva indotto a pensare che esso potesse derivare da Spagna, mentre è assai più credibile l'ipotesi che sottintende il volume del grappolo, lungo una sola spanna. L'ipotesi è condivisa e sostenuta da G. Donna d'Oldenico, nel citare un documento del 1446 relativo ai beni di un antico ospedale di Vercelli, costituito in parte da vigne di *Vitibus spanis*. L'origine sicuramente piemontese è convalidata da Pietro Torrione ne "La vite e il vino negli Statuti di Gattinara" edito a Biella nel 1970. Il voler ricondurre lo Spanna alla Spinea o Spionia, citate da Plinio nella *Naturalis Historia* è sicuramente azzardato, così come lo è la notizia che il cardinale Mercurino Arborio marchese di Gattinara, feudatario di Ghemme e Romagnano, nonché diplomatico, abbia prelevato in Borgogna le Barbatelle di Spanna agli inizi del XVI secolo. Tutto il territorio era flagellato già fin dalla metà del duecento da pestilenze e battaglie che avevano, decimando la popolazione, messo in ginocchio la viticoltura, già ben prospera e stimata costituita da uve Spanna in preponderanza.

Anche nel Novarese fu costante e notevole l'opera, svolta dai religiosi, a favore della vite, ed una vecchissima pubblicazione su Ghemme racconta che furono proprio i monaci ad insegnare il metodo più razionale per allevare le viti di Nebbiolo. Esse venivano ancora fatte strisciare su cumuli di pietre, esattamente come era in uso presso gli antichi Ebrei, in alternativa all'alteno: anche questa notizia può servire ad interpretare il termine Spanna, come misura, in quanto i grappoli erano alti da terra solo una spanna. In Piemonte comunque il filare e la pergola si accompagnarono per lungo tempo con l'alteno, poiché l'economia locale si basava anche sull'allevamento dei bachi da seta, ben alimentati dalle succulente chiome dei gelsi. Essi bordavano le proprietà ed ombreggiavano i sentieri sottostanti, ove transitavano uomini e carri.

Frugando tra i pochi documenti scritti e reperiti, Stanislao Cordero di Pamparato riuscì, con la sua opera "Documenti per la storia del Piemonte (1265 – 1300)", a confermare la presenza di Nebbiolo in alcune vigne, dislocate nel territorio di Rivoli, che avevano prodotto 300 stestari di Nibiolo nel 1268. Quel terreno morenico, ai piedi dei ghiacciai del Moncenisio, si rivelava così idoneo che, ben presto il Nebbiolo risalì sui versanti soleggiati lungo la Dora.

La massiccia presenza di uve Nebbiolo nell'Astesana, confinante con il Chierese, ci conferma che l'iter seguito dalle barbatelle passava attraverso i monasteri: in questo caso, la presenza nei dintorni di Rivoli di una celebre abbazia Antoniana, a Ranverso, sicuramente proprietaria dei terreni vitati, aveva costituito il fulcro della diffusione del materiale vegetale, attraverso l'apostolato dei monaci, che curavano gli affetti da ergotismo, ossia il terribile avvelenamento causato da ingestione di pane di segale contaminato dal fungo *Claviceps purpurea*. In una cascina di Baldichieri, chiamata Cascina dei frati, è infatti ancora presente una piccola statua devozionale, in legno, rustica e sicuramente antichissima, che rappresenta Sant' Antonio che si avvia nelle campagne, per l'abituale questua, conducendo seco un maiale, portante un campanellino fissato all'orecchio. Sicuramente la paura dell'ergotismo, in un territorio povero di cereali, dove il frumento appariva in stretta misura, lasciando spazio a cereali più poveri come la segale, la saggina e talvolta il loglio, faceva grande affidamento sulla presenza dei monaci Antoniani che disinteressatamente curavano gli afflitti.

Altrettanto colpite da questo avvelenamento furono le popolazioni alpine, abituali consumatrici di segale, dove la coltivazione del Nebbiolo, proprio per la presenza monastica, si attestò in modo massiccio. E' comunque necessario precisare che la potenza di Asti, era tale da poter estendere i propri confini fino alle Langhe, accorpando molti territori, che oggi fanno parte di altre province. Pensiamo a Cuneo, città costruita, a difesa del confine, proprio dagli Astigiani.

Per l'area della Collina Torinese, e del Chierese in particolare, dobbiamo ricordare gli enormi possedimenti di Santa Maria di Vezzolano, distrutta e smembrata dalla furia dei Francesi, nelle cui vigne il Nebbiolo trionfava: dai catasti del 1311 risultano dati di grande interesse. Esaurite le necessità alimentari (59,30% del terreno destinato al seminativo, 11% al pascolo, una percentuale leggermente maggiore alla silvicoltura, 9,69 % al vigneto) veniva privilegiato il Nebbiolo che ricopriva 2,52 ettari. Era così pregiato questo vitigno, da consentire deroghe agli ordinamenti che imponevano di non lasciare le case dopo il calare del sole, per cui era consentita la vigilanza notturna nelle proprie vigne, la libera contrattazione sui prezzi, l'imposizione di pene anche corporali, che potevano giungere all'impiccagione, al taglio della mano o del piede, per chi avesse rubato uva, o peggio ancora, danneggiato i vigneti altrui.

Altra presenza monastica, per la cura degli infermi, sorta agli inizi del secondo millennio, fu l'abbazia di Corvegna, fra Chieri ed Asti, ricca di terreni, nella quale transitarono, senza dubbio, i monaci Antoniani che provenivano da Ranverso.

Le notizie scarseggiavano, eccetto quelle delle ricche famiglie nobiliari, o delle comunità religiose, ma soprattutto scarseggiavano indicazioni sul nome delle uve, tanto che le opere più note, apparse quando già il Medio Evo era terminato da quasi un secolo, (Andrea Bacci di Sant'Elpidio – Storia Naturale dei Vini – Roma 1596, nonché gli scritti di Sante Lancerio, cantiniere personale di papa Paolo III Farnese,) ci parlano di vini e di paesi, ma quasi mai di uve. Il Bacci, sommo latinista ma sicuramente mediocre geografo, ci racconta addirittura che i vini di Saluzzo (quasi sicuramente Nebbiolo, come avremo occasione più avanti di precisare) giungevano al porto di Savona attraverso la valle del Var, che scorre al di là delle Alpi, per sfociare a Nizza. Immaginiamo cosa sarebbe avvenuto a quelle botti che, a dorso di mulo, avrebbero dovuto attraversare valichi come il colle della Maddalena o il colle della Lombarda, innevati per molti mesi dell'anno.

Sante Lancerio, almeno, che i vini li aveva sempre assaggiati raccontò, con piccante arguzia romanesca, che i vini rossi del Canavese, sicuramente Nebbiolo, erano assai graditi da Sua Santità, mentre quelli di Saluzzo preferiva riservarli ai cortigiani perché “atti a scatenare la lussuria”. Comunque rassicuriamo coloro che bevono gli attuali rossi derivati dal Bolgnino o Bolognino, ossia l’Albarossa: si trattava quasi sicuramente di Pelaverga della valle Bronda, che ha tuttora fama di potere afrodisiaco, forse non reclamizzato a sufficienza, perché in tal caso i vigneti coprirebbero l’intero territorio.

Fortunatamente per le viti piemontesi, nel XIV secolo, il duca Emanuele Filiberto di Savoia chiamò alla corte di Torino, un abile orafo milanese, che aveva la passione per la coltivazione della vigna. Giovanni Battista Croce in breve divenne non solo l’orafo di corte, ma il consulente e fornitore di vino del duca, nonché un valido consigliere, per coloro che volevano coltivare gli asparagi sulla nostra collina. Insieme con i vari onori concessigli, vi fu pure la nomina a chiavario della città, ossia una specie di assessorato che gli procurò onori e buoni guadagni, quindi i mezzi per costruirsi sulla Collina Torinese una villa con annesso un vigneto, sul quale raccolse tutte le varietà di uve che crescevano su quella che lui chiamava Montagna di Torino. Fu con la descrizione di queste uve e con il titolo “Della eccellenza e diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli”, che nel 1605 pubblicò la prima opera, che desse un nome e la descrizione, alle uve del nostro territorio. L’elenco delle uve a bacca nera cominciava proprio citando il Nebbiolo:

“ Seguono le nere, delle quali dicessi essere la Regina il Nebiol, così forse detto per trasposizione di lettere, come nobile. Poiché fa vino generoso, gagliardo e dolce ancora, come nel suo loco diremo, qual lungamente e bene si conserva: l’uva è rara, lo graspo, o come noi diciamo, la rappa verde, e i grani rotondi, non però molto grossi”

E’ molto importante aver considerato un pregio, la capacità di invecchiamento, in un periodo in cui il costo delle botti era tale da indurre gli Acaja a vuotare il Nebbiolo vecchio nei campi, per far spazio al nuovo raccolto. Un secondo, ipotetico Nebbiolo, a bacca nera, viene ancora descritto dal Croce come Nebiol Milanese, forse identificabile con la Pignola (...buona uva, folta, con scorza resistente alle ingiurie del tempo, che non marcisce e matura bene. Fa buoni vini naturali e gustosi). Poi, in perfetta sintonia con i tempi, il Croce citò pure un Nebiol bianco, dai grani piccoli, rari, la scorza dura, rostita dal sole e colorita alquanto, che fa buon vino che si conserva molto. Considerando i concetti di territorio e di confini, assai labili in quei tempi, si potrebbe collegare il Milanese con il Novarese, fino ad una parte dell’Eporediese, ed in questo caso, forse, avanzare l’ipotesi che il Nebiol bianco fosse Erbaluce: confusioni ampelografiche alle quali non si sottrasse neppure il Gatta, che confondeva il Trebbiano con l’Erbaluce, descriveva il Nebbiolo bianco a Piverone, terra particolarmente vocata all’Erbaluce, e, non dimentichiamolo, con la quale aveva dimestichezza, proprio per esservi nato.

Un particolare importante, al fine di determinare l’etimologia del nome Nebbiolo, lo dobbiamo proprio al Croce che fa risalire “nobile”, al senso profondo che era attribuito alla nobiltà borghese, nobiltà per animo, onestà e lavoro, tipiche dell’alta borghesia milanese, alla quale lui stesso era stato associato dagli storici. Nebbiolo Nobile, e non figlio delle nebbie, come qualcuno suggerì, perché pochi vitigni sono tanto affidati alla purezza dell’aria ed al balsamo del sole, quanto il nostro Nebbiolo.

Il seicento ed il settecento non furono prodighi nei confronti della vite, in quanto le Scienze naturali furono meglio espresse dall’Illuminismo, se vogliamo escludere il genio di Carlo Linneo, svedese, che con il suo *Systema Naturae* consentì agli studiosi di intendersi attraverso le terminologie latine, ma soprattutto utilizzando quella immensa costruzione ideale, che creava spazi appositi per incasellare in modo adeguato ogni organismo vegetale e animale, consentendogli così di accertarne la autentica identità. Purtroppo il *Sistema Naturae*, tanto utile ai micologi, nulla poté offrire agli ampelografi. poiché in Svezia non esisteva e non era quindi conosciuta la vite. D’altra parte le Scienze ricevettero ben poco in quel periodo, quasi indifferente al grande fenomeno dei vegetali e degli animali che giungevano dalle Americhe. Fu soprattutto la curiosità dei nobili e la loro smania di collezionismo ad accogliere nei propri parchi prodotti tanto importanti quanto il mais, la patata e la vite, con i risultati che tutti conosciamo.

La precisione adottata nella tenuta dei registri contabili dei monasteri, ha comunque consentito al Nebbiolo di aggiungere una importante notizia alla sua storia. Fra il 1327 e il 1328 sui libri dell’Abbazia di San Giusto di Susa apparvero dei resoconti sulle rendite dei vigneti siti ad Almese, San Mauro ed altri, ubicati fra l’inizio della valle di Susa, proprio nella zona morenica, e le campagne di San Mauro torinese dove vi era la celebre Abbazia di Santa Maria

di Pulcherada. L'attraversamento del Po era cosa facile ed abituale, per cui possiamo presumere che il Nebbiolo ad Albugnana non sia arrivato risalendo dal Chierese, ma giunto, proprio direttamente, dai vigneti che per primi lo avevano coltivato, ossia quelli della valle di Susa, scavalcando la Collina Torinese, nei pressi della sella sulla quale, poi, il Juvarra avrebbe costruito la Basilica di Superga.

Le infezioni fillosseriche giunsero sulla Collina Torinese solo durante l'ultimo conflitto mondiale, quando gli uomini erano al fronte e l'economia, da agricola stava trasformandosi in industriale, soprattutto tessile e manifatturiera, che assorbiva molta manodopera femminile, sottratta ai reimpianti di barbatelle innestate su piede americano, attività costosa e gravosa nelle famiglie, ormai affidate a vecchi e ragazzi. La mentalità piemontese non avrebbe mai tollerato donne che non sapessero accettare qualsiasi lavoro onesto, per cui la sopravvivenza economica, in una zona viticola disestata, giunse dalle fabbriche che stavano sorgendo sui terreni agricoli, utilizzando la canapa prodotta in loco. E, dove le vigne di Nebbiolo avevano nobilitato il paesaggio, sorsero capannoni e ciminiere.

Intanto il Nebbiolo, già fin dall'iniziale espansione avvenuta attraverso i monaci Valsusini, si diresse sia nel Pinerolese, (Bricherasio 1328 – Pinerolo 1428) sia nell'area cuneese ed albese, mentre battaglie e trattati di pace modificavano costantemente i confini politici: ma lo sconvolgimento dei confini più importante, ebbe inizio nella prima metà del settecento, con la famosa battaglia dell'Assietta, (avvenuta sul colle omonimo, a 2472 metri di altitudine il 19 luglio 1747, dove 4800 soldati austro piemontesi respinsero e annientarono un esercito ispano francese di ben 40.000 uomini. Fu una battaglia disputata a colpi di pietra, con la forza della disperazione; il nostro esercito formato soprattutto da montanari e valligiani, difese la propria piccola patria, fatta di pascoli e vigneti, dai quali risalirono volontari 500 valdesi che avevano trovato nel Pinerolese una nuova patria, dopo la diaspora francese, allevando armenti e coltivando, fin oltre i 1028 metri di Pramollo, soleggiati vigneti, dove crescevano ben 11 varietà di uve.

La sconfitta dei Francesi, fu una doppia rivincita, contro il maresciallo di Francia Nicola di Catinat, accanito nemico dei Valdesi, che li aveva massacrati, calpestando i loro pascoli ed i loro vigneti, con le sue truppe, ma che morì nel 1712 evitando l'onta dell'Assietta.

Nel trattato di pace avvenuto l'anno dopo ad Aquisgrana, Maria Teresa d'Austria cedette al Piemonte la Lomellina, che venne ad aggiungersi al Novarese, al Tortonese ed alle Langhe, precedentemente ottenute con la pace di Vienna del 1738: le terre del Nebbiolo entravano a buon diritto nel Regno di Sardegna.

In seguito il flagello napoleonico si spinse fino a Torino dove, l'11 settembre 1802, la corte abbandonò la città occupata dai francesi, per rifugiarsi, a malincuore, a Sassari, dove già molti vitigni piemontesi erano stati trasferiti, fin da quando nel 1720 la Sardegna, con la pace dell'Aja, era stata permutata con la Sicilia. Fra di essi, irrinunciabili, vi furono l'uva Barbera ed il Nebbiolo, che ancora oggi vengono coltivati, sebbene secondari rispetto ai vitigni autoctoni. Per fortuna dei Savoia la Sardegna aveva già ricevuto, dai Fenici e dagli Etruschi, le Malvasie ed i Moscati, che consolarono la corte per la perdita della Sicilia, che forniva i suoi buoni vini, dolci e liquorosi: dopo poco più di un secolo i Savoia dovettero amaramente ricredersi, allorché, nella disfatta di Caporetto furono proprio i soldati della Brigata Sassari a salvare le sorti del Regno.

L'occupazione francese del Piemonte aveva fatto cambiare i nomi delle strade e delle piazze, degradando a Società Agraria Piemontese, la Reale Accademia di Agricoltura, dove nel 1798 il conte Giuseppe Nuvolone, corrispondente dell'Accademia, ormai citato come "cittadino Nuvollone", lesse le sue celebri "Istruzioni sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini" nelle quali parlò di Nebbiolo, non senza creare una certa confusione, quale, ad esempio, l'esistenza di un Nebbiolo rosé, che l'autore collegava al Grignolino e che solo Giuseppe di Rovasenda avrebbe corretto nel suo Saggio di una Ampelografia Universale, Torino 1877. Infatti il Nebbiolo varietà rosè ha fatto parte fino a questi tempi delle uve previste per la vinificazione del Barolo, insieme con Lampia e Michet, e l'abbandono graduale del rosé va collegata al già scarso colore del Nebbiolo, da taluni corretto con l'aggiunta di uve con maggiore capacità tintoria. Ed ora rileggiamo le parole del conte Nuvolone.

14 – NEBIEUL : Nebbiolo di due spezie, una fa il grappolo perfetto, acini neri: il vino è chiaro, delicato, e si conserva, ama l'esposizione di mezzogiorno o di levante e si confà con tutte le terre. L'altra detta Nebieul rosé è di inferiore qualità, fa grappoli piccoli, acini rossicci, matura poco ed è scarsa nella sua produzione e come volgarmente si dice fallosa. La Croassera di Cavaglià nel Vercellese, la Vernazzetta, Croarina di Brusnengo, il Picotener, la Spana, lo

Spanpignolo d'altri territori, sono o l'uva medesima del Nebbiolo, con diversa denominazione o una varietà della medesima specie per cambiamento di terreno o di posizione.

Non prendiamo, comunque, troppo alla lettera, la parole del Nuvolone, che, benché schietto piemontese, assommò errori e confusioni, come quando, citando la Barbera, ben descrisse l'uva ad acino ovale ma la confuse con l'Ughetta (o Uva rara) prodotta nel Canavese e nel Vercellese e con la Vespolina novarese.

Sarebbe opportuno riflettere sulle numerose omonimie e sinonimie, fra le quali, con il Censimento Ampelografico ordinato dal Ministero di Agricoltura del Regno d'Italia del 1875 e successivi, diventerà veramente difficile districarsi. La Croassera, uva biellese, secondo il Di Rovasenda, è descritta da Lorenzo Gatta nel suo "Saggio intorno alle viti ed ai vini della provincia d'Ivrea e della Valle di Aosta – Torino 1833/34", senza alcun riferimento al Nebbiolo: la Croatina di Brusnengo potrebbe essere la Croatina, sulla quale infierì la fantasia sia popolare sia ampelografica, fino a creare una cinquantina di pseudo sinonimie, nelle quali fu coinvolta insieme con la Bonarda piemontese e con l'Uva rara novarese, facendo di queste uve, e degli studiosi che si sono accaniti per districare il groviglio, dei veri martiri dell'ampelografia. L'ipotesi che potesse trattarsi di Croatina è suffragata dalla pur scarsa presenza di questo vitigno nel Biellese, dove entra a far parte della d.o.c. Bramaterra, vino con una forte percentuale di Nebbiolo e modica percentuale di uva Croatina. In quanto allo Spampignolo si tratta di un Pignolo dell'Alto Novarese, dal grappolo assai simile a quello dello Spanna.

La presenza, fin dal settecento, di tanti sinonimi, conforta la certezza che il Nebbiolo avesse già conquistato tale notorietà, da stimolare la fantasia, di coloro che erano riusciti a riservare nella propria vigna, lo spazio per accoglierla, e degli altri che si sentivano orgogliosi delle proprie uve che, talvolta, chiamavano Nebbiolo. Riflettiamo su un episodio che non coinvolge il Nebbiolo, avvenuto ultimamente nelle attribuzioni delle d.o.c., quando nell'Oltrepò pavese venne rifiutato il riconoscimento al Barbacarlo, che non era sicuramente un vitigno ma la più profonda forma di orgoglio vignaiolo, di un certo Carlo, zio o Barba dialettalmente, che considerava uniche le uve prodotte dalla sua vigna., tanto da farne una varietà immaginaria.

In buona compagnia dei sinonimi più o meno importanti, troviamo il termine Picotener, con tutte le sue varianti, come vedremo più avanti, nell'Alto Canavese ed in valle di Aosta. Incontreremo lo Spanna da Gattinara a tutto il Novarese, la Chiavennasca nell'Alta Valtellina, la Melasca o Melascone nel Biellese, la Brunenta o Prunenta nell'Ossolano, la Martesana nel Comasco, ed infine un omonimo Nebbiolo di Gattinara, sconfessato dallo stesso di Rovasenda alla pagina 124 della sua Ampelografia Universale, e rivelatosi una delle tante inesattezze intorno alla Bonarda, alla Croatina ed all'Uva rara. Si tratta infatti di una banalissima Croatina che nulla deve spartire con l'autentico Nebbiolo. Ebbi occasione un giorno di chiedere al dott. Alberto Arlunno, produttore di di Spanna a Ghemme, se avesse nelle sue vigne, della Croatina: mi rispose: "Ma vogliamo mica scherzare!"

Nel giugno del 1815 il Piemonte tornò libero, ritornarono a Torino i fuggiaschi Savoia, ma soprattutto tornò viva l'autostima dei nostri studiosi, e comparirono, contemporanei nella pubblicazione della loro opera, due importanti ampelografi italiani. Luigi Acerbi e Giorgio Galesio, che segnarono un punto molto importante per il riconoscimento e la classificazione delle viti.

Luigi Acerbi di Castelgomberto, era il direttore della Biblioteca Italiana, e scrisse un volume dal titolo chilometrico ma esauriente, che intendeva veramente chiarire il senso della sua opera: DELLE VITI ITALIANE o sia MATERIALI per servire alla Classificazione Monografia e Sinonimia preceduti dal tentativo di una classificazione geononica delle viti, di LUIGI ACERBI di Castelgoffredo, Direttore della Biblioteca Italiana con diverse tavole Milano MDCCCXXV.

Non risulta che fosse un agronomo o un naturalista, ma sicuramente fu il più convinto utilizzatore della grande lezione giuntaci da Linneo, per cui, dopo aver esaminato migliaia di campioni vegetali, fattigli pervenire da corrispondenti sparsi in tutta Europa, dichiarò che "solo con l'autopsia è possibile acquisire esperienza ed esprimere pareri accettabili". Le sue tavole ricordano le chiavi dicotomiche tanto apprezzate in micologia, e nel tentativo di classificare le uve cominciò col differenziare la forma degli acini (rotonda/ovale), il loro sapore (semplice/moscatello) per poi dedicarsi ai vinaccioli. Purtroppo non risultano corrispondenti dal Piemonte pedemontano, se facciamo eccezione per l'area di Valenza, confinante con l'Oltrepò pavese, ma ben discosta dalla catena alpina, dove fortunatamente vi erano dei collezionisti: ad ogni modo, a riprova della formazione Linneana, Luigi Acerbi, esordì con

la: “Descrizione delle varietà della specie VITIS VINIFERA (L), che si trovano coltivate nel territorio di Valenza in Piemonte, del conte Lorenzo De Cardenas.” Il materiale vegetale che Luigi Acerbi utilizzò per descrivere il Nebbiolo non proveniva pertanto dalle vigne originarie del Torinese, ma dalle vigne di Valenza.

Vorrei comunque poter esprimere qui, la mia profonda ammirazione per Luigi Acerbi, che sacrificò sicuramente tutto il suo tempo a favore di una scienza, purtroppo ancora oggi ignorata da moltissimi operatori del vino.

Altri corrispondenti di Luigi Acerbi, nel territorio di Valenza, furono don Giacomo Pecorara, che affidava la descrizione delle sue uve Nebbiolo, al professor Giuseppe Moretti, ed il conte Carlo Vistarini, di Pietra dé Giorgi. La presenza così diffusa, a quei tempi, sulle colline lungo il Po, di uve Nebbiolo, conferma l’entusiasmo che sollevava la cultivar fra i viticoltori, ma il fatto che con i reimpianti post fillosserici il Nebbiolo abbia disertato quei luoghi, è un fatto positivo, che dimostra l’intelligenza contadina, pronta ad accogliere certe novità, ma altrettanto pronta a disertarle, non appena si rende conto che la cosa migliore consiste nell’utilizzare le varietà autoctone. Come vedremo, con i censimenti ampelografici del Regno d’Italia, il vero Nebbiolo coltivato nell’Oltrepò pavese, era indicato come “Nebbiolo di Barolo” mentre è stato appurato (dott. Anna Scheneider) che il Nebbiolo dolce era uno dei tanti Dolcetti, che svolazzavano sulle colline piemontesi, anche su terreni non idonei, affrontando il rischio di veder cadere i suoi acini durante la maturazione.

Contemporaneo, ma membro della Scuola Normale di Pisa, fu Giorgio Gallesio, naturalista ma non espressamente ampelografo. La sua Pomona Italiana (Pisa 1817 –1839) rappresenta infatti una raccolta dedicata ai frutti eduli fra i quali, ovviamente, ha inserito qualche uva, solo 25, quindi pochissime rispetto all’opera dell’Acerbi, ma fortunatamente comprendenti il Nebbiolo canavesano o Uva Spana, per cui è quasi sicuro che abbia descritto dal vero il Nebbiolo raccolto in quei luoghi.

NEBBIOLO
C A N A V E S A N O
O
UVA SPANA

Vitis Vinifera Pedemontana , racemis pyramidalibus, saepius congestis, acinis subrotundis, nigricantibus, poline caesio aspersis, vino generoso, austero, duraturo. Vulgo Nebbiolo Canavesano , o Uva Spana. In dialetto piemontese Nebieul – Picoutener – Spana – Melasca.

Questa descrizione può essere considerata la prima eseguita su Nebbiolo piemontese, convalidata dal termine “Pedemontana”, quale è in verità quest’uva nata ai piedi dei nevai, e che ha saputo esprimere il meglio di se dove le Alpi fanno da spalliera ai vigneti; qui il vignaiolo l’aiuta ad avvicinarsi al sole sorreggendola con pergole poggiate su colonne di pietra imbiancate, come a Carema, su lastre di Luserna infitte nel terreno, profondamente, per resistere al vento, come in Val di Susa, o su terrazzamenti a secco, sulle pareti scoscese, come in Valtellina. Nelle colline fra Chieri e l’Astigiano, ove scarseggiava il legname, si legavano insieme tre canne per rinforzarle e risparmiare i pali di legno.

Una tecnica di allevamento, inconsueta per il Piemonte, ossia l’alberello, apparve sporadicamente in qualche vigneto nei dintorni di Barolo, ma senza avere poi seguito, a differenza dell’alteno che incontrò qualche interesse, nel Basso Pinerolese. Le tecniche di cantina, per il Nebbiolo, ricorrevano talvolta alla “sgrappatura” come era chiamata la diraspatura a quei tempi.

Le forme di vinificazione erano molteplici, in Piemonte: si andava da una pigiatura normale, effettuata con uve fresche, appena vendemmiate, che dava un vino da pasto sul tipo di quelli francesi, ma questo vino migliorava di gran lunga quando si procedeva alla “sgrappatura”, sono sempre parole di Gallesio, che avveniva manualmente. Ricordiamo che Giovanni Battista Croce aveva disegnato un arnese fatto in legno, con una specie di canestro intrecciato sul quale si potevano i grappoli che poi venivano schiacciati, non penso coi piedi, ma piuttosto con una specie di pestello, all’incirca come procedono i cuochi con il setaccio. Le uve diraspate davano un grande vino da arrosto, se poi si lasciavano appassire leggermente si potevano raggiungere risultati eccezionali. La vinificazione secca dava vini paragonabili a quelli del Reno, ma la vena dolce li faceva somigliare, per ricchezza di profumi e di alcol ai migliori vini di Spagna, o addirittura al Belletto di Nizza.

Non ci deve meravigliare questa esterofilia, ancora oggi diffusa: il Gallesio viveva a Finale Ligure, prossima alla costa Nizzarda, italiana fino al 1860, quando Cavour la riconsegnò alla Francia, e stimava i vini di Nizza, in forte contrasto con Santo Lancerio che li voleva “ cattivi come la gente che li produce”! Ad ogni modo riferiamo tutte queste informazioni con somma cautela. La pratica di cantina più semplice veniva effettuata a Gattinara mentre a Carema e

Lessona si praticava la disacinellatura, per cui i vini potevano acquisire miglior limpidezza e finezza di sapore. In quanto all'appassimento delle uve il risultato migliore era quello ottenuto, a detta di Galesio, nelle cantine del conte Civrone di Valperga, località prossima a Chambave, celebre per il passito. Galesio, comunque con questa citazione solleva dei dubbi, in quanto, il passito di Chambave, i Vin Santi Toscani e gli altri passiti del Piemonte erano sistematicamente ottenuti da uve bianche, Moscato a Chambave, nel Canelliese ed in Toscana, ma rigorosamente Erbaluce nel Canavese. Bisogna poi fare distinzione fra l'appassimento (su stuoie o con i grappoli appesi nelle dispense) e quelli leggermente surmaturati in vigna per una scelta di vendemmia ritardata. In tal caso ci stiamo avvicinando all'uso praticato in Valtellina per lo Sfursat.

Ora con buona pace per il Nebbiolo, lasciamo da parte Cavour, già fin troppo impegnato con l'Unità d'Italia, e ricordiamolo in veste di agrimensore saggio ed esperto. Le sue tenute producevano ottimi Nebbioli, ma risultavano troppo spesso dolci, qualità che mal si adattava al consumo durante i pasti, specie con gli arrosti. Il conte ben conosceva e stimava i vini di Borgogna, ma era perfettamente convinto che la differenza fra i due prodotti, non fosse da addebitare alle uve, in quanto dalla nostre vigne e dalle mani dei nostri vignaioli, uscivano i migliori grappoli del mondo, mentre invece lasciavano molto a desiderare le nostre tecniche di cantina: ossia grande terra, grande uva, grandi vignaioli ma pessimi enologi! Amico del francese conte Oudard, forse il miglior enologo di Francia, lo invitò nelle sue terre, affidandogli la conduzione delle cantine. Così nacque il grande Barolo, che immediatamente conquistò le mense dei reali e dei ricchi piemontesi: non era neppure passato un secolo, da quando in casa Savoia si privilegiavano i vini francesi, e si utilizzava tanto buon vino delle nostre terre, per la mensa delle guardie svizzere, il lavaggio dei cavalli nelle scuderie reali, e addirittura per fare la zuppa al pappagallo. Non importa quale vino fosse, ma importa lo spregio verso il nostro vino e verso quei modesti vignaioli, così mal remunerati, da non potersi permettere di berlo, limitandosi alla picheta, o meglio al prodotto che si svinava dai raspi ribolliti, con un cappello di Uvalino. E dire che il pane, costava molto più del vino.

Lasciamo ora Cavour ed il governo piemontese, nonché tutti i poveri giovani costretti ad abbandonare la vigna, per imbracciare un fucile e combattere per l'Unità d'Italia e trasferiamoci a Roma. Unità avvenuta, capitale trasferita, Ministero di Agricoltura costituito ed inizialmente guidato da piemontesi, i quali erano ben consci che la grande opera di riunificazione era stata consentita da un reddito nazionale costituito al 60% dal reddito agricolo, proveniente per la maggior parte dalle vigne. Alessandria comprendeva l'attuale Astigiano, e la Lomellina, all'infuori dei vigneti, doveva attendere, per la conversione della sua agricoltura, che venisse ultimato il canale Cavour, che avrebbe creato pascoli e risaie. Anche se la voglia di vino faceva coltivare magri filari lungo i rialzi che separavano le colture e le proprietà, fra un gelso e l'altro, un paletto ed un tronco. Terreni rifiutati dal Nebbiolo ma accettati dalle uve più povere.

L'Italia contava una superficie di 296.322 chilometri quadrati, con 1.870.109 ettari coltivati a vigneto, che producevano in media 27.136.574 ettolitro di vino che, calcolato ad un prezzo medio di 25 lire l'ettolitro, costituiva una rendita annua di 678.413.850 lire. Era necessaria un'opera capillare di censimento ampelografico che, basandosi sulle opere dell'Acerbi, del Galesio, del Gatta, ed altri ampelografi, più o meno celebri del passato, identificasse tutte le varietà esistenti, e le descrivesse accuratamente. Furono istituite delle commissioni, con a capo i migliori esperti, e furono coinvolti i Comizi Agrari, vere cattedre ambulanti rette sia da uomini di scienza sia da validi esperti vignaioli che, magari illetterati, avevano costruito il loro sapere, nella vigna e nei campi. Dai risultati raccolti, oggi possiamo conoscere sia la potenzialità vinifera del regno, sia il nome e le caratteristiche di tante uve che la fillossera, già giunta a Como, avrebbe presto cancellato per sempre.

Pur tenendo conto di tutte le sinonimie, delle varietà create dalla fantasia, dai doppioni dichiarati, dobbiamo inchinarci di fronte ad un'opera mastodontica, bloccata solo dalle guerre in agguato, dal malcostume e dalla litigiosità umana dei personaggi ufficiali, che fecero scrivere a Demaria e Leardi, nella loro Ampelografia della Provincia di Alessandria, queste tristi parole: "Il concorso del Governo può essere utile, ma crediamo poter dire per esperienza, agli agricoltori, che i frutti più copiosi e migliori sono quelli che si raccolgono in virtù e col mezzo della iniziativa privata." Quale lungimiranza nelle leggi allodiali dei Longobardi!

Purtroppo il cattivo esempio partì proprio da Alessandria, massima produttrice di vino, quando venne interrotta la compilazione e la consegna delle schede per cui, esclusa la Circonscrizione di Asti, noi siamo oggi privati della situazione esistente nei circondari di Alessandria, Novi, Casale Monferrato ed Acqui, oltre alle inadempienze di Comuni come Arguello, Camo, Ceretta, Diano, Feisoglio, Neive, Neviglie e Sinio, in provincia di Cuneo.

Mentre la mancanza di dati statistici per l'area Alessandrina, può causare poco danno al Nebbiolo, in quanto, anche dove fosse stato coltivato, sicuramente si sarebbe trattato di modesti quantitativi, ci rammarichiamo per le Langhe, dove il Nebbiolo, pur giungendo più tardi che in altri luoghi, ha conquistato oggi le due d.o.c.g. più prestigiose. I più zelanti furono stranamente i comuni alpini, taluni dei quali scomparsi perché accorpati ad altri più importanti, oppure dal patetico Cantalupa, che giunse a dichiarare un centinaio di uve, certo con molta fantasia e forse minor scrupolo. La provincia di Sondrio, oltre a dettagliare i nomi delle uve, comprese le sottovarietà, giunse a precisare le superfici: era il 18 dicembre 1882 ed il Presidente prof. Dott. C. Gerini, che avallò quei dati, non mancò di precisare la certosina precisione dei compilatori, con questa frase che torna a merito della gente della montagna: "Prospetto dei comuni viticoli della provincia, delle diverse specie, e varietà di viti che si coltivano in ciascun comune, e delle superficie di terreno occupato da ciascuna specie e varietà coltivata, nonché da tutte le specie complessivamente prese e considerate, tanto per rispetto ad ogni singolo comune come per l'intera provincia.

COMMISSIONE AMPELOGRAFICA DELLA PROVINCIA DI SONDRIO
Suddivisione Amministrativa dei Mandamenti

MANDAMENTI	COMUNI
BORMIO	Bormio, Livigno, Valdidentro, Valdisotto, Valfurva.
GROSSOTTO	Grosio, Grossotto, Mazzo di Valtellina, Sondaklo, Tovo S. Agata, Vervio
TIRANO	Bianzone, Lovero, Sernio, Teglio, Tirano, Villa di Tirano
PONTE	Castello dell'Acqua, Piateda con Boffetto, Ponte in Valtellina, Chiuro, Tresivio con Acqua
SONDRIO	Sondrio, Albosaggia, Berbenno in Valtell. Caiolo, Caspoggio, Castione Andevenno, Cedrasco, Chiesa, Colorina, Faedo, Fusine, Lanzada, Montagna, Pendolasco, Postalesio, Torre Santa Maria,
MORBEGNO	Albaredo per San Marco, Andalo, Ardenno, Bema, Buglio in Monte, Cesio Valtellino, Delebio, Forcola, Cerola alta, Morbegno, Pedesina, Piantedo, Rasura, Rogolo, Talamona,, Tartano, Valmasino,
TRAONA	Campovico, Cercino, Civo, Cino, Dazio, Dubino, Mantello, Mello, Traona.
CHIAVENNA	Campodolcino, Chiavenna, Gordona, Isolato, Menarola, Mese, Novate Mezzola, Piuro, Prata Comportaccio, Samolaco, San Giacomo e Filippo, Verceia, Villa di Chiavenna.

I terreni vitati in tutta la provincia di Sondrio, erano così suddivisi: in colle ettari 1764,16; in piano ettari 4725,34, per complessivi ettari 6489,50. L'uva Chiavennasca, suddivisa in Comune, Piccola e intagliata, copriva rispettivamente ettari 1035,29 – 521,16 – 213,95 con la presenza più massiccia a Grossotto, Bianzone, Teglio, Tirano, Villa di Tirano, Ponte in Valtellina, Chiuro, Sondrio, Berbenno, Castione Andevenno, Montagna, Postalesio, Ardenno, Morbegno. Per stabilire il primato, sarebbe indispensabile rapportare questi terreni alla superficie, cosa che in questa sede risulta sicuramente superflua,

Le varietà denunciate erano state le seguenti:

Chiavennasca (Comune, Piccola, Intagliata) – Rossola (Maschio e femmina) – Negrera e Negrello.- Bressana – Pignolo o Pignacco - Brugnola - Berzamina - Schiava - Merlina o Morellina – Vernaccia – Corvatello – Paganona o Corvino – Botassera - Margna - Bolghera – Americana Isabella – Bellola bianca e nera – Pezzè – Agostana –

Montorbola, - Borbolo – Uva grossa – Uva matta – Negrelletto - Griserà – Canina – Rossera – Bergamasca – Gruppetto – Vidala – Zibebbo –A queste vanno aggiunte uve diverse, non conosciute, che occupavano rispettivamente ettari 1291, 62 le nere ed ettari 79,88 le bianche. Ad ogni modo, onde meglio visualizzare questi dati, è opportuno consultare le tavole allegate a colori.

Aggiungiamo ancora alcuni dati ricavati dal volume: “ Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d’Italia, edito per conto del Ministero di Agricoltura – Industria e Commercio del Regno d’Italia – Roma 1896” e relativi alle diverse maniere di tenere le viti

°) - Il 56% della superficie vitata era condotta a vigneto, di cui il 44% utilizzava il sostegno morto

°) - Numero medio delle viti esistenti in ciascun ettaro 7.800 di cui 2.400 con sostegno morto

°) - Distanza media dei filari di viti mt. Da 0,80 a 2,00

°) - Distanza media delle viti o gruppi di viti di ciascun filare mt. Da 0,70 a mt. 0,90

Numero medio delle viti esistenti in ciascun filare per ogni 100 mt. di lunghezza: n° 125 .

Piante generalmente coltivate con le viti: cereali e prati

°) - Proporzione della uve: Bianche 5,50% - Nere 94,00 %

Fra queste uve il 99,50 era riservata alla vinificazione

lo 0,50 era riservata alla mensa, fresca o appassita.

Se paragoniamo questi valori a quelli dei territori piemontesi, ove era presente il Nebbiolo, li troveremo entrambi in perfetta sintonia, escludendo la maggior produzione di uve bianche in Piemonte, in quanto queste erano rappresentate in prevalenza dal Moscato di Canelli, o Moscato bianco.

Dopo aver trattato i Nebbioli coltivati nei territori eletti, e sui quali non vi erano ombre di dubbio, vediamo la situazione presente sugli altri territori del Regno. A Bologna ed a Gubbio, dove si pensava che il Nebbiolo avrebbe potuto incontrare il gradimento dei consumatori locali, gli allievi della scuola di viticoltura (presumiamo di Bologna), nel 1878 tentarono la coltivazione di quest’uva, ma i risultati furono assai deludenti: 600 viti piantate, al quinto anno produssero circa un ettolitro di mosto, anche perché un terzo di esse non aveva dato frutto. La coltivazione del Nebbiolo in Liguria rappresentò soprattutto per i vignaioli il prosieguo, dell’antica abitudine locale, di impiantare le medesime uve che crescevano nel territorio confinante, ma non si duplicò il fenomeno del Dolcetto che, attraversati i monti, era sceso nella zona di Albenga, dando addirittura vita ad un Dolcetto locale, ben noto con il nome di Ormeasco.

Il parlare di vino consentirebbe un discorso lungo come la sua storia, ma è preferibile fermarci qui, rivolgendo a tutti coloro che operano in questo settore, quel messaggio che il conte Giuseppe Nuvolone, in occasione della lettura delle sue Istruzioni, l’8 novembre 1798, lanciò accorato dalla sala dell’ex Accademia Reale di Agricoltura di Torino, trasformata dai Napoleonici, sull’onda della rivoluzione Francese, in Società Agraria di Torino. “ PERCHE’ IL VINO SIA UN DIRITTO DI TUTTI E NON UN PRIVILEGIO DI POCHI.”

E’ triste vedere l’uomo che sogna un pezzo di pane, ma lo è altrettanto, vedere l’uomo che sogna un bicchiere di vino quando, infreddolito e stanco, invidia il fortunato che lo può bere. Insieme alle parole del conte Nuvolone, ricordiamo quelle altrettanto giuste, tratte dall’Antico Testamento, che pronunciò l’Ecclesiaste (L’Ecclesiaste 1 – 7). “ Va mangia il suo pane con gioia e bevi il tuo vino con cuore allegro, perché Dio ha già gradito le tue opere”

Torino : ENZA CAVALLERO