

GIANNI ZONIN

LA VITIVINICOLTURA IN ITALIA E NEL VENETO:  
STORIA, REALTÀ E PROSPETTIVE \*

Il vino, bevanda che si ritiene prodotta e consumata – secondo recenti scoperte archeologiche in Medio Oriente – da almeno diecimila anni, è parte essenziale delle culture mediterranee e l'Italia – che si affaccia centralmente sul suo storico mare – vanta di questo leggendario prodotto le vicissitudini più antiche e affascinanti.

La vite e il vino, non solo hanno permeato la cultura dei popoli mediterranei, ma hanno anche contribuito a determinare, attraverso il tempo, il tipo di società.

La vite è una pianta colonizzatrice per eccellenza che ha costretto l'uomo a fermarsi nelle sue trasmigrazioni passando dal nomadismo alla creazione di centri abitati, dalla caccia e pesca all'agricoltura più evoluta. Piantare una vigna significa scegliere un luogo in cui vivere stabilmente, creando case e borghi, attrezzature, infrastrutture, assumendo quindi un impegno assai più vincolante della coltivazione stagionale.

Ecco perché la coltura della vite segna una svolta nella storia dei popoli e contribuisce anche a configurare nuovi paesaggi agresti, gli stessi che tuttora possiamo vedere in Francia, in Italia, in Spagna, in Germania e in tutta l'area mediterranea.

Dalla realtà economica all'immaginario, dall'alimentazione alla medicina, dalle arti figurative alla letteratura, dal folklore alla musica, dalla filosofia alla religione, il vino è entrato nell'immensità dello scibile umano fin dalle sue origini. È quindi molto arduo condensare in poche parole la vastità storica di questi argomenti che meriterebbero una specifica trattazione e, pertanto, in questa relazione, ci limiteremo ad indicare brevemente, nell'arco dei secoli, solo alcune particolari vicissitudini inerenti alla viticoltura e all'enologia nel nostro Paese.

\* Conferenza tenuta il 7 maggio 1997 nell'Odeo Olimpico.

### Dalle origini alle popolazioni arcaiche preromane

Studi paleobotanici hanno accertato l'esistenza, nella penisola italiana, di viti fossili che si fanno risalire all'Eocene medio dell'Era Terziaria, e cioè, all'incirca, secondo misure radiometriche di recente determinazione, a 54 milioni di anni fa.

Interessanti esemplari di queste ancestrali piante fossili furono scoperti nel secolo scorso anche nelle province di Verona (a Bolca) e di Vicenza (a Salcedo) dal Massalongo (1859) e classificati nei generi degli *Ampelophyllum* e dei *Cissus*. Queste antichissime «ampelidee», secondo gli studiosi di questa affascinante materia, avrebbero, a loro volta, avuto la loro origine nell'Era Mesozoica nel periodo Cretaceo (che si fa risalire addirittura a 140 milioni di anni fa) e sarebbero scomparse durante i periodi delle cinque grandi glaciazioni.

Diodoro Siculo, uno storico greco che visse in Italia nel I secolo d.C., aveva, fin da quel tempo, affermato che la vite era una pianta spontanea del suolo italico e che non era stata importata da altri paesi. Per questa inveterata credenza la vite vinifera dei nostri giorni venne chiamata dai botanici «vite europea», senonchè molti studiosi, e da molti anni, addebitano in modo indiscusso l'origine di questa specie all'Asia minore (Caucaso e Mesopotamia).

I popoli caucasici e mesopotami sono stati infatti i primi ad ingentilire la vite selvatica (*vitis silvestris*) e la coltivazione della vite vinifera passò poi ai Siriani, ai Greci, agli Egizi, ai Cretesi, agli Etruschi e quindi ai Romani i quali, fornendo le orditure fondamentali della moderna viticoltura, la diffusero in tutto il loro vasto impero e particolarmente in Francia, in Spagna, in Inghilterra e in tutti i popoli dell'est-Europeo.

Secondo recenti studi il flusso migratorio dei vitigni medio-asiatici e greci nel nord Italia, attraverso l'Adriatico, trovò, proprio nei territori del Veronese e del Vicentino, importanti centri di accumulo e di diffusione.

In Italia si ritiene che i primi abitanti, preromani, del mondo arcaico, dediti alla coltivazione della vite e della produzione del vino, siano stati gli Enotri. Questo popolo abitava una regione corrispondente, all'incirca, all'attuale Lucania e Calabria e il nome della loro terra, *Enotria*, si pone in rapporto ai termini *enos* (vino) per l'abbondanza dei vigneti esistenti in quella regione, ed *enotros* (palo di sostegno della vite).

Dagli Etruschi, stanziati tra l'Appennino ed il Tirreno, ma che si spinsero fin nella pianura padana ed in alcune valli alpine e che conoscevano sicuramente l'arte di produrre il vino, si conservano numerosissimi reperti che indicano chiaramente l'importanza non solo economica ma anche spirituale che la vite ed il vino ebbero nei costumi e

nella vita di quel popolo. Ad esso spetta il merito, come segnalò Dalmasso, di diffondere, nelle varie regioni da loro successivamente occupate, le buone norme viticolo-enologiche (sistema di allevamento alto).

Un'altra civiltà fiorita per più di un millennio, dall'inizio dell'età del ferro sino all'occupazione romana, è quella Atestina (da Este). Del periodo che va dal 950 al 500 a.C. si hanno sicuri documenti dell'attività vinicola di questo popolo, testimoniata da coppe in terracotta ad alto piede tronco-conico, situle bronzee, bicchieri in cotto e vasi potori a forma di stivale.

Nel sud d'Italia Sibari divenne, dopo l'arrivo dei Greci, il mercato accentratore della produzione della campagne circoscrisse. In questo luogo si scopersero dei condotti in argilla dentro i quali si faceva scorrere il vino, per facilitare il trasporto, direttamente dalle cantine di deposito, scavate nella roccia, al mare.

Tutti i popoli preromani che abitarono nella penisola e nelle isole tennero in grande onore la coltivazione della vite. Non è peraltro escluso che importassero il vino anche dalla Grecia come possono testimoniare le anfore greche trovate nei porti italiani, ed in modo particolare in quello della paleoveneta Adria.

### Epoca romana

Nel 146 a.C. Roma aveva già conquistato tutta la penisola italiana e parte di quella iberica; erano cadute Cartagine e l'antica Grecia. Gli orientali che affluirono a Roma, soprattutto i Greci, portarono nuovi vitigni da coltivare con le nozioni della tecnica da loro sperimentata.

Appaiono così i primi vini che diventeranno famosi: il *Falernum*, il *Caleno* e il *Cumano* nella Campania; il *Cecubo* ed il *Sabino* nel Lazio; il *Mamertinum* e il *Tauromenitanum* (che proveniva da Taormina) in Sicilia; il vino di *Taranto* e del *monte Aulon*, in Puglia, che Orazio paragonò al *Falerno*.

Nelle Venezie erano noti ed apprezzati il *Retico* nel Veronese, l'*Adrianum* nel delta padano – e forse in tutto il golfo di Venezia – ed il *Pucino* a Trieste.

Catone (234-147 a.C.) trattò il sapere agricolo e vitivinicolo dei latini di quel tempo e scrisse un libro *De Agricultura*, dallo stile conciso ed arcaico, che è considerato la prima importante opera su questo tema. Egli ricorda, fra i vitigni, l'*Amineum* e l'*Helveolum minusculum*, che consigliava per i terreni soleggiati, mentre, per i terreni fertili, raccomandava il *Murgentinum*, l'*Apicium* ed il *Lucanum*.

Tra gli autori georgici romani, che lo seguirono, ricordiamo i grandi nomi di: Terenzio Varrone (116-24 a.C.), Publio Virgilio Marone

(70-19 a.C.), Caio Plinio Secondo detto il Vecchio (73-79 a.C.), Moderato Columella, contemporaneo di Plinio, e, verso la fine dell'impero romano, Palladio Rutilio.

Da questi autori si apprende che il vigneto era allora piantato a quinconce (*ordo quincuncialis*) con distanze variabili, tra le viti, da 1 a 2 metri e con un numero di piante, per ettaro, che andava da 2.300 nei terreni fertili a 4.600 nei più poveri. Plinio il Vecchio, invece, consigliava molti ceppi nel terreno fertile (fino a 7.000 per ettaro) e pochi (1.800) nei terreni poveri.

Per la moltiplicazione della vite si preferiva quella agamica, per *malleolus* o talea o per propaggine. I sistemi di allevamento erano o a *vites capitatae* (alberello a capitozza) o a *vites branchiatae* (con ceppo portante quattro branchie).

La pigiatura veniva effettuata con i piedi in ampi recipienti di muratura o in pietra sopraelevata dal pavimento, con bordo limitato, in maniera che lo strato di uva pigiata fosse relativamente sottile e continuamente rinnovato da nuova uva posta sotto i piedi dei *calcatores*, i quali si sostenevano con bastoni o con funi appese al soffitto. Il mosto colava in basso in un altro recipiente in muratura (*lacus*), sempre aperto nella parte superiore, dove avveniva la fermentazione.

Lo strumento più importante della cantina, in epoca romana, era il torchio, e di questa attrezzatura si conoscevano diversi tipi, dal torchio latino (o di Catone), a leva, a quelli a vite semplice o doppia (o di Plinio).

Nei *dolia*, recipienti di grandi dimensioni, si conservavano generalmente i vini comuni, mentre i vini più fini venivano travasati nelle *seriae*, cioè in recipienti più piccoli di circa 200 litri ciascuno. L'interno di questi recipienti di terracotta era, alcune volte, impermeabilizzato con pece e resina. L'*anfora* era il contenitore classico per l'invecchiamento e per il trasporto e conteneva da 20 a 30 litri di vino. Per il trasporto si usava anche l'*otre di pelle* di grandi o piccole dimensioni.

Columella sosteneva che il vino genuino, generoso, non aveva bisogno di alcun trattamento, ma era diffusa, fin da quel tempo, la pratica della gessatura dei mosti per aumentarne l'acidità. Era anche impiegata la polvere di marmo per mitigare l'eccessiva asprezza, e, fra le sostanze chiarificanti, si usava l'argilla, il latte e il bianco d'uovo.

A scopo antisettico e per una maggiore conservazione dei vini meno pregiati si faceva uso di sostanze resinose e aromatiche.

Il vino si filtrava attraverso cestelli di vimini muniti di sacchetti di lino e veniva fatto percolare attraverso sabbia o feccia di vino essiccata proveniente da buoni vini.

Anche nei triclini, prima della mescita, il vino si passava nei *cola*, specie di colatoi di metallo nei quali si poneva, quando si desiderava

berlo raffreddato, ghiaccio o neve. Orazio, in una sua satira, si lamentò di questa operazione che non era favorevole alla buona qualità del vino.

Il mosto si concentrava a fuoco diretto, in recipienti fortemente stagnati e ricchi di piombo, per ottenere dei vini ad elevata gradazione alcolica e quindi facilmente conservabili.

La coltura della vite raggiunse il massimo sviluppo al tempo di Columella, nella prima metà del I secolo. L'enologia, invece, salvo i celebri vini di alcune regioni, si manteneva ad un mediocre livello qualitativo.

La decadenza della viticoltura romana cominciò nel 92 d.C. allorché l'imperatore Domiziano, di fronte al manifestarsi degli effetti deleteri di una crisi di sovrapproduzione, vietò, con un suo editto, l'impianto di nuovi vigneti, in Italia, e addirittura l'estirpazione di una metà delle vigne nelle province conquistate; ma alcuni studiosi ritengono che questa ordinanza non sia mai stata rigorosamente applicata.

### Medioevo

La crisi della viticoltura e dell'agricoltura in genere continuò ancora diversi secoli dopo la caduta dell'Impero Romano. Le popolazioni dell'Italia, oppresse e sfiduciate, assistettero quasi con apatia alle invasioni barbariche, mentre le terre abbandonate andavano sempre più aumentando.

D'altro canto, con l'affermarsi del Cristianesimo e con la fondazione dei monasteri, si crearono, in epoche così turbinate e violente, delle oasi di pace a difesa del sapere latino. La viticoltura venne tenuta in particolare onore nei monasteri e nelle abbazie. Fra queste istituzioni ricordiamo, per citarne solo alcune, quelle di Montecassino, Camaldoli, Bobbio e Nonantola.

Al tempo dei Goti, Cassiodoro, ministro di re Teodorico, pose in evidenza l'importanza della viticoltura e la bontà dei vini italici e, nelle sue *Variae* scritte fra gli anni 533 e 537, ricordò le virtù dell'*Acinatico*, vino portentoso prodotto con parziale appassimento delle uve. Questa particolare metodologia viene ancora tradizionalmente seguita, ai nostri giorni, nella preparazione dei recioti della Valpolicella, di Soave e di Gambellara. Una significativa attestazione dell'importanza attribuita alla viticoltura ci viene data, nel VII secolo, dal re longobardo Rotari il quale, nel suo famoso Editto, sanzionò un'efficace protezione giuridica della coltivazione.

Con Carlo Magno e il suo *Capitulare de Villis*, la vigna e la cantina ritornarono all'antica considerazione, grazie anche al fatto che la vite

aveva ripreso la sua funzione sociale quale importante strumento di ripopolazione delle campagne.

Nell'Alto Medioevo, però, i famosi vini romani erano già scomparsi, anche perché, più che alla qualità, si mirava, allora, alla quantità. Dopo il Mille, agli albori dell'XI secolo, il feudalesimo laico ed ecclesiastico si andava esaurendo e dalla suddivisione dei latifondi sorgevano le piccole e le medie proprietà che segnarono un effettivo rinnovamento e sviluppo dell'economia viticola.

Riteniamo sintomatico ricordare che fin dal 1184 Alberto conte di Baone effettuò estesi impianti di viti sui Colli Euganei. Le viti erano di origine slava, importate via mare, dalla Slavonia, ed erano coltivate su bassi supporti e legate, quindi chiamate *sclavis* non solo perché provenivano dalla Schiavonia, ma anche per distinguerle dalle altre viti sostenute da alberi e che si chiamavano *maioribus*.

Nel XIII sec. Alberto Magno scriveva un'opera botanica, *De Vegetalibus*, che contribuì alla rinascita dell'agricoltura italiana unitamente a quella dei frati domenicani e benedettini (Vincenzo di Beauvais e Tommaso di Cantimpré), ai quali spetta il merito di averci tramandato la precettistica agraria della romanità classica.

A quei tempi era già famosa la *Vernaccia di Corniglia*, particolarmente gradita al papa francese Martino IV il quale, secondo Dante Alighieri, faceva cucinare in questo magnifico vino le anguille del lago di Bolsena, così da meritare le pene del purgatorio. Una certa fama aveva anche il vino di Montefiascone legato alla fatale ingordigia del gentiluomo tedesco Defuk, il quale morì per averne troppo abusato. Un suo fido scudiero glielo aveva segnalato presente in una taverna battezzandolo con il nome, rimasto fino ai nostri giorni, di *Est! Est! Est!*.

Le fonti documentarie venete, medioevali, attinenti alla viticoltura ed all'enologia sono numerosissime. Per le loro specificità risultano particolarmente interessanti le norme dei codici di Pernumia, nel padovano, e di Bassano del Grappa, la descrizione delle famose cantine di Costozza di Fazio degli Uberti (1346), le annotazioni aziendali di Giampiero Proti (possidente di vaste aziende vitivinicole nel territorio vicentino) e le norme del libro Albo del Comune di Vicenza, che vietavano l'impiego nel vino («che veniva suso la piazza de l'isola») del «semen rochet», cioè del seme dell'erba ruchetta (*Eruca sativa*) o del ruchettone (*Sinapsia alba*). Questi erbaggi ed i loro semi avevano proprietà aromatizzanti e conservanti e venivano utilizzati (1354) anche dai viticoltori trevigiani.

Fra le opere agronomiche e viticole spicca, in questo tempo, quella di Pier de' Crescenzi (1230-1320), il quale, nel suo *Ruralium commodorum*, dedicò alla vite ed al vino un intero libro descrivendo dettaglia-

tamente le diverse varietà e le molteplici operazioni da effettuarsi nel vigneto ed in cantina. Fra le viti a frutto bianco, il de' Crescenzi cita l'Albana, il Trebbiano e la Garganega; fra le rosse il Nebbiolo (la Nubiola) ed il Canaiolo. Queste varietà sono, ancora ai nostri giorni, produttrici di vini famosi.

Durante tutto il Medioevo il traffico vinicolo delle Repubbliche Marinare, e specialmente di Venezia, fu importantissimo. Oltre che al commercio dei vini prodotti in Italia, i Veneziani si dedicarono specificatamente all'importazione delle Malvasie dalle isole di Creta e Rodi che avevano colonizzato. Da Venezia questi vini si spedivano a Milano, Torino, Genova e, attraverso Ferrara e Bologna, raggiungevano Firenze mentre, attraverso i valichi alpini, arrivavano in Germania e nelle Fiandre. Per via mare venivano inviati nei porti spagnoli di Barcellona e Valencia, e perfino in quelli inglesi.

Le tecniche dei Veneziani nel preparare ed invecchiare i vini delle isole ioniche si affinarono nel tempo e, grazie ad una attenta promozione dei vinattieri e dei vetrai di Murano, si diffuse la moda di usare, nel consumo di questi vini, i bellissimi cristalli di vetro, da loro prodotti. Una nuova maniera di imbandire le tavole prese le mosse da Venezia: i bicchieri ed i recipienti di stagno o di argento cedevano quindi il passo al cristallo finemente lavorato che guadagnava il favore del consumatore più esigente. Ma accanto ai cristalli elegantissimi e colorati, che si vendevano a caro prezzo, gli artisti di Murano assicuravano anche una economica produzione di bottiglie e di bicchieri. Saranno, poi, effettivamente i vetrai veneziani, nei secoli successivi, che, in varie parti d'Europa, contribuiranno alla fabbricazione industriale delle robuste bottiglie che hanno facilitato, con l'avvento della qualità, la diffusione dei migliori vini nel mondo.

Venezia medievale, come è risaputo, era, con 150.000 abitanti, la città più grande d'Europa ed era costretta ad importare tutte le vettovaglie da altri Paesi e particolarmente dal retroterra.

Treviso, Padova, Vicenza e Verona esportavano largamente i loro vini in questa città. Anche il «vin piccolo» o graspia o lora era importato in quantità considerevoli ed a basso prezzo.

Un'altra città che, nel Medioevo, ha dato particolare impulso alla viticoltura ed all'enologia, prettamente italiana, è stata Firenze. All'inizio del Trecento il vino del Chianti veniva chiamato ancora «vermiglio» ed i primi documenti che testimoniano l'uso geografico della parola Chianti riferita al vino risalgono al 1390 e, precisamente, ad alcuni scritti del famoso mercante di Prato Francesco Datini, il quale, oltre che a Firenze, aveva agenzie a Venezia, Genova, Barcellona e Valencia. L'esportazione del vino, da Firenze, venne favorita dalla locale industria dei fiascai e bicchierai, che fin da quei lontani tempi fab-

bricavano recipienti idonei al trasporto ed alla conservazione del vino. Il «fiasco toscano», ricordato anche dal Boccaccio, è stato, fino a qualche decennio fa, ambasciatore del Chianti e del vino italiano nel mondo.

Aspetti di pratiche enologiche trecentesche ci vengono tramandati, in alcune significative raffigurazioni, dal ben noto *Theatrum Sanitatis* (miniato da artisti veronesi). Anche il bolognese Paganino Bonafede, autore di un poemetto didascalico intitolato *Il tesoro dei Rustici*, si interessò di enologia. Questo autore, fra l'altro, segnalò che per conservare il vino e per guarirlo da alcune malattie (si riferiva al vino «volto», cioè, probabilmente, al vino colpito dal «girato») si doveva – anticipando così di cinque secoli i consigli del celebre Pasteur – riscaldarlo in pentole accuratamente stagnate.

Tra il Trecento ed il Quattrocento la vite trova il suo definitivo insediamento qualitativo in Piemonte, nella Valtellina, nel Trentino, nelle Venezie, nelle Cinqueterre ed in Toscana, oltre che in numerose altre zone dell'Italia meridionale e insulare.

Il vigneto specializzato si coltivava solo in orti o in terreni protetti con siepi, nella vicinanza dei centri abitati o dei castelli, mentre la coltura promiscua – con viti molto produttive – per sopperire alle esigenze quantitative del mercato, si estendeva progressivamente nelle campagne.

### Età moderna

Attorno al 1500 la coltura della vite e l'enologia raggiungono uno sviluppo considerevole. Andrea Bacci, marchigiano, medico di papa Sisto V, scrisse un grande libro, il *De naturali vinorum historia* (1596), sui vini più famosi dell'Italia cinquecentesca. Questo autore parla con ammirazione dei vini laziali, del vino di Montefiascone, dei Moscatelli di Viterbo e dei profumati vini della Tolfa e di Monterano. Della Campania descrive il Greco di Posillipo, il vino dell'Isola d'Ischia e il Lacrima Cristi del Vesuvio. Della Puglia ricorda i forti vini di Manfredonia, della Calabria il Vernaccio, dell'Umbria l'Orvieto, della Toscana il Montepulciano ed il Chianti, della Liguria il vino delle Cinqueterre, del Veneto i vini veronesi e quelli dei colli Euganei e di Aquileia. Fra numerosi altri ricorda i vini frizzanti, che lui chiamava «piccanti», di Parma, Reggio e Modena.

Michelangelo, che si faceva inviare a Roma, dove lavorava, il vino delle sue terre, preferiva il *Trebbiano* «tondo», leggermente amabile. Leonardo da Vinci aveva cura delle sue vigne, a Fiesole, e del vino che veniva da queste prodotto. Galileo Galilei, più tardi, sperimentò un



sistema di vinificazione che si può paragonare, all'incirca, all'attuale vinificazione, con macerazione carbonica, per la preparazione dei vini «novelli».

Anche Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese, ricordò e giudicò una sessantina di vini prediletti dal Papa, mentre Prospero Rendella, nei primi decenni del Seicento, scriveva un *Tractatus de vinea* nel quale passò in rassegna i vini dell'Italia meridionale. Sono pure da ricordare le opere di Leandro Alberti, famoso geografo, e di Ortensio Lando il quale, fra le cose più notabili d'Italia, ricordò, oltre ai vini friulani e a molti altri, quelli della Valtellina.

Un bando del granduca di Toscana anticipava, nel 1716, i disciplinari delle attuali «denominazioni di origine controllata», delimitando i confini di quattro zone produttive dei vini: Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra.

Una vera e propria attività vinicola industriale ebbe inizio verso la fine del secolo XVIII. Infatti fu nel 1773 che l'inglese Giovanni Woodhouse tentò con successo l'esportazione del vino bianco di Marsala dopo averlo semplicemente alcolizzato con due litri di alcool per ettolitro.

Nel 1796 Woodhouse fondò a Marsala un primo stabilimento vinicolo, ed il suo esempio venne seguito da Benjamin Inghan e da Vincenzo Florio. Quasi contemporaneamente a queste attività italo-inglesi in Sicilia, sorgeva nel 1786, a Torino, l'industria del vino vermouth per opera di Benedetto Carpano e dei fratelli Cora che, per primi, l'esportarono, e quindi di Francesco Cinzano, di Alessandro Martini e di Carlo Gancia.

Nei primi decenni dell'800 il re piemontese Carlo Alberto che, com'è noto, fu anche promotore intelligente della produzione vinicola, fece costruire a S. Vittoria d'Alba delle grandiose cantine, che furono poi acquistate, nel 1867, dal conte Enrico Cinzano.

### **Dalla crisi fillosserica all'avvento della qualità**

Nonostante alcuni innegabili sviluppi nel campo enologico verificatisi nel secolo XVIII, la viticoltura, nell'assenteismo pressoché totale dei grandi proprietari terrieri, puntava soprattutto all'immediato tornaconto, portando alla diffusione di un imponente numero di vitigni i quali si distinguevano, appunto, solo per l'abbondante produzione, non tenendo assolutamente conto della qualità.

Furono allora vane le sagge indicazioni di alcuni valenti agronomi di attendere principalmente alla produzione dei «buoni vini», ma purtroppo la pesante condizione viticola non cambiò neanche nel secolo

successivo. Secondo studi compiuti dal Pollini, nei primi decenni dell'800, nella provincia di Verona si utilizzavano 80 varietà di uve, fra le quali 55 erano rosse e 25 bianche.

Nella provincia di Vicenza, verso la metà del secolo, le varietà erano 120 di uve rosse e 76 di bianche. La viticoltura italiana, in genere, dal *plafond* viticolo così confuso, si aggravò successivamente con la comparsa delle avversità patologiche dovute alle malattie crittogamiche dell'oidio e della peronospora.

L'oidio, com'è noto, apparve in Francia nel 1850 ed invase negli anni successivi la quasi totalità dei vigneti europei falciandoli la produzione. Fortunatamente però si scopersero nello zolfo un mezzo efficace per combatterlo. Nei riferimenti dell'altra malattia crittogamica – la peronospora – che si manifestò in Italia verso il 1879, si poté trovare, dopo un decennio di studi e di pratiche applicazioni, un rimedio affidabile nelle poltiglie cupriche e nei sali di rame.

Successivamente, un'altra gravissima avversità, l'infestazione della *Phylloxera vastatrix*, raggiunse prima la Francia, nel 1869, e poi l'Italia, nei primi decenni del secolo, minacciando la totale distruzione dei vigneti. Il piccolo afide fillosserico colpiva le radici della vite europea, mentre l'apparato fogliare ne rimaneva pressoché indenne. Per lottare contro questo insidioso malanno si dovette ricorrere ai sistemi molto più complessi e del tutto diversi di quelli impiegati per le malattie crittogamiche.

Si poté accertare che le radici delle viti americane, contrariamente a quelle europee, erano molto più resistenti all'afide, mentre le foglie erano più vulnerabili. E così l'unione, a mezzo di innesto, in una stessa pianta, delle due parti resistenti (le radici americane e l'apparato fogliare europeo) segnò la sconfitta del devastante insetto. Si dovette però, prima in Francia e poi, dopo un trentennio, in Italia, procedere alla totale ricostituzione dei vigneti (vedi cosa sta succedendo in California ora).

Lo sconvolgimento riportato da queste gravi avversità ebbe profonde ripercussioni nella produzione che subì una forte diminuzione. Alla crisi di sottoproduzione sopraggiunse anche un notevole decadimento qualitativo, in quanto gli operatori vinicoli ed i commercianti, per sopperire al mancato prodotto, ricorsero alla nefasta produzione dei «secondi vini» con aggiunte artificiali di acqua, di zuccheri e di acidi, ai residui della scarsa vinificazione. In alcune zone si sostituì totalmente il vino con il sidro di mele, la cui produzione raggiunse, in Francia, i 20 milioni di ettolitri.

I maestri francesi della *chaptalization* (zuccheraggio) giunsero perfino a far legalizzare, dal loro governo, oltre all'uso dello zucchero (saccarosio), anche l'impiego di coloranti chimici derivati dal catrame,

battezzati con il prestigioso nome della città di Bordeaux. Questi coloranti di sintesi chimica vennero però, dopo qualche tempo, proibiti.

Il grave sbandamento enologico che si venne a creare nel paese d'oltralpe arrivò, anche se in forma meno accentuata, in Italia qualche decennio dopo, e purtroppo i sistemi di produzione dei «secondi vini» già utilizzati dai Francesi, apparvero, riveduti e corretti, anche nei nostri maggiori trattati di enologia.

La tecnica di prevenzione fillosserica, con l'innesto, portò alla costituzione dei Consorzi antifillosserici, i quali poterono tempestivamente consigliare i più adatti portainnesti per i nostri terreni e per le nostre *cultivars*.

La viticoltura era salva, e, nella ricostituzione dei vigneti, si cercò, fra l'altro, di effettuare un certo rinnovamento nella numerosa e confusa piattaforma ampelografica esistente. Molti vitigni autoctoni vennero abbandonati e si cominciò a importare e coltivare alcune varietà largamente sperimentate ed utilizzate in altri paesi. Si accentuò anche la lotta contro le sofisticazioni e contro la produzione dei cosiddetti «secondi vini».

Verso la fine del secolo scorso – nonostante le acute crisi produttive e qualitative, le avversità patologiche e le guerre risorgimentali – si diffuse con successo, in Piemonte e nel Veneto, l'industria spumantistica. Nel 1872 vennero istituite due Stazioni sperimentali enologiche, ad Asti ed a Gattinara, e quindi, subito dopo, la Scuola di enologia e di viticoltura di Conegliano (1876), diretta da Giovanbattista Cerletti e da Antonio Carpenè, alla quale fecero seguito quelle di Alba (1881), Avellino, Catania e Marsala.

Dopo la prima guerra mondiale (1925), e gli avvenimenti che ne seguirono, il progresso vitivinicolo si accentuò con le prime leggi che regolamentavano la produzione e la tutela di alcune produzioni di pregio. Però lo sviluppo vero e proprio della nostra viticoltura, passata da un sistema di allevamento promiscuo a quello specializzato, si ebbe in questi ultimi cinquant'anni, dopo l'ultima guerra mondiale.

In questi ultimi decenni i cambiamenti e gli sviluppi che si verificarono nella viticoltura e nell'enologia italiana furono così importanti e numerosi che sorpassarono di gran lunga quelli ottenuti nei precedenti secoli.

Le cause di questi imponenti progressi, tendenti al miglioramento qualitativo, si possono brevemente indicare, oltre che nell'evoluzione generale della scienza e della tecnica, nella ricerca, nelle scuole e nelle Stazioni sperimentali di enologia e di viticoltura, nel fattivo interessamento di una ben preparata schiera di enologi e di viticoltori. Purtroppo, in questi ultimi tempi le crisi di sovrapproduzione e alcune inopinabili sofisticazioni poste in atto da incoscienti mestatori influirono

sensibilmente nell'accentuare la diminuzione dei consumi e l'immagine dei nostri vini. Le repressioni però furono fortunatamente immediate ed efficaci.

Il recente avvento della qualità si deve, inoltre, alle discipline legislative e produttive sui vini Doc, ad una viticoltura più razionale e al considerevole progresso della tecnologia inerente alla produzione del vino.

I mosti vengono depurati, chiarificati, aggiunti di lieviti selezionati e fermentati in recipienti termocondizionati. I vini si conservano in recipienti di acciaio inossidabile, si invecchiano in legno pregiato e si imbottigliano asepticamente. L'improvvisazione e l'azzardo hanno lasciato il posto alla tecnologia più sicura e scientificamente controllata.

### Realtà vitivinicola

Volendo ora dare un rapido sguardo alla realtà vinicola, in Italia e nel Veneto, sarà bene indicare, seguendo le statistiche mondiali dell'Office International du Vin, che in Italia:

- *la superficie viticola italiana in vigneti specializzati*, che contava negli anni '80 una media di 1.200.000 ettari, si è ridotta nel 1995 a 927.000 ettari, con una diminuzione di ben 288.000 ettari;

- *la produzione del vino*, che negli anni '80 era, mediamente, di 72 milioni di ettolitri si è ridotta in questi ultimi anni a 55-60 milioni di hl., con una diminuzione di 12-16 milioni di hl.;

- *il consumo del vino*, in Italia, è pure sensibilmente diminuito passando da 46 milioni di ettolitri negli anni '80 a 33 milioni di hl. nel 1995, con una differenza quindi di ben 13 milioni di hl.;

- *il consumo «pro capite»* è diminuito in una decina d'anni da litri 84 a litri 60 (1994);

- *le denominazioni di origine controllata*, riconosciute legalmente in Italia, sono 292, delle quali 13 a DOCG (garantite); quelle ad *indicazione geografica tipica*, appena nate, sono 140;

- *l'esportazione vinicola italiana* è di circa 18 milioni di hl. e conserva ancora, in questi due ultimi anni, un buon andamento, avendo ripreso, dopo le sensibili diminuzioni negli anni 1986-1992, le posizioni perdute; di questi 18 milioni di hl., ben 4.500.000 sono a DOC.

Nella regione veneta l'attuale fisionomia vitivinicola può, invece, condensarsi nelle seguenti cifre, riferite all'annata 1994:

- Superficie viticola ettari	78.895
- Produzione di vino ettolitri (di cui 45% rossi e 55% bianchi)	7.544.000

- Produzione dei vini DOC	1.846.000
- Esportazione ettolitri	3.813.000
- Cantine sociali	n° 69
- Produzione delle cantine sociali	60%
- Produzione delle cantine private	40%
- Denominazioni di origine controllata riconosciute	n° 18

Il Veneto è certamente una delle regioni vitivinicole più importanti d'Italia, specialmente per la sua produzione ed esportazione di vini Doc. I vini veneti, in genere, anche quelli correnti con denominazione geografica tipica (IGT), sono particolarmente apprezzati per le loro invitanti qualità organolettiche e per il loro giusto rapporto prezzo/qualità.

### Prospettive

Nel prossimo futuro – come ha recentemente segnalato il direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano prof. Antonio Calò – si tratterà di raccogliere quanto da tempo è stato seminato. Appare evidente l'importanza che, nel settore viticolo, assumeranno i fondamentali principi:

- nella scelta del materiale genetico (vitigni, cloni, sicurezza nella loro propagazione) anche per combattere alcune malattie quali il *mal dell'esca* e la *flavescenza dorata*, che stanno distruggendo numerosi vigneti;
- nella scelta delle aree vocate e interazione di questo elemento con i vitigni e l'opera dell'uomo.

Queste indicazioni si inquadrano nel processo che sta attraversando il settore vitivinicolo in riferimento alle sue crisi di sottoconsumo.

Secondo gli esperti della F.A.O. e dell'O.I.V., le analisi sulle prospettive del mercato mondiale per il Duemila indicano che le produzioni saranno ancora superiori ai consumi e che le eccedenze si realizzeranno soprattutto per i vini da tavola, mentre, per i vini di qualità, le prospettive si dimostrano decisamente più ottimistiche.

I consumatori, che generalmente non considerano più il vino come un bene energetico-alimentare ma solamente voluttuario, saranno sempre più attenti a tutto ciò che si riferisce al gusto, alla genuinità, alla qualità, alla diversità ed alle possibilità di scelta.

La produzione dovrà prendere atto di questa situazione e comportarsi di conseguenza. Si renderà necessario un ridimensionamento del-

le strutture impostato sulla razionalizzazione degli impianti per avere un miglioramento dei prodotti.

Alcune proposte di riforma da parte dell'Organizzazione comune del mercato vitivinicolo (Ocm) tendono a riequilibrare il rapporto fra produzioni e consumi. A livello europeo, si constata uno sbilanciamento di sovraprodotto, medio annuo, di 10 milioni di hl., e le proiezioni non prevedono mutamenti fino all'anno Duemila.

Secondo i calcoli effettuati dagli esperti in materia, eliminando l'uso del saccarosio da parte di quei paesi che lo consentono per aumentare la gradazione alcolica, gran parte dell'attuale sovrapproduzione verrebbe azzerata.

Nel nostro Paese, che segue già le norme comunitarie per la diminuzione delle superfici vitate, l'utilizzo del saccarosio – come è noto – è considerato una sofisticazione (il vino deve prodursi, per definizione comunitaria, solo con l'uva o con prodotti derivati dall'uva!). E questa sofisticazione è severamente perseguibile, con fino a cinque anni di reclusione.

### **Paesi emergenti**

Potenziale vitivinicolo di 900.000 Ha., rinnovo 30.000 annui, siamo a 15 più esteri; riforma OCM.

Il recente accertamento scientifico sulla presenza nei vini rossi di sostanze utili all'organismo umano (cioè di composti polifenolici, antocianici, che possono proteggere le vene e le arterie dagli inconvenienti sclerotici, e del resveratrolo, che, secondo le ricerche condotte negli Stati Uniti, avrebbero dimostrato una certa azione anticancerogena), potrebbe favorire un maggior consumo del vino rosso rispetto al bianco, che ora ne detiene il primato.

Il traguardo qualitativo è quindi attentamente seguito da imprenditori decisamente ben orientati nell'organizzazione aziendale e da viticoltori ed enologi di alta professionalità.

Ma la nostra viticoltura è posta ora dinanzi ad una sfida mondiale.

Altri paesi neoproduttori hanno cominciato con crescente successo ad invadere i mercati internazionali puntando sul rapporto qualità-prezzo.

La viticoltura europea e quella italiana si trovano in molti casi spiazzate di fronte all'aggressività commerciale di questi paesi, i quali hanno viticolture libere e non contingentate come quelle che fanno parte dell'organizzazione comune del mercato europeo.

Si pone quindi l'interrogativo se il sistema fin qui seguito di una viticoltura con produzioni sotto controllo e sostegno dei prezzi sia

ancora attuale o se il mercato globalizzato non imponga di rivedere alcune regole fin qui seguite ed avviare il settore ad una graduale liberalizzazione onde rispondere ad armi pari alle sfide internazionali.

La risposta sembrerebbe ovvia, ma sono molte le resistenze di quanti hanno fin qui utilizzato gli aiuti per sostenere aziende che altrimenti non avrebbero retto all'urto della concorrenza.

E quando si profila all'orizzonte la soppressione di aiuti si crea, come dice Milton Friedman, un «triangolo di ferro»: da una parte vi sono i diretti beneficiari della politica precedente che ritengono di essere danneggiati da una modifica del sistema, dall'altra vi sono i politici che traggono voti dai gruppi minacciati e potrebbero quindi vedere diminuito il consenso e infine la burocrazia creata appositamente per gli aiuti che si vorrebbero abolire.

Questi tre gruppi esercitano ognuno per conto loro una tenace resistenza per mantenere lo «status quo», impedendo così ogni cambiamento.

E con questo impatto nella realtà odierna desidero chiudere il mio *excursus*, per ricordare che la storia della vite e del vino è costretta anche a passare attraverso le maglie strette della politica e della burocrazia che non sempre sono illuminate, e quindi a noi imprenditori spetta anche il compito di spezzare molti «triangoli di ferro» se vogliamo adeguarci alle mutevoli dinamiche economiche.