

Un'attività umana che esprime millenni di civiltà delle zone mediterranee

Incominciò Omero a contare quante sono le varietà di vino

Quante sono le varietà dei vini? Omero per primo provò a contarli, ma si limitò a elencare quelle più famose della sua terra.

Poi ci provò Virgilio nelle Georgiche. «Come ti potrà cantare il falerno? E chi osa sfidare il falerno? E l'uva rossa gradita agli dei? E il falerno dei vini...» Ma poi anche lui desiste. Non è possibile elencare tutti i vini. Mettersi a contarli sarebbe come imparare quante sono le onde dello Ionio che arrivano alle sponde o sarebbe come imparare quanti sono i grani di sabbia della pianura libica che si agitano al vento.

Un altro autore, l'agronomo latino Columella, descrive le pratiche vinicole dell'antichità, (aratura, piantagione, concimazione, riproduzione per talea, innesto, propagazione, potatura) che se si escludono gli interventi contro le malattie crittogamiche e i parassiti importati dall'America scandinava sono ancora oggi il lavoro del viticoltore. Un lavoro un tempo faticoso, senza riposo, e che richiede molta esperienza e conoscenza.

Virgilio lo descrive, passo passo, a cominciare dalla scelta del luogo dove impostare il vigneto. «Bacco ama colline scoperte... dice — ma se metterai la vigna in una pianura di terra grassa, metti le piante vicine, che quando la piantagione è fitta Bacco non è meno solerte a produrle». Nei terreni accidentati, invece, e in pendio leggero, occorre dare più spazio ai filari, ma che siano allineati, e regolari, come un esercito schierato, e non per godere della piacevole prospettiva, ma perché la terra non darà, altrimenti, forza uguale a tutte le piante, e i rami non si distenderebbero in libertà.

Poi ci sono indicazioni sulla profondità delle fosse: un solo leggero per la vite, e invece un solco profondo per le piante che si intercalano nel vigneto, e sulle quali la vite si arrampica. Quando la vite si è estesa, e ha abbracciato gli alberi o i pioppi con ceppi vigorosi allora sfoltisci la chioma, e taglia le braccia, tum stringe comes, tum tonde brachia.

Bisogna poi riparare il vigneto e le tenere foglie dalle



greggi, che sono nocive come le piogge e gli inverni rigidissimi. Altre informazioni, per la coltivazione dell'uva e la vinificazione si possono trarre da una quanto mai ricca iconografia conservataci sulla vite in tutte le antiche civiltà. Un segno del favore particolare che questa pianta e il suo prodotto hanno avuto e che non si lega solamente alla vita civile, alle fortune commestibili di una bevanda piacevole. La vite e il vino fanno parte di miti, cerimonie e credenze religiose, degli elementi soprannaturali e più importanti delle società antiche. La vite fu ritenuta un dono degli dei, e anche l'ebbrezza venne attribuita alle potenze superiori. Il vino divenne la bevanda collegata al culto, e alla celebra-

zione di eroi, poeti e artisti. Come tale passa nella religione cristiana, e diventa elemento indispensabile nel culto. Da ciò deriva l'importanza data nei conventi alla coltivazione delle vigne e al trattamento del prodotto. Ma prima di arrivare alla specializzazione dei vitigni e alle cure del mosto delle abbazie medioevali, necessari per assicurare quel prodotto nel clima recessivo del medioevo, va detto che in età romana i vini della penisola italiana conoscono una particolare fortuna, e le lodi di Virgilio non sembrano perciò esagerate se si considera che i vini italiani diventano competitivi e superiori a quelli greci, giudicati di per sé eccellenti.

Le loro qualità però non fu-

rono in grado di salvarli dalla concorrenza dei vini del centro Europa, di quelle terre che erano state conquistate alla vittoria proprio dalle legioni romane, e dai legionari che diventavano coloni al termine delle estenuanti campagne o nelle loro pause. Comincia allora il protezionismo e la pratica, stabilita da decreti imperiali, di aradicare le piante di vite laddove producevano vino mediocre. Poi il crollo dell'economia medioevale, nell'epoca delle invasioni, restringe anche gli appezzamenti di terra vocati a vigneto, riducendoli a ridosso di conventi, castelli fortificati o nelle immediate vicinanze delle cinte cittadine. E in questo periodo comune che la storia del vino registra passi di notevole progresso sulla via della selezione e delle tecniche di vinificazione.

Dall'esperienza che si accumula fra monaci dei conventi nascerà, ad opera di un benedettino, quel sistema di fermentazione dei vini spumanti. Nascerà altresì, e non sembra una cosa da poco, l'uso di chiudere le bottiglie con tappi di sughero anziché con l'antico cavicchio di legno circondato da canapa oliata.

Cosa è cambiato oggi nella coltivazione della vite? «Nell'ultimo secolo», dice il professor Giulio docente di coltivazione arborea all'università di Padova — l'innovazione fondamentale è costituita dall'uso di piante di vite formate da due parti, le radici (come portinnesti) di varietà (nella parte superiore), di origine americana, servono per debellare la fillossera che ha tentato di distruggere la vite europea. Le radici della pianta sono quindi portinnesti resistenti alla fillossera, le varietà sono innesti europei.

Ma questo ha creato altri problemi, ad esempio, la minor resistenza delle radici o portinnesti americani a terreni calcarei, rispetto alla vite europea. Un'altra grossa trasformazione è la scomparsa dei tutori vivi e la loro progressiva trasformazione con pali di cemento e tutori morti. Inoltre è cambiato il modo di allevamento oggi si usano sistemi di forzatura della pianta, e ancora si è introdotta la meccanizzazione totale e molto spinta, nella coltivazione dei grandi appezzamenti.

Ancora oggi contare le varietà dei vini esistenti sulla terra è impresa ardua, come numerare le onde dello Ionio, direbbe Virgilio. Per quanto riguarda il nostro paese le varietà di vitigni iscritti nel registro nazionale sono 260. Il che non significa altrettanta quantità di tipi di vini, giacché mentre per alcuni il vitigno e il vino si corrispondono, altri vini, come il chianti, derivano invece da quattro vitigni diversi.

Luciana Anzalone
La foto è tratta dalla Civica raccolta Bertarelli di Milano.

Dal tipo di vite capisci in quale regione ti trovi

Possono essere piante raso terra, vitigni che si arrampicano sugli alberi spalliere di filari o pergolati di varie altezze - Un aspetto della storia del paesaggio agrario

Chi viaggiando per la penisola la percorra da nord a sud noterà, nel variare del paesaggio agrario, i diversi aspetti che in esso assume la coltivazione della vite.

Ora sono piccole piante raso terra, ora vitigni che si arrampicano su alberi portatori, ora con pali secchi di sostegno, ora spalliere innestate in filari, ora ancora pergole a media altezza, e un po' ovunque mescolati ai pali in cemento, delle moderne tecnologie.

Esiste in Val d'Aosta una uva e propria architettura in pietra nelle vigne che discendono dai pendii assolati della valle, sistemati a terrazze. Sono piccoli appezzamenti strappati alla montagna, e dissodati di ciottoli e sassi. Con questi, già nei tempi passati, sono stati costruiti i sostegni delle vigne, simili a colonne più strette verso l'alto, tronchi di cono di altezza anche superiore all'altezza d'uomo, formati dalle pietre accatastate, a secco, con ordine.

Se invece ci si sposta in Toscana vediamo la vite arrampicarsi alta sulle chime degli olmi, degli aceri, dei pioppi.

La natura del clima, gli aspetti del terreno non bastano a spiegare le differenze fra i diversi tipi di coltivazione. Per venire a capo occorre affondare nelle tradizioni colturali delle singole zone, nella storia, nelle dominazioni, e nelle influenze che quella regione subì.

Di derivazione etrusca è il sistema di lasciare libero sfogo ai tralci che corrono, a festoni, su un sostegno vivo, un albero, detto tutore o portatore. Ancora oggi in Toscana e nelle zone di influenza etrusca, nell'Italia centro-meridionale, nell'agro di Copua, e nella valle Padana, tale sistema della vite maritata, all'olmo, all'acero, al pioppo, ecc., caratterizza il paesaggio viticolo.

Nelle terre di colonizzazione greca, invece — è Emilio Sereni a ricordarlo in «La storia del paesaggio agrario», da cui citiamo — la vite ad alberello basso, o a palo secco, in coltura intensiva, dà la sua impronta caratteristica dal giardino mediterraneo.

Forse la pratica della vite maritata — che assicurava anche foraggio per le bestie e l'uso gallico — era già nota in epoca precedente la colonizzazione etrusca, nelle popolazioni indigene del Centro-Nord che raccoglievano le bacche della labrusca, la vite selettiva i cui tralci invecchiavano naturalmente alle chime degli alberi. Tale coltura, secondo Plinio, restò diffusa nelle vicinanze di Roma fino alle invasioni della guerra di Pirro. L'area di diffusione di questo tipo di coltivazione coincide con l'area di massima espansione del dominio etrusco, mentre in zone occidentali dell'Italia settentrionale, sottoposte all'influenza della colonia greca di Marsiglia, risultava prevalente il sistema ad alberello con palo secco di origine greca.

Le piantate di alberi vitati venivano anche dette spalliate all'uso gallico in riferimento alla Gallia Cisalpina, cioè al di qua delle Alpi, dove si avrà la massima diffusione di questo sistema e dove l'uso della pianta a tralci libero verrà conosciuto e esportato dagli invasori Galli. Nel Medioevo la coltivazione della vite si riduceva notevolmente, per di più, per via della pratica del pascolo libero, i vigneti venivano recintati accuratamente, onde difenderli dagli animali. Il terreno recinto viene sfruttato intensamente, razionando il più possibile i filari della vite che viene allevata bassa e su palo secco. A questo sistema appartiene quella riprodotta nei rilievi in marmo delle allegorie dei mesi con i quali venivano decorate le cattedrali romaniche. All'interno della città, invece, le vigne erano coltivate a copie, o pergolati.

Terminati i periodi più oscuri e travagliati del Medioevo la coltivazione della vite riprende quota, e ritornano le piantate di alberi vitati. Lo attestano alcuni scrittori descrivendo il paesaggio della pianura Padana di grandi alberi distinti in squadre che si rituffano sulle rive dei fossati, o sopra le ripe.

Nella zona mantovana, stando alla ricerca del Torelli, c'erano, nel XIII secolo, 340 ettari di terra a coltura, di cui duemila costituiti da seminativi nudi o da prati, poco meno di mille da seminativi vitati, duecento da vigneti specializzati. Se nella zona suburbana di Mantova il vigneto specializzato occupa il 35 per cento della superficie, nei territori

più distanti dalla città la piantata ha invece il predominio. I liberi comuni si danno da fare per incrementare la produzione viticola con statuti e norme che impongono ai proprietari di terreni di piantare ogni anno un certo quantitativo di viti. Nelle pianure, più adatte a una produzione viticola di massa, si allarga il passaggio delle piantate, mentre in collina si concentra la produzione di frutta e viti di qualità. Sono questi gli anni in cui va allargandosi il patrimonio viticolo della penisola con l'importazione di vitigni da paesi lontani e la selezione delle razze più pregiate. Sarà per moda o per un reale decadimento del vino latino ma Cecco Angiolieri impudentemente afferma «non vorria se non greco e vernacchia / che mi fa maggior noia il vin latino / che la mia donna quand'ella mi caccia».

I vini meno pregiati si diffondono fra le classi povere, mentre i buongustai vogliono il prodotto estivo, selezionato e prezioso.

Anche per la vite, naturalmente, vengono impiegate quelle innovazioni nella sistemazione del terreno (a cavallo di capogio, girapoggio, a ripiani e terrazze) che possono agevolare la coltivazione, aumentare la redditività del vino che non si produce ormai più per autoconsumo, ma per il mercato.

Si scopre la redditività del vino, ed aumentano i vigneti. Il viaggiatore che percorre l'Italia qualche secolo più tardi restava colpito, come successo al Montaigne, dal paesaggio fortemente caratterizzato, dalla vite maritata.

Nel Veneto ma anche lungo la via Emilia dove «si vedono artificiosi ordini di alberi di sopra ai quali sono le viti che da ogni lato pendono».

I. S.

Negli USA: «Riunite on ice, that's nice»

Con tre caravelle cariche di lambrusco sono partiti dall'Emilia per conquistare il mercato americano. L'hanno spuntata.

Il vino emiliano ha preso piede, piace ai giovani, si beve con disinvoltura nei momenti quotidiani, ma anche nelle feste, nei pranzi, nei ricevimenti importanti e ufficiali. Piace perché è leggero, pochissimo alcolico, frizzante, facilmente assimilabile, e smaltibile in poche ore, si accoppia con tutti i cibi. Sono gli stessi motivi che fanno sorridere gli intenditori, quando parlano di lambrusco, pur rispettandolo.

«È un buon ambasciatore — dicono alle Cantine Riunite di Reggio Emilia, che sono al primo posto fra gli esportatori di vino —, apre la strada a vini blasonati e anche più nobili della nostra penisola, ma più difficili e impegnativi».

E di strada il lambrusco sembra destinato ad aprirne tanta giacché è già salpato per sondare i lidi del Giappone, alla conquista di un nuovo mercato. A tentare l'operazione sono sempre le Cantine Riunite. L'export in USA ha dato loro, in un anno, un fatturato complessivo di circa 50 miliardi, per un totale di un milione di ettolitri, di cui oltre il 50 per cento è lambrusco. Ma la maggior quantità (il 75 per cento) del lambrusco vinificato dalle Cantine Riunite, viene consumato sul mercato interno. Il CIV (il Consorzio interprovinciale di Modena) è

al secondo posto tra gli esportatori di vini, ha esportato, sempre sul solo mercato americano, circa tre milioni di cartoni (cioè di confezioni da 12 bottiglie).

In America dunque si beve «lambrusco emiliano», «Cella» (che è la marca del CIV) o «Riunite», dove Riunite è venuto a significare lambrusco e ne è diventato sinonimo.

«Riunite on ice, that's nice» il lambrusco ghiacciato è «un bere giovane, che dà il sole dell'Italia». Il sapore italiano, Roma, Trastevere, Venezia, unito alla serietà riconosciuta alla cooperativa emiliana, alla mentalità imprenditoriale moderna con cui hanno condotto l'operazione ed ecco bello e confezionato il segreto del successo del lambrusco in America.

A preoccuparsi di questa decisa invasione è la Coca Cola, tanto più che il lambrusco dà battaglia sul suo stesso terreno. Un vino giovane, per i giovani, da bere in relax, in compagnia, allo

stadio, al pic nic, purché sempre ghiacciato, fresco, dissetante.

Due giovani innamorati che litigano in uno spot televisivo e che poi fanno pace davanti a un bicchiere di lambrusco, un gruppo di giovani spensierati, che insieme bevono lambrusco. Se fa caldo e si ha sete, un bicchiere di lambrusco toglie l'arsura.

In più il lambrusco fa la sua comparsa alla Casa Bianca, nel gran gala, forte della tradizione e del fascino latino. E i latini il lambrusco lo conoscevano, era la vite setalica, la labrusca che cresceva spontanea lungo la via Emilia.

In America una bottiglia costa 3 dollari, che nei ristoranti diventano 10-12.

«L'esportazione in USA — dicono alle Cantine Riunite — è servita a dare sicurezza e benessere alle campagne, inoltre nell'economia di Reggio Emilia il boom dell'export ha facilitato l'assorbimento della manodopera che si rendeva disponibile per la crisi di altri settori produttivi, e quindi ha dato un equilibrio occupazionale alla zona».

Oltre 10 mila soci per un complesso di 26 cantine sociali e un totale di 370 fra maestranze, impiegati e tecnici, tre stabilimenti di imbottigliamento, le tecnologie più avanzate nel settore: le Cantine Riunite sono comprese fra i cinque primi nomi della classifica mondiale dei produttori, e tentano la scalata per l'85, nei piani della cooperativa si prevede il raddoppio dell'export.

Riunite
Reggio Emilia

CANTINE COOPERATIVE RIUNITE REGGIO EMILIA Via Gramsci, 54 Telef. (0522) 30 341-2-3-4

quando le cifre raccontano il lavoro di uomini

COLTIVA
VINIFICA E CONSIGLIA

6 milioni di quintali d'uva prodotti da 42.000 viticoltori di tutte le zone viticole italiane a garanzia della genuinità del vino.

VINIFICA
4 milioni e mezzo di ettolitri di vino la cui qualità è garantita dalla tradizione: 150 tipi di vino, 41 D.O.C., 54 cantine sociali, 11 centri d'imbottigliamento, 1 milione e seicentomila ettolitri di vino imbottigliato.

CONSIGLIA
15.000 punti di vendita, serviti attraverso 85 agenti che operano in 65 provincie italiane. Esportazioni in 13 Paesi europei ed extraeuropei. Un'offerta sul mercato senza intermediari e la possibilità di scegliere tra i più pregiati vini della penisola.

COLTIVA, VINIFICA E CONSIGLIA, il grande piano cooperativo che guarda al futuro con le radici ben piantate nella terra.

Gli unici centri di imbottigliamento sono: Cantina Coop. di Vita Trano e Banzone, Vita Trano (SO) Cantina Sociale Stazione Calamandrona (AT) - Cantina Coop. Canneto Pavese, Canneto P. (PV) Cantina Coop. Riunite (Reggio Emilia) - CIV Consorzio Interprovinciale Vini (Modena) Cantina Coda "Vini di Romagna" Ronco di Fossio (FO) - CEVICO Centro Vini Coop. Ravennate-Lugo (RA) "Le Chantignane" Cantine Sociali Consorziate Tavanelle VP (FI) - Cantina Coop. tra produttori del verdicchio Montecarotto (AN) - CIS Cons. Interregionale Sud (Bands) - CONCASIO Consorzio Cantine Sociali Occidentale Marsala (TP)

CONSORZIO NAZIONALE VINI - CO.NA.VI. - COLTIVA
Via Barchetta 85 - MODENA - Tel. (059) 333 850 - Telex 512017