

Il vino

OSVALDO FAILLA

*ma per le vie del borgo/ dal ribollir de' tini/
va l'aspro odor de i vini/ l'anime a rallegrar.*

Giosuè Carducci, San Martino, da Rime nuove (1861-1887)

Il vino, propriamente detto, è prodotto attraverso la fermentazione del mosto d'uva (*Vitis vinifera L.*). Nel corso della lunga storia dell'umanità esso rappresenta la bevanda fermentata di frutta che ha avuto più successo rispetto a numerose altre. La storia della viticoltura inizia almeno seimila anni fa nell'Anatolia orientale e nel Caucaso. Con l'Impero Romano la vitivinicoltura completa la sua diffusione in Europa. Nel corso dei secoli, in tutta l'Europa ove climaticamente era possibile coltivare la vite, si sono sviluppati modelli vitivinicoli assai differenti in relazione alle varietà coltivate e alle tipologie di vino prodotte. Ancora oggi la viticoltura moderna risente di questa impronta storico-geografica riconosciuta commercialmente nei vini a denominazione di origine.

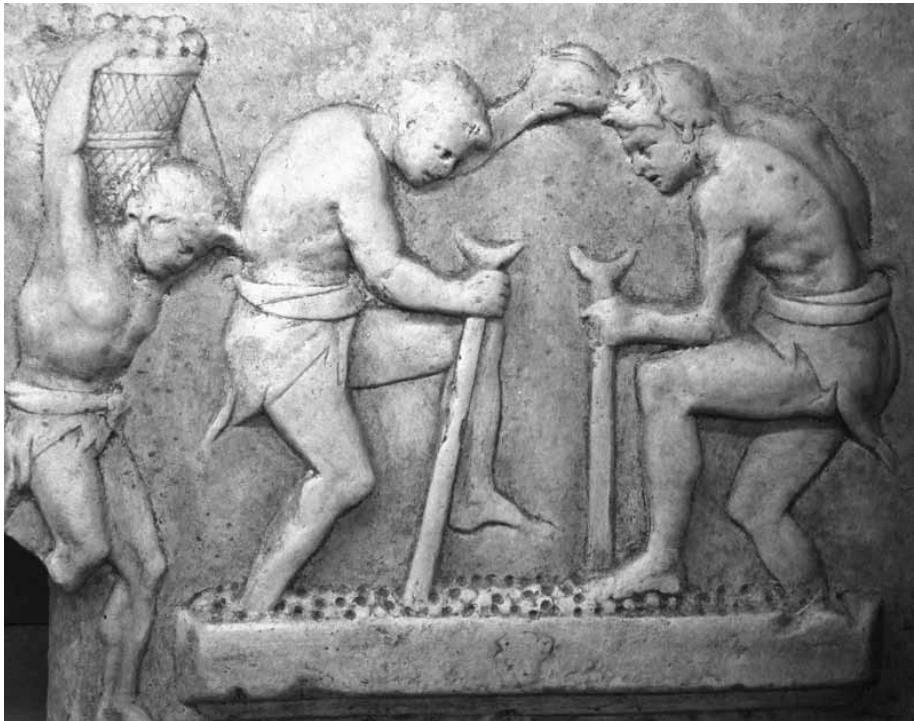
I vini di frutta, il vino d'uva

Il vino, come viene comunemente inteso, è la bevanda alcolica prodotta con l'uva, ossia con il frutto della vite, definita, appunto, *vinifera*. In una prospettiva storico-geografica peraltro il *vino d'uva* è solamente uno fra i tanti *vini*, prodotti con frutti polposi e zuccherini, che hanno accompagnato, e accompagnano ancora, la storia dell'umanità. Ad esempio, sulla base dei dati archeologici, si ritiene che le popolazioni padane della tarda età del bronzo (secondo millennio a.C.) fossero grandi raccoglitrice di more di rovo, fragole e soprattutto corniole (oltre che di uva di vite selvatica) per la produzione di bevande vinose e di conserve alcolizzate. La frutta polposa rappresenta un'importante fonte alimentare; ha però il grave inconveniente di non potere essere conservata fresca: può essere essiccata oppure ammostata in contenitori impermeabili di varia origine



Paesaggio viticolo dell'Oltrepò pavese. Dintorni di Torricella Verzate (pv) ripresi nel giugno 2010. (foto Osvaldo Failla)

(otri di pelle, vasi di terracotta) al fine di favorire il processo naturale della fermentazione alcolica. Si tratta di un fenomeno del tutto spontaneo, sostenuto da microorganismi presenti in ogni ambiente, i lieviti, che si alimentano con lo zucchero presente nella frutta, trasformandolo in alcol etilico e in anidride carbonica. Al termine della fermentazione, l'alcol e la naturale acidità del prodotto, derivante dagli acidi organici presenti nella frutta, manterranno la bevanda, o la conserva, nel tempo preservandole da possibili contaminazioni di batteri o altri microorganismi pericolosi per la salute umana. In definitiva pertanto la vinificazione è una tecnica di conservazione degli alimenti. L'alcol etilico oltre a rappresentare una fonte calorica utile per l'alimentazione ha un effetto stimolante e inebriante di grande importanza per la socialità e più in generale per la salute umana. Non vanno comunque sottaciuti gli effetti negativi dell'abuso di alcol, sia dal punto di vista salutistico che sociale, che senz'altro erano molto chiari ai nostri progenitori.



Riproduzione, esposta presso il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, di bassorilievo raffigurante una scena di pigiatura (originale presso Museo Archeologico di Aquileia, forse I secolo d.C.)

Come si affermò la supremazia del vino d'uva

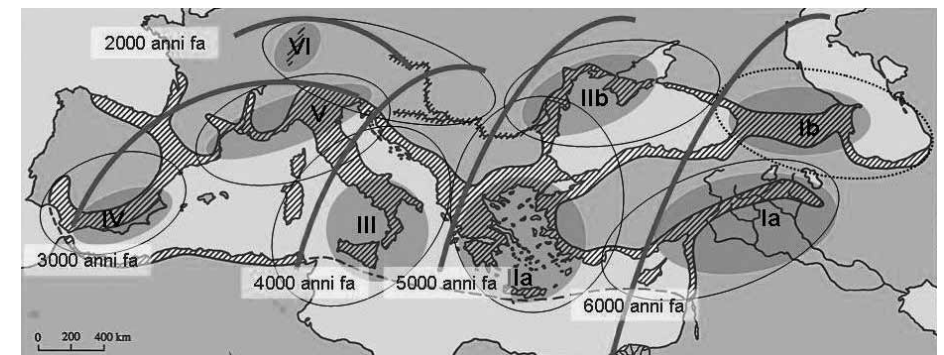
La vite selvatica ha uva assai meno succosa rispetto a quella domestica; inoltre i grappoli sono piccoli, con poche bacche che a maturità, e quindi durante la raccolta, tendono a sgranarsi dal rachide disperdendosi a terra. I grappoli di vite domestica sono invece di grandi dimensioni con grossi acini succosi ricchi di zucchero e facili da ammostare. Il processo di domesticazione della vite, modificando profondamente la produttività e le caratteristiche qualitative del frutto, ha posto le basi per il suo successo "enologico".

Le prime evidenze archeologiche relative alla domesticazione della vite risalgono all'età del bronzo; e sono connesse con la sedentarizzazione delle comunità umane a sua volta legata all'introduzione dell'aratro. La nascita dei primi borghi stabili avrebbe favorito, secondo il *Dump Heap Model* (teoria degli immondezzai), le condizioni d'innescò del fenomeno di domesticazione vero e proprio. Infatti, negli immondezzai venivano accumulati i semi delle piante alimentari selvatiche. Le piante nate dai

semi accumulatisi negli immondezzai, ai margini dei borghi, avrebbero costituito oggetto di proto coltivazione per protezione, selezione e di successiva moltiplicazione di quelle migliori. In questo modo la pressione selettiva esercitata dall'uomo, nella scelta delle piante da moltiplicare, avrebbe consentito dapprima di fissare, e in seguito di migliorare progressivamente, quei caratteri utili alla produttività (fiore ermafrodita, dimensione della bacca e dei grappoli) e alla qualità del prodotto (accumulo zuccherino, resistenza alla siccità).

Dal punto di vista cronologico questi processi si sarebbero verificati più precocemente nella regione siro-anatolico circum-mesopotamica e caucasica. Il vino d'uva fu fin dalle origini un bene prezioso per i commerci. Le zone di produzione acquisirono fama per i loro vini e conseguentemente anche per i loro vitigni. I mercati occidentali divennero particolarmente attivi nell'importazione di vini quando la stratificazione sociale, conseguente al consolidamento dell'aratro, favorì la nascita di un'aristocrazia agraria, pronta a recepire gli stili di vita "orientali" secondo i quali il consumo e la produzione di beni di lusso, e del vino in particolare, avevano un ruolo sociale di rilievo. Fu così inevitabile che, attraverso i flussi commerciali e mediante i movimenti dei coloni, i vitigni, e in modo particolare quelli più rinomati, si diffondessero dalla zona di origine. Il processo di domesticazione si sarebbe quindi ripetuto, secondo la cronologia riportata nella figura sottostante, anche in altre regioni quali la Grecia, l'Italia settentrionale e centro meridionale, la Francia meridionale e l'Iberia sud orientale e settentrionale. In questi areali di domesticazione secondaria, il processo fu accelerato e guidato dagli influssi culturali prima e, successivamente, dagli apporti diretti delle attività che i coloni greci, fenici e punici esercitarono nel bacino occidentale del Mediterraneo. Si può dunque ritenere che, negli areali di distribuzio-

Areale di
paradomesticazione
(aree cerchiato)
e centri
di domesticazione
(aree ombreggiate)
secondo la
cronologia della
espansione della vite
domestica da oriente
verso occidente.
L'areale tratteggiato
rappresenta
l'attuale ambito
di distribuzione
della vite selvatica.
Carta disegnata
da Gaetano Forni
in accordo con le
fonti scientifiche di
natura paleo-etno-
botaniche, paleo-
agronomiche ed
etno-archeologiche



ne della vite selvatica, l'introduzione, prima del consumo del vino e poi della viticoltura vera e propria, si sia sovrapposta al preesistente substrato culturale locale, caratterizzato da uno stadio di proto domesticazione della vite oltre che da un'enologia primitiva, basate solo marginalmente sulla vite selvatica, le cui tracce sono spesso documentate anche dall'archeologia. È peraltro importante notare che la viticoltura fu rapidamente introdotta anche al di fuori dell'areale della vite selvatica e in particolare modo in Mesopotamia ed Egitto; analogamente sovrapponendosi ad un'enologia che utilizzava anche altri frutti quali il melograno e i fichi. Dagli areali secondari di domesticazione e di viticoltura, le viti domestiche si spostarono ulteriormente, sia verso occidente, consolidandosi nell'Italia meridionale, che a ritroso verso oriente, grazie ai coloni greci e alla cosiddetta via danubiana. La Magna Grecia, la Sicilia, il sud della Francia e l'Iberia sud-occidentale divengono quindi un ulteriore trampolino di lancio della vite domestica. In questo modo i vitigni orientali incontrano, intorno all'età del ferro (1000 a.C.) la proto-viticoltura etrusca e celtica. L'affermazione del dominio romano sul Mediterraneo prima, e sull'Europa centrale successivamente, completano il quadro intricato della diffusione progressiva delle viti domestiche e del loro incontro con quelle proto-domestiche locali dal quale si sarebbe originata la moltitudine di vitigni che ancora oggi coltiviamo.

Recente evoluzione e lineamenti della filiera vitivinicola lombarda

L'attuale viticoltura ed enologia della Lombardia è dunque il risultato di un lungo percorso iniziato grazie al contributo della tradizione greca, etrusca e latina che si giovarono della mediazione celtica. Ma è durante la romanizzazione che emerge la specificità locale. Essa si conserva durante le invasioni barbariche e si rafforza durante il Rinascimento. Nel corso della seconda metà dell'Ottocento la viticoltura lombarda attraversa una profonda crisi, conseguenza di una pluralità di fattori legati a mutamenti politici, economici, tecnologici, ma anche a cause biologiche, ovvero alla diffusione delle avversità parassitarie introdotte dall'America: due malattie provocate da funghi (oidio, peronospora) e gli attacchi letali per gli apparati radicali da parte di un insetto (la fillossera). In questo periodo con notevoli differenze nelle diverse aree lombarde, si modificò significativamente la struttura della vitivinicoltura. Ciò nonostante all'inizio del Novecento in Lombardia, la superficie viticola a coltura specializzata risultava quasi doppia di quella attuale, 43.000 ettari nel 1911 rispetto ai 22.300 ettari censiti nel 2010. Oltre alle superfici a vigneto specializzato era de-

stinata alla viticoltura anche un'estesissima superficie a coltura promiscua (205.000 ettari ca. nel 1911) con una produzione complessiva di vino più che doppia di quella odierna (3 milioni di ettolitri nel 1911 rispetto agli 1,3 milioni di ettolitri attuali - 2010).

Il quadro viticolo lombardo dell'inizio del secolo peraltro risentiva delle gravi crisi che avevano colpito la viticoltura europea nel corso della seconda metà dell'Ottocento: ovvero la diffusione dell'oidio (1845), della peronospora (1879) e della fillossera (1878). Gli esiti della diffusione di questi parassiti avevano accelerato l'abbandono della viticoltura specializzata nelle aree di pianura, sia nell'alta che nella bassa pianura, ove la viticoltura non reggeva alla concorrenza economica della cerealicoltura e della foraggicoltura.

La viticoltura promiscua era invece sopravvissuta e caratterizzava il paesaggio agrario di pressoché tutta la Lombardia. La piantata lombarda nelle diverse varianti locali era spesso caratterizzata dalle alberate di viti maritate all'olmo, all'acero, al gelso.

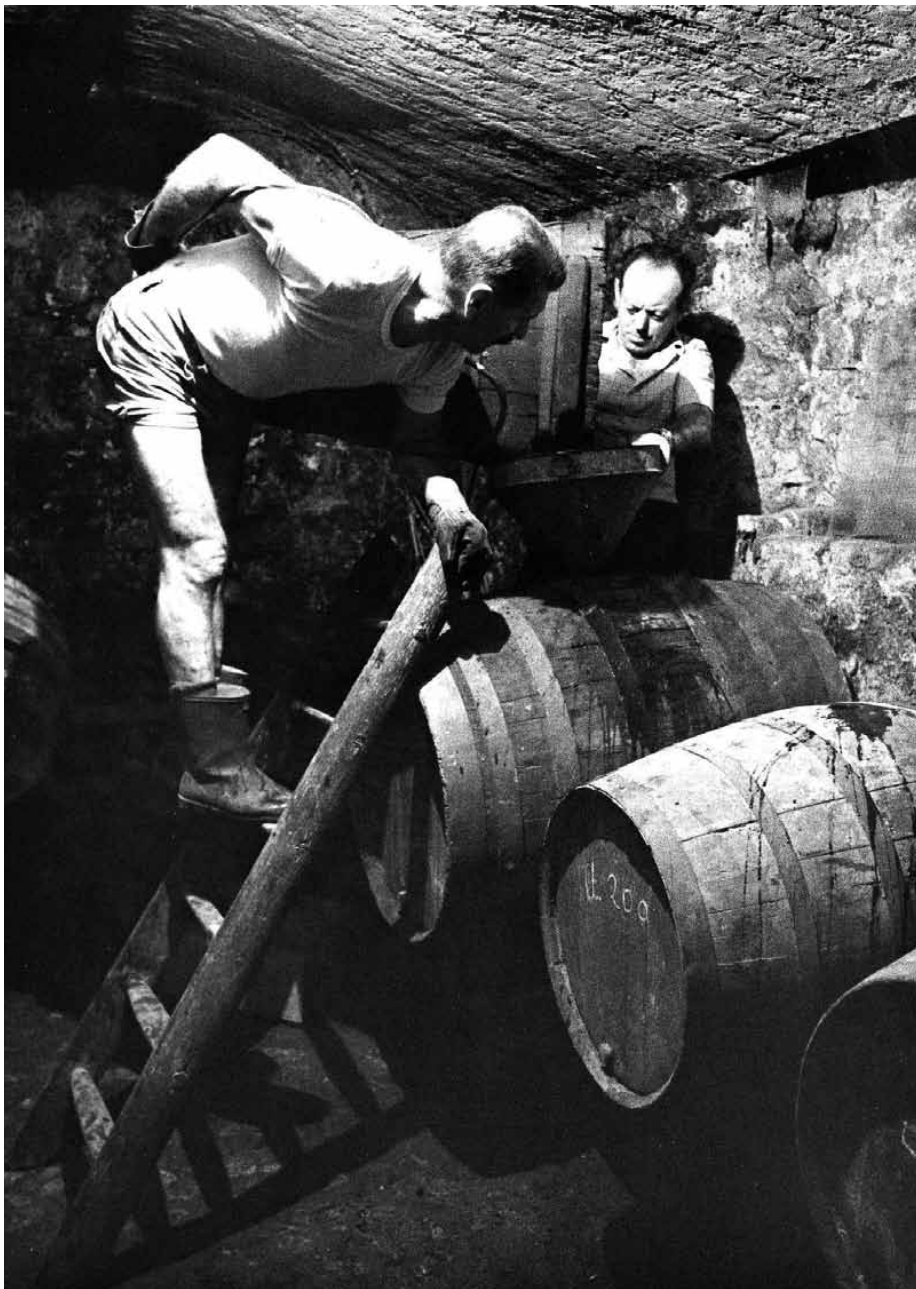
La viticoltura specializzata era importante in Valtellina, ove non si differenziava sostanzialmente da quella attuale. Era infatti basata sulla coltivazione del vitigno *Nebbiolo*, ivi chiamato *Chiavennasca*, allevate in razionali contropalliere lungo tutto il versante esposto a sud della valle, terrazzato per opera dell'uomo nel corso dei secoli precedenti. La produzione era di vino di buona qualità prevalentemente destinato all'esportazione in Svizzera.

Nelle alte vallate delle province di Brescia, Bergamo e Como invece la viticoltura specializzata si era molto ridotta e le varietà tradizionali (*Groppello*, *Rossera* e *Schiava*) erano state sostituite dalle viti americane (*Isabella* e *York Madeira*). L'uva prodotta era destinata alla produzione di vino per l'autoconsumo e il commercio locale.

La viticoltura delle colline prealpine e dell'alta pianura lombarda era assai più importante di quella attuale. La Brianza, i colli bergamaschi e bresciani, l'alto Mantovano, rappresentavano importanti zone di produzione soprattutto di vini rossi. Vini che, in relazione alle caratteristiche delle varietà coltivate, erano di bassa gradazione, con poco corpo e colore ed adatti al consumo immediato (*Schiava*, *Rossera*) ovvero più alcolici, ricchi in estratto e in colore e quindi più serbevoli (*Marzemino* e *Groppello*). I vini qui prodotti rifornivano il mercato delle città lombarde. In piccola parte sopravviveva anche una viticoltura specializzata nella bassa pianura cremonese e soprattutto mantovana, specie nelle aree non irrigue e sui



Particolare della sala dedicata alla Viti-enologia presso il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura inaugurata nel 2010 (foto Osvaldo Failla)



Travaso del mosto, Lecco 1990 (foto Lele Piazza – Archivio MEAB)

terreni marginali e poco fertili. Le varietà coltivate (*Fortana*, *Lambrusco*, *Negrera*) davano vini di poco valore per il mercato locale. Grande rilevanza, allora come ora, aveva la viticoltura dell'Oltrepò Pavese. Si trattava di una viticoltura specializzata ma molto arretrata tecnicamente. Era basata sulla coltivazione di vitigni locali ormai abbandonati (*Moradella*, *Croà-Vermiglio*) o molto ridotti per importanza (*Ughetta-Vespolina*), oltre che su quella del *Barbera*, all'epoca da non molto introdotto dal Monferrato e della *Croatina*, vitigno locale ancora importante per l'Oltrepò Pavese. All'inizio del secolo, l'uva prodotta con tecniche di allevamento e potatura molto onerose oltre che irrazionali era prevalentemente venduta tal quale e vinificata altrove (Lodigiano, Milanese).

Nel corso del Novecento e con un'accelerazione progressiva, l'evoluzione della viticoltura lombarda si è caratterizzata per:

- la scomparsa delle coltivazioni promiscue;
- la scomparsa della viticoltura specializzata in pianura, sia nell'alta pianura che nella bassa, con l'eccezione del basso mantovano ove è sopravvissuta la coltivazione del Lambrusco;
- la scomparsa della viticoltura nelle alte valli di Bergamo, Brescia e Como;
- la contrazione della viticoltura valtellinese, che peraltro non ha modificato i sistemi di coltivazione;
- la scomparsa della viticoltura della Brianza;
- la contrazione e la totale riconversione varietale di quella dei colli bergamaschi ora in prevalenza basata sulla coltivazione di due vitigni di origine francese (*Cabernet sauvignon* e *Merlot*) per la produzione di un vino ottenuto con il taglio dei vini prodotti con le due varietà (taglio bordolese);
- la contrazione e la significativa riconversione varietale della viticoltura gardesana (Bresciano e alto Mantovano);
- il forte ampliamento e rinnovamento della viticoltura e dell'enologia delle colline moreniche della Franciacorta, ora famose per il vino spumante prodotto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia (metodo *Champenoise*) a partire da uve di *Chardonnay*;
- il mantenimento della viticoltura dell'Oltrepò Pavese e di San Colombano, che oltre a completare il rinnovamento varietale già in atto all'inizio del secolo ha introdotto e valorizzato altri vitigni per la produzione di vini bianchi e spumanti (Pinot nero, Riesling italiano).

Gli elementi caratterizzanti la filiera vitivinicola lombarda odierna sono il *legame con il territorio*, la *tipicità* e la *qualità* delle produzioni. Le aree vitate in Lombardia sono diverse: Oltrepò Pavese, Valtellina, Franciacorta, Garda Bresciano e Mantovano, Colline Bresciane e Bergamasche, Oltrepò Mantovano, San Colombano al Lambro e paesi limitrofi,

Val Camonica. Esistono poi anche piccole realtà desiderose di espandersi nelle province di Lecco, Como e Varese.

Queste aree sono per la maggior parte ufficialmente riconosciute quali zone a Denominazioni di Origine Controllata (DOC) e Controllata e Garantita (DOCG), ovvero, in minor misura, come Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT). Le zone viticole lombarde si differenziano in modo significativo sia per quanto riguarda gli aspetti più strettamente vitivinicoli che in relazione alle caratteristiche sociali ed economiche.

I modelli vitienologici sono variabili in relazione a:

- risorse ambientali (climi e pedo-paesaggi);
- modelli culturali (assortimenti varietali, sistemi d'impianto e modalità di gestione);
- modelli enologici (tipologie e stili di vini prodotti).

Gli ambienti di coltivazione spaziano dalle vallate endoalpine (Valtellina, Val Camonica) alle zone moreniche (Franciacorta, Garda Bresciano, Alto Mantovano), alla fascia delle prime colline prealpiniche (Colline bergamasche e bresciane), fino alle basse e medie colline appenniniche (Oltrepò Pavese), agli antichi terrazzi appenninici (San Colombano al Lambro) a alla Piana alluvionale del Po (Basso Mantovano). Gli assortimenti varietali sono più o meno ampi in relazione alle zone così come variabili sono le tipologie d'impianto e di gestione. In relazione alle tipologie di vini prodotti vi sono zone con una gamma ristretta (Valtellina, Franciacorta, Basso Mantovano) e altre con una variabilità elevatissima (Oltrepò Pavese). Altre differenze riguardano poi la struttura produttiva viticola ed enologica. In alcune zone, quali ad esempio la Valtellina, prevalgono le piccolissime aziende che conferiscono l'uva a poche cantine private, in altre zone quale l'Oltrepò Pavese prevalgono le piccole aziende che conferiscono l'uva alle cantine sociali a cantine private. In altre zone ancora, Franciacorta per esempio, le aziende piccole, medie o grandi vinificano direttamente le uve prodotte. Questa pluralità di situazioni si riflette anche sugli aspetti sociali che differenziano marcatamente le figure professionali coinvolte nella filiera produttiva: viticoltori part-time, coltivatori diretti che operano in aziende viticole specializzate o in aziende miste, imprenditori che dirigono aziende capitalistiche con ricorso a personale tecnico e operai con diversi livelli di qualificazione. Altrettanto variegata è anche la filiera enologica che comprende grandi, medie e piccole cantine sociali, in prevalenza ma non esclusivamente cooperative, nonché private. La pluralità della vitivinicoltura lombarda si riflette anche sui paesaggi agrari nei quali essa è inserita, che vanno dai versanti montuosi e collinari più o meno intensamente terrazzati, ai paesaggi delle colline

a vigneto, o a bosco, seminativi e vigneti, fino ai paesaggi della pianura irrigua a cereali e foraggiere con frammisti vigneti a portamento espanso e alberate con viti maritate.

Bibliografia consultata

- Failla O., Forni, G., a cura di, 2001 *Le piante coltivate e la loro storia*. Milano, Franco Angeli
- Forni G., 1990, *Gli alberi dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, Roma, REDA
- Forni G., 2004, *Il cammino della vite dall'oriente all'occidente. Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia e nel Friuli in particolare. I suoi rapporti con il mondo islamico*, in Del Zan F., Failla O., Scienza A., a cura di, *La vite e l'uomo: dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, Gorizia, ERSa, pp. 19-97