

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

**La viticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale**

**This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1535277> since 2015-12-22T09:35:13Z

*Publisher:*

ISPRA

*Terms of use:*

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)



**ISPRA**  
Istituto Superiore per la Protezione  
e la Ricerca Ambientale



*Corylus avellana - Nocciolo*



*Arbutus unedo - Corbezzolo*

## FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo  
delle agricolture tradizionali italiane.  
Casi studio: Piemonte e Sardegna

NATURA e BIODIVERSITÀ



**ISPRA**

Istituto Superiore per la Protezione  
e la Ricerca Ambientale



# FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo  
delle agricolture tradizionali italiane.  
Casi studio: Piemonte e Sardegna

L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) e le persone che agiscono per suo conto non sono responsabili per l'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questa pubblicazione.

**ISPRA** - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale  
Via Vitaliano Brancati, 48 – 00144 Roma  
[www.isprambiente.gov.it](http://www.isprambiente.gov.it)

ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità - 7/2015  
ISBN 978-88-448-0708-5

Riproduzione autorizzata citando la fonte

**Elaborazione grafica**

ISPRA

Grafica di copertina: Sonia Popponessi

Disegno di copertina: Sonia Popponessi

**Coordinamento editoriale:**

Daria Mazzella

ISPRA – Settore Editoria

**Impaginazione:**

Pietro Massimiliano Bianco

ISPRA – Dipartimento Difesa della Natura

Giugno 2015

**A cura di:** Vanna FORCONI (ISPRA), Sergio GUIDI (ARPA Emilia Romagna), Pietro Massimiliano BIANCO (ISPRA)

### **Autori**

Mario AGABBIO (Università degli Studi di Sassari), Nadia ANSALDI (Regione Piemonte), Gabriele L. BECCARO (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Lorenzo BERRA (CRESO – Consorzio di ricerca e sperimentazione per l'ortofrutticoltura piemontese), Roberto BOTTA (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Antonello BRUNU (Dipartimento di Agraria e CBV – Università degli Studi di Sassari), Ignazio CAMARDA (Dipartimento di Agraria e CBV – Università degli Studi di Sassari), Mauro CAMINO ( Arpa Piemonte), Luisa CARTA (Dipartimento di Agraria e CBV – Università degli Studi di Sassari), Antonia CASU (LAORE – Agenzia Regionale per lo sviluppo in Agricoltura), Innocenza CHESSA (DIPNET – Università degli Studi di Sassari), Guy D'HALLEWIN (ISPA – CNR – sede di Sassari), Ignazio FLORIS (Dipartimento di Agraria – Università degli Studi di Sassari), Giovanna GIACALONE (Università degli Studi di Torino-DISAFSA Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Alessandra GUIGONI (Dipartimento di Filosofia e Teoria delle Scienze Umane – Università degli Studi di Cagliari), Deborah ISOCRONO (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Gianfranco LATINO (Regione Piemonte), Laura LORU (CNR - Istituto per lo Studio degli Ecosistemi - sede di Sassari), Gianni LOVICU (AGRIS - Agenzia per la ricerca in agricoltura – sede di Sassari), Marco MAFFEO (Cascina Bozzola), Maria Gabriella MELLANO (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Maurizio MULAS (DIPNET – Università degli Studi di Sassari), Gianni NIEDDU (Dipartimento di Agraria – Università degli Studi di Sassari), Vittorino NOVELLO (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Roberto PANTALEONI (Dipartimento di Agraria – Università degli Studi di Sassari e CNR Istituto per lo Studio degli Ecosistemi - sede di Sassari), Claudia PINNA (Dipartimento di Agraria – Università degli Studi di Sassari), Stefano RAIMONDI (CNR Istituto Protezione Sostenibile delle Piante), Enrico RIVELLA (Arpa Piemonte), Giulio RE (Scuola Malva Arnaldi), Luisa RICCI (Regione Piemonte), Giovanna RUO BERCHERA (Regione Piemonte), Silvia SAU (Università degli Studi di Cagliari), Anna SCHNEIDER (CNR Istituto Protezione Sostenibile delle Piante), Nadia VALENTINI (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari).

## **Con la collaborazione**

### **per il Piemonte di:**

Ernesto BENAZZO (Arpa Piemonte), Antonello BERGAMASCHI (Cooperativa Sociale Il Sogno, Domodossola), Luciano BERTELLO (Enoteca Regionale del Roero), Giancarlo BOUNOUS (Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari), Paola COSTANZO ( Comune di Torino), Romina DI PAOLO (Arpa Piemonte), Anna FERRO (Ass. Il Vecchio Melo, Grignasco), Luca LIBERTI (Arpa Piemonte), Giancarlo MONTALDO (Rivista Barolo & Co.), Donatella MURTAS (Ecomuseo dei Terrazzamenti - Cortemilia), Luca PARO (Arpa Piemonte), Massimo TORCHIO (Mercato consortile del Roero), Riccardo TORRI (Geologo Professionista con studio in Verduno).

### **per la Sardegna di:**

Antonio ADDIS (EFS), Stefano ALIAS (EFS), Fabio ARANGINO (EFS), Gianluigi BACCHETTA (UNICA), Guido BELLINZIS (EFS), Marcello CAREDDA (EFS), Giovanna CARLETTI (ex sindaco del Comune di Ussaramanna), Antonio CASULA (EFS), Giuseppe CASULA (EFS), Gianluca CINUS (EFS), Giuseppe CUBEDDU (EFS), Francesca CASULE (Soprintendente SBAPSAE), Marco DELOGU (CNR), Alessandro DEMARTINI (Regione Autonoma della Sardegna), Barbara DENTI (EFS), Luciano DEPAU (AGRIS), Liberato FARA (CNR – ISPA), Antonio FLORIS (EFS), Maria IBBA (LAORE), Gianni LORU (EFS), Antonio MACCIONI (LAORE), Sebastiano MACCIONI (EFS), Marco MOCCI (EFS), Maria Giovanna MOLINU (CNR – ISPA), Martino MUNTONI (AGRIS), Antonio PETRETTO (CNR – ISPA), Giovanni PIRAS (EFS), Pietro PISANO (CNR – ISPA), Carlo PISCHE (Distillerie Lussurgiesi), Giampiero PODDIE (Boscaiolo di Tonara), Marcello PORCU (EFS), Franco PORCU (Comune di Villamassargia), Pietro Paolo PORQUEDDU (CAI – Club Alpino Italiano – sez. Sassari), Anna ROCCA (LAORE), Giuseppe ROSAS (CNR – ISPA), Nicola SANNA (EFS), Daniela SATTA (AGRIS), Gavina SERRA (CNR – ISPA), Pietro SPANO (CNR – ISPA), Gabriele TOLA (Soprintendente SBAPSAE), Mariano UCCHESU (UNICA), Antonio VINCIS (EFS).

### **Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori che hanno conservato le vecchie varietà del Piemonte, con particolare riferimento a:**

Luigi BATTAGLINO (Regione Madernassa – Vezza d'Alba), Giovanni ENZIO (Ass. Orto delle Piane, Alagna Valsesia), Produttori NASCETTA del Comune di Novello

### **La stessa gratitudine a quelli della Sardegna:**

Annalisa Atzeni, Luigi Paolo Sitzia (Com. Biodiversità 'Trexenta', Senorbì - CA); Pietro Atzeni, Romano Dalari (Proloco Vallermosa - CA); Alfio BOI (Associazione 'Tempa Orrubia' Ussasai - NU); Antonio CATTÀ, Tonino Catta (Com. Biodiversità 'Romangia', Sennori - SS); Emanuele Cauli (Associazione 'Marmilla in Campagna' Sanluri - CA); Davide Fadda (Com. Biodiversità Austis - NU); Itria Fancello (Com. Biodiversità Dorgali - NU); Franca Mula (Com. Biodiversità Tyrsus, Sedilo - NU); Ottavio Sanna (Com. Biodiversità Porto Torres - SS); Leonardo Sechi, Antonio Masala (Com. Biodiversità 'Nurkara' Villanova Monteleone - SS); Raffaele Tomasi, GianMario Mallica (Com.

Biodiversità Gonnosfanadiga - CA); Giovanni Muscas, Loredana Porcu, A. Margherita Concas, Lisa Cabriolu (Progetto Comune, Villacidro - CA); Anna Maria Zedda, Anna Zedda (Com. Biodiversità Tiana - NU); Maria Antonia Cossu (Com. Biodiversità Orgosolo - NU); Graziella Fele (Com. Biodiversità Oliena - NU); Teresa PIRAS (Associazione "Centro Sperimentazione Autosviluppo" Masainas - CA); Sebastiano Casula, agricoltore custode, Belvì (NU); Ignazio Deidda (agricoltore custode, Sanluri - CA); Giovanni Deplano (Comune Ussasai - NU); Marco Maxia (agricoltore custode, Selargius - CA); Liberato Fara, (agricoltore custode, Bonarcado - OR); Salvatore Pinna, Pietro Gilleri, (agricoltori custodi, Alghero - SS); Tonino Polinas (agricoltore custode, Bonnanaro - SS); Piergiorgio Zanda, Annalisa Zanda (agricoltori custodi, Desulo - NU).

## 1.1 La viticoltura e la frutticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale

### La viticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale

*Vittorino Novello, Enrico Rivella, Anna Schneider*

#### Gli albori della viticoltura in Piemonte

Che il territorio piemontese producesse vino è accertato già dalla documentazione di pollini di vite rinvenuti nei primi insediamenti preistorici di Alba, risalenti all'età del Bronzo. Si trattava forse della locale vite selvatica (*Vitis vinifera* spp. *sylvestris*), specie amante dei suoli umidi e diffusa in tutta l'Europa temperata, i cui frutti erano utilizzati in modo minore rispetto alle materie prime di altre bevande fermentate come la birra, l'idromele e il sidro. L'affermazione della *Vitis vinifera* spp. *sativa* (la vite coltivata), domesticata per la prima volta presumibilmente nel territorio a sud della catena caucasica, avvenne in Piemonte attraverso una complessa operazione di introduzione di materiali da fuori, lento adattamento e selezione (in cui non va escluso anche il contributo di forme di *vinifera* selvatiche locali) attraverso influenze incrociate dell'agricoltura della colonia greca di Marsiglia del sud della Francia e della viticoltura etrusca, precocemente diffusasi nella Padania. Alla tradizione greca massaliota si deve la diffusione del sistema di coltivazione della vite a ceppo basso e/o con sostegno morto, mentre la presenza di commercianti Etruschi in Piemonte nella prima età del ferro fu un fattore rilevante per la diffusione della viticoltura. Gli Etruschi utilizzavano la rete fluviale per il commercio di grandi anfore vinarie destinate ad una clientela di rango. Dopo una prima fase d'importazione di vini si passò all'impianto di vigneti presso gli empori più vicini, introducendo, parrebbe, la tecnica a potatura lunga e l'*alteno*, ovvero il sistema di coltivazione in cui la vite viene maritata ad un albero tutore, tecnica radicata molto profondamente nella viticoltura piemontese e che, sviluppandosi progressivamente lungo i secoli, troverà il suo apice nell'età medievale.

Tra i gruppi etnici della prima età del ferro (IX-VI sec. a. C.) si distinsero in Piemonte i Liguri, presenti tra i rilievi del Piemonte meridionale ben oltre l'entroterra dell'attuale Liguria. Diversi autori romani sottolineano il loro contributo nell'avvio di quella ciclopica opera di terrazzamento che ancora oggi segna il paesaggio di parte della collina del Piemonte meridionale.

La documentata attività di mercanti di vino, il ritrovamento di anfore vinarie e di reperti archeologici riconducibili alla produzione e al commercio del vino testimoniano l'importanza della coltivazione della vite in età romana e della consistenza di una produzione vinicola locale. Le parole di lode per la vite dell'Albese da parte di Plinio il Vecchio (23-79 d. C.) richiamano i caratteri colturali dei vigneti dell'agro di Alba Pompeja, che sfruttavano terreni argillosi e che l'autore ritiene meritevoli di essere anteposti per qualità alla terra nera della Campania.

La meraviglia di Strabone dinanzi alle colossali botti vinarie (in legno di castagno secondo l'uso gallico), comprovata dalle rappresentazioni figurate funerarie documentate nel Cuneese e più ancora il fatto, testimoniato da



Polibio, che il territorio dell'attuale Piemonte producesse tale copia di vini da determinare un ingente ribasso nei prezzi di vendita, indicano come le colline piemontesi fossero, già a quei tempi, terra d'elezione per la viticoltura da vino. La lapide tombale di Marcus Lucretius, Chrestus, *mercator vinarius* ritrovata a Pollenzo, informa sul florido commercio di cui era oggetto la produzione vinicola, il cui principale sbocco erano i mercati della valle del Danubio, dove il vino era apprezzato ma il clima non assicurava raccolti abbondanti.

Con il rafforzamento dei ceti romanizzati nelle tre città del bacino del Tanaro (Alba, Pollenzo e Benevagienna) s'impose un'economia florida e multivalente attorno al traffico militare e commerciale di transito per le Gallie e si affermò una viticoltura attuata da centinaia di coloni che nella coltivazione della terra cercavano il loro sostentamento quotidiano.

### **Viticultura e invasioni barbariche**

Nel II secolo dopo Cristo inizia una decadenza di tutta l'agricoltura in Italia, e anche della viticoltura, fino a che, alla caduta dell'Impero d'Occidente, anche la viticoltura parve sul punto di scomparire.

Con la decadenza dell'Impero romano anche la coltura della vite fu abbandonata e tale declino continuò nell'alto Medioevo, periodo in cui la viticoltura, indispensabile in quanto forniva il vino per la celebrazione della Messa, fu mantenuta soltanto nei monasteri e nei centri religiosi. Certo i "barbari" non disprezzavano il vino, anzi ne facevano ampio uso, ma la viticoltura decadde come gran parte delle attività economiche del tempo. Non mancano tuttavia, anche in questi periodi, leggi che riguardano la viticoltura, come l'editto di Teodosio, che comminava la pena capitale a chi distruggeva vigne e frutteti per evitare il pagamento delle tasse.

### **Rinascita della viticoltura**

Verso il Mille partì dai monasteri un processo di riavvio di molte attività agricole. La viticoltura era praticata in nuclei compatti, talora anche vasti, e il vino acquistò ampia diffusione a partire dal XIII secolo tra tutti i ceti sociali delle comunità medievali. I fianchi dei rilievi furono messi a coltura e presero ad essere modellati in gradoni sorretti da muretti a secco o in ciglioni. I centri abitati si moltiplicarono nelle campagne, e ne sorgono molti di cui più tardi non rimarrà che il nome. Allorché la crescita della popolazione indusse a sfruttare tutta la terra disponibile, la coltivazione a basso ceppo, che caratterizzava le vigne collinari del XII secolo, ma sottraeva gran parte del terreno alle altre colture, fu a poco a poco sostituita dal modello produttivo ad albero, la cui solida affermazione nel Trecento è ampiamente documentata nei contratti agrari e nelle riproduzioni dell'epoca. I suoli altinati utilizzavano come tutori vivi i salici, gli aceri campestri, gli olmi, ed altre specie le cui fronde fornivano foraggio, legname e vimini. La coltivazione alta della vite maritata ai tutori vivi ed il largo spazio degli interfilari rispondeva meglio all'esigenza di non destinare alla sola viticoltura un terreno adatto anche alla cerealicoltura e agli ortaggi, combinando le colture sullo stesso appezzamento nell'intento di rendere la famiglia contadina autosufficiente per la propria sussistenza. La probabile minore qualità dell'uva era compensata dalla più elevata produzione e dal risparmio di pertiche e pali di difficile approvvigionamento.

Con frequenza crescente dall'inizio del Quattrocento, nelle posizioni più soleggiate alla cima delle colline dove altre colture non erano possibili, si affermò una viticoltura specializzata a spalliera, ossia a *filagnas*, con filari sostenuti da tutori morti (pali, paletti, canne, vimini), che prevarrà in epoca moderna.

Il periodo tra il 1100 e il 1300 fu il periodo d'oro del Monferrato. La viticoltura era rimasta molto simile a quella del periodo precedente, ma continuarono le bonifiche e la messa in coltura di nuove terre, con un incremento della superficie unitaria dei vigneti fino ad arrivare nel 1242 ad una superficie di ben 6 giornate a Montegrosso. L'espansione del vigneto piemontese ebbe anche lo scopo di radicare i contadini alle campagne.

Nel XIV e XV secolo la viticoltura si trova diffusa in tutti i comuni della regione, come pergolati nei cortili, alteni negli orti, piccole vigne presso le case e presso le chiese, e anche all'interno delle città e dei villaggi: tale diffusione incentivò l'inserimento negli statuti comunali di norme riguardanti la coltivazione della vite e la produzione del vino. E' in questo periodo che cominciano ad essere citati i primi vitigni piemontesi: negli statuti comunali, in atti di acquisto o affitto di terreni, nei documenti doganali, ecc. La citazione dei vitigni comporta implicitamente l'affermazione della loro importanza a livello qualitativo ed economico, perché varietà di minore valore non erano menzionate e finivano in uvaggio a dare vini generalmente rossi. Tra il 1200 ed il 1500, vengono dunque menzionati i seguenti vitigni (Comba, 1990): Arneis (XV secolo), Barbera (XVI secolo), Barbesino (XIII secolo), Belna (XIV secolo), Freisa (XVI secolo), Greco (XIII-XIV secolo), Grignolium (XIV secolo), Grignolato - Gragnolato - Gragniolato (XIII secolo), Grisa - Grissa - Grisola (XIV secolo), Lambrusca (XV secolo), Moscatellum - Nuscatello (XIV secolo), Nebiol - Nubiola - Nebiolo (XIII secolo), Pignolo (XVI secolo), Prunent (XIV secolo).

La vitivinicoltura del 1600 è magistralmente descritta da Giova Battista Croce, gioielliere di Casa Savoia, appassionato di vino (1606). Nel suo trattato sui vini "della collina di Torino" egli non solo cita alcuni vitigni dell'epoca, ma per ognuno dà qualche informazione sull'aspetto o sull'uso, preziosa in molti casi per individuare nelle cultivar dell'epoca quelle di oggi. Difficile, per esempio, non riconoscere nell'"Avanale, così per avventura nomato, perché avanti vale, e poco o niente appresso, fa vini dolci, saporiti, ma di poca durata, che di rado eccede l'inverno" l'attuale Avanà (o Hibou francese) coltivato in Valle di Susa, che dà in purezza vini gradevoli e profumati, ma di scarsa struttura e di colore assai poco stabile. Per altri vitigni, invece, come il Callorio o la Castagnazza, parrebbe impossibile per ora trovarvi un'attuale corrispondenza. Ecco l'elenco dei vitigni piemontesi seicenteschi: Agostenga, Brazolata, Callorio, Cascarolo, Cortese, Erbalus, Grignolato, Guernazza, Malvasia nostrale, Malvasia moscato, Moscatello nostrale, Nebbiol bianco, Passola bianca, Uccellino, Varenca, tra i bianchi, e Avanale, Barbera, Cario, Castagnazza, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Grisa maggior, Grisa minor, Mauzana, Mostoso, Nebiol, Nebiol Milanese, Neretto, Nereau, Rossetto, tra i rossi.

Tra il 1600 e il 1700 vi furono periodi di carestia, con carenza di vino, per cui le terre piemontesi divennero in molti luoghi incolte e abbandonate. Presso i ceti più abbienti iniziò nello stesso periodo la moda della 'Vigna', cioè l'impianto di vigneti entro il recinto delle dimore nobiliari, fenomeno che

interessò soprattutto la collina torinese accanto alla città, dove comparvero la vigna 'Margarita', la 'Vigna del Cardinale', la 'Vigna di Madama Reale', la 'Villa Ludovica' e la 'Villa della Regina'.

Tra il 1700 e il 1800 si assistette alla progressiva scomparsa dell'alteno nella regione. Giunto in Piemonte probabilmente dalla Lombardia nel 1288, l'alteno occupava a quel tempo metà della superficie a vite, cioè 345.000 giornate (131.000 ha) su un totale di 690.000. Nello stesso periodo si affermò l'uso delle bottiglie di vetro e dei tappi per imbottigliare il vino, cosa che rivoluzionò il modo di commercializzare il vino stesso.

### **Aspetti e problemi della viticoltura piemontese nel secolo XIX**

Il secolo XIX è stato senza dubbio un periodo determinante per la viticoltura europea per i profondi mutamenti che vi si iniziarono, incidendo profondamente sulla scelta varietale e sui modi di coltivazione. Alcuni dei fattori che hanno svolto un ruolo notevole nella ristrutturazione viticola sono conseguenti al ripensamento della realtà dovuto al pensiero illuminista, che portò a mettere in discussione sottoponendo a revisione critica pratiche secolari, e a prendere in attento esame il patrimonio varietale accertando il ruolo svolto dai diversi vitigni sul prodotto finito.

Il miglioramento delle pratiche viticole si riflette anche nella conoscenza dei vitigni. E' del 1798 l'"Istruzione" del conte Nuvolone che ben tratteggia alcune decine di cultivar piemontesi classificandole non solo in base al colore, ma anche in base al loro valore enologico, in uve di prima (Barbera, Bonarda, Dosset, Nebieul, Parpeuri, Cascarul e altre) e di seconda (Grignolino, Pignolo, Gamba di pernice e altre) qualità.

Il ripensamento della viticoltura iniziato nel 1800 trasse motivi di spinta addirittura coercitivi anche da fattori accidentali che ne accelerarono il processo, rendendolo a volte decisamente traumatico. Gli elementi esterni che così duramente incisero sulla viticoltura ottocentesca sono essenzialmente identificabili nel sopraggiungere in Europa, nel giro di pochi anni, di tre parassiti di origine nord-americana, divenuti nel nuovo ambiente veri e propri flagelli: oidio, peronospora e fillossera. Se le date, 1845-1868-1878 in cui è stata accertata la loro presenza in Europa sono sicure, la loro invasione non si è manifestata contemporaneamente in tutto il mondo viticolo nostrano. Anzi, inizialmente il Piemonte e l'Italia più in generale trassero vantaggio dalla più precoce diffusione della fillossera oltralpe e dalla conseguente forte riduzione della produzione enologica francese. Anche i vini piemontesi, che per lungo tempo avevano conosciuto una fortuna abbastanza limitata al di fuori dell'ambito locale, ebbero infatti occasione di farsi conoscere ed apprezzare. Questo insieme di circostanze indusse la viticoltura piemontese ad uscire dal suo plurisecolare immobilismo e a porre le basi di quella moderna.

Fino ad allora la struttura del vigneto e le operazioni che vi si compivano si discostavano poco o nulla da quelle magistralmente descritte da Columella nel primo secolo d.C. Benché la vite sia stata da sempre una delle risorse fondamentali dell'agricoltura, nella prima metà del secolo XIX esisteva in Piemonte una viticoltura empirica, non sostenuta da studi ampelografici adeguati e da sperimentazioni sull'adattabilità dei vitigni ai terreni e alle diverse situazioni pedoclimatiche. Assai spesso ci si accontentava di ottenere la massima resa in uva da vitigni poco esigenti e produttivi (Fantini, 1883).

Si trattava per lo più di una viticoltura in ambiente collinare, ma non erano sconosciute zone viticole pianeggianti in mezzo ai prati ed alle risaie, in cui si producevano vini che non reggevano ai calori estivi. La vite era per lo più coltivata in forma promiscua, con interfilari ampi in cui si producevano cereali e ortaggi con frammiste anche piante fruttifere, in particolare il pesco, poiché non faceva troppa concorrenza alla vite. Questa, soprattutto nelle zone di pianura, veniva ancora allevata con tutori vivi (alteno): era infatti «maritata» ad alberi di alto fusto, quali il frassino, l'olmo, i cerasoli, il cerro, l'acero campestre e il noce (Stoppa, 1871; Selletti, 1879). Già nei primi anni dell'Ottocento si sosteneva che le forme alberate producevano vini di scarsa qualità, in quanto meno adatte a favorire la maturazione dell'uva. Osservando i risultati qualitativi ottenuti nell'Albese su viti basse, le forme a tutore vivo vennero progressivamente abbandonate, rimanendo sporadicamente diffuse nell'Alto Piemonte.

In collina, invece, la vite era coltivata con sostegni morti, come pali di castagno e di gelso o, nelle zone in cui il disboscamento aveva resi più costosi i pali di legno, canne (*Arundo donax*). Una novità dell'Ottocento fu l'uso della *Robinia pseudoacacia* (*gasta*) che assunse presto notevole importanza specialmente nelle zone del Monferrato più lontane dai cedui castanili alpini ed appenninici. Sostegni diversi si potevano osservare all'imbocco della Val d'Aosta (Carema), ove erano costituiti da colonnine in muratura, o nel Saluzzese e in Val d'Ossola, ove erano usati, specialmente in testata, pilastrini squadrati di pietra.

Nelle Langhe e nel Monferrato predominavano come forme di allevamento i filari o *taragne* con potatura di tipo capovolto, mentre agli sbocchi delle vallate alpine si avevano forme derivate dall'alteno, con incastellature ad X ed ampio sviluppo vegetativo (*balafré e scarià*). Nel Canavese ed in altre aree montane e prealpine i pergolati rappresentavano la norma. Molto caratteristici poi erano i sistemi a palificazione complessa dei colli novaresi e del Casalese, con ampio sviluppo laterale delle piante, tanto che venivano a formare filari multipli con notevole intralcio alle lavorazioni del suolo.

In questa fase, la viticoltura era inserita in un contesto socio-economico statico: si produceva per l'autoconsumo, e gli impianti erano per lo più commisurati alle esigenze dei componenti della famiglia coltivatrice: eccedenze produttive da destinare al mercato erano eccezionali. Mancavano infatti facili comunicazioni per incrementare il commercio e l'esportazione, ed inoltre l'elevato prezzo di vendita dei cereali rendeva meno conveniente la coltivazione della vite (Fantini, 1883).

Nonostante i costi di produzione fossero bassi (non esistevano spese per trattamenti antiparassitari, la manodopera era quella familiare e le imposte contenute) anche i ricavi erano limitati a causa del ridotto prezzo delle uve. Mancando lo stimolo economico, veniva meno l'incentivo al potenziamento degli impianti.

Nel 1848 comparve l'oidio, battezzato dai contadini *marin* e creduto un castigo di Dio, contro il quale era quindi stolto lottare. Tuttavia, proprio dai religiosi più aperti partì l'incoraggiamento ad usare lo zolfo anziché le preghiere per combattere questo flagello. Ci vollero comunque molti anni prima che l'uso dello zolfo fosse generalizzato: nel frattempo le vigne deperivano ed erano abbandonate a favore di altre coltivazioni, tra le quali il gelso per la bachicoltura.

Tra il 1860 ed il 1870 si ebbe una ripresa a cui concorse il deprezzamento del prodotto serico e del frumento: i prezzi delle uve infatti salivano in modo più che proporzionale ai costi ed alle imposte. Diventando la produzione remunerativa, si sviluppò anche lo stimolo a migliorare la coltura per aumentare la produzione di uva: ciò fu ottenuto riducendo l'ampiezza degli interfilari con propaggini generali e con maggiori concimazioni letamiche, ed abbandonando la consociazione tra le file. Fu una vera e propria «febbre viticola» che nel 1871 fece raggiungere nella provincia di Cuneo la produzione record «di più milioni di miria di uva buonissima» (Fantini, 1883). Nonostante la tecnica colturale fosse rimasta quasi la stessa, si cominciava tuttavia a prendere in considerazione l'adozione di nuovi sistemi di sostegno: nel 1850 a Barolo comparvero i primi fili di ferro in luogo delle pertiche o delle canne orizzontali e si sperimentarono vari accorgimenti atti a rendere più razionale e spedita la potatura e gli interventi in verde.

Questa rinascita della viticoltura portò, oltre ad un aumento della superficie coltivata (più che raddoppiata nella provincia di Ivrea, secondo il Gatta, 1833) ad una sua maggiore intensività con un tentativo di selezione delle varietà nelle varie zone, scegliendo quelle che meglio si prestavano alle diverse condizioni pedoclimatiche. Benché questa espansione viticola avesse interessato anche aree non idonee alla coltura, dopo i violenti attacchi di peronospora del 1884 si ebbe un ridimensionamento: le vigne mal ubicate vennero quasi completamente abbandonate e per la prima volta in quell'anno i compratori cercarono le uve del Sud. Nelle zone marginali la coltura divenne infatti antieconomica a causa dei trattamenti antiperonosporici, che aumentavano sensibilmente i costi di produzione. La necessità di eseguire accurati trattamenti provocò anche il progressivo abbandono delle forme di allevamento basate su gruppi di ceppi, quali il *balafre* e lo *scarlâ*, che mal si prestavano ad una distribuzione uniforme dei prodotti antiparassitari con le apparecchiature di limitata potenza allora esistenti. Inoltre la conduzione in economia diretta, favorendo la coltivazione intensiva della vite, portò all'eliminazione delle piante arboree consociate, compresi i fruttiferi.

### **La Fillossera**

Il primo focolaio di fillossera, in Piemonte, fu riscontrato nel 1886 a Leggiuno, sulle sponde del Lago Maggiore, mentre l'insetto era già stato trovato a Porto S. Maurizio nel 1882. Nel 1895 fu riscontrato nei centri di Omegna, Inverio, Devignano, Pombia, Oleggio. Nel 1897 comparve a Boca, poi a Ghemme, Gattinara, Pratosesia, Grignasco. Nella provincia di Cuneo risultavano infetti Briga e Tenda, mentre nell'Alessandrino i primi vigneti attaccati furono individuati a Valmadonna, Valenza e San Salvatore nel 1898. Nel 1905 in Piemonte erano valutati infestati 400.000 ha.

Non fu un evento inaspettato: già da anni era temuta la calata della fillossera dalla Francia, ove la sua presenza era stata segnalata da tempo. Questo fatto permise alla viticoltura piemontese di trovarsi preparata di fronte all'arrivo dell'insetto. Si costituirono consorzi antifillosserici con il compito di individuare e distruggere i focolai d'infezione. Tali consorzi non sempre operarono adeguatamente, e spesso vennero ostacolati dagli stessi viticoltori poco propensi a distruggere i propri vigneti pur se infetti: clamorosa fu la rivolta di San Salvatore Monferrato nel 1898. Nel 1901 venne promulgata

una legge sulla costituzione dei consorzi antifillosserici obbligatori, ma ormai l'invasione era inarrestabile.

Oltre al sistema distruttivo, erano stati provati mezzi curativi a base di cianuro di potassio, solfuro di carbonio, solfocarbonato di potassio, oppure la sommersione dei vigneti, metodi risultati tutti inefficaci. La possibilità di sfuggire alla fillossera con l'impiego di ibridi produttori diretti (IPD) o di viti americane come portinnesti trovò la viticoltura piemontese preparata, soprattutto per merito del Di Rovasenda, che già nel 1878 aveva iniziato gli studi sulle viti americane, proseguiti poi dalla Regia Scuola Enologica di Alba.

Era infatti necessario individuare viti resistenti alla fillossera che si adattassero al clima e al terreno calcareo delle zone di pregio, quali quelle delle Langhe, delle Valli Belbo e Bormida; minori problemi di adattamento al suolo si presentavano nelle provincie di Novara e Torino.

La sostituzione delle viti europee fillosserate con IPD veniva favorita in pianura, dove già in precedenza si ottenevano vini da pasto scadenti e dove era diffusa l'usanza di interrare le viti durante l'inverno, procedura che non si sarebbe più potuta attuare agevolmente utilizzando piante innestate, in quanto la piegatura del ceppo rischiava di provocare la rottura del punto di innesto. Nelle zone in cui si ottenevano vini di elevata qualità ci si convinse invece ben presto della necessità d'introdurre i portinnesti, per poter mantenere i vitigni di maggior pregio, anche se l'innesto indeboliva la pianta e ne riduceva la durata. Al congresso viticolo di Casale del 1890 venne propugnato l'innesto su barbatelle, anziché in campo, a differenza di quanto fatto in Francia, in quanto in Piemonte il problema non risultava urgente. La tecnica dell'innesto a spacco era già nota e si era diffusa nella zona del Barolo quando, nella fase della «febbre viticola», l'elevato prezzo dei Nebbioli aveva fatto riconoscere la necessità di sostituire questo vitigno agli altri, soprattutto al Dolcetto e al Moscato.

### **Problema ampelografico**

La presenza di un gran numero di varietà denominate sovente con nomi diversi in località differenti, e le scarse conoscenze sul loro effettivo valore enologico aveva spinto le autorità ad istituire nel 1872 le Commissioni Ampelografiche Provinciali, coordinate da un Comitato Ampelografico centrale. Il loro compito era tentare di riordinare il coacervo di nomi e sinonimi che regnava tra i vitigni, segnalando quelli di migliore qualità. Si trattava di un lavoro oltremodo gravoso, anche perché mancavano dei riferimenti precisi riguardo ai parametri da prendere in considerazione per distinguere le varietà e le sottovarietà, prescindendo dalla variabilità ambientale. Per il Piemonte fu tuttavia avviato con zelo, e da questi studi ampelografici emerse come le varietà coltivate fossero in numero estremamente elevato. Dai rapporti delle Commissioni risultarono censiti in totale più di 500 vitigni nelle quattro provincie dell'epoca: 200 a Torino, 111 a Cuneo, 130 a Novara e più di cento ad Alessandria. Anche ammettendo la ridondanza dei sinonimi, che si può stimare intorno a 1/3 del numero totale, rimane una diversità veramente ragguardevole per numero di cultivar esistenti nei vigneti piemontesi, di cui la stragrande maggioranza di origine locale e non straniera.

Si tratta per la quasi totalità di vitigni ad uve nere; rare e poco diffuse erano le bianche, quantunque il vino bianco spuntasse spesso un prezzo ben

superiore a quello rosso (Gatta, 1883). Ancora oggi la produzione piemontese si basa soprattutto su vini rossi, con il solo Moscato tra i bianchi ad avere un ruolo rilevante.

Tornando alla fine del 1800, la confusione ampelografica era notevole, accentuata dalla presenza di vigneti plurivarietali, mantenuti tali dalla propagazione per propaggine senza rinnovo periodico totale e senza una vera selezione che avrebbe escluso quei vitigni che avevano dimostrato non essere confacenti alle condizioni pedoclimatiche della zona, situazione questa ancor oggi in parte attuale nelle zone pedemontane.

Con l'evoluzione della viticoltura verso l'intensivazione colturale, si avvertì la necessità di giungere a un'accurata scelta delle varietà, costituendo vigneti monovarietali. Si caldeggiò persino la diffusione di un'unica cultivar per un'intera regione, «tale da fornire un vino tipo, conosciuto, accreditato, costante, quale richiede l'esigenza del commercio» (Demaria e Leardi, 1875).

Gli studi ampelografici svolti e pubblicati all'epoca rimangono ancora oggi di fondamentale importanza. Non solo perché fotografarono, comune per comune, l'assortimento varietale pre-fillosserico, dando molte informazioni sull'ampiezza della diversità varietale presente, sulla gestione dei vitigni e sulle pratiche colturali del vigneto ottocentesco, ma anche perché l'avvento della fillossera e la conseguente ricostituzione dei vigneti avrebbe spazzato via una gran parte delle cultivar dell'epoca, ritenute meno interessanti, o semplicemente meno conosciute.

I lavori delle Commissioni Ampelografiche s'interruppero purtroppo nel 1887, proprio perché la lotta organizzata alla fillossera drenava ogni risorsa finanziaria disponibile.

### **Viticultura promiscua e specializzata**

Alla fine del XIX secolo le statistiche per i vari circondari del Piemonte davano le seguenti percentuali di coltura specializzata rispetto alla superficie vitata totale: Cuneo-Alba 0,50%; Mondovì 5%, Alessandria, Acqui, Ivrea, Pinerolo, Torino, Saluzzo 20%; Vercelli, Tortona, Novi, Asti 30%; Novara, Pallanza, Domodossola, Biella, Casale 40%; Susa 55%; Varallo 65%. Vi era quindi un netto predominio della coltura mista su quella specializzata.

La tendenza della viticoltura piemontese a mantenere la consociazione può essere giustificata dal pericolo sempre più imminente del dilagare dell'invasione fillosserica, la quale, distruggendo la vite, lasciava con la consociazione un'ancora di salvezza, rappresentata dalle produzioni della coltura cerealicola o foraggera consociata.

### **Il Novecento**

Il 1900 portò un cambiamento nelle abitudini commerciali tradizionalmente praticate in Piemonte: il vino piemontese cominciò a presentarsi su di un ampio mercato, nazionale e internazionale. Si crearono quindi rapporti più stretti tra viticoltori e industrie enologiche.

Con la prima guerra mondiale vi fu un aumento dei prezzi dei vini che portò un incremento dei redditi dei viticoltori, che li investirono nel miglioramento dei vigneti e nell'incremento della superficie vitata: nelle Langhe, ad esempio, l'espansione della viticoltura portò all'abbandono dell'allevamento bovino. Nel

decennio 1910-1920 la superficie vitata promiscua raggiunse i 148.500 ha, quella specializzata i 136.000 ha.

Nel primo dopoguerra si ebbe una crisi del vino che si accentuò nel periodo 1925-27, con una certa riduzione della superficie. Durante la seconda guerra mondiale vi fu un periodo nefasto per la viticoltura: da un lato i viticoltori erano chiamati alle armi, dall'altro vennero a mancare zolfo e rame, indispensabili alla difesa dai parassiti fungini, perché destinati a scopi bellici.

Nel secondo dopoguerra la viticoltura cominciò a confrontarsi con problemi di mercato: tra il 1950 e il 1974 la produzione unitaria passò da 39 a 79 quintali per ettaro, ma tale incremento non fu sufficiente a garantire un reddito adeguato, e ciò innescò la contrazione della superficie (Tabella 1) e l'esodo dalle campagne verso le città e l'industria.

*Tab. 1: Evoluzione della superficie vitata in Piemonte dal 1961 al 1990.*

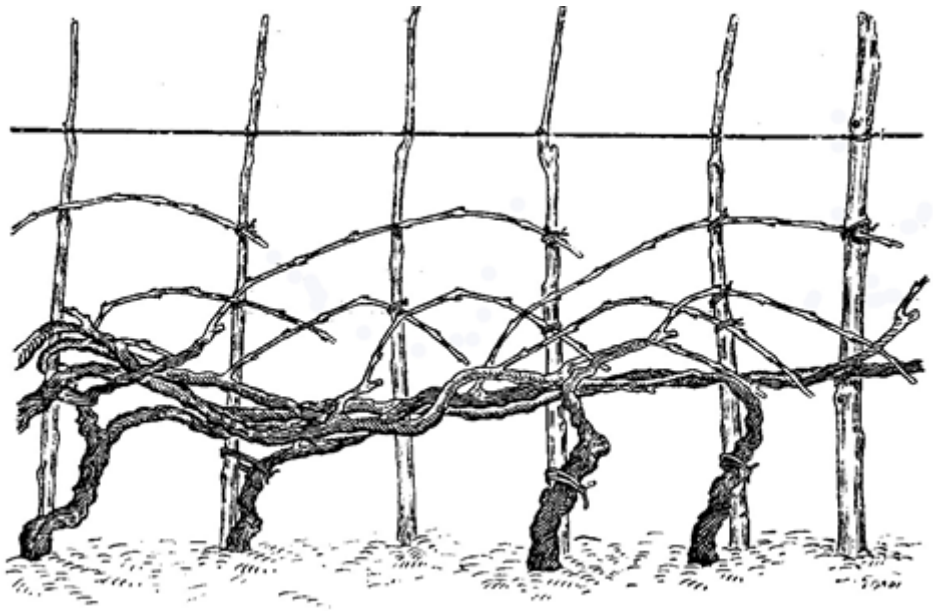
|             | Superficie totale (ha) |        |        |        |
|-------------|------------------------|--------|--------|--------|
|             | 1961                   | 1970   | 1982   | 1990   |
| Torino      | 12.795                 | 9.403  | 5.341  | 3.302  |
| Vercelli    | 3.028                  | 2.013  | 1.309  | 794    |
| Novara      | 4.169                  | 2.895  | 1.815  | 1.161  |
| Cuneo       | 19.218                 | 19.841 | 17.898 | 16.785 |
| Asti        | 45.919                 | 30.434 | 23.898 | 20.817 |
| Alessandria | 46.463                 | 32.622 | 24.374 | 19.135 |
| Piemonte    | 131.592                | 97.208 | 74.635 | 61.994 |

La riduzione del vigneto piemontese proseguì anche dopo il 1990, raggiungendo i 52.689 ha nel 2012, ma con una specializzazione nella produzione di alta gamma, rappresentata dai 17 vini a DOCG e i 42 DOC.

L'assortimento varietale piemontese, rispetto a quello della maggior parte delle altre regioni italiane, è fortemente rivolto ai vitigni tradizionali locali, rimanendo i vitigni internazionali scarsamente utilizzati. Una produzione, dunque, fortemente legata al territorio. Rispetto alle altre zone viticole del mondo, il Piemonte ha, quanto all'assortimento varietale, un 'indice di similarità' pari al 9% (come la Calabria), laddove la Toscana si situa al 19%, il Veneto al 29% e il Friuli al 38% (Anderson e Aryal, 2013). Ciò indica, in altre parole, una scarsa propensione in Piemonte a condividere l'assortimento varietale regionale con quello delle altre zone viticole del mondo, ovvero ad adottare vitigni internazionali.

La cultivar più coltivata nella regione è il Barbera (30%) seguito dal Moscato bianco (20% circa) e dal Dolcetto (13%). Il Nebbiolo, uno dei vitigni di maggior pregio nel mondo, raggiunge oggi il 9% nella regione, seguito da Cortese e Brachetto.





Gomitolo, antica forma di allevamento delle Langhe per il Nebbiolo

### **La frutticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale**

*Roberto Botta, Gabriele L. Beccaro, Maria Gabriella Mellano*

#### ***Origini della frutticoltura piemontese***

La coltivazione di piante da frutto in Piemonte è più recente rispetto a quella delle altre regioni colonizzate dall'Impero Romano dove, come testimoniano Catone (II sec. a.C.), Varrone (I sec. a.C.), Plinio e Columella (I sec. d.C.), Palladio (IV sec. d.C.), era già presente, sebbene a livello familiare, un'attività produttiva che si avvaleva di tecniche di propagazione, innesto, concimazione, potatura e conservazione dei frutti.

Terra di transito tra Penisola italiana e Gallia, la regione è continuamente percorsa da eserciti invasori e bande di saccheggiatori di svariate etnie. Per tutto il succedersi delle dominazioni di Longobardi, Franchi Saraceni le terre subalpine si impoveriscono o si inselvaticiscono, spesso abbandonate per mancanza di braccianti. Nei primi secoli d.C., anche i 5.000 abitanti di *Augusta Taurinorum*, (circa 50 ha racchiusi da 3 km di mura), conducevano una vita sostanzialmente simile a quella dei contadini delle regioni subalpine, che traevano dalle loro piccole proprietà produzioni appena sufficienti al sostentamento della famiglia.

Solo successivamente, nei terreni dei numerosi monasteri Benedettini, Cistercensi, Certosini, Vallombrosani, Cluniacensi, dopo le indispensabili operazioni di bonifica, si inizia a praticare una frutticoltura organizzata. Le abbazie quali quelle di Fruttuaria (S. Benigno Canavese) e Staffarda diventano aziende modello dove contadini liberi che abitano nelle *grange* (cascine)