

RASSEGNE

La vite e il vino degli Allobrogi

Il titolo può trarre in inganno qualche lettore piemontese, che potrà forse pensare si tratti delle viti aborigene dei nostri colli e dei vini che bevevano (e forse anche esportavano) i nostri antenati. Ché non di rado l'appellativo di «allobrogi» viene attribuito agli abitanti del Piemonte, soprattutto da quando il Parini, in una sua ode famosa, parlando dell'Alfieri, lo qualificò «fiero allobrogo». Per ricordare un motivo più recente, chi sale il colle di Superga per ammirarvi la superba cerchia delle Alpi, o la stupenda basilica Juvarriana, o le tombe reali dei Savoia, non può non sostare davanti al piccolo ma suggestivo monumento, eretto al principio del secolo in memoria di Re Umberto, nel quale lo scultore Tancredi Pozzi raffigurò un altro «fiero allobrogo»; questo fuso nel bronzo con la spada puntata quasi a difesa della Corona ferrea...

Ma se lo scultore a buon diritto poté rievocare la figura d'un allobrogo, alludendo all'origine savoiarda della famiglia dei re d'Italia, non altrettanto può dirsi per il poeta lombardo. Ché l'Alfieri, benché la madre fosse oriunda savoiarda, era schiettamente piemontese, anzi astigiano... Quindi, non precisamente allobrogo.

Ma la vite e il vino di cui qui s'intende parlare sono quelli che si producevano nell'evo antico nel territorio che ha per capitale l'attuale Vienne, piccola città sulla sinistra del Rodano a 28 Km. da Lione, che un tempo fu appunto la capitale degli Allobrogi, tanto da essere chiamata dai Romani *Colonia Julia Vienna Allobrogum* (e di quel tempo conserva fra gli altri, i resti d'un teatro e d'una cittadella). Il territorio degli antichi Allobrogi doveva avere per confini a settentrione il Lago Lemano (di Ginevra) e il Rodano, a occidente il Rodano fino alla regione di Tain, donde la frontiera s'estendeva in direzione Est fino alle Alpi: in sostanza, esso comprendeva quelli che furono poi la Savoia e il Delfinato.

Delle viti, ma soprattutto del vino degli Allobrogi, parlano Columella, Plinio, Celso, Marziale. Il vitigno è chiamato da Plinio *Vitis Allobrogica*, o anche *Vitis picata* (da pece), poiché il vino assumeva spontaneamente un sapore di pece «*quod naturae suae picem resipit*» (dice Plinio, 23, 47). Donde il nome di *Vinum picatum*. Ma nel 1° sec. della nostra era nella regione di Vienne si producevano due categorie di vini; quelli il cui gusto di pece (allora molto apprezzato!) era naturale, gli altri, ottenuti da vitigni non precisati, nei quali il sapore di pece era indotto ponendoli

in botti di legno rivestite internamente di pece. Come si vede, fin d'allora, accanto a vini che potevano a buon diritto essere ritenuti tipici, ve n'erano di quelli d'imitazione... E fin d'allora i produttori di vini ottenuti dalle antiche viti *Amineae* provenienti dalla Magna Grecia cercavano di difendersi dall'invasione di quelli divenuti di moda: cioè ottenuti dalla *Vitis allobrogica*, (*vinum picatum*) (1).

Questa vite, secondo Plinio, era ancora ignota a Virgilio. Ma Columella diceva (3, 12, 16) che, come le *Eugeniae*, le Allobrogiche, allontanandosi dalla loro terra d'origine, cambiavano i caratteri dei loro prodotti, dando vini senza pregi particolari. E anche Plinio (14, 16) scriveva: «Certi vitigni hanno un tal amore per la loro terra, che emigrando in altri luoghi, vi lasciano tutta la loro qualità e la loro gloria. E' la sorte della *Retica* e dell'*Allobrogica*». Tuttavia quest'ultima poteva egualmente essere prescelta per la sua fecondità e resistenza ai climi freddi, tant'è che «la sua uva matura solo coi geli», e la vite preferiva anche i terreni freddi.

Vite indigena, l'Allobrogica? E' una delle questioni che si sono poste JACQUES ANDRÉ e LOUIS LEVADOUX in un loro dotto, interessantissimo studio su quest'argomento, apparso nel 2° semestre del 1964 (2). L'André è un insigne filologo, attualmente Direttore di Studio alla *Ecole des Hautes Etudes*, appassionato studioso dei georgici antichi, traduttore di Plinio, ecc. Il Levadoux è ben noto come ampelografo e studioso di Viticoltura e dopo aver diretto per vari anni la Stazione di Ricerche Viticole della Gironda, ora dirige il Centro di ricerche agronomiche del Ministero d'Agricoltura della nuova Repubblica Algerina).

Rispondendo indirettamente a quest'interrogativo, i nostri A.A. scrivono: «Che gli Allobrogi abbiano potuto scoprire un vitigno e svilupparne la coltura indipendentemente dal resto dalla Gallia non ha nulla di sorprendente. Le lambrusche, donde sono uscite le viti coltivate, hanno continuato a vivere in Francia, in Italia e in Spagna fino a quando la fillossera, l'oidio e la peronospora le hanno fatte sparire: se ne incontravano ancora alla fine del sec. XIX nelle foreste di quercia dell'Ardèche e nel 1877 nel Delfinato, nel Lionnese e in Borgogna, per non parlare delle regioni più vicine a quella di Vienne».

Il Levadoux, che di queste lambrusche (intese nel senso che già davano i georgici latini a questo termine, e che, del resto, s'è mantenuto in varie regioni d'Italia: cioè viti nate spontaneamente da seme nei boschi e nelle siepi) ci ha già elargito pregevoli contributi (3) cerca di indagare quali dei vitigni che attualmente popolano il territorio degli antichi Allobrogi può riferirsi alla *Vitis Allobrogica*. Ed osserva che il *Syrah* (che produce oggi i migliori vini dell'Hermitage, della Côte Rôtie, e di Châteauneuf-du-Pape) non può considerarsi tale, perché, a differenza di quanto afferma Plinio per l'Allobrogica, esso è uno dei vitigni che meglio conservano le loro prerogative enologiche anche sotto altri climi.

Invece la *Mondeuse*, altro vitigno largamente coltivato oggi nel

territorio che fu degli Allobrogi, e anche oltre i suoi confini, produce un'uva nera a maturazione tardiva; ma, allontanandosi dai suoi terreni d'origine, il vino assume un certo sapore terroso, cui bisogna abituarsi per accettarlo. Non sono, forse, queste delle caratteristiche già indicate da Plinio per l'Allobrogica?

Ma rimane la questione del « sapore di pece », che, a detta degli antichi georgici, aveva il vino ottenuto da questo vitigno. Però il Levadoux osserva che un certo sapore *sui generis* si può appunto riscontrare in alcune vigne piantate con questo vitigno. Non è certo il sapore di resina che hanno i vini greci « resinati »; ma anche quello di pece, di cui parlavano gli antichi autori, può essersi attenuato attraverso i 19 secoli di coltura di quelle che, allora, potevano essere viti lambrusche di recente origine.

Quindi, egli conclude per ritenere la *Mondeuse* come probabile discendente dalla *Vitis allobrogica*. Ma non esclude che all'epoca romana esistesse una popolazione di *Proto-mondeuse*, partendo dalla quale si sia arrivati da una parte alla *Mondeuse*, dall'altra al *Syrah* (viti che per molto tempo furono coltivate in miscuglio). Poi, a partire dal secolo XV, s'iniziò una progressiva specializzazione di vitigni a seconda dei vari territori.

L'interessante studio termina con delle notazioni più strettamente filologiche (evidentemente, con l'intervento specifico dell'André) sulla probabile origine del nome *Syrah*, che taluni vorrebbero ricercare in Persia (*Schiraz*), e altri... in Siracusa! Ma più persuasiva appare la radice indoeuropea *ser* (lat. *serus*, celtico *sir*, bretone *hir*) che indica la tardività della maturazione dell'uva o anche del vitigno. Ma qui ci arrestiamo, perché l'ampelografia finisce e cede il passo alla glottologia.

Giovanni Dalmasso
Università di Torino

NOTE

(1) Nell'età imperiale una vera fiumana di « Vino picato » allagò il nostro paese provenendo dal Delfinato. Marziale, in uno dei suoi epigrammi, dice: « Non credere che questo sia un vino picato giunto dalla vitifera Vienna, a me l'ha mandato Romolo in carne ed ossa »... (DALMASSO L. - *La Vite e il vino nella letteratura romana* - in « *Storia della vite e del vino in Italia* », di MARESCALCHI A. e DALMASSO G. - vol. II - pag. 30 - Milano. E. Gualdoni 1933).

(2) ANDRÉ J. et LEVADOUX L. *La vigne et le vin des Allobroges*, Journal des Savants, juillet-septembre 1964, Paris.

(3) LEVADOUX L., *Les populations sauvages et cultivées de Vitis vinifera L.*, Annales des Amélioration des plantes, N. 1, 1950, Paris.