

ALESSANDRO CARASSALE

VITIGNI IN CAMMINO.
ACCLIMATAZIONE DI NUOVE CULTIVAR E SCAMBI
NELL'ITALIA NORD-OCCIDENTALE1. *Introduzione*

Il presente lavoro focalizza primamente l'attenzione sull'afflusso continuo, tra Medioevo ed età moderna, di alcuni vitigni da lontane aree del Mediterraneo centro-orientale alla penisola italiana¹. In secondo

¹ Fonte primaria della nostra ricerca risulta la documentazione storica, edita e inedita, con particolare riferimento alla regione fisica ligure. Quest'ultima scelta di campo (geografico) non deve stupire; d'altro canto Massimo Quaini era del parere che le Riviere, «crocevia di strade di terra e di mare», abbiano «avuto un'indubbia funzione di "relais"» nei confronti del Mezzogiorno francese e dell'oltremonte padano per quanto riguarda le «trasmissioni di tecniche e di piante»: M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*, Savona 1973, p. 19. Sull'ampelografia dell'arco costiero disponiamo di una bibliografia specialistica che si è arricchita negli anni dilatando continuamente gli orizzonti della ricerca: G. DALMASSO, G. DELL'OLIO, *Vitigni ad uve da vino per i futuri impianti della Liguria*, «Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino», xvi, 1964, pp. 21-55; F. MAZZOLI, *La Liguria nel bicchiere*, Savona 1979; *Orientamenti per la vitivinicoltura ligure da una sperimentazione pluriennale*, Genova 1992; B. PESENTI BARILI, A. PANTERA, R. BARICHELLO, *I vitigni liguri maggiori*, Recco 2002 (Quaderni di Agricoltura); A. CARASSALE, *Note storiche sui vitigni intemelii*, «Intemelion», 11, 2005, pp. 171-186; A. CARASSALE, A. GIACOBBE, *Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune*, Arma di Taggia 2008; A. CARASSALE, *Geografia della vitivinicoltura contemporanea nell'estremo Ponente ligure: una lettura storico-ampelografica*, in *I paesaggi del vino. Cartografia e paesaggi*, Atti del IV Convegno Internazionale (Perugia, 8-10 maggio 2008), «Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia», 136-137, 2009, pp. 123-136; D. TORELLO MARINONI, S. RAIMONDI, P. RUFFA, T. LACOMBE, A. SCHNEIDER, *Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy)*, «Vitis», 48/4, 2009, pp. 175-183; *Il Moscatello di Taggia, vitigno autoctono della Valle Argentina-Armea*, Imperia 2009 (Quaderni di Agricoltura); F. MANNINI, A. SCHNEIDER, N. ARGAMANTE, P. MOGGIA, R. TRANI, *Contributo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vitigni minori autoctoni della Liguria di Levante*, in «Atti del III Congresso internazionale sulla viticoltura di montagna» (Castiglione di Sicilia-Catania, 12-14 maggio 2010), pp. 8-13 (scaricabile da <http://www.cervin.org/congresso-viticoltura-montagna.aspx>); A. CARASSALE, E. MAMMOLITI, *La riscoperta e la valorizzazione del vitigno moscatello di Taggia e la definizione di un "terroir" originale nella Liguria occidentale*, in *I paesaggi del vino. Il paesaggio tra reale e virtuale*, Atti del V Convegno Internazionale (Perugia, 27-28 novembre

luogo, condensando sia diversi apporti storiografici, sia efficaci indagini geobotaniche, intende chiarire quando e come queste cultivar si siano acclimatate nei contesti regionali di Liguria, Piemonte, Valle d'Aosta e Lombardia, dando luogo a peculiari *terroirs* e *crus*². Tali inserimenti, infatti, hanno modificato in modo graduale prospettive di mercato e risultati enologici, vuoi con la creazione di spazi esclusivi, vuoi affiancandosi alle tipologie di varietà tradizionali. Riguardo a queste ultime, le fonti storiche e letterarie quasi mai precisano percorsi e scambi: nondimeno concordano nel ritenerle il risultato tanto di immissioni antiche, quanto di selezioni operate dai contadini e, il più delle volte, da gruppi di maggiorenti e ordini monastici. Ad ogni modo, il panorama ampelografico complessivo che ne deriva, attraverso la ricerca dei sinonimi internazionali e delle frequenti "contaminazioni" delle parlate locali, mostra il collegamento tra i processi di scelta dei viticoltori e lo sviluppo di realtà produttive di indubbia fama³.

2009), a cura di L. Gregori, Città di Castello 2011, pp. 123-139; *Le varietà liguri di vite. Schede ampelografiche*, Genova 2012; A. CARASSALE, E. MAMMOLITI, *Vigneti storici e vitigni minori del Ponente ligure: ricerche nel "giacimento" ampelografico di Ceriana, nella media valle dell'Armea*, in "In terra vineata". *La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Reborà*, a cura di A. Carassale e L. Lo Basso, Ventimiglia 2014, pp. 420-424; A. SCHNEIDER, S. RAIMONDI, *Razzesi, Rocesi, Rossesi: vitigni storici della Liguria ad uva bianca e colorata*, *ivi*, pp. 414-419; A. CARASSALE, *Vitigni e vini di Liguria dal Medioevo alla Denominazioni di Origine*, in G. BRANCUCCI, A. GHERSI, *Geodiversità dei vigneti liguri. Le relazioni tra paesaggio, suolo, vitigni e vino*, Firenze 2018, pp. 113-129.

² Non tenteremo, a ogni buon conto, un lavoro interdisciplinare, pur auspicato dallo stesso Quaini, limitandoci, quando necessario, a rimandare a quegli studi scientifici che perseguono lo scopo di tracciare i flussi dei vitigni lungo le sponde del *Mare nostrum* mediante l'individuazione di eredità biologiche; per i rapporti genetici tra alcune varietà diffuse in Italia cfr. A. SCIENZA, O. FAILLA, *La circolazione varietale della vite nel Mediterraneo: lo stato della ricerca*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LVI, 1-2, 2016, pp. 31-47. Rimaniamo pertanto ancorati al compito che spetta agli storici, i quali, pur guardando costantemente «alle nuove frontiere aperte dalla scienza», possono contribuire «a creare una banca dati degli antichi vitigni storici» grazie al concorso delle scoperte fatte negli archivi: G. ARCHETTI, "Vineam noviter pastinare". *Note storiche sulla vite e il vino nella Liguria medievale*, in "In terra vineata", cit., p. 35.

³ Giova ricordare come in tanti casi il viaggio dei vitigni non abbia avuto termine una volta arrivati al perimetro iberico o francese, ma, sull'onda dei movimenti migratori italiani verso le Americhe, l'Africa e l'Australia, sia proseguito, a partire dalla fine dell'Ottocento, in molteplici direzioni. Basti pensare alle odierne, estese coltivazioni di Barbera e Sangiovese in California e Argentina, di Bonarda, Dolcetto e Nebbiolo in America Latina, di Moscato in Brasile e Sud Africa, di Trebbiano toscano un po' dappertutto, e così via. Si veda, a tal proposito, *Nel solco degli emigranti. I vitigni italiani alla conquista del mondo*, a cura di F. Cristaldi e D. Licata, Milano-Torino 2015, in particolare pp. 19-25.

2. La distribuzione dei vitigni

Uno degli storici vitigni protagonisti della vitivinicoltura tirrenica è senza alcun dubbio il Vermentino. Dalle prove recentemente raccolte in validi studi multidisciplinari è emersa la possibilità che esso provenga dal Medio Oriente, per l'esattezza dall'Anatolia. Viene così scartata, una volta per tutte, la tesi della presunta origine spagnola, dal momento che nelle vigne delle regioni iberiche non si trova traccia di alcun suo parente di primo o secondo grado⁴. Nell'attesa di precisi riscontri archivistici, restano ancora avvolte nell'ombra le tappe e le dinamiche dei successivi trasferimenti della pianta da un punto all'altro del Mediterraneo. Secondo Pinuccia Simbula fra i vitigni impiantati in Sardegna durante il tardo Medioevo potrebbero esservi molti bianchi e non esclude che la Malvasia e lo stesso Vermentino, ormai ben propagati sull'isola, contribuiscano a dare un «vino generalmente indicato nei documenti fiscali come “sardesco”»⁵. È da osservare, tuttavia, come per i secoli di età moderna manchino attestazioni quanto agli elementi costitutivi dei terreni vitati⁶. Per converso, il passaggio nelle terre di Corsica, la quale nel Quattrocento contribuisce largamente al rifornimento vinicolo di buoni mercati come quello romano⁷, ha determinato la proliferazione di un'infinità di sinonimie, che testimoniano della vivacità produttiva isolana: Barmintina, Barmintinu, Brustiano bianco, Carbesso o Carbes, Cermentinu, Malvasia grossa, Malvoisie de Corse, Varmintina, Vermentile, Vermintini, Vermentinu, Vermintizza⁸.

⁴ M. FREGONI, C. FREGONI, P.P. LORIERI, M. MARENGHI, *Vermentino, vitigno che sente il mare*, Pontedera 2007, pp. 4-5. È assai probabile che la denominazione francese di Malvoisie précoce d'Espagne abbia dato adito all'equivoco.

⁵ P.F. SIMBULA, *Produzione, consumo e commercio del vino in Sardegna nel basso Medioevo*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simbula, Roma 2000, I, p. 423.

⁶ Cfr. G. LOVICU, *I vitigni sardi: storia e origine*, in *Il vino in Sardegna. 3000 anni di storia, cultura, tradizione e innovazione*, Nuoro 2010, p. 183. Inoltre Akinas. *Uve di Sardegna*, a cura di G. Lovicu, Nuoro 2017, p. 281.

⁷ D. LOMBARDI, *Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo e gli inediti Statuta comunitatis artis tabernariorum Alme Urbis Rome (1481-1482)*, Roma 2018, pp. 262-275. Per esigenze annonarie anche Genova, nel Sei-Settecento, fa arrivare grosse partite di vino, sia bianco che rosso, dall'isola: cfr. A.-M. GRAZIANI, *La Corse génoise. Economie, société, culture. Période moderne, 1453-1768*, Ajaccio 1997, pp. 99 e 109; P. MASSA, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in *La vite e il vino*, cit., I, pp. 515-522; P. CALCAGNO, L. LO BASSO, *I Provvisori del vino della Repubblica di Genova: una politica annonaria tra ricerca del profitto e finalità di controllo territoriale (sec. XVI-XVIII)*, in *"In terra vineata"*, cit., pp. 249-250; P. CALCAGNO, *La Corse, troisième rivièrre de Gènes. Le rôle de l'île dans l'approvisionnement du «continent» entre le XVII^e et le XVIII^e siècle*, in *Corsica Genovese. La Corse à l'époque de la République de Gènes (XV^e-XVII^e siècles)*, Bastia 2016, p. 71.

⁸ Non è escluso che in Corsica e nell'area sassarese il nome *Vermentinu* derivi da *Fermentinu*,

In Liguria la prima citazione della tipologia Vermentino risale al 1657. Il riferimento compare nell'elenco dei tributi corrisposti dai contadini al vescovo di Ventimiglia⁹. Se il registro degli approvvigionamenti dell'Episcopio intemelio consente un'apertura di qualche interesse sull'enologia della zona, per la storia dell'ampelografia risulta altrettanto importante un contratto di locazione, datato 20 settembre 1706 e sempre relativo al contado di confine, in cui un manente si assume l'impegno di lavorare un esteso appezzamento mettendo a dimora nuove viti. La selezione di uve dal sicuro rendimento appare una delle preoccupazioni del proprietario che, nell'imminenza della vendemmia, ha diritto di far tagliare dai rami «due paneire di Verlentino» maturo¹⁰. Una prova indiretta della buona diffusione del vitigno nell'estrema Liguria occidentale la fornisce pure un atto stipulato nel 1766 «in territorio Leinguilie» avente come oggetto il trasferimento del diritto di proprietà della terra vitata vocata «il Vermentino»¹¹.

Purtroppo l'esiguo *dossier* documentario pervenutoci non consente di tracciare la complessa geografia del radicamento dell'«uva Vermentino» nelle campagne rivierasche di antico regime e tantomeno di individuare qualche area di forte specializzazione. Indiscutibilmente, però, nel corso del Settecento per il forte impulso dei mercati cittadini si può già notare un primo sostanziale mutamento dell'assetto produttivo dei vigneti, almeno di quelli considerati migliori in forza della favorevole esposizione e della giacitura del terreno. A testimoniare, sul principio del secolo seguente, è l'agronomo finalese Giorgio Gallesio, il quale afferma come la cosiddetta «vitis ligustica feracissima» sia la prediletta del Genovesato e quella «che gode la riputazione la più estesa fra le varietà che si coltivano da Ventimiglia a Sarzana» con progressivo detrimento di quelle di antico impianto, quali Moscato e Rossese (Rocesio) bianco¹². Nel Ponente genovese – ma

e quindi che nasca, molto semplicemente, dal verbo “fermentare”: F. Toso, *Vini e vitigni in Liguria: aspetti linguistici*, in *In terra vineata*, cit., pp. 264-265. Sul Vermentino nell'«île de Beauté» e i suoi numerosi sinonimi si veda P. FIORAMONTI, *Le vin corse*, Ajaccio 2005, p. 47.

⁹ Nel registro degli immagazzinamenti della curia vescovile si citano ben 15 barili pieni del gradevole fermentato: Archivio Vescovile di Ventimiglia, *Registro delle Decime (1657-1692)*, 6 E 2. Ringrazio Alessandro Giacobbe, a cui si deve la paternità della scoperta, per avermi consentito di citare questo documento.

¹⁰ Archivio di Stato di Imperia (ASI) - Sezione di Ventimiglia, *Notai di Ventimiglia, notaio 18, Giuseppe Maria Bellomo*, filza 129, atto 56.

¹¹ ASI, *Notai di Porto Maurizio, notaio 430.1, Gio. Batta Ameglio*, filza 963, atto 611.

¹² Il Gallesio aggiunge che «il Vermentino è ancora al presente un'uva tutta genovese. Dalla parte occidentale» della regione ligure «essa non è andata al di là della Provenza, ed io non l'ho potuta vedere che a Nizza sotto il nome di *Role* ed in Antibio sotto quello di *Verlantin*. Dalla parte orientale io non l'ho trovata che sino a Pietrasanta. Nell'interno dell'Italia io non l'ho riconosciuta in verun luogo» (G. GALLESIO, *Uva Vermentino o Vernaccia*, in *Pomona Italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839). Il lavoro dello studioso ponentino è oggi agevolmente consulta-

siamo già nel periodo post unitario – si imporrà anche una aggettivazione di questa cultivar, cioè la denominazione “Pigato”, la cui derivazione dalla parola dialettale “pigà”, ossia la punteggiatura che si forma sugli acini maturi, pare scontata. Non a caso nelle prime, puntuali inchieste ampelografiche questo vitigno emergente, «pregevole per qualità e quantità»¹³, viene ancora «chiamato Vermentino a Loano, Pietra Ligure e Finale», oppure «Vermentino pigato»¹⁴. A fronte del successo delle varietà liguri rimane forse un po' in ombra la discreta distribuzione spaziale nel basso Piemonte dell'uva Favorita o Furmentin-Formentino, considerata parte della medesima popolazione¹⁵.

Un altro vitigno che vanta una larga e antica diffusione nell'Italia nord-occidentale è il Moscato bianco: eppure, circa il suo periodo di introduzione nelle campagne pedemontane sappiamo ben poco. Sul principio del XIV secolo, Pietro de' Crescenzi, nel suo *Liber ruralium commodorum* – considerato l'incunabolo della letteratura vitivinicola italiana – cita la varietà solo per ammonire che nei territori padani essa è di scarso rendimento e appare più adatta «a mangiarsi» che a ricavare mosto¹⁶. Siamo, d'altra parte, certi che in età rinascimentale da questo Moscato si ottengono vini dolci e liquorosi di grande rinomanza sia in Sicilia sia nel centro della Penisola, come pure nell'estrema Liguria occidentale, nei dintorni del centro costiero di Taggia¹⁷. Da quest'ultimo luogo partono i Moscatelli, destinati

bile in *Ampelografia universale storica illustrata*, a cura di A. Schneider, G. Mainardi, S. Raimondi, Savigliano 2012, vol. terzo. Anche il prefetto napoleonico della Liguria occidentale, conte Chabrol, menziona «le vermentin» tra i vitigni di miglior qualità diffusi nei circondari di Savona e di Porto Maurizio: G. CHABROL DE VOLVIC, *Statistica del Dipartimento di Montenotte*, a cura di G. Assereto, Savona 1994, II, p. 169, nota 30.

¹³ «Bollettino ampelografico», fasc. xv, Napoli 1881, p. 70.

¹⁴ A. BERTANI, *Relazione sulla ottava Circostrizione (Province di Porto Maurizio, Genova e Massa Carrara)*, in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma 1883, vol. x, fasc. I, p. 384; G. CAPPI, *La viticoltura e la vinificazione nelle tre provincie della Liguria*, Milano 1887, p. 113.

¹⁵ FREGONI, FREGONI, LORIERI, MARENGHI, *Vermentino*, cit., pp. 49-66.

¹⁶ Per il testo di de' Crescenzi si veda *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino 1992, p. 11. Ancora nel Cinquecento il nobile bresciano Agostino Gallo insiste sul fatto che la «Moscatella» è perfetta «da mangiare», ma non manca di sottolineare che da quest'uva si ricava «vino tanto migliore» se il vigneto è situato «ne i colli da buona parte»: L. TOSIN, *Dalla vite al vino attraverso l'iconografia dei libri a stampa del Cinque-Seicento*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LI, 2, 2011, p. 41. Cfr. G. ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo. Il modello della Franciacorta (secoli X-XV)*, in “*Vites plantare et bene colere*”. *Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel Medioevo*, a cura di G. Archetti, Brescia 1996, p. 142; Id., “*Tempus vindemie*”. *Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998, pp. 131-132.

¹⁷ Per una panoramica: R.M. DENTICI BUCCELLATO, *Produzione, commercio e consumo nella Sicilia medievale*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, Convegno di studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1988 (Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura, 1), p. 164; P. ZOI, *Il Moscadello di Montalcino. Un vino, un paese, una storia*, Rimini

ad avere grande fortuna almeno fino ai primi decenni del Seicento: i rinomati passiti ponentini raggiungono le cantine del Papa e della nobiltà romana, nonché i mercati delle Fiandre e dell’Inghilterra, dove il prodotto risulta assai apprezzato sulle tavole alto-borghesi¹⁸.

Nel vicino Piemonte la diffusione di quest’uva aromatica è sicura a far data dagli anni a cavallo di XIII-XIV secolo, quando compare con certezza a Strevi, nel circondario di Alessandria, e nel territorio di Canale, vicino ad Asti. Nel corso del Tre-Quattrocento molte autorità comunali impongono ai possessori di vigne un congruo impianto di barbatelle di Moscato, in numero «variabile da luogo a luogo» dall’Albese all’Astigiano, dal Cuneese all’Alessandrino¹⁹. Riguardo alle tecniche di produzione concernenti l’epoca tardomedievale, con molta probabilità si procede all’estrazione del succo dalle *huve moscadelli* solo dopo avere fatto appassire i grappoli al sole per alcuni giorni al fine di aumentarne la concentrazione zuccherina, risultato che si ottiene anche facendo cuocere il mosto. Il vino così ricavato parrebbe di non eccelsa qualità se le tariffe di pedaggio di alcune località piemontesi registreranno a lungo il passaggio dei profumati Moscatelli liguri di Taggia²⁰.

1993, pp. 31-48; A. ROMANO, *Viti e vino nella legislazione siciliana d’età medievale e moderna*, in *La vite e il vino*, cit., I, p. 202; A. CARASSALE, *L’Ambrosia degli Dei. Il Moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia 2002, 49-74; R. LENTINI, *Per una storia dell’ampelografia e della viticoltura siciliana*, in *Identità e ricchezza del vigneto Sicilia*, a cura di G. Ansaldo, D. Carabellotta, V. Falco, F. Gagliano, A. Scienza, Milano 2014, p. 18. Cfr., in generale, G. MAINARDI, *La grande storia dei Moscato italiani*, in *100 Moscato d’Italia*, a cura di G. Brozzoni, Alba 2002, pp. 14-22.

¹⁸ A. NICOLINI, *Il vino di Taggia in Inghilterra e nelle Fiandre nel tardo Medioevo*, in “*In terra vineata*”, cit., pp. 205-214; D. LOMBARDI, *Commercio e consumo dei vini liguri a Roma: uno studio sui registri doganali del Quattrocento*, ivi, pp. 215-242; ID., *Dalla dogana alla taverna*, cit., pp. 233-278; CARASSALE, *Vitigni e vini di Liguria*, cit., pp. 117 e 121-122; ID., *Les vins passerillés des Cinq Terre et de Ligurie*, in *Vignobles et vins singuliers de l’unique au pluriel. Rencontres du Clos-Vougeot 2018*, sous la direction de J. Pérard et C. Wolikow, Dijon 2019, pp. 321-330; D. LOMBARDI, *Il sommelier del papa e i suoi vini: Sante Lancerio bottigliere alla corte di Paolo III Farnese*, in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di Mi. Chiabò, Roma 2019, p. 100; A. CARASSALE, D. LOMBARDI, *Les vins de la Ligurie du XIII^e au XVI^e siècle: distribution et consommation dans la Rome de Papes*, in *Ville et vin en France et en Europe du XV^e siècle à nos jours*, sous la direction de M. Figeac-Monthus et S. Lachaud-Martin, La Crèche 2021, pp. 164-174. Per un compendio di storia sui caratteri peculiari della viticoltura ligure delle origini si vedano QUAINI, *Per la storia del paesaggio*, cit., pp. 108-114; L. BALLETTI, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Il vino nell’economia*, cit., pp. 109-128; ARCHETTI, “*Vineam noviter pastinare*”, cit., pp. 13-35.

¹⁹ Si tratta di provvedimenti atti a migliorare la qualità delle produzioni vinicole simili a quelli che vengono presi in Liguria; in un capitolo degli statuti di Porto Maurizio del 1405 è fatto obbligo ai possidenti terrieri di «plantare vel plantari facere quintam partem ex vitibus plantandis de vitibus muscatellorum, videlicet: xx magliorios muscatellas pro centenario maglioriorum plantandorum»: G. DONEAUD, *Storia dell’antica comunità di Porto Maurizio*, Oneglia 1875 (ristampa anastatica Bologna 1986), p. CCXXV.

²⁰ A.M. NADA PATRONE, *I vini in Piemonte tra medioevo ed età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1991, pp. 257-259.

Cionondimeno, con il procedere dell'età moderna le fonti archivistiche e letterarie attestano come la cultivar punteggi con sufficiente continuità il paesaggio delle Langhe e del Monferrato e persino i declivi intorno a Chambave, in Valle d'Aosta, o le colline dell'Oltrepò Pavese²¹; nel contempo si assiste alla progressiva scomparsa del distretto taggese dal panorama enologico nazionale²². Infine, nel XIX secolo, è la fascia collinare compresa tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria a distinguersi in modo netto per le estese coltivazioni di Moscato bianco, detto anche "di Canelli", a sottolineare il legame simbiotico tra il vitigno e una delle sue patrie d'elezione²³.

Spostando l'attenzione sul viaggio compiuto lungo le coste del Mediterraneo dalla varietà Grenache a bacca nera, una delle più diffuse al mondo, appare evidente come le contaminazioni linguistiche giochino un ruolo non secondario nel modificare il termine originale, ritenuto dal geografo Roger Dion il risultato della francesizzazione medievale di Granada, città

²¹ M. GIARDINO, S. RATTO, R. MADDALENA, R. SANDI, G. MORIONDO, S. COLOMBERA, *Aspetti geomorfologici, storici e culturali dei "paesaggi del vino" in Valle d'Aosta*, in *Paesaggi, terroirs e i paesaggi del vino*, Atti del Convegno internazionale (Perugia, 6-9 novembre 2006), a cura di L. Gregori, Città di Castello 2007, pp. 163-164; G. VOLA, *I vitigni della Valle d'Aosta negli studi di L.F. Gatta e di A. Berget*, in *Ampelografia italiana del 1800*, a cura di G. Mainardi e P. Berta, Canelli 2013, p. 94 (cfr. anche, in ottica diacronica, ID., *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Valle D'Aosta*, Belluno 2010); L. MAFFI, "Natura docens". *Vignaioli e sviluppo economico dell'Oltrepò Pavese nel XIX secolo*, Milano 2012, p. 39.

²² Fra XVII e XVIII secolo la forte contrazione dei terreni vitati nella bassa valle del torrente Argentina, presidiata proprio dall'abitato di Taggia, è imputabile principalmente alla progressiva crescita dell'olivicoltura, dettata dalla convenienza di avere quantità d'olio eccedenti rispetto alle necessità locali da immettere con una certa continuità nei circuiti commerciali internazionali. A metà Settecento, secondo una relazione stesa da un osservatore sabauda, nei vigneti taggesi ormai di vino Moscato «assolutamente nulla se ne raccoglie»: Archivio di Stato di Torino, *Paesi, Genova, Riviera di Ponente*, cat. XIII, marzo 1, 7 aprile 1747. Al contrario, nel Settecento le coltivazioni di Moscato continuano a connotare non marginalmente le colline di Bussana, a levante di Sanremo, e le campagne delle valli intemelle (molti riferimenti in ASI - Sezione di Ventimiglia, *Capitanato di Ventimiglia, apodixiarum*, filze 522, 524, 525, 526, 528 e 529; inoltre *Notai di Ventimiglia, notaio 9, Pietro Antonio Aprosio*, filza 38, atto 82; *Notai di Bordighera, notaio 73, Simone Muraglia*, filza 659, atto 152). Stando a quanto dice l'erudito Angelico Aprosio i «Moscattelli» di Ventimiglia reggono il confronto in qualità con quelli di Taggia, anzi talvolta «restano più soavi»: *La Biblioteca Aprosiana. Passatempo autunnale di Cornelio Aspasio Antivigilmi tra Vagabondi di Tabbia detto l'Aggirato*, Bologna 1673 (ristampa anastatica Pinerolo 2007), pp. 32-35.

²³ Molto ampia è la bibliografia su queste terre e il loro sviluppo viticolo otto-novecentesco, per il quale rimando soprattutto a P. BERTA, G. MAINARDI, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Piemonte*, Milano 1997, pp. 343-354, 397-412, e a P. BERTA, *L'apparecchio Martinotti e la storia dello spumante piemontese*, in *Il vino piemontese nell'Ottocento*, Atti dei Convegni Storici OICCE 2002-2003-2004, a cura di G. Mainardi, Alessandria 2004, pp. 355-390. Circa il successo e l'utilizzo contemporaneo del vitigno consiglio la lettura di A. DEZZANI, *Asti, l'aroma della tradizione*, Asti 1999, pp. 12-24, e di *Atlante dei vini del Piemonte*, a cura di F. Accornero, Terzo (AL) 2008, pp. 98, 103-106 e 118. Infine, di grande "suggestione" è F. ROITER, *Terre del Moscato*, Verona 2004.

dell'Andalusia, presunto luogo di irradiazione del vitigno e del nome²⁴. Guarnaccia è poi il «vocabolo francese italianizzato che sta per *grenache*»²⁵, ma a causa della trasformazione di *gua* in *v*, «consueta e nota a tutti», si impone pure – nel contesto dell'Appennino centro-settentrionale – la forma Vernaccia, celeberrimo vino di qualità delle Cinque Terre tra XIII e XV secolo²⁶. Non è peraltro da escludere che la denominazione del prestigioso nettare rivierasco origini dalla sostantivazione del toponimo Vernazza, località sviluppatasi nella Liguria di Levante poco dopo l'anno Mille. Tale supposizione acquista valore grazie a recenti analisi ampelografiche che dimostrano come il vitigno Picabòn a frutto bianco, per lungo tempo coltivato con successo in questo lembo litoraneo, altro non sia che la toscana Vernaccia di San Gimignano²⁷. Ad accrescere la complessità della questione interviene un altro elemento: la presenza, documentata dall'inizio del XIX secolo, nel circondario di Ventimiglia dell'uva Granaccia nera²⁸, parente prossima del Cannonau di Sardegna, detta anche Giacheo, Garnacha, Guarnaccia o Tintoira, ma principalmente Alicante, Aragonais, Uva di Spagna e Roussillon, quasi a voler tracciare un preciso percorso dalla penisola iberica a quella italiana²⁹.

Altrettanto complesso è il discorso da fare a proposito della Malvasia o, meglio, delle numerose Malvasie che allignano nelle campagne del settore nord-occidentale dell'Italia. Il nome deriverebbe da Monemvasia, porto greco nel Peloponneso, utilizzato dai Veneziani nel basso Medioevo come scalo privilegiato per imbarcare vini dolci, aromatici e di elevato grado alcolico provenienti da Creta o dalle isole dell'Egeo e destinati, in Europa,

²⁴ R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1977, pp. 319-320.

²⁵ G. REBORA, *La cucina medievale italiana tra oriente ed occidente*, Genova 1996, p. 49.

²⁶ Giovanni Rebora non ha «nessuna difficoltà nell'accettare questa versione», cioè la possibilità di continue varianti fonetiche dell'originale *grenache*, «dati i rapporti intensi, culturali, linguistici e di scambio commerciale esistenti nel XII secolo tra Provenza e Liguria, e quelli, altrettanto importanti tra Genova» e il sud della Spagna: ID., *Importazioni e consumi di vino a Genova in età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. Comba, Cuneo 1992, vol. II, pp. 481-482 (anche ID., *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 2002, p. 171). Cfr. Toso, *Vini e vitigni in Liguria*, cit., pp. 266-267. Sulla specializzazione nel Levante ligure: G.P. GASPERINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXII, 2, 1992, pp. 113-141.

²⁷ TORELLO MARINONI, RAIMONDI, RUFFA, LACOMBE, SCHNEIDER, *Identification of grape cultivars*, cit., p. 181.

²⁸ Senza voler formulare nuove ipotesi riguardo possibili commistioni di vini e vitigni, faccio presente che nel Settecento si vendono abitualmente nelle Riviere botti di pregiata «Carnaccia di Spagna»; lo dimostrano alcuni rinvenimenti archivistici, come ad esempio un documento riferito alla comunità di Cerro, datato 12 marzo 1755: Archivio di Stato di Genova, *Magistrato delle Comunità*, 365W.

²⁹ CARASSALE, GIACOBBE, *Atlante dei vitigni*, cit., pp. 92-94.

alle laute mense dei ceti medio-alti³⁰. In rapporto al loro graduale attecchimento nelle campagne italiane con tale vocabolo vengono battezzati molti vitigni a bacca bianca o nera, di gusto neutro o aromatico. Piuttosto che risolvere l'ingarbugliata matassa a proposito dell'origine e dei trasferimenti di ogni singola cultivar si è dunque ritenuto più opportuno proporre una carrellata di testimonianze letterarie e archivistiche, le quali, d'altro canto, potrebbero rappresentare delle solide basi per ulteriori ricerche storiche nei vari ambiti regionali³¹.

In Piemonte la Malvasia o *Malvagia* contribuisce alla produzione locale di vino già verso la metà del Quattrocento, ma non costituisce una presenza molto diffusa. Circa un secolo più tardi Giovanni Battista Croce menziona una *malvasia nostrale* dall'«uva lunga e folta, con grani lunghi», particolarmente «buona da mangiare e da far vino qual riesce dolce», quindi ben distribuita sulle colline torinesi³². Alla fine dell'Ottocento nei trattati di ampelografia compaiono in modo chiaro le varietà rosse o nere³³: oggi quelle di Casorzo e Schierano sono utilizzate con successo nelle province di Torino e Asti³⁴. Nel territorio lombardo, a parte la citazione di alcuni esemplari nel catalogo tardo-cinquecentesco di Agostino Gallo, è un riscontro documentale del 1667 relativo all'Oltrepò ad attestare con certezza la coltivazione non sporadica della Malvasia, rintracciabile molto dopo anche nei circondari di Lodi, Mantova, Monza, Como e Lecco³⁵. Assai disorganico si presenta il lavoro di ricerca storica per quanto concerne l'impianto del vitigno (o dei vitigni) nei terreni collinari della Riviera ligure a motivo dell'esiguità delle notizie. Se è vero che nei fondi di una villa signorile di Albenga risulta presente nel XVI-XVII secolo una «vigna

³⁰ Sulle caratteristiche di queste Malvasie si veda D. OGNIBENE, *Il fattore trasporto nel commercio alimentare medievale. Economia e consumo nei secoli XIV-XV tra documentazione archivistica e visiva*, in *Cucina, società e politica. Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*, 3, Atti del Convegno (Bologna, 8-10 ottobre 2018), a cura di F. Lollini e M. Montanari, con la collaborazione di L. Capriotti, Bologna 2020, pp. 37-43.

³¹ Per un quadro riassuntivo molto utile è A. COSTACURTA, S. TAZZER, *Sulle rotte delle Malvasie*, Portogruaro 2018.

³² NADA PATRONE, *I vini in Piemonte*, cit., p. 264. L'opera del Croce è *Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, edita nel 1606, ma ristampata nel 2000.

³³ Un lunghissimo elenco in G. DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino 1877 (ristampa anastatica Savigliano 2008), pp. 103-105.

³⁴ Sui caratteri ampelografici e l'utilizzo enologico delle due cultivar: A. CALÒ, A. SCIENZA, A. COSTACURTA, *Vitigni d'Italia*, Bologna 2001, pp. 458-461; R. DI STEFANO, *Dell'uva e dei vini di Casorzo. Chimica e tecnica di vinificazione*, Asti s.d.; *Il Monferrato del vino nel cuore del Piemonte enologico*, a cura di G. Montaldo e T.E. Baccini, Castagnito (CN) 2020, pp. 92-99.

³⁵ L. MAFFI, *Storia di un territorio rurale. Vigne e vini nell'Oltrepò Pavese: ambiente, società, economia*, Milano 2010, p. 182.

di marvasia»³⁶, è altrettanto vero che per avere conferme intorno all'incidenza della medesima pianta nell'ordinamento colturale occorre attendere i censimenti ottocenteschi delle biodiversità vitivinicole che attecchiscono nelle valli ingaune³⁷. Per contro, passando all'estremo Levante della regione, un fatto recente sembrerebbe l'inserimento della Malvasia bianca lunga (Menuetta nel Savonese) nei vigneti della Lunigiana³⁸. Oltre a ciò, non va dimenticata l'esistenza di una Malvasia nera, che gli ultimi studi hanno riconosciuto come Moscato d'Amburgo³⁹.

Un altro vitigno viaggiatore è senza alcun dubbio il Rossese a bacca nera, oggi diffuso nelle vallate liguri prossime al confine francese⁴⁰. L'intricata storia del termine, tipicamente ligure, inizia con la forma *Roccese*⁴¹, che identifica una cultivar a frutti bianchi piantata nell'estremo Levante della Liguria già nei primi anni del XIV secolo⁴² e destinata alla produzione di vini di qualità⁴³ detti, per l'appunto, Rossesi oppure *Raccesi-Razzesi*⁴⁴ esportati in

³⁶ A. LEONARDI, *Un giardino tardo-manierista nella campagna ingauna: "la villa delli signori Costa" a Piombellino*, «Ligures», 2, 2004, p. 139.

³⁷ CARASSALE, GIACOBBE, *Atlante dei vitigni*, cit., p. 145.

³⁸ DALMASSO, DELL'OLIO, *Vitigni ad uve da vino*, cit., p. 41.

³⁹ TORELLO MARINONI, RAIMONDI, RUFFA, LACOMBE, SCHNEIDER, *Identification of grape cultivars*, cit., p. 180.

⁴⁰ Su quest'area vitivinicola mi permetto di consigliare la lettura di A. CARASSALE, *Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia 2004.

⁴¹ Fiorenzo Toso tende comunque a escludere una derivazione del termine definitivo di Rossese «da un aggettivo connesso con *roccia*», preferendo associarlo semplicemente a *rosso*; si riconosce così la giustezza delle argomentazioni proposte sul principio dell'Ottocento da Giorgio Gallesio, secondo cui gli acini della varietà bianca si tingono «nella maturità di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno»: G. GALLESIO, *Uva Rossese*, in *Pomona Italiana*, cit.; TOSO, *Vini e vitigni in Liguria*, cit., p. 269.

⁴² A. CASAVECCHIA, *Dal rossese al bosco. Notai, Prefetti e Sindaci parlano di viti e di vini*, in *La vita di una comunità attraverso gli archivi pubblici e familiari*, Riomaggiore 2005 (Il parco dell'uomo, 3), p. 12.

⁴³ Probabilmente anche della Vernaccia delle Cinque Terre dopo aver sottoposto le uve a procedimenti di disidratazione.

⁴⁴ Scarterei l'interpretazione, recentemente riproposta (si veda R. ALLEGRI, O. GARBARINO, *Vernazza. Le trasformazioni nel tempo dell'insediamento e del territorio*, Novara 2018, p. 146), fornita nel XVI secolo dal medico e naturalista Andrea Bacci, che i vini Rossesi prendano il nome da un luogo originario di produzione chiamato Monte Roseo (Monterosso?), come pure che il vocabolo *Razzese* possa essere messo in relazione al fatto che l'arboscello dei vite sia *racemosus*, cioè ricco di grappoli. L'etimologia di quest'ultimo potrebbe derivare dal suo essere *razzente*, vale a dire «frizzante, pizzicante, che fa la schiuma»; non «c'è quindi caratteristica regionale che tenga, era una particolare preparazione del vino» sostiene con vigore Giovanni Reborà: REBORÀ, *Importazioni e consumi di vino*, cit., p. 482. Sull'argomento, dello stesso autore, si legga *Tutto il vino del Rinascimento*, in *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*, Bra 2009, p. 140; inoltre J.-L. GAULIN, *Tipologia e qualità dei vini in alcuni trattati di agronomia italiana (sec. XIV-XVII)*, in *Dalla vite la vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin e A.J. Grieco, Bologna 1994 (Biblioteca di storia agraria medievale, 9), pp. 80-83.

particolare verso il mercato di Genova e di Roma⁴⁵. Tra la fine del Medioevo e i primi secoli di età moderna a diffondersi in entrambe le Riviere è il nome semplificato di Rossese, del quale tuttavia verranno proposte ulteriori varianti fonetiche locali quali, ad esempio, *Rosseise* a Savona⁴⁶ e *Rocesio* nei dintorni di Taggia⁴⁷; l'ultima proposta in ordine di tempo risulta la varietà Ruzzese, coltivata nei dintorni di Arcola, vicino a La Spezia⁴⁸. Nella seconda metà dell'Ottocento, infine, valide panoramiche vitivinicole non mancano di ricordare la presenza di un Rossese, ancora bianco, che prospera nella zona di Mondovì tra le colline del basso Piemonte cuneese⁴⁹.

Tornando agli studi del Gallesio, nella monografia relativa alla distribuzione in Liguria della varietà Vermentino, egli rivela che «a dire vero» essa «non abbonda moltissimo» nel territorio di Ventimiglia, perché lì, più che altrove, «vi regnano le uve nere, e fra queste il *Rossese di Dolciacqua*, uva particolare da cui si cava un vino da pasteggiare asciutto che ha dell'analogia col vino di Nizza»⁵⁰. Da questo momento abbiamo notizie certe di que-

⁴⁵ Il Razzese, scrive nel XVI secolo Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, giunge a Roma «dalla Riviera di Genova, et è vino assai buono» e «a conoscere la sua perfetta bontà, bisogna che sia fumoso e di grande odore, di colore dorato, amabile e non dolce»: S. LANCERIO, *Della qualità dei vini*, in *L'arte della cucina*, cit., p. 338. Sul livello delle importazioni di questi vini nella città eterna: LOMBARDI, *Dalla dogana alla taverna*, cit., pp. 229-278.

⁴⁶ TOSO, *Vini e vitigni in Liguria*, cit., p. 268.

⁴⁷ Intorno alla metà del XV secolo un mercante genovese rifornisce abitualmente la propria casa di *Rocesio* di Taggia, un vino piuttosto costoso se rapportato ai prezzi degli altri prodotti rivieraschi (un Vermiglio del Ponente, un rosso del Levante e un bianco di Moneglia) che compaiono nella sua cantina: J. HEERS, *Le livre de comptes de Giovanni Piccamiglio, homme d'affaire génois (1456-59)*, Parigi 1959, p. 43. Nella parte terminale del corso del torrente Argentina, nella cosiddetta «fiumara», un documento di inizio Seicento rivela la presenza di un grande vigneto specializzato, appartenente alla locale parrocchia, coltivato a Moscatello e *Rocesii*: Archivio Parrocchiale di Taggia, *Inventari*, copia Franco de Marini del 1692, originale del 1616.

⁴⁸ Il nome deriverebbe sempre da quell'*uva rocese* citata dall'inizio del Settecento in questa zona levantina: si veda, complessivamente, G. NERI, *La vite pianta tipica del tessuto agrario arcolano: dalle carte d'archivio alla tradizione*, Arcola 2008.

⁴⁹ Ad esempio: DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia*, cit., p. 161. Sulle incertezze legate al riconoscimento di una matrice comune nei tanti – ormai rari – Rossesi a frutto bianco che vengono preservati in territori assai distanti fra loro cfr. A. SCIENZA, O. FAILLA, L. TONINATO, A. CARDETTA, C. FABRIZIO, R. PASTORE, D. LANATI, *Dizionario dei vitigni antichi minori italiani*, Siena 2004, pp. 90-91, e SCHNEIDER, RAIMONDI, *Razzesi, Rocesi, Rossesi: vitigni storici della Liguria ad uva bianca e colorata*, cit., pp. 414-419.

⁵⁰ GALLESIO, *Uva Vermentino o Vernaccia*, cit. Il vino nizzardo («rouge, léger, délicat et agréable»), si legge in una guida di poco posteriore: A. JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris 1848, p. 253) a cui fa riferimento l'agronomo ligure è il Bellet, ottenuto però da uve del tutto differenti da quelle che allignano nella circoscrivita Riviera; l'elenco (in chiave diacronica) dei vitigni utilizzati nell'areale viticolo che si sviluppa sulle colline a levante del fiume Varo è nei contributi di P. ISNARD, *Vigne et raisins niçois*, «Nice Historique», 1, 1925, pp. 23-36, e 3, 1925, pp. 93-103, O. BETTATI, *Bellet. Le vignoble niçois*, Paris 2012, pp. 102-105, e E. GABAY, *History of wine in the County of Nice*, in «*In terra vineata*», cit., p. 406.

sta eccellenza intemelia – sul principio detta precisamente “di Ventimiglia” –, i cui caratteri ampelografici si definiranno a far tempo dai primi anni del Regno d’Italia⁵¹. Riguardo alla provenienza, è ormai sicuro che tale Rossese corrisponda al Tibouren, «un vitigno provenzale tradizionalmente localizzato nel golfo di Saint-Tropez, dove secondo L. Reich (citato da Ganzin)⁵² sarebbe stato introdotto verso la fine del XVIII secolo da un capitano di marina, un certo Antiboul, da cui il vitigno prese il nome»⁵³. Nella Riviera di Ponente l’epidemia di fillossera, avviando la selezione delle superfici vitate e le operazioni di riconoscimento delle uve nobili – «conformemente a una costante direttrice di rinnovamento non più procrastinabile» –, decreterà il definitivo successo della varietà a bacca nera con pregiudizio di quelle (omonime) a frutto bianco⁵⁴.

Per quanto concerne i vitigni pregiati tradizionalmente piemontesi, non sempre possiamo tracciarne con efficacia i percorsi storici di trasferimento e impianto sulla scorta delle notizie finora emerse dallo scandaglio di documentazione notarile e amministrativa, nonché di opere letterarie. La prima citazione conosciuta del Dolcetto è del 1593, quando viene registrato tra le varietà coltivate negli ordinati del Comune di Dogliani⁵⁵: dalle Langhe, presunto luogo d’origine, si diffonde in seguito sui colli del Monferrato, in Lombardia, Emilia occidentale e Valle d’Aosta, da ultimo, sulle Alpi della Liguria, dove in alta valle Arroscia è conosciuto con il nome di Ormeasco⁵⁶.

⁵¹ Per la prima, completa descrizione della varietà rinvio alla scheda in appendice.

⁵² Il rimando è a V. GANZIN, *Tibouren*, in P. VIALA, V. VERMOREL, *Ampélographie*, Paris 1901, II, p. 179. Per qualche dato storico sul gemello francese: P. RÉZEAU, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris 2008, pp. 354-355.

⁵³ Il che dimostra ulteriormente lo «scambio di viti assai intenso lungo le coste del Mediterraneo» e, in particolare, dal Midi francese verso la Liguria, come dimostrano i casi del Grenache diventato Granaccia o del Cinsault soprannominato Sineur nell’Imperiese: SCHNEIDER, RAIMONDI, *Razzesi, Rocesi, Rossesi*, cit., pp. 416-417. A differenza della sub-regione ligure, in Provenza il Tibouren entra soprattutto nell’elaborazione di vini rosati: F. MILLO, *Vins de Provence*, Bordeaux 2003, p. 24. Sul vitigno cfr. P. PÈRIER, P. CITERNE, *Le Bandol*, Portet-sur-Garonne 2013, p. 71.

⁵⁴ Su questa fase “evolutiva”: A. CARASSALE, *Problemi e prospettive della vitivinicoltura nella provincia di Porto Maurizio (1860-1923)*, «In terra vineata», cit., pp. 109-131.

⁵⁵ Nel documento si parla dei cosiddetti *dossetti*: A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero: contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981, p. 392.

⁵⁶ Si vedano A. CARASSALE, *Alla ricerca del contributo piemontese alla vitivinicoltura dell’alta valle Arroscia (secc. XIII-XVII)*, in *La cultura dello scambio sulle Alpi sud-occidentali*, a cura di E. Gili e B. Palmero, Genova 2011, pp. 139-141, G. FERRARI, *Ormeasco*, in *Pornasio si racconta... un paese per una strada*, a cura di G. Laiolo, Albenga 2011, pp. 305-314, e A. CARASSALE, *Terroirs e paesaggi del vino nelle Alpi Liguri*, in *I paesaggi del vino*, a cura di G. Galeotti, M. Paperini, Livorno 2015 (Collana Confronti, 6), pp. 186-193.

Le fonti archivistiche, abbondantemente indagate da Anna Maria Nada Patrone, hanno dimostrato una buona diffusione del Nebbiolo in tutta l'area pedemontana a partire dal tardo Medioevo. Il "filo rosso" della sua salita a grande rinomanza comincia con il de' Crescenzi, che tesse le lodi del «vino ottimo e da serbare e potente molto» tratto da quest'uva nella zona di Asti, e continua con Giovan Battista Croce, che non vuol essere da meno del collega nel ricordare quanto il *nebiolos* faccia «vino generoso, gagliardo e dolce ancora»⁵⁷. Ignoriamo tutto o quasi sui tempi del successivo trasferimento del vitigno in Valle d'Aosta, nel Novarese (dove è chiamato Spanna, base di notissimi *crus* già nella seconda metà del Quattrocento)⁵⁸, in Valtellina e nell'Oltrepò Pavese⁵⁹. Altrettanto poco sappiamo circa la posizione occupata dal Barbera nelle campagne del Piemonte sul principio dell'età moderna, periodo nel quale appare – menzionato in un estimo catastale del 1514 – intorno a Chieri⁶⁰, come pure della varietà Freisa⁶¹, che insieme a Bonarda, Brachetto dal sapore aromatico⁶² e Grignolino⁶³ si impongono come colture generalizzate in epoche molto più recenti⁶⁴.

⁵⁷ Per le citazioni: NADA PATRONE, *I vini in Piemonte*, cit., p. 264.

⁵⁸ *Ivi*, p. 266. Abbiamo però notizia che nei secoli di età moderna il Nebbiolo, «detto Monferato», scende al mare. A inizio Ottocento un funzionario del governo francese lo annota tra i vitigni che da tempo immemore «si coltivano con successo» nel distretto di Diano, nella Liguria occidentale: M.D. BIANCHI, *Fonti giuridiche del Castello di Diano e gli scritti inediti di Agostino Bianchi sotto ispettore delle foreste per il Dipartimento di Montenotte durante il periodo napoleonico*, Diano Marina 1980 (Quaderni della «Communitas Diani», IV), p. 177.

⁵⁹ Un buon supporto all'indagine storica è S. RAIMONDI, G. TUMINO, P. RUFFA, P. BOCCACCI, G. GAMBINO, A. SCHNEIDER, *DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy*, «Scientific reports», 2020, pp. 1-16.

⁶⁰ NADA PATRONE, *I vini in Piemonte*, cit., p. 260. La stessa studiosa ricorda però come Pier de' Crescenzi faccia menzione dell'uva *grissa*, da cui si estrae un vino dai «caratteri organolettici che sembrano ben adattarsi all'uva barbera»: EAD., *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo Medioevo, in Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990, p. 288.

⁶¹ L'unico indizio della presenza del vitigno, sottolinea la Nada Patrone, potrebbe essere la registrazione di alcune "carrate" e "somete" di pregiato vino *fresearum* o *fresearorum* che figura nelle tariffe doganali di Pancalieri (cittadina vicina a Torino) del 1517: EAD., *I vini in Piemonte*, cit., p. 262.

⁶² Al di là dell'ipotesi suggestiva, ma difficilmente verificabile, quanto alla coltivazione di un Brachetto nell'Acquese durante l'Impero romano, il vitigno guadagna spazi sempre maggiori negli assetti culturali dei vigneti astigiani-monferrini probabilmente a cavallo di XVIII e XIX secolo. Per di Rovasenda, tuttavia, se ne distinguono due tipi principali, quello francese di Nizza, dal «sapor semplice», e quello del Piemonte, che «ha sapor moscato»: DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia*, cit., p. 39. D'altra parte, si ha modo di rilevare, attraverso una testimonianza risalente al 1783-84, che l'uva nizzarda non aromatica Brachet o Braquet, per molto tempo erroneamente confusa con la varietà padana, è già in antico regime utilissima «a faire du bon vin par son melange avec d'autres raisins» nell'areale costiero delle Alpi Marittime: RÉZEAU, *Dictionnaire des noms*, cit., pp. 88-89. Cerca di mettere a punto la questione su presunte somiglianze fra cultivar il lavoro di L. TABLINO, *Appunti per una storia del Brachetto d'Acqui*, Acqui Terme 2011.

⁶³ Alla luce dei riscontri archivistici, non è del tutto chiaro se l'uva *barbesina*, citata per la prima volta verso la metà del Duecento in documenti relativi al Monferrato casalese, corrisponda all'odierno Grignolino: NADA PATRONE, *I vini in Piemonte*, cit., p. 260.

⁶⁴ Per un repertorio di notizie storiche su questi vitigni si veda sempre CALÒ, SCIENZA, COSTA-

Tra i vitigni a bacca bianca concentrati nel bacino padano nord-occidentale, l'origine della denominazione Arneis parrebbe celarsi nel *vinum renesij*, un bianco «rinvenuto soltanto dal XIV secolo come pregiato vino locale dell'Astigiano»⁶⁵. Del Cortese sappiamo che si alleva nel Seicento intorno a Casale e nel borgo di Montaldeo nell'Alessandrino⁶⁶: Pier Paolo Demaria e Carlo Leardi, nella loro *Ampelografia della Provincia di Alessandria* edita nel 1875, lo indicano infatti come «vitigno indigeno da lungo tempo conosciuto e coltivato», pur senza fornire solide basi documentali a suffragio di tale affermazione⁶⁷. «Particolare ai circondari di Tortona e Novi» – raccontano i succitati osservatori – è poi il Timorasso, «uva bianca buonissima» stando al parere coevo del di Rovasenda⁶⁸. L'uva Erbaluce, grande assente nelle fonti medievali, è descritta compiutamente dal Croce, che la chiama *Elbalus*, così detta da «alba luce, perché biancheggiando risplende: fa li grani rotondi, folti e copiosi, ha il guscio, ò sia scorza dura: matura diviene rostita, e colorita, e si mantiene in sù la pianta assai: è buona da mangiare, e a questo si conserva: fa i vini buoni, e stomacali»⁶⁹. Il vitigno è con buona probabilità originario delle zone prealpine e principalmente del Canavese, dove oggi il centro di Caluso eccelle nella preparazione di un rinomato vino Passito monovarietale⁷⁰.

Più a settentrione, nelle terre valdostane, prosperano altre cultivar singolari. Alcune (le bianche Prié blanc e Petite Arvine, le grigie Cornalin e Prié rouge o Premetta, le nere Fumin, Roussin e Vien de Nus) vengono

CURTA, *Vitigni d'Italia*, cit., pp. 204, 218, 344 e 372. Cfr., in aggiunta, L. POLLINI, *Viaggio attraverso i vitigni autoctoni italiani*, Siena 2006, pp. 93, 103, 173 e 207, e l'edizione aggiornata della *Guida ai vitigni d'Italia. Storia e caratteristiche di 750 varietà autoctone*, a cura di F. Giavedoni e M. Gily, Bra 2020, *ad vocem*.

⁶⁵ NADA PATRONE, *Il consumo del vino*, cit., p. 288. Si ipotizza quindi l'esistenza di un vitigno Arneis (*ranaysium* o *ranesyium*, come risulta da documentazione chierese della prima metà del Quattrocento) nella tarda età di mezzo: cfr. *Repertorio di vini e vitigni diffusi nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba e A. Dal Verme, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, cit., p. 335.

⁶⁶ G. DORIA, *Uomini e terre di un borgo collinare dal XVI al XVIII secolo*, Milano 1968, p. 40; NADA PATRONE, *I vini in Piemonte*, cit., p. 260.

⁶⁷ P.P. DEMARIA, C. LEARDI, *Ampelografia della Provincia di Alessandria*, Torino 1875, p. 245. Per il «trattato dell'Alessandrino vitivinicolo» fatto dai due autori: G. MAINARDI, *L'impresa di Carlo Leardi e Pier Paolo Demaria: ampelografia della Provincia di Alessandria*, in *Ampelografia italiana del 1800*, cit., pp. 107-111.

⁶⁸ DEMARIA, LEARDI, *Ampelografia della Provincia*, cit., p. 261; DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia*, cit., p. 179. Per altre notizie su questo e altri vitigni coltivati durante la seconda metà del XIX secolo nell'area in oggetto: G. ROCCA, *Per una geostoria della vitivinicoltura nell'Oltregiogo*, in *In terra vineata*, cit., pp. 370-374.

⁶⁹ Ho preso la citazione da *Repertorio di vini e vitigni*, cit., p. 336.

⁷⁰ CALÒ, SCIENZA, COSTACURTA, *Vitigni d'Italia*, cit., pp. 316-317. Sulla specializzazione dell'area si veda A. PATTONO, *Erbaluce. Il vino bianco dell'Alto Piemonte*, Biella 2006.

addirittura definite autoctone⁷¹, laddove altre (Dolcetto, Freisa, Moscato Bianco, Nebbiolo e Pinot grigio su tutte) hanno arricchito il patrimonio ampelografico vallivo per virtù di plurisecolari rapporti di interscambio commerciale e culturale con i paesi viticoli limitrofi.

Per concludere la disamina entro i limiti geografici che ci siamo prefissati, gettiamo lo sguardo sulla Lombardia: qui, *ab antiquo*, i vigneti rappresentano, zona per zona, dei veri e propri giacimenti di tipologie anche molto diverse rispetto a quelle riscontrate nelle zone vitate della Pianura Padana occidentale. Cominciando con un appunto sul Basso Medioevo, possiamo affermare con sicurezza che le uve più coltivate nel territorio di Brescia, per il quale abbiamo abbondante documentazione coeva, sono le cosiddette *Schiave*, bianche da vino – un fermentato «molto sottile e trasparente; non ha molta forza, ma è stabile e si conserva bene» afferma il de' Crescenzi⁷² – o nere da tavola, e il Gropello, anch'esso indicato come varietà sia a bacca bianca che nera⁷³. Dalla fine del XIV secolo, sempre nel contesto bresciano, si impongono le cultivar Moscato o Moscatello e Malvasia, in seguito affiancate da vitigni ancor oggi diffusi, quali Marzemino nero, Pignola/o, Trebbiano⁷⁴. Il detto *Pignolo* è nella stessa epoca «molto pregiato nel Milanese, dove si usa appoggiarlo agli alberi»⁷⁵, salvo poi radicarsi soprattutto in Valtellina, ben presto raggiunto dal Chiavennasca, nome locale del Nebbiolo⁷⁶.

Le fonti agronomiche e ampelografiche di età moderna e dell'Ottocento testimoniano il ruolo decisivo nell'enologia lombarda delle bianche Malvasia⁷⁷ e Trebbiane, e delle nere Corvina, Gropello, Lambrusche, Marzemino, Negrara, Pignola e Schiave⁷⁸. Un discorso a parte merita l'in-

⁷¹ GIARDINO, RATTO, MADDALENA, SANDI, MORIONDO, COLOMBERA, *Aspetti geomorfologici*, cit., p. 165. Va comunque osservato che il vitigno Petite Arvine è molto diffuso anche nel Vallese, un Cantone del sud della Svizzera, da dove forse proviene.

⁷² *L'arte della cucina*, cit., p. 7.

⁷³ ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo*, cit., pp. 140-141, nota 245.

⁷⁴ *Ivi*, pp. 145-146.

⁷⁵ *L'arte della cucina*, cit., p. 15.

⁷⁶ C. BESANA, A.M. LOCATELLI, *The Mountain Wine, 1800-1900. Case Studies from the Provinces of Sondrio and Trento*, in *A History of Wine in Europe, 19th to 20th Centuries*, 1, *Winegrowing and Regional Features*, edited by S.A. Conca Messina, S. Le Bras, P. Tedeschi, M. Vaquero Piñeiro, London 2019, pp. 104-115.

⁷⁷ Rammonto come risulti oramai un dato certo che anche la vigna donata da Ludovico il Moro a Leonardo da Vinci a Milano nel 1498 sia un appezzamento dedicato alla Malvasia, per l'esattezza a quella di Candia aromatica: L. MARONI, *Leonardo da Vinci e il vino*, Formello 2019, pp. 162-176.

⁷⁸ Sul principio del XIX secolo in Brianza «la qualità dell'uva dominante» è la *Margellana*, nota anche come Rossola e, per l'appunto, Schiava, che garantisce vendemmie abbondanti ma i cui vini difettano nella struttura: S. LEVATI, *Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII*

troduzione del Pinot nero⁷⁹, che trova nel corso del XIX secolo un *terroir* idoneo nell'Oltrepò Pavese, regione, al pari della Franciacorta, che si specializzerà nella produzione di spumanti⁸⁰.

3. La formazione dei «crus» e dei «terroirs»

Secondo l'Organizzazione Internazionale de la Vigna e del Vino (OIV) il *terroir* «è un concetto che si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile, e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo spazio. Il territorio include caratteristiche specifiche del suolo, della topografia, del clima, del paesaggio e della biodiversità»⁸¹. Per quanto riguarda il termine *cru*, esso identifica generalmente un vigneto di particolare pregio, ma è anche spesso associato a un peculiare territorio viticolo od olivicolo che si estende intorno a un borgo o villaggio. Pertanto, il più delle volte costituisce una specie di sottoinsieme del *terroir*, analogo a “menzione geografica”⁸², una definizione prevista dalle norme italiane sulla Denominazione di Origine Controllata (DOC) e Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) dei vini di qualità⁸³.

e XIX secolo, in *Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XX)*, a cura di M. Cavallera, S.A. Coca Messina e B.A. Raviola, Roma 2019, pp. 140-141.

⁷⁹ Vitigno originario della Francia: cfr. T. LABBÉ, *À propos d'une nouvelle découverte: quelques réflexions sur l'apparitions du pinot dans les archives bourguignonnes (1366)*, «Crescentis. Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin», 2, 2019, pp. 41-46.

⁸⁰ G. FORNI, *Le radici storiche della viticoltura nell'Oltrepò Pavese*, in *Le piante coltivate e la loro storia: dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, a cura di O. Failla e G. Forni, Milano 2001, pp. 269-298; A. SCIENZA, *Vitigni e viticoltura lombarda alle soglie del '900*, *ivi*, pp. 299-327; P. TEDESCHI, *Il rinnovamento culturale. La viticoltura bresciana tra Ottocento e Novecento*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, a cura di G. Archetti, Brescia 2003, p. 789-816. MAFFI, *Natura docens*, cit., p. 194; G. ARCHETTI, *Le origini del Franciacorta nel Rinascimento italiano*, con prefazione di A. Grignafini, Erbusco-Brescia 2019; L. MAFFI, *The Development of Winegrowing and Oenology in Southern Piedmont and Oltrepò Pavese*, in *A History of Wine in Europe*, cit., pp. 171-195; P. TEDESCHI, *The Improvement of the Production and Quality: The Case of Wine Production in the Eastern Lombardy During the Nineteenth and Twentieth Centuries (Provinces of Bergamo and Brescia)*, *ivi*, pp. 197-225.

⁸¹ Si leggano le riflessioni di A. MARRE, *Terroirs e paesaggio nel vecchio e nel nuovo mondo viticolo*, in *Paesaggi, terroirs*, cit., pp. 225-238.

⁸² Cfr. E. FERRERO, *Le menzioni geografiche nella disciplina dei vini: osservazioni a margine della vicenda Cannubi*, «Il Piemonte delle autonomie», 2, 2017, articolo consultabile al sito <http://piemonteaautonomie.cr.piemonte.it>.

⁸³ A. NIEDERBACHER, *Argomenti di economia e politica vitivinicola*, Milano 2003, pp. 131-157. La «valorizzazione di elementi intimamente geografici come il *terroir*, il *milieu*, il territorio e il paesaggio» risponde all'esigenza non solo di tutelare e valorizzare il patrimonio vitivinicolo tramandato

Sulla base di questi criteri è possibile individuare nell'Italia nord-occidentale dei precisi *terroirs* e *crus*, i quali, con lo scorrere dei secoli, si sono consolidati in virtù dell'acclimatazione e del successo dei vitigni finora descritti, delle scelte dei contadini, delle modalità di coltura, della selezione rigorosa dei terreni meglio esposti e di numerosi altri fattori socio-economici e ambientali. Nel caso del Vermentino, diffuso un po' dovunque in Liguria, è difficile dire quali siano le zone in cui da questa varietà i produttori realizzano i vini migliori: il Pigato, tuttavia, suo principale sinonimo, rappresenta sicuramente l'uva bianca più rappresentativa della Riviera di Ponente, con ottime prestazioni enologiche nelle valli di Albenga⁸⁴. Rimando nel contesto ligure, il Rossese a bacca nera di maggior pregio è oggi coltivato soprattutto ai confini con la Francia, dove di recente sono state riconosciute delle precise "menzioni geografiche" ai vigneti di più lunga tradizione storica⁸⁵. Analogo è il percorso compiuto dalla varietà Granaccia nera, presente con buona continuità sulla costa occidentale, ma in particolare nelle campagne di Quiliano, località vicino a Savona, porzione di territorio diventata non a caso una "sottozona" di qualità inserita nella DOC "Riviera Ligure di Ponente"⁸⁶.

Un discorso a parte occorre fare a proposito dei vitigni aromatici. Il Piemonte possiede – lo si è visto – ben due Malvasie nere, quelle di Casorzo e di Schierano, e il Brachetto, adatto alla produzione di uno spumante dai bellissimi colori porpora e rubino, apprezzato per i profumi che ricordano la rosa e le fragole. Il Moscato bianco popola i vigneti di molti comuni del Piemonte meridionale, lavorato per ottenere un vino dolce e morbido,

di generazione in generazione, ma anche di progettare forme di turismo enogastronomico (si pensi all'istituzione delle "strade del vino" o "dell'olio") che possano distinguere una comunità dai luoghi confinanti: G. ROCCA, *Dal prototurismo al turismo globale. Momenti, percorsi di ricerca, casi di studio*, Torino 2013, pp. 444-451 (e pp. 451-466 quanto alla "riscoperta" delle risorse enologiche e storico-culturali del Novese e dell'Ovadese). Cfr. E. CROCE, G. PERRI, *Il turismo enogastronomico*, Milano 2008, e L. BAGNOLI, *Manuale di geografia del turismo. Dal Grand Tour ai Sistemi turistici*, Novara 2010², pp. 84-88, nonché, per esempi relativi alla tutela e valorizzazione dei vigneti piemontesi, M. VALLE, M. RAMELLA GAL, *Il sito Unesco "I Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte": Langhe-Roero e Monferrato*, e M. SCAGLIONE, *Un territorio patrimonio dell'umanità: Nizza Monferrato e i paesaggi vitivinicoli del Barbera*, entrambi i contributi in *I paesaggi del vino* (Collana Confronti, 6), cit., rispettivamente alle pp. 177-185 e pp. 255-263.

⁸⁴ Una discreta panoramica in F. MAURIZIO, *Pigato. Loro dei vigneti nel Ponente ligure*, Albenga 2017.

⁸⁵ Si veda *Le nomenclature del Rossese di Dolceacqua*, a cura di A. Giacobbe e F. Rondelli, s.d.; inoltre, sulla genesi di tali menzioni, A. GIACOBBE, *Un repertorio di fonti e temi per la storia del paesaggio a S. Biagio della Cima*, in *Dal parco "letterario" al parco produttivo. L'eredità culturale di Francesco Biamonti*, a cura di D. Moreno, M. Quaini, C. Traldi, Boca (NO) 2016, pp. 202-204.

⁸⁶ A. MAIETTA, *Strategie di marketing e di comunicazione delle denominazioni dei vini di Liguria*, in *"In terra vineata"*, cit., p. 39.

Passiti (come quelli di Loazzolo e di Strevi)⁸⁷ e l'Asti Spumante, prodotto rinomato di gradevole dolcezza e di intense e fragranti note aromatiche⁸⁸. Costituiscono dei veri e propri *terroirs* del Moscato bianco anche le colline di Chambave, nella Valle d'Aosta orientale⁸⁹, e quelle dell'Oltrepò Pavese in Lombardia (regione che vanta anche un Moscato nero, quello di Scanzo, vicino a Bergamo)⁹⁰ e infine la zona di Taggia, nell'estrema Liguria di Ponente, *ab antiquo* famosa per la commercializzazione di eccellenti bottiglie di Moscatello in ogni parte d'Europa e oggi al centro di un progetto di recupero e valorizzazione di questo patrimonio storico⁹¹.

Il Nebbiolo è il principe dei vitigni piemontesi, pur avendo messo radici in molti luoghi del Nord Italia. Nelle Langhe, nelle splendide colline che si estendono lungo la sponda destra del fiume Tanaro, in un microclima ideale (con frequenti nebbie, fattore che probabilmente ha dato il nome alla varietà), nascono da quest'uva vini eleganti e longevi: il Barolo, massima espressione dei numerosi *crus* presenti nei comuni di Barolo (tra cui la zona ad alta vocazione della collina di Cannubi)⁹², Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno⁹³; il Barbaresco, DOCG compresa tra l'omonimo comune e i vicini centri di Neive, Treiso e San Rocco Seno d'Elvio, con un disciplinare di produzione che dal 2010 prevede diverse "menzioni geografiche aggiuntive", vale a dire i grandi *crus*⁹⁴. Dalla lavorazione dei frutti di Nebbiolo si raggiungono ottimi risultati produttivi anche in altre parti del Piemonte, come ad esempio nei comuni di Gattinara (provincia di Vercelli) e di Ghemme (provincia di Novara)⁹⁵,

⁸⁷ *Atlante dei vini passiti italiani*, a cura di A. Scienza, Savigliano 2006, pp. 122-125, 133-135.

⁸⁸ Su questa eccellenza cfr. R. RATTI, *Asti. Consorzio per la tutela dell'Asti spumante*, Vicenza 1985.

⁸⁹ Sui caratteri viticoli della regione alpina cfr., oltre ai testi citati in precedenza, anche *Vini, vigneti e vigneroni della Valle d'Aosta*, a cura di C. Cossavella, Scarmagno (TO) 2012.

⁹⁰ *Atlante dei vini passiti*, cit., pp. 126-129; TEDESCHI, *The Improvement of the Production*, cit., pp. 215-216.

⁹¹ CARASSALE, MAMMOLITI, *La riscoperta e la valorizzazione*, cit.; V. GERBI, A. CAUDANA, L. ROLLE, M. HOCK, B. PESENTI BARILI, A. SCHNEIDER, G. GERBI, *Studio sull'attitudine enologica del Moscatello di Taggia*, in *"In terra vineata"*, cit., pp. 425-429; A. CARASSALE, *Oro antico di Taggia*, «Vita», 7, 2015, pp. 96-105.

⁹² *Grand Cru d'Italia. Vigneti e vini*, prima parte, a cura di E. Guerini, Roma 2005, pp. 18-20.

⁹³ S. FRATIANNI, J.A. ZAVATTINI, *I tipi di tempo e la coltivazione vitivinicola in Piemonte: il terroir del Barolo*, in *Paesaggi, terroirs*, cit., pp. 147-157.

⁹⁴ F. GUATTERI, V. GERBI, F. MANNINI, R. FERRARIS, G.A. DALL'AGLIO, *Barbaresco. Il vino e il territorio*, Novara 2003; *Atlante delle vigne di Langa. I grandi cru del Barolo e del Barbaresco*, a cura di C. Petrini, con la collaborazione di V. Manganelli, Bra 2005.

⁹⁵ M. MASTRONUNZIO, *Cartografia e toponomastica dei paesaggi del vino. I terroir delle colline novaresi*, in *I paesaggi del vino. Cartografia*, cit., pp. 195-202.

nonché tanto in provincia di Biella⁹⁶, nel nord-est della regione, quanto sulle colline intorno a Torino e in tutto il Roero (sinistra idrografica del fiume Tanaro). In Valle d'Aosta tale vitigno è allevato soprattutto nella zona di Donnas a sud-est, mentre in Lombardia, con la denominazione di “Chiavennasca”, prospera sui declivi terrazzati della Valtellina, zona di produzione di vini rossi di grande struttura e profumi intensi adatti all'invecchiamento: lo Sforzato o Sfursat è ottenuto dopo aver fatto appassire per più di tre mesi i grappoli su graticci in locali asciutti⁹⁷.

Un altro vitigno tipicamente piemontese è il Dolcetto, largamente diffuso in tutte le zone collinari; fuori della regione è possibile trovarlo nelle Alpi liguri (la varietà Ormeasco) e nell'Oltrepò Pavese. Quanto al Barbera, pur essendo presente in quasi tutti i terreni a vite della Lombardia, esprime al meglio le proprie potenzialità nel circondario di Alba e nel Monferrato: i vini possono essere di grande forza o gusto, a seconda del *terroir*. Tra le altre uve nere, il Grignolino prospera solo in Piemonte, laddove Bonarda e Freisa si ritagliano spazi importanti anche nel centro-sud della vicina Lombardia. Venendo alle cultivar a bacca bianca, l'Arneis da vini eleganti nel Roero, il Cortese regala prodotti freschi e dai profumi delicati nel circondario di Gavi in provincia di Alessandria⁹⁸, l'Erbaluce viene utilizzato per fare il grande Passito di Caluso sulle colline del Canavese, non molto lontano da Torino⁹⁹.

Dei vitigni della Val d'Aosta e di alcune zone a vite della Lombardia abbiamo già brevemente parlato. Di quest'ultima regione non resta che rammentare il successo di alcune varietà tipiche, come il Gropello, il Marzemino o il Trebbiano nelle colline della provincia di Brescia intorno al Lago di Garda, e – per concludere il quadro – la presenza di due zone di straordinaria capacità produttiva: la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese, terre principalmente di grandi spumanti ottenuti con il metodo Classico (o *méthode champenoise*) da Chardonnay, Pinot nero e/o Pinot bianco¹⁰⁰.

⁹⁶ Per un prodotto a base Nebbiolo di questa zona: A. PATTONO, *Bramaterra. Un territorio, un vino*, Biella 2005.

⁹⁷ Cfr. S. MISSAGLIA, P. STECCA, *Valtellina, in alto i calici. Vini e cantine alla scoperta del territorio*, a cura di C. Maule, Missaglia (LC) 2021.

⁹⁸ G. ROCCA, *Per una geografia della vite e del vino nel Piemonte sud-orientale*, Alessandria 1984, p. 9; si veda anche A. CAPACCI, C. PESTARINO, *Il “Cortese di Gavi”: considerazioni geografiche*, in *La Liguria e il suo entroterra*, a cura di G. Ferro, Genova 1983, pp. 14-15.

⁹⁹ *Atlante dei vini del Piemonte*, cit., pp. 50-120.

¹⁰⁰ A. BOSSINI, C. BORONI, *I luoghi dell'ebbrezza. Vini e cultura della Franciacorta e del Sebino*, Castegnato (BS) 2002.

4. Conclusioni

Il processo di trasferimento di vitigni dalle regioni del Mediterraneo orientale, della vicina Francia e dell'Europa centrale verso l'Italia nord-occidentale è tutt'altro che terminato. In progresso di tempo, ma con una notevole accelerazione durante l'Ottocento, nelle campagne di Piemonte, Liguria e Lombardia, per volontà degli imprenditori sono state introdotte le cultivar cosiddette "internazionali", quali Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Listán o Palomino fino (il Madera delle Riviere), Cinsault, Riesling ecc.; più di recente si sta imponendo, specie nella Liguria di Ponente, il Syrah. Cionondimeno, almeno da quando sono state introdotte le "denominazioni di origine"¹⁰¹, nei diversi contesti locali – fatte salve alcune "sperimentazioni" – i vari attori del comparto enologico hanno provveduto a rendere stabile il patrimonio ampelografico, nella consapevolezza di poter ricavare vini di qualità certa e di sicuro successo sul mercato globale.

¹⁰¹ La legge 930 delle DOC italiane è stata approvata nel 1963. Sulla sua "filosofia" e importanza per il settore vitivinicolo italiano si legga *Figli dei territori. 50 anni di doc del vino, una strategia italiana*, Agliano Terme (AT) 2013.

APPENDICE

a) Principali vitigni coltivati oggi nell'Italia nord-occidentale

VITIGNO	PRINCIPALI SINONIMI (SONO INDICATI QUELLI ITALIANI E FRANCESI)	ZONE DI MAGGIOR DIFFUSIONE
Arneis (b)	Bianchetto, Bianchetta d'Alba, Nebbiolo bianco	Roero
Barbera (n)	Barbera dolce, Barbera forte, Barbera grossa, Barbera nera	Langhe, Monferrato, Oltrepò Pavese
Bonarda (n)	Bonarda dell'Astigiano, Bonarda del Monferrato, Bonarda di Chieri, Bonarda piemontese	Piemonte, Oltrepò Pavese
Brachetto (n)	Bracchetto, Borgogna	Province di Alessandria e Asti
Cabernet Sauvignon (n)	Caberné, Cabernet piccolo; Bouschet-Sauvignon, Carbonet, Petit Cabernet, Vidure, Petit Vidure (Francia)	Provincia di Brescia, Oltrepò Pavese
Chardonnay (b)	Pinot-Chardonnay, Pinot giallo; Arnaison blanc, Chardenet, Pinot blanc Chardonnay, Epinette blanc, Mâconnais (Francia)	Franciacorta, Oltrepò Pavese
Cortese (b)	Cortese bianco	Oltrepò Pavese, province di Cuneo, Asti e Alessandria
Corvina (n)	Corba, Corbina, Corniola, Corvina gentile, Corvina nera, Corvina rizza, Crovina, Cruina	Province di Brescia e Mantova
Dolcetto (n)	Beina, Bignola, Bignona, Bignonina, Cassolo, Dolcetta nera, Dolcetto Piemontese, Nibiò, Ormeasco, Uva d'Acqui, Uva di Ovada	Liguria di Ponente, Oltrepò Pavese, Piemonte, Valle d'Aosta
Erbaluce (b)	Albaluce, Bianchera, Bianc rusti, Erbaluce bianca, Erbaluce, Greco novarese, Uva rustia	Province di Biella, Torino e Novara
Freisa (n)	Freisa del Piemonte, Freisa grossa, Freisa piccola, Monferrina	Langhe e Monferrato
Granaccia (n)	Alicante, Aragonais, Cannonau, Giacheo, Granaccio, Guarnaccia, Roussillon, Tinta, Tinteur, Tintoria, Uva di Spagna	Liguria di Ponente
Grignolino (n)	Arlandino, Balestra, Barbesino, Giordino o Girodino, Nebbiolo rosato, Rossetto, Verbesino	Langhe e Monferrato

VITIGNO	PRINCIPALI SINONIMI (SONO INDICATI QUELLI ITALIANI E FRANCESI)	ZONE DI MAGGIOR DIFFUSIONE
Groppello (n)	Groppella, Groppello comune, Groppello fino	Province di Bergamo e Brescia
Marzemino (n)	Barzemin, Berzamino, Berzemino, Marzemina d'Isera, Marzemino gentile	Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco e Sondrio
Moscato bianco (b)	Moscadello, Moscatello di Montalcino, Moscatello di Taggia, Moscato d'Asti, Moscato dei Colli Euganei, Moscato di Canelli, Moscato di Orso Sennori, Moscato di Siracusa, Moscato di Trani, Uva Moscatello; Muscat blanc, Muscat blanc à petit grains, Muscat de Frontignan (Francia)	Liguria di Ponente, Langhe, Monferrato Oltrepò Pavese, Valle d'Aosta
Nebbiolo (n)	Brunenta, Chiavennasca, Martesana, Melasca, Nebieu, Nebieul, Nebiolo, Nebbiolo del Piemonte, Nebbiolo di Carema, Picotendre, Picotener, Picoutener, Prunenta, Spanna	Langhe, Monferrato, Roero, province di Biella, Novara e Vercelli, Valle d'Aosta, Valtellina
Pinot nero (n)	Borgogna rosso, Borgogna nera; Franc noirien, Savagnin noir (Francia)	Franciacorta, Oltrepò Pavese
Riesling (b)	Reno, Riesling bianco, Riesling giallo, Riesling grosso, Riesling renano; Gentil aromatique (Francia)	Provincia di Brescia, Oltrepò Pavese, Valle d'Aosta
Rossese (n)	Rossese di Dolceacqua, Rossese di Ventimiglia, Rossese nero, Rossese nericcio; Tibouren (Francia)	Liguria di Ponente
Schiava (n)	Botascera, Margellana, Matta, Montorfana, Schiava lombarda	Province di Bergamo, Brescia e Como
Trebbiano (b)	Trebbiano di Lugana (Turbiana), Trebbiano di Soave, Trebbiano toscano; Ugni blanc (Francia)	Province di Brescia e Mantova
Vermentino (b)	Favorita, Furmentin o Formentino, Pigato; Barmintina, Barmintinu, Brustiano bianco, Carbesso o Carbes, Cermentinu, Malvasia grossa, Malvoisie à gros grains, Malvoisie de Corse, Malvoisie du Douro, Rolle, Varlentin, Varmintina, Verlantin, Vermentile, Vermintini, Vermentinu, Vermintizza (Francia)	Liguria; Piemonte meridionale

b) Scheda ampelografica del vitigno Rossese a bacca nera («La Liguria Agricola», 1, 4, 1870, pp. 64-65)

«I tralci della vite *rossese* sono lunghi; dapprima verdi, invecchiando cambiano in colore fulvo; gli internodi hanno mediocre diametro, e sono fortemente striati. Foglie grandi a cinque lobi, con margine profondamente inciso e sovente frastagliato; il lobo di mezzo allungato in punta; la pagina superiore verde lucente, e la inferiore bianco tomentosa; il tomento fitto filamentoso. La grandezza dei grappoli è mezzana, la ramificazione si mostra sciolta, col peduncolo e coi pedicelli verdastri macchiati o striati di rossigno, segnatamente nel maturar del frutto; gli acini sono mediocri, rotondi, poco fra loro avvicinati, di colore nero con trasparenza rossastra, farinosi, laonde appaiono azzurrognoli; la pellicola o buccia è sottile, la polpa succosa di sapore dolce. L'uva prodotta è di maturazione precoce, e somministra vino delicato e zuccherino, che invecchiando si fa ricco di alcool, e conserva un *bouquet* particolare che lo rende pregiato, massimamente se la pianta fu allevata in terreno forte o di alluvione ad esposizione soleggiata, e sia stata digiuna di concimi».

