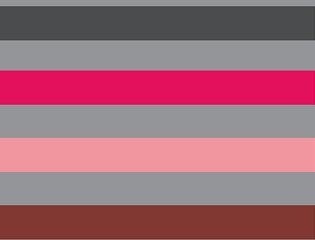


La vite
e il vino
nell'Astigiano:
storia
e cultura.
Repertorio
di fonti
e strumenti
di studio

Irene
Gaddo

aAccademia
university
press



Nel quadro generale delle vicende enologiche nazionali, le origini remote della vitivinicoltura piemontese e astigiana sono abitualmente assunte come un dato di fatto, elemento di prestigio dei prodotti locali. Tuttavia, spesso di tale antichità non si è in grado di indicare notizie certe né di fare intravedere, secondo modalità scientificamente verificabili, gli sviluppi e le trasformazioni. L'antichità del vino – in particolare di quello astigiano qui considerato – diviene così un fatto astratto, ideale, che proietta i propri effetti sul presente senza rendere conto delle proprie ragioni storiche, culturali e anche tecnologiche. In tale prospettiva, l'individuazione di fonti e di strumenti di studio costituisce un presupposto fondamentale per affrontare qualsiasi ricerca storica sulle dinamiche vitivinicole in rapporto al territorio.

Il volume ripercorre le vicende della vitivinicoltura nell'Astigiano, dall'epoca arcaica e romana fino al Novecento, soffermandosi sugli importanti sviluppi tecnologici avvenuti durante il Seicento e il Settecento e sull'individuazione dei vitigni storici dell'Astigiano, per poi fornire un quadro, ricco e articolato, sulle principali istituzioni, biblioteche, archivi e musei dedicati allo studio della storia della vite e del vino nel territorio preso in esame. Il volume rappresenta in tal modo una completa e innovativa introduzione alla storia e alla cultura della vitivinicoltura astigiana dalle origini ad oggi.

**La vite
e il vino
nell'Astigiano:
storia
e cultura.
Repertorio
di fonti
e strumenti
di studio**

**Irene
Gaddo**

Volume realizzato con il contributo
del Dipartimento di Studi Storici
dell'Università degli Studi di Torino.
Contratto di filiera: Territori Di *Vini*.
Progetto cofinanziato ai sensi del
D.M. MIPAF 1° agosto 2003 e s.m.i.

aA

© 2013
aAccademia University Press
via Carlo Alberto 55
I-10123 Torino

Pubblicazione resa disponibile
nei termini della licenza Creative Commons
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 3.0



Possono applicarsi condizioni ulteriori contattando
info@aAccademia.it

prima edizione luglio 2013
isbn 978-88-97523-44-4
ebook www.aAccademia.it/gaddo

L'editore ha segnalato ove possibile la provenienza delle immagini
e si dichiara disponibile ad accogliere e valutare eventuali richieste
relative alle illustrazioni pubblicate.

book design boffetta.com

1. Introduzione	7
1. Cenni storici e problemi di definizione del territorio	7
2. Contesto: lineamenti di storia della vite e del vino in Piemonte	11
<i>Bibliografia generale sulla storia del Piemonte</i>	27
<i>Bibliografia sulla storia del vino in Piemonte</i>	27
<i>Bibliografia di storia e cultura vitivinicola</i>	29
<i>Guide turistiche ed enologiche</i>	29
2. Materiali bibliografici per lo studio storico della vite e del vino nell'Astigiano	31
1. Dai primordi all'epoca romana	31
<i>Bibliografia</i>	33
2. Dal Medio Evo all'età moderna	35
<i>Bibliografia</i>	39
3. L'età contemporanea: Ottocento e Novecento	44
<i>Bibliografia</i>	49
4. I vitigni storici	52
<i>Bibliografia</i>	59
5. L'Asti Spumante: un caso di studio	61
<i>Bibliografia</i>	70
3. Biblioteche e archivi, fonti edite e inedite	73
1. Biblioteche	73
2. Lo Schedario storico territoriale dei comuni piemontesi	75
3. Archivi	77
4. Fonti edite	84
4. Fonti virtuali: sitografia sul vino astigiano	89
5. Fonti museali	95
1. Musei ad Asti	96
2. Musei sul territorio	98
3. Bibliografia	103
6. Istituti e centri di ricerca	105
7. Consorzi e associazioni	111
8. Cantine sociali	114
9. Botteghe del vino	116
Indice dei nomi	119

1. Introduzione

aA

1. *Cenni storici e problemi di definizione del territorio*

Chi voglia parlare di vite e vino nell'Astigiano in una prospettiva storica incontra subito un ostacolo tutt'altro che secondario, quello della definizione dell'area d'indagine. Detto in altri termini: che cosa si intende per Astigiano? Senza andare troppo indietro nel tempo, chiunque abbia un minimo di conoscenza delle vicende piemontesi sa benissimo che gli odierni confini politico-amministrativi hanno una genesi recente. L'origine storica delle regioni italiane è un aspetto facilmente dimenticato: nel caso del Piemonte, considerarlo una regione dotata di una fisionomia ben definita e omogenea, con elementi di fondo comuni e ben riconoscibili dal Medioevo fino a oggi, significa proprio ignorare tale aspetto e dimenticare come ciò che noi osserviamo e viviamo sia il risultato dell'unione tra entità territoriali vissute per secoli in maniera indipendente e spesso conflittuale l'una nei confronti dell'altra. Ignorare tali processi e calare nello stampo delle regioni attuali la complessa realtà italiana rappresentano un rischio per una più completa e significativa comprensione di dinamiche contemporanee¹.

7

1. È stato il geografo Lucio Gambi a evidenziare i pericoli, derivanti da scelte più

Considerare pertanto la ripartizione amministrativa della odierna provincia di Asti, istituita nel 1935, appare troppo limitativo per una ricerca di lungo periodo su un'entità storico-geografica la cui influenza nel corso dei secoli si è declinata secondo processi storici risultanti dall'intreccio di secolari attività politiche, militari ed economiche. In più, circoscrivere geograficamente il discorso secondo gli attuali confini provinciali comporterebbe un'analisi incompleta della specificità storica che caratterizzò questa terra, perpetuando in qualche modo la superficialità degli amministratori insensibili nei confronti di legami storico-geografici nella creazione della nuova provincia a metà degli anni Trenta.

Storicamente l'Astigiano coincise con un territorio molto più ampio dell'attuale provincia, un territorio controllato dalla potente città di Asti e dotato di una propria spiccata identità e senso di appartenenza, ben distinta dalle zone circvicine². Fin da epoca medievale il territorio noto come «Astesana» ha avuto al centro la città di Asti: furono le sue leggi, le sue misure, la sua moneta, il suo commercio e la sua bandiera a dare unità e coesione a una vasta zona costellata da piccoli e medi potentati. Come i duchi di Savoia, i marchesi di Saluzzo o i conti di Monferrato seppero riunire sotto le rispettive casate possedimenti più o meno vasti, allo stesso modo Asti riuscì a unificare sotto di sé un'area delimitata da Langhe, Roero, Monferrato, Alessandrino e colline torinesi³.

o meno consapevoli, di cancellare l'origine storica delle attuali regioni italiane dimenticandone le trasformazioni subite nel tempo. Di Gambi, curatore tra l'altro del volume della *Storia d'Italia Einaudi* sul territorio (vol. VI: *Atlante*, Torino, Einaudi, 1976), cfr. *Le «regioni» italiane come problema storico*, in «Quaderni storici», 34 (1977). Cogliendo acutamente le indicazioni di Gambi, Claudio Rosso offre interessanti spunti per futuri indirizzi di ricerca affrontando il problema del rapporto tra dimensione regionale e identità locale in epoca moderna per le zone del Vercellese, Novarese e, in parte, Alessandrino: cfr. C. Rosso, *Gli incerti confini del Piemonte orientale*, in R. Carnero (a cura di), *Letteratura di frontiera: il Piemonte Orientale*, Atti del Convegno nazionale di studi (Vercelli, 22-24 ottobre 2001), Vercelli, Mercurio, 2003. Più recenti, sul tema della definizione degli spazi in area piemontese in generale, cfr. i contributi raccolti in B.A. Raviola (a cura di), *Lo spazio sabauda: intersezioni, frontiere e confini in età moderna*, Milano, Franco Angeli, 2007.

2. Per una sintesi storica di ampio respiro e di piacevole lettura, si può consultare il recente volume di A. Barbero, *Storia del Piemonte: dalla preistoria alla globalizzazione*, Torino, Einaudi, 2008. Sul problema della definizione dei confini territoriali astigiani in epoca medievale cfr. E.C. Pia, *Pretese e limiti del controllo astigiano nel Piemonte meridionale alla fine del XII secolo: un incerto processo di definizione*, in «Il Platano», 31 (2006).

3. Per avere un'idea dell'estensione dei territori sottomessi ad Asti e della loro

Il libero comune di Asti attirò sempre più nella sua orbita fette di territorio circostante nella necessità di difendere e assicurare i suoi traffici tanto verso Genova e i suoi porti quanto verso nord al di là dei valichi alpini. L'espansione avvenne pertanto precipuamente per motivazioni economiche e commerciali, prendendo inizialmente la forma di un'estensione delle prerogative e delle garanzie comunali ai paesi disposti a sottomettersi e ad accettarne la guida. Grazie all'impiego di ingenti capitali e di un esercito armato, nel corso del XIII secolo l'area assunse un'organizzazione politica e istituzionale, la Contea di Asti, in linea con il modello urbano dell'Italia centro-settentrionale, imperniato su forme oligarchiche e su un saldo controllo dello spazio circostante.

La perdita dell'autonomia nei secoli successivi non comportò lo smantellamento della precedente organizzazione territoriale: con il passaggio sotto i francesi duchi d'Orléans nel Trecento l'assetto istituzionale rimase pressoché invariato. Anzi, la creazione di un Senato con funzioni amministrative e giuridiche rafforzò il senso di compiuta realtà statale di Asti, che aggiunse al ruolo di centro politico quello di riferimento culturale, artistico e morale. La cessione di Asti ai Savoia, che ne entrarono in possesso con Emanuele Filiberto dopo lunghe schermaglie diplomatiche nel 1575, non modificò essenzialmente questi equilibri né cancellò il sentimento identitario diffuso tra gli abitanti che ancora per un pezzo continuarono a considerarsi «non piemontesi»: lo Stato sabaudo, d'altronde, per tutta la prima metà del Cinquecento fu attraversato da una crisi che ne minò la stessa esistenza, fino allo smembramento conseguente all'occupazione francese⁴.

La politica sabauda fortemente accentratrice, avviata alla fine del Seicento da Vittorio Amedeo II, contribuì a smussare

evoluzione lungo cinque secoli, dal tardo Medioevo a tutta l'epoca moderna, cfr. il ricco volume di tavole, mappe e raffigurazioni di antica corografia astigiana curato da A. Peyrot, *Asti e l'Astigiano: vedute e piante dal XIV al XIX secolo: bibliografia, iconografia, repertorio degli artisti*, Torino, Tipografia Torinese, 1987. Si segnala anche G. Fissore (a cura di), *Le miniature del Codex Astensis. Immagini del dominio per Asti medioevale*, Torino, La Grafica, 2002.

4. Per le vicende che interessarono in epoca moderna il territorio monferrino, si rimanda a B.A. Raviola, *Il Monferrato gonzaghese: istituzioni ed élites di un micro-Stato, 1536-1708*, Firenze, Olschki, 2003. In generale sul concetto di «piccola patria» cfr. E. Bartoli, «Piccoli stati» in età moderna. Identificazione teorica e prassi quantitativa, in M. Fantoni - A. Quondam (a cura di), *Le parole che noi usiamo. Categorie storiografiche e interpretative dell'Europa moderna*, Roma, Bulzoni, 2008, pp. 309-320.

e affievolire tra la popolazione astesana quel senso di estraneità rispetto al resto del Piemonte⁵. Le successive vicende storiche, il periodo giacobino e la conquista napoleonica, approfondirono il sentimento di appartenenza piemontese che tuttavia dovette vivere per i decenni a seguire accanto ai residui di una caratterizzazione identitaria specifica dal forte radicamento locale⁶.

Solo un'abitudine a dir poco superficiale, invalsa nei primi del Novecento, di confondere Monferrato e Astesana, considerata una sorta di sottozona o variante storica di un comprensorio puramente geografico, portò ad assegnare all'attuale provincia di Asti alcune porzioni di quel Monferrato senza nessun criterio storico o identitario al di là della mera contiguità territoriale.

Per non ripetere una simile artificiale attribuzione, la presente ricerca ha cercato di mantenere una prospettiva ampia, al di là delle odierne frontiere provinciali, nella convinzione che per ripercorrere significativamente la storia del vino e della vite, così strettamente intrecciati con il territorio, non si possa limitare lo sguardo a confini tracciati da burocrati con ben altre finalità: l'artificiosità e la limitatezza di una simile impostazione, modellata su confini amministrativi sto-

5. Sulle vicende della monarchia sabauda tra Sei e Settecento, con particolare riferimento alla volontà regia di sistemazione gestionale dei territori dal punto di vista amministrativo, fiscale, militare, e alle resistenze e reazioni locali, si faccia riferimento a G. Ricuperati, *Le avventure di uno Stato ben amministrato: rappresentazioni e realtà nello spazio sabauda tra ancien régime e rivoluzione*, Torino, Tirrenia Stampatori, 1994, e Id., *Lo Stato sabauda nel Settecento: dal trionfo delle burocrazie alla crisi d'antico regime*, Torino, Utet, 2001.

6. La zona di Asti, Alba e Mondovì fu contrassegnata da una larga diffusione e da un forte radicamento di influssi d'Oltralpe, diffusi dalla Rivoluzione del 1789 e, successivamente, dalle armate napoleoniche. Qui le tensioni del Triennio raggiunsero punte elevate: i giacobini si assicurarono posti chiave negli apparati amministrativi, che riuscirono a mantenere sotto il regime napoleonico e in gran parte anche dopo il ritorno dei Savoia. Sulle vicende astigiane a cavallo tra i due secoli, G. Crosa, *Asti nel Sette-Ottocento*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1993, che propone una copia anastatica degli ordini campestri della città di Asti del 1720. Sulle vicende astigiane durante il periodo francese e poi sotto l'impero di Napoleone, cfr. G. Ricuperati (a cura di), *Quando San Secondo diventò giacobino: Asti e la Repubblica del luglio 1797*, Atti del Convegno «Asti repubblicana. Bicentenario della repubblica astese: 1797-1997» (Asti, 12-13 dicembre 1997), Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1999. Sulla classe dirigente locale nel trapasso tra età napoleonica e Restaurazione, notizie accurate si trovano in M. Violardo, *Il notabilato piemontese da Napoleone a Carlo Alberto*, Torino, s.n., 1995.

ricamente infondati, darebbero risultati falsati o comunque incompleti.

2. *Contesto: lineamenti di storia della vite e del vino in Piemonte*

Nonostante la scarsità di reperti archeologici per il contesto piemontese, tuttavia per l'epoca preromana la pratica della viticoltura e certamente il consumo del vino sono confermati da alcune testimonianze. In particolare per la zona albese e quella torinese sono accertate tracce di viticoltura collocabili tra il XII e il X secolo a.C.; per epoche precedenti, cioè attorno al 1500 a.C., data in cui archeologi e storici collocano la comparsa della coltivazione del vino in Italia, sembra che il clima piemontese fosse allora troppo freddo e poco adatto alla coltivazione della vite.

A quell'epoca, d'altronde, erano altre le bevande alcoliche diffuse nelle terre di insediamento di tribù di origine ligure nell'area compresa tra il Tortonese e l'Acquese (*Statielli*) e lungo la valle del Tanaro (*Bagienni*). L'influenza delle popolazioni celtiche del Nord favorì tra gli insediamenti a sud del Po il consumo del sidro, della birra e di bevande ricavate da bacche (sambuco, corniolo), frutti di bosco e miele.

I contatti con le popolazioni dell'Italia centrale e soprattutto con il popolo etrusco, attraverso le rotte commerciali delle coste mediterranee, fecero conoscere il vino anche nelle zone settentrionali: sono collocabili tra il VI e il IV secolo a.C. reperti legati al consumo di vino rinvenuti nell'entroterra piemontese, segnale dell'inserimento di queste popolazioni nei traffici che legavano il Sud Italia, l'Etruria e le coste liguri.

Il ritrovamento di alcuni semi di vite coltivata nel Tortonese colloca l'inizio della coltivazione in terra piemontese attorno al V secolo, una datazione suffragata pure dal ritrovamento di bicchieri e vasi potori in contesti funerari nel Novarese e nel Milanese⁷.

Di origine etrusca furono i metodi e le tecniche di coltivazione adottati dalle popolazioni celto-liguri, mentre la produzione fu legata al gusto e alle esigenze alimentari del-

7. Cfr., per esempio, il catalogo della mostra tenuta a Oleggio nel 2001: F.M. Gambari (a cura di), *La birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C.*, Torino, Celid, 2001. Per l'area piemontese, invece, cfr. R. Zezzos, *Vite e vino in Piemonte dal I al XV secolo*, in «La Provincia di Alessandria», II, 7-8 (1955) e F.M. Gambari, *Le origini della viticoltura in Piemonte: la Protostoria*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte antico*, Cuneo, L'Arciere, 1994, pp. 17-41.

le popolazioni locali: fin dal v-iv secolo a.C. una progressiva differenziazione distinse la viticoltura di area novarese e comasca da quella delle zone sud-occidentali, dove si propagò la tecnica dell'alteno o *ad arbustum* gallico con sostegno vivo e potatura lunga di origine etrusca.

Il prodotto così ottenuto consisteva in vini dal sapore particolarmente aspro e ad alto contenuto tannico che, a differenza dell'enologia mediterranea e della stessa area ligure del Piemonte meridionale, probabilmente erano consumati puri senza aggiunta di resine⁸. A differenza di Greci, Etruschi e Romani, tra le tribù settentrionali si apprezzava maggiormente un vino dal sapore intenso e dall'elevata gradazione alcolica, una bevanda non diluita che si accompagnasse al tipo di alimentazione più calorica e carnivora diffusa in queste zone.

All'affermazione della dominazione romana nel nord seguirono un rapido incremento delle superfici destinate alla coltura vitivinicola e un conseguente aumento dei traffici commerciali. Con la distruzione di *Carystum* nel 173 a.C. e la sottomissione definitiva delle tribù celto-liguri, iniziò la romanizzazione del territorio attraverso la fondazione di colonie e città e la costruzione di strade. Fu in questo periodo che il basso Piemonte vide sorgere alcuni centri, i cui antichi nuclei sopravvivono più o meno riconoscibili negli agglomerati urbani odierni: *Derthona* (Tortona), *Libarna* (Serravalle Scrivia), *Valentia* (Valenza), *Pollentia* (Pollenzo), *Aquae Statielae* (Acqui), *Hasta* (Asti) furono costituite nel II secolo a.C., alcune venendo rifondate sul sito di precedenti insediamenti di origine celtica.

Tutte le nuove fondazioni vennero inserite in un efficiente sistema stradale, innovazione e punto di forza della potenza romana. Le nuove possibilità aperte dallo sviluppo inedito dei traffici verso la pianura Padana e il Centro-sud grazie alle nuove vie di comunicazione influenzarono profondamente le strutture della proprietà agricola: il governo romano diffuse nelle regioni settentrionali il modello del latifondo che

8. Al proposito F.M. Gambari, *L'alimentazione nell'Italia antica. Le origini della coltivazione della vite in Italia nord-occidentale*, <http://www.beniculturali.it/alimentazione/sezioni/origini/vite.html>; G.M. Facchini, *Sulle produzioni locali di anfore vinarie di età romana nel territorio alessandrino*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte antico* cit., pp. 121-127; L. Cracco Ruggini, *Il vino nel Piemonte romano: produzione e commerci*, ivi, pp. 161-169.

consentì la formazione di grosse tenute rurali (*villae*) dedite a un'agricoltura estensiva in grado di svincolarsi da una produzione rivolta all'autoconsumo o al mercato locale e di aprirsi a mercati più vasti.

I nuovi modelli fondiari e la crescente richiesta di vino da parte delle città sottomesse a Roma incrementarono l'estensione della coltura locale e il volume dei traffici. Una diversa tecnica di impianto si diffuse: non più quella dell'*arbustum gallicum* ma una coltivazione della vite sostenuta da pali, a ceppo basso e potatura corta, così come riportato da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*⁹. La dominazione romana inoltre contribuì a diffondere cultura e rituali afferenti al mondo del vino che si andarono a intrecciare e a fondere con elementi locali preesistenti. I reperti archeologici rinvenuti nelle aree di Acqui, Asti, Alba, Pollenzo, Tortona testimoniano come il rituale del banchetto, l'uso di anfore vinarie e di vino speziato si accompagnassero a sopravvivenze celtiche, quali il consumo di vino puro o l'uso di botti di legno per la conservazione e soprattutto per il trasporto¹⁰.

Nel passaggio dal mondo romano a quello longobardo, la produzione vitivinicola delle antiche colonie romane padane restò quantitativamente significativa ma di bassa qualità, come attesta la pur scarsa e frammentaria documentazione per il periodo. La contrazione dei mercati in un'epoca segnata da incertezze politiche ed economiche ridusse drasticamente i traffici a più lunga percorrenza, concentrando la circolazione dei prodotti a livello locale; la crisi demografica, partico-

9. Al riguardo, si vedano G. Negri, *Viti fossili e viti preistoriche in Italia*, in A. Marechalchi - G. Dalmaso (a cura di), *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. I, Milano, Unione Italiana Vini, 1979 (ed. or. Milano, Arti Grafiche Gualdoni, 1931-37), e G. Dalmaso, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia*, ivi, vol. III. Inoltre, E. Sereni, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in «Atti e memorie dell'Accademia Toscana di Scienze e Lettere La Colombaria», 29 (1964), in particolare pp. 131-134, 143-145, 174-175; G. Dalmaso, *La vite e il vino degli Allobrogi*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 5 (1965), pp. 106-108, e Id., *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, ivi, 8 (1968), pp. 368-371.

10. Cfr. i saggi raccolti nel già citato volume *Vigne e vini nel Piemonte antico* a cura di Rinaldo Comba: G.M. Facchini, *Sulle produzioni locali di anfore vinarie* cit.; R. Solari, *Dalla nomenclatura vitivinicola alle tradizioni locali*, pp. 131-143; F. Filippi, *Le anfore vinarie di Alba Pompeia (fine I sec. a.C.-I sec. d.C.)*, pp. 63-111; G. Molli Boffa, *Sulla circolazione delle anfore in Piemonte*, pp. 117-120; L. Mercado, *La vite e il vino nelle figurazioni di età romana in Piemonte*, pp. 145-160; L. Cracco Ruggini, *Il vino nel Piemonte romano* cit.

larmente acuta attorno ai secoli VIII e X dell'era moderna, influì negativamente sulla domanda, su cui peraltro pesavano la riduzione della circolazione monetaria e il peggioramento delle vie di comunicazione, sempre meno sicure e agibili. Il ripiegamento locale dei mercati e la penuria di manodopera agirono negativamente sull'agricoltura: molte zone un tempo coltivate vennero abbandonate e lasciate incolte¹¹. Limitate all'autoconsumo, le attività agricole furono in parte sostituite dalla caccia, diffusa in particolare tra i nobili longobardi e i feudatari carolingi che assunsero il controllo delle proprietà terriere. Accanto alle vaste proprietà aristocratiche, si costituirono i grandi possedimenti ecclesiastici gestiti dai monasteri o dalle autorità vescovili.

Le invasioni del IX-X secolo, con il passaggio di orde di barbari, e soprattutto l'instabilità politica dovuta alle contese per il regno italico e alle lotte tra potentati locali ebbero gravi ripercussioni sulle coltivazioni, causando devastazioni e disaggi che limitarono le potenzialità produttive delle superfici vitate¹². All'inizio del nuovo millennio, il processo di concentrazione dei poteri politici riuscì a contenere le conflittualità interne e a eliminare gradualmente i motivi di precarietà e insicurezza economica. La vigna ritornò a conoscere una fase espansiva: si utilizzarono le terre collinari suddividendole in piccoli appezzamenti affidati a coloni che si impegnarono a estendere tale coltura e a migliorarne la resa. In alcuni contratti di affitto dell'epoca il canone consisteva proprio nell'impianto e nella coltivazione di vigneti su terreni incolti; per coltivazioni già avviate, erano previsti contratti di enfiteusi perpetua con l'obbligo di prendersene cura e implementare la produzione. Nel corso del Basso Medioevo numerose terre e vigne passarono a proprietari di origine borghese e cittadina, favorendo l'espansione della vite all'interno o nei pressi delle principali città e il commercio vinicolo: gli Statuti di Acqui ci hanno lasciato notizia degli «operai delle vigne», piccoli proprietari contadini e salariati che lavoravano per cittadini più abbienti nei periodi di lavoro più intenso¹³.

11. G. Pasquali, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, Cuneo, L'Arciere, 1990, pp. 17-33.

12. G. Dalmasso, *La vite nell'Alto Medioevo*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 8 (1968), pp. 195-197.

13. Cfr. G. Pasquali, *Vite e vino in Piemonte* cit.

Rilevante fu nel periodo medievale il ruolo svolto da abbazie e monasteri le cui proprietà assunsero dimensioni maggiori grazie alle donazioni e agli acquisti di possedimenti fondiari. La lavorazione e il consumo di vino, in una commistione tra elemento sacrale, funzione liturgica e risvolti economici, divennero attività diffuse tanto tra il clero secolare e urbano quanto tra gli ordini monastici, forniti di cantine per la vinificazione e la conservazione. Oltre a rappresentare centri di potere locale, le grandi abbazie presenti sul territorio istituirono fitte reti di relazioni, stabilendo legami infraterritoriali che costituirono direttrici privilegiate per scambi di persone, prodotti e conoscenze¹⁴. Accanto ai grandi centri di produzione ecclesiastici, attorno al XIII secolo anche le autorità comunali cercarono di incentivare e proteggere la produzione locale, regolando attraverso bandi campestri e Statuti i vari aspetti delle vitivinicoltura, dai tempi della vendemmia ai processi di vinificazione e di conservazione fino alle attività commerciali¹⁵.

aA

Nel Basso Medioevo la pigiatura avveniva nei pressi della vigna, a causa della difficoltà di trasportare e conservare le grosse quantità di uva vendemmiata, oppure nelle cantine dei castelli nobiliari, dotate di grossi torchi e di locali per la conservazione. A tale proposito ci si serviva di botti di legno di castagno o di rovere che permettevano tecniche di invecchiamento di almeno uno o due anni, pratica diventata difficile dopo l'abbandono delle anfore a chiusura ermetica. L'invecchiamento era comunque limitato poiché il vino sottoposto a questo procedimento risultava facilmente alterato e rischiava di perdere prezzo sul mercato.

15

Altri luoghi per la vinificazione si trovavano all'interno delle mura urbane, nelle abitazioni dei nobili e dei ricchi mercanti, nelle cantine vescovili o dei canonici, nei ricetti comunitari a disposizione dei contadini entro le mura del

14. Come, a titolo esemplificativo, tra i canonici della chiesa di Sant'Evasio di Casale, i benedettini di San Nazzaro Sesia e quelli di Santa Maria di Vezzolano o dell'abbazia benedettina cassinense di San Bartolomeo di Azzano. Si veda, per l'area astigiana, l'articolo basato su una meticolosa ricerca d'archivio: S. Nebbia, *La coltura della vite nell'Astigiana durante il Medioevo*, in «Rivista di Storia, Arte, Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 108 (1999), pp. 179-191.

15. R. Greci, *Il commercio del vino negli statuti comunali di area piemontese*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 251-253, e G. Gullino, *La vite negli antichi statuti comunali dell'abese medievale*, ivi, pp. 91-109.

castello. La pratica della vinificazione in città raggiunse una tale diffusione da richiedere la regolamentazione da parte delle autorità comunali: gli Statuti acquesi espressamente vietarono l'uso di bruciare per le strade la feccia del vino o di sotterrarla entro le mura cittadine, segnalando l'esigenza di disciplinare una pratica ormai diffusa.

Numerose iniziative comunali furono intraprese per tutelare un bene divenuto prezioso. Vennero promulgati bandi per regolamentare la coltivazione e porre un freno ad abusi o possibili adulterazioni; nuove disposizioni imposero regole severe per la vinificazione e il commercio, prevedendo norme per la vendita all'ingrosso e al dettaglio, ma anche per agevolare la produzione e proteggerla dalla concorrenza di prodotti stranieri.

In alcuni casi, come ad Acqui e Ovada, venne fissato il divieto di vendere il vino di provenienza estera, soprattutto quello importato dai vicini porti liguri che commerciavano in vini dolci e aromatici stranieri. Erano invece incentivate le esportazioni dei prodotti locali verso l'estero tanto da costituire a tal fine delle società di mercanti: furono i mercanti astigiani tra i primi a darsi questa organizzazione e ad avviare alla fine del Trecento traffici di vino verso la Francia e la Germania¹⁶.

In questo secolo infatti emersero prodotti locali caratterizzati da una propria tipicità, alcuni considerati di particolare pregio e perciò competitivi sul mercato: il Barbesino nel Casalese, la Lambrusca nell'Acquese, l'Arneis, il Nebbiolo e il Moscato nell'Astigiano. In generale però la produzione restava abbastanza indifferenziata; la differenza era di ordine qualitativo tra vino ottenuto dalla prima pigiatura (*primo vino*) e quelli derivati da successive torchiature, eventualmente

16. R. Greci, *Il commercio del vino negli statuti comunali* cit. Si veda anche *Alessandria provincia viticola. Appunti per una storia della viticoltura, della produzione e dei mercati del vino nella «prima provincia viticola del Regno»*, Alessandria, Provincia di Alessandria, 2009. Il volume, denso di informazioni che interessano un po' tutta la regione, è consultabile anche sul web attraverso il portale istituzionale della Provincia di Alessandria. La versione elettronica offre inoltre qualcosa in più, cioè materiali aggiuntivi mancanti dalla versione cartacea, un'appendice statistica e un'aggiornata e ricca bibliografia a cura di Giancarlo Subbrero.

Per reperire il testo, disponibile in pdf, l'indirizzo internet è il seguente: <http://www.provincia.alessandria.it/index.php?ctl=prodotti&idbl=5¶m=5&fl=singola&id=90>.

con l'aggiunta di grappoli maturati in ritardo (*ràpule*) o ancora poco maturi (*agresto*)¹⁷.

Pur rimanendo un bene prevalentemente riservato alle fasce alte, sia nobiliari sia ecclesiastiche, sul finire del Medioevo le qualità meno pregiate (ottenute da successive lavorazioni delle vinacce, poco alcoliche) entrarono nella vita quotidiana e nel consumo di fasce più ampie di popolazione. Già nel corso del XII secolo a livello popolare risulta diffuso il consumo quotidiano di vino, certo di qualità inferiore rispetto a quello presente sulle mense delle famiglie abbienti¹⁸. Si trattava di vini annacquati o aciduli, come il cosiddetto *agresto*, usati come bevanda dissetante dai contadini durante il lavoro nei campi; anche le taverne e le mescite al minuto contribuirono a diffondere il consumo tra la popolazione urbana. Esteso era l'uso terapeutico di vino che veniva integrato nelle diete di ospedali e ospizi di carità, viste le caratteristiche asettiche ed energizzanti che gli venivano attribuite dalla trattatistica medica del tempo¹⁹.

Il vino restava un bene utilizzato per il pagamento dei canoni e dei salari e un prodotto che nelle versioni più pregiate rappresentava una fonte di reddito non indifferente. Con lo sviluppo della civiltà comunale, le ricche famiglie della

17. Per delineare un quadro generale sono utili le considerazioni esposte in A. Nada Patrone, *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo Medioevo*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 281-299, e della stessa autrice il saggio conclusivo del volume sul Rinascimento, Ead., *I vini in Piemonte tra Medioevo ed età moderna*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, Cuneo, L'Arciere, 1991, pp. 247-280.

18. In particolare rispetto alle mense della corte sabauda; a tale riguardo, C. Stango, *I vini del duca: i consumi della corte di Emanuele Filiberto*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit., pp. 235-246.

19. L'attenzione della scienza medica nei confronti del vino non si esaurì nei secoli seguenti, anzi andò approfondendo altri aspetti della bevanda, tra cui quelli «nutrizionali». Cfr. il caso studiato da Annamaria Nada Patrone per il Cinquecento, *L'enologia nelle considerazioni di un medico piemontese del Cinquecento: Francesco Gallina*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, t. I, Cuneo, L'Arciere, 1992, pp. 91-108, e quello del medico vercellese tratteggiato in L. Bianchi, *Giorgio Magnetti e il rapporto tra medicina e filosofia nel Medioevo italiano*, in M.C. Perazzo (a cura di), *E divenne maggiore: aspetti della storia dell'Ospedale di Sant'Andrea in Vercelli*, Atti del Convegno di Vercelli (8 novembre 2003), Novara, Interlinea, 2009, pp. 227-236. In merito all'esempio considerato dal professor Bianchi, va rilevato che dall'indice SBN uno dei tre esemplari della dissertazione di Giorgio Magnetti del 1593 intorno alle proprietà del vino risulta essere conservato ad Asti (gli altri due sono a Roma). Un'altra copia della cinquecentesca, non catalogata in SBN, è conservata presso il Museo «Camillo Leone» di Vercelli.

borghesia cittadina e i nuovi ceti artigiani e mercantili si appropriarono sempre più dell'uso della bevanda, un tempo simbolo di condizione sociale elevata.

La profonda crisi della seconda metà del Trecento ebbe pesanti conseguenze per l'agricoltura piemontese: la peste nera aveva spopolato le campagne, la produzione era sprofondata in una fase di forte contrazione con conseguente aumento dei prezzi. Anche la viticoltura risentì di questa difficile situazione tanto che si ebbe un generalizzato ritorno alla pratica meno impegnativa dell'alteno. Agli inizi dell'epoca moderna, tra il xv e il xvi secolo, il quadro vinicolo regionale appare alquanto variegato: accanto alle grandi tenute nobiliari ed ecclesiastiche, di derivazione curtense, la proprietà era frazionata in possedimenti di elementi borghesi; alle vigne presenti sulle migliori pendici collinari si sommarono filari sistemati attorno ai castelli e *tòpie* (pergolati) delle case coloniche o degli orti cittadini; alteni, viti a cespuglio e vigneti convivevano tra i seminativi delle varie zone²⁰.

Le turbolenze politiche che segnarono l'età moderna non facilitarono una razionalizzazione del panorama enologico né agevolarono i procedimenti legati a un'attività delicata come la vitivinicoltura, nonostante si continuasse a dedicare una particolare attenzione dal punto di vista legislativo alla tutela della viticoltura e del commercio vinicolo.

La regione divenne teatro di scontro non solo tra i signori locali e l'espansionismo sabauda, ma pure tra le grandi potenze europee, Francia e Spagna, i cui eserciti causarono la devastazione di città, valli, campi e vigneti. L'incertezza sociale e politica, accompagnata da ondate di carestie e pestilenze, limitarono il commercio di esportazione del vino, che in questo torno di tempo era concentrato localmente, tranne alcuni sbocchi verso i porti liguri e i possedimenti lombardi²¹.

20. Su questo punto un quadro generale è presentato in R. Comba, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni, «gricie» e terre allenate nel Piemonte rinascimentale*, in Id. (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit., pp. 17-36. Nello stesso volume, sul tema del rapporto tra viticoltura e strutture economico-sociali dei secoli seguenti, si segnalano anche F. Panero, *Viticoltura, patti mezzadri e colonia parziaria nel Piemonte centro-meridionale (secoli xv-xvi)*, pp. 105-130; G. Gullino, *Viti e viticoltori sui colli braidesi nel primo Quattrocento*, pp. 131-148; V. Chiarlone Poggio, *La coltivazione della vite a La Morra e Barolo vista da due estimi dei primi decenni del Cinquecento*, pp. 149-164; R. Fresia, *Viticoltura e proprietà cittadina: Alba nella seconda metà del Cinquecento*, pp. 165-186.

21. Al riguardo P. Sereno, *Vigne e alteni in Piemonte nell'età moderna*, in R. Comba

La progressiva espansione sabauda, che venne gradualmente aggregando feudi, città e comunità rurali di eterogenea natura, diede vita a un insieme composito, unificato dalla comune soggezione al medesimo sovrano. La capitale di questo regno, Torino, affermata come tale a partire dal Quattrocento, solo fra Cinque e Seicento assunse i connotati tipici delle città sede di una corte e iniziò ad agire come centro di attrazione per i territori annessi²².

L'estensione di un sistema fiscale e amministrativo comune e accentrato offrì un sostegno all'economia locale, accompagnato dallo sforzo delle autorità centrali di rendere migliori le vie di comunicazione, almeno all'interno dei propri possedimenti. Per tutto il Seicento il prevalere di un'agricoltura di autoconsumo e la desolante situazione delle campagne resero il traffico del vino locale assai precario, anche per la concorrenza di vini liguri e meridionali, vini bianchi, dolci e di buona gradazione particolarmente apprezzati dal gusto del tempo. Per arginare la situazione tanto i Gonzaga quanto i Savoia, che fino al Settecento si contesero i territori sud-occidentali tra Astigiano, Monferrato, Alessandrino, proseguirono in una rigida impostazione protezionistica.

Nonostante le pesanti incertezze sociali e politiche, la viticoltura continuò a rappresentare un importante settore economico. Proprio per questi anni vanno evidenziati alcuni fattori fondamentali nella storia enologica del territorio,

aA

19

(a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., t. I, pp. 19-48, e in generale gli altri saggi dei due volumi curati da Comba sull'età moderna. In particolare, per quel che concerne le strutture economiche e sociali nel Piemonte d'*ancien régime*, della stessa opera si vedano nel t. II: G. Gullino, *Strutture agrarie e viticoltura nel Braidese alla metà del Cinquecento*, pp. 279-298; V. Chiarlone, *Viticoltura e proprietà fondiaria a La Morra nella seconda metà del XVI secolo*, pp. 299-312; R. Fresia, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura nell'Albese in età moderna*, pp. 313-356; A. De Angelis - D. Fantino, *Agricoltura e viticoltura nel Saluzzese fra Cinque e Settecento: un primo tentativo di analisi*, pp. 357-394; A. Angelino, *L'«agenzia» di Lu e le sue vigne nel Monferrato casalese del Settecento: da una prima lettura delle carte dall'archivio Dalla Valle*, pp. 395-426; L. Segre, *L'alto Novarese nella cultura viticola piemontese*, pp. 427-438.

22. Sul ruolo di Torino in epoca moderna, fondamentale è la *Storia di Torino* della casa editrice Einaudi, in particolare vol. III: *Dalla dominazione francese alla ricomposizione dello stato (1536-1630)*, e vol. IV: *La città fra crisi e ripresa, 1630-1730*, entrambi a cura di Giuseppe Ricuperati. Sul ruolo della capitale come consumatrice di vino proveniente dalle sue province cfr. D. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., t. II, pp. 439-460, e come centro di elaborazione culturale, con specifico riferimento al mondo della vigna cfr. C. Ghibaudi, *L'immagine della vite e del vino nella cultura aulica della corte sabauda durante il XVII e il XVIII secolo*, *ivi*, pp. 109-128.

come l'affermazione del moscato nell'Acquese: probabilmente già presente da almeno tre secoli nelle odierne zone di elezione, fu solo a partire dal Cinquecento che la sua presenza iniziò a consolidarsi e che venne messa a punto la tecnica di vinificazione e preparazione del «Moscatello bianco», consentendo la conservazione del vino dolce e aromatico. Nello stesso periodo presumibilmente avvenne l'introduzione del dolcetto nell'Acquese e nell'Ovadese, un altro vitigno destinato a caratterizzare la zona con la produzione di vini di alta qualità e di largo commercio.

Come dimostrano i due esempi appena citati, in età moderna la produzione enologica piemontese iniziò a differenziarsi dal punto di vista qualitativo. Le norme degli Statuti e alcune carte contrattuali evidenziano lo sviluppo dei vitigni bianchi dolci o secchi, tra cui moscato, vernaccia, malvasia, oppure vini provenienti da località specifiche: il grignolino di Casale e di Vesime, le barbere e i nebbioli di Albugnano, Costigliole, la freisa o la «lambrusca» di Alessandria²³.

A dare nuovo impulso all'enologia locale contribuirono alcuni possidenti che, sulla base della trattativa cinquecentesca di argomento enologico, cercarono di applicare criteri più scientifici per la qualificazione delle proprie tenute, lasciando preziose testimonianze: dalle osservazioni di Giovanni Battista Croce, orafo di Corte e decurione della città di Torino, sperimentatore nella sua vigna di Candia, al volume sulle coltivazioni piemontesi di Francesco Agostino Della Chiesa del 1635, agli interventi di nobili latifondisti come i marchesi Doria nel feudo di Montaldeo nell'Ovadese, i Centurione Scotto signori di Morsasco nell'Alessandrino o gli astigiani Cotti di Scurzolengo nelle tenute di Neive, i quali manifestarono un interesse per le pratiche di vigna e di cantina, per la produzione di vini «nobili», acquaviti e grappe, che esulava da meri aspetti economici²⁴.

Una gestione più attenta e razionale delle proprietà e una

23. G.A. di Ricaldone, *I vini storici di Asti e del Monferrato*, Asti, Camera di Commercio industria artigianato e agricoltura, 1972. Per il territorio alessandrino, cfr. V. Repetti, *Antichi vitigni*, in *Alessandria provincia viticola* cit., pp. 47-48. Cfr. anche il contributo di G. Bera, *Storia della barbera*, al sito <http://www.barbera.it/2009/09/storia-della-barbera-di-gianluigi-bera>, e quello di G. Mainardi, *Il grignolino: antica anima piemontese*, al sito <http://www.oicce.it/fdg/mai0001.html>.

24. Si veda *Alessandria provincia viticola* cit., pp. 28-29. Sulla figura di Giovanni Battista Croce, cfr. J.-L. Gaulin, «*De l'excellence et de la diversité des vins*»: culture agronomi-

tipicizzazione della produzione enologica secondo metodi scientifici erano limitate a pochi casi di possidenti in grado di garantire una continuità di gestione e di investimenti. Sul territorio la situazione era molto più confusa e precaria: altro ordine di priorità improntava generalmente le scelte di contadini e massari indirizzandole verso una produzione di autoconsumo o a soluzioni più economiche come l'alteno secondo i vincoli posti dalla promiscuità delle colture e dei regimi agrari.

Un quadro generale della situazione è fornito dai dati raccolti tra il 1698 e il 1730 per la Perequazione generale ordinata dai Savoia nell'ambito di una politica di controllo centralizzato dei territori piemontesi finalmente sottomessi alla corona. Da questa operazione risulta un quadro complesso e incerto delle terre vitate e della produzione vinicola a inizio Settecento, soprattutto a causa dell'estrema varietà delle unità di misura e della compresenza di vigneti, alteni e filari isolati; gli stessi proprietari o contadini intervistati dagli agrimensori e delegati regi facevano fatica a uniformare la varietà delle situazioni locali, e dei termini usati tradizionalmente per definirle, ai modelli pensati a fini meramente fiscali.

aA

21

La tabella della pagina seguente riporta i dati relativi all'estensione delle colture viticole e della produzione a inizio Settecento, come risultarono dalla Statistica generale del XVIII secolo²⁵.

Nonostante le cifre ottenute per le singole località non siano di semplice né immediata interpretazione, è possibile avanzare alcune considerazioni di ordine generale.

Una prima osservazione riguarda la diffusione della coltura della vite: scorrendo le cifre si nota come, al di là dell'effettiva estensione, la coltivazione nelle forme di alteno e vigna sia diffusa in tutti i circondari e in una grande quantità di

que et vinification dans le traité de Giovanni Battista Croce (1606), in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit., pp. 39-54.

25. La tabella riprende le cifre tratte dai quaderni preparatori per la Perequazione generale e si trova in L. Picco, *Tra filari e botti. Per una storia economica del vino in Piemonte dal XVI al XVIII secolo*, Torino, Giappichelli, 1989, p. 57. Le misure delle superfici sono espresse in ettari (1 giornata piemontese = 0,38 ha), mentre per i liquidi la «carra» torinese, equivalente a 10 «brente», è stata trasformata in ettolitri (1 carra = 4,93 hl). Cfr. V. Ballesio, *Riduzione degli antichi pesi, misure e monete del Piemonte e delle principali città d'Europa al sistema decimale...*, Torino, Eredi Botta, 1824.

province	abitanti	superficie vitata		% superficie vitata su totale	produzione ettolitri	consumo ettolitri
		totale ettari	% vigna			
Acqui	58.820	26.252	47,2	33,1	167.851	144.008
Alba	74.670	16.929	37,6	24,3	97.573	61.569
Alessandria	59.086	18.194	71,3	21,8	240.859	175.083
Asti	91.045	30.309	100	29,2	265.513	145.878
Biella	87.721	9.083	50,7	15,9	211.358	114.287
Casale	86.147	25.468	100	35,3	150.901	133.804
Cuneo	123.150	4.895	8,3	2,6	96.698	108.476
Ivrea	108.840	10.352	27,1	10,2	147.600	114.538
Mondovì	128.130	15.791	71,6	9,1	146.488	78.966
Novara	162.876	24.327	64,4	9,6	234.207	170.852
Pinerolo	78.465	14.061	10,2	12,7	185.725	91.177
Saluzzo	106.000	14.696	7,2	11,2	147.782	157.932
Susa	51.282	4.224	24,1	5,4	74.105	54.858
Vercelli	67.167	2.473	93,4	2,1	33.864	82.587
Torino	167.538	27.599	10,7	16,5	351.426	321.419
Torino città	75.255	/	/	/	28.438	185.125

comuni, comprese le zone a prevalenza pianeggiante come l'Alessandrino²⁶.

L'Astigiano, insieme al Casalese, non registra alcuna traccia di alteno e mostra una superficie vitata tra le più elevate (comunque inferiore rispetto al Casalese e all'Acquese): ciò indica una situazione più ricca e avanzata sul piano vitivinicolo già agli inizi del secolo, segno di attenzione per una produzione quantitativamente rilevante e al contempo qualitativamente elevata, destinata più al commercio estero che al consumo locale. Da questo punto di vista Asti appare infatti la maggior produttrice in assoluto dopo Torino, che comunque supera in eccedenza produttiva, testimoniando l'esistenza di un florido e redditizio mercato vinicolo, indirizzato soprattutto verso la capitale che risulta avere un fabbisogno di quasi 150.000 ettolitri²⁷.

26. Cfr. L. Picco, *Tra filari e botti* cit. per la rielaborazione dei dati relativi alla metà del Settecento e per il secolo successivo P.L. Ghisleni, *Le coltivazioni e la tecnica agricola in Piemonte dal 1831 al 1861*, Torino, Museo Nazionale del Risorgimento, 1961.

27. Sui consumi di vino della corte sabauda in questi secoli cfr. P. Merlin, *Il vino alla corte sabauda nell'età di Carlo Emanuele I*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., t. I, pp. 235-248, e C. Scaffidi, *Il bicchiere del re: cerimoniale, consumi e simbologia del vino alla corte di Vittorio Amedeo II*, *ivi*, pp. 249-262. Sulle direttrici commerciali e sui traffici di vino fuori e dentro i confini sabaudi: G. Reborà, *Importazioni e consumi di vino a Genova in età moderna*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., t. II, pp. 481-490; S. Levatti, *Il commercio del vino tra Milano e il Piemonte nella seconda metà del XVIII secolo*, *ivi*, pp. 491-506; C. Rosso, *Un*

In rapporto all'insieme della regione, è l'Alessandrino (Alessandria, Acqui, Casale) a detenere il primato, sia per superficie occupata dalla vite in prevalenza a vigneto sia per la produzione, sebbene questa risulti mediamente inferiore ad altre realtà: con circa il 30% di superficie vitata produce meno del 22% sul totale provinciale, mentre distretti più esigui come quello di Asti e Alba con una superficie vitata del 20% producono più del 14%, con uno scarto percentuale più esiguo tra superficie messa a coltura e resa finale.

Tra fine Settecento e inizio Ottocento l'esigenza di una conduzione più razionale dell'agronomia piemontese, e della vitivinicoltura in particolare, apparve essenziale non solo agli studiosi locali ma anche agli osservatori e agli esperti stranieri²⁸.

Con l'annessione del Piemonte all'impero napoleonico, le autorità francesi cercarono di dare nuovo impulso alla viticoltura locale in chiave commerciale, incentivandola soprattutto nelle zone collinari e sottraendola alle terre di pianura dove pure all'epoca era molto diffusa, come dimostra la forte presenza della vite nell'area alessandrina²⁹. Le indagini sui vitigni piemontesi, avviate dal ministro e studioso di viticoltura Jean Antoine Chaptal, evidenziarono la necessità di una ricerca della specializzazione nel vasto panorama delle varietà enoiche piemontesi, nel senso di una promozione dei vitigni maggiormente produttivi per un rilancio del mercato in cui continuava a prevalere l'autoconsumo e la destinazione alimentare.

Sul fronte interno, il conte Giuseppe Nuvolone Pergamo e i membri dell'Accademia di Agricoltura di Torino tentarono una classificazione dei vitigni al fine di segnalare, tra le diverse denominazioni locali, le varietà fondamentali. In una sorta di dichiarazione programmatica a chiusa della sua opera lo stesso Nuvolone, constatata l'impossibilità di una descrizione sistematica e completa, richiamava l'attenzione su quelle uve i cui vini «dovrebbero essere da noi più generalmente

alvo Portogallo? I tentativi settecenteschi di esportare i vini piemontesi in Inghilterra, ivi, pp. 507-546.

28. Riguardo al rinnovato interesse per l'agronomia nel contesto settecentesco, cfr. R. Comba, *La vite e il vino nella cultura agronomica subalpina del Settecento*, in Id. (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., t. I, pp. 153-178.

29. *Alessandria provincia viticola* cit., pp. 30-32.

resi migliori a beneficio della sanità, a delizia delle mense ed al privato e pubblico nazionale vantaggio», in tal modo delineando una direzione che la ricerca enologica avrebbe definitivamente intrapreso nel secolo successivo³⁰.

A circa un secolo di distanza dalle indagini della Perequazione generale, alcune pagine della *Corografia fisica, storica e statistica degli Stati Sardi di Terraferma*, redatta da Attilio Zucagni-Orlandini, aggiungono suggestioni alle trasformazioni intervenute nel giro di un centinaio di anni, offrendo un quadro complesso, ricco di sfumature e potenzialità, delle campagne del basso Piemonte.

Le vigne somministrano uno dei principali prodotti, così nel Monferrato, come nell'Astigiano; sebbene infatti il territorio di Acqui sia montuoso, vengono esse ciò non di meno da pertutto coltivate. Molte sono le varietà delle uve, e quasi tutte di eccellente qualità; a ciò si aggiunga che i vitigni sono tenuti bassi, né mai si lasciano lussureggiare sugli alberi. Il territorio dell'alto e del Basso Monferrato è per una buona metà coltivato a vigne: nell'Astigiano esse occupano una superficie non minore di 66.000 giornate e ogni giornata suol produrre circa 9 brente di vino. Nelle colline sono disposte le viti in filagni o filari, nei quali sono isolate piegate in modo, da formar ciascheduna la diagonale di un quadrato. Ogni pianta è sostenuta da due o tre canne o piccoli pali ripartiti in siti diversi. Nel potarle si lasciano ai tralci tre o quattro gemme, e vicino al ceppo uno o due ramoscelli nuovi, che debbono servire per l'anno successivo. Nei terreni poco fertili i tralci soprabbondanti vengono tagliati; nelle terre sostanziose sono sotterrati in primavera, e nei siti più freddi in autunno, per farne propaggini, che si potano l'anno susseguente. In qualche luogo si trovano dei vivai, e in autunno si trapiantano le pianticelle già abbarbicate. In pianura le viti sono tenute a filera, intralciando le une con le altre, e sostenendole con pali o canne, a foggia di spagliera. Il vignaiolo suol aver moltissima cura delle sue viti; in collina, nello zappare il campo forma lungo i filagli

30. L'opera di Giuseppe Nuvolone Pergamo, *Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini*, originariamente pubblicata sul «Calendario georgico» della Società Agraria di Torino per l'anno 1799-1800, è stata recentemente riedita nel 2002 per i tipi Sori. Al proposito, cfr. R. Buoso, *Un contributo alla pratica viticola ed enologica del gentilhomme campagnard Giuseppe Nuvolone Pergamo: in margine a una recente pubblicazione*, in «Bollettino della Società per gli studi storici, archeologici e artistici della provincia di Cuneo», 1 (2002), pp. 149-156, e R. Comba, *La vite e il vino nella cultura agronomica* cit.

un'alta cresta di terra, che l'acqua poi porta sul ceppo; nei mesi estivi netta la vigna dagli inutili virgulti, perché le uve giunger possano a perfetta maturità col soccorso dei raggi solari; il qual lavoro addomanda molta perizia.

Le uve nere più abbondanti portano il nome di *barbèra* e *grignolino*, nelle terre prossime al Po abbonda il *dolcetto*. Il *nebbiolo*, la *malvasia*, il *moscatello*, la *freisa*, la *bonarda*, il *brocchetto* sono le altre varietà nere meno abbondanti. La coltivazione delle bianche è piuttosto limitata; tra queste è la *passeretta*, la *malvasia*, il *moscatello*, e poche altre qualità comunissime.

Nel Monferrato la manifattura dei vini potrebbe essere molto migliorata: non si usa la necessaria attenzione in raccogliere le uve, in pigiarle e in procurar loro la conveniente fermentazione; oltre di ciò nessuno si da cura di scieglierle. L'uva è calcata a piè nudo, indi il mosto è travasato in altri tini, nei quali vengono poste poi le vinacce; da poco tempo, e da pochi, è praticato l'uso del tino coperto. Pel tempo della fermentazione e della svinatura, non è osservato un metodo stabile; esso dipende dal capriccio del proprietario, secondo che piacegli aver vino dolce per venderlo presto, o vino da conservarsi. Dopo la svinatura si pratica d'ordinario un travasamento nel mese di marzo. I vini della provincia di Acqui si conservano difficilmente due anni, e ciò per cagione senza dubbio del cattivo metodo di fabbricarli.

Nella qualità diversificano grandemente, sebbene a piccola distanza di paese; quegli infatti dei dintorni di Acqui, Merana, di Strevi, sono densi, spiritosi, forti e molto gravi; all'opposto quelli di Terzo, Melazzo, Ricaldone, paesi assai vicini, sono leggieri e passanti. Nella provincia di Alessandria estesissimi sono i vigneti, e di buon qualità; quindi anche il vino riesce buono, ma potrebbe essere molto migliore, se il vignaiolo non si lasciasse soverchiamente adescare dalla smania di copiosa raccolta [...]. Nell'Astigiano quasi tutte le uve sono trasportate coi carri in città o nelle campestri borgate, indi si pongono e si pigiano in tini aperti, e si lasciano poi fermentare dai venti ai trenta giorni. Cavatone il vino e chiuso in botti, si fa girare il torchio mobile per le cantine, per aver dai raspi un vino stretto, che rendesi migliore con aggiunger un decimo circa di uva, tenuta in serbo all'uopo; questa gli procura una seconda fermentazione. Il tanto gustoso *nebbiolo*, la *passeretta*, il *moscatello* e gli altri vini scelti, si fanno allo stesso modo; l'uva però si tiene prima stesa sul pavimento ad asciugare, per venticinque o trenta giorni almeno.

[...] Nella provincia di Alessandria la raccolta eccede d'ordinario per due terzi ai bisogni; ed anche in Monferrato le due terze parti della raccolta sono oggetto di lucroso commercio. La qualità più grave e di più cupo colore è preferita in Lombardia, mentre nel Genovesato e nel Piemonte, sono assai graditi i vini dolci. Nei precitati limitrofi paesi mandasi anche dall'astigiano un copiosissimo sopravanzo all'ordinario consumo della sua popolazione: nel 1836 [anno critico a causa di una grave epidemia di colera, *N.d.A.*] la raccolta fu assai scarsa, e ciò non dimeno alla fine dell'anno quasi tutte le cantine aveano pieni i vasi vinarj³¹.

Dagli anni della cosiddetta «Restaurazione», in parte segnati dal cauto riformismo carloalbertino e poi dalla guida determinante di Camillo Benso conte di Cavour, si fecero più intense e organizzate le iniziative tese a una modernizzazione del settore agricolo, nel solco della visione cavouriana secondo la quale la vocazione primaria del Piemonte, nel settore economico, avrebbe dovuto rimanere quella agricola con il supporto delle industrie relative alla lavorazione del prodotto. Il tema del rinnovamento tecnologico del comparto agricolo si fece più pressante grazie all'esempio di uomini come Cavour, Giovanni Lanza e altri proprietari terrieri di tendenze liberali che, attraverso i Congressi agrari, l'associazionismo o in concreto nelle rispettive tenute, incentivarono un effettivo sviluppo delle campagne e delle attività collegate. Da questi uomini e dalle loro idee presero avvio trasformazioni che coinvolsero la struttura della proprietà, le modalità di gestione e l'investimento di capitali delle aziende agricole con l'obiettivo di rendere più produttivi vigne e campi.

In ambito vitivinicolo, sulla loro scia, sarebbe iniziata una nuova fase: all'incirca dall'Unità in avanti una nuova generazione di agricoltori, di imprenditori, di studiosi contribuirono a moltiplicare i mezzi e allargare le competenze affinché l'enologia piemontese potesse risultare all'avanguardia e competitiva a livello internazionale.

31. A. Zuccagni-Orlandini, *Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole*, supplemento al vol. IV, Firenze, Stamperia Granducale, 1838, pp. 137-140.

Bibliografia generale sulla storia del Piemonte

- A. Barbero, *Storia del Piemonte: dalla preistoria alla globalizzazione*, Torino, Einaudi, 2008.
- R. Comba (a cura di), *Storia di Torino*, vol. II: *Il Basso Medioevo e la prima età moderna, 1280-1536*, Torino, Einaudi, 1997.
- L. Gambi, *Le «regioni» italiane come problema storico*, in «Quaderni storici», 34 (1977).
- A.B. Raviola, *Il Monferrato gonzaghesco: istituzioni ed élites di un micro-Stato, 1536-1708*, Firenze, Olschki, 2003.
- A.B. Raviola (a cura di), *Lo spazio sabaudo: intersezioni, frontiere e confini in età moderna*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- G. Ricuperati, *Le avventure di uno Stato ben amministrato: rappresentazioni e realtà nello spazio sabaudo tra ancien régime e rivoluzione*, Torino, Tirrenia Stampatori, 1994.
- , *Lo Stato sabaudo nel Settecento: dal trionfo delle burocrazie alla crisi d'antico regime*, Torino, Utet Libreria, 2001.
- G. Ricuperati (a cura di), *Quando San Secondo diventò giacobino: Asti e la Repubblica del luglio 1797*, Atti del Convegno «Asti repubblicana. Bicentenario della repubblica astese: 1797-1997» (Asti, 12-13 dicembre 1997), Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1999.
- , *Storia di Torino*, vol. III: *Dalla dominazione francese alla ricomposizione dello stato (1536-1630)*, Torino, Einaudi, 1998.
- , *Storia di Torino*, vol. IV: *La città fra crisi e ripresa, 1630-1730*, Torino, Einaudi, 2002.
- C. Rosso, *Gli incerti confini del Piemonte orientale*, in R. Carnero (a cura di), *Letteratura di frontiera: il Piemonte Orientale: atti del Convegno nazionale di studi*, Vercelli, 22-24 ottobre 2001, Vercelli, Mercurio, 2003.
- M. Violardo, *Il notabilato piemontese da Napoleone a Carlo Alberto*, Torino, s.n., 1995.

Bibliografia sulla storia del vino in Piemonte

- Alessandria provincia viticola. Appunti per una storia della viticoltura, della produzione e dei mercati del vino nella «prima provincia viticola del Regno»*, Alessandria, Provincia di Alessandria, 2009.
- P. Berta - G. Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Piemonte*, Milano, Accademia Italiana della Vite e del Vino-Regione Piemonte-Unione Italiana Vini, 1997.
- C. Cerchiai, *Vino e spezie*, <http://www.beniculturali.it/alimentazione>.

- R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte antico*, Alba, Famija Albeisa, 1994.
- , *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, Cuneo, L'Arciere, 1990.
- , *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, Cuneo, L'Arciere, 1991.
- , *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, Atti del Convegno tenuto ad Alba il 17-18 ottobre 1992, 2 voll., Cuneo, L'Arciere, 1992.
- J.-L. Gaulin - A.J. Grieco (a cura di), *Dalla vite al vino: fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologna, Clueb, 1994.
- G. Dalmasso, *L'enologia piemontese alla fine del Cinquecento*, in «Cronache economiche della Provincia di Torino», 144 (1954).
- , *La vite e il vino degli Allobrogi*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 5 (1965).
- , *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 8 (1968).
- , *La vite nell'Alto Medioevo*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 8 (1968).
- F.M. Gambari, *L'alimentazione nell'Italia Antica. Le origini della coltivazione della vite in Italia nord-occidentale*, <http://www.beniculaturali.it/alimentazione/sezioni/origini/articoli/vite.html> e <http://www.archeologica.ch>.
- F.M. Gambari (a cura di), *La birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C.*, Torino, Celid, 2001.
- G. Giorgetti, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI ad oggi*, Torino, Einaudi, 1977.
- Y. Grappe, *Sulle tracce del gusto: storia e cultura del vino nel Medioevo*, Roma [etc.], GLF editori Laterza, 2006.
- G. Mainardi (a cura di), *Il vino piemontese nell'Ottocento*, Atti dei convegni storici OICCE 2002-2003-2004, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2004.
- A. Marescalchi - G. Dalmasso (a cura di), *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. I, Milano, Unione Italiana Vini, 1979 (ed. or. Milano, Arti Grafiche Gualdoni, 1931-37).
- L. Picco, *Tra filari e botti: per una storia economica del vino in Piemonte dal XVI al XVIII secolo*, Torino, Giappichelli, 1989.
- V. Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da metà Ottocento agli anni Trenta*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1984.
- E. Sereni, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in «Atti e memorie dell'Accademia Toscana di Scienze e Lettere La Colombaria», 29 (1964).

R. Zezzos, *Vite e vino in Piemonte dal I al XV secolo*, in «La Provincia di Alessandria», II, 7-8 (1955).

Bibliografia di storia e cultura vitivinicola

P. Berta - G. Mainardi, *Il vino nella storia e nella letteratura: feste, magie, storie e leggende di un simbolo universale: il fascino del vino raccontato attraverso la letteratura*, Bologna, Edagricole, 1991.

M.L. Buseghin (a cura di), *Buon vino, favola lunga: vite e vino nei proverbi delle regioni italiane*, iconografia a cura di M.G. Marchetti Lungarotti, Perugia, Electa Editori Umbri, 1992.

R. Cagliero - S. Cagliero - D. Leone, *Sangue antico di Piemonte: storia e storie di vigne e di vino*, Ivrea, Priuli & Verlucca, 1998.

E. Cavallero, *Viti e uomini nell'antico Piemonte dai longobardi alla fillossera*, Villanova Monferrato, Il Portico Editore, 1996.

C. Cerchiai Manodori Sagredo, *Il vino nelle parole degli autori classici*, Roma, Edizioni CIRAAS - Asti, Provincia, 2004.

R. Cipresso, *Il romanzo del vino*, Casale Monferrato, Piemme, 2006.

A.M. Cirio, *Bacco: lieo ed ispiratore: storie di vitigni, d'uva e vino*, Asti, Omnia, 2006.

P. Clinanti, *Il fuoco, il vetro, il vino: dal vetro antico alla bottiglia moderna*, Montalcino, Fondazione Banfi, 1992.

G. Frosini Ghio - R. Olivero (a cura di), *Un Maira di...Vino: storie e tradizioni di uve in Dronero e dintorni*, Dronero, L'Arciere, 2004.

G. Giacosa, *I poeti del vino*, Torino, Donnedizioni, 2004.

P. Gibellini, *Il calamaio di Dioniso: il vino nella letteratura italiana moderna*, Milano, Garzanti, 2001.

Il racconto mai scritto: selezione letteraria 2005-2006 dell'Associazione Nazionale «Le donne del vino», Milano, Associazione Le donne del vino, 2006.

L. Lajolo - E. Archimede (a cura di), *Terra rossa, terra nera: dedicato a Cesare Pavese*, [Asti], La Tipografica, 1964.

O. Longo - P. Scarpi (a cura di), *Della vite e del vino: il succo dell'immortalità nelle lettere e nei colori*, Milano, Gallone, 1999.

I. Poma (a cura di), *Il Rosso & il Bianco: pagine di grandi scrittori sul vino piemontese*, Santhià, GS, 2000.

D. Sciolla, *Anche i santi bevono vino*, Borgo San Dalmazzo, Edizioni Tecniche, 2002.

Guide turistiche ed enologiche

E. Archimede (a cura di), *Città del vino: 10 anni di idee per il territorio*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1997.

Camera di Commercio di Asti (a cura di), *Nell'Astigiano alla ricerca dei ristoranti del buon vino*, s.l., s.n.

A. Dezzani, *Asti: l'aroma della tradizione*, Asti, Produttori Moscato d'Asti Associati, 1999.

B. Draccone, *Variglie: manualetto ad uso turistico*, Asti, Espansione Grafica, 1995.

Enoteche regionali e botteghe del vino, Torino, Regione Piemonte, 1995.

L. Firpo (a cura di), *La Provincia di Asti: territorio, storia, arte, letteratura, gente, paesaggio, economia e società, i comuni*, Asti, Amministrazione Provinciale, 1985.

Il paese del vino, s.l., Tipo-lito Astese, 1988.

C. Lanzi - G. Parodi (a cura di), *Tra Belbo e Bormida: luoghi e itinerari di un patrimonio culturale*, Asti, Provincia, 2003.

La Valle Belbo e le colline del moscato, luoghi letterari e vita contadina, Bra, Edizioni Slow Food, 1995.

Le residenze del vino: enoteche regionali in Piemonte, Torino, Regione Piemonte, 2005.

Piemonte. Le strade del Vino, Asti, Sagittario Editore, 1999.

Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni, 4: *Le terre del Barbera e del Moscato*, Firenze, Bonechi, 2007.

Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni, 7: *Asti*, Firenze, Bonechi, 2007.

Scoprire l'Astigiano: cenni storici, territorio, sapori e tradizione, manifestazioni: 12 comunità collinari, 1 comunità montana, Genova, San Giorgio, [2006].

R. Tosatti - G. Minetti (a cura di), *Il vino è... Piemonte*, Torino, Barisone Editore, 1988.

T. Trevisan (a cura di), *Piemonte: profumo di vino*, suppl. a «Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura», 34 (2002).

2. Materiali bibliografici per lo studio storico della vite e del vino nell'Astigiano

aA

1. *Dai primordi all'epoca romana*

Come si evince dalla bibliografia di seguito raccolta, gli studi dedicati alla vite e al vino astigiano si caratterizzano per numerosità e per eterogeneità di impostazione, scientificità e originalità. Dal materiale bibliografico si nota inoltre come alcuni periodi storici riscuotano maggior fortuna rispetto ad altri: in particolare il Medioevo continua ad attirare interesse da parte degli studiosi, esperti o amatori, che evidentemente rispondono anche a una specifica richiesta proveniente da un pubblico di lettori, affascinati maggiormente da un'epoca dai contorni ancora in gran parte mitizzati e ricca di suggestioni dal sapore romantico¹.

In realtà, le radici della viticoltura astigiana affondano in una storia più che millenaria; si tratta di un lungo percorso certo non lineare né facilmente tracciabile, la cui conoscenza

31

1. Un sapore di origine ottocentesca, che in certo modo sopravvive fino ai nostri giorni. Sui temi legati all'«invenzione» di un certo Medioevo nel contesto culturale ottocentesco, cfr. R. Bordone, *Lo specchio di Shalott: l'invenzione del Medioevo nella cultura dell'Ottocento*, Napoli, Liguori, 1993, e il volume collettaneo E. Castelnovo - G. Sergi (a cura di), *Arti e storia nel Medioevo, IV: Il Medioevo al passato e al presente*, Torino, Einaudi, 2004.

è comunque essenziale per comprendere le trasformazioni contemporanee e per sviluppare quella coscienza critica necessaria per muoversi con scelte il più possibile razionali e intelligenti verso un futuro sostenibile. Seguire lo sviluppo storico delle vicende del territorio serve insomma ad avere una visione lungimirante e non limitata al breve periodo: la conoscenza del passato è importante non per puro piacere nozionistico o erudito, ma per sviluppare la consapevolezza dei processi e delle vicende che attualmente connotano il territorio nei suoi caratteri tipizzanti, risultato di fenomeni complessi e articolati la cui considerazione è indispensabile per la programmazione, l'elaborazione e l'attuazione di politiche ponderate e credibili rispetto alla natura del territorio stesso. Questo vale in generale, ma ancor più per il mondo del vino se, come ha osservato Renato Ratti, si considera che «nessuna coltura lega l'uomo alla terra quanto quella della vigna»².

Nonostante la quantità delle pubblicazioni dedicate alla vite e al vino astigiano, una ricca documentazione e numerose fonti, per lo più ospitate negli archivi e nei musei locali, attendono ancora di essere sottoposte a una verifica sistematica. Certo si parla di un'impresa impegnativa, non di facile né tanto meno di veloce realizzazione, considerate l'entità dei reperti da studiare, la loro sparpagliata dislocazione, la frammentarietà delle notizie utili e l'estensione dell'arco cronologico. Come dimostrano i brevi accenni al contesto piemontese esposti nel par. 1.2, anche per l'Astigiano la presenza della vite risale molto indietro nel tempo, a prima della romanizzazione delle aree padane. Purtroppo per l'epoca preromana le notizie sono veramente scarse e per lo più riferibili ad altri siti della regione, come per esempio l'Acquese, il Tortonese e il Novarese³.

Più numerose sono le tracce riconducibili al periodo romano: anche in questo caso però le ricerche si sono concen-

2. R. Ratti, *Della vigna e del vino nell'Albese*, Torino, Tipo-offset Toso, 1971.

3. F.M. Gambari, *Le origini della viticoltura in Piemonte: la Protostoria*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte antico* cit., pp. 17-41; Id., *La coltivazione della vite nell'età del Ferro nel Basso Verbanò: l'acquisizione di tecniche vitivinicole nel rapporto tra Etruschi e Celti*, in R.C. De Marinis - S. Biaggio Simona (a cura di), *I Leponti tra mito e realtà: raccolta di saggi in occasione della mostra*, vol. II, Locarno, Dado, 2000, pp. 101-103. Si vedano anche i cataloghi dei musei archeologici di Acqui e Tortona: E. Zanda (a cura di), *Museo archeologico di Acqui Terme: la città*, Alessandria, LineLab, 2002; U. Rozzo, *Il Museo civico di Tortona*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1983.

trate su altri insediamenti, più ricchi di reperti legati alla coltura viticola e alle pratiche vinarie. Si pensi alle rilevanti raccolte del Museo Civico di Alba, di Benevagienna, o all'area archeologica di Libarna, presso Serravalle Scrivia, o a quella dell'antica *Pollentia*⁴. Importanti ritrovamenti di anfore vinarie e di altri contenitori nel Tortonese, nell'Acquese e nell'Albese hanno permesso di sviluppare una serie di ragionamenti intorno alle attività di produzione e di commercializzazione relative al vino che per l'Astigiano in gran parte ancora mancano. A tal proposito va sottolineato come l'impossibilità di ricostruire la genesi delle raccolte del Museo Archeologico di Asti (cfr. cap. 5) e di risalire ai reperti di provenienza astigiana (soprattutto vasellame e arredi funerari) confluiti nel Museo di Antichità di Torino ponga forti limiti alla ricerca storica relativa a questa età.

D'altra parte, la zona era nota nel I secolo d.C. per i suoi pregiati *calices*, un tipo particolare di produzione oggi difficilmente individuabile ma segnale di una certa importanza di *Hasta* quale centro di fabbricazione e di consumo⁵.

Recenti iniziative locali e campagne di scavi tuttora in corso in siti archeologici urbani ed extraurbani permettono di non abbandonare un cauto ottimismo sui futuri risultati della ricerca scientifica che potranno, si spera, illuminare aspetti ancora oscuri legati ai primordi della vitivinicoltura astigiana.

Bibliografia

F. Barello - A. Crosetto (a cura di), *Calices Hastenses: ceramica e vetri di età romana e medievale da scavi archeologici in Asti*, s.l., s.n. [Torino, Cooperativa Grafica Italiana, 2002].

4. E. Micheletto - M.C. Preacco - M. Venturino Gambari (a cura di), *Civico Museo Archeologico e di Scienze Naturali "Federico Eusebio" di Alba: guida alla visita*, 1: *Sezione di archeologia*, Torino, Regione Piemonte, 2006; A.T. Sartori, *Pollentia e Augusta Bagiennorum. Studi sulla romanizzazione del Piemonte*, Torino, Deputazione subalpina di storia patria, 1965; S. Finocchi (a cura di), *Libarna, Castelnuovo Scrivia, Maxmi*, 1996; G. Rossi - M. Venturino Gambari - E. Zanda (a cura di), *La riscoperta di Libarna: dall'antiquaria alla ricerca archeologica*, Atti del Convegno (Genova, Palazzo Tursi, 19 novembre 2004), Genova, De Ferrari, 2008.

5. La notizia si trova in Plinio, *Naturalis Historia*, XXXV, 160. Sui ritrovamenti archeologici astigiani cfr. F. Barello, *Hastensia: osservazioni su vecchi e nuovi rinvenimenti di epoca romana*, in F. Barello - A. Crosetto (a cura di), *Calices Hastenses: ceramica e vetri di età romana e medievale da scavi archeologici in Asti*, s.l., s.n. [Torino, Cooperativa Grafica Italiana, 2002] e A. Crosetto, *Ceramiche da Asti: gli scavi di via Ranco e di via Sella*, *ivi*.

- E. Bedini, *Appendice. La sepoltura medievale della Cattedrale di Asti: analisi antropologica e paleopatologica dell'inumato*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 13 (1995).
- G. Borgo, *La romanizzazione nell'Astigiano*, tesi di laurea in Storia romana, Università di Torino, Facoltà di Magistero, a.a. 1972-73.
- A. Crosetto, *Indagini archeologiche sul Medioevo astigiano*, 2-3: *I resti scultorei altomedievali di S. Secondo e la torre occidentale in «domo episcopali»*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 12 (1994).
- , *Indagini archeologiche nel Medioevo astigiano*, 4: *La cattedrale di S. Maria*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 13 (1995).
- G. Dalmasso, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 4 (1968).
- E. Eydoux, *La strada romana da Asti a Industria*, in «Il Platano», 3 (1978).
- , *Ricerche storiche e toponomastiche sul territorio a nord di Asti*, in «Il Platano», 8 (1982).
- , *I celti nel territorio della provincia di Asti*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 100 (1991).
- F. Filippi, *Una coppa sigillata africana figurata con il mito di Eracle e Kyknos da una tomba tardo-romana di Alba Pompeia*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 13 (1995).
- A. Gabucci, *Marchi di fabbrica da Tortona. Terra sigillata italica, nord-italica e sud-gallica*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 13 (1995).
- F.A. Laino, *Asti, Museo Archeologico: la collezione di vasi antichi*, tesi di laurea in Conservazione dei beni culturali, Università di Genova, Facoltà di Lettere e filosofia, a.a. 2002-03.
- A. Longhi, *Scoperta e tutela degli «avanzi» del Medioevo prima dell'archeologia medievale. Il caso di S. Anastasio di Asti*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 16 (1999).
- A. Mottura, *Il sito olocenico di Pratomorone (Asti). L'industria mesolitica*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 11 (1993).
- Museo archeologico di Asti: la collezione dei vetri*, Torino, Regione Piemonte, Assessorato alla cultura, 1994.
- M. Soma, *Note topografiche su Asti romana: la localizzazione della ne-*

cropoli e gli assi viari in uscita dall'area urbana, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 93 (1995).

- G. Spagnolo - A. Deodato - E. Quiri - S. Ratto, *Flussi commerciali e produzioni nei municipi di Novaria e Vercellae in prima e media età imperiale*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 23 (2008).
- M. Venturini Gambari - B. Traversone - A. Cattaneo Cassano, *Tortona prima di Dertona. Preistoria e protostoria del Tortonese*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 14 (1996).
- E. Zanda - A. Crosetto - L. Pejrani, *Asti. Interventi archeologici e ricerche in centro storico, 1981-1986*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 5 (1986).
- E. Zanda - M.C. Preacco Ancona - M. Soma, *Nuclei di necropoli di Forum Fulvii e Hasta*, in «Quaderni della soprintendenza archeologica del Piemonte», 12 (1994).

2. Dal Medioevo all'età moderna

Per quanto riguarda il periodo medievale le fonti astigiane sono molto più numerose; non a caso, se si esclude l'epoca otto-novecentesca, il maggior numero di ricerche e di pubblicazioni è concentrato sui secoli di formazione e di affermazione del potente e ricco Comune di Asti.

Noto è il giudizio con cui il bolognese Pier de' Crescenzi, giunto ad Asti nel 1271 in qualità di giudice e autore tra il 1304 e il 1309 dell'*Opus ruralium commodorum*, lodava il vino «serbevole e molto potente» che nelle terre astigiane si otteneva dall'uva *grissa*, probabilmente da identificare con la Barbera o con il Nebbiolo⁶.

Potendo contare su studi condotti da insigni medievisti e su una documentazione cospicua, molti studiosi si sono pertanto concentrati sugli anni che segnarono l'emergere del primato enologico astigiano, un primato non tanto dovuto all'abbondanza della produzione comunale quanto alla preziosa bevanda proveniente da tutti i circa 30.000 ettari

6. Il riferimento si trova nel libro IV dell'*Opus ruralium commodorum (Liber cultus raris)*, vero e proprio trattato di agronomia dedicato a Carlo II d'Angiò, re di Sicilia, che vide la prima edizione a stampa nel 1471. Cfr. *Il Piemonte. Le strade del vino*, Asti, Sagittario Editore, 1999, p. 55. Per un profilo biografico di Pier (o Piero o Pietro) de' Crescenzi, si può fare riferimento alla voce redatta da Pierre Toubert nel *Dizionario biografico degli Italiani* e relativa bibliografia. Per un'edizione recente dell'opera cfr. P. de' Crescenzi, *Trattato della agricoltura*, 2 voll., Bologna, Anaisi, 1987.

di vigneto sparsi tra le terre sottomesse al potente Comune, centro di importanti e floridi traffici commerciali.

Il flusso di vino doveva essere così cospicuo da ispirare suggestivamente molte delle opere del commediografo astigiano Gian Giorgio Allione, che costella le sue commedie di crapuloni intenti a scolarsi con gusto intero caraffe di Dolcetto di Mongardino o di Moscato dolce e pronti a ogni raggiro per un buon Nebbiolo o un bicchiere di Malvasia.

Sul mercato astigiano si potevano trovare non solo vini «di lusso», produzione prestigiosa ma minoritaria, come il Nebbiolo Dolce, il Moscato passito, la Vernaccia, la Malvasia, il Razzese, degni di comparire alla tavola esigente dei duchi di Savoia; erano diffusi anche vini «comuni» ma di buona qualità, dalla Barbera a decrescere con tutta una serie di varietà oggi estinte o sopravvissute su aree limitate: Freisa, Crova, Neirone, Bonarda, Balsamina, Ghedone, Neirola, Balau, tanto per citarne alcune⁷.

Le testimonianze della crescente importanza sociale ed economica della vitivinicoltura in Astesana si moltiplicano se si considerano le fonti medievali dell'Archivio storico di Asti, gli ordinati e i bandi del Comune e le carte conservate all'Archivio Capitolare, fondamentali per ricostruire i patrimoni fondiari ecclesiastici (si veda più avanti il par. 1 del cap. 3). Analoga ricchezza di fondi documentari si può ascrivere a molte località dell'antico territorio della Contea Astesana: l'analisi degli ordinamenti politico-amministrativi, gli atti notarili, i catasti che in alcuni casi si sono conservati costituiscono la solida base delle ricostruzioni storiche che ricercatori di professione e storici locali hanno dedicato alle vicende del capoluogo o di singole comunità. Talora l'attenzione è rivolta a tematiche legate al mondo rurale e alla produzione vinicola, talaltra, anche se non specificatamente incentrate sulla storia dell'enologia locale, si tratta di opere di riferimento imprescindibile, ricche di spunti e di notizie sulle vicende politiche, sociali ed economiche strettamente intrecciate alle trasformazioni in campo vitivinicolo, alla storia del vino e della sua cultura.

Un analogo discorso vale per il periodo dell'età moderna. Nel Cinquecento l'eccellenza dei vini astigiani è ampiamen-

7. G. Bera, *Storia della barbera*, <http://www.barbera.it/2009/09/storia-della-barbera-di-gianluigi-bera>.

te riconosciuta dall'entourage di Casa Savoia, che in questo torno di tempo riuscì a dare a Torino i crismi di una vera e propria capitale ducale. Tra i connotati della vita di corte non potevano mancare riserve di vini pregiati, che gli esigenti «someglieri» (o «bottiglieri») facevano giungere da tutto il regno, compresi i territori astigiani recentemente annessi⁸. Benché poco conosciuti al di fuori dei confini sabaudi, i vini di Astesana furono molto apprezzati dai propri regnanti, tanto da essere inviati come dono al re di Spagna Filippo II⁹.

Nelle parole dell'erudito Filippo Antonio Malabaila, autore del *Compendio historiale della Città d'Asti* del 1638, è possibile cogliere le tendenze e i fasti dell'enologia astigiana del tempo¹⁰:

Ma soprattutto l'Astesana è commendevole per li vini, delli quali la quantità è tanta che quantunque se ne conduchino in Piemonte, e nel Milanese a migliaia di botti, ad ogni modo vi si trova sempre a buon mercato. E la qualità è tale che quivi se ne trova di tutte quelle sorti più pregiate, ch'altrove scarsamente sono prodotte, come Malvasie, Vernaccie, Moscatelli, Taggie, Rossesi, et altri vini bianchi delicatissimi. Più stimati sono però i rossi, e massime di Nebiolo, che suavissimi sono al gusto et efficacissimi a confortare, e ristorare la natura senza aggravare il stomacho, e 'l capo. Onde quelli dell'Astesana, ha lasciato scritto un protomedico di Carlo Emanuele I, che mosso dall'esperienza che in sé ne avea, col mandarne al re Filippo di Spagna suo suocero in tempo che da ogni altra bevanda ei veniva offeso, ben due anni gli prolungò la vita.

Quello che emerge dalle parole del dotto Malabaila è la grandissima e capillare diffusione del vigneto, fatto pare confermato da ricerche in atto sulle carte catastali dell'epoca per cui nel corso del secolo circa il 60-70% della superficie coltivabile era occupata dalla vigna. In terra astigiana fu soprattutto la piccola e media proprietà a impegnarsi nella col-

8. Cfr. a questo proposito P. Merlin, *Il vino alla corte sabauda nell'età di Carlo Emanuele I*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., t. I, pp. 235-248, e C. Scaffidi, *Il bicchiere del re: cerimoniale, consumi e simbologia del vino alla corte di Vittorio Amedeo II*, *ivi*, pp. 249-262.

9. *Piemonte. Le strade del vino* cit., p. 58.

10. Sulla figura di Malabaila e relativa bibliografia, cfr. la voce a lui dedicata da N. Calapà in *Dizionario biografico degli Italiani*, vol. LXVII, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 2006, pp. 691-693.

tivazione vinicola: grazie alla continua richiesta del prodotto e ai prezzi elevati, il vino rappresentava una fonte di reddito importante per le aziende di dimensioni più modeste, mentre la vite forniva mezzi sufficienti a far fronte alla crescente pressione fiscale e alla generalizzata crisi economica del cosiddetto «secolo di ferro».

Una simile situazione comportò un fenomeno peculiare per l'epoca: il trasferimento di un considerevole numero di persone dalle città alle campagne che diventarono da allora sempre più disseminate di frazioni, borghi, cascine. Mentre altre zone del contado, come Langhe e Monferrato, conobbero alti tassi di spopolamento a favore dei centri urbani, maggiormente dotati di opportunità di sostentamento, in Astesana la densità degli insediamenti rurali crebbe, venendo non solo a caratterizzare la realtà agraria ma anche a incidere sulla creazione di reti di solidarietà contadina impensabili in ambiente urbano: tale situazione finì per influenzare tanto il paesaggio, costellato di frazioni, borghi, cascinali e case sparse, quanto la mentalità e i modi di vivere delle popolazioni rurali.

Nel corso del Settecento, nella campagna astigiana vite e vita continuarono a fondersi in un binomio assai stretto. Pur con le trasformazioni della proprietà fondiaria, come il graduale accorpamento delle proprietà di più esigua estensione, la vigna continuò a occupare un'alta percentuale del suolo coltivato, certo inferiore alle cifre raggiunte nel secolo precedente. Facendo ancora riferimento ai dati estratti dai risultati della Statistica generale, elaborati nel volume di Lelia Picco, rispetto al quadro piemontese il peso della realtà enologica astigiana era ragguardevole: con una superficie vitata inferiore all'area alessandrina (comprensiva di Casalese e Acquese), l'eccedenza produttiva astigiana era in percentuale superiore a quella di tutte le altre zone della regione¹¹.

Ancora nel 1754 l'intendente provinciale Giovan Francesco Balduini di Santa Margherita, a proposito della situazione dell'economia della Provincia astigiana, coglieva lo stretto nesso tra le popolazioni rurali e la vite, scrivendo nella sua Relazione che «poiché la quantità delle granaglie che si raccoglie non è sufficiente per il mantenimento, [il contadino]

11. Cfr. L. Picco, *Tra filari e botti* cit., p. 57, e P.L. Ghisleni, *Le coltivazioni e la tecnica agricola in Piemonte* cit. p. 10.

per supplirvi usa parsimonia nel vino, per venderlo, e del prezzo d'esso servirsene per il suo vitto»¹².

In generale simili aspetti di storia culturale e sociale riguardanti il mondo delle vigne attendono di essere problematizzati e studiati attraverso una più attenta e approfondita analisi dei materiali d'archivio che per l'età moderna non sono ancora stati adeguatamente indagati. A questo proposito, va ricordato che un progetto di ricerca per rivalutare la storia del territorio su un arco cronologico che abbracci l'età medievale e quella moderna è oggi in corso: si tratta di un'impresa interuniversitaria (Torino, Alessandria, Genova) per uno Schedario storico territoriale dei comuni piemontesi che, oltre a promuovere indagini sul territorio, grazie a un'équipe di ricercatori afferenti al centro di studi *Goffredo Casalis*, si propone di costituire e mettere a disposizione degli studiosi una sorta di repertorio sistematico delle fonti archivistiche disponibili per ogni singola provincia piemontese (si veda più avanti il par. 3.2).

Bibliografia

- A. Aly Belfadel, *Vesime tra cronaca e storia*, Vesime, Centro studi, 1981.
- A. Bellone, *Cenni topografici, statistici e storici su Costigliole d'Asti*, Costigliole d'Asti, Tip. F.lli Bellone, 1930.
- F. Benente - G.B. Garbarino (a cura di), *Incastellamento, popolamento e signoria rurale tra Piemonte meridionale e Liguria*, Seminario di studi: fonti scritte e fonti archeologiche (Acqui Terme, 17-19 novembre 2000), Bordighera - Acqui Terme, Istituto internazionale di studi liguri, 2000.
- A. Bianco, *Storia di Mongardino: con riferimenti alle vicende di Asti e del Piemonte*, Mongardino, Pro Loco, 2006³.
- P.P. Bisio, *Vicende storico-giuridiche del Comune di Tonco ed Alfiano*, tesi di laurea, Facoltà di Giurisprudenza, Università di Torino, a.a. 1967-68.
- R. Bordone, *Da Asti tutto intorno*, disegni di Ottavio Mazzonis, Torino, Milvia, 1976.
- , *Città e territorio nell'alto medioevo. La società astigiana dal dominio*

12. Al proposito A. Merlotti, *Costruire lo Stato in provincia: l'intendenza astigiana di Giovan Francesco Balduino di S. Margherita (1750-54)*, in G.F. Balduino di S. Margherita, *Relazione generale dell'Intendente d'Asti sullo stato della provincia (1750-1753)*, a cura di R. Bordone - E.C. Pia, Asti, Società di Studi Astesi-Diffusione Immagine, 2010, pp. 5-41.

dei Franchi all'affermazione comunale, Torino, Deputazione subalpina di storia patria, 1980.

- , *Il Codex astensis e l'organizzazione del territorio*, in «Bollettino della Società per gli studi storici, archeologici ed artistici della provincia di Cuneo», 128 (2003).
- , *Gli statuti di Asti fra sopravvivenza comunale e sottomissione principesca*, in «Il Platano», 30 (2005).
- , *Carlo Giambattista Cacherano Malabaila d'Osasco. Un aristocratico muratoriano alle origini della storiografia astigiana moderna*, in «Il Platano», 32 (2007).
- , «*La forest de longue attente*». *Maria di Clèves, Duchessa d'Orléans e Signora di Asti (1465-1482)*, in «Il Platano», 33 (2008).
- A. Bosio, *Storia dell'antica abbazia e del santuario di Nostra Signora di Vezzolano ornata di disegni e con alcuni cenni sopra Albugnano e paesi circonvicini*, Torino, Collegio degli Artigianelli - Tipografia e Libreria San Giuseppe, 1872.
- A. Brosio, *Montechiaro d'Asti*, a cura dell'Associazione Pro loco, s.l., s.n. [Asti, Tipografia S. Giuseppe], 1961.
- P. Bussi, *Gente di Colosso. Dagli albori al ventesimo secolo*, Scurzolengo, Minigraf, 2000.
- Chiese e Campanili. Storia e Storie di Calosso*, Montegrosso d'Asti, Cartotecnica Tipolitografia Grasso, 1998.
- E. Cico, *Il Liber statutorum communitatis Corsioni: analisi, commento, studio ed interpretazione del codex statutario ed altri saggi sulla storia di Corsione e di Villa San Secondo*, Acqui Terme, Impressioni Grafiche, 2001.
- E. Colla, *San Marzano Oliveto. Racconto Storico*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1990.
- M.C. Daviso di Charvensod - M.A. Benedetto (a cura di), *Gli Statuti del consortile di Cocconato*, Torino, Deputazione subalpina di storia patria, 1965.
- E. Dezzani, *Frinco: cenni storici*, s.l., s.n., [1949].
- , *Montafia: Cenni storici*, Asti, Tip. La Tipografica di Chiuminatti P., [1951].
- E. Eydoux, *Insedimenti umani e paesaggio agrario nella Valle del Rilate*, in «Il Platano», 8 (1983).
- , *Camerano e Casasco: due borghi collinari sino al secolo XII*, in «Il Platano», 23 (1998).
- , *Ricerche e ipotesi sulle origini di Corsione*, in «Il Platano», 5 (1980).
- , *Federico Asinari conte di Camerano: 1527-1575*, in «Il Platano», 3 (1978).

- , *Origini e prime vicende di Camerano*, in G.G. Fissore (a cura di), *Archivi e cultura in Asti: catalogo della mostra*, Asti, s.n., 1971.
 - , *Da Croce a Soglio*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 86 (1977).
 - , *Il popolamento del territorio di Valfenera prima del Mille*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 94-95 (1985-86).
 - , *Le pievi di “Covatium” e di “Corsebrandum” e il loro territorio fino alla metà del sec. XIV*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 96-97 (1987-88).
 - , *Intorno al catasto francese di Valfenera*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 99 (1990).
 - , *Il territorio di Moncucco Torinese tra le più antiche attestazioni e la toponomastica anteriore*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 103 (1994).
 - , *Ricerche sul popolamento del territorio di Cinaglio prima dell'anno Mille*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 106 (1997).
 - , *Dalla curtis di Azo al villaggio di Cortazzone*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 108 (1999).
- G. Fassino (a cura di), *Pino d'Asti: storie di fede e di fatiche in un paese di collina*, s.l., Ecomuseo del territorio del Basso Monferrato, 1998.
- N. Ferro, *Catelnuovo Calcea. Quasi mille anni di storia*, Scurzolengo, Minigraf, 1992.
- , *Note sui due toponimi Moncucco Torinese e Moncucco di Mombercelli*, in «Il Platano», 30 (2005).
- L. Gai, *Cenni storici su Scurzolengo: dalle origini ai nostri tempi*, [s.l., s.n., 1970].
- M. Gallese, *Stratificazione sociale in un piccolo centro dell'Alto Monferrato: indagine empirica*, tesi di laurea, Università di Genova, Facoltà di Magistero, a.a. 1976-77.
- A. Ghignone, *Ricerche sui bandi campestri di San Marzano, Castell'Alfero*, Espansione Grafica, 2009.
- D. Giannoni, *Castelli e signorie in Val Tiglione nel processo di trasformazione politica del territorio medievale di Asti*, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 72 (1974).
- D. Gnetti, *Tra Visconti e Orléans: Asti nel codice delle «Fidelitates Astenses»*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Lettere e filosofia, a.a. 1992-93.

- S. Icardi, *Ricerche sul «breve» di Rozone, vescovo di Asti (985) e sul luogo Curtis de Flexo et Ripa Alta*, in «Il Platano», 32 (2007).
- Il paesaggio del romanico astigiano*, a cura dell'Osservatorio del paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano, Asti, Fondazione Cassa di Risparmio - Banca Cassa di Risparmio, 2006.
- M.S. Inzerra Bracco (a cura di), *San Lorenzo di Tigliole*, Tigliole, Amministrazione comunale, 1994.
- F. Laiolo, *Vinchio e la sua gente*, s.l., Associazione Davide Lajolo, 2002.
- E. Masi, *Asti e gli Alfieri nei ricordi della villa di San Martino*, Firenze, Tipografia Barbera, 1903.
- P. Massia, *Sul nome di luogo «Tonengo»: note di toponomastica astigiana*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per la provincia di Alessandria», 22 (1913).
- P. Mighetto, *I catasti antichi di Refrancore. Uno strumento per la lettura storica di un territorio di confine*, in «Il Platano», 30 (2005).
- B. Molina, *Villa San Secondo/Cossombrato: insediamento, possesso e società nei documenti dell'archivio Pelletta*, tesi di laurea, Facoltà di Lettere e filosofia, Università di Torino, a.a. 1992-93.
- Mombercelli. I primi mille anni di un paese in cui il pane si chiama vino*, a cura dell'Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea in provincia di Asti, Provincia di Asti, 1999.
- Montemagno tra arte e storia*, Asti, Provincia di Asti, 2001.
- L. Monticone, *Storia di Mombercelli*, Asti, Scuola Tip. S. Giuseppe, 1957.
- A. Motta, *Vezzolano e Albugnano: memorie storico-religiose, artistiche illustrate*, Milano, Tipografia delle Missioni, 1933².
- A.M. Musso, *Casorzo: la sua gente, la sua storia nei documenti e nei ricordi*, Riva presso Chieri, Grafiche Dessi, 2001.
- S. Nebbia, *Storia di Annone*, vol. I: *Da villaggio romano a baluardo imperiale*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1991.
- , *S. Bartolomeo di Azzano, primi lineamenti (932-1335) per una storia dell'abbazia*, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 91 (1993).
- , *Il priorato di S. Maria in Annone (XIII-XVI secolo)*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti», 96-97 (1987-88).
- S. Nebbia (a cura di), *Statuti e ordinamenti del Comune, degli Uomini e della Terra di Annone*, Alessandria, Società di Storia Arte e Archeologia - Accademia degli Immobili, 1989.

- G. Novarese, *Asti e il Piemonte nella storiografia del XVII secolo*, in «Il Platano», 32 (2007).
- F. Panero, *Villenove e progetti di popolamento nel Piemonte meridionale. Fra Nizza Monferrato e Bistagno (sec. XI-XIII)*, in *Economia, società e cultura nel Piemonte basso medioevale. Studi per Anna Maria Nada Patrone*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1996.
- A. Peyrot, *Asti e l'Astigiano: vedute e piante dal XIV al XIX secolo: bibliografia, iconografia, repertorio degli artisti*, Torino, Tipografia Torinese, 1987.
- E.C. Pia, *Le basi della politica territoriale del Comune di Asti*, in «Il Platano», 30 (2005).
- , *Pretese e limiti del controllo astigiano nel Piemonte meridionale alla fine del XII secolo: un incerto processo di definizione*, in «Il Platano», 31 (2006).
- , *Relazioni economiche intorno al capitolo cattedrale di Asti: una lettura a partire dai registri di Jacobus Sarrachus notarius et scopolanus Astensis ecclesiae (1304-1316)*, in «Il Platano», 34 (2009).
- L. Pittarello (a cura di), *Le chiese romaniche delle campagne astigiane. Un repertorio per la loro conoscenza, conservazione, tutela*, Asti, s. n., 1984.
- V. Prato, *Quelli di Agliano e dell'Acquesana*, Canove di Govone, Pelazza, 2001.
- G.A. Di Ricaldone, *Gerardo di Tonco è monferrino?*, in «Rivista araldica», 68 (1970).
- E. Rossanino, *Attività e tecnica dei notai astigiani nel secolo XIII: edizione critica ed analisi di documenti dell'Archivio capitolare di Asti*, tesi di laurea, Facoltà di Lettere e filosofia, Università di Torino, a.a. 1976-77.
- G. Scaletta, *La Communa e i boschi «delle Sorti» di Mombaruzzo*, in «Il Platano», 32 (2007).
- E. Schierano, *Villa San Secondo: memorie storiche religiose e civili*, Asti, Scuola Tip. Michelerio, 1935.
- A.A. Settia, *Santa Maria di Vezzolano. Una fondazione signorile nell'età della riforma ecclesiastica*, Torino, Deputazione subalpina di storia patria, 1975.
- , *Assetto diocesano e signoria vescovile. Le presenze pavesi fra Astigiano e Monferrato*, in «Aevum», 65 (1991).
- , *Strade romane e antiche pievi fra Tanaro e Po*, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 68 (1970) [poi in Id., *Chiese, strade e fortezze nell'Italia medievale*, Roma, Herder, 1991, pp. 167-278].
- L. Steffanino, *Cortanze: dai marchesi Roero ai giorni nostri*, s.l., s.n., 1993.

- , *Isola d'Asti: origini e storia di un paese*, s.l., Cooperativa stampatori astigiani, 1989.
- R. Tartaglino, *Storia di Cocconato*, [s.l.], EPT. Pro Cocconato, 1966.
- D. Testa, *I nobili Natta nell'Astigiano: Asti, Tonco, Isola d'Asti, Castelnuovo Calcea, Viarigi, Cerro Tanaro, Colcavagno, Burio*, Asti, Tip. Vinassa, 1978.
- , *Storia di Cerro Tanaro*, Asti, s.n., 1970-83.
- A. Torre - E. Ragusa (a cura di), *Tra Belbo e Bormida, Luoghi e itinerari di un patrimonio culturale*, Asti, Provincia, 2003.
- G. Torta, *Dall'antico Cossombrato alla nascita di Villa San Secondo*, suppl. a *La famiglia di Villa San Secondo*, [s.l., s.n.], 1999.
- M. Vurchio, *Ricerche storico-giuridiche sul comune di Cortanze*, tesi di laurea, Facoltà di Giurisprudenza, Università di Torino, a.a. 1979-80.

3. *L'età contemporanea: Ottocento e Novecento*

L'astigiano territorio essendo per ogni dove sparso d'ameni poggi, le viti su d'essi eccellentemente allignano ed i vini che se ne traggono sono fuori d'ogni dubbio i migliori d'ogni altro Paese qualunque ei sia; ed esse quantunque siano per ogni dove perfettissimi, con tutto ciò i nebioli che si raccolgono al lungo delle colline da Castelnuovo d'Asti [oggi Castelnuovo Don Bosco] a Cocconato sono sovr'ogni altro estremamente dolci e spiritosissimi. Le Barbere poi meravigliosamente s'incontrano nei contorni d'Asti, Scurzolengo, Portacomaro, Migliandolo, Castiglione e Quarto, non meno che sui colli meridionali da San Marzanotto a Rocca d'Arazzo e su quelli di Vigliano, Mongardino, Montegrosso, Montaldo, Mombercelli, Belveglio e Vinchio; ivi fassi pure eccellente raccolta di delicati nebioli. A Castelnuovo Calcea poi, Agliano, San Marzano, Costigliole e Castagnole, sono pregevolissime le Malvasie bianche e nere della più squisita bontà. A Canelli e Calosso i vini bianchi superano in bontà e finezza gl'altri tutti di questa nostra Provincia; i Moscatelli, le Passerette e le malvasie che vi si fanno sono prelibatissime presso tutti gli agiati del Piemonte, che a gran costo se li procacciano, ed il Principe stesso non isdegna porli accanto ai vini più singolari d'Alicante, di Malaga etc. Questo prodotto fra noi è un grande oggetto di commercio; gl'Astigiani che molto vantaggio ne traggono sono attentissimi nel provvederne tutte le città del Piemonte non solo, ma le estere altresì, essendo che grandi condotte a Pavia e a Milano ne fanno.

Con queste parole Giovanni Secondo De Canis, storico astigiano, nella sua *Corografia astigiana* descriveva a inizio Ottocento il quadro dell'enologia locale, dominato ancora da Nebbiolo, Dolcetto, Moscato, Malvasie bianche e nere.

A partire dall'Ottocento l'Astesana raggiunse i vertici della produzione enologica e si attestò come uno dei più grandi ed estesi centri vinicoli italiani. La superficie occupata da vigneti era almeno doppia rispetto a quella attuale, venendo coltivata la vite anche in aree da cui in tempi recenti è scomparsa; era caratterizzata da un grande assortimento di varietà: prodotto principe in tutta la provincia era il Nebbiolo, celebrato anche da Stendhal nella *Certosa di Parma*, il cui primato era conteso dalla Barbera; il Grignolino era in queste zone alquanto raro, mentre assai diffuse erano le Malvasie sia bianche sia nere. Il Moscato poi, prodotto ambito e apprezzato anche al di là dei confini sabaudi, era quasi esclusivamente concentrato a Canelli; Freisa, Dolcetto, Lambrusca di Alessandria, per contro, erano coltivati un po' ovunque, mentre il Cortese era ristretto alla Langa astigiana. Numerosissime le varietà minori, designate spesso con il termine generale di «uvaggi», in cui ricadevano, tra gli altri, la Passeretta, la Nostrale, la Crova, la Cascarola bianca, l'Erbaluce, tra i bianchi; il Neretto, il Barbarossa, il Crovetto, l'Uva Grigia, tra i rossi.

La rilevanza come polo enologico internazionale fu rafforzata nella seconda metà del secolo, quando furono apportate migliorie nei trasporti e costruite le prime ferrovie. Nel 1848 la realizzazione della ferrovia Torino-Genova aprì enormi possibilità per i vini piemontesi, che avevano finalmente una via d'accesso rapida ed economica al principale porto italiano. Da qui fu soprattutto la Barbera ad alimentare un cospicuo e redditizio flusso commerciale verso il sud della Francia, trascinando in seguito con il suo successo anche le fortune di un altro rinomato vino astigiano: il Moscato.

Sul territorio la presenza di commercianti e di attive aziende vinificatrici diede un rinnovato impulso all'affermazione del vino locale, che assunse allora quei caratteri «dominanti», specifici dell'odierna geografia ampelografica del Basso Piemonte.

Il processo di specializzazione fu tutt'altro che pacifico: da un lato i vitigni locali dovettero far fronte alla concorrenza di prestigiose varietà forestiere, dall'altro si imposero a disca-

pito di antiche uve che scomparvero o subirono significative limitazioni.

Così già attorno alla metà del secolo il Nebbiolo, antico e pregiato prodotto locale, resisteva in alcune isole limitate delle valli Belbo e Tiglione e nelle terre occidentali tra Castelnuovo e Albugnano; parallelamente la Barbera si estese quasi completamente alle colline astigiane.

Tra i vitigni bianchi il Moscato raggiunse un predominio pressoché totale tra Canelli e Calosso, venendo a intaccare le antiche Malvasie bianche d'Astesana ancora largamente diffuse tra Castagnole Lanze, Costigliole, Agliano e San Marzano.

Se la storia dell'industria spumantiera di Canelli registrò proprio nell'Ottocento risultati di sorprendente successo a livello internazionale, contemporaneamente la seconda metà del secolo fu segnata dal declino della fase più esuberante e vivace della vitivinicoltura astigiana: non fecero molti proseliti le sperimentazioni del marchese Filippo Asinari di San Marzano a Costigliole d'Asti e San Marzano¹³, degli Alfieri nel castello di San Martino Alfieri, del conte Camillo Benso di Cavour nelle sue tenute di Belangero d'Asti¹⁴.

L'interesse per i vitigni stranieri lasciò poche tracce a livello locale, dove prevalsero i vitigni autoctoni: unica eccezione, il Brachetto, o *Braquet* di Nizza Marittima, importato dal marchese Asinari a Costigliole nel primo decennio dell'Ottocento, conobbe una grande e rapida diffusione in Astesana e nel Monferrato, sostituendosi quasi ovunque alle antiche Malvasie nere locali. Le figure e l'attività di questi pionieri

13. Per un profilo del personaggio, cfr. G.A. di Ricaldone, *Il marchese Filippo Asinari di San Marzano, 1767-1828: viticoltore a Costigliole d'Asti*, Costigliole d'Asti, Comune di Costigliole d'Asti, 1973, che, dopo un'accurata introduzione biografica, propone una selezione delle parti più interessanti del cartario enoico tenuto dal marchese nel corso di svariati anni.

14. Influenzato dagli scritti tecnici provenienti d'Olttralpe, dalla Germania ma soprattutto dalla Francia, appassionato di agricoltura (come dimostra la sua attività nella grangia di Leri nel Vercellese), Camillo Benso conte di Cavour nel 1840 affidò al cavalier Luigi Oudart, matematico e appassionato viticoltore ed enologo di Reims, l'incarico di eseguire e curare l'impianto di un grande vigneto nei suoi tenimenti di Grinzane Cavour. Grazie agli ottimi risultati del lavoro di Oudart, la marchesa di Barolo invitò il tecnico francese a curare anche i propri vigneti e lo stesso fecero altri nobili piemontesi e liguri, cfr. P.L. Ghisleni, *La coltivazione e la tecnica* cit., pp. 147 sgg. Si veda anche il caso del conte Cuttica di Revigliasco in G.A. di Ricaldone, *Un amico del vino: il conte Vincenzo Cuttica di Revigliasco (1821-1887)*, in «Asti. Informazioni economiche», 1-2 (1974).

dell'enologia astigiana meriterebbero una maggiore attenzione da parte della ricerca più aggiornata, dopo i pregevoli lavori a essi dedicati da studiosi come Giuseppe Aldo Ricaldone. Tra quelli, singolare è il caso del marchese Filippo Asinari di San Marzano, che, per rispondere alle accuse da più parti levate contro i vini astigiani, ritenuti inadatti all'invecchiamento e ai lunghi trasporti, nel 1819 organizzò con successo una spedizione di suoi vini (Nebbiolo e Barbera di Costiglione e San Marzano) a Rio de Janeiro, dimostrando l'impeccabile qualità dei vini da lui ottenuti con tecniche razionali e moderne importate dalla Francia¹⁵. La temerarietà delle sue sperimentazioni non solo dimostrò le potenzialità dei vini locali, ma ebbe un tale impatto nel mondo vinicolo astigiano, e più in generale piemontese, che già all'indomani dell'impresa brasiliana alcuni affaristi astigiani diedero vita a una compagnia di esportazione, dotata di un ricco capitale di 110.000 lire dell'epoca, con l'obiettivo di introdurre la Barbera d'Asti sul mercato internazionale. Idee, uomini, risultati di simili operazioni in gran parte dei casi sono ancora in attesa di essere inseriti nel quadro generale della storia enologica astigiana

aA

47

Come si vede dalla bibliografia seguente, in verità molto si è fatto per illuminare i molteplici aspetti delle vicende otto-novecentesche delle colline astigiane (fino al 1927, lo ricordiamo, appartenenti alla provincia di Alessandria), ripercorrendo la parabola degli entusiasmi ottocenteschi fino alle difficoltà segnate prima dalle minacce rappresentate dai parassiti dell'oidio (1845), della fillossera (1868), della peronospora (1879), propagati in Europa dall'America e riscon-

15. Il marchese Filippo Asinari di San Marzano, figura di grande prestigio dell'élite dirigenziale napoleonica, tra una missione diplomatica e l'altra, si ritagliò momenti di riposo diletandosi in sperimentazioni di carattere vinicolo. Vale la pena sottolineare come tale genere di attività fosse diffusa tra la nobiltà del tempo anche in altre province. Cfr. al proposito R. Foster, *The noble wine producers of the Bordelais in the Eighteenth century*, in «The Economic History Review», 1 (1961) e, più in generale, Id., *Le noble de province: un propriétaire dynamique*, in *Une histoire des élites. 1750-1848*, recueil de teste présentés et commentés par G. Chaussinand-Nogaret, Paris, Mouton, 1975, pp. 68 sgg. Per il contesto italiano, un caso di intreccio tra impegno politico e interessi agricoli fu il marchigiano conte Girolamo Spada, cfr. R. Paci, *Il conte Spada tra agronomia e politica*, in «Quaderni Storici», 37 (1978) e B. Salvucci (a cura di), *Dalla vite al vino: tradizioni, arte e storia*, Pollenza, Tip. S. Giuseppe, 2001.

trati in Italia nel 1850 e nel 1879¹⁶, poi dall'arrivo sempre più copioso di vini a basso prezzo dall'ex Regno delle due Sicilie, che invasero e monopolizzarono i grandi mercati di Torino, Milano e Genova.

Le produzioni astigiane subirono una drastica riduzione della quantità e una netta involuzione qualitativa: in conseguenza della crisi furono, per esempio, abbandonate pratiche dispendiose come quelle di affinamento e invecchiamento in legno «alla francese» che nel corso dell'Ottocento avevano avuto grande seguito; considerazioni diverse entrarono di necessità nelle logiche produttive facendo sì che alla qualità di vini poco remunerativi in termini di numeri come il Nebbiolo venisse preferita la più produttiva Barbera, un vino illustre declassato a vino «da pasto». Le continue ondate di crisi, in cui si mosse lo sterminato ceto di piccoli e piccolissimi vinificatori, portarono a un costante aumento delle produzioni e a un conseguente abbassamento qualitativo: i fasti e gli entusiasmi ottocenteschi furono ben presto annullati e vanificati da un'inarrestabile spirale di decadenza, aggravata dalle due guerre mondiali e dalle difficoltà vissute dal mondo rurale negli anni Venti e Sessanta.

Resistettero bene solo le produzioni «di nicchia» come il Moscato di Canelli, che dal 1929, e per volere degli industriali canellesi, assunse definitivamente il nome di «Asti Spumante», o come le barbere più pregiate che avevano in Nizza, Mombercelli, Costigliole e Montegrosso i mercati più dinamici. Negli anni successivi all'Unità le imprese enologiche, dalla Vinicola Italiana all'Enologia Artigiana, sostituirono la grande azienda vitivinicola, garantendo la sopravvivenza dei piccoli agricoltori-vinificatori che trovarono in quelle il naturale sbocco dei propri prodotti.

Il forte intreccio tra territorio, storia, cultura e civiltà contadina appare fondamentale per cogliere gli snodi e le articolazioni dei processi che condussero alla svolta industriale del Novecento e agli indirizzi degli ultimi decenni. Indagini sull'organizzazione della produzione vitivinicola, sull'associa-

16. Sull'azione di Cavour per contrastare queste epidemie cfr. P.L. Ghisleni, *La coltivazione e la tecnica agricola* cit., pp. 149 sgg e, sugli interessi personali di Cavour per l'agricoltura, R. Allio, *Cavour agronomo a Leri*, in M. Balboni - I. Gaddo (a cura di), *Il Risorgimento vercellese e l'impronta di Cavour*, Novara, Interlinea Edizioni, 2011, pp. 299-311.

zionismo di produttori e coltivatori, sulle istituzioni di ricerca e di tutela, sulle grandi aziende storiche, sono state condotte grazie alla disponibilità di materiali e fonti archivistiche. Quello che ancora manca sono studi che integrino i risultati raggiunti con gli aspetti della tradizione e dell'esperienza contadina, oggi perduti o dimenticati, in modo tale da fornire strumenti per poter riconoscere e valorizzare adeguatamente processi storici di lungo periodo le cui radici risultano ancora troppo nebuloze e sconosciute alla realtà presente, che pure ne è il risultato.

Bibliografia

- A. Aly Belfadel, *Cronache di Vesime durante il periodo napoleonico (1790-1814)*, in «Rivista di Storia Arte e Archeologia per la Provincia di Alessandria», 42 (1933).
- E. Archimede, *Il movimento contadino nell'astigiano, 1919-1969*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Magistero, a.a. 1969-70.
- R. Bordone, *Da Asti tutto intorno*, con disegni di O. Mazzonis, Torino, Milvia, 1976.
- , *Lo storico G. S. De Canis e la sua «Descrizione statistica della provincia d'Asti»*, Asti, Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
- R. Bordone - N. Fasano - M. Forno - D. Gnetti - M. Renosio (a cura di), *Tra sviluppo e marginalità: l'Astigiano dall'Unità agli anni Ottanta del Novecento*, 3 voll., Asti, Israt, 2006.
- A. Borghini, *Racconti del vino in area piemontese. Ancora sul dono senza limite come «dono d'identità»*, in «Il Platano», 33 (2008).
- G.L. Bravo (a cura di), *Donna e lavoro contadino nelle campagne astigiane*, Cuneo, L'Arciere, 1980.
- Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Cuneo, *Colline Saluzzesi doc, Verduno Pelaverga doc, Piemonte doc, Cisterna d'Asti doc, Pinerolese doc, Asti e Moscato d'Asti doc, Alta Langa doc*, [Castagnito], Associazione Vignaioli Piemontesi, 2008.
- Carrì e carradori in Valfenera fra '800 e '900*, Catalogo della mostra fotografica «Mario Soderò, classe 1896, carradore», testi di M. Agnese, G. Carpignano, E. Eydoux, S. Marchiaro (Valfenera, aprile-agosto 1985), S. Mauro Torinese, Moderngraf, 1985.
- S. Capusso, *Storia e valorizzazione del paesaggio agrario astigiano: il comune di Cortazzone*, tesi di laurea, Politecnico di Torino, Facoltà di architettura, a.a. 2004-05.
- A. Castagnoli, *Donne imprenditrici nell'agricoltura e nella viticoltura in Italia nell'ultimo mezzo secolo*, in «Studi di museologia agraria:

- notiziario dell'Associazione Museo dell'agricoltura del Piemonte», 38 (2002).
- G. Dalmasso, *Il centro di cura uvale di Agliano d'Asti*, in «L'albergo in Italia», 5 (1941).
- , *Le cantine sociali nelle province d'Alessandria e di Asti. Stato attuale e prospettive per l'avvenire*, Firenze, Vallecchi, 1960.
- M. Devecchi - M. Volpiano (a cura di), *Paesaggio astigiano: identità, valori, prospettive*, Mombello di Torino, Tip. Parena, 2008.
- G. Fassino (a cura di), *Pino d'Asti: storie di fede e di fatiche in un paese di collina*, s.l., Ecomuseo del territorio del Basso Monferrato, 1998.
- O. Fioccone, *Il fascismo in una provincia contadina: il caso di Asti*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Lettere e filosofia, a.a. 1989-90.
- C. Gallo, *Sessame 1900-1999. Un secolo di cronache e ricordi*, Acqui Terme, Impressioni Grafiche, 2002.
- E. Garino Canina, *L'industria degli Spumanti*, Genova, Soc. Dante Alighieri, 1942.
- G. Giovine - P. Sobrero, *Dal laboratorio alla taverna. Condizioni materiali e identità sociale di una «aristocrazia operaia» piemontese: i bottai di Canelli*, in «Movimento operaio e socialista», 3 (1985).
- Il vigneto di Asti e del Monferrato 1960-1990: annuario 1992 dell'Osservatorio economico per la vitivinicoltura nel Monferrato*, Asti, Sagittario Editore, 1992.
- La cooperazione enologica nell'area del barbera d'Asti e del moscato d'Asti: situazione e proposte*, [Torino], ESAP (Ente di sviluppo agricolo del Piemonte), 1978.
- F. Laiolo, *Vinchio e la sua gente*, s.l., Associazione Davide Lajolo, 2002.
- L'archivio storico della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Asti: fonti per una storia economica e amministrativa dell'Astigiano*, Asti, Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, 1998.
- M. Martinelli, *Storia delle etichette del vino*, Asti, Sagittario Editore, 1993.
- F. Martinotti, *Della chiarificazione e conservazione del vino: conferenza tenuta in Montemagno il 18 marzo 1894*, Casale, Tip. eredi Maffei, 1894.
- Mombercelli. I primi mille anni di un paese in cui il pane si chiama vino*, a cura dell'Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea in provincia di Asti, Asti, Provincia di Asti, 1999.

- P. Montanaro, *Storia della Coltivatori diretti nella provincia di Asti, 1945-1955*, prefazione di G. Quazza, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1986.
- Montemagno tra arte e storia*, Asti, Provincia di Asti, 2001.
- A.M. Musso, *Casorzo: la sua gente, la sua storia nei documenti e nei ricordi*, Riva presso Chieri, Grafiche Dessi, 2001.
- M. Pagella, *L'evoluzione economica delle colline dell'Astigiano*, prefazione di G. Proni, Milano, Feltrinelli, 1962.
- W. Gonella (a cura di), *Per una didattica del territorio: dallo sviluppo industriale alla deindustrializzazione: l'Astigiano tra sviluppo e marginalità nel xx secolo*, in «Asti contemporanea», 9 (2003).
- A. Peyrot, *Asti e l'Astigiano: vedute e piante dal xiv al xix secolo: bibliografia, iconografia, repertorio degli artisti*, Torino, Tipografia Torinese 1987.
- E.C. Pia, *Repubblica Astese e Risorgimento: usi della memoria e linguaggi in S. G. Incisa, C. L. Grandi e N. Gabiani*, in «Il Platano», 33 (2008).
- Problemi e prospettive della cooperazione enologica nell'Astigiano*, Asti, Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Asti - Ufficio studi e programmazione, 1978.
- V. Rapetti, *Caratteri dell'economia agricola astigiana tra le due guerre*, in *Fascismo di provincia: il caso di Asti*, Atti del convegno storico (Asti, 18-19 novembre 1988), Cuneo, L'Arciere, 1990, pp. 85-91.
- G.A. di Ricaldone, *Il marchese Filippo Asinari di San Marzano, 1767-1828: viticoltore a Costigliole d'Asti*, Costigliole d'Asti, Comune, 1973.
- , *Un amico del vino: il conte Vincenzo Cuttica di Revigliasco (1821-1887)*, in «Asti. Informazioni economiche», 1-2 (1974).
- , *Castel Vero – Castel Boglione dall'età ligure al Ventesimo secolo*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1998.
- P. Sacco, *Osti e locandieri, testimoni di aggregazione, trasgressione e sovversione*, in «Il Platano», 32 (2007).
- , *Immagini di Asti in epoca risorgimentale dai disegni di Clemente Rovere*, in «Il Platano», 33 (2008).
- G. Subbrero (a cura di), *Per una documentazione statistica su Asti e l'Astigiano. I censimenti della popolazione, dell'agricoltura e dell'industria*, in *Fascismo di provincia: il caso di Asti*, Atti del convegno storico (Asti, 18-19 novembre 1988), Cuneo, L'Arciere, 1990.
- C. Tarantola, *Il contributo scientifico e tecnico della stazione enologica sperimentale di Asti in 90 anni di attività 1873-1963*, in «Asti. In-

formazioni economiche - Bollettino della Camera di Commercio, industria e agricoltura di Asti», 2 (1964).

Viaggio sentimentale all'ombra del campanile: persone e avvenimenti di San Martino Alfieri ricordati attraverso la fotografia, a cura della Biblioteca Civica di San Martino Alfieri, Asti, Edizioni Amico, 1983.

G.P. Vigna, *Evoluzione e trasformazione dell'economia astigiana negli ultimi cinquant'anni*, in «Il Platano», 30 (2005).

E. Zuccaro (a cura di), *Consorzio di tutela del Barbera: mezzo secolo di storia 1946-1996*, Asti, s.n., [1996].

4. I vitigni storici

Per quel che riguarda i vitigni storici, si è visto nel par. 2.1 come fino all'età moderna l'area collinare del Piemonte meridionale fosse caratterizzata da un'ampia varietà nelle tecniche colturali della vite: ad alteno nelle Langhe e nell'Alto Monferrato, coltivazione a spalliera in Astesana, a «banchetto» nel Basso Monferrato. Tali differenze nelle procedure di coltivazione non rispecchiavano una frammentazione nelle varietà che erano sostanzialmente uniformi.

I vitigni dominanti erano quelli destinati alla produzione di vini di lusso: Nebbiolo primo fra tutti, poi Malvasie bianche e nere, Moscato Bianco, Vernaccia. In secondo piano vi erano vitigni quantitativamente rilevanti ma difforni dal punto di vista qualitativo e maggiormente legati ai singoli territori. In Astesana erano diffusi Barbera e Freisa; Grignolino e Freisa nel Basso Monferrato; Dolcetto in tutta la Langa e nell'Alto Monferrato, Cortese in quest'ultima zona e nella Langa astigiana, dalla quale sembra originario.

A questi si aggiungeva una serie di antiche e indefinite varietà gregarie, quasi mai destinate alla vinificazione in purezza: a volte utilizzate per migliorare la qualità dei vitigni dominanti, ma quasi sempre assemblate nella produzione del vino ordinario, bianco o nero, destinato a consumi estesi ma poco sofisticati. Ognuna di queste tipologie presentava qualche caratteristica positiva che le rendeva in ogni caso interessanti agli occhi del vignaiolo: dalla quantità di uva prodotta alla precocità o alla tardività, alla serbevolezza dei vini ottenuti.

L'interesse per i vitigni «minori» è stato nel passato assai superficiale. Oggi conosciamo le antiche varietà soprattutto grazie alle attestazioni d'uso, abbondanti ma estremamente

sintetiche, e in misura assai limitata grazie alla *Monografia sulla viticoltura ed enologia in Provincia di Cuneo* dell'albese Lorenzo Fantini, redatta verso il 1880.

Limitatamente all'area astigiana le notizie più numerose ci vengono dal *Giornale di casa* della famiglia Cotti di Asti, dove sono minuziosamente registrate le operazioni vitivinicole effettuate tra il 1680 e il 1750, e dal ricco cartario enoico del marchese Filippo Asinari di San Marzano, redatto tra il 1804 e il 1826.

In tale contesto si segnalano le appassionate e approfondite ricerche di Gianluigi Bera, studioso di storia e produttore vitivinicolo locale, che ha riportato alla luce alcune delle varietà «minori» coltivate in Astesana tra XVII e XIX secolo: di seguito riportiamo l'elenco sommario eppur prezioso delle tipologie storiche ricostruite da Bera per le terre astigiane¹⁷.

Uve bianche

Passeretta: riportata da documenti risalenti al XVI secolo, si tratta di una varietà quasi estinta ma ancora reperibile, ben nota e piuttosto diffusa fino a pochi decenni fa. Caratterizzata dalla frequente acinellatura e apirenosi degli acini, cosa che la rendeva privilegiata per la produzione locale di uva passa (da cui il nome). Vinificata in purezza dava vini dolci non aromatici molto pregiati, affini al Picolit friulano, ma quasi sempre si mescolava con altre uve bianche per migliorarne la qualità.

Gragnolato: citata in epoca medievale nell'area tortonese e alesandrina, è attestata in Astesana a partire dal XVIII secolo. Dava un vino bianco molto fine. Secondo alcuni studiosi esisteva anche un Gragnolato rosso, da identificarsi con il Grignolino.

Cascarolo: uva bianca largamente diffusa in Piemonte e in Astesana nel XVII secolo, ancora documentata nell'Ottocento. L'uva matura era soggetta alla cascola, ma il vino ottenuto era considerato piuttosto pregiato.

Sgros bianco: è nota solo negli inventari del marchese Asinari.

Lugnenga o *Gnenga*: la sua precocità (da cui il nome) ne ha garantito la sopravvivenza come uva da tavola di produzione fa-

17. Il testo di Gianluigi Bera, che si è scelto di riportare integralmente per la ricchezza e l'interesse delle informazioni storiche esposte, si può reperire al seguente sito: <http://www.cascinacastlet.com/pdf/Scheda-informazioni-uvavino.pdf>. Si tratta di una scheda di approfondimento afferente a una ricerca sui vitigni locali di più antica tradizione, promossa dalla Cascina Castle't, azienda della famiglia Borio, presso Costigliole d'Asti.

migliare. In passato, e fino a tutto l'Ottocento, era destinata alla vinificazione.

Erba lus o *Uva lus*: si tratta dell'Erbaluce canavesana, diffusa da noi tra Settecento e Ottocento e oggi praticamente scomparsa dalle nostre zone.

Nostrale: uva bianca da vino citata tra XVIII e XIX secolo. Va forse identificata con l'Arneis, vitigno originario dell'Astesana e largamente coltivato in zona tra Medioevo ed età moderna.

Porcantina bianca: è citata negli inventari del marchese Asinari a inizio Ottocento. Non se ne hanno altre notizie.

Uve rosse precoci o aromatiche

Crovetto: largamente documentato in Astesana a partire dal Seicento; nell'Ottocento risulta diffuso anche nella zona del Barolo e soprattutto a Canale, dove secondo il Fantini è uno dei vitigni dominanti, benché di qualità scadente. Alla fine dell'Ottocento è presente anche nel Casalese dove per contro, grazie al clima, dà produzioni di buona qualità. A maturazione precoce, si vendemiava assieme al Dolcetto; dava produzioni abbondanti sebbene non costanti; l'uva, di bassa acidità ma anche di bassa gradazione, dava vini deboli e poco serbevoli.

Neirola dolce: nota unicamente in Astesana nel corso del Seicento. Era una varietà delicata, ad acino piccolo e poco produttiva, ma pregiata, adatta anche per la mensa, che dava vini fini e di lusso. Le sue attestazioni scompaiono dopo il XVIII secolo; è probabile che in tale epoca fosse invalso l'uso di un sinonimo, forse il *Passaretta Nera* citato negli inventari del marchese Asinari.

Balau o *Ballaud*: risulta noto e diffuso in Astesana a partire dal Seicento, ma sembra scomparire agli inizi dell'Ottocento. Ricompare però a Corneliano d'Alba verso il 1880. Il fatto che in tale comune fosse coltivato come varietà da tavola lascia intendere che doveva trattarsi di un'uva dolce, saporita e forse aromatica.

Biàuna o *Biona*: è la medievale *Belna* diffusa in molte aree del Piemonte. Era un'uva rossa aromatica assai apprezzata, affine al Pelaverga di Saluzzo e al Cari. In Astesana è documentata fino alla metà del Seicento, risultando piuttosto apprezzata, poi scompare, forse a causa di un cambiamento di nome o dell'affermazione di un sinonimo. Alla fine del Settecento risulta ancora coltivata nel Vercellese.

Care o *Cher*: è il Cari, vitigno rosso, delicato e aromatico, noto e lodato nella collina torinese già agli inizi del Seicento e ancora oggi esistente. In Astesana compare sporadicamente alla fine del Settecento, e scompare nel corso dell'Ottocento. È però probabile che il Ruché ne sia una figliazione diretta, se non dal punto di vista genetico, almeno da quello onomastico.

Balsamina: nota in Astesana a partire dal Seicento, alla fine dell'Ottocento risulta presente anche nel Basso Monferrato. Benché in via di estinzione, è sporadicamente ancora coltivata. Secondo l'ampelografo Nuvolone Pergamo, «Balsamina» è nome locale della Neiretta o Neretta Cuneese; secondo altri si tratterebbe invece di una sotto-varietà del Grignolino. Alla fine dell'Ottocento se ne lodava l'alta gradazione zuccherina raggiunta dalle uve e l'acidità assai moderata.

Uve rosse tardive

Si tratta di un gruppo di vitigni accomunati dalla caratteristica di resistere bene alle avversità atmosferiche, e pertanto di consentire vendemmie tardive. I vini da esse ricavati risultavano comunque ricchi di acidità e di tannini, quindi molto serbevoli.

Neirano o *Neirè*: è attestato e largamente diffuso in Astesana a partire dal Seicento, diffondendosi nel Braidese (Bra, Sanfrè, Sommariva Perno) dove nell'Ottocento risulta vitigno dominante, e nella Langa albese a Grinzane e comuni limitrofi, dove acquisisce il sinonimo di Tadone. Nel 1880, ancora largamente coltivato nell'albese, viene descritto dal Fantini come vitigno robustissimo e rustico, con acini grossi, serrati e molto coloriti. La maturazione viene descritta come assai tardiva, e la vendemmia protratta fino dopo la festa di Ognissanti. Il vino ricavato risultava essere molto tannico e ricco di acidità, e generalmente quest'uva veniva vinificata con il Nebbiolo. Da notare che in Astesana si distingueva il «Neirano grosso» dal «Neirano piccolo» o «fine».

Crova nera: largamente documentata e citata a partire dal XVII secolo e fino a buona parte dell'Ottocento. Tra tutte le varietà minori era certo una delle più antiche e diffuse in Astesana, e una delle più apprezzate, al punto da essere vinificata anche in purezza: nel 1815 il poeta astese Francesco Morelli in un sonetto enoico elogia la *Crova severa* facendoci intendere che si trattava di un vino asciutto e aspro. Sappiamo che aveva grappoli piuttosto spargoli; il nome, derivato dal verbo piemontese *crovè* cioè «cadere» si riferiva al fatto che si vendemmiava dopo che le sue foglie fossero cadute (*crovaje*).

Ghedona: le sue attestazioni in Astesana risalgono al Seicento e durano per tutto il Settecento e non oltre. Viene sempre associata al Neirano, di cui è forse una sotto-varietà, e alla Barbera sia nella coltivazione che nella vinificazione.

Ucceline: sono ricordate agli inizi del Seicento nella collina torinese (dove risultano essere uve bianche) e in Astesana (dove invece sono rosse). In entrambi i casi vengono ritenute a maturazione molto tardiva, al punto che essendo le ultime a essere vendemmiate vengono largamente mangiate dagli uccelli, da cui il nome

curioso. In realtà non pare trattarsi di una varietà autonoma, ma di un gruppo d'uve tardive identificate in modo collettivo. A questo elenco bisogna poi aggiungere altre varietà locali, o comunque coltivate e note in zona, citate negli inventari del marchese Asinari: Bertromlina, Baleran, Gramestia, Grigia, Uva carne, Uva Sc rass, Mossano Nero, Barbarossa, Slerina: di esse al momento sappiamo poco o nulla. L'uva Grigia, forse da identificare con la Grilla o *Grixa* citata ad Asti agli inizi del Trecento da Pier dè Crescenzi, e ancora ricordata dal Croce nel 1606, è probabilmente una sotto-varietà di Barbera. Il Mossano è da identificarsi con il *Mausano* o *Manzano* noto agli inizi del Seicento e ancora ricordato alla fine del Settecento; aveva acini molto grandi e dava vini delicati. Il Barbarossa è forse la traslitterazione del termine dialettale locale *Barbròssa* che sta per «Barberona», o Barbera Grossa; non si dimentichi che nel 1890 il dizionario francese Larousse scriveva: «Barbera ou Barbarou, variété de raisin». La Gramestia, almeno nel nome, ricorda la *Gnaresta*, antica varietà medievale già descritta da Pier dè Crescenzi nel Trecento. La Slerina è la *Slarina* ancora sporadicamente presente nel Casalese. Nel 1891 Federico Martinotti la descrive in termini lusinghieri, evidenziando la sua elevatissima resistenza all'Oidio ed alla Peronospora, l'elevato grado alcolico e la morbidezza dei vini da essi ottenuti, considerati superiori al Freisa e in grado di migliorare la stessa Barbera.

Gli «uvari» o «uaggi»

La crescente specializzazione viticola ed enologica avviata in Astesana, nelle Langhe e in Monferrato dagli inizi dell'Ottocento non provocò certo la scomparsa dei vitigni «minori», che continuano a essere impiantati e coltivati per lo sfruttamento delle caratteristiche positive di volta in volta riscontrabili; tuttavia ne causò un progressivo ridimensionamento quantitativo e una crescente disaffezione da parte dei coltivatori.

Nel 1891 Federico Martinotti, direttore della Regia Stazione di Enologia di Asti lamentava già l'ormai diffuso ostracismo decretato per i vitigni «minori» e la crescente omologazione varietale dei vigneti del Basso Piemonte: «Una volta era usanza che nel piantare una vigna si mettesse di tutto un po', tutto alla rinfusa, ed erano tante le varietà piantate che non era raro il caso che lo stesso proprietario di qualcuna ne ignorasse persino il nome. Ora però si va nel difetto opposto, e si vedono abbandonate certe varietà che per i loro pregi non lo meritano».

Proprio a partire dall'Ottocento i vitigni minori cominciano a essere collettivamente designati con il termine di *Uvari*, un neologismo coniato dall'idioma piemontese e assente nella lingua italiana. Agli inizi del Novecento il termine *Uvari* viene italianiz-

zato in *Uvaggi*: ma mentre nel resto d'Italia quest'ultima parola indica, secondo l'edizione del 1927 del Dizionario Zanichelli, «un vino ottenuto da più sorte d'uva mescolate», in Piemonte designa genericamente le varietà ritenute «minori», e «vino d'Uvaggi» è il vino, ritenuto non pregiato, ottenuto dalla miscela di tali varietà. Gli *Uvari*, nell'economia della singola azienda vitivinicola, erano dunque tutte le varietà ritenute «minori» sia quantitativamente che qualitativamente, appartate e segregate rispetto alle varietà «dominanti», spesso destinate, grazie alla loro rusticità, ai terreni marginali e climaticamente svantaggiati. Proprio questa marginalizzazione ne causò un repentino abbassamento qualitativo e di conseguenza una crescente diffidenza nei loro confronti. L'uso degli *Uvari* era discontinuo: l'azienda vinificatrice li assemblava e mescolava disinvoltamente alle varietà principali, oppure utilizzava le varietà tardive per le rifermentazioni e il «governo» dei vini fini; il piccolo produttore non di rado li vinificava separatamente per il consumo familiare; chi vendeva le uve doveva rigorosamente tenerli separati dalle varietà «pregiate» in quanto sempre valutati a prezzi inferiori rispetto a queste. In ogni caso gli *Uvari* o *Uvaggi* che dir si voglia continuarono a mantenere la loro modesta utilità, e complice anche lo spirito conservatore e tradizionalista del vignaiolo piemontese, riuscendo a superare, sia pure con perdite ingenti, la concorrenza delle viti americane alla fine dell'Ottocento e soprattutto il trauma del rinnovamento viticolo post-fillosserico. In Astesana la ricostruzione coatta dei vigneti ebbe luogo nel primo quarto del Novecento; anche in tale circostanza alcune varietà «minori» scamparono al diluvio e furono comunque ritenute degne di non estinguersi: tra queste, appunto, l'Uvalino.

Dagli «uvari» all'«uvalino»

Contrariamente a quanto ritenuto da alcuni, il termine «Uvalino» non vuol dire «Uva piccola», ma è semplicemente un diminutivo migliorativo di «Uvario». Quest'ultima parola, come anche il suo sinonimo sostitutivo di «Uvaggio», nel linguaggio corrente ottocentesco aveva una connotazione se non dispregiativa quanto meno riduttiva, indicando una serie di produzioni poco pregiate, poco redditizie e non di rado scadenti. Ma nella composita famiglia degli *Uvari*, almeno in Astesana i vignaioli vollero enucleare una varietà della quale si era ormai smarrito il nome antico, che però continuava a essere circondata da apprezzamento e da rispetto, al punto da essere considerata un «Uvario fine», un «Uvarino». Allo stesso modo in cui, nella stessa epoca, alcune pietanze quotidiane, semplici ma corroboranti e nutritive, venivano definite *mangiarino*. Da notare che, siccome negli idiomi d'Astesana la consonante R viene pronunciata estremamente morbida fino a suonare quasi co-

me una L, la parola «Uvarino» si sia precocemente trasformata in «Uvalino». In ogni caso, essendosi perso il nome antico, quello che era in sostanza un aggettivo fu da subito recepito come sostantivo, e come tale si è tramandato fino a oggi.

Certamente dietro la denominazione ottocentesca, simpatica ma un po' generica, si nasconde una varietà presumibilmente autoctona, antica e illustre; quale fosse il suo nome originario, al momento, non è dato sapere. Il sospetto che esso si annidi nell'elenco più sopra riportato è forte, anche perché tale elenco riporta le varietà minori più diffuse e stimate, come appunto diffuso e stimato risulta essere stato per molto tempo l'Uvalino. Viste le caratteristiche dei vitigni descritti, si può escludere a priori qualsiasi parentela con le varietà Croveto, Neirola, Balsamina, Balau, Biauna, Cari, Mossano, Uva Grigia, Barbarossa, Slerina, Bertromlina, Baleran, Uva carne, Uva Scross, Gramestia hanno lasciato tracce talmente esigue nelle documentazioni da farle ritenere varietà o sottovarietà assolutamente marginali, o per contro sinonimi locali di altre varietà più note. Il cerchio dei sospetti si restringe invece attorno ai vitigni tardivi sopra elencati, in particolare attorno al Neirano e al Crova. Di quest'ultimo abbiamo abbondanti attestazioni circa la sua diffusione, ma assai scarse notizie che possano consentire di ricostruirne con precisione la fisionomia. Identificarlo con l'Uvalino sarebbe suggestivo, ma gli indizi atti a consentirlo sono veramente troppo scarsi. Il Neirano è invece minuziosamente descritto dal Fantini verso il 1880, in quanto ancora largamente coltivato nel Braidese e in alcuni comuni della zona del Barolo. A prima vista, se si esclude l'eccezionale tardività, la resistenza ai parassiti e le caratteristiche del vino ottenuto, di elevatissima tannicità le caratteristiche di questo vitigno non sembrano coincidere con quelle dell'Uvalino; rispetto a quest'ultimo si nota una maggiore vigoria vegetativa, grappoli piuttosto serrati (mentre quelli dell'Uvalino sono tendenzialmente spargoli), acini medio-grandi e oblungi (mentre quelli dell'Uvalino sono medio-piccoli e rotondi). Tuttavia non bisogna dimenticare che agli inizi dell'Ottocento in Astesana si distingueva un Neirano Grosso da un Neirano Piccolo, che poteva essere una sottovarietà ma anche un semplice clone locale adattato alle caratteristiche pedo-climatiche della zona. In climi più caldi e meno piovosi come quelli dell'Astesana, in terreni più asciutti e meno fertili, con forme di allevamento molto più contenute rispetto alle zone pianeggianti del Braidese o alle alte colline del Barolo, è probabile che lo stesso vitigno presentasse caratteri abbastanza divergenti. Non si può escludere del resto che l'espressione «Neirano Piccolo» sia invalsa per designare una varietà locale, sconosciuta altrove, simile in alcune caratteristiche al «Neirano grosso»; in tal

caso il «Neirano Piccolo» potrebbe essere l'antico «Ghedone», che a sua volta potrebbe essere l'antenato dell'Uvalino.

Beninteso, si tratta di supposizioni. Per saperne di più bisognerebbe fare un'indagine a tappeto nei vigneti più vecchi, privilegiando le aree marginali rimaste poco coinvolte nel turbinoso rinnovamento viticolo di questi ultimi decenni. Bisognerebbe isolare e studiare tutte le antiche varietà superstiti, supportando la ricerca con il bagaglio delle tradizioni e delle memorie locali. Poi, salvato il salvabile, si possono confrontare i risultati ottenuti, e chissà che l'antico vigneto d'Astesana non possa almeno in parte essere ricostruito!

Il rilancio dell'Uvalino è un primo passo, ma un passo importante: esso segna con forza la rinnovata fiducia verso la ricchezza e l'importanza della diversità biologica; recupera un pezzo di cultura e tradizione locale, e al tempo stesso offre nuovi argomenti commerciali in un mercato sempre più alla ricerca di proposte curiose, insolite, «di nicchia». Chi scrive si augura che la cosa non finisca qui, ma che prosegua con la riscoperta e il rilancio delle varietà che hanno umilmente accompagnato la nostra millenaria civiltà enoica, e che dopo un secolo di oblio hanno di nuovo molte cose da dire.

Bibliografia

- S. Agnello, *Le più importanti aziende vinicole dell'Astigiano: i manager «raccontano»*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Psicologia, a.a. 1997-98.
- G. Alasia, *Ricordi di castelli e vigne della mia gente e dei miei animali*, in «Asti contemporanea», 9 (2003).
- E. Archimede, *Grignolino*, Asti, Sagittario Editore, 1988.
- , *Asti e Monferrato le colline del vino*, Asti, Sagittario Editore, 1992.
- , *Dizionario dei Vini del mondo*, Roma, Gremese Editore, 1994.
- E. Archimede (a cura di), *Asti e Monferrato le colline del vino*, Asti, Sagittario Editore, 1992.
- , *Barbera & Co.: i numeri, le storie, i paesi del vino-bandiera del più grande distretto enologico del Piemonte*, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2004.
- , *Moscato & Co: Moscato d'Asti: l'annata 2004 grande occasione, la geografia, i numeri, la storia, in tavola, le memorie*, fotografie di Vittorio Ubertone, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2005.
- E. Arleri, *Vigneti e vino in Asti nel Medioevo*, in «Il Platano», 33 (2008).
- Barbera*, a cura di Consorzio di tutela Barbera d'Asti doc e Barbera del Monferrato doc, fotografie di V. Ubertone, Asti, Sagittario Editore, 1994.

Barbera: studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini

dell'area di produzione del barbera d'Asti, coordinamento editoriale di T. Trevisan, Torino, Regione Piemonte, 2001.

- E. Barbero, *Aspetti del mercato vinicolo astigiano*, in «Asti. Informazioni Economiche», 2-3 (1961).
- P. Berta - G. Mainardi, *Elogio del Grignolino (Quasi un romanzo)*, Canelli, [s.n.], 1998.
- P. Cirio - M. Guantini, *Storia della Casa Gancia dalle origini al 1940*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Magistero, a.a. 1981-82.
- P. Cirio, *Carlo e Camillo Gancia: strategie industriali, 1850-1935*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1990.
- Contratto*, Montiglio, Daumerie Editore, 1987.
- G. Dalmasso, *Le cantine sociali nelle province d'Alessandria e di Asti. Stato attuale e prospettive per l'avvenire*, Firenze, Vallecchi, 1960.
- , *Notizie storiche sulle viti e i vini dell'Astigiano*, in «Vini d'Italia, rivista internazionale di tecnica, legislazione e propaganda enologica», 61 (1969).
- , *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 4 (1968).
- P. Drutz - F. Arrigoni (a cura di), *Barbera: bibliografia storica e scientifica*, Alessandria-Asti-Cuneo, Camere di commercio, industria e artigianato, s.d.
- R.M. Fornari, *Culture «industriali», artigianato e commercio negli statuti medievali dell'Astigiano*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Scienze della formazione, a.a. 1999-2000.
- R. Galli, *Barbera d'Asti: da vino popolare a vino di moda*, tesi di laurea, Università per Stranieri di Perugia, Facoltà di lingua e cultura italiana, a.a. 2002-03.
- R. Gilardi, *Le Strade del vino come strumento dell'offerta enogastronomica: il caso della Strada del Vino Astesana*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di agraria, a.a. 2004-05.
- Grignolino: l'ambiente*, a cura dell'Associazione tra produttori del Grignolino d'Asti, Asti, Tipolitografia Astese, 1987.
- Le terre del Barbera*, Asti, Sagittario Editore, 1991.
- J.P. Lozato-Giotart, *Il vigneto di Asti*, Asti, Camera di Commercio, 1988.
- , *Riduzione della superficie vitata dell'Astigiano*, in «Rivista di viticoltura e di enologia di Conegliano», 6 (1976).
- , *Il vigneto d'Asti: l'evoluzione geografica del vigneto di Asti dalle origini ai nostri giorni*, in «Rivista di viticoltura e di enologia di Conegliano», 6 (1977).
- F. Martinotti, *La ricostituzione del vigneto piemontese e la produzione dei vini spumanti*, in «Giornale viticolo italiano», 28 (1920).

- G. Novellini - M. Piacentino - R. Scarpino (a cura di), *Il vino Cisterna d'Asti*, Castagnito, Vignaioli piemontesi, 2003.
- E. Rainero - R. Csapcsik, *Il barbera nell'Astigiano: analisi economica della produzione, analisi economica del mercato*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Agraria, 3 voll., a.a. 1985-86.
- R. Ratti, *L'Asti*, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, 1985.
- G.A. di Ricaldone, *Barbera: storia e nobiltà di un vino*, s.l., s.n. [Asti, Scuola tipografica S. Giuseppe, 1971].
- , *Canelli e le terre del moscato nel Medioevo*, in «Asti. Informazioni economiche», 1 (1972).
- , *L'archivio dei vini*, in «Asti. Informazioni economiche», 5-6 (1972).
- L. Romanelli, *Barbera: gradevole e profumato, secco o amabile, un grande rosso che migliora nel tempo*, Fiesole, Nardini, 2000.
- S. Steffenino, *Paesaggio, colture e allevamento negli statuti medievali dell'Astigiano*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Scienze della formazione, a.a. 1999-2000.
- A. Strucchi - M. Zecchini, *Il moscato di Canelli: monografia contenente la descrizione del vitigno e della zona di coltivazione, la teoria e la tecnica di preparazione dei vini spumanti, l'analisi dei mosti e dei vini ed istruzioni per l'analisi scientifica e tecnica di essi*, Canelli, Fondazione Dalmaso, 1989 (ed. or. 1895).
- C. Tarantola, *Il moscato d'Asti e l'Asti Spumante nel passato e oggi*, Asti, Tip. Vinassa, 1978.
- V. Therisod, *Problemi della cooperazione in agricoltura nell'Astigiano*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Scienze politiche, a.a. 1979-80.
- T.P. Vespa, *Vitigni e vini D.O.C. dell'Astigiano: un glossario sulla vinificazione: italiano-inglese*, tesi di laurea, Università di Trieste, Scuola Superiore per interpreti e traduttori, a.a. 1989-90.
- A. Vigna, *La crisi vinicola: le cantine sociali dell'Astigiano e del Basso Monferrato*, in «Nuova Antologia», 16 febbraio 1902.

5. *L'Asti Spumante: un caso di studio*

Tra le molteplici piste che la documentazione apre all'indagine storica, emergono alcune linee di ricerca passibili di studi e approfondimenti futuri. Quella su cui si vuole attrarre l'attenzione riguarda il caso di un vino e di un vitigno che si sono imposti sul mercato internazionale con successo e al cui nome, nelle diverse declinazioni di Asti Spumante e di Moscato d'Asti, il territorio è fortemente legato.

L'indubbio apprezzamento e la notorietà di cui godono

tali vini non sono le uniche motivazioni della scelta, nonostante i numeri stiano a confermare l'entità del continuo successo di un prodotto che ha nell'uva moscato bianco la propria base¹⁸. Ricostruire le vicende di una simile fortuna, ricercandone le radici e le ragioni in chiave storica, comporta l'affrontare un percorso davvero di lungo periodo, dagli aspetti economici, sociali, politici e culturali complicati e molteplici, che solo una più scrupolosa e critica considerazione delle tracce documentarie è in grado di restituire significativamente in tutta la sua complessità.

Come e perché nel passato tanto i grandi latifondisti, nobili o borghesi, quanto i piccoli proprietari, contadini o affittuari, abbiano compiuto certe scelte viticole e non altre, con quali modalità si sia giunti a costituire una zona di eccellenza enologica internazionalmente riconosciuta o quali elementi storici siano confluiti nelle immagini e nei simboli comunemente associati a determinati vini, sono alcuni dei quesiti che una più attenta analisi delle fonti può contribuire a sciogliere. Sono questioni e domande che, sul filo dello scorrere dei secoli, si innestano sulle vicende che in tempi più recenti hanno visto Asti e l'Astigiano caratterizzarsi come una sorta di laboratorio nazionale che ha avuto nell'uva moscato una presenza unificante ed è stato precursore nella direzione dell'associazionismo, del disciplinamento e della tutela in campo vitivinicolo.

È fatto ormai riconosciuto che il vitigno individuato nelle fonti antiche con il termine di *apicia* o *apicius* (Catone) oppure *apianae* (Varrone, Columella, Plinio) non fosse un vitigno autoctono: in antichità nelle zone della pianura padana, vini dolci o leggermente frizzanti erano prodotti importati

18. Sono significativi al riguardo i dati relativi al 2010 presentati dal *Forum Spumanti Italiani* sul sito <http://www.forumspumantitalia.it>, al momento sprovvisto di aggiornamenti più recenti. Per l'Asti docg e il Moscato d'Asti docg, si vedano i dati presentati nel dicembre 2012 dal dottor Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio per la tutela dell'Asti, e consultabili sulla pagina del Consorzio <http://www.astidocgblog.com>. In generale, la produzione risente della congiuntura negativa globale, soprattutto per quanto riguarda il mercato italiano; mantiene però cifre ragguardevoli nelle esportazioni europee (Germania e Regno Unito) ed extra-europee (in particolare USA e Russia) che, pur in una fase fortemente recessiva, arrivano a toccare l'85% della produzione. È inoltre interessante notare (e meriterebbe certo maggior approfondimenti) il fatto che la componente femminile sia sempre più il target di riferimento. Si vedano inoltre le proiezioni fornite su <http://www.astidocg.info/in-consorzio/asti-nel-mondo>.

originariamente dalla Grecia e dalle zone meridionali della penisola.

Certo è che nei territori transpadani fin dall'epoca preromana le bevande dolci, spumeggianti, leggermente frizzanti erano particolarmente apprezzate: ne sono testimonianza alcuni reperti archeologici, soprattutto legati a pratiche funerarie, che dimostrano la diffusione in queste zone dell'idromele (ottenuto dalla fermentazione di una mistura di acqua e miele), presente nella mitologia indoeuropea e nel mondo celtico e germanico quale bevanda tipica dell'aldilà o in uso tra gli dei. Ugualmente attestati sono la presenza e il consumo di significative quantità di birra e vino, talvolta bevuto con aggiunta di miele per conferire, soprattutto ai bianchi, una certa spumosità – il *mulsum* dei latini – che era considerata un valore aggiunto della bevanda e che imponeva altresì una diversa modalità di assunzione. Come ha dimostrato Filippo Maria Gambari attraverso lo studio dei corredi funerari di necropoli di area novarese, vi erano differenze nei modi di consumo di vino tra le popolazioni dell'Europa barbarica e il mondo classico greco-romano.

aA

«Greci e Romani tendenzialmente conservavano il vino in anfore, mantenendolo molto corposo e resinato e consumandolo fortemente annacquato, talvolta caldo, mentre Celti e Germani bevevano vino puro e non resinato né annacquato»¹⁹, pertanto mutavano anche i contenitori per bere simili prodotti: il mondo mediterraneo adoperava generalmente coppe (*kylix* o *kantharos*) la cui forma ampia consentiva di avvertire olfattivamente i forti aromi della bevanda, mentre i popoli barbarici utilizzavano bicchieri alti e stretti adatti a ridurre l'evaporazione e a conservare la spumosità.

Proprio gli usi delle tribù settentrionali scalarono gradualmente le modalità diffuse nelle zone allora considerate più civilizzate, tanto che «il modo medievale e moderno di bere il vino discende dal lento convertirsi del mondo romano ai gusti “barbari”, già nel corso dell'età imperiale»²⁰.

E per quanto riguarda il territorio astigiano? Si è ricordato come Plinio citasse nella sua *Naturalis historia* la produzione astigiana di calici, accanto a quella di *Pollentia*, Sorrento,

63

19. F.M. Gambari, *La bevanda come fattore economico e come simbolo: birra e cultura di Golasecca*, in Id. (a cura di), *La birra e il fiume* cit., p. 148.

20. *Ibid.*

Sagunto in Spagna e Pergamo in Asia Minore. Tuttavia per le epoche remote, ovvero sia le età preromana e romana, al momento non si dispone di alcun dato sicuro; ciononostante, le continue ricerche nell'area provinciale e nel sito archeologico dell'antica colonia di *Hasta* potrebbero riservare novità interessanti, utili a illuminare aspetti della storia più antica.

Anche per il periodo medievale le notizie sono incerte e frammentarie. I documenti più remoti che citano la coltivazione del Moscato in Piemonte risalgono ai primi anni del Trecento²¹. Come già precisato, il prezioso vino aromatico, conosciuto con il nome «Moscato», era noto in area piemontese ma proveniva per la maggior parte dalla Sicilia, dalla Grecia e dalla Liguria a prezzi molto elevati. Nel Duecento, per cercare di abbattere i costi esorbitanti di importazione e per uscire da una produzione finalizzata unicamente a soddisfare il fabbisogno locale, si tentò di introdurre la coltivazione dell'uva moscato nei pressi delle ricche città di Asti, Alba e Acqui: pare che questi tentativi non raggiungessero i fini sperati, sortendo risultati discontinui e per lo più deludenti²². Solo attorno a Canelli tali esperimenti riuscirono a trovare un ambiente favorevole e a dare esiti apprezzabili tanto che in breve tempo il vino prodotto divenne la principale risorsa economica della comunità e caratterizzò in modo profondo il paesaggio locale. Qui i sommelier ducali vennero inviati per rifornire le cantine di Emanuele Filiberto di Savoia; qui, successivamente, Carlo Emanuele I stesso si recò per scegliere le partite migliori²³.

Il Moscato piemontese, sicuramente prodotto tra i secoli XIV e XV, conobbe una forte crescita a partire dalla seconda metà del Cinquecento, quando nuove condizioni storiche si

21. G. Mainardi (a cura di), *1932-2007. 75 Anni del Consorzio per la tutela dell'Asti*, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, s.d., pp. 8-9.

22. *Piemonte. Le Strade del Vino*, Asti, Sagittario Editore, 1999, p. 83. Cfr. anche G. Gullino, *La vite negli antichi statuti comunali dell'Albese medievale*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 91-109, e in generale Id. (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit.

23. *Piemonte. Le Strade del Vino* cit. Cfr. anche A. Nada Patrone, *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo Medioevo*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 281-299, e A. Nada Patrone, *I vini in Piemonte tra Medioevo ed età moderna*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit., pp. 247-280. Sui consumi e la cultura del vino dei Savoia, ricco di informazioni è il saggio di P. Merlin, *Il vino alla corte sabauda nell'età di Carlo Emanuele I*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., tomo I, pp. 235-248.

manifestarono nella regione, quando cioè il duca di Savoia Emanuele Filiberto diede inizio a un'opera di radicale riorganizzazione dei suoi nuovi domini, avviando un'azione politica più incisiva tesa a razionalizzare le risorse del territorio a partire dall'agricoltura e, al suo interno, dalla viticoltura. Data l'alta vocazione viticola delle colline piemontesi, era di tutto interesse la possibilità di incrementare la produzione locale di un vino prezioso e apprezzato quale il Moscato. Grazie a un periodo di pace prolungato, si estesero le aree coltivate, si ampliarono i vigneti e si diffuse la coltivazione dell'uva moscato: tra il XVI e il XVII secolo sono attestate interessanti citazioni di vendita di barbatelle di Moscato e di botticelle di questo vino di pregio²⁴.

Nel 1606, Giovanni Battista Croce, gioielliere di Casa Savoia e buon conoscitore della realtà vitivinicola del Torinese, nella sua opera *Della eccellenza e diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno* enumera i tipi di uve «più eccellenti» presenti nella fascia collinare circostante la città. Fra le uve bianche segnala il «moscatello nostrale» e ne parla come di un'uva diffusa, «da tutti conosciuta», base del vino chiamato con lo stesso nome²⁵.

Attorno alla metà del Settecento il miglioramento delle tecniche di produzione e di conservazione determinò un ulteriore sviluppo della produzione di Moscato: il diffondersi dell'uso di bottiglie di vetro e di tappi in sughero consentirono al Moscato piemontese di percorrere lunghe rotte commerciali e di essere conosciuto e apprezzato sui mercati esteri. In una serie di articoli pubblicati a Losanna nel corso del XVIII secolo su vini e vigne di tutto il mondo, si parla specificamente di un Moscato bianco del Piemonte come di un prodotto eccellente e molto apprezzato, mentre a Torino la

24. Prezioso per ricostruire la storia della diffusione del vitigno in ambito astigiano è G.A. di Ricaldone, *Canelli e le terre del moscato nel Medioevo*, in «Asti. Informazioni economiche», 1 (1972), corredato da una cartina topografica dei territori storici del Moscato.

25. G.B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini che nella montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, rist. anast. dell'originale del 1606, Torino, Consiglio Regionale del Piemonte, 2008. Illustrando la produzione del vino torinese tra la fine del XVI e l'inizio del XVII secolo, l'autore indica quali tipi di uva siano da ritenersi migliori per la vinificazione. Fra le migliori qualità di uve bianche sono segnalate Erbalus, Cascarol, Callori, Moscatello nostrale. Quest'ultimo è il vitigno dal quale si ottengono i migliori vini bianchi della collina torinese.

Società di Agricoltura individua nel moscato uno dei vitigni piemontesi in grado di produrre vini fra i più stimati²⁶.

Il periodo di trapasso tra Sette e Ottocento rappresentò un momento fondamentale per l'avvio di attività imprenditoriali da parte di coltivatori e di produttori vinicoli locali: l'occupazione francese del Piemonte e l'annessione alla Francia napoleonica portarono all'abbattimento delle barriere doganali tra i due paesi, favorendo lo sviluppo di opportunità per una maggiore valorizzazione delle derrate locali in chiave commerciale. Sulla scia dei riconoscimenti ottenuti in sedi internazionali, con l'espansione dei mercati e l'ausilio del progresso tecnologico applicato in ambito vitivinicolo, l'Ottocento segnò il sorgere e l'affermarsi delle grandi industrie enologiche, che nella seconda metà del secolo trasferirono le proprie attività o aprirono nuove sedi concentrandosi in una specifica zona: in questo contesto Canelli e Asti assunsero il ruolo di città simbolo del Moscato. La prima si caratterizzò come capitale storica del Moscato bianco coltivato in Piemonte, ampiamente noto proprio come «Moscato bianco di Canelli»; Asti, città dalle forti radici enologiche, sede di importanti manifestazioni e di fiere, centro di commerci e di studi sul vino, ne divenne l'altro punto di riferimento.

La scommessa di un imprenditore vitivinicolo come Carlo Gancia, champagnista formatosi in terra francese, secondo cui utilizzare il moscato al posto del pinot avrebbe permesso di risparmiare le complesse operazioni previste dal metodo champénoise e di abbattere i costi di produzione, risultò ben giocata tanto da dar vita a una realtà in grado di rivaleggiare con le più celebri località dello Champagne. Nel 1866 la ditta Gancia decise di trasferirsi da Chivasso a Canelli, cittadina con poco più di 6000 abitanti ma rinomata per il ricco mercato di uve²⁷. La scelta ricadde su Canelli, vivace centro commerciale fin dall'età medievale con un numero significativo di commercianti e mediatori di vino, per una serie di

26. Le informazioni qui esposte sono tratte dalla breve storia del Moscato, purtroppo sprovvista di apparato critico e riferimenti bibliografici, al sito <http://www.enotecamoscato.com/moscato-asti/storia-moscato-asti>.

27. P. Cirio, *Carlo e Camillo Gancia: strategie industriali, 1850-1935*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1990. Per avere un'idea della ricchezza delle carte di una grande azienda come la Gancia, cfr. Ead., *L'archivio Gancia*, in C. Dellavalle (a cura di), *Economia e industria nella guerra: le fonti e gli archivi in Piemonte*, Milano, Franco Angeli - Torino, Regione Piemonte, 1987.

ragioni: dal facile approvvigionamento di materia prima alla presenza di strutture di lavorazione e commercializzazione all'offerta di collegamenti viari attraverso le valli del Tinella, del Tanaro e del Belbo, verso i maggiori insediamenti di Asti, Alessandria, Genova, Savona. In virtù della florida attività agricolo-commerciale, dal 1857 Canelli era stata dotata di un troncone ferroviario che la metteva in comunicazione con Torino, Milano e Genova, collocandola in una posizione estremamente felice nell'ambito delle maggiori direttrici mercantili esistenti. In zona erano inoltre presenti attività collaterali che potevano facilitare l'impianto di una produzione industriale: erano attivi in loco esperti maestri bottai, impagliatori di fusti e damigiane, costruttori di carri, di bigonce, tini, fusti, maestranze essenziali per sostenere e sviluppare la commercializzazione del prodotto²⁸. Già nel primo Ottocento Canelli vantava numerosi esperti vinificatori: gli Zoppa, commercianti fin dal 1810, i Bosca operativi nel settore dal 1831, e poi ancora i Contratto, i Cora. Alcuni di essi si erano specializzati nella produzione di vermouth e di vini speciali, che avevano nel moscato la propria base. L'arrivo dei Gancia segnò una svolta decisiva verso l'innovazione e diede avvio a un nuovo mercato e a un nuovo settore industriale²⁹.

Verso la fine dell'Ottocento, in Piemonte, il raccolto di uva moscato si aggirava intorno ai 148.000 quintali e Canelli costituiva la principale area di coltivazione, con una produzione di 72.000 quintali, seguita da Santo Stefano Belbo, Calosso, Strevi, Castiglione Tinella, Acqui Terme e Ricaldone. Alla fine del secolo iniziò una significativa produzione di vino spumante rifermentato in bottiglia, ottenuto partendo dal Moscato. Le ditte spumantiere, nate per l'imbottigliamento e la commercializzazione, si strinsero in forte simbiosi con i piccoli vitivinicoltori locali, che continuavano a produrre e vinificare in proprio la base per il Moscato. Questo stretto rapporto contribuì ad alimentare nelle campagne una cultura vitivinicola d'avanguardia e un benessere diffuso, con-

28. G. Giovine - P. Sobrero, *Dal laboratorio alla taverna. Condizioni materiali e identità sociale di una «aristocrazia operaia» piemontese: i bottai di Canelli*, in «Movimento operaio e socialista», 3 (1985).

29. C. Tarantola, *Il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante nel passato e oggi*, Asti, Tip. Vinassa, 1978. Cfr. anche A. Borio, *Dall'economia contadina all'azienda enologica: produzione e commercializzazione del Moscato dal Settecento ad oggi*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Lettere e filosofia, a.a. 2004-05.

centrato soprattutto nell'area canellese dove, come si è visto, si erano insediati gli stabilimenti delle più celebri aziende accanto alle case-cantine delle realtà minori e ai laboratori dei bottai e alle varie attività dell'indotto vitivinicolo³⁰.

Il Moscato bianco, a seconda del tipo di vinificazione impiegato, diventò punto di partenza per due importanti percorsi. Da un lato portò alla nascita dell'industria enologica piemontese, dando vita all'Asti, il vino spumante aromatico più diffuso nel mondo. Grandi ditte spumantiere piemontesi legarono a questo prodotto la loro fama e il loro successo internazionale. L'altra via seguita dal Moscato bianco si identificò con una tipologia di vino delicatamente profumato, a leggera effervescenza, prodotto da piccole o medie aziende e distinto dalla denominazione Moscato d'Asti.

Le attività delle cantine storiche e delle case di produzione contribuirono a dare un rinnovato impulso alla ricerca e agli studi in campo enologico e ampelografico, in ciò affiancate e coadiuvate dalla Reale Stazione Enologica sperimentale di Asti (1872). Per esempio, l'enologo Arnaldo Strucchi, consulente di casa Gancia, effettuò il primo studio sistematico delle aree da considerarsi idonee alla produzione di Moscato bianco³¹. Nel saggio del 1908 *I migliori vini d'Italia* egli teorizzò una possibile definizione geografica di tali terre³²: lo scopo dello studio era dare il via a modifiche legislative in favore dell'ampliamento delle zone dedicate alla coltura gradita agli imprenditori e promuovere una razionalizzazione dei vigneti, avviata però solo a partire dalle ultime epidemie di fillossera del 1916, che causarono l'estirpazione dei vecchi vigneti e il conseguente impianto (favorito anche dalla propaganda fatta dagli industriali) di vitigni moscati su piede americano.

Le successive vicende che portarono all'identificazione di zone specifiche di produzione e all'individuazione di uno dei primi vini tipici legalmente riconosciuti, con le tipologie Moscato d'Asti spumante e Moscato d'Asti, sono note e

30. G. Giovine - P. Sobrero, *Dal laboratorio alla taverna* cit.

31. A. Strucchi - M. Zecchini, *Il moscato di Canelli: monografia contenente la descrizione del vitigno e della zona di coltivazione, la teoria e la tecnica della preparazione dei vini spumanti, l'analisi dei mosti ...*, Canelli, Fondazione Dalmasso, 1989 (ed. or. Torino, Unione Tipografica ed., 1895).

32. A. Strucchi, *I migliori vini d'Italia*, Milano, Hoepli, 1908. Di poco posteriore, Id., *Il «Moscato tipo Canelli» nella legge per la delimitazione delle zone dei vini tipici*, Alba, Tipografia e libreria Sansoldi, 1911.

ripercorribili attraverso l'approfondito ed esauriente lavoro condotto da Giusi Mainardi sulla storia del Consorzio per la tutela dell'Asti³³.

Attraverso la testimonianza di carte d'archivio e di stampe d'epoca, è possibile seguire le trasformazioni del mercato e le istanze economiche e sociali che portarono nel 1929 il Moscato Spumante ad assumere definitivamente il nome di «Asti» e nel 1932 alla nascita dell'organismo di tutela (ricosciuto ufficialmente nel 1934) fino alla definizione delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini negli anni Sessanta e all'istituzione della prima struttura interprofessionale stabile tra viticoltori, trasformatori e imbottigliatori con la firma nel 1979 dell'accordo da parte della Regione Piemonte.

Negli ultimi trent'anni la storia di questo vitigno è stata costellata da momenti critici con l'indiscriminata proliferazione della coltivazione a fondovalle a discapito della qualità, ma anche da notevoli successi, come il raggiungimento nel 1993 della denominazione di origine controllata e garantita per l'«Asti», cioè l'Asti spumante fermentato in autoclave o in bottiglia e il Moscato d'Asti tappo raso: un passato recente ancor oggi ben vivo, rappresentato consapevolmente da un organismo, il Consorzio di tutela, che comprende 171 associati, tra industrie, aziende commerciali o vinificatrici, cantine cooperative e strutture associative di secondo grado e aziende vitivinicole e viticole, sparse tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria³⁴. Si tratta di una realtà estesa a un'area che travalica i confini provinciali, comprensiva di località del Cuneese e dell'Alessandrino con proprie storie e tradizioni, e che ha ben presente l'importanza delle radici storiche come sta a significare il logo consorziale scelto, San Secondo a cavallo di derivazione medievale³⁵. Approfondire

33. G. Mainardi (a cura di), *Storia del Consorzio per la tutela dell'Asti*, vol. I, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, s.d. [Savigliano, L'Artistica Savigliano, 2008].

34. Dati al 30 ottobre 2007 tratti da G. Mainardi (a cura di), *1932-2007. 75 Anni del Consorzio per la tutela dell'Asti* cit.

35. Sono 52 i comuni che fanno parte della zona tipica di produzione della docg «Asti» e sono così suddivisi: in provincia di Asti: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vesime; in provincia di Cuneo: Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto,

la conoscenza delle dinamiche che storicamente influirono sulla formazione delle singole comunità territoriali oggi raggruppate sotto la stessa insegna del santo patrono astigiano non può che arricchire un'immagine fortemente caratterizzata dal legame stretto con il territorio e con le realtà produttive ben identificate di cui il Consorzio si fa promotore³⁶. A tal fine, una ricerca storica più mirata, basata sui diversi livelli della documentazione archivistica ancora inesplorata dei singoli comuni appartenenti oggi al Consorzio, potrà meglio evidenziare, attraverso le vicende del vitigno e del vino Moscato bianco, le peculiarità, le somiglianze, le differenze dei processi e degli sviluppi storici tra le diverse comunità legate da uno dei vitigni più importanti della storia enologica piemontese e nazionale³⁷.

Bibliografia

E. Archimede (a cura di), *Asti. Moscato & Co.: le terre di Pavese, il mercato, la geografia, la storia, in tavola, le memorie*, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2007.

–, *Moscato & Co: Moscato d'Asti: l'annata 2004 grande occasione, la geografia, i numeri, la storia, in tavola, le memorie*, fotografie di V. Ubertone, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2005.

E. Arleri, *Vigneti e vino in Asti nel Medioevo*, in «Il Platano», 33 (2008).

Associazione Comuni del Moscato d'Asti, *I paesi dell'Asti e del Moscato d'Asti*, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2006.

Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, e le frazioni di Como e San Rocco del comune di Alba; in provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo, Visone.

36. Al proposito si faccia riferimento al sito ufficiale del Consorzio dell'Asti docg <http://www.astidocg.info>. Inoltre si segnala il canale ufficiale del Consorzio su <http://www.youtube.com/astidocg>.

37. Sulla poliedricità delle storie, della cultura e delle tradizioni del territorio considerato, cfr. P. Cirio, *Sui sentieri del Moscato*, in G.L. Beccaria - P. Grimaldi - A. Pregliasco (a cura di), *Langhe e Roero: le colline della fatica e della festa. Storia arte tradizione*, Torino, Omega, 1995; utili in tal senso sono anche i volumi di taglio più divulgativo, contenenti numerosi spunti e indicazioni sulla storia locale: F. Vaccaneo - G. Gallareto, *La valle Belbo e le colline del Moscato: luoghi letterari e vita contadina*, Bra, Slow Food, 1993; F. Roiter, *Terre del Moscato*, Asti, Produttori Moscato d'Asti Associati, 2004; Associazione Comuni del Moscato d'Asti, *I paesi dell'Asti e del Moscato d'Asti*, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2006; E. Archimede (a cura di), *Asti. Moscato & Co.: le terre di Pavese, il mercato, la geografia, la storia, in tavola, le memorie*, Agliano Terme, Sagittario Editore, 2007.

- A. Borio, *Dall'economia contadina all'azienda enologica: produzione e commercializzazione del Moscato dal Settecento ad oggi*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Lettere e filosofia, a.a. 2004-05.
- P. Cirio, *L'archivio Gancia*, in C. Dellavalle (a cura di), *Economia e industria nella guerra: le fonti e gli archivi in Piemonte*, Milano, Franco Angeli - Torino, Regione Piemonte, 1987.
- , *Sui sentieri del Moscato*, in G.L. Beccaria - P. Grimaldi - A. Pregliasco (a cura di), *Langhe e Roero: le colline della fatica e della festa. Storia arte tradizione*, Torino, Omega, 1995.
- , *Carlo e Camillo Gancia: strategie industriali, 1850-1935*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1990.
- P. Cirio - M. Guantini, *Storia della Casa Gancia dalle origini al 1940*, tesi di laurea, Università di Torino, Facoltà di Magistero, a.a. 1981-82.
- G. Giovine - P. Sobrero, *Dal laboratorio alla taverna. Condizioni materiali e identità sociale di una «aristocrazia operaia» piemontese: i bottai di Canelli*, in «Movimento operaio e socialista», 3 (1985).
- Il vigneto di Asti e del Monferrato 1960-1990: annuario 1992 dell'Osservatorio economico per la vitivinicoltura nel Monferrato*, Asti, Sagittario Editore, 1992.
- La cooperazione enologica nell'area del Barbera d'Asti e del Moscato d'Asti: situazione e proposte*, [Torino], ESAP (Ente di sviluppo agricolo del Piemonte), 1978.
- G. Mainardi (a cura di), *1932-2007. 75 Anni del Consorzio per la tutela dell'Asti*, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, s.d.
- , *Storia del Consorzio per la tutela dell'Asti*, vol. I, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, s.d. [Savigliano, L'Artistica Savigliano, 2008].
- F. Martinotti, *La ricostituzione del vigneto piemontese e la produzione dei vini spumanti*, in «Giornale viticolo italiano», 28 (1920).
- Piemonte. Le strade del vino*, Asti, Sagittario Editore, 1999.
- R. Ratti, *L'Asti*, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, 1985.
- G.A. di Ricaldone, *Canelli e le terre del Moscato nel Medioevo*, in «Asti. Informazioni economiche», 1 (1972).
- F. Roiter, *Terre del Moscato*, Asti, Produttori Moscato d'Asti Associati, 2004.
- A. Strucchi, *Il «Moscato tipo Canelli» nella legge per la delimitazione delle zone dei vini tipici*, Alba, Tipografia e libreria Sansoldi, 1911.
- A. Strucchi - M. Zecchini, *Il Moscato di Canelli: monografia contenente la descrizione del vitigno e della zona di coltivazione, la teoria e la*

tecnica della preparazione dei vini spumanti, l'analisi dei mosti ...,
Canelli, Fondazione Dalmasso, 1989 [ed. or. Torino, Unione
Tipografica ed., 1895].

- C. Tarantola, *Il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante nel passato e oggi*,
Asti, Tip. Vinassa, 1978.
- F. Vaccaneo - G. Gallareto, *La valle Belbo e le colline del Moscato: luoghi letterari e vita contadina*, Bra, Slow Food, 1993.



Fig. 1
 Ricostruzione
 della tecnica di
 coltivazione della
 vite su tutore vivo
 da A. Ciacci e A. Zifferero
 (a cura di), *Archeologia
 della produzione e dei
 sapori. Nuovi percorsi di
 ricerca in Etruria, Siena,
 Nuova immagine, 2009,*
 p. 49



Fig. 2
 Corredo funerario, Pombia (No), VI-V secolo a.C.
 da F.M. Gambari (a cura di), *La birra e il fiume: Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra 6. e 5. secolo a.C., Torino, Celid, 2001, tav. 32,*
 p. 127

**La vite
e il vino
nell'Astigiano**
Irene Gaddo



Fig. 3
Italia augustea,
particolare dell'Italia
nord-occidentale
da Grande Atlante
geografico e storico,
a cura del Touring Club Italiano,
Milano 1991, tav. 24



Fig. 4
Bicchieri in vetro con
decorazioni a rilievo,
Castagnole Lanze,
seconda metà del I
secolo d.C.

Museo di Antichità, Torino;
da F. Barello, A. Crossetto (a
cura di), Calices Hastenses:
ceramica e vetri di età
romana e medievale da
scavi archeologici in Asti,
[s.l., s.n.], 2002, p. 37

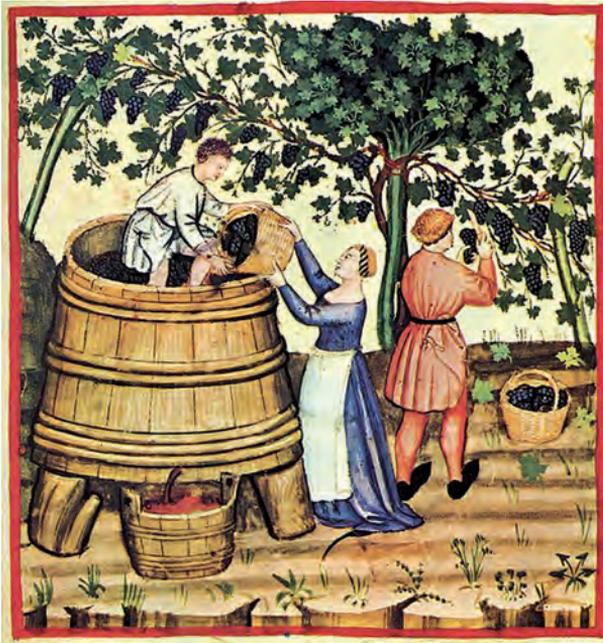


Fig. 5
Miniatura raffigurante la stagione
autunnale, xiv secolo
da Tacuinum sanitatis,
Biblioteca Casanatenses 4182
([http://commons.wikimedia.org/wiki/
File:29_autunno,Taccuino_Sanitatis,_
Casanatense_4182.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:29_autunno,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg))



Fig. 6
Mescita di vino, xiv secolo
da Tacuinum sanitatis,
Biblioteca Casanatenses 4182
([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:20-
alimenti_vino_rosso,Taccuino_Sanitatis,_
Casanatense_4182.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:20_alimenti_vino_rosso,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg))

**La vite
e il vino
nell' Astigiano**
Irene Gaddo



Fig. 7
Pier de Crescenzi,
Calendario agricolo,
xv secolo
Ms 340, Musée Condé,
Chantilly
([http://it.wikipedia.org/
wiki/File:Crescenzi_
calendar.jpg](http://it.wikipedia.org/wiki/File:Crescenzi_calendar.jpg))

aA

Fig. 8
Deliberazione del
Maggior Consiglio
che fissa le ferie
della vendemmia
nel periodo
compreso tra il 25
settembre e il 25
ottobre, durante
il quale sono
sospese le cause
civili e i proprietari
delle vigne sono
autorizzati a
vendemmiare e
a trasportare in
città le uve (21
settembre 1380)
ASCT, Ordinati, vol. 21,
c. 64v ([http://www.
comune.torino.it/
archivistorica/mostre/
tavola_2004/teca4.html](http://www.comune.torino.it/archivistorica/mostre/tavola_2004/teca4.html))

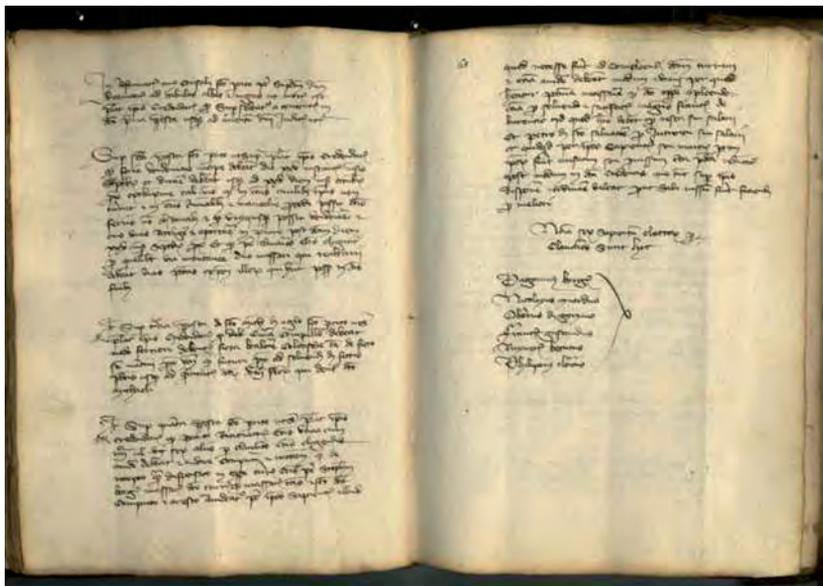




Fig. 9
Giovanni Battista Croce, *Della eccellenza e diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno; e del modo di farli*, Torino, Gio. Antonio Seghino, 1614, frontespizio
Archivio Storico della Città di Torino, Collezione Simeom
(http://www.comune.torino.it/archivistorico/mostre/tavola_2004/teca4.html)



Fig. 10
Imbottigliamento di spumante presso la Martini & Rossi, 1920
Archivio Martini & Rossi (da A. Dezzani, Asti. The Legendary Aroma, Asti, *Produttori moscato d'Asti associati, s.d.*, p. 13)



Fig. 11
Fino alla modernizzazione di vie
e mezzi di comunicazione, il vino
continuò a essere trasportato in
botti su carri a trazione animale
da Piemonte. Le strade del vino, Asti,
Sagittario Editore, 1999, p. 84

aA



Fig. 12
Tentativi di contrastare la fillossera con iniezioni di solfato di carbonio, 1886
«Giornale di agricoltura del Regno d'Italia» (da E. Azzimondi, Storia della vite e del vino a Bologna nei documenti della
Accademia Nazionale di Agricoltura, Bologna, Accademia Nazionale di Agricoltura, 2008, p. 104)



Fig. 13
La meccanizzazione portò a un incremento della produzione favorendo i grandi produttori
da Piemonte. Le strade del vino cit., p. 124



Fig. 14
Nel Novecento si affermò l'esportazione internazionale del vino astigiano, diffuso anche Oltreoceano
da Piemonte. Le strade del vino cit., p. 132



aA

Fig. 15
Vendemmia di Moscato in località Santa Vittoria d'Alba (Cn),
1906, Archivio Cinzano

da A. Dezzani, Asti. *The Legendary Aroma cit.*, p. 12



Fig. 16
Carlo Gancia (1829-1897), fondatore insieme al fratello Edoardo
dell'omonima ditta e "padre" dello spumante italiano

Archivio Gancia (da A. Dezzani, Asti. *The Legendary Aroma cit.*, p. 16)



Fig. 17
Reale Stazione Enologica, attiva oggi come Istituto Sperimentale di Enologia
da G. Mainardi (a cura di), Storia del Consorzio per la tutela dell'Asti, vol. I, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, s.d., p. 22



Fig. 18
Federico Martinotti (1860-1924), protagonista dell'enologia piemontese, direttore della Reale Stazione Enologica dal 1901 al 1924
da A. Dezzani, Asti. The Legendary Aroma cit., p. 19



Fig. 19
 Manifesto pubblicitario di fine XIX secolo
*Archivio Gancia (da A. Dezzani,
 Asti. The Legendary Aroma cit., p. 17)*



Fig. 20
 Il capoluogo svolge storicamente il ruolo di epicentro
 economico e commerciale del territorio
da Piemonte. Le strade del vino cit., p. 72



Fig. 21
Manifesto pubblicitario, rivolto chiaramente a un pubblico di donne sofisticate, dei primi anni Trenta del Novecento
da A. Dezzani, Asti. *The Legendary Aroma cit.*, p. 14



Fig. 22
Manifesto pubblicitario realizzato da Carlo Nicco, 1925
Archivio Martini & Rossi (da A. Dezzani, Asti. The Legendary Aroma cit., p. 20).



aA

Fig. 23
Evoluzione dell'identità consorziale, dall'istituzione del primo organismo di tutela negli anni Trenta
fino al conseguimento della docg nel 1993

da G. Mainardi (a cura di), 75 anni del Consorzio per la Tutela dell'Asti, Savigliano, s.d.

3. Biblioteche e archivi, fonti edite e inedite

aA

1. Biblioteche

La **Biblioteca Consorziale Astense**, oltre a un ricco catalogo di opere edite di storia locale e piemontese¹, ospita anche una sezione manoscritti in cui compaiono importanti fondi documentari: tra questi si segnalano, per esempio, il Codice catenato o *Statuta* cittadini, raccolta delle norme giuridiche poste a regola e garanzia della vita dei *cives astenses*. Si tratta di una fonte ricchissima per una storia «dal basso», poiché offre un quadro pressoché completo della vita quotidiana della città nel Medioevo.

Mentre un'altra fonte fondamentale per la storia medievale astigiana, il *Codex Astensis* (un codice diplomatico dell'an-

73

1. Oltre ai cataloghi elettronici e cartacei, vi sono alcuni repertori che aiutano a farsi un'idea delle recenti opere di argomento astigiano: M. Castaldo - G. Cocito - D. Gnetti (a cura di), *Percorsi di cultura astigiana*, 1: 1342: *Catalogo delle pubblicazioni su Asti e provincia della Biblioteca consorziale astense*, Asti, Amministrazione provinciale di Asti, Assessorato alla cultura e alla valorizzazione dei beni culturali, 1993; *Ibid.* (a cura di), *Percorsi di cultura astigiana*, 2: 818: *Catalogo di articoli su Asti e provincia*, Asti, Amministrazione provinciale di Asti, Assessorato alla cultura e alla valorizzazione dei beni culturali, 1994; *Ibid.* (a cura di), *Percorsi di cultura astigiana*, 3: *Aggiornamenti e appendici ai cataloghi 1342 e 818*, Asti, Amministrazione provinciale, Assessorato alla cultura e alla valorizzazione dei beni culturali, 1995.

tico Comune di Asti, che raccoglie gli atti costitutivi dei suoi diritti istituzionali, territoriali, fiscali e patrimoniali, posti a regola e garanzia dei rapporti verso l'esterno) è stato studiato sia a livello scientifico, con l'edizione dell'Accademia dei Lincei (1880-1887), sia a livello divulgativo con la traduzione italiana del 1903, ed è pertanto facilmente accessibile, solo di recente gli Statuti sono stati oggetto di un'analogha attenzione.

La pubblicazione del 1995, coordinata da Elio Arleri e Osvaldo Campassi, ha il merito di aver messo a disposizione degli studiosi un volume prezioso dopo l'edizione risalente al 1534 di difficile reperimento e fruizione. In questi ultimi anni, inoltre, va segnalato un ulteriore lavoro critico-scientifico condotto sul testo statutario astigiano da parte dei ricercatori dell'Università di Torino.

Un ulteriore, importante riferimento per la storia locale è costituito dal fondo Gabiani, acquisito dalla Biblioteca nel 1940 alla morte dello storiografo, che ha incrementato in modo sostanziale le raccolte di interesse locale. Grazie a questo fondo sono pervenuti alla Biblioteca i manoscritti di Giovanni Secondo De Canis, erudito e studioso astigiano vissuto tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo, al quale si devono alcune fondamentali opere sulla città e sul territorio, quali la *Corografia Astigiana*, l'*Astigiana Antica* e l'*Astigiana Moderna* e le *Notizie storiche del corso del Palio d'Asti*. Sempre al fondo Gabiani è riconducibile il manoscritto della *Relazione statistica della provincia d'Asti*, redatta nel 1753 dall'Intendente Balduini di Santa Margherita, di particolare rilievo per la conoscenza del territorio di antico regime.

Altro importante manoscritto è quello contenente un esemplare secentesco di cronache cittadine di epoca medievale, il cui frontespizio reca il titolo *Vita di S. Secondo*.

Altre biblioteche cittadine conservano fondi interessanti per gli storici. Tra queste particolare rilevanza hanno le istituzioni ecclesiastiche, depositarie di importante documentazione sulle vicende della potente Chiesa di Asti e degli ordini religiosi presenti sul territorio fin dal periodo alto medievale. Una delle più antiche e ricche è la **Biblioteca del Seminario**, biblioteca storica della città, che conserva codici pergamenacei dal XII al XVI secolo, manoscritti, incunaboli, cinquecentine e altri materiali di valore storico, tra cui il *Giornale d'Asti* dell'abate Stefano Giuseppe Incisa, una registrazione

dei maggiori avvenimenti cittadini dal 1776 al 1819. A quella del Seminario si deve aggiungere la **Biblioteca e Archivio Capitolare della Cattedrale**, le cui carte permettono di ricostruire gli interessi economici e i beni fondiari del Capitolo.

Sul territorio sono presenti, sparse tra i diversi comuni, biblioteche che spesso conservano archivi e altri materiali documentari di rilevanza storica, qualora non abbiano versato fondi e documenti presso altre istituzioni, solitamente rappresentate dall'Archivio di Stato del capoluogo. Per un elenco degli archivi storici tuttora conservati presso sedi civiche locali, si veda nelle pagine successive; qui sotto ci limitiamo a citare uno degli esempi più notevoli, cioè quello della Biblioteca Civica di Canelli che, sebbene abbia subito gravi mutilazioni e danneggiamenti a seguito di un incendio della sede comunale e dell'alluvione del 1994, custodisce importanti documenti, come il *Catasto della Magnifica Comunità di Canelli* del 1690.

Una maggiore attenzione meriterebbero queste istituzioni locali che, pur tra difficoltà e ostacoli, svolgono una fondamentale azione di conservazione e di tutela di materiali indispensabili al lavoro degli studiosi di professione e di quanti si dedicano alla storia del proprio paese. In molti casi, è proprio grazie all'interesse, alla passione e alla dedizione delle persone che animano gli enti locali che questo patrimonio ha potuto conservarsi nel tempo.

2. *Lo Schedario storico territoriale dei comuni piemontesi*

Uno strumento prezioso per il recupero del patrimonio documentario locale e, in generale, per l'indagine storica del territorio proviene dalle Schede storico-territoriali dei comuni del Piemonte. Queste schede, realizzate da un'équipe di ricercatori universitari, sono state stilate compiendo una ricognizione a tappeto dei comuni piemontesi e della documentazione storica ivi conservata. Tale operazione rientra nell'ambito di un progetto, nato nel 1994 su committenza della Regione, che ha avviato un censimento di parte dei comuni piemontesi e delle fonti storiche, edite e inedite, relative agli assetti territoriali dal Medioevo all'età contemporanea. Nel corso della ricerca si è formata una sorta di archivio, un repertorio di storia territoriale, la cui compilazione è tuttora in corso. Alla base della ricognizione regionale vi sono delle schede compilate da singoli ricercatori coordinati

da un Comitato di docenti delle Università di Torino, del Piemonte Orientale e di Genova. Dal 2006 inoltre è stato costituito il Centro interuniversitario di Storia Territoriale Goffredo Casalis (www.centrocasalis.unito.it), sorto in collaborazione fra il Dipartimento di storia dell'Università di Torino, il Dipartimento di politiche pubbliche e scelte collettive dell'Università del Piemonte Orientale e il Dipartimento di scienze dell'antichità, del Medioevo e geografico-ambientali dell'Università di Genova con lo scopo di promuovere ricerche attinenti alla conoscenza della storia territoriale e di studiare le questioni a essa connesse in un'ottica che superi le tradizionali divisioni disciplinari accademiche.

La scheda di ogni singolo comune preso in considerazione è consultabile on-line sul sito del Centro Casalis. Si tratta di strumenti estremamente utili, poiché ogni scheda riporta in maniera più o meno sintetica un gran numero di informazioni che offrono al lettore un quadro generale dei processi storici di lungo periodo che hanno interessato la località oggetto di indagine. I risultati sono suddivisi in due parti. La prima riporta dati attuali riguardanti *Comune, Provincia, Area storica, Abitanti, Estensione, Confini, Frazioni*: una compilazione che perlopiù attinge alle informazioni della Banca dati territoriale (BDT) fornite dalla Regione Piemonte e relative all'ultimo censimento, quello del 1991. Si tratta in sostanza di voci «mute», non interpretative. Sotto l'indicazione *Comune*, per esempio, è riportata la denominazione odierna (e non quella storica) fornita dalla BDT. Allo stesso modo per *Provincia*, nell'attuale situazione di creazione di nuove circoscrizioni provinciali, è riferita l'appartenenza fornita dai dati della BDT.

Seguono poi indicazioni relative al percorso storico del territorio, che hanno rilievo più analitico e sono compilate con puntuali e sistematici rimandi a fonti o a bibliografia: *Toponimo storico, Diocesi, Pieve, Altre presenze ecclesiastiche, Assetto insediativo, Comunità: origine e funzionamento, Dipendenza medioevo, Feudo, Mutamenti di distrettuazione, Mutamenti territoriali, Comunanze, Luoghi scomparsi*.

Con *Toponimo storico* si individuano le prime attestazioni toponomastiche del comune e delle sue frazioni con esame delle successive oscillazioni linguistiche pur senza dedicare spazio eccessivo a ipotesi sulla genesi del nome e limitandosi alle indicazioni che lo rendano identificabile nelle fonti. La voce *Diocesi* considera il fatto che ogni località ricade spesso

entro giurisdizioni di natura diversa (per esempio civili ed ecclesiastiche) che tendono a generare conflitti, a trasformarsi nel tempo e a moltiplicarsi con ritmo accelerato a partire dal tardo Medioevo e durante l'età moderna. La *Pieve* (chiesa di norma pertinente d'ufficio alla diocesi) costituisce una delle prime forme di organizzazione del territorio, quindi è importante valorizzarne la presenza e le evoluzioni nel tempo. Con la voce *Altre presenze ecclesiastiche* si è inteso individuare istituzioni regolari e secolari con capacità di intervenire sull'organizzazione degli insediamenti e del territorio. La voce *Assetto insediativo* descrive l'articolazione nel tempo della collettività. *Comunità: origine, funzionamento* indaga le forme di organizzazione politica. Le ultime voci registrano i mutamenti delle circoscrizioni amministrative e degli spazi politici locali dal Medioevo al momento del riordino sabauda nel Cinquecento e fino ai tempi più recenti.

Conclude questa parte una sezione dedicata a *Fonti e Bibliografia*, utilissima ricognizione dei giacimenti documentari e della storiografia esistente su ogni località: offre un aggiornamento dei riferimenti archivistici e storiografici al di là dei testi validi ma ormai superati dell'erudizione ottocentesca e primo novecentesco.

La seconda parte di ogni scheda segue una struttura narrativa che intende rielaborare i dati raccolti nella parte precedente e darne un'interpretazione. In questo modo si ha una prima, sintetica ricostruzione dei percorsi storici delle comunità le cui specificità possono meglio essere evidenziate attraverso il raffronto di similitudini e di differenze, di incongruenze e di continuità con gli altri casi analizzati, cogliendo gli svariati elementi che ne hanno composto la storia e ne tracciano il profilo attuale. La completezza delle informazioni fornite dalle schede e il taglio di ricerca adottato fanno dello *Schedario* il più aggiornato e attendibile repertorio di storia territoriale del Piemonte, utile non solo agli amministratori, ma anche agli studiosi e in generale a coloro che, per motivi diversi, sono interessati alle notizie storiche relative ai singoli comuni.

3. Archivi

Al di fuori del territorio astigiano, a Torino la **Biblioteca Storica della Provincia** conserva la documentazione di antiche famiglie astigiane, tra cui il fondo Bosio di Asti (1435-1873),

Castello di Cinzano (1241-1930), Cotti di Ceres (1534-1921), nonché i Protocolli dei notai di Asti (1516-1686). Presso la **Biblioteca Reale** si trova il manoscritto del *Compendio Historiale della città di Asti di Filippo Antonio Malabaila* (1638) e alcune carte pertinenti a gruppi nobiliari locali, raccolte nella Sezione Storia Patria. Tra queste si segnalano l'Archivio Scarampi di Villanova e il Fondo Roero di Cortanze, che comprende una raccolta di opere in dialetto piemontese e consta di 215 volumi e di 700 pezzi fra estratti, opuscoli, fogli sciolti, manoscritti e annate di periodici.

Sul versante archivistico, una prima seppur parziale ricognizione degli archivi comunali e dei fondi privati locali ha permesso anche solo di intuire la ricchezza dei materiali ivi custoditi. Ad Asti, l'**Archivio Storico del Comune** conserva ordinati comunali, cabrei, manifesti e altra documentazione che offre informazioni sulla distribuzione delle superfici vitate, sulla regolamentazione, sui prezzi, sui mercati del vino dal secolo XVI in avanti. Per i tempi più remoti, notizie sulla storia della vite e del vino si possono estrarre dai registri delle sedute comunali (Ordinati), che a partire dal Cinquecento affrontano questioni legate al disciplinamento del commercio vinicolo, alla fissazione dei tempi e delle modalità dei lavori e delle vendemmie, alla regolamentazione dei mercati e delle vendite di vino.

La necessità di rendere pubbliche e di diffondere il più possibile le risoluzioni del Consiglio comunale ha dato origine a serie di manifesti riguardanti tali temi, dalla regolamentazione ai dazi ai prezzi del vino: si tratta di materiale cinque-secentesco che è in corso di studio. Documentazione più recente, che dalla seconda metà del Settecento arriva fino all'epoca del regime fascista, è pure ospitata dall'Archivio storico: vi sono, per esempio, cabrei figurati di fine Ottocento, i mercuriali del vino a partire dal 1870 fino agli anni Cinquanta del Novecento e un ricco fondo fotografico che conserva immagini di importanti esposizioni vinicole della zona e di fiere o sagre locali degli anni Trenta.

Altri documenti importanti per l'epoca medievale e moderna sono conservati presso gli archivi storici sparsi sul territorio, tra cui il già citato **Archivio Comunale di Canelli**, centro vitivinicolo d'eccellenza fin da epoca remota.

Gli archivi comunali conservano documentazione utile alla ricostruzione della storia enologica del territorio: ordinati

e statuti, registri di spesa, atti di lite e carte notarili, misure catastali e altri materiali che in molti casi coprono un arco cronologico che dall'epoca medievale arriva fino all'età contemporanea. Raramente le serie sono continuative o complete, molte sono frammentarie, alcune risultano distrutte o danneggiate per incuria o cause naturali. Come dimostra il lavoro condotto per lo Schedario storico territoriale, si tratta comunque di una miniera in parte inesplorata di informazioni, che riguardano le vicende del territorio astigiano e che pertanto interessano anche la storia delle sue colline, delle sue vigne e delle persone che se ne sono prese cura e che ne hanno goduto i frutti.

Riportiamo di seguito l'elenco degli archivi presenti sul territorio le cui carte sono totalmente o parzialmente conservate in loco. In molti casi la documentazione rimasta è recente (tardo ottocentesca o novecentesca), dal momento che i fondi più antichi sono stati versati presso l'Archivio di Stato di Asti dove sono ora reperibili, come accaduto per alcuni archivi storici (per esempio quelli di Cossombrato, 1505-1955, o di Villa San Secondo, 1560-1957), per materiale storico catastale di varia provenienza (Fondo Catasti Antichi del Territorio di Asti), per il Fondo Contea di Asti (1387-1529). Notizie storiche sulle comunità rientranti ora nella provincia di Asti sono da ricercarsi in depositi archivistici al di fuori degli odierni confini provinciali, in località cioè attorno a cui nel passato gravitavano centri come Acqui, Alba, Casale, Cuneo, Alessandria. In altri casi ancora, le carte più antiche sono andate distrutte o sono in attesa di riordino e attualmente inconsultabili.

Archivio storico del Comune di Albugnano.
Archivio del Comune di Aramengo.
Archivio storico del Comune di Belveglio.
Archivio del Comune di Berzano San Pietro.
Archivio storico del Comune di Bubbio.
Archivio del Comune di Calamandrana.
Archivio del Comune di Calliano.
Archivio storico del Comune di Calosso.
Archivio storico del Comune di Canelli.
Archivio storico del Comune di Capriglio.
Archivio del Comune di Casorzo.
Archivio del Comune di Castagnole Lanze.
Archivio storico del Comune di Castel Boglione.

Archivio del Comune di Castello di Annone.
Archivio storico del Comune di Castel Rocchero o Castelrocchero.
Archivio comunale di Castelnuovo Belbo.
Archivio storico comunale di Castelnuovo Calcea.
Archivio storico comunale di Cessole.
Archivio del Comune di Cisterna d'Asti.
Archivio storico del Comune di Corsione.
Archivio del Comune di Cortandone.
Archivio del Comune di Cortanze.
Archivio del Comune di Cortazzone.
Archivio storico del Comune di Costigliole d'Asti.
Archivio del Comune di Grana.
Archivio del Comune di Grazzano Badoglio.
Archivio storico comunale di Incisa Scapaccino.
Archivio storico del Comune di Isola d'Asti.
Archivio comunale di Mombaldone.
Archivio comunale di Mombercelli.
Archivio storico del Comune di Monastero Bormida.
Archivio del Comune di Moncucco Torinese.
Archivio storico del Comune di Mongardino.
Archivio storico comunale di Montabone.
Archivio comunale di Montemagno.
Archivio storico del Comune di Montiglio Monferrato.
Archivio del Comune di Moransengo.
Archivio storico comunale di Nizza Monferrato.
Archivio storico del Comune di Penango.
Archivio storico del Comune di Piea.
Archivio storico del Comune di Pino d'Asti.
Archivio comunale di Portacomaro.
Archivio comunale di Roccaverano.
Archivio di Rocchetta Palafea.
Archivio storico del Comune di San Damiano d'Asti.
Archivio storico comunale di San Giorgio Scarampi.
Archivio storico del Comune di San Martino Alfieri.
Archivio comunale di San Marzano.
Archivio comunale di Scurzolengo.
Archivio comunale di Serole.
Archivio storico comunale di Sessame.
Archivio storico del Comune di Soglio.
Archivio storico del Comune di Tigliole.
Archivio comunale di Tonco.
Archivio storico del Comune di Tonengo.
Archivio storico del Comune di Vaglio Serra.
Archivio comunale di Vesime.
Archivio storico del Comune di Viale.

Archivio comunale di Vigliano d'Asti.
Archivio del Comune di Villa San Secondo.
Archivio storico del Comune di Vinchio.

Nell'**Archivio di Stato di Asti** di notevole interesse si segnala inoltre il Fondo orleanese, risalente all'epoca della dominazione francese sulla città di Asti: conservato fino al 1951 presso gli Archivi nazionali di Parigi, fu consegnato all'Italia in seguito ad accordi internazionali. Tra l'altro vi si trovano anche due copie del secolo xv degli *Statuta revarum civitatis Ast* (1377): sono le uniche redazioni complete attualmente conosciute, oltre all'edizione cinquecentesca pubblicata ad Asti nel 1534 da Francesco Garrone, di questo importante documento di legislazione comunale². Vi sono altri fondi interessanti, tra cui vogliamo citare il *Libro delle ammende* (seconda metà del xiv secolo) che riporta anche le multe comminate a chi vendeva Moscato adulterato o praticava frodi di peso. Sempre ad Asti, il già citato **Archivio Capitolare** conserva una serie di carte secentesche tra cui spiccano alcuni cabrei figurati³.

aA

L'**Archivio di Stato di Alessandria**, in cui si trova la documentazione relativa al Ducato di Monferrato (xiii-xviii secolo), altro potere perennemente in lotta con il Comune astigiano, è il depositario dei fondi riguardanti il periodo napoleonico (1800-14), quando cioè la città divenne sede della Prefettura del Dipartimento di Marengo (che comprendeva i circondari di Alessandria, Acqui, Asti e Casale), ma, di tale istituzione, si è conservata solo parte della documentazione prodotta dalla *Prefettura* e dal *Tribunale* di Alessandria.

Con la Restaurazione, Alessandria ritornò sede dell'*Intendenza Generale*, della quale si conserva, nell'archivio, documentazione fino al 1859. Per questo periodo, in particolare, delle *Intendenze Provinciali* (Acqui, passata a Savona nel 1847, Asti, Casale, Tortona e Voghera) rimane buona parte dei documenti prodotti nei rispettivi uffici (1814-1860), tra cui gli *Uffici di Insinuazione* e i *Tribunali di Prefettura*.

81

2. E. Arleri (a cura di), *Gabelle e dazi in Asti nel medioevo: versione degli Statuta Revarum Civitatis Ast*, Asti, Tipolitografia Della Rovere, 2008.

3. Cfr. in proposito R. Bordone, *Un'importante fonte iconografica per la conoscenza del territorio astigiano: il cabreo del 1690-1692 del Capitolo della Cattedrale di Asti*, in «Il Platano», 24 (1999).

Infine l'**Archivio di Stato di Torino** conserva alcune delle relazioni degli Intendenti sabaudi sullo stato della provincia di epoca settecentesca; altra documentazione riguarda i cabrei dell'Ordine di Malta, uno dei grandi proprietari terrieri della zona.

Documentazione più recente può essere reperita in archivi di origine privata, come quelli rispettivamente di **Giuseppe di Rovasenda** (1856-1913) e di **Giovanni Dalmasso** (1892-1976), versati entrambi presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino: si tratta delle carte di due insigni studiosi, protagonisti delle vicende dell'enologia moderna, non solo piemontese, che hanno legato la loro attività al territorio astigiano.

L'archivio Rovasenda è così articolato: *Corrispondenza (1856-1913)*; *Appunti. Memorie. Pubblicazioni (1877-1881)*; *Collezione ampelografica (1867-1913)*. All'archivio Rovasenda è stata dedicata, tra febbraio e aprile del 2008, presso l'Archivio storico nel Palazzo del Rettorato di via Verdi, la mostra «L'illustre e mai dimenticato ampelografo»: il conte Giuseppe di Rovasenda e la sua collezione di vitigni». La corrispondenza in particolare lascia intuire la vastità delle relazioni scientifiche del suo autore, inserendo la figura del Rovasenda nell'ambiente dei viticoltori quali Antonio Carpenè, i fratelli Gancia, Ignazio Thaon di Revel, ma anche degli studiosi della fillossera, un autentico flagello per la viticoltura dell'epoca.

L'archivio Dalmasso risulta organizzato nei seguenti fondi: *Convegni e congressi. O. I.V. (1929-1963)*; *Accademia Italiana della Vite e del Vino (1956-1969)*; *Musei, mostre, borse dei vini (1910-1971)*; *Malattie della vite (1875-1976)*; *Leggi e regolamenti (1922-1969)*; *Economia viti-vinicola (1920-1934)*; *Ecologia viti-vinicola (1879-1968)*; *Meccanica agraria (1919-1964)*; *Corrispondenza (1921-1976)*; *Bozze di articoli e pubblicazioni (1930-1961)*; *Illustrazioni per pubblicazioni (1879-1957)*; *Studi storico-agrari (1892-1976)*; *Pubblicazioni diverse (1906-1970)*.

Nel 2006 si è svolta presso il Centro di Documentazione per la Viticoltura e l'Enologia di Ricaldone il convegno «Giovanni Dalmasso un seminatore lungimirante».

Per il periodo a cavallo tra metà Ottocento e la prima metà del Novecento, numerosi sono le istituzioni e gli archivi di documentazione sulla fase di industrializzazione del comparto vitivinicolo. Si possono suddividere in:

Archivi di enti e associazioni: Camera di commercio di Asti (1936) e della Provincia di Alessandria (categorie Agricoltura, Industria, Commercio) che comprendono serie statistiche e dati sul commercio vinicolo locale e nazionale, atti dei congressi enologici e vitivinicoli (con frequenza assidua per i primi decenni del Novecento); carte su relazioni delle varie imprese con associazioni di tutela del commercio vitivinicolo come le Società vinicole o il Sindacato vinicolo presenti nella zona⁴.

Archivi delle Associazioni Sindacali contadine: tra questi gli archivi dei Coltivatori diretti di Asti nelle varie sedi comunali; quelli della Confagricoltura di Asti, importanti per ripercorrere la storia dei rapporti tra imprese e lavoratori e ricostruire le vicende del movimento sindacale agli inizi del Novecento; quelli delle Associazioni produttori (per esempio l'Associazione Viticoltori del Moscato, d'inizio Novecento) che possono offrire una diversa prospettiva delle relazioni tra contadini e industriali; la documentazione delle Cantine sociali da cui si possono ricavare notizie riguardanti le forme di cooperativa vinicola e contratti di vendita.

Archivi fotografici: molto ricco l'archivio Bobbio a Canello, in tempi recenti trasferito presso l'Archivio storico del Comune di Asti; l'archivio del Centro studi della rivista «Barolo & Co.» conserva fonti per la storia del settore industriale, del paesaggio agrario, delle condizioni materiali della popolazione contadina.

Archivi industriali: sono gli archivi di aziende enologiche come Gancia, Bosca, Contratto, Martini & Rossi, Cinzano, Riccadonna. Si tratta per lo più di carte amministrative e contabili cui si aggiungono atti e carteggi privati dei singoli imprenditori. Questi in particolare possono offrire spunti stimolanti per ricostruire e approfondire le esperienze di personaggi il cui contributo è stato fondamentale per la storia recente dell'enologia astigiana⁵.

4. *L'archivio storico della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Asti: fonti per una storia economica e amministrativa dell'Astigiano*, Asti, Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, 1998.

5. In attesa di ulteriori studi, l'importanza della documentazione conservata dalle grandi case storiche si può cogliere dall'esempio dell'azienda Gancia studiata da Patrizia Cirio, cfr. P. Cirio, *L'archivio Gancia*, in C. Dellavalle (a cura di), *Economia e industria nella guerra* cit.

4. Fonti edite

Alcune tra le più interessanti fonti sono state pubblicate, in forma più o meno parziale; altre sono in corso di pubblicazione. Per l'epoca romana vi sono rassegne di epigrafi rinvenute nell'area dell'antica colonia di *Hasta*:

- S. Giorcelli, *Inscriptiones Hastenses 1*, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 1 (1989), pp. 183-200.
–, *Inscriptiones Hastenses 2*, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 1 (1990), pp. 153-170.
–, *Inscriptiones Hastenses 3*, in «Bollettino storico-bibliografico subalpino», 2 (1990), pp. 637-648.
G.F. Muratori, *Asti colonia romana e le sue iscrizioni latine*, Torino, Tip. del Giornale Il Conte Cavour, 1869.

Per l'epoca medievale, oltre all'edizione degli Statuti summenzionati, da rilevare è il ponderoso volume a cura di Anna Maria Cotto sulla carte dell'Archivio Capitolare⁶. Vi sono poi altri strumenti che permettono di muoversi tra le fonti di provenienza ecclesiastica:

- G. Assandria (a cura di), *Il Libro Verde della Chiesa di Asti*, Pinerolo, s.n., 1904-07.
A.M. Cotto - G.G. Fissore - S. Nebbia, *Le carte dell'Abbazia di S. Bartolomeo di Azzano d'Asti*, Torino, Palazzo Carignano, 1997.
A.M. Cotto et al. (a cura di), *Le carte dell'Archivio capitolare di Asti: sec. XII-XIII*, Torino, Palazzo Carignano, 1986.
E. Durando, *Cartario dei monasteri di Grazzano, Vezzolano, Crea e Pontestura. Cartario del Monastero di Rocca delle Donne. Carte varie di Casale e del Monferrato, Cartari minori*, vol. I, Pinerolo, s.n. [Torino, Tip. P. Celanza & C.], 1908.
F. Gabotto (a cura di), *Le più antiche carte dell'Archivio Capitolare di Asti*, Pinerolo, Tip. Chiantore-Mascarelli, 1904.
F. Gabotto - N. Gabiani (a cura di), *Le carte dell'Archivio Capitolare di Asti: 830, 948, 1111-1237*, Pinerolo, Tip. Chiantore-Mascarelli, 1907.
L. Vergano (a cura di), *Le carte dell'Archivio Capitolare di Asti (1238-1272)*, Torino, s.n., 1912.

6. A.M. Cotto (a cura di), *Le carte dell'Archivio Capitolare (sec. XII-XIII)*, Torino, Palazzo Carignano, 1986.

Sempre per l'epoca medievale, altre edizioni possono fornire dati sulla coltura della vite e sulla sua diffusione in terra astigiana:

Codice catenato: statuti di Asti, traduzione e note di N. Ferro; coordinatori E. Arleri - O. Campassi, Asti, Associazione Amici di Asti, 1995.

P. Dacquino (a cura di), *Carte astigiane del secolo XIV (1300-1308)*, Asti, Cassa di Risparmio di Asti, 1983.

P. Dacquino (a cura di), *Carte astigiane del secolo XIV (seconda serie): 1303-1304, 1307-1310, 1309-1311*, Asti, Cassa di Risparmio di Asti, 1992.

Gli antichi cronisti astesi Ogerio Alfieri, Guglielmo Ventura e Secondino Ventura (secondo il testo dei *Monumenta historiae patriae* volume 5, *Scriptores* tomo 3, Torino 1848), traduzione di N. Ferro, presentazione di R. Bordone, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1990.

D. Gnetti (a cura di), *Il codice delle Fidelitates Astenses dell'Archivio di Stato di Torino: (1387-1389)*, Torino, Deputazione subalpina di storia patria, 2007.

A. Nada Patrone (a cura di), *Gli statuti trecenteschi di Santo Stefano Belbo*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1992.

S. Nebbia (a cura di), *Statuti e ordinamenti del Comune, degli Uomini e della Terra di Annone*, Alessandria, Società di storia arte e archeologia; Accademia degli Immobili, 1989 (traduzione e ristampa anastatica del testo edito nel 1682 in Alessandria).

G. Rosso (a cura di), *Documenti sulle relazioni commerciali fra Asti e Genova, 1182-1310: con appendice documentaria sulle relazioni commerciali fra Asti e l'Occidente, 1181-1312*, Pinerolo, s.n., 1913.

P. Savio (a cura di), *Statuti comunali di Villanova d'Asti: introduzione, testo, franchigie, documenti, indici e glossario*, Modena, Dini, 1977 (ristampa anastatica ed. Città del Vaticano, 1934).

Rilevanti per il contesto astigiano, anche se riferiti a un territorio confinante, ma le cui vicende si sono sovente intrecciate con la storia d'Astesana, si segnalano i due volumi curati da Giuseppe Aldo di Ricaldone:

Annali del Monferrato: (951-1708), 2 voll., Roma, Sotto gli auspici del Collegio Araldico, 1987 (ed. or. Torino, 1972).

Per le vicende della vite e del vino in epoca moderna, interessanti materiali editi sono i seguenti:

Giornale di casa della famiglia Cotti di Asti (1680-1750): in particolare le carte del conte Pietro Francesco Cotti che coprono

gli ultimi decenni del Seicento e che riportano informazioni sulle tenute di famiglia, l'andamento della produzione vinicola, le vendemmie, i prezzi ecc. della tenuta di Neive. Interessanti sono anche i «libri di maneggio» della casa di Niccolò Cotti di Scurzolengo dal 1709 al 1753. Le carte sono state in parte pubblicate come estratti con fondi della Camera di Commercio di Asti e studiate da Aldo di Ricaldone⁷.

Cartario enoico di Filippo Asinari di S. Marzano (1804-26): si tratta di un carteggio che il funzionario intrattenne con personaggi degli ambienti europei su questioni relative alla coltivazione della vite. Egli infatti si interessò attivamente alle sue proprietà nella campagna astigiana, dando vita sulla fine del Settecento a un'azienda «moderna». Regesti di queste carte sono stati pubblicati all'inizio degli anni Settanta⁸.

Relazione dell'Intendente Giovan Francesco Balduini di Santa Margherita (1753): si tratta di una «fotografia» della situazione economica e sociale delle campagne astigiane della prima metà del Settecento, ricca di riferimenti all'enologia locale. Originale e copia anastatica si trovano presso la Biblioteca Consorziale di Asti⁹.

«*Il più accurato intendente*». *Giuseppe Amedeo Corte di Buonvicino e la Relazione dello stato economico politico d'Asteggiana del 1786*, premessa di G. Ricuperati, saggio introduttivo e cura di B.A. Raviola, Torino, Zamorani, 2004: anche in questo caso, si tratta di un'interessante fonte per conoscere il panorama locale di fine Settecento. La relazione, dedicata a un esponente della nobiltà di servizio, il marchese Fontana di Cravanza, responsabile del dicastero economico, si divide in tre parti: la prima su po-

7. G.A. di Ricaldone, *I vini storici di Asti e del Monferrato*, Asti, Camera di Commercio industria artigianato e agricoltura, 1972, in particolare pp. 86-96.

8. Per la figura del marchese, cfr. G.A. di Ricaldone, *Il marchese Filippo Asinari di San Marzano, 1767-1828: viticoltore a Costigliole d'Asti*, Costigliole d'Asti, Comune, 1973. Il volume riporta nella seconda parte una selezione di brani tratti dal cartario del marchese.

9. G.F. Balduini di S. Margherita, *Relazione generale dell'Intendente d'Asti sullo stato della Provincia (1750-1753)*, a cura di R. Bordone - E.C. Pia, Asti, Società di Studi Astesi-Diffusione Immagine, 2010. Nella premessa di Pippo Sacco viene menzionata la «lunga e feconda vicenda editoriale» che, avviata nel 1994, vide dapprima impegnato il Gruppo Ricerche Astigiano e poi la Società di Studi Astesi. Il volume si apre con un lungo saggio introduttivo a firma di Andrea Merlotti, che ricostruisce il profilo umano e professionale del Balduini; questi, in veste di funzionario regio, ci ha lasciato la descrizione di 94 comunità sottoposte all'Intendenza astigiana, tracciandone un quadro topografico, economico, sociale, corredato da tabelle sullo stato di raccolti, popolazione, bestiame e colture locali alla metà del XVIII secolo.

polazione, agricoltura, arti e commercio, la seconda sull'amministrazione e la terza sul regio patrimonio¹⁰.

Giornale d'Asti dell'abate Stefano Giuseppe Incisa, 1776-1819: registrazione quotidiana di avvenimenti civili e religiosi, con notizie sul mercato dei vini e sulle vendemmie. In parte pubblicato: *Asti nelle sue chiese ed iscrizioni: manoscritto di Stefano Giuseppe Incisa*, Asti, Cassa di Risparmio di Asti, 1974; altri estratti sono in corso di pubblicazione sulla rivista *Barolo & Co.* a cura di Gianluigi Bera. L'originale, con in appendice *Manifesti della città di Asti*, si trova presso la Biblioteca del Seminario vescovile di Asti¹¹.

G.S. De Canis, *Corografia Astigiana*, ms. del 1820 si trova presso la Biblioteca Consorziale Astense: appassionato di storia e di cose astigiane, l'avvocato De Canis (1768-1830) raccolse notizie sulle vicende storiche di Asti e del suo territorio, sistemando poi le sue ricerche in maniera organica. La *Corografia* si compone di 3 voll., redatti in momenti successivi: *Astigiana Antica*, *Astigiana Moderna* e *Corografia alfabetica*. Si tratta di una miniera di informazioni sulla storia urbana e su quella del territorio, corredata da notizie statistiche, illustrazioni, fonti e documenti su Asti e il suo contado¹².

aA

Il libro delle mappe dell'arcidiacono Riperti. Un cabreo astigiano del Settecento, a cura di P. Sereno, Torino, Stamperia artistica nazionale, 2002. Si tratta di un'elegante edizione facsimile del libro figurato dei beni appartenenti alla Prebenda arcidiaconale del capitolo della Cattedrale di Asti nel 1759, una fonte storico-cartografica di grandissima scala e di significativa rilevanza per la storia, passata e presente, del territorio. Il libro delle mappe è corredato da un volume di saggi che offrono un quadro generale della produzione cabreistica astigiana e del contesto storico di riferimento.

87

Il «Clypeo del gentiluomo». Vini e cucina del Piemonte seicentesco in un trattatello inedito, a cura di G. Bera, Asti, Sagittario Editore, 1996: è la riedizione dell'opera di cucina, economia domestica e «segreti», redatta nel 1618 da Guglielmo Prato, speciale-filosofo canellese, reperita presso l'Archivio storico comunale

10. Cfr. B.A. Raviola, *Giuseppe Amedeo Corte di Bonvicino e la sua Relazione dell'Astigiana (1786). L'esperienza di una ricerca*, in «Il Platano», 32 (2007). Sulla linea politica seguita dall'intendente cfr. G. Ricuperati, *Lo Stato Sabauda nel Settecento. Dal trionfo delle burocrazie alla crisi d'antico regime*, Torino, Utet, 2001, pp. 222-233.

11. Cfr. anche E.C. Pia, *Rappresentazioni di marginalità e devianza nel Giornale della Città d'Asti di S. G. Incisa (1776-1819)*, in «Il Platano», 32 (2007).

12. Al riguardo cfr. R. Bordone, *Proposta per una lettura della «Corografia astigiana» dell'avvocato G. S. De Canis*, Asti, Cassa di Risparmio di Asti, 1977.

di Canelli. Il trattato espone in forma divulgativa notizie e indicazioni dell'arte culinaria che, secondo l'autore, va coltivata e usata come uno «scudo» (il *clipeo* del titolo) per difendere quel bene prezioso dell'uomo che è la salute. Costituisce una fonte interessante per la storia dell'alimentazione nel Seicento e permette altresì di ricavare notizie sul consumo e sugli usi dei vini locali sulle tavole delle classi superiori della società canellese dell'epoca.

4. Fonti virtuali: sitografia sul vino astigiano

aA

89

Una ricerca tra le risorse disponibili su Internet ha permesso di individuare una miriade di pagine dedicate o correlate al tema del vino in senso lato. Tra la varietà di documenti si sono prese in considerazione le risorse legate al territorio astigiano, suddividendo i risultati schematicamente in portali istituzionali (per esempio quelli della Provincia e del Comune), siti amatoriali (pagine create e gestite da appassionati di storia e tradizioni locali), siti commerciali (dedicati esclusivamente all'e-commerce), siti aziendali (siti ufficiali delle singole imprese vitivinicole), siti specialistici (pagine di Associazioni, Consorzi, Cantine sociali, Botteghe del vino, che raggruppano diverse realtà con fini promozionali e di servizio agli iscritti).

Pur rischiando di cadere nell'ovvietà, vale la pena rimarcare come nel *mare magnum* di Internet ci si imbatta in risorse eterogenee che coniugano al loro interno più caratteristiche e finalità (da quelle promozionali a quelle commerciali a quelle culturali) così da rendere difficile il loro inserimento in una categoria ben precisa. D'altronde il problema della catalogazione delle risorse digitali rappresenta una questione complessa e articolata cui si dedicano da anni studi e ricerche;

da profani, privi delle necessarie competenze, non vogliamo addentrarci nel merito e ci limitiamo qui a segnalare l'esistenza di questo specifico campo di ricerca e di riflessioni, attivo anche nell'ambito degli studi umanistici¹. Senza alcuna pretesa di scientificità, pertanto, nella nostra elencazione abbiamo utilizzato criteri puramente contenutistici, come potrebbe adottare un qualsiasi utente medio del web a partire da un motore di ricerca tra i più utilizzati, come Google.

A fronte di quanto detto, senza illusioni di esaustività riportiamo di seguito un elenco sommario dei siti Internet che maggiormente ci sono parsi interessanti per quel che riguarda i contenuti e le informazioni connesse al mondo del vino. Come si vedrà, si è scelto di omettere i siti commerciali: tutte, o quasi tutte, le aziende vitivinicole, dalle più note a quelle più piccole a conduzione familiare, sono dotate di un proprio sito, a volte ricco di belle e suggestive immagini e di un profilo storico dell'impresa, pur mancando sempre di un apparato critico indispensabile per la verifica della veridicità dei contenuti.

<http://www.astidocg.info>

È il portale del Consorzio per la tutela dell'Asti docg, costituito nel 1932 con molteplici scopi, tra cui «lo sviluppo e il miglioramento della produzione di Moscato d'Asti e Asti Spumante, incoraggiando la diffusione dei vitigni adatti nelle località più vocate e procurando il miglioramento delle pratiche enologiche necessarie; la promozione di studi in campo viticolo ed enologico che diano incremento alla produzione e al commercio dei vini italiani; la vigilanza sull'uso improprio del marchio del Consorzio da parte di non consorziati; attività di tutela internazionale e l'attuazione del piano dei controlli». Il sito offre indicazioni sulla nascita e sull'attività dell'organizzazione, informazioni sui consorziati, aggiornamenti, indicazioni pratiche per gli utenti e vari collegamenti al blog e al canale dedicato su Youtube.

<http://www.viniastimonferrato.it>

Sito del Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, sponsorizzato dalla Regione Piemonte. Ha varie sezioni collegate alle attività del Consorzio, nato nel 1946, ai suoi consociati e ai vini

1. Per avere un quadro della questione cfr. G. Abbattista, *La valutazione/selezione delle risorse telematiche per gli studi umanistici*, in G. Abbattista - A. Zorzi (a cura di), *Il Documento immateriale. Ricerca storica e nuovi linguaggi*, consultabile all'indirizzo: <http://lastoria.unipv.it/dossier/abbattista.htm> con relativa bibliografia.

doc tutelati (Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato, primi ad aver ottenuto la doc nel 1970, la Freisa d'Asti, il Dolcetto d'Asti, il Ruché di Castagnole Monferrato, l'Albugnano, il Cortese dell'Alto Monferrato, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, il Loazzolo, il Monferrato e il Piemonte). Presenta un ricco apparato iconografico e notizie storiche sul territorio e sulle attività del Consorzio.

<http://www.astigiano.com>

È il portale delle pro loco astigiane, promosso e finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, con il coinvolgimento in fasi successive di tutte le realtà economiche, produttive e sociali dell'intero territorio: enti pubblici e istituzioni, associazioni e consorzi, comunità collinari e singoli comuni. Si propone di far conoscere l'attività delle pro loco per la valorizzazione delle tradizioni locali, dei piatti e prodotti tipici del territorio, del turismo enogastronomico, paesaggistico e artistico. La sezione dedicata ai vini è piuttosto generica, essendo più che altro una vetrina promozionale finalizzata a far conoscere i prodotti. Vi è inoltre una sezione «Biblioteca digitale», che offre l'opportunità di scaricare in formato pdf cartine topografiche e piccole guide turistiche di varie località.

aA

<http://www.astigiando.it>

Portale nato «per far conoscere le ricchezze storiche, culturali, naturalistiche ed enogastronomiche» del territorio, offre una serie di informazioni pratiche di natura turistica. Oltre a segnalare eventi, manifestazioni, itinerari artistici, vi sono pagine sui prodotti tipici e sull'artigianato della zona. La sezione dedicata al vino è ricca di indicazioni sulle tipologie caratteristiche di ogni località; inoltre per i singoli comuni sono segnalate cantine sociali, enoteche regionali e botteghe del vino con indirizzi e orari di apertura. Le pagine ospitano anche link pubblicitari e una bacheca per annunci vari da parte degli utenti.

<http://www.ledonnedelvino.piemonte.it/New/>

Sito dell'Associazione Le Donne del Vino del Piemonte, con sede ad Asti, composta da produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste, che si impegnano con la loro attività a promuovere la cultura del vino nel senso più ampio. La sezione «Enoteca virtuale» presenta una carta dei migliori vini delle produttrici. Propone inoltre itinerari enogastronomici tra le colline astigiane e piemontesi, attraverso non solo le cantine ma anche locali tipici, vinerie e ristoranti che rappresentano il top della gastronomia nazionale. La sezione «Conoscere il vino» propone una serie di brevi lezioni per entrare in contatto

con il mondo del vino, con un'introduzione storico-culturale sull'esperienza femminile in un settore come quello viticolo storicamente dominato dalla presenza maschile.

<http://www.astesana-stradadelvino.it>

È il sito dell'Associazione Astesana, nata nel 2000 come associazione senza scopo di lucro tra sindaci e operatori economici con sede ad Agliano Terme (At) che ha dato vita alla «Strada del vino» con lo scopo di «coordinare le attività culturali e promozionali relative a tale territorio, favorire e realizzare musei o enoteche o altri punti promozionali del territorio [...], rapportarsi con le istituzioni regionali e operare in collaborazione con le istituzioni e gli organismi rappresentativi di vario genere al fine di promuovere la cultura e la valorizzazione del territorio». Suggerisce percorsi culturali ed enogastronomici tra le colline a sud della provincia e pubblica comunicazioni su eventi, feste, musei. È inserita nel circuito delle Strade del vino piemontesi.

<http://www.stradadelvino-monferratoastigiano.it>

Per il territorio astigiano a nord del capoluogo e a sinistra del fiume Tanaro, propone itinerari e informazioni analoghi a quelli del precedente sito. Anche in questo caso sono presentate notizie sulle aziende locali, itinerari culturali e artistici e percorsi enogastronomici al fine di offrire «al turista del vino e all'enoappassionato la conoscenza diretta della migliore produzione locale, grazie a informazioni sulle aziende produttrici dell'area interessata e alla possibilità di acquistare vino e altri prodotti tipici selezionati». Per ogni itinerario proposto, corredato da immagini e da brevi indicazioni storiche, sono scaricabili le cartine dettagliate in formato pdf.

<http://www.bottegedelgrignolino.it>

Si tratta del sito dell'Associazione Produttori Bottega del Grignolino. La Bottega del Grignolino d'Asti è nata per iniziativa della Pro Loco di Portacomaro, che con l'aiuto dell'amministrazione regionale e comunale ha provveduto alla ristrutturazione dell'antico Torrione del Ricetto trecentesco ricavandone tre sale per la degustazione e due cantine per l'esposizione. Le attività della Bottega del Grignolino comprendono la selezione qualitativa dei vini, attività promozionali, azione di orientamento teorico e professionale dei produttori. Il sito dà informazioni essenziali sui soci, sui prodotti e sugli eventi organizzati in zona.

<http://www.astinternational.it>

Portale turistico della Provincia d'Asti, ha come finalità esplicita la promozione del territorio. Comprende varie sezioni di

argomento culturale ed enogastronomico; il territorio provinciale risulta suddiviso in quattro poli, raggruppati secondo aree di interesse specifico: «Arte e mistica» unisce i comuni a nord di Asti; «Il capoluogo e la sua corona» ruota attorno al centro storico della provincia; «Cultura ed enogastronomia» si sviluppa nei dintorni di Canelli; «Le comunità montane» si snoda lungo la Comunità montana Langa Astigiana Val Bormida. Per ogni località viene presentata una breve scheda, corredata da una descrizione storica. Sono inoltre disponibili delle guide video e audio su argomenti specifici, soprattutto su tematiche legate ai vigneti e ai vini astigiani.

<http://www.winedoctor.it>

È il sito dell'Associazione Laureati Specialisti in Viticoltura ed Enologia, fondata nel 1972 per iniziativa di un gruppo di diplomati del corso «Marone Cinzano», attivo per un decennio (dal 1949 al 1958) presso l'Università di Torino sotto la direzione del professor Dalmasso. Raggruppa i laureati impegnati a livello italiano nei settori della viticoltura e dell'enologia come ricercatori, docenti, professionisti, responsabili di cantine, aziende vitivinicole, enti pubblici o privati. Rappresenta un luogo di scambio di informazioni per i laureati specialisti in viticoltura ed enologia su convegni, manifestazioni, laboratori, corsi universitari.

<http://www.atasti.it>

Sito amatoriale abbondante di informazioni, fra le quali compare un «Vademecum sul vino astigiano» di facile consultazione. Vi si possono inoltre trovare informazioni sulle varietà doc e docg, sulle zone di produzione e sui produttori, sui consorzi di tutela, sulle cantine sociali e sulle botteghe del vino. Vi sono anche sezioni dedicate ai musei del vino, a manifestazioni ed eventi legati al vino e una bibliografia generale sui vini locali.

<http://www.saporidelpiemonte.it>

Come il sito precedente, cui è associato, anche questo portale è realizzato da Vittorio Ubertone, fotografo astigiano; è infatti la sezione fotografica quella più ricca e interessante: accanto alle notizie su manifestazioni dedicate al vino, vi è un Archivio fotografico apprezzabile dedicato ad Asti, alle sue colline, al suo territorio. Collegato al sito è inoltre attivo un blog, gestito da Filippo Larganà e Vittorio Ubertone, che presenta e discute questioni e novità pertinenti all'enologia astigiana.

<http://www.baroloeco.it/index.htm>

Sito del periodico trimestrale «Barolo&Co.» su vini, cucina, territorio, economia e cultura, offre aggiornamenti di ampio

respiro e argomento sul mondo dell'enologia, della gastronomia e della cultura generale. Il sito dà la possibilità di consultare on-line editoriali e articoli della rivista; si possono inoltre ordinare presso l'editore Sagittario i numeri pregressi e le varie monografie di argomento culturale ed enogastronomico pubblicati dalla casa editrice astigiana.

5. Fonti museali

aA

95

I musei presenti sul territorio astigiano sono custodi di storie e di memorie, tanto materiali quanto simboliche, della vitivinicoltura locale.

Trattando in generale della storia della vitivinicoltura piemontese, si è accennato alla presenza di reperti archeologici di piante di viti, strumenti di lavoro, contenitori vari per il vino che segnalano il crescente rilievo economico e culturale della vitivinicoltura tra il II e il I secolo a.C. secondo un percorso comune a tutto il mondo romano e mediterraneo. Istituti museali e aree archeologiche come quelle di Acqui Terme, Libarna, Alba, Benevagienna, Tortona testimoniano la crescente diffusione della cultura del vino nelle zone del Piemonte meridionale, una cultura che fu caratterizzata dall'intreccio di motivi celtici, etruschi, liguri e romani. Abbiamo altresì sottolineato come per l'area astigiana la storia più remota resti in gran parte ancora inesplorata.

In anni recenti, va detto, alcune iniziative sono state prese localmente affinché almeno i contorni di questa storia venissero rischiarati e portati all'attenzione del grande pubblico. La colonia di *Hasta*, infatti, si inserisce a pieno titolo nelle dinamiche che interessarono le altre grandi e floride colonie

romane di area padana. Varie mostre si sono susseguite nel capoluogo, incentrate su reperti risalenti alle fasi più antiche della coltivazione e dell'uso del vino: nel 1994 *La luce del vino: dai Fenici al XX secolo*, nel 2001 *Calices Hastenses*, nel 2005 *Edere et bibere magno cum gaudio* nell'ambito delle manifestazioni della *Douja D'Or*. Alcune di queste iniziative hanno lasciato traccia in pubblicazioni scientifiche (si veda la Bibliografia seguente).

1. Musei ad Asti

Il **Museo Archeologico**, ospitato nel Complesso di S. Pietro insieme al Museo Paleontologico, nacque alla fine dell'Ottocento grazie a donazioni di privati. È costituito da una piccola ma preziosa sala egizia e da varie sezioni: greca e magnogreca, etrusca, preromana, romana e medievale.

Per l'epoca preromana presenta una raccolta di ceramiche magnogreche ed etrusche la cui provenienza è oscura; tra i reperti romani – per lo più di produzione locale – vi sono anfore, vasellame (coppe, patere, brocche, bicchieri), vetri (olle, vasi potori, bottiglie monoansate) e bronzi (mestoli); di epoca longobarda e tardo- e post-medievale vi sono reperti in ceramica (bicchieri, scodelle, boccali, fiaschi-borracce, brocche) fino al XVII secolo.

Il **Museo Civico di Sant'Anastasio** e l'annessa **Cripta** espongono materiali di recupero di epoca romana e altomedievale e resti delle varie stratificazioni edilizie, molti dei quali presentano come motivi ornamentali tralci e grappoli d'uva e raffigurazioni animali. Il museo unisce una parte espositiva, relativa a reperti lapidei della città medievale provenienti dallo smantellamento di edifici pubblici, religiosi e privati, a un vero e proprio sito archeologico dove è possibile ripercorrere i duemila anni di storia di Asti, dal foro romano ai resti delle chiese romaniche con la bellissima cripta dell'XI secolo, alla chiesa barocca, agli interventi moderni. Nella parte museale sono conservati reperti lapidei dell'area cittadina: capitelli, mensole, pietre cantonali, elementi architettonici e scultorei presentano in alcuni casi un'analogia decorazione¹.

Nel deposito del museo, non aperto al pubblico, è prov-

1. Grazie all'attenzione prestata dall'amministrazione comunale alle nuove tecnologie, è possibile effettuare visite «virtuali» di luoghi cittadini culturalmente rilevanti, tra cui la Cripta di Sant'Anastasio, nonché visionare in risoluzione 3D vari

visoriamente conservata una serie di reperti tra cui è da segnalare la stele funeraria di Lucio Campio, ornata da un simpatico coniglietto intento a rosicchiare un grappolo d'uva e presumibilmente databile attorno al II secolo d.C.

Il sito della **Domus Romana** di via Varrone occupa un'area archeologica inserita nel tessuto moderno della città (al piano seminterrato della casa per anziani «Canuto Borelli», di proprietà comunale) e conserva i resti di una domus romana con un ambiente decorato da un prezioso mosaico pavimentale e una sala riscaldata, forse terme private. La domus si inserisce in una serie di ritrovamenti di edifici privati di pregio individuati nelle vicinanze che permettono di ipotizzare in quest'area della città la presenza di un quartiere residenziale importante, sorto nelle vicinanze del foro (area del Museo Lapidario) e della Torre Rossa, sopravvivenza della porta civica occidentale.

La **Casa dell'Asti** ha sede nel Palazzo Gastaldi, edificio progettato nel 1898, nell'ambito del rifacimento della piazza, un tempo detta «del teatro vecchio», secondo lo stile liberty di ultimissima moda a fine Ottocento. Oggi è sede legale del Consorzio dell'Asti Spumante e ospita una ricca collezione di strumenti per la spumantizzazione del Moscato, stampe antiche, fotografie e manifesti pubblicitari d'epoca provenienti dalle ditte consorziate.

In città vi sono inoltre altre testimonianze che richiamano elementi legati al mondo della viticoltura e che si inseriscono nella tipologia architettonica-decorativa diffusa fin dall'epoca romanica nell'area padana²: la cornice dell'arco trilobato sul protiro **Pelletta della Cattedrale di Santa Maria Assunta** (XIII-XIV secolo) è contornata da foglie di vite, mentre il colonnato interno è decorato con affreschi policromi che alternano teorie di foglie di vite e foglie d'acanto (affreschi di epoca settecentesca, scuola lombarda) e raffigurazione di vite sui capitelli delle colonne trecentesche; nella **Collegiata**

reperiti delle collezioni museali, sia paleontologica sia archeologica, al seguente indirizzo: <http://net.comune.asti.it/virtualtour/index.htm>.

2. Per i secoli successivi, sul ricorrere di elementi decorativi legati al mondo della vigna, cfr. G. Donato, *La vite nella plastica lombardo-piemontese del Quattrocento*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit., pp. 71-90, ed E. Rossetti Brezzi, *La vite e il vino nella cultura figurativa quattro e cinquecentesca del Piemonte e dell'immediato Oltralpe*, ivi, pp. 91-102.

di San Secondo (x-xv secolo) i capitelli interni sono decorati con foglie di vite e grappoli d'uva.

2. *Musei sul territorio*

Nelle rispettive sedi le grandi aziende storiche hanno dato vita a istituzioni museali, che espongono reperti del mondo vitivinicolo. Alcune hanno restaurato e aperto al pubblico le antiche cantine, luoghi suggestivi e carichi di memoria. Tra di esse, famose sono le Cantine Contratto a Canelli: sono composte da chilometri di cunicoli scavati nel tufo e rivestiti di mattoni a vista, la cui maestosità ha dato loro l'appellativo di «Gottardo» e «Sempione» sul calco degli omonimi trafori. Un altro esempio da evidenziare è costituito dal Museo Bocchino, allestito nelle cantine di invecchiamento dei distillati di vino della ditta Bocchino, famosa per la produzione di grappe, tra fusti di rovere e barrique, alambicchi, torchi e altri oggetti storici.

Tra le cosiddette «cattedrali sotterranee», cioè quei complessi di grandiosi e suggestivi cunicoli di tufo, veri capolavori di ingegneria e architettura, che sono le cantine storiche di Canelli, sono da annoverare le Cantine Bosca, la Cantine Gancia, le antiche cantine Cinzano, le Cantine Coppo aperte ai visitatori o su appuntamento oppure in determinati giorni della settimana. Alcune aziende storiche hanno dato vita a veri e propri musei e gallerie d'arte: è il caso del Centro per la cultura e l'arte Luigi Bosca, del Museo Gancia e della Collezione Francesco Cinzano.

Un tour di quelle monumentali costruzioni sotterranee può essere comodamente affrontato da casa visitando il sito http://www.muvistep.it/servizi/notizie/notizie_homepage.aspx. Si tratta del portale web del **Museo Virtuale della Storia dell'Enologia e dell'Enomeccanica Piemontese**, un percorso multimediale attraverso Canelli e il Canellese, la sua storia, la nascita dell'industria enologica e lo sviluppo dell'enomeccanica, pensato per poter essere aggiornato e implementato nel tempo. Il sito infatti rientra in un progetto più ambizioso: la creazione di un vero e proprio centro multimediale nel cuore storico di Canelli per la ricerca connessa alla storia del vino e del gusto con lo scopo di presentare, recuperare, catalogare il patrimonio documentario rendendolo fruibile attraverso le moderne tecnologie a visitatori e studiosi. Il centro intende porsi come luogo di unione ideale

per le sedi storiche delle aziende, mentre per le ditte che nel tempo si sono trasferite fuori dall'area interessata l'unione avverrà tramite totem multimediali sparsi per la città.

Muovendosi sul territorio, si incontrano altri luoghi di conservazione del materiale documentario degli usi e delle tradizioni popolari, degli strumenti e degli oggetti del lavoro contadino. Tra questi merita una speciale menzione il **Museo Bersano di contadinerie e stampe antiche sul vino** di Nizza Monferrato, un'importante raccolta di strumenti di vigna e di cantina, carri agricoli, macchine trebbiatrici, aratri e altri oggetti della vita quotidiana, definiti dallo stesso Arturo Bersano «modi di intendere il vivere, di stati d'animo del buon uomo di campagna, più che semplici attrezzi sorpassati [...], una sintesi di tutto ciò che è stato su questi colli. Tutti insieme, con gli uomini e la terra, formavano il mondo monferrino di un tempo». La raccolta espone anche una serie di stampe antiche, editti, etichette, menù, mappe e dipinti sul mondo del vino del Monferrato e della Langa attraverso un arco cronologico che si estende dal secolo xv in avanti.

Il **Museo arti e mestieri d'un tempo** a Cisterna d'Asti ricostruisce in 21 sale ambienti e botteghe della vita contadina con migliaia di oggetti. Vi sono le botteghe del fornaio, del torronaio, del tipografo (una macchina a stampa del primo Ottocento e duemila caratteri in legno), quelle dell'arrotino, del sarto, del tessitore, del carradore e del bottaio. Nelle cantine del castello sono poi ospitati imponenti torchi da uva e arnesi per il lavoro nella vigna.

Il **Museo della civiltà contadina della Bassa Langa e dell'Alto Monferrato** a Castagnole Lanze, istituito negli anni Ottanta, ospita in un palazzo settecentesco la ricostruzione di ambienti domestici e di lavoro tipici del mondo rurale di inizio Novecento. Sono esposti attrezzi per la lavorazione della lana e della canapa, oggetti di uso domestico e strumenti per la viticoltura.

Il **Museo della vita contadina dell'800** a Castelnuovo Don Bosco, costituito nel centenario della morte di don Bosco, comprende un vasto salone scavato nel cortile e le stesse stanze della casa del fratello Giuseppe. Fu voluto dalla Congregazione salesiana e realizzato attraverso l'opera di ricerca del salesiano laico Teresio Chiesa. Questi, con l'ausilio di moltissime fotografie, documentò i luoghi e gli oggetti del tempo di don Bosco; ne raccolse oltre settecento nei ca-

scinali di campagna, li catalogò, li descrisse e infine li espose nel museo.

Il **Museo «Le Terre del Barbera»** ad Agliano Terme è allestito nella villa della Tenuta «La Generala». Presenta una raccolta permanente di documenti, fotografie, attrezzi del vigneto e della cantina, a cura dell'Istituto di ricerche sul Barbera. Alcuni materiali provengono dal Museo Bersano delle contadinerie di Nizza Monferrato, altri sono stati forniti da collezioni private, molti derivano dalla biblioteca dell'Istituto. In quattro sale vi sono una trentina di plance descrittive, mentre quaranta supporti metallici reggono decine di foto d'epoca e una mostra contemporanea di fotografie.

Il **Museo 'l Ciar** di Castell'Alfero, inaugurato nel 2002, è composto da una vasta raccolta di testimonianze dei secoli XIX e XX, migliaia di oggetti che riportano indietro nel tempo, con contadinerie, giocattoli e attrezzi vari. Contiene varie ricostruzioni d'epoca di ambienti casalinghi, scolastici, carcerari e contadini, con materiali reperiti in oltre trent'anni dai signori Antonio Montesano, Francesco Cantino e Mario Amerio, che mettendo a disposizione del Comune le loro collezioni hanno fondato l'associazione *C'era una volta* di Castell'Alfero. Gli ambienti del museo sono ospitati suggestivamente negli antichi sotterranei del Castello dei Conti Amico, di proprietà comunale dal 1905.

La **Raccolta etnografica «P. Poglio»** a Castelnuovo Calcea comprende una cospicua raccolta di attrezzi enologici e agricoli realizzata da Piergiorgio Poglio (1939-94), agricoltore e vignaiolo originario di Castelnuovo Calcea, appassionato di tradizioni rurali. Scomparso nel 1994, ha lasciato in eredità al Comune la sua collezione composta di contadinerie, testimonianze materiali della civiltà contadina di queste terre.

Il **Museo delle Contadinerie e del Fiume Tanaro** di Rocchetta Tanaro espone in due sale del complesso «La Fattoria» (che faceva parte del castello della famiglia Incisa, ora di proprietà comunale) vecchi attrezzi agricoli e pubblicazioni dedicate al fiume Tanaro e alle variazioni del suo corso. È previsto inoltre l'allestimento di una sezione dedicata all'ampelografia e alla cultura del vino locale.

Il **Museo di civiltà rurale «Vinchio, la sua terra e la sua gente»** a Vinchio, ospitato nell'ex Lazzaretto, è diviso in due sezioni: la prima è dedicata al ciclo della vite e del vino ed è organizzata secondo le scadenze stagionali del lavoro conta-

dino nella vigna, con documentazione fotografica e pannelli illustrativi delle varie fasi di lavoro e l'esposizione di attrezzi; la seconda sezione è una sala dedicata alla Riserva Naturale della Val Sarmassa, con reperti fossili, fotografie e indicazione dei percorsi.

Sulla scia dei centri museali di ispirazione etno-antropologica sono stati costituiti negli ultimi anni una serie di ecomusei, che raggruppano località di diverse province. La finalità di questi musei policentrici è quella di creare delle reti tra luoghi differenti, accomunati da un patrimonio di storia e tradizioni condivise. Segnaliamo quelli attivi in territorio astigiano.

L'Ecomuseo del Basso Monferrato Astigiano, con sede a Montechiaro, interessa, oltre a tutta la Valle Versa, una vasta area di circa 800 kmq composta dal territorio di 73 Comuni a nord di Asti, che appartengono in netta maggioranza alla sua provincia (solo tre sono ubicati in provincia di Alessandria). All'Ecomuseo sono aggregati anche Camera di Commercio di Asti, Confcooperative di Asti, Cassa di Risparmio di Asti, Coldiretti di Asti, Cia di Asti, Unione Agricoltori di Asti, con l'obiettivo di promuovere lo studio della cultura materiale, «intesa come articolazione complessa di rapporti tra le persone e il territorio che lascia, nello spazio e nel tempo, segni e testimonianze che bisogna nuovamente essere in grado di leggere e decifrare».

L'Ecomuseo delle Rocche del Roero riunisce gli otto comuni di sommità sorti dopo l'anno mille sulla faglia delle Rocche, fenomeno geologico di erosione tipica della porzione centrale del Roero, caratterizzata da paesini arroccati in cima a burroni che sprofondano per centinaia di metri e da una flora unica, composta da microclimi secchi che convivono accanto ad altri estremamente umidi. L'unità territoriale di questa area risale al x secolo, quando l'imperatore donò al vescovo di Asti le cinque pievi della zona e la grande fascia boschiva a esse limitrofa.

Il Museo Diffuso della Civiltà Rurale di Astesana è composto dai dodici musei delle tradizioni contadine, tra cui il Museo «Barbera: Paesaggio e civiltà rurale» di Costigliole d'Asti che attraverso significative immagini e oggetti accompagna alla scoperta del passato e del presente del territorio e di questa coltura della tradizione costigliolese, «un viaggio ideale

che porta la nostra conoscenza dall'ambiente esterno fino ai luoghi più segreti della casa monferrina e della cantina [e a quelli] interiori della memoria e del pensiero».

Accanto alle strutture permanenti, nel corso degli ultimi anni sono state allestite mostre ed esposizioni temporanee; pur nella disparità del livello scientifico, comune è stata la volontà di far conoscere aspetti inediti dell'universo vino. Oltre alle già citate mostre astigiane, segnaliamo che nel 2003 ha avuto luogo un'interessante esposizione di testimonianze archivistiche sulla storia dei libri di argomento enologico, dalle testimonianze dei secoli XVI, XVII e XVIII ai manuali del primo Novecento, fino ai più recenti volumi di legislazione e tecnica.

All'ambito degli studi etnografici si ricollegano i numerosi studi su feste, tradizioni, mentalità e cultura contadina legate alla vite e al vino. A tal rispetto, un progetto interessante, che coinvolge tutto il Piemonte, è rappresentato dall'*Atlante delle feste popolari del Piemonte*, curato e sviluppato da Davide Porporato e da un team di ricercatori dell'Università del Piemonte Orientale «Amedeo Avogadro», che raccoglie un archivio multimediale di feste, tradizioni, cerimonie, rituali, attivi e non più attivi sul territorio piemontese. Si tratta di uno strumento che permette un'analitica ricostruzione del complesso sistema cerimoniale e festivo della regione e un recupero critico delle informazioni archiviate, fornendo al contempo un'affascinante lettura antropologica del territorio.

Sulla scia del bisogno sempre crescente dell'uomo di recuperare il proprio legame con il passato e di indagare antichi saperi etnografici connessi alla terra e al mondo rurale, si segnala una recente mostra, allestita a fine 2009 presso il Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino dal titolo «Le divinità del vino: pietre e magia contadina», a cura di Piercarlo Grimaldi (Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo) e di Luciano Nattino (Casa degli Alfieri)³.

3. Oltre al ricco catalogo della mostra, segnaliamo l'articolo di P. Grimaldi, dedicato al ritrovamento di pali da vigna antropomorfi a Vesime, consultabile all'indirizzo: <http://www.unisgjournal.it/ita/042008/tm2008/grimaldi.pdf>, ricco di immagini e di riferimenti bibliografici. Cfr. anche A. Borghini, *Racconti del vino in area piemontese. Ancora sul dono senza limite come «dono d'identità»*, in «Il Platano», 33 (2008); L. Fassola, *Per una storia antropologica del territorio attraverso la lettura di una media/piccola cascina nell'Astigiano*, in «Il Platano», 34 (2009); A. Borghini, *Masche*

3. Bibliografia

- F. Barello - A. Crosetto (a cura di), *Calices Hastenses: ceramica e vetri di età romana e medievale da scavi archeologici in Asti*, Catalogo, s.l., s.n. [Torino, Cooperativa Grafica Italiana], 2002.
- R. Bordone - D. Gnetti (a cura di), *Medioevo ritrovato: Asti nell'opera di Ottavio Baussano*, Catalogo della mostra tenutasi al Museo di Sant'Anastasio, Asti, Comune di Asti - Assessorato per la Cultura, 1999.
- G. Boschiero - A. Crosetto (a cura di), *Asti. La Torre Troiana*, Asti, Comune di Asti, 2007.
- G.L. Bravo (a cura di), *Vino e pane: lavoro e vita contadina nel Museo Bersano*, Asti, Provincia, 1999.
- Catalogo del museo archeologico di Asti: battistero di San Pietro*, Asti, s.n. [Tip. Paglieri e Raspi], 1933.
- A. Crosetto, *Museo di Sant'Anastasio: l'area archeologica*, Asti, Comune di Asti, 2003.
- Festa del vino italiano: 24° douja d'or 1990: rassegna stampa*, a cura dell'Ufficio stampa della Camera di Commercio di Asti, Asti, CCIAA, 1991.
- D. Gnetti - G.P. Silicani (a cura di), *Sant'Anastasio. Dalla cripta al museo: atti del convegno di studi storici, archeologici e storico-artistici, Asti 15-16 maggio 1999*, in collaborazione con il Comune di Asti, s.l., s.n. [Asti, Astilibri], 2004.
- P. Grimaldi - L. Nattino (a cura di), *Le divinità del vino: pietre e magia contadina*, Torino: Museo regionale di scienze naturali, 2009.
- C. Lanzi - G. Parodi (a cura di), *Tra Belbo e Bormida: luoghi e itinerari di un patrimonio culturale (5 settembre-26 ottobre 2003)*, Asti, Provincia, 2003.
- La luce del vino: dai Fenici al xx secolo, esposizione di preziosi reperti in vetro provenienti dalle più importanti collezioni: mostra nazionale Asti, 9-18 settembre 1994*, a cura della Camera di commercio di Asti, Asti, s.n., 1994.
- G. Monaca, *Asti, un tesoro sulla via Francigena*, Asti, Comune, 1996.
- , *Asti: un Duomo, una città*, Asti, Cassa di Risparmio di Asti, 1987.
- A. Mottura, *Il sito olocenico di Pratomorone (Asti): l'industria mesolitica*, in «Quaderni della Soprintendenza archeologica del Piemonte», 11 (1993).

- Museo archeologico di Asti. La collezione dei vetri*, Torino, Regione Piemonte, 1994.
- M. Piccolo (a cura di), *Portoni Astigiani. Appunti per una storia dei portoni astigiani tra XVI e XVIII secolo*, s.l., Tipolitografia Mori, 2005.
- Piloni storici e Piloni votivi di Albugnano*, a cura della Pro Loco e del Comune di Albugnano, s.l., s.n.
- L. Quagliotti - L. Villata - R. Davico, *I piloni votivi di Schierano d'Asti. Religione popolare e storia locale*, in «Studi di Museologia Agraria», 42 (2004).
- E. Ragusa - A. Rocco (a cura di), *Le collezioni civiche di Asti: materiali di studio per il riallestimento*, Catalogo della mostra tenuta a Asti, Palazzo Mazzetti (7 settembre - 28 ottobre 2001), Asti, Comune di Asti - Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, 2001.
- Rotary Club Asti - Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, *Ricami di pietra. Una scultura medievale del Museo diocesano di Asti*, Asti, Astigrafica, 2008.
- I. Testa, *Musei ecomusei: uomo, memoria, territorio. Asti si tuffa nel passato*, in «Piemonte parchi», 19 (2004).
- L. Tosello, *Vasi in bucchero nel museo archeologico di Asti*, in «Bollettino della Società piemontese di archeologia e belle arti», 2 (2001-02).

6. Istituti e centri di ricerca

aA

105

Alcuni centri di ricerca hanno svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo delle scienze enologiche, veri animatori della «fase aurea» della vitivinicoltura astigiana; accanto a questi, che continuano a ricoprire una funzione importante nella promozione, nella ricerca, nella tutela del patrimonio enologico, istituti di formazione e di studio si sono diffusi sul territorio, caratterizzandosi anche come centri di raccolta di documentazione.

Uno dei più attivi e influenti centri di ricerca è l'**Istituto Sperimentale per l'Enologia** di Asti, Ex Reale Stazione Enologica Sperimentale il cui primo direttore fu l'ingegner Enrico Grassi. Istituito nel 1872 con regio decreto di Vittorio Emanuele II, fin dall'origine ebbe tra i suoi compiti istituzionali l'analisi dell'uva e le ricerche sulle sue possibili malattie, i controlli chimici e microscopici sui fenomeni della fermentazione, le analisi delle composizioni e delle eventuali falsificazioni di mosti e uve, lo studio dei suoli e dei concimi, le ricerche sui sistemi di fabbricazione e conservazione del vino, l'esame degli strumenti e delle macchine del comparto enologico. Nei periodi di maggior crisi della vitivinicoltura non solo locale, diede un fondamentale contributo: quando

la peronospora fece la sua comparsa su suolo astigiano, la Stazione sostenne l'efficacia del solfato di rame per contrastare la crittogama od oidio e in seguito, in previsione dell'epidemia fillosserica, istituì un vivaio di viti americane le cui talee servirono per rifornire i viticoltori di tutta Italia colpiti dalla fillossera. Dal 1929 ebbe la qualifica di ente governativo, sotto la vigilanza del Ministero dell'Agricoltura, con parificazione agli istituti scientifici universitari e continuò a svolgere, in nuovi e ammodernati laboratori, notevoli attività sperimentali nel campo viticolo ed enologico, impegno che prosegue tutt'oggi¹.

L'**Istituto Superiore «Umberto I»** con sede ad Alba, fondato nel 1881 come Scuola di viticoltura ed enologia, è un istituto tecnico-agrario a indirizzo enologico dotato di un'azienda con otto vigneti e una cantina sperimentale per la vinificazione diretta delle uve. Gli studenti degli ultimi anni sono impegnati direttamente nella vinificazione, seguiti dagli insegnanti; nei primi anni di studio si impartisce un'istruzione di base, di carattere scientifico (in particolare scienze, chimica ed economia), affiancata da attività pratiche in laboratorio. Gli ultimi due anni sono dedicati all'approfondimento della viticoltura e dell'enologia al fine di ottenere il diploma in enotecnica: sfruttando a tal fine i vigneti e la cantina dell'Istituto, ogni anno gli studenti degli ultimi corsi sono coinvolti nella vendemmia e nella vinificazione.

L'**Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane soc. coop. r.l.** ha sede in Agliano Terme: si tratta di un'agenzia formativa gestita da una società consortile che vede tra i suoi membri la Provincia di Asti, i Comuni di Agliano Terme, Canelli e Nizza Monferrato, la Società Bersano & Riccadonna S.p.A. di Nizza Monferrato, la Cassa di Risparmio di Asti e la F.lli Carli S.p.A. di Oneglia. Colline Astigiane rappresenta la continuità formativa del Centro di formazione professionale

1. Per le vicende e le attività dell'istituto cfr. i volumi delle pubblicazioni dei risultati ottenuti dai suoi ricercatori: *Annuario 1901-1921: R. Stazione enologica Asti*, Asti, Paglieri e Raspi, 1921, *Annuario della R. Stazione enologica sperimentale di Asti*, Asti, R. Stazione enologica sperimentale, 1886-1937, e *Annali dell'Istituto sperimentale per l'enologia, Asti*, vol. I (1970)-XXVII (1997), Asti, Istituto sperimentale per l'enologia, 1970-97. Più in generale cfr. C. Tarantola, *Il contributo scientifico e tecnico della stazione enologica sperimentale di Asti in 90 anni di attività 1873-1963*, in «Asti. Informazioni economiche - Bollettino della Camera di Commercio industria e agricoltura di Asti», 2 (1964), e G. Mainardi (a cura di), *Storia del Consorzio per la tutela dell'Asti*, vol I, Asti, Consorzio per la tutela dell'Asti, s.d.

alberghiero gestito dal Comune di Agliano Terme dal 1972 e legato all'accoglienza e alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche. L'attività della scuola, in ambito turistico, alberghiero e di ristorazione, è rivolta a giovani e adulti disoccupati e occupati e dispone di una prestigiosa sede inserita nel contesto dell'azienda vitivinicola «La Generala», proprietà storica della Bersano & Riccadonna. Frequentano attualmente i corsi 288 allievi che hanno la possibilità, attraverso la qualifica conseguita, di trovare immediato inserimento nel mondo del lavoro sia nell'ambito territoriale sia in regioni ad alta vocazione turistica sia all'estero.

A livello universitario, è attiva la **Laurea Specialistica Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche** (Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari). Il primo anno del corso si svolge ad Asti, presso il polo universitario, mentre il secondo anno si tiene a Grugliasco, presso la sede dell'ex Facoltà di Agraria dell'Università di Torino. L'impegno didattico dell'Università di Torino nel settore vitivinicolo-enologico risale al 1948, quando per iniziativa dell'allora preside professor Giovanni Dalmaso venne attivato un corso di specializzazione post-laurea in viticoltura ed enologia. Il corso di specializzazione fu successivamente trasformato in Scuola di specializzazione biennale attiva dall'a.a. 2004-05, quando fu attivata la Laurea specialistica interateneo. Il Corso di laurea specialistica interateneo in Scienze viticole ed enologiche rappresenta l'evoluzione tecnico-culturale della laurea di primo livello in Viticoltura ed enologia, nonché delle lauree di primo livello in Scienze e tecnologie alimentari; è inoltre la trasformazione della Scuola di specializzazione in Scienze viticole ed enologiche dell'Università di Torino. L'obiettivo del Corso di laurea magistrale in Scienze viticole ed enologiche è quello di formare una nuova figura professionale in grado di affrontare, in virtù di una solida preparazione di base, le sfide di un mercato del vino ormai globalizzato. Il curriculum si struttura su due capisaldi: uno è costituito da un gruppo di discipline di base non adeguatamente approfondite nel triennio della laurea di primo livello, l'altro si basa su un approfondimento delle materie professionalizzanti specifiche. Il corso di laurea, che prevede a conclusione un periodo di tirocinio da svolgere presso aziende, laboratori del settore o enti di ricerca in Italia o all'estero, partecipa al consorzio europeo per la gestione del master europeo in viticoltura ed enologia tra

le sedi di Montpellier (Francia), Madrid (Spagna), Lisbona (Portogallo), Geisenheim (Germania), Consorzio Padova, Udine, Verona.

Presso l'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, è istituito il **Corso di laurea in Viticoltura ed enologia**, con sede a Grugliasco e Alba. La crescente specializzazione tecnica nel campo viticolo-enologico portò alla necessità di rispondere all'esigenza di una formazione nel settore anche al livello immediatamente successivo alla scuola superiore. Nel 1988 fu attivata la Scuola diretta a fini speciali, corso biennale riservato ai diplomati degli istituti tecnici agrari specializzati in tecnica enologica. Per rispondere a una più larga domanda di didattica universitaria, nel 1993 la Scuola diretta divenne, per iniziativa del professor Italo Eynard, allora preside della Facoltà di Agraria, Corso di diploma universitario in Viticoltura ed enologia, un corso triennale aperto a tutti i diplomati di scuola superiore. In seguito alla riforma degli ordinamenti didattici dell'anno accademico 2001/2002 il diploma è stato trasformato in Corso di laurea triennale in Viticoltura ed enologia. Tale corso di laurea triennale ha l'obiettivo di formare enologi, cioè tecnici in grado di affrontare ogni aspetto della coltura della vite, della trasformazione dell'uva in vino e della commercializzazione dei vini, della gestione tecnica delle cantine e della consulenza tecnica ed economica ad aziende viticole ed enologiche. Le lezioni del corso di laurea si svolgono per la prima parte presso il campus dell'ex Facoltà di Agraria dell'Università di Torino a Grugliasco, mentre la seconda parte del corso si svolge ad Alba.

Presso la Cattedra di viticoltura dell'Università di Torino, sede di Grugliasco, ha sede **la Fondazione Giovanni Dalmasso per il Progresso della Viticoltura e dell'Enologia**, che si propone di promuovere e sostenere la ricerca nell'ambito di elezione del suo ispiratore.

Ad Asti opera il Centro Studi per lo Sviluppo Rurale della Collina (<http://www.centrocollina.unito.it/>), avviato nel 2003 e promosso dall'allora Facoltà di Agraria, dal Dipartimento di Economia e ingegneria agraria forestale e ambientale dell'Università di Torino e dal Polo Universitario di Asti Studi Superiori; le sue finalità sono la promozione e la realizzazione di programmi di ricerca scientifica, tecnologica, sociale e culturale inerenti alla valorizzazione e allo sviluppo

rurale delle aree collinari e pedemontane, concepite non più come aree di marginalità. Il centro infatti si pone in linea alla nuova concezione, che si è andata consolidando a livello sia europeo sia nazionale, che individua in questi territori un'opportunità. Il paradigma di sviluppo che ne discende, cioè quello dello sviluppo rurale, viene assunto quale indirizzo per le linee future di evoluzione sociale ed economica di quelle aree in cui non è possibile realizzare altre forme di crescita.

Tra i centri di ricerca operanti sul territorio, a Canelli è attiva l'**Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia** (<http://www.oicce.it>). Associazione senza scopo di lucro, l'OICCE persegue esclusivamente la finalità di promuovere in campo nazionale la diffusione, la comunicazione e il trasferimento delle conoscenze in enologia. Promuove inoltre la conservazione del patrimonio conoscitivo locale in campo vitivinicolo e organizza conferenze, mostre, corsi di aggiornamento. Tra i suoi principali obiettivi annovera: offrire un punto di scambio di informazioni e di trasferimento di conoscenze tra ricerca, industria di produzione macchine enologiche e industria di produzione e imbottigliamento vini; mettere a disposizione la tecnologia per il miglioramento qualitativo della produzione; pubblicizzare l'importanza del bacino industriale-enologico del Sud Piemonte. Tra le attività dell'Associazione ricordiamo la pubblicazione di monografie, periodici e dossier tecnici e scientifici, editi dalla casa editrice dell'OICCE il cui catalogo è consultabile sul suo sito web.

Nella località di Soglio, in provincia di Asti, si trova l'**Osservatorio del Paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano** (<http://www.osservatoriodelpaesaggio.org>). «Il paesaggio non l'abbiamo ricevuto in eredità dai padri, ma in prestito dai nostri figli»: da questa citazione, che apre la homepage del sito, l'Osservatorio trae ispirazione per la sua attività sul territorio. Creato nel 2003, ha tra i suoi compiti la raccolta della documentazione esistente e l'analisi di quanto è stato sino a oggi realizzato nel contesto astigiano e monferrino, anche in negativo, per la definizione dei principi e delle linee guida di gestione del territorio, nonché della formazione di nuove e specifiche competenze e professionalità capaci di inserirsi nella realtà produttiva futura. L'Osservatorio è inoltre molto attivo nell'organizzazione di convegni, seminari,

giornate di studio che affrontano con la più ampia visuale possibile le questioni e i problemi storico-socio-economici della regione; sulla pagina web sono inoltre consultabili articoli, saggi, documenti prodotti dai membri dell'Osservatorio.

A Ricaldone, in provincia di Alessandria, è ubicato il **Centro di Documentazione per la Viticoltura e l'Enologia**, fornito di una biblioteca specialistica e promotore di convegni e progetti su temi vitivinicoli. Nato su iniziativa della Cantina sociale locale e del suo presidente, l'enologo Franco Zoccola, in collaborazione con l'OICCE, il centro è attualmente diretto dalla dottoressa Giusi Mainardi, autrice di importanti studi di vitivinicoltura, e si propone di offrire accesso a informazioni specifiche di argomento vitivinicolo, spaziando a livello nazionale. Oltre a materiali di argomento tecnico, sono valorizzati e presenti anche documenti che affrontano la realtà della vite e del vino dal punto di vista degli usi sociali, della storia, dell'economia, del folklore. Il centro si propone non solo come biblioteca specialistica, che raccolga lavori altrimenti di difficile reperimento, ma intende incentivare la ricerca, organizzando eventi e bandendo dei premi per le migliori tesi di laurea di argomento vitivinicolo.

7. Consorzi e associazioni

aA

111

Numerosi sono i consorzi e le associazioni operanti oggi nel settore vitivinicolo astigiano. Ognuno meriterebbe un discorso più articolato e approfondito; al momento rimandiamo alle pubblicazioni e alle informazioni reperibili sui rispettivi siti internet, limitandoci a darne qui un sintetico elenco e poche, essenziali notizie.

Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante, Isola d'Asti (At).

Costituito ufficialmente nel 1932, nel 1963 fu promotore per il conseguimento della doc e poi della docg. La sua opera iniziale era quella di far vinificare sotto la sola denominazione di «Asti» il vino tutelato, di delimitare la zona di origine, di definire il vitigno, la tecnica di preparazione e la tipologia finale. Raggiunte nel dopoguerra 2 milioni di bottiglie, negli anni Settanta si toccarono i 40 milioni, cifra oggi raddoppiata.

Produttori Moscato d'Asti Associati s.c.a., Asti. La Produttori Moscato d'Asti Associati è una società cooperativa agricola che raggruppa circa 2300 aziende vitivinicole produttrici di uva moscato d'Asti docg, di cui circa 850 associate in otto cooperative di trasformazione; si tratta in ogni caso

esclusivamente di imprenditori agricoli. La base associativa della Produttori, estesa nelle tre province del territorio d'origine del Moscato d'Asti docg (Alessandria, Asti e Cuneo), rappresenta pertanto circa il 40% delle ditte iscritte all'Albo vigneti del moscato docg e il 60% del vigneto moscato.

Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, Asti. La sua attività interessa un'area produttiva di tradizione secolare e di rinomata eccellenza, associando al momento attuale 127 aziende in rappresentanza di tutte le componenti della filiera: aziende agricole, vinicole, vitivinicole, cantine sociali, imbottigliatori. Gli 11 vini doc tutelati dal consorzio sono le storiche Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato (le prime ad aver ottenuto la doc nel 1970), la Freisa d'Asti, il Dolcetto d'Asti, il Ruché di Castagnole Monferrato, l'Albugnana, il Cortese dell'Alto Monferrato, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, il Loazzolo, il Monferrato e il Piemonte. Per ciascuna delle 11 doc il consorzio rappresenta oltre il 40% della superficie vitata e oltre il 60% della produzione vinicola.

Consorzio Tutela Vino Malvasia Casorzo d'Asti. Fondato nel 1951 presso la Cantina Sociale di Casorzo (At), oggi i 90 soci raccolgono circa il 95% delle uve atte a produrre questo vino. I viticoltori associati conferiscono la totalità delle loro uve alla cantina che, con le opportune selezioni, può quindi disporre di un prodotto qualitativamente superiore. Attualmente la produzione di vino della cantina è in media di 15.000 ettolitri, ricavati da circa 20.000 quintali d'uva che i soci viticoltori conferiscono dai loro circa 200 ettari di vigneti con 10 diverse denominazioni d'origine.

Vignaioli Piemontesi, Castagnito (Cn). Nata dalla fusione delle due principali associazioni di produttori vinicoli, la Asprovit Piemonte e la Viticoltori Piemonte, l'associazione raggruppa 49 cantine cooperative e oltre 500 aziende vitivinicole singole, per un totale di circa 8000 aziende in tutta la regione (oltre il 30% della produzione regionale). L'associazione si occupa di rafforzare le capacità di commercializzazione e di promozione dei consociati, di offrire consulenza tecnica e consulenza legislativa.

Associazione Produttori «Bottega del Grignolino», Portacomaro (At). Agisce come consorzio di tutela e la «Bottega

del Grignolino d'Asti» accoglie tutti i produttori viticoltori e le Cantine sociali, che producono Grignolino d'Asti doc, Barbera doc e Ruché di Castagnole Monferrato doc. Le attività della Bottega del Grignolino consistono nella selezione qualitativa dei vini, in attività promozionali, in un'azione di orientamento teorico e professionale dei produttori.

Consorzio Trimillii «amici viticoltori», frazione San Marzanno, Asti. È un consorzio interregionale, nato nel 1995 tra 8 piccoli produttori piemontesi e 3 toscani accomunati dall'attenzione per la combinazione tra attività produttiva e situazione ambientale attraverso i metodi della coltivazione biologica¹.

Tra le associazioni segnaliamo l'Associazione nazionale Le Donne del Vino, la cui delegazione piemontese ha sede ad Asti. L'associazione raggruppa e dà voce e visibilità alle componenti femminili nel settore vitivinicolo, presenza costante ma spesso silenziosa e defilata che negli ultimi anni ha manifestato sempre più la sua rilevanza, assumendo in molti casi direttamente la guida delle proprie aziende.

1. Il Consorzio partecipa all'appuntamento annuale di *Vinissage*, salone piemontese dedicato ai vini da agricoltura biologica e biodinamica, promosso dal Comune di Asti. Secondo quanto riportato nel comunicato stampa del maggio 2009, *Vinissage* vuole rappresentare «una voce fuori dal coro in una città come Asti, indissolubilmente legata, già dal nome, al mondo del vino, la cui vocazione vitivinicola ha origine antiche e da cui origina il nome di un'importante docg. A maggior ragione in questa città è giusto dare voce anche a un altro lato del mondo del vino, quello che "sfida la chimica", per offrire agli appassionati ed esperti del settore una panoramica la più completa possibile della produzione enologica di qualità».

8. Cantine sociali

Infine per il territorio astigiano si sono individuate una trentina di cantine sociali, molte delle quali conservano fondi archivistici con documenti di varia natura che forse varrebbe la pena prendere in considerazione per approfondire e illuminare aspetti inediti della storia del movimento cooperativo nel settore vitivinicolo.

Alcune sono oggi realtà significative: per esempio la Cantina Sociale Asti Barbera di Asti è formata da una cooperativa di produttori fondata nel 1960 da circa 250 soci e attualmente comprende circa 180 piccoli conferitori che perseguono una comune politica su indicazione della direzione della cantina. Tra le maggiori segnaliamo le seguenti:

Asti: Cantina Sociale Asti Barbera, frazione S. Marzanotto.

Agliano: Cooperativa Antiche Terre dei Galleani, via Fontane.

Agliano: Cantina Sociale Barbera dei Sette Castelli, frazione Salere.

Bubbio: Cantina del Consorzio Agrario Provinciale.

Calamandrana: Cantina Sociale, piazza Martiri della Libertà 8.

Calosso: Antica Cantina Sociale, via S. Rocco 7.

Canelli: Cantina Sociale, via Loazzolo 12.

Casorzo: Cantina Sociale, via S. Lodovico 1.
Castagnole Lanze: Cantina Sociale La Valle Tinella, via Val Bera 93.
Castagnole Monferrato: Cantina Sociale, via XX Settembre 64.
Castel Boglione: Cooperativa Antica Contea di Castelveto, via Roma 2.
Castelnuovo Belbo: Cantina Sociale, via S. Colombano 1.
Castelnuovo Calcea: Cantina Sociale, via Opessina 41.
Castelnuovo Don Bosco: Cantina Sociale del Freisa, via S. Giovanni 6.
Castel Rocchero: Cantina Sociale La Castel Rocchese, via IV Novembre 15.
Castel Rocchero: Cantina Sociale La Torre, strada Acqui 7.
Fontanile: Cantina Sociale, via Mignone 44.
Maranzana: Cantina Sociale, via S. Giovanni 20.
Mombaruzzo: Cantina Sociale, borgo Stazione 15.
Mombercelli: Cantina Sociale, via Marconi 18.
Moncalvo: Soc. Coop. Sette Colli, strada Casale 4.
Montaldo Scarampi: Cantina Sociale, via S. Pietro.
Montegrosso d'Asti: Cantina Sociale Val Tiglione, regione Fontanelle.
Montemagno: Cantina Sociale, via Casale 38.
Nizza: Cantina Sociale, via Alessandria 57.
Portacomaro: Cantina Sociale, via Valle Castellana 18.
Rocca d'Arazzo: Cantina Sociale, via S. Anna 11.
Rocchetta Tanaro: Cantina Sociale, via Salie.
San Damiano: Cantina Sociale, via Roma 58.
Scurzolengo: Cantina Sociale, regione S. Pietro.
Settime: Cantina Sociale, regione Meridiana 27.
Vinchio: Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra, frazione San Pancrazio 1.

9. Botteghe del vino ed enoteche

Nel 1844 a Costigliole d'Asti fu costituita la Società degli Enofili, con aderenti in tutta l'Astesana, che promosse la fondazione della prima enoteca pubblica. La struttura, definita Laghenoteca (cioè «teca delle bottiglie») ospitava 2500 bottiglie di pregiati vini piemontesi e astigiani, di cui la Barbera da sola costituiva il 50%.

L'enoteca regionale del territorio si trova a Canelli, ma altre strutture promozionali si occupano dell'esposizione, della degustazione e della vendita e sono sparse un po' in tutto il territorio, con una più elevata concentrazione nell'area sud della provincia, a destra del fiume Tanaro. Le più antiche Botteghe del vino sono quelle di Quaranti e Castagnole Lanze; altri centri prestigiosi, specializzati soprattutto nel vino Barbera e nei rossi in genere, sono quelle di Nizza Monferrato, allestita nelle cantine del settecentesco Palazzo Crova, e quella di Costigliole d'Asti, che si trova nei sotterranei del Palazzo Comunale. Altre botteghe più piccole e qualificate sono attive a Calamandran, Castelletto Molina e San Giorgio Scarampi. A sinistra del Tanaro si segnalano solo tre botteghe promozionali, quella di Portocomaro (consacrata al Grignolino), di Moncucco Torinese (dedicata al Freisa) e quella più recente di San Damiano.

- Calamandrana: Bottega del vino, via Maestra 7.
Calosso: Crota 'd Calos, via Cairoli 10.
Castagnole Lanze: Bottega del vino, via Ener Bettica 13.
Castelletto Molina: Bottega del vino, viale Rimembranze.
Castelnuovo Calcea: Bottega del vino della Cantina Sociale, via
Opessina 41.
Cisterna d'Asti: Bottega del vino Bonarda, via Duca d'Aosta 25.
Cisterna d'Asti: Bottega del vino, piazza Rossino 25.
Costigliole d'Asti: Enoteca del barbera, via Roma 9.
Moncucco Torinese: Bottega del vino, via Mosso 6.
Nizza: Bottega del vino. Vineria della Signora in rosso, palazzo Cro-
va, via Crova 2.
Portacomaro: Bottega del Grignolino d'Asti, piazza Marconi.
Quaranti: Bottega del vino «Brachetteria», via del Castello 2.
San Damiano d'Asti: Bottega del vino, piazza Libertà 2.
San Giorgio Scarampi: Bottega Langa astigiana Valle Bormida,
piazza Roma 6.



aA

Fig. 1
Museo Civico Archeologico e Paleontologico di Asti,
piano superiore, sezione archeologica, manica posteriore
<http://www.paleoantropo.net/musei/asti/museo.htm>



Fig. 2
Bottiglie in vetro, età imperiale
Museo Civico Archeologico e Paleontologico di Asti;
da F. Barello e A. Crossetto (a cura di), Calices Hastenses: ceramica e vetri di età
romana e medievale da scavi archeologici in Asti, s.l., s.n.
[Torino, Cooperativa Grafica Italiana, 2002]



Fig. 3
Stele funeraria di Lucio Campio, I secolo d.C.
Museo di Sant'Anastasio, Asti
(http://it.wikipedia.org/wiki/File:Anastasio_lapide.jpg)



Fig. 4
Stele funeraria di Lucio Campio, I secolo d.C.
Museo di Sant'Anastasio, Asti, particolare di coniglio con grappolo d'uva



Fig. 5
Uccelli, tralci e grappoli d'uva occupano la parte superiore della cornice de paliotto d'altare dalla Chiesa di San Pietro in Consavia, XIII-XIV secolo
Museo di Sant'Anastasio, Asti (http://it.wikipedia.org/wiki/File:Anastasio_Paliotto.jpg)

aA



Fig. 6
Pietra cantonale, XIV secolo
Museo di Sant'Anastasio, Asti (http://it.wikipedia.org/wiki/File:Anastasio_cantonale.jpg)



Fig. 7
Codex Astensis, Miniatura dei privilegi concessi da
Federico II di Svevia ad Asti
http://it.wikipedia.org/wiki/File:Privilegi_FedericoII.jpg

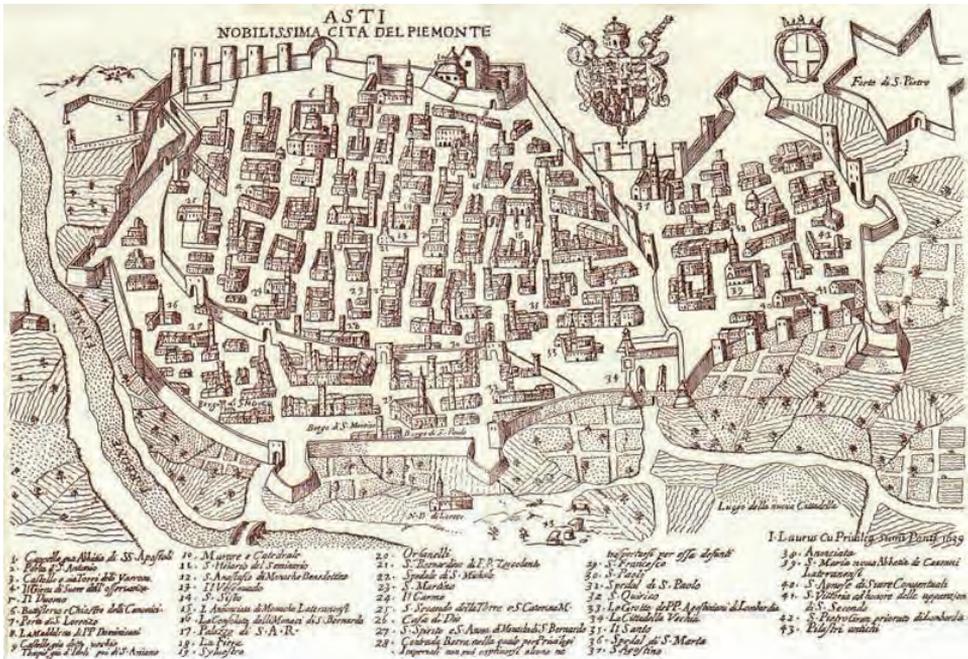
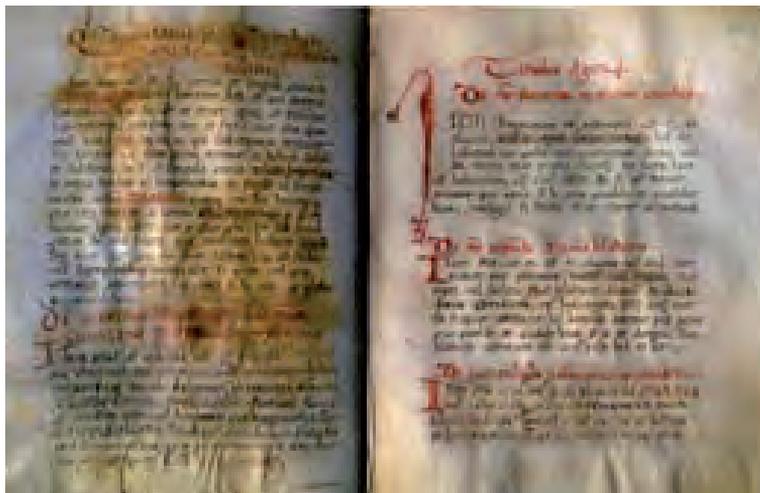


Fig. 8
Jacopo Lauro, incisione in rame
in F.A. Malabaila, Compendio historiale della città d'Asti, Roma 1638 (<http://it.wikipedia.org/wiki/File:Laurus.jpg>)

La vite
e il vino
nell' Astigiano
Irene Gaddo



aA

Figg. 9-10
*Liber Statutorum
Communitatis Corsioni*
(fine XIII secolo), copia del
XVI secolo

http://www.comune.corsione.at.it/Web-comuni-new/dettaglio_menu.aspx?categoria=Gli-antichi-statuti&comune=corsione&des=Gli%20antichi%20statuti

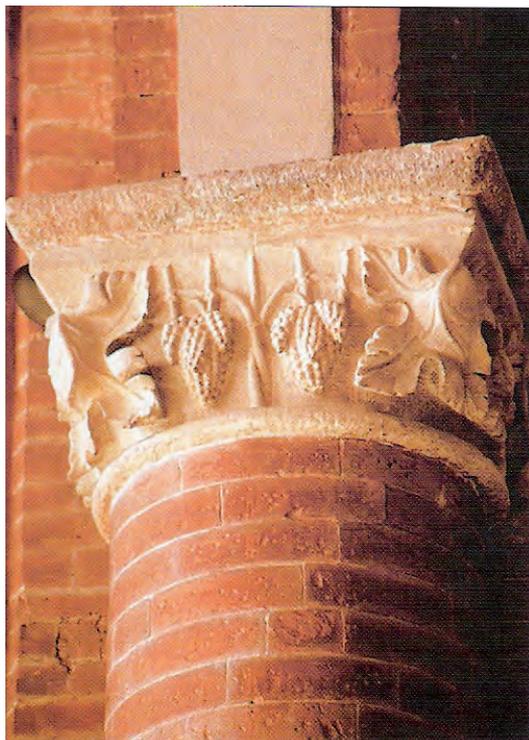


Fig. 11
Collegiata di San Secondo, Asti,
xiv-xv secolo, interno, capitello
*G. Monaca, Asti. San Secondo ed i
mercanti. Un contributo per la mitologia
della città, Cavallermaggiore, Gribaudo;
Asti, SE.DI.CO., 1997, p. 86*



Fig. 12
Antiporta Pelletta, Asti, Cattedrale,
di Santa Maria Assunta, xiii-xv
secolo, particolare dell'arco
trilobato con foglie di vite
<http://it.wikipedia.org/wiki/File:Assunta.jpg>



Fig. 13

Scorcio di una delle cattedrali sotterranee di Casa Gancia a Canelli

http://www.gancia.it/gancia/public/template4.jsp?id_template=4&menu_type=3&id_menu=49&id_submenu=52&id_submenu_submenu=57&language_id=1&dt=1374419130258



Fig. 14

Le cantine storiche della Casa Contratto, fondata nel 1867 da Giuseppe Contratto, coprono più di 5000 m²

<http://www.contratto.it/galleriafotografica.html>

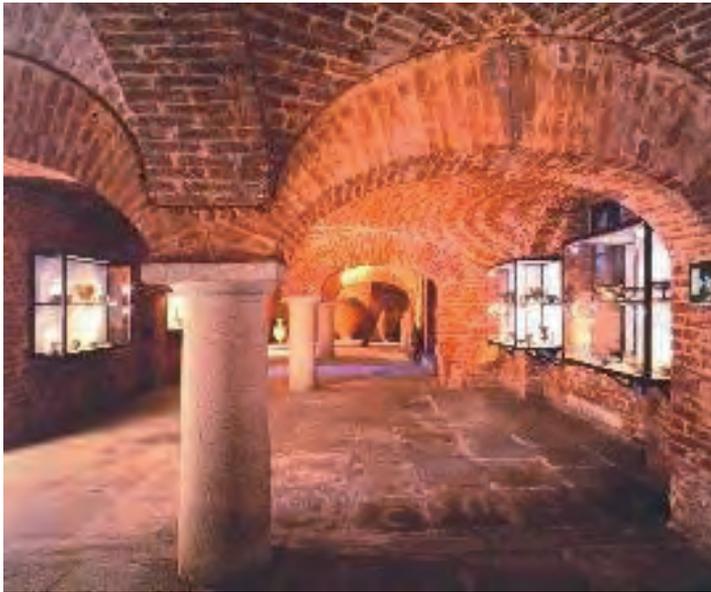


Fig. 15
Il Museo Martini di
Storia dell'Enologia a
Pessione di Chieri,
nelle cantine dei primi
stabilimenti della Martini
& Rossi, nati nel 1864
<http://www.martinierossi.it/#/azienda/sedi/>



Fig. 16
La corsa delle botti
di Nizza Monferrato (At)
G.L. Bravo (a cura di), *Vino e pane: lavoro
e vita contadina nel Museo Bersano, Asti,
Provincia, 1999*

**La vite
e il vino
nell'Astigiano**
Irene Gaddo



aA

Figg. 17-18

Il barilèt e la brenta

Museo delle contadinerie Bersano; da G.L. Bravo (a cura di), Vino e pane: lavoro e vita contadina nel Museo Bersano, Asti, Provincia, 1999



Fig. 19
Steli antropomorfe, Vesime, pietra arenaria
in P. Grimaldi, *Le ossa della Gran Madre*,
in «*Scienze Gastronomiche*», 4 (2008), p. 17

aA



Fig. 20
La Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At), istituita nel 1954,
comprende più di duecento viticoltori della zona
<http://www.cantinasocialecastagnolemonferrato.it/zoom04.htm>

aA

- Abbattista, Guido, 90
Alfieri, famiglia, 46
Allione, Gian Giorgio, 36
Allio, Renata, 48
Amerio, Mario, 100
Angelino, Antonino, 19
Archimede, Elio, 70
Arleri, Elio, 74, 81
Asinari di San Marzano, Filippo, 46, 47,
53, 54, 56, 86
- Balani, Donatella, 19
Balboni, Magda, 48
Balduini di Santa Margherita, Giovan
Francesco, 38, 39, 74, 86
Ballesio, Vincenzo, 21
Barbero, Alessandro, 8
Barello, Federico, 33, 119
Bartoli, Eugenio, 9
Beccaria, Gian Luigi, 70
Bera, Gianluigi, 20, 36, 53, 87
Biaggio Simona, Simonetta, 32
Bianchi, Luca, 17
Bordone, Renato, 31, 39, 81, 86, 87
Borghini, Alberto, 102
Borio, famiglia, 53
Borio, Antonietta, 67
- Bosca, famiglia, 67
Bosco
Giovanni, 99
Giuseppe, 99
Bosia, Laura, 103
Bosticco, Giorgio, 62
Buoso, Raffaella, 24
- Calapà, Nicolina, 37
Campassi, Osvaldo, 74
Cantino, Francesco, 100
Carlo Emanuele I, 37, 64
Carlo II d'Angiò, 35
Carnero, Roberto, 8
Carpenè, Antonio, 82
Castaldo, Marco, 73
Castelnuovo, Enrico, 31
Cavour, Camillo Benso di, 26, 46
Centurione Scotto, 20
Chaptal, Jean Antoine, 23
Chaussinand-Nogaret, Guy, 47
Chiarlone Poggio, Vera, 18, 19
Chiesa, Teresio, 99
Ciacci, Andrea, 118
Cirio, Patrizia, 66, 70, 83
Cocito, Giancarlo, 73
Columella, Lucio Giunio Moderato, 62

- Comba, Rinaldo, 11, 12, 13, 14, 17, 18,
19, 21, 22, 23, 24, 37, 64, 97
Contratto, famiglia, 67
Cora, famiglia, 67
Cotti di Asti, famiglia, 53, 85
Cotti di Scuzolengo, Niccolò, 2, 86
Cotto, Anna Maria, 84
Cracco Ruggini, Lellia, 12, 13
Croce, Giovanni Battista, 20, 65, 120
Crosa, Giuseppe, 10
Crosetto, Alberto, 33, 119
Cuttica di Revigliasco, Vincenzo, 46
- Dalmasso, Giovanni, 13, 82, 93, 107
De Angelis, Almerino, 19
De Canis, Giovanni Secondo De, 45,
66, 74, 87
De' (dè) Crescenzi, Pier (o Piero o Pie-
tro), 35, 56
Della Chiesa, Francesco Agostino, 20
Dellavalle, Claudio, 66
De Marinis, Raffaele C., 32
Dezzani, Angelo, 121, 122
Donato, Giovanni, 97
Doria, famiglia, 20
- Emanuele Filiberto di Savoia, 9, 64, 65
Eynard, Italo, 108
- Facchini, Giuliana Maria, 12, 13
Fantino, Daniela, 19
Fantini, Lorenzo, 53, 55, 58
Fantoni, Marcello, 9
Fassola, Luigina, 102
Filippi, Fedora, 13
Filippo II, 37
Fissore, Giangiacomo, 9
Fontana di Cravanza, Gian Giacomo,
86
Foster, Robert, 47
Fresia, Renato, 18, 19
- Gaddo, Irene, 48
Gallareto, Gigi, 70
Gambari, Filippo Maria, 11, 12, 32, 63,
118
Gambi, Lucio, 7, 8
Gancia, famiglia, 67, 68, 82
Carlo, 66, 122
Garrone, Francesco, 81
Gaulin, Jean-Louis, 20
Ghibaudi, Cecilia, 19
Ghisleni, Pier Luigi, 22, 38, 46, 48
Giovine, Giuliano, 67, 68
Gnetti, Donatella, 73
- Grassi, Enrico, 105
Greci, Roberto, 15, 16
Grimaldi, Piercarlo, 70, 102
Gullino, Giuseppe, 15, 18, 19, 64
- Incisa, famiglia, 100
Stefano Giuseppe, 74
- Lanza, Giovanni, 26
Larganà, Filippo, 93
Lauro, Jacopo, 120
Levatti, Stefano, 22
Lucio Campio, 97
- Magnetti, Giorgio, 17
Mainardi, Giusi, 20, 64, 69, 106, 110
Malabaila, Filippo Antonio, 37, 120
Marescalchi, Arturo, 13
Martinotti, Federico, 56
Mercando, Liliana, 13
Merlin, Pierpaolo, 22, 37, 64
Merlotti, Andrea, 39, 86
Micheletto, Egle, 33
Molli Boffa, Giulia, 13
Montesano, Antonio, 100
Morelli, Francesco, 55
Morta, Giulio, 103
- Nada Patrone, Annamaria, 17, 64
Nattino, Luciano, 102
Nebbia, Sergio, 15
Negri, Giovanni, 13
Nuvolone Pergamo, Giuseppe, 23, 24,
55
- Oudart, Luigi, 46
- Paci, Renzo, 47
Panero, Francesco, 18
Pasquali, Gianfranco, 14
Perazzo, Maria Caterina, 17
Peyrot, Ada, 9
Pia, Ezio Claudio, 8, 39, 86, 87
Picco, Lelia, 21, 22, 38
Plinio il Vecchio, 13, 33, 62, 63
Poglio, Piergiorgio, 100
Porporato, Davide, 102
Prato, Guglielmo, 87
Preacco, Maria Cristina, 33
Pregliasco, Augusto, 70
- Quondam, Amedeo, 9
- Ratti, Renato, 32
Raviola, Blythe Alice, 8, 9, 87

**Indice
dei nomi**

- Rebora, Giovanni, 22
Repetti, Vittorio, 20
Ricaldone, Giuseppe Aldo di, 20, 46,
47, 65, 82, 85, 86
Ricuperati, Giuseppe, 10, 19, 87
Roiter, Fulvio, 70
Rossetti Brezzi, Elena, 97
Rossi, Guido, 33
Rosso, Claudio, 8, 22
Rozzo, Ugo, 32
- Sacco, Pippo, 86
Salvucci, Benedetto, 47
Sartori, Antonio T., 33
Scaffidi, Cinzia, 22, 37
Segre, Luciano, 19
Sereni, Emilio, 13
Sereni, Paola, 18
Sergi, Giuseppe, 31
Sobrero, Paola, 67, 68
Solari, Roberto, 13
Spada, Girolamo, 47
Stango, Cristina, 17
Stendhal (Marie-Henri Beyle), 45
- Strucchi, Arnaldo, 68
Subbrero, Giancarlo, 16
- Tarantola, Clemente, 67, 106
Thaon di Revel, Ignazio, 82
Toubert, Pierre, 35
- Ubertone, Vittorio, 93
- Vaccaneo, Franco, 70
Varrone, Marco Terenzio, 62
Venturino Gambari, Marica, 33
Violaro, Marco, 10
Vittorio Amedeo II, 9
Vittorio Emanuele II, 105
- Zanda, Emanuela, 32, 33
Zecchini, Mario, 68
Zezos, Rossano, 11
Zifferero, Andrea, 118
Zoccola, Franco, 110
Zoppa, famiglia, 67
Zorzi, Andrea, 90
Zuccagni-Orlandini, Attilio, 24, 26

Irene Gaddo è dottore di ricerca in Scienze storiche. È stata borsista presso la Fondazione Luigi Einaudi di Torino e assegnista di ricerca presso l'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro". È autrice della monografia *Il piacere della controversia. Hugh R. Trevor-Roper storico e uomo pubblico* (Bibliopolis, 2007) e recentemente ha collaborato all'opera *Storia di Vercelli in età moderna e contemporanea*, a cura di E. Tortarolo (Utet, 2011). Fa parte della redazione della rivista «Storia della Storiografia».

aAaAaAaAaAaAaAaAa

