

La "civiltà,, dello Spanna da Lessona a Gattinara

*Annotazioni storiche e viticole sui grandi vini
tra Cervo e Sesia*

La Provincia di Vercelli non ha fama soltanto per l'importante produzione di riso, ma anche per quella che è l'eletta qualità dei suoi vini, prodotti sulle colline di Lessona e di Gattinara.

Per questo, nel momento in cui, con decreto 9 luglio 1967 del Capo dello Stato, è stato concesso, al vino di Gattinara, il riconoscimento della denominazione di origine controllata, è parso opportuno portare a più diffusa conoscenza le annotazioni storiche sui vini della Provincia di Vercelli comprese nel libro dedicato alla storia di « Olदनico ed altre terre vercellesi tra il Cervo ed il Sesia ».

Tali note vengono qui integralmente pubblicate con nuove aggiunte.

Nella regione compresa tra il torrente Cervo ed il fiume Sesia, godono giusta fama i vini delle colline di Vigliano (1), Valdengo, Lessona, Mottalciata, Masserano e Gattinara, che poggiano piede sull'alta piana vercellese, e sulle quali il vitigno « Nebbiolo » produce un vino che, per profumo, gradazione e colore, è diverso da luogo a luogo, ma che è tutto di eccellente qualità. La diversità del prodotto ottenuto dallo stesso vitigno è in stretta dipendenza delle qualità fisico chimiche del terreno, del clima, dell'esposizione e del metodo di allevamento. Ho, infatti, presente il « Nebbiolo » che l'amico Cav. Osvaldo Falciola, stampatore di queste mie divagazioni storiche, coltiva con tanta cura nel Canavese, a Mazzè, ove ottiene un vino con le caratteristiche di un « Barbaresco » più profumato, e dopo tre o quattro anni di invecchiamento, di un rosso granato con riflessi d'arancio come lo « Spagna » o « Spanna » di Gattinara. In occasione di simpatici incontri conviviali col pittore Alberto Falchetti, nella sua vecchia casa di Caluso, seppi che anche suo padre aveva avuto modo di sperimentare il differente sapore del vino ricavato dallo stesso « Nebbiolo » di Gattinara coltivato in Canavese. Infatti Giuseppe Falchetti, celebre pittore naturalista, avendo avuto occasione di conoscere le superbe qualità dello « Spanna » allorquando eseguì per il Conte Giuseppe

di Rovasenda, quelle che sono le più belle tavole a colori della grande *Ampelografia Italiana*, aveva introdotto alcune barbatelle di quel vitigno, procurategli dallo stesso di Rovasenda, nella sua terra di Caluso. Ma in Canavese il vitigno dello « Spanna » era già coltivato da tempo e forse anche da periodo molto antico, probabilmente a seguito delle relazioni commerciali tra Vercelli ed Ivrea. Nella monumentale opera del Conte Giorgio Gallesio di Finalborgo (insigne studioso di Pomologia e di Ampelografia, nonché genetista « antelitteram », tanto da essere considerato un precursore di Mendel) intitolata *Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi*, edita a Pisa (a fascicoli), dal Capurro, negli anni dal 1817 al 1834, tra le belle incisioni in rame colorate vi è una tavola, tratta da un dipinto di G. Cominotti (1832) ed incisa da G. Pera (1833), dedicata al « Nebbiolo Canavesano o Uva Spanna ».

Il vitigno « Nebbiolo » è ricordato già nei *Documenti per la storia del Piemonte*, del XIII secolo, pubblicati (1902) da Stanislao Cordero di Pamparato, nei quali si parla dell'esistenza di vigne di « nibiôl » sulle colline di Rivoli presso Torino.

Al principio del Trecento il « Nebbiolo » è pure ricordato nel celebre *Trattato dell'Agricoltura* del bolognese Pier de' Crescenzi, che per vari anni fu giudice ad Asti, ove ebbe modo di conoscere e lodare il vino « *Nebiolus* ».

Il Vescovo di Torino Aimone di Romagnano, nella prima metà del Quattrocento (2), si faceva inviare delle botti di « *Nebolium* » quale canone d'affitto di beni della chiesa, così come il Vescovo di Vercelli, Signore di Masserano, si faceva pagare, dalla popolazione di quel luogo, « 18 bottali di buon vino all'anno, come tassa per il bosco e la baraggia di Saluggia » (3).

Pertanto ritengo, anche se non abbiamo documentazione scritta, che il « Nebbiolo » fosse già diffuso anche prima del periodo medioevale, ed è probabile che fin dai tempi più antichi se ne conoscessero diverse sotto-varietà, originatesi da disseminazione ed anche da mutazioni gemmarie, mezzi coi quali si arriva alla formazione di numerose « *convarietà* ». I coltivatori conservarono i caratteri delle singole convarietà applicando la moltiplicazione per talea.

Così deve essere avvenuto per lo « Spanna » o « Spanna » di Gattinara e per lo « Spanna gamba rossa » caratteristico di Les-

sona e del Biellese, e per lo « *Spagna da toppia* », a grappoli più grandi, e del « *Melascone* » di Biella (4).

D'altra parte, è anche opportuno dire che, circa la molta antichità della vite nei nostri climi, basta ricordare le scoperte archeologiche di Aix e di Montpellier, le quali documentano le presenza della *vitis vinifera* nel periodo olocenico. Anzi, è stata pure documentata l'esistenza neozoica della vite allo stato selvatico, ed in varie parti dell'Europa settentrionale sono venute in luce specie estinte di viti pure da stazioni neogeniche.

La diffusione della cultura della vite nei paesi transalpini fu motivo di interessamento della politica economica di Roma repubblicana che, nel II secolo av. Cristo, ritenne di far ridurre l'estendersi della coltivazione. La riferisce Cicerone nel *De re publica* (III, 9): *Nos vero iustissimi homines qui transalpinas gentes oleam et vitem serere non sinimus, quo pluris sint nostra oliveta nostraeque vineae: quod cum faciamus, prudenter facere dicimur iuste non dicimur; ut intelligatis discrepare ab aequitate sapientiam* (5).

Questi ricordi storici ci autorizzano a ritenere che in Piemonte l'allevamento della vite fosse curato e diffuso, e quanto mai antico. Aggiungo, anzi, che, secondo taluni, il nome « *Greco* », portato da una varietà di vitigno che, nel Novarese ed alto Vercellese, produce uva di un bel colore giallo oro vecchio volgente al rosso rame nella parte maggiormente soleggiata, e che, col « *nebbiolo* » ancora si coltiva nelle colline di Sizzano, Fara, Ghemme, Barengo e, più a nord, su quelle da Gattico a Maggiore, sembra denunciare una remota origine focese. I Savoia facevano acquisto di vino « greco » sul mercato di Pavia. Infatti nel conto delle spese dell'anno 1381, per il mantenimento della corte di Ripallia, si legge: « *libravit... pro faciendo in susturno (Ripallie) unam cameram ad ponendum vernachium et vinum grecum apportatum de Papia* ».

Si noti come questo acquisto di vino fatto a Pavia confermi ciò che dirò più innanzi sui depositi commerciali di vino nei pressi di quella città che, fin dall'età romana, fu centro importantissimo per lo smistamento di merci provenienti dall'Oriente attraverso le vie fluviali del Po e del Ticino. Basti pensare che il luogo su cui sorse Pavia (*Ticinum*) era già punto di collegamento tra la *strada villanoviana Picena* (sulla quale si ricalcò buona parte della via Emilia) e quella che Aldo Crivelli (nella

« Miscellanea di scritti in onore di Federico Frigerio » edita dalla Società Archeologica Comense, 1964) chiamò la strada « *dorsale preistorica* » della Valle Padana, costituita dalla *via Veneta*, che giungeva da Aquileia e dalla *via Gallica* che portava a Susa ed al passo del Monginevro.

Quanto al vitigno « Greco », se non ne conosciamo l'origine con sicurezza assoluta, tenuto conto che si tratta di un vitigno del tutto uguale a quello che in Canavese è chiamato « *Albaluce* », (nome dialettalmente corrotto in « *Arbaluce* » ed « *Erbaluce* »), dal quale si ricava il celebre « *Passito di Caluso* », si può tuttavia dire che se il nome non indica con assoluta certezza una origine focese esso però denuncia una origine molto antica e quanto meno di età romana: « *Alba lux* » o « *Albalux* ».

L'antico vitigno « Nebbiolo » ha trovato, da Lessona a Mortalciata, a Gattinara, a Grignasco, a Boca ed a Maggiora, come a Briona, a Fara, a Sizzano ed a Ghemme, la sua terra d'elezione. A Boca ed a Maggiora si occupò dell'allevamento della vite anche il geniale architetto Alessandro Antonelli. Egli, anzi, ne migliorò il metodo di coltivazione, introducendo quel sistema d'impianto chiamato « a quadretti maggiorino », di cui ho ricordo dalle lezioni del prof. Molon dell'Università di Milano.

Pure Romagnano ha buon nome per i vini della sua collina, specialmente per quelli prodotti nelle zone Prioni, Aldente, Ronchi e Mauletta, mentre ricordiamo anche che da Ara a Grignasco va superbo il vino denominato « *Malconcio* ».

Sulle colline di Lessona e di Gattinara, e su quelle di Maggiora, si ottiene il vino denominato « *Spana* » o « *Spanna* » o anche « *Spagna* » nella sua qualità più nobile e delicata, dal gusto franco e squisitamente armonico, vigoroso, sincero, « rotondo », come lo definiscono gli assaggiatori. Il profumo richiama quello della viola e del lampone. Il colore è rosso antico carico, con riflessi d'arancio. Il prodotto raggiunge mirabile perfezione dopo tre o quattro anni di invecchiamento.

A Gattinara le posizioni migliori sono quelle denominate Parmolone, Donisia, Losso, Gallizia, Ronco e, specialmente, Castelle.

Il « *Gattinara* » non la cede al « *Barolo* » ed al « *Barbaresco* », né alla migliore produzione di Francia, ed è da consi-

derarsi come il vino italiano più aristocratico, il migliore tra i vini ottenuti dal nobile « Nebbiolo ».

G. B. Croce, gioielliere di Carlo Emanuele I di Savoia, in una sua singolare pubblicazione sulla « eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno », ebbe la fantasia di dire che il vitigno « Nebbiolo » derivasse il suo nome « per trasposizione di lettere, come "Nobile", poiché fa vino generoso, gagliardo e dolce ancora ». L'etimologia del Croce è ir-reale ma esprime una classificazione e definisce delle qualità che rispondono al vero.

Il nome « Nebbiolo », non sarebbe dovuto al color grigio dell'uva, dato dall'abbondanza di pruina di cui sono ricoperti gli acini, ma dal fatto che l'uva « Nebbiolo » matura con le prime nebbie della metà di ottobre (epoca caratteristica della vendemmia del « Nebbiolo » in tutto il Piemonte), che nelle notti già un po' fredde, nei pochi giorni antecedenti la vendemmia, annunzia la pienezza dell'autunno.

Un prodotto così fine, quale è il vino di « nebbiolo », non poteva mancare sulle mensa del vercellese Vibio Crispo, assunto agli onori del Senato ai tempi di Tiberio, di cui Cornelio Tacito scriveva: « *causidicus eximius, pecunia, potentia, ingenio* » e che nelle sue ville dell'agro di Mottalciata aveva dedicato un'ara votiva a Bacco. La sua famiglia divenne consolare ed ebbe tenimenti terrieri anche a Ghemme ove è ricordata nell'iscrizione di una bella lastra in marmo bianco venuta in luce nel Settecento.

La nobiltà senatoria e la plutocrazia equestre avevano l'ambizione di possedere vigneti modello, a coltivazione specializzata o promiscua, ed alla vite rivolgevano pratiche culturali così diligenti ed accorte da far stupire anche un viticoltore moderno. Tra l'altro, ricorda Pericle Perali, nei suoi originali studi su la « logica del lavoro nell'antichità » dal punto di vista storico e filosofico (6), che, ai tempi di Roma, una legge di carattere tecnico « vietava di mettere in lavorazione nelle imprese industriali i vini di vite non potata (Plinio, *Natur. Hist.*, 14, 12, 88) per il loro scarso grado alcolico ». Va da sé, però, che tante cure erano dedicate solo ai poderi dei ricchi. La massa contadina si preoccupava più della quantità che della qualità: tendeva i tralci sugli alberi in modo irrazionale e piantava viti anche in terreni inadatti. Plinio (*Historia naturalis*, lib. XVII, cap. 25, n. 48) critica la produzione dell'agro novarese: « *Novariensis*

agricola traducum turba non contentus, nec copia ramorum, impositis etiamnunc patibulis palmites circumvolvitur. Itaque prae-ter soli vitia, cultura quoque torva fiunt vina » (7).

Esiste tuttora nel Novarese un « documento » di un antichissimo, e aggiungiamo collaudato dal tempo (nonostante le critiche di Plinio), sistema di coltivazione della vite. Questo « documento » può vedersi tuttora a Carpignano Sesia, ove i grandi alteni reggono festoni di vite in ogni direzione e di lunghezza quasi spettacolare. Questo sistema era diffuso anche nella pianura di Fara e fin verso Biandrate. Non vi mancano viti di « Nebbiolo » che sarebbe bene studiare insieme con altre particolarità di Carpignano, che è uno dei rari luoghi di pianura ove prosperi il castagno da frutto.

Che poi il culto di Bacco fosse caro ai Novaresi lo attesta l'ara romana trovata nel territorio di Ghemme (8):

S.I.O.M.I.
ET LIBERO
PATRI VINIA
RUM CONSERVATORI

Ed occorre anche dire che « l'arte del bere » ci è documentata da una elegantissima tazza del IV secolo, di tipo renano, in vetro madreperlaceo, intagliata con decorazioni blu che sfumano in verde recante l'iscrizione conviviale *BIBE VIVAS MULTIS ANNIS*, ritrovata, nel territorio novarese tra Mandello Vitta e Castellazzo nel 1675 (9).

Né al vino erano indifferenti i Canonici del Capitolo di S. Maria di Novara, che nel Duecento ponevano particolare cura nel coltivare le loro vigne, e che oltre ad essere produttori di vino erano anche osti! Ne era nato tanto scandalo che il Visitatore Apostolico del 1222 dovette vietare ai predetti Canonici, sotto pena di scomunica (10), di tenere « *tabernam* » nel recinto della Canonica e di vendere vino all'ingrosso ed al minuto.

*

* *

Un vasetto vitreo a forma di colomba, presumibilmente contenente vino (11), trovato ancor chiuso nei pressi di Rovasenda, in una tomba del primo secolo dell'Impero, ci testimonia l'uso pagano, poi cristiano, di onorare i morti ponendo del vino nei loro sepolcri, uso che si trovava nel folklore di Buttigliera Alta

(Susa) ove, per la lontanissima tradizione, nella ricorrenza dei « Santi », ancor sino a non molti anni fa, si usava deporre presso le tombe una o due bottiglie di vino che poi, nella sera del giorno dei « Defunti », venivano ritirate oppure lasciate al custode del camposanto.

Anfore vinarie, segate, per uso funebre, furono rinvenute nella necropoli di Biella, ove tornarono in luce circa duecento tombe ad incenerazione.

L'industria laterizia, che produceva pure stoviglie di ogni genere, ancora nel Seicento, fabbricava bottiglie di terracotta verniciata a fuoco, che sono le antenate di quelle di vetro, nonché dei tipi di anfora a due bocche per l'aceto.

Il Bruzza ci ricorda che l'industria vercellese delle figuline, in età romana, produceva lucerne con ornati di viticci, ma la coltivazione della vite fu poi ancora di spunto all'arte laterizia vercellese che derivò dai modelli gotici e che assunse un carattere « carpologico », con ornamenti raffiguranti tralci di vite o grappoli d'uva, così come vediamo nella decorazione in terracotta di antiche costruzioni nei luoghi di Albano, Gattinara, Rovasenda e Collobiano. Credo interessante rilevare che in tali decorazioni carpologiche di edifici vercellesi, anche se usate come cornice di portale di chiesa, come nella parrocchiale di Gattinara, il tralcio di vite è ancora accompagnato da putti vendemmiatori. Pertanto, pur sapendo che si tratta di cosa a carattere strettamente ornamentale, dobbiamo dire che vi perdura la più antica raffigurazione dionisiaca cristianizzata della vite, mentre, in altre regioni, ove troviamo raffigurata la vite senza i putti, si ha una più precisa espressione dell'allegoria giovannea: *Ego sum vitis vera*, come, ad esempio, già appare nella cornice di un portale di sepolcro giudeo-cristiano del II secolo d.C. che si trova a ovest di Nazaret.

A proposito di terrecotte carpologiche prendiamo occasione per ricordare che al castello di Albano esiste anche il più importante esempio di terracotta maiolicata della fine del XV secolo. Si tratta della decorazione carpologica delle finestre del braccio di mezzodì, a proposito delle quali il Nigra ha rilevato che la squisitezza delle forme e del modellato, nonché l'eleganza della composizione e la vivacità degli smalti, documentano quale sia stato il grado di perfezione al quale l'arte delle terracotte ceramicate pervenne in Piemonte, tanto da non temere con-

fronti con la produzione di altre regioni italiane. Esse sono opera di quell'artigianato che, nel XV secolo, ci ha pure dato le belle terrecotte policrome dell'antica chiesa di San Lorenzo di Andorno, nonché le argille ornamentali stampate, usate nella decorazione della facciata della chiesa parrocchiale di Gattinara, della chiesa e del chiostro di San Nazzaro Sesia, nonché delle finestre del castello di Gaglianico, della casa Mazzia di Crevacuore e degli archetti romanici del Santuario dei Cerniori, uscite dalle fornaci di Bioglio che, con quelle di Castellamonte, donde uscì la facciata del Duomo di Chivasso, fornivano, non solo al Piemonte, quel materiale decorativo da costruzione che raggiunse espressioni d'arte veramente importanti (12).

Anche l'araldica vercellese ha preso motivi dalla vite per le figure di alcuni stemmi. Tralasciando quelli comunali, che non sono molto antichi, come quelli di Gattinara e di Brusnengo, ricorderò quelli di alcune famiglie, quali i Fecia di Cossato, i Catarelli di Masserano ed i Viale di Crescentino, la cui arma porta grappoli d'uva, e quella dei Tempia di Mezzana Mortigliengo, che porta delle foglie di vite.

L'arte alto-medievale, continuando la tradizione paleocristiana ispirantesi al repertorio classico pagano, dall'idea della vite creò motivi cristiani prettamente nuovi per la forma e per contenuto, così come vediamo nei frammenti di sculture dell'VIII e del IX secolo conservate nel Lapidario della Canonica del Duomo di Novara e che ci allacciano ad uguali figurazioni letterarie.

Guglielmo da Volpiano, nato verso il 961 in quel castello dell'isola del Lago d'Orta poco lontano dai vitiferi colli di Maggiora e di Gattinara, in un suo sermone ai monaci, presentato, con altri scritti, da Alda Saita Diatto, nel riuscitissimo « Congresso Internazionale sull'Alto Medioevo » svoltosi ad Orta nel settembre del 1963, raffigura il Cristo come *Christus - vitis vera*, a cui occorre rimanere attaccati per darne frutto: « *O fratelli, voi siete i tralci: fino a che sarete attaccati alla vite darete frutto. Ma una volta che ve ne siete staccati, che avverrà di voi e che vi toccherà se non di essere buttati nel fuoco? - La carità è la vite, la carità è il tralcio - La vite infonde i succhi vitali al tralcio e perciò a buon diritto richiede i frutti del tralcio - Quali frutti? Quelli della carità. La carità ti ha dato, la carità richiede e tu devi render carità; carità alla vite di cui sei tral-*

cio, carità al tuo prossimo, che con te non forma i tralci della vite. Ama Dio, ama il tuo prossimo perchè se ami Dio, ami il prossimo, né poi amare Dio senza amare il prossimo » (13).

Con la civiltà cristiana (14), e con il conseguente prestigio dato al vino con l'uso liturgico, si determina, nelle regioni settentrionali, quasi un rapporto tra il progredire dell'evangelizzazione e la cultura della vite, la quale viene molto diffusa anche dai monaci delle nostre abbazie vercellesi. Essi, già in età alto-medievale, introdussero una precisa tecnica coltivatrice: la diffusione delle viti per propaggine e per talea e, più di tutto, una razionale potatura.

Nella così detta « *Vita antica* » dell'VIII secolo, stesa dall'anonimo ecclesiastico vercellese che fu il primo biografo di S. Eusebio, si legge che il Vercellese era pieno di alberi come di viti: « *arboribus ac vineis nemorosa* », perché tante erano le viti « maritate agli alberi », ossia tenute ad alteno. Con questo metodo di coltivazione, di cui, in vigneti di pianura, si ebbe largo esempio sino a tutto il Settecento ed ancora parzialmente nell'Ottocento, la parte meglio esposta a maturazione era quella posta più in alto e, pertanto, tale sistema di allevamento venne deprecato già da Sant'Ambrogio perché molti erano gli infortuni, anche mortali, conseguenti a caduta, cui andavano soggetti i servi che salivano sugli alberi per cercare i grappoli migliori, da portare sulla mensa del signore, come per i lavori di sfogliatura e di « *exgarzolatura* » dei pampini inutili, necessari per favorire la maturazione.

Nei documenti del X, XI e XII secolo, esistenti nell'Archivio Capitolare di Vercelli, molti sono gli atti che ci parlano della coltivazione della vite nel Vercellese. Persino in luoghi ove oggi detta cultura parrebbe impensabile essa, invece, era diffusa. Nella donazione della corte di Caresana che il marchese Ugo, il 4 settembre 996, fa alla chiesa di Vercelli, vi sono indicati, oltre a 4.000 iugeri di bosco, altri 4.000 iugeri tra sedimi, *vigneti* ed arativi.

Anche ad Oldenico, oltre a campi e prati, vi erano delle vigne. Lo rileviamo dalla donazione dell'11 maggio 994, fatta da certo Erfernario detto Attone, abitante in Casale, ai Canonici di Sant'Eusebio. Così pure dall'atto del 28 febbraio 1028 col quale il suddiacono Olderico, figlio del fu Ariberto, giudice della città di Vercelli, dona all'altare di S. Emiliano, nel Duomo

di Vercelli, beni in Oldenico ed in Vercelli, vi è ricordata « *pecia una de vites* », che è di 6 pertiche e 15 tavole, ossia di oltre una giornata piemontese.

A sinistra del Sesia, in quello che per comodità descrittiva possiamo chiamare « *Contado della Biandrina* », i benedettini di San Nazzaro Sesia contribuirono alla diffusione di migliori metodi di allevamento della vite e di vinificazione, sia nelle loro terre come in tutte quelle soggette a giurisdizione dei Conti di Biandrate in ambe le sponde del Sesia. Poiché detti benedettini possedevano beni anche a Sizzano, certamente le coltivazioni di questo famoso centro viticolo, come quelle dei luoghi confinanti, quali Ghemme, Fara e Briona, che pure hanno celebrati vigneti, devono ad essi più razionali indirizzi agronomici ed enologici. Oso anche pensare che la stessa considerazione potrebbe essere valida per le zone di Maggiora e di Grignasco in quanto, gli stessi monaci, avevano possedimenti a Briga, a sud di Gozzano, e che potrebbe valere anche per alcune zone del Biellese tenuto conto dei beni che possedevano in territorio di Castelletto Cervo. Infine non va neppur trascurato il fatto che essi possedevano beni anche a Montemagno, nel Monferrato, e che ciò può aver determinato il trasferimento di vitigni da quella regione alle nostre. Gli abati di un monastero, così come i vescovi ed i signori, consideravano la viticoltura un dovere, non solo per le necessità della liturgia ma anche per quelle che erano le necessità per gli ospisti e per i pellegrini. Ad un tempo la vendita del vino, unitamente a quella del grano, costituiva una delle fonti più sicure di denaro. Proprio per questo era importante poter possedere la riscossione del dazio sul vino o anche la tassa di mercatura per la vendita al minuto.

L'Abbazia di San Nazzaro Sesia godeva del dazio su tutto il vino del contado biandratense. Tale diritto ci è rivelato da documenti cartacei dell'Archivio Comunale di San Nazzaro, (riportati dal Perosa nel suo volume su Borgovercelli), relativi ad una lunga questione durata dal 1379 al 1387 tra l'abate Michele Scazoso ed il signor Giorgio Caccia. Questi, pretendendo di avere il diritto dell'« imbottitura » del vino, di cui gli fu impedita la raccolta perché non aveva pagato tutto il dazio, chiedeva, oltre al rimborso della quota di dazio versata, un indennizzo nella misura di nove soldi per carro oltre ad una penalità, il tutto da calcolarsi per 200 carri di vino nuovo che egli avrebbe voluto

ritirare. La vertenza si concluse stabilendo che l'« imbottitura » del vino di « *Blandratis et Blandrinae* » fosse posta all'incanto, ma è interessante notare che siccome un carro, come misura per liquidi, corrisponde a 10 brente, riferendosi ad un trasporto di 200 carri, riguardava un trasporto di ben 100.000 litri di vino. Tale quantitativo era diretto all'esportazione e forse era parte di quello diretto al mercato di Milano, a riguardo del quale Bonvesin de la Riva, nel suo trattato *De magnalibus urbis Mediolani* (1288), dice che entravano in quella città ben 6.000 carri di vino, tanto che, come osserva il Corio, il rigido governo di Filippo della Torre « per togliere i disordini della troppa libertà del bere nelle osterie », con editto del 1263, ordinò che « nessuno potesse più bere in alcuna taverna o ospizio mercenario », imponendo agli osti di « non vendere vino se non per due ore al giorno, ossia un'ora durante dopo ogni suono della campana del Comune ».

Le liti per il dazio sul vino, anche nel Vercellese, sino a tutto il Settecento furono assai numerose e, delle stesse, si conservano diversi sommari a stampa. Sovente si resero necessarie per fissare il valore della moneta (« grosso » di Savoia) da doversi da parte degli osti per il pagamento del diritto feudale sul vino.

Indubbiamente, fin dall'età romana, dalla « via Lessonasca », che raggiungeva Mottalciata e Lessona, come dalla « via Blandrina » a sinistra dello stesso Sesia, scendeva dell'ottimo vino per l'esportazione verso Milano e verso Pavia, onde vien da ricordare quanto afferma il dott. Rampi in un suo bel volume di storia locale che ha meritato la prefazione e l'elogio di due chiarissimi docenti dell'Università di Pavia: il prof. Ferdinando Bona ed il prof. Piero Vaccari. Il predetto autore, dalla consultazione di antiche carte e col conforto delle deduzioni cui erano giunti topografi e storici di chiara fama, ha potuto consolidare l'opinione che il nome di Cilavegna, borgo situato vicino a Vigevano, e poco distante dal Ticino, tragga origine dall'unione dei due termini: *Cella vinium*, *Cella vinea*, o *Cella vinorum*, cioè *deposito di vini*. Tale opinione è, d'altronde, appoggiata dagli studi del Luzzatto, divenuti « riferimento obbligato per ogni studioso della storia economica italiana », nei quali, sulla base di documenti, sono ricordate le numerosissime « celle » esistenti a Pavia, « dove i grandi monasteri dell'Italia settentrionale tene-

vano depositi di merci, avendo sulle rive del Ticino e poi del Po, delle loro barche, che chiamavano addirittura *naves*, con cui facevano essi stessi i trasporti ».

Negli Statuti di Vercelli del 1242, al paragrafo CCCXV, intitolato « *De rusticis et vineis et arboribus fructiferis ab eis allevandi* », si stabiliva che ogni rustico abitante nella giurisdizione vercellese, avente dieci o più *bubulconias* (15) era obbligato, con giuramento, a ridurne una a vigna altenata ed a piantare ed allevare dodici piante da frutta, quattro delle quali dovevano essere di mandorli: *Item quilibet rusticus habitans in iurisdictionem Vercellarum tenens decem bubulconias terre vel plus teneatur sacramento plantare et allevare bubulconiam unam terre in altinis item quilibet rusticus teneatur plantare et allevare XII arbores fructiferas inter quas sint quatuor arbores amigdalarum et ista due statuta de plantatione facienda ponantur in sacramento sequite rusticorum.*

Tale disposizione statutaria è anche interessante dal punto di vista economico e sociale, perché l'obbligatorietà della coltivazione di determinate piante su determinate misure di superficie ci convalida lo scopo di far ritornare la vite sopra terre devastate come ad esempio quelle di diversi luoghi eretti a borgo-franco. Soprattutto la cultura della vite impegnava le persone a rimanere sul luogo e quindi risolveva il problema politico postosi dal Comune di Vercelli che intendeva fissare le popolazioni in zone di confine del distretto. Per questo, oltre che sostenere con Ildebrando Imberciadori che la vigna è una costante della vita economica, direi che è una costante anche all'indirizzo sociale e politico dei nostri comuni medievali. Lo stesso Imberciadori ha pure magistralmente affermato che la vigna determinava un « impegno integrale di persona e di famiglia: uomini, donne, ragazzi. La cura della vite non impegna soltanto, come pratica operazione, esperienza ed ingegno, ma anche il senso e il sentimento e la volontà per le sue esigenze di sollecitudine, tempestività, difesa, paura, soddisfazione ».

« Nella storia della vite è tanta parte della storia della famiglia, della persona e della comunità rurale ». E, perché il redditizio commercio del vino rimanesse sempre agevolato, sinanche negli accordi fissati il 4 aprile 1228 per lo stabilirsi dell'Università degli Studi in Vercelli, il Comune si impegnò a proibire l'esportazione delle vettovaglie fuori del distretto, man-

tenendo due mercati per settimana, non permettendo che le medesime fossere acquistate dai rivenditori prima di terza, « *exceptis quadrupedibus, et blavis et vino* ».

Nel Settecento, Vercelli difenderà i vini delle colline del suo distretto applicando ad essi un dazio di importazione in città di soli soldi 1,8 per botte, mentre esigerà un dazio di soldi 3,4 per ogni botte proveniente dal Monferrato.

Il paragrafo CCCXIII degli Statuti ci parla di viti allevate ad alteno ed a pergolato: « *altinis et topiis* ».

Il compianto Prof. Giulio Cesare Faccio ebbe occasione di comunicarmi che la via, della città di Vercelli, oggi intitolata al grande violinista G. B. Viotti era l'antica « *ruga ad vineas* », così chiamata sin dal XII secolo, perché era una via che conduceva alla campagna e dalla quale entravano in città l'uva ed il vino. Essa si collegava con le due strade del vino: quella che, sul tracciato dell'antica strada romana a destra del Sesia, portava alle colline di Gattinara e quella che, chiamata « *Lessonasca* », portava ai vigneti di Mottalciata, e di Lessona. Il professor Torrione, nella sua prefazione al volume su Masserano del Canonico Barale, citando un documento del 16 maggio 1446, scrive che il vino che passava al guado del torrente Cervo, a Castelletto, subiva un dazio di cui beneficiavano gli Alciati, i quali dovevano garantire la manutenzione e la fortificazione della torre e del castello del luogo.

Curiosa notizia sul buon vino di cui era fornita Vercelli si ha nel 1244. In quell'anno, la città, che già si era ribellata a Federico II, nel deputare alcuni suoi legati presso il Papa per aver giustizia contro i ghibellini, chiese la scomunica contro Pietro Bicchieri, che capeggiava i fuorusciti, nonché la deposizione dalla carica dell'abate di Sant'Andrea, non solo per aver egli fatto numerosi doni ai famigliari del Bicchieri, ma anche *per aver donato un carro di vino alla moglie del marchese Manfredo Lancia, vicario dell'imperatore*, residente in Vercelli. Va da sé che per un dono a tanto autorevole Signora il vino doveva essere del più eccellente che venisse prodotto sui colli di Gattinara e di Lessona.

Sulle colline biellesi sorgeva anche il castello di Zumaglia, che, dalle terre della sua giurisdizione, ricavava così tanto vino che, nel 1380, come ancora narra il Torrione, riferendosi ad un documento dell'11 gennaio di quell'anno, furono necessarie ven-

ticinque persone e quindici paia di buoi per portare al castello la quota comitale del prodotto. Ben fornite dovevano esserne le cantine se, in occasione di un incendio del 1384, il castellano Giovanni d'Arle, giudicando insufficiente l'acqua della cisterna, ricorse all'uso del vino! E' vero che lo spegnimento dell'incendio con la squisita bevanda suscitò un'inchiesta da parte di Ibleto di Challant, più propenso a credere nelle ubriacature della guar-nigione, ma ciò non smentisce quella che era l'abbondanza delle cantine del castello di Zumaglia.

Fin dall'antico vi erano buoni vigneti a Cossato (atto del 9 aprile 1060), a Montebelluardo (atto dell'11 ottobre 1131), ossia a Mottalciata ove ebbe vigneti Vibio Crispo, ed a Masserano (atto del 23 dicembre 1113). Il prevosto della Chiesa di S. Eusebio di Vercelli, il 24 marzo 1145, accensò una pezza di terreno in Masserano « *ad dandum tercium de musto et ad du-cendum quatuor uncias de musto omni anno usque in Ver-cellis* ».

Da tale atto appare che il prodotto della vigna veniva diviso, tra proprietari e rustici, allo stato di mosto. Ma maggiori det-tagli, circa la ripartizione dell'uva e del vino, li rileviamo da una scrittura del 25 marzo 1243 pubblicata nell'edizione degli Statuti di Vercelli dell'*Historiae Patriae Monumenta* (docu-mento XIX, pag 1291). Tale atto riguarda l'assestamento delle questioni esistenti tra gli uomini del borgo di Gattinara ed i consignori di Rado, Lozeno, Lozenello, Mezzano. In esso dopo aver stabilito che i rustici devono avere il reddito di due terzi delle terre colte ed incolte, delle vigne, dei prati, dei boschi e dei pascoli ed i signori il reddito di un solo terzo, viene anche precisato come deve avvenire la divisione del prodotto della vite per il quale è imposta la gratuita consegna nella località indicata dal proprietario. Dice al riguardo: « *Item statuerunt et ordinauerunt quod domini habeant electionem per totum di-strictum Vercellarum diuidendi cum rusticis suis siue cum illis qui vineas ab eis tenent utrum uelint diuidere in uuis in uineis uel in tinis uel in torcularibus uel alio modo sicut domini diuidere uolerint et suam partem habere uoluerint utrum in uuis uel in musto, et hoc siue sint domini uel quasi domini uel qui-cumque alii de uuis uel uino partem aliquam habere debeant pro terris quas aliis concesserunt ad laborandum, uel alius a quo causam haberet qui uinum uel uvas habere debeat, et debeant*

uvas siue redditus ducere ipis dominis in curia dicti loci uel in uilla ad uoluntatem domini ».

L'atto riportato parla, dunque, della divisione dell'uva, o del mosto, o del vino al torchio o nei tini, a scelta dei padroni o dei quasi padroni con i loro contadini oppure con quelli che in qualunque modo tengono le loro vigne: *siue cum illis qui uineas ab eis tenent*.

Attualmente, nella regione tra Cossato e Masserano, ossia in Comune di Lessona, i discendenti di Quintino Sella, nella « Tenuta di San Sebastiano allo Zoppo », producono il « Lessona », vino delle cui virtù potrebbe ben dirci il dott. Venanzio Sella, che ne cura la produzione.

Il « Lessona » ha così alta dignità che, in tempo di « anate buone », pone quasi in soggezione il « Gattinara ». Si tratta di diversità di gusto e di profumo che dicono la razza affinata e che sono in rapporto, più che con la varietà del vitigno, con le condizioni di ambiente, di terreno, di clima, di esposizione e di allevamento. Le viti del « Lessona », del « Vigliano », del « Mot-talciaia », del « Gattinara », del « Boca » e del « Maggiora », hanno comune origine da quelle « Nebbiolo ».

Scriva Venanzio Sella che da un documento intitolato *Libro delle mutazioni*, datato 1591, conservato nell'archivio parrocchiale di Lessona, si apprende che « la maggior parte delle vigne del territorio di Lessona era divisa, fin dal Cinquecento, fra i patrizi di Biella, a cominciare dai maggiori, quali i Principi di Masserano, i nobili Dal Pozzo della Cisterna, i nobili Ferrero antenati dei Della Marmora ed altri ». Il Della Chiesa, in quella sua rarissima « *Breve descrizione della famiglia e castello di Rovasenda* », ricorda che i Signori di Rovasenda avevano « *più di duecento bottali di vino in enfiteusi nelli luoghi di Lessona, Rovasio, Brusnengo, Messerano e Lozzolo, dove parimenti possedevano molti beni* » Si apprende, ancora dal Sella, che l'antica e solida fama del vino di Lessona, nel 1690, ha ispirato gli abitanti di quel luogo nella scelta della rappresentazione da far eseguire per una delle devote cappelle costruite attorno al Santuario di Oropa: *il Miracolo delle nozze di Cana*. La principale produzione agricola del paese è, poi, anche indicata dallo stemma comunale, nel quale sono blasonate cinque ferite sanguinose di rosso, che, dalla spiegazione data dal motto, *laesa sum*, indicano la terra che, *laesa* dal vignaiuolo, dona il rosso vino.

Il nobile Francesco Auregio, oriundo da Bellagio (16), che sposò la figlia del celebre scultore in legno Bartolomeo Termine di Zumaglia, allorché, verso la metà del Seicento, scolpì le porte del sacello di Oropa, volle essere pagato, oltre che in denaro, anche con una brenta di vino di Lessona, e « del migliore ». Il Cav. Torrione, Direttore della Biblioteca Civica di Biella, che mi ha comunicato tale notizia, da lui desunta da documento, ritiene che, scherzosamente, l'Auregio si sia raffigurato, nell'angolo inferiore destro del pannello ove è rappresentato S. Eusebio che erige il sacello di Oropa, nelle sembianze di un operaio che beve portandosi alla bocca il tipico « *barlèt* » (barilotto).

Qualcuno, con errate citazioni, ha voluto affermare che il celebre vitigno di Gattinara è stato importato dalla Borgogna dal Cardinale Mercurino Arborio di Gattinara, nel periodo in cui egli era Presidente del Parlamento di quella regione, ma occorre dire che l'Arborio, giunse a quella carica nei primi anni del Cinquecento, quando il vino di Gattinara era già ben noto e non solo nelle vicinanze del luogo di produzione.

Della coltivazione della vite a Gattinara si ha documentazione scritta sin dal XIII secolo, là ove si parla del taglio delle viti fatto come rappresaglia di guerra tra Vercellesi e Novaresi. Il danno era considerato grande, anche perché il vino costituiva moneta. Esso, oltre che a servire di scambio con altri prodotti, serviva a pagare le più varie prestazioni d'opera, così come il grano. Pertanto, speciali disposizioni statutarie prevedevano pene gravi a chi avesse recato danno alle viti, sia direttamente come indirettamente, per trascurata custodia di animali al pascolo.

Ricorda il Ravizza, nelle sue ampie note di commento all'edizione in lingua italiana della « *Novara Sacra* » del Bescapé, che il nobile cronista novarese Pietro Azario, già nel Trecento, celebrò i vini di Ghemme e di Maggiora come rinomati sin dall'antichità. Ora, tali vini corrispondono a quelli di Gattinara, in quanto sono sempre di vitigno « Nebbiolo ».

Viti borgognone, se effettivamente ne fossero state introdotte, potevano anche essere state portate da altre famiglie vercellesi « *ex genere francorum* », come i Biandrate. Ma camminando con queste supposizioni, per i molti legami, anche di sangue, che i Conti di Biandrate avevano con i Marchesi di Monferato, potrebbe anche essere più verosimigliante ritenere che siano

stati i predetti Conti a far giungere a Gattinara, fin dal XII secolo, viti « Nebbiolo » dalla regione monferrina. Certo è priva di qualsiasi fondamento l'ipotesi che lo « *Spanna* » sia originario della Borgogna. Già Plinio (14-16) osservò che le viti della antica regione burgundica « hanno un tal amore per la loro terra che, emigrando in altri luoghi, vi lasciano tutta la loro qualità e la loro gloria », e pur Columella (3, 12, 16) affermò che tali vitigni francesi, trasferiti dalle loro terre d'origine, cambiano i caratteri dando vini senza pregi particolari.

Ciò premesso, dobbiamo far presente che nell'autografa « *Memoria* » con la quale Mercurino Arborio diede disposizione di ciò che doveva essere fatto da suo genero Alessandro di Lignana e dal suo maggiordomo Carlo Gazino, (memoria che è stata pubblicata dal Caretta), si parla soltanto di viti « *moscatelli, vernace, maluasie et altri vini bianchi* », da piantarsi sulla « *Costa de San Laurentio* ». In essa sono, inoltre, date indicazioni circa il tipo di botti da usare « *per poter in le proxime vendemie implirgli de li migliori et più eccellenti vini di Gattinara Valencia et Ozano bianchi e claretti* ». Per di più risulta, sempre dal predetto manoscritto, che l'Arborio faceva inviare in regalo a re, a principi ed a personaggi di corte, il miglior vino di Gattinara, ciò che sta a dire che il vitigno « Nebbiolo » era già in affermata produzione e che quindi non soltanto non fu introdotto al tempo dell'Arborio, ma che esso non è giunto a Gattinara né dalla Borgogna né dalla Spagna.

L'Avvocato Nino Bazzetta da Vemenia, Consigliere di Prefettura a Novara, autore di una ottima *Storia del Lago d'Orta* (1911), e di un'altra di Domodossola e dell'Ossola Superiore (1911), piacevole scrittore di curiose memorie novaresi, buon intenditore di vini quanto conoscitore della loro storia, scrisse che « celebrità assoluta ed incontrastata ebbero nel Novarese, a Milano e nel Ducato, fino dal periodo romano, i vini della Rezia, più comunemente chiamati valtellinesi ». Ora, se è indubbio che i migliori vini valtellinesi sono ottenuti dal vitigno « Nebbiolo » (alias: « *Spanna* »), non altrettanto può dirsi per la loro identità coi celebrati vini dell'antica Rezia. Tale identità è anzi assai controversa, anche se il Carducci, nella sua ode « *A una bottiglia di Valtellina* », valendosi di una delle molte licenze lecite ai poeti, parla dei « *retici balzi* ». Infatti si discute tuttora se i vini retici debbano identificarsi con quelli della Valtellina,

o non piuttosto con alcuni di quelli veronesi, oppure ancora con alcuni di quelli trentini.

Feliciano Ninguarda da Morbegno (1518-1595), teologo al Concilio di Trento, nunzio pontificio in Germania e vescovo di Como, nella sua relazione di visita pastorale del 1589, dice che i vigneti della Valtellina, ai suoi tempi, si estendevano per quaranta miglia di lunghezza e per una altezza sul monte, variante a seconda dei luoghi, da uno a due o anche più miglia, onde la grande quantità di vino, oltre a soddisfare le necessità della valle, veniva esportata soprattutto in Germania (17). Nei tempi nostri, anche il Bertacchi ha celebrato in versi « le vendemmie di Rezia » e poiché l'Aureggi, da par suo (18), ha posto in evidenza l'importanza commerciale di Chiavenna, la quale ebbe relazioni economiche con Como e con Milano sin dai tempi molto antichi, tenuto conto delle vicende storiche della nostra regione con quelle della Lombardia, potrebbe essere stata facile l'importazione del vitigno valtellinese sulle nostre colline. Anzi, qualcuno vorrebbe appoggiare la diffusione del vino valtellinese con l'affermazione di Svetonio il quale disse che Cesare non beveva che vino proveniente dalle Alpi. Tuttavia Enrico Besta, nella sua *Storia della Valtellina e della Valchiavenna*, rilevando che, alla luce di un diverso rigore scientifico, è più prudente, « nonostante la consuetudine che dura da un pezzo, non parlare di Rezia a proposito delle Valli della Mera e dell'Adda », ritiene che Svetonio (*Vita Augusti*, 77) Virgilio (*Georgiche*, libro II, 96), Marziale (*Epigrammi*, libro IV, 100), Plinio (*Historia naturalis*, libro XIV, 1, 2, 6) e Columella (*De re rustica*, libro III, 2), nel celebrare i vini retici intendevano riferirsi non a quelli della valle dell'Adda ma a quelli della Valle dell'Adige. Già in questo senso il Manzoni interpretava Virgilio (autore per il quale aveva particolare predilezione tanto da conoscerlo tutto a memoria) allorquando, con lettera del 31 luglio 1831, scriveva all'abate Antonio Rosmini per chiedergli 150 maglioli delle più lodate varietà di uva nera del Trentino, da poter coltivare a Brusuglio, ove aveva intrapreso piantagioni sperimentali di viti di ogni specie (19). Solo nella tarda romanità, quando i barbari tentavano di violare i nostri naturali confini, si ha una prima autentica descrizione della Valchiavenna, più che della Valtellina, nel *De bello Gothico* di Claudiano.

L'annotazione ai *Commentari* di Cesare, secondo la quale

egli, di ritorno dalla guerra gallica, si sarebbe portato a Roma dei vini di La Morra (« *et de Murra optima ad nostram Romae metropolim perduximus vina* ») è apocrifia. Ciò non toglie però che la fama del vino dell'Albese sia molto antica e che da ciò sia derivata l'ambizione di produrlo in diverse altre zone del Piemonte. Proprio per questo parrebbe opportuno ritenere che da quella regione, che è da considerarsi come quella originaria del « Nebbiolo », il vitigno sia stato trasportato anche nella nostra terra, per la prima volta, sui colli di Mottalciata, da Vibio Crispo, non essendogli mancata anche la fama di buon intenditore e di buon bevitore di vini!

A questo punto viene da domandarsi quale è, in Piemonte, la zona di origine dello « Spanna », ma per la risposta soccorrono solo delle congetture. Salvo una, le denominazioni esistenti del « nebbiolo » sono tutte descrittive, a cominciare da quella stessa di « *nebbiolo* » a quella di « *melasca* » in uso a Biella a quella di « *picôtener* » in uso nel Canavese ed a quella di « *prunenta* » o « *prunenga* » in uso nella Valle dell'Ossola (Villa d'Ossola) ed in Val Vigizzo (Trontano e Maserà). Venanzio Sella mi fa presente che l'unica denominazione che sembrerebbe indicare una provenienza è quella di « *Spana, Sparna o Spagna* » in uso nelle colline delle Province di Vercelli (ad esclusione di Biella) e di Novara e nel Canavese, ciò che potrebbe lasciar supporre una antica provenienza spagnuola fin dall'età romana, dalla quale potrebbero derivarsi tutte le altre varietà di « nebbiolo » dalla zona di Gattinara a quella di Lessona, dove tale nome è in vigore. Ma anche questa ipotesi non trova alcuna conferma nei raffronti ampelografici tra i vitigni spagnoli e il nostro.

Altra congettura si potrebbe trarre dallo studio delle vigne delle singole zone ove la coltivazione del « Nebbiolo » abbia origini sicuramente molto antiche: in base alla ipotesi della seminazione volontaria, cui abbiamo accennato, potrebbe considerarsi zona originaria del « Nebbiolo » quella che, prima dell'avvento della fillossera, avesse una sola convarietà di « Nebbiolo ».

Se, come dissi, il vino di Gattinara era già apprezzato prima che Mercurino Arborio diventasse Cancelliere di Carlo V, tuttavia si può ritenere che egli sia stato colui che diffuse la fama del vino di Gattinara, richiamando l'attenzione sul nome stesso di questo suo principale feudo. Ciò è già di per sé un grande merito, e mi pare costituisca il vero fondamento storico di quella

antica e simpatica tradizione che lega il nome del Cardinale Arborio a quello del vino di Gattinara.

Se si volesse giungere ad una conclusione su quanto si è esposto, si potrebbe dire che, per la fama di cui, sin dall'antico, godeva il vino Nebbiolo prodotto nell'Albese, si è molto vicini al vero col ritenere che il relativo vitigno, fin dall'età romana, sia stato introdotto nelle sue tenute collinari del Biellese e del Vercellese da Vibio Crispo, e che, successivamente, in età medioevale, la diffusione delle già affermate convarietà di viti nebbiolo sia stata largamente favorita, nei loro vasti possedimenti del Novarese, del Vercellese e del Canavese, dai Conti di Biandrate, i quali potevano avere le migliori viti dai Marchesi di Monferrato coi quali erano imparentati.

Lo « Spanna » venne adottato alla mensa di Emanuele Filiberto (20), mentre esso, da oltre un secolo, era già ben conosciuto su quella dei Duchi di Milano.

Il nobile vercellese Giorgio Magnetti di Costanzana, celebre medico e filosofo, professore dell'Università di Torino, considerato uno degli uomini più dotti del suo tempo, in una lunga lettera all'abate Filiberto Buronzo, dedicata al Duca Carlo Emanuele I, alla cui mensa era sorta una discussione sul vino come nutrimento, difende, con Agostino Bucci, il valore del vino anche per la vita dello spirito, e pubblica il suo parere a Vercelli, nel 1593, coi tipi di Francesco Bonati. Ugualmente il Magnetti consigliava l'uso moderato del vino quale difesa preventiva contro la peste.

Andrea Bacci, medico, filosofo e naturalista del Cinquecento, nella sua opera « *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri VII* » (Roma 1596 e Francoforte 1607), che a quei tempi ebbe grandissima fama, parlando dei vini della regione gattinarese, osserva che essi, oltre che incontrare molto favore presso i Duchi di Savoia, venivano imbarcati, in piccole botti, nel porto di Savona, per essere portati a Roma, dove erano apprezzati tra quelli più generosi.

Infine, come ricorda ancora il Bazzetta da Vemenia, che anche si occupò della storia delle osterie novaresi, nonché dei *caffè storici d'Italia*, al tempo di Carlo Porta, un certo Brugo, di Romagnano Sesia, vendeva a Milano rinomatissimi vini di Gattinara.

Il generoso vino delle nostre terre diede conforto ed energie

al Cardinale Mercurino Arborio nel sopportare le gravezze dei suoi molteplici impegni diplomatici, gravezze che egli voleva fossero ricordate nel suo epitaffio con le seguenti parole da lui stesso preparate:

Qui vivens, publicis semper negotiis oppressus, extitit;

Hic moriens, pedibus etiam se publice calcandum statuit.

Gli vennero invece sostituite con una epigrafe pomposa, che non dice nulla, ma che, secondo il Moglia, che non gli fu storico troppo benevolo, sarebbe stata prescritta dal testatore. Un più preciso giudizio storico sul Mercurino di Gattinara è stato dato da Gaudenzio Claretta, con la pubblicazione di alcuni scritti dell'Arborio. Lo stesso ritratto che di lui ha fatto il Tiziano ci mostra un temperamento irrequieto, travagliato (scrive il Claretta) da « un prurito d'ingrandimento » continuo, tanto che si adoprò in tutti i modi per aggiungere al suo feudo di Gattinara quello di Masserano e di Crevacuore, onde fondare un nuovo stato di confine a quello di Carlo III di Savoia, verso il quale protestava devozione per ottenere conferma dei privilegi imperiali avuti su Gattinara. Le sue debolezze non infirmarono però quella che, effettivamente, fu la sua valentia quale diplomatico e quale giurista.

Nel porre termine alla mia « divagazione enologica » ricordo che i nostri vecchi consideravano il vino talmente un genere di prima necessità che stabilivano lasciti per gli ospedali e per i poveri allo scopo di garantire la somministrazione del vino più che non quella del pane. Perdurava l'insegnamento di Ippocrate e della scuola salernitana che dava importanza al consumo di buon vino come « alimento e rimedio dell'uomo ».

Appresi da mio padre, che, a sua volta, l'aveva saputo dal nostro vecchio medico di famiglia, il dott. Quinto Bersano, del Vernato di Biella, ciò che del vino pensava il medico e botanico biellese Maurizio Zumaglini, il celebre autore della *Flora Pedemontana*, edita in due volumi, rispettivamente, a Torino nel 1849, ed in Biella nel 1864, opera che lo classificò tra i maggiori botanici europei. Lo Zumaglini ordinava il vino, non invecchiato, di Gattinara e di Lessona, a dose di cucchiaini nella cura dell'anemia dei ragazzi, mentre usava somministrare ai malati i predetti vini, ma invecchiati, per accompagnare i rimedi eccitanti.

D'altra parte è noto che, specialmente i vini prodotti da vi-

tigni « Nebbiolo », come il « Barolo », il « Barbaresco » e il « Gattinara », proteggono la integrità dei vasi sanguigni, aumentano la resistenza dei capillari ed impediscono le emorragie, in quanto contengono la vitamina P o « citrina ». Inoltre, principalmente uno dei due eteroglicosidi componenti della vitamina P, l'eriodictiolo (nel caso dell'uva detto anche eniolo) ha proprietà sterilizzanti.

Non avevano torto, quindi, i medici del Cinquecento, nel consigliare l'uso del vino come disinfettante, persino per il lavaggio del corpo, in difesa dalla peste, prescrivendo vini « vecchi, spiritosi, austeri », come appunto è il maturo vino Nebbiolo. Nella seconda metà del secolo XVI, Giacobino Bocciolone, da Invazio di Valduggia, medico alla corte sabauda, già indicava i vini di Gattinara e di Maggiore tra quelli « ristoratori ».

Il prof. Tirsi Mario Caffaratto, nel suo volume su « *Il flagello nero* » a Torino ed a Moncalieri, ricorda che per le riconosciute virtù curative e profilattiche del vino, il Comune di Torino, durante la pestilenza del Seicento, si indebitò fortemente per l'acquisto e la distribuzione di vino agli abitanti.

Oggi, l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, tramite il suo presidente prof. Giovanni Dalmasso, ha dato vita ad una apposita commissione per lo studio della costituzione fisico chimica del vino, onde collaborare con la moderna dietologia nella classificazione dei « vini di regime », da introdursi nelle diete a seconda delle contingenze fisiologiche e patologiche dell'organismo umano. Se per talune malattie, quali ulcera, nefrite, cirrosi, alcoolismo ed altre, il vino è incompatibile, è pur vero che taluni vini, come lo « Spanna », il « Barolo » ed altri sempre prodotti da vitigno « Nebbiolo », sono vini corroboranti che, come ha scritto il prof. Debenedetti, primario dell'Ospedale Civile di Asti, sono « a buon diritto autentici farmaci che uniscono alle virtù terapeutiche le quintessenziali delizie del gusto ».

Osserva il Dalmasso che la lotta contro l'alcoolismo non deve divenire un pretesto per diffamare il nostro buon vino. Già Pasteur affermò che « le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » e, recentemente, al convegno sul vino nell'alimentazione moderna, svoltosi a Milano il 12 novembre 1965 per lodevole iniziativa dell'Unione Italiana Vini, il prof. Semenza, docente di Patologia Medica dell'Università di Milano, ha dato rilievo all'azione fisiologica del vino, mentre il prof. Introzzi, di-

rettore della Clinica Medica dell'Università di Pavia, ha insistito sulle virtù del vino come complemento dietologico in terapia.

Lo « *Spanna* » di Gattinara è ottimo in caso di malattie debilitanti ed in stati di convalescenza: le sue virtù sono manifeste principalmente in casi di ipotensione, di cardiopatie e di anemie.

Quei medici che, non conoscendo alcune nozioni sulla composizione fisico chimica del vino, lo proibiscono in forma assoluta mentre sovente cedono sulla richiesta di qualche caffè o di qualche sigaretta, trascurano la cenestesi, ossia il valore di quella sensazione di benessere o di malessere connesso con lo stato fisico e psichico del corpo, che influisce sul decorso e sull'esito della malattia.

Tuttavia, questo mio elogio al vino ed in particolare allo « *Spanna* » di Gattinara, che rappresenta il più raffinato « Nebbiolo », non vuol far dimenticare quanto, nel 1556, il Gallo, scriveva a proposito « *de' piaceri della villa* » (21). Tale autore, dopo molte lodi al vino, « benedetto licore: perciocche (come dicono i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana », ricorda che se « per contrario è beuto senza modo, oltre che abbrucia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, e altre infirmità: non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, e finalmente fa perder la uita con l'honor insieme ».

Proprio ciò che oggi occorre ricordare ai troppi consumatori, non più di vino, ma di aperitivi e di liquori!

Giovanni Donna d'Oldenico
Accademia di Agricoltura
di Torino

NOTE

(1) A Vigliano, il Conte Giuseppe Fantone (nato a Biella nel 1787), avvocato, pittore, agronomo e, specialmente, enologo, membro della Reale Accademia di Agricoltura di Torino (costruttore della celebre villa denominata « la Malpenga », divenuta proprietà dei Conti Buratti), coltivò viti di « nebbiolo », ricavandone un vino generoso che venne esportato anche in Belgio ed in Inghilterra. Il Contenet, professore all'Università di Gand, così elogiava i vini del Fantone: « ... vos vins ont parfaitement résisté à l'influence du voyage maritime: ils sont tous bons; je les ai trouvés plus généreux que la plus part des vins de Bourgogne, et plus confortables pour l'usage journalier... ». Cfr. TOR-

RIONE P., *Antiche famiglie biellesi: i Fantone*, in « Rivista Biellese », Anno I, n. 6, novembre-dicembre 1947.

L'area di coltivazione dello Spanna sulle colline di Vigliano e di Valdengo oggi è molto limitata. L'esigua produzione è ricercatissima dai più raffinati intenditori. Quando la coltivazione era più estesa e la produzione era maggiore « le vecchie cantine di Montecavallo, della Malpenga, di Villa Era, della Viola, di Valgrande e diverse altre erano sulla bocca di ogni buongustaio, enologico e gastronomico » (cfr. quanto BIASETTI S. ha scritto nel capitolo dedicato all'agricoltura nel numero unico dedicato a *Vigliano Biellese*, edito dalla Tipografia Artigiana di Vigliano Biellese, 1967).

E poiché ho ricordato i meriti vitivinicoli del Conte Giuseppe Fantone, aggiungerò che un altro Conte Fantone acquistò una particolare benemerenda nel campo agrario. Si tratta del Conte Alessandro Fantone (frate francescano col nome di Padre Annibale) nato a Biella nel 1818 che, fattosi missionario, divenne Provicario Generale della Cina, ove morì nel 1882. Egli introdusse in Europa una nuova varietà di baco da seta, e così lo elogiò l'ing. Carlo Maria Despine, Presidente della Reale Accademia di Agricoltura di Torino (dal 1850 al 1858), il quale scrisse: « ...ad un monaco va debitrice l'Europa dell'incalcolabile tesoro della sua seta. Quanto lavoro con questa compensato, quanti agi soddisfatti! Benedetta sia la Provvidenza che nelle opere sue sovente si prevale della mano dell'umile ministro dell'Altare, le tante volte inconsapevole egli stesso degli immensi benefici, di cui è causa efficiente.

« In nome dell'Accademia perciò ringrazio la S.V. rev.ma della gentilezza che Ella volle usarle trasmettendole le uova del filugello selvatico della Cina. «Esse furono affidate alla perizia notoria del sig. Griseri, e voglia Dio, che se ne ottengano buoni risultati » (Torino, 5 aprile 1857).

Cfr. TORRIONE P., *I Fantone*, nel numero unico dedicato a *Vigliano Biellese*, edito a cura della Tip. Artigiana di Vigliano Biellese, 1967.

(2) Cfr., in ARCHIVIO ARCIVESCOVILE DI TORINO, i *Protocolli dei notai Vescoviti* (1411-1438).

(3) Cfr. Convenzione tra il Comune di Masserano ed il Vescovo di Vercelli del 20 giugno 1378, riportata da BARALE V., *Il Principato di Masserano e il Marchesato di Crevacuore*, edito dal « Centro Studi Biellesi », 1966, p. 71.

(4) Certo si è che il « Nebbiolo » è un vitigno che presenta molte sotto-varietà (o, per dirla con terminologia adottata dal Codice Internazionale di nomenclatura delle piante coltivate: convarietà). A questo riguardo si veda la monografia del *Nebbiolo* di DALMASSO G., DELL'OLIO G. e CORTE A., nell'opera edita dal Ministero dell'Agricoltura sui *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Roma - Treviso, 5 vol. 1952-1967. (La monografia del *Nebbiolo* è nel vol. II).

(5) Cfr. BELLINI L., *La viticoltura nella politica economica di Roma Repubblicana*, in « Memorie » della Classe di Scienze Morali, Storiche e Filologiche (Serie VIII, vol. I, fasc. 9), negli Atti della « Accademia Nazionale dei Lincei », Anno CCCXIV, 1947.

(6) Si veda il suo volume: *Roma e il lavoro - Valori spirituali della Roma Precristiana*, Editrice Rassegna d'Oltremare, Roma, 1943 a p. 64.

Mi sia qui consentito di elevare il mio pensiero al prof. Pericle Perali, col quale, dopo il primo incontro del 1946, ebbi rapporti di cordiale amicizia, riportando quanto NOGARA B. ha scritto su *Il pensiero e l'opera di Pericle Perali* nella rivista « Aspetti Letterari », al fasc. IV, 1959, Napoli, Istituto Meridionale di Cultura.

Ricorda il Nogara:

Fin dai primi anni da lui dedicati alla scuola classica, leggendo e commentando il primo libro di Livio, il Perali osservava che ivi non può essere la semplice ripetizione di miti e di racconti creati dalla fantasia del popolo; ma, avvertendo la continuità e la coesione dei fatti e delle parole tra loro, in conformità col significato che ad essi attribuivano gli scrittori della romanità in testi poco noti, difficili ed oscuri, veniva, poco per volta, tratto a questa conclusione:

« Sin dalle tradizioni delle sue primissime età essa appare come il luogo

dove gli uomini, superando se stessi come individui, come razze, come gruppi economici, si legarono ad un comune lavoro per un comune vantaggio, aprendo sempre le braccia a quelli che al comune lavoro ed al comune vantaggio volevano collaborare, ed oppugnando, punendo e soggiogando quelli che facevano danno od ostacolo.

«Essa fece del lavoro il centro della sua vita associata (civitas); della disciplina del lavoro il centro della sua gerarchia. La parola imperium — che esprime l'esercizio del sommo potere — significa appunto comando del lavoro.

«Per questo la storia di Roma si differenziò da tutte le altre storie dell'età antica, nelle quali il lavoro fu attività marginale, e, se pure aveva una sua qualche disciplina, era questa in funzione delle discendenze di sangue, delle simpatie od antipatie di razza, dei contrasti di categoria, delle ambizioni di predominio, delle circostanze territoriali determinanti.

«E' qui il segreto della inesplorabile origine e dell'inesplorabile accrescimento dell'Urbe fu questa la nota recondita che fece di essa un unicum nella storia del mondo antico. Nella logica del lavoro affondano le loro radici la sua economia, il suo diritto, la sua morale, la sua religione» (Rivista Italiana di Scienze Economiche, anno VIII, n. 8 (1936) p. 611).

Per quello che è l'aspetto filosofico dell'opera del Perali si veda anche l'ampio commento di BESSERO BELTI R. su *La «logica del lavoro» nella ricostruzione storica e nella valutazione filosofica*, apparso sulla Rivista Rosminiana (fasc. I e II, 1943; Tip. G. Antonioli, Domodossola 1943).

(7) «L'agricoltore novarese non pago della molteplicità dei tralci da stendere, né della copia dei rami, avvolge ancora i tralci ai branconi positivi, e così oltre i difetti del terreno, per tal modo di coltura, i vini si fanno aspri».

(8) Cfr. CASSANI A., *Repertorio di antichità preromane e romane rinvenute nella Provincia di Novara*, edito a cura della «Società Storica Novarese», 1962 (a pag. 91).

(9) La splendida tazza, prima esposta al Museo Trivulzio di Milano, è ora ai Musei del Castello di quella città.

(10) Atto in «*Historiae Patriae Monumenta*», Tomo I, doc. n. 858.

Cfr. anche DONNA D'OLDENICO G., *Le terre della Pieve urbana di S. Maria di Novara nel XII secolo*, in «*Annali*» dell'Accademia di Agricoltura di Torino, 1958.

(11) Attualmente, tale colomba, viene indicata come contenente profumo. Non mi risulta però che sia stata fatta qualche analisi del liquido, perché la giusta prudenza del prof. Piero Barocelli era contraria a qualunque commissione per la quale si fosse richiesta la rottura di qualche parte dell'oggetto o anche solo l'asportazione della resina otturante il foro di introduzione del liquido.

Al momento del ritrovamento (1932), l'oggetto, che faceva parte del corredo di una tomba laterizia, presentava un contenuto liquido di color rosso vino con un deposito che, al giudizio del pratico Conte Emanuele di Rovasenda (che salvò il reperto di scavo) era dell'apparenza del cosiddetto «fondo» di bottiglia vecchia.

A contatto della luce, dopo alcuni anni, il liquido si è ancor più schiarito, con il conseguente aumento del deposito originario, ciò che lascia presumere, come sempre più fondata, la supposizione che si tratti di vino, il che è in rapporto con la località ove è avvenuto il ritrovamento, l'uso funebre al quale era destinato ed al fatto che non sembra pensabile un profumo di colore scuro.

(12) Cfr. MATTIROLO O., *I mattoni carpoligici piemontesi*, in Rassegna Municipale «Torino», 1935.

(13) Il concetto di «Cristo-vite» deriva da espressioni del Vecchio e del Nuovo Testamento, nonché da altre della letteratura patristica, nel quale si trovano anche argomentazioni teologiche per dire che Cristo è vera vite in quanto ha assunto la natura umana. Similmente è detto da Origene: *Vitis ergo Christus ex parte dicitur quia naturam assumpsit humanam* (in *Genesisim homil.*, 17, 7).

(14) Già nella Bibbia è ricordato il valore simbolico del vino che, insieme col pane, è tra le offerte che il popolo faceva a Dio per mezzo dei suoi

sacerdoti, così come fece Melchisedek, re di Salem o Gerusalemme, che « era sacerdote d'Iddio Altissimo » (*Genesi*, 14, 18), e così come fanno i sacerdoti « in eterno al modo di Melchisedek » (*Salmo* 110, 4).

(15) Già nel mio lavoro su i Borgofranchi nella politica della Repubblica Vercellese ebbi modo di dire che la *bubulca* è una misura agraria corrispondente alla superficie di terra che può essere arata, in una giornata di lavoro, da un paio di buoi. Pertanto *bubulca* o *bobolca* corrisponde alla *giornata*, misura agraria di mq. 3810,39. Essa è all'incirca l'ugual misura di quell'appezzamento ereditario di terra detto *heredium* o *bina jugera* che nell'età romana si identifica con lo stesso organismo della famiglia. Vi erano però anche misure di egual nome e con diverso ragguaglio a seconda dei paesi. Così ad Alessandria la giornata era di metri quadrati 3274,97 e a Tortona di metri quadrati 3255,84.

La voce *bobolca*, in senso lato, vale anche per bifolco (*bubulcus*), ma in genere vale per campo, o terreno coltivato a cereali, di cui è propria l'ubertà, onde Dante commentando la parabola evangelica del seminatore, parlando di fecondi terreni che hanno dato abbondante ed ottimo grano da riempire i granai (arche) dice:

*Oh quanta è l'ubertà che si soffolce
in quell'arche ricchissime, che foro
a seminar quaggiù buone bobolce!* (Par., XXIII, 132).

(16) Mi piace ricordare che il nobile Francesco Auregio, è antenato della Nobildonna Avvocato Professore Olimpia Aureggi Ariatta di Chiavenna, libero docente nell'Università di Milano e già Assistente del compianto prof. Gian Piero Bognetti, chiara studiosa di storia ospedaliera e di storia delle istituzioni alpine. Ella è infatti autrice di notevoli studi di storia del diritto medioevale sulla diocesi di Como, sul comune e sul contado di Chiavenna e sulla Valtellina. Al Congresso di Varallo Sesia, svolto dalla Società Piemontese di Archeologia e Belle Arti, nel settembre del 1960, ha presentato una fondamentale comunicazione su l'origine e la struttura urbanistica delle borgate alpine come fonti di studio per la conoscenza delle condizioni giuridiche, economiche, sociali e culturali degli abitanti, che è di particolare interesse anche per le regioni alpine della Provincia di Vercelli. Si vedano « *Atti e Memorie del Congresso di Varallo Sesia della Società Piemontese di Archeologia e Belle Arti* », Stamperia Artistica Nazionale, Torino, 1960, da p. 263 a p. 287.

(17) La produzione di questo nobile vitigno è ormai quasi scomparsa a causa della distruzione operata dalla crittogama che, nell'Ottocento ha particolarmente colpito la Valtellina. Rileviamo dalle indagini di Stefano Jacini sulle *Condizioni economiche della Provincia di Sondrio*, che la produzione vinicola valtellinese nel 1847 era di 80.000 ettolitri mentre, solo dieci anni dopo, e cioè nel 1857, era ridotta a poco più di 3000. I vini valtellinesi più celebri sono il « *Sassella* » tipico di Sondrio, che si meritò un'ode del Carducci, il « *Grumello* » di Montagna e l'« *Inferno* » di Toglio.

(18) Cfr. AUREGGI O., *Il volto storico di Sondrio-Chiavenna-Tirano*, in « *Archivio Storico Lombardo* », Serie ottava, vl. IX, 1959.

(19) Cfr. PREVE M., *Manzoni e la viticoltura nel volume Manzoni rurale*, Edizioni Paoline, Alba 1947 (da p. 91 a 93).

(20) Erroneamente si continua a scrivere che fu il Cardinale Mercurino Arborio di Gattinara a far adottare lo « Spanna » sulla mensa di Emanuele Filiberto, dimenticando che il Cardinale era già morto dal 5 giugno 1530, ossia vari anni prima della restaurazione sabauda in Piemonte.

(21) Cfr. GALLO A.: *Le tredici giornate della vera agricoltura e de' piaceri della villa*, presso Nicolò Bevilacqua, Venezia 1556.