

ALESSANDRO CARASSALE

IL VINO LIGURE NEL XIX SECOLO  
PRODUZIONE, QUALITÀ, COMMERCIO*Introduzione*

In un precedente contributo, pubblicato in una collana di «Fonti per la storia dell'enologia», ho fornito una panoramica generale sulle caratteristiche strutturali del settore vitivinicolo ligure nell'Ottocento, indagando gli elementi ampelografici e produttivi secondo una prospettiva dinamica ed evolutiva<sup>1</sup>. La disamina aveva messo in evidenza la debolezza mercantile del comparto, cagionata da molteplici e concomitanti fattori: eccessivi costi per il reperimento del legname necessario al mantenimento dei vigneti (coltivati a filari ma anche a pergolato alto, come nel Savonese)<sup>2</sup>, incertezza dei patti colonici, appezzamenti che ospitavano più colture o vitigni con differenti stadi di maturazione, tendenza comune alla vendemmia precoce<sup>3</sup>, fermentazioni incontrollate del mosto e travasi o colmature erronee in cantine malsane.

Se nel Genovesato predominavano «l'incuria nostra e l'ignoranza in ciò che appartiene al vino»<sup>4</sup>, nelle due Riviere la situazione non era migliore tanto che il prodotto locale risultava spesso feccioso oppure talmente debole da suggerire mescolanze con i cosiddetti *cancaroni* del meridione. Massimo Quaini, in una sua celebre rassegna dell'agricoltura costiera, ri-

<sup>1</sup> A. CARASSALE, *La vinificazione in Liguria dall'età napoleonica al primo decennio del Novecento*, in *Enologia italiana del 1800*, a cura di G. Mainardi e P. Berta, Canelli 2016 («Fonti per la storia dell'enologia», 5), pp. 79-95.

<sup>2</sup> P. CALCAGNO, *Savona, porto di Piemonte. L'economia della città e del suo territorio dal Quattrocento alla Grande Guerra*, Novi Ligure 2013, p. 378.

<sup>3</sup> E. GRENDI, *Introduzione alla storia moderna della repubblica di Genova*, Genova 1976, p. 110.

<sup>4</sup> L. MAINERI, *Seguito de' pensieri patriottici sopra l'agricoltura*, «Avvisi», 1778 (18 aprile), p. 350.

levò correttamente come, dopo le fortune tardomedievali del Moscatello di Taggia<sup>5</sup> e delle Vernacce delle Cinque Terre<sup>6</sup>, nel XVII-XVIII secolo «la causa fondamentale della decadenza della viticoltura ligure consisterebbe soprattutto nella concorrenza dei vigneti spagnoli e francesi che, sollecitati soprattutto dalla domanda del mercato americano, registrano un grande sviluppo e un notevole miglioramento nelle tecniche di vinificazione e di trasporto a lunga distanza»<sup>7</sup>.

Inoltre, è altrettanto utile rammentare lo straordinario, concorrenziale espansionismo dell'ulivo in tutto l'estremo Ponente ligure stimolato – in particolare sul principio del Settecento ma con decisa spinta propulsiva fino al periodo napoleonico e oltre – dall'ingente richiesta di olio proveniente dall'industria saponiera della vicina Marsiglia<sup>8</sup>. A trasformazione compiuta dell'assetto colturale, in una monografia su Taggia e dintorni pubblicata nel 1872 si osservava che «dall'epoca della dominazione francese, per l'avvenuto rialzo del prezzo degli olii, e il ribasso nel prezzo de' vini, si cominciò a piantar un'oliveta ovunque c'era un posto disponibile e le vigne scomparvero»; la vite, qui come in buona parte della costa occidentale, era ormai «confinata ad alcune località presso i boschi troppo rigide

<sup>5</sup> La precoce specializzazione viticola dell'area, posta nell'estrema Riviera di Ponente, e le direttrici di vendita dei suoi pregiati vini sono state oggetto di molti studi: A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei. Il Moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia 2002; A. NICOLINI, *Il vino di Taggia in Inghilterra e nelle Fiandre nel tardo Medioevo*, in «*In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora*, a cura di A. Carassale e L. Lo Basso, Ventimiglia 2014, pp. 205-214; D. LOMBARDI, *Commercio e consumo dei vini liguri a Roma: uno studio sui registri doganali del Quattrocento*, *ivi*, pp. 215-242; ID., *Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo e gli inediti «Statuta communitatis artis tabernariorum Alme Urbis Rome» (1481-1482)*, Roma 2018, pp. 233-278; A. CARASSALE, *Vitigni e vini di Liguria dal Medioevo alle Denominazioni di Origine*, in G. BRANCUCCI, A. GHERSI, *Geodiversità dei vigneti liguri. Le relazioni tra paesaggio, suolo, vitigni e vino*, Firenze 2018, pp. 113-129; A. CARASSALE, *Les vins passerillés des Cinque Terre et de Ligurie*, in *Vignobles et vins singuliers de l'unique au pluriel. Rencontres du Clos-Vougeot 2018*, sous la direction de J. Pérard et C. Wolikow, Dijon 2019, pp. 321-330.

<sup>6</sup> G.P. GASPERINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale*, «*Rivista di Storia dell'Agricoltura*», XXXII, 2, 1992, pp. 113-141.

<sup>7</sup> M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*, Savona 1973, p. 123.

<sup>8</sup> Intorno al 1710 nel territorio urbano di Marsiglia erano in attività 15 «fabriques», che necessitavano di circa 60.000 millerols d'olio (59.077 barili genovesi, pari a poco più di 35.000 quintali) ogni anno per una produzione stimata di 140.000 quintali – «ancien poids» – di sapone. Il fabbisogno crebbe notevolmente nell'ultimo quarto del Settecento in rapporto all'aumento delle manifatture: dalle 28 censite nel 1730 si passò alle 65 attive nel 1789, con una fabbricazione di pani che si aggirava su 500.000 quintali «provençaux» (pressappoco 225.000 quintali metrici). Nel 1811 le saponerie in piena attività erano 73. Si vedano: P. BOULANGER, *Marseille, marché international de l'huile d'olive. Un produit et des hommes de 1725 à 1825*, Marseille 1996, p. 38; ID., *Le savon de Marseille*, Barbentane 1999, pp. 22-41; C. BONNET, *La savonnerie marseillaise de 1800 à 1815. Etude économique*, «*Provence Historique*», 147, 1987, pp. 69-88.

per gli ulivi, e negli orti ove per i frequenti inaffiamenti dà un prodotto di qualità inferiore»<sup>9</sup>.

Non sorprende quindi che in età moderna, dalle Riviere e dalla Corsica (con un distintivo cru in Capo Corso), terra ricca di risorse agricole indispensabili alla Repubblica, arrivino a Genova soprattutto carichi di vini ordinari destinati alle taverne, al volgo, al consumo giornaliero dei ricchi<sup>10</sup>: sono i cosiddetti *nostrali*, ottenuti da mescolanze di uve bianche o nere, e i *bruschi*, amari e a basso tenore alcolico<sup>11</sup>. Nel contempo, per soddisfare i palati fini dei ceti dominanti, nel giro di quarant'anni, dal 1616 al 1655, il magistrato genovese dei Provvisori del vino apre in città prima la *fiaschea*, poi un *magazzino* per vendere al dettaglio, sotto la sorveglianza dello Stato, i prodotti di sicuro pregio – tra cui molti vini dolci o *abboccati*, cioè «di bocca per i nobili»<sup>12</sup> –, i quali, con la sola eccezione del sempre più raro Moscatello di Taggia, risultano in netta prevalenza di origine estera.

La geografia degli acquisti che emerge dai flussi regolari per il pressante consumo urbano dimostra una grande attenzione alle realtà viticole storicamente interessanti (Sud Italia, Provenza, isole greche di Creta, Samos e dell'arcipelago delle Cicladi), senza mai dimenticare di quelle qualitativamente emergenti come la Toscana (Chianti), la Linguadoca e le aree mediterranee della Spagna. Per contro, molto scarsa per tutto il XVII secolo è la presenza, a Genova come nel resto della Liguria, di vini delle Langhe e del Monferrato a causa delle difficoltà a scavalcare l'Appennino, privo di una organica e ben strutturata rete viaria, costituita solo da malagevoli mulattiere che impediscono qualsiasi sviluppo commerciale in direzione delle Riviere<sup>13</sup>.

Nella seconda metà del Settecento lo stato delle cose è il seguente: malgrado la non certo trascurabile diffusione del vigneto nella regione, raggiunge livelli considerevoli la dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento delle popolazioni costiere e l'importazione dei vini navigati, cioè trasportati via mare, si calcola «in almeno 170.000 mezzaruole annue» (una

<sup>9</sup> G. MARTINI, *Taggia e i suoi dintorni*, Oneglia 1872 (ristampa anastatica Arma di Taggia 2000), pp. 60-61.

<sup>10</sup> P. CALCAGNO, L. LO BASSO, *I Provvisori del vino della Repubblica di Genova: una politica annonaria tra ricerca del profitto e finalità di controllo territoriale (sec. XVI-XVIII)*, in «In terra vineata», cit., pp. 248-251; P. CALCAGNO, *La Corse, troisième rivère de Gènes. Le rôle de l'île dans l'approvisionnement du «continent» entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle*, in *Corsica genovese. La Corse à l'époque de la République de Gènes*, Bastia 2016, p. 71, nota 34.

<sup>11</sup> R. VILLA, *Il vino a Genova (sec. XVII-XVIII)*, Genova 2003, pp. 7 e 55-56.

<sup>12</sup> Su tali vini si legga G. REBORA, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 2002, pp. 169-170.

<sup>13</sup> ID., *Importazioni e consumi di vino a Genova in età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. Comba, Cuneo 1992, pp. 485-486.

mezzarola corrisponde a circa 159 litri)<sup>14</sup>. Il corografo Filippo Casoni, quasi a voler giustificare lo stato di grave trascuratezza in cui versano sia buona parte delle viti, sia le cantine rivierasche, puntualizza che «il vino che nasce nella Liguria non è sufficiente agli abitanti, onde si smaltiscono nel Stato di Genova anco vini forestieri, particolarmente quelli di Linguadoca, della Corsica, della Toscana, del Regno di Napoli, che sono trasportati a Genova per mare e i vini leggeri e dolci che vengono condotti per terra a Genova dal Monferrato»<sup>15</sup>. La verità è che si beve male un po' dappertutto: persino a Thomas Jefferson, che nella primavera del 1787 attraversa il Ponente, gli osti servono acquerelli insapori<sup>16</sup>.

I Provvisori di Porto Maurizio acquistano d'abitudine in Corsica, nella Francia meridionale, all'isola d'Elba e in Toscana, a Napoli, in Sicilia, Sardegna e Spagna<sup>17</sup>. Nel territorio di Savona, se da un lato l'estensione della vite sulle colline connota in modo inequivocabile il paesaggio agrario così da poter soddisfare le necessità dell'annona cittadina e da proporre qualche eccedenza per saltuarie esportazioni, dall'altro non si riesce ad arginare il continuo afflusso dei vini forestieri che rendono impossibile un vero progresso della produzione locale<sup>18</sup>. Molte imbarcazioni rivierasche si

<sup>14</sup> L. BULFERETTI, C. COSTANTINI, *Industria e commercio in Liguria nell'età del Risorgimento (1700-1861)*, Milano 1966, p. 198. Nei secoli XVII e XVIII, la sola Genova, che aveva una popolazione oscillante tra le 70.000 e le 90.000 unità, necessitava di 22.000 tonnellate di vino ogni anno per il consumo interno: G. FELLONI, *Organizzazione portuale, navigazione e traffici a Genova: un sondaggio tra le fonti per l'età moderna*, in *Studi in memoria di Giorgio Costamagna*, 2 voll., Genova 2003 («Atti della Società Ligure di Storia Patria», n.s., XLIII, 1-2), I, p. 347, nota 22.

<sup>15</sup> F. CASONI, *Breve descrizione della Liguria e della città di Genova*, in *La conoscenza del territorio ligure fra Medio Evo ed età moderna*, a cura di M. Quaini, Genova 1981, p. 201.

<sup>16</sup> T. JEFFERSON, *Viaggio nel sud della Francia e nel nord d'Italia*, a cura di M. Sioli, Como-Pavia 1997, p. 86.

<sup>17</sup> P. MASSA, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simbula, 2 voll., Roma 2000, I, pp. 523-527. Secondo una testimonianza risalente al 1776 «la cantina dell'ufficio di abbondanza» della località rivierasca «è grandiosa» e contiene tante botti piene vini esteri: Archivio di Stato di Imperia (ASI), *Notai di Porto Maurizio, notaio 414, Lorenzo Sasso*, filza 1070, atto 239.

<sup>18</sup> CALCAGNO, *Savona, porto di Piemonte*, cit., pp. 363-366. I dati su tali circuiti commerciali di importazione, che emergono compulsando le fonti notarili, sono molti e forniscono una buona panoramica della vitivinicoltura mediterranea. A mo' d'esempio, nell'estate del 1771 un capitano spagnolo vendette vino di Sant Feliu (Catalogna), che trasportava con la sua nave, prima a Ventimiglia e poi in Genova; nel settembre 1793 il padrone Gio. Batta Novaro di Diano partì con la sua imbarcazione in direzione di Castellammare «di Napoli» per imbarcarvi 72 botti di vino campano; due mesi dopo Bartolomeo Bava si portò dalla Riviera «a caricare in Milazzo» ben 170 botti: Archivio di Stato di Imperia - Sezione di Ventimiglia (SASV), *Notai di Bordighera, notaio 74, Costanzo Agostino Noaro*, filza 665, atto 169; ASI, *Notai di Diano, notaio 417, Gio. Giacomo Lombardi*, filza 1523, atti 41 e 84.

dirigono verso Frontignano, in Linguadoca, a caricare il prelibato Muscat da rivendere nel Dominio<sup>19</sup>.

Nella seconda parte del XVIII secolo si verifica anche un radicale mutamento dei gusti determinato da un significativo avanzamento dei processi di vinificazione. Sulle tavole dei patrizi genovesi appaiono lo Champagne e i grandi rossi dell'alta valle del Rodano (Côte Rôtie, Hermitage e St.-Péray) e della Borgogna (Volnay). Dal Bordolese, dove le famiglie nobiliari portano a compimento la costruzione delle *grands domaines viticoles*, giungono in porto vini di tipo nuovo (gli equilibrati, austeri, corposi Château Margaux o Lafite), accanto ai bianchi del distretto di Graves e a quelli complessi e zuccherini di Sauternes come il Château d'Yquem<sup>20</sup>. Lo sviluppo dell'industria vetraria nel Sud-Ovest francese, alla quale contribuiscono alcuni artigiani specializzati provenienti dalla savonese Altare, dà impulso allo smercio in bottiglia anziché in botte, il che agisce con efficacia sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche precipue delle bevande<sup>21</sup>.

Nelle migliori cantine della Superba, città animata da sontuosi banchetti offerti in onore di ospiti prestigiosi, non mancano eccellenti bottiglie di Madera portoghese, Malaga spagnolo, Moscato di Lunel o fortificato di Rivesaltes francesi, Picolit friuliano e Tokaj ungherese<sup>22</sup>. Pure le grandi e attrezzate *bodegas* dell'Andalusia, costituite a Jerez de la Frontera per la necessità di accontentare esigenze specifiche dei negozianti inglesi, conquistano il mercato internazionale con i loro forti e colorati Paxarete, Xeres e Ximenez<sup>23</sup>. I vini liguri, per la maggior parte opachi, molli, da insipidi a ruvidi al gusto, sono destinati tanto al popolino quanto a essere presumibilmente edulcorati alla mensa quotidiana dei benestanti: non basta qualche discreto Amabile delle Cinque Terre a migliorarne la reputazione. Con queste premesse si entra nell'Ottocento.

<sup>19</sup> Sono flussi tutt'altro che trascurabili. Il 14 ottobre 1745 il padrone Gio. Batta Bonavia di S. Stefano alienò a Stefano Ballauco di Bordighera 400 barili di vino di Linguadoca, stivati a bordo della sua nave: SASV, *Notai di Bordighera, notaio 73, Simone Muraglia*, filza 658, atto 49. Cfr. P. CALCAGNO, *Nel bel mezzo del Dominio. La comunità di Celle Ligure nel Sei-Settecento*, Ventimiglia 2007, pp. 155-156. Sull'eccellente produzione vitivinicola di quest'area del Midi francese si veda G. GAVIGNAUD-FONTAINE, G. LARGUIER, *Le vin en Languedoc et en Roussillon. De la tradition aux mondialisations, XVI-XXI siècles*, Canet 2007.

<sup>20</sup> M. FIGEAC, *La noblesse bordelaise et la construction de la grande propriété viticole: une histoire en sang et or*, in *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe. XVI-XX siècles*, sous la direction de M. Figeac-Monthus e S. Lachaud, Bordeaux 2015, pp. 45-60.

<sup>21</sup> Cfr. C. LE MAO, *Bouteille contre tonneau, un nouveau conditionnement pour le vin de Bordeaux à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle*, in *La verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, sous la direction de C. Bouneau e M. Figeac, Pessac 2007, pp. 19-32.

<sup>22</sup> REBORA, *La civiltà della forchetta*, cit., pp. 175-176.

<sup>23</sup> J.M. GONZÁLEZ BELTRÁN, *De la vigne à la bodega. Le commerce du vin de Xères pendant la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, in *La construction de la grande propriété*, cit., pp. 169-183.

*Le Riviere del vino*

La celebre *Statistica del dipartimento di Montenotte*, circoscrizione comprendente le allora province di Oneglia e Savona, opera del prefetto dell'amministrazione napoleonica Gilbert Chabrol de Volvic, rappresenta ancora oggi un documento essenziale per fotografare lo stato della vitivinicoltura nella Liguria occidentale all'inizio del XIX secolo. L'immagine che ne deriva riflette vuoi lo scarso interesse dei contadini ad avere vigne specializzate in luogo delle promiscue, vuoi l'incertezza sull'efficacia delle pratiche enologiche. I vini, ottenuti con assemblaggi di troppe uve, destinati ai mercati locali, risultano mediocri: solo in annate sovrabbondanti da Savona sono oggetto d'esportazione verso Genova o i comuni a corto raggio. A Porto Maurizio, dove il fabbisogno interno non è sempre garantito, si fa largo consumo di quelli francesi e del circondario di Ceva. Immane i comportamenti scorretti, prontamente denunciati: allungamenti con l'acqua, misture di vino buono con quello cattivo per fare aumentare il guadagno del commerciante, sembrerebbero all'ordine del giorno<sup>24</sup>.

In alcune memorie coeve possiamo rintracciare altri dati utili a integrare la pur ampia trattazione di Chabrol. Il Dolcetto (Ormeasco) dell'alta valle Arroscia, espressione della perizia montana e ricavato quasi da monovitigno, trova qualche estimatore «nelle mense più doviziose, e più laute», anche dell'aristocrazia genovese<sup>25</sup>. I vini rossi e bianchi del Golfo Dianese e delle colline ingaune godono invece di poco credito, in modo analogo al dolce Moscatello taggese, decaduto dall'antica grandezza da quando – rileva il naturalista finalese Giorgio Gallesio – «i Francesi hanno applicato i metodi dell'incollamento e del solfamento ai Moscati di Lunel e di Frontignano» e «tutti gli altri hanno ceduto il posto a questi»<sup>26</sup>.

È abbastanza manifesto che la produzione vinicola non venga più considerata né dai maggiori né dai piccoli proprietari un'occasione di investimento, d'altronde l'estremo disordine ampelografico che regna nei vigneti non giova a migliorarla: le varietà Rossese nero, Dolcetto e Vermentino, sulle quali sarà fondata l'industria enologica contemporanea, allignano accanto a uve di scarso pregio. Negli stessi anni, proprio quest'ultimo aspetto solleva le critiche degli agronomi toscani dell'Accademia dei Georgofili,

<sup>24</sup> G. CHABROL DE VOLVIC, *Statistica del dipartimento di Montenotte*, a cura di G. Assereto, 2 voll., Savona 1994, II, pp. 167-170.

<sup>25</sup> L. FRESIA, *Mandamento di Pieve, superficie del circondario mandamentale*, ms. n. 258, a. 1806, Società Ligure di Storia Patria - Genova (SLSP), pp. 31-32.

<sup>26</sup> G. GALLESIO, *Uva moscadella nera*, in *Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839.

preoccupati dell'insipienza dei contadini ma principalmente della scarso valore di mercato dei troppi prodotti a composizione e caratteristiche incostanti nel tempo. Pertanto, se «quei che piantano le viti non hanno alcun riguardo alla qualità dei vitigni, al numero di ciascuna specie, non riusciranno giammai a regolare la mescolanza e l'unione delle diverse specie d'uva nella vendemmia in modo da avere vini perfetti»<sup>27</sup>.

Nell'estremo Ponente ligure tali appelli rimangono inascoltati e – quando però la stagione vegetativa della vite ha avuto un decorso regolare dando un buon raccolto d'uva – i prodotti del luogo continuano ad alimentare soltanto circuiti commerciali circoscritti alle singole vallate. Così il vino di Airole, in val Roia, si trasporta a Ventimiglia, il Rossese e la bianca Masarda di Perinaldo o Dolceacqua trovano acquirenti sulla costa intemelia, il Moscato di Bussana e Taggia finisce a Sanremo, i Dolcetti di Cosio e Pornassio si vendono a Pieve, dove si tengono tre mercati settimanali, e a Oneglia. Se l'annata risulta sfavorevole ci si rifornisce di botti e bottiglie altrove, a Genova, Livorno, finanche a Napoli (fig. 1)<sup>28</sup>.

All'altro capo della regione, la vite punteggia il paesaggio agrario costiero con continuità sufficiente a garantire buone scorte di fermentati. Stando ai rapporti sul movimento delle merci dai porti del Levante del 1809, le imbarcazioni con vini di Moneglia, Deiva, Framura, Bonassola, Levanto, Vernazza, Riomaggiore, Spezia e Lerici convergono sul Ponente oppure su Chiavari e Genova, centri in cui a quanto pare risiede una clientela fidelizzata che consuma annualmente non meno di 50.000 hl provenienti dal circondario spezzino<sup>29</sup>. Nel 1812 tale circoscrizione amministrativa produce circa 130.000 hl, più del doppio rispetto al Chiavarese e pari a quanto realizzerrebbero insieme i circondari di Porto Maurizio e Savona, secondo le medie annuali proposte da Chabrol. Siamo quindi in presenza di un'area nella quale la buona estensione del vigneto contribuisce alla ricchezza della popolazione, elevando la coltura al di sopra dei meccanismi della mera sussistenza<sup>30</sup>.

Ciò è particolarmente evidente nelle Cinque Terre, sui cui aspri declivi «allignano molto bene le viti»: infatti «del vino si fa un considerevole smercio in Genova, ed alla Spezia»<sup>31</sup>. Sempre nel 1812, a Riomaggiore, il

<sup>27</sup> C. PAZZAGLI, *Agricoltura toscana nella prima metà dell'Ottocento. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze 1973, p. 245.

<sup>28</sup> G. CASALIS, *Le antiche province di Oneglia e Sanremo*, introduzione di G. Assereto, Savona 1995, pp. 2, 26, 155, 178 e 241.

<sup>29</sup> L. PICCINNO, *I trasporti in Liguria all'inizio dell'Ottocento. Nuove dimensioni e modelli operativi*, Milano 2013, pp. 143-151.

<sup>30</sup> GRENDI, *Introduzione alla storia moderna*, cit., p. 111.

<sup>31</sup> G. CASALIS, *Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1843, xxv, pp. 233-234.

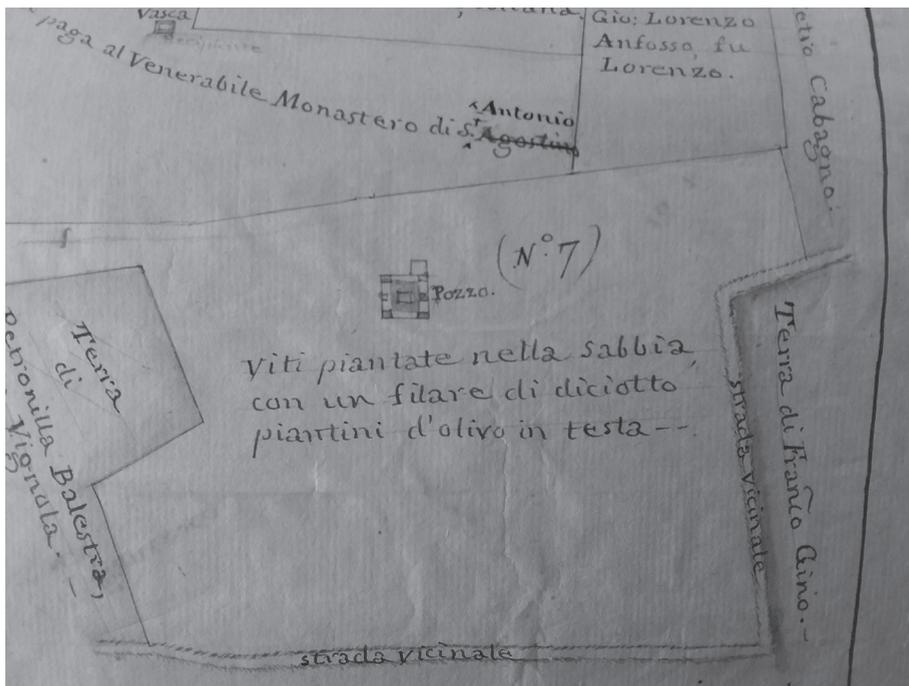


Fig. 1 Viti piantate nella sabbia in regione Asse a Ventimiglia nel 1831 (SASV, *Ufficio Insinuazione di Ventimiglia*, vol. 65)

centro più popolato (1.302 abitanti nel 1803), il vigneto segna il 36% del territorio comunale (che dal 1806 comprende anche i borghi di Manarola e Corniglia), per un totale di 440 ettari complessivi; la produzione vinicola si aggira sui 12.000 hl, il 70% dell'intera area litoranea<sup>32</sup>. Negli anni Venti, una lettura in dettaglio delle fonti attribuisce alle uve raccolte da Punta Mesco al Capo di Montenero una resa in vino pari a 25.000 hl, quantitativo destinato a raddoppiare nel decennio 1880-1890 – in un momento favorevole alle esportazioni dei vini italiani che hanno approfittato della crisi fillosserica in Francia per allargare il proprio mercato – in seguito all'apertura della tratta ferroviaria Genova-La Spezia, salvo poi calare con rapidità fino ad attestarsi nel 1925 sui valori di inizio Ottocento<sup>33</sup>.

<sup>32</sup> G.P. GASPARINI, *Crescita demografica e agricoltura delle Cinque Terre nella prima metà dell'Ottocento: il comune di Riomaggiore*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XLIV, 2, 2004, p. 96.

<sup>33</sup> ID., *Il vino delle Cinque Terre e le trasformazioni ottocentesche*, in «In terra vineata», cit., pp. 94-95 e 102.

Risulta peraltro molto difficile stabilire con esattezza quanto sia la produzione ligure nel XIX secolo. Sulla base delle statistiche agricole ufficiali, che azzardano raffronti tra vigneti puri e promiscui, intorno al 1848 nell'arco regionale si fabbricano circa 630.000 hl di vino, ripartiti nei vari circondari. L'estremo Ponente (distretti di Sanremo e Porto Maurizio) contribuisce con il 30%, Genovesato e Levante forniscono un buon 60%, mentre Albenganese e Savonese, dove la vite prospera ampiamente anche nei suburbi ma le lavorazioni vinicole sono poco razionali, hanno un ruolo all'apparenza solo marginale.

Una decisa contrazione si verifica già a far tempo dal ventennio 1860-1880 a causa della graduale diffusione della malattia fungina dell'oidio (mal bianco) che fa deperire le piante: nel circondario di Chiavari, nel 1867, il prodotto non raggiunge neanche il 50% di quello ottenuto negli anni precedenti all'invasione della crittogama, approssimandosi ai 46.000 hl e rendendo necessarie importazioni consistenti per soddisfare la domanda interna<sup>34</sup>. Meno evidenti, tutto considerato, saranno i danni provocati ai vigneti dalla peronospora, altra rovinosa ampelopatia – combattuta mediante irrorazioni di solfato di rame – che dilaga nell'estremo Levante tra il 1886 e il 1892. Pure la fillossera, piccolo insetto parassita dell'apparato radicale giunto dall'America e responsabile delle devastazioni dei filari francesi<sup>35</sup>, non risparmia la Liguria: nel 1891, a dieci anni dalla comparsa dell'afide sulla costa occidentale, il vino in tutta la regione supera a stento i 270.000 hl. Come si è visto, solo le Cinque Terre (ancora non colpite dal flagello dell'infezione) risultano in controtendenza rispetto al trend negativo<sup>36</sup>.

La Riviera a ovest di Capo Mele, il cosiddetto Basso Ponente, in cui le zone vitate assumono un discreto rilievo nelle valli interne, si propone, grazie all'attivismo dei Comizi Agrari, come un laboratorio rurale assai interessante nell'affrontare le nuove avversità. Lo storico-archeologo Girolamo Rossi, in una memoria contemporanea, non può fare a meno di notare che la comunità di Ventimiglia «con uno slancio straordinario ha dato opera a riprendere la coltura della vite, che dall'anno 1853 era stata abbandonata per l'infezione generale della crittogama; dacché era stato riconosciuto nel

<sup>34</sup> G. VIGNOLI, *L'agricoltura nel circondario di Chiavari dagli ultimi decenni del secolo scorso agli inizi del Novecento. L'attività del comizio agrario e della cattedra ambulante di agricoltura*, parte I, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», xv, 3, 1975, pp. 87-88.

<sup>35</sup> Sulla progressione del parassita nelle regioni viticole francesi si veda M. VIDAL, *Histoire de la vigne et des vins dans le Monde. XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux 2001, pp. 69-80.

<sup>36</sup> G. FELLONI, *Popolazione e sviluppo economico della Liguria nel secolo XIX*, Torino 1961, pp. 10-17.

zolfo un sicuro antidoto contro il morbo; e la quantità di vino che ritrae, non solo basta al consumo della popolazione, ma grossa parte corre, con profitto dei proprietari, a rallegrare la mensa di ricchi forastieri»<sup>37</sup>. Al di là degli intenti celebrativi della descrizione, è un dato certo che nel circondario di Sanremo, parte occidentale della provincia di Porto Maurizio, a causa dell'oidio verso il 1860 la produzione vinicola scenda a 8.000 hl annui, ma che già nel 1870, per merito delle solforazioni ripetute alla gemogliazione, la vendemmia assicuri 30.000 ettolitri.

Ad ogni buon conto, nel Ponente «in generale, si hanno metodi primitivi; potatura svariata, pigiatura, follatura e svinatura senza norme scientifiche»<sup>38</sup>; è raro che il vino «venga esportato, forse perché altrove non piace od anche perché lo trovano caro preferendo il navigato»<sup>39</sup>. Le bottiglie del luogo vengono con poca sorpresa lasciate «in disparte dal gran commercio e non trovano consumatori fuori del luogo di produzione»<sup>40</sup>. La scarsa razionalizzazione nella pratica enologica emerge con grande evidenza all'Esposizione Agricola-Industriale di Porto Maurizio del 1868. Il disordine ampelografico che regna nelle vigne non giova al buon risultato in cantina, nella quale d'altra parte costituisce abitudine inveterata il mischiare le uve nere con le bianche, sovente a spiccata aromaticità come nel caso del moscato. I vini risultano così mai identici a quelli dell'anno precedente: nonostante gradevoli fragranze primarie, un profilo sensoriale confuso, per di più aggravato da grossolani trattamenti dei mosti, si traduce in mancata tipicità e senza questa è impossibile sperare nell'apprezzamento benevolo del consumatore al di fuori dei confini regionali<sup>41</sup>.

*Rebus sic stantibus*, è proprio l'ultima delle tre grandi ampelopatie dell'Ottocento a costringere i vignaioli a un rinnovamento obbligato, promosso infine dalle Cattedre ambulanti di agricoltura, attivate all'alba del nuovo secolo in Liguria: saranno sette in totale nel 1919<sup>42</sup>. Quella di Porto Maurizio, diretta dall'eccellente agronomo Mario Calvino<sup>43</sup>, istituita nel 1901 nella provincia che per prima viene colpita dalla fillossera, sarà presa

<sup>37</sup> G. ROSSI, *Storia della città di Ventimiglia*, Oneglia 1886 (ristampa anastatica Bologna 1977), p. 347.

<sup>38</sup> «La Liguria Agricola», II, 8, agosto 1871, p. 174.

<sup>39</sup> G. CAPPI, *La viticoltura e la vinificazione nelle tre provincie della Liguria*, Milano 1887, p. 176.

<sup>40</sup> L. BERETTA, *La viticoltura e l'enologia in Liguria*, Genova 1884, p. 6.

<sup>41</sup> ASI, *Comune di Borgo Sant'Agata*, 57, vol. 2, pp. 6-7.

<sup>42</sup> M. ZUCCHINI, *Le cattedre ambulanti di agricoltura (1886-1935)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», x, 3, 1970, p. 248.

<sup>43</sup> Sulla figura del padre del celeberrimo Italo si vedano T. SCHIVA, *Mario Calvino. Un rivoluzionario tra le piante*, Lecco 1997; P. FORNERIS, L. MARCHI, *Il giardino segreto dei Calvino. Immagini dall'album di famiglia tra Cuba e Sanremo*, Genova 2004.

come esempio per il modo di diffondere cognizioni tecnico-scientifiche innovative, di selezionare le migliori varietà di viti da vino, e nello «spingere e guidare l'agricoltore nella ricostruzione dei vigneti su radici americane resistenti agli attacchi del terribile afide, adattando queste ai diversi terreni»<sup>44</sup>.

### *Tra sperimentazione e progresso delle lavorazioni vinicole*

Dopo aver fatto un quadro abbastanza miserando della vitivinicoltura ligure nell'Ottocento, le coordinate interpretative utili a indagarne l'evoluzione possono essere ricondotte alle seguenti attività: l'abbandono dell'assetto promiscuo nei vigneti e la cernita dei vitigni di qualità superiore adatti all'ambiente pedoclimatico; l'applicazione di metodi condivisi di lotta ai diversi parassiti della vite; il miglioramento delle tecniche enologiche e il risanamento delle cantine; la produzione di vini stabili per bouquet e struttura, quindi finalmente idonei al commercio su larga scala.

Un dato positivo, all'inizio del secolo, è senza dubbio il fatto di provare a rompere un certo immobilismo, determinato dalla retriva mentalità imprenditoriale peculiare del settore vitivinicolo. Nel primo decennio, a Savona, il cui mandamento di lì a poco arriverà a produrre circa 80.000 hl annui – con l'invasione della crittogama si verificherà però una sensibile riduzione nel giro di qualche lustro –, sono attive «compagnie di negozio» che commerciano i «vini nativi», nati principalmente sulle colline di Quiliano e Albisola. Si prova anche, ma con scarsi risultati visti i difetti strutturali, a imitare la fabbricazione dei grandi Bordeaux e Porto. D'altronde i tempi non sono maturi: ogni tentativo risulta sterile. Nel capoluogo intanto continuano ad arrivare via mare notevoli carichi di bottiglie francesi, spagnole e del Napoletano, che poi si trasportano in Piemonte o nelle località litoranee circconvicine<sup>45</sup>.

Da rimarcare qualche segno di un possibile rinnovamento in atto nel Levante, subito fatto conoscere da un osservatore attento come Giorgio Gallesio:

Io chiamo in testimonio coloro che conoscono le cantine del Generale Staglieno, del March. Gasparo Saoli, e del Cav. Gritta, i quali, avendo applicato ai vini di Levante e di Monte Rosso i metodi di una buona vinificazione e il sistema dello schiarimento, gli hanno portati ad un grado di perfezione poco

<sup>44</sup> A. CARASSALE, *Problemi e prospettive della vitivinicoltura nella provincia di Porto Maurizio (1860-1923)*, in «*In terra vineata*», cit., pp. 110-111, 125-130.

<sup>45</sup> CALCAGNO, *Savona, porto di Piemonte*, cit., pp. 378-379, 452, 457-458.

conosciuto sin ora in Italia. Non negherò che i vini fini di questi miei amici provengono in generale da un misto di Vermentino, di Rossese e di Albarola, ma farò osservare che il Vermentino è sempre quello che determina la maggiore o minore finezza del composto<sup>46</sup>.

Vale la pena soffermarsi un attimo a parlare di Paolo Francesco Staglieno – sopra citato –, nato a Voltaggio, sull'Appennino ligure, nel 1773, discendente della famosa famiglia patrizia genovese, generale dell'esercito sardo-piemontese. È sicuramente uno dei personaggi più singolari nel panorama del vino italiano ottocentesco. Appassionato di agricoltura, febbrile autodidatta, sostenitore della necessità di introdurre profonde innovazioni nel settore viticolo, in seguito all'esperienza maturata come consulente-enologo nella proprietà del conte Camillo Benso di Cavour a Grinzane, viene nominato direttore della vinificazione dell'Agenzia di Pollenzo, tenuta di Casa Savoia: a lui si deve tra l'altro lo sviluppo dei grandi rossi da invecchiamento (a base nebbiolo) delle Langhe ora capaci di reggere il confronto con quelli francesi<sup>47</sup>. La Liguria non è estranea ai suoi interessi, come dimostrano gli esperimenti condotti nelle cantine della costa che si traducono in evidenti successi, per esempio «l'invio in America ed il ritorno d'alcuni vini nostrani sia della Riviera di Levante, che del Piemonte, fatti a vasi chiusi, e quindi stati chiarificati e zolforati, i quali ben lungi dal soggiacere in sì lungo viaggio ad alterazione veruna, acquistarono anzi somma bontà su tutti i rapporti» (figg. 2 e 3)<sup>48</sup>.

Il problema principale dei vini liguri consiste infatti nell'alterarsi nel trasporto: quelli che si bevono a Genova, posto che non siano già guasti, hanno perso molto dell'aroma iniziale. È presumibile che nelle cantine dei nobili i prodotti delle Riviere, dei quali si fa comunque consistente provvista, siano ammicchiati disordinatamente in cantina, accanto ai tanti Dolcetti e ai bianchi *asciutti* e dolci dell'Ovadese, consumati alla tavola quotidiana. Come risulta da documenti privati relativi alla famiglia Spinola, nel 1835 per essere serviti a ospiti prestigiosi nei banchetti, nonché in sontuosi ricevimenti, vengono acquistati Bordeaux, Château, Lafite e Château Margaux, Saint Julien della Médoc, i liquorosi Madera, Marsala,

<sup>46</sup> G. GALLESIO, *Uva vermentino o vernaccia*, in *Pomona Italiana*, cit.

<sup>47</sup> G. MAINARDI, *Una grande svolta dell'enologia piemontese nella "istruzione" di Paolo Francesco Staglieno*, in *Enologia italiana del 1800*, cit., pp. 71-72.

<sup>48</sup> P. BERTA, *Il vino nel Piemonte di Cavour: Paolo Francesco Staglieno e la nascita dell'enologia moderna*, in *Il vino piemontese nell'Ottocento*, Atti dei Convegni Storici OICCE 2002, 2003, 2004, a cura di G. Mainardi, Alessandria 2004, p. 243. Sulla casata: *Gli Staglieno. Origini, ritratti e protagonisti di una storica famiglia patrizia genovese*, a cura di A. Lercari, Genova 2018.

Levato li 10. Agosto 1852.

Stimatissimo Signore

Come le promisi ultimamente mentre ero in Genova la invio  
 la prima parte dell'istruzione che riguarda la maniera di fare il vino,  
 in altra occasione, le invierò la seconda parte più interessata che tratta  
 la maniera di conservarlo, acciò possa essere trasportata ovunque senza  
 soffrire alcuna alterazione dannosa

Desiderando V. l. farsi fare una o due Macchinette, abbia la  
 bontà di portarsi sulla piccola piazza di Bellisaria, ove troverà un cheffo  
 di Kola, ossia ferro bianco che le fa benissimo, le ordinerà che gli le faci  
 perfettamente uguali a tre che ultimamente, ha per me fatto, esse  
 riuniscono il sistema Gervais a quello del Facocat.

La prego non sapere in che maniera l'istruzione alla maniera  
 colla quale mi spedirò, Desidero essere un buon scrittore per spiegarvi  
 più chiaramente e più diffusamente.

Le farò infinitamente grato se ha delle obbligazioni a  
 farmi, o se desiderasse maggiori spiegazioni, farmelo sapere.

Se in altro posso servirle, mi comandi pure liberamente,  
 a pieno della maggior stima ho l'onore di rassicurarvi

Luo D<sup>no</sup> servitore  
 P. F. Magliano.

Fig. 2 Lettera autografa di Paolo Francesco Staglieno del 10 agosto 1852 dove si annuncia l'invio della prima parte della sua *Istruzione che riguarda la maniera di fare il vino* (SLSP, Fondo Manoscritti, Carte Staglieno, ms. 338/9)

La Francia per la sua posizione geografica non può avere le Uve così buone e portate  
 come l'Italia, pure i loro Vini valgono le quattro parti del Globo, i nostri invece  
 non solo non possono sopportare i Viaggi al Di là Degli Equinozi, ma all'apparire della  
 Primavera li stenta forti viaggiare nell'interno, Coficché tutti e medessimamente  
 eròi possiammo il Vno di Francia al nostro per essere più buono di Durata, e  
 sopra tutto più sano

Non potendomi persuadere che avendo noi Uve migliori ne dovessimo  
 stoffa rifiutare Vni inferiori a quelle di Francia, cercai conoscerne la ragione, e  
 capacitandomi le ragioni di diversi rispettabili Proprietarij, ed Agricoltori  
 presi a fare, colla giunta dei più celebri Enologi teorici e pratici delle sperienze  
 ma in vicinia di Savona che in Piemonte, ed acquistati la certezza prova che  
 tutto il male viene da deplorabili abitudini, con le quali, sembra, si cercano  
 tutti i mezzi possibili acciò i nostri Vini non riescano buoni come dovrebbero essere,  
 di alcuna durata, e poco sani

Avvicinandosi la Vendemmia occupiamoci delle operazioni e cure vi  
 vogliono affinché i nostri Vini possano essere portati in ottimo stato sui mercati  
 d'Europa e fuori, e vengano trovati di tale qualità da poter sostenere la  
 concorrenza con gli altri Europei e non Europei onde essere ben venduti.

*Utensilia*

La perfetta rettezza degli utensili è essenzialmente necessaria alla buona  
 qualità ed alla buona conservazione de Vini. È parimente necessario che questa  
 indispensabile condizione generalmente non si badi ne punto ne poco meno,  
 - sendo il pregiudizio che il Vno purga tutto, una tale incuranza può  
 paralizzar l'effetto di tutte quante le altre cure, essendo costante che un  
 Cocchiere solo immondo può alterare il Vno di una intiera Botte.

*Vendemmia*

La Vendemmia riescirà tanto più fruttuosa se il Proprietario o l'Agrate  
 zelante ed istruito veglieranno attentamente che siano divise le Uve buone  
 da quelle di scarto. I Vendemmiatori saranno gravati di due cofi, uno che  
 dovrà servir per riporre l'Uva buona, l'altro per quella di scarto, dovranno  
 tagliare i Grappoli con meno gambo, e manco possibile, sporcicare il  
 Grappolo a lavanti i grani accorti, e manco, quale basterà cadere nel cesto  
 dell'Uva di scarto, laveranno separatamente i grani secchi che passeranno  
 calare a terra. Mondato il Grappolo anche in qualunque stagione, passerà.

Fig. 3 Pagina iniziale della prima stesura dell'Instruzione (SLSP, Fondo Manoscritti, Carte Staglieno, ms. 338/9)

Xeres e Malaga Pedro Ximenez dell'Andalusia, insomma le etichette appropriate a tali occasioni<sup>49</sup>.

Eppure qualche avveduto produttore locale riesce a dare notizia di sé. Nella summenzionata Esposizione Agricola-Industriale di Porto Maurizio del 1868 si distingue Eugenio Rambaldi, o meglio Rambaldy, che presenta un vino di eccellente fattura. La sua azienda, situata sopra il capoluogo nella regione delle Perine – il nome Castelperine, indicato sui cartellini, deriva dall'edificio simile a un castello con torre costruito nella tenuta – viene presa a modello per dare impulso alla modernizzazione del settore. Non più intramezzati a cereali, leguminose e immancabili cucurbite come avviene un po' in tutti i filari della zona, nei vigneti regnano vitigni ben selezionati, giustapposti in modo ordinato: Vermentino e Trebbiano toscano tra le uve bianche; Salerno (Crovairola)<sup>50</sup>, Sangiovese e Nebbiolo tra le nere. Della competenza enologica del Rambaldi si accorgono anche in Piemonte, tanto che la *fattoria* diventa «fornitrice della Real Casa»<sup>51</sup>.

Un altro dei protagonisti del risveglio della viticoltura rivierasca è Cristoforo Accame di Pietra Ligure. Nello studio concernente le condizioni dell'agricoltura in Italia pubblicato nel 1883-84, meglio noto come *Inchiesta Jacini*, i contemporanei non lesinano i superlativi quando si tratta di approfondire lodi per questo produttore, definito «il Nestore degli enologi della Liguria. Dietro l'esempio di questo egregio cittadino, benemerito per altre cause ancora della ligure agricoltura, qualche altro proprietario s'è messo nella buona via, procedendo alla fabbricazione del vino con metodi più razionali e scientifici». Accame «è forse l'unico che in modo speciale si sia dedicato dagli anni suoi primi e continui lodevolmente tuttora, nelle coltivazione dei vini fini che mette in commercio a prezzi relativamente ragionati, avendo riguardo alla bontà e rarità di essi».

Se i vini «da esso confezionati sono ricercatissimi in commercio» è perché «non vanno soggetti a deterioramento o alterazione di sorta per lunghi viaggi che abbiano da fare e per climi diversi che abbiano da attraversare».

<sup>49</sup> M.L. REPETTO, *La dispensa degli Spinola. Le forniture alimentari*, in *La cucina a Genova nell'Ottocento. Storia e cultura del cibo dai documenti dell'Archivio Spinola di Pellicceria*, a cura di F. Simonetti, Genova 2016, pp. 61 e 70.

<sup>50</sup> Il Salerno era un vitigno diffusissimo nella Riviera occidentale in epoca pre-fillosserica: le sue uve, ricche di sostanze coloranti, venivano vinificate con quelle del Rossese. Per una sua scheda rimando a A. CARASSALE, A. GIACOBBE, *Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune*, Arma di Taggia 2008, pp. 119-121. Inoltre: A. CARASSALE, *Geografia della vitivinicoltura contemporanea nell'estremo Ponente ligure: una lettura storico-ampelografica*, «Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia», 136-137, 2009, pp. 123-136.

<sup>51</sup> CARASSALE, GIACOBBE, *Atlante dei vitigni*, cit., p. 29, nota 45, e p. 31.

Si ritiene che egli sia destinato a diventare il traghettatore del Ponente enoico verso una nuova fase organizzativa delle aziende:

Sarebbe auspicabile che il signor Accame estendesse assai di più questa sua industria, confezionando non solo come finora fece, le uve che producono le sue terre, ma eziandio quelle che potrebbe procurarsi dai viticoltori del circondario, e dai proprietari di vigneti. Come pure sarebbe desiderabile che altri agricoltori e proprietari di vigneti lo imitassero e ciò per dare lustro maggiore ai nostri vini, non inferiori al certo a quelli di ogni altra terra del continente.

Il produttore savonese ha idee molto chiare relativamente al futuro del comparto vinicolo in Liguria, terra che «coll'abbondanza del glucosio delle sue uve, col calore ancora persistente alla vendemmia, col suo clima asciutto, che permette senza danno rilevante il lungo appassimento di esse, molto si presta a produrre vini fini», anche liquorosi, da vitigno Moscato e Vermentino. A suo parere, tuttavia, le uve bianche vanno messe da parte ogniqualevolta si intenda realizzare vini speciali da invecchiamento; meglio scommettere sul successo delle nere – le vendite dei grandi rossi registrano una decisa crescita in Italia come all'estero – quali il Brachetto di Nizza<sup>52</sup> o la Barbera del Piemonte, che prosperano in gran copia sulle terrazze vitate, e infine il Salerno, la classica cultivar tintoria utilizzata nelle mescolanze per aumentare il colore e l'aroma dei mosti.

Il buon lavoro fatto poi da Cristoforo Accame – invitato a fare il giudice a importanti fiere agricole – nella cura della maturazione dei propri vini raccoglie significativi riconoscimenti: tanto il Brachetto quanto il Moscato dolce ottengono la medaglia d'argento all'Esposizione Universale di Parigi del 1878; ogni anno 200 cassette, da 12 bottiglie ciascuna, hanno un buon smercio tra Rio de Janeiro, dove sono richieste da un rivenditore italiano colà emigrato, Buenos Aires e Montevideo. Nei due ettari a vigneto della proprietà pietrese la resa in vino ammonta all'incirca a 60 ettolitri di Brachetto da pasto e a 5 di Vermentino:

Ecco, i dati della mia piccola produzione vinicola che, messa da parte la modestia, desidero valgano a scuotere la fiaccona di molti proprietari liguri,

<sup>52</sup> Vitigno non aromatico, solo omonimo di quello piemontese. Per le caratteristiche della varietà e alcune informazioni storiche circa la sua diffusione nella Francia sud-orientale: P. RÉZEAU, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris 2008, pp. 88-89; O. ΒΕΤΤΑΤΙ, *Bellet, le vignoble niçois*, Paris 2012, p. 102.

i quali trascurano i loro interessi, e (non sapendo far valere il ben di Dio che natura benigna ci dà) bevendo assai male, fanno cattivo sangue<sup>53</sup>.

Nel circondario di Albenga è lo stesso Accame a contribuire alla diffusione della varietà Brachetto «come la sola e possibile a far risalire in istima i vini del luogo». Nondimeno solo i suoi isolati imitatori, «finora non saliti in grande fama», si differenziano dagli altri per «trattare il mosto scientificamente, per la ragione che pochi si curano di ottenere credito in commercio». L'altro vitigno principe delle campagne ingaune (oggi ben noto), citato per la prima volta negli studi ampelografici della seconda metà del secolo, è il Pigato, parente prossimo del Vermentino<sup>54</sup>. Immancabilmente, sarà ancora il celebrato produttore di Pietra Ligure a farne il miglior uso, presentando al giudizio degli enologi uno sperimentale *Champagne* fatto da grappoli sottoposti ad attenta selezione<sup>55</sup>.

Tali lodevoli iniziative agiscono da stimolo su quei contadini disposti ad abbandonare pessime e radicate consuetudini: sembrerebbe già dimostrarlo la partecipazione di 31 produttori (su 419 espositori, di cui 172 toscani), tra liguri e piemontesi, alla prima Esposizione Nazionale, che si tiene a Firenze nel 1861. In questa importante occasione vengono messe a confronto esperienze diverse tra imprenditori ed esperti del settore provenienti da ogni angolo della penisola, alcuni dei quali additati come virtuosi esempi da imitare: si pensi al successo dei Florio, legato agli investimenti nel Marsala, vino bianco liquoroso esportato in Gran Bretagna dalla fine del XVIII secolo con fortuna crescente<sup>56</sup>. La rassegna, nei propositi degli organizzatori, avrebbe dovuto essere la chiave di volta dell'intera industria enologica italiana, la quale, nell'anno dell'unificazione politica, manca della giusta coesione, dato che – si legge nella relazione sull'esposizione fiorentina – sovente non si riesce a «condurre i vini alla finezza che il commercio pregia conservando loro, o imprimendogli alcun carattere proprio, per cui formino sui mercati una distinta legione»<sup>57</sup>.

<sup>53</sup> A. BERTANI, *Relazione sulla ottava Circostrizione (Province di Porto Maurizio, Genova e Massa Carrara)*, in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma 1883, vol. x, fasc. 1, pp. 378-380 e 384.

<sup>54</sup> Il Pigato, già a fine Ottocento, era considerato un vitigno «pregevole per qualità e quantità»: «Bollettino ampelografico», fasc. xv, Napoli 1881, p. 70.

<sup>55</sup> CAPPI, *La viticoltura e la vinificazione*, cit., pp. 112-113, 119-120, 123, 125-126.

<sup>56</sup> Sull'epopea di questa famiglia si può leggere R. GIUFFRIDA, R. LENTINI, *L'età dei Florio*, Palermo 2019.

<sup>57</sup> Z. CIUFFOLETTI, *Espansione e qualificazione della vitivinicoltura in Toscana fra '700 e '800*, in *Storia del vino in Toscana. Dagli Etruschi ai nostri giorni*, a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000, pp. 144-145.

Pur prendendo atto che uno sparuto gruppo di produttori liguri aspiri finalmente a presentarsi agli intenditori con un'offerta distintiva di buon livello qualitativo, rimarchiamo come la vitivinicoltura rivierasca nel complesso non risulti quasi mai in linea con i tempi. Tranne che per la lotta all'«utile flagello» della fillossera<sup>58</sup>, ha inoltre scarsa rilevanza l'interazione tra soggetti pubblici e privati, tra studiosi e vignaioli. Ciò determina dinamiche evolutive casuali, a volte incoerenti: in parallelo con limitatissimi successi individuali, si promuovono imprese commerciali improvvisate, destinate al fallimento – anche perché mal supportate dal substrato rurale –, come accade negli anni '70 a una Società enologica costituitasi in Sampierdarena e dotata di un primo vero impianto industriale. Per gli abitanti delle Riviere di bassa estrazione sociale, d'altro canto, i vini rimangono bevande popolari, un semplice alimento, e nulla importa della loro bontà. I ricchi, i membri dell'aristocrazia genovese, ragionano in modo diverso: se la realtà locale continua a tradire le attese, grandi spese per bottiglie preziose, da accatastare nelle cantine della Superba, meglio farle fuori regione.

Dopo il completamento, nel 1853, della linea ferroviaria da e per Torino, Genova viene letteralmente invasa dai vini piemontesi, primi fra tutti il Barbera di Asti e Alessandria e i molti a nome Dolcetto delle Langhe e del Monferrato. Diverso il discorso per gli estremi geografici della regione: come notò lo storico dell'alimentazione Giovanni Reborà, «ciò avveniva» nella grande città, mentre le lontane periferie «resistettero a lungo» all'enorme affluenza delle bevande oltramontane e, pur accogliendole di «buon grado», restarono fedeli agli imperfetti *nostrali* e «continuarono a coltivare le loro uve bianchette, il vermentino ed il rossese»<sup>59</sup>. Valutata a posteriori, una scelta “culturale” con ricadute positive: per un verso impedirà a tali vitigni di cadere nell'oblio, per l'altro contribuirà, nel secolo seguente, a tracciare il percorso verso la tipicità.

Altri vini giungono nel capoluogo ligure dal cosiddetto “Oltregiogo”, la storica regione che si apre sul versante padano a nord della linea spartiacque appenninica compresa tra i passi del Turchino, della Bocchetta e dei Giovi. Una certa quantità è rappresentata da bianchi e rossi leggeri da

<sup>58</sup> Così lo definì Mario Calvino. C'è anche chi ha parlato di infestazione «salutare» e «benefica», che determinò un «rinnovamento obbligato» del comparto vitivinicolo italiano: P. CAU, *Alle origini della viticoltura contemporanea in Sardegna: la fillossera da accidente fatale ad acceleratore del cambiamento*, in *La vite e il vino*, cit., II, p. 761; P. TEDESCHI, *Il rinnovamento culturale. La viticoltura bresciana tra Ottocento e Novecento*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno, Monticelli Brusati - Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, a cura di G. Archetti, Brescia 2003, p. 805.

<sup>59</sup> REBORÀ, *Importazioni e consumi*, cit., p. 488.

pasto, ma a crescere nella stima degli acquirenti saranno il Cortese di Gavi e il Dolcetto dell'Ovadese, «la cui commercializzazione in direzione di Genova sarà favorita nel 1881 dall'entrata in funzione della tramvia Ovada-Novì Ligure, a sua volta collegata alla ferrovia Torino-Genova entrata in funzione al momento dell'Unità d'Italia e nel 1894 anche e soprattutto dalla ferrovia Genova-Ovada-Acqui-Asti»<sup>60</sup>. Sono sempre le ferrovie a indirizzare verso il mare i vini e le uve (746.538 kg vengono spediti in Liguria nel biennio 1871-72) dell'Oltrepò Pavese, benché resti da indagare il ruolo delle famiglie genovesi (Cattaneo Adorno, Gambaro, Lomellini, Negrotto Cambiaso, Rovereto e altre) che qui hanno estese proprietà agricole<sup>61</sup>.

Non cessa ad ogni modo il consueto approvvigionamento da terre al di là del mare; un cronista riferisce che soltanto «dal 10 al 17 ottobre 1889 sono giunti al porto di Genova 25 bastimenti a vela carichi di vino provenienti dalla Sardegna, 13 provenienti dalla Sicilia, e 11 dalle Calabrie e Puglie. Oltre a questi, 13 bastimenti a vapore scaricarono partite di vino, prese nei porti delle nominate regioni»<sup>62</sup>. Raggiungono il suolo ligure sia vini sfusi da taglio e dal carattere semplice destinati alle masse, sia bottiglie eccellenti corrispondenti alle attese delle classi medio-alte. Della seconda categoria fanno parte il Cirò e il Savuto calabresi<sup>63</sup>, nonché il Cannonau, il Girò e la Vernaccia della Sardegna, dove, tra i quinquenni 1870-74 e 1879-83, si registra «un salto prodigioso» riguardo alla crescita delle medie produttive (un milione di ettolitri per annata buona), pari al 150%<sup>64</sup>. Colpisce, negli anni '70, la scarsità di sbarchi quanto a prodotti della vicina Toscana: un dato che muterà rapidamente nei decenni seguenti in rapporto al successo del Chianti<sup>65</sup>.

In Liguria, nell'ultimo scorcio dell'Ottocento – quando l'estremo Ponente viene investito dalla fillossera con drammatiche conseguenze nei vigneti – risaltano più di tutto le energie e le risorse investite in progetti di ampio

<sup>60</sup> G. ROCCA, *Per una geostoria della vitivinicoltura nell'Oltregiogo*, in «*In terra vineata*», cit., pp. 370, 372 e 374.

<sup>61</sup> L. MAFFI, *Natura docens. Vignaioli e sviluppo economico dell'Oltrepò Pavese nel XIX secolo*, Milano 2012, p. 62.

<sup>62</sup> Corrispondenza da Genova del 22 ottobre 1889: «Bollettino della Società Generale dei viticoltori italiani», IV, 1889, p. 542.

<sup>63</sup> M. DE BONIS, *Terra d'uve. Vini e vitigni in Calabria dall'antichità all'Ottocento: notizie, curiosità, immagini*, Cosenza 2002, p. 208.

<sup>64</sup> M.L. DI FELICE, *L'industria vitivinicola sarda dalla «fusione perfetta» al fascismo (1847-1940)*, in *La vite e il vino*, cit., II, pp. 836 e 839-840.

<sup>65</sup> Z. CIUFFOLETTI, *Dall'unità d'Italia alla metà del Novecento*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, a cura di P. Nanni, Firenze 2007, pp. 95-103. Cfr. ID., *Alla ricerca del «vino perfetto». Il Chianti del Barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze 2009 («Biblioteca dell'Archivio Storico Italiano», XXXIV).

respiro dai produttori dell'ultimo lembo del Levante. Questi, pur privi degli stabilimenti industriali sorti in altre regioni per lavorare al meglio le uve, diversificano e provano a rendere migliori i loro vini in funzione delle esigenze del mercato transnazionale. Sulla scorta degli insegnamenti di Paolo Francesco Staglieno, si persegue la buona fattura a Ortonovo, laddove

ad Arcola si confeziona un vino che, invecchiato, non è inferiore al Malaga. Ivi si scelgono fra le uve ben mature l'erbarola, la rossese e la grappolunga, si lasciano qualche giorno stese ed esposte al sole, si sgranano, si pigiano, si passano al setaccio e chiudonsi nel caratello. Il vino risultante, chiarificato, imbottigliato ed invecchiato, è squisitissimo<sup>66</sup>.

Trasformazioni rilevanti, concernenti nel contempo ampelografia ed enologia, si notano soprattutto nelle Cinque Terre. Il vitigno Rossese o Razzese a bacca bianca, componente principale della medievale Vernaccia e dell'Amabile<sup>67</sup>, viene a poco a poco messo in abbandono a favore di una nuova cultivar, il Bosco, robusta, feconda, con buccia spessa, conseguentemente idonea all'appassimento. Per quanto riguarda il vino tenuto in pregio, si passa, nel corso del XIX secolo, «da un nome più legato al gusto e alla qualità (amabile) a nomi che fanno riferimento alle procedure seguite durante la vinificazione». In effetti, annotiamo dapprincipio l'affermazione del *Rinforzato*, denominazione che non deriva né da aggiunte di alcool, né da addizioni di mistella (mosto fortificato con alcool o acquavite). Elaborato a partire dal far «evaporare coll'appassimento una parte dell'acqua di vegetazione che contengono gli acini dell'uva», per questo vino il processo fermentativo del mosto – assai ricco di zucchero – avviene, secondo le aggiornate cognizioni enologiche, «in botti ermeticamente chiuse, con lo scopo che si effettui in questi vasi serrati la trasformazione dei principi zuccherini in alcool». Nei decenni conclusivi dell'Ottocento all'appellativo *Rinforzato* si affianca, fino a prevalere, l'attuale Sciacchetra: anch'esso prodotto dolce, forte e passito, ottenuto da un sapiente uvaggio di Bosco, Albarola e Vermentino che gli dà struttura e profumi intensi.

Da ultimo, per illustrare i progressi qualitativi dei vini della zona prendo a prestito le informazioni ricavate da Gian Pietro Gasparini mediante attenti scandagli delle fonti bibliografiche e giornalistiche del tempo:

<sup>66</sup> BERTANI, *Relazione sulla ottava Circoscrizione*, cit., p. 385.

<sup>67</sup> CARASSALE, GIACOBBE, *Atlante dei vitigni* cit., pp. 113-115. Cultivar, ormai rarissima, citata anche in A. SCIENZA, O. FAILLA, L. TONINATO, A. CARDETTA, C. FABRIZIO, R. PASTORE, D. LANATI, *Dizionario dei vitigni antichi minori italiani*, Siena 2004, pp. 90-91.

alla “Esposizione di Spezia” del 1887 vengono premiati con medaglia d’argento “diversi tipi di vini di lusso” delle Cinque Terre, con medaglia di bronzo “il vino bianco da pasto”; nel 1905, all’Esposizione Internazionale sull’Alimentazione di Parigi gli stessi vini ottengono la medaglia d’oro. Nello stesso anno il vino delle Cinque Terre viene premiato alla mostra campionaria di Torino; nel 1908 il parroco di Corniglia viene premiato per il suo vino all’Esposizione Internazionale di Parigi. L’affermarsi delle nuove metodologie scientifiche porta anche ad indagini organolettiche sul prodotto, il quale risulta di ottima qualità<sup>68</sup>.

### *Conclusioni*

Quando si affronta il tema della storia della vitivinicoltura ligure il rischio è sempre quello di cadere in facili generalizzazioni: al tardo Medioevo, che vede l’affermazione dei vini dolci di lusso prodotti a Taggia e delle Cinque Terre, modellati sui gusti delle classi agiate e colte del Rinascimento, fa da contrapposto l’età moderna, epoca “buia”, dove le pratiche improvvisate nel vigneto e in cantina risentono dei mancati investimenti nel settore che diventa secondario rispetto ad altri (*in primis* l’olivicoltura, in tutto l’estremo Ponente e nel Tigullio). L’Ottocento appare come nulla più che un secolo di transizione, in attesa della ripresa novecentesca.

Una visione così netta delle dinamiche enologiche rivierasche discende più facilmente dall’assenza di storiografia specialistica sul Sei-Settecento che da criteri metodologici: ancora oggi, l’attenzione degli studiosi – e non potrebbe essere altrimenti – è rivolta soprattutto alle felici vicende medievali. Se si dà inizio a una ricerca sul periodo successivo, la datata panoramica fatta da Massimo Quaini pertinente allo sviluppo della cultura della vite in Liguria offre al momento l’unico ancoraggio. Al contrario, qualche buon, nuovo spunto per analisi differenziali si ha per il XIX secolo, grazie ai succosi contributi dell’appena citato Gasparini, riferiti però a un’area ben circoscritta (le Cinque Terre).

Purtroppo non posso rigettare l’accusa di aver riproposto nella premessa a questo breve saggio lo schema consueto. Malgrado ciò, nella speranza che affiorino utili documenti dagli archivi, provo a fare ammenda lanciando qualche sasso nello stagno del vuoto storiografico che grava ormai in modo fastidioso sui secoli moderni. Tra Cinque e Settecento, presumibilmente, vengono introdotti nelle Riviere vitigni di pregio (Vermentino, Dolcetto, Rossese nero ecc.): arrivi dettati da mera curiosità oppure dal desiderio di orientare meglio le lavorazioni vinicole? La domanda attende una risposta.

<sup>68</sup> GASPARINI, *Il vino delle Cinque Terre*, cit., pp. 96 e 103-107.

Nell'ultimo scorcio del Settecento, rimarchiamo che anche nell'arretrata e conservatrice Liguria si sta svolgendo un intenso dibattito intorno al progresso economico e civile della regione, animato da intellettuali riuniti nella Società Patria per le arti e le manifatture di Genova e nella Società Economica di Chiavari. Come ha detto Claudio Costantini era diventato improrogabile «mettere mano alle “piccole riforme”, a livello della singola comunità e della singola azienda, moltiplicare gli esperimenti di razionalizzazione dell'agricoltura, stimolare le innovazioni nel settore manifatturiero, incoraggiare l'iniziativa imprenditoriale innovatrice, avviare con scuole e premi una riqualificazione della manodopera»<sup>69</sup>.

Figli di questi fermi e positivi proponimenti sono personaggi come Eugenio Rambaldi e Cristoforo Accame tra i produttori o come Giorgio Gallesio e Paolo Francesco Staglieno, nell'ambito degli studiosi. Saranno loro a trascinare la vitivinicoltura ligure al suo pieno apprezzamento, forgiato sulla combinazione di fattori fisico-chimici e antropico-storici identitari. Stiamo parlando in definitiva del *terroir*, un concetto ben chiaro a Mario Calvino quando, all'alba del Novecento, all'atto dell'assunzione a direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Porto Maurizio, si trattò di difendere le peculiarità dell'ampelografia e dell'industria enologica delle Riviere.

<sup>69</sup> C. COSTANTINI, *La Repubblica di Genova*, Torino 1986, pp. 473-476.