

# L'Enologia Italiana del 1800

Questa raccolta degli atti del convegno organizzato dall'OICCE sull'Enologia del 1800, è un'opera ricca di informazioni originali e interessanti. L'attenzione si concentra su quanto di importante avvenne nell'Enologia italiana del XIX secolo. Il 1800 fu infatti un'epoca molto importante per i progressi che si fecero nella produzione del vino.

In questo libro, gli interventi di ben noti e qualificati esperti provenienti da tante regioni dell'Italia raccontano come le diverse aree della nostra Penisola hanno vissuto le profonde trasformazioni di quegli anni. Attraverso i loro studi ci spiegano come entrarono in Enologia le scoperte della Chimica e della Microbiologia, quali furono le strade per trovare e adottare nuove tecniche di vinificazione per migliorare la qualità dei vini, ci aiutano a capire come la svolta ottocentesca influenzò la realtà, la tradizione, il futuro di una impareggiabile terra del vino quale è l'Italia.

Dalla Restaurazione alla Belle Epoque, attraverso alcuni documenti d'epoca, si individuano i punti dell'evoluzione della qualità del vino nel nostro Paese nell'arco di circa cent'anni, quaranta dei quali susseguenti alla sua raggiunta Unità. Si affronta poi il mito di una delle prime "macchinette" pensate per la cantina: la macchinetta di Mademoiselle Gervais, che diede vita a imprese economiche e suscitò un ampio dibattito tecnico.

Si mette quindi in luce come proprio nel 1800 videro la luce le teorie e i risultati scientifici che diedero una vera svolta alle conoscenze sulla fermentazione alcolica. Si apre poi il sipario sulle diverse realtà regionali. La Valle d'Aosta appare come una realtà vivace, impegnata nello studio delle tecniche per produrre diversi tipi di vino, fra i quali troviamo i nomi di quelli che si sono affermati come i più "classici" e rinomati vini valdostani. Compare poi con tutto il suo carisma e la sua energia, il Generale Enologo Paolo Francesco Staglieno, pioniere della figura di enologo, consulente di Camillo Benso di Cavour e direttore della vinificazione alla Tenuta Reale di Pollenzo appartenente a re Carlo Alberto di Savoia. Poi si seguono i passi compiuti nel perfezionamento della vinificazione in Liguria, dall'età napoleonica al primo decennio del Novecento,

con i molti vitigni e i vini della tradizione.

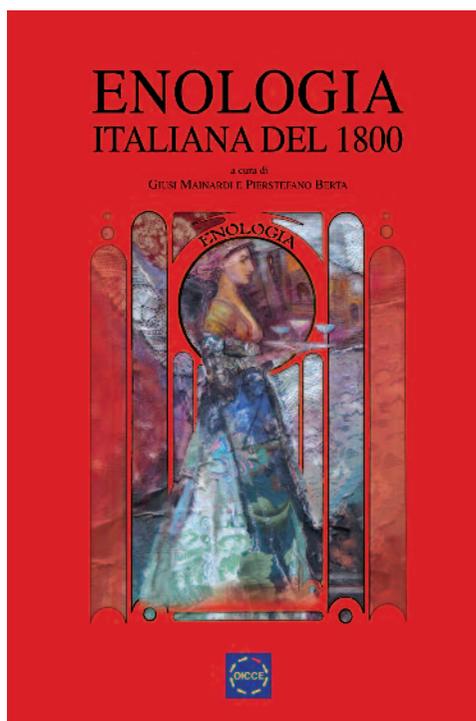
Viene di seguito analizzata l'opera del conte Vincenzo Dandolo, illustre veneziano, chimico, farmacista, "grande maestro di enologia". Si apre poi la realtà della Toscana, con una ricchissima attività di studio e di sperimentazione, la passione di grandi protagonisti dell'enologia, come il Marchese Vittorio degli Albizi, il Marchese Cosimo Ridolfi, il Barone Ricasoli. Seguono le sfide affrontate dall'Umbria per il miglioramento delle tecniche enologiche per presentarsi nell'ambito del grande commercio. L'enologia dell'Italia Meridionale viene vista alla luce di tanti lavori pubblicati nella seconda metà dell'Ottocento dove si conferma la continua necessità di razionalizzare la coltivazione, perfezionare la tecnica enologica, produrre pochi tipi di vino dalle caratteristiche costanti e, d'altro canto, si mette in evidenza

il tentativo di considerare il vino non più legato allo stabile ma limitato mercato locale, ma di renderlo un prodotto industriale, secondo le indicazioni economiche più avanzate.

Dalla ricostruzione storica si evidenzia come nelle Puglie dell'800 la produzione viticola ed enologica sia stata segnata da tratti caratteristici ed in molti casi, nel contesto italiano, unici. Si chiude infine con le grandi isole: la Sardegna, dove la vinificazione sino alla prima metà del secolo, era strettamente legata alla tradizione e valendosi poi di studi specifici, si modernizzò alla fine dell'Ottocento con la nascente industria vitivinicola isolana, che a fine secolo XIX portò i vini sardi alle Esposizioni Internazionali facendo incetta di medaglie d'oro e d'argento. La grande, storica isola del vino, la Sicilia, si vede poi emergere fra i clamorosi exploit dell'industria vinicola marsalese e la necessità di affermare e diffondere conoscenze e buone pratiche enologiche in ogni zona dell'isola.

Questo lavoro così ben condotto dai molti pregevolissimi Autori, segna un altro punto fermo nella conoscenza della nostra storia vitivinicola.

Tematiche storiche, tecniche e scientifiche si intrecciano qui a comporre un quadro di estremo interesse per comprendere come si è costruita e da dove ha origine la realtà contemporanea dei grandi vini italiani.



**A cura di Giusi Mainardi, Pierstefano Berta**  
**ENOLOGIA ITALIANA DEL 1800**  
 Edizioni OICCE, Canelli, 2016, pagg. 200, Euro 18  
 Si può ordinare scrivendo a [info@oicce.it](mailto:info@oicce.it)