



### Vini di pianura... in crociera

È noto come un tempo la coltura della vite caratterizzasse il paesaggio non solo della collina piemontese e di alcune aree montane della regione, ma che anche le zone pianeggianti ne fossero interessate in una certa misura.

Il nostro pensiero, un po' uniformato ad un concetto di qualità 'standard', ci fa vedere in questa realtà della viticoltura di pianura (almeno per il Piemonte) solo il risultato di una necessità di produrre quel po' di vino necessario all'autoconsumo.

Ma questo è sempre stato vero?

Al viaggiatore che percorre oggi la piana di Alessandria, industrializzata e sempre più invasa da grandi impianti 'fotovoltaici', non pare possibile che un tempo essa fosse la zona di produzione di vini di qualità, il cui consumo non era certo limitato alla famiglia del produttore.

Nella seconda metà del XIX secolo, cultivar locali insieme a vitigni bordolesi (forse tra le prime importazioni di questo genere per il Piemonte) costituivano, ad esempio, i vigneti del conte Manfredo Balbo Bertone di Sambuy, a Castelceriolo.

In questo comune nelle immediate vicinanze di Alessandria, il conte (estroso componente di commissioni ampelografiche locali) sperimentava non solo nuovi vitigni insieme a quelli tradizionali, ma anche tecniche di cantina innovative e raffinate, oltre a sistemi di affinamento dei vini a dir poco inusuali: tra i suoi prodotti si poteva infatti trovare il "Marengo" ('con uve di Bordeaux') o il "Valmagra" (da 'Vitigni antichi del paese') nella versione 'ritornati da Montevideo', cioè inviati per nave in Sud America e di là rispediti al mittente col vantaggio di accelerarne l'invecchiamento.

Questa curiosa pratica era peraltro già in voga in zona all'inizio del secolo: da *I giornali dei viaggi* di Giorgio Gallesio (a cura di E. Baldini, 1995) sappiamo infatti che vini della Fraschetta (così viene anche definita quest'area) della vendemmia 1819 furono spediti per nave a Filadelfia, da qui a Canton, quindi nuovamente a Filadelfia, da dove fecero ritorno in Piemonte nel settem-

bre 1822; dopo 32000 miglia percorse sul mare furono presentati dal marchese Lascaris di Ventimiglia alla Società Agraria, per dimostrarne l'eccezionale resistenza e serbevolezza.

Al di là di queste curiosità, la Fraschetta era effettivamente un'area vocata alla viticoltura in quanto, pur pianeggiante, è costituita da terreni argillosi ed acidi, ma ricchi di scheletro e particolarmente aridi nella stagione estiva.

In essa trovavano il loro luogo d'elezione vitigni come la Slarina e, ancor più tipico, il Neretto (o Nerello, o Uva da cane), caratterizzato da un grande vigore e da una forte predisposizione alla colatura del grappolo, ma anche dalla capacità di fornire vini robusti e predisposti ad invecchiare, forse proprio quei vini che venivano mandati in 'crociera' nell'800.

Oggi rinasce un certo interesse per questo vitigno, ormai quasi introvabile tra gli sparuti filari rimasti nella piana e chissà che una migliore caratterizzazione del vitigno non stimoli una ripresa della sua coltivazione.

Ma dovrà essere davvero robusto, questo vitigno, per svilupparsi tra le difficoltà del mercato, la diffidenza per i vini di pianura e i filari... di pannelli fotovoltaici.



*Neretto della zona di Marengo (Alessandria)*