



Il valore della diversità

Questa volta occupiamoci di vigne, più che di vitigni, percorrendo in un viaggio virtuale i tanti paesaggi viticoli della nostra penisola. Non può che stupire la varietà di modi con cui le viti sono state piegate, sagomate, addomesticate, in una parola allevate, nelle diverse contrade italiane. E anche qui, come per i vitigni, vi sono forme “antiche” ormai prossime alla scomparsa, forme “tradizionali” che ancora resistono, malgrado tutto, a tecniche più rispondenti alla moderna viticoltura, e forme diventate “invasive” perché conformi alle attuali esigenze colturali, e dunque sempre più diffuse in tutti o quasi tutti gli ambienti viticoli del mondo.



I “vigneti eroici” delle Cinque Terre (Liguria).

Ormai non è più possibile capire dall'immagine di un vigneto se ci si trovi in Cile, in Spagna, in Australia o in Sicilia. Belle spalliere che pettinano il suolo, in piano o su dolci pendii, ci appaiono indistintamente uguali, e se non fosse per qualche dettaglio (la natura dei pali, delle ancore,

il numero dei fili, anch'essi del resto sempre più uniformi) o per l'estensione del cielo, che appare più grande nelle plaghe d'oltreoceano, ci parrebbe tutta la stessa storia. Di storia, invece, i diversi modi di allevare la vite ne raccontano tanta. Si portano dietro dei saperi locali che vengono da lontano e che generazioni su generazioni di vignaioli hanno perfezionato, fatto evolvere, modificato lentamente, al



Vigneto “in verticale”: l'Alberata aversana (Campania).

passo coll'allora lento progresso della tecnologia. Sono metodi che rispondono alle caratteristiche pedo-climatiche dei luoghi, ai materiali a disposizione, ed anche alle situazioni sociali ed economiche, come la disponibilità di manodopera o l'esigenza di consociare sullo stesso appezzamento colture (e fonti di reddito) diverse.

Ai piedi di tutto l'arco alpino predomina la pergola, più o meno ampia, semplice o doppia, ma sempre forma a L, con un tetto di vegetazione sotto cui pendono i grappoli. Nei suoli freschi, dove la disponibilità di acqua è buona per la

presenza dei grandi fiumi, è necessario difendere le uve dall'umidità del suolo ma nel contempo dal riflesso del sole in estate e anche dalle grandinate così frequenti allo sbocco delle valli dove la turbolenza dell'aria è massima. Dalle colline del Canavese alla bassa val d'Aosta, dalla zona del lago di Garda e di Soave alla valle dell'Adige e poi ancora sui colli del Veneto la pergola è la forma tradizionale che resiste malgrado i consistenti investimenti per i sostegni. Ed è significativo come i vitigni locali vi si siano adattati, e alcuni facciano fatica a piegarsi ad una conduzione più sobria.

I vitigni dei paesi caldi, invece, stanno ben acquattati dentro i loro alberelli: cercano di limitare l'esuberanza vegetativa per resistere al secco, al sole ed al vento. Alle Canarie si proteggono con muretti circolari che paiono le tracce di caduta di regolari meteoriti, a Pantelleria li si affossano nelle buche o si cerca di proteggerli dietro a ripari: ovunque nell'alberello le piante son mutilate, fatte accucciare al suolo, per toglier loro quella gran voglia di crescere che le prende a primavera. Anche in certi luoghi montani delle valli alpine, sui suoli poveri e secchi asciugati dalle brezze ritorna l'alberello, forse un poco meno severo, ma pur sempre ben contenuto nella sua semplicità. Però alle falde del monte Bianco e in Alto Adige, proprio come in un luogo del tutto diverso che è la ripida costa a stretti terrazzi delle Cinque Terre, troviamo invece una pergola mignon, che sfida il freddo e la neve nel primo caso, il vento marino nel secondo, qui creando una impenetrabile ragnatela di fili e di

tralci a pochi decimetri dal suolo.

Ovunque lungo la penisola si trovano poi le vestigia di quella che era la forma principe della viticoltura tra Quattro e Seicento: testucchi, alberate, autin sono modi diversi di allevare le viti sfruttando l'economico sostegno di aceri, olmi, gelsi, ciliegi, decorando le campagne di festoni che andavano da una pianta all'altra e infliggendo ai mercati locali un prodotto non sempre bevibile. Altro che alberello! Qui le viti dovevano allungarsi allo spasimo per raggiungere gli alberi distanti, pena la distruzione ad opera del vento dei germogli più pigri. Ma nel contempo, ecco a costo moderato uno sfruttamento in verticale dello spazio colturale: in alto i frutti del ciliegio, i rami del gelso e degli aceri per gli animali, poi l'uva e al suolo ortaggi e cereali. Un vero e proprio "vigneto in verticale" ha preso sviluppo anche ai piedi del Vesuvio, dove la feracità del suolo spingeva le viti a formare alberate alte 4-5 metri, che parevano le quinte verdegianti di un teatro all'aperto.

Oggi è sempre più raro, anche per l'enoturista più curioso, imbattersi nelle forme di allevamento di un tempo, con la loro valenza storica e culturale. E allora perché non creare una rete che miri a conservare qua è là lungo la penisola qualche spicchio di vigneto dimostrativo "antico"? Che mantenga la memoria di quella diversità di soluzioni colturali che l'incredibile plasticità della vite e l'ingegno dell'uomo hanno reso possibile nei diversi ambienti, creando paesaggi agrari tra i più belli e curiosi del mondo.



I tipici vigneti di Carema (Piemonte) (Foto V. Novello).