

I QUADERNI dell'ENOTECA

PALAZZO ROCCABRUNA

Confraternita della vite e del vino - Trento

**SIMPOSIO
PER IL 50° ANNIVERSARIO
DI FONDAZIONE**



PALAZZO
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO

Intensi, pregiati, inconfondibili i vini sono un concentrato singolare di storia e di natura. Intreccio di cultura e passione, di tecnica e fantasia, essi racchiudono il respiro del territorio e l'energia degli uomini che li producono. Generazioni di viticoltori, impegnati con pazienza e caparbietà a domare la montagna per allevare la vite. Il Trentino è anche questo: terra di vini, di viticoltori e di esperti vinificatori.

Il vino, dunque, come simbolo di un'identità culturale: qui sta il senso de "I Quaderni dell'Enoteca", una collana che si propone come percorso attraverso i sapori e i saperi del territorio e che idealmente prosegue l'attività dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna nella diffusione di una cultura di prodotto ispirata alle tradizioni vitivinicole locali e ad un approccio consapevole ed evoluto al mondo dell'enogastronomia.



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

I QUADERNI dell'**ENOTECA**

P A L A Z Z O R O C C A B R U N A

I Quaderni dell'Enoteca

Collana di approfondimenti sulla viticoltura trentina della Camera di Commercio I.A.A. di Trento – Area promozione e sviluppo

Editore

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina, 13 – 38122 Trento
tel. 0461/887101 – fax 0461/239853
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it
www.tn.camcom.it
www.enotecadel trentino.it

Responsabile

Mauro Leveghi

Coordinamento redazionale

Silvia Conotter

Trascrizione testi

Angelo Rossi

Revisione testi

Roberto Giampiccolo, Paolo Milani

Progetto grafico e impaginazione

Trentagradi snc

Stampa

Lineagrafica Bertelli Editori snc

Foto

Archivio C.C.I.A.A. di Trento, Trentino Spa, Confraternita della vite e del vino di Trento, Gianfranco Bernardinatti, Romano Magrone, Angelo Rossi, Angelo Siciliano

Le bottiglie che compaiono nelle illustrazioni appartengono alla Collezione storica dell'Enoteca provinciale del Trentino curata dall'enologo Enrico Cattani

In copertina: particolare del frontespizio dello Statuto della Confraternita della vite e del vino di Trento

Proprietà letteraria riservata

Finito di stampare maggio 2009

2

Confraternita della vite e del vino - Trento

SIMPOSIO PER IL 50° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE

Trento - 16 maggio 2008



Sommario

Premessa	7
Introduzione <i>di Enzo Merz</i>	9
L'impegno di Ferdinando Tonon per la Confraternita <i>di Massimo Sala</i>	11
Intervista a Ferdinando Tonon <i>di Sandra Tafner</i>	15
L'ambivalenza del vino <i>di Roberto Mazzer</i>	21
La bottiglia che seppe conquistare i russi <i>di Nadio Delai</i>	25
La famiglia e la vigna. Una ricognizione nei ricordi <i>di Emanuela Renzetti</i>	29
Simboli e frontiere del vino nelle culture di casa nostra <i>di Giovanni Kezich</i>	43
San Michele ed i vitivinicoltori: cinquant'anni di esperienza formativa <i>di Francesco Spagnoli</i>	51
Nascita e sviluppo della viticoltura moderna in Trentino <i>di Attilio Scienza</i>	59

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna, sala Conte di Luna



Premessa

È motivo di orgoglio per l'Ente camerale poter annoverare in questa collana una pubblicazione che celebra il cinquantesimo anniversario di fondazione della Confraternita della vite e del vino di Trento, la più antica associazione bacchica d'Italia.

Lo spirito di quel lontano 1958, data della costituzione, non è cambiato, anzi col passare degli anni è maturata la consapevolezza di una forte identità, indissolubilmente legata agli obiettivi originari del sodalizio: *"conservare e custodire gelosamente le migliori tradizioni del nostro vino esaltandone i valori"*.

Nell'arco di cinquant'anni l'attività della Confraternita, attraverso concorsi, selezioni, eventi, ha contribuito in maniera determinante alla crescita qualitativa dei vini trentini. Dimenticarlo significherebbe ignorare la storia. Quando ancora le guide enologiche non esistevano, la Confraternita con i suoi premi indicava la strada da seguire sulla via della qualità. Come non ricordare il ruolo che essa ha svolto – e tuttora svolge - come fucina di idee, di stimoli, di riflessioni, nello sforzo di promuovere uno stile di consumo moderno ed evoluto e nel diffondere una sensibilità verso i prodotti enologici alimentata più da ragioni ideali che da contingenze edonistiche?

Nelle motivazioni che ne hanno sotteso la costituzione si può individuare anche l'origine di quel legame fra vino e territorio, quale espressione di un'autentica identità locale, che oggi è il *fil rouge* dell'attività promozionale di Palazzo Roccabruna.

La sintonia fra gli obiettivi del sodalizio e quelli della promozione istituzionale è un'eloquente testimonianza della visione anticipatrice che ha animato i fondatori. Ciò che ci aspetta adesso è un cammino da fare insieme su un percorso che richiede un impegno quotidiano, sia nel campo del miglioramento continuo del prodotto che in quello della diffusione presso il consumatore dei valori della moderazione, della sobrietà e dell'attenzione alla qualità.

Esprimo quindi la mia personale soddisfazione per il contributo alla conoscenza della storia della viticoltura trentina che quest'opera rappresenta, e nel ringraziare tutti coloro che hanno partecipato a vario titolo alla sua realizzazione, auguro alla Confraternita di custodire nel tempo con la stessa passione e dedizione le ragioni ideali che fin dall'origine la hanno animata.

Adriano Dalpez

Presidente della Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura di Trento

Nella pagina a fianco: Palazzo Roccabruna; particolare del soffitto della sala Conte di Luna



TRENTO

CONFRATERNITA

DELLA

VITE

E DEL

MONIA

Introduzione

Il 22 aprile del 1958 è stata fondata la Confraternita della vite e del vino di Trento. Era da poco terminata la ricostruzione postbellica ed il Paese si stava muovendo velocemente per guadagnare posizioni e naturalmente nuove opportunità di lavoro e di sviluppo. Un gruppo di ex allievi dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige l'anno prima aveva visitato in Francia le coltivazioni viticole del bordolese ed era entrato in contatto con le associazioni bacchiche.

La Provincia stava intanto sensibilizzando i contadini per la sostituzione dei vecchi ceppi vitati: c'era in quel periodo molta confusione nei vigneti, venivano allevate piante di vario genere e molte di queste erano poco adatte a produrre vini di qualità. Molto diffusa, ad esempio, era la Schiava che, particolarmente richiesta dal vicino Alto Adige, si credeva potesse essere fonte di grandi guadagni. Nello stesso tempo si pensava alla valorizzazione dei vini, così come alla loro promozione, ed ecco che su questo tema, oltre al rafforzamento dell'allora Comitato vitivinicolo, si è pensato alla fondazione della Confraternita della vite e del vino. Da allora sono trascorsi cinquant'anni, nel corso dei quali la Confraternita, tra alti e bassi, è sempre prosperata promuovendo incontri, dibattiti, assemblee e naturalmente cercando di migliorare e di diffondere, sia tra i propri aderenti che nel pubblico, la conoscenza e la cultura del prodotto "vino". Ecco perché per festeggiare degnamente questo nostro anniversario abbiamo organizzato un convegno che ponesse l'accento sulla figura del vignaiolo e su come sia cambiata la sua vita nel corso di questi cinquant'anni di storia.

Enzo Merz

Gran maestro della Confraternita
della vite e del vino

Nella pagina a fianco: emblema della Confraternita della vite e del vino di Trento



L'impegno di Ferdinando Tonon per la Confraternita

di Massimo Sala

È un testimone d'eccezione a ricordare i primi passi della Confraternita della vite e del vino: Ferdinando Tonon,¹ unico rimasto di quel gruppo di sedici amici che al termine della 22^a Mostra vini del Trentino, nel 1958, decise di dare vita all'Associazione. L'obiettivo era quello di sostenere culturalmente lo sviluppo della vitivinicoltura trentina che sempre più, dopo molte traversie, si sarebbe dovuta avviare verso un futuro di qualità. Venne allora firmato l'atto costitutivo, mentre il successivo statuto mise in primo piano l'azione di mantenimento, di salvaguardia e conservazione delle migliori tradizioni che la Confraternita, la prima nata in Italia, si impegnava a sostenere. È per questo che la si poteva definire l'espressione culturale del Comitato vitivinicolo provinciale; per questo motivo organizzò convegni, ricerche, raccolte di documentazione. Da sottolineare che in quell'epoca fu preziosa l'attività del Comitato, espressione

interprofessionale che volle mettere insieme tre forze diverse (i viticoltori, le cantine e i commercianti) con il fine comune di valorizzare il vino e di trovare modi e mezzi per uscire dalla crisi. Qualità in campagna e qualità in cantina: questo il traguardo ambizioso al quale contribuì anche l'Istituto agrario di San Michele, che avrebbe formato i nuovi quadri per una viticoltura ed un'enologia più avanzate e progredite. Oggi gli enologi che escono da quella scuola sono richiesti non soltanto in Italia, ma in tutto il mondo.

Dopo dieci anni di attività la Confraternita decise di assegnare ogni anno ai migliori vini trentini un marchio, realizzato dal pittore Remo Wolf su bozzetto di Tonon, attribuito dopo l'esame di esperti – che appartenevano non soltanto all'Associazione, ma anche all'Istituto agrario di San Michele, all'Assessorato provinciale all'agricoltura, alla Camera di commercio – e di alcune personalità di rilevanza nazionale. Si trattava – come disse

Nella pagina a fianco: Ferdinando Tonon durante la cerimonia di intronizzazione

¹ Ex allievo dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e personaggio storico della vitivinicoltura trentina.



Sopra: il Capitolo della Confraternita davanti alla chiesa di S. Pietro a Trento in occasione del 25° anniversario di fondazione

il Gran maestro Luigi Menapace – di un riconoscimento prestigioso: un “Oscar” al vino trentino.

Il mezzo secolo è stato celebrato ufficialmente nella primavera 2008 con un convegno al quale non poteva mancare la presenza prestigiosa di Ferdinando Tonon, non solo per dare una testimonianza di prima mano, ma per riannodare i fili della storia, per capire insieme quanto delle premesse sia stato mantenuto e quanti cambiamenti siano nel frattempo avvenuti.

Tonon si può sicuramente definire il padre della Confraternita. L’idea era nata in lui e in un piccolo gruppo di amici nel 1957 in occasione di un viaggio nella Borgogna dell’Udias, l’Unione diplomati dell’Istituto agrario di San

Michele. In quelle terre di grande tradizione vitivinicola già esistevano le Confraternite. Perché non si sarebbe potuto istituirle anche nel Trentino, che stava cercando di risollevarsi dagli anni difficili della guerra? Bisognava però, prima di ogni altra cosa, far capire che anche quella trentina era una terra vocata, che esistevano le condizioni ideali per uno sviluppo della viticoltura. “La scuola – dirà in seguito il presidente dell’Udias, Flavio Salvetti – avrà un ruolo determinante per fornire il bagaglio tecnico di conoscenza, ma tutti insieme dovremo concorrere nel forgiare uomini anche con grandi doti morali”. Era il credo dell’Unione e fu anche il credo della Confraternita.

Tonon torna al passato con emozione. Ricorda

quelle sedici persone, non semplici appassionati di vino, ma qualcosa di più: personaggi con ruoli determinanti nella società trentina come Bruno Kessler, poi diventato presidente della Provincia. Fu proprio lui a dettare in tre righe gli scopi dell'associazione: "Conservare e custodire gelosamente le migliori tradizioni del vino trentino esaltandone i valori ed i prodotti migliori".

C'è però in Tonon anche un pizzico di preoccupazione quando si chiede se tutto sia stato realizzato, se non si sarebbe potuto fare di più. Forse qualcosa ha viaggiato col passo lento del contadino, forse qualcosa è rimasto nell'aria, come l'idea di un museo della vite e del vino, anche se oggi finalmente, grazie alla Camera di commercio di Trento, esiste una realtà che a questa idea si è ispirata e che è Palazzo Roccabruna, dove vini e spumanti hanno ottenuto il posto d'onore che meritano, una vetrina di prestigio per prodotti di grande qualità.

Del resto la volontà di far bene è sempre stata la molla per andare avanti. Lo sottolinea il Gran maestro Enzo Merz ricordando i primi passi di allora, quando la viticoltura lungo l'asse dell'Adige si trovava in grande sofferenza, con impianti vecchi e inadeguati ad affrontare il mercato, con l'avanzata dei vini veronesi e un'emorragia della miglior produzione trentina verso Bolzano. Fu uno scatto d'orgoglio degli ex allievi di San Michele, unito alla lungimiranza di qualche amministratore, a dare la svolta. Fu anche l'umiltà di guardare altrove e di imparare da chi era più avanti, dai Paesi più progrediti d'Europa.

La Confraternita fu per quei tempi uno dei soggetti determinanti che riprese in mano il filo della storia, che rispolverò aspirazioni e realizzazioni antiche, che suggerì miglioramenti, che seppe alzare la voce. Certo i mez-

zi per imporsi sono sempre stati quelli del pensiero, visto che un'associazione vive delle quote associative e che pertanto si trova a scontrarsi con un bilancio risicato. "Però – assicura Tonon – considerate le sue disponibilità si può dire che fin dall'inizio abbia fatto miracoli creando un marchio, uno statuto, un programma". C'erano, allora, uomini del calibro dell'avvocato Dolzani e dell'avvocato Morelli che definirono subito delle regole. C'erano uomini di scienza che contribuirono a superare certi equivoci diffusi, volti ad esempio a confondere nella pubblicità il vino con l'alcol. Ferdinando Tonon porta i suoi 90 anni con grande naturalezza. Ha anche scritto un libro che ha deciso di non mettere in vendita. C'è la sua vita lì dentro, ci sono fatti e sentimenti, eventi fortunati e tristi, come quando venne catturato e inviato al confino a Ventotene. Quindi i molti anni trascorsi a San Michele all'Adige con varie funzioni, assistente tra l'altro di Rebo Rigotti, un genio della genetica a quei tempi, con cui realizzò la Carta viticola del Trentino. Tonon parla del vino con amore. "Un prodotto – così lo descrive – di grande nobiltà, che viene da una pianta umile, ma con un potenziale molto vivace. Per questo nell'immaginario popolare può evocare scene bacchiche che ne violentano l'intimità ed è pertanto giusto che la Confraternita abbia da subito voluto essere un insieme di persone selezionate, per far prevalere sull'aspetto ricreativo la cultura e la luce del pensiero".



Intervista a Ferdinando Tonon

di Sandra Tafner

Tafner: Ferdinando Tonon – non lasciatevi ingannare dall’anagrafe perché i prossimi che compirà sono novanta! – è il padre della Confraternita. Non solo perché l’ha fatta nascere ufficialmente a margine della 22^a Mostra vini del Trentino nel 1958, ma perché ne aveva maturato l’idea l’anno precedente, quando con l’Udias (Unione dei diplomati dell’Istituto agrario di San Michele all’Adige) era andato a fare un viaggio di studio in Svizzera, a Sion, e poi in Borgogna, dove c’erano già delle *Confréries* molto importanti delle quali, tra l’altro, lui è tuttora membro. In quell’occasione si chiese: “Perché non diamo vita a qualcosa di simile anche in Trentino?”. Egli ci inquadrerà lo scenario di allora, anche perché nel 1958 erano sì già passati gli anni dell’immediato dopoguerra, ma la situazione viticola non era certo molto favorevole alla nascita di una Confraternita che avrebbe avuto uno scopo soprattutto culturale. Anche nel piccolo Trentino ci fu qualcuno che azzardò a pensare in grande...

Tonon: Ci sono fatti e circostanze nella vita delle persone e delle istituzioni, che sono particolarmente significativi e fra questi, indubbiamente, c’è la nobile ricorrenza del nostro cinquantenario. È un traguardo e anche “un ponte”. Tutto cominciò il 22 aprile del 1958 quando, a conclusione della Mostra dei vini, si sono sedute attorno ad un tavolo sedici persone. L’incontro non era casuale: era stato preparato fra persone dotate di qualche cosa di più della qualifica di semplici amici del vino. Insomma, erano “personaggi” nell’ambito della società trentina, come ad esempio Bruno Kessler che, da fondatore, dettò di getto e in tre righe gli scopi della nostra associazione: “Conservare e custodire gelosamente le migliori tradizioni del vino trentino esaltandone i valori ed i prodotti migliori”.

Mi pare che in questa sintesi ci siano e rimangano le motivazioni che hanno ispirato la realizzazione della Confraternita. La preoccupazione di oggi deriva dal fatto che non tutto sia stato completamente realizzato. Mi riferisco ad un programma talvolta esagerato, nel

A sinistra: Sandra Tafner e Ferdinando Tonon

senso che nella nostra associazione, ma non solo nella nostra, prevale spesso il sentimento e l'entusiasmo globale sulla ragione, ossia su quello che concretamente si può realizzare.

Tafner: Penso tu ti riferisca a quando nel 1957 avete stilato un promemoria che nel tempo non è stato realizzato del tutto. In cinquant'anni qualcosa è stato fatto "con il passo del montanaro" e qualcosa si sta vedendo solo adesso. Per esempio, allora dicevate che bisognava prevedere la creazione di un "Ordine bacchico", sul tipo di quelli conosciuti in Francia, ma che questo dovesse trarre ispirazione dalle tradizioni locali. Si auspicava anche la creazione di un Museo della vite del vino e l'istituzione di una o più Case del vino. A Trento ora c'è Palazzo Roccabruna, nato in tempi recentissimi, ma in città manca ancora un locale caratteristico del vino in cui funzioni una "mostra-assaggio permanente". Anche qui, presso Palazzo Roccabruna funziona qualcosa di simile, ma tutto questo è stato realizzato con tempi molto, molto lunghi. Tonon, la Confraternita esiste da cinquant'anni. Secondo te ha realizzato gli scopi e gli obiettivi dell'inizio, oppure no?

Tonon: Approfitto di questa domanda per collegarmi alla situazione che si viveva nel 1957: questo nostro sodalizio nacque in un momento particolarmente difficile per il mondo della vite e del vino, subito dopo la guerra. Era un momento in cui la viticoltura aveva subito lungo l'asse dell'Adige dei danni notevoli alla sua piattaforma varietale, peraltro vecchia e inadeguata ad affrontare il mercato. C'era stata la perdita del mercato locale ed estero, con l'invasione dei vini degli amici veronesi, e c'era la perdita della parte migliore della

produzione trentina, che veniva venduta allo stato sfuso a Bolzano. La situazione era estremamente difficile. Nonostante ciò, posso dire che c'era una leva, una spinta d'orgoglio che nasceva dagli ex allievi di San Michele, dei quali io mi sento onorato di far parte. L'Unione, che si era costituita fin dal 1946, non solo aveva lo scopo molto semplice dell'aggiornamento tecnico degli iscritti, ma voleva anche metterli in contatto con le realtà vitivinicole d'Italia e dei Paesi più progrediti d'Europa. È da qui maturata una serie di esperienze che suggeriscono iniziative diverse per il Trentino. Tengo a precisare che il nostro sodalizio è molto stretto e trae la sua ragione d'essere dalle radici antichissime della tradizione millenaria della viticoltura trentina. Questo è un dato inconfutabile. Lo sviluppo seguì un preciso programma nel corso dei decenni, condizionato dal fatto che i soldi non ci sono mai stati. Caratteristica peculiare della nostra associazione era quella di essere una "confraternita vera", ossia come i frati: senza soldi! Essa visse e vive tuttora del contributo dei propri associati. Quindi, se dovessi fare un bilancio in rapporto ai mezzi che ha avuto a disposizione, essa ha fatto dei miracoli, perché nei primi 15-20 anni ha creato un'associazione vitale, un marchio, uno statuto e un programma funzionali alla valorizzazione del vino trentino.

C'erano uomini del calibro dell'avvocato Dolzani, principe del foro di Trento che definì le regole e collaborò alla stesura dello statuto assieme all'avvocato Morelli, e dei bravissimi tecnici che ci hanno assistito. Una delle preoccupazioni che avevamo quando abbiamo creato la Confraternita della vite e del vino di Trento era, ad esempio, anche la "propaganda" che talvolta confondeva il vino con l'alcol. Qui ancora non si sapeva che gli amici medici dell'Accademia francese avevano già asserito



Sopra: Palazzo Roccabruna; il Gran maestro Enzo Merz durante la cerimonia di torchiatura della Nosiola appassita

il principio fondamentale che “l’alcolismo è inversamente proporzionale alla natura viticola della regione”: ossia, più una regione è viticola e meno persone bevono smodatamente. Ci sono state anche altre personalità che, come professori di una grande orchestra, si sono prestate non poco: penso al dottor Vittorio Zanon, primo Gran maestro, capo di quell’Ispettorato agrario che allora annoverava fra i dipendenti autorità anche scientifiche e tecniche che godevano di un gran rispetto e di una stima diffusa; penso ai professori Franco Defrancesco e Giovanni Manzoni o al dottor Gino Salvaterra.

Tafner: Mi hai dato lo spunto per ricordare due cose importanti. Prima di tutto mi sembra opportuno leggere subito i nomi dei sedici personaggi che hanno firmato l’atto costitu-

tivo: Giuseppe Andreaus, Augusto Antonioli, Iginio Baldi, Giuseppe Bonvecchio, Luigi Dalla Rosa, Giovanni Feller, Bruno Kessler, Bruno Lunelli, Vittorio Marchesoni, Tullio Negri, Demetrio Osele, Danilo Paris, Italo Samuelli, Bruno Scrinzi, Ferdinando Tonon e Vittorio Zanon. Secondo: ora è impossibile in questa sede fare la biografia di Ferdinando Tonon, però è bene ricordare che tu, all’Istituto di San Michele, hai passato la vita compatibilmente con il tuo ruolo di consigliere regionale. A 15 anni ti sei iscritto alla scuola agraria e l’hai frequentata per i tre anni di studio previsti. Ad un certo punto però succede un fatto: siamo in un’epoca di regime e tu fai del volantaggio in favore degli operai – forse memore che negli anni Venti a casa tua c’era stata la sede locale della Camera del lavoro e del Psi – e lo fai proprio nella notte in cui passa Hitler in

treno per andare a Roma dal suo amico Mussolini. Guarda caso, ti prendono... e ti fai qualche tempo al confino, lontano dal tuo paese. Poi riesci a tornare a San Michele e cominci a lavorare. Questa volta nel ruolo che ci dirai, anche se a me rimane una grande curiosità: all'Istituto diventi l'assistente di Rebo Rigotti e con lui componi la "Carta viticola", assieme a moltissime altre realizzazioni tra le quali anche il vitigno Rebo. Poiché attorno a tutto ciò ruota una leggenda metropolitana sulla quale vorremmo una parola definitiva, voglio chiedere al protagonista d'allora che abbiamo qui vivo e vegeto: "Questo Rebo, di chi è figlio?"

Tanon: Secondo il DNA i genitori oggi sono un po' cambiati rispetto a quelli indicati inizialmente. Il fatto viene attribuito al sottoscritto, ma non è così perché sono stato assistente di Rigotti – che era un piccolo genio della genetica dell'epoca e soprattutto un grande esperto di agricoltura – ma non quando è stato creato il Rebo. In realtà il merito va dato al mio carissimo amico, ormai scomparso, Sigfrido Franceschi, assistente della stazione sperimentale, che portò il polline per gli incroci in piccoli recipienti posti su un vassoio che vennero investiti da una folata di vento. Eventualità che non manca certo a San Michele. Il fatto era piuttosto grave, così Franceschi, per evitare il licenziamento in tronco, raccolse il polline "mescolato" e Rigotti continuò a fare i suoi incroci... con l'esito che dopo anni il fatto è stato svelato dall'analisi del DNA. Prima si credeva che il Rebo fosse figlio di "Merlot x Marzemino", anziché "Merlot x Teroldego". Una cosa simile era già successa con la patata. E può capitare nella "sperimentazione in campo", basta una piccola distrazione...

Tafner: Ferdinando, c'è un altro evento di quegli anni da ricordare, e cioè la nascita del Comitato vitivinicolo. La Confraternita è stata legata strettamente a questo organismo.

Tanon: La situazione era disastrosa nel 1945, ma le categorie vitivinicole di allora ebbero uno slancio di orgoglio dando vita nel 1950 al Comitato vitivinicolo trentino, che nasceva dall'unione di tre forze diverse: i viticoltori, ossia i produttori singoli, le cantine sociali ed i commercianti di vino. Forze diverse, che però avevano un fine comune: quello di valorizzare il vino e soprattutto trovare i mezzi, i modi e le forme per uscire dalla crisi ed affermarsi sui mercati. Il Comitato vitivinicolo è nato come espressione interprofessionale e paritetica di queste tre categorie. Il primo risultato è stato il ridimensionamento delle contrapposizioni fra produzione e commercio del vino e quindi una serie di iniziative sfociate nella "politica della qualità", sia in campagna che in cantina.

Il primo presidente del Comitato vitivinicolo è stato un ex allievo di San Michele: Giuseppe (Bepi) Andreaus, dal 1946 presidente dell'Udias, associazione tuttora attiva.

Un altro evento importante avvenuto in quegli anni fu la creazione a San Michele, nel 1958, dell'Istituto tecnico agrario con specializzazione in Viticoltura ed Enologia. Da lì sarebbero usciti i nuovi quadri per una viticoltura ed un'enologia più avanzate e più progredite, tant'è che i nostri colleghi di San Michele sono presenti in quasi tutte le regioni d'Italia, dalla Puglia al Veneto, dalla Toscana al Piemonte, luoghi dove si potrebbe supporre che la presenza di altre scuole enologiche dovesse escludere la presenza dei diplomati di San Michele.

La difficile situazione di allora, affrontata come

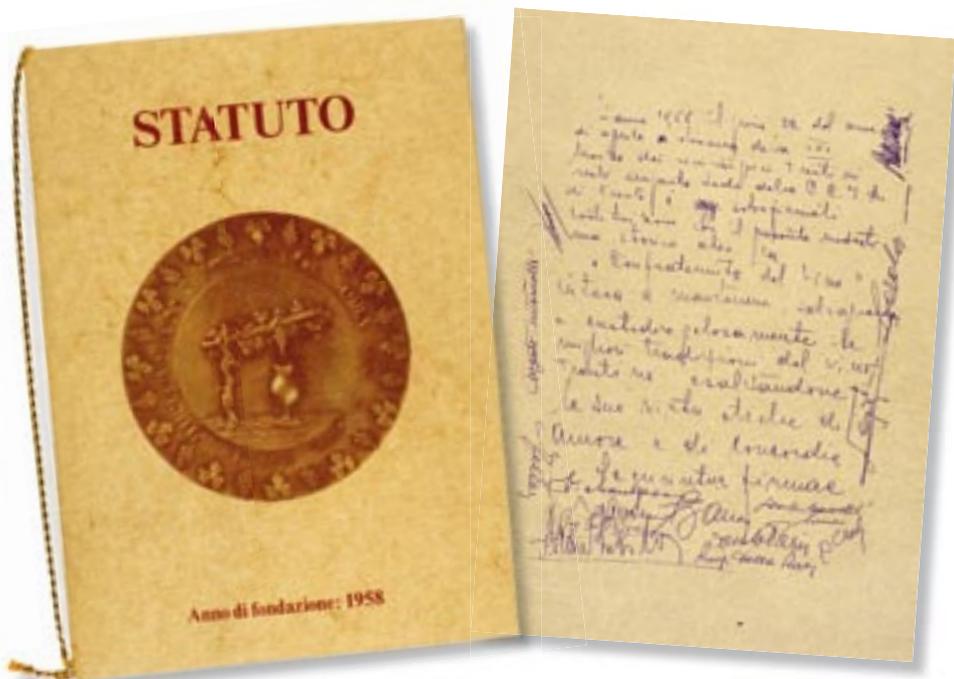
detto da un gruppo di benemeriti, ha portato alla costituzione anche della Confraternita. Si iniziò prendendo contatto con tutte le principali regioni vitivinicole italiane e straniere per capire se e come queste si stessero muovendo in ambito culturale. Si era intuito, infatti, che il nostro sodalizio non poteva che prefiggersi lo scopo di stimolare le coscienze e di elevare la conoscenza e la cultura in generale. Quando parliamo di patrimonio viticolo non ci riferiamo soltanto ad un compendio di beni materiali, ma anche di beni culturali, visto che c'è una storia di cui noi facciamo parte e che quotidianamente contribuiamo a formare. Il comparto vitivinicolo è diventato, credo, un po' la spina dorsale dell'economia agricola trentina, ben sorretto da un bagaglio di storia e di cultura.

Tafner: Ancora due cose da ricordare: il marchio della Confraternita è stato realizzato dal

compianto pittore e confratello Remo Wolf su tuo bozzetto. L'altra è che il primo Simposio si tenne all'albergo Sardagna, con molte persone che volevano subito entrare nel sodalizio. Anche se uno degli obbiettivi posti da voi fondatori, era quello di non inflazionare la Confraternita.

Tanon: Sì, effettivamente è stato così ed è anche comprensibile: il vino per sua natura è un prodotto di chiara nobiltà. Questa però dispone in sé di un potenziale molto vivace per cui può dar luogo a consumi smodati, con quell'immagine popolana, ossia quella bacchica, di bevanda difficile da arginare. È stato giusto, quindi, soprattutto in un primo periodo e senza alcun pensiero integralista, mantenere la Confraternita circoscritta ad un limitato numero di persone, la cui presenza potesse essere di riferimento e di insegnamento.

Sotto: Statuto della Confraternita della vite e del vino di Trento





L'ambivalenza del vino

di Roberto Mazzer¹

Le origini e la storia del vino sono strettamente intrecciate a quelle della civiltà occidentale. Nel tempo il vino è diventato tradizione, costume, mito, simbolo di convivialità. Fin dall'antichità tuttavia esso ha mostrato un'ambivalenza di fondo: nettare benefico per il saggio, turpe bevanda per chi ne abusa. Tale ambivalenza, che tuttora ne caratterizza l'immagine, può spiegare entusiasmi ed avversioni che sono i poli estremi dell'atteggiamento nei confronti del vino.

In Italia il modello di consumo dell'alcol è per tradizione moderato. Si tratta, in particolare, di vino assunto prevalentemente durante i pasti: bere vino per accompagnare i pasti giornalieri e in occasioni conviviali fa parte della storia e della cultura del nostro Paese. Quanto ai dati epidemiologici la diffusione del consumo di alcol mostra un *trend* sostanzialmente stabile negli ultimi 8 anni, con un lieve aumento nel 2001, ed incrementi si-

gnificativi tra i giovani, in particolare tra le donne. Dalla comparazione fra il 1998 (anno dal quale sono disponibili i dati) e il 2005 emerge che la quota di consumatori di alcol tra le persone di almeno 14 anni è stabile, intorno al 70%. Tra le giovani donne di 18-19 anni si osserva invece un incremento dal 53,3% al 56,3% e tra le giovani di 20-24 dal 57,6 al 60,4%.

Passando ai diversi tipi di bevande alcoliche, nello stesso periodo, emerge che la percentuale di persone di 14 anni e più che bevono vino, dopo alcune oscillazioni, si stabilizza al 57,6% (coloro che lo consumano giornalmente sono circa il 30%). I bevitori di birra sono invece il 47%. Si può inoltre osservare che i consumatori che assumono quantità non moderate di vino aumentano con l'età e fra i lavoratori in proprio. Inoltre tale quota cresce in modo rilevante per coloro che hanno titoli di studio più bassi in tutte le classi di età.

Più diffusa fra i giovani è la tendenza al *binge*

Nella pagina a fianco: vini in degustazione all'Enoteca provinciale del Trentino

¹ Il presente articolo è una sintesi dell'intervento pronunciato durante il convegno.



Sopra: medaglia con l'emblema della Confraternita della vite e del vino di Trento

drinking, cioè l'abitudine a consumare dosi eccessive di alcol in una sola occasione. Questo comportamento, che è andato diffondendosi prevalentemente nei Paesi del Nord Europa, si sta radicando anche fra i giovani italiani: tale fenomeno evidenzia un picco nei maschi compresi nella fascia fra 20-24 anni. Dopo i 25 il fenomeno evidenzia una tendenza alla riduzione mantenendo inalterate le differenze di genere.

Gli effetti dell'alcol sono direttamente proporzionali alle dosi assunte: la tossicità del vino dipende dall'alcol etilico o etanolo, il composto quantitativamente più abbondante dopo l'acqua, che, se assunto in dosi eccessive, è responsabile di numerose e gravi

patologie con il rischio di danni anche irreversibili agli organi.

Secondo gli ultimi orientamenti della medicina non vi sono "dosi sicure", ma persone che, in diverse circostanze e per diverse quantità, hanno un differente grado di "rischio".

Per comprendere gli effetti dell'etanolo sull'organismo, è importante esaminare come esso viene metabolizzato. L'alcol viene assorbito per il 20% dallo stomaco e per il restante 80% dalla prima parte dell'intestino. Se lo stomaco è vuoto, l'assorbimento è più rapido. L'alcol assorbito passa nel sangue e dal sangue al fegato che ha il compito di distruggerlo. Finché il fegato non ne ha completato "la digestione", l'alcol continua a circolare dif-

fondendosi nei vari organi. In alcuni individui, in alcune razze e nelle donne l'efficienza di questo sistema è molto ridotta, risultando più vulnerabili ai suoi effetti. Circa il 90-98% dell'alcol ingerito, viene rimosso dal fegato. Il restante 2-10% viene eliminato attraverso l'urina, le feci, il respiro, il latte materno, le lacrime, il sudore, la traspirazione.

L'ambivalenza, cui è soggetto il consumo del vino, acquista rilievo nel momento in cui si esaminano gli effetti benefici prodotti dalla bevanda. Grazie ai fenoli contenuti nell'uva l'assunzione moderata della bevanda è associata ad un minore rischio cardiovascolare soprattutto coronarico. Lo dimostra anche il ben noto "paradosso francese". La mortalità per malattia coronarica è correlata alla quantità di grassi di origine casearia che vengono assorbiti nella dieta. In Francia ad un forte consumo di questi grassi fa riscontro una scarsa mortalità per malattie coronariche, dovuta proprio al consumo moderato di vino. Ulteriore dimostrazione degli effetti benefici da esso prodotti viene da una celebre ricerca condotta a Copenhagen nel 1995. Scopo dello studio era verificare la correlazione esistente tra il consumo di varie bevande alcoliche e la mortalità tra gli abitanti della città. Fu costituito un campione di 6.051 maschi e 7.234 femmine di età compresa fra i 30 e i 79 anni. Il risultato fu sorprendente: il rischio di morte si abbassava progressivamente in rapporto ad un uso crescente di vino. Né la birra, né gli alcolici erano associati ad un rischio minore, anzi. Il consumo crescente di alcolici aumentava il rischio, mentre quello di birra non aveva alcuna incidenza. Infine si notò che la riduzione di mortalità associata al vino riguardava sia le cause cardiache che quelle cerebrovascolari, che la mortalità totale. Infine secondo un'indagine esposta sulla rivista

scientifico *Nature* (dicembre 2001) il vino rosso contribuisce alla longevità. Esso infatti inibisce la sintesi dell'endotelina – 1, responsabile dell'indurimento delle arterie e colpevole dell'arteriosclerosi coronarica, e quindi, grazie ad alcune molecole, protegge il sistema cardiovascolare.

Sotto: *Foianeghe rosso 1966*, Cantina Conti Bossi Fedrigotti (Borgo Sacco - Rovereto) - Premiato al I concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1968)







La bottiglia che seppe conquistare i russi

di Nadio Delai

Quando Enzo Merz mi ha chiesto di venire a questa piacevole celebrazione mi sono sentito onorato perché la Confraternita ha certamente una storia interessante da raccontare e che merita di essere celebrata. Allorché mi fu chiesto di moderare una tavola rotonda, come dicevo, ho pensato che il mio mestiere resta fundamentalmente quello dell'“interprete” ed anche qui, nel mio ruolo di moderatore di questo incontro voluto dalla Confraternita per i suoi 50 anni, c'è una componente “interpretativa” importante che nasce dal rapporto tra il prodotto vino e la società.

Non posso dimenticare che la stagione del secondo Dopoguerra e dei primi anni Cinquanta era una stagione in cui l'agricoltura era una necessità. La fine degli anni Quaranta fu un'epoca contraddistinta dall'autoconsumo, non solo del vino che allora era considerato un vero e proprio alimento.

Quando abbiamo cominciato ad entrare nei secondi anni Cinquanta, poi nei Sessanta e fino all'inizio degli anni Settanta, con la fuga dalla campagna, non posso dimenticare le battute che si facevano a casa quando si diceva: “Beh, poverina, ha sposato un contadino!”. Successivamente, chiacchierando con Alberoni del più e del meno, questi mi diceva che la rivoluzione industriale italiana l'hanno fatta

A sinistra: giochi di luce in un calice di vino rosato



Sopra: cantina dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige

le donne, perché le donne non sposavano più i contadini e, se li sposavano, "non gliela davano" – questo per rimanere sul goliardico – e preferivano andare ad abitare in città, con un operaio in un casermone; la donna sentiva che il futuro andava lì e non altrove...

La produzione del vino era ingente, di bassa qualità: la gran parte veniva venduta sfusa e da poco si era cominciato a discutere di alcolismo. Il vino era un "problema" e non un prodotto che potesse aspirare ad un elevato

livello qualitativo. Arrivarono poi gli anni in cui si lavorava per crescere e non più solo per vivere, erano gli anni del miracolo economico e la gente mirava a "costruire cose solide": la casa, la Cinquecento, poi la Seicento, mentre il cibo e il vino non avevano ancora trovato la loro collocazione nello stile di vita dell'epoca. Con i primi risparmi arrivava la macchina, la Vespa o la Lambretta, non certo la bottiglia costosa. Poi i tempi cambiarono: gli anni Settanta-Ottanta segnarono la nascita dei

distretti, cui dettero un impulso decisivo i contadini che lentamente si trasformarono in imprenditori. Fu allora che si aprirono spazi per l'immaterialità e a quel punto anche le cantine scelsero la politica della qualità.

Oggi è praticamente impossibile trovare una bottiglia esteticamente sgradevole: ora non c'è che l'imbarazzo della scelta. Il vino si beve innanzi tutto con gli occhi, le bottiglie sono una più bella dell'altra con effetti straordinari. Quando Gorbaciov assunse il potere in Unione Sovietica, andai a visitare quel Paese con Merloni, presidente di Centromarca, soggetto che raggruppa i più importanti *brand* italiani per una tre giorni dedicata alla "cultura di mercato". Merloni invitò al convegno i testimoni più capaci in vari settori professionali (nello stile, nel *packaging*, nella ricerca socio-economica). Ve lo immaginate l'"*homo sovieticus*" che si occupa di mercato? Mi ricordo la scena in cui l'italiano esperto di *packaging* si presentò con una bottiglia stupenda, spiegando ai russi come raggiungere il consumatore che allora stava nascendo.

Quell'intervento riscosse grande successo nella platea.

Fu proprio allora, negli anni Ottanta, che il vino cominciò a diffondersi come bevanda portatrice di significati simbolici, come forma di auto-rappresentazione: erano gli anni della moda, dei capi firmati. Il resto è storia recente: siamo diventati ancor più immateriali e l'industria del vino asseconda questo *trend* e fa di ogni bottiglia un concentrato di esperienze ed emozioni. Anche il vino diventa simbolico: si afferma una cultura enologica capace di sedurre anche i giovani che si iscrivono in massa ai corsi di *sommelier*. Oggi il consumo diventa quasi parte dell'essere. Una componente essenziale del proprio stile di vita.

Sotto: Teroldego rotaliano 1966, az. agr. V. Foradori & figli (Mezzolombardo) - Premiato al I concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1968)





La famiglia e la vigna. Una ricognizione nei ricordi

di Emanuela Renzetti

La trasformazione della famiglia contadina, il suo rapporto con l'allevamento della vite e le modificazioni subite dalla cultura del vino costituiscono indubbiamente un ambito che si potrebbe esplorare in molte realtà territoriali della provincia trentina, da quelle un tempo disseminate di pergole oggi scomparse a quelle più di recente segnate da terreni vitati. Per evitare di incorrere in peculiarità difficilmente generalizzabili e per conservare la possibilità di comparare il materiale raccolto, relativo ad una più ampia ricerca,¹ si è scelto di indagare il mutamento che ci interessa a Faedo, zona che della viticoltura conserva memorie di lunga data.²

"Li luoghi topici dell'uve a torno la città sono medemamente anco di caccia in particolare d'uccellagione massime quelli sopra il Campo Trentino e anche oltre il porto de' legnami che

vengono da val di Fiemme". Così scriveva Michelangelo Mariani negli anni Settanta del 1600 e, nel 1680, quasi a convalidare la notizia, la Carta di regola della Comunità di Faedo. Oltre a fissare tra i compiti del regolano, che assorbiva anche le mansioni del sindaco, l'obbligo di stabilire con i vicini il giorno d'inizio della vendemmia, imponeva particolari obblighi riguardo alle uve ai tre saltari di campagna,³ che vigilavano su tre zone diverse. "Che dalli 15 di agosto sin alla fine delle vendemmie debbano detti tre saltari custodire fedelmente l'uve [...] giorno e notte [...] e che non possino partirsi fuori dalla sua saltara per venir a Faedo o per andar altrove, se non il sabbato di sera [...] ma subito ritornarsene [...] Che debbano custodire la campagna [...] quindici giorni doppo esser finita la vendemmia".

L'ansia per i possibili danni alla vigna che emerge da queste e altre prescrizioni mostra

Nella pagina a fianco: vendemmia in Valle di Cembra

¹ Ho di recente lavorato su un significativo numero di interviste di viticoltori, tutti soci della cantina La Vis e in gran parte proprietari di vigne poste nella piana dell'Adige o in Valle di Cembra, per esaminare appunto la trasformazione del rapporto con l'uva andato determinandosi nel corso dei sessanta anni di attività della cantina che a breve verranno celebrati, cfr.: *Ritratti di una passione*, Firenze, Giunti, 2008.

² Falcetti M., *Faedo e il suo vigneto*, Trento, Stampalith, 1994 e *ibidem* Scienza A., *Realtà ed immaginario dei vigneti di Faedo*, pp. 7-8.

³ Guardie.



Sopra: Cabernet S. Michele 1966, F.lli Endrizzi (S. Michele a/A) - Premiato al II concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1969)

inequivocabilmente la rilevanza speciale che la viticoltura aveva nella comunità. Nell'esame condotto da Mauro Nequirito che mette a confronto le norme statutarie di Faedo con

quelle di altre Carte di regola si evidenzia in effetti la preminenza dell'uva entro le attività economiche presenti, tutte ridotte rispetto a quelle dei villaggi situati a livelli altimetrici superiori.⁴ Guardiamo dunque come si presentavano il territorio di Faedo e la sua particolare vocazione agricola, poco prima dello scoppio della Grande guerra, agli occhi di Ottone Brentari: *"Uscita da San Michele la postale continua rasentando le falde del monte a poca distanza dalla sinistra dell'Adige, dopo meno di 2 chilometri si arriva al Masetto, casale del comune di Faedo che ha 654 abitanti compresi anche i masi o casali di Cadino, Masetto, Barco, Belvedere, Canazzi, Centofinestre, Canee, Montereale, Mulino della Valle, Mulini presso Faedo, Togn, Pallai e Cadin Alto. Il paese è posto su un verde e ridente altipiano, che si estende sopra una specie di bacino od insellatura abbassantesi fra il Monte Corona a Sud e il Doss Mezalón a Nord e chiuso verso mattina dal Porcil. È ad Est di San Michele. I campi che scendono verso l'Adige, sono coltivati a viti e gelsi e quelli sopra il paese a cereali. Possiede anche prati e boschi. [...] è fabbricato bene e con qualche regolarità, e mostra di aver avuto una volta maggior importanza di adesso. Nei monti vicini restano gli ingressi ad antiche miniere di ferro od altro. Da Faedo una strada mulattiera conduce a Cembra, [...] mentre la postale, lasciata a destra la strada per Faedo prosegue verso Nord, arriva alla contradina di Cadino e [...] proprio sotto la cima del monte Alto si passa il confine fra Faedo e Salorno"*.⁵

La descrizione di Brentari ci presenta gelsi e viti che si alternano e ci fa capire che la pebrina, la terribile malattia del baco che aveva

⁴ La Carta di regola della Comunità di Faedo: 1680, Mezzocorona, Comune di Faedo-Comprensorio Valle dell'Adige, 2006, p. 21 e p. 45.

⁵ Brentari O., Guida del Trentino, Trentino orientale. Parte seconda, Bassano, 1890-1902, ristampa anastatica Bologna, Forni, 1971, p. 22.

messo in ginocchio l'industria serica già da un cinquantennio, non aveva ancora fatto scomparire gli alberi che servivano a questo tipo di allevamento.⁶ Inoltre, dalle caratteristiche del paesaggio, si può cogliere l'aderenza di massima delle campagne di Faedo al modello delle destinazioni colturali secondo l'altimetria che era stato elaborato a metà Ottocento e che prevedeva quattro sistemi d'agricoltura. Questi individuavano, per la pianura e la bassa collina, la gelsibachicoltura come coltivazione primaria e la cerealicoltura e la viticoltura come secondarie; in collina, la viticoltura come primaria e la gelsibachicoltura con la cerealicoltura come secondarie; in montagna, l'allevamento del bestiame da latte come attività primaria e la cerealicoltura come secondaria; nelle zone di alta montagna, l'allevamento del bestiame da macello come attività primaria e la cerealicoltura come secondaria.

L'agricoltore trentino, tuttavia, credeva nel mito dell'autosufficienza alimentare, che era una diretta emanazione culturale dell'isolamento in cui si erano abituate a vivere molte comunità. Condizionato da quel mito, era spinto a coltivare nei suoi campi i più disparati prodotti, nell'ottica di un'agricoltura autarchica che cercava, nella promiscuità colturale, una risposta all'esigenza di dover produrre da sé tutto ciò che poteva servire al mantenimento dell'intera famiglia. Una simi-

le idea parrebbe essersi mantenuta costantemente per buona parte del XX secolo, dando prova di particolare resistenza e soprattutto testimoniando la lunga durata del sistema produttivo finalizzato all'auto-consumo, sistema che Agostino Perini a metà Ottocento già lamentava: "*Ognuno vuol essere produttore di vino, di grano turco, di frumento, di segale, di orzo, di legumi, di erbaggi [...] perché ognuno vuole essere il consumatore dei suoi prodotti*";⁷ tutto ciò susciterà successivamente anche le critiche di Battisti e di Trener,⁸ ma è tuttavia ampiamente documentato ancora un secolo dopo,⁹ come potremo osservare entrando nei ricordi di Sergio.¹⁰ Le vicende, relative alla sua famiglia e al suo mestiere, che racconta potrebbero essere prese come esempio per spiegare alcune tra le più importanti trasformazioni sociali che hanno modificato la realtà del territorio trentino dagli anni Cinquanta del Novecento ad oggi. La sua memoria trasmette segmenti di un sistema disciolto e insieme le direttrici della nuova geometria che è andata componendosi; il dato demografico, il mutamento delle strutture familiari, il ruolo dell'istruzione e dell'industrializzazione, il lavoro manuale e l'innovazione tecnologica, l'organizzazione economica e il mercato, il rapporto con la terra e quello con la natura rappresentano solo una parte degli spunti compresi nella narrazione biografica.

"Sorni, Pressano e Faedo erano simili, avevano

⁶ Cobelli R., *Cenni storici e statistici sulla bachicoltura nel Trentino*, Rovereto, Sottoc chiesa, 1872.

⁷ Perini A., *I quattro sistemi di agricoltura del Tirolo Meridionale messi in rapporto con la superficie del suolo e della popolazione*, in *Giornale agrario dei distretti Trentini e Roveretani*, 23, 1845, pp. 91-92.

⁸ Battisti C., *La piccola proprietà nel Trentino*, in Monteleone R. (a cura di), C. Battisti. *Scritti politici e sociali*, Firenze, La Nuova Italia, 1966, pp. 26-27; Trener G. B., *Industrie vecchie e nuove nel Trentino*, in *Annuario degli studenti trentini*, V, 1898/1899, pp. 143-196: "in generale l'impronta caratteristica della nostra economia rurale è che essa si basa sul consumo interno invece che sull'esportazione causa il metodo irrazionale dei nostri contadini di voler produrre nel proprio campicello un po' di tutto quello che occorre al loro sostentamento", p. 179.

⁹ Leonardi A., *Depressione e "risorgimento economico" del Trentino: 1866-1914*, Trento, Società di studi trentini di scienze storiche, 1976; Idem, *Problemi ed orientamenti economici nel Trentino tra Ottocento e Novecento*, in Canavero A., Molioli A. (a cura di), *De Gasperi e il Trentino tra la fine dell'Ottocento e il primo dopoguerra*, Trento, Reverdito, 1985, pp. 13-64.

¹⁰ Ringrazio infinitamente Sergio T. e sua moglie Lorenza P. per aver accettato di dedicarmi il loro tempo raccontandosi e per aver scandagliato il passato e riflettuto sul presente con immediatezza e lucidità.



Sopra: vignaioli impegnati nella vendemmia

tutti la viticoltura come base, poi, sopra il paese, c'erano orti, vanege,¹¹ prato e bosco. A monte del paese si coltivavano granoturco, grano, fagioli, patate... ma dove c'erano viti, c'erano viti, solo se si facevano rinnovi si piantavano per i primi due anni patate o fagioli, poi appena andavano a pergola basta, anche perché le pergole di un tempo erano più basse e piane... con gli anni si sono modificate sempre di più. Le viti arrivavano fin sotto il paese, intorno ai cinquecento metri di altezza, adesso raggiungono gli ottocento metri... perché l'agricoltura specializzata, la monocultura, in realtà, ha oc-

cupato tutto il coltivabile, tutto quanto prima era indispensabile alla famiglia che viveva sulla terra e che aveva bisogno di mangiare quanto produceva, quindi alberi da frutto, pere, mele, persino pesche, poi doveva avere animali da cortile e anche la stalla! Noi avevamo il cavallo, due mucche e un vitello, oltre a galline, conigli e maiale. La famiglia, quando sono nato era costituita dai nonni, dai genitori, da due sorelle di mio padre e dal fratello minore non ancora sposati e da mio fratello; siamo rimasti in nove fino a quando non sono nati un altro fratello e una sorella, ma alla fine si sono sposati gli zii e

¹¹ Terreni coltivati.

siamo restati in otto. Del resto, i numeri di un tempo erano ancora più elevati perché i miei nonni, ad esempio, avevano avuto dieci figli, mio padre era il primogenito e avevano vissuto e vivevano su tre ettari di campagna, oggi, a voler fare il paragone, ci si vivacchierebbe in due". Una particolare sottolineatura merita la questione della misurazione della campagna, che tende quasi sempre ad escludere dal computo del terreno che si sfrutta per vivere quanto è orto, o qualsiasi appezzamento diverso dal vigneto, e collocato più in quota, che serve al sostentamento della famiglia, ma non produce introiti. Assume, quindi, una differente caratterizzazione la questione dell'agricoltura autarchica che per mantenersi ha perseguito l'estensione altimetrica coltivando appezzamenti talvolta poco redditizi.¹² Appare inoltre chiaro che quanto si produceva era sufficiente a soddisfare i bisogni alimentari dei componenti della famiglia a patto che questi si mantenessero rigorosamente entro la sfera di ciò che già si aveva in casa.

"Le aziende erano quindi promiscue, ma non c'era certo ricchezza, anzi in molti casi si sarebbe potuto dire che c'era miseria. Non si comprava quasi nulla... i soldi servivano per scarpe e vestiti, mancava la tecnologia, il lavoro era tutto manuale e tutti contribuivano. Si viveva insieme, la famiglia era estesa e negli anni Cinquanta, quando mio padre ha preso in mano l'azienda del nonno che era il patriarca, in realtà è diventato una specie di suo mezzadro. Più tardi i miei genitori hanno deciso di avere cucina propria, cioè, pur continuando a vivere nella stessa casa, hanno cominciato a dividersi. La mamma aveva sempre desiderato un po' di



Sopra: Maso Scari Teroldego rotaliano 1967, Cantine Barone de Cles (Mezzolombardo) - Premiato al II concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1969)

autonomia, era sempre stata costretta a non sgarrare mai da quel che gli altri erano abituati a mangiare: minestra d'orzo, fagioli, polenta, verze, crauti, patate e lei che aveva ormai quattro figli desiderava anche curarli diversamente. Non c'erano motivi di disaccordo, ma l'obbligo della convivenza le era diventato pesante".

¹² Gregorini G., *L'agricoltura trentina tra mercato, pressione demografica e regole agronomiche*, in: Garbari M., Leonardi A. (a cura di), *Storia del Trentino*, vol. V, Bologna, Il Mulino, 2003, pp. 531-596.

È la prima forma, discreta, eppure per i più anziani difficile da accettare, di separazione dei nuclei familiari; è la ricerca di un po' di riservatezza che passa però attraverso scelte concrete di modificazione dei consumi alimentari. È la donna, la sposa, a far leva su gli uni per ottenere anche l'altra, è lei che soffre della gestione comune della dimensione domestica e che coglie nei più generali mutamenti della società, dai quali è esclusa, lo spunto per far emergere i propri bisogni. Certo anche l'uomo avverte il peso della famiglia patriarcale, ma le sue strade extramurali gli aprono occasioni diverse.

"In quello stesso periodo la campagna ha cominciato a spopolarsi perché chi aveva poca terra non riusciva più a viverci, così mio padre, mentre gli altri scappavano, ha deciso di acquistare qualche appezzamento. Ha beneficiato dei sostegni per chi restava sulla piccola proprietà contadina e ha iniziato a lavorar sodo perché coltivava il terreno proprio, quello del nonno e anche quello della chiesa. A quel punto ha dovuto comprare il trattore, ha venduto il cavallo ma ha continuato ad andare avanti con la stalla fin che ha avuto convenienza, fino al 1971, quando la Cee ha dato contributi per eliminare il bestiame da latte. Per lui in verità è stato un sollievo, non gli piaceva la stalla, lui prediligeva la frutticoltura e ha sempre detto di essere un viticoltore per necessità. Non aveva studiato, aveva imparato tutto empiricamente e con passione, da autodidatta lavorava in vigna e curava le piante ottenendo ottimi risultati; solo dopo la guerra aveva potuto frequentare i corsi Inipa¹³ a San Michele e conserva ancora gelosamente una cassetta con tutti i coltelli da innesto che aveva ricevuto in dono alla fine di un



ciclo di formazione. Mi ha raccontato e mostrato, quando avevano ormai più di trent'anni, dei meli piantati in un campo che avevamo a San Michele. Aveva chiesto al nonno molte volte di poter piantare un frutteto in quel campo, ma lui glielo aveva sempre impedito perché il terreno era destinato al mais, così di nascosto, all'età di diciassette anni, se lo era fatto con niente, aveva seminato i semi, poi aveva innestato le piante nate e infine le aveva messe in mezzo al granoturco e il nonno trovatosi di fronte al fatto compiuto gli aveva solo detto... così quest'anno non mangeremo niente... Quel campo è stato venduto quando è morto il nonno, perché ogni erede ha avuto la propria parte ma poi l'ha alie-

¹³ Istituto di formazione agricola sorto nel 1952 per iniziativa della Confederazione nazionale coltivatori diretti.



Sopra: viticoltori al lavoro sotto le pergole

nata senza che il papà potesse liquidarlo, così dato che nel frattempo aveva perso la campagna della chiesa è rimasto solo con la proprietà acquistata e la casa”.

Un padre senza paura della fatica, che ha passione per il proprio lavoro e che, nonostante sia autodidatta, sa muoversi brillantemente entro differenti ambiti agricoli, quanto entro normative e burocrazia con cui il suo mestiere ad un certo punto ha a che fare. Un uomo solido, convinto del valore della terra, ma previdente, accorto, tutt'altro che semplicemente tradizionalista ma, al contrario, pronto a sperimentare e a cambiare e anche a secondare alla necessità una passione.

“Ho frequentato le scuole elementari e le medie

proprio nel periodo di trasformazione del lavoro, dell'industrializzazione e dell'abbandono delle campagne e mi sono reso conto, ma senza soffrirne troppo, che i miei compagni avevano qualcosa in più: i figli degli operai della fonderia di Mezzocorona, ad esempio, andavano al mare in colonia e forse avevano più spiccioli per comprarsi i gelati. A me importava fino a un certo punto perché ho sempre considerato bellissima la vita di campagna: ci sono momenti di grande lavoro e momenti di tranquillità in cui si va nei campi perché piace ma non c'è veramente da fare... e allora si vivono le ferie sul lavoro, come diceva anche mio padre quando si andava a fare il fieno: saliva la mattina presto, dopo io portavo la colazione, più tardi arriva-

va la mamma col pranzo, ci mettevamo sotto un grande castagno, mangiavamo polenta e coniglio, dopo facevamo un pisolino, poi giravamo il fieno e la sera lo portavamo via. Se era domenica era ancora più bello perché arrivavano i parenti e si stava tutti insieme a lavorare e scherzare”.

Un padre, dunque, che mentre il mondo intorno sta cambiando e palesa il pericolo di

Sotto: *Marzemino Vallagarina 1977*, Cantine Letrari (Nogaredo) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)



confronti a tutto svantaggio degli agricoltori, perché il suo lavoro non venga negletto, fornisce insieme alla sponda della formazione anche quella del proprio esempio e delle proprie convinzioni. Un figlio che cresce senza esserne ancora pienamente consapevole in un'atmosfera virgiliana, da bucoliche, imparando ad apprezzare tempi e socialità prima e familiarizzando poi con la fatica, il rischio e il ritmo particolare del lavoro.

“La vendemmia era una vera e propria festa che si preannunciava e si aspettava con entusiasmo. L'avvio era dato dalla preparazione dei tini che venivano girati e bagnati, dal carro su cui veniva issata la vasca, da tutti i familiari e i parenti che iniziavano ad arrivare, dai pranzi che cominciavano ad essere organizzati e preparati... perché si tenevano le cose speciali per la vendemmia, il capocollo, i salami giusti venivano tirati fuori dal volt e era tutto elettrizzante. Il lavoro poi era lento, quasi gustato, due ore di raccolta, poi merenda, altre due e un'altra merenda, la domenica si era addirittura esonerati dalla messa, insomma era una bellezza. Forbici, cadini e congal¹⁴ e noi giovani che facevamo a gara a chi ne portava di più... adesso non si può più fare perché, con le normative attuali, se arriva un ispettore del lavoro sei sistemato per sempre... Pensare che una volta noi ragazzini lavoravamo perché non c'era la televisione e stare in campagna ad aiutare era un gioco. Dopo la scuola eravamo sempre nei campi: toglievamo erba, raccoglievamo sarmenti e i compiti si rimandavano alla sera, quando fuori non si poteva più stare. Ricordo che se il cielo si faceva minaccioso e scuro verso est cominciava la paura della grandine; in pianura si vedeva che sparavano ma a noi restavano l'ulivo e

¹⁴ I *cadini* sono piccoli recipienti utilizzati per spillare il vino; la *congal* è una gerla per uva e mosto di forma troncoconica portata a spalle.

l'acqua santa... Mia mamma e mia nonna uscivano sempre per cercare di fermarla, si sentiva che vivevano una sorta di disperazione e te la attaccavano".

È in questo modo che inizia nella storia di Sergio il rapporto con le uve, in festa durante la vendemmia e in apprensione per il maltempo, sensazioni forti entrambe, ma di segno opposto, che probabilmente hanno contribuito a plasmare e dar forma al suo atteggiamento odierno nei confronti della vigna.

"Mio padre ha usato per anni la macchina a spalla ma io ricordo solo il carro il cavallo e la motopompa, il verderame e lo zolfo, poi ricordo gli anticrittogamici di sintesi e l'ansia del nuovo che induceva a usare questi prodotti, non c'erano studi, non si conoscevano gli effetti e si aveva un'enorme fiducia nelle specialità più recenti. Abbiamo sempre fatto vino per casa e l'uva che si teneva, un tempo, era quella più rossa, quella che rimaneva sulla vite, mio nonno non ha mai fatto vino buono e comunque era solo Schiava. Qui a Faedo era molto in uso il misto collina, che consisteva in tre tipi di Schiava: gentile, schiavone e grigia, un po' di Rossara, come dire tanta quantità e altrettanta acqua, poi Negrar e qualche vite di Nosiola. Tutte queste varietà sono sparite con la specializzazione dell'agricoltura, ma mio padre, già alla fine degli anni Settanta, aveva cominciato, man mano che individuava impianti da rinnovare, a mettere uva bianca: Pinot e Chardonnay. Criticatissimo dai vicini, ha invece costruito così la sua fortuna in termini economici. Infatti, se prima conferiva a cantine private di vecchie famiglie che facevano vini da pasto un po' di massa, si è poi trovato a conferire alla cantina sociale di Mezzocorona uve Doc. Pere e mele le dava al consorzio val d'Adige".

La memoria sintetizza con emblematica efficacia i passaggi salienti delle cure riservate all'uva fornendo, insieme, il quadro della

repentina divaricazione tra pratica e ricerca scientifica. Non solo, ci rinvia anche una cultura del vino, che, a prescindere dalla qualità dei vitigni, illustra quale fosse l'atteggiamento prevalente nei confronti del bere e più specificamente di quanto ci si riservava per casa. Bevanda, negli anni, progressivamente connotata da nuovi valori che si ripercuotono inevitabilmente sulla produzione, il vino si trasforma in reddito sicuro grazie alle cantine sociali, e, a casa di Sergio, precocemente, in reddito ampiamente remunerativo del lavoro.

Sotto: *Marzemino trentino Doc della zona dei "Ziresi" 1976, S.A.V. (Nogaredo) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)*



ro, grazie al cambiamento degli impianti.

“Ho studiato a San Michele e ho fatto la specializzazione in viticoltura e enologia; appena finiti gli studi ho trovato un’occupazione, ma dopo aver lavorato in due diverse aziende private, mi sono stancato di lavorare sulla vite e mi sono dedicato alla frutticoltura, ho ripreso con le viti quando mio padre ha chiesto il mio aiuto. Faedo è ben esposto, è rivolto a Ovest ma ha sole dalla mattina abbastanza presto alla sera tardi, c’è buon terreno perché non c’è roccia subito sotto, in certi posti c’è davvero tanta terra e la vigna viene bene. Terreni di argilla in basso e terreni più leggeri in alto, è un conoide fortunato e anche se l’acqua non è molta col tempo si è riusciti a ottimizzarla con gli impianti giusti e adesso non manca, inoltre si sono scelti soggetti adatti. L’andamento stagionale prima si sentiva di più e si cercava di rimediare con la lavorazione della terra, arando in dentro e in fuori. La primavera, ogni pioggia, pur piccola veniva assorbita, e in agosto si arava di nuovo un po’ in dentro perché l’acqua che arrivava si fermasse per la maturazione, adesso c’è prato”.

Il percorso di lavoro intrapreso dopo la formazione scolastica, che lo vede prima in cantina, poi nel vigneto, non mette mai in discussione l’ambito professionale, ma solo il tipo di coltura e avvicina sempre di più il figlio al padre, fino a farlo tornare sulla sua campagna che ora guarda con occhi diversi e certamente più esperti, ricordando e selezionando i segreti di un sapere antico ma in costante aggiornamento.

“Non ho mai avuto la presunzione di vincere contro la natura e cerco di convivere con tutto, anche con gli insetti. Mio padre ha sempre sostenuto la centralità della cantina sociale, mi

ha sempre scoraggiato rispetto a qualsiasi altra soluzione. Non fa che ripetere che bisogna stare nei consorzi, nelle cooperative, per avere maggior sicurezza e forza. Secondo me le alternative sono solo due o la cantina sociale o fare cantina in proprio. Non si possono correre altri rischi, assolutamente non si può conferire a privati, sarebbe tornare indietro ai tempi che mio padre ricorda tristemente, quando partiva con il carro, la castelada de brascà e raggiungeva Salerno o Mezzocorona. Arrivato lì si sentiva dire: «Non è buona, portatela a casa». Guai... e allora il prezzo andava giù.

Del resto le cantine private sono autosufficienti oggi, producono uve e fanno vini. Servono entrambi i modelli, non tutti possono essere vignaioli e sono necessari anche i vini accessibili a tutti”.

L’atteggiamento di Sergio nei confronti dell’ambiente naturale è molto equilibrato e a più riprese lo si rileva nel corso dell’intervista. Per altro verso, ponderato e calibrato sulla sua personale propensione risulta essere anche il rapporto con le scelte operate dal padre che lui prosegue reinterpretandole alla luce delle ultime trasformazioni indotte dai cambiamenti del mercato e dalle nuove tendenze della viticoltura.

“Quando hanno chiuso le piccole cantine del vino da pasto, intorno agli anni Settanta, è nata, in forma complementare alla cantina sociale, la realtà del vignaiolo. A Faedo i primi sono stati Pojer con il socio Sandri, uno enotecnico, l’altro viticoltore, hanno messo insieme competenze diverse e sono stati bravi, dopo di loro ne sono venuti altri che coltivano le proprie viti e vinificano le uve prodotte trasformandole in vini di qualità. Però non tutti i viticoltori deb-

Nella pagina a fianco: la raccolta della Nosiola in Valle dei Laghi



CANTINA TORINO





bono necessariamente essere o diventare cantinieri. Oggi a Faedo vive della campagna chi ha cantina, chi ha abbondanza di terra e chi ha l'agritur. Quando ero bambino tutti i residenti vivevano di agricoltura. La gente che lavora la campagna, dunque, è diminuita, perché la specializzazione ha fatalmente ridotto il lavoro, ma ha ridotto anche la biodiversità. Molti però hanno continuato a mantenere il proprio pezzettino di vigna che certo non dà loro da vivere ma costituisce una buona integrazione di reddito, lo tengono forse in vista della pensione, certamente perché hanno passione. Altri, senza cambiar lavoro, conservando la piccola proprietà sono andati a fare gli operai per conto terzi, ma la miriade di particelle di mille metri, di duemila metri, appartiene a impiegati, operai e professionisti: i diversi mestieri si conciliano oggi, come si conciliavano un tempo".

Due mondi si fronteggiano sulle brevi pendici delle colline di Faedo come in tanti altri posti del Trentino, l'uno è quello dei piccoli proprietari, l'altro quello di coloro che hanno tanta vigna; i primi conferiscono alle cantine sociali, i secondi fanno cantina propria, tutti però condividono lo stesso tratto distintivo, sono cresciuti apprezzando il lavoro della terra. Lo apprezzano a tal punto che pur non potendo garantirsi un futuro con quello, hanno recuperato, aggiornandolo, il vecchio modello dell'emigrazione temporanea,¹⁵ vivono di altro, ma tornano regolarmente alla campagna. Le parole con cui gli agricoltori esprimono il piacere e l'orgoglio del proprio lavoro, sono estranee al teorema del riscatto sociale e tut-

te interne alla soddisfazione, alla gratificazione dei risultati che ottengono e che desiderano estendere, amplificare. Anche per Sergio è così, solo che nel suo personale atteggiamento, come si è detto, particolarmente equilibrato, affiora un'attenzione diversa, già rivolta al futuro e in accordo con un nuovo sentire.

"La mia produzione di uva è sempre uguale, è costante in qualità e quantità, è buona...". Interviene sua moglie: "Sì, è un bravo viticoltore perché non gli sfugge mai il tempo giusto delle operazioni colturali; è tempestivo perché vive in sintonia con i ritmi della campagna e non fa mai niente di inutile, considera la vigna un insieme di piante da rispettare non una fonte di ricchezza da sfruttare". "Sì, anche se come mio padre preferisco la frutticoltura; ho ancora i meli più a monte e ho mantenuto fino all'anno scorso quattro filari di vecchia Schiava perché abbiamo sempre continuato a fare vino per casa. Adesso ho intenzione di rifare il misto collina, sto sperimentando col Negrar e con la Nosiola. Nell'arco della mia vita si è passati dalle fatiche e dalle privazioni della mezzadria, ai vantaggi della conduzione in proprio. I rinnovi degli impianti e le giuste scelte varietali hanno aumentato la qualità dell'uva e incrementato il reddito che si è anche stabilizzato. Adesso io sto bene, lavoro con mia moglie, però, senza esagerare, abbiamo scelto di accontentarci, perché ci piace la tranquillità al punto che, per evitare di lavorare troppo, viviamo a Trento e facciamo i pendolari al contrario".

Nella pagina a fianco: particolare di un carro tradizionale usato per la raccolta delle uve

¹⁵ Mi riferisco qui alla particolare definizione di Coppola del Trentino come paese dei mille mestieri, in cui la costante della ruralità si affianca alla stagionalità dell'emigrazione alimentando un modello invalso in età moderna. Tale modello mi sembrerebbe utilizzabile oggi a patto che lo si rovesci. Cfr.: Coppola G., *Equilibri economici e trasformazioni nell'area alpina in età moderna*, in Coppola G. Schiera P. (a cura di), *Lo spazio alpino: area di civiltà, regione cerniera*, Napoli, Liguori, 1991.

TRENTODOC



Simboli e frontiere del vino nelle culture di casa nostra

di Giovanni Kezich

Non so più quale filosofo abbia osservato che sarebbe cosa del tutto impossibile, per un pesce che potesse parlare, lo spiegare che cos'è l'acqua, e cioè il dare una definizione appropriata dell'elemento acqueo. Ed è forse una difficoltà del tutto simile che sperimentiamo noi tutti, quando si tratti di definire o circoscrivere il vino, tanto questo permea la nostra cultura, il nostro modo di essere, il nostro paesaggio, la nostra socialità, la nostra dieta, la nostra economia.

"Tu as peur? Hai paura?" mi diceva tanto tempo fa dalle parti di Tangeri, in Marocco, un ragazzo mio coetaneo, vedendomi un po' perplesso – ma per motivi tutt'altro che religiosi – davanti a un bicchiere di indefinibile charetto magrebino, snervato, stinto e tristo. Quasi ad annunciare che il grande oceano enoico appena intravisto più sopra, è invece nella realtà poco più di un grande mare le cui sponde coincidono grossomodo con quelle della parte cristiana del mondo, e anzi, per essere più specifici, quelle della cristianità non

riformata, ortodossa e cattolica.

Difficile a questo proposito sottacere, ovvero d'altro canto esagerare, il rapporto strettissimo che la nostra religione ha voluto intessere con la cultura del vino, e il suo simbolismo più elementare, e i continui riferimenti al vino nelle Scritture, dal patriarca Noè, evidentemente arcistufò di veder piovere acqua, fino alla prassi corrente del rito eucaristico. Perché, come mi disse una volta invitandomi al brindisi un dottissimo letterato di Sulmona assai versato come è naturale negli studi ovidiani, "il vino... è sangue".

Ecco quindi le prime parole di un Papa appena eletto, che si proclama "umile operaio nella vigna del Signore" e le ultime del personaggio di riferimento apicale della religione medesima, lo stesso che trovavamo puntualmente appeso al muro delle nostre aule, che sceglie di congedarsi da questo mondo annunciando con tutta la malinconia del caso, tra le decine e decine di possibili metafore dell'evento imminente, che *"non bibam amodo de hoc genimine vitis"* – "non berrò più il frutto della vite"

Nella pagina a fianco: Maria Concetta Mattei, giornalista del TG2, a Palazzo Roccabruna

(Mat. 26.29) – secondo un sistema complesso di riferimenti simbolici che necessiterebbero di ben altra profondità di riflessione. Perché, come ci esorta il padre Dante (Inf. XXII,15), “ne la Chiesa coi santi e in taverna coi ghiottoni”, ed è su questo secondo terreno che cercheremo di accampare, per motivi di maggiore naturale affinità, le nostre osservazioni di oggi. Se quindi la cultura del vino si propaga di pari passo in Europa con l’incedere della colonizzazione greca prima, della centuriazione romana poi, e finalmente del cristianesimo, ecco che, dalle sue origini mediterranee, in Enotria e dintorni, essa sembra piuttosto aver allignato molto bene nelle aree seriori fino a superare e oscurare almeno in parte, il prestigio e la priorità di merito della zona d’origine, della culla. Eccoci dunque al paradosso evidente, peraltro tutt’altro che anormale in etnografia, di un’area nucleare, una *core* area dell’irradiazione culturale che stempera a poco a poco le proprie prerogative di partenza a favore di aree di penetrazione laterale o seriore. In questo caso, sono le culle più antiche della nostra viticoltura, il Medio Oriente prima e il Mediterraneo poi, ad essersi fatti con il tempo bevitori modesti, moderati e distratti, ovvero prevalentemente cerimoniali, mentre dal Medioevo in avanti è certamente il fronte settentrionale e occidentale della diffusione geografica della vite, in area tanto cisalpina che transalpina, a farsi carico della cultura di un bere diurno, anche prepotentemente avido, che è come sappiamo fin dai tempi di Tacito (*Diem noctemque continuare potando nulli probrum. ... Adversus sitim non eadem temperantia.*¹ Tacito, *Germania*, 22-23), molto più affine al temperamento dei popoli

del Nord.

Ecco che in questo nuovo contesto il consumo del vino diventa il protagonista principale dei riti di passaggio relativi alla conquista della maggiore età, con la *bala* e il *balòn*, la *ciucca*, la *ònta*, la *piomba*, la *sàca* o *sachéta*, la *simia*, la *spionza*, la *stròpa* – una qualsiasi analisi sociolinguistica in ambito, per esempio, triveneto metterebbe in luce la pleto-*ra* rabelesiana dei termini che definiscono l’ubriachezza e l’ubriaco: ciòco, cincio, ciuco, encanà, *mizzo*, tenco, *tinto*, *stinco* – laddove il vino diviene protagonista dei rudimentali cerimoniali della coscrizione, in una prospettiva che ne associa indissolubilmente il consumo al cameratismo maschile, all’orgoglio di coscritti, soldati e congedati e, in fondo in fondo al tunnel, all’ineffabile prestigio del vècio, all’interno di una ideologia popolare, sessista, vitalista e rudimentalmente sciamanica, che ognuno di noi conosce in realtà così bene da poter passare di fatto del tutto inosservata. E così, molto al di là delle sue nobili radici, nel mondo classico da un lato e giudaico-cristiano dall’altro, il prevalente simbolismo popolare oggi legato al vino si attaglia piuttosto alla cultura ormai semitramontata dell’osteria, e a quel regime di microalcolismo endemico, tanto diffuso qui da noi, che è ben lungi, forse per tema di guai peggiori, dall’essere debellato. Ed è un bere, questo, poco consono ai palati più fini, quelli avvezzi esclusivamente al “sette decimi” che, forti delle importanti prerogative della nuova cultura enologica di matrice borghese-cittadina, non esitano a chiedere al bar non tanto un bicchiere “di quello buono”, come dicevano i nonni, ma “un bicchiere di buono” o addirittura “un

¹ “Per loro passare la notte e il giorno a bere non è affatto un disonore... ma contro la sete non sono altrettanto temperanti”.

buono". Laddove di rimando il barista, nel medesimo contesto, non esita a rispondere "Buono?", se gli viene chiesto semplicemente "un bianco" o "un rosso": dunque ammettendo implicitamente che il vino del bottiglione, il vino di casa, buono non lo sia affatto. Vero e proprio imbarbarimento dei costumi, questo, che a chi scrive, ultimo erede di una piuttosto oscura dinastia di venditori di vin dalmato, ha sempre fatto venire i brividi.

Se quindi profondissima si è fatta la distanza, che è ormai incolmabile, tra il bere comune e il bere di classe, quasi si trattasse di bevande diverse, a ben guardare delle fratture altrettanto importanti, vere e proprie frontiere o linee di faglia, sembrano attraversare i fondali del nostro oceano enoico, tanto da farne, a volte, mondi e modi di bere quasi completamente separati.

Questo non riguarda soltanto l'ambito molto frequentato dei profili genetici delle uve, e dunque i vitigni e le specificità enologiche ed enotecniche delle relative lavorazioni, e la miriade di tipicità autentiche o presunte tali, oppure ottenute artificialmente in cantina, ma riguarda in maniera altrettanto importante almeno altri due aspetti, sui quali varrebbe la pena di indagare a fondo: una serie di vere e proprie "frontiere culturali", frastagliate e complesse, sulle quali ci auguriamo di potere a tempo debito formulare o stimolare con la ricerca qualche osservazione significativa.

Di queste frontiere, il primo aspetto, è certamente quello strutturale, che riguarda le differenze anche abissali che intercorrono tra i diversi contesti produttivi della vigna e del vino e il modo in cui si traducono in diversi contesti socioeconomici: quello dei piccoli produttori, delle cantine sociali, delle grandi imprese... Secondo terreno è quello delle differenze altrettanto profonde che si possono

Sotto: *Abate nero gran spumante brut riserva metodo Champenoise vend. 1976*, Asput sas di Valentini W. & C. (Lavis) - Premiato al XII concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1979)



rilevare tra i contesti micro-cerimoniali del consumo: così, il bere d'osteria – egualitario, anarchico, orizzontale – non è lo stesso del bere di “càneva” (cantina)– dove c'è sempre un ospite, un padrone di casa con cui prima o dopo doversi sdebitare – il che è a sua volta diverso dal bere di bar, di enoteca e di casa. E così ancora, il bere dei piemontesi non è quello dei friulani, che non è esattamente quello dei veneti, e che ancora non è quello dei trentini: troppo diversi, non tanto le qualità del vino, ma i contesti concreti dell'assunzione micro-cerimoniale, le sottintese iconologie, le specifiche modalità del cerimoniale stesso...

Per quanto riguarda il Trentino, debbo ad Alessandro Bisoffi la constatazione elementare, e del tutto illuminante, che manca, nel vocabolario vernacolo locale tutta la ricca terminologia della vigna e del vigneto che caratterizza ad esempio, il lessico tedesco del vicino Alto Adige viticolo, che significativamente, secondo Gaetano Forni, risulterebbe nella sua interezza di ascendenza latina. Mancano cioè nel Trentino le parole relative al vignaiolo e alla vigna, che viene assimilata al termine generico, e qui invece molto specifico, di campagna, come se quella della vite non fosse che una tra le tante opzioni possibili di un campo che produce altrettanto bene, e anche fino a qualche anno fa, tra un filare e l'altro, frumento, “zaldo” (granoturco), patate, fagioli e altro ancora.

Questo lo si vede benissimo nel breve documentario di Michele Trentini “Memorie di un viticoltore”, realizzato nel 2007 a Besenello, in cui la scelta della monocultura del vigneto emerge quale opzione prettamente economica, intrapresa con contadina testar-

daggine a diretto discapito di altre possibili, in presenza di un mercato minuscolo ma potenzialmente attraente di consumatori di montagna cui recapitare il prodotto a domicilio, in un mondo dove si percepisce che il vino, prodotto tra i prodotti della campagna, è ancora quello che è stato per tutto il Medioevo europeo, null'altro che un alimento, del tutto indispensabile a una dieta sana, e non certo la pozione semimagica tutta infusa di specialismi e di distinguo dell'enogastonomia moderna.

Ricordo bene, nelle campagne dell'Alto Lazio, che cos'era il bere di osteria fino a una ventina di anni fa; era un mondo dove una porzione importante degli anziani e una piccola legione di sfaccendati di ogni età passava ancora la maggior parte dei pomeriggi di tutto l'anno, con la grossa saliera del bicarbonato in mezzo al tavolo e qualche bottiglietta di gazzosa in modo da compensare almeno un po' l'acidità del beveraggio, che procedeva, con l'avanzare delle ore e dei mezzi litri, a una sorta di vera e propria psichedelia collettiva. Tra questi personaggi ci sono, o meglio, c'erano dei piccoli eroi culturali, araldi e ambasciatori di una rudimentale cultura filosofica, contemplativa e scettica, subordinata e anarcoide, rigorosamente maschilista, legata alla pratica della poesia estemporanea. Di questi estemporanei, alcuni girovaghi, di solito ambulanti di mestiere, erano particolarmente cari al loro pubblico di bevitori più o meno reietti. Uno di questi era l'aretino e romano d'adozione Edilio Romanelli, mancato una quindicina di anni fa. Bevitore assennato, ma prevalentemente quantitativo pur se sofferente di gotta, condivideva con il sottoscritto anche un'idea

Nella pagina a fianco: calice di Trentino Doc Müller Thurgau





Sopra: Nosiola appassita per la preparazione del Vino Santo

del bere e del vino come complemento indispensabile di una dieta sana, compagno prezioso e fedele della vita di un uomo, e anche come viziaccio burlone e capriccioso, da tenersi a bada con le sue stesse armi, e quindi, soprattutto, con il non prenderlo mai troppo sul serio.

Su questi concetti, e quindi sui simboli e frontiere del vino nelle culture di casa nostra, lasciare a lui l'ultima parola.²

**Si dice che dei vecchi sei la poccia
come usa un proverbio di Toscana
se è puro davvero, è un toccasana
gustato e sorseggiato goccia a goccia.**

**La tua storia è di un'epoca lontana
Dall'India s'importò vitigno e vite
poi in fertile terreno trasferite;
l'Italia di culture è la sovrana.**

**Barbaresco moscato ed il barolo
il boca gattinara e il vespolina
la bonarda il brachetto e sizzanina
il caluso il bianchetto ed il nebbiolo.**

² "Onoriamo i buoni vini d'Italia", premio letterario "Città di Orte" 1981, 2° classificato; tratto dalla raccolta di Edilio Romanelli, *Ricordando il poeta Angelo Felice Maccheroni 1882-1982 nel centenario della morte e altri 80 poeti defunti*, Roma, Promograf, 1982, pp. 115-117.

L'erba luce il dolcetto e sultanina
il fresia il merlot e grignolino
malvasia nevrete ed il rubino
sangiovese botticino marsenina.

Schiavagentil cellatica, e divino
trebbiano cabernet e rondinella
barbera franciacorta rossanella
il lugana e tocai di San Martino.

Il laganà, il cortese il dellabella
cannaiola, lorino e raspiretto
rosatello, aleatico, e verdetto
lambrusco, ciliegiolo e moscatella

L'Est Est, il Frascati e il fragoletto
il mammoletto di Montepulciano
e la vernaccia di San Gimignano
Marino, e il veliterno assai perfetto.

Variando spesso, facile si erra;
anche perché di vini ve n'è tanti
io amo molto degustare il chianti
e il barilozzo che il vinsanto serra.

Ho smesso col caffè
Ho smesso con il fumo
ma un buon litrozzo al giorno
ancora lo consumo.

Pertanto date retta
se avete angosce e affanni
non serve la ricetta.
per vivere cent'anni

senza fastidi al cuore
lontani dal dottore
lontani dal becchino
bevete del buon vino!

Sotto, da sinistra:

Brut Cesarini Sforza riserva dei Conti vend. 1977,
Tridentina produttori spumanti naturali sas di
Cesarini Sforza & C. (Trento) - Premiato al XIII
concorso della Confraternita della vite e del vino di
Trento (1980)

Spumante classico Equipe 5 vend. 1974,
Equipe trentina spumanti sas di Letrari & C.
(Mezzolombardo) - Premiato al X concorso della
Confraternita della vite e del vino di Trento (anno
1977)



San Michele ed i vitivinicoltori: cinquant'anni di esperienza formativa

di Francesco Spagnoli

Una breve premessa storica.

L'Istituto agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Edmund Mach, venne creato nel 1874 dalla Dieta tirolese di Innsbruck con l'obiettivo di migliorare, attraverso gli strumenti della ricerca scientifica, della sperimentazione e della didattica, le condizioni di lavoro e quindi anche di vita della popolazione agricola del Tirolo, soprattutto meridionale, e delle zone ad esso limitrofe. È una struttura praticamente unica in Italia e che trova situazioni analoghe pressoché esclusivamente nell'area del mondo tedesco. Considerando il ruolo primario che allora aveva – sia per la provincia di Trento sia per quella di Bolzano – il comparto vitienologico (eravamo nella seconda metà dell'Ottocento), fu ben presto chiaro che l'orientamento di San Michele doveva andare proprio in questa direzione. Non a caso quindi, il primo direttore, dal 1874 al 1899, fu Edmund Mach, proveniente dalla famosa scuola di Klosterneuburg, situata nelle immediate vicinanze di Vienna. Mach era genero del barone von Babo, inventore dell'omonimo mostimetro, ed autore proprio insieme a lui di numerose opere tecnico-scientifiche di enologia e di viticoltura.

Dopo la Prima guerra mondiale, nel 1919, l'intera struttura di San Michele passò in proprietà alla Provincia di Trento e



A sinistra: chiostro dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige



Sopra: ricerche sul campo all'Istituto agrario di San Michele all'Adige

venne diretta, a partire dal 1926 e fino al 1990 da un consorzio istituito tra lo Stato italiano e la stessa Provincia di Trento. Per quanto riguarda la didattica, l'Imperial-regia scuola di agricoltura continuò ad operare come scuola tecnica agraria di durata biennale con un percorso che diventava triennale per coloro che, non in possesso del prescritto titolo di accesso, dovevano frequentare un apposito corso preparatorio. In ogni caso le materie di carattere viticolo-enologico risultavano comunque privilegiate nell'ambito dell'intero corso di studi.

Cinquant'anni fa: la svolta epocale.

Era proprio il 1958, tra l'altro l'anno di fondazione della Confraternita della vite e del vino di Trento, quando Bruno Kessler, da poco nominato presidente dell'Istituto agrario di San Michele, ottenne dal Ministero della pubblica istruzione la specifica autorizzazione per attivare un istituto tecnico agrario a carattere non statale. Tale scelta, che darà origine a una scuola legalmente riconosciuta, nasceva dalla constatazione che in tal modo si sarebbero meglio potuti adattare i programmi didattici alle esigenze locali anziché sottostare ai rigidi schemi ministeriali.

Nasceva pertanto, raccogliendo così l'eredità della ormai vecchia e superata scuola tecnica, la nuova struttura didattica in grado di consentire una netta elevazione della figura professionale per gli addetti al comparto agricolo in genere e per quelli del settore vitivinicolo in particolare. Dopo un percorso di cinque, o eventualmente di sei anni, si poteva conseguire il titolo non più di "agente rurale", bensì quello di "perito agrario" oppure di "perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia", cioè di enotecnico. Nel 1958 veniva anche individuato il primo preside del neonato Istituto: si trattava del professor Giovanni Manzoni, figlio dell'illustre professor Luigi Manzoni, noto per i suoi studi di viticoltura e per le sue intense ricerche sugli incroci di vite che ancora oggi portano il suo stesso cognome, anche lui docente di viticoltura ed enologia presso la Scuola enologica di Conegliano. Nella lettera che l'allora presidente del consiglio di amministrazione Bruno Kessler inviò al professor Giovanni Manzoni, oltre al conferimento dell'incarico si leggeva testualmente l'invito a "volersi interessare per organizzare e far funzionare, già a partire dall'anno sco-



Sopra: vigneti dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige

lastico 1958-59 la prima classe del nuovo Istituto". Fino al 1961 Manzoni svolse l'incarico di preside a San Michele e nel contempo continuò ad insegnare le materie di viticoltura ed enologia a Conegliano. Poi però passò a tempo pieno a San Michele, assumendo nuove competenze ed altri importanti incarichi fino a che, nel 1974, venne nominato direttore generale dell'Istituto agrario provinciale. Incarico che ricoprì fino al suo collocamento a riposo, avvenuto nel settembre del 1985, quando subentrò il professor Attilio Scienza, ex allievo dell'Istituto tecnico agrario e docente di viticoltura presso l'Università di Milano.

Ma dal 1958, con la progressiva attivazione dell'Istituto tecnico agrario, si era anche andata estinguendo la gloriosa scuola tecnica che aveva funzionato per più di ottant'anni e fu subito ben chiaro che l'agricoltura trentina, ed in particolare il suo settore vitienologico, continuava ad aver bisogno di una figura intermedia tra quella del viticoltore che aveva ereditato dal padre, oltre che i vigneti, anche il mestiere professionale, e l'enotecnico, quindi un tecnico di medio alto livello munito di un diploma di scuola secondaria superiore.

Ecco allora, grazie anche alla lungimiranza



Sopra: lezione all'aperto all'Istituto agrario di San Michele all'Adige

di Kessler e dei suoi più stretti collaboratori a San Michele, che nel 1960 venne attivato l'Istituto professionale per l'agricoltura, articolato su di un percorso biennale, che conferiva il titolo di "esperto coltivatore" e cui poteva seguire un ulteriore anno di specializzazione in frutticoltura, zootecnia, oppure in viticoltura ed enologia, con il preciso obiettivo di formare figure intermedie tra le due situazioni estreme sopra citate. Ma intanto i tecnici diplomati dalla ancor giovane scuola di San Michele avevano modo di essere apprezzati non solo a livello provinciale, ma anche sull'intero territorio nazionale: molti andarono in Veneto, altri in Valtellina, e qualcuno anche all'estero.

La sperimentazione per la formazione dell'enotecnico

L'intera impiantistica del percorso didattico, ancorata ai decreti ministeriali dei primi anni Sessanta, aveva bisogno di particolari adattamenti per consentire di diplomare una figura professionale che sapesse stare al passo con i tempi e contemporaneamente sapersi adeguare alla continua evoluzione subita dalle tecniche applicate nel settore e soprattutto al mercato. Fu proprio allora che il preside Manzoni, d'accordo soprattutto con i colleghi di Alba e di Conegliano, costituì una specie di rete tra le scuole enologiche italiane con lo scopo di provvedere allo scambio di espe-

rienze e conoscenze, ma anche di predisporre un modello didattico, e più in generale formativo, concordato, che in seguito alla autorizzazione ministeriale sarebbe diventato pienamente operativo ed applicabile.

Così, dal 1978 in poi, venne progressivamente modificato l'impianto ministeriale, prevedendo la concentrazione delle materie professionalizzanti – come viticoltura ed enologia, chimica enologica, meccanica enologica, economia, estimo ed altre ancora – nel biennio finale, attivando nel contempo una serie di esperienze pratiche e di tirocini da svolgere in Italia ed all'estero, affiancati da seminari di approfondimento ed aggiornamento. Tutto ciò consentiva allora di formare enotecnici in grado di essere apprezzati sul mercato del lavoro, o anche di operare in proprio, e al passo con i tempi; mantenendo quindi ben alto il prestigio della scuola di San Michele.

L'avvento della Legge 129 e la formazione dell'enologo.

Anche in base alle richieste formulate dall'organizzazione nazionale di categoria, che allora si chiamava Associazione enotecnici italiani, il Parlamento approvò nel 1991 una legge che riconosceva la professione dell'enologo e gli attribuiva le competenze, con i percorsi didattici da seguire per conseguire il titolo. Dopo una fase transitoria, ed in seguito a modifiche successivamente apportate al testo legislativo iniziale, si è approdati all'attuale percorso che prevede la laurea (triennale) di primo livello in viticoltura ed enologia per poter diventare enologo.

Ma anche in questo caso, come del resto era già successo in occasione dell'attivazione dell'Istituto tecnico agrario, la scelta di San Michele si rivelò del tutto originale. Infatti, dopo

una prima esperienza di scuola diretta a fini speciali, attivata ancora nel 1991 in collaborazione con l'Università di Milano, il 13 gennaio 1996 venne firmato dall'allora presidente Geremia Gios l'accordo con la famosa scuola tedesca di Geisenheim per formare tecnici vitivinicoli di alto livello sul modello didattico tedesco, quello delle *Fachhochschulen*, ma soprattutto per dare ai diplomati una dimensione professionale europea. Tale accordo venne esteso dapprima all'Università di Udine (Facoltà di agraria) e poi a quella di Trento (Facoltà di ingegneria) costituendo così un consorzio interuniversitario che ha come obiettivo la formazione dell'enologo e che consente anche il conseguimento del doppio titolo italiano e tedesco.

Attualmente, per quanto concerne la formazione universitaria nel settore vitivinicolo, San Michele partecipa all'iniziativa della laurea di primo livello e anche ad una laurea specialistica indirizzata ad aspetti viticolo-enologici e di mercato. Inoltre ha recentemente realizzato un *master* sulla preparazione delle grappe e ne sta attivando uno di alta formazione in spumantistica.

A questo punto, però, dobbiamo fare un piccolo passo indietro, perché, anche a seguito dei cambiamenti avvenuti nel quadro normativo nazionale, il vecchio istituto professionale, nato nel 1960 sulle ceneri dell'ormai esaurita scuola tecnica agraria, venne a confluire nel 1993 in una struttura didattica a percorso quinquennale, suddivisa in due fasi rispettivamente di tre e di due anni. L'approccio alle materie viticole ed enologiche è però pressoché concentrato esclusivamente nel terzo anno ed il titolo che si consegue è quello di agrotecnico.

Fin dall'inizio degli anni Sessanta l'Assessorato all'agricoltura della Provincia auto-



noma di Trento incaricò l'Istituto agrario di San Michele della formazione permanente e dell'aggiornamento professionale degli agricoltori, ivi compreso il corso delle "600 ore", rivolto al conseguimento delle capacità professionali minime per chi decide di dedicarsi all'agricoltura in età non più scolare avendo maturato competenze operative e di studio in settori diversi da quello primario. Il "vuoto", cioè la mancanza di una figura professionale di livello intermedio del settore vitivinicolo, è stato colmato nel 2002 con l'istituzione della "Scuola per imprenditori agricoli" imperniata sul modello della formazione professionale di base – macrosettore agricoltura ed ambiente – che consente, rispettivamente con un percorso triennale ed eventualmente quadriennale dopo la scuola secondaria inferiore, di approdare ad una qualifica che consente l'inserimento nel mondo tecnico-agricolo.

Conclusioni

Per concludere, possiamo ricordare che nel 1984, proprio nella sua tornata svoltasi a San Michele, l'Accademia italiana della vite e del vino ribadì, sulla base di una relazione tenuta dai professori Manzoni e Ferrari (oltre che dal sottoscritto), come il settore vitivinicolo nazionale avesse bisogno di almeno quattro figure professionali ben distinte ed in grado di operare a differenti livelli: il viticoltore-cantiniere che ha ereditato il mestiere di famiglia e che si è formato da autodidatta; l'esperto munito di diploma di scuola secondaria superiore professionale; l'enotecnico, cioè il perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia ed infine lo specialista di alto livello, con forma-

zione universitaria. Da allora ad oggi il quadro non è cambiato di molto e San Michele continua, nella scia della sua lunga tradizione, a formare le figure professionali degli addetti al settore vitivinicolo in maniera tale da consentire alla vitienologia di poter contare su uomini validi, ben preparati, in grado di esprimersi con tipologie di vini sempre qualitativamente migliori, elaborati, affinati e commercializzati con passione e competenza, poiché come dice un motto ormai ben consolidato "il buon vino si fa e si continuerà a fare sempre più con la testa anziché con i piedi".

Nella pagina a fianco: analisi di laboratorio all'Istituto agrario di San Michele all'Adige





Nascita e sviluppo della viticoltura moderna in Trentino

di Attilio Scienza

Premessa

Le celebrazioni che ricordano la nascita di un'istituzione culturale sono spesso un'occasione irripetibile per ripercorrere i momenti più significativi della sua vita attraverso le tappe che hanno segnato la storia sociale ed economica della comunità che l'ha fondata ed accolta. Parlare della storia della Confraternita della vite e del vino di Trento, così intimamente legata alle vicende che hanno accompagnato lo sviluppo della viticoltura trentina, significa prima di tutto parlare degli uomini che rivestendo diversi ruoli, dal professore di enologia al viticoltore, dall'amministratore pubblico al presidente della cantina sociale, dal cronista al consumatore appassionato, hanno determinato il carattere e le sorti di questa viticoltura che è oggi sotto gli occhi di tutti.

Non è possibile peraltro valutare gli eventi che si sono susseguiti dal secondo dopoguerra senza tener conto di cosa era successo dalla seconda metà dell'800 in Europa, con l'arrivo della fillossera e delle altre cosiddette malattie americane, con il ritorno del Trentino all'economia dell'Italia dopo la Grande guerra, con la ricostruzione della viticoltura su piede americano e la progressiva delocalizzazione della coltivazione della vite dalle valli laterali alla Valle dell'Adige, resa coltivabile solo dopo la costruzione degli

Nella pagina a fianco: vigneti nei pressi di Rovereto



Sopra: grappolo di Marzemino

argini sul fiume completata nel 1887, con le distruzioni operate dai geli invernali dal 1924 al 1929 che rallentarono, unitamente alla “grande crisi” dell’economia mondiale, la ricostruzione dei vigneti distrutti dall’afide.

Naturalmente se le premesse alla base del cambiamento della viticoltura trentina sono state le numerose calamità che si sono abbattute peraltro anche sulla agricoltura europea, la rinascita è stata determinata dagli interventi nel campo della ricerca e della formazione agraria che hanno portato alla nascita in Europa delle prime scuole di agricoltura, tra le quali l’Istituto agrario di San Michele.

Evitando il tradizionale cammino espositivo della scansione cronologica e cercando invece un approccio quantitativo alla storia nel

tentativo di collegare la dimensione diacronica dei fenomeni con i mutamenti che questi hanno provocato, si cercherà di ricostruire le vicende economiche e sociali, facendo ricorso ad una trattazione didascalica attraverso alcuni eventi significativi che hanno avuto il potere di segnare delle tappe ideali dello sviluppo della viticoltura trentina.

Da una viticoltura prevalentemente per il consumo locale ad una viticoltura per il mercato: dai vini potabili ai vini di qualità

Il commento di alcuni dati statistici riferiti alla viticoltura trentina dal 1950 ad oggi può dare il significato dei cambiamenti avvenuti. Premesso che la superficie vitata non è pra-

ticamente cambiata nel periodo considerato, passando da circa 13mila ettari, compresa quella promiscua, agli attuali 11mila, importanti modificazioni sono avvenute invece nella dislocazione dei vigneti che erano presenti negli anni Cinquanta per il 34% nella Valle dell'Adige e che negli anni Duemila sono di-



Sopra: *Cabernet 1967*, Cantine Boschi & Gamberoni (Volano) - Premiato al III concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1970)

venuti il 50%, a scapito soprattutto delle valli laterali, passate dal 32 al 13%, mentre la viticoltura della Vallagarina è rimasta praticamente inalterata (34 contro il 37%). Due dati sono profondamente cambiati per l'effetto, da un lato, del progresso delle tecniche colturali e del materiale genetico impiegato e, dall'altro, per i mutamenti avvenuti nella struttura sociale delle aziende viticole come conseguenza della scomparsa della mezzadria e delle altre forme di conduzione non diretta: la produzione di uva cresciuta da 45 quintali a 120 quintali ad ettaro ed il numero delle aziende viticole passate da 1.800 a 8.000, mentre è rimasta quasi uguale la loro superficie media (0,7 contro 0,9 ettari).

L'evoluzione del mercato ha notevolmente influenzato la consistenza della piattaforma ampelografica che ha visto una diminuzione di vitigni a bacca bianca (dall'84 al 63%) a favore di quelli a bacca rossa (dal 16 al 37%). In particolare sono incrementati il Teroldego, il Marzemino ed i Cabernet tra i rossi, mentre sono diminuiti la Schiava (dal 16 al 5%) e l'Enantio (dal 14 allo 0,7%). Il Merlot è rimasto costante. Tra i bianchi si assiste ad un incremento vertiginoso del Pinot grigio (dal 2 al 20%), del Müller-Thurgau (dallo 0,01 all'8%) e soprattutto dello Chardonnay (dallo 0,5 al 30%). Scomparsa la Vernaccia ed altri vitigni bianchi minori, fortemente ridimensionata la Nosiola.

Anche le strutture di vinificazione, sebbene fossero ben rappresentate in Trentino tra le due guerre in quanto alimentavano ancora una buona corrente di esportazione oltralpe, subiscono nei 50 anni considerati un notevole incremento: da 70 stabilimenti privati che lavoravano allora il 92% dell'uva prodotta agli attuali 186 che ne lavorano attualmente solo il 17%, uva che viene oggi soprattutto trasfor-

mata dalle 16 cantine sociali che sono quasi rimaste le stesse di 50 anni fa (erano 14). Ciò che ha determinato il cambiamento aridamente illustrato dai pochi numeri citati è stata l'alleanza, prima tra alcune persone e poi tra alcuni organismi tra i quali il Comitato



Sopra: *Cabernet trentino 1966*, Cavit (Trento) - Premiata al II concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1969)

Nella pagina a fianco: vigneti all'imbocco della Valle di Cembra

vitivinicolo trentino, emanazione della Camera di Commercio, l'Assessorato all'agricoltura, l'Udias e lo stesso Istituto agrario, per il raggiungimento di un obiettivo comune: modernizzare la viticoltura trentina sull'esempio delle viticolture europee più evolute, quali la Francia e la Germania. A questo contribuì molto la rete di conoscenze che il Trentino aveva in questi Paesi ed i numerosi viaggi di studio che l'Udias organizzava per aggiornare gli ex allievi dell'Istituto agrario.

Il piano vitivinicolo provinciale che rivoluzionò l'assetto della viticoltura trentina negli anni a venire fu il risultato dello sforzo comune di uomini illuminati, tra cui i fondatori della Confraternita (Tonon, Salvaterra, Defrancesco, Reich, Tomasi, Zanon) e pochi altri. Il piano fu talmente innovativo che molte altre regioni italiane si ispirarono alle sue direttive per la formulazione dei loro progetti di ristrutturazione della viticoltura che presero inizio attorno agli anni Ottanta. Il punto di partenza, è bene ricordarlo, fu la "Carta viticola" che Rebo Rigotti, allora funzionario della Stazione agraria e forestale di San Michele, compilò attorno agli anni Trenta. Questo documento, antesignano di molte ricerche analoghe che sarebbero state realizzate a partire dal dopoguerra, fotografava molto fedelmente le risorse pedoclimatiche delle diverse zone viticole trentine, la localizzazione e la consistenza dei diversi vitigni, anche di quelli minori, le caratteristiche strutturali ed economiche delle aziende viticole, gli orientamenti del mercato e dei consumatori, ma soprattutto indicava con una singolare intuizione profetica quali dovessero essere i vitigni del futuro e dove dovevano venir coltivati.

Attorno alla Carta viticola si sviluppò tra le due guerre in occasione del rinnovamento postfillosserico e soprattutto subito dopo la



Seconda guerra mondiale, un dibattito molto proficuo e costruttivo tra i vari rappresentanti della filiera, complici le occasioni offerte ogni anno dalla Mostra dei vini del Trentino (il vero termometro del cambiamento nella qualità dei vini anno dopo anno), le pagine dell'Almanacco agrario, le tornate dell'Accademia italiana della vite e del vino nelle quali i tecnici trentini si confrontavano con i maggiori esperti nazionali ed infine i concorsi enologici nazionali nei quali i vini provinciali venivano valutati assieme a tutte le produzioni italiane.

In estrema sintesi, questi furono gli orientamenti che vennero decisi:

- la viticoltura trentina doveva tradire in un certo senso la sua impostazione produttiva essenzialmente quantitativa, nata dall'esigenza determinata fin dalla metà del Ottocento, della forte richiesta di vino da parte del mercato austro-ungarico (in crisi per i danni provocati dalla fillossera alla sua viticoltura) e dalla possibilità data alle cantine trentine di arricchire il graspatto con zucchero di bietola di origine boema, di basso costo, e praticare invece la via della qualità;
- era necessario che la produzione di vino venisse realizzata con poche varietà (allora erano più di 25, molte delle quali capaci di produrre solo vini di bassa qualità) per fornire elevate quantità di vino, prodotte in ambienti definiti dove le varietà prescelte potevano esprimere il meglio di sé. Veniva quindi lanciato il cosiddetto "Progetto Schiave", con il quale si sostituivano, soprattutto in collina, le molte varietà adatte solo ad un consumo familiare e locale quali le Vernacce, le Rossare, la Pavana, il Lagarino, le Negrare. Questa decisione significò l'abbandono della viticoltura di molte zone di pianura di recente bonifica, che sarebbero

state destinate alla frutticoltura allora in forte espansione, e delle valli laterali, anche per il loro spopolamento. L'esempio da imitare era allora la provincia di Bolzano, dalla quale tra l'altro provenivano molti ex allievi dell'Istituto agrario, per i suoi vini ottenuti dalla Schiava, impiegata largamente in molte denominazioni e per vini da tavola e per i vini bianchi che per la prima volta in Italia venivano prodotti con la cosiddetta vinificazione in bianco, sperimentata e diffusa dall'Istituto di ricerca di Geisenheim. Questi vini alimentavano una fiorente esportazione verso i mercati da area tedesca. Allora il migliore mercato per i vini trentini era l'Alto Adige ed era costituito essenzialmente da vino sfuso.

In particolare, la ricostruzione doveva basarsi sulla delimitazione di territori vocati, ampi ed uniformi per caratteristiche pedoclimatiche, sulla coltivazione di poche varietà sperimentate per essere capaci di fornire vini di qualità e contava sullo spirito associativo dei viticoltori trentini, sia nella costituzione di cantine sociali che nella adesione alle indicazioni date dai tecnici. I suggerimenti che venivano proposti ai viticoltori e da questi accolti di buon grado per i contributi che venivano conseguentemente elargiti, indicavano il Teroldego per la viticoltura rotaliana e le colline lavisane, il Merlot nella media Vallagarina ed il Lambrusco a foglia frastagliata (ora Enantio), il cui vino rosato era molto richiesto dai commercianti altoatesini, nella bassa Vallagarina. Le Schiave erano molto raccomandate sulle colline più esposte soprattutto a Nord di Trento, per l'estensione della Doc Lago di Caldaro alla Valle di Cembra, vino allora di moda sui mercati tedeschi e svizzeri. Nosiola e Marzemino erano consigliati solo per areali ben

delimitati e noti per la loro vocazione qualitativa. Vennero fatti peraltro i primi impianti sperimentali di Pinot nero (purtroppo usando il clone Wädenswil 1, noto per la sua elevata produttività, ma scarsa qualità), di Pinot grigio (soprattutto il clone H 1), di Pinot bianco nelle tipologie verde e giallo, che si rivelerà a metà degli anni Settanta come Chardonnay, il Cabernet franc (o Carmenère), il Traminer ed il Müller Thurgau nelle zone più alte.

Sotto, da sinistra:

Teroldego rotaliano Doc rubino 1972, Pierfranco Donati (Mezzocorona) - Premiato al VII concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1974)

Mori vecio riserva speciale 1968, Cantine Grigolli (Mori) - Premiato al IV concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1971)





Un importante supporto al rinnovamento venne dall'attività vivaistica, sostenuta con convinzione dall'Assessorato provinciale all'agricoltura, nata dalla grande intuizione e passione di Giulio Ferrari che contribuì fin dagli anni Sessanta a migliorare la qualità delle uve attraverso la moltiplicazione di cloni, sia di origine tedesca che della Stazione sperimentale di San Michele. Ma il rinnovamento non si limitò alla viticoltura: doveva interessare infatti anche la trasformazione enologica. Le attrezzature delle cantine trentine degli anni Cinquanta erano obsolete: le macchine per la pigia-diraspatura ed i torchi verticali non avevano grande rispetto per l'integrità dell'uva, la fermentazione era realizzata in vasche di cemento armato se non in tini di legno, la fermentazione delle uve bianche avveniva in molti casi per alzata di cappello e senza il controllo termico, l'imbottigliamento non avveniva in condizioni da garantire la stabilità fisico-chimica e microbiologica del vino, anche perché l'imbottigliato non arrivava al 15% della produzione complessiva di vino. Molto vino era ancora prodotto con metodi anche più rudimentali nelle cantine dei viticoltori (non era infrequente la pigiatura con i piedi), vino destinato alla famiglia e che alimentava un piccolo mercato di consumatori privati e di osterie che lo vendevano sfuso.

I vini bianchi trentini di quel periodo erano spesso ossidati, carichi di colore, molto acidi, senza aromi primari e soggetti a frequenti alterazioni batteriche e chimiche, tra le quali le più frequenti erano il filante e le diverse

casses.¹ I vini rossi erano di norma molto colorati, tannici, aspri e, a causa delle poche cure in fermentazione e delle modeste condizioni igieniche della cantina, presentavano spesso spunto ed acescenza. Ne sono testimonianza le relazioni delle Commissioni di degustazione che giudicavano i campioni per ammetterli alla Mostra dei vini.

I consumatori erano "di bocca buona", consideravano il vino un alimento alla stregua della pasta o del pane in quanto. Essi provenivano dal mondo contadino e con quei vini erano cresciuti. Inoltre le scarse risorse finanziarie e la mancanza di confronti con vini provenienti da altre zone non davano altre possibilità di scelta.

Un prodotto sveltava per la sua qualità: lo spumante Ferrari, allora ancora realizzato dal suo creatore in piccole quantità per una ristretta cerchia di amatori. Negli anni Sessanta, passato nelle mani della famiglia Lunelli, divenne uno dei più famosi spumanti italiani prodotto con il metodo classico. Anche i vini della cantina dell'Istituto agrario godevano di una meritata fama.

Un aspetto della storia della viticoltura trentina spesso dimenticato, è quello relativo alle condizioni economiche e sociali dei viticoltori tra le due guerre. Le superfici viticole erano in continua regressione non solo per la lentezza con la quale procedeva la ricostruzione su piede americano, ma anche per il retaggio lasciato dall'Austria-Ungheria costituito dalla possibilità di zuccheraggio che, facendo rifermentare le vinacce fino a quattro volte, aveva reso poco conveniente la coltivazione della

Nella pagina a fianco: vigneti nei pressi di Rovereto

¹ Termine francese che significa "rottura" e che indica le alterazioni di un vino con riferimento alla limpidezza e al colore.

vite. Anche l'entrata del Trentino nel mercato del vino italiano aveva posto i vini provinciali in condizioni di forte svantaggio di qualità e prezzo nei confronti di quelli prodotti in molte regioni d'Italia. A ciò si aggiungeva la posizione dominante dei mediatori, commercianti e vinificatori privati che imponevano prezzi delle uve molto bassi, senza che i viticoltori

Sotto: *Navesel 1979*, az. agr. Simoncelli Armando (Navicello di Rovereto) - Premiato al XIV concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1981)



avessero alternative di vendita. Con la nascita delle prime cantine sociali avvenuta circa cento anni fa a Borgo Valsugana ed a Cles, in luoghi dove la proprietà contadina era molto frazionata e lontana dalle cantine che erano quasi tutte situate lungo l'asse dell'Adige e nei pressi della ferrovia, il mercato andò via via riequilibrandosi, anche se i veri vantaggi della cooperazione furono avvertiti solo a partire dal secondo dopoguerra con la nascita delle cantine sociali in Vallagarina ed in seguito con la Cavit, cantina di secondo grado. Se si potesse disporre di tutti i vini che la Confraternita ha premiato dal 1968 al 1991 per una sorta di degustazione virtuale e se i vini confrontati non avessero subito le ingiurie dell'invecchiamento, si potrebbe davvero capire come siano cambiati i profili sensoriali dei vini nel corso di cinquant'anni, ma soprattutto come è cambiato il gusto del consumatore nei confronti dei vini. Da quelli colorati, tannici e scontrati da giovani, amari e grossolani da maturi, che erano richiesti dal mercato austriaco come vini da taglio e che si continuavano a produrre anche dopo la Seconda guerra mondiale, si è passati a vini più scari di colore, fruttati, poco tannici, aromatici più simili a quelli che descriveva il Mariani ai tempi del Concilio di Trento.

Le condizioni che hanno maggiormente influito sul cambiamento sono state l'evoluzione del gusto del consumatore, che ha avuto opportunità di confronto con vini di altre zone allargandone gli orizzonti sensoriali. Favorito in questo dal miglioramento dell'offerta culinaria trentina, dai numerosi corsi di degustazione, dagli incontri conviviali organizzati anche dalla Confraternita, dallo stimolo offerto dalle guide e dall'interesse della stampa in genere, nonché dalla produzione di molti vini di pregevole fattura prodotti dalle cantine dei

piccoli vignaioli. Soprattutto, però, è stata la curiosità del consumatore moderno, il suo eclettismo, la sua infedeltà ad un vino, contrariamente a quanto avveniva in passato.

La ricerca e la formazione: il Trentino viticolo di oggi è il risultato della formazione dei tecnici e dell'attività di sperimentazione degli anni Cinquanta e Sessanta.

Per merito della Stazione sperimentale di San Michele, su indicazione dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, si intrapresero in quegli anni numerose ricerche viticole, mentre l'innovazione enologica fu introdotta da alcune cantine private. La diffusione dei vitigni alloctoni, in sostituzione delle vecchie varietà tradizionali, si avvale delle esperienze fondamentali fatte da Mach ancora alla fine dell'Ottocento, che consentirono di accelerare i tempi del trasferimento della pratica viticola a quei vitigni che già allora diedero buona prova. In molte regioni d'Italia questo processo avvenne parecchio più tardi e solo negli anni '80 cominciarono a diffondersi i vitigni bordolesi e borgognoni. In quegli anni molte cantine toscane che producevano i "Supertuscan" acquistavano vini ottenuti da uve di Cabernet (Carmenère) vinificate dalle cantine trentine. La scelta dei vitigni bordolesi e borgognoni fu dettata dalle loro elevate doti di adattamento all'ambiente trentino e per una sorta di emulazione – a causa della loro diffusione in tutte le viticolture mondiali per effetto della rottura della intangibilità del mito del *terroir* e dell'uso della *barrique* – da parte della viticoltura californiana. Alla diffusione di nuove varietà e di quelle tradizionali di riconosciuta qualità contribuirono la selezione clonale e le verifiche sulle prestazioni di nuovi portainnesti. Venne valutato l'effetto dell'irrigazione sulla

qualità dell'uva anche con l'introduzione delle nuove tecniche di aspersione a pioggia o di tipo localizzato a goccia, dell'inerbimento, della concimazione sia al suolo che fogliare, dell'impiego degli acuprici nella lotta alla peronospora.

Nello sviluppo delle tecniche enologiche i viaggi all'estero dell'Udias furono i veri e pro-

Sotto: Teroldego rotaliano 1966, Cantina cooperativa rotaliana (Mezzolombardo) - Premiato al III concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1970)





pri catalizzatori del cambiamento. Gli enotecnici ed i cantinieri della vecchia scuola agraria (quali Cavazzani, Letrari, Reich, Turra, per citare i più attivi) ebbero il merito di introdurre per primi, inizialmente nella cantina dell'Istituto agrario, complice il direttore Zanetti (per la prima volta in Italia), la vinificazione in bianco secondo i canoni della scuola tedesca (pigiatura soffice con presse orizzontali pneumatiche, defecazione statica o dinamica con centrifuga, inoculo di lieviti selezionati, vasche in acciaio, controllo termico della fermentazione). Il successo di questi vini bianchi alle Mostre di Trento di quegli anni fu un acceleratore prodigioso per la diffusione di queste innovazioni in molte cantine trentine, sia private che sociali. I vini, grazie anche ad un periodo climatico fresco, erano piacevolmente fruttati, soavemente profumati e varietali, morbidi, di grande bevibilità e soprattutto stabili nel tempo. Nei rossi l'innovazione più significativa fu l'introduzione della *barrique* da parte del professor Defrancesco, allora direttore del Laboratorio di ricerca e analisi dell'Istituto agrario, nelle antiche cantine agostiniane dell'Istituto, utilizzando un vino di taglio bordolese e legni di provenienza francese, ungherese e della Slavonia. I primi risultati positivi indussero Letrari ad introdurre nell'azienda Bossi-Fedrigotti, dove era direttore, le prime *barrique* di origine ungherese per la produzione del Foianeghe, un taglio di Cabernet e Merlot. Contrariamente ai vini bianchi, l'accoglienza dei vini rossi elevati in *barrique*, non fu unanime: il sapore di legno al quale i consumatori trentini non erano abituati, a causa anche della modesta qualità del materiale e dell'inadeguatezza della fabbri-

cazione, fece escludere dalla Mostra dei vini il Foianeghe e qualcuno gridò allo scandalo "per aver conciato i vini con la resina".

Tradizione ed innovazione nei vini trentini: quale futuro?

Come si possono giudicare oggi i vini del Trentino se confrontati con quelli di un recente passato? Sono riconducibili ad una precisa tipologia che rispecchi i *terroir* e le tecniche enologiche del Trentino? Hanno una loro definita personalità che li renda facilmente riconoscibili dal consumatore? Sono più adatti ad un consumatore esperto o ad un mercato dove il consumo del vino è una conquista recente?

Sul rapporto tradizione-innovazione in enologia si è aperto in questi anni un serrato dibattito in una logica di contrapposizioni che non contribuisce però ad indirizzare le scelte che si devono fare. Contrapporre vitigni autoctoni a vitigni internazionali, lieviti selvaggi a lieviti selezionati, *barrique* a grandi botti, vinificazioni in bianco in riduzione o in ossidazione ed altro ancora, significa rinunciare al passato ed a ciò che si è costruito faticosamente per proporre continuamente nuove soluzioni la cui vita media è, come nella moda, molto breve e non consente per questo di creare invece un nuovo stile. Paradossalmente la tradizione muore, come è successo in molte regioni viticole dell'Europa orientale che non sono riuscite a migliorare ciò che avevano ereditato dai loro padri. La soluzione è forse nel modo con il quale si reinterpreta la tradizione, in una sorta di "tradimento fedele" che mantiene ciò che vale e modifica quella parte del processo

Nella pagina a fianco: filari vitati nella zona di Rovereto



Sopra: vigneti in Valle di Cembra

che non incide sulle caratteristiche positive del prodotto. L'incognita risiede nella spregiudicatezza del mercato globalizzato, poco propenso ad apprezzare le diversità e che rifiuta ciò che non conosce. Accettando questa logica, però, il Trentino rischia di diventare una periferia di Bordeaux o di Beaune. Quello che non si deve perdere è il valore simbolico della tradizione. Con l'esodo dalle zone agricole si inaugura attorno agli anni Cinquanta la cosiddetta "grande trasformazione" del nostro mondo rurale, che opera una drammatica distruzione di molti valori simbolici del mondo agricolo. All'universo dei simboli, da cui ciascun individuo è circondato dalla nascita fino alla morte, è subentrato quel pro-

cesso di codificazione che riconduce tutto al codice monetario, dove l'economia imprime al sociale la sua forma e, paradossalmente, quello che sembrava il trionfo dell'individualismo, in realtà sancisce la fine dell'individuo. Il mondo del vino è intriso di simboli: di alcuni siamo consapevoli, di altri ne percepiamo l'esistenza ma non riusciamo a definirne i contorni, tanto profondi sono nella nostra psiche. La gran parte dei simboli legati all'immaginario del vino sono oggi scomparsi dalla nostra vita quotidiana.

Per riuscire a dare alla viticoltura trentina un nuovo futuro, che non sia rappresentato solo dal Pinot grigio da pochi centesimi al litro, non dobbiamo contare né sul tradizio-

nalismo, né sull'innovazione tecnologica, ma partire da una corretta interpretazione della tradizione, concentrando l'attenzione su due nodi cruciali della filiera vitivinicola: la formazione degli enologi e la comunicazione del vino. Queste due risorse sono curiosamente accomunate dagli effetti dell'applicazione di uno strumento, l'ermeneutica, intesa quale arte dell'interpretazione, atteggiamento efficace per comprendere le cose nel loro senso e per avere un rapporto corretto nei confronti dei fenomeni – nel caso del vino – che legano tradizione e modernizzazione. Ma l'ermeneuta non è l'enologo nella accezione moderna, che assomiglia più ad un demiurgo, ma piuttosto l'interprete quotidiano dei cicli naturali della vite e dell'evoluzione del vino nella sua cantina, che possa sapientemente prevederne il percorso sensoriale, attendendo il compiersi dei fenomeni biologici senza le accelerazioni ed i bruschi cambiamenti che la tecnica talvolta suggerisce. La formazione dell'enologo dovrebbe garantire nei prossimi anni una buona preparazione professionale, cercando però di ridurre nei programmi di insegnamento il divario crescente tra tecnica e cultura/natura. Anche la comunicazione ha un ruolo importante da svolgere nella trasmissione dei valori positivi della tradizione. Il problema di fondo risiede nelle insidie della normalizzazione gustativa che fa passare il consumatore dall'era dei vini "voluti" all'era dei vini "subiti". La normalizzazione gustativa è in definitiva un'estetica da laboratorio, dove i sensi utilizzati per giudicare un vino vengono ricondotti a formule, indici, rapporti che tendono a proporre per tutti i vini del mondo una stessa monocorde architettura sensoriale, che configura la nostra storia più che millenaria della vinificazione come un lungo periodo di tenebre dal quale finalmente si sta

uscendo.

Certamente quando nacque la Confraternita numerosi vini trentini non erano capaci di esprimere le migliori potenzialità delle uve d'origine per la inadeguatezza della tecnica, la stessa che oggi paradossalmente impedisce in una sorta di predestinazione, l'apparire delle sensazioni particolari e distintive di un vino.

Sotto: *Pinot grigio 1977*, az. agr. Barone de Cles (Mezzocorona) - Premiato all'XI concorso della Confraternita della vite e del vino di Trento (anno 1978)



L'essenziale è cominciare a sottrarsi, anche nel campo della comunicazione, a quel "pensiero unico" che pretende di regolare i comportamenti produttivi della cosiddetta viticoltura tradizionale, che, non a torto, si oppone ad una colonizzazione del gusto, attraverso la stampa dei Paesi del "Nuovo Mondo" incline a delegittimare i valori della tradizione della enologia europea a vantaggio dei vini standardizzati ottenuti da pochi vitigni ubiquitari, vinificati con regole *standard*.

La risposta alla globalizzazione non risiede però nei cosiddetti vini "etici", tra i quali i biodinamici sono la categoria più rappresentata, che reagiscano alla perdita di identità di prodotti tutti uguali tra loro e perfetti nei descrittori sensoriali, con un ritorno ad una tradizione viticola che non appartiene alle nostre origini, dove la reinterpretazione delle tecniche di produzione è solo una ritualità legata alla sfera dell'esoterismo.

Il Trentino vitivinicolo è bipolare: esiste una "trentinità" del vino?

Quasi certamente l'idea che i padri fondatori avevano del vino trentino è molto diversa da quella che ritroviamo nei vini prodotti oggi. Erano vini semplici, per accompagnare i cibi o per bere nelle osterie come aperitivo o durante il gioco delle carte. Per i rossi sfusi la base era la Schiava con un po' di Merlot, per i bianchi il modello ideale era rappresentato dal Pinot bianco. Cabernet, Teroldego e Marzemino erano destinati alla bottiglia, per le occasioni speciali. Ma le produzioni ad ettaro erano più elevate di oggi, i gradi zuccherini delle uve più bassi e le acidità maggiori.

Anche struttura e corpo erano meno impegnativi. Era però lo stile dei vini trentini e lo stile in genere è l'espressione originale di un periodo culturale, sia esso rappresentato da un modo di vestirsi o da una certa musica. Ci si chiede se il vino prodotto oggi in Trentino ne trasmetta uno riconoscibile. Purtroppo la risposta in molti casi è negativa: il Trentino offre vini con una molteplicità di stili, da quelli di gusto tradizionale a quelli di stile internazionale, da quelli innovativi a quelli prodotti con tecniche biodinamiche.

Mettiamoci nei panni di un consumatore tedesco o inglese in procinto di degustare uno Chardonnay o un Cabernet di origine trentina dalle spiccate note legnose e vanigliate, assieme ad analoghi vini prodotti in Cile o in Moldavia. Che idea si farà del vino trentino? Che assomiglia a tanti altri provenienti da tutto il mondo e sarà il prezzo che farà decidere quale di questi acquistare. Il mercato internazionale, costruito furbescamente sul modello francese dai grandi gruppi australiani ed americani, ha decisamente condizionato anche le scelte del produttore trentino. La situazione dei vini della Borgogna o del Rodano che mantengono inalterata nel tempo la loro tipicità è certamente molto diversa. Cosa è allora la "tipicità", parola che, se ha perso molti dei suoi significati originari, rimane secondo Max Weber un modo efficace per classificare la conoscenza e per assegnare un soggetto ad un genere identificato di facile riconoscimento? I vini trentini possono rientrare in una categoria tipologica ben definita?

Andando di questo passo come saranno i vini di domani? Potremo riconoscere in loro l'origine trentina? Alle radici della viticoltura

Nella pagina a fianco: filari vitati nei pressi di Mezzolombardo



trentina ci sono due anime: quella latina ispirata dal *terroir* e quella tedesca, mercantile, che utilizza nella comunicazione il nome del vitigno. Nelle denominazioni d'origine trentine si intravede sempre questa ambiguità: da un lato il desiderio di compiacere il mercato degli intenditori che chiede vini con precisi connotati sensoriali, espressione di un preciso territorio e, dall'altro, la necessità di andare incontro al grande pubblico del mercato mondiale con vini che non manifestano le loro origini geografiche e che si rivelano solo attraverso i descrittori sensoriali del vitigno e delle tecniche di vinificazione.

D'altra parte la cooperazione trentina non ha molte possibilità di scelta. Sarebbe, infatti, impossibile vinificare separatamente le uve di centinaia di soci e quindi quella della valorizzazione del vitigno per produrre vini dalla qualità costante e dove si riconosca il vitigno, è una strada obbligata. Ma i piccoli vinificatori non possono inseguire i modelli quantitativi della cooperazione e devono quindi sviluppare dei vini dalla grande personalità, per allontanarsi sempre più dai vini di vitigno e proporre quindi vini legati ad un preciso *terroir*. Le difficoltà che oggi caratterizzano sia il mercato nazionale che internazionale e la necessità di integrare l'offerta di vini di vitigno con vini di territorio – opportunità che hanno poche zone d'Italia – impone nei prossimi anni una strategia collaborativa tra le due tipologie di prodotto, e quindi di impresa, con vantaggi reciproci.

Identità e radici nel linguaggio comune vengono purtroppo confusi. L'identità è rappresentata dai valori e dai modelli che ci qualificano nel tempo reale; le radici sono i luoghi

e gli spunti da cui la nostra identità ha preso origine, ma che non appartengono necessariamente a noi. Ad esempio lo Chardonnay è di origine borgognona e quindi le radici di questo vitigno sono altrove, ma esso rappresenta l'identità delle colline di Lavis perché la sua produzione sviluppata da tempo in questi luoghi presenta delle caratteristiche originali. Le radici, le origini di per sé non spiegano nulla, sono condizioni necessarie, ma non sufficienti per spiegare alcuni fenomeni.

Marc Bloch, un grande storico del Novecento, amava illustrare questa idea con l'esempio della ghianda e della quercia. Senza ghianda la quercia non esisterebbe, ma non tutte le ghiande diventano querce perché solo in quel terreno ed in quel clima la ghianda può esprimere le sue potenzialità. Queste condizioni sono il contesto storico e culturale. Uscendo dalla metafora, questo significa che forse varrebbe la pena ogni tanto di ripensare a quanto è stato fatto cinquanta anni fa per ritrovare quelle motivazioni che sono ancora presenti nel Trentino viticolo di oggi.

Nella pagina a fianco: calice di vino all'Enoteca provinciale del Trentino



Gli Autori

ENZO MERZ

gran maestro della Confraternita della vite e del vino di Trento

MASSIMO SALA

esperto ed appassionato cultore del mondo del vino

SANDRA TAFNER

giornalista

ROBERTO MAZZER

docente di Epidemiologia della nutrizione e Alimentazione e salute all'Università degli studi di Padova

NADIO DELAI

sociologo, direttore di Ermeneia - Studi & Strategie di Sistema

EMANUELA RENZETTI

docente di Antropologia culturale all'Università degli studi di Trento

GIOVANNI KEZICH

direttore del Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige

FRANCESCO SPAGNOLLI

enologo, già dirigente del centro scolastico dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige - Fondazione E. Mach e docente di Tecnica enologica speciale all'Università degli studi di Trento

ATTILIO SCIENZA

docente di Viticoltura all'Università di Milano



Il presente volume raccoglie le relazioni e le sintesi degli interventi pronunciati il 16 maggio 2008 in occasione del convegno organizzato per il 50° anniversario di fondazione della Confraternita della vite e del vino presso la sede della C.C.I.A.A. di Trento.



Enoteca provinciale del Trentino
Palazzo Roccabruna
via SS. Trinità, 24 - Trento
Tel. 0461/887101
www.enotecadel trentino.it