

COLTIVAZIONE DELLA VITE, PRODUZIONE E COMMERCIO DEL VINO NELLA VALPOLICELLA DEL XIX SECOLO

Rinomata per il suo prodotto più tipico sin dai tempi antichi, anche alle soglie del XIX secolo la Valpolicella veniva considerata «fertilissima pe' suoi rari vini di qualità che la distinguono per ogni dove» ⁽¹⁾, a riprova dell'indiscussa vocazione vinicola di questa terra. Per tutta la prima metà dell'Ottocento le migliori essenze che vi si producevano seppero guadagnarsi una meritata fama, tanto che il «notissimo vino di Valpolesella» ⁽²⁾ poteva a buon diritto essere annoverato fra i pochi risultati vinicoli di prim'ordine del Veneto. In effetti, stando a una relazione del 1836, i vini della Valpolicella figuravano superiori a quelli vicentini, padovani e agli stessi prodotti delle rimanenti terre scaligere, le quali già rappresentavano nel complesso il centro forse più evoluto dell'intera viticoltura regionale ⁽³⁾.

Nella seconda metà del secolo, con l'avvio di concorsi e rassegne a livello locale e internazionale, arrivarono i primi riconoscimenti ufficiali. Così, nel 1873, all'esposizione mondiale di Vienna, a fronte di una produzione veneta del tutto inadeguata, solo i *Valpolicella* vennero ritenuti «vini da pasto ben fatti» e ottennero un'«onorevole menzione» ⁽⁴⁾. Non rimase però un episodio: negli anni a venire, grazie all'affermarsi di prestigiose cantine, premi e onorificenze divennero tutt'altro che occasionali ⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ G. DIONISI, *Notizie storiche e geografiche sulla provincia veronese*, Verona 1875, p. 49.

⁽²⁾ A. SETTE, *L'agricoltura veneta*, Padova 1843, p. 9.

⁽³⁾ G. ZALIN, *Un conflitto tra produzione qualitativa e quantitativa: la viticoltura veneta del primo Ottocento*, «Economia e Storia», fase. 4, 1972, p. 520.

⁽⁴⁾ E. VIZETELLY, *Vini del mondo esaminati e classificati*, a cura di G. Strafforello, Torino 1882, p. 226.

⁽⁵⁾ Diamo di seguito un elenco di alcuni premi riportati dall'azienda vinicola di Cesare Trezza a Novare: *Medaglie d'oro*: Verona 1877 - Torino 1884 - Accademia Nazionale Industrie Agricole, Parigi 1896 - Ministero Agricoltura Industria e Commercio 1888; *Medaglie d'argento*: Padova 1869 - Roma 1873 - Venezia 1878 - Bordeaux 1878. E. TREVISANI, *Rivista industriale e commerciale di Venezia e provincia*, Milano 1897, p. 20.

Il panorama era certamente lusinghiero, ma a ben guardare appariva strettamente circoscritto alle peculiarità intrinseche di un prodotto che affidava gran parte dei suoi pregi alla prodigalità della natura dei luoghi in cui nasceva e alla solerzia di qualche viticoltore; il grosso della produzione veronese in realtà non aveva ancora raggiunto i livelli che qualificano la vitivinicoltura moderna. Eppure proprio il secolo in questione, soprattutto negli ultimi decenni, rappresentò un passaggio evolutivo di straordinaria importanza per l'abbandono di metodi obsoleti, arretratezze secolari e convinzioni radicate.

Quando nel 1871 il *Giornale Agrario Industriale Veronese*, soffermandosi sulla notorietà di cui godeva il vino delle colline occidentali, rammentava che avrebbe potuto raggiungere ben altri traguardi solo se «ben confezionato e scrupolosamente» ⁽⁶⁾, era implicito il riferimento a delle evidenti carenze di base; solamente il progresso che pur lentamente stava investendo il comparto vinicolo poteva colmarle, a cominciare dalla stessa coltivazione della vite.

La coltivazione della vite

Nella provincia di Verona come in tutto il Veneto, la coltura della vite, sostenuta da alberi vivi, coabitava con quella dei cereali in quella forma tipica chiamata «piantata veneta», che già dalla fine del Quattrocento caratterizzava anche le zone pianeggianti e i dolci declivi della Valpolicella ⁽⁷⁾. Non diversamente, nei primi anni dell'Ottocento, ben il 31% dell'estensione agraria del distretto, secondo la divisione amministrativa austriaca, risultava a coltura mista ⁽⁸⁾, a conferma così di una tradizione che, preferendo l'aspetto estensivo a quello intensivo, poco o nessuno spazio lasciava alla viticoltura specializzata.

Gli alberi, servendo come *mariti* o *tutori* per il sostegno delle viti, divennero quindi l'elemento dominante del paesaggio agricolo vallivo; da essi dipendeva in buona parte l'impostazione generale del filare e la forma definitiva che la piantata veniva ad assumere. Se ne impiegavano di vari tipi, ma i più diffusi erano gli olmi, i frassini e gli aceri, detti anche *oppi* ⁽⁹⁾.

Proprio quest'ultimi erano i più consigliati dagli scrittori di agraria per la capacità di resistere a severe potature e per il modesto apparato radicale, che ne limitava però l'impiego nelle zone alto-collinari, dove i forti venti li avrebbero potuti abbattere ⁽¹⁰⁾.

⁽⁶⁾ «Giornale Agrario Industriale Veronese», VI, 1871, p. 301.

⁽⁷⁾ G. MAROSO - G.M. VARANINI, *Vite e vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, Verona 1984, p. 17.

⁽⁸⁾ Archivio di Stato di Venezia (d'ora in poi ASVe), *Biblioteca legislativa, Tariffe d'estimo del Catasto austriaco*, b. 344.

⁽⁹⁾ *Ivi*, *Atti preparatori, Nozioni generali*, questionario 27, bb. 113-116.

⁽¹⁰⁾ M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano 1963, p. 293.



Un aspetto delle cantine della villa di Novare nella seconda metà del secolo scorso, quando Cesare Trezza della Musella qui possedeva un'azienda vitivinicola d'avanguardia.

Se la distanza tra albero e albero si aggirava quasi ovunque sui 3-4 metri, estremamente variabile risultava invece il loro numero, così come gli spazi lasciati tra i filari, poiché molto dipendeva da natura e posizione dei terreni.

Più interessante si rivela lo studio relativo alla forma della piantata, sebbene anche in questo caso non sia possibile individuare un tipo peculiare della Valpolicella. Il sistema delle *alberate*, come appare nella prima metà del secolo, prevedeva sia il metodo a *festoni* sia quello ad *archetto*. Nel primo caso i tralci delle viti sostenuti dai loro tutori venivano distesi tra pianta e pianta nel senso della lunghezza del filare, in modo tale che le estremità fossero legate tra loro appunto a mo' di festoni. Talvolta invece di essere legati a quelli della vite vicina, i tralci venivano assicurati al tutore successivo. Nel sistema ad *archetto* o a *cappellara* i rami fruttiferi erano legati al proprio albero di sostegno, soli o attorcigliati due a due; quando se ne presentava l'opportunità, sul tutore si appoggiava qualche traversa di legno per meglio distendere i tralci stessi.

Sembra che le viti «tese in linea con la piantata» fossero le più diffuse e in ogni caso prevalevano in pianura e nelle zone pedecollinari e collinari, mentre la *cappellara* aveva il predominio nelle parti più alte, come per esempio a Marano di sopra, Prun, Cerna, Torbe, Breonio e nelle fasce sommitali di Sant'Ambrogio, Fumane e Negrar ⁽¹¹⁾. Comunque anche all'interno di uno stesso Comune non sempre era possibile individuare un medesimo sistema di coltura: basti citare l'esempio di Valgatara, dove oltre ai precedenti due metodi si aggiungeva quello di tendere i tralci all'albero di un altro filare in linea trasversale, oppure lateralmente con *tirate* o *tirelle* sostenute da pali in legno ⁽¹²⁾.

Quantunque osteggiata dagli agronomi, la piantata rimase in definitiva la forma più diffusa di coltivazione a livello locale e regionale. Non mancavano studiosi come Gaetano Pellegrini che ne rivendicavano la validità, ma solo quando la produzione del vino fosse stata slegata da criteri qualitativi. Egli infatti, occupandosi nel caso specifico dei territori della Valpolicella, sosteneva che il metodo *a festoni* era uno dei migliori, ma conservava il suo valore nei fondi di pianura, dovendo essere del tutto abbandonato nelle coltivazioni collinari. Qui, dove la natura del terreno era la più adatta alla vite, necessitava la «coltivazione della vite bassa con sostegno o senza», come avveniva nella Francia meridionale, in Spagna e in alcune località d'Italia ⁽¹³⁾.

Il Secondo Congresso Enologico Italiano, tenutosi a Verona nel 1876, pervenne in sostanza alle medesime conclusioni e determinò come presupposti essenziali per un tangibile progresso vinicolo i seguenti principi: «Unità di luogo, vite bassa e palo secco, unità e poca varietà di vitigno» ⁽¹⁴⁾. Sebbene individuassero in modo alquanto preciso i futuri capisaldi della moderna viticoltura, furono però norme di assai limitata applicazione. In effetti tutte le fonti che possono essere consultate per l'intero secolo, forniscono un quadro complessivamente sbilanciato a favore delle tradizionali *alberate* e in gran parte chiuso a introduzioni innovative.

Nella stessa Valpolicella, anche se a fine Ottocento comparvero i vigneti a palo secco, ciò avvenne in maniera sporadica e circoscritta ⁽¹⁵⁾. A ben guardare, anche in altre famose aree vinicole della provincia sembra che la situazione non si discostasse di molto; nelle zone di pianura vi era l'assoluta prevalenza della

⁽¹¹⁾ ASVe, *Atti preparatori, Nozioni generali*, questionario 27, bb. 113-116.

⁽¹²⁾ *Ibidem*.

⁽¹³⁾ G. PELLEGRINI, *Ricerca sul miglior modo di coltivare le viti nella Valpolicella*, «Giornale Agrario Industriale Veronese», VI, 1871, pp. 87-106.

⁽¹⁴⁾ G. PELLEGRINI - A. BERTOLDI, *Secondo Congresso Enologico Italiano*, Verona 1876, p. 3.

⁽¹⁵⁾ Stando alle notizie di fine secolo «nuovi vigneti si allinearono lungo una decina di chilometri sui declivi di S. Ambrogio, di S. Floriano, di Novare senza cacciare i vecchi cordoni a treccia orizzontale, prevalenti e danti frutto migliore». G.B. PEREZ, *La provincia di Verona e i suoi vini*, Verona 1900, p. 15.

piantata e solo sui declivi collinari di Soave e sulle sponde del lago di Garda, sfuggendo alla tirannia dell'albero e dei cereali, iniziarono timidamente a diffondersi i sistemi di allevamento *alla Guyot* ⁽¹⁶⁾.

Per esperti e possidenti la responsabilità di questa situazione ricadeva come al solito sull'ottuso contadino che sacrificava volentieri «a quattro sacchi di grano turco otto ettolitri di vino» ⁽¹⁷⁾ e non prestava ascolto ai ripetuti moniti dei catechismi agrari sul danno causato dalle radici e dalle chiome degli alberi a qualità e quantità dei raccolti d'uva. In realtà, omissioni e colpe andavano attribuite allo stesso sistema mezzadrile.

Questa forma di conduzione, così diffusa in Valpolicella, era infatti troppo legata a un'economia di sussistenza che, nonostante la negoziabilità del vino e la sua resistenza alla flessione dei prezzi ⁽¹⁸⁾, obbligava alla differenziazione colturale. Sotto questa luce anche i tronchi, i rami e le foglie dei tutori diventavano perciò tanto più importanti quanto più le aree agricole risultavano povere di prezioso legname e di stame ⁽¹⁹⁾.

Gli alti costi dei sostegni che le alberate permettevano di evitare, oltre alla difficoltà di abbandonare tradizioni secolari, non lasciano infine dubbi sulla forza vincolante della piantata veneta. Volendo ampliare la visione alla situazione regionale nell'ultimo trentennio del secolo, si hanno all'incirca gli stessi risultati: le uniche zone in cui fosse diffusa la coltura specializzata erano i Colli Berici, il distretto di Fonzaso in provincia di Belluno e l'area dei Colli Euganei, che vantava tale tradizione già nel primo Ottocento ⁽²⁰⁾.

Ma anche a livello nazionale il panorama non muta, tanto che nel 1910, per esempio, il sistema di coltivazione a vigneto rappresentava solo il 20% del totale dei terreni destinati alle viti in tutta la Penisola ⁽²¹⁾.

In teoria, le difficoltà viste per il mondo contadino non avrebbero dovuto affliggere chi deteneva ingenti capitali, ma sembra che ciò non fosse del tutto vero se anche cantine di grandi proporzioni e sicuramente non prive di cospicui guadagni faticavano a ridurre le alberate. Può valere per tutte l'esempio dell'azienda di Cesare Trezza a Novare, che diverrà la più potente casa vinicola

⁽¹⁶⁾ G.B. PEREZ, *Osservazioni agrarie per l'anno 1878*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», LVII, 1881, pp. 223-225, e L. SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona. Monografia statistico-economico-amministrativa*, Firenze 1904, parte II, p. 53.

⁽¹⁷⁾ G. SOLITRO, *Benaco*, Salò 1897, vol. I, p. 243.

⁽¹⁸⁾ C. VANZETTI, *Due secoli di storia dell'agricoltura veronese*, Verona 1965, p. 129.

⁽¹⁹⁾ BERENGO, *L'agricoltura veneta ...*, p. 293.

⁽²⁰⁾ MAIC (direzione generale dell'agricoltura), *Relazione intorno alle condizioni della agricoltura nel quinquennio 1870-1874*, II, Roma 1876, e MAIC, *Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia*, Roma 1896, p. LX; BERENGO, *L'agricoltura veneta ...*, p. 292.

⁽²¹⁾ A. COVA, *Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra 800 e 900*, in AA.VV., *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», Firenze 1988, p. 325.

veronese ⁽²²⁾. Nel 1897 possedeva terreni sparsi tra Negrar, Valgatara, Sant'Amrogio, Negarine e Parona per circa 650 ettari: ebbene, di questi, solo uno scarso 4% era destinato all'esclusiva coltura della vite a palo secco ⁽²³⁾. Ben si comprende allora perché, relativamente alla Valpolicella e alle altre zone collinari della provincia, si possa non a torto asserire con le fonti dell'epoca che la coltura della vite a vigneto risultò per tutto l'Ottocento «più un esperimento che non un progresso nella coltivazione» ⁽²⁴⁾.

La scelta appropriata delle varie qualità di uva e delle relative vigne per la formazione dei filari costituiva un altro importante passo sulla via dei miglioramenti viticoli, ma l'area veronese anche in questo caso presentava delle evidenti carenze. Innanzitutto vi era confusione nella terminologia; come notava Gaetano Pellegrini, la stessa uva poteva avere due, tre o più nomi secondo le diverse località che la producevano ⁽²⁵⁾.

Nonostante i lodevoli tentativi di taluni, mancava purtroppo una completa e sistematica ampelografia, resa d'altro canto assai difficile dalla complessità della situazione locale. Troppi erano i vitigni e poca l'attenzione posta nella selezione delle migliori qualità, spesso trascurate a favore di specie la cui unica caratteristica era l'alta produttività. Era inevitabile che a soffrirne fosse in definitiva la stessa produzione del vino e la sua stabilità organolettica. In questo composito quadro la Valpolicella non faceva eccezione: accanto a varietà di consolidata tradizione e ampia diffusione, quali la *negrara* e la *corvina nera*, venivano coltivate numerose altre viti ⁽²⁶⁾.

I travagli che colpirono la viticoltura italiana avrebbero potuto essere l'occasione per un rinnovamento diffuso, ma sia la crittogama che nel 1855 ridusse il prodotto vinicolo della provincia a 1/15 del totale, sia la peronospora, apparsa nel Veronese nel 1880, non orientarono gli sforzi degli agricoltori in questa

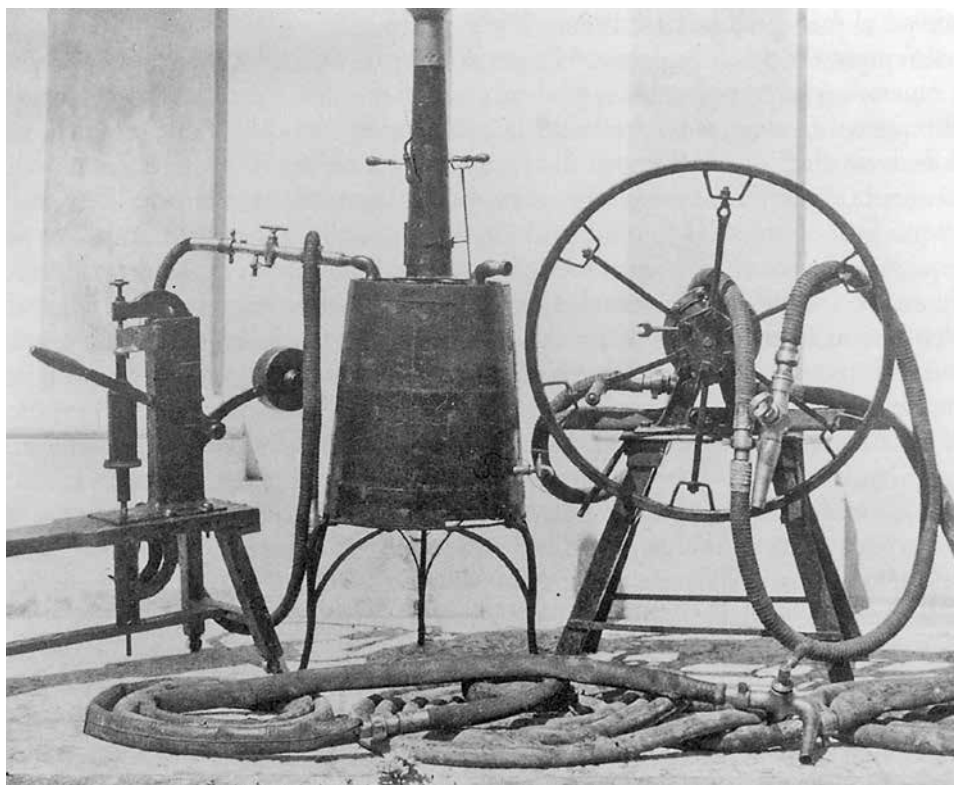
⁽²²⁾ G. ZALIN, *La viticoltura veneta tra la caduta della Repubblica e la prima guerra mondiale. Brevi considerazioni*, in *Il vino nell'economia ...*, p. 316.

⁽²³⁾ TREVISANI, *Rivista industriale ...*, pp. 12-13. La specializzazione della coltura della vite venne intrapresa da questa azienda a partire dal 1874, ma in via sperimentale poiché, «mancando in questa Provincia esempi di vaste coltivazioni a vigneto, si volle, prima di dar loro uno sviluppo considerevole rendersi ragione, con pratici esperimenti, del modo di risolvere più utilmente il problema rispetto alla scelta dei vitigni ed al sistema di impianto ed allevamento». Verso il 1884 i vigneti erano estesi per circa 80 ettari. C. TREZZA DI MUSELLA, *Cenni di viticoltura e di enologia*, in M. LOTZE, *Novare*, Verona 1884. Da queste considerazioni si può dedurre che nei poderi di Trezza la viticoltura specializzata anziché avanzare arretrò: infatti verso il 1896 gli ettari a vigneto erano 25,80.

⁽²⁴⁾ A. D'AUMILLER, *Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della Prefettura al questionario della Giunta*, «Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola», V, Roma 1882, p. 89.

⁽²⁵⁾ Come notava l'autore «ciò che nella Valpantena si chiama Visentina dicesi Pellosa a Monteforte, e ciò che è Molinara nella Valpolicella si chiama uva salà nei dintorni di Villafranca, Sommacampagna ecc.». G. PELLEGRINI, *Consigli e ricordi ai viticoltori veronesi*, Verona 1880, p. 4.

⁽²⁶⁾ SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona ...*, II, p. 67.



L'imbottigliatrice delle cantine Cesare Trezza. Anche questa foto viene da un album di fotografie edito in pochissime copie da Trezza con foto originali di Edoardo Lotze.

direzione ⁽²⁷⁾. Le malattie della vite diminuirono sicuramente l'estensione delle zone a minor vocazione vinicola, ma non contribuirono, o solo in parte, alla scomparsa dei vitigni meno idonei che sopravvissero grazie alle insolforazioni e alle aspersioni di rimedi cuprici.

Produzione e commercio del vino

Se il primo ostacolo al rinnovamento vinicolo stava già alle radici, nei metodi colturali, per comprendere alcuni limiti dei vini di Valpolicella è alla fase successiva che bisogna guardare, alla tecnica enologica che quegli stessi vini produceva. Come osservavano gli esperti, non si badava alla selezione delle uve

⁽²⁷⁾ G. DALMASSO, *La viticoltura e l'enologia veronese dalle origini all'invasione fillosserica*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», serie V, XVI, 1938, pp. 128-141.

né al loro grado di maturazione che le troppo precoci vendemmie rendevano quanto mai incompleto. Nella vera e propria fase di preparazione del vino si ometteva poi tutta una serie di accorgimenti che andavano dal mantenimento di un'eguale temperatura fra la tinaia e la cantina, sino alla riduzione dell'evaporazione alcolica e dei tempi di fermentazione nei tini ⁽²⁸⁾. La lamentela più frequente riguardava l'assoluta negligenza dei viticoltori nel provvedere a delle buone fermentazioni, imputabile in larga misura alla scarsa diffusione dei tini coperti; dal mosto inoltre non erano estratte le vinacce che venivano invece riacciate sul fondo per periodi lunghissimi ⁽²⁹⁾. Se a ciò si aggiunge l'incompleta maturità dell'uva, è facile capire perché si ottenessero vini acidi, aspri e soprattutto poco durevoli. Quest'ultimo fu l'inconveniente che pesò maggiormente sui vini veneti nella prima parte del secolo, sebbene le zone del Veronese di rinomata fama vinicola potessero vantare apprezzabili eccezioni.

Ne è prova il fatto che proprio dalla Valpolicella proveniva un eccellente vino di undici anni chiamato *Costa-calda austero rosso*. Era stato ottenuto nei poderi del conte Morando de' Rizzoni a San Vito di Negrar e, giunto in Francia nel 1845 per un'ordinazione, dopo un assaggio fattone a Parigi, venne giudicato il «supremo vino d'Italia» ⁽³⁰⁾. Ma ancor prima, agli inizi del secolo, Benedetto del Bene, lamentando le difficoltà nel conservare i vini e biasimando il loro gusto «grossolano e inerte», cercò di dimostrare che l'applicazione dei precetti per «una razionale produzione del vino» dava risultati insperati. Nella sua tenuta di Volargne, badando essenzialmente a mantenere una temperatura costante in cantina e a coprire i tini, egli riuscì a ottenere un'essenza che a suo avviso poteva paragonarsi per qualità e durata al rinomato *Piccolit* ⁽³¹⁾.

Questi due pregevoli esempi non devono però trarre in inganno, poiché prodotti di questo tipo rappresentavano l'eccezione, non la regola; pur essendo un territorio famoso per la sua vitivinicoltura, la Valpolicella soffriva gli stessi mali che affliggevano il grosso della produzione veneta. I vini preparati con i dovuti accorgimenti e quindi di pregio o di lusso come allora si definivano, capaci di resistere a invecchiamenti anche di diciotto anni ⁽³²⁾, erano solo una quota esigua: la stessa che nel secondo Ottocento rese onore al nome della valle.

È proprio a questa parte del secolo e in particolare all'ultimo trentennio, che bisogna guardare per cogliere i mutamenti più significativi nel modo di

⁽²⁸⁾ G. SCOPOLI, *Statistica elementare della provincia di Verona. Presentata all'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona il 6 novembre 1837*, ms. presso l'Accademia, pp. 233-235.

⁽²⁹⁾ G. BERETTA, *Della coltivazione delle viti e dell'arte di fare il vino*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», XVIII, 1841, pp. 15-17.

⁽³⁰⁾ DALMASSO, *La viticoltura e l'enologia veronese ...*, p. 126.

⁽³¹⁾ B. DEL BENE, *Sopra un modo particolare di fare il vino*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», I, 1807, pp. 317-329.

⁽³²⁾ DALMASSO, *La viticoltura e l'enologia veronese ...*, p. 126.

produrre il vino. Stando ai dati forniti dal Comizio Agrario della Valpolicella al Ministero dell'Agricoltura, intorno al settimo decennio si iniziò a comprendere il vantaggio di svinare cessata la fermentazione, anziché lasciare i mosti con le vinacce per lungo tempo ⁽³³⁾. Negli anni successivi le operazioni di cantina cominciarono ad abbreviarsi e a essere condotte in locali riparati; maggior cura fu posta nella selezione delle uve, nei travasi e nelle chiarificazioni ⁽³⁴⁾. Le *pratiche razionali* insomma avevano più proseliti e a ben guardare «gli ordigni perfezionati per l'enotecnia», come le pompe travasatrici, divennero strumenti più abituali nelle aziende vinicole, dove si diffusero anche gli strumenti d'assaggio propri dei laboratori chimici ⁽³⁵⁾. Eppure alle soglie ormai del XX secolo i segni di un diffuso miglioramento non sono ancora ravvisabili, soprattutto nei risultati produttivi. Uno studioso esperto in materia, Giovanni Battista Perez, rilevava ancora l'uso della fermentazione a tino scoperto e la tendenza a prolungarla al di là dei tempi normali. Inevitabili le conseguenze: il permanere dell'«asprezza di certi Valpolicella rimproverataci in Austria e all'estero» e il porre sul mercato «vini poco armonici; incostanti per tipo; secchi, amabili, tondi come capita» ⁽³⁶⁾. È fuor di dubbio che, nella produzione di vini di qualità, molto spettava all'ubicazione dei vigneti e, se la Valpolicella poteva vantarsi di smerciare quantitativi di pregio, lo doveva alle sue colline che davano, indipendentemente dalle tecniche enologiche, prodotti migliori delle altre zone pianeggianti del comprensorio.

Allo stesso modo non si possono estendere a tutto il distretto le osservazioni di Perez e negare l'indiscutibile salto qualitativo rispetto al primo Ottocento, ma sembra più corrispondente al vero l'immagine di una produzione che, sia pur differenziata, era ancora troppo rivolta a soddisfare le esigenze di un largo consumo con ragguardevoli quantità di vini correnti dalle pretese assai modeste. Date queste premesse, risultava molto problematico ottenere degli adeguati quantitativi di prodotto che mantenessero una certa uniformità e rispettassero sufficienti standard qualitativi ⁽³⁷⁾. Non giovava poi su questa via

⁽³³⁾ MAIC, *Relazione intorno alle condizioni ...*, p. 12.

⁽³⁴⁾ MAIC (direzione generale dell'agricoltura), *Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura negli anni 1878-1879*, Roma 1880, p. 9.

⁽³⁵⁾ S. DE STEFANI, *Dei vini veronesi in relazione coi progressi dell'industria enotecnica*, «L'Italia Agricola», 1881, pp. 6-7.

⁽³⁶⁾ PEREZ, *La provincia di Verona ...*, p. 15.

⁽³⁷⁾ Come si è visto, i limiti andavano cercati già nella viticoltura in quanto «ancora si uniscono troppe varietà di uve e troppo differenti tra loro, per la qual cosa non è possibile di confezionare un vino a tipo costante»; D'AUMILLER, *Monografia agraria della provincia di Verona ...*, p. 148. Circa un decennio prima veniva ricordato che «per poter ottenere tali risultati è necessario che la fabbricazione del vino sia condotta con intelligenza sempre in modo uniforme e sopra scala abbastanza vasta». Sconsolatamente si doveva però prendere atto che «certamente anche in una stessa regione vinicola vi sono agricoltori che confezionano il vino in modo uniforme, ma questi non sono molti»; «Giornale Agrario Industriale Veronese», VI, 1871, p. 303.

l'uso di taluni che, per assecondare il gusto degli acquirenti, intervenivano sui mosti alterandone sia il colore che il sapore. Per esempio, per ricavare vini di un rosso cupo venivano aggiunte nella pigiatura bacche d'amaranto, ebulo o fiori di rosa marina rossa; per conseguire determinati sapori come quello del moscatello, si mettevano nei tini le foglie di una salvia di collina o i fiori essiccati di una vite selvatica in modo tale che il vino avesse un aroma delicato. Altri ancora aggiungevano materie resinose e zucchero mezzo bruciato per ottenere così gusti simili ai vini di Cipro o di Malaga ⁽³⁸⁾.

Ma la produzione di qualità era minacciata in maniera ancora più grave dalla diffusione delle conoscenze chimiche e dai produttori che se ne servivano per la «fabbricazione di bevande vinose» che in pratica erano «ben altra cosa del vino d'uva» ⁽³⁹⁾. In effetti, il problema delle sofisticazioni e delle frodi vinicole assunse, specialmente sul finire del secolo, una rilevanza tale in tutta Italia da richiedere appositi interventi legislativi ⁽⁴⁰⁾.

La divisione tra una produzione qualitativa e una quantitativa si ripercuoteva inevitabilmente sulle caratteristiche del commercio e sulla possibilità di collocamento dei vini di Valpolicella. Scartata la quota destinata all'autoconsumo dei numerosi poderi a mezzadria, i vini mediocri venivano smerciati fra le masse popolari e costituivano la parte preponderante nella vendita di questo prodotto. Stando alle notizie dei primi decenni del secolo, la maggior parte delle botti provenienti dalla vallata andavano principalmente a servire il mercato cittadino ⁽⁴¹⁾; d'altra parte nei produttori locali, più che l'interesse a trovare nuovi sbocchi commerciali al di fuori della provincia, sembra prevalesse la preoccupazione che questa stessa piazza venisse minacciata da prodotti «esteri».

Infatti le lamentele contro il governo che apriva le frontiere al dilagare dei vini piemontesi e modenesi provenivano da più parti. La delegazione censuaria di San Pietro in Cariano, per esempio, denunciava «il vile prezzo in cui era caduto il vino» e la progressiva chiusura del mercato veronese al prodotto della valle, rammentando che «i dazi giustamente gravosi sul confine teneano un giorno i generi tutti forestieri fra le mura e nelle terre ove nascano, ed ora invece inondano a danno dei possidenti e in avvilitamento del loro genere questo nostro territorio» ⁽⁴²⁾. Le stesse parole riecheggiavano quindici anni dopo, nel 1842, in una relazione della Camera di Commercio, la quale constatava che «le colline del Veronese aggravate da un'imposta fondiaria simile a quella dei terreni più fertili non offrono che il solo ed unico prodotto del vino» e chie-

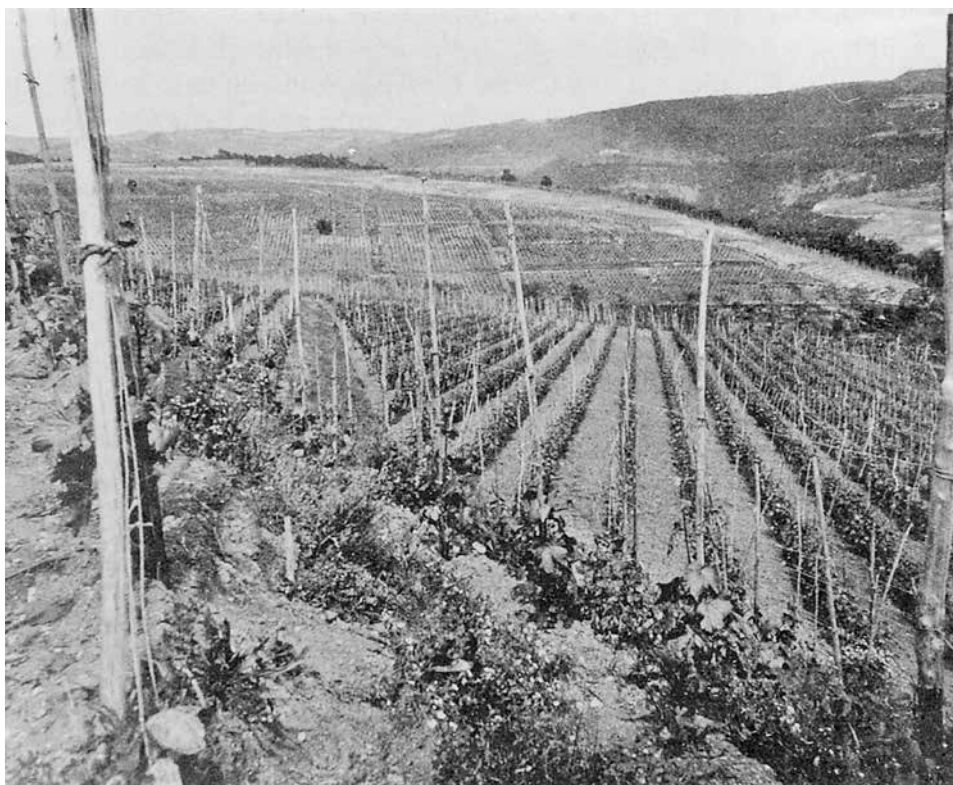
⁽³⁸⁾ A. MANGANOTTI, *Sunto delle conferenze di enologia tenute per incarico dell'Accademia*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», LXIV, 1887, pp. 65-67.

⁽³⁹⁾ DE STEFANI, *Dei vini veronesi ...*, p. 5.

⁽⁴⁰⁾ DALMASSO, *La viticoltura e l'enologia veronese ...*, p. 149.

⁽⁴¹⁾ ASVe, *Atti preparatori, Nozioni generali*, questionario 10, bb. 113-116.

⁽⁴²⁾ *Ivi*, b. 113.



Il vigneto voluto da Cesare Trezza alla base della collina di Novare: si trattò del primo e forse unico, per allora, vigneto specializzato in Valpolicella.

deva di conseguenza «per l'interesse dei possidenti dello Stato che i vini esteri comuni, procedenti dai paesi limitrofi del Lombardo Veneto, fossero portati ad un dazio maggiore» ⁽⁴³⁾. In effetti la diminuzione del dazio d'ingresso sui vini provenienti dal Piemonte e dal Modenese veniva additata dalla stessa Camera di Commercio come la causa principale della caduta dei prezzi dei vini locali. Il problema interessava anche il resto del Veneto, che non potendo vantare prodotti qualitativamente elevati quanto quelli scaligeri si vedeva ancora più spiazzato dai competitivi vini piemontesi.

Il comune lamento non cadde però nel vuoto e nel 1846 il trattato commerciale austro-piemontese che aveva portato alla diminuzione daziaria venne finalmente revocato ⁽⁴⁴⁾.

⁽⁴³⁾ ASVe, *Camera di Commercio*, b. 144, tit. IV, fasc. 1.

⁽⁴⁴⁾ BERENGO, *L'agricoltura veneta ...*, p. 301.

Considerato che verso il 1842 la produzione veronese eccedeva «di gran lunga i bisogni della popolazione» ⁽⁴⁵⁾, è fuor di dubbio che i vini della valle trovassero sbocchi anche al di fuori dei confini provinciali; ne è prova il fatto che in quello stesso anno le esportazioni dalle terre scaligere rappresentarono quasi un terzo degli introiti totali provenienti dal settore viticolo ⁽⁴⁶⁾. Non è purtroppo possibile quantificare all'interno di tale flusso la parte attribuibile alla Valpolicella. Ciò che invece risulta sicuro è l'alto prezzo a cui erano venduti i prelibati rossi di collina, i quali raggiungevano quotazioni addirittura doppie rispetto ad altri famosi prodotti veronesi; infatti, se i vini della riviera gardesana intorno al 1836 si mantenevano sui 40-50 talleri alla botte per le migliori qualità, i Valpolicella si aggiravano sugli 80-100 talleri, aumentando ancora di più nel caso di vini passiti ⁽⁴⁷⁾. Visti gli elevati importi e considerato che le aree vinicole provinciali in grado di produrre quantitativi esportabili erano solo una parte del totale, è molto probabile che il vino valpolicellese avesse un ruolo – anche se non in termini di quantità – tutt'altro che indifferente all'interno del valore complessivo delle esportazioni.

Il prodotto in eccedenza era prevalentemente indirizzato verso la Lombardia, che proprio nella prima metà del secolo stava divenendo il mercato preferenziale dei migliori vini scaligeri. Fu un commercio in graduale crescita, che tuttavia subì sicuramente una battuta d'arresto verso il quinto-sesto decennio a causa della comparsa dell'oidio. Superata la crisi, si ripresentò il problema di trovare nuovi sbocchi alla viticoltura nostrana; per tale motivo nacque nel 1872 la Società Enologica Veronese, la quale, con l'intento di incrementarne la qualità e la vendita, si rivolse prevalentemente ai prodotti dei colli, gli unici da cui poteva «cavarsi il vino destinato agli esteri mercati» ⁽⁴⁸⁾. A dieci anni dalla sua nascita la Società fu però costretta a chiudere, contribuendo comunque a diffondere, almeno in parte, delle buone regole di vinificazione per il superamento dell'annoso problema della conservabilità del vino. Infatti il maggior limite per gran parte dei vini, non solo veneti ma italiani, consisteva ancora nelle difficoltà di invecchiamento e di trasporto, presupposti essenziali per poter reggere la concorrenza e aggiudicarsi nuovi mercati, compresi quelli esteri. Anche se già dal 1821 i più noti nomi della produzione piemontese affrontavano con successo spedizioni fino a Lisbona e Rio de Janeiro ⁽⁴⁹⁾, la si-

⁽⁴⁵⁾ ASVe, *Camera di Commercio*, b. 144, tit. IV, fasc. 1.

⁽⁴⁶⁾ G. ZALIN, *Aspetti e problemi dell'economia veneta dalla caduta della Repubblica all'annessione*, Vicenza 1969, p. 146, nota 28. Questi dati sono però in palese contrasto con quanto veniva riportato per lo stesso 1842 dalla Camera di Commercio, secondo cui «da due anni a questa parte le spedizioni del vino veronese per la Lombardia si ridussero quasi a zero». ASVe, *Camera di Commercio*, b. 144, tit. IV, fasc. 1.

⁽⁴⁷⁾ *Ivi*, b. 105, tit. IV, fasc. 4.

⁽⁴⁸⁾ *Regolamento della Società Enologica veronese*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», XLV, 1866, art. 4.

⁽⁴⁹⁾ G. DALMASSO, *La vite e il vino in Italia dagli albori del Risorgimento nazionale alla fine dell'Ottocento*, «Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino», XIII, 1961, p. 16.

tuazione italiana appariva ben più realisticamente in ciò che accadde nel 1862 all'esposizione internazionale di Londra, dove un buon numero di vini della Penisola giunse imbevibile ⁽⁵⁰⁾.

Per la Valpolicella la necessità di produrre vini a carattere costante e capaci di sopportare gli inconvenienti del trasporto, divenne quindi uno stimolo ad aumentare i buoni prodotti di cui disponeva, come si è visto, ancora nella prima parte del secolo. A quanto pare questo indirizzo enologico – proteso alla conquista di mercati lontani o al contrario deciso a difendere quelli locali dal dilagare dei prodotti di lusso forestieri – faticò però a prendere piede. Proprio il *Giornale Agrario Industriale Veronese* si scagliava, verso il 1870, contro l'abitudine a porre in commercio vini non invecchiati, adducendo l'esempio degli stranieri che facevano circolare bottiglie di almeno tre anni ⁽⁵¹⁾. Le linee direttive per la vendita di essenze pregiate erano state però definite già nel 1843 a Lucca, in un congresso che determinò due regole fondamentali: non imbottigliare mai prima dei quattro anni, vendere solo dopo gli otto ⁽⁵²⁾. Dati gli elevati standard, erano indubbiamente dettami rivolti a una fascia assai ristretta di produttori e di acquirenti, anche perché non sempre i prezzi premiavano l'invecchiamento. Poteva così accadere che una decennale permanenza nella cantina Morando de' Rizzoni di una bottiglia di *Costa-calda austero rosso* valesse alla fine 2,70 lire austriache, quando un'eguale quantità di *Castagné* di soli due anni veniva acquistata agevolmente a 3,05 ⁽⁵³⁾. Anche a fine secolo, come ci informa Perez, i vini «ordinarii e buoni comuni» quando fossero stati «limpidi, chiari, sottili, un po' profumati, di prezzo abbordabile», trovavano «più pronto collocamento che i *Valpolicella* di gran marca» ⁽⁵⁴⁾, a conferma che i prodotti di lusso occupavano propri ed esclusivi spazi di vendita, ovviamente di limitata estensione.

Fu in ogni modo grazie a chi otteneva tali risultati enologici che i vini veronesi poterono superare prove di circumnavigazione o sostenere viaggi sino a Buenos Aires, dove giungevano per esempio i migliori *Valpolicella* dell'azienda Trezza ⁽⁵⁵⁾. Forse furono questi traguardi a convincere la locale Accademia di Agricoltura, che pur riconosceva l'importanza degli sbocchi verso la Lombardia, a premere perché si dovesse «soprattutto creare sfogo ai vini italiani al di fuori d'Italia» ⁽⁵⁶⁾. In sostanza però il difetto di conservabilità e di trasporto

⁽⁵⁰⁾ COVA, *Problemi tecnici ed economici ...*, p. 332. Per Vizeletly «la causa precipua della mediocrità dei vini italiani proviene dalla loro fermentazione imperfetta che li rende soggetti a divenir torbidi, od a cambiarsi in acido acetico». VIZETELLY, *Vini del mondo ...*, p. 224.

⁽⁵¹⁾ «Giornale Agrario Industriale Veronese» ..., p. 303.

⁽⁵²⁾ O. CAGNOLI, *Lettera sui vini*, Milano 1844, pp. 3-8.

⁽⁵³⁾ *Ibidem*.

⁽⁵⁴⁾ PEREZ, *La provincia di Verona ...*, p. 16.

⁽⁵⁵⁾ DE STEFANI, *Dei vini veronesi ...*, p. 8, e TREVISANI, *Rivista industriale ...*, p. 17.

⁽⁵⁶⁾ A. MANGANOTTI, *Osservazioni agrarie per l'anno 1888*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona», LXV, fasc. 2, 1889, p. 325.

ancora permaneva e nonostante fosse stato «parzialmente ridotto mercé la confezione razionale del vino»⁽⁵⁷⁾, continuò nel secondo Ottocento a limitare una produzione qualitativa di largo respiro, quale gli esperti locali insistentemente pretendevano. Va poi ricordato che per tutto il secolo le esportazioni venete verso l'estero ebbero un'importanza molto minore rispetto ad altri paesi vinicoli nazionali⁽⁵⁸⁾.

Proprio i migliori prodotti della regione, come i Valpolicella, sarebbero stati inoltre poco concorrenziali per i loro alti prezzi, gravati per di più da oneri di trasporto e dazi aggiuntivi. Infatti nel 1873 De Stefani lamentava il differente trattamento daziario austriaco riservato ai vini piemontesi in confronto agli altri vini italiani, i quali pagavano «per centinaio daziario lordo fiorini 2,63 ovvero anche fiorini 6,30» contro gli 1,22 dei primi⁽⁵⁹⁾. D'altra parte la più volte citata casa vinicola Trezza, che rappresentava il livello più evoluto dell'industria vinicola valliva, intorno al 1884 smaltiva i suoi ottimi prodotti soprattutto in Italia, essendo «poco ragguardevole lo spaccio all'estero»⁽⁶⁰⁾. Anche i depositi istituiti in Europa dal Ministero dell'Agricoltura per favorire il commercio nazionale non sembrarono aver molto successo per il Veneto. A Lucerna, per esempio, nel 1888, il movimento complessivo di vino in uscita era in larga parte rappresentato da vini meridionali e toscani: solo l'1% circa di tale quantità proveniva dalle vigne della Valpolicella e del Garda⁽⁶¹⁾.

Si può quindi affermare che per tutto il secolo la produzione vinicola valliva fu ampiamente destinata alle piazze italiane e all'interno di queste privilegiò maggiormente le province venete, quelle lombarde e le principali città dell'Italia centro-settentrionale⁽⁶²⁾. Premessi gli scarsi esiti all'estero, va comunque ricordato che, se nel secondo Ottocento furono acquisiti nuovi mercati, il commercio verso la Lombardia costituì sempre una parte rilevante delle spedizioni extra provinciali. È qui che i vini di Valpolicella venivano comprati «a pronti contanti dagli acquirenti bergamaschi, bresciani e milanesi»⁽⁶³⁾, gli stessi che volendoli «coloriti, densi e frizzanti» erano disposti a pagarli bene e a cercarli «avidamente»⁽⁶⁴⁾.

⁽⁵⁷⁾ D'AUMILLER, *Monografia agraria* ..., p. 147.

⁽⁵⁸⁾ ZALIN, *La viticoltura veneta* ..., p. 315.

⁽⁵⁹⁾ DE STEFANI, *L'agricoltura della provincia di Verona nel 1873*, Verona 1873, p. 14.

⁽⁶⁰⁾ TREZZA DI MUSELLA, *Cenni di viticoltura* ..., p. 6.

⁽⁶¹⁾ MANGANOTTI, *Osservazioni agrarie* ..., pp. 325-326.

⁽⁶²⁾ SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona* ..., II, p. 69. Perez c'informa sommariamente sulle destinazioni di mercato secondo le zone produttive d'origine; risulta pertanto che «i Vallepolicella comuni e pronti (Parona, Arbizzano, Pedemonte, San Pietro in piano) sono accolti d'inverno nelle osterie, trattorie ed alberghi della città. I Fumane e Marano da bottiglia si piazzano abbastanza presso famiglie benestanti delle Basse Veronesi. I Negrar e congeneri superiori vanno in Lombardia ed a Venezia: Grolla e S. Giorgio in Tirolo e nell'Austria. S. Vito e S. Ambrogio andarono in Svizzera». PEREZ, *La provincia di Verona* ..., p. 19.

⁽⁶³⁾ PEREZ, *Osservazioni agrarie* ..., p. 226.

⁽⁶⁴⁾ MAIC, *Notizie intorno alle condizioni* ..., p. 9.

COMUNI	VINO PRODOTTO IN ETTOLITRI		
	anno 1891	anno 1892	anno 1893
Dolcé	180	180	270
Breonio	200	300	450
Sant' Ambrogio	500	750	10.000
Fumane	1.192	1.540	2.650
Marano	3.390	4.520	4.520
Prun	765	1.325	1.205
Negrar	2.760	2.760	4.140
San Pietro in Cariano	2.128	7.800	23.400
Pescantina	215	1.720	4.300
Negarine	750	1.680	3.200
Parona	750	4.000	5.000
Totale del distretto	12.830	26.625	59.135

Produzione vinicola della Valpolicella negli anni 1891, 1892 e 1893, divisa per comuni amministrativi (L. SORMANI MORETTI, La provincia di Verona. Monografia statistico-economica-amministrativa, Firenze 1904, II, p. 67).

Presso la piazza milanese era molto apprezzato anche il rinomato *Recioto*. Se esso va identificato con il *vino santo* elogiato già agli inizi del secolo ⁽⁶⁵⁾, risultò senza ombra di dubbio il prodotto vinicolo veronese più costoso. Nel 1836 veniva infatti pagato 140 talleri alla botte ⁽⁶⁶⁾ e quasi cinquant'anni dopo una bottiglia poteva valere anche 5 lire ⁽⁶⁷⁾. Pur essendo disponibile in piccole quantità, era ricercato e trovava compratori proprio nelle province lombarde oltre che a Venezia e naturalmente a Verona. Eppure la considerazione di cui godeva presso i bevitori non era uguale a quella degli enologi, che in un congresso tenutosi a Padova nel 1888 lo definirono «una aberrazione di una strana industria enologica» ⁽⁶⁸⁾, confermando così il disprezzo più o meno condiviso dagli esperti verso questo liquore «dolcigno, spesso spumante e non pregevole» ⁽⁶⁹⁾. Evidentemente i criteri di valutazione ottocenteschi miravano «a un tipo assoluto e ideale di vino», ma non tenevano conto, come ricordava lo stesso Perez, che «l'enotecnia soddisfare deve alle esigenze del mercato e al gusto degli interni

⁽⁶⁵⁾ «Il vino chiamato santo che è di moltissima durata, e riesce molto delicato e amabile». DIONISI, *Notizie storiche e geografiche ...*, pp. 9-10.

⁽⁶⁶⁾ ASVe, *Camera di Commercio*, b. 105, tit. IV, fasc. 4.

⁽⁶⁷⁾ D'AUMILLER, *Monografia agraria ...*, p. 146.

⁽⁶⁸⁾ PEREZ, *La provincia di Verona ...*, p. 17.

⁽⁶⁹⁾ MAIC, *Notizie e studi intorno ai vini ...*, p. LXII. Probabilmente De Stefani alludeva al *Recioto* quando se la prendeva con quei produttori che «ottenevano uno sciroppo, mi sia lecito dire, nauseoso, il quale convertivasi in un vino denso, torbido, dolcastro, sempre spumante, ovvero tale che invecchiando nelle bottiglie, dopo aver deposto gran parte di materie fisse e coloranti soprannuotava alle fecchie sotto forma di un vino liquoroso di sapore e di aroma non sempre graditi, e che ora per fortuna sarebbe respinto anche nei concorsi alle esposizioni». DE STEFANI, *Dei vini veronesi ...*, p. 6.

consumatori». In effetti il disappunto degli enologi non influì sul commercio del *Recioto*, che anzi continuò a essere «richiesto e lautamente pagato» (70).

Fortunatamente l'avversione verso il pregevole passito non fu la stessa riservata agli altri vini da pasto del comprensorio, i quali guadagnarono sempre più fama e crebbero in qualità, tanto che, secondo Perez, la produzione di pregio alle soglie del Novecento era stimata a circa un terzo di quella complessiva (71). A ostacolare queste favorevoli condizioni intervenne però, come già per le sofisticazioni, il delinarsi di alcune situazioni che rappresentano in germe i risvolti negativi dell'odierna industria vinicola.

Da una fonte ministeriale si apprende infatti che nell'ultimo scorcio di secolo tutti i vini rossi del Veronese erano posti in commercio sotto la generica denominazione *Valpolicella* (72). Forse non c'è da stupirsi, visto il consenso che aveva acquistato questo nome; ma una simile abitudine contrastava apertamente con lo sforzo volto a incrementare ed esaltare i caratteri propri e unici delle varie essenze veronesi, benché di tipo corrente. Infine l'uso o la necessità di importare mosti e vini dal sud dell'Italia per correggere e tagliare quelli locali preconizzava aumenti di prodotto non proporzionali alla qualità e alla genuina tipicità d'origine (73). Naturalmente non tutti i viticoltori del secondo Ottocento si muovevano su questa strada; vi erano aziende come quella dei fratelli Bertani in Valpantena e quella di Cesare Trezza che, brillando per la serietà e l'apparato innovativo delle loro strutture, si potevano considerare il punto di riferimento per ogni altra realtà che avesse voluto compiere un salto qualitativo nel modo di fare e commerciare il vino.

La cantina di Novare, definita «una delle più ben organizzate e una delle più grandiose e rinomate d'Italia» (74), diversificava in maniera ottimale i propri prodotti distinguendo quelli da pasto in comuni, medi, fini e attribuendo differenti quotazioni anche a quelli di pregio, classificati secondo il luogo di provenienza. La quantità di vino prodotta nel 1895 era di 5670 ettolitri, di cui 720 spettavano ai vini di lusso. Per quest'ultimi i prezzi variavano dalle 90 alle 150 lire all'ettolitro, mentre per le bevande da pasto, secondo le divisioni qualitative precedenti, si avevano 35, 45 e 55 lire. La cantina metteva in vendita anche un buon numero di vini di pregio imbottigliati: nel 1896, per esempio, le bottiglie smerciate furono 25.000, a prezzi variabili tra le 0,90 e le 2 lire l'una (75).

(70) PEREZ, *La provincia di Verona ...*, p. 17.

(71) *Ivi*, p. 16.

(72) MAIC, *Notizie e studi intorno ai vini ...*, p. LXII.

(73) DE STEFANI, *Dei vini veronesi ...*, p. 4; DALMASSO, *La viticoltura e l'enologia veronese ...*, pp. 149-150; per un'idea invece delle problematiche della seconda metà del XX secolo, si veda G. SILVESTRI, *La Valpolicella*, Verona 1973, p. 231.

(74) TREVISANI, *Rivista industriale ...*, p. 14.

(75) *Ivi*, pp. 16-18.

	anno 1891	anno 1892
Totale del distretto	12.830	26.625
Totale della provincia di Verona	126.800	217.700
Totale della regione del Veneto	578.800	–

Confronto tra la produzione di vino in ettoltri della Valpolicella, della provincia di Verona e del Veneto (Maic, direzione generale dell'agricoltura, Notizie e studi sulla viticoltura, produzione e commercio del vino in Italia e all'estero, Roma 1892; C. FERRARI, Le statistiche agrarie e la produttività dei terreni nella provincia di Verona, Verona 1893).

Non si può certo negare che quella di Trezza fosse un esempio di azienda moderna in tutti i sensi, sia negli strumenti di cantina, sia nelle tecniche enologiche, sia infine nell'apparato organizzativo e commerciale. Aveva quindi ragione chi, facendo i confronti con la produzione di solo qualche decennio prima, affermava che «da allora ad adesso si è varcato un abisso»⁽⁷⁶⁾. Il problema stava piuttosto nell'estendere in maniera diffusa questi criteri produttivi, che d'altra parte trovavano dei grossi limiti già all'origine – come si è visto in precedenza – nella viticoltura e nelle inadeguate tecniche enologiche.

Ma la deficienza più grave, a fronte dei lamenti degli esperti contro la proverbiale riottosità degli agricoltori alle innovazioni, in realtà andava cercata più a monte, in quella cronica mancanza di capitali che affliggeva il mondo contadino; solo una discreta disponibilità finanziaria avrebbe infatti permesso di costruire migliori tini, migliori cantine e soprattutto di dedicare tempi più lunghi al confezionamento di prodotti di qualità, aprendo la via a scelte di tipo imprenditoriale⁽⁷⁷⁾. Cosa del resto difficile in un tessuto produttivo come quello della Valpolicella, legato al contratto mezzadrile e ai poteri di piccole dimensioni. L'innovazione a partire dagli anni intorno al 1870, dopo l'arrivo delle gravi malattie della vite e l'impulso a nuovi commerci, modificò solo in parte questa situazione. In realtà le aziende e i produttori che si fecero promotori del progresso vinicolo erano gli stessi che potevano disporre dei necessari capitali da investire in questo comparto; non a caso i nomi di parecchie cantine del secondo Ottocento erano legati alla nobiltà o alla ricca borghesia⁽⁷⁸⁾.

⁽⁷⁶⁾ *Ibidem.*

⁽⁷⁷⁾ SCOPOLI, *Statistica elementare ...*, pp. 233-235. L'esigenza che la produzione vinicola scegliesse la via imprenditoriale ben si comprende in questa affermazione: «L'opera dell'agricoltore termini alla vendemmia e cominci quella dell'industriale». «Giornale Agrario Industriale Veronese», p. 303.

⁽⁷⁸⁾ Ecco l'elenco di alcune aziende vinicole della Valpolicella negli ultimi venti anni del XIX secolo: Amistà, Albertini, Alessandri, Arcozzi, Besi, Betteloni, Bertoldi, Buella, Brognoligo, Coati, Campagnola, Conati, Cristani, Cressotti, Cuzzi, Cunego, Goldshmiadt, Lendinara, Monga, Murari, Paletta, Quintarelli, Righi, Ravignani, Romiatti, Rizzardi, Serego, Smania, Speri, Tomasi, Tessari, Tosadori, Trezza, Trevisani, Vaona, Verità, Vason, Zorzi, Weil Weiss. PEREZ, *La provincia di Verona ...*, pp. 19-20, e DE STEFANI, *Dei vini veronesi ...*, p. 15.

Ciò nonostante, la terribile fillossera – apparsa nel 1908 proprio in Valpolicella –, dopo aver devastato molti vigneti della provincia, porrà le premesse per un rinnovamento vitivinicolo globale, contribuendo inoltre a delimitare ulteriormente la coltura della vite alle zone a essa più indicate ⁽⁷⁹⁾. Gli ostacoli saranno ancora molti ma, come fiduciosamente ricordava una fonte dell'epoca, «l'azione progrediente del tempo e la buona volontà degli uomini faranno ciò che resta da fare» ⁽⁸⁰⁾. Quello che in Valpolicella è stato fatto è tuttora sotto i nostri occhi.

⁽⁷⁹⁾ DALMASSO, *La viticoltura e l'enologia veronese ...*, p. 151.

⁽⁸⁰⁾ TREVISANI, *Rivista industriale ...*, p. 18.