

Storie di vino nella Valpolicella dell'Ottocento

C'è una grande leggenda che è necessario sfatare ed è quella secondo la quale i vini veronesi e in particolare i vini della Valpolicella siano sempre risultati la delizia dei palati sin dai tempi degli antichi romani.

Se si prende un qualunque libro di carattere divulgativo, anche attuale, che parli dei vini veronesi, troverete subito, sin dall'inizio, il solito tormentone: «Sin dai tempi piú antichi a Roma si bevevano i vini Rezii... lo afferma Tizio e anche Caio, per non parlare poi di Sempronio...»; poi le solite citazioni fino all'immane lettera di Cassiodoro e altre simili amenità. Non che manchino studi, anche di ottimo livello, dedicati a singoli aspetti della storia vitivinicola veronese, in particolare per il medioevo¹, ma le lacune maggiori in questo campo vengono alla luce nei tentativi di collegare le esperienze contemporanee con il passato, e stanno soprattutto nello iato determinato dall'assenza di riferimenti a studi relativi all'età moderna e contemporanea. Non si citano, per esempio, tutti gli scrittori del Settecento che descrivono i vini veronesi come orrendi liquami rifiutati da tutti e accolti solo dalla povera gente per la santa sbronza domenicale; non si citano le testimonianze degli scrittori dell'Ottocento che raccontano come i vini della Valpolicella, assolutamente imbevibili, torbidi all'inverosimile e acidi quasi come l'aceto, venissero acquistati

dagli enologi toscani e piemontesi per dare colore e grado ai loro vini.

Cosa è successo, dunque, in 2.000 anni di storia? Come mai in venti secoli i grandi vini rezii dalla tavola di Augusto sono precipitati sui tavolacci di osterie di campagna ad abbruttire i villici? Forse che i contadini avessero disimparato a fare il vino? Non ci si domanda, per esempio, come fosse possibile che un'agricoltura primitiva come quella d'epoca romana riuscisse a produrre vini tali da reggere il paragone con i vini attuali, prodotti da un'enologia raffinatissima, derivata da profondissimi studi, estenuanti ricerche e ingenti capitali. La realtà è che i romani bevevano altro rispetto al nostro vino attuale e non è nemmeno pensabile paragonare il liquido che beveva Petronio con il liquido contenuto in un'attuale bottiglia di amarone: la storia dell'enologia veronese andrebbe affrontata con molta minore superficialità².

Per dare alcuni esempi esporremo, in questo nostro lavoro, tre testimonianze documentate di come si svolse il progresso enologico nella Valpolicella nel XIX secolo. Partiremo prima dall'analisi operata da un grande studioso nel 1834, Giovanni Scopoli; passeremo poi alla descrizione della viticoltura e dell'enologia nelle nostre valli da parte di un esperto professore padovano, Giuseppe Casato, che dovette stendere un rapporto per incarico dell'imperatore austriaco, in-

torno alla metà del secolo. Concluderemo, infine, raccontando le vicende della partecipazione dei nostri vini alla grande Esposizione Agricola Mondiale di Vienna alla fine del secolo.

Nulla di inventato, nulla di immaginato: la semplice, cruda realtà, raccontata da testimoni del tempo. Ma più che lodare e citare l'improbabile derivazione dei nostri vini attuali dai vini antichi riteniamo che sarebbe doveroso, da parte dei moderni scrittori, lodare la costanza, la forza, la fiducia, la pazienza, l'apertura mentale dei nostri contadini della Valpolicella che seppero, in circa un secolo di sacrifici e di pene, trasformare i vecchi orridi beveroni negli attuali nettari che il mondo ci invidia.

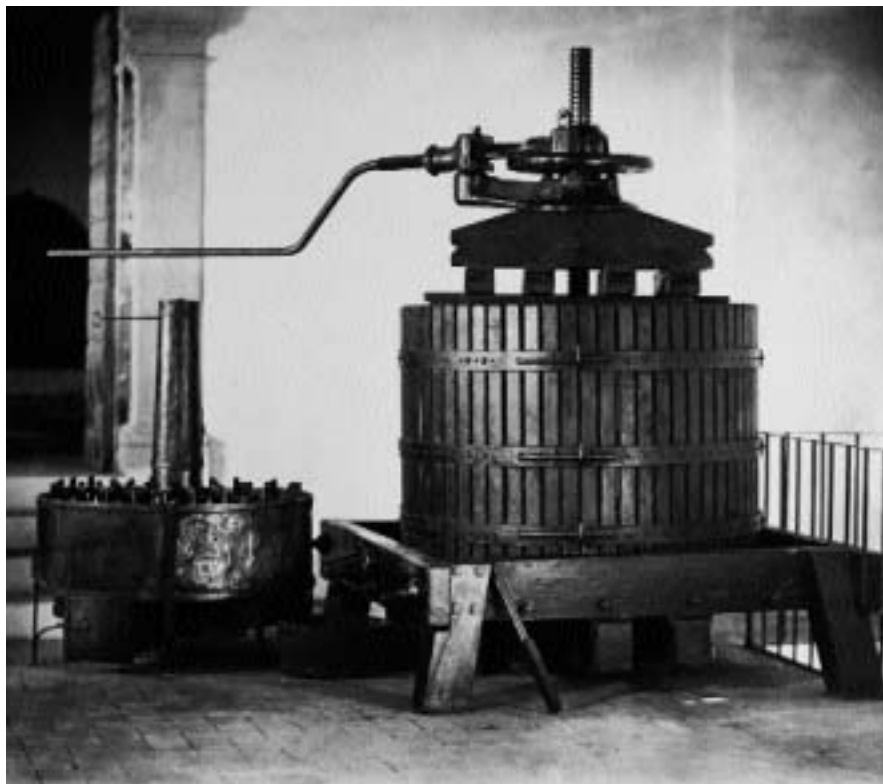
La produzione vinicola della provincia veronese nel 1834

Giovanni Scopoli, segretario perpetuo dell'Accademia d'agricoltura di Verona dal 1826 al 1854, fu un uomo di vastissima cultura che applicò a vari campi di ricerca³; ma la sua vera passione, il suo interesse era la statistica e, grazie alla sua posizione di segretario della istituzione più importante dell'agricoltura veronese, poté stendere, in un bellissimo volume manoscritto, i dati in suo possesso sull'andamento dell'economia e dell'agricoltura veronese. La sua *Statistica elementare della provincia di Verona*, scritta negli anni 1834-1836, costituisce un importantissimo documento a cui fare riferimento per conoscere lo stato e l'andamento dell'economia e, in particolare, dell'agricoltura veronese in quel periodo⁴.

Armato di dati sicuri e per mezzo di certificate tabelle, Scopoli passa in rassegna i vari campi in cui si esplicava l'economia veronese, rilevandone pregi e difetti, segnalandone le mancanze, auspicando inter-

venti e consigliando ammodernamenti. Nel particolare campo dell'enologia l'autore precisa che nel 1834 venivano coltivati a viti, in tutta la provincia, 461.644 campi, dai quali si ottenevano 66.000 botti di uva e 40.000 botti di vino⁵. Il prezzo del vino era andato aumentando negli ultimi anni per cui erano anche aumentate nettamente le superfici dedicate alla coltura della vite. In media da ogni campo si ottenevano due brente di uva ed era poco, ammetteva Scopoli, specie ricordando che nel secolo precedente la produzione era talmente elevata che molti grappoli venivano lasciati sulle piante a disposizione di chi voleva prenderli. Ma la diminuzione di produzione era dovuta alla mancanza di commercio estero; infatti, poiché risultava che ognuno dei 291.000 abitanti della provincia consumava una brenta di vino all'anno, sarebbero risultate alla fine consumate 24.250 botti mentre ben 15.750 sarebbero rimaste vendibili se il vino prodotto fosse stato migliore e soprattutto duraturo.

Ma il problema era proprio questo: trattandosi di vinaccio in sovrabbondanza le osterie acquistavano il vino a basso prezzo perché riuscivano comunque a smerciarlo a consumatori grossolani e desiderosi solo di inebriarsi; da parte loro gli agricoltori ricorrevano a qualunque trucco pur di essere tra i primi a vendere il proprio prodotto senza seguire alcuna delle tante regole della buona vinificazione, anticipando tutto, a cominciare dalla vendemmia, proseguendo con la fine della fermentazione e il riempimento delle botti. L'importante era guadagnare subito quei quattro soldi che avrebbero loro permesso di affrontare le avversità che annualmente si presentano a chi vive dei prodotti della terra.



M. LOTZE, *Novare*.
Enotermo per bottiglie,
torchio Mabille.

Riportando i dati di Scopoli ai nostri giorni possiamo dire che erano coltivati a vite 140.709 ettari in tutta la provincia senza distinzione di pianura o di collina; anzi il distretto di Legnago produceva quattro volte il vino che produceva il distretto della Valpolicella. Da ogni ettaro si ricavano 282 litri di vino e la produzione era in totale di 338.400 ettolitri con un rapporto di 2,8 ettolitri per ettaro. Non molto, in verità, anche se ancora nel 1923 vi erano zone in Italia

che non superavano il rapporto di 2 o 3 ettolitri per ettaro. Bisogna ricordare poi in che modo veniva coltivata la vite a quei tempi: un cartografo austriaco parla di veri e propri boschi di alberi a cui le viti venivano maritate e tra un filare e l'altro di alberi si coltivava frumento o granturco. Naturalmente un tale vignaccio non poteva essere venduto ad alto prezzo e in generale una bottiglia di vino veronese valeva 15 centesimi contro le 7 lire austriache che costava una bottiglia di vino francese; ma alcuni vini della Valpolicella potevano essere venduti anche a 50 centesimi la bottiglia.

Scopoli fu probabilmente il primo o uno dei primi a comprendere quali fossero le cause di un' enologia così scadente: la quantità esagerata del prodotto per cui, anche se lo avesse voluto, il contadino non avrebbe trovato il tempo di compiere adeguatamente tutte le operazioni di vinificazione; la mancanza di capitali che permettessero di immobilizzare per alcuni anni il prodotto in qualche cantina adeguata; ma soprattutto l'ignoranza del viticoltore veronese, legato ai metodi dei suoi avi e disinteressato a ogni forma di innovazione e di ammodernamento. Scopoli elenca alcune delle pessime pratiche dei contadini⁶:

- a. Non si fa quella scelta di uve che è indispensabile per avere buon vino.
- b. Non si pensa al grado di maturazione. Il vino d'Austria vecchio piace a molte mense, pure in Austria le uve maturano male. Il nostro sole le raddolcisce forse troppo.
- c. Non si esige, col termometro, il grado eguale nella vinea e nella cantina, onde non avvengano salti di temperatura nocivi alla bollitura del vino nelle botti.

- d. Non si calcola il tempo della fermentazione ne' tini, che è varia secondo le stagioni, e le uve se vuolsi avere un dato vino squisito.
- e. Non si misura il grado di dolcezza e di spirito del vino cogli stromenti fisici.
- f. Non si hanno cautelle sufficienti per l'evaporazione dello spirito, che è grande a tino scoperto e molto nella svinatura quale ora si pratica generalmente.
- g. Finalmente non si fa caso della chiarificazione, senza parlare di altri difetti relativi alla forma delle botti, del torchiare, ecc.

Ma quando anche un qualche improbabile san-t'uomo avesse provveduto ai succitati dettami e avesse fatto del vino buono, questo sarebbe stato rifiutato nelle osterie: «Gli osti e bettolieri nella Provincia giudicando dei vini dal solo sapore e colore, senza usare del pesa-liquori, resero inutili le cure d'alcuni possidenti nel fare vini migliori. Quei possidenti dovettero vendere quei vini a più basso prezzo che non fecero i loro coloni i quali certamente vi hanno aggiunto dell'acqua»⁷. Insomma non c'era via d'uscita e i vini veronesi rimasero in tali condizioni per ancora quasi un secolo.

Verona e la monografia statistica dei prodotti delle viti nell'Impero austro-ungarico del 1851

Nel 1851 il professor Giuseppe Casato di Padova, celebre agronomo del tempo, ebbe l'incarico dal Ministero austriaco dell'agricoltura di stendere una relazione sulla produzione vitivinicola dell'Impero che l'anno successivo comparve pubblicata a puntate sulle pagine del «Collettore dell'Adige»⁸. Si trattò di una lunghissima relazione, che doveva comprendere, tra

l'altro, lo studio di alcune delle zone più rinomate per la produzione di vino e in particolare la zona del bacino del fiume Reno, in cui si producevano i famosi vini bianchi del Reno e l'Ungheria, con l'ancor più rinomato Tokaj, e a queste due regioni Casato dedicò molte decine di pagine. Ma il professore padovano dovette anche interessarsi del Regno Lombardo Veneto e dalla sua relazione possiamo trarre notizie importantissime sulla viticoltura e sulla enologia praticate, a quei tempi, nel Veronese.

Riguardo al Lombardo Veneto, Casato inizia affermando che «esso giace in Italia, dominio della Corona Austriaca, sotto li gradi 45 e 46 di latitudine nordica e perciò occupa nella Zona vinicola la posizione più favorevole per ottenere dalla vite li migliori vini, così detti potabili. Comprende il Regno due grandi territori governativi cioè: Lombardia, meno ricca di vini e province Venete, di questo prodotto ricchissime. I limiti di queste due parti del Dominio sono quasi esattamente demarcati dal Lago di Garda e dal fiume Mincio. La Lombardia si suddivide in nove province, tutte vinicole ed il Veneto solo sette vinicole poichè in quella di Belluno l'uva non perviene a maturarsi»⁹. Soffermandosi sulla vastità del territorio vitato e sulla grande quantità di vino prodotto, particolarmente nel Veneto, Casato afferma: «È danno che tanto raccolto si ottenga senza che desso sia il massimo che il terreno può dare quando le viti fossero con amore coltivate, nei luoghi e nei modi più confacenti per aver dei vini capaci di comparir sui mercati dove si trafficano li vini di Francia principalmente che appartengono alla classe dei vini potabili, superiori ai nostri solo per causa della nostra indolenza. Dacché le nostre esportazioni non equivalgono alle importazioni si può con-



M. LOTZE, Novare.
Modelli di botti.

siderare che tutto intero il prodotto del vino serva agli consumi della popolazione»¹⁰.

Un popolo di grandi bevitori, quindi, questi Veneti, e Casato precisa: «Lo scialacquo del vino che si fa in questo Regno dalle basse classi impedisce le miglione del prodotto dal lato delle qualità, poiché li proprietari, li fattori e li coloni sono ben sicuri di smaltire il genere qualunque ei sia a prezzi di convenienza e senza pericoli di guasti che toccano a quelli che invecchiano la bevanda nelle cantine per avvantaggiare nel prezzo, senza conoscere e senza usare le cure enologiche con-

servative, essendo generalmente queste ignorate». Desta particolare impressione quel «qualunque ei sia» e ci si domanda che cosa bevessero in realtà i nostri avi. Casato riprende poi la sua lamentela: «Quando si considera che il Regno potrebbe dai suoi vini ottenere quella ricchezza che si ritrae dalla seta con l'esportazione, fa pietà di vedere come sulle colline si coltivano li cereali in luogo di coprirle di viti, e come nei piani e nei più bassi luoghi si ombreggino li campi per avere del vino incapace di durare sano un'annata. In causa di questa mala pratica succede che non avrebbesi un genere capace di andare all'estero, con qualità e quantità sufficienti per organizzare un traffico nazionale e continuo. Perciò mancano gli speculatori che vi si applichino; quindi li monopolisti del genere sono gli ostieri e carrettieri che lo trasportano e che educarono li bevitori a desiderare il vino nuovo, invece dello stagionato, quello carico di colore, poco trasparente in luogo del limpido e rosso, l'acido in luogo dell'abboccato»¹¹.

Tra le tante notizie importanti che la relazione fornisce vi è anche quella, finalmente, che ci chiarisce che tipo di vino bevessero i contadini veneti intorno alla metà del XIX secolo: un vino acido, intensamente rosso ed estremamente torbido, non sedimentato e, probabilmente di basso tenore alcolico. Tutte queste pessime caratteristiche coincidono perfettamente con quelle di un vino derivante da una vendemmia anticipata, da una fermentazione anticipata in cui gli zuccheri non hanno avuto modo di formarsi. «Il popolo ama d'ubbricarsi ogni giorno – prosegue Casato –, se gli fosse possibile, colla quantità della bevanda e perciò acconsente che sia ridotta a prezzi minimi con quegli abusi che vanno impuniti perché le leggi su ciò

sono forse praticamente imperfette e non impongono le gradazioni alcoliche per legittimare l'onestà dei venditori»¹².

Arrivato a parlare di Verona e della sua provincia, Casato afferma che «gli abitanti dei colli veronesi, che sarebbero colli preziosissimi coprendoli di viti, vogliono avere anche li cereali che meglio frutterebbero nella pianura e di tal maniera manca un prodotto vinicolo che si trafficherebbe all'estero assai vantaggiosamente, poiché starebbe a petto del miglior Borgogna di Francia quando l'arte enologica fosse insegnata e si praticasse con quell'amore che promuove il maggior tornaconto»¹³. La sistemazione della pianura veronese a cereali e la collina a viti avverrà solo nei primi anni del xx secolo, quando la fillosera esigerà la massima attenzione e lo studio dei massimi profitti da terreni adatti; prima di tale data infatti, il distretto di Legnago era il massimo produttore di vino superando di ben quattro volte il distretto di San Pietro in Cariano. Sino da allora, tuttavia, si riconosceva scarso valore ai vini della bassa e il molto pregio a quelli della Valpolicella.

«La popolazione della provincia ascende all'incirca a 500 mila abitanti» prosegue Casato, e «tutto il paese è vinicolo meno le regioni alpestri e le vallicose della più bassa pianura verso il Po e si ritiene che il prodotto del vino dia per l'ordinario 200 mila some metriche, delle quali la metà si può dire buono e di questa metà un terzo si deve dire eccellente. Riesce singolare che la Riviera veronese sul lago di Garda non dia quel vino che si ottiene sulle sponde opposte Bresciane e sulle rive più settentrionali del Tirolo. Le colline però di Garda, di Bardolino, e di San Vigilio danno dei vini pregevoli ma negli altri luoghi il vino riesce carico di colore e poco delicato al palato, nondimeno assai ri-

cercato particolarmente dagli speculatori della Lombardia; la sua qualità potrebbe però essere di gran lunga migliorata se si impiegassero dei buoni metodi nel prepararlo. Ma già in questa provincia li vini predominanti sono quelli delle valli Policella e Pantena e del distretto d'Illasi»¹⁴.

A conclusione della sua esposizione Casato lamenta il fatto che la produzione, se pur ampia, non consente una forte esportazione a causa del facile gran consumo interno «ed è vieppiù rimarchevole che in generale non siasi ancora trovato a dovere una pratica capace di somministrare durata al vino deliziosissimo di Valpolicella, che, purchè non sia diligentemente conservato, dopo il quarto anno al più inclina a guastarsi, locchè impedisce di farlo pervenire dove pur giunge il Borgogna; il quale era pur anco difficile a conservarsi, ma fu reso durevole dal celebre Basilliat di Macon, le di cui lezioni meriterebbero al certo d'essere intese e praticate. In nessun'altra provincia del Veneto, quanto in questa, si coltivano tante varietà di viti; se ne numerano 82 delle quali 55 nere o rosse e 27 di bianche. Quelle uve dalle quali si sprema il vino di Valpolicella sono 22 varietà e quelle che danno il vino santo sono 5, le quali tutte ricevono diversi nomi secondo le varie località della stessa provincia, per non dire delle province vicine»¹⁵.

La necessità di un'ampelografia delle viti veronesi fu sempre molto sentita dagli esperti enologi e Casato qui si riferisce ancora a quella redatta, nel 1819, da Ciro Pollini; nel 1862 la vecchia schedatura polliniana sarà ampliata da Francesco Zantedeschi e poi, negli anni Settanta ci saranno i tentativi di Gaetano Pellegri e quello perfettamente riuscito di Giovanni Battista Perez¹⁶. Con la ricostruzione della viticoltura

veronese, dopo la fillossera, si avrà finalmente un'ampelografia completa dei vitigni veronesi e specialmente di quelli della Valpolicella.

I vini della Valpolicella all'esposizione di Vienna

Nel settembre del 1873 si svolse a Vienna l'Esposizione Agricola Mondiale, alla quale parteciparono un grandissimo numero di nazioni europee ed extraeuropee. L'Esposizione comprendeva anche una sezione specifica per la viticoltura e per l'enologia, con concorsi a premi sia per le attrezzature che per i vini.

L'Italia, dai tempi dell'Unità, stava tentando di inserirsi tra le grandi nazioni produttrici di vini, come la Francia, la Germania e la Spagna; ma la viticoltura e, soprattutto, l'enologia italiane erano talmente primitive e rozze che i vini italiani erano totalmente ignorati e alle esposizioni drasticamente rifiutati. Pensava ancora la relazione sui vini italiani fatta dal commissario inglese Beckwith ancora all'Esposizione di Parigi, nel 1864¹⁷:

Di tutte le contrade europee la penisola italiana dovrebbe per la sua ammirabile giacitura e condizioni climatiche impareggiabili, essere la più favorevole alla coltura della vite e l'Italia come paese vinicolo, dovrebbe, da lungo, aver acquistato una rinomanza pari a quella della Francia. Non occorre aggiungere ch'io parlo meramente de' moderni tempi, chè nell'antichità i vini della Campania, dell'Umbria e della Toscana erano già meritatamente famosi prima che esistessero vigneti nella Gallia.

I vini dell'Italia moderna diconsi difettivi di qualità stabili; ma non bisogna dimenticare la negligenza e, non di rado, la trascuranza assoluta con cui si coltiva la vite e si fanno i vini in Italia.

Chi ha veduto un vigneto italiano e ha assistito alla vendemmia e alla manipolazione del vino non può non far meraviglie che facciano ancora vini così buoni. Le vigne stanno in gran parte nelle pianure, frammiste a ogni maniera di vegetali che le depauperano e pendono in pittoreschi festoni dagli alberi, pigliando per tal modo i raggi perpendicolari del sole soltanto e perdendo quelli retratti dalla terra che rendono così saporose le uve delle vigne basse e in collina della Francia e della Germania.

Tutti ammettevano, insomma, che l'Italia produceva una grande quantità e varietà di ottime uve; tutti riconoscevano che il suolo, il sole e il clima italiani erano i più indicati per produrre ottimi vini: ma ciò che era manifesto a chiunque era l'incapacità di produrre vini buoni, costanti e resistenti, come veniva richiesto in campo internazionale. Solo in Toscana e in Piemonte da più antica data si stava tentando un'enologia moderna e scientifica e qualche risultato cominciava a essere riconosciuto; ma per le altre regioni italiane vi era in questo campo il disastro più totale, per cui ai contadini pugliesi o veneti non restava altro da fare che vendere i loro vini come vini da taglio alle due regioni più blasonate, che potevano così usufruire dell'alcolicità dei vini meridionali, del colore dei vini veneti, dei profumi dei vini trentini.

Incoraggiata dal Ministero dell'Agricoltura e guidata dagli scritti di esperti enologi, la viticoltura e il vino italiano iniziarono, negli anni Settanta, a progredire lentamente fino a raggiungere, in alcune occasioni e in alcuni limitati territori, una sufficiente validità. Niente di eccezionale, s'intende, ma comunque alcuni vini proposti potevano essere considerati vini e non

beveroni, come di solito si diceva. Ora, con l'Esposizione di Vienna, era giunto il momento di mettersi alla prova: il Ministero dell'Agricoltura italiano teneva moltissimo al giudizio degli altri paesi e prese le opportune misure. Tutti i viticoltori italiani che volevano partecipare all'Esposizione con i loro vini dovevano infatti far pervenire le loro bottiglie al Ministero, dove la celebre Commissione Ampelografica Italiana, presieduta da De Blasiis, avrebbe provveduto a selezionare i vini da inviare all'esposizione, esercitando una selezione preventiva che avrebbe dovuto evitare le figuracce già fatte negli anni precedenti a Londra e a Parigi.

Gli agricoltori della Valpolicella tentarono di partecipare anche loro all'Esposizione e inviarono perciò a Roma numerose bottiglie di vino, ottenute dai loro vigneti e attraverso i loro sistemi di coltivazione e di vinificazione. Le bottiglie inviate furono ben 1.200 dalla sola terra di Valpolicella, ma la commissione fu severissima e ne ammise solo 430. I nostri contadini, dal 1867, anno di istituzione del Comizio Agrario di San Pietro in Cariano, avevano accolto la proposta di cambiare i loro metodi sia di coltivazione delle viti che di produzione dei vini, ereditati dai padri e avevano ascoltato come da un oracolo le parole, gli insegnamenti, i consigli di Gaetano Pellegrini e degli altri componenti il direttivo del Comizio¹⁸. Ora, sconsolati, si domandavano se valesse la pena abbandonare la strada vecchia, che pure forniva qualche spicciolo, per intraprendere una nuova via che seguiva i sogni di gloria di chi vedeva nella Valpolicella una nuova Bordeaux.

L'onorevole Augusto Righi, deputato eletto in parlamento nel circondario di San Pietro, prese allora

carta e penna e scrisse personalmente a De Blasiis una cortesissima lettera. Dopo aver ricordato all'illustre commendatore che nella Valpolicella si aveva una coltivazione estesissima di ottime uve, pure, ammise l'onorevole, il vino ottenuto «non parmi ne' suoi ultimi risultati corrispondere in massa all'eccellenza della materia prima». Righi elencò tutti i miglioramenti messi in atto negli ultimi anni dai contadini «ma parmi nulla siasi fatto di ciò che la vera industria enologica, ridotta quasi ad una scienza, sa suggerire». «Pertanto – chiese Righi a De Blasiis – vi prego di voler con tutta brevità e con quella franchezza che vi è propria dirmi le impressioni che dall'assaggio dei vini sopra designati Voi avete ritratto circa alla condizione in cui versano le discipline enologiche della mia provincia ed aggiungere quelle osservazioni e quei suggerimenti che l'eccezionale Vostra competenza, in tale materia, vi possa mostrare opportuno»¹⁹.

De Blasiis rispose con una lunga e cortese lettera ed entrambe le missive vennero pubblicate sul periodico mensile «La Valpolicella» che era anche organo del Comizio Agrario. De Blasiis ricordò che delle tante bottiglie di vino della Valpolicella «alcune sono state ammesse con lode all'Esposizione ed altre recisamente rifiutate». Tuttavia, tutte, buone e cattive, avevano al fondo uno stesso sapore per cui riteneva che nella nostra valle si usasse prevalentemente, come base, un unico tipo di vitigno «e di tal cosa dò somma lode al paese produttore».

I difetti presentati dai vini veronesi furono essenzialmente due. Innanzitutto l'impegno che si poneva per fare del vino dolce: questo vino, specie se rosso, non aveva commercio all'estero e del resto non se ne poteva bere durante il pasto. Era necessario indu-

striarsi per farlo diventare asciutto, rendendo piú lunga e piú efficace la prima fermentazione del mosto. In secondo luogo il vino veniva imbottigliato immaturo, per cui, una volta aperto, risultava *spumeggiante*; anche questa, che potrà essere una questione di gusto locale, risultava una pessima pratica in campo internazionale. «Occorre astenersi da questa fanciullesca vaghezza di vedere spumeggiare il vino», conclude De Blasiis. Due appunti, ma si tratta di difetti importanti che trascinarono poi con sé numerose altre questioni. Curati questi aspetti, l'ampelografo prevede per i vini della Valpolicella un avvenire luminoso al punto che avrebbero potuto divenire tra migliori vini italiani.

Ma come andò a Vienna l'enologia italiana? E quella veronese? Male, malissimo! Nonostante la severità della commissione De Blasiis, l'Italia vinicola non fece certo una bella figura e dovette rinviare ad altra data le sue speranze di inserirsi tra le grandi produttrici di vino del mondo. La relazione che ci fornisce il giornalista de «La Valpolicella» (e che da alcune frasi si può supporre che si tratti di Antonio Radice) è a dir poco feroce: non si ha alcuna remora nel definire gli enologi italiani degli ignoranti «di un'ignoranza grassa» e dei presuntuosi incorreggibili. Ignoranti perché ancora una volta sono andati allo sbaraglio a mettere in gioco il buon nome della nazione senza avere le piú pallide idee di come si fa un vino, e presuntuosi perché persuasi che i beveroni che essi producevano fosse vino e anzi, un buon vino.

La Commissione internazionale riconobbe ai vini italiani i soliti eterni difetti: la poca maturità, la nessuna purificazione né chiarezza, la mancanza assoluta di carattere costante. Cose insomma già dette mille volte, in altre mille occasioni.

Gli espositori italiani che mandarono vini alla mostra di Vienna furono 259, e presentarono oltre 500 qualità di vini, ma 8 vennero messi da parte perché trovati torbidissimi. Quattordici vini si dichiararono fuori concorso dagli esponenti; una cinquantina circa non fu possibile ai giurati di rintracciarli, sia per non avvenuta spedizione sia per frattura delle bottiglie, cosicché si dovette dar giudizio su 430 a un di presso, di cui:

Esclusi perché acidi o in fermentazione	140
Ammessi con punti medi	130
Premiati con medaglie e diplomi	160
Totali	430

Di questi 42 ottennero medaglie e 118 menzioni onorevoli; gran parte dei vini italiani si sono guastati per via; altri si sono guastati stando al sole e poi passando dal sole alla cantina a sette gradi.

Delle 42 medaglie, 2 sole andarono ai produttori veneti: una a Tomaso Melichi, con il suo Mogliano veneto 1870 e l'altra al veronese Antonio Bertoldi, per vino di Negrar di Valpolicella del 1871.

Ebbero diplomi di riconoscimento per il vino i veronesi Anna Benanovich, Gaetano e Gianbattista Bertani, Francesco Conati, Pietro Fasanotto, Giuseppe Fasoli, Marco Gelmetti, Giuseppe Goldsmith e Bortolo Righi²⁰.

Una partecipazione, a dir poco, fallimentare: 1.200 bottiglie per una medaglia di merito e qualche generico attestato.

Le foto di Moritz Lotze sono tratte da C. TREZZA DI MUSELLA, *Novare. Cenni di viticoltura e di enologia*, Verona [1884].

NOTE

1 Si vedano per esempio, limitatamente al territorio veronese, i recenti saggi di S. PESAVENTO MATTIOLI, *Produzione e commercio del vino: un percorso di ricerca nella Valpolicella di età romana* e M.S. BUSANA, *Le testimonianze archeologiche sulla produzione vinaria nella Valpolicella di età romana*, in *La Valpolicella in età Romana*, Atti del II convegno di studi, Verona 11 maggio 2002, a cura di A. Buonopane e A. Brugnoli, Verona 2003 («Annuario Storico della Valpolicella», 2002-2003), pp. 103-116 e 117-132 e il catalogo *Vite e vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, a cura di G.M. Varanini e G. Maroso, Verona 1983.

2 Il vino bevuto dai romani era generalmente vino preventivamente bollito e concentrato, unito a varie sostanze vegetali e minerali; per questo poi a tavola veniva diluito con acqua in varia percentuale. Lo scrittore latino Columella, del I secolo d.C., ci fa sapere che presso i romani si definiva vino (*vinum*) il prodotto della fermentazione di varia frutta e anche dell'uva; ma il vino puro, quello pigiato e fermentato, quello d'uva, quello nostro per intenderci, si chiamava *merum* ed era considerato però bevanda per i soli intemperanti, data l'alta alcolicità di vini generalmente meridionali. Ciò che usavano bere i romani erano il *mustum* o mosto, la *sapa* o mosto cotto e il *defruto* o mosto cotto a lungo fino a essere ridotto a un terzo o anche a un quarto. In generale si usava proprio il *defruto* al quale si aggiungevano prima le conce, ossia pece liquida o resine varie e poi gli aromi, come foglie di nardo, giaggiolo illirico, nardo gallicano, cisto, palma, cipèro, scheno, mirra, canna aromatica, casia, amomo, croco, serto che andavano mescolati a polvere di raggia o a pece cruda; il *defruto* così conciato veniva portato in tavola e poi diluito a piacere.

3 L. GAITER, *Giovanni Scopoli (1774-1854)*, «Memorie del-

l'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», xxxiii (1856), p. 5.

4 G. SCOPOLI, *Statistica elementare della provincia di Verona*, Accademia d'Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, ms B XVI 2.

5 SCOPOLI, *Statistica elementare...*, p. 232

6 *Ivi*, p. 235

7 *Ibidem.*

8 «Il Collettore dell'Adige», III, 97 (7 dicembre 1853) e seguenti.

9 «Il Collettore dell'Adige», IV, 2 (7 gennaio 1854)

10 *Ibidem.*

11 *Ibidem.*

12 *Ibidem.*

13 «Il Collettore dell'Adige», IV, 7 (25 gennaio 1854).

14 *Ibidem.*

15 *Ibidem.*

16 E. CURI ET ALII, *Vino, Tabernae e Viandanti in Terra-deiforti e dintorni*, Verona 2004.

17 «Rivista Economica. Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio», IV, 20 (31 ottobre 1867).

18 E. CURI, *Gaetano Pellegrini e la nascita dell'enologia veronese*, in *Gaetano Pellegrini geologo, agronomo e paleontologo nell'Ottocento veronese*, atti del Convegno, Fumane 16 maggio 2005, a cura di A. Brugnoli, «Annuario Storico della Valpolicella», xxii (2005-2006), pp. 51-62.

19 Vedi le due lettere in «La Valpolicella», organo della Società patriottica e del Comizio Agrario residenti in San Pietro Incariano, VII, 4 (15 aprile 1873).

20 «La Valpolicella», VII, 10 (25 ottobre 1873).