

IL "VALSUSA": UNA PICCOLA GRANDE DOC

Giuseppe Zeppa, Luca Rolle

La Valle di Susa ha rappresentato, in un passato ormai remoto, un'area di grande importanza viticola ed enologica per la regione piemontese.

Quando larga parte del Piemonte era ancora coperta da foreste ed acquitrini, in Valle di Susa esisteva già una viticoltura intensiva che vedeva nei terreni assolati di Chiomonte, Exilles, Bussoleno e Susa la sua massima espressione.

Così il vino "di Susa" diventava, già nel 1300, il primo vino DOC della nostra storia, tutelato da rigidissime disposizioni ducali che vietavano l'introduzione in città di vino "straniero" che potesse beneficiare dei privilegi riservati al prodotto cittadino. Ma è soprattutto la viticoltura valsusina ad essere di esempio per quella piemontese: a metà del 1700 una giornata di vigneto valsusino rendeva infatti circa 16 brente di vino, mentre la stessa superficie in provincia di Asti ne rendeva a malapena 6.

E non è un caso che sia stata una famiglia valsusina, quella dei Rotari, ad iniziare la coltura della vite in una zona, il Roero, che diverrà una delle perle dell'enologia piemontese.

A questi secoli di splendore fanno però seguito anni bui e, con l'abbandono della montagna, si assiste al tracollo della viticoltura valsusina e delle sue splendide vigne abbarbicate su strettissimi terrazzamenti o aggrappate ad enormi massi o rinchiusi in grandi muri, frutto di uno spietramento tenace e paziente.

Di chi la colpa? Certamente l'arrivo della fillossera ha rappresentato uno dei principali motivi di abbandono. In pochi anni, infatti, il fiorente vigneto valsusino si è estinto ed i viticoltori hanno dovuto affrontare il problema del reimpianto. Ma reimpiantare implica sostenere dei costi, modificare la propria tecnica di conduzione del vigneto, affrontare un lavoro spesso insostenibile per una sola generazione di produttori.

E, subito dopo la fillossera, è arrivata la seconda guerra mondiale, seguita dall'industrializzazione del dopoguerra e dalla corsa al posto sicuro in fabbrica o nella pubblica amministrazione.

La cura dei vigneti è divenuta così un'attività domenicale o da relegare al tempo libero, fonte di molti problemi e costi ed esercitata solo più per la produzione di un vino da destinarsi all'autoconsumo o da vendere

occasionalmente a qualche amico o parente.

I vini della Valsusa cadono così nel disinteresse e mentre si afferma la maggiore competitività dei vini di collina, la viticoltura di montagna, lentamente ma inesorabilmente, muore.

Rimangono solo i vigneti migliori, quelli più facilmente raggiungibili, ma anche la loro produzione decade sia quantitativamente che qualitativamente. L'età media dei vigneti aumenta, ma le piante non vengono rinnovate e, quando ciò accade, si ricorre, volutamente od inconsapevolmente, a materiale vivaistico non certificato e misto.

Scompaiono così le cultivar locali a favore di quelle non autoctone maggiormente conosciute e diffuse, ma spesso non adatte alle condizioni pedo-climatiche locali.

Alcuni viticoltori però rimangono a coltivare i vecchi vigneti, per tradizione o per amore alla loro terra e qualcuno, addirittura, inizia ad investire nella viticoltura e nell'enologia, scoprendo di poterne ottenere un'interessante fonte di reddito.

Con il finanziamento del 1989 da parte del Ministero per l'Ambiente, finalizzato alla "Valorizzazione di aree di eccezionale pregio naturalistico mediante interventi di recupero e sistemazione in Alta Valle di Susa", inizia la rinascita della viticoltura e dell'enologia valsusina.

È l'alba del "Progetto vigne": acquisire circa 16 ettari di terreno, di cui 9 da destinarsi ad un vigneto, concepito secondo moderni criteri e produrvi

uve di qualità da vinificare e commercializzare in loco.

Un progetto ambizioso, in grado di stimolare i produttori locali, creare occupazione in aree non industrializzate della Valle di Susa e fornire nuove occasioni ad un terziario che ormai langue.

Negli stessi anni inizia anche un'altra avventura, quella della richiesta di attribuzione della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) ai vini prodotti nel territorio della Valle di Susa.

Un'avventura lunga ed irta di difficoltà, ma ormai giunta al traguardo con il riconoscimento della D.O.C. operato dal DM del 31 ottobre 1997, che ha visto impegnati in prima fila la Provincia di Torino, le Comunità Montane, i Comuni e tutti gli Enti che a vario livello operano sul territorio valsusino.

Per la Valle di Susa l'ottenimento della D.O.C. è il riconoscimento di una realtà produttiva vitale ed in espansione, è il premio per tutti quei produttori che con caparbietà hanno continuato il loro lavoro pur tra mille



Avanà, tipico vitigno valsusino (foto Anna Schneider).

difficoltà, è uno stimolo per un ulteriore miglioramento qualitativo della produzione.

Ma la D.O.C. 'Valsusa' è anche una sfida per il futuro, il primo passo di un lungo cammino verso la qualità.

I numerosi anni di sperimentazione compiuti in Valle di Susa dal Centro per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite del C.N.R. prima da solo e poi in collaborazione con il Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse agroforestali dell'Università di Torino hanno messo in evidenza come l'aggiornamento tecnico dei produttori, l'ammodernamento delle cantine di vinificazione, la razionalizzazione della piattaforma ampelografica siano i principali temi sui quali sarà necessario intervenire per un ulteriore miglioramento della qualità del 'Valsusa' D.O.C.

Un intervento mirato sulla piattaforma ampelografica, troppo ampia e variegata, accentrando ove possibile l'attenzione su una o poche cultivar autoctone particolarmente indicate, quali l'Avanà ed il Becouet, consentirà di semplificare la gestione colturale del vigneto e di contenere la difformità esistente fra i vini, soddisfacendo così una legittima richiesta del mercato.

Del resto il consumatore attento ed informato apprezza l'eterogeneità fra i produttori, ma esige da ognuno di loro una costanza produttiva negli anni, impossibile da raggiungere con l'attuale situazione viticola.

L'altra grande sfida che l'introduzione della D.O.C. porta con sé è quella relativa all'ammodernamento delle strutture produttive ed all'aggiornamento degli operatori del settore.

Grandi passi sono stati fatti negli ultimi anni e le ricerche sinora compiute hanno consentito di fornire indicazioni precise ai produttori circa le scelte varietali e le tecniche colturali e produttive da adottare. Anche il dinamismo di alcune aziende vitivinicole operanti in Valle ha positivamente stimolato i produttori locali, spingendoli verso un diffuso, ma, ancora troppo spesso, disordinato aggiornamento tecnologico.

L'introduzione della D.O.C. ha così risvegliato il settore vitivinicolo, in letargo da troppi anni, mentre l'inserimento del prodotto nei circuiti di vendita dei vini a D.O.C. ha consentito di limitare il mercato sommerso, costituito dal prodotto venduto sfuso a costi di poco superiori a quelli di produzione, e quindi di incentivare le aziende ad investire ed a migliorare i propri standard produttivi.

È impensabile che tutti i produttori possano trasformarsi, per il solo effetto della presenza di una D.O.C., in altrettante aziende, visti gli investimenti di capitale necessari, ma certamente è ipotizzabile che si generino forme di tipo associativo sia per la



Vigneto valsusino
(foto Anna Schneider).

conduzione dei vigneti che per la trasformazione del prodotto o che le aziende già presenti assorbono, a prezzi finalmente remunerativi, il prodotto locale.

Certamente, l'introduzione della D.O.C. non permetterà alla viticoltura valsusina di rinverdire i fasti di un ormai lontano passato, ma ne impedirà il declino, affinché trovi

ancora conferma quanto scritto sullo stemma di Chiomonte, ove tra il sole ed un grappolo di uva campeggia il motto "Jamais sans toi".

Giuseppe Zeppa, Luca Rolle

Univ. Di Torino - Facoltà di agraria -
Dipartimento di Valorizzazione e Protezione
Risorse agroforestali

Valsusa DOC

Riconoscimento: DM 31 ottobre 1997

Tipologia: vino rosso non aromatico

Vitigni: Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese (min. 60%); altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati e/o raccomandati per la Provincia di Torino (max. 40%)

Resa uva: max 90 q/ha

Caratteristiche al consumo:

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati

Odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate

Sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno

Titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11%

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto: minimo 20 per mille



Vigneto della zona di Chiomonte
(foto G. Gagnor).