

IL PIEMONTE E GLI SPUMANTI, DUE SECOLI DI PROGRESSO ENOLOGICO

Vincenzo Gerbi, Enzo Cagnasso

Il XIX secolo ha visto la realizzazione di importanti progressi nell'enologia, che si è trasformata da tradizionale attività agricola aziendale in una vera e propria attività industriale, soprattutto per quanto riguarda la produzione di vini speciali. Per comprendere il contesto in cui il mutamento è avvenuto è bene ricordare che il Piemonte, dopo la restaurazione del 1815, era parte fondamentale del Regno di Sardegna, comprendeva la Savoia, e aveva una posizione strategica nei commerci con la Francia, che spingeva le classi dirigenti e imprenditoriali a competere in tutti i campi per guadagnare prestigio a livello continentale (A). Un grande impulso al processo di ammodernamento venne dato da Cavour, presidente del consiglio dal 1852. Cosciente del ritardo accumulato dal Regno di Sardegna rispetto agli altri paesi europei, Cavour intraprese una coraggiosa serie di riforme istituzionali, amministrative ed economiche, anche in campo agricolo. Certamente ebbe un peso nelle sue conoscenze in campo enologico la permanenza come sindaco a Grinzane, per 17 anni dal 1832 al 1849, dove ebbe modo di misurarsi con la realtà locale, ma anche di confrontarsi con le importanti esperienze che maturavano presso l'agenzia di Pollenzo e, durante i suoi viaggi all'estero, con la realtà enologica francese.

Tornando al tema specifico dei vini spumanti c'è da chiedersi perché proprio in Piemonte si sia sviluppata una così importante attenzione a questi vini speciali. Testimonianza di una antica passione per i vini rossi "effervescenti" la troviamo già nel famoso trattato di Giovanni Battista Croce (Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno, 1606), dove si citano le «crespie», vini effervescenti fatti facendo rifermentare vini «Nebiol» secchi dell'anno prima con del mosto fre-

sco. Anche l'involontaria testimonianza di un viaggiatore illustre e curioso come Thomas Jefferson, che nel 1887 intraprende un viaggio nel sud della Francia e nel nord Italia e racconta nel suo diario di un «Nebiuile» molto singolare, dolce come un Madeira, astringente come un Bordeaux, vivace come lo Champagne, ci fa pensare che una certa passione per i vini effervescenti sia da sempre presente tra le colline del Piemonte.



In quella realtà storica non ci sorprende quindi che il Piemonte enologico abbia guardato con attenzione alle innovazioni francesi comparse a fine 1700 - inizio 1800 con l'adozione della *Méthode Champenoise*. Questa tecnica comportava, per la tradizionale rifermentazione in bottiglia, un sostanziale progresso, perché attraverso l'adozione delle operazioni di *remuage*, *dégorgement* nonché con il dosaggio finale della *liquer d'expédition*, consentiva di ottenere vini limpidi, stabili e personalizzabili. Il processo diventava però complesso ed oneroso, trasformando quindi un vino popolare, alla portata di tutti, ma torbido e imprevedibile, in un prodotto caro, elitario, in pratica uno *status symbol* che interessava molto la nobiltà e l'alta borghesia.

Come tutte le produzioni di successo saranno imitate anche in altri Paesi, ed il Piemonte (Regno di Sardegna), data la vicinanza geografica e socio-politica alla Francia, sarà tra i primi a sperimentare la spumantizzazione *Méthode Champenoise*, infatti quella prima metà del XIX secolo vede un grande fervore nell'innovazione in enologia, spinta anche dalla presenza di illustri personaggi che vi hanno dedicato tempo e passione, basti ricordare al proposito la figura di Giulia Colbert Falletti a Barolo, di Camillo Benso di Cavour a Grinzane, del generale Paolo Staglieno a Pollenzo. Sotto la sua guida la cantina dell'Agenzia di Pollenzo diventa un vero «laboratorio» dimostrativo. Dal 1840, per circa 10 anni applicherà le idee e i principi che aveva raccolto in un libro, edito per la prima volta nel 1835, ristampato nel 1837, intitolato "Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte". Vi sono raccolte indicazioni che possono essere considerate la base della innovazione dell'enologia in quel territorio.

L'avventura dello spumante piemontese: Pionieri e Capitani d'industria

Nella prima metà dell'800 troviamo molteplici riferimenti storici sulla spumantizzazione in Piemonte: dalle sperimentazioni sulla tecnica attuate dal professore Domenico Milano antecedentemente al 1839, alla citazione degli spumanti prodotti a Gabbiano dalla marchesa Teresa Spinola, riportata negli atti della Regia Accademia di Agricoltura di Torino del 1845; nel 1850 vennero anche documentati esperimenti di spumantizzazione in bottiglia nel canavesano. Negli stessi anni, personaggi fondamentali per l'enologia piemontese ed i suoi grandi vini rossi, come il generale Staglieno e l'enologo

francese Louis Oudart, avranno un ruolo attivo nella diffusione della tecnica di spumantizzazione. Come emerge da una lettera a Casa Savoia del 1842, Oudart e Bruché nella loro sede nel porto di Genova, oltre all'attività di commercializzazione di vini, arrivarono a spumantizzare 15-18 mila bottiglie derivate, verosimilmente, da uve piemontesi. Il generale Staglieno nel periodo 1841-1843, in quella fucina di innovazioni enologiche che fu l'Agenzia di Pollenzo, sperimenta il processo di spumantizzazione in bottiglia. Queste esperienze proseguirono negli anni successivi nelle cantine sotterranee della collina di Santa Vittoria d'Alba, capaci di ospitare 80 mila bottiglie. Lo sviluppo dell'attività produttiva favorì l'incremento delle maestranze che, nel 1873, arrivò a 100 operai. La produzione spumantistica proseguì fino al 1893 quando le attività di Santa Vittoria furono cedute alla Casa Francesco Cinzano & C., dando vita ad un nuovo filone della storia dello spumante in Piemonte. A latere della nostra storia, vogliamo ricordare che le cantine Cinzano di Santa Vittoria e i suoi tesori, rappresentati dalle bottiglie di spumante, saranno il soggetto ispiratore di un libro (*The secret of Santa Vittoria*) e, successivamente di un film del 1969, che raccontano come la popolazione abbia salvato il "tesoro nascosto" dalla depredazione da parte delle truppe di occupazione tedesca dopo l'8 settembre 1943.

Inoltre, non possiamo dimenticare il ruolo dei Conti di Sambuy che, nella loro tenuta di Lesegno, in provincia di Cuneo, misero a dimora per primi in Italia talee di Pinot Nero, vitigno fondamentale da sempre per lo Champagne ed oggi anche per l'Alta Langa DOCG.

Sicuramente la figura chiave della spumantistica piemontese e italiana è quella di Carlo Gancia (1829-1897), a cui viene riconosciuto il merito e la paternità dello spumante italiano (B). Traferitosi a Torino, Carlo Gancia intraprese gli studi in Chimica alternando attività pratica in laboratori di liquoristica. A diciotto anni diventa direttore della famosa caffetteria-liquoreria Dettoni e C. di piazza Castello, in questo periodo brevettò una nuova formula per il vermouth a base Moscato. Nel 1848, la profonda curiosità del personaggio lo porta nella Champagne, a Reims, dove lavora alla Maison Piper-Heidsieck apprendendo i rudimenti della *Méthode*

Champenoise. Rientra in Italia nel 1850 e, a Chivasso, fonda con il fratello Edoardo la prima cantina di spumantizzazione dove inizia a mettere a frutto quanto appreso in Francia, operando su uve Moscato. Nel 1851 la ditta assume la denominazione di "Fratelli Gancia" e si caratterizza per la produzione di uno spumante demi-sec denominato "Moscato Champagne". Le difficoltà operative, soprattutto di ordine logistico, inducono nel 1865 a spostare lo stabilimento a Canelli, in provincia di Asti, cuore della produzione delle uve Moscato.

I primi esperimenti di spumantizzazione, dal punto di vista tecnico, non furono certo facili, né semplici: da un lato mancava l'esperienza empirica consolidata in quasi due secoli di produzione dello Champagne, dall'altro le acquisizioni scientifiche in enologia, soprattutto microbiologiche, erano agli albori nella seconda metà dell'800, in-

le maestria.

Nel periodo 1870-1880 lo sviluppo tecnologico e industriale del Piemonte è stimolato dal sorgere di una rete di "Società Anonime Piemontesi" che diedero un notevole impulso al settore industriale anche alle realtà spumantistiche; lo sviluppo industriale fu favorito anche dalla nascente rete ferroviaria dello Stato unitario che agevolava soprattutto i collegamenti con il porto di Genova, strategico per i commerci con il Nord Europa e il Nuovo Mondo.

Un contributo all'evoluzione tecnico-scientifica del settore viticolo enologico piemontese viene anche dalle nascenti istituzioni tecnico-scientifiche del territorio: la Regia Stazione Enologica di Asti (1872) e la Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Alba (1881).

L'intuito, la perseveranza e una visione da avanguardia di Casa Gancia porteranno ai primi riconoscimenti internazionali: il diploma per lo spumante



fatti la pubblicazione del famoso "Étude sur le vin" di Louis Pasteur risale al 1866. In particolare, occorre evidenziare le difficoltà di applicare la "*Méthode Champenoise*" ad un prodotto ad alto tenore zuccherino come il Moscato, in particolare quella inerente al controllo del processo fermentativo. Una puntuale descrizione del *modus operandi* per la produzione del "Moscato Champagne" la possiamo trovare in un prezioso volume (Strucchi A, Zecchini M., *Il Moscato di Canelli*, ed. UTET, Torino, 1895), ormai introvabile nella sua versione originale, ma rieditato mediante fotocopione nel 1986 a cura della Fondazione Giovanni Dalmasso, dal quale possiamo verificare come le operazioni di vinificazione e presa di spuma fossero difficili e richiedessero notevoli

te all'Esposizione Universale di Vienna (1873) a cui seguiranno quelli all'Esposizione Universale di Parigi nel 1878. Lo spumante piemontese si consolida ed è pronto per un'avventura che arriverà fino ai giorni nostri.

Se Carlo Gancia è, unanimemente, riconosciuto come il padre dello spumante classico italiano, alla sua figura si affiancarono, negli ultimi decenni del XIX secolo, altri imprenditori piemontesi che dettero luce a nuove e importanti realtà spumantistiche che hanno contribuito alla fama e rinomanza dello spumante italiano. Questi imprenditori che potremmo definire come i "capitani d'industria" del metodo classico in Piemonte evocano marchi blasonati: oltre alla Fratelli Gancia a Canelli, la Fratelli Cora a Costigliole d'Asti, la Francesco

(C) - Bottiglia pronta per la sboccatura (Gancia).



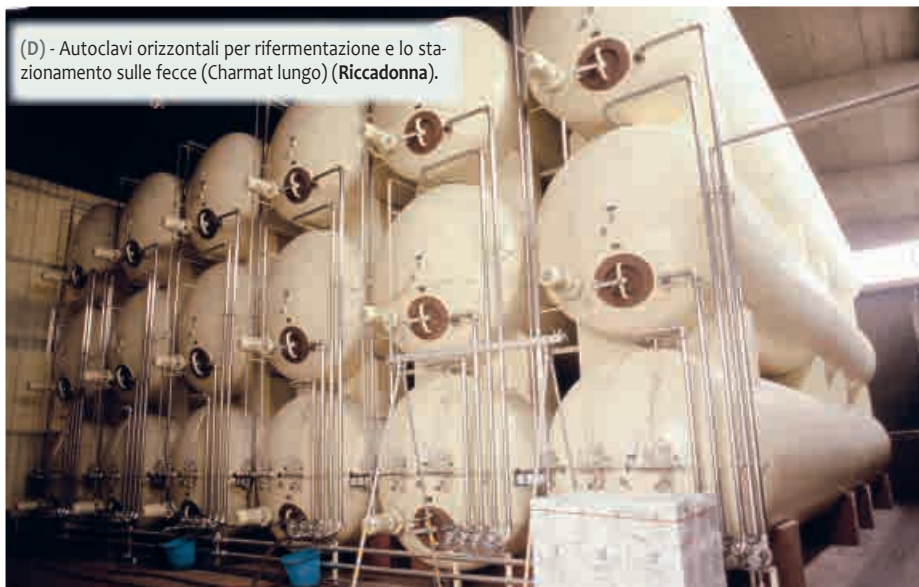
Cinzano & C. a Santa Vittoria, la Moriondo e Liprandi di Asti e la Martini & Rossi a Pessione. Realtà produttive con un rilievo socio-economico non trascurabile per il territorio, con l'impiego di manodopera variabile dai 34 operai della Fratelli Gancia fino ai 146 raggiunti dalla Fratelli Cora, passando per i 50 operai della Cinzano e i 70 della Martini & Rossi.

Le problematiche riscontrate nella fermentazione in bottiglia del Moscato, secondo il metodo classico, indussero alla ricerca di una soluzione alternativa. Nel 1895 Federico Martinotti, futuro Direttore della Regia Stazione Enologica di Asti dal 1901 al 1924, propone e brevetta uno strumento per la produzione di vini spumanti in grandi recipienti, soluzione che rendeva il processo più rapido e meno costoso, ma non fu adeguatamente perfezionato per le esigenze di cantina. In realtà, l'idea era già stata preconizzata dal chimico francese Edme-Jules Maumené (1852), ma l'applicazione non ebbe particolare successo a causa dei materiali usati. Viceversa, l'idea di Maumené e Martinotti troverà applicazione industriale solo con Eugène Charmat, che nel 1910 brevetta dei recipienti in ghisa, ovoidali, della capacità di circa 44 hl e smaltati all'interno, insomma gli antesignani delle moderne autoclavi. Dal 1920 la tecnica della rifermentazione in grandi recipienti tende a diffondersi anche in Piemon-

te: nel 1923 la Fratelli Cora acquista un impianto, costituito da recipienti da 22 e 44 hl, originale Charmat. Anche altre cantine si dotano di impianti Charmat tra cui la Martini & Rossi e Fontanafredda.

La versatilità del metodo di spu-

(D) - Autoclavi orizzontali per rifermentazione e lo stazionamento sulle fecce (Charmat lungo) (Riccadonna).



mantizzazione Martinotti-Charmat risulta di particolare efficacia nella lavorazione del Moscato, e in generale nella produzione di spumanti dolci, tanto da decretare l'abbandono del metodo classico nella produzione dell'Asti Spumante se non a livello residuale. Quest'ultima denominazione nasce, successivamente all'approvazione della Legge Acerbi (1930) per la difesa dei vini tipici, con la costituzione del Consorzio del Moscato d' Asti e dell'Asti Spumante (1932).

Ritorno alle origini: dal Moscato Champagne all'Alta Langa

La prima metà del secolo scorso non è stata scevra di innovazioni, come si è ricordato in precedenza, ma non si può dimenticare il contesto storico che ha caratterizzato questo periodo: le due guerre mondiali, la grande depressione del '29 e l'instaurarsi dei regimi totalitari. Questo scenario ha affievolito, per quanto riguarda il settore enologico, lo spirito di innovazione e l'entusiasmo imprenditoriale che caratterizzò i cinquant'anni che precedettero lo scoppio della Grande Guerra. Anche la viticoltura e l'enologia dovettero affrontare sfide cruciali, tanto da paventare quasi l'estinzione del settore. Infatti, oltre ai flagelli della peronospora e dell'oidio si aggiunse quello della Fillossera nel 1916. Tutti i vigneti dovettero essere rinnovati su piede americano con costi rilevanti, anche in termini di biodiversità: molte varietà autoctone vennero perse definitivamente o ridotte nella lo-

ro presenza ad areali marginali. Nasce, però, una viticoltura specializzata, e le esigenze dell'industria spumantistica favoriscono la diffusione della coltivazione del Moscato che, nella seconda metà del XX secolo, sarà fondamentale per alimentare il boom dell'Asti.

Oltre al fenomeno Asti Spumante, le case spumantistiche piemontesi tendono a mantenere una produzione di spumanti metodo classico a base di Pinot nero e Chardonnay che, fino a tutti gli anni '80, si preferisce indicare con la



(E) - Vigneti per la produzione dell'Alta Langa.

dicitura “metodo Champenoise”. La politica commerciale delle case spumantistiche si concentra preminentemente sul *Brand*, il Marchio della casa, rispetto al legame con la vocazione territoriale.

Il dopo guerra vede in Italia un rifiorire delle attività economiche e dello sviluppo sociale, che sfocia nel boom economico degli anni '60. Cambia lo scenario anche per il mondo viticolo-enologico italiano che si caratterizza per uno sviluppo senza precedenti, del quale il Piemonte è uno dei protagonisti indiscussi. I tempi sono ora maturi per rovesciare il paradigma che aveva caratterizzato l'enologia italiana: nel 1963 il Parlamento approva la riforma della tutela delle denominazioni di origine, tanto agognata dal senatore casalese Paolo Desana che ne fu relatore, e il 10 luglio viene promulgato il DPR n. 930, che costituisce una pietra miliare sulla via dello sviluppo della vitivinicoltura italiana ed in particolare piemontese.

Per gli spumanti a base Moscato la svolta fu epocale con il riconoscimento della denominazione Asti Spumante (DPR 9 luglio 1967), le cui fortune nei decenni successivi sono favorite anche dall'attività di un Consorzio di Tutela storico.

Il fenomeno “DOC” non sembra però scalfire l'immagine aziendale degli spumanti rifermentati in bottiglia, *Méthode Champenoise*, ma all'orizzonte si prospettano novità normative che imporranno delle scelte strategiche. L'allora Comunità Economica Europea (Reg. CEE 3309/1985) riserva la dicitura *Méthode Champenoise* esclusivamen-

te alle produzioni della Champagne a decorrere dal 1993. Col Regolamento 2333/1992 viene autorizzata la dicitura “metodo tradizionale” o “metodo classico” per indicare le produzioni di spumanti con rifermentazione in bottiglia italiani.

Si è giunti ad un bivio: l'immagine del *Brand* aziendale perde un punto di forza, collegato a ciò che il riferimento alla “*Méthode Champenoise*” evoca nell'immaginario collettivo; un vuoto di immagine che la dicitura sostitutiva, ancora troppo anonima, sembra non riuscire a colmare. Inoltre, nel 1986 scoppia lo scandalo del metanolo che investe direttamente l'enologia piemontese, una tragedia a tutti i livelli che diventerà un'opportunità di cambiamento storico. Si è giunti ad un punto di non ritorno, la strada sembra indirizzata, inequivocabilmente, verso un'enologia sempre più legata al territorio in una simbiosi che si alimenta della peculiarità vocazionale del territorio stesso. Un legame che rappresenta un valore aggiunto che l'adesione ad una denominazione di origine non solo suggella ma, soprattutto, consolida come i successi di DOC di altre realtà enologiche dimostrano: Franciacorta, Trento, Oltrepò Pavese, per citarne alcune.

Un cambio di mentalità epocale che coinvolge tutti i produttori piemontesi, compresi quelli di spumanti metodo classico. Nei primi anni '90 questa nuova sensibilità sfocerà in un progetto di ricerca applicata volto a verificare la fattibilità della produzione di uno spumante classico con uve del

territorio. Il “progetto spumante” vede mobilitati, oltre agli Enti di ricerca e gli Enti locali, le storiche case spumantistiche attive in Piemonte, che verranno soprannominate “le sette sorelle” (Cinzano, Contratto, Fontanafredda, Gancia, Martini & Rossi, Riccadonna e Vini Banfi). La sperimentazione prevede fundamentalmente la verifica delle potenzialità che la coltivazione del Pinot Nero e dello Chardonnay, vitigni che hanno fatto la storia degli spumanti per rifermentazione in bottiglia, avrebbe potuto esprimere a livello enologico in definiti areali del sud Piemonte, caratterizzati da spopolamento e rischio di abbandono. Il gioco di squadra produce i suoi effetti:

l'ipotesi iniziale trova una conferma più che positiva che viene coronata nel 2002 con l'emanazione del decreto che riconosce la denominazione di origine “Alta Langa” (DM 31 ottobre 2002). Il successo a livello qualitativo e commerciale della denominazione trova il suggello definitivo con il riconoscimento della DOCG (DM 21 febbraio 2011). L'Alta Langa DOCG viene definita una denominazione “esigente”: i 30 mesi di permanenza minima *sur lies*, l'obbligo del millesimo per citare alcune peculiarità, le quali hanno contribuito ad una rapida e consolidata affermazione sul mercato elitario del metodo classico, che ha portato a produrre tre milioni di bottiglie e il consorzio a contare 134 soci (dati 2022). Nonostante il successo i produttori non potranno rimanere tranquilli e godere degli allori raggiunti. Nuovi scenari si prospettano, come i problemi correlati ai cambiamenti climatici, che investono in particolare la coltivazione delle uve base spumante, o quelli legati ai temi della sostenibilità ambientale, che mette in discussione l'uso di bottiglie pesanti di vetro, indispensabili nella produzione di un metodo classico. Problemi di cui occorre essere consapevoli ed a cui il Consorzio, i produttori, la ricerca dovranno dare delle risposte adeguate prima che i processi avviati divengano irreversibili, ma questo è un altro capitolo!

Vincenzo Gerbi, Enzo Cagnasso
Università degli studi di Torino
vincenzo.gerbi@unito.it
enzo.cagnasso@unito.it