



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE

## Università degli studi di Udine

A History of Wine in Europe, 19th to 20th Centuries, a cura di S.A. Conca  
Messina, S. Le Bras, P. Tedeschi e M. Vaquero Piñeiro

*Original*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/11390/1257104> since 2023-09-04T06:19:28Z

*Publisher:*

*Published*

DOI:

*Terms of use:*

The institutional repository of the University of Udine (<http://air.uniud.it>) is provided by ARIC services. The aim is to enable open access to all the world.

*Publisher copyright*

(Article begins on next page)

Mario Robiony

Recensione di *A History of Wine in Europe, 19<sup>th</sup> to 20<sup>th</sup> Centuries, I, Winegrowing and Regional Features; II, Markets, Trade and Regulation of Quality*, Palgrave, 2019.

I due poderosi volumi dedicati alla storia del vino in Europa dal XIX al XX secolo, curati da Silvia A. Conca Messina, Stéphanie Le Bras, Paolo Tedeschi e Manuel Vaquero Piñeiro e accolti nella serie Palgrave Studies in Economic History, sono il risultato di un progetto che ha visto la partecipazione di numerosi storici economici provenienti da diversi Paesi europei. Si tratta di un tema che, seppur collocato nel più ampio campo di studi sulla storia dell'alimentazione e dell'agricoltura, ha assunto negli ultimi decenni grande e autonoma rilevanza, testimoniata dal crescente numero di pubblicazioni. Complessivamente l'opera accoglie ben 20 contributi, dai quali emerge un panorama ricco e variegato della storia del vino in Europa. Non deve meravigliare il fatto che gran parte dei saggi siano dedicati alla Francia e all'Italia, se si considera l'importanza mondiale, sia quantitativa che qualitativa, assunta dalle produzioni vinicole di questi due Paesi negli ultimi due secoli. Tuttavia, non sono pochi i contributi relativi ad altre significative zone vitivinicole europee come la Mosella, la Catalogna o di Paesi come la Slovenia, il Lussemburgo e il Portogallo, che non solo giustificano il titolo dell'opera, ma soprattutto fanno emergere un mondo la cui complessità non può essere ricondotta alla sola varietà dei vitigni. Al riguardo è d'obbligo sottolineare l'opportuna scelta metodologica di muovere dal particolare, da un'analisi che mette in risalto il ruolo e le scelte dei viticoltori e dei produttori di vino a livello locale, per andare a comporre un quadro più generale, in cui emerge il contributo dello Stato e delle altre istituzioni locali ed europee. Da ciò deriva un altro apprezzabile indirizzo metodologico che pone in evidenza l'insostituibilità delle fonti d'archivio e delle informazioni qualitative, soprattutto quando quelle quantitative sono - come rimarca Paolo Tedeschi nel suo saggio - poco attendibili (i dati sulla produzione lombarda fino a metà del XX secolo) o di scarsa utilità (i dati su prezzi, che variano in base alla qualità del vino).

In generale i due volumi offrono una ricostruzione delle principali vicende della viticoltura europea tra Ottocento e Novecento, fino a evidenziare le tendenze del nuovo millennio, dando l'opportunità di svolgere utili comparazioni tra le diverse regioni vinicole. Nel loro insieme i saggi consentono di delineare la trasformazione della produzione, della distribuzione e dei mercati, ponendo in luce i progressi scientifici e tecnologici, il ruolo delle istituzioni agricole ed educative, come pure l'influenza delle politiche economiche.

Sono molti gli eventi che hanno caratterizzato la viticoltura del vecchio continente negli ultimi due secoli: la riduzione della terra riservata ai vigneti, un'attenta selezione dei vitigni, la crescita degli investimenti per il miglioramento delle tecniche produttive e della qualità delle cantine, una progressiva differenziazione dei vini secondo l'origine geografica delle viti e una crescente attenzione alle vendite e alle esigenze dei consumatori.

Sul fronte dei problemi che storicamente hanno afflitto la viticoltura i temi più ricorrenti sono quelli relativi alle malattie della vite, tra cui l'oidio, la peronospora e la fillossera, e alle crisi di sovrapproduzione. Le soluzioni a questi problemi rappresentano punti di svolta nell'evoluzione della viticoltura europea, ma è anche vero che non tutti i Paesi e non tutte le regioni vinicole adottarono misure analoghe, confermando ancora una volta l'importanza delle scelte fatte a livello locale, plasmate dunque sulle specificità dei territori.

Con riferimento alla lotta contro le malattie della vite emerge in modo chiaro che in alcuni Paesi queste rappresentarono un'occasione per innovare e migliorare la qualità del prodotto: fu così con l'oidio a metà dell'Ottocento per il Portogallo, come documentato soprattutto sul piano quantitativo dal saggio di C. Andrade Martins e A. Cardoso de Matos. Il caso dell'Italia, ricostruito per il periodo che va dall'inizio dell'Ottocento alla Grande Guerra da Silvia A. Conca Messina, dimostra come la diffusione delle malattie della vite portò a una crescente collaborazione tra viticoltori e scienziati in chimica e microbiologia contribuendo in modo determinante al rinnovamento del comparto vitivinicolo, stimolato dall'aumento della domanda internazionale, francese *in primis*.

Gli aspetti relativi al trasferimento delle conoscenze scientifiche e delle iniziative messe in atto per «infondere l'idea del miglioramento» formano oggetto del contributo di Andrea Cafarelli: sulla base di una corposa documentazione archivistica e di un sistematico spoglio della pubblicistica specializzata, egli ricostruisce per il Friuli le azioni poste in essere a partire dalla seconda metà dell'Ottocento dalla locale Associazione agraria e da altre istituzioni per promuovere attraverso conferenze, bollettini e riviste la diffusione delle notizie utili al miglioramento non solo della produzione vitivinicola ma, più in generale, delle condizioni sociali dei viticoltori.

Seppur di impianto diverso, il saggio di Luciano Maffi sullo sviluppo della viticoltura e dell'enologia nel sud del Piemonte e nell'Oltrepò Pavese offre un'ulteriore dimostrazione dell'importanza della formazione del capitale umano. Dall'analisi dei fattori posti alla base dei cambiamenti e delle modalità con cui vennero affrontate le relative problematiche emerge un quadro in cui i veri protagonisti furono i viticoltori: grazie al supporto di agricoltori illuminati

dimostrarono fin dalla fine dell'Ottocento di sapersi continuamente adattare alle richieste del mercato, coniugando cultura e sperimentazione.

Ovunque in Europa le istituzioni hanno svolto un ruolo decisivo nella diffusione delle conoscenze relative all'ampelografia e alle pratiche enologiche con la nascita di scuole, centri sperimentali o l'organizzazione di esibizioni, concorsi a premi e altri eventi. Paradigmatico è senz'altro il caso francese con la creazione di istituzioni a supporto dei produttori, che si sono dimostrate decisive anche in storiche e prestigiose aree vinicole, quali ad esempio quella del Bordeaux: nel suo saggio Hubert Bonin individua nella coesione tra tutti i produttori e viticoltori, dai piccoli ai più rinomati, l'elemento chiave per consentire ai vini della regione di uscire da ogni crisi, preservando reputazione e capacità competitiva.

Gli sforzi fatti per migliorare il prodotto sul piano qualitativo sono al centro di numerosi contributi. Pur considerando i casi dei vini più pregiati, si pensi allo Champagne, la ricerca della qualità ha richiesto lungo tempo per vincere le resistenze dei produttori, del resto abituati a confrontarsi con mercati ristretti. Su questo aspetto appare significativa l'esperienza della Sicilia, ricostruita nel saggio di Francesco Dandolo: se è vero che già alla fine dell'Ottocento la viticoltura era un elemento fondamentale dell'economia agricola isolana, la Sicilia, fatta eccezione per il Marsala, ha a lungo esportato solo vini sfusi che poi venivano trasformati dall'acquirente estero. I primi cambiamenti si sono avuti con l'introduzione delle regole comunitarie, ma determinando prima un incremento della quantità e solo più tardi miglioramento qualitativo. Ciò anche a causa della mancanza di investimenti e delle difficoltà nella creazione di capitale umano.

Il quadro che emerge, come è già stato scritto, è variegato, presentando in ogni caso alcuni tratti comuni. Tra questi senz'altro il passaggio da una viticoltura orientata alle quantità a una dedicata alla qualità e alla creazione di valore, attraverso la ricerca della sicurezza del prodotto e la cura di aspetti legati all'immagine e alla reputazione di territori e di cantine. Su quest'ultimo aspetto è degno di rilievo il saggio di Stephane Le Bras che si concentra sui fattori che hanno portato al deterioramento della reputazione dei vini della Linguadoca, nonché sulle conseguenze che un'immagine povera e sgradevole ha avuto sul posizionamento del prodotto in un mercato altamente competitivo. Per rimanere sul tema, Thomas Schuetz descrive l'evoluzione della qualità dei vini della Mosella in connessione con i cambiamenti nei gusti dei consumatori, approfondendo il ruolo delle strategie di marketing che hanno modificato la storica immagine di un vino dolce ed economico in un vino di alta qualità e prodotto secondo la tradizione. Non dissimile è la ricostruzione che Žarko Lazarević fa dello Cviček, un vino locale sloveno che, a lungo percepito come

di bassa qualità e adatto agli agricoltori, ha subito un processo di rivalutazione culturale, tecnologica e qualitativa solo negli Ottanta del XX secolo dopo il ripristino dell'agricoltura privata.

Un altro fenomeno affrontato in numerosi contributi è rappresentato dalle cantine cooperative, la cui funzione si è rivelata molto importante prima per superare gli effetti negativi legati alle malattie delle viti, poi per migliorare il rapporto qualità prezzo e in ultimo per apportare significativi cambiamenti nel campo della distribuzione. Ciò si è rivelato determinante soprattutto in quei territori caratterizzati dall'elevata frammentazione degli appezzamenti. Ne troviamo ampia e documentata testimonianza nel saggio di Claudio Besana e Andrea Maria Locatelli sui vini della Valtellina e di Trento, come pure nel contributo di Dario Dell'Osa sull'Abruzzo, dai quali, in particolare, emerge come il passaggio del vino da fattore residuale e bene per l'autoconsumo a coltura primaria e di qualità si sia verificato a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso proprio grazie al lavoro delle cooperative. Il ruolo della cooperazione per tenere in vita la viticoltura in corrispondenza di grandi flessioni di prezzo emerge anche dal saggio sulla Catalogna di Llorenç Ferrer-Alòs, il quale tuttavia sostiene che per la sopravvivenza dei vigneti altrettanto determinante fu l'attività di grossisti e commercianti di vino su larga scala.

Un importante tema considerato nel volume è l'impatto della legislazione europea. Il contributo di Stefanella Stranieri e Paolo Tedeschi mostra come la qualità media dei vini europei sia progressivamente migliorata dopo la nascita della Politica agricola comune (1962), con cui sono stati disciplinati i metodi di vinificazione e le caratteristiche dei vini europei, con particolare riferimento al ricorso alle nuove tecnologie, alle norme sull'origine dei prodotti e alla relativa etichettatura. Basti pensare alle sempre più severe regole da rispettare per le etichette dei vini Doc, Docg, Dop, Igp o biologici per comprendere gli sforzi fatti, ma anche i positivi risultati raggiunti, dai produttori europei per il miglioramento della qualità e il mantenimento o ampliamento del proprio mercato.

In Italia, le regole della Pac hanno apportato contributo significativamente al perfezionamento e alla diversificazione qualitativa del vino. Le norme europee hanno influenzato le decisioni dei produttori di vino, dei rivenditori e dei consumatori. Ciò emerge, per esempio, dal saggio di Ezio Ritrovato sul vino pugliese. In Puglia le nuove misure fissate dalla Pac nel 1987, miranti a ridurre il potenziale produttivo e a convertire parte di tutti i vigneti, consentirono a produttori, enologi e istituzioni locali di trasformare il vino pugliese da prodotto destinato alla vendita all'ingrosso a prodotto di qualità riconosciuto da un marchio regionale.

Anche in Francia le norme comunitarie hanno dato una spinta all'incremento del livello generale del comparto vitivinicolo, ma in particolare a quello dei vini ordinari. Sull'impatto della Pac

nel mercato francese si addentra Blancaneaux Romain, il quale propone un'analisi comparativa degli effetti della legislazione comunitaria in due regioni vinicole, la Gironda e la Linguadoca-Rossiglione.

Un concetto che trova ampia trattazione nei due volumi è quello di terroir, la cui rilevanza storica ha assunto particolare importanza dalla fine del XX secolo. La stretta relazione tra il vino e il suo terroir, ossia la terra, la zona e il microclima in cui è situato il vigneto forma oggetto dello studio di Olivier Jacquet, il quale, tracciando lo sviluppo delle norme di un terroir in Borgogna all'inizio del XX secolo, offre un contributo alla storia della definizione stessa di terroir: da quello guidato dal marchio al micro-terroir delimitato geograficamente. Al riguardo pare quanto mai interessante lo studio sul vino in Lussemburgo di Rachel Reckinger, la quale si sofferma sulla capacità polisemica del termine 'origini' di far convergere gli obiettivi della legislazione statale, degli enologi e dei produttori verso un'ampia e condivisa definizione di terroir.

Si tratta in fondo di un concetto molto dibattuto, ma pratico al punto da divenire il pilastro fondamentale per la creazione delle Doc. Il saggio di Serge Wolikow sulla zona vinicola dello Champagne, un'area geografica nella quale i vigneti hanno sperimentato significativi cambiamenti nel corso degli ultimi due secoli, ricostruisce gli eventi che nel 1927 portarono alla creazione della prima denominazione d'origine controllata, con la quale venivano identificati precisi criteri per viticoltori e produttori, evidenziando il ruolo svolto dalle potenti associazioni regionali.

Infine, il rapporto tra il vino e il territorio offre un ulteriore spunto di riflessione sulla fruttuosa interazione tra agricoltura, ambiente e turismo. Se è vero che il vino ha modellato il paesaggio agricolo europeo, i cambiamenti non sono stati né omogenei né hanno prodotto gli stessi effetti. Ciò è il risultato di un processo storico dipendente da molti fattori, non ultimo quello dei contratti agrari. Al riguardo il saggio di Luca Mocarrelli e Manuel Vaquero Piñeiro sulla viticoltura delle regioni dell'Italia centrale evidenzia come la mezzadria, un tempo elemento di arretratezza perché orientata più alla quantità, abbia contribuito alla conservazione di un paesaggio agrario tipico e tale da trasformarsi in un punto di forza per il turismo.

Per concludere, i due volumi dedicati alla storia del vino in Europa meritano l'attenzione della comunità scientifica nazionale e internazionale in quanto gettano luce su cruciali aspetti di un importante comparto agroindustriale in forte crescita a livello mondiale. Al riguardo non è superfluo notare che la qualità dei singoli contributi è avvalorata dalla ricca messe di fonti e dall'ampia bibliografia sui cui poggiano e che ne fanno un utile strumento per gli studiosi che intendono avvicinarsi al profumato mondo del vino.