

DISCORRENDO DI VINO

# Il secolo di Ottavi

Maurizio Gily

«**P**er emancipar li contadini da secolare empirismo». Con questa dichiarazione d'intenti una delibera del Consiglio comunale di Alba dava vita nel 1881 alla scuola di Viticoltura ed enologia Umberto I, che nei due secoli a venire tutti avrebbero chiamato "l'Enologica". Cinque anni prima era stata fondata la scuola di Conegliano, e tra le due, quella di Avellino; di lì a poco sarebbero nate altre scuole: Marsala, San Michele all'Adige e Siena. Nel 1872 ad Asti era stata fondata la Regia stazione sperimentale per l'enologia, tuttora operante come branca del Centro di ricerche agrarie del ministero delle Politiche agricole.

## La divulgazione

La nascita della Stazione di Asti e delle scuole enologiche segna un punto di svolta dell'enologia italiana, con il tentativo di una borghesia e aristocrazia illuminata di guidarne il progresso alla vivida luce della scienza, che avrebbe scacciato le tenebre della superstizione e dell'empirismo. Il linguaggio dell'epoca, che trova nella citazione di apertura un buon esempio, trasmette molto chiaramente questa impronta filosofica che è quella del positivismo. Ma si tratta di uno spirito democratico oppure elitario? Le biblioteche (e oggi, con qualche elemento di democrazia in più, la rete) contengono solo una parte del sapere agricolo, escludendone tutta quella che i contadini, da sempre, si trasmettono solo oralmente. Una sapienza minore? Più che altro una differenza di metodo, che da sempre rende difficile sovrapporre i due corpus di conoscenze, entrambi vasti, e trovarne una sintesi.

Il XIX secolo si apre con un famoso chimico, Jean-Antoine Chaptal, assiso sulla poltrona di ministro dell'Interno del neonato impero na-

poleonico. La sua nazione gli è devota per vari meriti. Chaptal aveva studiato il processo di estrazione del saccarosio dalla barbabietola, che avrebbe regalato all'Europa una nuova autarchia dello zucchero; è però alla produzione del vino che si lega l'immortalità del suo nome, visto che l'arricchimento dei mosti con zucchero per aumentare il grado alcolico dei vini ottenuti, da lui studiato e propagandato, prese il nome, tuttora utilizzato, di *chaptalization*. Chaptal, scienziato, chimico ed enologo ante litteram, oltre che rivoluzionario, era quindi, nel 1800, un eroe nazionale, orgogliosamente eletto da Napoleone, all'apice della gloria dopo la vittoria di Marengo, a simbolo della continuità dell'impero con il secolo dei lumi e ad alfiere della scienza che avrebbe illuminato la nuova era dell'umanità.

Nel 1854, trent'anni prima della nascita delle scuole enologiche, nella città di Casale, ex capitale del marchesato del Monferrato e all'epoca seconda città del Piemonte dopo Torino, Giuseppe Antonio Ottavi pubblicava il primo numero de *Il coltivatore*, la prima rivista agricola italiana. Ottavi era nato a Bastelica, presso Ajaccio, nel 1818, e aveva studiato alla scuola di Agricoltura di Grignon a Parigi. La produzione tecnico-scientifica e divulgativa di Ottavi e dei suoi continuatori, in particolare i figli Edoardo e Ottavio, e Arturo Marescalchi, in gran parte conservata in un archivio storico della biblioteca civica di Casale, fu notevole fino ai primi decenni del Novecento, e su di essa si formarono in gran parte gli insegnanti delle nuove scuole enologiche.

La provincia di Alessandria era all'epoca la più vitata d'Italia (contava, ai primi del Novecento, 170 000 ettari di vigneto specializzato o promiscuo, mentre oggi sono meno di 50 000 in tutto il Piemonte), e il Casalese era completamente coperto di viti, per cui l'opera di Ottavi si indirizzò principalmente, anche se non esclusivamente, alla viticoltura e all'enologia. Gli studi francesi e la conoscenza della lingua, che Ottavi aveva in comune con l'aristocrazia piemontese, ebbero la loro importanza nel consentire a molte innovazioni e nuove conoscenze di attraversare le Alpi ed essere divulgate su vasta scala: peraltro la scuola monferrina fu capace di acquisizioni tecniche originali che i francesi a loro volta importarono. Il caso più eclatante è quello del metodo di spumantizzazione in grandi recipienti, messo a punto dal casalese (villanovese per l'esattezza) Federico Martinotti, alla direzione della Stazione sperimentale di Asti, noto nel mondo piuttosto come metodo Charmat, dal nome dell'industriale francese che con le sue autoclavi ne realizzò un'applicazione industriale di successo. Almeno in Italia si comincia finalmente a riconoscere a Martinotti i suoi meriti, chiamando questo metodo Martinotti o italiano, tanto più che è con esso (e non con il metodo classico della Champagne, quello della presa di spuma in bottiglia) che si produce la stragrande maggioranza dei nostri spumanti tra cui l'Asti e il Prosecco.

**La divulgazione tecnica si avvaleva, oltreché della pubblicistica specializzata, della trasmissione diretta attraverso lezioni di agricoltura e attività sperimentali e dimostrative, in parte legate ai Comizi agrari, associazioni di comuni e privati. Sarebbe però un errore pensare che in quegli anni chi trasmetteva la "scienza del vino" si rivolgesse ai contadini in senso stretto. All'epoca la gran parte dei mezzadri e piccoli proprietari era analfabeta e i "professori di agricoltura" parlavano soprattutto all'aristocrazia e alla nuova borghesia, che detenevano le cariche istituzionali nei Comizi agrari**

## Comizi agrari

La divulgazione tecnica si avvaleva, oltreché della pubblicitaria specializzata, della trasmissione diretta attraverso lezioni di agricoltura e attività sperimentali e dimostrative, in parte legate ai Comizi agrari, associazioni di comuni e privati. Il Comizio agrario di Casale fu tra i primi a nascere, nel 1843, ed ebbe particolare sviluppo nell'epoca di Ottavi. Aveva sede presso il Municipio e apriva le porte tre giorni a settimana, compresa la domenica. Per essere soci si pagavano tre lire l'anno. Per memoria esiste ancora in Italia un Comizio agrario, a Mondovì ([www.comizioagrario.org](http://www.comizioagrario.org)).

Sarebbe però un errore pensare che in quegli anni chi trasmetteva la "scienza del vino" si rivolgesse ai contadini in senso stretto. All'epoca la gran parte dei mezzadri e piccoli proprietari era analfabeta e la quasi totalità non parlava e non comprendeva l'italiano. I "professori di agricoltura" parlavano soprattutto all'aristocrazia e alla nuova borghesia, che detenevano le cariche istituzionali nei Comizi agrari; i proprietari terrieri cercavano poi di trasmettere le istruzioni ispirate dalle nuove conoscenze ai loro mezzadri, coloni e lavoranti, accolte, si immagina, con scetticismo e attuate con ritrosia e libertà interpretativa ogni volta che cozzavano contro tradizioni consolidate.

Questa dialettica è tuttora viva. È nota la natura conservatrice del mondo contadino, ma sarebbe semplicistico liquidare questa contrapposizione come puro frutto di ignoranza e arretratezza di chi non si fida dell'"accademia". In verità la cosiddetta scienza ufficiale raramente, e in tempi recenti forse meno che al tempo di Ottavi, si è occupata di comprendere le motivazioni profonde di alcune scelte tradizionali, limitandosi a dimostrare con sperimentazioni di pochi anni la superiorità di un metodo diverso, almeno rispetto ad alcune variabili, con un approccio piuttosto riduzionista. Un rischio in parte inevitabile, per la straordinaria complessità dei fenomeni naturali, per il fatto che ogni ciclo agricolo dura un anno intero e che ogni annata si presenta diversa, tutti fattori che rendono difficile "normalizzare" un metodo e ricavarne in pochi anni risultati certi.

La poca modestia di alcuni ricercatori (oggi minore che al tempo di Ottavi) li porta a proiettare, in modo poco scientifico, i risultati di un loro lavoro al di fuori dell'ambiente e dell'arco temporale in cui è stato ottenuto. Per la nostra viticoltura questo ha generato ad esempio una sorta di pensiero unico secondo il quale esiste un solo modello di vigneto efficiente per tutti i climi, per tutti i suoli e per tutte le varietà, fatto a spalliera, con una certa densità di impianto, una certa produttività per ceppo e così via. La pittoresca varietà dei paesaggi viticoli italiani, dalle pergole trentine agli alberelli pugliesi, sarebbe stata spazzata via se i contadini non avessero resistito almeno in parte a questa tendenza omologatrice, propiziata anche dalla meccanizzazione. Ma quella diversità ha un senso, è frutto in genere di un adattamento della pianta al *terroir* che gli agricoltori hanno messo a punto nel corso di decenni e secoli, e che oggi molti uomini di scienza tornano a prendere in considerazione, secondo il principio che prima di cambiare sarebbe almeno utile capire. Leggendo gli scritti di Ottavi e la sua corrispondenza, questo sforzo emerge in modo molto più evidente di quanto appaia sulla letteratura tecnica e scientifica del XXI secolo: forse anche perché tra urbanizzazione e Rivoluzione verde, tripudio di macchine e di chimica, gran parte di quella sapienza antica ormai è irrimediabilmente perduta. 🍷

L'autore ringrazia Giusi Mainardi, Claudio Rosso e Andrea Desana per vari scritti consultati.

# narrazioni per coltivare il pensiero...

Novella Carpenter  
Farm City  
L'educazione di una  
contadina urbana



**ASSOCIATI!**  
PER I SOCI SLOW FOOD  
SCONTI SUL PREZZO  
DI COPERTINA E  
SPEDIZIONE GRATUITA

**FARM CITY**  
Collana Narrazioni  
pagine 384

Farm City,  
pubblicato negli  
euro 14,50

Usa nel 2009, è diventato un libro cult  
fra gli undici milioni di statunitensi che  
attualmente si dichiarano contadini urbani.

## e racconti di assetati...

Dove si legge di bibite e  
liquori, di ubriachi  
e maestri  
assaggiatori,  
di brindisi e  
di bacchanali  
contadini.  
Autori italiani e  
stranieri, diverse  
ispirazioni per  
raccontare il bere.

Baricco/Carabba/Donpassa  
Favetto/Johnson/Meldini  
Morino/Ragagnin/Rees  
Remmer/Serna...  
La dea bottiglia  
Racconti  
di assetati e bevitori



**LA DEA BOTTIGLIA**  
Collana Narrazioni  
pagine 216  
euro 14,50

