

AUGUSTO BUCCI

## NOTE DI VITINICOLTURA ROMAGNOLA DALL'UNITÀ D'ITALIA ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE

In una relazione, presentata nel 1959 all'Accademia Italiana della Vite e del Vino, nella quale svolgeva il tema «La cooperazione enologica e la valorizzazione dei vini nel forlivese», il professor Nullo Bendandi, figura di spicco nel panorama tecnico dell'agricoltura emiliano-romagnola, affermava, in un paragrafo dal significativo sottotitolo «Enologia casalinga»:

Eppure dal 13° secolo la enologia della provincia nonostante la fondamentale ottima qualità della produzione, non ha fatto passi in avanti; non ha avuto sviluppo, non ha realizzato affermazioni in campo nazionale e mondiale...

...Si era ligi ai vecchi procedimenti, a cominciare dalla pigiatura da farsi con i piedi senza diraspatura, ai travasi che si facevano con i bigonci a spalla invece che con le pompe, alle fermentazioni che si prolungavano fino alla macerazione per avere un vinaccio troppo colorato, aspro, allappante.

Grande industria enologica in provincia di Forlì non si è mai avuta, come invece si è avuta in Toscana e nemmeno una importante lavorazione delle uve prodotte in grandi aziende agricole.

Nemmeno i due vini romagnoli Albana e Sangiovese che pure hanno qualità di notevole pregio sono mai stati definiti e tipicizzati, e prodotti in quantità adatte a sostenere un loro fiorente commercio che ne assicurasse la diffusione ed il consumo.

Abbiamo riportato questa lunga citazione perché può essere considerata una inequivocabile e persino impietosa, ma sicuramente autorevole testimonianza dello stato della vitivinicoltura romagnola, di circa 30-40 anni fa.

Riteniamo possa riuscire di qualche interesse il tentativo di ripercorrere le tappe più salienti della evoluzione della coltura, sia sotto l'aspetto colturale che della trasformazione, nel periodo che va dall'Unità d'Italia alla prima guerra mondiale.

Durante tutto l'Ottocento in Italia si cercò di conquistare una posizione di preminenza nel settore vitivinicolo, ma si alternarono periodi floridi a momenti di crisi; insomma fu un secolo dallo sviluppo poco lineare, contraddistinto appunto dal susseguirsi di alterne fortune. Per questo intreccio di condizioni non è stato facile scegliere un momento da poter essere individuato come data d'inizio della nostra trattazione. Ma pur consapevoli di tali difficoltà, ci è parso opportuno avviare la nostra trattazione a partire dal 1862, subito l'Unità d'Italia.

L'esposizione universale di Londra di quell'anno rappresenta un importante appuntamento per la viticoltura italiana. È occasione non tanto di valorizzazione tecnica ed economica quanto di attenzione, di riflessione, di ritrovato interesse ad un confronto internazionale, ad un così alto livello di qualificazione, che rappresenterà motivo di grande stimolo per la conquista di futuri traguardi.

Potrebbe oggi sorprendere che nel giovane Regno d'Italia, pur alle prese con una infinità di problemi, si riuscisse perfino ad istituire una apposita Commissione per indagare sulle condizioni della vitivinicoltura, con l'intento dichiarato di stimolarne uno sviluppo ed un miglioramento su tutto il territorio nazionale. È invece la prova che già circolavano idee chiare e giuste. Vi era consapevolezza che una tale opera di rinnovamento era necessaria ed aveva bisogno di svolgersi sul solco di un programma guidato, e soprattutto che un futuro lo si poteva intravedere e garantire solo intraprendendo una più dinamica politica commerciale.

Da questo momento infatti sorgeranno iniziative di vario genere per sostenere tale politica, dai primi lavori di ampelografia alla specifica attività di molti Comizi Agrari, ai primi Congressi Enologici che seguiranno di lì a poco (Torino 1875, Verona 1876) e che si susseguiranno a ritmo incalzante. Il disegno vuole anche essere il tentativo di coagulare le iniziative delle varie Regioni per cementare il senso patrio ed estendere ovunque, anche nelle plaghe più sperdute, l'auspicato progresso del settore; ma vi è soprattutto lo sforzo di rendere chiare ed accessibili a tutti le nozioni teoriche e tecniche che irrompono già, e sempre più irromperanno, in un ancor poco reattivo mondo agricolo, dominato ancora dalla ignoranza, dalla grettezza, e dalla conservazione (del resto basta considerare che solo nel 1877 l'istruzione elementare diverrà obbligatoria). E ad accelerare questo moto di progresso contribuiranno, paradossalmente, alcune sciagure di dimensione nazionale, come la comparsa dell'oidio, della fillossera, della peronospora, che cancellando di colpo vecchie e consolidate condizioni, finiranno per creare le premesse di un drastico rinnovamento del settore, stimolando impegni, richiamando capitali, mobilitando energie soffocate da secolari torpore. Giova infatti ricor-

dare che negli anni fra il 1850 ed il 1860 l'oidio si manifestò come un flagello inesorabile (era la «crittogama» per antonomasia) e decretò forti contrazioni produttive.

Fortunatamente lo zolfo, usato dapprima in Inghilterra nel 1846, fu subito riconosciuto rimedio efficace; comunque il suo impiego nelle nostre campagne si affermò lentamente, e solo una decina di anni dopo divenne di uso generalizzato.

La contrazione della produzione ebbe come effetto l'aumento dei prezzi che si manifestarono quasi triplicati nell'arco di un decennio. Però negli anni '60 le uve costavano molto meno, «il prezzo del vino è in totale avvillimento, nullo è il commercio». Una testimonianza fondamentale delle condizioni della vitivinicoltura romagnola degli anni '60 la troviamo nel «Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio del Regno d'Italia», negli ultimi numeri dell'annata 1865.

L'occasione è rappresentata da una circolare del Comune di Ravenna, firmata dal Sindaco Gioacchino Rasponi e rivolta agli agricoltori di quel Comune. In essa si dà comunicazione di alcuni suggerimenti forniti dal professore milanese Antonio Galanti, a proposito della «fabbricazione dei vini comuni», dopo che questi era stato in proposito interpellato con l'intento di conseguire, nella produzione, un deciso balzo di qualità.

I suggerimenti risultano, considerata l'epoca, davvero significativi soprattutto per la modernità complessiva della proposta ed anche, per altro verso, perché testimonianza della notevole arretratezza dei potenziali destinatari del messaggio.

Il primo suggerimento che egli dà, riguarda l'epoca della vendemmia che deve essere ritardata per cercare di accrescere la quota zuccherina delle uve. Ma è chiaro che se si dovevano confermare norme come questa, molto tempo era davvero trascorso invano. Inoltre, per l'ottenimento di buoni vini rossi, egli consiglia l'uvaggio integrando sia la Canina che l'Uva d'Oro con 1/3 o un 1/4 di Negretto o Marzemino; un suggerimento che probabilmente dovette destare perplessità ma che era sulla scia di ciò che già si faceva o si sarebbe fatto ed affermato altrove (come ad esempio il Chianti, in Toscana). Anche per il Trebbiano, l'unico vitigno bianco ritenuto valido dal Galanti, si suggerisce un possibile uvaggio con Albana o Forcella (uve ritenute di minore valore).

Tralasciando comunque i dettagli più minuti di tecnica enologica proposti, e che esulano dall'interesse di questa esposizione, ne evidenziamo solo alcuni aspetti.

Consapevole di quanto fosse dannoso un inacidimento del «cappello»

durante la fermentazione, il Galanti ne suggerisce parziale asportazione ad ogni follatura; temendo il pericolo che può venire dal contatto con l'aria, suggerisce una manipolazione delicata, attenta e priva di contatto con l'atmosfera; certo della funzione antisettica dello zolfo ne raccomanda l'uso per sanare le botti.

Per i vini bianchi consiglia di separarli presto dalle vinacce e non esclude un eventuale intervento di zuccheraggio, che egli chiama «Chaptalizzazione», allora già diffuso in Francia. Questo un sommario sunto tecnico della circolare, certo valido se non proprio nuovo.

Alla fine il Sindaco Rasponi ne raccomanda un attento studio e si augura che essa non sia utilizzata solo da uno sparuto gruppo di agricoltori d'avanguardia, ma dall'«universale» di essi.

Sempre per approfondire la conoscenza delle tecniche più adottate e lo stato di disagio in cui vengono a trovarsi i migliori viticoltori, è utile seguire una sorta di dibattito a distanza fra lo stesso Galanti e il dottor Marescotti, che avviene sulle pagine del Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio diretto dal prof. Botter.

Il Marescotti riallacciandosi alla succitata circolare, a proposito dei vini di Romagna pone una serie di quesiti. Egli esordisce affermando che le Romagne hanno «un capitale vistoso di terre con viti frondose ed oltre modo fruttifere, cantine, bottame e vini, specialmente bianchi e dolci, quali non s'incontrano in altre province»; ma lui stesso constata che ad un grande capitale uvifero corrisponde un profitto quanto mai esiguo.

Ad un enorme valore potenziale racchiuso nella fabbricazione dei vini romagnoli, applicando metodi fasulli, corrisponde lo sciupio di tanti capitali e tante fatiche. E riporta in proposito il giudizio di un competente quale l'avvocato Armandi, che diceva: «voi altri romagnoli versate il vino dalla parte superiore del vaso e lo estraete dalla parte inferiore e qui sta tutta la vostra arte vinifera; disperdete un tesoro».

Non va comunque trascurato che le Romagne avevano fatto parte di uno Stato isolato e circondato da dogane di altri paesi, quasi impenetrabili, il che ne limitava salutari osmosi con tutti i paesi vicini. In più mancava una rete viabile sufficientemente estesa e ben praticabile, per cui il vino non poteva essere concepito come prodotto da commercio esterno, ma esclusivamente interno.

Qui però il denaro era scarso, la popolazione assai povera ed il prezzo del vino assai poco remunerativo: non esisteva perciò un vero mercato nel senso più proprio del termine. Tutto ciò induceva ogni proprietario a seguire due possibili orientamenti: o fabbricare vini gradevoli, dal sapore tendenzialmente dolciastro, appariscenti nel colore ma leggeri, od invece aumenta-

re con l'aggiunta di acqua, oltre che la gentilezza del vino pure la quantità del prodotto. Ed in prevalenza si trattava quindi di prodotto manomesso. Se poi le uve erano attaccate dalla crittogama (leggasi oidio), si preferiva disfarsi del prodotto vendendo uva e mosti. Aggiungasi che le cantine erano costruite senza razionalità ed i bottami erano parecchio mal tenuti.

Vi è quindi grande interesse per la tecnica e molti buoni suggerimenti verranno messi a frutti, dice il Marescotti, ma vi sono pure handicap non rimuovibili, almeno nel breve periodo; non esiste una scuola di enologia; non si possono abbattere tutte le viti e le alberature esistenti per allevarne in altre forme; non si possono smantellare le pessime cantine operanti in ogni casa; non si può cambiare tutto il bottame in possesso degli agricoltori. È, sempre secondo il Marescotti, urgente ottenere un prodotto che sia commerciabile ma è indispensabile che lo si possa ottenere con gli stessi mezzi disponibili al momento che pure fino ad allora avevano consentito solo di fare un vino che non reggeva ai trasporti e nell'agosto-settembre diveniva acido. Circa gli uvaggi l'obiezione è che, di altre uve, se ne trovano modeste quantità ed è difficile reperirle perché disperse in troppe aziende.

Infine al Galanti che parla di zuccheraggio, chiede se questo suggerimento valga per la bontà del prodotto o per una sua migliore conservazione.

Gli altri argomenti trattati riguardano poi la chiarificazione del Trebbiano, la solfatura delle botti, la mescolanza del Trebbiano con Albana, Torcella ed altre uve dolci e profumate.

Al suggerimento di solfitare le botti ed altri recipienti per utilizzarli e conservarli, Marescotti si mostra perplesso, attribuendo a questa pratica il risultato di avere vini con sapore sgradevole di acido solfidrico.

Ma forse il servizio di conoscenza più rilevante egli ce lo rende quando descrive il comportamento più usuale a quel tempo: «si usa quasi da tutti di lasciare ogni anno nelle botti un fondo di vino e chiudere più o meno bene. Tal vino diventa aceto e si aggiunge che la botte s'incrosta di tartaro». «Tutte le botti sanno d'acidità e si stimano migliori quanto più pungono l'olfatto». È davvero una testimonianza che sfiora l'incredibile.

Galanti insiste nel suggerire di lavare la botte vuota, versarvi alcuni litri di acqua bollente, chiudere la botte, sciacquarla e non aprirla se non al momento dell'uso. La conclusione di Galanti è però secca, quasi seccata. Dice infatti testualmente rivolto al Marescotti:

Ella insiste nel domandarmi se senza tante raffinatezza e diligenza si possa fare vino buono, e vorrebbe escludermi il glicometro, la copertura col lenzuolo, le buone cantine, lo zuccheraggio, la chiarificazione, la solfatura ecc...

In verità bisogna ch'io le risponda che mi sembra così allarmato delle

innovazioni in Romagna ove pure è tanta smania di andar innanzi, da voler Ella riportar l'enologia alla semplicità dei tempi di Noè, che niun sa quel vino bevesse, ma che non era certo Bordeaux, né Chianti, né Champagne.

Conclusione che non merita commenti tanto è facile notare come, a proposte semplici, efficaci ed utilissime, si opponga ancora una tenace empiria ed un saldo ancoraggio ad inveterate tradizioni non facili da superare.

Nell'anno 1864 comincia a diffondersi la pratica della solforazione delle viti ed il 26 ottobre di quell'anno giunge al Sindaco di Cesena una informazione tecnica in cui si rende noto che in quell'estate si sono praticate solforazioni alle viti, in alcuni fondi, con vantaggio di un discreto raccolto e poche piante attaccate dalla «crittogama». La proposta che segue a questa primordiale attività sperimentale è che si prosegua anche perché non vi si oppongono i coloni.

In precedenza la sottoprefettura aveva proposto tre quesiti.

- importanza della crittogama rispetto agli anni precedenti;
- utilità delle solforazioni;
- esistenza o meno di prove eseguite in campo.

Il Sindaco nella risposta, è molto cauto, sottolineando che ancora i risultati appaiono contraddittori, evidenziandosi ottimi in collina ma ancora modesti in pianura. L'Esposizione Mondiale di Parigi che si tenne nel 1867, fu uno di quei momenti che meritano di essere sottolineati nella vicenda della viticoltura italiana.

Il sen. Luigi Tanari, relazionando su quella manifestazione, riferisce che

in Francia vengono lodati diversi prodotti, frumenti napoletani, risi bolognesi, formaggi lombardi, canape bolognesi, ma non si fa cenno del nostro vino.

Quindi lapidariamente afferma:

del vino d'Italia e più particolarmente del nostro (cioè emiliano) tranne poche eccezioni non altro potrò io dire, se non che ci siamo distinti per gusto grossolano, stravagante e per imperfettissima fattura.

E ad avvalorare tali giudizi, anzi a rincarare la dose, sempre a proposito della succitata Esposizione, in un breve articolo apparso sul Bollettino delle Scienze, espone una riflessione il noto professor Cantoni. Egli ricorda la grande importanza dell'agricoltura italiana nell'ambito della agricoltura nazionale, ma vi individua molte carenze e quasi tutte imputabili alla scarsità di impiego di tecnica, nell'ambito della produzione e delle manipolazioni; infatti egli scrive:

con un territorio completamente adatto alla coltivazione della vite la nostra agricoltura avrà avuto occasione di persuadere che ... presentò vini che non reggevano il confronto con quelli di Francia e Germania.

Ed infine:

che la agricoltura ha molto da imparare nel modo d'allevare la vite e più ancora in quello di fare il vino.

La conclusione è senza dubbio amara, ma inequivocabile; egli dice che l'agricoltura

avrà imparato che altre Nazioni meno favorite, sanno produrre meglio perché non rifiutano la scienza e perché dell'arte di coltivare i campi non se ne fecero un passatempo ma una vera industria.

Di utilità, per conoscere ancor più nei dettagli le condizioni della viticoltura locale, stante la pochezza delle fonti esistenti, sono le corrispondenze e gli articoli apparsi sul G.A.I.C. del Botter. Ne sunteggiamo alcuni.

Nel 1864 Gaetano Pasqui annuncia, da Forlì, per quell'anno, una buona vendemmia e perfino danni molto contenuti dell'oidio. Significativa la sottolineatura delle solforazioni, che, accolte inizialmente con scetticismo, stanno divenendo pratica accettata ed usuale; viene perfino eseguita individualmente, nelle singole aziende dopo che all'inizio se ne era affidata l'esecuzione ad una apposita Società. Lamenta, il corrispondente, che le perdite siano state gravi e troppo tardi si siano applicati i rimedi. Ciò per una malintesa fiducia nella elevata qualità delle terre e per il permanere di una sorta di inerzia conservatrice.

Nel 1870 da Cesena, Girolamo Giardini, rifacendosi ad una vendemmia, castigata da una terribile grandinata, lamenta una sostanziale incapacità dei contadini a muoversi in una condizione che richiederebbe migliore preparazione tecnica che purtroppo essi non hanno. Feroce è il giudizio che egli dà dei «fattori» che definisce contadini senza pratica.

E conclude: “avendo da una parte contadini ignoranti, fattori non intelligenti e padroni nulla curanti, ci si può aspettare poco di bene”.

Fin dal 1866 compaiono lamentele (ma si protrarranno ancora per diversi anni) per furti d'uva divenuti mestieri di «oziosi proletari». Di uno di questi esposti è primo firmatario Ruggero Pascoli, allora agente della Tenuta Torlonia. Il Sindaco di Cesena Nori alla fine del '66 fa pure divieto di questua d'uva. Nel 1868 si dà notizia di raccolti abbondanti ma si annuncia

pure una «novella malattia». In quel tempo lo zolfo per l'oidio si era già provato su una trentina di poderi e circa la nuova malattia se ne descrivono i sintomi:

- 1° periodo, annerimento del peduncolo del grappolo
- 2° periodo, comparsa di qualche bacca marcia
- 3° periodo, infradiciamento del grappolo.

Comunque al di là di queste generiche lamentele un compito fondamentale, nel tentativo di diffondere tecniche d'avanguardia, tenta di svolgerlo il Comizio Agrario di Cesena che, sorto insieme a tanti altri, era stato costituito per R.D. il 13-2-1868. Momento pubblico di maggior rilievo della sua iniziale attività, fu l'Esposizione Agraria e delle industrie affini, che si svolse nell'ottobre del 1868 nel Palazzo del R. Liceo trasformato per l'occasione in Palazzo delle Esposizioni. Si tratta della prima prova su cui si cimenta l'operatività del Comizio, che con altre Istituzioni locali, la Mostra l'aveva fortemente voluta, nonostante vi fossero in merito tante perplessità. Ma la validità di essa è avallata non solo da un sussidio di L. 1.000 elargito dal Ministro competente, bensì dalla prestigiosa presenza all'inaugurazione dello stesso Ministro Broglio, di Gaspare Finali, segretario generale del Ministero delle Finanze e di De Luca, prefetto di Forlì. La prolusione fu del professor Pergentino Doni, reggente l'appena costituita Scuola Libera Agraria di Cesena, nome già notissimo e primo direttore di una Cattedra Ambulante in Italia. La mostra durò otto giorni e, come dicono le cronache, venne visitata da circa 10.000 persone, con un totale di 785 espositori; un successo che ebbe, almeno stando ai numeri, dello straordinario. È ovvio che la qualità delle merci esposte non si rivelò di valore proporzionale alla quantità. Rappresentò però una rassegna sufficientemente ampia di quanto si produceva in zona, una sorta di Campionaria in piena regola.

Per quanto attiene agli espositori ed ai vini esposti si possono ricordare i nomi del marchese Almerici, presentatore dei vini Transano, Aleatico, Vin Santo ed Aleatico forzato; di certo Locatelli da Cesena che presentò Aleatico e Malvasia, del conte Pietro Pasolini con Aleatico e Sangiovese. Come si può constatare comparve per il cesenate solamente uno dei vini che più tardi diverrà notissimo, il Sangiovese, mentre non comparvero campioni di Albana. Di tale vino ne presenta invece alcune bottiglie un espositore di Bertinoro, certo Fantini, a segnalare così una presenza già anticipatrice di un grande futuro. Dalla relazione Doni merita riferire i seguenti passi:

Ma sui vini massimamente è da considerarsi la eccezionalità dei prodotti, perché la grande massa di quelli ha davvero bisogno d'importanti perfezionamenti. A conseguire questi risultati, più che le forze isolate dei singoli, deve concorrere la forza collettiva di questi, stretti in una Società Enologica la quale riunendo le forze economiche di molti sarebbe capace di recare immensi vantaggi a questa produzione importantissima del nostro paese, rendendola degna di uscire dalla cerchia della nostra provincia non solo, ma fino anco d'Italia.

[...]

Ricca anzi che no fu la mostra dei vini... le vigne sono qui abbondanti nelle nostre colline e quel che è più, poco ebbero a soffrire fin qui dei danni della crittogama.

[...]

Ma in tanta ricchezza di vini... non sembrò che vi fosse un tipo generale che comprendesse la massima parte di quell'importante prodotto, e lo rendesse capace per la costanza del carattere ad essere commerciato almeno fuori di provincia.

[...]

Tanta è la differenza di metodi, tante sono le maniere onde si fabbrica il vino fra noi che, si può dire, ogni proprietario ha un metodo. Nasce da ciò l'incostanza dei prodotti, la differenza di carattere e la difficoltà grandissima perciò d'attivare uno smercio considerabile fuori del paese. Amo d'esempio il così detto Sangiovese, che è un vino nero, di carattere assai definito non è uguale in tutte le case. Nella casa A si trova asciutto e duro, nella casa B si ritiene amabile. Il fatto è che il vino Sangiovese non presenta, come potrebbe e dovrebbe, una massa rispettabile di vino uguale, di costante carattere di esportazione. Nei nostri vigneti vi è molta maggior copia di uve bianche che di quelle nere.

Rimanendo comunque sempre aperto il problema della trasformazione del prodotto, incoraggiante appare la notizia, il 3 luglio 1871, che il presidente del Comizio Agrario di Cesena, conte Saladini, molto sensibile al problema, propone di costituire una Società Enologica al fine di migliorare la vinificazione; viene così nominata una commissione per gli studi del caso. Purtroppo però non si avranno in proposito ulteriori notizie. Poco dopo, nell'ottobre dello stesso anno, il prof. Giuseppe Gandi viene chiamato da alcuni possidenti al fine di eliminare antichi abusi nella lavorazione del vino e nella coltivazione della vite, come era già avvenuto prima nel ravennate.

Ancora alla fine degli anni '70 suggerisce che, per il maggiore utile economico, convenga puntare su vite, gelso e fruttiferi. Interessante è la notazione che essi possono collocarsi in zone che oggi definiremmo marginali, ove riescono a dare un prodotto superiore ad altre colture. Perché

allora la produzione è così scarsa? perché i vini così modesti e non sorbevoli, torbidi, spiacevoli al gusto, poco salubri, mai di tipo costante? Perché tutto è fatto con troppa irrazionalità, «alla carlona», per poter ottenere prodotti buoni ed abbondanti.

Non esistono Società Enologiche, manca lo spirito di associazionismo, non si utilizza la innovazione tecnica, mancano campi sperimentali, non si conosce l'ampelografia se non molto sommariamente. E qui si chiamano in causa Comizio Agrario, Comuni, Provincia, Governo per idonee iniziative e per cercare di avere una Scuola che diffonda pratiche tali da far giustizia degli antichi pregiudizi. Cesena ha idonee posizioni per la vite ma la tecnica è alquanto scadente. In pianura i filari sono ombreggiati da olmi e le viti sono veri e propri prati aerei. Negli anni di cui si tratta, la viticoltura acquista un interesse tanto generalizzato da coinvolgere l'appassionato interesse della stampa locale. In essa compaiono molte notizie e suggerimenti di sicuro interesse pratico. Ne «Il Rubicone», nell'anno 1869, appaiono ripetuti consigli sulla vendemmia, soprattutto concernenti l'epoca, gli uvaggi, la diraspatura, l'intensità del colore, le follature, i travasi, la solforazione delle botti ecc. E sempre sullo stesso giornale, nel settembre del '69, addirittura in prima pagina, vengono pubblicate le istruzioni dettate dal De Blasiis, enologo assai rinomato, che era stato nel 1867 ministro dell'agricoltura e diverrà nel 1872 presidente del Comitato Centrale Ampelografico. Sono notizie che mettono in risalto una maggiore attenzione verso l'enologia piuttosto che verso le tecniche di coltivazione. E quanto giustamente, anche se bisogna constatare che i risultati saranno purtroppo alquanto modesti ancora per tantissimo tempo.

Molto curiosa è la segnalazione apparsa in un numero del febbraio 1870 riguardante «una crittogama peggiore dell'oidio perché invece che le foglie distrugge la pianta intera».

Per il settore vitivinicolo si tratta in complesso di una situazione sostanzialmente statica; non manca però qualche tentativo di qualificazione e neppure qualche riconoscimento.

All'Esposizione Universale di Vienna, mercato allettante per le nostre produzioni, nell'elenco dei premiati della Sezione Italiana, compaiono certo Minguzzi Francesco con Sangiovese, da Cesena, il quale conquistò una medaglia di merito ed Agli Giovanni con Sangiovese, da Rimini; inoltre con Albana da Cesena, tale Bellavista Paolo che si merita una menzione onorevole.

In campo nazionale intanto si opera con un certo fervore. Nascono così, ad iniziativa del Governo, la Commissione Ampelografica Nazionale (Decreto del 21-6-1872), con relative Commissioni Provinciali, le Stazioni Enologiche Sperimentali con una collocazione geografica tendente a pri-

vilegiare il Nord ed il profondo Sud italiano.

A necessario supporto di queste iniziative vanno segnalati vari Congressi, le Mostre, le Fiere, spesso dovute all'opera di singoli privati. Il risultato di questo fervore è che la superficie vitata, valutata in ettari 1.900.000 circa nel 1879, sale a 3 milioni nel 1889 e supererà i 4 milioni nel 1906. La produzione salirà negli stessi anni da 27 a 36 fino a 42 milioni di ettolitri. In quegli stessi anni 79-83, la produzione di vino nella provincia di Forlì ammonta a 262.850 ettolitri e la superficie media investita è di 16.952 ettari. Negli anni '70 nella provincia di Forlì ed in Cesena in particolare, la vitivinicoltura ha un peso rilevantissimo e fornisce buona parte del reddito, oltreché essere alimento fondamentale per le popolazioni delle campagne ed anche delle città. Nel cesenate però si avverte già come sia indispensabile fare un prodotto che sia buono, commerciabile, mantenibile nel tempo.

Comunque per valutare ancor più compiutamente lo stato della viticoltura romagnola e cesenate, negli anni posteriori all'unità d'Italia, ci è parso interessante valutare quanto risulta dalle discussioni avvenute fra le massime autorità agricole bolognesi, riportate negli annali della locale ed importantissima Società Agraria.

L'autorevolezza e l'ampiezza del dibattito che si svolse, le condizioni pedoclimatiche e l'insieme delle condizioni socio-politiche, molto simili a quelle della Romagna, autorizzano il confronto, onde trarre qualche conclusione in merito all'ambiente romagnolo. Nel 1873 nella succitata sede, svolge una relazione il conte Filippo Bianconcini sulla coltivazione della vite nella pianura bolognese. La sua premessa vuole sottolineare come cercare di far coesistere la vite allevata in filare e maritata all'olmo, assieme alla coltura della canapa non sia affatto razionale anzi reciprocamente dannoso. Ciò per l'aduggiamento provocato dalla vite, per l'azione delle radici nei confronti della canapa e per le concimazioni azotate fatte alla canapa nei confronti della vite.

Come è possibile notare vi è già la consapevolezza che la piantata, che pure rappresenta un progresso rispetto alle condizioni precedenti, debba ormai lasciare spazio alla coltura specializzata, derivandone altrimenti danni ad entrambe le colture. Sempre in una adunanza dello stesso anno, quasi a denotare una particolare urgenza di soluzione per l'intero problema, viene discussa una nota sulle condizioni enologiche nel bolognese. La premessa è che, pur disponendo di zone che hanno ottime condizioni viticole ed ottimi prodotti di base, si ottengono solo vini di mediocre qualità. E ciò mentre si ritiene ormai inderogabile disporre di grandi quantitativi di buoni vini per poter affrontare il mercato con prodotti validi, dopo aver soddisfatto il

consumo locale. Quali le ragioni?

Egli le individua innanzitutto nella non esistenza di vitigni di grande qualità, nella indecisione se puntare su vini bianchi o rossi, se da pasto o da post-pasto, se puntare su vitigni italiani o stranieri. A tutto ciò si aggiunge una tecnica enologica un po' approssimativa e soprattutto non adeguatamente diffusa fra gli agricoltori.

Come si può vedere uno stato poco consolante e soprattutto dominato da incertezze, che pare richiedere ancora un intenso ed ingente lavoro preliminare. Se ne avrà un riscontro quasi quarant'anni dopo ad opera di Zerbinì in una pubblicazione del 1912.

In quegli stessi anni in Cesena vi sono ripetuti tentativi che tendono a rimarcare un certo miglioramento della tecnica vinicola, tendendo ad avvicinarsi al vero settore industriale. Ma sono purtroppo forzate illusioni o al massimo ci si riferisce a qualche caso troppo isolato.

Comunque se le condizioni della viticoltura romagnola sono, nella loro generalità, ad un livello non soddisfacente, non mancano tuttavia esempi concreti di genialità tecnico-organizzativa, a testimonianza di un apprezzabile grado di evoluzione presente anche in Romagna. Uno di questi è la famosa «Fattoria Torlonia», che troviamo dettagliatamente descritta in un opuscolo dal titolo «Vigne e cantine della fattoria Torlonia». Azienda famosa, questa, non solo per le vicende legate a Giovanni Pascoli, ma perché rappresentò tanto, negli anni successivi, per l'evoluzione e l'affermazione della zootecnia romagnola. Prima del 1875 la vite aveva nell'azienda importanza ridotta, con vecchie piantagioni maritate all'olmo, con vitigni di qualità scadente, disposti senza un ordine razionale e con produzioni definite mediocri dallo stesso anonimo estensore dello scritto.

L'ing. Leopoldo Tosi, assunto nel 1885 l'affitto della fattoria, allora di circa 2.000 ettari, debitamente appoderata, fece subito impianti di moderna razionalità con filari di viti maritate ed aceri, e con viti basse.

Oltre ad altri interventi di grande rilevanza agronomica, con grande senso manageriale e straordinario intuito agronomico (ricordiamo le quasi contemporanee diatribe fra i soci della Società Agraria Bolognese), egli affronta il problema degli impianti basandosi su due capisaldi: la specializzazione della coltura ed il rinnovamento del patrimonio varietale. I vecchi vitigni locali vengono sostituiti con Sangiovese, Cabernet Franc, Malbeck, Verdot che si prestano assai bene su tutore vivo. Nei vigneti bassi egli punta oltre che sui già citati, pure su Canaiolo, Biancale, Sauvignon, Semillon.

Ma le innovazioni ancora più importanti egli le introdusse nella scadente tecnica enologica del tempo, tanto da indurre a definire il suo stabilimento il «più importante sul versante adriatico fino a Pescara» ed inoltre che i suoi

vini «erano molto noti in Italia ed all'estero».

Pur senza voler approfondire tale aspetto, non pare sottovalutabile l'apporto dell'esperienza e del sapere tecnico del dott. Briolini, chimico ed enologo, genero dello stesso Tosi. E che nell'azienda si annettesse grande valore ai risultati raggiunti in campo enologico lo si può desumere dal fatto che ancora nei primi anni del nuovo secolo, nonostante una fama indiscussa derivata da fondamentali successi nel settore zootecnico, le «manchette» che sulla stampa agricola reclamizzavano i prodotti dell'azienda, recavano in testa ed a caratteri di grande evidenza, i prodotti vitivinicoli.

Nel 1876 l'industria vinicola accenna a qualche miglioramento e pare tenda ad avvicinarsi pian piano al vero campo dell'industria; sarà però una valutazione destinata ad essere facilmente smentita.

Il 21 settembre 1876 si apre a Forlì una Mostra Ampelografica presso il Palazzo Studi o Palazzo Morgagni. Vi relaziona Tito Pasqui, allora Direttore Generale dell'Agricoltura e che nel 1879 sarà nominato delegato per la ricerca e la sorveglianza sulla diffusione della fillossera. In quella occasione fornisce uno dei primi contributi per una opera di coordinamento in una materia tanto bisognosa, per la grande confusione ivi esistente. Chiara appare la consapevolezza che una viticoltura razionale si può attuare solo puntando su un numero di vitigni limitato e di certo valore, mentre ve ne erano in circolazione grande massa.

La Mostra servì per far vedere anche le caratteristiche di vitigni identici che spesso portavano nomi diversi ed inoltre per fare confronti onde individuare materiale per la «Ampelografia Italiana». Già allora viene sottolineato che il Trebbiano di Romagna veniva ampiamente utilizzato in Italia Alta per spumanti e vermouth.

Intanto nella seconda metà degli anni '70 si fa più pressante e ravvicinato in tutta Italia il pericolo della fillossera, che però si manifesterà più avanti nel tempo. Nel 1877 con una circolare del Comitato Ampelografico Centrale, inviata a tutti i componenti di tali commissioni, si annuncia il pericolo imminente ad opera della fillossera e si invita a vigilare.

Comincerà da allora un sistematico controllo da parte del Ministero che investirà ogni singolo Comune, chiamato a controllare eventuali arrivi in loco di soggetti americani, che venivano allora introdotti per combattere la peronospora, ma ritenuti veicoli normali pure della diffusione della fillossera. Passeranno pochi mesi ed il Ministro del tempo, Branca, annuncerà quasi con terrore che «la fillossera è apparsa in Svizzera». Solo l'Italia è ancora indenne, fra i grandi paesi viticoli, ma occorrerà intensificare ogni tipo di vigilanza.

Nel 1877 confermano la non presenza della fillossera i Comuni di

Roversano, di Longiano, di S. Mauro e l'Amministrazione delle Opere Pie.

In una circolare del Comune di S. Mauro di Romagna sta scritto: "nei vigneti e nelle pepiniere vi sono viti americane. Queste erano state introdotte per combattere la crittogama".

Nel 1879 compare nel Bollettino del Comizio Agrario di Cesena un lungo articolo di Ottavio Ottavi sul trattamento da riservare al vino nel primo anno di vita.

In occasione della Esposizione di Bordeaux del 1882 i vini italiani cominciano ad affermarsi ed in quella internazionale di Igiene di Londra del 1884 ai vini italiani andrà la medaglia d'oro.

Notizia interessante è che si tiene a Cesena nel settembre del 1881, organizzato dal Comizio Agrario una Esposizione Enologica Provinciale ed un Congresso Enologico. Lo scopo è quello di esercitare pressione ed incoraggiamento nei confronti dell'industria enologica della provincia di Forlì e delle relative imprese commerciali.

Ci si propone inoltre di studiare le partite di vino prodotte ed i miglioramenti apportabili in relazione al trasporto ed alla conservazione. Nell'anno 1884 il governo nazionale in una sua relazione relativa alle Scuole Speciali Agrarie, ha in animo di dare vita ad una scuola enologica nell'Italia centrale comprendendo nell'area l'Emilia, Toscana, Marca ed Umbria.

Secondo il Bonini, sarebbe più giusto istituirne due, indicando come elemento separatore l'Appennino, che distingue due zone ben diverse fra loro.

Rimini avanza la propria candidatura come sede ideale: ne documenta il valore richiamando diverse testimonianze storiche anche molto lontane nel tempo. Di questo scrive Costantino Bonini in una sua Cicalata Enologica che egli pubblica in occasione di una Fiera dei Vini tenutasi in Rimini dal 26 luglio al 5 agosto del 1886. Trattasi di una lunga e documentata perorazione in favore della viticoltura italiana e romagnola. Si risale a Virgilio, Catone, Columella, Plinio ecc. con una sottolineatura per i vini di Cesena

di cui fanno cenno Varrone e Catone nell'opera *De re rustica* (lib. 1) ed i vini che si producevano nei terreni presso l'Adriatico – ex sinu Adriatico – dove forse avranno preso posto i vini anche del riminese.

Interessante è la trattazione riguardante la viticoltura della nostra regione e provincia. Il forlivese ha una produzione vinicola di 13 ettolitri per ettaro ritenuta molto elevata, con una esportazione media annua di oltre 126.000 quintali fra uva e vino. Testimoniano questo valore lo storico riminese comm. Luigi Tonini che si richiama al libro dell'Adimari del 1616, *Sito riminese*, ed anche il Morelli che nel 1816 aveva scritto *Istituzioni di agri-*

*coltura per migliorarne l'esercizio nell'agro riminese*. Infine si cita il giudizio del prof. Michele Franchini che ne individua le ragioni nella razionale coltura e potatura, nel clima favorevole e nella natura dei terreni.

Di rilievo nel 1894 è il saggio di Gaddo Gaddini che scrive una *Monografia del vigneto Altavilla* sito in Vergiano (Rimini), di cui è proprietario e che fu antica proprietà dei Conti Valloni.

Significativamente dedica il lavoro a Leopoldo Tosi che allora dirigeva il Circolo Agricolo Riminese. L'occasione fu offerta da un concorso a premi per cantine e per la coltura razionale della vite, indetto dal Comizio e dal Circolo Agricolo Riminese. È la descrizione di un fondo probabilmente non usuale ma significativo di una certa situazione di avanguardia sia come natura fisica che come gestione. Sito nella valle del Marecchia ne vengono descritti i lavori d'impianto così riassumibili: scasso reale ad oltre 1 metro di profondità con terra smossa fino a metri 1,20 - 1,40 con l'impiego del piccone, della polvere pirica e della dinamite e con l'esecuzione della fognatura a ciottoli. Il vitigno utilizzato è il Sangiovese nostrale, diviso in grosso e piccolo; inoltre si coltiva Grainage di Alicante ed uva nera del bosco.

Nel quadro dell'auspicato rinnovamento della viticoltura romagnola, sicuro rilievo assume la funzione della Scuola Pratica di Agricoltura mercé l'opera illuminata ed instancabile del suo direttore prof. Filippo Barbato. Nel 1894 compare, su «Il cittadino», un suo comunicato, in cui si ricorda che il Ministero dell'Agricoltura ha stabilito che la stessa Scuola si doti di un vivaio di viti americane e le fornisca ai viticoltori delle province di Forlì e di Ravenna. La fornitura è gratuita con l'intento di arrivare a conoscere le relative adattabilità, il che viene sollecitato per motivi al momento ancora precauzionali. Tutto ciò in vista di una eventuale comparsa della fillossera (che ancora non è presente) onde non farsi trovare impreparati di fronte a tale possibile eventualità. Del resto lo stesso prof. Barbato già negli anni 1897-98 eseguirà in provincia di Forlì i primi vigneti di Riparia. Va sottolineato che le viti americane esistenti in Italia nel 1885 erano sane da fillossera perché si utilizzavano semi distribuiti dal Ministero a viticoltori ed Istituti Agrari, ma non piante provenienti dalle zone americane.

Il 10 agosto 1900 nasce il Consorzio Agrario, una struttura a sviluppo così rapido da realizzare nell'arco di 6 anni un giro commerciale di 65.000 lire. Ma nonostante tutto l'impegno profuso, si constata che non si riesce a penetrare economicamente e propagandisticamente in tutta la campagna. Viene così istituita la Cattedra Ambulante di Agricoltura il 17 giugno 1906.

Come si vede, nel giro di pochi anni la città ed il suo circondario si dotano di strumenti essenziali per organizzare, qualificare meglio l'attività agricola e favorirne gli scambi con l'esterno. Non rimane proprio nulla di

scoperto; vi è lo strumento sindacale, quello economico, quello tecnico e quello didattico-formativo.

Agli inizi del secolo la crisi viticola tende a generalizzarsi e ad assumere proporzioni allarmanti anche perché alle difficoltà di smercio si aggiunge il crollo dei prezzi. E tutto questo si aggrava perché nel 1902 l'Austria-Ungheria insiste per la denuncia del Trattato di Commercio in relazione alla clausola dei vini, del 1892, provocando così una semi-guerra doganale.

Gli agricoltori allora si organizzano e concretizzano il loro malessere in una serie di richieste. Allo Stato si chiedono tariffe doganali che favoriscano le esportazioni, l'abolizione o una forte riduzione del dazio sul consumo, una diminuzione delle tariffe di trasporto ed una severa repressione delle sofisticazioni. Inoltre si richiede di organizzare meglio la produzione e la vendita del vino, di favorire la diffusione di più adeguate forme di allevamento, con l'impiego di vitigni più adatti, migliori tecniche di vinificazione, lo sviluppo dell'associazionismo e della cooperazione.

Tutto ciò con l'intento di produrre grandi masse di vino dai caratteri più omogenei e costanti, che siano più smerciabili con un più valida organizzazione di vendita (borsa vinicola, commessi viaggiatori, depositi campionari, pubblicità).

Infine vi è la richiesta di poter vendere direttamente al pubblico. Pure il Rosetti, nel suo prezioso volume sulla Romagna di quegli anni, afferma che quivi si coltiva in grande scala anche la vite, ma ciò non vuole dire che la coltivi bene, e che bene si sappia preparare il vino. Si pensa più alla quantità che alla qualità e quindi si scelgono di preferenza quelle viti che producono molta uva non badando troppo al fatto che questa molto spesso sia di qualità scadente. Comunque nelle vigne propriamente dette (cioè colture specializzate) si ha cura di avere una sola o poche qualità d'uva, scegliendo in tal caso il meglio.

Appare di significato non trascurabile la notizia, apparsa su «L'agro romagnolo» nel 1902, che si era costituito a Casale Monferrato, una Società di viticoltori che aveva dato vita ad una Borsa viticola con vastissimi compiti: agevolare le contrattazioni, disciplinare il mercato, facilitare assaggi, praticare analisi qualitative, dare consigli tecnici, fornire informazioni commerciali, far sorgere istituzioni cooperative per la vendita.

Ciò che colpisce nell'ipotizzato piano di attività, apprezzabile perché così articolato e completo, è soprattutto il fatto che la notizia venga rimbalzata sull'agricoltura romagnola, perché essa ne venga a conoscenza. Ma l'informazione pare non lasci traccia, sul piano dell'attuazione, nella organizzazione viticola successiva. Sempre nello stesso anno non vanno sottaciuti alcuni suggerimenti tecnici del dott. Pasqualini.

Questi riguardano il rendere meno fitti i filari, l'utilizzazione di portainnesti di minor vigore (con sangue di Berlandieri); consiglia di eliminare il 101-14 e la du Lot che danno prodotto eccessivo e di scarsa qualità.

Inoltre egli ritiene errato cercare rimedio nelle uve da taglio e la correzione con vini meridionali o mosti concentrati. In questi anni e nei decenni successivi sarà pure la viticoltura ravennate che comincerà ad espandersi e contribuirà non poco a rendere più complessi i problemi precedentemente aperti. Ne parla con competenza l'ing. Romolo Conti nel 1904 nel corso di un importantissimo Convegno Nazionale degli Agricoltori che si tenne in Ravenna.

Seguendo la traccia della sua relazione si apprende che la vite in collina è in gran parte specializzata, mentre in piano promiscua. Gli olmi non sono il marito ideale ma vengono allevati soprattutto per la foglia; si può presumere che con l'espansione dei medicaì si farà posto all'acero.

In pianura si mirò più alla quantità. La tirella speronata era qui nata ed è stata spesso discussa. Il taglio annuale dei tralci che hanno fruttificato l'anno prima, era così generalizzato che si faceva, nei contratti, esplicito divieto di lasciare all'albero tirelle vecchie. Le viti potate annualmente lasciando i soli tralci fruttiferi dell'anno prima, davano scarso frutto; ora si è diffuso il sistema prensile della tirella speronata che va benissimo in terreni fertili e freschi.

Occorre però tagliare, a tempo debito, le vecchie tirelle per le nuove con forti concimazioni, vangature e zappature. Un valido riscontro di quanto affermato lo si ritrova in una relazione sull'attività del Comizio Agrario Ravennate, a proposito della Mostra Agraria all'Esposizione di Ravenna del 1904. A proposito dei vini si lamenta una rassegna di tipi fin troppo svariati, il che è uno dei grandi difetti della locale viticoltura e del modo di preparare i vini. Vi sono troppe varietà di uva: nel solo faentino si contano 26 tipi di uve bianche e 24 di nere. Troppe di queste hanno sensibilità alle malattie, danno scarso prodotto e per di più scadente. Fra le migliori vengono ritenute il Sangiovese, il Trebbiano, l'Albana, la Forcella, il Bianchino e qualche vitigno forestiero.

Si lamentano però locali di lavorazione non adatti, contenitori spesso guasti, nessuna abilità tecnica, un gusto poco raffinato e comunque l'ottenimento di un vino dai caratteri troppo incostanti.

Fra i vini esposti vengono ricordati come meritevoli quelli da pasto, di Valli e Gavotti di Lugo, di Sancisi e Guerra di Santarcangelo, di Caimmi di Cesenatico e fra i primissimi quelli di Tosi da S. Mauro Pascoli, di Gurrieri di Imola, di Baldi di Faenza.

Se fino a questo punto si è data netta prevalenza alla viticoltura del forlivese e del cesenate, ciò è dovuto ad una netta prevalenza di quest'ultime nell'ambito romagnolo ed anche perché lo sviluppo su larga scala di quelle

ravennate è molto più tardivo ed inizialmente di minore interesse.

Come appare evidente, l'epigramma di Marziale che dileggiava i vini ravennati è rimasto per molto tempo un handicap difficile da rimuovere. Sempre nel 1904 l'enotecnico Carlo Fuschini, in un opuscolo dal titolo *La viticoltura dell'agro Ravennate* a proposito dei tutori vivi, sottolinea essere preminente l'olmo, per il pregio della foglia foraggiera, eccetto che nei terreni sciolti ove si predilige il pioppo e nelle estremità dei filari ove possono trovarsi i gelsi. Ma l'olmo è troppo vigoroso e può danneggiare la vite. Si può quindi suggerire l'acero, oppio o testuppio, definito dal Gasparin «palo vivente», utile e contenuto e che ben sopporta potature.

Egli lamenta negli impianti grande confusione e sinomia per le varietà (elencando Uva d'Oro, Canina, Trebbiano, Isabella che è l'uva fragola, Moscato, Negretto, Aleatico). Le migliori sono Uva d'Oro o Fruttame e Trebbiano. Circa i vigneti specializzati essi occupano poca superficie con pali secchi e filo di ferro oppure pali secchi e tutori verdi.

Ma si deve ridurre la viticoltura? In parte certamente, e dove lo si fa, lo si faccia con olmi distanti e poche viti lungo il filare. Infine si selezionino le varietà. Comunque devono cessare i nuovi impianti. Altro danno proviene dai troppi intermediari e dalle troppe rivendite che vendono male e caro. Serve sviluppare quindi una forte associazione cooperativa, con una legislazione punitiva verso i sofisticatori. Una Commissione d'inchiesta auspicava apertamente l'istituzione di un premio per l'abbattimento delle viti nella pianura ravennate e per l'allargamento dell'ampiezza dei campi.

Vi fu anche la proposta di riduzione della tariffa d'estimo dei terreni che passavano da vitati a colture erbacee semplici (grano o foraggiera). Eppure proprio in vista dei pericoli di sovrapproduzione tutti gli organi tecnici raccomandavano di mantenere e migliorare le tecniche viti-vinicole, perché solo in esse stava la salvezza della viticoltura.

La proposta della Società Agricoltori Italiani con sede in Roma fu concentrata sull'ottenimento e sulla utilizzazione dei prodotti secondari della vite: uva da tavola; uva secca; mosti e vini concentrati; mosti sterilizzati e vini senz'alcol; distillazione vini e vinacce; spumanti estivi; mosti lavorati e conservati per l'alimentazione; cura dell'uva; uva e tralci come foraggi; aceto di vino.

Nel 1907 si pubblica in Cesena una monografia sul podere cesenate, ad opera del dottor Cacchi che rappresenta una preziosa raffigurazione dello stato dell'agricoltura di quegli anni.

Ancora ai primordi di questo secolo nel territorio di pianura del cesenate prevalgono le colture erbacee, in particolare canapa e bietola, quest'ultima sviluppatasi negli ultimi tempi proprio a spese del mais ed anche della cana-

pa. Scarse sono ancora le colture arboree: le viti sono coltivate in filari, forma di coltivazione tipica di una coltura promiscua, e la presenza dei gelsi testimonia un ancor presente allevamento del baco da seta. Diffuse sono pure le colture foraggiere. Maggiormente presenti sono invece i fruttiferi e la vite nella fascia collinare. Qui la vite è presente ovunque e spesso in coltura specializzata mentre i filari marcano le sistemazioni idraulico-agrarie tipiche della collina. Le altre specie arboree presenti sono ulivi, mandorli, ciliegi, peschi ecc. (distribuzione che appare molto assennata rispetto alle collocazioni attuali che tendono a concentrare in pianura quasi tutte le colture, anche quelle che più convenientemente renderebbero in collina, come appunto la vite).

Avvenimenti decisivi dovevano però ancora accadere, anche se da tempo previsti e se ci si apprestava a correre ai ripari. Fondamentale sarà infatti la constatazione della presenza della fillossera.

Per cautelarsi dalla catastrofe ritenuta imminente, ancora nel gennaio del 1907 sul locale «Giornaletto degli agricoltori» veniva consigliato l'uso del vitigno Solonis, vitigno che presto sparirà anche come soggetto d'incrocio, oltre ai già collaudati Riparia e Rupestris. Veniva inoltre suggerito caldamente di sostituire le talee nostrane con quelle di viti americane, cedute allora gratuitamente dalla locale R. Scuola Pratica di Agricoltura.

Significativa è pure la notizia, comparsa sulla Rivista Agricola e Commerciale di Ravenna, relativa ad una gita d'istruzione organizzata per l'11 ottobre di quell'anno in S. Mauro di Romagna, per visitare la ivi esistente industria enologica. «Con i più vivi ringraziamenti del professor Bellucci» si dice al termine del trafiletto, il che è senza dubbio un grande riconoscimento per la tenuta Tosi.

Siamo ormai nell'imminenza della comparsa della fillossera. Questa compare, nel forlivese, nel 1909, a distanza di un trentennio da quando era comparsa in Italia per la prima volta. La prima apparizione nel Comune di Cesena venne accertata a Carpineta. Inizialmente i Comuni più colpiti furono Cesena, Roncofreddo, Montiano, Savignano, S. Mauro, Sarsina.

Va notato che la velocità di diffusione è rapidamente contenuta e ciò si deve soprattutto ai sistemi di coltivazione ed ai terreni freschi, lavorati profondamente, ben concimati. Già si è fatto cenno ad iniziative messe in atto negli anni precedenti; a ciò va aggiunto che il professor F. Barbato aveva piantato fin dal 1897-98 i primi vigneti di Riparia. Nel settembre-ottobre 1909 la fillossera viene rinvenuta in contrada Carpineta, in un fondo del marchese Almerici ed in una vigna del parroco.

Come già più volte ricordato, mentre la viticoltura si mostra più aperta a modifiche ed a tentativi di innovazioni tecniche, la evoluzione della enologia

è alquanto più statica, in campagna; quando progredisce si manifesta sempre più separata dall'attività agricola vera e propria.

Un quadro abbastanza attendibile delle condizioni che si hanno alla fine del primo decennio del nuovo secolo lo si ricava dal lavoro di Loli Piccolomini in merito alle attività economiche esistenti nel cesenate, fatto per conto del locale Comizio Agrario.

La coltura della vite continua ad espandersi, specie nei terreni marginali, ma il prodotto non è oggetto d'esportazione perché in parte utilizzato dai proprietari per fare la propria cantina, in parte per venderlo in loco. Rimane grande la distanza rispetto all'industria vinicola: il vino presenta caratteristiche che non esulano da una assoluta normalità, e non sopporta di essere trasportato. In quel momento non è ancora nata una vera e propria industria e neppure sono comparse Cantine Sociali; ognuno lavora per sé e con metodi suoi.

Qualche eccezione però vi è ed è rappresentata da alcuni grandi produttori che si sono avvicinati ai modelli della grande industria, primo fra tutti il cav. ing. Leopoldo Tosi. Quivi tutto infatti vi è attuato con il massimo della razionalità. Vi si eseguono operazioni tecnicamente avanzatissime, vi sono locali rispondenti alla bisogna, vi è un macchinario moderno (sgranatrice, pigiatrice, con motore elettrico). Ne derivano ottimi vini che vengono esportati in Svizzera, Germania e perfino in America. La produzione è valutata in circa 10.000 hl l'anno ed è presente in azienda pure un distillatore.

Altra importante ditta è quella di Pio Caimmi di Cesenatico, aperta nel 1900 con una produzione di 2.500 hl di vino, in gran parte esportato, ottenuto con metodi sufficientemente razionali.

Non va dimenticata la Congregazione di Carità in Cesena, che si limita però a produrre solo vini da pasto, ottenuti con prodotti dei suoi poderi. La sua produzione non oltrepassa i 1.500 hl. È una attività che verrà continuata fino al secondo dopoguerra.

Altri produttori minori, che però meritano almeno l'onore di una citazione, sono Gusella, Pietro Cacciaguerra da Montiano, il cav. Vincenzo Genocchi, il dott. cav. Demetrio Guerrini, il conte sen. Giuseppe Pasolini Zanelli, i conti Scipione e Carlo Chiaramonti, i fratelli Valducci, il marchese Alessandro Ghini e fratelli, i marchesi Donati, i fratelli Turchi di Balignano. Anche la R. Scuola Pratica di Agricoltura si fa notare; con poca quantità ma buona qualità.

A questo punto non possiamo tralasciare una citazione per un articolo che nel 1907 compare sulla «Rivista di Agricoltura e Commercio di Ravenna». Si tratta di un magistrale scritto di Ballardini concernente la potatura dell'olmo, quale sostegno della vite. Egli si chiede se sia razionale scalvare gli olmi

ogni 4 anni. La sua negazione è perentoria, giungendo ad interessantissime conclusioni. Come operano infatti gli agricoltori? Come con una rotazione quadriennale per scalvare ogni anno un quarto degli olmi. Un quarto di essi viene quindi potato nell'annata (*inguané*, in dialetto romagnolo); un quarto quindi con rami di due anni; un quarto con rami di tre anni ed un quarto con rami di quattro anni. Non va dimenticato che gli olmi servono quale sostegno ai filari di viti ma danno anche prodotti secondari come foglia e legna, ed a questo i contadini tengono particolarmente tanto da stimolare una continua emissione di rami con forti potature. Bisogna però considerare che la foglia conta sempre meno anche per la sempre maggiore diffusione delle leguminose. Per questo si deve, ed è possibile, tenere l'olmo nel modo più confacente più per la vite che per i prodotti secondari. Va bene l'uva di terza e quarta foglia anche se meno, ma non l'inguanina. Uva quindi diversissima.

La conclusione è che occorre cambiare sistema di potatura.

Ma perché essa influisce su vegetazione e produttività? Perché, risponde il Ballardini, vi è una strettissima relazione fra il sostegno vivo e la vite. Gli olmi sono il risultato di quattro trattamenti differenti, quindi vi saranno tralci di sostituzione (quelli verticali attaccati ai rami dell'albero) variabili in lunghezza dal primo all'ultimo anno. Poiché questi tralci saranno abbassati l'anno successivo, il prodotto sarà in relazione al più o meno grande sviluppo di essi.

Nel primo si avranno tralci lunghissimi perché sostenuti da rami non potati a quattro anni, quindi si otterrà una grande produzione ma poco buona. L'ottimo si otterrà nel quarto anno perché la vite avrà normale sviluppo e buona fruttificazione.

Il 1907 fu un anno di elevata produttività, tanto elevata da far crollare i prezzi di mercato. La crisi gravissima durerà fino a tutto il 1909. Da L. 6 al quintale che si potevano ottenere ad inizio vendemmia, precipitarono ad un quarto di tale valore, gettando nello smarrimento tutti gli agricoltori, specie del ravennate, ma in genere delle zone di pianura.

Sull'argomento interviene Adolfo Bellucci che per l'ennesima volta ribadisce il concetto che le difficoltà dipendano «dalla mancanza di qualsiasi preparazione tecnica e commerciale». Egli constata essersi sviluppata la viticoltura nella bassa pianura, con criteri solo empirici, con viti piantate ovunque con filari su ogni campo. Ma a tanta produzione hanno contribuito pure il sistema di potatura, comunque razionale, a catenaccio, e le laute concimazioni. Quindi produzione elevata sì ma piuttosto scadente. Ora, va certamente contenuta la produzione, ma quella che si ottiene deve essere di qualità e valorizzata al massimo, organizzando il commercio.

Quali suggerimenti per rimediare a tale stato di cose? Osservazione quanto

mai pertinente è che un territorio tanto fertile deve essere destinato a colture erbacee, e non divenire prevalentemente viticolo come Bagnacavallo, Lugo, Alfonsine, anche perché la grande ombra dei tutori finisce per danneggiare le stesse erbacee.

Ancora nel 1910 la provincia di Forlì risulta sostanzialmente immune dalla fillossera. Già nel 1908-9 il dott. Ludovichi, che proveniva dall'Umbria dove si era distinto proprio con dei lavori sulla vite, faceva impianti abbastanza estesi di viti americane, di vigneti e filari sperimentali di viti innestate con cv. sia da vino che tavola.

Allora non erano pochi i tecnici che lo combattevano aspramente, temendo un peggioramento della qualità, ma ve ne erano molti che se ne dichiaravano seguaci. Fra questi il P.A. Giuseppe Bertaccini il quale negli anni che vanno dal 1901 al '30 impiantò oltre 200 ettari di vigneti avvalendosi della consulenza del dott. Calzolari.

Nello stesso anno, il 23 aprile, con decreto del Prefetto di Forlì venne costituito il Consorzio Antifillosserico di Cesena con la nomina a presidente di Alberto Rognoni e a direttore appunto il Ludovichi.

Nel 1910 esce il R.D. Antifillosserico, ed il Consorzio succitato in accordo con la locale Cattedra Ambulante procede ad uno studio calcimetrico dei terreni.

Sempre in quei mesi dello stesso anno e nello stesso giornale compare un lungo articolo dal titolo «Sulla scienza enologica e sul suo perfezionamento». Ne è autore certo Nicola Simoni, presidente del Comizio Agrario di Chieti ed anche questa ospitalità è significativa. Per quale ragione, egli si chiede, vi sono molti vini esteri e molto buoni, mentre noi che potremmo produrne di ottimi, ne abbiamo tanti di mediocri, specie quelli da pasto.

Si credeva un privilegio di suolo il produrre vini di eccezione. Questo può valere per vini liquorosi ed alcolici nei climi caldi, ma per i vini da pasto occorre una qualità dei vitigni ed una diligente fattura. E poiché anche da noi è possibile ottenere ottimi vini da pasto ciò significa che buoni vitigni ci sono ma necessita una buona tecnica vinificatoria.

Nel 1911 la Commissione del Consorzio Antifillosserico di Cesena prende in affitto per 18 anni una superficie di ha. 1.69.48, in S. Mauro in Valle e nella primavera del 1912 vi impianta un vivaio con talee di viti americane provenienti dalle Tremiti, con accanto una piccola porzione a barbatellaio.

Per Longiano, Roncofreddo e Montiano la ricerca è un po' più difficile e viene trovato un terreno in Longiano lungo la via Emilia che verrà poi acquistato con un mutuo acceso presso la Cassa di Risparmio di Cesena. Savignano prenderà in affitto un terreno per 18 anni presso Rio Salto dalla Congregazione di Carità, un terreno di ha. 2.43.80. Roversano prenderà in affitto un

terreno per 12 anni in S. Carlo della superficie complessiva di ha. 0.30.24.

Interessanti i dati del Consorzio di Cesena che annovera le seguenti piante:

Berlandieri x Riparia	420 A	ceppi	1360
	157-11	“	703
	34 E	“	782
Riparia x Rupestris	3309	“	505
Solonis x Riparia	16-16	“	336
Rupestris metallica		“	216
Rupestris du Lot		“	204
Riparia Gloire de M.		“	196
Riparia x Rupestris 3306		“	151

Nel 1915 Cesena prende in affitto un fondo collinare di ha. 3.23.64 e gli innesti vengono eseguiti dai coloni al tavolo, in parte forzati in serra riscaldata artificialmente, in parte insabbiato, riscaldati naturalmente al calore del sole. Il materiale prodotto viene distribuito in parte ai viticoltori consorziati in parte a quelli non consorziati. Da notare che il legno di vite americana veniva fornito gratis dal Ministero.

Cesena produce 145.185 talee da collocare a dimora, 51.000 da innestare, 110.000 talee per ottenere barbatelle innestate, 32.053 barbatelle franche.

Si eseguono anche prove di adattamento dei vitigni americani nei vari terreni, si saggiano le diverse affinità, le produttività e si eseguono confronti fra i vari tipi di innesto.

A Rio Marano riescono bene il Solonis x Riparia 16-16 e Riparia Gloire innestati su Albana e Sangiovese. A Casale vanno bene il 420 A e la du Lot sempre con Albana e Sangiovese. A Balignano presso l'Azienda Turchi il 101-14 ed il 3309, il 420 A con Albana, Trebbiano, Sangiovese.

Ancora nel 1915 l'unico Comune colpito da fillossera è Cesena; comunque è ormai generalizzato l'uso dei portainnesti americani. Nel novembre-dicembre la R. Stazione Agraria Sperimentale, in base alla legge 11-7-1904 n. 388, si dà un piano per procedere alla lotta contro le sofisticazioni.

Nel 1913 i vini di quell'annata, esportati all'estero, provocano tensioni non lievi nei rapporti commerciali con la Svizzera. Gli importatori di quel paese sostengono infatti che i vini inviati non possono, per le loro caratteristiche tanto scadenti, essere considerati genuini.

I viticoltori romagnoli, sdegnati, ne sostengono invece l'assoluta genuinità, respingendo l'accusa che viene loro rivolta, della frode più frequente e cioè quella dell'aggiunta di acqua. Al fondo di tale sospetto sta la constatazione del basso grado alcolico dei vini inviati, e per la loro tutela invocano l'aiuto

del prof. Marco Soave, allora direttore del Laboratorio di Chimica Agraria di Forlì. È interessante riportare le argomentazioni che l'illustre chimico adduce per respingere l'addebito.

In proposito pubblica allora una nota dal significativo titolo: *I vini della Bassa Romagna*. Egli afferma inizialmente che ciò che lo induce ad intervenire è la notevole consistenza della produzione viticola che è rilevante risorsa di una zona all'avanguardia nell'attività agricola. Introduce subito una distinzione, del resto obbligata, fra Alta e Bassa Romagna, intendendo per Alta la maggior parte della provincia di Forlì e piccola parte della pianura mentre per Bassa buona parte della pianura. I vitigni preferiti sono Sangiovese ed Albana, qualche volta Moscato ed Aleatico (e già pare notarsi una salutare cernita varietale). La potatura dominante è quella corta ad uno o più cornetti, tagliati a due gemme. Se ne ottengono prodotti buoni, ad elevato titolo alcolico, discretamente profumati. Di particolare spicco risultano il Sangiovese di Predappio per i vini rossi, Albana di Bertinoro e di Cesena per i bianchi.

A piè di colle, ed in ambienti collinari e di montagna predomina la lacciaia, in filare, con vite bassa sorretta da canne e fili. La distanza da ceppo a ceppo è di cm 80. Quando sono sorrette da piante arboree le viti sono di medio sviluppo; i vitigni preferiti sono egualmente Sangiovese, Albana, Trebbiano e si ottengono prodotti discreti, adatti alla commercializzazione.

Nella parte bassa della provincia di Forlì è coltivata a festoni, maritata, allevata alta con 1, 2, 3 ceppi per pianta. In questi ambienti i vitigni preferiti sono Trebbiani, Canina, Negretto, Uva d'Oro. La potatura è ricca con due o più tralci di un anno, della lunghezza di 2-3 metri.

Si allevano anche cordoni speronati, cioè festoni, che si possono anche congiungere fra loro, od anche pergolati. Le produzioni sono elevate ma si ottengono solo vini da pasto di qualità normale. Per questa ragione, secondo Soave, è possibile che i vini anche se scadenti non siano adulterati, ma frutto degli ambienti e delle tecniche di coltivazione.

È l'ultimo importante intervento che si può osservare nel settore vitivinicolo perché la guerra è ormai alle porte e ben altri diverranno gli argomenti di cui discuteranno anche gli addetti del settore.