

L'ASTESANA di Gianluigi Bera



STRADA DEL VINO ASTESANA

www.astesana-stradadelvino.it

E' un territorio magico, come tutte le aree dove da secoli altre terre si incontrano, si sommano e si compendiano. L'Astesana è da secoli una terra di frontiera, dapprima come stato sovrano perennemente in lotta con i potentati vicini, poi come Governatorato e teatro di battaglia nelle guerre europee del XVII secolo, infine come provincia-cuscinetto in un'area costellata di altre "piccole patrie" piemontesi. Le zone di frontiera, si sa, hanno sempre vissuto la doppia realtà di baluardi e di cerniere, di sbarramenti e di porte: l'Astesana non fa eccezione, e ha trascorso la sua storia un po' a combattere contro le terre confinanti, un po' ad amoreggiarci. Perché ai suoi limiti vengono a finire le Langhe, il Roero, i due Monferrati, l'Alessandrino e la Collina di Torino (o forse vi hanno inizio, dipende dai punti di vista), e come in un golfo dove sfociano molti fiumi ognuna di queste terre lascia sedimentare qualcosa di suo, che l'Astesana digerisce ed assimila traendone nutrimento e carattere, senza lasciarsene dominare. Una "piccola patria" meticcia, dunque, che assomiglia un po' a tutti i suoi vicini pur rimanendone distinta; una piccola patria dalle molte facce, che non di rado la rendono sfuggente ed elusiva, ma che la definiscono e la giustificano proprio grazie a questo ruolo di "porto franco" dove altri piccoli mondi dialogano e si confrontano.

Genesis del territorio.

L'Astesana non è, o non è soltanto, un'espressione geografica: sebbene contraddistinta da una certa omogeneità geologica, morfologica e paesaggistica, le sue origini, la sua ragione d'essere, il collante che la tiene unita si devono essenzialmente a forti motivazioni storiche. Come il Monferrato è il frutto dell'attività politica, militare e dinastica di una famiglia feudale che si chiamava, appunto, "di Monferrato", così l'Astesana è la risultante territoriale della secolare attività politica, militare ed economica della città che le ha conferito il nome: Asti. Come i Marchesi del Monferrato sono stati gli artefici dell'omonimo territorio, riunendo sotto la "Balzana" (la bandiera monferrina mezza rossa e mezza bianca) aree molto diverse tra loro, che vanno dalle piatte risaie sulle rive del Po alle balze appenniniche di Spigno, così Asti ha "creato" la sua terra in epoca medievale, dandole unità e omogeneità con le sue leggi, le sue misure, la sua

moneta, il suo commercio, la sua bandiera (..vermeille atout la blanche croix) , difendendone poi caparbiamente l'integrità e le prerogative anche dopo la perdita delle libertà comunali, sopportando smembramenti dolorosi e ridimensionamenti che la portarono all'attuale fisionomia amministrativa. La storia dell'Astesana è la storia di Asti, e viceversa: pretendere di tracciarne un quadro anche sintetico e riassuntivo è un'impresa dissennata, e ci si deve limitare a qualche semplicissimo cenno. Il libero Comune di Asti, che esisteva già prima dell'anno 1095, era assunto a livelli di grande potenza grazie all'intraprendenza commerciale e finanziaria dei suoi cittadini. La necessità di difendere e tutelare le rotte mercantili da e per i porti liguri ed i passi alpini comportò ben precise scelte strategiche di ingrandimento territoriale, perpetrate a danno delle innumerevoli signorie feudali fittamente sparse nelle zone circostanti. Un po' con la forza dei suoi ingentissimi capitali, un po' con quella del suo esercito bene armato, nel corso del XIII secolo Asti riuscì a coagulare una propria vastissima area di dominio, dapprima intesa come dilatazione e pertinenza del proprio significato urbano, poi sempre più organizzata come un "stato" effettivo. La perdita dell'autonomia politica nel corso del Trecento non comportò la rinuncia all'organizzazione territoriale, anzi la rafforzò e la consolidò. A partire dal 1387 l'Astesana fu sottomessa ai francesi duchi d'Orléans che tramite i propri rappresentanti la governarono in maniera equilibrata, e ne acuirono il senso di compiuta realtà statale, non solo dal punto di vista amministrativo, ma anche da quello culturale e morale. Fu in questo periodo che la "patria Astese" vide l'istituzione del suo "Senato", una prestigiosa consulta con funzioni amministrative e giuridiche destinata ad una lunga sopravvivenza. Anche il passaggio sotto casa Savoia, avvenuto nel 1532, non modificò l'assetto territoriale ed istituzionale dell'Astesana, i cui abitanti, con puntigliosa caparbietà, continuarono per un bel pezzo a ritenersi "non piemontesi" e a rivendicare con orgoglio la propria autonoma identità. Che poi i sovrani sabaudi a cui erano sottomessi fossero gli stessi che comandavano il resto del Piemonte era, per loro, una mera coincidenza. Fu solo a partire dalla fine del XVIII secolo, da quando cioè i Savoia intrapresero una politica sempre più accentratrice e nemica delle autonomie locali che la coscienza di questa "alterità" si affievolì, trasformandosi per contro in una "specificità" nell'ambito delle terre piemontesi. La Contea di Asti, o Astesana, continuò a vivere per lungo tempo, sia pure trasformata in provincia e, dopo il 1860, in "circondario". Agli inizi del nostro secolo le prime guide del Touring Club inaugurarono il malvezzo di equiparare e confondere l'Astesana con il Monferrato, ritenendo la prima una semplice variante storica del secondo, erroneamente inteso come comprensorio meramente geografico. La conseguenza di un simile svarione fu una vera e propria deriva dell'identità territoriale, peggiorata quando nel 1935 Asti fu riportata al rango di capoluogo di provincia, e si vide assegnare alcune porzioni di quel Monferrato che non aveva con essa altre affinità al di fuori della contiguità geografica. Per superficialità, leggerezza, indifferenza e noncuranza le terre astigiane presero sempre più ad essere definite "monferrine"; l'antica "piccola patria" veniva rinnegata, o forse semplicemente dimenticata, con conseguenze fortemente negative ai fini di una corretta politica turistica e promozionale. Le resistenze a questa scriteriata omologazione non sono mai mancate: al Monferrato autentico non è mai andato giù il troppo disinvolto utilizzo delle sue prerogative e del suo antico prestigio, e non pochi comuni in Astesana rifiutavano di essere definiti da un'identità che non competeva loro. Il grande, importantissimo vigneto a nome "Asti", da cui provengono alcuni dei più celebri e conosciuti vini d'Italia, rischiava di smarrire definitivamente i legami con un territorio di provenienza che ne rispecchiasse le tradizioni, la storia, la cultura, le particolarità. Oggi finalmente, grazie anche alle Strade del Vino, l'Astesana riscopre la propria identità, e si propone con orgoglio come "quarto polo" enoico del Piemonte meridionale, con

pari dignità accanto alle Langhe, al Monferrato ed al Roero.

Le radici del vino

Nel 1760 un anonimo scrittore compose un lungo, spassoso poemetto dal titolo “La Corsa d’Asti”, con l’intento di celebrare il Palio astigiano attraverso le gesta tragicomiche di una sgangherata compagnia di avventurieri “che di dieci cavalli era compita/ e che allegra veniva da Torino/ per farsi onor nella Città del Vino.” E’ la più antica, folgorante attestazione di un primato enologico talmente riconosciuto e noto da essere diventato già all’epoca un vero “blasone popolare”: un primato che si doveva non solo all’abbondanza della produzione comunale, quanto soprattutto al convergere su Asti del fiume vinoso proveniente da tutti i trentamila ettari che allora costituivano il “vigneto Astesana”. Beninteso, le attestazioni in merito risalgono alla notte dei tempi, e bisognerebbe risalire a Plinio il Vecchio ed a Strabone per trovare un ufficiale punto di partenza; sta di fatto che le radici del primato di cui sopra sono antiche come la terra stessa in cui sprofondano.

Asti, grande e ricca città per tutta l’epoca medievale e rinascimentale, è sempre stata una consumatrice vinicola attenta ed esigente. Già alla fine del Duecento il bolognese Pier de Crescenzi, noto autore di uno dei più antichi trattati d’agricoltura in Italia, soggiornandovi e ricoprendovi la carica di giudice ebbe modo di lodare il vino “serbevole e potente molto” che nelle terre astigiane si otteneva dall’uva “Grissa”, da identificare secondo alcuni studiosi con la Barbera, secondo altri con il Nebbiolo. Le potenti famiglie di banchieri astigiani non disdegnavano affatto il commercio del vino su larga scala, e sono note alcune spedizioni effettuate agli inizi del Trecento fino alla lontana Germania. E la bontà e la generosità dell’enologia locale è ripetutamente citata nelle farse del commediografo astigiano Gian Giorgio Allione, alla fine del Quattrocento. Nella sua opera egli ritrae frequentemente crapuloni intenti a scolarsi con gusto intere caraffe di Dolcetto di Mongardino, di Moscato dolce, di Nebbiolo o di Malvasia. Nel Cinquecento l’eccellenza dei vini astigiani, benchè poco nota fuori dal Piemonte, è tuttavia ampiamente riconosciuta dalla corte ducale dei Savoia, che inviano regolarmente i loro esigentissimi sommeglieri in Astesana per rifornire la loro tavola privata. Ma è dal XVII secolo che si gettano le basi dell’odierna vitivinicoltura astigiana, ed è in tale periodo che si delineano i suoi indirizzi fondamentali, vivi ancora oggi.

“Ma soprattutto l’Astesana è commendevole per li vini, delli quali la quantità è tanta che quantunque se ne conduchino in Piemonte, e nel Milanese a migliaia di botti, ad ogni modo vi si trova sempre a buon mercato. E la qualità è tale che quivi se ne trova di tutte quelle sorti più pregiate, ch’altrove scarsamente sono prodotte, come Malvasie, Vernaccie, Moscatelli, Taggie, Rossesi, et altri vini bianchi delicatissimi. Più stimati sono però i rossi, e massime di Nebbiolo,

che suavissimi sono al gusto et efficacissimi a confortare, e ristorare la natura senza aggravare il stomacho, e 'l capo. Onde quelli dell'Astesana, ha lasciato scritto un protomedico di Carlo Emanuele I, che mosso dall'esperienza che in sé ne avea, col mandarne al re Filippo di Spagna suo suocero in tempo che da ogni altra bevanda ei veniva offeso, ben due anni gli prolungò la vita." Così nel 1638 l'erudito Filippo Antonio Malabaila nel suo "Compendio historiale della Città d'Asti", delineava con poche ma pregnanti parole quella che è da ritenersi la più antica analisi dell'enologia astigiana, delle sue tendenze, dei suoi fasti e, a ben guardare, delle sue debolezze.

Tre gli aspetti salienti. Primo: grandissima e capillare diffusione del vigneto. L'Astesana rimase sempre del tutto immune all'enorme, quasi generalizzata diffusione dell'alteno cioè del sistema d'allevamento della vite in forma alta e molto espansa, quasi sempre maritata ad alberi tutori, in coltura promiscua con arativo o prato. Sistema che dalla fine del medio evo caratterizzò profondamente la stragrande maggioranza del Piemonte vinicolo. Esso da una parte consentiva di abbattere i costi di produzione e le esigenze di manodopera, permettendo un reddito maggiore sull'unità di superficie; dall'altra però portava ad ottenere qualità piuttosto mediocri, e non di rado affatto scadenti. I motivi per cui le terre astigiane abbiano sempre resistito alle produzioni di massa insite nella tecnica dell'alteno non sono ancora del tutto chiari : sembra però che tutta l'Astesana, di qua o di là del Tanaro, sia rimasta caparbiamente fedele a produzioni qualitativamente più elevate, in grado di spuntare un prezzo maggiore e soprattutto di essere alternative agli onnipresenti ed invadenti prodotti "forestieri" di basso livello.

Secondo aspetto notevole: l'esistenza ab antiquo di concreti e sostanziosi flussi commerciali verso i due maggiori mercati del Nord-Ovest , cioè Torino e Milano, in epoche che vedevano quasi ovunque dominare l'autoconsumo o i commerci locali a ristrettissimo raggio. Che il vino astigiano fosse all'epoca già largamente avviato fuori dal territorio di produzione, è dimostrato da alcuni bandi emanati da Carlo Emanuele I , che a più riprese, a seguito di alcune annate sfavorevoli agli inizi del Seicento, dovette proibire l'esportazione e "l'estrazione" dei vini "...massime dalla banda dell'Astesana" per evitare il depauperamento del mercato piemontese.

Terzo aspetto: in Astesana si producevano da antica data vini bianchi "di lusso" come il Moscato, il Cortese, la Vernaccia, la Malvasia, il Razzese (o "rossese", cioè vino frizzante) ed il Taggia (moscato liquoroso), sia pure in quantità più limitate rispetto ai rossi, che vedevano nel Nebbiolo il vitigno principe, ed erano ritenuti degni di essere inviati come dono salvifico nientemeno che al cupo ed ipocondriaco Filippo II re di Spagna, in quel periodo l'uomo più potente del mondo. Ai tre aspetti considerati va aggiunta una ulteriore considerazione: la produzione vitivinicola astigiana a partire dal XVII si lega indissolubilmente alla piccola e media proprietà contadina. Il vino, in un'epoca disperata ed affamata come il Seicento, diventa una preziosa fonte di reddito accessibile anche alle aziende più esigue, che dalla sua commercializzazione ricavano il necessario per far fronte alla sempre più feroce pressione

fiscale messa in atto dai Savoia. Ciò comporta un particolare fenomeno: la diaspora delle famiglie contadine dai centri abitati verso le campagne, che diventano da allora sempre più fittamente costellate di frazioni, borgate rurali, "cassinali" e case sparse. Il fittissimo insediamento rurale è un fenomeno tipicamente astigiano, poco praticato (se non da tempi relativamente recenti) nel Monferrato e nelle Langhe; fenomeno che caratterizza profondamente il paesaggio d'Astesana e la mentalità stessa dei suoi abitanti. Le eccellenti premesse di inizio Seicento subirono una battuta d'arresto nei decenni successivi a causa di uno stato di guerra quasi costante che investì le nostre colline con continuo passaggio di eserciti, requisizioni, distruzioni, rallentamento dei traffici, difficoltà dei commerci. Solo in seguito, a partire dal Settecento, la situazione si regolarizza secondo le direttive già delineate nel XVII secolo: in un Piemonte capillarmente vitato, dove domina ancora l'alteno, l'Astesana persevera nella sua incrollabile fedeltà alla vigna, sempre più specializzata e qualitativamente rilevante. Tuttavia il comparto vitivinicolo è quasi totalmente in mano ad aziende famigliari policolturali prive di qualsiasi velleità commerciale, che producono in genere per il mercato di Asti, da cui ad opera di mercanti e grossisti partono le spedizioni verso la Lombardia o Torino. Alla metà del secolo lo stato Sabauda mise a punto un vasto tentativo di esportazione dei vini piemontesi verso l'Inghilterra, che cercava in quegli anni prodotti alternativi al Bordeaux universalmente consumato oltre Manica. L'impresa, che pure aveva individuato nell'Astesana, nel Monferrato e nel Canavese le produzioni vinicole più adatte al gusto britannico, naufragò purtroppo miseramente a causa del pessimo stato delle strade subalpine.

A partire dall'Ottocento l'Astesana raggiunge i vertici della produzione enologica, diventando stabilmente uno dei più grandi ed estesi serbatoi vinicoli italiani. La realtà dell'epoca era per certi versi assai simile all'attuale, per altri se ne discostava ampiamente. L'estensione del vigneto era almeno doppia rispetto ad oggi, ed investiva uniformemente anche le aree da cui in tempi recenti ha battuto in ritirata. Caratteristico era il grande assortimento delle varietà coltivate: prodotto principe in tutta la provincia era il Nebbiolo (che Sthendal nella "Certosa di Parma" celebra con ammirata riverenza), insidiato dalla Barbera; il Grignolino era più che altro una curiosità, mentre diffusissime erano le Malvasie Bianche e Nere. Il Moscato era orgoglioso e quasi esclusivo appannaggio di Canelli; Freisa, Dolcetto, Lambrusca di Alessandria, per contro, erano coltivati un po' ovunque. Il Cortese era ristretto alla Langa Astigiana. Numerosissime le varietà minori, designate spesso col nome riepilogativo di "Uvaggi": ricordiamo tra i bianchi la Passeretta, la Nostrale, la Crova, la Cascarola bianca, l'Erbaluce; tra i rossi il Neretto, il Barbarossa, il Croveto, l'Uva Grigia, ed altri. Significativo ed illuminante il quadro delineato verso il 1815 da G. Secondo de Canis nella sua "Corografia Astigiana":

"L'astigiano territorio essendo per ogni dove sparso d'ameni poggi, le viti su d'essi eccellentemente allignano ed i vini che se ne traggono sono fuori d'ogni dubbio i migliori d'ogni altro Paese qualunque ei sia; ed esse quantunque siano per ogni dove perfettissimi, con tutto ciò i nebioli che si raccolgono al lungo delle colline da Castelnuovo d'Asti (oggi Castelnuovo Don Bosco) a Cocconato sono sovr'ogni altro estremamente dolci e spiritosissimi. Le Barbere poi meravigliosamente s'incontrano nei contorni d'Asti, Scurzolengo, Portacomaro, Migliandolo,

Castiglione e Quarto, non meno che sui colli meridionali da San Marzanotto a Rocca d'Arazzo e su quelli di Vigliano, Mongardino, Montegrosso, Montaldo, Mombercelli, Belveglio e Vinchio; ivi fatti pure eccellente raccolta di delicati nebioli. A Castelnuovo Calcea poi, Agliano, San Marzano, Costigliole e Castagnole, sono pregevolissime le Malvasie bianche e nere della più squisita bontà. A Canelli e Calosso i vini bianchi superano in bontà e finezza gl'altri tutti di questa nostra Provincia; i Moscatelli, le Passerette e le malvasie che vi si fanno sono prelibatissime presso tutti gli agiati del Piemonte, che a gran costo se li procacciano, ed il Principe stesso non isdegna porli accanto ai vini più singolari d'Alicante, di Malaga etc. Questo prodotto fra noi è un grande oggetto di commercio; gl'Astigiani che molto vantaggio ne traggono sono attentissimi nel provvederne tutte le città del Piemonte non solo, ma le estere altresì, essendo che grandi condotte a Pavia e a Milano ne fanno."

La seconda metà del secolo, con il miglioramento della rete stradale piemontese e la costruzione delle prime ferrovie, vede l'inarrestabile espansione dei commerci. Asti, grazie alla sua centralità, all'enorme estensione vitata del suo comune, all'intraprendenza dei suoi operatori, diventa un polo enologico di importanza internazionale, fittissimo di aziende vinificatrici e di commercianti. Alla fine dell'Ottocento ospiterà grandiose Esposizioni Vinicole in una monumentale struttura costruita appositamente e oggi purtroppo non più esistente: l'Alla. Canelli conosce nello stesso periodo l'affermazione ed il trionfo dell'industria spumantiera di qualità, affiancandosi al capoluogo per volume di prodotto lavorato, e collaborando strettamente con esso alla realizzazione di un polo enologico senza uguali nel Nord Italia. Gli entusiasmi ottocenteschi furono frenati prima dalle sciagure della Peronospora, dell'Oidio e della Fillossera, poi dall'arrivo sempre più copioso di vini a basso prezzo dall'ex Regno delle due Sicilie, che invasero e monopolizzarono i grandi mercati di Torino, Milano e Genova. Le produzioni astigiane, drasticamente ridimensionate nella quantità, subirono anche una netta involuzione qualitativa: prova ne sia la scomparsa repentina del Nebbiolo a favore della più produttiva Barbera, e l'abbandono delle pratiche di affinamento e invecchiamento in legno "alla Francese" che nel corso dell'Ottocento avevano incontrato un largo successo. Resisterono bene solo le produzioni "di nicchia" come il Moscato di Canelli, che dal 1929, e per volere degli industriali canellesi, assunse definitivamente il nome di "Asti Spumante", o come le barbere più pregiate che avevano in Nizza, Mombercelli, Costigliole e Montegrosso i mercati più dinamici. Le aziende commerciali di imbottigliamento sostituirono del tutto la grande azienda vitivinicola, garantendo la sopravvivenza di miriadi di piccoli agricoltori-vinificatori, che trovarono nelle prime il naturale sbocco dei propri prodotti. Gli stessi che nel secondo dopoguerra diedero vita al fenomeno della vendita diretta del vino sfuso in damigiana, recapitato in località anche lontane su traballanti camioncini; attività abbastanza remunerativa ma poco incentivante in termini di qualità e di promozione territoriale. Solo in tempi più recenti personaggi del calibro di Arturo Bersano prima, Giacomo Bologna poi, riuscirono a riaccendere il legittimo orgoglio delle produzioni astigiane, affermandone con forza le potenzialità inesprese e la nobiltà intrinseca. Oggi l'Astesana vive un nuovo rinascimento vitivinicolo grazie soprattutto alla "sua" Barbera e alle sue piccole aziende vitivinicole che hanno trovato in essa lo strumento giusto per il definitivo rilancio.

www.astesana-stradadelvino.it