

En poco era rimasto delle distese di filari di viti a Tradate, Angera, Besozzo e Gavirate

L'uva americana come necessità per i nostri agricoltori

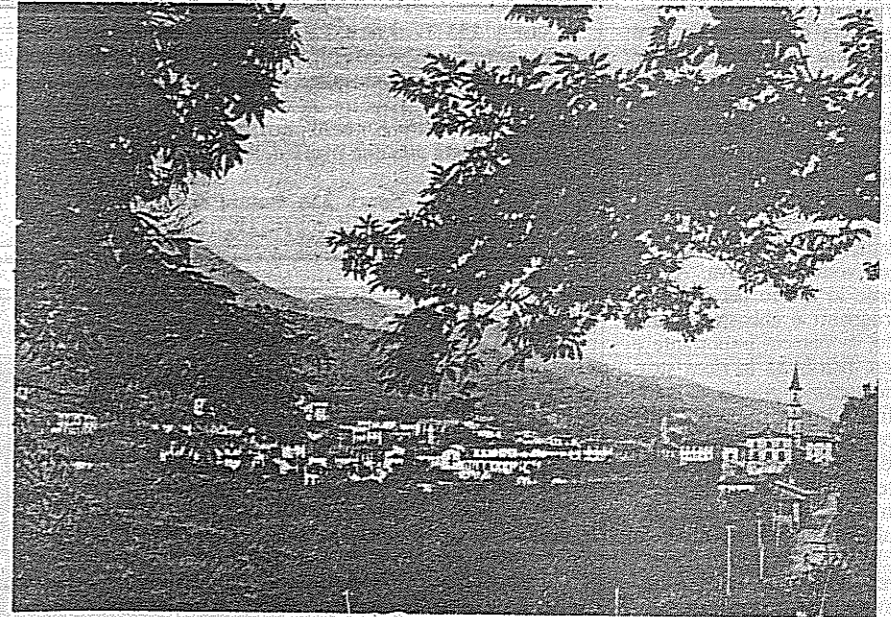
Il vino "nuovo" fece pure concorrenza a quelli piemontesi: innanzitutto la Bonarda e il Barbera - Gli unici a lamentarsi furono coloro che si potevano permettere il Pinot

di Pietro Macchione

Mai gli abitanti del Circondario di Varese erano stati così divisi tra loro. C'era un gruppo, diventato poi alla volta cospicuo di contadini e proprietari che coltivavano la cosiddetta vite americana, mentre altri giuravano che mai avrebbero divelto i vitigni tradizionali per far posto a quella "barbarie" proveniente di là dall'Oceano.

In modo altrettanto radicale il problema era visto tra i bevitori di vino che invero nel secolo scorso erano assai numerosi e non solo nel popolo. La stragrande maggioranza di essi asseriva che il vino d'uva americana era ben lungi dal soddisfare il palato e che spesso lo stomaco si ribellava a questa bevanda che ora sapeva di aspro e d'acidulo, ed ora di profumo, oppure di ambrosia, come diceva qualcuno in vena di poesia. La parte avversa, soprattutto coloro che lo producevano e lo smerciavano, ma anche tutto lo staff dirigente del Comizio Agrario, sosteneva che era tutta questione di tempo. Se ci si faceva il palato, l'«asprino» andava giù come gli altri vini e anzi si provava un certo piacere nell'assaporarlo. Sia in campagna, che all'osteria l'argomento era oggetto di continue discussioni e non pareva che i due partiti potessero mai conciliare le rispettive posizioni. Era inutile rammentare che alcune decine di anni prima una situazione analoga si era verificata con i vitigni e i relativi vini, per lo più Barbera e Bonarda, provenienti dal Piemonte.

I ragionamenti erano eguali a quelli che ora si fanno per le uve americane e in molti avevano giurato che mai l'organismo si sarebbe abituato a vini così scuri e pesanti. Eppure le necessità della viticoltura e quelle della tavola avevano compiuto il miracolo. Ed



Così erano una volta Viggiù e la sua campagna

ora paradossalmente si difendevano ad oltranza quei vitigni che prima non si volevano.

Dall'alto dei loro tanti anni e dell'esperienza acquisita, gli uomini del Comizio Agrario sostenevano che era solo questione di tempo e che l'uva americana avrebbe vinto la sua sacrosanta battaglia. Tanto ottimismo si fondava sull'inequivocabile osservazione dei malanni che affliggevano i vitigni e sul grande peso commerciale ed economico del vino, sia che fosse bevuto in famiglia, smerciato nelle osterie o esportato nelle regioni contigue. La crittogama già al compiersi degli anni Settanta aveva rovinato gran parte di quei vitigni che avevano costituito il principale vanto del Varesotto agricolo. Ben poco era restato delle immense distese dei filari di viti piantati a tre metri di distanza l'una dall'altra e che avevano dato celebrità a luoghi come Angera, Besozzo, Tradate, Travedona e Gavirate. Mentre in Varese e dintorni avevano fama i vini del Faido, di

Sant'Ambrogio e del malnate monte Morone. Di tentativi di salvare le antiche coltivazioni ne erano stati realizzati tanti, ma quando non era la crittogama, erano le avverse condizioni atmosferiche a decretare la rovina dell'annata. Sicché osti e bettolieri avevano cominciato a comperare vino altrove, specie nel Piemonte e nel Veneto per soddisfare i propri clienti. Comperavano anche le scarse quantità di vino locale che in qualche annata giungevano sul mercato, ma per i proprietari agricoli il guadagno non era tale da compensare le spese generali. Pare che siano stati per primi i coltivatori della Valcuvia e di Gavirate a votarsi decisamente alle viti americane, dopo che diversi imprenditori (ad esempio i Cantoni e i Ponti) le avevano sperimentate nei loro "giardini". La varietà americana appariva decisamente robusta, sana, anche più fruttifera e meno attaccabile da muffe e altre malattie. Era un investimento sicuro che poteva ripagare dei sacrifici e delle

perdite. Per giunta nel Varesotto attecchiva stupendamente e nel vedere tale spettacolo di vigoria il cuore dei coltivatori sembrava scoppiare di gioia.

Tutto sarebbe andato per il meglio se non ci fosse stata la questione del gusto ed il pregiudizio col quale sempre in campagna si guardava alle novità. Quell'aroma particolare delle uve non si perdeva con la vendemmia e la pigiatura. Sembrava anzi acquistare maggiore forza, spandersi nell'aria e sugli oggetti, e passava inalterato nel profumo e nell'aroma del vino. Le lamentele continuavano, ma il vino americano stava un po' alla volta diventando il vino del popolo. Lo era già diventato delle famiglie contadine che lo producevano e lo consumavano, ma già parecchie osterie lo vendevano ed il buon prezzo lo rendeva gradito a operai e artigiani. Gli unici che continuavano a storcere la bocca erano coloro che potevano permettersi a qualsiasi prezzo le bottiglie di un Pinot e di uno Spanna di Gattinara.

Merita una citazione il tentativo sorto in Leggiuno, ad opera di Giacomo Cattaneo, di produrre vini che impiegavano per una parte uve tradizionali e per l'altra americane. Era un modo pragmatico di salvare capre e cavoli, in quanto corrispondeva allo stato dei vigneti divisi tra sopravvivenze sempre più problematiche di vitigni tradizionali e nuovi impianti rigogliosi di viti americane. Pare che il vino frutto di tale miscuglio riuscisse a scacciare buona parte del profumo, acquistando in colore e gusto. Chi non voleva rassegnarsi alla coltivazione dell'uva americana si recava lo stesso in ottobre a Leggiuno a comperare una certa quantità di uva. Nel 1870 ad esempio non fu possibile al Cattaneo soddisfare la domanda dei clienti. Nel Mandamento di Tradate invece, a fronte di una fama assai consolidata, i proprietari preferirono piantare e ripiantare più volte i vitigni di sempre. Qualche volta ne ebbero un buon risultato, ma altre volte fu un disastro. E divenne proprio questo il discrimine vero pro e contro l'uva e il vino americano. Come fu scritto al tempo: «tra i nobili e larvati vini d'un tempo e l'acidulo, ma rigoglioso vino americano qual sarebbe da scegliere?». Era meglio vivere di rimpianti e ricordi, oppure ridare vigore alla viticoltura? Bisognava essere realisti. I vini d'una volta erano certamente superiori, ma non essendo più possibile averli, era preferibile accettare il vino americano, che non era perfetto, ma neppure così cattivo da non poterlo bere. Nel decennio successivo l'arrivo della fillossera, che aveva già devastato i vigneti di Francia e Svizzera, diede il colpo di grazia ai nostri viticoltori. E coi vitigni distrutti cessarono del tutto le polemiche.