

# LA STORIA DELLA TECNOLOGIA NELLE CANTINE PIEMONTESI

Lorenzo Tablino

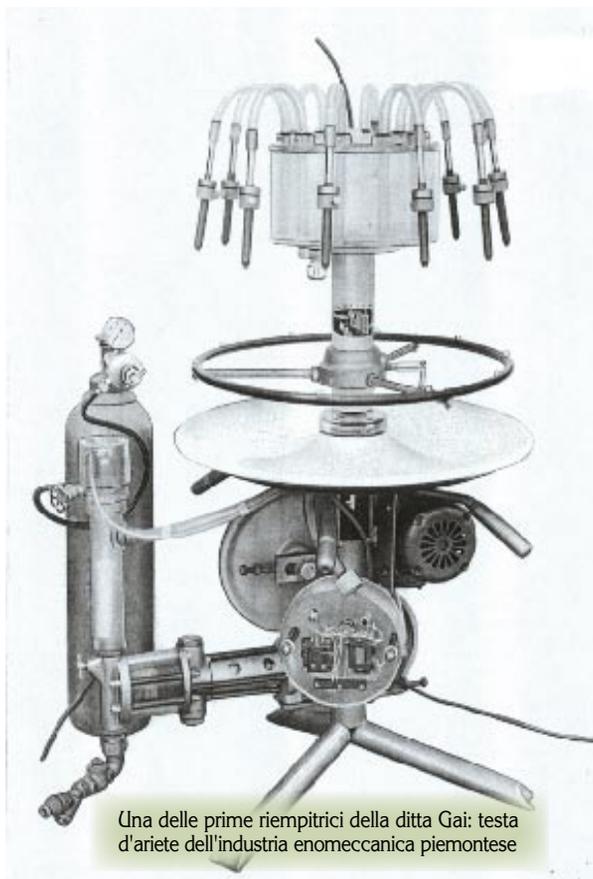
La città di Canelli ha visto nascere nel 1865 il primo spumante italiano. Carlo Gancia dopo essere stato in Francia, a Epernay, per imparare i segreti del mestiere di spumantista, dette il via nella piccola città piemontese alla produzione di Moscato-Champagne. All'inizio non c'erano macchine e impianti, con il tempo il processo si perfezionò e crebbe sul piano quantitativo e qualitativo, ma la tecnologia era in gran parte di provenienza estera. Ecco una testimonianza di un anziano enologo che iniziò a lavorare alla Cora nel 1932: "Ricordo le Girondine francesi, oppure le Jaghemberger tedesche, c'erano anche le Chelle o le Ierodolle per imbottigliare, le Lemaire e le Grillat Jaeger per i tappi e le gabbiette, rare le macchine italiane, la tireuse della Colombo a sei beccchi era in uso alla Martini e Rossi, produceva 180 bottiglie all'ora".

Ricordiamo che fu il casalese Francesco Martinotti a utilizzare per primo un'autoclave, ovvero un recipiente chiuso ermeticamente, per la produzione di spumanti. Tuttavia nel 1907 l'ingegnere Eugenie Charmat brevettò il metodo e iniziò a diffonderlo nelle cantine: "Oggi in Piemonte ci sono tre autoclavi. Una si trova a Pessione alla Martini & Rossi, l'altra è a Serralunga nelle cantine di Fontanafredda, la prima giunse alla Cora nel 1922". Quasi tutti nomi stranieri, non esisteva ancora un vero indotto in Piemonte. Aggiungiamo che, sino agli anni 50, il settore spumantistico sul piano dell'organizzazione del lavoro e dell'im-

piantistica era abbastanza arretrato: il taylorismo si è ormai diffuso in Europa, ma alla Cinzano nel 1935 le etichette sugli spumanti si mettono ancora a mano. Anziani cantinieri di Fontanafredda ricordano che, ancora nel 1948, la posa della gabbietta era interamente manua-

flitto mondiale, inizia la ricostruzione e la ripresa economica e sociale, la produzione di spumanti subisce un rapido incremento.

A Canelli inizia un momento magico: artigiani e meccanici creativi dettero il via ad aziende meccaniche specializzate nella produzione di impianti e macchine per enologia. Ricordiamone alcuni: Tommaso Culasso consegna alla Gancia la prima riempitrice; è solo la capostipite delle famose Omecc isobariche in competizione con le affermate Seitz, vanto dell'industria tedesca. Nato a Camo nel 1900, da famiglia di agricoltori, lavora dapprima da apprendista e in seguito produce in una stanza angusta a Canelli piccole pompe a pistone. Nel 1945 inizia in via Roma a produrre riempitrici e nel 1953 fonda la Omecc (Officine Meccaniche Enologiche Culasso Canelli). Ricorda un nipote: "Partivo da via Roma con pezzi di ricambio delle pompe con un triciclo a pedali che trainava un cassone su cui c'era scritto Omecc - 1954; venivano cromati in un'altra officina". Alla Luigi Bosca, nell'estate del 1946, arriva finalmente la prima autoclave in ferro smaltato made in Italy (Gian-



Una delle prime riempitrici della ditta Gai: testa d'ariete dell'industria enomeccanica piemontese

le. "All'inizio si metteva la gabbietta sopra il tappo, si schiacciava, si piazzava la bottiglia su un apposito piattello, si spingeva su. Quattro graffe spostavano la gabbietta sotto la boga della bottiglia, un gancio prendeva il filo della gabbietta e lo tirava attorcigliando a baffo sino a che il filo toccava il vetro. Infine con una taglierina si mozzava il filo del baffo". Ma è solo questione di anni, col termine del secondo con-

nazzo), nel 1943 la stessa azienda ne aveva installate da De Negri (Mondovì) e da Bonardi (Alba). Anche Sirio Aliberti (fig. 1) costruisce autoclavi (1949 cantina Ariano) e in seguito il primo originale pastorizzatore ad immersione. Nato a Canelli nel 1908, a diciotto anni emigra in Francia, in seguito ritorna nel paese natale, "avevo solo i vestiti che portavo" ricorderà molte volte; dapprima aiuta il fra-

tello in officina e nel 1953 si mette in proprio. Un residuo bellico gli permette di costruire la prima calandra per girare i fogli di lamiera. L'ing. Borgione aveva costruito nel primo dopoguerra il primo filtro italiano a cartoni (Simec 32 mm), mentre i fratelli Piacenza ad Asti imitavano i famosi torchi quadrati Marmonnier per vini base spumanti con il marchio SOM. Secondo Chiarle a Calamandrana inventa una piccola macchina per produrre gabbiette a domicilio; lo aiuta un amico ciclista. "Ad una corona di bicicletta con relativo pedalino e catena vengono fissate quattro bacchette che terminano con uncino e girano in sincronia con la corona". Nel 1956, a Ivrea nel canavese, Bruno Getto inventa una macchina industriale per produrre gabbiette. Nasce la I.C.A.S. A cavallo tra gli anni cinquanta e sessanta arrivano in Piemonte i primi filtri Gasquet, Gianazza e Dal Cin e le prime presse orizzontali Vaslin con la gabbia di legno e le catene in ferro. Un notevole risparmio nei costi, ma soprattutto tanta, tanta

fatica in meno. Nel 1964 un'altra importante innovazione: nelle cantine Fontanafredda il Moscato viene conservato per la prima volta in grandi serbatoi in acciaio inos-



Fig. 1 - Sirio Aliberti (ultimo a destra) con alcuni operai dell'omonima azienda produttrice di autoclavi.

sidabile. L'inossidabile entra in enologia per la prima volta in Italia. L'impianto viene fornito dalla SIAI-Lerici, un'azienda oggi non più esistente. Era molto semplice, serbatoi da 175, 330 e 660 Hl, con una portella passo uomo e un tubo posteriore di troppo pieno.

Oggi Canelli ha visto ridimensionare la produzione delle cantine che l'hanno resa famosa in tutto il mondo, nel frattempo si è consolidato un polo tecnologico di altissimo livello per l'indotto del vino. Citiamo tre nomi molto noti. Pietro Cavagnino e Antonio Gatti, che nel 1955, fondano la Cavagnino & Gatti ed iniziano a costruire attrezzature per l'etichettatura. Nel 1961 viene costruita la CG61/D, una macchina automatica molto avanzata ed affidabile che decretò il successo dell'azienda. Questo modello verrà costruito per 30 anni consecutivi mentre agli inizi degli anni '70 vengono progettate le prime macchine etichettatrici di tipo rotativo, tecnologia che ancora persiste. Nel 1964, sempre a Canelli, nasce la "Robino & Galandrino" oggi leader nell'impiantistica per la capsulatura e gabbiettatura in più di 40 nazioni. Recentemente ha fornito alla Martini & Rossi, presso lo sta-

bilimento di Pessione, la macchina capsulatrice più veloce d'Italia. Questa, con rendimento di 26.000 b/h è dotata di doppia distribuzione in linea e di due torrette di piegatura e lisciatura complete di 24 teste cadauna. L'attività della Mondo & Scaglione S.r.l. inizia nel 1969 e dal 1993 l'azienda è di proprietà esclusiva della famiglia Mondo. Attualmente ha i mezzi per progettare e costruire le macchine interamente al proprio interno per una gamma di produzione che comprende tutte le macchine del cosiddetto "fine linea".

Tra le aziende piemontesi più note e rinomate citiamo la Gai a Ceresole d'Alba. Durante la seconda guerra mondiale Giacomo Gai (figura 2), originario dell'astigiano e appassionato fabbro-meccanico, è occupato presso le officine militari di Pinerolo. In libera uscita conosce la figlia di un oste a cui dona una piccola riempitrice per l'osteria. Dopo la guerra, un cliente ne ordina una simile; è l'inizio di una grande avventura imprenditoriale. Nel 1959 si trasferisce a Trofarello e nel 1985 apre il moderno stabilimento a Ceresole. Sin dagli inizi la ditta Gai si caratterizza per la produzione di piccoli impianti e riempitrici a produttività limitata, nel 1979 suo è il primo monoblocco utilizzato nelle cantine italiane, ma oggi la produzione è estesa a tutte le macchine e impianti per imbotigliamento a velocità media e con elevati standard qualitativi. Di fatto la Gai produce la quasi totalità dei pezzi che servono per l'assemblaggio dei suoi complessi "monoblocchi" venduti in tutto il mondo.

I passi tra virgolette sono tratti dalla serie "I racconti del vino" pubblicata dallo stesso autore sulla rivista Barolo & Co -Sagittario editore -Asti.

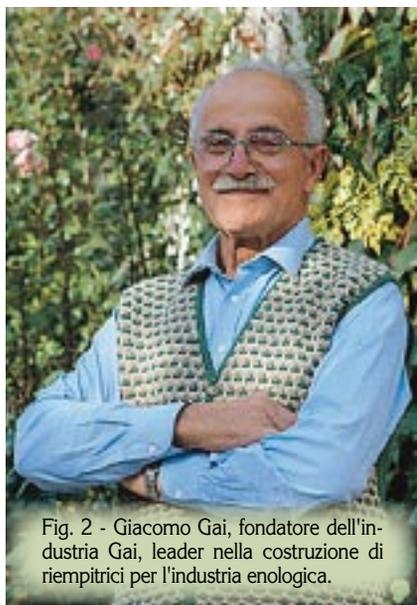


Fig. 2 - Giacomo Gai, fondatore dell'industria Gai, leader nella costruzione di riempitrici per l'industria enologica.