

LOTTA ALLA FILLOSSERA NELLA PRIMA METÀ DEL SECOLO SCORSO

Lorenzo Tablino

Nella seconda metà del secolo XIX la viticoltura Europea venne messa in ginocchio a causa dell'arrivo di tre flagelli provenienti dall'America; due crittogame: oidio e peronospora, e un piccolo insetto, la fillossera.

La loro diffusione fu causata dalla velocizzazione della traversata oceanica, grazie all'avvento delle navi a motore che stavano sostituendo i mercantili a vela.

In tal modo i parassiti che fino ad allora morivano nelle stive delle navi, giunsero sani e salvi in Europa, dove rapidamente si diffusero in tutti i vigneti, provocando danni enormi.

I rimedi, inizialmente empirici, diedero risultati molto scarsi: vennero usati calce in polvere, urina, fuliggine, polvere di strada, non mancarono rosari, giaculatorie e riti propiziatori. In merito alle cause i commenti si sprecarono: le rose importate dall'India, il vapore delle prime locomotive; un certo Salvatore Cantalupo di Alba (Cn) sostenne che la causa era nei pali di acacia (gaggia) usati per sostenere i filari, le cui foglie trasmettevano un fluido malefico alla vite distruggendole. Il rimedio proposto dallo stesso era un decotto da spargere sulla vite.

Anche la lotta contro la fillossera, giunta nell'Albese molti anni dopo (seconda metà degli anni venti del secolo scorso) fu difficile e, come vedremo, non mancarono illusioni e fregature.

Inizialmente era stata scoperta nei vigneti della Scuola Enologica nel 1894, forse in barbatelle importate a scopo didattico. Ma la dif-

fusione vera e propria, prima nell'Astigiano e poi in Langa, si ebbe nei primi decenni del XX secolo.

Nel 1928 la malattia arrivò anche nei vigneti della tenuta di Fontanafredda.

Come molti anni fa ha ricordato un anziano viticoltore, tale Carlo Asteggiano: "La vigna dell'Arlecchina fu la più colpita, poi venne il turno della vigna La Rosa che teniamo a mezzadria; con i fratelli controlliamo le viti che stanno seccando e la malattia che si estende a macchia d'olio. Ai Brunì, una cascina qua vicino, le viti sono tutte morte; tre anni fa hanno rifatto il vigneto, ma hanno usato viti nostrane".

A proposito dell'arrivo della fillossera, molti a Calosso e a Costigliole d'Asti raccontano questa storia: "Intorno al 1920, in un vigneto a Costigliole d'Asti, vennero dei tecnici francesi, per vedere se effettivamente era presente l'afide. In quegli anni però la fillossera si diffondeva nell'Alessandrino, nel Basso Monferrato, ma non era ancora arrivata nel Cuneese e neppure a Costigliole d'Asti.

I tecnici scavarono fossi profondi, misero a nudo le viti di Barbera, ma non trovarono nulla. Dopo un anno le prime viti morite nel vigneto, proprio in corrispondenza dello scavo, poi la diffusione rapida verso il Cuneese. In molti ipotizzarono che l'insetto l'avessero messo apposta i francesi in quell'occasione.

Per questo motivo molti mezzadri nei primi anni '20 del secolo scorso abbandonarono le cascine e si trasferirono nelle colline dell'Albese. In quelle vigne la fillossera non era ancora arrivata, anche se lo avrebbe fatto di lì a poco.

Un personaggio realmente esistito e legato alla lotta alla fillossera, ancor oggi ricordato da molti anziani abitanti del sud Piemonte, fu tale Baco.

Dotato di un'ottima parlantina, raggiò abilmente molti viticoltori, proponendo l'acquisto di barbatelle che avrebbero risolto tutti i problemi correlati alla diffusione della fillossera e degli altri due parassiti. Le barbatelle che vendeva avrebbero fatto miracoli a detta sua, in realtà era una solenne e ben



Innesto a gemma in campo.

orchestrata fregatura.

Ecco come è stata ricostruita la sua vita in un articolo pubblicato da chi scrive nel 1992 sulla rivista astigiana Barolo & Co.

Serralunga 1933

Baco è un dritto, ha trovato il modo di guadagnare tanti soldi, può anche permettersi di viaggiare con una macchina di piazza. È una balilla tre marce, nera, con tanto di autista.

Il baule è sempre pieno di viti americane, così chiama le barbatelle che coltiva nel suo vivaio a Dogliani.

"Acquistate le mie viti: sono speciali, le tengo solo io, vengono dall'America, sono resistenti alla fillossera. Non dovete darle zolfo e verderame, perché non prendono il marino (la peronospora), soprattutto non dovete innestarle: poche spese e nessun rischio. Producono molta uva e di ottima qualità, va bene per la tavola e potete anche produrre un buon vino. Avete tutta la convenienza ad acquistare le mie viti americane. Ieri ne ho vendute cento al sindaco di Roddino, era contentissimo".

Baco cresce il suo giro d'affari; a Dogliani ha creato un suo vivaio sulle rive del torrente Rea. Ha pure costruito una piccola casa, sopra ha scritto ben in evidenza "viti americane". Molta gente viene a trovarlo, chiedendo consigli. Molti vigneti stanno secando e vanno ricostruiti. Baco ricorda la prima volta che ha visto le viti americane a Casale da un grande vivaista. C'erano tanti filari con piccole barbatelle, accanto ad ogni vite un pezzo di cartone con il nome dell'ibrido o semplicemente un numero di catalogo. In un'aiuola aveva visto un cartello con scritto: "Ibridi Produttori Diretti". Si era avvicinato. Aveva letto tanti nomi: Seibel, Couderc, Baco. Gli avevano detto che si chiamavano così perché erano incroci tra viti americane ed europee, producevano un'ottima uva e non andavano innestati. "Venga, le faccio assaggiare l'uva - aveva detto il vivaista - questa è molto aromatica, con gli acini grossi e



Innesto a spacco in campo, con utilizzo di un tappo come protezione.

sono le pianure dell'Emilia, qui bisogna valorizzare i vini locali e poi anche in altre regioni le stanno vietando. Guardi qua: R.D. n. 1634/1936, è un disegno di legge che vieta nuovi impianti con ibridi produttori diretti. Allora lei smette subito o la denunci ai carabinieri".

la buccia consistente. Qui la chiamano uva fragola, ma il vero nome è Isabella. È il primo ibrido arrivato dall'America, ma ormai ce ne sono molti altri. Molti ibridi danno uva che assomigliano nel gusto alle nostre uve. Guardi, questo è l'ultimo arrivato, si chiama Baco n. 24, dal nome del vivaista francese".

Ma un giorno Baco viene convocato d'urgenza alla Scuola Enologica di Alba.

"La deve smettere di fregare i contadini, non venda più le sue viti altrimenti la denunci ai carabinieri, ha capito?". Il professor Tommaso Ferraris guarda in faccia Baco, è rosso in viso e ben determinato. Il suo discorso è molto chiaro: "Lei non può continuare a vendere viti americane qui in questa zona; l'uva che si ricava non vale proprio niente, è appena accettabile per la tavola, per il vino non serve; ha un profumo e gusto cattivo e si conserva meno del "Vinot" che fanno tutti i contadini, altro che vino assolutamente superiore come afferma lei".

Baco non sa cosa dire, borbotta qualcosa: "Veramente io ho sempre detto che era uva americana". "Stia zitto". Il professore si alza. "Lei ha ingannato la gente giocando sui nomi e sulla scarsa conoscenza dei portainnesti, soprattutto i primi anni in cui è arrivata la fillossera. Si rende conto che rifare un vigneto costa molto e poi i contadini si ritrovano dopo tre anni un'uva senza alcun valore?". "Ma veramente anche altri vendono viti americane" dice Baco. "Basta! - urla il professore - le colline di Alba non



Epilogo 1992

Baco è morto da oltre quarant'anni, ma la sua figura è ancora ben ricordata dai contadini dell'Albese. "Potete scrivere un libro su di lui" ha detto uno di Monforte d'Alba ricordando Baco come una "sola", un "dritto" che teneva i soldi nel cappello puntati con spilli. La vendita di viti americane o meglio dell'ibrido produttore diretto Riparia x Vinifera - numero catalogo 24 - ottenuto in Francia, non portò molta fortuna a Baco, gli rimase solo il soprannome del vivaista francese.

In vecchiaia iniziò molti mestieri: allevatore di pecore, commerciante in piatti secondo alcuni, ortolano a Bra e venditore di gelati secondo altri. Morì nel dopoguerra. Il sindaco di Roddino tolse subito i due filari di uva Baco; qualche topia della medesima, si trovava ancora nei giardini delle ville sulla collina di Alba sino agli anni cinquanta.

Faceva molta ombra e produceva dell'uva di modesta qualità atta solo al consumo familiare. I cacciatori, che ancora oggi vanno sulle rive del torrente Rea a Dogliani, trovano una casa con la scritta ben leggibile "Viti americane"; nei dintorni tutto è a gerbido, ma qua e là è rimasta qualche vite soffocata in mezzo a tante erbacce. Nascosti ci sono anche dei piccoli grappoli con gli acini neri, piccoli, come i pallini per la lepre.

È l'uva di Baco.

Lorenzo Tablino
Enologo
renzo.tablino@sistnet.it