

Il tempo della vite

La valorizzazione di un vitigno autoctono
tra identità e mercato nell'Appennino Piemontese

Amina Bianca Cervellera

Introduzione

Oggetto impregnato di valore simbolico, il vino è al centro di dinamiche economiche complesse: lungi dal creare una standardizzazione a livello mondiale, la globalizzazione ha prodotto ormai da diversi anni una segmentazione della domanda, tanto da rendere problematico parlare di mercato del vino al singolare (Fait 2008: 15).

Se le aziende di grandi dimensioni hanno tentato di approfittare di questa situazione diversificando la propria offerta in modo da coprire differenti settori di mercato, le prospettive di crescita per i vini di qualità hanno orientato numerosi produttori medio-piccoli verso un'enfatizzazione del legame tra vino e territorio di origine (ivi: 24).

Per territori economicamente fragili come le aree interne italiane, la valorizzazione della specificità territoriale dei prodotti è apparsa come un'opportunità per il rilancio tanto delle singole aziende produttrici quanto dei territori nel loro complesso (Morazzoni, Zavettieri 2018). L'adozione di una simile strategia ha dato impulso a processi di riarticolazione della tradizione e di costruzione identitaria.

Nei paragrafi che seguono ripercorrerò la storia del recupero di un vitigno a bacca bianca (il Timorasso) e delle promesse di sviluppo che questo recupero ha alimentato nel suo territorio di origine (le valli dell'Appennino Piemontese intorno a Tortona), per provare a riflettere sulle logiche e le pratiche che guidano il riposizionamento all'interno di un'arena globale di aree a lungo definite marginali¹.

Vocazioni e trasformazioni: le forme del paesaggio vitato

Il Timorasso appare come il prodotto che sta permettendo al Tortonese di compiere un vero e proprio balzo in avanti e di vedere dischiuse possibilità in precedenza

¹ Questo scritto si basa su una ricerca dedicata all'analisi delle trasformazioni dell'economia rurale e della costruzione sociale di nuove semantiche del cibo e della natura nelle valli del Tortonese che sto conducendo nell'ambito del Dottorato in Antropologia culturale e sociale dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca.

inconcepibili. Al tempo stesso, l'apertura di nuovi orizzonti sembra finalmente realizzare le potenzialità inespresse di un territorio "naturalmente vocato" alla viticoltura. Ciò che vorrei cercare di mettere in luce in questa prima parte attraverso una ricostruzione di alcune tappe del cammino moderno della viticoltura nella zona è che i "sapori dei luoghi" (Trubek 2008) non costituiscono qualcosa di dato, ma emergono storicamente dall'intersezione tra siti di azione particolari e campi globalmente definiti di possibilità (Appadurai 2001: 50).

Le forme del paesaggio vitato di alcune regioni italiane scolpite nell'immaginario turistico internazionale hanno un'origine relativamente recente. In un contributo dedicato alla penetrazione del capitalismo nelle campagne dopo l'Unità d'Italia, Emilio Sereni (1971: 210) ha sostenuto che l'abbattimento delle barriere doganali interne e lo sviluppo della rete viaria hanno creato una nuova divisione sociale del lavoro agricolo su base nazionale, stimolando la ricerca di vocazioni produttive per i territori.

Un esempio emblematico dell'origine recente di paesaggi apparentemente senza tempo è costituito dalla Toscana viticola che, come ha fatto notare Pietro Meloni (2017: 95), deve la sua configurazione attuale alle trasformazioni del territorio dopo la fine della mezzadria. Significativo a riguardo anche il caso dell'Oltrepò Pavese, territorio contiguo all'Appennino Piemontese, la cui vocazione alla produzione di vino è stata consacrata dal passaggio della ferrovia da Broni, Casteggio e Stradella, che ha consentito un notevole ampliamento del raggio di distribuzione (Maffi 2012: 62).

Per la zona di Tortona, così come per il vicino Alto Monferrato, la nascita di un paesaggio fortemente connotato dalla vite può essere fatta risalire alla fine del XIX secolo, quando la crisi dell'industria serica e la saturazione del granturco sul mercato mondiale hanno reso la viticoltura più redditizia rispetto al gelso e ai seminativi (Rocca 2014). Si trattava, però, come riportato dal deputato piemontese Francesco Meardi, membro della commissione Jacini per l'inchiesta agraria, di una coltivazione prevalentemente promiscua (Meardi 1883, cit. in Rocca 2014). I proprietari contadini, infatti, la cui possibilità di accesso alla terra era andata consolidandosi in virtù del mercato fondiario dei beni ecclesiastici e nobiliari e di una crescita demografica che aveva spinto a mettere a coltura anche gli appezzamenti più piccoli e marginali, tendevano soprattutto a garantirsi una produzione sufficiente per l'autoconsumo, pur trovandosi già inseriti in circuiti commerciali (Rapetti 2009: 67).

L'arrivo della fillossera, registrata nel Tortonese nel 1897, segna una cesura radicale: l'innesto dei polloni delle viti su portainnesto americani resistenti all'insetto, che si presenta come unica soluzione possibile, comporta spese ingenti a cui non tutti i contadini riescono a fare fronte (Mainardi 2009: 102). La fillossera, insieme alle malattie crittogamiche che l'avevano preceduta (oidio e peronospora), impone una rottura epocale anche sotto un altro punto di vista: il patrimonio di conoscenza empirica che aveva fino ad allora sostenuto la viticoltura contadina si rivela non più sufficiente (ivi: 101). Nel 1898 i contadini di San Salvatore Monferrato si rivoltano

contro le squadre anti-fillossera incaricate di individuare i vigneti da estirpare; i carabinieri aprono il fuoco sulla folla e sei persone rimangono uccise (*ibid.*). Questo episodio esprime con drammatica chiarezza lo spaesamento derivante dall'irruzione di un sistema di senso "esperto" che si impone senza possibilità di appello².

La ricostruzione avviene sotto il segno della specializzazione del vigneto, della selezione delle varietà più resistenti e della riorganizzazione degli impianti in file regolari per permettere i trattamenti necessari. La seconda ondata della fillossera infligge un ulteriore colpo al modello della coltura promiscua, che va incontro a un rapido sgretolamento (Rapetti 2009c: 167).

Durante gli anni del fascismo, malgrado la retorica delle feste dell'uva, la viticoltura viene trascurata e il movimento cooperativo nato nei decenni precedenti, che aveva avuto il merito di tutelare i contadini in un contesto caratterizzato dalle fluttuazioni del mercato e dallo strapotere di mercanti, intermediari e grossisti, viene irregimentato negli organismi statali (ivi: 171). La cantina sociale di Tortona, che alla sua nascita nel 1931 contava 38 soci, arriva solo dopo la Seconda Guerra Mondiale a porsi come punto di riferimento per i vignaioli della zona, raggiungendo quota 1261 soci nel 1951 (Rossini 2009).

Il processo di differenziazione sociale tra i vignaioli si accentua a partire dagli anni Cinquanta, quando i costi per sostenere la meccanizzazione (incentivata da una legislazione favorevole sui carburanti agricoli), per l'acquisto di fertilizzanti e prodotti per la lotta fitosanitaria, per attrezzare la cantina in funzione della vinificazione e della conservazione del vino e per l'aggiornamento professionale, uniti alla ricerca di sbocchi di mercato, pongono in seria difficoltà le piccole aziende contadine (Maffi 2010).

Per le valli del Tortonese, come per numerose aree rurali italiane, sono gli anni dell'abbandono della campagna. Mentre l'emigrazione stagionale verso le pianure aveva costituito per lungo tempo una risorsa cruciale, specialmente per gli abitanti delle alte valli, l'esodo del secondo dopoguerra è definitivo. Come osservato da Paolo Ferrari (2013: 17-18), nemmeno l'emigrazione oltreoceano, cominciata nella seconda metà del XIX secolo, ha avuto un impatto simile, in quanto prevedeva in molti casi un "ritorno" del frutto del lavoro degli emigrati sotto forma di rimesse e investimenti nel paese d'origine.

Malgrado la consistente diminuzione della superficie vitata provocata dallo spopolamento, le trasformazioni delle tecniche agricole a cui si è fatto riferimento (in particolare la meccanizzazione e l'uso massiccio di prodotti chimici) rendono possibile un aumento della produttività (Rapetti 2009d: 206). La stragrande maggioranza del vino prodotto viene venduto sfuso e l'orientamento alla quantità appare ai vignaioli come la strategia economica più sicura (Maffi 2010: 160).

Quando nel 1962 la Comunità Economica Europea pone le basi per un mercato comune del vino, l'esigenza principale è quella di stabilizzare il rapporto tra la do-

² Malgrado il punto di vista prettamente "tecnico-gestionale" non fosse estraneo ai contadini in virtù dell'attività di comizi agrari e cattedre ambulanti di agricoltura (Rapetti 2009b: 70).

manda e l'offerta per evitare le periodiche crisi di sovrapproduzione a cui il settore vinicolo andava incontro (Unwin 1996: 325). Sullo sfondo è presente, inoltre, la preoccupazione della Francia, dotata di una legislazione sulle denominazioni di origine fin dal 1935, rispetto a un possibile crollo del prezzo dei propri vini a seguito dell'invasione del mercato comune da parte di vini italiani economici. L'obbligo stabilito a livello europeo di redigere un registro delle aree viticole, di notificare i livelli di produzione e di definire regole precise a tutela dei vini di qualità prodotti in regioni specifiche, unito alla spinta di una parte dei produttori italiani preoccupati dalle numerose frodi geografiche, porta l'Italia ad approvare il d.p.r. 12 luglio 1963 n. 930, che istituisce le Denominazioni di origine controllata³ (ivi: 326).

Il problema degli squilibri tra domanda e offerta rimane tuttavia aperto, e le norme europee promulgate negli anni Settanta e Ottanta mirano a regolamentare in modo più stringente la produzione incentivando e poi imponendo la distillazione delle eccedenze, vietando i nuovi impianti e offrendo aiuti per l'abbandono dei vigneti (*ibid.*). Nel frattempo, a seguito delle misure di liberalizzazione economica e dell'aumento del volume complessivo degli scambi internazionali, le nazioni storicamente produttrici di vino si trovano esposte alla concorrenza sul mercato mondiale di Paesi come gli Stati Uniti, l'Argentina, il Cile, il Sudafrica, l'Australia e la Nuova Zelanda (Fait 2008: 16-17).

È in questo contesto di accresciuta competitività che ha preso forma la cosiddetta "svolta della qualità" degli anni Ottanta⁴ (Rapetti 2009d: 207; Maffi 2021). Il modello adottato dai nuovi Paesi produttori si è incentrato sulla valorizzazione di vitigni internazionali (quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Riesling), capaci di adattarsi a diversi contesti territoriali e in grado di produrre un vino dalle caratteristiche stabili e omogenee indipendentemente dal luogo d'origine. Il recupero del legame tra vino e territorio d'origine ha quindi assunto agli occhi dei produttori del Vecchio Mondo il valore di una contromossa necessaria⁵: l'enfasi sulla dimensione locale, in questo senso, non ha significato una fuoriuscita dal mercato globale; al contrario, ha rappresentato la leva per rilanciare la propria competitività al suo interno (Fait 2008: 23-24).

Nel settore del vino non si è trattato di un fenomeno completamente nuovo. La storia dell'ascesa di Bordeaux è emblematica a riguardo: mentre l'occupazione inglese dell'Aquitania dal XII al XV secolo aveva permesso ai vini della zona, esenti dalle imposte che colpivano quelli delle regioni interne francesi, di diffondersi in Inghilterra, la riconquista da parte della Francia nel 1453 aveva provocato un rio-

³ Un ruolo importante in questo processo è stato svolto dall'Onorevole monferrino Paolo Desana, oggi riconosciuto come "il padre della Doc".

⁴ In Italia il 1986 può essere considerato l'anno chiave per la piena affermazione di questa tendenza: lo scandalo del metanolo, che porta alla morte di 23 persone, stimola una riconfigurazione del quadro istituzionale che, a sua volta, induce le aziende a riqualificare la produzione (Barbera, Audifredi 2012).

⁵ In realtà, come mi è stato fatto notare diverse volte nel corso della ricerca, per i piccoli produttori le spese per adeguare la produzione agli standard normativi della qualità certificata possono risultare insostenibili e affidarsi a un vitigno che rende bene in luoghi diversi non svilisce il vino che se ne ricava (intervista a L. raccolta dall'autrice a Volpedo il 13 marzo 2021).

rientamento delle esportazioni verso i Paesi Bassi. Quando, nel 1672, i Paesi Bassi entrano in guerra con la Francia e la concorrenza dei vini spagnoli e portoghesi a buon mercato minaccia i produttori bordolesi, questi ultimi non scelgono di aumentare la produzione e di abbassare il prezzo, bensì di investire nella produzione di qualità: una scelta che si rivela decisiva per lo sviluppo economico della zona (Unwin 1996: 258-259; Ulin 1996: 47-48).

Il caso di Bordeaux riguarda però un'area la cui fama era già da tempo consolidata e che necessitava solo di continuare ad assicurarsi un vantaggio competitivo⁶. Diverso è il caso di territori, come le aree interne italiane, in cui i prodotti locali sono stati oggetto di un vero e proprio processo di reinvenzione nel quadro delle trasformazioni a cui si è fatto riferimento.

Rinascita e ricomposizione

La storia della rinascita del Timorasso, ormai ampiamente raccontata anche sulla stampa nazionale⁷, rientra in questo processo di reinvenzione e rilancio dei territori marginali grazie all'eccellenza dei propri prodotti. I tratti assunti da questa storia sono quelli di una parabola rivoluzionaria e controcorrente rispetto all'orientamento verso la viticoltura quantitativa che era stato predominante nel Tortonese fino a quel momento: un vitigno coltivato nella zona da secoli (il primo riferimento certo è relativo al 1787 ma, come si vedrà meglio in seguito, la profondità storica che si cerca di recuperare è ben maggiore), negli anni Ottanta è ridotto a qualche ettaro; l'intuizione di alcuni vignaioli apre le porte alla «più importante novità viticolo-enologica piemontese (e non solo) degli ultimi tre decenni (almeno)» (Marro 2020: 102).

La letteratura economica vede nei “territori del vino” un significativo esempio di *milieu innovateur*, vale a dire un ambiente dove la condivisione di comportamenti, modelli e codici socioculturali crea cooperazione, fiducia e senso di appartenenza, indirizzando il capitale sociale originario verso obiettivi condivisi (Fait 2008: 96). Come messo in evidenza in diversi studi socio-antropologici, tuttavia, l'innovazione deve essere considerata una posta in gioco all'interno di campi sociali (ed ecologici) strutturati in cui gli attori non sono dotati delle stesse risorse, non sono sottoposti agli stessi vincoli e non condividono sempre gli stessi valori (Barlett 1980; Olivier de Sardan 2008).

Per scorgere nel Timorasso (che veniva vinificato insieme ad altri uvaggi a bacca bianca per produrre un vino generico, venduto sfuso nelle zone limitrofe, Quiligotti 2015) una risorsa potenziale per il territorio, occorre una figura di vignaiolo nuova, che potesse fare perno sulla tradizione familiare ma che fosse anche in grado di abbinare le conoscenze empiriche alle competenze enologiche e alla capa-

⁶ Di cui, peraltro, hanno beneficiato i produttori benestanti che avevano la possibilità di conservare e fare invecchiare il proprio vino (Ulin 1996: 48).

⁷ Si veda ad esempio Fiori 2021.

cià di promozione commerciale (Rapetti 2009d: 217). I contadini, infatti, benché riconoscessero il Timorasso come “fino”⁸, lo avevano abbandonato quasi del tutto per via della sua produzione incostante e della sensibilità alla botrite⁹ (Quiligotti 2015). Ciò di cui bisogna tenere conto, pertanto, non è solo la capacità di agire degli individui in termini di potere personale, ma anche la loro possibilità di agire, che è legata allo spazio sociale ed economico in cui sono immersi (Cuturi 2022: 22).

Mettere a fuoco la rete, estesa e fittamente intrecciata, che sostiene l’esistenza dell’“oggetto” Timorasso, lungi dal dissolvere l’innovazione determinata dal suo recupero nel contesto sociale ed economico che ha contribuito a produrla, può consentire un’interrogazione critica sull’emersione di un presente che ora appare inevitabile.

Nell’*Ampelografia della provincia di Alessandria* si parla del Timorasso come di un bianco che matura presto, ha breve durata e migliora unendosi ad altre uve che gli possano conferire vigore (Demaria, Leardi 1875, cit. in Marro 2020: 113-114). La guida *La vite ed il vino nella provincia di Alessandria* dice inoltre che il Timorasso veniva fatto fermentare tra le 12 e le 24 ore per poi andare a formare il cosiddetto “torbolino”, un semilavorato (AA.VV. 1911, cit. in Pareti 2003). Come ha sottolineato Cristina Grasseni (2012: 134), per essere tradotto e riposizionato nella gerarchia globale del valore (Herzfeld 2004), un prodotto deve essere attentamente ricalibrato, e questo processo comporta una lunga serie di negoziazioni. Nel caso del Timorasso, si è trattato innanzitutto di sperimentare le potenzialità del vitigno vinificandolo in purezza e scoprendo che il suo punto di forza poteva essere una caratteristica opposta a quella indicata nell’*Ampelografia*, ovvero la propensione all’invecchiamento.

L’intenso lavoro di “composizione” del nuovo Timorasso si avvia alla fine degli anni Ottanta ed è un processo a cui contribuisce una pluralità di agenti umani e non umani: i vignaioli, che discutono, si confrontano, sperimentano; il vitigno stesso, che per le sue caratteristiche delimita un campo di possibilità e impossibilità (preferendo determinati terreni, quote ed esposizioni, orientando le tecniche di coltivazione e la scelta dei materiali per l’affinamento); le presse soffici, che consentono un trattamento più delicato delle uve; le estati più calde e secche rispetto al passato, che non fanno subire alle uve troppa pioggia e umidità (Quiligotti 2015).

Gli esperimenti riusciti spingono a definire protocolli di produzione maggiormente standardizzati che riceveranno la propria formalizzazione nel 2005 con l’inserimento del Timorasso nella Doc Colli Tortonesi, creata nel 1974 e tuttora caratterizzata soprattutto dal Barbera. Nei primi anni Duemila viene mobilitata la genetica, che certifica l’autoctonia del vitigno Timorasso, e si realizza una zonazione viticola del territorio che porta all’identificazione delle aree maggiormente vocate. Il conferimento del pedigree di “indigeno” al vitigno naturalizza il suo lega-

⁸ Intervista a M. raccolta dall’autrice a Sarezzano il 14 giugno 2021.

⁹ La botrite, detta anche muffa grigia, è una malattia fungina della vite che colpisce specialmente gli acini d’uva in fase di maturazione.

me con il territorio¹⁰ e costituisce un formidabile strumento di validazione del suo tentativo di recupero. Trovando nelle valli del Tortonese il suo territorio d'elezione, il Timorasso acquisisce un valore di unicità che gli consente di funzionare come risorsa distintiva in un mercato delle differenze (Burrese, Ranfagni, Rosati 2022).

La mutua appartenenza tra vitigno e territorio permette inoltre di andare alla ricerca di una genealogia che testimoni una continuità al di là delle fratture della storia. Nel 2020 si è scelto di ristampare un testo scritto alla fine del XIX secolo da Luigi Cataldi intitolato *Il manualetto popolare del viticoltore dedicato specialmente ai viticoltori delle colline tortonesi*. Malgrado il Timorasso sia nominato solo di sfuggita, anche questo testo contribuisce alla costruzione di un discorso autorizzante nei confronti del presente in quanto Cataldi (2020 [1898]) insiste sull'importanza del legame tra vitigni e territori.

Nell'appendice al *Manualetto* si cita, come accennato in precedenza, il 1787 quale anno in cui, allo stato attuale delle ricerche archivistiche, si ha un primo riferimento documentale certo al Timorasso: la presenza di un "morasso" viene infatti riportata nelle tenute della famiglia genovese dei Doria a Montaldeo (Marro 2020: 112). Si tenta però di comporre un quadro dotato di maggiore profondità storica ipotizzando una possibile identificazione del Timorasso con un vitigno, il Gragnolato, nominato in due scritti medievali: un documento del 1209 in cui il prevosto del capitolo della cattedrale di Tortona accensa una parcella purché venga coltivata a Gragnolato, e i *Ruralium commodorum libri XII* di Pietro de' Crescenzi, vissuto tra il XIII e il XIV secolo, in cui si definisce il Gragnolato un vitigno a bacca bianca da cui si ricava un vino longevo, tenuto nella massima considerazione a Tortona e nel suo circondario (ivi: 105).

Da un punto di vista antropologico, non è tanto rilevante interrogarsi sull'eventuale corrispondenza tra i vitigni ai fini di ricostruire una storia "vera" del Timorasso; più interessante può essere soffermarsi sull'uso che dei riferimenti al passato viene fatto come parte di una storia viva (Malighetti 2004). Sequenze discontinue di storia si trovano a essere tessute insieme e vanno ad articolare una tradizione che infonde allo stato di cose attuale un'aura di legittimità. Ad ogni modo, come si è visto, non è solo la storia a essere chiamata in causa in questo processo: se la genetica offre elementi di autenticazione dell'origine, la zonazione dona una veste di scientificità alle strategie economiche e fornisce al tempo stesso le basi per un utilizzo "razionale" delle potenzialità del territorio. Recentemente, inoltre, è stata intrapresa una ricerca etimologica sul termine "Timorasso" (Polimeni, Hohnerlein-Buchinger 2022).

Il Timorasso vinificato insieme ad altre uve produceva un vino generico e marginale. La marginalità, tuttavia, anche quando si rapporta al cibo, è un concetto posizionale (Wilk 2012: 30). Realmente marginale è ciò che rimane non marcato, e

¹⁰ Vale la pena di notare che gli usi "naturalizzanti" della genetica spesso non tengono conto delle acquisizioni della genetica stessa, che nel caso dei vitigni rivela il fondamentale ruolo della cultura nella loro selezione e diffusione (Scienza 2014: 87).

questo emerge piuttosto chiaramente quando si cercano riferimenti al Timorasso sui giornali locali¹¹. Dopo una prima lunga fase, fino alle soglie degli anni Novanta, in cui lo si nomina di rado e accanto a numerosi altri vitigni, ricompare già all'interno della cornice discorsiva aperta dalla sua operazione di rilancio, come un elemento attraverso cui riappropriarsi della propria storia. Si tratta, però, come mostra il fatto stesso che nella zona vi fossero diversi altri vitigni caratteristici e di antica coltivazione, di una storia selezionata e ricombinata mediante una fitta trama di rimandi e giochi di sponda tra modernità e tradizione.

In cammino verso la distinzione

Nel passaggio di questo vitigno attraverso regimi di valore differenti (Appadurai 1986), il Tortonese stesso è stato reinventato nel tentativo, condiviso ma non sempre privo di attriti¹², di “fare uscire” i prodotti e di “fare entrare” i turisti. Tramite questa operazione il Timorasso, un formaggio presidio Slow food, un salame ottenuto con un particolare tipo di lavorazione, il pittore Giuseppe Pellizza da Volpedo e il campionissimo Fausto Coppi (originario di Castellania) si trovano riuniti in un'inedita situazione di “contemporaneità” che produce, ridefinendolo, il Tortonese nell'immaginario dei potenziali turisti, con effetti di ritorno non indifferenti sulle forme di autorappresentazione degli abitanti.

Nel corso degli anni la partecipazione a fiere ed eventi del settore per fare conoscere il territorio e i suoi prodotti all'esterno e la messa a punto di un “pacchetto” di esperienze da fare sul territorio stesso, tra cui manifestazioni che prevedono itinerari del gusto alla scoperta dei sapori dei Colli Tortonesi, hanno funzionato come strumenti di produzione e riproduzione della località, nonché di *impression management* (Goffman 1959) rispetto alla sua immagine turistica e mediatica.

Coloro che degustano e acquistano il vino ricavato dal Timorasso non sono spettatori passivi di questo processo, ma vi partecipano attivamente anche attraverso valutazioni e opinioni espresse su blog e siti dedicati che rappresentano veri e propri spazi di costruzione sociale del gusto (Colombo 2022). Nell'ambito dell'economia delle esperienze, il Timorasso si trova a essere assunto come segno, ovvero come oggetto che distingue coloro che sono in grado di distinguerlo (Baudrillard 2012). Se si intende l'universo simbolico dei vini come un sistema di differenze presieduto dalla logica della distinzione (Santoro 2015: 33), il significato del segno “Timorasso” può essere desunto, più che dai suoi attributi intrinseci, dalla nuova posizione che occupa all'interno di questo campo.

Il vino è stato storicamente ed è tuttora un potente vettore di distinzione sociale in molte società (Unwin 1996: 90). Il suo valore in quanto simbolo, come ha mostrato Sidney Mintz (2020) a proposito dello zucchero, non può essere astratto

¹¹ Ricerca effettuata tramite il portale Giornali del Piemonte. È stato R., amico e interlocutore prezioso, a segnalarmi il sito.

¹² Intervista ad A. raccolta dall'autrice a San Sebastiano Curone il 13 aprile 2021.

dalle strutture di potere delle società che lo hanno prodotto. Per diversi secoli la distinzione più rilevante in termini di consumi di classe è stata quella tra primo vino e vinelli ricavati da successive torchiature a cui si poteva aggiungere acqua, assunti dai ceti popolari anche come integrazione calorica (Unwin 1996: 53; Rapetti 2009a: 22; Rocca 2014). Negli ultimi decenni si è invece verificato un evento che, secondo Tim Unwin (1996: 362), costituisce una delle maggiori chiavi di comprensione del successo riscontrato dal vino nella società contemporanea: il simbolismo “alto” un tempo riservato esclusivamente ai vini d’élite ha inglobato un numero ben maggiore di vini.

Il Timorasso beneficia sicuramente di questa sorta di dilalia enologica¹³ e il suo crescente prestigio ha portato negli ultimi anni alcune aziende di grande fama provenienti principalmente dalle Langhe ad acquistare terreni nel Tortonese, mentre alcuni langaroli hanno iniziato a produrre anche all’interno della Doc Langhe un bianco ricavato dal Timorasso. Il fenomeno non è di per sé nuovo se si considera che già alla fine del secolo scorso nella vicina Gavi aziende provenienti dall’esterno avevano acquistato terreni (Rapetti 2009d: 219) e che la storia del vino offre numerosi esempi sia di acquisizioni in aree dove vengono realizzati prodotti di pregio sia di dislocazione della produzione in luoghi diversi per via dell’impossibilità di un’espansione nel territorio d’origine o della ricerca di una maggiore facilità di accesso ad altri mercati (Unwin 1996).

Il successo sempre maggiore del Tortonese ha stimolato un significativo riposizionamento al suo interno, coinciso con la definizione di una nuova sottozona (“Derthona”) all’interno della Doc Colli Tortonesi e con la scelta di legare più decisamente il vino al territorio chiamando appunto Derthona il vino da Timorasso lì realizzato. In questa strategia di riposizionamento ha acquisito un ruolo fondamentale il concetto di *terroir*, termine semanticamente denso, definito in un dizionario francese ottocentesco (Larousse 1866, cit. in Trubek 2008: xv) come la terra dal punto di vista dell’agricoltura (cioè a dire un territorio dotato di determinate caratteristiche naturali che, con la mediazione delle tecniche degli agricoltori, comunica quelle caratteristiche ai prodotti) e paragonato, molto più recentemente, a una partitura musicale che rischia di diventare un feticcio nella sua estremizzazione commerciale (Le Gris 2011: 104).

In Francia l’idea di *terroir* è stata cruciale per la classificazione dei vigneti, un’operazione che ha ancorato le battaglie politiche dei produttori al suolo e al clima; negli Stati Uniti invece, dove l’accento tende a essere posto sulla soggettività “democratica” del gusto e sulle capacità imprenditoriali dei singoli viticoltori, la logica del *terroir* ha faticato maggiormente a imporsi (Trubek 2008; Fourcade 2012). Si tratta quindi di una nozione che non può essere data per scontata. Il fatto che i vignaioli del Tortonese la stiano ponendo in primo piano è rimarchevole perché indica come al processo di costruzione identitaria e di differenziazione da

¹³ Uso una metafora tratta dalla sociolinguistica sulla scorta di Goody (1982: 184), che ha parlato di diglossia culinaria.

altri territori si stia affiancando un processo di mobilitazione delle differenze sia a livello infra-territoriale e di definizione di micro-identità (Demossier 2011: 689) sia a livello di singolo prodotto, per il quale si prevedono tre tipologie a seconda dell'invecchiamento.

Se il *terroir* è uno strumento per negoziare il cambiamento (*ibid.*), si può ipotizzare che esso venga a maggior ragione chiamato in causa in momenti di passaggio e trasformazione come quello che sta attualmente vivendo il Tortonese. Anche la composizione del suolo e il microclima cambiano (quest'ultimo a una velocità maggiore), ma a un ritmo diverso rispetto alle fluttuazioni degli eventi attuali. Lo scarto tra scale temporali consente al *terroir* di porsi come punto di riferimento in un momento di cambiamenti accelerati.

Conclusioni

In apertura si è fatto cenno alla difficoltà di parlare di mercato del vino al singolare. La nuova Politica Agricola Comune entrata in vigore nel 2023 riflette in un certo senso la complessità e le contraddizioni del settore vitivinicolo: da un lato si prevede la definizione di un Piano strategico nazionale che potrebbe rivelarsi un utile strumento per supportare la viticoltura nelle aree marginali e attivare processi di sviluppo sostenibile, ma dall'altro si dà la possibilità di includere i prodotti del tutto o parzialmente dealcolati (la cui realizzazione è altamente energivora) rispettivamente nei vini da tavola e nelle Denominazioni di Origine¹⁴ (Pomarici 2021).

Il futuro sociale e ambientale delle valli del Tortonese dipende anche da questi orientamenti formulati in sedi decisamente sovralocali. Nel frattempo, nel giugno del 2022 il Governo ha dato il via libera al riconoscimento della zona come area progetto nell'ambito della Strategia nazionale per le aree interne. Il dossier di presentazione della candidatura¹⁵ evidenzia come occasione di sviluppo la presenza sul territorio di produzioni agroalimentari di qualità con prospettive di mercato ampie come il Derthona Timorasso, già oggetto di finanziamenti Leader.

La scelta di puntare su prodotti locali distintivi come strategia di riconoscimento globale per le aree marginali è in linea con quello che Luc Boltanski ed Ève Chiapello (2005) hanno chiamato il nuovo spirito del capitalismo, che negli ultimi decenni avrebbe fatto proprie diverse istanze della critica "artistica" nei suoi confronti (per cui, di fronte all'accusa di massificare e industrializzare i prodotti, ha reagito inglobando le richieste di autenticità nel processo di accumulazione). Proporre la valorizzazione dell'identità come via per rendere competitiva un'area caratterizzata da una crisi di lungo periodo apre la strada a operazioni, al tempo stesso economiche e culturali, di selezione dei prodotti su cui puntare e di scelta di

¹⁴ L'inclusione non potrà avvenire in assenza di una preventiva modifica del disciplinare.

¹⁵ Si tratta di un documento redatto a luglio 2021 inviatomi il 3 aprile 2022 tramite posta elettronica da R., che lo aveva a sua volta richiesto, in quanto non pubblicato, tramite accesso civico e intervento del Difensore civico della Regione Piemonte.

un passato a cui rifarsi. Come si è visto nel caso del Timorasso però, quella che si è compiuta non è soltanto un'operazione selettiva, ma una vera e propria operazione costruttiva e compositiva che ha mobilitato una pluralità di attori nella creazione di un'icona per il territorio¹⁶.

Per il Tortonese sembra così realmente essere tornato il tempo della vite: un tempo in cui la viticoltura è molto meno estesa rispetto al passato, ma esprime attraverso un marchio il legame con il territorio. Nella poesia di Friedrich Hölderlin (2001: 1279) *La veduta*, il tempo della vite si riferisce alla fine della vita e delle singole stagioni in contrapposizione alla permanenza della natura. Nel caso descritto può essere più prosaicamente applicato a un modello di viticoltura particolare che, nel momento in cui si afferma, riscopre come cornice di senso che trascende i tempi la permanenza di una vocazione alla viticoltura. La vite agisce come operatore simbolico e materiale che riordina il reale in un determinato modo, orienta pratiche, percezioni e rappresentazioni, pone al centro della scena una narrazione e ne relega sullo sfondo altre.

BIBLIOGRAFIA

- APPADURAI ARJUN
1986 *Introduction. Commodities and the politics of value*, in *The social life of things*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 3-63.
- 2001 *Modernità in polvere*, Roma, Meltemi (ed. or. *Modernity at large*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1996).
- BARBERA FILIPPO, AUDIFREDI STEFANO
2012 *In Pursuit of Quality. The Institutional Change of Wine Production Market in Piedmont*, in «Sociologia Ruralis», 52, 3, pp. 311-331.
- BARLETT PEGGY F. (ed.)
1980 *Agricultural Decision Making*, New York, Academic Press.
- BAUDRILLARD JEAN
2012 *Per una critica dell'economia politica del segno*, Sesto San Giovanni, Mimesis (ed. or. *Pour une critique de l'économie politique du signe*, Paris, Gallimard, 1972).
- BOLTANSKI LUC, CHIAPPELLO ÈVE
2005 *The New Spirit of Capitalism*, London-New York, Verso (ed. or. *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard, 1999).
- BURRESI ALDO, RANFAGNI SILVIA, ROSATI MASSIMO
2022 *Vignaioli autentici*, Soveria Mannelli, Rubbettino.

¹⁶ Che la costruzione di un'identità riconoscibile sia l'unica strategia di sopravvivenza possibile per un'area marginale (ma forse sarebbe meglio dire marginalizzata) è ovviamente contestabile. Un'opera di rivalorizzazione come quella descritta produce o consolida nuove alleanze e al contempo nuovi ordini di differenza tra vignaioli.

- CATALDI LUIGI
2020 *Manualetto popolare del viticoltore dedicato specialmente ai viticoltori delle colline tortonesi*, Torino, Edizioni del Capricorno (ed. or. Genova, Tipografia della gioventù, 1898).
- COLOMBO EMANUELE C.
2022 *Storia di una riscoperta. Il timorasso alle origini dell'enoturismo tortonese (dal 1980 a oggi)*, in *Turismo 4.0*, a cura di Giovanni Gregorini, Riccardo Semeraro, Milano, Vita e Pensiero, pp. 109-127.
- CUTURI FLAVIA G.
2022 *Riflessioni introduttive. Prima Parte*, in «L'Uomo», XII, 1, pp. 7-23.
- DEMOSSIER MARION
2011 *Beyond terroir. Territorial construction, hegemonic discourses, and French wine culture*, in «Journal of the Royal Anthropological Institute», n.s., 17, pp. 685-705.
- FAIT MONICA
2008 *Competitività e sviluppo dei territori del vino*, Bari, Cacucci.
- FERRARI PAOLO
2013 *Lassù in montagna non si poteva stare*, Cosola, Musa.
- FIORI ROBERTO
2021 *La rinascita del Timorasso. Da tre a 200 ettari in vent'anni*, in «la Repubblica», 9 maggio, https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/05/09/news/la_rinascita_del_timorasso_da_tre_a_200_ettari_in_vent_anni-299314286/ (ultima visita 31 gennaio 2023).
- FOURCADE MARION
2012 *The Vile and the Noble. On the Relation between Natural and Social Classifications in the French Wine World*, in «The Sociological Quarterly», 53, 4, pp. 524-545.
- GOFFMAN ERVING
1959 *The Presentation of Self in Everyday Life*, New York, Doubleday.
- GOODY JACK
1982 *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press.
- GRASSENÌ CRISTINA
2012 *Developing Cheese at the Foot of the Alps*, in *Reimagining Marginalized Foods*, ed. Elizabeth Finnis, Tucson, University of Arizona Press, pp. 133-155.
- HERZFELD MICHAEL
2004 *The Body Impolitic. Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, Chicago, University of Chicago Press.
- HÖLDERLIN FRIEDRICH
2001 *Tutte le liriche*, Milano, Mondadori.
- LE GRIS MICHEL
2011 *Dioniso crocifisso*, Roma, DeriveApprodi (ed. or. *Dionysos crucifié*, Paris, Editions Syllepse, 1999).
- MAFFI LUCIANO
2010 *Storia di un territorio rurale. Vigne e vini nell'Oltrepò Pavese*, Milano, FrancoAngeli.
2012 *Natura docens. Vignaioli e sviluppo economico nell'Oltrepò Pavese nel XIX secolo*, Milano, FrancoAngeli.
2021 *Vigne e vini in Oltrepò Pavese. Dalla lunga transizione allo sviluppo*, in «Storia in Lombardia», XLI, n. 1-2, pp. 131-148.

- MAINARDI GIUSI
2009 *Vigneti e cantine*, in AA.VV., *Alessandria provincia viticola*, Provincia di Alessandria, pp. 97-121.
- MALIGHETTI ROBERTO
2004 *Il Quilombo di Frechal*, Milano, Raffaello Cortina.
- MARRO ROBERTO
2020 *Appendice. Breve storia del Timorasso*, in Luigi Cataldi, *Manualetto popolare del viticoltore dedicato specialmente ai viticoltori delle colline tortonesi*, Torino, Edizioni del Capricorno.
- MELONI PIETRO
2017 *Due retoriche della produzione vinicola senese: il patrimonio e la merce*, in «Archivio di Etnografia», XII, 1-2, pp. 87-111.
- MINTZ SIDNEY
2020 *Storia dello zucchero*, Torino, Einaudi (ed. or. *Sweetness and Power*, New York, Penguin, 1985).
- MORAZZONI MONICA, ZAVETTIERI GIOVANNA G.
2018 *Tutela attiva e sistemi agroalimentari nelle aree interne italiane*, in «Geography Notebooks», 1-2, pp. 45-65.
- OLIVIER DE SARDAN JEAN-PIERRE
2008 *Antropologia e sviluppo*, Milano, Raffaello Cortina (ed. or. *Anthropologie et développement*, Paris, Karthala, 1995).
- PARETI STEFANO
2003 *Colli Tortonesi e Timorasso*, in «Il domani», 14 luglio, <https://www.giornalidelpiemonte.it/dettaglio.php?globalId=giopiens;3759689;1> (ultima visita 31 gennaio 2023).
- POLIMENI GIUSEPPE, HOHNERLEIN-BUCHINGER THOMAS
2022 *Timorasso. Qualche ipotesi sul nome dell'uva tortonese*, in «Il Popolo Tortona», 28 luglio, <https://www.ilpopolotortona.it/timorasso-qualche-ipotesi-sul-nome-delluva-tortonese/> (ultima visita 31 gennaio 2023).
- POMARICI EUGENIO
2021 *La riforma della PAC e il settore del vino*, in «I Georgofili», VIII, 18, pp. 97-102.
- QUILIGOTTI GIANFRANCO
2015 *Il timorasso e la luna*, in *Le tre agricolture. Contadina, industriale, ecologica*, a cura di Pier Paolo Poggio, Milano, Jaca Book, pp. 281-290.
- RAPETTI VITTORIO
2009a *Antichi vasi e difficili commerci*, in AA.VV., *Alessandria provincia viticola*, Provincia di Alessandria, pp. 11-34.
2009b *Uomini e colline: il paesaggio della vite*, in AA.VV., *Alessandria provincia viticola*, Provincia di Alessandria, pp. 53-72.
2009c *Specializzazione e mercato*, in AA.VV., *Alessandria provincia viticola*, Provincia di Alessandria, pp. 153-177.
2009d *Impresa e cooperazione, qualità e tutela*, in AA.VV., *Alessandria provincia viticola*, Provincia di Alessandria, pp. 201-229.
- ROCCA GIUSEPPE
2014 *La viticoltura nell'Alto Monferrato. Gli effetti sul paesaggio e sul turismo locale*, in «Territoiresdu vin» (en ligne), 6, <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresdu-vin/index.php?id=831-tocto1n1> (ultima visita 31 gennaio 2023).
- ROSSINI FEDERICA
2009 *Una cantina storica. La cooperativa di Tortona*, scheda in AA.VV., *Alessandria provincia viticola*, Provincia di Alessandria.

- SANTORO MARCO
2015 *Introduzione*, in Pierre Bourdieu, *Forme di capitale*, Roma, Armando.
- SCIENZA ATTILIO
2014 *La storia della civiltà del vino in Europa raccontata attraverso il DNA dei suoi vitigni*, in *Le frontiere nascoste della cultura del vino*, a cura di Gaetano Forni, Giovanni Kezich e Attilio Scienza, SM Annali di San Michele, n. 25, pp. 87-113.
- TRUBEK AMY B.
2008 *The Taste of Place*, Berkeley-Los Angeles, University of California Press.
- ULIN ROBERT C.
1996 *Vintages and Traditions*, Washington, Smithsonian Institution Press.
- UNWIN TIM
1996 *Storia del vino*, Roma, Donzelli (ed. or., *Wine and the Vine*, London, Routledge, 1991).
- WILK RICHARD
2012 *Loving People, Hating What They Eat*, in *Reimagining Marginalized Foods*, ed. Elizabeth Finnis, Tucson, University of Arizona Press, pp. 15-33.