

UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA

Vigna Gustava

FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI CUNEO



UNA VIGNA, UN $\frac{\text{VINO}}{2}$, UNA STORIA

VIGNA GUSTAVA

Vigna Gustava è un ricamo di buona terra di Langa. Terra del barolo e da barolo. Una grande bellezza: benedetta dal Cielo; prediletta dalla Storia; riconosciuta Patrimonio dell'Umanità.

In determinate ore del giorno, l'austero castello di Grinzane Cavour, sacro al Risorgimento italiano e alla civiltà del barolo, proietta le sue turre ombre sul vigneto. Quasi un segno di possesso. O di amorevole protezione. Ma anche una solenne investitura.



UNA VIGNA, UN $\frac{\text{VINO}}{3}$, UNA STORIA

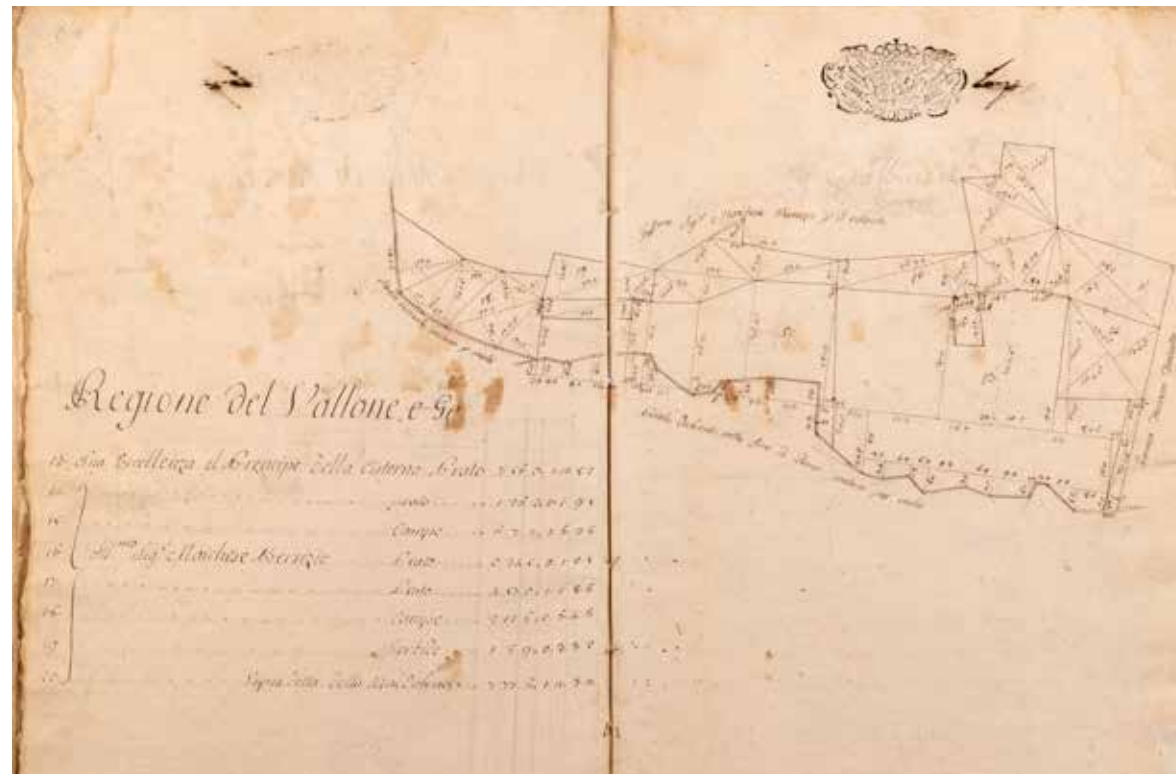
È questa l'immagine più simbolica della storia di Vigna Gu-
stava, appartenuta al patrimonio delle famiglie nobiliari e
feudali che, attraverso i secoli, si sono succedute nel possesso
di questo prestigioso e ambito angolo di Langa.

Una storia, quindi, fortunata: fatta di attenzioni e di cure privilegiate; vivificata dal sudore e dalla saggezza contadina; documentata dagli archivi.

STORIA DEL TOPONIMO

In confronto alla secolare storia del vigneto, il toponimo è relativamente recente. Compare come nome della finitima cascina: un omaggio postumo al marchese Gustavo, venuto in possesso della Tenuta di Grinzane per via ereditaria in condivisione con il fratello, il conte Camillo, a metà Ottocento. Risalendo i secoli bisogna fare riferimento al toponimo Vallone, citato anche come Vallono fin da metà Quattrocento. Nell'estimo dei beni redatto nel 1861 da Tommaso Burzio, amministratore della Tenuta dei Benso dal 1857 al 1861, il toponimo Gustava non è ancora citato. Mentre, invece, compare per la prima volta quello della cascina di nuova costruzione La Camilla, accanto alle caschine storiche: Vallone, Borsone Piccolo, Borsone Grosso, Canova, Valdisera, La Porta, La Maddalena.

Il fatto di legare il nome del marchese Gustavo alla cascina



Archivio Storico del Comune
di Grinzane Cavour - Foglio di
mappa, catasto 1783

Vallone, oltre a rappresentare un gesto familiare compensativo rispetto alla esistente cascina La Camilla, è un'attestazione indiretta della nobiltà della cascina stessa, preferita alle altre in ragione della sua storica contiguità al cuore del patrimonio e al castello stesso.

I CARATTERI STORICI

Nel panorama di Langa, Grinzane Cavour s'impone come la porta d'ingresso all'anfiteatro collinare del barolo. Una posizione strategica che, nei secoli, ne ha qualificata e condizionata la storia, segnata dai rapporti con i potenti vicini (Alba da un lato, Diano dall'altro) e da presenze feudali di alto lignaggio. Come confermano le incerte linee di confine. Profondo e durevole si rivela il rapporto con Alba, a cui il territorio risulta a lungo aggregato piuttosto che sottomesso. Le verdastre "pere du trun", pietre del tuono, rinvenute negli scassi dei vigneti dell'area, attestano presenze neolitiche. Comunque immaginabili, in virtù della prossimità territoriale con gli insediamenti neolitici documentati nella finitima località San Cassiano di Alba.

In età romana il territorio rappresenta una propaggine dell'ager di Alba Pompeia, a presidio di importanti percorsi documentati dalla toponomastica. Su tutti quello di Plaustra, da esaurienti studi messo in relazione ai traffici con la vici-

na città di Pollentia. Significativi reperti archeologici, supportati ancora dalla toponomastica, attestano la presenza di estesi fundi e di ville di facoltosi possidenti della vicina Alba. Ma, sui versanti collinari, la coltivazione della vite e il commercio dei vini sono una realtà preesistente all’arrivo dei Romani. Che la perfezionano ed estendono, relazionandola a più ampi orizzonti geografici. In un rapporto scambievole e di reciproca referenzialità, riassunta nella leggendaria frase attribuita a Giulio Cesare: «Et de Murra optima usque ad nostram Romae metropolim perduximus vina». Una più rigorosa citazione storica, tratta dalla “Naturalis Historia” di Plinio il Vecchio, attesta che i “calici di Pollenzo” rivaleggiano in fama e qualità con quelli di Asti e di Sorrento. Là dove “calici” sta per anfore, i contenitori da vino utilizzati dai Romani. È poi la stele dei I secolo d.C. intitolata al «mercator vinarius» Marco Lucrezio Cresto a documentare e referenziare l’intenso commercio del vino. Di origine celtica sono invece le botti in legno entrate in uso anche presso i Romani. Come la tradizionale carrà, raffigurata su una stele del II secolo d.C. rinvenuta nei pressi di Pollenzo.

Appartiene all’epica di Langa la frase attribuita all’imperatore Ottone I dopo il passaggio, nel 970, su queste colline: «Transivimus per deserta langarum et reliquimus ea, sine tributo». Negli stessi anni è vescovo di Alba il monaco Flocardo (o Fulcardo) che, avendo trovato la diocesi devastata dalle incursioni degli Ungari e dei Saraceni, è costretto a mantenersi con il lavoro delle proprie mani. Immagini forse



Stemma dei Belli e Damiano

un po’ retoriche e di certo non sovrapponibili a tutte le colline di Langa, ma che bene rappresentano la drammaticità dei tempi. A custodire i valori, i saperi e le buone pratiche agricole sono i monasteri. Ciò vale anche per il territorio in parola, nel 1014 citato per la prima volta con il nome di Grezam fra i possessi che l’imperatore Enrico II conferma all’abbazia benedettina di San Benigno di Fruttuaria. Considerata la posizione eletta e vocata alla viticoltura, è realistico pensare che, già all’epoca, l’alteno fosse presente sul versante collinare oggetto di studio.

L’ALBERO GENEALOGICO

Per i primi secoli dopo il Mille, la discontinuità e la rarità dei documenti non permettono considerazioni risolutive. Così come la difformità di date fra gli storici consiglia prudenti appigli temporali. Ma la Storia sembra consegnare al Medioevo locale una realtà territoriale composta da tre distinte proprietà feudali, Grezam, Borzone e Bablino, con ogni probabilità corrispondenti ad antichi fundi romani. Entità che, nel corso dei secoli e dei vari passaggi ereditari, per investiture o vendite, vengono più volte accorpate o disaggregate, per definirsi infine in un unico feudo avente come centro aggregatore Grezam, di cui la regione del Vallone rappresenta il cuore.



Stemma dei Belli

I quarti di nobiltà ci sono tutti. Alla primigenia signoria degli Arduinici, subentra sul finire dell’XI secolo quella aleramica dei Marchesi del Vasto; quindi, dal 1128, i Marchesi di Busca. Ma, al di là del potere nominale, la realtà locale vede affermarsi e consolidarsi il potere vicino e tangibile del Comune e del Vescovo di Alba, insieme a quello di facoltose famiglie espresse sempre più frequentemente dalla borghesia degli affari. Ed è al Comune di Alba che i feudatari De Grinzaneis, verso la metà del XII secolo, prestano atti di vassallaggio, sino a diventarne cittadini e a ricoprirvi cariche pubbliche. È a loro che si deve la prima organizzazione del feudo, fortemente improntata dalla natura amena e aperta dei luoghi. Quindi, più pacifico e curtense che non fortezza strategica. Peraltro, la durezza dei tempi non permette spazi di autonomia se non dietro concessione e protezione dei potenti vicini.

Le bellicose asprezze del Trecento sono ben riassunte nell’episodio che tra storia e leggenda racconta la triste fine del duca Lionello di Clarence, figlio del re d’Inghilterra: giunto ad Alba per festeggiare le nozze con Violante Visconti che gli ha portato in dote l’antica contea angioina piemontese, rotola sotto il tavolo a causa dello smodato consumo di tartufi e di vino, nella versione aneddotica, o del veleno, secondo la più probabile versione storica. Sulla provenienza, di certo aristocratica, del vino è concesso ogni sottinteso.

Nell’albero genealogico di Vigna Gustava, il Quattrocento, pur rivelandosi un secolo interlocutorio, presenta spunti di



interesse. Aprendosi sotto la signoria di Raimondo da Busca, nel 1418 il feudo viene venduto a Nicolino Marsaglia, podestà di Asti, per 1200 scudi, compreso un quarto di Borzone (tre quarti di Borzone restano ai Busca).

Le Paci di Ferrara (1428, 1433) riconsegnano la signoria feudale ai Marchesi di Monferrato. Per cui, il 31 maggio 1448 il marchese di Monferrato vende Grinzane, Borzone e Babellino ad Antonio Calderaro per 1400 ducati. Questi, nel 1463, acquista anche la restante quota di Borzone dai marchesi di Busca, ricompattando l’intero feudo.

Il secolo ha modo di lasciare un segno anche sul vigneto: al Quattrocento, infatti, si attribuiscono i lavori di sviluppo e l’aspetto curtense del castello, disegnato attorno all’originaria torre centrale. Una presenza che, d’ora in poi, si proietterà sul vigneto come una calda coperta. Che si tratti di vigneto è ora certo: giacché nel 1454 è registrata una vendita di 5 giornate di terra altenata in Vallono ai Pellizzari. È il primo documento ufficiale attestante la storicità e la nobiltà viticola di Vigna Gustava.

Per la storia di Vigna Gustava, il passaggio dinastico dei Calderaro si rivela dirimente, in quanto artefice di quella divisione del feudo che, attraverso vari passaggi ereditari, perdura fino alla soppressione napoleonica del feudalesimo. Infatti, in ragione di alcune insolvenze nei pagamenti, metà del feudo torna in possesso del Marchese di Monferrato. Porzione che nel 1541 vede l’effimera presenza della Comunità di San Damiano e, quindi, di Gabriele Nuvolo,

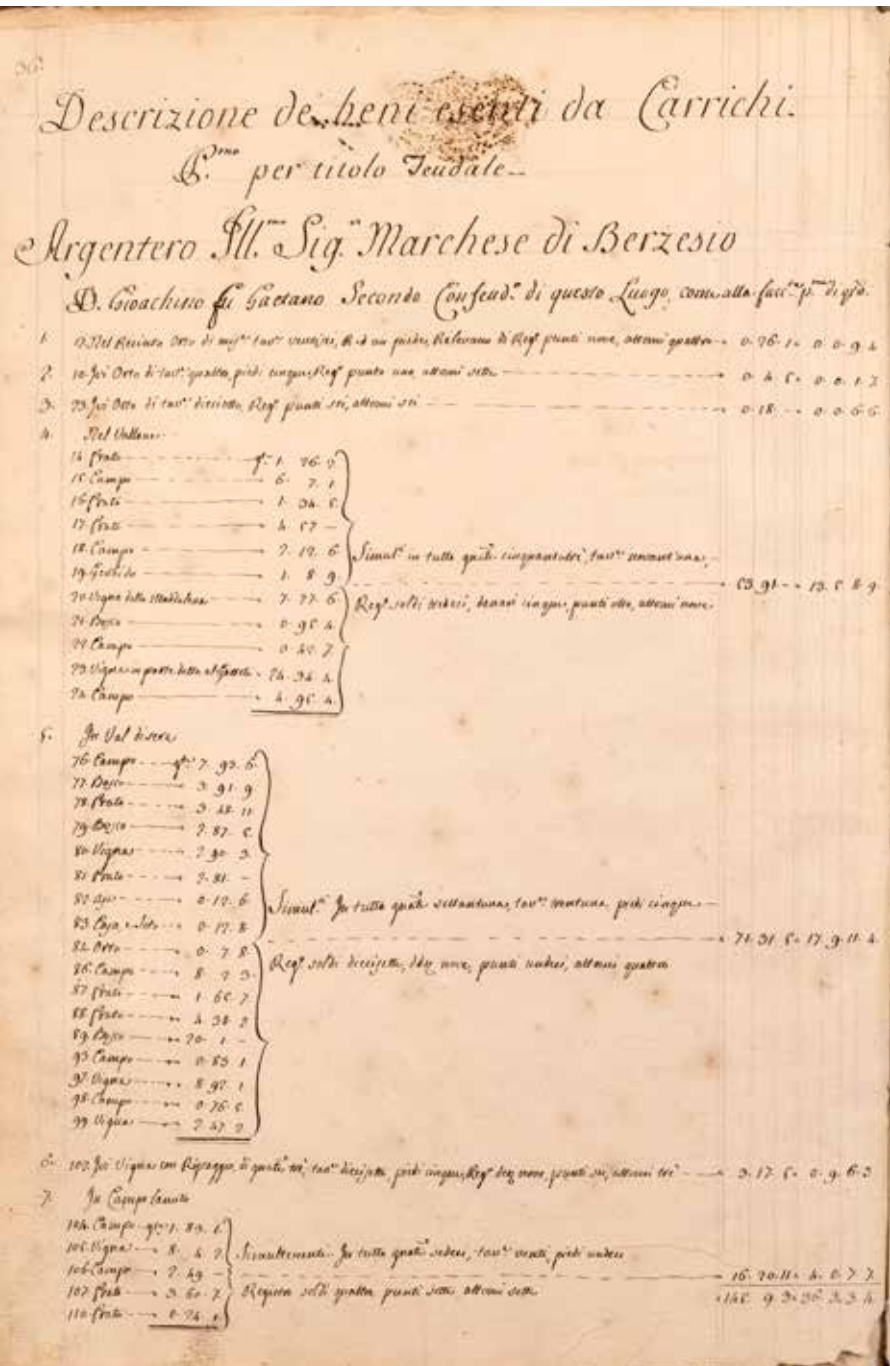
Castello di Grinzane Cavour
Salone delle maschere

per trovare il duraturo interesse dell’illustre giureconsulto albese Pietrino Belli a cui viene rivenduta nel 1542. La metà rimasta ai Calderari perviene per acquisto in due diversi momenti, nel 1524 e nel 1554, a Teobaldo Cagnola. Il Cinquecento di Vigna Gustava è raccontato nella lignea solennità del Salone delle Maschere del castello. Fatto costruire da Pietrino Belli in occasione delle sue nozze con Giulia dei Damiani di Priocca, celebra l’imparentamento fra le due famiglie con la ripetizione degli stemmi, alternati a figure allegoriche e a paesaggi. Vigna Gustava possiamo immaginarla in qualche paesaggio. Ma possiamo saperla nell’anima stessa del soffitto a cassettoni, costruito di certo anche con legni di querce cresciute nella vigna.

La politica matrimoniale aggiunge quarti di nobiltà e garantisce due secoli di stabilità a Vigna Gustava. La metà acquistata dai Belli perviene ai Marchesi Dal Pozzo grazie alle nozze di Giulia Belli con Amedeo Dal Pozzo. La seconda metà, acquistata dai Cagnola, confluisce invece nel patrimonio dei conti Argentero di Bagnasco, in virtù delle nozze di Eleonora Cagnola con Giorgio Argentero. Signorie riconosciute con investiture anche dai Savoia, dopo l’annessione di Alba e delle Langhe.

Anche in questi passaggi, la regione Vallone mantiene la sua integrità territoriale storica, risultando di pressoché esclusiva proprietà degli Argentero. Nel catasto del 1783 risulta di circa 53 giornate, oltre la metà delle quali destinate a vigneto e suddivise in due corpi: 24 giornate di «vigna in parte detta al Garreto» più altre 7 giornate di «vigna detta della Maddalena».

UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA
I O



LA MAPPA DEL TERRITORIO DEL 1783

Il primo “ritratto” di Vigna Gustava è opera del «geometra e misuratore» Pietro Antonio Musso da Treiso. È contenuto nella mappa figurata del territorio di Grinzane consegnata il 19 dicembre 1783.

Vigna Gustava, come detto, va cercata nella Regione Vallone. Intorno, la bellezza evocativa della toponomastica: Maddalena, Giardino, Brà. Poco più in là, ecco il frazionatissimo Pian degli Alteni. Fin dalla prima analisi visiva, emerge con immediatezza la preminenza assoluta del vigneto, raffigurato nella forma dell’alteno, con linee a volute verdi alternate alle linee rettilinee gialle delle colture a cereali. Aggraziati decori che nel corrispondente catasto trovano la concretezza dei riferimenti numerici, consentendo significative conclusioni.

La Regione del Vallone, suddivisa in 12 particelle, evidenzia la sua natura feudale: 11 mappali, corrispondenti a una superficie complessiva di 53.91 giornate piemontesi, sono infatti ascritti a «Argentero Ill.mo S. Marchese di Bersezio D. Gioachino fu Gaetano Secondo Confeudatario di questo Luogo»; il dodicesimo, di 7.56 giornate di prato, è accolonato a «Dalpozzo Sua Eccellenza D. Alfonso Enrico Principe della Cisterna». La superficie vitata risulta accorpata in due vigne: l’una «detta della Maddalena» di 7.77 giornate, l’altra «in parte detta del Garretto» di 24.34 giornate. La nobiltà e la vocazione viticola del versante collinare, oltre che dall’estensione complessiva pari al 60% della superficie del

Foglio del catasto del 1743

UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA
I I

Vallone, vengono avvalorate dal fatto che in nessun'altra parte del territorio comunale si trova una proprietà viticola accorpata altrettanto consistente. Considerazione che acquista rilievo se messa in relazione ai tempi e al vincolante rapporto tra vigne-prati-stalle.

**CLERMONT-TONNERRE VICTOIRE,
DE SELLON D'ALLAMAN**

Tra spinte rivoluzionarie, contraddizioni e opportunismi politici, l'età napoleonica segna una profonda cesura con il passato. Anche per le colline di Langa che conoscono nuovi fervori sociali e agrari. Anche per i dolci versanti collinari del Vallone che, entrati nel patrimonio di nobilissime famiglie, vanno incontro al loro "Risorgimento viticolo". A inizio Ottocento, nell'"anno undecimo" (1803) della rivoluzione francese, l'"allibramento delle case del Recinto", in riferimento al castello e alle sue pertinenze, registra ancora la compresenza degli Argentero e dei Dalpozzo, indicati rispettivamente "ex Marchese Bersezio" ed "ex Principe della Cisterna". Ma il primo giugno 1806 «l'intera colonna Registro Dalpozzo più ivi sito feudale nel Recinto» viene caricata a «Veglio Monsieur Giuseppe Antonio fu Gio Batta d'Alba». A ulteriore conferma della stretta dipendenza della regione Vallone con il castello, tra le pertinenze agrarie ascritte agli



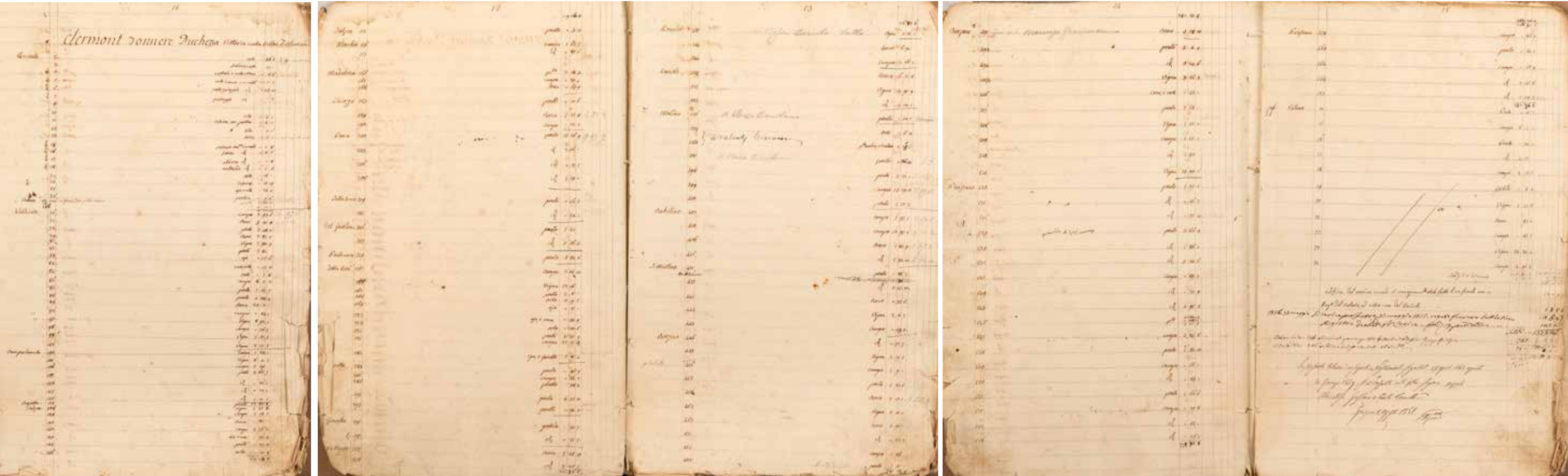
Filippina de Sales Cavour

Victoire Clemont-Tonnerre,
de Sellon d'Allaman

Argentero figurano le «Fabbriche delle cassine Vallone e Maddalena» e un «portico del Vallone». A ricomporre gran parte delle antiche proprietà feudali di Grinzane è la contessa Victoire Clermont-Tonnerre, con acquisto, nel 1815, di parte del castello e di 180 ettari di terra. Ad amministrarle, dietro un canone annuo di affitto di 4000 lire, è il cognato Michele Benso marchese di Cavour, proprietario inoltre della restante metà del castello e di circa 25 ettari di terra, acquistati presumibilmente dal citato "Monsieur" Veglio. Acquisti che, arrivando da strade diverse, smarriscono la loro memoria, come si evince da una lettera del giugno 1852: «Ho chiamato a diversi, ed a ricordo d'uomini la cascina di Raviole ha sempre portato il nome Raviole; forse sarà la cascina Bablino che era di casa Veglio prima che la comprassero le monache d'Alba». Alla metà del secolo, i fratelli Gustavo e Camillo ereditano in parti uguali le proprietà grinzanesi della zia Victoire (1849) e di famiglia, ammontanti a 542 giornate piemontesi, pari a oltre metà del territorio comunale. Proprietà che, con la morte di Camillo (1861) e di Gustavo (1864), si ricompongono in Giuseppina Benso, sposa (nel 1851) al marchese Carlo Alfieri di Sostegno.

NOTICES SUR LE DOMAINE DE GRINSANNE

Le tumultuose vicende dei decenni a cavallo dell’Ottocento si ripercuotono ovviamente sull’amministrazione e sulla conduzione dei patrimoni nobiliari. È quanto emerge dalla relazione in data 1 novembre 1818 «sur le domaine de Grinsanne» che il Marchese Michele Cavour, in veste di “locataire”, sottopone alla cognata Madame Victoire de Tonnerre. Le considerazioni sono generali, per cui Vigna Gustava va indovinata facendo tesoro di quanto fin qui esposto.



Elenco delle proprietà di Victoire Clermont-Tonnerre



permette di disegnare il paesaggio agrario di inizio Ottocento: il reddito di gran lunga principale è il vino (fr 2400); seguono il frumento (fr 1600) e il granoturco (fr 1000); gli introiti dei «cocon» (fr 600) richiamano la presenza dei gelsi; la canapa e le noci, differenziate rispetto a generici «petites récoltes» (fr 700), offrono espliciti rimandi paesaggistici. Le migliorie proposte per rendere più produttiva e remunerativa la Tenuta anticipano le linee di sviluppo che l'agricoltura di Langa conoscerà nel corso del secolo, dimostrando la competenza in materia del Marchese Cavour, membro della Reale Accademia di Agricoltura di Torino. Ritenuta fondamentale la figura di un fattore, si prospettano investimenti atti a potenziare soprattutto la viticoltura e la bachicoltura. Anche le cascine evidenziano bisogni di manutenzione. Ma la cascina del Vallone non figura tra quelle più urgenti.

CAMILLO BENSO CONTE DI CAVOUR

La storia di Vigna Gustava si intreccia strettamente con quella del Risorgimento. Infatti, il periodo più fecondo della sua secolare fedeltà alla civiltà del vino di Langa è legato alla figura di Camillo Benso conte di Cavour (1810-1861), il “tesitore” dell’Unità d’Italia.

Inviato a Grinzane, nel 1832, ad amministrare le proprietà di famiglia insieme con quelle ben più consistenti della zia



Elenco delle proprietà
di Victoire Clermont-Tonnerre

UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA
I 8

Victoire e, nelle intenzioni del padre, a raffreddare l'irrequietezza e le simpatie liberali, il giovane Camillo pone mano al riassetto economico e culturale della Tenuta, esercitando quello spirito innovatore che impronderà la sua futura azione di ministro. Sotto la sua attenta gestione, applicata attraverso un fattore, i 205 ettari della Tenuta vengono strutturati come un'azienda modello che, in virtù di una superficie estesa su oltre metà del territorio comunale (380 ettari), si identifica con il paese stesso, di cui peraltro il Cavour è sindaco dal 1832 al 1848.

La vasta Tenuta risulta organizzata sulle sette storiche cascinie, cinque condotte a mezzadria (Vallone, Borsone Piccolo, Borsone Grosso, Canova, Valdisera) e due in modo diretto con schiavendari (La Porta, La Maddalena o Cassinotta). È su questo "paesaggio storico" che si esprime la cultura agraria del Cavour, irrobustita dai viaggi all'estero. Dalle "lettere" inviate da Grinzane a Casa Cavour dal fattore Giovanni Bosco tra il 1847 e il 1852, emerge chiaramente che l'impulso più fortemente innovatore apportato da Camillo Cavour si applica alla viticoltura e alle tecniche di cantina. Ne sono testimoni: i nuovi impianti di vigneti, la sperimentazione di celebri vitigni francesi (Champagne e Bordolessi) e del Tokaj, i vasti piantamenti di acacie per ricavarne "broppe", l'utilizzo sperimentale del guano nelle provane, i rapporti con i migliori enologi dell'epoca, l'introduzione di nuove tecniche di vinificazione, le moderne strategie commerciali. Un insieme di azioni che, rafforzate dal fertile scambio di esperienze

UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA



Cammillo Benso conte di Cavour

con la Marchesa Giulia Colbert Falletti di Barolo, affermano Camillo Cavour, il castello, i vigneti di Grinzane e Vigna Gustava come artefici del barolo moderno.

LA CULLA DEL BAROLO: DA STAGLIENO A OUDART

Una larga e antica fama accompagna il vino nebbiolo dell’anfiteatro collinare che si apre attorno al castello di Grinzane. Un vino che Pier De Crescenzi, nel Trecento, celebra «ottimo e da serbare e potente molto». Qualità ribadite a inizio Seicento da G.B. Croce, gioielliere di Casa Savoia e grande esperto di vini: «generoso, gagliardo e dolce ancora ... qual lungamente e bene si conserva». Va sottolineata l’attribuzione «dolce» che fino alla metà dell’Ottocento sottende un giudizio di eccellenza. L’illustre Giorgio Gallesio nei suoi “giornali dei viaggi”, alla data del 19 settembre 1834, annota da Barolo che il «famoso vino di Barolo» per essere ritenuto «finissimo bisogna farlo di Nebbiolo puro, oppure vi si mischia il Neiran perché gli dia colore». In altra parte precisa che «il Neiran non v’entra che per un decimo». Interessanti notizie derivano dalla visita alla cantina del “Marchese Barolo”, descritta seminterrata, con volte a botte, capace di «30 botti, in gran parte di vini vecchi». Il giudizio sull’assaggio rivela le tecniche di vinificazione e il gusto dell’epoca: «quello del 1833 era aspro e ingrato; quello del 1832 era invece morbido e amabile».

È in questa cornice vitivinicola che va inserito il progetto del Cavour volto a creare un grande vino all’altezza dei blasonati francesi. Solo così, infatti, è possibile cogliere la straordinaria portata innovativa e il ruolo fondamentale che i vigneti del Vallone, antenati di Vigna Gustava, ricoprono nella storia del barolo. In una realtà vitivinicola estremamente diversificata tra nebbiolo, doset (o dosetti), barbera (anche una «barbera detta gamba rossa»), crovet, neran, generiche uve bianche, uvarii, passeretta, le attenzioni si concentrano sul nebbiolo. La filosofia di cantina del Cavour, volta a perfezionare l’invecchiamento dei vini, si sviluppa su due piani strategici e temporali. Il compito di portare all’eccellenza la tipologia di vini in produzione viene affidato, dal 1836, al generale enologo Pier Francesco Staglieno, teorico del metodo di vinificazione a cappello sommerso definito “alla Staglieno” e dal ricorso a frequenti solforazioni. È invece all’enologo francese Louis Oudart che dal 1843 si assegna il più ambizioso obiettivo di sperimentare e introdurre una nuova tipologia di vini “rossi”, dalle caratteristiche simili ai vini d’oltralpe. Il che comporta profondi rinnovamenti sia in fase di vendemmia che nelle tecniche di vinificazione, seguite personalmente e meticolosamente dall’Oudart e, per ciò stesso, accreditate di autorevolezza. Rivelatrice è la lettera del 27 settembre 1847: «Le uve bianche sono tutte compartite qualità per qualità nelle stanze; principia solamente oggi il massaro Vallone a distaccare le uve bianche; e massaro Borson Sottero un mezzo arbe delle più inferiori che erano nell’alteno detto il Rascià

1846	Denominazione del vino e della provenienza	N° delle botte	qualità del vino bruto	Totale del raccolto	Peso netto filla bruto	valore	Parte vino colore bruto	Parte diminuita bruto
14 ottobre	Schiavenga vino Bianco	1	24. 02	14				14
"	Schiavenga vino Dolceto	1	24. 14	14				14
"	Borson Sottero Dolceto	1	22. 22	12. 50	1/2	2	6	6
27	Borson Sottero Dolceto	"	prima	14.	1/2	7	7	7
"	Borson Sottero	"	seconda	2.	1/2	1	1	1
28	Borson gesso	27	prima	24.		12	12	12
"	Borson gesso	"	prima	6.		3	3	3
"	Schiavenga	1	prima	51.				51
"	Schiavenga alla Staglieno	10	prima	26.				26
"	Schiavenga Barbera	1	prima	13.				13
29	Canova madiera	1	prima	23.		13		23 1/2
"	Canova madiera	1	prima	29.	1/2	10	3	14 1/2
"	Canova maparo	1	seconda	6.		3	3	3
"	Adige Sottero	1	prima	16.		7	4	8
"	Travino Lodovico	1	prima	23.	1/2		11	11 1/2
"	Vallone Pera	1	seconda	22.			16 1/2	16 1/2
"	Vallone maparo Bira	1	prima	21.		15 1/2		15 1/2
31	Schiavenga	1	seconda	62.				62
	Introdotta nella cantina lure 20. 1. 1/2 1/2.			411		66 1/2	42 1/2 1/2	298 1/2

Elenco

Ai. Al momento non si è ancora messo li bandi delle vendemmie, ma solo che si stimava di metterli per li 10 venturo, e prima lo notificherò al signor Audart, e lui dirà suo sentimento quando che avrà visitato la vendemmia.». Alcune pratiche di cantina, in ragione della loro novità, sono quasi avvolte da un’aura magica: «Domani il signor Oudart termina di tirare il vino dalle tine»; «Oggi il signor Oudart metterà le droghe pel vino bianco per fare vermout»; «... il signor Oudart è gionto ieri sera a Grinzane in buona salute. Domani darà principio a cangiare il vino». Le “lettere” del fattore e i documenti di cantina sono, in proposito, eloquenti: «il vino alla Staglieno ... è quello dolce», mentre al nebbiolo «alla francese» si accompagnano le qualità vecchio, amaro, secco. I risultati sono da subito confortanti: nel 1848 è citato il «vino vecchio 1843» e nel 1850 il «vino vecchio 1844». Altrettanto favorevole è il gradimento da parte dei Cavour, testimoniato nel settembre 1847 dal premuroso invio di «vino vecchio al Francese per l’ill.ma signora marchesa madre brente 1.7 3/4 in due ceste che contengono cinquanta bottiglie imbottigliate della stessa brente». Il «fondo vecchio» di cantina all’11 novembre 1846 è un fermo immagine sul percorso verso il barolo moderno. Delle 43 botti numerate, 34 risultano contenere diverse quantità di vino delle tipologie: “rosso”, “rosso alla francese”, “alla Staglieno”, “barbera”, “dolcetto”, “bianco”, “di 1^ qualità”, “di 2^ qualità”. Di ogni botte è riportata la provenienza, distinta con il nome della cascina o con la determinazione

“schiavenza”. La botte n. 35 è classificata di aceto bianco 1845. Sono inoltre annotate 20 brente di “torchio” e 15 brente di “brandvin” (8 di vino bianco 1845; 6 di «vino rosso alla francese del 1844»; 1 di vino bianco 1845 «in botte di vino di francia»). Vi figurano 4 annate di vino nebbiolo: le 2 botti dell’annata 1843 sono “alla Staglieno”; delle 3 botti della vendemmia 1844, 2 sono “alla Staglieno” e una “alla francese”; delle 12 botti della vendemmia 1845 una è “alla francese” e 3 sono “alla Staglieno”; delle 17 botti della vendemmia 1846 soltanto due (39 brente complessive) sono definite “alla Staglieno”, il che lascia intendere che le restanti 13 botti di vino nebbiolo (315.5 brente complessive) portino la firma dell’Oudart. Segno che la strada verso il barolo moderno è ormai tracciata.

ALLE ORIGINI DEL BAROLO: IL NEBBIOLO DEL VALLONE

Letti in tal senso, i vigneti del Vallone possono essere assunti a paradigma delle profonde trasformazioni che le strutture agrarie e il paesaggio di Langa conoscono in un periodo cruciale della storia della civiltà del vino del barolo. La cascina, di circa 70 giornate, è condotta dal «massaro Pira» coadiuvato dai due fratelli, ma «tutti tre avanzati d’età». La vite è la coltura principale. È ancora diffuso l’alteno e, negli interfilari, si coltivano legumi o cereali. Qua e là, sveltano



isolate querce o alberi da frutto, allevati a pieno vento. In prevalenza noci, per cui nel novembre 1852 si scrive: «bisogna atterrare qualche rovere ed una o due noce nelle vigne che fanno molta ombra». Peri delle varietà martine, burè, vergoles. «Pomi» carli o ciochine. Lepri, pernici e beccacce animano cacce e spari, permettendo omaggi per la tavola dei Cavour. Abbondano i tartufi. I vigneti sono in gran parte consacrati alla civiltà del nebbiolo, a conferma della natura vocata dei versanti collinari del Vallone. Nelle citate “lettere”, in riferimento ai vigneti del Vallone, troviamo anche citati “uvarii” e “reisù di neirere”. Nel novembre 1848, su desiderio e «disegno» dell’Oudart, viene impiantata la «nuova vigna del Vallone ... ben esposta» e di «buona terra». I primi trenta filari sono di uve “rosse”, mentre «il rimanente che vi è da piantare si metterà delle viti d’uva bianca». Costituendo i vigneti del Vallone un corpo unico con quelli del “Garet”, dopo il 1850, tra l’«uva bianca» è giustificato pensare anche a quelle «viti bordolesi» oggetto di una malriuscita sperimentazione: «Per parte del signor Oudart dice che le bordolesi nella vigna del Garet dovevano esserne anche dell’uva nera, al contrario sono tutte bianche.» (lettera 18 settembre 1852). Dalle pregiate vendemmie si ricavano vini di “prima” o di “seconda” qualità. Il “ricolto” del 1946 permette di quantificarli rispettivamente in 31 e 33 brente, spettanti per metà alla «parte Colonica» e per l’altra metà alla «parte Dominica». L’analisi dei dati relativi alla suddetta vendemmia conferma la naturale storica vocazione viticola del Vallone, con una

produzione di vino esclusivamente “rosso” e almeno doppia rispetto a quella delle altre cascine. Sono, poi, le lettere del fattore a precisare che il vino di prima qualità del Vallone è il nebbiolo, vinificato “alla Staglieno” o “alla francese”. Infatti, nel marzo 1847 è annotata la vendita di 4 brente di vino di prima qualità del Vallone «alli preti di Centallo»: 2 brente e un quarto di «nebiolo dolce», 1 brenta e un quarto di «nebiolo amaro 1845».

Ma il riconoscimento ufficiale della superiorità del nebbiolo del Vallone è contenuto nella lettera del 7 gennaio 1852: «La botte del vino nebbiolo del Vallone è n. 21 di brente 29, che desiderano di conservare per il signor principale.». Una botte destinata a gloriosi brindisi, giacché proprio nel 1952 Camillo Benso conte di Cavour assurge alla carica di presidente del Consiglio dei ministri.

«LE NOM DE GRINZANE»: L’OCCASIONE MANCATA

L’illustre Giovanni Dalmasso nella sua “Storia della vite e del vino in Italia” asserisce che l’Oudart giunge in Piemonte nel 1840, applicando al nebbiolo le sue tecniche di vinificazione “alla francese” prima presso il Cavour a Grinzane e solo dopo nelle cantine della marchesa Giulia Colbert a Barolo. Pur non potendo contare su date assertive, tale affermazione è del tutto condivisibile. Pertanto, i vigneti e le cantine del



castello di Grinzane possono dirsi la culla del barolo moderno. Nonostante ciò, nella storia del barolo prevale la figura della marchesa Giulia Colbert, anche perché cara all’aneddotica con la suggestiva immagine delle 325 carrà di vino, una per ogni giorno dell’anno dedotti i 40 giorni quaresimali, inviate a re Carlo Alberto per testimoniare l’eccellenza dei vini delle sue estese tenute di Langa.

In questa “ingiustizia” storica, pesa la mancata affermazione del nome di Grinzane in riferimento al vino. Un’occasione mancata, giacché l’importanza di legare il vino al luogo di provenienza, già ben chiara all’esperto Oudart, non viene colta dal Cavour. Illuminante è la lettera che, il 3 settembre 1844, l’Oudart a nome della casa vinicola Oudart-Bruché, partner commerciale del Cavour, invia al conte: «Nous avons oublié dans notre dernière de vous demander la permission de donner aux échantillons du vin que nous avons fait l’an dernier dans votre campagne le nom de Grinzane, en les présentant au Comité Milanais ...».

DALLA DISPERSIONE ALLA RINASCITA

Per le colline del vino di Grinzane, gli anni cavouriani rappresentano, dunque, l’apice della loro secolare storia. Morto senza eredi Camillo (1861) e, di lì a pochi anni, Gustavo (1864), la Tenuta viene ereditata da Giuseppina, sposa

(1851) di Carlo Alfieri di Sostegno. Ma, confluendo nell'immenso patrimonio del nobilissimo casato, le proprietà di Grinzane perdono la loro rilevanza, andando incontro a un progressivo disinteresse e a una inevitabile frantumazione. Pertanto, la contessa Adele, ultima del casato, desiderando tramandare la memoria dell'illustre antenato, nel 1932 dona il castello e gran parte dei beni rimasti al comune di Alba, a cui Grinzane Cavour è dal 1930 aggregato. Le vicende successive sono lo specchio dei tempi: dopo un primo periodo di fervori, il castello conosce un grave stato di incuria, accentuato dai contrasti sui diritti di proprietà sorti tra Alba e il ricostituito comune di Grinzane Cavour (1948). Questioni e incuria risolte dalla saggia e conciliante creazione della Fondazione Adele Alfieri di Sostegno (1952) e dalla lungimirante caparbia visione di Luciano Degiacomi, capace fin da allora di pensare all'oggi, animando il castello con l'istituzione e l'attività rigeneratrici dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba (1968) e dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour (1968).

Sorte per certi versi migliore è quella vissuta da Vigna Gustava. Smembrata dalla Tenuta e finita in mani contadine, Cascina Gustava riceve amorevoli cure e mantiene la sua eccellenza viticola, ma va incontro a un lungo periodo di silenzio. Dopo aver scritto pagine fondanti della storia del barolo, spogliata e quasi dimentica del suo nobile passato, percorre tutti i passaggi dell'affermazione del barolo a “re dei vini” nella più assoluta riservatezza.



La rinascita di Vigna Gustava è, ancora una volta, legata al castello, attraverso i fervori culturali degli ultimi anni Sessanta. A restituirla dignità, è la Cassa di Risparmio di Cuneo che con atto notarile del 10 aprile 1970 l'acquista dai coniugi Renato Revello e Ines Montaldo, scorporandola dalla storica cascina per cederla a titolo gratuito all'Amministrazione Provinciale di Cuneo. Messa a disposizione della sezione di Grinzane Cavour dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Cuneo «per le esigenze di sperimentazione e divulgazione del settore viticolo-enologico a favore dell'albese», Vigna Gustava ritrova così la sua anima, concorrendo ai progetti di studio, d'immagine e di promozione della civiltà del vino di Langa alla base del riconoscimento UNESCO a patrimonio dell'Umanità per il castello di Grinzane Cavour. Una funzione didattica confermata nel passaggio dalla Cassa di Risparmio di Cuneo all'UBI Banca e, in ultimo (3 giugno 2019) alla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo.

Un percorso storico che si completa e fortifica, tra blasone nobiliare e nobiltà del lavoro contadino, tra innovazione e tradizione, tra Langa e mondo. Per trovare riscatto e rilancio nel modo più glorioso immaginabile: grazie alla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e alla nobiltà del denaro frutto dell'intelligenza e del lavoro di quelle colline del barolo a cui Vigna Gustava ha dedicato la sua secolare nobile storia.



UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA
3 0

UNA VIGNA, UN VINO, UNA STORIA
3 1

FINITO DI STAMPARE
NEL MESE DI OTTOBRE 2021
PER I TIPI DE
L'ARTISTICA SAVIGLIANO