

Paolo Tedeschi*

Il rinnovamento colturale

La viticoltura bresciana tra Ottocento e Novecento

Questo contributo ha l'obiettivo di evidenziare le tappe del lento progresso verificatosi nella viticoltura bresciana a partire dall'inizio dell'Ottocento fino agli anni '60 del Novecento, allorché in alcune delle cantine della Franciacorta furono introdotte nuove tecniche di selezione delle uve e di vinificazione e cominciò la cosiddetta "era tecno-enologica" caratterizzata da una crescita esponenziale della qualità dei vini bresciani divenuti, all'inizio del nuovo millennio, parte integrante dell'*élite* enologica mondiale.

In particolare si evidenzierà come l'evoluzione delle tecniche vitivinicole sia passata attraverso una serie di *shocks* che, legati a cause di diversa natura, portarono ad una forte selezione sia fra i produttori che fra le tipologie di vitigno utilizzate, determinando una graduale crescita della qualità dei vini bresciani: iniziata lentamente grazie alle prime innovazioni illustrate dagli accademici dell'ateneo cittadino nei primi decenni dell'Ottocento, la crescita della viticoltura bresciana proseguì infatti con le ripetute ristrutturazioni dei fondi vitati attuate per rimediare alle sfavorevoli congiunture vissute dal settore, sia a causa dei parassiti che colpirono la vite nell'Ottocento, sia in seguito a provvedimenti legislativi fortemente penalizzanti come quelli legati alle guerre doganali con la Francia e alla "battaglia del grano" fascista. Verranno inoltre segnalati i limiti di questa modalità di sviluppo che, pur in presenza di significative eccezioni legate ad alcuni prodotti del Basso Garda e della Franciacorta, lasciò i vini bresciani in una posizione arretrata rispetto alle altre produzioni nazionali limitandone il mercato ad un ambito provinciale che garantiva comunque ai produttori redditi crescenti. Infine si accennerà a quanto accaduto nei primi decenni del secondo

* Università degli Studi di Brescia.

dopoguerra in particolare in Franciacorta dove specifiche scelte produttive promosse nelle maggiori cantine (in particolare Berlucchi) portarono alla creazione dei primi vini doc di alta qualità cui seguirono i famosi spumanti attualmente distribuiti con successo in tutti i mercati mondiali.

Un prodotto di qualità medio-bassa per un mercato “sicuro”

Nonostante lo sviluppo della viticoltura nel Bresciano trovasse notevoli limiti sia qualitativi che quantitativi nella diffidenza del mondo contadino nei confronti dell'introduzione di nuove modalità produttive¹, la vite era nella prima metà dell'Ottocento una delle colture più diffuse in particolare nei fondi delle aree collinari. Già nel medioevo e così per tutta l'età moderna², la zona morenica della riviera meridionale del Garda, le colline della Valtenesi, la parte orientale del distretto di Brescia, i piccoli rilievi del suburbio e la Franciacorta erano infatti i luoghi a maggiore vocazione viticola: il numero delle viti scendeva invece in pianura e, se in quella alta i fondi “aratori vitati” e i “prati vitati” erano comunque numerosi, nella Bassa era sempre più raro trovare filari che, quando presenti, risultavano comunque piuttosto radi³.

In generale esistevano due tipologie di podere vitato: «a ordinanze condotte diritto a grandi intervalli e campo coltivato frammezzo» (gli «aratori vitati») o «a spesso» cioè «a pancata con due filari o più posti vicino» (le vigne). I primi, oltre al fatto che non esistevano terre «buone ugualmente per la messe e per le biade», avevano rese minori: da una parte l'ombra dei vitigni ostacolava la crescita dei

¹ All'inizio dell'800 il Sabatti segnalava come i progressi nell'agricoltura bresciana fossero fortemente limitati dalla «superstiziosa venerazione» mostrata dai contadini nei confronti dei «principi e metodi di coltivare la terra» praticati dai loro avi che, sommandosi alla paura che qualunque novità comportasse per loro perdite «al solo vantaggio del proprietario» del fondo, li portava ad essere estremamente «restii a introdurre de' nuovi nel lavoro delle terre, nel preparar le sementi, nell'allevare le viti, nel far i vini» (A. SABATTI, *Quadro statistico del dipartimento del Mella*, Brescia 1807, p. 93).

² Sulla viticoltura nel Bresciano in età moderna e nel medioevo si rinvia al saggio di Scaglia in questo volume, nonché a *Vites plantare et bene colere. Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel medioevo*, a cura di G. Archetti, Brescia 1996 (Biennali di Franciacorta, 4); G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fondamenta, 4).

³ Sulle colture più diffuse nelle diverse zone agrarie del Bresciano nella prima metà dell'Ottocento si rinvia a P. TEDESCHI, *Aspetti dell'agricoltura bresciana nell'età della Restaurazione: tecniche produttive e rendimenti*, in *Brescia 1849. Il popolo in rivolta*, a cura di S. Onger, Brescia 2002, pp. 207-242.

grani i quali a loro volta «ruba[va]no il vigor nutritivo alla vigna»; dall'altra parte i lavori fatti alla vite danneggiavano il seminato, mentre zappa e aratro potevano “ferire” le viti. I secondi erano quindi da preferirsi in quanto oltre ai “vantaggi naturali” («la vite vuole star sola con la vite») erano di fatto chiusi «a' pascoli, agli animali, agli squarci dell'aratro» e quindi il prodotto aveva minori possibilità di subire danni non legati a fattori meteorologici⁴.

Ovunque i fondi a coltura promiscua rappresentavano la grande maggioranza delle terre in cui era presente la vite, mentre quelli specializzati (le vigne) rappresentavano solo il 3% del totale ed erano presenti in modo significativo solo in collina⁵. Qui il sistema di coltivazione più diffuso era quello a filari sostenuti in parte con «palo secco», in parte con piante come il frassino o l'olmo: inoltre «ove il terreno [era] più soleggiato si copr[iva] tutto il piano di poderetti a vigna, qui nominati spessi» e si usavano «pergole alte da terra quanto un uomo (...) ove l'uva credesi più esente dal melume e saporita». In pianura invece i filari delle «piante da uva» erano disposti intercalati in modo da non impedire la raccolta di quanto seminato nei prati e si sostenevano su gelsi o alberi da frutto: le viti erano qui generalmente presenti solo nei fondi dei piccoli proprietari, mentre nelle grandi proprietà era talvolta presente un fondo solo vitato la cui produzione, quantitativamente limitata anche se di qualità migliore, era destinata ad autoconsumo. Infine in montagna la vite, piantata a uno o due gambi (tralci) o «a ceppaja», era quasi sempre maritata ad alberi (frassino, acero campestre, ciliegio e in particolare gelso) e si trovava sia negli aratori che nei prati dove garantiva produzioni di scarsa qualità destinate al consumo locale e all'estrazione del-

⁴ Sui vitigni bresciani cfr. G.B. PAGANI, *Saggio su vini e vigneti*, «Commentari dell'Ateneo di Brescia» (= CAB), s.n. (1824), pp. 93-95 e P. REBUSCHINI, «Cenni statistici intorno alla Provincia di Brescia», Milano, 10 aprile 1836, ora pubblicato in S. ONGER, *L'economia come paesaggio. Il Bresciano nell'opera di Pietro Rebuschini e negli studi del primo Ottocento*, Brescia 1995, pp. 137-139.

⁵ Alla metà degli anni '30 dell'Ottocento le vigne occupavano una superficie di 21.419 pertiche censuarie (da ora pc.) cui si sommarono le 583 pc. dedicate alle vigne adacquatorie. Decisamente superiori erano le superfici a coltura promiscua con 414.680 pc. dedicate all'aratorio vitato cui si aggiungevano 270.286 pc. di fondi aratori vitati adacquatori, 12.496 pc. di aratori vitati ulivati e 19.566 pc. di prati vitati. I vigneti erano particolarmente diffusi nel distretto cittadino (quasi il 40% del perticato totale) e in quelli che comprendevano la Franciacorta (Adro, Iseo e Ospitaletto con rispettivamente il 21,5%, il 12% e il 10%), mentre le colture promiscue vedevano una distribuzione più equilibrata (il 15% del totale era nel distretto di Lonato ovvero nel Basso Garda, il 14% nel distretto di Brescia, l'11% in quello di Chiari, il 10% circa in quelli di Bagnolo e Montichiari, il 9,5% in quello di Salò, l'8% in quello di Adro; elaborazione complessiva dati in ONGER, *L'economia come paesaggio*, pp. 202-205).

l'olio dai vinaccioli: solo in alcuni vigneti non promiscui, posti in versanti favorevolmente esposti al sole, i filari davano un prodotto migliore, ma le rese complessive erano basse e non paragonabili a quelle delle vigne poste in collina⁶. I poderi «aratori vitati», i più diffusi, avevano però rese in uva inferiori sia a livello qualitativo che quantitativo e questo incideva ovviamente sulla qualità delle produzioni enologiche che restava mediamente bassa nonostante la pur significativa eccezione di alcune aree nel Basso Garda e nella Franciacorta: in queste terre «dense di ricchi vigneti, feracissime di grappoli squisiti», si trovavano infatti «le più belle e grandi cantine della Lombardia», quelle in cui si producevano gli unici vini bresciani che avevano un mercato fuori provincia⁷, ma questo non

⁶ I filari erano estesi per tutta la lunghezza del campo e le viti adulte erano riunite «a poste» di sei o otto tralci, oppure con «brancoli simmetricamente disposti» cui erano normalmente collegati da due a quattro tralci. Nei fondi seminati, i filari, piantati preferibilmente in autunno inoltrato (ma anche da «mezzo febbraio sino a tutto aprile»), erano orientati «da mezzodi a tramontana, per cui le vigne passa[va]no per tutti i gradi della luce e del calore del sole e il terreno [aveva] manco d'uligine». Lo spazio tra i filari variava a seconda della presenza o meno di altre colture sul fondo: per quelli esclusivamente vitati i filari distavano fra loro da 3 a 3,5 metri per un totale di 6.000-7.000 viti adulte per ettaro, mentre era inferiore (di mezzo metro circa) negli «aratori-vitati» dove si coltivavano in apposite «pianette» larghe da 2,5 a 3 metri i cereali. Nella riviera salodiana e sulle colline del distretto di Brescia i filari erano molto concentrati e il numero di viti era tale che rapportando «il prodotto del suolo (...) con quello del soprassuolo» si poteva parlare di vere e proprie vigne: qui la produzione di uva era abbondante e il vino di buona qualità, mentre pochissimo spazio era lasciato a mais e legumi i cui scarsi raccolti restavano al mezzadro. Poco diffuso era invece l'uso di «tener le viti a pergola» con l'utilizzo del filo di ferro: non solo quest'ultimo rischiava infatti di essere «esposto alle ruberie», ma soprattutto era quasi infruttifero il terreno sottoposto alla pergola che veniva a mancare «della luce e delle rugiade» e che non poteva essere lavorato col vomere (per evitare danni ai pali del pergolato), ma solo col meno efficiente ed efficace utilizzo della vanga. In proposito si cfr. G.B. PAGANI, *Della piantagione delle viti*, «CAB», s.n. (1830), pp. 42-50; A. MOIOLI, *I sistemi agricoli nella Lombardia orientale durante la prima metà dell'Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremona)*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 18/3 (1978), pp. 36-37 e 65-66; nonché *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czernig*, a cura di L. Faccini, Milano 1986.

⁷ Già in età napoleonica veniva definito ottimo il vino di Franciacorta ed eccellente quello della Riviera Benacense, in particolare quello «più squisito» della Valtenesi (SABATTI, *Quadro statistico*, pp. 75-79); inoltre «nessun de' buoni gustai de' vini (...) ignora[va] il nome e il sito della Franciacorta» e i vini ottenuti erano considerati «eccellentissimi neri, e bianchi, e garbi» che venivano esportati anche nel Lecchese e nel Bergamasco (G. ROSA, *La Franciacorta*, Bergamo 1852, p. 3 e G. ZANARDELLI, *Sulla Esposizione Bresciana lettere di Giuseppe Zanardelli. Estratte dal giornale «Il Crepuscolo» del 1857*, Milano 1857, p. 43). Esisteva anche un'eccezione in positivo in pianura ed era quella rappresentata dai vini dei comuni di Ghedi e Calvisano che, considerati fra i migliori della provincia, venivano però ceduti solo sul mercato cittadino [Camera di commercio e industria di Brescia, *L'economia bresciana (struttura economica della provincia di Brescia)*, I, parte II, *L'agricoltura*, Brescia 1927, p. 206].

bastava, secondo i contemporanei, a modificare il quadro complessivo di un' enologia locale decisamente modesta che stava lentamente recependo le innovazioni utili ad un uso più razionale del legno per sostenere i filari (con conseguente riduzione dei costi di impianto) e ad una migliore vinificazione (dall'uso di uve con lo stesso grado di maturazione a quello del coperchio per i tini)⁸.

La quantità di uva prodotta variava sensibilmente non solo a seconda della tipologia di fondo in cui era coltivata, ma anche fra terreni simili: i rendimenti maggiori si avevano ovviamente nelle vigne, mentre nei fondi promiscui il prodotto si riduceva ad un terzo, ovunque però le differenze legate alla pedologia e all'abilità del coltivatore avevano una rilevanza tale da poter aumentare le rese di tre o quattro volte⁹. L'andamento climatico e la presenza di parassiti potevano poi diminuire in modo significativo l'entità dell'uva raccolta e questo incideva anche sulle produzioni vinicole che potevano più che dimezzarsi da un anno

⁸ Sui principali precetti di viticoltura consigliati ai produttori bresciani nei primi decenni dell'Ottocento si cfr. V. DANDOLO, *Istituzioni pratiche sul modo di ben fare e conservare il vino*, Milano 1812 e G. FERRINI, *Nuovo metodo di fare il vino condensando i vapori che esalano nella fermentazione per trarne profitto*, Brescia 1822. Sulle nuove tecniche relative all'impianto delle viti si cfr., invece, L. MAZZOLENI, *Modelli di metodi per piantare e sostenere le viti a ceppaja e a filetto*, «CAB», s.n. (1837), pp. 306-307; L. MAZZOLENI, *Proposta di vari metodi, onde sostenere le viti con minore dispendio di legname*, «CAB», s.n. (1938), pp. 35-47; G.D. SILVA, *Nuovi metodi, l'uno per la vitificazione, l'altro per la infrascatura dei bigatti*, «CAB», s.n. (1844), pp. 159-162; G.B. PAGANI, *Sulla piantagione delle viti e sull'ordigno inventato da L. Mazzoleni*, in *Materiali per un quadro statistico topografico della provincia di Brescia*, Brescia 1835 [Biblioteca Queriniana di Brescia (= BQBs), ms., K.II.10 m. 1, n. 61]. Sull'arretratezza complessiva della viticoltura bresciana si cfr. infine SABATTI, *Quadro statistico*, p. 93; G.B. PAGANI, *Istruzione agraria ai possidenti bresciani*, «CAB», s.n. (1820), pp. 118-119 e A. SABATTI, *Sullo stato economico della provincia bresciana*, «CAB», s.n. (1825), p. 118; A. LONGHENA, «Modo di fabbricare di alcuni vini di lusso ossia di bottiglia», Brescia, 1 agosto 1847, in ASBs, *Ateneo di Brescia*, b. 31. Sulla lenta crescita del settore è inoltre emblematico il fatto che, cinquanta anni dopo le critiche del Sabatti, Zanardelli affermasse che nel Bresciano l'enologia era materia sconosciuta o comunque non ritenuta importante (ZANARDELLI, *Sulla Esposizione Bresciana*, p. 43).

⁹ Questi i rendimenti in uva (per ha.) negli anni '30 dell'Ottocento nei diversi distretti: a Brescia si passava da 5 a 15 q. nei fondi «aratori vitati», da 7 a 46 q. nei ronchi e da 15 a 62 q. nelle vigne; ad Iseo negli «aratori vitati» si andava da 5 a 17 q., in quelli «aratori vitati ulivati» da 4 a 15 q., nei ronchi da 15 a 44 q. e nelle vigne da 22 a 54 q.; ad Adro negli «aratori vitati» si passava da 4 a 16 q., mentre nelle vigne da 12 a 36 q.; a Salò e Gargnano nei fondi «aratori vitati» si passava da 15 a 30 q., mentre in quelli «aratori vitati ulivati» da 7 a 21 q.; a Chiari, Ospitaletto, Orzinuovi e Verolanuova si passava da 4 a 7 q. per i fondi «aratori vitati» e da 4 a 9 q. per quelli «aratori vitati adacquatori»; nei fondi «aratori vitati adacquatori» di Bagnolo e di Leno si passava da 6 a 15 q., mentre in quelli di Montichiari si passava da 6 a 12 q.; infine nei distretti montani (Bovegno, Gardone, Preseglie e Vestone) nei fondi «aratori vitati» si passava da 4 a 15 q. (TEDESCHI, *Aspetti dell'agricoltura bresciana*, pp. 239-242).

all'altro: in epoca napoleonica si passò ad esempio dai poco più di 390.000 hl. prodotti nel 1803 ai 170.000 hl. del 1811¹⁰, mentre nel periodo austriaco la produzione media annua fu, fino all'inizio degli anni '50, pari a hl. 400.000 con punte negative sotto i 100.000 hl. "ufficiali" ovvero 200.000 hl. "reali"¹¹. In generale comunque il distretto enologico più importante era quello di Brescia (vi si pro-

¹⁰ SABATTI, *Quadro statistico*, p. 284 e A. COVA, *Aspetti dell'economia agricola lombarda dal 1796 al 1814. Il valore dei terreni, la produzione, il mercato*, Milano 1977, p. 82.

¹¹ Per il dato di media cfr. C. COCCHETTI, *Brescia e la sua provincia*, in *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, a cura di C. Cantù, III, Milano 1858, p. 208 che verrebbe confermato da quanto indicato (410.000 hl.) alla metà degli anni '30 dell'Ottocento in ONGER, *L'economia come paesaggio*, p. 139 (dato elaborato). In merito alla produzione di vino nel corso della dominazione austriaca i dati sono però discordanti e variano a seconda delle fonti che si utilizzano: bisogna infatti considerare che per motivi fiscali (erano in atto i lavori preparatori alla formazione del nuovo catasto austriaco per Brescia e provincia) le cifre indicate nelle statistiche compilate dai bresciani risultavano decisamente più basse del reale e per quanto riguarda il vino erano praticamente dimezzate. Così, secondo i dati "ufficiali" forniti da corrispondenti bresciani, al calo verificatosi negli anni immediatamente successivi alla caduta di Napoleone (dai 155.000 hl. del 1815 si scese ai soli 80.656 del 1817) corrispose una produzione media di quasi 161.000 hl. negli anni '20 (con un massimo di 267.150 hl. nel 1823 e un minimo di 110.700 hl. nel 1828), un valore confermato anche nel decennio successivo (161.600 hl. di media con un minimo di 98.450 hl. nel 1836 e un massimo di 220.800 hl. nel 1833) e sceso a poco più di 140.000 hl. negli anni '40 (con un minimo di 76.100 hl. nel 1843 e un massimo di 198.000 hl. nel 1841). In proposito si cfr. «Cenni statistici sulla provincia bresciana relativi all'anno 1815», in Archivio di Stato di Milano (= ASMi), Studi p.m., c. 1142; «Prospetto generale dei prodotti agrari relativi alla prima notificazione ottenibili in via ordinaria e di quelle ottenute nell'anno 1817», Milano, 25 febbraio 1819, in ASMi, Agricoltura p.m., c. 1; «Prospetto generale dei prodotti agrari dell'anno 1818 cadenti sotto la prima Notificazione col confronto delle quantità del raccolto ordinario», Milano, 29 febbraio 1819, in *Ibid.*; «Prospetto generale delle quantità dei prodotti naturali del suolo lombardo (1823-1828)», in *Ibid.*, c. 2; «Prospetto generale delle quantità dei prodotti naturali del suolo ottenutisi nelle provincie della Lombardia e cadenti sotto la prima notificazione dell'anno [1829-1831]», in *Ibid.*, c. 3; «Esposizione delle cause principali del maggiore o minore raccolto verificatosi nell'anno [1823-1828] in confronto del raccolto ordinario e dell'anno precedente», in *Ibid.*; «Tavola statistica relativa al regno vegetale desunta da ciascheduna statistica parziale delle province lombarde per l'anno 1818», Milano, 8 agosto 1821, in ASMi, Studi p.m., c. 1144; «Prospetto generale dei prodotti agrari», [1840], in ASMi, Commercio p.m., c. 15; G.B. CRIPPA, *Cenni statistici agrari della Provincia di Brescia*, 1833, in ASMi, Studi p.m., c. 1139; W. MENIS, *Saggio di topografia statistico-medica della Provincia di Brescia, aggiuntevi le notizie storico-statistiche sul cholera epidemico che la desolò nell'anno 1836*, Brescia 1837, p. 53; G.B. PAGANI, *Prospetto dell'industria della provincia di Brescia al primo dell'anno 1846, ossia prospetto statistico industriale*, 1846, in BQBs, ms. K.IV.1 m. 49. Valori leggermente diversi sono poi indicati in B. CAZZI, *L'economia lombarda durante la Restaurazione (1814-1859)*, Milano 1972, p. 26 e R. CANETTA, *Materiali statistici sulle produzioni agricole della Lombardia nella prima metà dell'Ottocento*, in *Questioni di storia agricola lombarda nei secoli XVIII-XIX. Le condizioni dei contadini, le produzioni e l'azione pubblica*, a cura di S. Zaninelli, Milano 1979, p. 211, nonché nelle risposte date nei distretti bresciani ai quesiti dell'inchiesta ora pubblicata in *Agricoltura e condizioni di vita*, pp. 267 *passim*.

duceva il 23% del vino bresciano) seguito da quelli di Lonato, Salò ed Adro che assieme arrivavano ad un terzo del prodotto totale provinciale¹².

Ancora più variabile era la qualità delle produzioni enologiche anche se in generale il vino frutto di viti poste in aree asciutte era ritenuto di qualità doppia rispetto a quello proveniente dalle viti presenti nell'irriguo. La qualità media era poi influenzata negativamente dalle scelte produttive operate da molti contadini che non seguivano né i consigli di evitare la coltivazione di cereali e legumi fra i filari di viti e l'uso di «viti miste insieme, bianche, nere, rosse», né quelli di «scegliere nelle piantagioni quelle qualità di uve che matur[ava]no contemporaneamente, molto nuocendo alla bontà del vino il mescolamento di grappoli acerbi e di stramaturi» e di produrre due vini diversi uno «sceltissimo» e l'altro «comune» ottenuto con «le uve inferiori»¹³. Inoltre al fine di minimizzare il rischio di perdite legate a fattori climatici, si cercava di raccogliere l'uva non appena giungeva a maturazione, ma spesso la vendemmia era svolta in tempi sbagliati e quindi si effettuava con uve non ancora pronte; in altre occasioni invece la raccolta si effettuava in più tornate (legate alla maggiore o minore disponibilità di manodopera) con effetti deleteri sulla qualità del vino visto che venivano messe assieme, in assoluta casualità, uve con diversi gradi di maturazione; infine, anche quando la vendemmia risultava effettuata nel periodo giusto e con modalità corrette, era la fase della vinificazione, a partire dalla mancata selezione delle uve raccolte fino alla conservazione del mosto in botti troppo vecchie, ad incidere negativamente sulla qualità dei vini¹⁴. Così, escludendo alcuni casi di produzione

¹² Alla metà degli anni '30 dell'Ottocento i distretti di Lonato, Salò ed Adro detenevano rispettivamente il 12%, 11% e 10% della produzione vinicola provinciale; quote inferiori avevano i distretti di Chiari e Montichiari (entrambi il 7,5%), Bagnolo (6,5%), Ospitaletto (5%), Iseo (4%), Leno (3,5%) e Gargnano (3%). I distretti montani di Gardone e Preseglie arrivavano al 2% ciascuno, inferiori al punto percentuale erano infine sia le produzioni dei distretti di alta montagna (Bovegno e Vestone) che della Bassa pianura (Verolanuova e Orzinuovi; elaborazione generale dati in ONGER, *L'economia come paesaggio*, p. 206).

¹³ PAGANI, *Istruzione agraria*, pp. 118-119 e SABATTI, *Sullo stato economico*, p. 118.

¹⁴ Si noti che dopo la vendemmia non solo l'uva veniva portata nei locali adibiti a cantina senza operare alcuna selezione fra uve di tipo diverso, ma le donne e i ragazzi avevano anche il compito di effettuare l'equivalente della "spigolatura" per i cereali, ovvero la raccolta di tutti gli acini caduti a terra con le ovvie conseguenze negative sulla qualità complessiva del vino. La pigiatura veniva poi effettuata col classico sistema dell'uso dei piedi (ovvero «co' lordi e schifosi piedi del contadino»), mentre la fermentazione e la macerazione a contatto con le bucce, operate in tini aperti (con conseguenti effetti negativi sul grado alcolico), duravano molti giorni (in alcuni casi sino «ai venti e più») onde consentire l'estrazione dalle bucce di notevoli quantità di tannino e permettere una migliore conservazione del

specializzata in Franciacorta e sul Garda, il vino prodotto non poteva che essere classificato «comune» (ovvero di bassa qualità). Ciò ne impediva significative esportazioni fuori provincia, ma non ne precludeva assolutamente la vendita nel Bresciano: se è infatti vero che i vini più costosi, provenienti dalle colline moreniche o dalle riviere dei laghi, erano venduti a prezzi molto alti (talvolta più del doppio della media) non solo in città e nelle valli, ma anche nel Bergamasco e nel Lecchese¹⁵, il “vino comune” disponeva comunque di un ampio mercato locale che, all’inizio degli anni ’50, garantiva introiti annui complessivi pari a lire 8.000.000 e questo spiega la riluttanza di molti produttori ad attuare modifiche, talvolta costose, ai processi produttivi¹⁶.

vino che in tal modo assumeva anche una colorazione più intensa (considerata sintomo di maggiore qualità). La svinatura era invece anticipata e la torchiatura fatta con torchi con l’obiettivo di avere una spremitura massima che rendesse i “cilindri delle vinacce” praticamente asciutti. Le botti di legno usate erano molto grandi e sottoposte ad uno scarso rinnovamento con la conseguenza di avere perdite di prodotto (tanto che qualche secchio veniva posto sotto le stesse per raccogliere le gocce perdute) e talvolta di ottenere vini dal sapore amaro. Infine la maggioranza delle cantine, oltre ad essere di dimensioni limitate e spesso priva di acqua corrente, non manteneva temperature costanti e conseguentemente non permetteva un’idonea conservazione del vino. Questo, sommandosi all’uso di unire il prodotto di spremiture successive, aumentava i casi di acetosità e in generale rendeva più facili le alterazioni del colore e del sapore: non solo queste ultime erano possibili dopo un semplice trasporto in comuni limitrofi, ma era anche molto difficile che il vino si “mantenesse” per più di un anno. Sulle osservazioni fatte in proposito dagli accademici bresciani si cfr. PAGANI, *Saggio su vini*, pp. 93-95 e A. SABATTI, *Osservazioni concernenti il metodo di fare il vino*, «CAB», s.n. (1825), p. 124. Per un’analisi di quanto accadeva nelle altre province lombarde, dove spesso si riscontravano gli stessi metodi arretrati usati nel Bresciano, si cfr. I. LOMENI, *Del vino, sua fabbricazione, conservazione e degenerazione*, Milano 1829; A. BELLANI, *Frammenti sulle viti e sui vini*, «Giornale Agrario del Lombardo-Veneto» (= GALV), 10 (1848), pp. 282-310; M. BALSAMO CRIVELLI, *Alcune parole intorno alla raccolta delle uve, alla fabbricazione e conservazione del vino*, «GALV», 8 (1852), pp. 199-205; M. ROMANI, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX*, in *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII e XIX. Scritti riediti in memoria di M. Romani*, a cura di S. Zaninelli, Milano 1977, pp. 517-529.

¹⁵ Questi i prezzi del vino (in lire milanesi per una zerla di quasi 50 l.) negli anni ’30 nei diversi distretti: Brescia, 5-6 lire in pianura e da 8.5 a 10 lire in collina; Ospitaletto, lire 6; Bagnolo, lire 5; Montichiari, lire 6; Lonato, lire 10; Gardone, lire 6; Bovegno, lire 6; Chiari, lire 10 nei terreni asciutti e lire 5 in quelli irrigabili; Adro, lire 10; Iseo, da 10 a 15 lire; Verolanuova, lire 5; Orzinuovi, lire 6; Leno, lire 5; Salò, lire 13; Gargnano, da 7 a 11 lire Preseglie, da 6 a 8 lire; Vestone, lire 6 (*Agricoltura e condizioni di vita*, pp. 267 *passim*). I prezzi potevano però avere forti oscillazioni e arrivavano a triplicarsi rispetto a quelli inizialmente indicati dai produttori: così ad esempio nel 1837 sul mercato di Brescia una zerla di vino fu venduta a valori compresi fra le 30,61 lire austriache dei primi giorni di maggio e le 27,06 lire registrate l’8 di luglio [Archivio di Stato di Brescia (= ASBs), IRDP, b. 4119, fasc. 1].

¹⁶ COCCHETTI, *Brescia e la sua provincia*, p. 208. Si noti che il vino comune risultava quello più gradito ai «bevitori del popolo» che volevano bere «vini di gran colore e corpo», cioè quelli «neri»: il vino

La riduzione delle aree viticole

Oltre a non essere un settore in cui venivano applicate rilevanti innovazioni, la viticoltura bresciana stava anche perdendo il suo tradizionale ruolo di maggiore coltura arborea della provincia: a partire dagli anni immediatamente successivi alla caduta di Napoleone si assisteva infatti ad una riduzione della quota di viti a vantaggio dei gelsi che, grazie alla bachicoltura, davano rendite superiori a quelle della vite e quindi tali da giustificare anche le perdite produttive causate a cereali e legumi «rimasti all'ombra dei moroni» (nel Salodiano si calcolò una resa inferiore del 40%). Collocati fra un filare di viti e l'altro o molto vicino alle «ceppaje» o dentro la linea delle viti, i gelsi che servivano inizialmente come sostegno per le viti e i tralci¹⁷ avevano relegato ad un ruolo secondario la vite: in molti fondi «aratori vitati moronati» la quota destinata ai vitigni, i cui prodotti erano considerati solo una piccola integrazione alle entrate garantite da cereali e gelsi, era sempre più ridotta e i filari erano di fatto divenuti «gelsi con viti»¹⁸. Solo nei fondi «vitati

consumato nelle osterie e nelle bettole era di qualità molto bassa, ma era ugualmente gradito perché considerato bevanda «ristoratrice e tonica» in grado di garantire «un'ora di giocondità ed un aumento di forze» (*Cronaca locale*, «La Sferza», 17 settembre 1853). All'autoconsumo della famiglia contadina veniva invece riservato il vinello annacquato di seconda spremitura, l'unico tollerato sui luoghi di lavoro visto che gli effetti negativi sulla produttività della manodopera erano limitati: il vinello era infatti a bassa gradazione alcolica ed era consumato a pranzo, mentre il vino di migliore qualità era destinato al mercato (B. BENEDINI, *Terra e agricoltori nel circondario di Brescia*, Brescia 1881, p. 166 e *Agricoltura e condizioni di vita*, pp. 267 *passim*).

¹⁷ I gelsi erano situati ad intervalli regolari di varia grandezza sostituendo una pianta di vite o frapponendosi fra due ceppaje: la distanza dalla vite era limitata (1-2 m.) mentre fra i gelsi la distanza era di 8-10 m. (non mancavano però casi come quelli di Lonato e Adro in cui i gelsi distavano solo 3-4 m. o come quello di Chiari dove erano posizionati con intervalli successivi di diversa ampiezza, rispettivamente di 3,40 m., 7,20 m. e 8 m.). Sulla gelsicoltura nel Bresciano nella prima metà dell'Ottocento si cfr. A. PERONI, *La coltivazione del gelso: trattato pratico dedotto da classici autori che hanno trattato di questa materia e dalla pratica sulle esperienze fatte negli ultimi tempi; con in fine le osservazioni sopra alcune varietà del gelso nuovamente introdotte*, Brescia 1832 e A. MOIOLI, *La gelsicoltura della Lombardia orientale nella prima metà dell'Ottocento*, in *Le campagne lombarde fra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca*, a cura di M. Romani, Milano 1976, pp. 179-306.

¹⁸ In alcuni casi i «gelsi nelle viti» erano numerosi quanto i «gelsi sparsi» o comunque rappresentavano una quota rilevante del totale. Ampia propaganda all'utilità del «maritaggio della vite coi gelsi» fu fatta dal Pagani che suggeriva, anche per i fondi meno fertili, di non rinunciare al gelso in favore di altre piante quali l'olmo o il frassino, ma di coltivare ugualmente il gelso separandolo dalla vite eccezionalmente «puntellata» a tronchi secchi [G.B. PAGANI, *Sul maritaggio delle viti coi gelsi*, «CAB», s.n. (1826), pp. 104-105]. Nel distretto di Salò i «gelsi nelle viti» erano oltre il 50% del tota-

moronati» la particolare qualità delle viti (la stessa che in precedenza aveva consigliato di eliminare le colture cerealicole e lasciare sul fondo una vigna specializzata che dava buone produzioni sia in termini quantitativi che qualitativi) giustificava i necessari investimenti a lungo termine (dalla piantagione al momento in cui le viti iniziavano a produrre frutti a pieno ritmo trascorrevano circa 8-9 anni) e permetteva quindi alla coltura viticola di conservare un ruolo preminente¹⁹.

A ridurre ancor più le aree viticole intervennero poi alcuni eventi sfavorevoli che colpirono i vigneti bresciani a partire dalla metà dell'Ottocento diminuendone la quantità, ma operando nel contempo una selezione fra i fondi vitati e i produttori che, sia pure nel lungo periodo, aumentò la qualità del vino bresciano. Nel 1850 si manifestò l'oidio, un fungo parassita che, individuato qualche anno prima in Inghilterra, si diffuse rapidamente in Francia e in tutta l'Europa meridionale creando gravi problemi: non solo azzerava le produzioni di molti vigneti, ma rendeva il vino comunque ottenuto di scarsissima qualità, talvolta quasi imbevibile²⁰.

Arrivato nel 1850 in Valsabbia, l'oidio giunse solo due anni dopo nelle colline del Garda, ma da qui si propagò rapidamente in tutta la provincia: dopo che già «negli anni 1852 e 1853 aveva cagionato gravissimi danni», l'oidio raggiunse così la massima diffusione nel biennio 1854-55 con esiti disastrosi per la viticol-

le, mentre si situavano fra il 30% e il 40% circa ad Adro, Chiari e Iseo; erano invece poco più del 20% a Lonato, Brescia e Ospitaletto; arrivavano infine al 15% a Bagnolo, al 9% a Montichiari e all'8% a Leno e Gardone («Provincia di Brescia e parte della Provincia di Mantova. Prospetto dei comuni aventi la coltivazione dei gelsi nei filari di viti, colla contrapposizione del giudizio sulla quantità dei gelsi in essere numerati da escludersi», Milano, 27 febbraio 1838, in ASMi, Catasto Lombardo-Veneto, cart. 7275).

¹⁹ La vita media di una vite era calcolata in 16-20 anni, ma nei terreni meno fertili le piante invecchiavano più velocemente e, quando la progressiva sostituzione delle viti deperite non veniva operata nei tempi corretti, si avevano riflessi negativi sulla qualità e quantità del raccolto. Inoltre, o perché non ricevevano le dovute cure o a causa di eventi atmosferici, non tutte le viti inizialmente piantate riuscivano a sopravvivere fino al momento in cui potevano produrre i frutti, mentre altre venivano rovinate dagli stessi agricoltori che si distraevano durante le operazioni eseguite fra i filari con l'aratro: tutto questo comportava, oltre ad un calo del prodotto, la necessità di nuove spese per il rinnovo delle viti danneggiate e rendeva l'investimento complessivo ancora più oneroso (PAGANI, *Della piantagione*, cit.).

²⁰ Sulle caratteristiche dell'*oidium tuckeri* e sulla sua diffusione in Europa a metà dell'Ottocento si rinvia a T. UNWIN, *Storia del vino. Geografie, culture e miti dall'antichità ai giorni nostri*, Roma 1993, pp. 37-39 e 284-286; in riferimento alla sua diffusione in Italia si cfr. anche G. DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e della enologia in Italia*, in *Storia della vite e del vino in Italia*, a cura di A. Mare-scalchi, G. Dalmasso, III, Milano 1937, pp. 596-599.

tura bresciana²¹. L'oidio riuscì infatti a «rovinare non solo l'uva, ma [anche] le foglie ed i tralci e a far morire quasi tutte le viti, che dovettero essere ripiantate» utilizzando viti «meno fruttifere, ma più vigorose» che però subivano maggiori rischi meteorologici di danno al raccolto (avevano infatti una vendemmia posticipata) e richiedevano tempi di vinificazione più lunghi²².

Per molto tempo i vari tentativi di eliminare l'oidio o di attenuarne la carica distruttiva si rivelarono inutili e «per undici anni le cantine rimasero chiuse»²³: in pianura i danni furono meno gravi visto che alla viticoltura venivano dedicate aree limitate, ma in collina, dove i fondi vitati rappresentavano ancora una quota rile-

²¹ Nel Bresciano nel 1852 vennero prodotti 33.975 hl. di vino scesi a 8.325 nel 1854: a causa dell'oidio, secondo la Camera di Commercio, nel periodo 1853-56 fu registrato un danno pari a 32.000.000 di lire austriache. Sugli effetti della diffusione dell'oidio nel Bresciano si cfr. F. MAZZOLDI, *Sulla malattia delle uve. Studi teorici ed esperienza pratica*, Brescia 1853, p. 281; *Rapporto della Camera di commercio e d'industria della provincia di Brescia all'ecceleso I.R. Ministero del Commercio, dell'Industria e delle Pubbliche costruzioni sullo stato dell'industria e del commercio della propria provincia negli anni 1854, 1855 e 1856*, Brescia 1857, p. 8; COCCHETTI, *Brescia e sua provincia*, p. 209.

²² Si utilizzarono infatti viti provenienti dall'America che però, pur essendo «resistentissime all'oidio (...) matura[va]no otto o dieci giorni più tardi delle varietà europee» e avevano bisogno sia di «una fermentazione alquanto più prolungata», sia di «un riposo di cinque mesi almeno» dopo la svinatura (G. SANDRI, *Il circondario di Breno*, in *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, VI, t. I, Roma 1881, p. 273). Sulla diffusione delle viti americane nella viticoltura lombarda si cfr. G.G. NESSI, *Intorno alle varietà d'uva americana che pajono più adatte a resistere alla invasione dell'oidio*, «GALV», 1 (1854), pp. 260-261; *Osservazione sulla vite della varietà detta «Isabella d'America» ed esperimento di vinificazione colla sola uva di detta «Isabella»*, «GALV», 3 (1855), pp. 338-342; G.G. NESSI, *Uva americana detta «Isabella»*, «GALV», 4 (1855), pp. 281-283; *Le uve americane*, «GALV», 6 (1856), pp. 245-248.

²³ Sul tema dell'oidio che distruggeva i raccolti e sulla sensazione di crescente impotenza dei contadini cfr. MAZZOLDI, *Sulla malattia delle uve*, cit; D. DEFENDINI, *Scoperta della vera natura, cause e rimedi dell'attuale malattia della vite*, Brescia 1855; A. VILLA, *Intorno alla malattia delle viti*, Milano 1855; M. BALSAMO CRIVELLI, *Cenni storici ed osservazioni sulla malattia che attacca attualmente le viti*, «GALV», 6 (1851), pp. 105-117; G. SANDRI, *Intorno alla causa del morbo apparso recentemente nell'uva*, *Ibid.*, pp. 321-339; C. RIDOLFI, *Sulla crittogama parassita dell'uva*, *Ibid.*, 8 (1852), pp. 279-293 e 333-347; F. DOSSENA, *Comparsa della crittogama che intacca la vigna*, *Ibid.*, 9 (1852), pp. 310-311; L. MASPERO, *Sulla malattia dell'uva*, *Ibid.*, 10 (1853), pp. 34-40; M. BALSAMO CRIVELLI, *Rimedio per guarire le uve e le viti dalla dominante crittogama*, *Ibid.*, pp. 193-198; *Della malattia della vite; riassunto di tutte le notizie che importano di essere conosciute sino al dì d'oggi*, *Ibid.*, 1 (1854), pp. 101-109; *Quali precauzioni si debbano oggi usare alle viti*, *Ibid.*, pp. 149-151; *Finalmente cosa si debba fare oggi di per prevenire i danni della perdita della vendemmia*, *Ibid.*, 2 (1854), pp. 16-17; *Dell'attuale condizione della malattia della vite*, *Ibid.*, 4 (1855), pp. 114-118; *Alcune considerazioni sul prodotto della vendemmia a questi tempi*, *Ibid.*, 6 (1856), pp. 257-262; *Della crittogama che infesta le viti ed i gelsi*, *Ibid.*, 8 (1857), pp. 30-31; *La malattia della vite*, «Mutuo soccorso», 6 settembre 1859, pp. 280-282.

vante del perticato totale²⁴, proprietari e mezzadri ebbero forti perdite e dovettero indebitarsi non solo per le spese straordinarie legate alla necessità di innestare nuove piantagioni, ma anche per riuscire a far fronte all'ordinaria amministrazione²⁵.

Per aiutarli fu emanata «la Sovrana risoluzione del 28 dicembre 1855» che accordava ai proprietari «un compenso per il mancato raccolto delle uve», ma tale provvedimento non si rivelò, a detta dei contemporanei, sufficiente: «venne bonificata, a quei proprietari che avevano perduto il terzo della rendita totale dei loro terreni vitati, una quota delle imposte regie commisurate sulla rispettiva rendita censuaria», ma ciò non compensò il danno realmente sofferto visto che di fatto la rendita censuaria non comprendeva la rendita «brutta», ossia «il corrispettivo del lavoro e del capitale impiegato»²⁶.

L'aver precedentemente sottostimato, per motivi fiscali, i rendimenti dei vitigni comportò così un minor recupero delle perdite anche perché l'innalzamento dei prezzi sul mercato non compensò la grande riduzione del prodotto che poteva essere commercializzato. La crisi, che colpì anche i rivenditori e alcune delle produzioni più strettamente collegate come quelle dell'acquavite favorendo nel contempo lo sviluppo dei cosiddetti «vini senz'uva»²⁷, fece ulterior-

²⁴ Nel 1855, nonostante la presenza dell'oidio avesse già danneggiato notevolmente molti vitigni, il 20% dei comuni bresciani, quelli in prevalenza collinari, segnalava i terreni vitati come i più diffusi sul proprio territorio (ASMi, Agricoltura, c. 112).

²⁵ *Rapporto della Camera di commercio*, p. 14. Emblematico il caso del distretto di Salò dove il valore della produzione di vino che nel decennio 1842-1851 era stato mediamente di lire austriache 1.223.550 scese, nel triennio 1852-54, a 573.256 determinando un introito netto di lire 253.276 (tolta l'imposta di lire 320.000) a fronte di una rendita censuaria stabilita in 630.703,43 lire. Nel Salodiano i mutui ipotecari raggiunsero i 5.000.000 di lire e si ebbe un forte aumento delle vendite dei fondi vitati il cui valore si dimezzò (COCCHETTI, *Brescia e sua provincia*, p. 208). Analoga situazione si presentò in Franciacorta dove, oltretutto, il raccolto dell'uva portava ancora le conseguenze del nubifragio del 30 settembre 1850 che aveva completamente distrutto le produzioni di Rovato, Cazzago e Coccaglio (F. NARDINI, *Brescia e provincia. Storia per date dalla preistoria al 1980*, Brescia 1982, p. 174).

²⁶ *Rapporto della Camera di commercio*, pp. 10-11. Il 28 ottobre 1856 furono concessi abbuoni per l'imposta prediale ai possidenti colpiti dalla malattia della vite negli anni 1854 e 1855: nel Bresciano furono accolte 61 domande su 84 per entrambi gli anni per un totale di lire 202.696,77 all'anno. In proposito si cfr. i documenti relativi alla «Retrodatazione d'imposta per compenso malattia uve. Disposizioni generali sui compensi d'imposta per la malattia delle uve negli anni 1854-55» in ASBs, IRDP, b. 3549.

²⁷ L'oidio ebbe effetti negativi anche sulle aziende che effettuavano la distillazione dell'acquavite di vinacce che dava q. 6.400 annue (con un reddito di 800.000 lire) e che fu quasi azzerata visto che nel 1857 se ne produssero solo 10 q. (*Rapporto della Camera di Commercio*, p. 120). Proprio la distruzione delle uve da parte della crittogama e l'aumento dei prezzi ebbero invece un'influenza positiva sulla produ-

mente ridurre gli investimenti nei fondi vitati la cui estensione risultava essere, negli ultimi anni di dominazione austriaca, pari a circa un terzo di quella censita poco più di venti anni prima²⁸. Anche quando nel 1856 la produzione riprese, fu giudicato «di buona qualità» solo un sesto del vino prodotto, mentre nel biennio successivo i risultati furono ancora negativi visto che un inverno particolarmente freddo uccise molti dei vigneti già indeboliti dall'oidio²⁹: non si verificò il passaggio definitivo dei fondi vitati alla gelsicoltura solo perché poco dopo l'oidio arrivò la pebrina che ridusse in modo significativo le rendite bachicole rendendo non conveniente tale riconversione produttiva³⁰.

Non si ebbero invece gravi ripercussioni sui consumi che rimasero praticamente invariati: alla mancanza di vino locale si sopperì sia con un aumento delle importazioni da fuori provincia (i vini provenienti dal Piemonte e dai ducati emiliani si aggiunsero a quelli ordinariamente acquistati nelle colline del Mantovano e del Veneto³¹), sia con metodi illeciti che garantivano un'offerta costante con una produzione inferiore (si aggravò infatti il fenomeno delle sofisticazioni operate da coloro che si occupavano della miscita al pubblico del vino³²). Proprio questa rigidità della domanda rispetto ai prezzi più alti permise alla viticol-

zione di distillati quali grappe e acqueviti. L'impennata del prezzo del vino portò infatti i ceti meno abbienti ad orientarsi verso distillati di varia provenienza (cereali, patate, frutta, barbabietole): questi «vini senz'uva», inizialmente prodotti per autoconsumo, furono poi destinati al mercato con tutta una serie di pericoli per la salute pubblica vista la possibilità di avere una gamma di sofisticazioni molto più ampia di quella tradizionalmente riservata ai «vini d'uva» (COCCHETTI, *Brescia e sua provincia*, p. 242).

²⁸ Nel 1857 i fondi vitati esistenti nel Bresciano occupavano complessivamente 25.341 ha. contro i quasi 75.000 ha. indicati dal Rebuschini (COCCHETTI, *Brescia e sua provincia*, p. 200).

²⁹ La produzione di vino risalì a 21.852 hl. nel 1856 per poi scendere a 13.000 hl. nel 1857 (*Rapporto della Camera di commercio*, p. 8 e *Dei guasti della crittogama nella provincia bresciana*, «Mutuo soccorso», 10 agosto 1858, pp. 254-255).

³⁰ La pebrina era la malattia del baco da seta provocata dal *nosema bombyx*, uno sporozoo patogeno che impediva lo sviluppo del baco e annullava la conseguente produzione serica: nel Bresciano la pebrina arrivò nel 1854 e ridusse il «raccolto di bozzoli» a meno di un quinto della quantità ordinaria con evidenti ripercussioni negative sulle rendite gelsibachicole (*Rapporto della Camera di Commercio*, p. 12).

³¹ Nel 1854 nella sola città di Brescia si consumarono 60.000 gerle di vino ad un prezzo medio di 40 lire a zerla (COCCHETTI, *Brescia e sua provincia*, p. 208).

³² Il fenomeno delle sofisticazioni praticate dall'oste era così diffuso che, per combattere le frodi e le adulterazioni, era stata istituita un'apposita commissione sanitaria addetta al controllo dei vini e delle bevande alcoliche in commercio sul mercato suburbano (A. PAVAN, *Ordine pubblico e stabilità sociale a Brescia (1820-1857)*, in A. Pavan e C. Simoni, *Pauperismo e controllo sociale*, Brescia 1982, p. 20).

tura locale di sopravvivere: garanti ai produttori rimasti buone prospettive favorendo gli investimenti in nuovi impianti viticoli soprattutto a partire dal 1860, allorché il successo dell'operazione di "solforatura delle viti" (che di fatto impediva lo sviluppo dell'oidio) fece tornare le rese produttive a livelli che, pur inferiori al passato, venivano compensati dai prezzi più elevati³³.

L'effetto finale della diffusione dell'oidio fu quindi quello di un ridimensionamento delle aree riservate alla produzione della vite tramite una selezione dei fondi vitati a favore di quelli collinari meglio esposti al sole³⁴: qui «la maggiore bontà del prodotto, la sicurezza di non essere danneggiati dalle brine, la maggiore facilità di difesa dalle malattie dovuta alla maggior ventilazione» si univano alla «maestranza più abile ed appassionata» caratteristica dei fondi dati a mezzadria o coltivati dai piccoli proprietari permettendo di avere rese più elevate (in media 15 hl. per ha.)³⁵.

La vite si confermò sempre più come la coltura dei fondi piccoli o, quando le dimensioni erano maggiori, di quelli in cui vivevano contratti mezzadrili: per le aziende con possibilità di ampie coltivazioni cerealicole e foraggiere la viticoltura aveva infatti un rapporto fra costi e ricavi non competitivo, per i piccoli propieta-

³³ Già nel 1858 aveva dato esito positivo l'esperimento della solforatura delle viti effettuato in Valtenesi, a Polpenazze, ma fu dopo il 1860 che si ebbe la diffusione di tale operazione in tutta la provincia (*Della solforatura delle viti*, «Mutuo soccorso», 8 giugno 1858, pp. 184-185; A. BARBIERI, *Cenni pratici sull'insolforazione delle viti*, Salò s.d.; P. SAVI, *Regole per zolfare le viti con sicurezza e buon esito*, Salò s.d.; L. BORGHI, *Del zolfo impiegato come specifico contro la crittogama della vite. Memoria dedicata agli agricoltori della provincia di Brescia*, Brescia 1860 e NARDINI, *Brescia e provincia*, p. 180).

³⁴ «La vite, decimata dall'oidio [era] tenuta ancora meritatamente in pregio» ed era infatti presente in percentuali comprese fra il 60 e il 70% della superficie coltivata solo nei mandamenti di Lonato e d Adro, mentre nelle altre aree la sua quota era limitata a quanto concesso dagli «aratori vitati». Ai valori compresi fra il 21 e il 30% registrati nei mandamenti di Brescia, Iseo, Salò e Montichiari, corrispondevano infatti quelli oscillanti fra l'11 e il 20% esistenti a Leno, Rezzato, Bagnolo, Ospitaletto e Rovato e quelli fra il 6 e il 10% a Chiari, Orzinuovi, Verolanuova, tutte aree sempre più dedicate ai seminativi con prati. Ormai in netto declino era invece la viticoltura sulle alte riviere lacustri e nelle valli: solo nei mandamenti di Gargnano e Preseglie si arrivava a valori compresi fra il 6 e il 10%, mentre altrove si era sotto il 5% [P. MARCHIORI, *La diversa intensità delle nostre principali coltivazioni agrarie*, «CAB», s.n. (1882), pp. 141-142].

³⁵ Il dato di media è in L. BETTONI CAZZAGO, *Monografia sulla vite del lago di Garda*, «CAB», s.n. (1879), p. 20. All'inizio degli anni '80 in un fondo vitato in collina si ottenevano 30 hl. di vino per ha. a fronte dei 16 hl. ricavabili in fondi analoghi nell'alta pianura, degli 11 hl. dei fondi aratori vitati e dei soli 80 l. dei fondi di "mediocre fertilità" della bassa pianura (dati elaborati dai resoconti di amministrazione in BENEDINI, *Terra e agricoltori*, pp. 97 sgg.).

ri e i mezzadri rappresentava invece un'importante integrazione del reddito complessivamente ottenibile dal fondo. Per i primi il surplus di lavoro dato dalla viticoltura (quello che accresceva eccessivamente rispetto alle rese il monte salari delle grandi aziende) non era un problema visto che, in assenza di alternative occupazionali, i piccoli proprietari e le loro famiglie tendevano «al maggior prodotto lordo, poco valutando il proprio lavoro»; per i mezzadri invece la viticoltura aveva un alto gradimento perché, sebbene fosse più onerosa dal punto di vista del lavoro applicato, risultava meno bisognosa, rispetto alle altre colture, di esborsi finanziari anticipati (ad esempio per l'acquisto di fertilizzanti e di sementi selezionate)³⁶.

Per quasi tre decenni le rendite viticole furono buone e, grazie anche alla presenza di un mercato di sbocco "sicuro", giustificarono gli investimenti fatti dai produttori: solo a livello qualitativo la crescita fu invece limitata visto che restarono in gran parte invariate sia le modalità di coltivazione e vinificazione³⁷, sia la tendenza a scegliere varietà meno pregiate, ma più resistenti ad intemperie e malattie con la conseguente netta prevalenza delle uve rosse³⁸.

Comunque sia si trattò di una congiuntura positiva: non solo i problemi causati dall'arrivo della peronospora, un altro fungo parassita che colpiva pianta e

³⁶ Sui contratti di "mezzadria pei vigneti" in vigore all'inizio degli anni '80 nel Bresciano si cfr. BENEDINI, *Terra e agricoltori*, pp. 154-155.

³⁷ Erano ancora molti i produttori che coglievano «l'uva prima che la sua parte zuccherina [fosse] perfettamente formata» e «lascia[va]no che la fermentazione si svilupp[asse] e si speng[esse] abbandonata a sé, co' grapi galleggianti a contatto con l'aria»; inoltre «si svina[va] in generale troppo tardi» e mancavano «cantine acconce ai vini vecchi» che quindi risentivano degli effetti del riscaldamento degli ambienti causato dalla fermentazione dei vini vecchi [L. BETTONI CAZZAGO, *Il vino del Lago di Garda*, «CAB», s.n. (1879), pp. 46-49]. Si noti che gli accademici illustrarono le principali innovazioni introdotte dai maggiori enologi europei nella vinificazione, dall'aerazione del mosto al riscaldamento del vino all'uso dello zucchero per correggere i mosti, ma a prescindere dalla loro effettiva utilità, esse non ebbero grande seguito [A. MONÀ, *Principali innovazioni tentate in questi ultimi tempi nella vinificazione*, «CAB», s.n. (1875), pp. 108-112].

³⁸ Nelle aree collinari le varietà rosse più diffuse erano schiava, corva, balsamino, gropello, rossera, brognera, vernaccia, nonché nei vigneti più attrezzati carmené e pinot; l'unica varietà bianca di rilievo era invece la trebbiana. Nei fondovalle, dove le uve bianche erano quasi inesistenti, prevalevano gropello, moscatello, rosastra e bondria. Sulle modalità di coltivazione della vite nel Bresciano nei primi decenni post-unitari si cfr. BENEDINI, *Terra e agricoltori*, pp. 36-38 e 46-49; SANDRINI, *Il circondario di Breno*, pp. 272-274; P. MARCHIORI, *Monografia sulle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Salò*, in *Atti della Giunta*, pp. 398-401 e 409-411; BETTONI CAZZAGO, *Monografia sulla vite*, pp. 19-25; IDEM, *Il vino del Lago*, pp. 45-51. Per un confronto con quanto accadeva in altre province si rinvia invece a R. SERNAGIOTTO, *Enologia domestica*, Milano 1894.

frutti³⁹, furono in breve tempo superati grazie all'uso del latte di calce prima e del solfato di rame poi che ne arrestarono la diffusione, ma proprio la presenza di fondi vitati garantì ai relativi possessori una maggiore resistenza agli effetti della grande crisi agraria degli anni '80. La caduta dei prezzi cerealicoli fu infatti compensata dalla crescita dei prezzi di uva e vino dovuta all'aumento della domanda che prima si orientava verso le produzioni francesi già gravemente colpite dalla fillossera non ancora arrivata in Italia: salvo alcuni casi come sempre legati alla Franciacorta e al Basso Garda, i vini bresciani non ebbero un effetto diretto di sostituzione rispetto a quelli d'oltralpe, ma beneficiarono comunque del trend positivo garantito dalla crescente domanda di produzioni enologiche italiane.

Alla fine degli anni '80 la mancata crescita del livello qualitativo iniziò però a creare qualche problema: alla guerra doganale del 1888 con la Francia e alla conseguente caduta della domanda di vino che ebbe ripercussioni negative sui prezzi, si aggiunse la crescente concorrenza dei vini meridionali che, non più colpiti da dazio e ora favoriti dal miglioramento dei trasporti nella penisola, arrivavano sui mercati lombardi con qualità superiore a prezzi competitivi. Questo provocò una diminuzione delle rese e delle rendite complessive garantite dalle viti e causò un inasprimento dei rapporti contrattuali fra mezzadri e proprietari: questi ultimi chiedevano infatti una diminuzione degli investimenti viticoli a favore di un incremento delle quote destinate a prato, una scelta giustificata dal fatto che mentre la diminuzione dei guadagni legati alle produzioni vinicole si sommava alla costante discesa dei prezzi dei bozzoli ridimensionando significativamente i redditi ottenibili dall'arboreo, nuove importanti prospettive si stavano aprendo per la stabulazione bovina e per il mercato delle foraggiere che già fornivano opportunità di guadagno sempre più rilevanti⁴⁰. Da una parte si ebbe così un'ulteriore diminuzione delle viti nelle aree non collinari, dall'altra i produttori della Franciacorta e del Basso Garda furono spinti a cercare nuove tecniche colturali e di vinificazione che garantissero una maggiore qualità della produzione.

Alcuni produttori come Folonari e Rossetti proposero di utilizzare tecniche più moderne orientando nel contempo le produzioni verso le richieste di un

³⁹ Sulle caratteristiche della peronospora e sui suoi effetti si cfr. UNWIN, *Storia del vino*, pp. 38-39; sul caso italiano si cfr. DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura*, pp. 596-599.

⁴⁰ E. BRAGA, *L'agricoltura bresciana dalla crisi allo sviluppo (1880-1913)*, in *Per una storia dell'economia e della società bresciana*, a cura di M.A. Romani e M. Cattini, III, *Dalla famiglia contadina all'impresa moderna. Un secolo di agricoltura bresciana*, Brescia 1984, p. 15.

mercato che gradiva sempre più vini come quelli provenienti dal sud: si doveva eliminare l'eccessiva varietà di vitigni (i vigneti «coltivati con una sola qualità» erano ancora rari) puntando alla «creazione di pochi e costanti tipi di vino» (mentre spesso «si procede[va] a miscele praticate senza criterio alcuno di scienza enologica» con l'effetto di una «incostanza nel sapore e nella bontà»⁴¹. Le loro proposte che prevedevano fra l'altro nuove tecniche di innesto e di potatura delle viti (nonché di concimazione e sistemazione dei terreni su cui si piantavano le viti) non ebbero inizialmente molto seguito, poi, sia pur lentamente, molti produttori iniziarono a considerare la necessità di un completo rinnovamento colturale della vite bresciana.

La fillossera: il rinnovamento "obbligato"

In realtà, la scelta di rinnovare gli impianti viticoli non fu, nella maggioranza dei casi, il frutto dell'analisi dei costi-benefici di tale operazione, ma una scelta forzata legata ad un evento che avrebbe modificato per sempre la viticoltura locale: a partire dall'autunno 1896 gli afidi della fillossera iniziarono infatti a diffondersi anche fra le viti bresciane provocandone in breve tempo il «disseccamento delle foglie e la morte della pianta». Poiché l'unica soluzione efficace contro la diffusione degli *phylloxera vitifoliae* era l'innesto della *vitis vinifera* europea su radici americane che si rivelavano più resistenti all'azione della fillossera, anche i produttori più riottosi a fare investimenti furono costretti ad operare significative modifiche nei propri fondi vitati⁴².

In tale fase furono aiutati dal Consorzio antifillosserico che, nato nel marzo 1897 allo scopo di «escogitare i migliori mezzi per distruggere l'invasore e crear-

⁴¹ G. ROSA, *Ai viticoltori bresciani*, «L'agricoltura bresciana», 10 gennaio 1893; G. ROSA, *La vinificazione*, *Ibid.*, 30 settembre 1893; A. GNAGA, *La provincia di Brescia e la sua esposizione del 1904*, Brescia 1905, p. 64.

⁴² Sulla fillossera, identificata per la prima volta in Italia nel 1879 e capace di portare di fatto alla distruzione della *vitis vinifera* presente in Europa, si cfr. S. CETTOLINI, *Malattie ed alterazione dei vini*, Milano 1894; DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura*, pp. 596-599. Sugli effetti della fillossera per la viticoltura in Italia si rinvia a S. ZANINELLI, *Un tema di storia dell'agricoltura italiana tra Otto e Novecento: la diffusione della fillossera ed il rinnovamento della viticoltura*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XIX-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, Bologna 1977, pp. 861-868; sulle modalità della sua diffusione e sulle sue ripercussioni sull'enologia europea si cfr. infine UNWIN, *Storia del vino*, pp. 40-41 e 286-299.

gli un ambiente sfavorevole allo sviluppo», costituì decine di scuole d'innesto con centinaia di iscritti cui venivano distribuite gratuitamente migliaia di talee e barbatelle di viti americane ed erogati premi in denaro (riservati agli allievi che ottenevano i migliori risultati): fra il 1900 e il 1906, gli anni di massima attività del Consorzio (istituito grazie alla cooperazione di ben 145 comuni bresciani), le 350 scuole di innesto avviate furono frequentate regolarmente da oltre 4.000 allievi (gli iscritti complessivi risultavano però oltre 7.500) e furono distribuite oltre 740.000 talee con una spesa complessiva superiore alle 22.900 lire⁴³.

Le nuove viti erano più produttive, ma i vini avevano un grado alcolico inferiore ed erano quindi necessarie lavorazioni più complesse e più costose (come il taglio con i vini meridionali): questo comportò una iniziale selezione dei produttori, ma per i rimasti, come era accaduto dopo la crisi dell'oidio, il mercato offrì nuove importanti prospettive. Non solo il fatto che non vi fossero alternative agli investimenti per un totale rinnovo degli impianti (gli oneri in questo caso erano dati non dall'acquisizione della "materia prima", distribuita gratuitamente, ma dal costo della forza lavoro e dalla "immobilizzazione del capitale" per gli anni, almeno tre, necessari ad arrivare alla piena produzione da parte delle viti innestate) fu compensato dai prezzi crescenti, ma la forte crescita del proletariato urbano coincidente col processo di industrializzazione della provincia di Brescia, garantì un mercato anche alle produzioni delle viti che davano «vini di minore bontà, ma più rigogliose». Escludendo la piccola "nicchia" dei produttori di uva da tavola (un prodotto di alta qualità, soprattutto quella invernenga che, raccolta sui Ronchi, veniva venduta sui principali mercati del nord Italia)⁴⁴, si accentuò fra i viticoltori una netta divaricazione: da una parte quelli che facevano onerosi investimenti per migliorare il prodotto ottenendo significativi incrementi qualitativi che, come evidenziato alla Esposizione Bresciana del 1904 e, in seguito, in occasione dei vari premi enologici precedenti al primo conflitto mondiale, portarono l'enologia bre-

⁴³ Nel solo inverno 1902-03 nelle 102 scuole di innesto istituite i frequentanti furono 1.069 e le talee distribuite 114.000; dal vivaio della scuola Pastori, nella primavera del 1903, i viticoltori ritirarono 513.000 talee e 195.000 barbatelle di viti americane. Sull'attività svolta dal Consorzio antifillosserico sotto la direzione tecnico-scientifica del prof. Antonio Moretti si cfr. Consorzio antifillosserico bresciano, *I 25 anni di attività del Consorzio antifillosserico bresciano (1897-1922)*, Brescia 1922; O. MILESI, *Fillossera a Brescia. Dalla scoperta alla sconfitta*, Brescia 2001.

⁴⁴ Si producevano circa 500 q. di uva da tavola all'anno (GNAGA, *La provincia di Brescia*, p. 64). Sulle peculiarità di tale prodotto all'inizio del Novecento si cfr. anche D. TAMARO, *Uve da tavola: economia della coltivazione, varietà, coltivazione, conservazione e cura dell'uva*, Milano 1915.

sciiana ad affermarsi anche fuori provincia senza limitarsi ai tradizionali sbocchi della Valseriana e della Valbrenbana⁴⁵; dall'altra quelli che, mostrando scarso interesse ai contributi teorico-pratici forniti dalle scuole agrarie sorte fra il 1875 e il 1925 nella provincia di Brescia⁴⁶, avevano limitato l'innovazione all'innesto della *vitis vinifera* europea sulle radici americane lasciando invariato tutto il resto.

La loro presenza portava così ad un quadro complessivo che non mostrava alcun progresso qualitativo: in età giolittiana, in base a quanto indicato dal consorzio antifillosserico, le viti si estendevano nel Bresciano su una superficie pari a 27.639 ha. con un incremento di quasi il 5% rispetto alla fine del periodo austriaco⁴⁷, mentre i rendimenti per ha. restavano inferiori a quelli delle altre aree viticole della Lombardia⁴⁸; si registrava un incremento complessivo del raccolto,

⁴⁵ Nel 1914 alcuni vini della Franciacorta furono ad esempio premiati in rassegne di rilevanza nazionale dedicate ai vini in bottiglia (il moscato bianco e rosso di Cellatica prodotto nei fondi viticoli della Congrega Apostolica, nonché il Nigoline bianco e il Masserino rosso provenienti dalle cantine di Alesandro Torri a Nigoline di Cortefranca: O. MILESI, *Spumanti in Franciacorta*, Brescia 1984, p. 29).

⁴⁶ Si fa qui esplicito riferimento alla Scuola agraria della Bornata (poi Pastori), alla "Vincenzo Dandolo" di Bargnano, nonché alla Colonia Agricola di Remedello. In relazione al loro ruolo nello sviluppo dell'agricoltura bresciana si rinvia a G. BONSIGNORI, *Per la risurrezione economica di tutta la provincia bresciana*, Brescia 1899; IDEM, *Guida per portare rapidamente la terra ad alta fertilità e mantenervela*, Brescia 1902; *La Colonia agricola di Remedello Sopra. Studi per il centenario (1895-1995)*, Brescia 1998, pp. 149 sgg.; P. TEDESCHI, *La formazione delle Istituzioni agrarie raggruppate*, in *Istituzioni Agrarie in Provincia di Brescia. Storia e documenti*, Brescia 1999, pp. 13-53.

⁴⁷ A metà Ottocento, sommando le viti della Valcamonica (in età napoleonica e austriaca inserita nella provincia di Bergamo) a quelle del resto della provincia di Brescia si arrivava ad un totale di circa 26.400 ha. (GNAGA, *La provincia di Brescia*, p. 63) e tale valore era rimasto praticamente inalterato fino all'arrivo di peronospora e fillossera visto che nel 1879 le viti occupavano 26.419 ha. (BETTONI CAZZAGO, *Monografia sulla vite*, p. 19). Si noti inoltre che valori molto diversi erano invece indicati dal catasto del 1898 che segnalava un'estensione dei fondi vitati pari a 14.643 ha. (di cui 597 in Valcamonica): in realtà i dati non erano equiparabili perché il catasto considerava solo le «aree di coltura intensiva e quelle di cui l'uva [era] il reddito principale, mentre le viti restanti [era]no accomunate con altre piante nei prati e seminativi arborati e negli orti» (a questo proposito cfr. anche GNAGA, *La provincia di Brescia*, p. 63).

⁴⁸ Nel periodo 1909-13 la produzione di uva nel Bresciano fu mediamente di quasi q. 400.000, mentre quella di vino fu di circa 280.000 hl. all'anno; negli anni immediatamente precedenti al primo conflitto mondiale nelle aree a coltura specializzata (14.525 ha.) la resa per ha. fu invece di 18,17 q., nettamente la più bassa della Lombardia visto che in Valtellina, la penultima, si arrivava a q. 34,21 (BRAGA, *L'agricoltura bresciana dalla crisi allo sviluppo*, p. 62 che fa riferimento a dati del Ministero dell'Agricoltura). La differenza rispetto alle altre province lombarde era però inferiore: nel 1909 la reale produzione di vino risultava di 420.000 hl e in merito alle rese per ha. coltivato si passava dai q. 10 ottenuti nel "promiscuo" (produzione di q. 166.910 su ha 12.121) ai q. 30 nei vigneti specializzati (q. 412.610 su ha. 14.555). Si noti inoltre che le variazioni, fortemente correlate all'andamento climati-

ma la contemporanea crescita, anche nelle aree collinari, dei fondi aratori vitati e la permanenza di strutture produttive fortemente arretrate portava inevitabilmente a rese medie più basse. In realtà la situazione era molto più articolata visto che erano sempre più numerosi sia coloro che puntavano a produzioni di qualità⁴⁹, sia quelli che importavano da altre province uve, mosti e vini (195.000 hl. nel solo 1904) per creare nuovi vini da distribuire sul mercato nazionale dove la concorrenza dei vini meridionali era sempre più forte⁵⁰: era però evidente che senza una crescita qualitativa molti produttori “marginali” avrebbero avuto grandi problemi non appena la congiuntura fosse cambiata.

Per cercare di risolvere il problema del grande numero di produttori che seguivano tecniche vitivinicole obsolete si cercò di sviluppare la cooperazione fra produttori: dopo il successo del consorzio antifillosserico nacquero, sia pure con esiti molto più deludenti, i primi consorzi “grandinifughi” (nel 1903 ne esistevano già 56) dotati di “artiglierie antigrandine”⁵¹, nonché alcune cooperative di produttori che avevano l’obiettivo di migliorare la qualità del prodotto finale producendo pochi vini di grande prestigio e soprattutto di “tipo costante” dei quali fossero chiaramente definite a priori le caratteristiche e che potessero quindi meglio far identificare la produzione locale con evidenti vantaggi nella distri-

co, erano molto ampie: la media della produzione per il periodo 1909-1920 fu ad esempio di q. 348.000 d’uva, ma si ebbe un massimo di 552.000 nel 1909 e un minimo di q. 164.000 nel 1918 (CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L’economia bresciana*, pp. 207-208).

⁴⁹ Fra i produttori bresciani più qualificati all’inizio del Novecento si trovavano: Pellizzari nob. Camillo (Rivoltella), F.lli Bellini (Salò), on. Pompeo Molmenti (Moniga), Principe Scipione Borghese e Giuseppe Rossetti (San Felice del Benaco), F.lli Bellini (Polpenazze), cav. Alessandro Bruni (Gavardo), conti Calini-Brogno (Bedizzole), ing. Giovanni Trebeschi e Binetti Archimede (Cellatica), Berlucchi (Borgonato), nob. Paratico (Capriolo), Cominotti Defendente (Cologne), conti Zoppola (Collebeato), Giuseppe Andreola (Gussago), ing. Carlo Cochard (Adro). Importanti erano poi considerati i vigneti in Brescia e Castenedolo dei F.lli Riccardi, nonché quelli in Franciacorta e a Botticino Mattina della Congrega di Carità Apostolica e alla Bornata della Scuola Pastori (GNAGA, *La provincia di Brescia*, pp. 64 e 106).

⁵⁰ In proposito la ditta Folonari risultava una delle maggiori in Italia e un’altra trentina di aziende enologiche bresciane aveva «uno smercio attivissimo» (*Ibid.*, pp. 105 e 107).

⁵¹ Esempi dei cannoni grandinifughi utilizzati nel Bresciano (il Maggiore ad acetilene e il Serini costruito dalla Fabbrica Nazionale d’Armi di Brescia) si trovano in ASBs, Carte Bendiscioli, b. 34. Sull’esito inferiore alle attese dell’attività dei consorzi grandinifughi si cfr. GNAGA, *La provincia di Brescia*, p. 65. Si noti inoltre che, oltre venti anni dopo la loro nascita, la Camera di commercio segnalava che «non passa[va] anno senza che qualche nostra plaga viticola non ven[isse] danneggiata dalla grandine» (CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L’economia bresciana*, p. 208).

buzione sul mercato. Per arrivare a ciò la lavorazione delle uve non era più possibile coi soli mezzi disponibili ad un viticoltore isolato visto che richiedeva specifiche competenze per fare i “tagli” necessari alla creazione di vini di qualità: il contadino doveva quindi rivolgersi alle neonate cantine sociali i cui tecnici avevano il compito di «consigliare la coltivazione dei più convenienti vitigni, limitando il numero e rendendo più omogeneo il prodotto». Teoricamente i contadini avrebbero dovuto quindi limitarsi alla coltivazione del fondo vitato sotto la supervisione degli enologi della cantina sociale, lasciando poi a quest’ultima tutta la fase della vinificazione, in realtà ci si limitò nella maggioranza dei casi alla semplice attività di consulenza verso i produttori e questo lasciò in moltissimi casi inalterata la scarsa qualità del vino prodotto⁵².

In un ambito in cui si aveva la piena consapevolezza del fatto che la coltivazione della vite fosse ancora lontana «da quel grado di perfezionamento che [era] desiderabile e possibile raggiungere», restavano inoltre insoluti alcuni problemi: quello della ancora insufficiente distribuzione del prodotto fuori provincia che, a detta dei contemporanei, erano legati solo alla «insipienza dei produttori» e non alla qualità dei vini che anzi erano «non inferiori a qualunque Barolo, Borgogna o Bordeaux»⁵³ e quello della limitata diffusione dei bianchi che, richiedendo maggiori oneri per la produzione e la conservazione, rappresentavano solo il 7% del totale⁵⁴.

La lenta ripresa di una coltura “minore” e la nuova era “tecno-enologica”

Alla fine dell’età giolittiana ad ampliare il divario fra le due tipologie di produttori e a modificare il quadro complessivo dell’enologia bresciana furono prima il rafforzamento delle organizzazioni dei lavoratori che raggiunse l’apice nell’im-

⁵² La prima cantina sociale fu costituita nel 1898 a Tremosine. Sull’opportunità di produrre uno o pochi vini di grande qualità e di “tipo costante” e in generale sugli obiettivi delle cantine sociali si cfr. A. MORETTI, *Le cantine sociali in provincia di Brescia*, Brescia 1900; G. ROSSETTI, *La cooperazione e il risanamento enologico bresciano*, Brescia 1901 e GNAGA, *La provincia di Brescia*, p. 106.

⁵³ I vitigni più diffusi erano la schiava, il marzemino, la corva, il groppello, la negrara, il trebbiano, la vernaccia e la rossera: i vini rossi erano compresi fra i 10° e i 12° (con un estratto fra il 20 e il 24 per mille) e si raggiungevano punte di 13° Franciacorta e di 16° in Valtenesi (GNAGA, *La provincia di Brescia*, pp. 64 e 107).

⁵⁴ BRAGA, *L’agricoltura bresciana dalla crisi allo sviluppo*, p. 62.

mediato dopoguerra e poi le scelte di politica economica agraria fatte dal fascismo a metà degli anni '20.

La maggiore forza contrattuale dei lavoratori agricoli, nel bresciano in maggioranza affiliati alle organizzazioni sindacali cattoliche, non solo ampliò i poteri decisionali e le quote di prodotto riservate ai mezzadri (fra il 50 e il 55% a seconda dei casi), ma diede anche ai salariati nuove quote di compartecipazione⁵⁵. Nei fondi mezzadrili questo portò ad un miglioramento della produttività dei fondi cui però non sempre seguì il miglioramento del vino prodotto: se da una parte la maggiore stabilità del contratto di mezzadria (divenuto almeno biennale) e l'incremento di quanto spettava al mezzadro contribuirono a migliorare la resa dei fondi vitati⁵⁶, dall'altra il fatto che la rendita padronale diminuì portò ad una riduzione della spesa per i nuovi impianti (che era completamente a carico del proprietario) con un calo della qualità del prodotto finito. Nei fondi in cui prevalevano altre forme contrattuali il fatto che le quote di compartecipazione si riferissero essenzialmente ai cereali portò invece ad una definitiva eliminazione delle viti residue.

A questo contribuirono anche i provvedimenti connessi alla “battaglia del grano” che, uniti alla forte rivalutazione della lira, incentivavano le produzioni cerealicole e danneggiavano quelle dell'arboreo anche nelle aree in cui i vini prodotti avevano un mercato limitato alle province limitrofe⁵⁷.

I fondi viticoli divennero quindi sempre più appannaggio o di piccoli proprietari che tendevano «al maggior prodotto lordo poco valutando il proprio

⁵⁵ Sui nuovi contratti agrari stipulati nel Bresciano fra l'inizio del Novecento e l'avvento del fascismo si rinvia a W. RIOLFI, *Il prete e il sovversivo. Un caso atipico: partito cattolico e socialismo a Brescia nel primo quindicennio del secolo*, Brescia 1980, pp. 127-159 e 229-245; P. TEDESCHI, *Economia e sindacato nel Bresciano tra primo dopoguerra e fascismo. Le Unioni del Lavoro (1918-1926)*, Milano 1999, pp. 190-228.

⁵⁶ Sulla correlazione fra l'aumento del reddito dei lavoratori e l'incremento della produttività dei fondi si cfr. P. TEDESCHI, *Contratti agrari e produttività del fattore lavoro nei primi decenni del '900 nelle province della Lombardia orientale*, in *Il lavoro come fattore produttivo e come risorsa nella storia economica italiana*, a cura di S. Zaninelli e M. Taccolini, Milano 2002, pp. 555-572.

⁵⁷ Sugli effetti della “battaglia del grano” sui redditi agricoli bresciani si cfr. E. CAMERLENGHI, *Agricoltura e territorio in provincia di Brescia tra le due guerre mondiali*, in *Per una storia dell'economia e della società bresciana*, pp. 98 sgg. Per un'analisi a livello regionale si cfr. invece M. ROMANI, *Un secolo di vita agricola in Lombardia (1861-1961)*, Milano 1963, pp. 176 sgg.; *Agricoltura e forze sociali in Lombardia nella crisi degli anni Trenta*, Milano 1983. Per un'analisi specifica dei provvedimenti si rinvia invece a: A. SERPIERI, *La politica agraria in Italia e i recenti provvedimenti legislativi*, Piacenza 1926; G. TASSINARI, *Le vicende del reddito dell'agricoltura dal 1925 al 1932*, Faenza 1935; M. BANDINI, *Cent'anni di storia agraria italiana*, Roma 1957, pp. 102 sgg.; C. BARBERIS, *Le campagne italiane dall'Ottocento a oggi*, Roma-Bari 1999, pp. 423-433 e 437-444.

lavoro», o di quei grandi proprietari che, avendo già fatto rilevanti investimenti per aumentare la qualità, risentivano meno del maggiore costo del mezzadro, figura contrattuale e professionale che restava fondamentale per una viticoltura di alta qualità visto che, considerando la vite «da dote del fondo, la riserva della famiglia», aveva un interesse diretto alla buona resa del fondo, nonché competenze tecniche difficilmente riscontrabili nei lavoratori salariati. Così mentre da una parte i nuovi investimenti portavano ad un aumento dei filari di viti Isabella e Clinton e alla coltivazione con buoni risultati «di tutte le migliori qualità della Francia, del Piemonte, del Veneto e della Toscana»⁵⁸, altrove, ovvero in quei fondi in cui già in passato si era fatto il minimo necessario di innovazione, le superfici vitate subivano una significativa diminuzione non solo in pianura e nei fondovalle (rispettivamente il 22 e l'11%), ma soprattutto in collina (il 24%) dove al calo si sommò la “despecializzazione” di molti dei fondi viticoli rimasti in attività⁵⁹. Alla fine degli anni '20 solo il 4% della superficie coltivata risultava dedicato alla vite che, anche nell'area collinare dove pure manteneva una presenza non trascurabile, veniva considerata una “coltura minore”⁶⁰.

⁵⁸ CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L'economia bresciana*, pp. 208-209.

⁵⁹ Nel 1929 la superficie a vigneto risultava diminuita di oltre il 63% (dai 14.551 ha. censiti nel 1909 ai soli 5.361 con un calo di oltre i due terzi in collina), mentre si ampliavano di un sesto i fondi destinati alla coltura promiscua cui erano dedicati ha. 19.610 contro i 16.793 di venti anni prima. Dal 1909 al 1929 la superficie vitata esistente nelle valli bresciane scese da 4.821 ha. (1.867 di coltura specializzata e 2.954 consociata con colture erbacee) a 4.729 ha. (rispettivamente 900 e 3.859); nello stesso periodo in pianura i fondi vitati passavano invece da 3.100 ha. (1.052 e 4.098) a 2.409 ha. (653 e 1.756); infine nelle aree collinari i 23.423 ha. vitati del 1909 (11.632 e 11.791) si ridussero ai 17.803 ha. (4.107 e 13.995) registrati nel 1929 (CAMERLENGHI, *Agricoltura e territorio*, p. 135). Questa invece la ripartizione della superficie (in ha.) occupata dai vigneti: Valcamonica, 689; Valtrompia, 102; Valsabbia, 40; lago d'Iseo (riviera e anfiteatro morenico), 1.504; lago di Garda (riviera e anfiteatro morenico), 8.898; colline rocciose di Brescia, 3.513; pianura, 1.139 (CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L'economia bresciana*, p. 16, si noti però che il dato camerale era relativo alle colture legnose specializzate e quindi comprendeva oltre ai vigneti anche gli uliveti e i frutteti la cui quota era significativa sulle riviere dei due laghi).

⁶⁰ Nel 1927 il 16% circa della superficie collinare occupata da colture era coltivata a vigneto, mentre percentuali molto più ridotte erano quelle registrate in montagna (1,5% circa) e in pianura (meno dell'1%). Nelle singole aree la vite risultava rilevante solo nelle riviere (il 29% dell'anfiteatro morenico del Garda, oltre il 13% sul Sebino) e sulle colline del distretto cittadino (oltre il 10%) (CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L'economia bresciana*, p. 18). Sul ridimensionamento del ruolo della viticoltura è significativo il fatto che nell'inchiesta camerale sull'economia bresciana del 1927 la viticoltura fosse classificata fra le colture minori (*Ibid.*, p. 205).

Al ridimensionamento delle aree dedicate alla vite non corrispose comunque un analogo calo della produzione di uva e in particolare di quella del vino: il generale miglioramento delle tecniche enologiche e la possibilità di integrazione con mosti e uve provenienti da altre province limitarono gli effetti delle forti oscillazioni produttive generate da eventuali sfavorevoli situazioni climatiche⁶¹ e garantirono una crescita qualitativa soprattutto sul Garda e in particolare in Valtenesi⁶². Si noti poi che per i produttori rimasti le prospettive sul mercato restarono comunque buone e questo incentivò nuovi investimenti sia per migliorare la qualità delle produzioni che per impiantare nuove viti: negli anni '30 si ebbe così un miglioramento dei rendimenti produttivi (che comunque restavano inferiori a quelli delle altre province lombarde) e si registrò anche un incremento delle superfici vitate in collina e pianura (rispettivamente il 3,5 e il 3%) e soprattutto nei fondovalle (oltre il 9%)⁶³. A livello “tecnologico” vennero inoltre introdotte in tutta la provincia le diraspatrici per le uve rosse (a rullo o a cilindri bucati) gene-

⁶¹ Il raccolto d'uva medio negli anni '20 risultava compreso fra i 400.000 e i 600.000 q., ma le oscillazioni erano molto forti di anno in anno: nel 1924 la produzione d'uva fu ad esempio di 393.000 q., mentre nei due anni successivi fu rispettivamente di 381.000 e 321.000 q. La produzione di vino era invece sempre meno legata all'andamento dei locali raccolti d'uva, così, a fronte di un rendimento di mosto per quintale di uva pari a circa 75 litri e di una produzione di circa 400.000 q., si potevano produrre, utilizzando mosti e uve provenienti da altre province, ben 551.000 hl. di vino (CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L'economia bresciana*, p. 208). Restavano comunque possibili anche annate con rese molto più limitate come quella del 1929 che, a fronte di un raccolto di uva pari a 476.092 q. vide una produzione complessiva di l. 333.264 di vino [M. ZUCCHINI, *L'agricoltura bresciana nel centenario 1871-1970*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 11 (1971), p. 513].

⁶² I vini più rinomati risultavano quelli bianchi di lusso della Lugana, i vini “alcolici resistenti” di Moniga e della Raffa, nonché qualche “vino profumato” delle colline rocciose di Brescia. I vini bianchi raggiungevano mediamente i 10-12°, mentre i rossi andavano da 9 a 12°. Le viti “a frutto nero” più diffuse erano: schiava, berzamino, croppello, corva, valcamonica, negrara, trentina, lambruscone di Alessandria, barbera, fresia e sangiovese, mentre era scomparsa la vernaccia nera in precedenza molto diffusa soprattutto nelle colline rocciose. Quelle “a frutto bianco” erano: trebbiana, uva d'oro, pigne, tetavacca, pinot, verdisa, garganega, riesling italo (CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI BRESCIA, *L'economia bresciana*, p. 209). Sullo sviluppo dell'enologia nel periodo considerato si rinvia invece a O. OTTAVIO, A. STRUCCHI, *Enologia: precetti ad uso degli enologi italiani*, Milano 1923; D. TAMARO, *Viticultura industriale: manuale pratico ad uso dei viticoltori italiani*, Milano 1930.

⁶³ Nel 1936 le viti avevano una resa in uva per ha. pari a 23,8 q., quasi la metà della media lombarda [F. LECHI, *L'agricoltura bresciana nel dopoguerra (1945-1980)*, in *Per una storia dell'economia e della società bresciana*, pp. 180-181]. Nel 1939 la superficie vitata risultava così suddivisa: montagna, 5.166 ha. (942 in vigne specializzate e 4.224 in fondi promiscui); collina, 17.865 ha. (rispettivamente 4.107 e 13.758 ha); pianura, 2.484 ha. (710 e 1.774) (CAMERLENGHI, *Agricoltura e territorio*, p. 135).

ralmente azionate manualmente dai contadini: restava invece ancora lontana (e sarebbe arrivata solo alla fine degli anni '50) la lavorazione specifica dell'uva bianca che, a parte l'eccezione dei "bianchi di lusso" del Basso Garda, continuava a dare vini di scarsa qualità riservati all'autoconsumo, mentre le nuove tecniche di vinificazione offrivano maggiori garanzie per la conservazione e rendevano più omogeneo il prodotto finale quando si usavano le uve rosse⁶⁴.

Il conflitto mondiale e l'immediato dopoguerra portarono ad un nuovo ridimensionamento del settore viticolo legato sia all'aumento degli investimenti nelle produzioni cerealicole e foraggere, sia ad una diminuzione generalizzata del consumo di vino: come sempre questo determinò la riduzione delle superfici vitate, una nuova selezione dei produttori e un'ulteriore crescita della qualità delle produzioni delle cantine. Da una parte si formarono importanti cooperative e furono predisposti i primi statuti dei vini bresciani⁶⁵, dall'altra migliorarono le tecniche produttive e le rese: arrivarono infatti le prime botti in cemento che, una volta risolti grazie alle vernici epossidiche o al cemento smaltato gli iniziali problemi creati dal rilascio di ferro e calcio, garantivano una migliore conservazione del prodotto; inoltre si iniziò lentamente ad abbandonare ogni forma di "maritaggio" della vite con altri alberi (salici, pioppi, gelsi) e aumentarono le superfici dedicate esclusivamente a vigneto; infine si intervenne per limitare l'eccessivo uso di zolfo il cui odore talvolta restava anche nel vino rendendone impossibile la distribuzione sul mercato⁶⁶. I vini bresciani, che fino ad allora, anche nei casi di maggiore qualità, non potevano essere definiti di "tipo costante", iniziarono ad assumere caratteristiche specifiche che, pur in presenza di modalità di pastorizzazione talvolta dannose per la qualità, ne permettevano una chiara identificazione sul mercato con evidenti vantaggi a livel-

⁶⁴ In effetti «l'uva veniva pigiata tradizionalmente e in fermentazione si attendeva la salita del cappello delle vinacce prima di svinare»: la conseguenza era quella di ottenere «vini dal colore piuttosto marcato, poco profumati e pesanti» (F. ARRIGONI, *Franciacorta: storie di vigne, di vini e di uomini*, Brescia 1997, p. 28).

⁶⁵ Nel 1951 nascevano ad esempio le Cantine Riunite di Cellatica; già nel 1942 il conte Renato Calini e il dott. Camillo Pellizzari avevano predisposto uno "statuto dei vini bresciani" (MILESI, *Spumanti in Franciacorta*, pp. 22-23).

⁶⁶ Nel 1950 le viti occupavano 9.300 ha. ridottisi a 8.300 dieci anni dopo: nel 1960 le rese per ha. erano però salite a q. 67,7 (sempre la metà circa della media regionale; cfr. LECHI, *L'agricoltura bresciana nel dopoguerra*, pp. 180-181). Sulle tecniche di vinificazione usate negli anni '50 nel Bresciano si cfr. ARRIGONI, *Franciacorta: storie di vigne*, p. 28.

lo distributivo⁶⁷. Restavano comunque molti problemi irrisolti: in molti casi, anche in aree che erano note per la buona qualità del prodotto finale come la Franciacorta, il vino non era imbottigliato ed etichettato, ma, dedotta la quota destinata all'autoconsumo, ceduto alle osterie o a commercianti che lo rivendevano sfuso o in damigiane sui mercati cittadini⁶⁸.

Solo negli anni '60 si ebbe l'inizio della cosiddetta era "tecno-enologica": mentre i fondi vitati "promiscui" diminuivano, aumentarono le superfici a "vigneto intensivo" nei quali scompariva la pergola e si utilizzavano sempre più sestri d'impianto alti per diminuire i rischi delle gelate primaverili; inoltre i casi di contadini che non conoscevano nemmeno la varietà dei vitigni dei loro fondi divennero sempre più rari e la cura della vite, affidata agli ex mezzadri divenuti salariati agricoli, divenne sempre più meticolosa ed efficiente e alcune varietà diffuse in passato vennero sostituite con altre che, a seconda del fondo vitato, risultavano più produttive; infine si realizzarono i primi esempi di "marketing enologico" grazie a Franco Ziliani che cominciò a far visitare le cantine della Berlucchi in Franciacorta e a vendere ai clienti il vino in confezioni da una dozzina di bottiglie (o da mezza)⁶⁹. A ciò si aggiunse da una parte l'introduzione della fermentazione malolattica (che "demolisce" l'acido malico diminuendo l'acidità complessiva e dona al vino maggior morbidezza), dall'altra la comparsa di nuovi strumenti tecnici (diraspatrici razionali e presse orizzontali e pneumatiche a polmone) che permisero di ottenere vini, soprattutto bianchi, di grande qua-

⁶⁷ La produzione lorda vendibile di uva e vino passò, fra il 1950 e il 1961, da 3.123.000 a 3.719.000 lire (LECHI, *L'agricoltura bresciana nel dopoguerra*, p. 182). La pastorizzazione del vino tramite un trattamento termico piuttosto violento eliminava ogni forma biologica nel vino che risultava così perfettamente stabile, ma nel contempo organoletticamente "piatto" (ARRIGONI, *Franciacorta: storie di vigne*, p. 28).

⁶⁸ Sull'inesistenza di un mercato del vino in Franciacorta fino agli anni Cinquanta si cfr. ARRIGONI, *Franciacorta: storie di vigne*, p. 43.

⁶⁹ Nel 1969 gli ha. a solo vigneto salirono a 8.417, mentre scesero quelli promiscui (16.000 ha.): la produzione complessiva arrivò a 802.800 q. di uva e dai 794.800 destinati a vinificazione si ottennero 572.300 q. di vino (ZUCCHINI, *L'agricoltura bresciana nel centenario*, p. 516). Le rese per ha. salirono dai 67,7 q. del 1960 ai 99,4 del 1970 (LECHI, *L'agricoltura bresciana nel dopoguerra*, p. 181 che però non considera i vigneti "promiscui"). Queste invece le varietà più diffuse: fra i bianchi, tocai, riesling, trebbiano, pinot, vernaccia, moscato, erbamat, luglienga; fra i rossi, brugnera, besegana, maiolina, marzemino, groppello, barbera, nebbiolo, bordò e bordonsi. Sulla viticoltura nel Bresciano e sulle sue produzioni negli ultimi decenni si cfr. ARRIGONI, *Franciacorta: storie di vigne*, cit., che fornisce un'illuminante descrizione della storia delle principali cantine della Franciacorta, nonché CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BRESCIA, *I vini bresciani*, Bornato 1976.

lità. Le tappe successive furono relativamente rapide e portarono alla definitiva realizzazione di ottimi vini con caratteristiche costanti: nel 1962 nasceva il “Consorzio volontario dei vini tipici e pregiati della provincia di Brescia” che anticipava di un anno la prima legge nazionale sulla denominazione d’origine dei vini; nel 1967 si stabiliva il disciplinare del Franciacorta doc (passo decisivo verso l’affermazione dei vini della Franciacorta che si avviavano per la prima volta a superare sia qualitativamente che in termini di quota di mercato quelli del Basso Garda) e infine si formavano le attuali sette zone doc provinciali⁷⁰.



La vendemmia e la pigiatura in una xilografia del XVI secolo.

⁷⁰ Queste le aree viticole con riconoscimento della denominazione d’origine controllata: Riviera del Garda bresciano (rosso, rosso superiore e charetto), Tocai di San Martino della Battaglia, Lugana (bianco e spumante), Botticino, Cellatica, Capriano del Colle (bianco e rosso) e Franciacorta (bianco, rosso, spumante brut e rosè) [M. BERLUCCHI, *Il vino di ieri e oggi*, «CAB», s.n. (1988), p. 244].

⁷¹ Nel 1987 il vino doc bresciano venduto era pari a 36.636 hl. nei quali erano compresi 5.440 hl. di spumante (4.235 di Franciacorta e 1.165 di Lugana. *Ibid.*, p. 245). Sugli spumanti bresciani, in particolare quelli della Franciacorta, si cfr. D. GAETA, *Analisi delle dinamiche reddituali e competitive lungo la filiera degli spumanti di Franciacorta*, «Notiziario economico della Banca San Paolo di Brescia», 3 (1990), pp. 67-80; MILESI, *Spumanti in Franciacorta*, pp. 31 sgg.; R. CREA, *Una strada del vino in Franciacorta e nel Sebino*, in *Il Sebino e la Franciacorta*, a cura di C. Boroni, Venezia 1998, pp. 183-188.

L'era "tecno-enologica" continua...

A partire dalla fine degli '60 la qualità del vino bresciano è ulteriormente cresciuta e si è arrivati alla creazione, in particolare in Franciacorta, di spumanti di altissima qualità che alla fine degli anni '80 non solo rappresentavano un sesto della produzione enologica provinciale, ma venivano distribuiti con successo sui principali mercati in Italia e all'estero⁷¹: in quel settore viticolo, che nei primi decenni del secolo era considerato una coltura minore nel panorama agricolo provinciale, erano ora presenti oltre 6.500 aziende che, pur operando su una superficie decisamente ridotta rispetto al passato (e in continua diminuzione visto che si lavorano solo i fondi migliori), avevano rese quantitative e soprattutto qualitative decisamente più elevate e in grado di competere con le migliori produzioni mondiali⁷².

⁷² Nel 1987 la produzione di uva nelle aree doc (pari a 1.500 ha.) era pari ad oltre 86.000 q., mentre quella di vino risultava pari a 57.728 hl. (considerando anche l'altro vino prodotto la produzione complessiva di vino era invece di 500.000 hl.) Si noti inoltre la diminuzione della superficie vitata non promiscua passata da circa 8.000 ha. censiti negli anni '70 ai 6.000 ha. della seconda metà degli anni '80 [BERLUCCHI, *Il vino di ieri*, pp. 246-247 (dati elaborati) e P. D'ATTOMA, *Colline DOC: si rinnova con le serre l'agricoltura della vigna e dell'olivo*, «Atlante bresciano», 10 (1987), p. 28; LECHI, *L'agricoltura bresciana nel dopoguerra*, p. 180]. Bisogna infine sottolineare che all'inizio degli anni '90 le aziende vitivinicole bresciane censite dalla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato erano 6.549: 427 producevano vini doc, 6.309 altri vini e 51 uva da tavola (i totali non coincidono perché alcune producevano sia vini doc che "comuni", nonché uva da tavola): la superficie investita dai vitigni era pari a 4.789,14 ha. di cui 1.848,29 per il doc, 2.932,57 per altri vini e 5,57 per l'uva da tavola (elaborazione dati Istat sul censimento di agricoltura degli anni '90 tratti da www.ring.lombardia.it). Sulla situazione della viticoltura mondiale negli ultimi trenta anni si rinvia invece a UNWIN, *Storia del vino*, cit.; H. JOHNSON, *Il vino: storia, tradizioni, cultura*, Padova 1991; H. ENJALBERT, *Histoire de la vigne et du vin: l'avènement de la qualité*, Paris, 1975.