



Bacco piemontese

Per assuefarmi ai vini piemontesi, lo confesso, ho impiegato un po' di tempo. Capitato qui a diciannove anni, che non è l'età più adatta al culto di Bacco, la provenienza dai colli etruschi ove quel dio, secondo il Redi,

fissato avea l'allegro suo soggiorno mi metteva in un certo imbarazzo. Ma stabilito a Torino in età più matura, nel constatare che i colli non mancavano, ho avuto agio di persuadermi che anche su questi il buon Bacco avrebbe potuto soggiornare allegramente. Sollevamenti e corrugamenti geologici hanno prodotto la bella serie di colline che dal Po, attraverso Monferrato, Astigiano e Langhe, si prolungano fino all'Appennino: la loro esposizione ed il carattere dei terreni hanno creato l'ambiente adatto alla pianta del vino: tenacia di coltivatori ed iniziative di proprietari hanno portato la regione ad un primato che nessuno può contestarle.

Dico nessuno, non valendo la pena tener conto di qualche povero detrattore: come quel disgraziato americano che, colpito ad Asti da gravi dolori, ne volle far risalire le cause al vino di quella città. Ma il nome di Asti è noto a tutto il mondo per i suoi spumanti ed ai nostri bevitori per il robusto Barbera, che in quella provincia raggiunge il massimo della celebrità, specialmente a Montegrosso e Portacomaro. È un vino pieno di corpo, che per mitigare la sua asprezza ha bisogno di stare dai tre ai quattro anni in bottiglia, ma c'è anche il tipo amabile spumeggiante. Pascoli l'ha citato nell'ode a Ciapin e non si deve dimenticare che è oriundo della terra del Barbera, precisamente di Callianetto in quel di Castell'Alfero. Gianduin nel cui nome entra giustamente la *-dina*, grosso boccale.

Vicino a Torino, ove è anche nominato il Bonarda della collina, è famoso il Freisa di Chieri,

città che ricorda la sua bella produzione viticola con la ricca decorazione a grappoli sul portale del duomo.

Un vino piemontese molto simpatico, di color granata chiaro, passante e frizzante, è il Grignolino, che prenderebbe nome dalle *grignole*, termine dialettale che indica i vinaccioli. Son posti di produzione molto nominati Migliandolo e Castiglione, però riesce pregevole solo in alcune annate.

Il posto d'onore va riservato al Barolo, dal bel rosso di foglia autunnale, prodotto dai vitigni Nebbiolo in quella località delle Langhe. È vino generoso e fragrante, da bersi preferibilmente dopo dieci anni: un tipo squisito che, come dice il Mosso, fa venire l'acquolina in bocca al solo pensarci. Indicato per l'arrosto e consigliabile ai malati per la ricchezza in ferro (non per nulla lo smercia un'Opera Pia); son celebri i vigneti Canubbi e quelli della Parrocchia. L'ha lodato lo storico Cibrario e pare che il Carducci se ne sia messa una bottiglia in valigia, per meglio ricordare il territorio fra Mondovì

*e l'esultante di Castella e vigne
suol d'Aleramo.*

Mentre il nome di Barolo può competere anche al prodotto di località vicine, quello di Barbaresco spetta solo al vino di questo paese. È simile al Barolo, ma più amabile e di minor conservazione: l'età giusta è verso i cinque anni. Fu definito « un guanto di velluto che riveste un pugno di ferro ».

Questo vitigno Nebbiolo, il cui nome deriva dall'aver gli acini annerbiati, andando a zonzo per il Piemonte produce secondo le località dei tipi caratteristici di vino, confermando il detto di Plinio: « il paese, non l'uva fa la differenza dei vini ». E così abbiamo il Campione, il Chio-