

Monte, il Carema, il Gattinara, il Lessona, il Chiemme; quest'ultimo fu definito dal Mantegazza « un balsamo per lo stomaco e una carezza per l'anima ».

Ma le peregrinazioni del Nebbiolo (chiamato anche Spanna) non si limitano nella regione d'origine e tale vitigno lo si ritrova anche in Val d'Aosta, ove prende il nome di Chiavennasca o Marchesana. Del resto taluno ritiene che la parentela fra vitigni monferrini e alcuni meridionali risalga ai tempi della relazione amorosa fra la bella Bianca d'Agliano, madre di Manfredi, e Federico II.

Un vino molto igienico è il Dolcetto delle Langhe, pregiato quello di Dogliani e Clavesana, lodato quello di Grinzane dal Cavour. Ne produce nei suoi vigneti anche il nostro Presidente Luigi Einaudi.

Quando si parla di vini piemontesi il pensiero va subito al tipo rosso e conosco qualche subalpino che ha una vera avversione per il bianco. Ma anche questo si produce in Piemonte; oltre agli spumanti va ricordato il Cortese, di Canelli e di Gavi, dai riflessi verdognoli, ed il passito Erbaluce di Caluso, ora rarissimo.

Accanto ai nomi più famosi c'è in Piemonte una lunga serie d'altri nomi, fra i quali ricordo il Brachetto, il Bricherasio, il Moncrivello, il Mottalciata, il Nerano, il Pelaverga, il Quagliano, il Redampolio; e Bacco mi perdoni le omissioni. Non solo la vasta zona collinare, più propizia alla coltivazione, si fa onore nei ricchi altari, ma la viticoltura entra nelle vallate, così che vediamo Vinadio fregiarsi nello stemma del motto « sicut vitis abundans » e la valle d'Aosta spingere i vigneti fino a milletrecento metri, onde permettere al Carducci di trovare la giovane ostessa che *ride, saluta e mesce lo scintillante vino*.

Ma quando nella valle la vite non era ancora molto diffusa, il Beato Vuillerme trasformava in vino l'acqua delle fontane. Un vino alpino è quello citato dal Giacosa nella Partita a scacchi: « Mesce il Mommelano », che ritengo possa essere il vino di Montmélian nella Savoia.

Nel campo dei vini aromatizzati, che secondo la Bibbia e Plinio erano già usati nell'antichità,

Torino va giustamente orgogliosa per il vermut ed una lapide in piazza Castello ricorda come Antonio Benedetto Carpano, nel 1786, aprisse il famoso locale ove poi venne tenuto a battesimo il « punt e mes ». Una serie di ben attrezzati stabilimenti sorti intorno alla capitale subalpina provvedono a fornire il vermut a tutto il mondo. Nè va dimenticata la poderosa grappa, che qui chiamano « branda », avvicinandosi all'inglese « brandy ».

La produzione vinicola piemontese è organizzata su solide basi tecniche: a Torino fin dal 1886 fu fondato il Circolo Enofilo per migliorare la produzione ed incrementare lo smercio; ad Asti esiste una importante stazione enologica sperimentale; ad Alba la scuola di viticoltura ed enologia. Uno dei più eminenti studiosi del vino e della vite, Giovanni Dalmasso, è professore all'Ateneo torinese. Nel 1880 a Torino undici insigni cultori di disparatissime discipline tennero ciascuno una conferenza sul vino, secondo la propria particolare competenza; raccolte dal Loescher, costituiscono tuttora una amenissima lettura.

Fra tanta produzione, che va in Italia e all'estero, i piemontesi si fanno anche onore col mantenere alto il consumo locale, così che sono in giusta sede i graziosi quadretti del Teniers, nella Pinacoteca di Torino. Fin dall'anno 421 il vescovo San Massimo diceva ai torinesi: « Se voi la sera vi abbiate alle eccessive libazioni, vi si infiamma il cervello e vi mettete a strillare »; ma Hans Barth nel suo itinerario enologico annotava: « nordicamente e flemmatico, il torinese beve, come un filisteo tedesco, il suo bicchiere di mattina e di sera, all'albergo, non all'osteria ». Questi bravi torinesi hanno anche messo una tampa nel sotterraneo d'una chiesa, d'accordo col detto « vinum opus Dei ». De Amicis ha mirabilmente descritto il carattere dei vari tipi di beoni: qui è il caso di ricordare quel capitano degli alpini che, letto un rapporto dei superiori nel quale, dopo le lodi delle sue virtù militari, si voleva far risaltare la pecca di bere troppo vino, vi aggiunse di suo pugno: « e gli fa bene ».

MARIO MEZZANA

