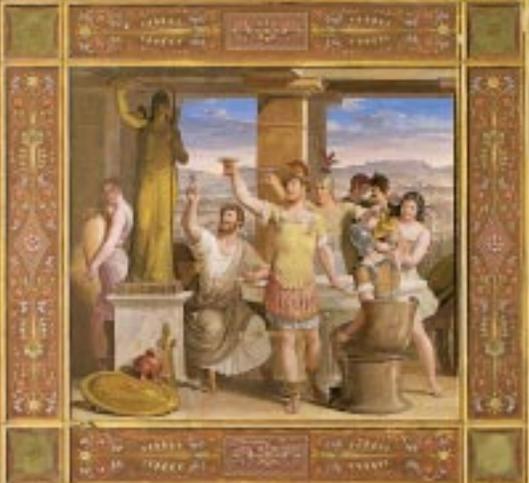


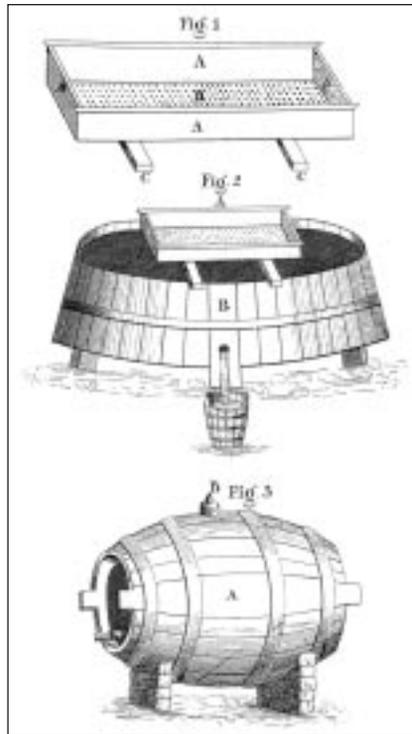


# POLLENZO

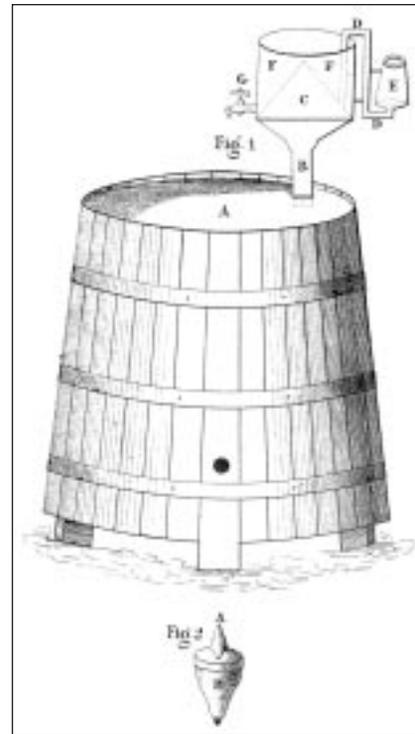
UNA CITTÀ ROMANA  
PER UNA "REAL VILEGGIATURA"  
ROMANTICA  
a cura di  
GIUSEPPE CARITÀ



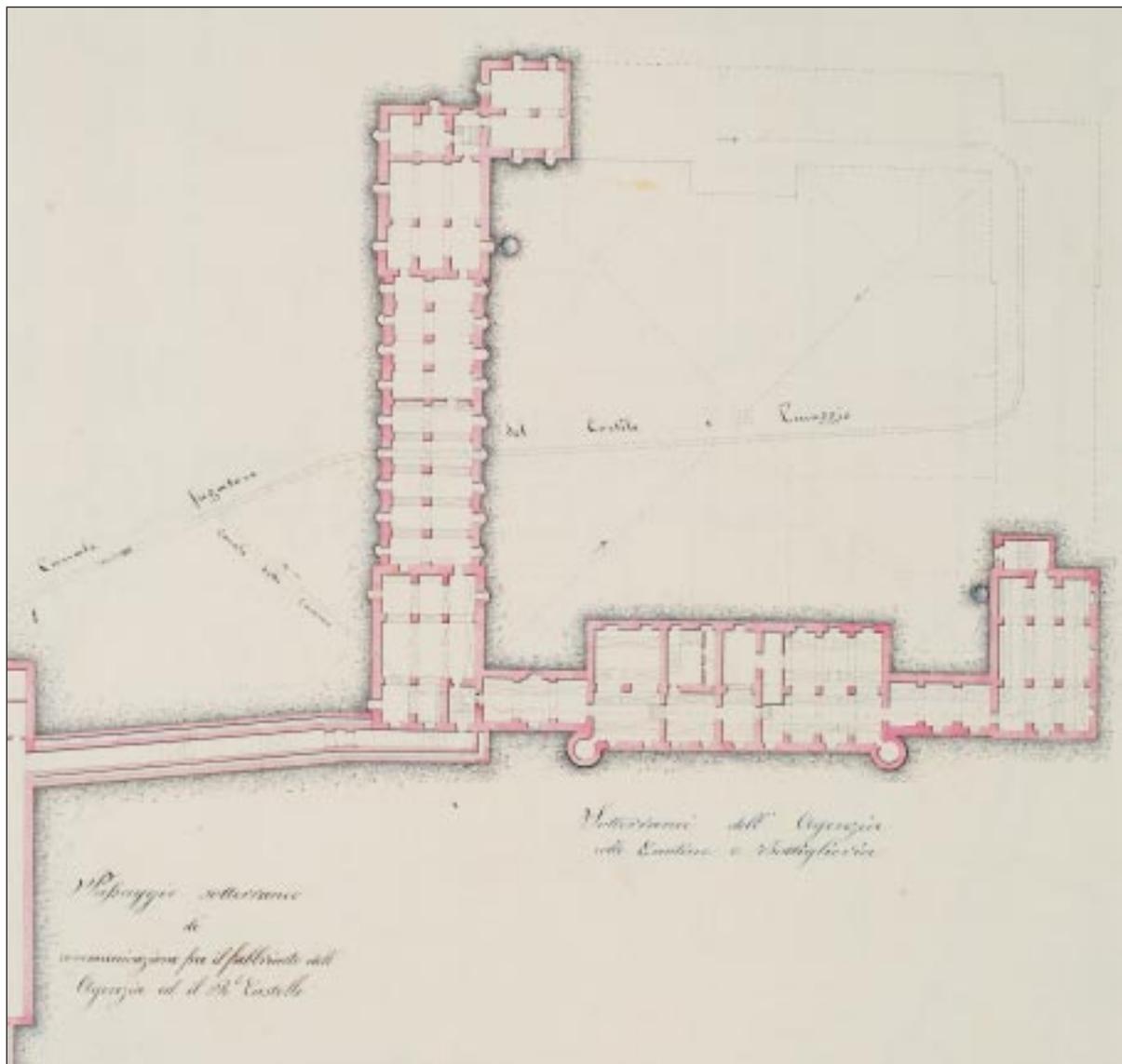
L'ARTISTICA EDITRICE



2.05.01



2.05.02



2.05.03

## IL PODERE REALE DI POLLENZO, CENTRO DI SPERIMENTAZIONE ENOLOGICA NEL PIEMONTE DELL'OTTOCENTO

L'ATTIVITÀ DI PAOLO FRANCESCO STAGLIENO, ENOLOGO DI CARLO ALBERTO

*Giusi Mainardi*

2.05.01 - Applicazione della "Macchinetta Gervais", una delle prime "macchinette" enologiche che si presentarono sul mercato all'inizio del 1800. Fu ordinata nel 1837 dal generale Staglieno per le cantine di Pollenzo (da P.F. STAGLIENO, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*, Torino 1837).

2.05.02 - Attrezzature di cantina descritte da P.F. Staglieno nella sua *Istruzione* (da P.F. STAGLIENO, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*, Torino 1837).

2.05.03 - Costantino Vignatello, disegno di rilievo dei *Sotterranei dell'Agenzia colle cantine e bottiglieria*, in *Disegni dei monumenti...*, Tav. I, particolare, 15 settembre 1850, china e acquerello; AST, Casa di S.M., dis. 1431850, AST, Casa di S.M., dis. 143. Al centro e a destra la cantina; la bottiglieria nell'ala a sinistra; a sinistra in basso il passaggio sotterraneo per il castello progettati da Ernest Melano.

### *Il Reale Podere di Pollenzo*

Nella prima metà dell'Ottocento la Tenuta Reale di Pollenzo rappresentò un centro di sperimentazione che contribuì in modo fondamentale allo sviluppo del nuovo corso seguito dalla produzione enologica del Piemonte.

L'attività della Tenuta Reale, concepita come «fattoria modello» e seguita da enologi dalle idee chiare e con una visione lungimirante, permise di mettere in evidenza che il Piemonte era in grado di produrre vini eccellenti, idonei a viaggiare e a presentarsi con onore sulle tavole reali.

Non sono molti i documenti dai quali si può trarre una immagine diretta di come si presentava il podere reale e di come era strutturato. Tra le poche fonti rimaste, una interessante descrizione del «Real Podere di Polenzo» è contenuta in un libricino stampato a Torino nel 1843, ancora contrassegnato da un elegante cartellino che lo indica come «Proprietà di S.M. la Regina Madre Maria Teresa», consorte di re Carlo Alberto<sup>1</sup>. In quegli anni, sotto la generale denominazione di «Tenimento di Polenzo» erano comprese quattro separate tenute. Due erano alla destra del Tanaro, nei territori di Verduno e Roddi. Una si trovava sulla sinistra del fiume e si appoggiava ai ripidi colli di Santa Vittoria. La quarta, definita espressamente come la più importante, si trovava anch'essa a sinistra del fiume, «abbracciando il villaggio di Polenzo»<sup>2</sup>.

Le prime tre tenute erano divise in undici cascine e si stendevano su una superficie complessiva di circa novecento giornate di Piemonte, formate da vari appezzamenti coltivati sia a campi sia a prati, vigne e boschi. Di una superficie altrettanto estesa constava da sola la tenuta di Pollenzo, formata da tre grandi aree: «La prima che vien detta l'Isola, che lambisce per lunga tratta le impetuose onde del Tanaro. La seconda che vien detta la Burdina, che si estende sul vicino piardone limitata poi dalla strada comunale da Polenzo a Cherasco, la terza denominata il San Marco, che si spinge a Nord di Pollenzo fra la strada comunale che guida ad Alba ed il basso territorio di Pocapaglia»<sup>3</sup>.

In un documento conservato all'Archivio di Stato di Torino, fra le carte relative agli anni 1842 e 1843, è indicata l'estensione delle quattro tenute, suddivisa tra superficie a campo, a prato e a vigna<sup>4</sup>. Questo documento ci permette di analizzare quale fosse la superficie vitata e la sua suddivisione nelle diverse cascine. Secondo tale incartamento, le vigne che dipendevano da Pollenzo si stendevano su una superficie totale di centosessantatre giornate.

I vigneti di Santa Vittoria avevano una superficie complessiva di sessantanove giornate. Al Moscatello ne troviamo nove giornate, a Sant'Ambrogio ce ne sono sette giornate, a Vallata le giornate di vigna sono undici, mentre in Valle di Spinzo ne sono segnalate venticinque e a Palazzo Rosso diciassette. Nella Tenuta di Verduno erano complessivamente cinquantasette le giornate di vigna. Ne troviamo a Nosia venti giornate, al Pozzo diciotto giornate, alla Crosia diciannove giornate. Nella Tenuta di Roddi c'erano al Leone tredici giornate di vigna, alla Villa quindici giornate, a Sant'Orsola nove giornate, per un totale di trentasette giornate. Le viti delle tenute di Santa Vittoria, Verduno e Roddi, erano davvero notevoli «e pel vistosissimo numero di piante e per la qualità di vitigni fatti venire e da Francia e da Spagna e scelti fra i migliori, che son poi tanti, del paese»<sup>5</sup>.

### *Il centro di produzione del vino*

Centro importante del podere di Pollenzo era l'imponente cascina quadrata, con le sue grandi stalle, gli ampi fienili, i magazzini per gli attrezzi rurali e gli alloggi per i dipendenti. Nella *Memoria* del 1843 viene definito «ben rimarchevole» il grandioso fabbricato attiguo al Real Castello nel quale risiedeva l'amministrazione delle quattro tenute<sup>6</sup>. In questo edificio si trovava la tinaia, dove venivano

radunate tutte le uve delle tre tenute dipendenti e qui c'erano anche la cantina e la bottigliera. Le uve delle tre tenute di collina venivano dunque tutte portate alla tinaia di Pollenzo per essere pigiate e lavorate. In una tenuta reale che doveva anche rappresentare un modello di eccellenza, non si poteva certo produrre un vino mediocre. Per questo fu necessario scegliere con cura il responsabile della vinificazione.

Fin dagli esordi dell'attività di produzione del vino nella Tenuta di Pollenzo, re Carlo Alberto nominò come direttore della vinificazione il generale Paolo Francesco Staglieno. Per circa dieci anni Staglieno si occupò con successo delle cantine della Tenuta di Pollenzo, appartenente al Patrimonio privato di Casa Savoia. Il generale Staglieno era un personaggio ben noto nell'ambiente enologico della Langa e fu un protagonista e un precursore della nuova enologia piemontese.

Il ruolo di responsabile della produzione del vino reale permise a Staglieno di avere mano libera nel mettere in pratica molte tecniche che non erano facili da far accettare nel Piemonte ottocentesco. Si tratta dei metodi di vinificazione che Staglieno aveva descritto pochi anni prima nel suo libro, subito andato esaurito, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*<sup>7</sup>.

Traspare un certo orgoglio quando nella descrizione del Reale Podere di Pollenzo si dichiara che: «Il metodo tenuto nella fabbricazione del vino è quello già fatto di pubblica ragione in una Memoria scritta dal signor maggiore generale commendatore Staglieno»<sup>8</sup>.

Il documento descrive anche brevemente il metodo di Staglieno, riassumendone le seguenti principali operazioni: buona scelta delle uve sia per la qualità sia per la maturazione e la sanità; macerazione delle medesime per due, tre o più giorni in recipienti a ciò destinati; pigiatura ben eseguita prima di chiudere le uve nei tini; esclusione di quasi tutti i graspi dai tini; somma pulitezza nei vasi, negli utensili e nei manuali che vi lavorano; follatura replicata delle uve nel tino; tino chiuso ermeticamente ed applicazione della «macchinetta di Madamigella Gervais» per l'uscita del gaz carbonico eccedente; svinatura quando il liquido sia ben freddo e ben limpido; depurazione nella botte all'equinozio di primavera per mezzo delle polveri di Mons. Julien. In caso di lunghi viaggi e di conservazione nelle botti per più anni, zolfozazione del liquido nella botte. Tutto questo «senza far caso di ben molte altre diligenze e cure tutte ben utili ed indispensabili per la buona riuscita del metodo» e rese di pubblica conoscenza nella citata *Istruzione*.

Mettendo in pratica queste tecniche, si dice che già due volte ritornarono dall'America i vini di Pollenzo «non solamente incolumi, ma ben anco migliorati assai»<sup>9</sup>.

### *Il generale-enologo Paolo Francesco Staglieno*

Il generale Staglieno è stato una figura di grande rilievo dell'enologia piemontese nella prima metà dell'Ottocento. Era talmente seguito che la sua opera *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* fu pubblicata la prima volta nel 1835 e già due anni dopo dovette essere ripubblicata perché era andata esaurita. Come è successo ad altre figure innovatrici, dal carattere deciso e non sempre accomodante, Staglieno non ha avuto il meritato riconoscimento. Non sempre si è dato il giusto rilievo alla sua figura di sperimentatore e di innovatore nella vinificazione ottocentesca del Piemonte.

Paolo Francesco Staglieno (1773-1850) era nato a Voltaggio (Genova) il 29 marzo 1773. Apparteneva alla famiglia dei marchesi di Staglieno, noti per aver donato alla città di Genova i terreni per il cimitero monumentale che porta ancora oggi il loro nome. Dopo essere stato cadetto nella Milizia Genovese, fu nominato comandante del Battaglione della Guardia e dopo il Congresso di Vienna, in seguito all'annessione della Repubblica di Genova al Piemonte, fu nominato maggiore generale nell'esercito sardo. Nel 1831 diventò anche governatore del Forte di Bard.

Staglieno era un uomo di cultura, era uno studioso appassionato di economia, di arboricoltura e di enologia. Quando si ritirò dalla vita militare, Carlo Alberto lo nominò responsabile della produzione del vino delle tenute reali che facevano capo a Pollenzo. Negli stessi anni fu anche incaricato dal Conte Camillo Benso di Cavour di seguire i vini della tenuta di Grinzane. Qui egli svolse la sua opera di enologo dal 1836 agli inizi degli anni 1840<sup>10</sup>.

Nel 1845 a Grinzane si produceva ancora il vino «alla Staglieno». Molti produttori di vino si rivolgevano a lui come consulente e chiedevano il suo giudizio e la sua presenza in commissioni di degustazione. Su questo incarico di responsabile della vinificazione delle Reali Cantine di Pollenzo, attribuito a Staglieno, si apre un discorso fondamentale per l'enologia piemontese. Infatti è proprio nella prima metà dell'Ottocento che prende forma una determinata figura di specialista chiamato a curare la produzione di vino.

Oggi non ha nulla di straordinario il fatto che ad occuparsi di vinificazione siano enologi che hanno studiato in scuole specifiche ed appare normale che ci siano dei laureati specializzati in viticoltura ed

enologia all'Università. Ma non è sempre stato così, non ci sono sempre state scuole di formazione per i responsabili della viticoltura e della vinificazione.

Le figure dei professionisti che oggi operano nel settore del vino, nascono da una esigenza di professionalità specifica che si presenta proprio agli inizi dell'Ottocento, quando stavano per avvenire grandi trasformazioni nell'enologia piemontese. Si manifestava allora una forte esigenza di produrre dei vini migliori, dei vini in grado di sopportare i viaggi, in grado di essere esportati e in grado di essere equiparati ai blasonati vini dell'epoca che erano soprattutto francesi.

Questo è l'ambiente in cui si pone Staglieno enologo.

Insieme ad altri uomini di fama e di cultura, scienziati, professori, agronomi, Staglieno nel 1839 fu nominato Socio Libero della prestigiosa Accademia Reale di Agricoltura di Torino, e il 17 marzo 1845 fu nominato Socio Ordinario. Staglieno partecipò attivamente alla vita culturale di questa Accademia e in occasione delle adunanze ufficiali presentò diversi lavori, tutti pubblicati per il loro interesse sugli Annali. Nell'adunanza del 16 giugno 1845 espose l'ampia relazione *Sull'imboschimento dei luoghi montuosi*<sup>11</sup>. Nella riunione del 5 settembre 1845 presentò le osservazioni *Intorno allo svinare*<sup>12</sup>. Nell'adunanza del 28 novembre 1845 tenne l'approfondita conferenza *Sulla necessità di purificare artificialmente i vini*<sup>13</sup>. Nell'adunanza del 28 febbraio 1846 presentò il cenno *Intorno al bisogno d'imboschire le montagne e le pianure incolte nei Regii Stati*<sup>14</sup>.

### *La primaria radunanza generale della Associazione Agraria in Alba e Pollenzo*

Dal 1843 Paolo Francesco Staglieno fu anche socio dell'Associazione Agraria, fondata nel 1842, fortemente appoggiata da Carlo Alberto, e mirante alla diffusione delle conoscenze sulle tecniche agrarie, all'incremento dell'agricoltura e allo sviluppo delle attività ad essa attinenti.

Fra le iniziative dell'Associazione c'era l'organizzazione di congressi dove poter discutere le questioni di economia agricola, fare il punto sui progressi delle tecniche agrarie, verificare i risultati di nuove applicazioni di recente ideazione e sperimentazione. Si trattava di occasioni molto importanti perché costituivano una delle poche possibilità di comunicazione, di scambio di esperienze, di diffusione di conoscenze.

L'Associazione Agraria nell'adunanza del 21 giugno 1843, su proposta della Direzione, aveva scelto proprio la provincia di Alba per il Primo Congresso Agrario. Quest'area era stata privilegiata rispetto ad altre perché era ben nota per le sue rilevanti estensioni agricole e come sede di importanti poderi. Fra questi si poneva in primo piano l'attività del Podere di Pollenzo, appartenente al Patrimonio privato di Sua Maestà<sup>15</sup>.

Così fu deciso che la «Primaria adunanza dell'Associazione Agraria» si tenesse proprio alla Tenuta Reale di Pollenzo, nel 1843, tra il 9 e il 12 ottobre. A questo importante incontro tecnico-scientifico parteciparono molti esperti dei diversi rami dell'agricoltura. Si formarono dodici comitati che presero in esame relazioni sperimentali, esemplari di attrezzature agricole, vini e vari altri soggetti. Il Settimo Comitato era dedicato alla Viticoltura e all'Enologia. A presiederlo era proprio il direttore della vinificazione di Pollenzo, il generale Staglieno, affiancato da otto commissari.

Un aspetto interessante dell'attività di questo Comitato, fu la premiazione di una *Memoria* su come organizzare una tinaia modello. A questo lavoro venne assegnata una medaglia di argento dorato. Il suo autore era nientemeno che il giovane Camillo Benso di Cavour, il quale espose nella *Memoria* i principi che aveva applicato nella tinaia della sua tenuta di Grinzane. Per la qualità dei vini vennero premiati i F.lli Dabbene di Verduno, che riuscivano anche con successo ad effettuare spedizioni oltremare e che applicavano il metodo di vinificazione praticato dal generale Staglieno.

In un articolo della Gazzetta dell'Associazione Agraria leggiamo che durante i pranzi di quel congresso dell'Associazione Agraria, si servirono «i vini squisiti di cui un celebre enologo regge la fabbricazione»<sup>16</sup>. Questo celebre enologo era appunto il generale Staglieno.

### *Pollenzo e le sperimentazioni per una nuova enologia*

Il generale Staglieno aveva lo spirito dello sperimentatore ed era ben conscio di essere un innovatore nel campo dell'enologia piemontese. Con perfetta convinzione dichiara in una sua lettera: «Non solamente spero, ma ho la certezza di fare un vino che sorpasserà quelli di Tokaj, del Levante, di Spagna, del Portogallo, del capo di Buona Speranza e persino il Sciras, cosicchè Sua Maestà sarà il solo a possedere il miglior vino dell'universo»<sup>17</sup>.

Non da tutti era accettata questa sua volontà di trasformare l'enologia piemontese. Nelle sue lettere e nei suoi articoli si manifesta una traccia delle polemiche che evidentemente circondavano i suoi

progetti. Ad esempio nel gennaio 1842 in una sua lettera al conte di Castagnetto, Intendente Generale della Real Casa, scriveva: «Dite pure che io sono un matto, come lo hanno detto tanti altri, che voglio raddrizzare la gamba ai storti con pretendere di far cambiare metodo di vinificazione in Piemonte, che Sua Maestà Reale mi ha permesso di esercitare il mio metodo di vinificazione nel suo patrimonio particolare e che anche rovinassi tutto il vino bisogna che voi abbiate pazienza e lasciarmi fare etc. etc.»<sup>18</sup>.

Le critiche però non lo turbavano affatto ed anzi il generale-enologo era pronto a rispondere ad esse punto per punto, sia dal punto di vista teorico sia da quello pratico.

Com'era il vino di qualità secondo l'enologo Staglieno?

Il vino ottimo secondo Staglieno è un vino completamente secco, limpido, trasparente, che sia generoso, alcolico, gradevole al palato e un vino squisito e salubre che conservi un aroma fragrante. A questo punto, egli sosteneva, si potrà spedirlo fin nei paesi più lontani e non avrà niente da invidiare ai famosi Bordeaux e ai Borgogna.

Innanzitutto dunque, il vino ottimo per Staglieno era quello completamente secco, cioè «quando tutta la di lui sostanza zuccherina sarà decomposta, vale a dire se non dopo che la fermentazione vinosa sarà compiuta»<sup>19</sup>.

Il vino doveva poi essere limpido e trasparente. Per Staglieno doveva essere chiaramente preferita la «limpidezza» alla «densità» ed alla «nerezza». Quindi il vino doveva essere «generoso, alcolico e robusto». Doveva inoltre essere «gradevole al palato», abboccato e non avere «del fortune e del raspante», cioè quel gusto che «attacca le fauci e la gola». Deve infine conservare l'aroma o «sostanza fragrante».

Per quanto riguarda l'aroma, Staglieno ricorda che si deve tenere conto che il vino ha la tendenza ad assorbire gusti oppure odori anomali, e quindi si deve evitare ogni presenza di prodotti dannosi nella cantina. Bisogna pertanto rinunciare ad ogni utilizzo di prodotti anomali per il trattamento delle botti, che devono anzi essere ben lavate con la calce in modo da evitare che cedano tannini al vino: «Tutti i legni che s'impiegano per fare le botti, tini, barili, ecc. ecc. contengono un principio astringente che si scioglie facilmente nel vino; per liberarli da questa sostanza estrattiva, la quale comunicherebbe al vino cattive qualità, alterazione di colore, di sapore, ecc. ecc., è necessario, un mese prima di servirsene, di introdurre nella botte della calce vergine, indi vi si versa dell'acqua bollente, si chiude ben forte il cocchiume, si dimena, e si rotola»<sup>20</sup>. Altri importanti requisiti del vino erano secondo Staglieno la qualità costante, la durata di conservazione e la sanità.

Anche in cantina Staglieno aveva la decisione e la fermezza di un generale. Era inflessibile ad esempio sulla decisione del momento opportuno per la vendita del suo vino. Se a suo avviso il vino non era pronto, non era pronto e non si spediva nemmeno al Re, anzi in particolare modo non si poteva servire al Re. «I vini fini bisogna avere pazienza d'attendere» sosteneva. Non è un'osservazione da poco per l'epoca. È un grande insegnamento.

Il 13 dicembre 1841, da Verduno, dove risiedeva, comunicava all'Intendente Generale conte di Castagnetto che purtroppo il vino richiesto non era ancora maturo: «egli ha ancora una vena di dolce, per cui non posso ancora farlo servire alla Real Mensa, ma non si tarderà a poterlo inviare, cosicché si servirà questo a Corte sino a che quello che ho fatto fare della lettera C sarà maturo e senza ombra di dolce»<sup>21</sup>.

Così Staglieno si configura come il primo enologo che codifica un invecchiamento minimo per i nobili Nebbioli dell'Albese. A riguardo dei vitigni coltivati nelle tenute dipendenti da Pollenzo, Staglieno scriveva: «Il fondo delle uve nei stabili di SSRM è il Nebbiolo ed è questa la maggior parte colla quale sono composti i vini, ed i vini composti di tal uva non sono nella loro perfetta bontà se non quando tocchino il quarto anno dalla loro fattura»<sup>22</sup>.

### *Delle tinaie e delle cantine*

Il generale Staglieno riscontrava una indiscutibile arretratezza nell'enologia piemontese. Se ne rammaricava molto perché considerava grandissime le potenzialità delle uve coltivate in Piemonte<sup>23</sup> e riteneva che questa regione dal punto di vista pedoclimatico fosse tra le migliori del mondo per la coltivazione della vite<sup>24</sup>.

Le cause principali delle spiacevoli condizioni in cui si trovava il vino piemontese all'inizio dell'Ottocento erano secondo Staglieno la mancanza di una mentalità moderna, il diffuso disinteresse nel seguire le più attuali pratiche enologiche e, non ultima, la scarsa pulizia delle tinaie e delle cantine. Egli diceva di aver più volte riscontrato la trascuratezza dei vignaioli, che si servivano spesso delle tinaie come di pollaio, o di ricettacolo di tutto ciò che le case potevano dare di più infetto e di più

disgustante. Le stesse cantine e tutti gli utensili della vendemmia e della fabbrica del vino non erano solitamente trattati con maggior cura. Sia nella sua *Istruzione*<sup>25</sup> sia in alcune sue lettere del 1837, Staglieno raccomandava di riservare particolari cure nella costruzione della tinaia e della cantina.

Queste lettere portano proprio le date del periodo in cui si stava realizzando l'unica, grande cantina a Pollenzo, in grado di costituire il centro di vinificazione per le uve delle tre tenute. Staglieno appoggiava fermamente questa idea e sosteneva che la decisione di portare tutta la vinificazione al «Regio Castello di Polenzo», avrebbe dato immensi vantaggi.

I suoi consigli per la scelta e l'organizzazione dei locali di pigiatura e di vinificazione riguardavano principalmente l'igiene, la temperatura, l'umidità e la luce. Riteneva che la temperatura ottimale di una cantina nel periodo della vendemmia fosse quella di «circa dodici a tredici gradi sopra il gelo» così da mantenere viva la fermentazione. Per conservare il più possibile la temperatura costante, consigliava di esporre la cantina a nord, e di costruirla in modo che fosse sufficientemente profonda. Si doveva poi badare a «chiudere e aprire le porte e le finestre della cantina secondo che lo richiede lo stato dell'atmosfera» così da garantire la temperatura migliore per la conservazione del vino, cioè «la temperatura di otto a dieci gradi sopra il gelo»<sup>26</sup>.

Era poi da evitare la luce troppo intensa del sole, «perché cangiando esso necessariamente la temperatura della cantina, ne vengono alterate per conseguenza le proprietà». Anche la percentuale di umidità era secondo Staglieno molto importante. Sarebbe stato dannoso un eccesso di umidità, che avrebbe condotto alla produzione di muffa «la quale è sommamente pregiudizievole al bottame»; ma d'altra parte la cantina non avrebbe dovuto essere neppure troppo asciutta, dato che anche la scarsa umidità avrebbe potuto creare dei problemi al bottame, in quanto «lo inaridisce, lo guasta, e fa che il vino trasudi». Per questo, oltre che mantenervi sempre la massima pulizia, consigliava di «guarnire il suolo di un buono strato di sabbia secca che non determini né conservi l'umidità»<sup>27</sup>.

### *Le prime “macchinette” di cantina*

Staglieno era aperto verso le innovazioni che potevano portare giovamento alle operazioni di cantina. Fin dagli inizi della sua attività a Pollenzo, fece acquistare le prime «macchinette» enologiche che si stavano allora presentando sul mercato. Erano attrezzature che oggi giudicheremmo rudimentali, ma all'inizio dell'Ottocento costituivano il primo passo verso ciò che si sarebbe tradotto nell'automazione delle cantine e verso il nuovo spirito che avrebbe portato alla realizzazione dei primi stabilimenti del Piemonte enologico ottocentesco.

Nel 1837 Staglieno ordinò per Pollenzo la «macchinetta di Mademoiselle Gervais». Egli la presentò nella sua *Istruzione*, descrivendola in modo chiaro e preciso. Era uno strumento che apprezzava particolarmente perché si rivelava efficace, funzionale ed economico. La macchinetta si poteva comprare a Torino, da Antonio Rigoli, in piazza Vittorio Emanuele, casa Monfort, n. 16. «Madamigella Gervais di Montpellier ha tolto ogni timore con l'invenzione di una macchinetta per la quale è riuscita a rendere la fermentazione perfetta; strumento meccanico semplicissimo, che serve ottimamente 1° ad impedire la dispersione di principj spiritosi, balsamici ed aromatici; 2° ad impedire il contatto dell'aria esterna che è la sorgente chimica dell'acidificazione; 3° a succedere una fermentazione più regolare e meno tumultuosa; 4° a dare l'uscita all'eccesso del gaz-acido-carbonico; 5° una maggior facilità di riconoscere il momento della cessazione della fermentazione, e quindi il momento opportuno della svinatura»<sup>28</sup>.

Altre strumentazioni citate da Staglieno sono l'enometro, la caldaia a bilico e il tappatore. Quest'ultimo sostituiva le palette ed i martelli di legno che premevano a forza i tappi nel collo delle bottiglie. Dopo aver indicato la modalità da seguire per tappare bene le bottiglie, inserendo l'estremità più sottile del turacciolo nel collo, quindi utilizzando una paletta di legno per farlo entrare «quanto più si può», Staglieno diceva che: «sarà però del maggior vantaggio valersi della macchina recentemente inventata, la quale tura le bottiglie del tutto ermeticamente, e non cagiona che un raro rompimento delle stesse»<sup>29</sup>.

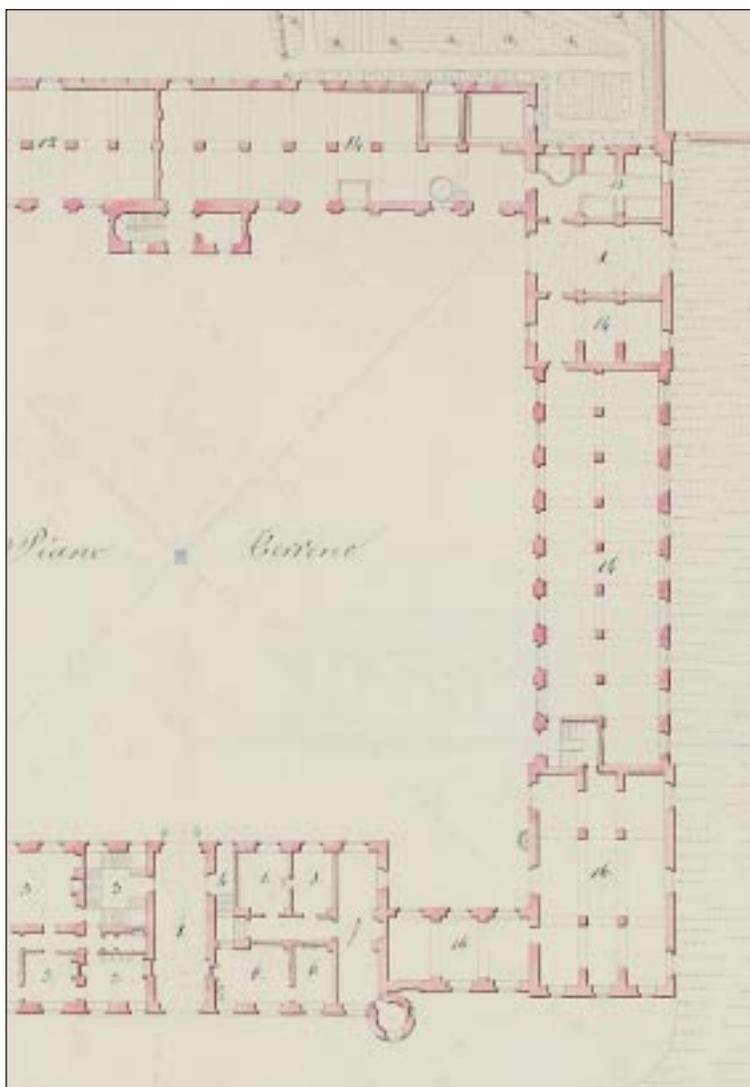
### *Le prove per ottenere il vino spumeggiante*

Un tema molto interessante per la storia del vino piemontese, emerge dai riferimenti ad un aspetto particolare della gestione della cantina, come l'acquisto delle bottiglie.

In alcune lettere del generale Staglieno possiamo vedere che la maggior parte delle bottiglie utilizzate veniva comprata in Italia mentre altre, in misura minore, erano acquistate in Francia. Di là venivano di norma inviate in canestri. Staglieno si lamenta per la troppo alta percentuale di rottura durante



2.05.04



2.05.05

2.05.04 - La Regia Fregata a vela Des Geneys (da "Archivio Marina Militare Italiana - Almanacco storico navale - Fregate"). Su questa nave, comandata dal Capitano di Vascello cav. Mameli, i vini prodotti a Pollenzo con il metodo di Staglieno, vennero trasportati in America nel 1841.

2.05.05 - Costantino Vignello, disegno di rilievo del *Nuovo Fabbricato dell'Agenzia colle tettoie annesso, la cancellata di ferro ed i nuovi muri che vi formano il recinto*, in "Disegni dei monumenti...", Tav. II, particolare; 15 settembre 1850, china e acquerello; 14 "tinaggio", 15 "pistoie". AST, Casa di S.M., dis. 143.

il trasporto. Secondo quanto afferma, se ne rompevano fino a diciotto e non meno di sei per canestro<sup>30</sup>. Questo non era tollerabile. Secondo Staglieno, non più del quattro per cento delle bottiglie poteva normalmente rompersi fra trasporto, imbottigliamento, tappatura e lavatura. Egli sosteneva che i trasportatori italiani non avevano dimestichezza con i canestri, perciò provocavano tali danni. Si raccomandava allora che non venissero mandate in canestri, ma in casse, poichè queste costituivano dei contenitori più sicuri.

Nel gennaio 1842 Staglieno segnalava in particolare per la loro affidabilità due vetrerie francesi: Hautmont presso Maubeuge, fornitrice della Maison Veuve Clicquot, e i F.lli Blum di Epinac, presso Autun. Entrambe erano specializzate nella realizzazione di bottiglie per «i vini spumeggianti», molto resistenti anche ad alte pressioni. Queste bottiglie, diceva Staglieno, sopportavano fino a 24 atmosfere quando erano provate sotto lo «strettoio di M. Collardeau»<sup>31</sup>.

L'enologo di Carlo Alberto era personalmente interessato a queste bottiglie perché stava compiendo degli esperimenti «per fare il vino spumeggiante» e per questo c'era necessità di bottiglie resistenti, «se no in agosto non ne avremo più una piena di vino»<sup>32</sup>.

Quello della rottura delle bottiglie, causata dalla forte pressione esercitata dal gas di rifermentazione del vino, era un problema non solo per i Piemontesi, ma anche per i celebri produttori francesi di Champagne. La testimonianza di Staglieno è importante perchè ci introduce nel momento in cui si stavano iniziando in Piemonte le prime sperimentazioni sui vini spumanti. Sono infatti del 1839 i tentativi realizzati con buon esito dal professor Milano, membro della Società agraria di Torino e nel 1845 si citano i vini spumanti della marchesa Teresa Durazzo nata Spinola nella sua possessione di Gabiano, provincia di Casale.

Nella prima metà dell'Ottocento lo Champagne era ormai diventato un vino di moda e di grande immagine. Anche per questo Staglieno desiderava «appagare il gusto delle Loro Altezze Reali con un vino bianco spumeggiante come quello della Sciampagna»<sup>33</sup> e diceva anche di aver raggiunto buoni risultati. Per riuscire ad ottenere gli «squisitissimi vini spumeggianti di Aÿ, Epernay e Sillery» Staglieno stimava importantissime le tecniche relative alla «fermentazione in piccoli recipienti chiusi, alla interruzione a proposito della medesima, alla purificazione contemporanea del vino, e massime alla scoperta di quel prezioso liquore accessorio, che sì mirabilmente concorre ad accrescere la squisitezza del vino suddetto»<sup>34</sup>.

Aveva anche lavorato per individuare la giusta quantità di zucchero candito e per scegliere «un fermento che non dia cattivo gusto al vino e non alteri il colore». La sua conclusione si rivela positiva: «E anche questo ho la ferma speranza di aver pure indovinato»<sup>35</sup>.

### *Il vino di Pollenzo va in America*

Staglieno era convinto che il Piemonte dovesse ampliare il proprio mercato del vino e che fosse indispensabile rivolgersi all'estero, verso zone ricche e amanti del vino. L'apertura verso l'esportazione avrebbe rappresentato una opportunità molto interessante dal punto di vista del guadagno e dell'immagine. Bisognava fare conoscere il vino piemontese ed entrare con forza sul mercato internazionale come già avevano fatto Francia, Spagna, Portogallo.

Questo soggetto era già stato affrontato nei trattati di vinificazione di fine Settecento, dove più volte si era manifestato il desiderio di rendere i vini piemontesi atti all'esportazione. Si trovava però difficile realizzare questa aspirazione, soprattutto a causa dei problemi di serbevolezza dei vini.

Staglieno è conscio della difficoltà di far viaggiare i vini piemontesi e riscontra con amarezza che sovente essi «non solo non possono sopportare i viaggi oltre l'Equatore, ma all'apparire della primavera si dura a farli viaggiare nell'interno»<sup>36</sup>.

Arrendersi di fronte alle difficoltà non era certo nello spirito del generale. Secondo lui esisteva la possibilità di cambiare radicalmente lo stato delle cose, applicando delle metodiche moderne ed efficaci. Così aveva sperimentato, applicato e comunicato «le operazioni e cure che sono necessarie affinché i vini riescano in tutti i casi di una lunga durata, e possano essere trasportati da una estremità all'altra della terra senza riportarne veruna alterazione dannosa»<sup>37</sup>.

La sua ricetta per rendere i vini adatti al trasporto si traduce in due operazioni essenziali: l'uso della chiarifica e la pratica della solforazione. L'applicazione di queste tecniche avrebbe permesso ai vini di «reggere ai viaggi di terra e di mare». In questo modo, sosteneva Staglieno, un vino che altrimenti sarebbe incapace di viaggiare per «venti miglia senza intorbidarsi» diventa in grado di durare «cent'anni, e di resistere ai più lunghi viaggi sia di mare che di terra»<sup>38</sup>.

Non era pura teoria. Staglieno sperimentò queste pratiche nella cantina di Pollenzo ed organizzò un grande test di spedizione del suo vino nell'America del Sud. Appoggiarono il progetto le massime

autorità del Regno. I documenti vedono coinvolti i vertici dei Ministeri della Marina, degli Esteri, degli Interni. In effetti non si trattava di una semplice spedizione commerciale: doveva essere una dimostrazione evidente ed internazionale del successo della politica agricola di Carlo Alberto

Rimane ancora fra i documenti d'archivio la *Nota della spedizione dei vini fattasi dalle cantine della Regia Tenuta di Polenzo, li 22 ottobre 1841, destinati per saggio di trasporto in America*<sup>39</sup>. Il vino selezionato fu in effetti trasportato alla fine dell'ottobre 1841 al porto di Genova e partì sulla Regia Fregata Des Geneys, comandata dal capitano di vascello Cav. Mameli.

Si trattava di 141 barili, con una capienza totale di circa 2000 litri. La maggior parte della spedizione era costituita da vino rosso del 1840. C'era anche del vino bianco della stessa annata, oltre a piccole quantità di vino del 1838 di Roddi, di Verduno e di Vermouth del 1840. Questi ultimi dovevano tornare in Italia per essere assaggiati e per fare conoscere il cambiamento subito, il che avrebbe consentito di dare, come scrisse Staglieno, «un certo ed esatto giudizio dei vini del Piemonte» dopo il trasporto su lunghe distanze.

Nell'estate del 1842 il vino arrivò a Rio de Janeiro ed a Bahia, dove fu molto apprezzato. Dopo quasi due anni dalla partenza, nel 1843, la fregata Des Geneys approdò nuovamente a Genova con i campioni di vino che dovevano essere riconsegnati a Staglieno per le sue verifiche.

I risultati furono davvero soddisfacenti, tanto da far affermare che «i vini di Polenzo ritornarono dall'America non solamente incolumi, ma ben anco migliorati assai»<sup>40</sup>.

Fu una grande soddisfazione per l'enologo Staglieno il quale poteva con buona ragione affermare: «Ecco in poche parole tutto il segreto per cui si giunge a conseguire la maniera sicura di far fare lunghi viaggi ai nostri vini, anche i più comuni, senza il menomo loro discapito: ed ecco pure allora tolto il discredito, che da secoli avvilito i nostri vini in confronto di tanti altri che ci vengono dall'estero»<sup>41</sup>. È ormai un dato di fatto, anche il nostro vino può viaggiare e il Piemonte «è atto a somministrarlo capace di essere trasportato da un polo all'altro della terra, senza soffrire alcuna alterazione dannosa»<sup>42</sup>.

### *Il vino per il matrimonio di Sua Altezza Reale Vittorio Emanuele II*

Nel 1842, alla corte dei Savoia, si preparava un avvenimento che per ben precise ragioni stava molto a cuore al responsabile della vinificazione di Pollenzo: era il matrimonio del principe ereditario che si sarebbe svolto il 10 aprile 1842 nel castello di Stupinigi. In quella data il ventiduenne Vittorio Emanuele II avrebbe sposato Maria Adelaide d'Asburgo. Per l'occasione si sarebbero tenuti solenni festeggiamenti ai quali avrebbero presenziato invitati molto importanti.

Staglieno era ben conscio delle opportunità che offriva un tale evento e si adoperò affinché le Regie mense per il matrimonio di S.A.R. il principe ereditario, fossero servite «dai vini di questi Regii Possedimenti».

La sua proposta fu accettata. Così nel periodo precedente il matrimonio, si svolse a Pollenzo tutto un lavoro di preparazione, di etichettatura, di confezionamento perché questi vini dovevano essere in grado di reggere il confronto con gli esteri e nello stesso tempo, l'essere consumati in una circostanza così importante doveva costituire una forte spinta per la loro immagine. Così i vini di Pollenzo furono serviti per quella prestigiosa occasione, insieme ad altri vini internazionali blasonati e molto celebri.

Fra i vini che Staglieno inviava alla Real Casa c'era anche un vino *vermuth* pregiato, che seguiva con grande cura, fino a che non diventava profumato e «lucido come un brillante». Diversi invii di *vermuth*, classica produzione tipicamente legata al Piemonte, sono testimoniati nelle lettere da Pollenzo.

Evidentemente doveva essere molto gradito alla mensa reale, perché in una delle lettere leggiamo l'invito di Staglieno ad «andare adagio col consumo di vermuth», perché quello nuovo non era ancora pronto.

Staglieno era un assertore convinto che la qualità del vino parte dalla qualità dell'uva. Con soddisfazione nella vendemmia 1841 ottenne un risultato sospirato e scrisse che nonostante il grande impegno richiesto dalla vendemmia contemporanea nelle tre tenute reali, «ho potuto ottenere la perfetta divisione dell'uva, la prima dalla seconda qualità e dalle uve di scarto»<sup>43</sup>.

In lettere successive si esprime molto favorevolmente sulle qualità delle uve di Roddi e di Santa Vittoria. Da queste ultime aveva prodotto un «Vino Dussetto» degno di assaggio<sup>44</sup> ed anche un buon vino proveniente dalle uve di Nebiolo e di Barbera della «Cassina di Sant'Ambrogio», che si trovava appunto nella Tenuta di Santa Vittoria<sup>45</sup>.

Il vino prodotto nella Regia Tenuta di Pollenzo aveva l'onore di essere servito alla mensa reale, ma non tutto era destinato al consumo della corte. Per buona parte veniva venduto ad acquirenti privati dei quali è documentato ancora il nome: il marchese Costa, il conte di Agliè, il marchese Spinola, il marchese Rorà, il marchese Milliet d'Arvillars, l'abate Sopranis, il conte di Monticello, il conte Brunet, il conte De Viry. Questi clienti, entusiasti del vino di Pollenzo, lo facevano conoscere ed apprezzare nella sfera delle loro conoscenze, allargandone il mercato.

Il vino dei Regi Possedimenti pollentini non era solo diffuso tra le famiglie della nobiltà. Molta richiesta veniva ad esempio da importanti albergatori genovesi.

Staglieno raccomandava all'Intendente di praticare dei prezzi in rapporto all'altezza della qualità del vino. Infatti sosteneva che «il prezzo del vino non si calcola da quello che costa al proprietario, ma dalla sua reale bontà»<sup>46</sup>.

Rinomati albergatori dell'epoca erano colpiti dalla qualità dei vini prodotti da Staglieno.

In una lettera scritta da Genova il 28 aprile 1845 e indirizzata al conte di Castagnetto, Intendente Generale della Casa di Sua Maestà, Benedetto Vicco, proprietario a Genova dell'albergo "Corona di ferro", dichiara di essere stato molto soddisfatto del vino di Pollenzo. Ne vuole prenotare cento e più brente, della stessa qualità, con una certa urgenza perché: «L'attuale avviamento del mio albergo, ne fa consumare una brenta e mezza al giorno circa, onde se ella si degnerà accordarmi qualche riguardo nel prezzo, io non farò uso nel mio albergo di altro vino fuori di quello di Polenzo e ne acquisterò una notevole quantità».

Altri albergatori affezionati al vino di Pollenzo erano Antonio Romanengo ed il signor Feder, il quale nel 1843, dopo aver consumato in poco tempo ottantadue brente di vino della cantina di Pollenzo, manifesta l'intenzione di servire tutto il suo albergo di questo vino. In una lettera del 4 settembre 1843 dichiara: «se le cose seguitano così, non v'ha dubbio che il vino di Polenzo prende qui molto buon esito».

Lenologo Staglieno, evidentemente un tecnico di valore, aveva anche idee ben chiare sul marketing. Sul finire del 1842, faceva presente all'Intendente Franchi, primo segretario del Patrimonio particolare di S.S.R.M., la necessità di bottiglie «per vini particolari neri e bianchi e aceti purificati». La sua scelta era orientata su bottiglie alla bordolese della capienza di un litro l'una. Ma il suo suggerimento andava oltre e dava prova di una visione globale del vino, una visione che partiva dalla buona qualità del prodotto, per arrivare alla cura dell'immagine e al valore del marchio. Consigliava infatti di seguire l'esempio degli châteaux bordolesi. Per nobilitare maggiormente queste bottiglie sarebbe stato vantaggioso che queste portassero «un piccolo bollo ove invece di Château Laffitte vi fosse impressa la Corona Reale, o Polenzo, o ciò che meglio si stima, in allora si avrebbero delle buone bottiglie di una certa distinzione, giacchè parmi che la Cantina di Polenzo fornisca di già dei vini quali meritano di essere travasati in bottiglie distinte»<sup>47</sup>.

### *Le cose buone sono utili in ogni tempo*

Le testimonianze del generale Paolo Francesco Staglieno, enologo di Carlo Alberto, offrono indizi essenziali per comprendere ed interpretare un passaggio importante della storia enologica piemontese. Seguire la sua attività significa acquisire elementi concreti per capire quali siano stati i passi che hanno contribuito all'evoluzione del mondo enologico del Piemonte.

Sono stati personaggi come Staglieno a scoprire orizzonti sempre più ampi, oltrepassando la pratica comune di fabbricazione di vini destinati esclusivamente all'autoconsumo ed aprendo le porte all'enologia moderna.

Le sue osservazioni sono ancora oggi valide ed apprezzabili. Soprattutto è attuale il suo desiderio di ricercare solo il meglio della tradizione, di sperimentare le innovazioni, di fare esprimere nel modo migliore le potenzialità dell'uva, di ottenere vini competitivi sui mercati interni ed internazionali.

Staglieno aveva già individuato con chiarezza gli elementi essenziali di un futuro enologico ancora tutto da costruire.

Non è un caso che il lungimirante generale-enologo godesse della totale fiducia di re Carlo Alberto ed è significativo, visto lo spirito al quale si ispirava, che proprio la Tenuta Reale di Pollenzo si sia configurata come un punto nodale per il progresso dell'enologia piemontese.

## Note

<sup>1</sup> *Memoria sul Real Podere di Polenzo - In occasione della primaria radunanza generale della Associazione Agraria in Alba e Polenzo - Li 9 - 10 - 11 e 12 ottobre 1843*, Torino 1843.

<sup>2</sup> *Memoria...*, p. 9.

<sup>3</sup> *Memoria...*, p. 9.

<sup>4</sup> AST, Casa di S.M., M. 273/2. La giornata del Piemonte vale 3810,39 metri quadrati.

<sup>5</sup> *Memoria...*, p. 17.

<sup>6</sup> *Memoria...*, p. 13.

<sup>7</sup> P.F. STAGLIENO, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*, Torino 1837 (le indicazioni bibliografiche fanno riferimento alla ristampa OICCE - Edizioni Dell'Orso, Alessandria 2003).

<sup>8</sup> *Memoria...*, p. 34.

<sup>9</sup> *Memoria...*, p. 35.

<sup>10</sup> Lettera del Conte Camillo Cavour del 22 settembre 1836. Citata in G. SILENCO, *Le lettere del fattore di Cavour da Grinzane 1847-1852*, Torino 1979, p. 219.

<sup>11</sup> P.F. STAGLIENO, *Sull'imboschimento dei luoghi montuosi*, 16 giugno 1845, *Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino*, vol. IV, pp. 69-74 (ristampa, Alessandria 2003).

<sup>12</sup> P.F. STAGLIENO, *Intorno allo svinare. Osservazioni sulla necessità di purificare artificialmente i vini*, 5 settembre 1846, *Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino*, vol. IV, pp. 75-81 (ristampa, Alessandria 2003).

<sup>13</sup> P.F. STAGLIENO, *Sulla necessità di purificare artificialmente i vini*, 28 novembre 1846, *Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino*, vol. IV, pp. 82-88 (ristampa, Alessandria 2003).

<sup>14</sup> P.F. STAGLIENO, *Intorno al bisogno d'imboschire le montagne e le pianure incolte nei regii stati*, 28 febbraio 1846, *Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino*, vol. IV, pp. 99-106 (ristampa, Alessandria 2003).

<sup>15</sup> *Memoria...*, p. 7.

<sup>16</sup> "Gazzetta dell'Associazione Agraria", 19 ottobre 1843 (anno I, n. 29), p. 266.

<sup>17</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 20 gennaio 1842.

<sup>18</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 20 gennaio 1842.

<sup>19</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 131.

<sup>20</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 80.

<sup>21</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 13 ottobre 1841.

<sup>22</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 16 dicembre 1839.

<sup>23</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 133.

<sup>24</sup> STAGLIENO, *Intorno allo svinare...*, p. 204.

<sup>25</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, pp. 102-106.

<sup>26</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 105.

<sup>27</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 106.

<sup>28</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 96.

<sup>29</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 137.

<sup>30</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 2 maggio 1842.

<sup>31</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 20 gennaio 1842.

<sup>32</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 17 gennaio 1842.

<sup>33</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 29 dicembre 1841.

<sup>34</sup> STAGLIENO, *Intorno allo svinare...*, p. 171.

<sup>35</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 17 gennaio 1842.

<sup>36</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 75.

<sup>37</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 113.

<sup>38</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 119.

<sup>39</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1.

<sup>40</sup> *Memoria...*, p. 35.

<sup>41</sup> STAGLIENO, *Istruzione...*, p. 124.

<sup>42</sup> STAGLIENO, *Intorno allo svinare...*, p. 204.

<sup>43</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 13 ottobre 1841.

<sup>44</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 6 marzo 1840.

<sup>45</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 16 maggio 1840.

<sup>46</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Verduno 20 gennaio 1842.

<sup>47</sup> AST, Casa di S.M., M. 2591/1. Polenzo 23 novembre 1842.