

Luca Lavarino

I VINI PIEMONTESE NEL NUOVO MONDO: LE PRIME SPEDIZIONI OTTOCENTESCHE*

DOI 10.19229/1828-230X/52062021

SOMMARIO: *Il saggio ripercorre la storia dei primi tentativi ottocenteschi effettuati dal Regno di Sardegna per provare ad aprire il mercato americano ai vini piemontesi, da sempre considerati inadatti a resistere alle lunghe traversate oceaniche e superati nelle vendite dai concorrenti vini francesi, portoghesi, spagnoli e siciliani. Grazie all'utilizzo di fonti in gran parte inedite, vengono dunque analizzate le prime spedizioni vinicole sabaude in Brasile, negli Stati Uniti e nella Plata, indagando in particolare le cause intrinseche ed estrinseche che impedirono ai vini piemontesi di affermarsi nel Nuovo Mondo.*

PAROLE CHIAVE: *Vino, Piemonte, America, Brasile, Stati Uniti, Plata, Uruguay, Argentina.*

PIEDMONTESE WINES IN THE NEW WORLD: THE FIRST NINETEENTH CENTURY SHIPMENTS

ABSTRACT: *The paper traces the history of the first nineteenth century attempts made by the Kingdom of Sardinia to try to open the American market to Piedmontese wines, which have always been considered unsuitable to withstand long ocean crossings and surpassed in sales by competitors French, Portuguese, Spanish and Sicilians wines. Thanks to the use of largely unpublished sources, the first Savoy wine expeditions in Brazil, the United States and the Plata are therefore analyzed, investigating in particular the intrinsic and extrinsic causes that prevented Piedmontese wines from establishing themselves in the New World.*

KEYWORDS: *Wine, Piedmont, America, Brazil, United States, Plata, Uruguay, Argentina.*

I saggi brasiliani

Il primo esperimento ‘carioca’ atto a verificare la capacità dei vini piemontesi di resistere alle lunghe traversate oceaniche venne effettuato in concomitanza con l’instaurarsi delle relazioni diplomatiche tra le corti dei Savoia e dei Braganza.

Nel 1819 l’allora ministro degli Esteri del Regno di Sardegna, il marchese Filippo Antonio Maria Asinari di San Marzano¹, aveva spedito in

* Abbreviazioni: Ast (Archivio di Stato di Torino), Cn (Consolati Nazionali), Ipvms (Istruzione Pubblica, Viaggi e Missioni Scientifiche), Neg (Negoziazioni), Lm (Lettere Ministri), Lme (Lettere Ministri Esteri), Com (Commercio).

¹ L’archivio personale del marchese Filippo Asinari di San Marzano è custodito e consultabile presso l’Archivio di Stato di Torino (Sezione Corte). Per ulteriori informazioni sugli Asinari di San Marzano e sul loro contributo per lo sviluppo della viticoltura piemontese rimando a P. Gentile, P. Gullino, *Gli Asinari di San Marzano tra politica e viticoltura*, in S. Montaldo (a cura di), *Il Risorgimento nell’Astigiano nel Monferrato e nelle Langhe*, Cassa di Risparmio di Asti, Asti, 2010, pp. 57-59.

Portogallo alla contessa de Souza alcuni pregiati vini (Barbera e Nebbiolo) dei suoi poderi di Costigliole d'Asti e di San Marzano Oliveto, vini chiarificati e solforati² che nel corso del 1820 furono imbarcati dalla stessa contessa a bordo della regia fregata 'Commercio di Genova' incaricata di trasportare il marchese Cesare Grimaldi, primo inviato straordinario e ministro plenipotenziario sabauda in Brasile, da Lisbona a Rio de Janeiro.

Dopo circa sei mesi di navigazione, la regia fregata rientrò nel porto di Genova e sbarcò i due-tre barili di vino del marchese di San Marzano che, una volta rincasati a Costigliole d'Asti, «si riconobbero in ottimo stato, come se non avessero mosso di casa loro»³.

Al successo della spedizione vinicola fece però da contraltare il fallimento della missione diplomatica. Durante i dodici mesi della sua permanenza in terra brasiliana, il marchese Grimaldi non riuscì né a consolidare i vincoli di amicizia tra le famiglie reali, né a creare una solida rete consolare lungo la costa atlantica e, soprattutto, non fu in grado di individuare le molteplici opportunità commerciali offerte dall'Impero carioca: nel novembre del 1820 il ministro San Marzano gli comunicò allora la decisione del governo di tagliare i costi della rappresentanza e alla fine, nell'aprile del 1821, Cesare Grimaldi fu costretto a lasciare definitivamente Rio de Janeiro⁴. Il dilagare dei tumulti in Europa e nei Regi Stati⁵, e il successivo periodo di riassetto, contribuirono ad amplificare le distanze tra il Piemonte e il Brasile, dando così la prima batosta all'*export* atlantico dei vini subalpini, mentre il saggio del marchese di San Marzano finì presto nel dimenticatoio.

Soltanto con l'ascesa al trono di Carlo Alberto (27 aprile 1831) il Regno di Sardegna tornò a essere protagonista in Brasile e a riproporre con forza il tema dello smercio vinicolo d'oltremare. All'inizio del 1834

² «Nel mese d'aprile del corrente anno una parte di questi vini fu chiarificata con colla di pesce, ed un'altra parte con chiara d'uovo; vennero essi quindi zolforati secondo il metodo accennato dal prelodato sig. Conte Dandolo, e poscia distribuiti in otto botti della capacità di due brente caiascheduna, cosicché vi ebbe due botti di vino nebiolo di San-Marzano, e due di nebiolo di Costigliole; due di vino barbera di San-Marzano, e due parimente di barbera di Costigliole. [...] Quattro di queste botti, cioè una per ogni qualità, furono sbarcate in Lisbona il 20 di luglio [...]». *Gazzetta Piemontese* del 16 ottobre 1819 (n. 124), saggio *Notizia di un esperimento stato fatto nel 1819 per la navigazione dei vini dell'Astigiana*.

³ *Gazzetta Piemontese* del 6 luglio 1838 (n. 152), rubrica *Enologia Nazionale*.

⁴ D. Sacchi, *Per una storia della rete consolare del Regno di Sardegna in America Latina*, in M. Carmagnani, M. Mariano, D. Sacchi (a cura di), *L'Italia e le Americhe 1815-1860*, Leo S. Olschki, Firenze, 2009, pp. 346-348.

⁵ Anteriormente alla concessione nel 1848 dello Statuto albertino, con l'espressione 'Regi Stati di Sua Maestà il re di Sardegna' si indicava lo Stato sabauda, costituito dal regno di Sardegna e da quattro stati: Piemonte, Savoia, Nizza e Valle d'Aosta.

la nuova volontà politica di fare del porto di Genova il punto di partenza delle relazioni con le Americhe, e la necessità di trovare una via commerciale alternativa a quella poco sicura e spesso preclusa alla bandiera sarda del Levante, spinse Vittorio Amedeo Sallier de la Tour, successore del San Marzano agli Esteri, a nominare il conte Gaetano Egesippo Palma di Borgofranco incaricato d'affari e console generale a Rio de Janeiro. Insieme col viceconsole Alessandro Alloat, il 25 febbraio 1834 Palma di Borgofranco salpò dunque da Genova a bordo della regia fregata 'Des Geneys' comandata dal cavaliere Tito Olzati e, dopo una breve sosta a Santa Cruz de Tenerife per completare il carico, il 3 maggio 1834 sbarcò nel porto della capitale dell'Impero del Brasile⁶.

Istituita la rappresentanza in Brasile furono finalmente condotte quelle accurate indagini in loco, che il marchese Grimaldi non era riuscito a compiere, atte a individuare quali prodotti del Regno potessero trovare uno sbocco vantaggioso nell'ex colonia portoghese. Tra questi, già dalle prime informazioni raccolte dal cavalier Olzati, non figurava il vino piemontese, che in Brasile aveva ottenuto uno scarsissimo riscontro, giudicato e considerato dai locali troppo costoso e troppo delicato per poter competere con i vini prediletti di Spagna e di Portogallo.

Quest'informazione estrapolata dal diario di bordo del comandante della 'Des Geneys'⁷ evidenzia come, sulla scorta di quanto fatto prodromicamente dal San Marzano, nel corso degli anni erano sì continuati i saggi per provare a spalancare il mercato carioca al vino subalpino – con la stessa regia fregata che nel corso della sua traversata (precisamente il 25 marzo 1834) aveva incrociato il brigantino genovese 'Il Buon Padre' del capitano Vinelli diretto a Bahia proprio con un carico di vino a bordo – ma che tali tentativi non avevano avuto il successo sperato: in sostanza, l'infimo *export* vinicolo del Regno di Sardegna in Brasile si limitava a soddisfare la domanda e a mitigare la *saudade* degli emigrati liguri e piemontesi.

L'amministrazione carloalbertina cercò comunque di favorire in tutti i modi possibili lo smercio dei vini del Regno nell'Impero. Nel luglio del 1836 il marchese Lascaris di Ventimiglia, ardente promotore dell'industria sabauda, ottenne il permesso di aggiungere al carico della regia fregata 'Euridice' del cavaliere Francesco Serra, prossima alla partenza verso l'America Meridionale, due casse di bottiglie e due

⁶ Ast, Cn Rio de Janeiro, mazzo 1, Rio de Janeiro, 17 maggio 1834, n. 1.

⁷ Ivi, mazzo 1, Rio de Janeiro, 16 dicembre 1834.

botti di legno ripiene di vino piemontese per meglio verificare «sino a qual grado potessero reggere alla navigazione»⁸.

Le due botti, entrambe sottili, eguali in capacità e fasciate in legno (con la sola eccezione di due cerchi in ferro apposti alle teste), contenevano circa 120 litri di vino Barbera puro della raccolta 1834, debitamente chiarificato, solferato e corretto con una piccola aggiunta di alcol raffinato (4%); le due casse, invece, contenevano 30 bottiglie nere da un litro caduna, alcune con lo stesso vino presente nelle botti, altre ripiene di Barbera fabbricato all'uso di Borgogna e altre ancora ricolme di Nebbiolo della medesima raccolta 1834, ma non chiarificati, né solferati, né aiutati con l'aggiunta di alcol, tutti naturali e schietti⁹.

Questi vini erano stati forniti al Lascaris di Ventimiglia dal marchese Scarampi di Pruney, grande proprietario di vigneti nella provincia di Asti, che nella sua cantina di Vinchio sin dal 1825 impiegava la moderna macchina per pigiare le uve inventata da Ignazio Lomeni. Inoltre, sull'«Euridice» venne anche imbarcata una certa quantità, diligentemente chiusa in bottiglie, del rinomatissimo vino di Caluso, parte bianco albaluce della raccolta 1832 e parte nero aleatico della raccolta 1831, dell'avvocato Genta¹⁰. La metà del carico, ovvero una delle botti e l'altra delle casse, fu aperta a Rio de Janeiro e trovata in ottimo stato.

Dopo oltre sedici mesi di corso l'altra metà fece invece ritorno in patria e, nonostante la lunga traversata oceanica, la quarantena, il deposito nella darsena di Genova e il successivo trasporto a Torino – con un soggiorno di oltre due mesi nella dogana della capitale che pretendeva i diritti d'importazione¹¹ – i vini furono assaggiati e trovati

⁸ *Gazzetta Piemontese* del 6 luglio 1838 (n. 152), rubrica *Enologia Nazionale*. «Giunta che sia la fregata a qualcuno dei più lontani punti dell'America Meridionale e più convenienti per questa sorta di commercio, il Sig. Comandante è pregato di assaggiare il vino e di farlo assaggiare ad altri, sia sul legno, sia a terra, onde riconoscere la buona o la mala conservazione». Ast, Ipvms, mazzo 1, Torino, 30 giugno 1836 e 6 luglio 1836.

⁹ La chiarifica con l'albume, preferibile per i vini rossi, o con la colla di storione, opportuna invece per i vini bianchi, era praticata per depurare il liquido dalle sostanze fecciose, mentre la successiva tecnica della solforazione era utilizzata per distruggere tutto il lievito e fermare così il processo di fermentazione; inoltre, per aumentare la gradazione alcolica dei vini venivano talvolta impiegati anche dei corpi zuccherosi (zucchero di canna, di barbabietola e d'uva), una pratica universalmente nota come 'chaptalisation'. Secondo il generale Staglieno, se svolte correttamente, queste operazioni avrebbero permesso ai vini subalpini di reggere al meglio le traversate oceaniche, giungere nel Nuovo Mondo ed essere ivi apprezzati come gli altri vini europei. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*, Giuseppe Pomba e C., Torino, 1837, pp. 50-72.

¹⁰ *Gazzetta Piemontese* dell'11 luglio 1838 (n. 156), rubrica *Enologia Nazionale – Vini di Caluso*.

¹¹ L'impatto fu sbloccata soltanto grazie all'intervento di Carlo Alberto, che favorì lo sdoganamento del 14 marzo 1838. I. Lomeni, *Sulla macchina per la pigiatura delle uve*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. XV, Tip. Teresa Rachetti, Varallo, 1842, p. 374.

eccellenti, con il rinomato vino di Caluso diventato ancor più pregevole. Dunque, sulle capacità dei buoni vini piemontesi, sia quelli corretti sia quelli scevri da ogni operazione di chiarifica, solforazione e aggiunta di alcol, di reggere alla navigazione atlantica non v'era più alcun dubbio, mentre sulle possibilità di fare affari in Brasile con tale ramo del commercio aleggiava una certa sfiducia.

A differenza del precedente saggio del San Marzano, questa volta il vino giunto a Rio de Janeiro fu aperto e fatto degustare ai cittadini brasiliani che, assuefatti ai vini di Spagna e di Portogallo stracarichi di alcol (anche del 20% e oltre), lo trovarono però troppo leggero e quindi non abbastanza forte per soddisfare il proprio gusto¹². Nell'ex colonia portoghese il buon vino del Piemonte poteva (forse) competere soltanto con quello francese, che da qualche anno stava comunque consolidando la propria posizione in America Meridionale; in particolare, il vino bianco di Caluso dell'avvocato Genta si sarebbe potuto piazzare sulla piazza di Rio de Janeiro dietro il vino di Frontignac a 6-7 reis la cassa da 12 bottiglie, ma andava necessariamente modificato con l'aggiunta di una maggiore quantità di spirito. Molto più ardua da sostenere risultava invece la competizione con i famosi vini di Bordeaux, venduti in Brasile a 20-24 lire la cassa da 12 bottiglie: le spese di trasporto dalle varie cantine dell'interno sino alla spiaggia di navigazione, di dogana allo sbarco in America, di commissione, d'avaria e altre varie ed eventuali, rendevano di poca o niuna convenienza lo smercio vinicolo piemontese d'oltremare¹³.

Inoltre, la bilancia commerciale tra il Regno di Sardegna e l'Impero del Brasile pendeva nettamente a favore di quest'ultima potenza, che ogni anno esportava i propri generi per un valore superiore a 2.500.000 lire, ricevendo in cambio degli articoli del valore complessivo di 700.000 lire, di cui soltanto 300.000 rappresentavano il valore delle produzioni del suolo e dell'industria sabauda: la restante parte (400.000 lire) proveniva dalla vendita delle merci estere caricate dalle navi sarde nelle piazze intermedie di Marsiglia, Gibilterra, Cadice, Lisbona, Oporto e Santa Cruz de Tenerife¹⁴.

La scarsa competitività dei prodotti alimentari e la bassa qualità di quelli manifatturati costringevano dunque i mercanti liguri a fare scalo nei principali porti francesi, spagnoli e portoghesi per completare il carico da destinare all'Impero, con le vendite derivate da questo commercio di trasporto che riuscivano a malapena a garantire il carico dei

¹² *Gazzetta Piemontese* del 6 luglio 1838 (n. 152), rubrica *Enologia Nazionale*.

¹³ I. Lomeni, *Sulla macchina per la pigiatura delle uve* cit., p. 377.

¹⁴ Ast, Neg Brasile, mazzo 1, Torino, 18 agosto 1843.

coloniali per il viaggio di ritorno¹⁵. Commercio di trasporto che, perlopiù, proprio negli anni del saggio vinicolo del marchese Lascaris di Ventimiglia (1836-1838) subì una drastica riduzione a causa dell'embargo imposto alla bandiera sarda dal governo di Madrid, che non aveva gradito il sostegno dato da Carlo Alberto a Don Carlos; una tendenza al ribasso confermata dalle statistiche del console Alloat: nel 1836 si contavano ben 68 navi sarde entrate nel porto di Rio de Janeiro e 60 sortite da esso, nel 1837 furono 53 i bastimenti in ingresso e 61 quelli in uscita, mentre nel 1838 soltanto 41 legni erano entrati e usciti dal principale porto carioca¹⁶.

Il vino piemontese era dunque assolutamente minoritario in Brasile, con gli stessi naviganti genovesi che preferivano recarsi a Milazzo per acquistare i vini di Sicilia, più simili a quelli spagnoli (soprattutto dopo l'aggiunta della giusta dose di acquavite), e poi nelle rade della Catalogna per reperire le botti atte alla traversata oceanica¹⁷: in questo modo, gli astuti genovesi riuscivano a spacciare con grande lucro i vini siciliani in Sud America, facendoli passare come vini spagnoli, e in Brasile, facendoli passare come vini di Spagna e di Portogallo¹⁸.

Intorno al 1840 lo smercio dei vini nell'Impero subì un'altra scossa negativa a causa della decisione del governo brasiliano di fissare un diritto d'entrata *ad valorem* del 50% sulle bevande provenienti da quei paesi che non avevano ancora siglato un trattato commerciale con la corte di Rio de Janeiro¹⁹. Un provvedimento, rinforzato poi dalla protezionistica tariffa Alves Branco (12 agosto 1844)²⁰, che favorì particolarmente il Portogallo – in quanto assimilava i vini di Tarragona, Malaga, Cette, Messina e gli altri del Mediterraneo a quelli portoghesi che in Brasile si vendevano due-tre volte tanto²¹ – e l'Inghilterra, che

¹⁵ Ast, Lm Brasile, mazzo 1, Rio de Janeiro, 6 giugno 1835, n. 27.

¹⁶ Ast, Cn Rio de Janeiro, mazzo 1, Rio de Janeiro, 18 gennaio 1838, n. 7.

¹⁷ Le botti di legno di quercia, preferibile a quello di castagno e di gelso, erano considerate dal generale Staglieno le più adatte alla conservazione dei vini subalpini. Oltre che per le botti, ci si rivolgeva alla Spagna anche per ottenere i migliori tappi di sughero. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., pp. 7 e 75.

¹⁸ G. Mamiani, *Appendice alla memoria sulla necessità di far rivivere l'esportazione de' nostri vini*, in *Esercitazioni dell'Accademia Agraria di Pesaro*, A. VII, s. I (1838), Annessio Nobili, Pesaro, p. 38.

¹⁹ Ast, Lme Brasile, mazzo 1, Roma, 7 agosto 1839.

²⁰ Tariffa che rialzava i dazi d'entrata del 25-30% sui prodotti che l'Impero non possedeva e addirittura del 40-60% sui generi simili a quelli brasiliani. Ast, Cn Rio de Janeiro, mazzo 2, Rio de Janeiro, 26 luglio 1844, n. 14; *Gazzetta Piemontese* del 28 ottobre 1844 (n. 246).

²¹ Sul mercato brasiliano i vini del Mediterraneo erano riusciti a essere competitivi con quelli portoghesi proprio per il loro prezzo inferiore. La nuova tariffa daziaria, che

poteva così continuare a introdurre nell'Impero i vini provenienti dal Capo di Buona Speranza (Costanza, Fontac e Frontignac) pagando l'antico dazio del 20%²².

Un ultimo, disperato tentativo di favorire l'*export* del vino piemontese in Brasile fu realizzato nel 1842 con Carlo Alberto che, approfittando della partenza dal porto di Genova della regia fregata 'Des Geneys', ordinò di caricare a bordo i sette fusti donati dal solito marchese Scarampi di Pruney per sperimentarne la vendita nell'Impero²³. Il 20 aprile 1842 l'ammiraglio Giorgio Mameli, il padre del bardo della Giovine Italia, attraccò la 'Des Geneys' nella spaziosa rada di Rio de Janeiro e consegnò quindi la partita di vino ad Alessandro Alloat. L'agente diplomatico trovò la botte numero 3, che non aveva retto la traversata, quasi vuota e fu costretto a buttare le rimanenti sei bottiglie contenenti ancora del liquido; le botti erano comunque tutte più o meno mancanti²⁴ e per impedire il deterioramento del vino Alloat si servì della botte numero 4 per riempire le altre: una volta sistemato il carico, si procedette alla vendita.

Il vino bianco, venduto a fatica, fu trovato in stato di fermentazione, con un sapore d'aromatico e di moscatello che lo fece sembrare mediato ('frelaté'); il vino nero possedeva lo stesso principio di fermentazione del bianco, principio molto probabilmente dovuto a un errore nel collaggio, con l'ulteriore difetto di essere al tempo stesso troppo dolce e troppo aspro²⁵. I brasiliani, grandi amanti dei vini portoghesi, gradivano esclusivamente i vini chiari e limpidi, ma molto carichi di colore, robusti e forti, senza nessun principio di fermentazione né di dolce né d'aspro e, per questi stessi motivi, finirono per bocciare anche i vini dell'isola di Sardegna (Malvasia, Cannonau, Nasco, Monica, Girò e Guarnaccia)²⁶ portati in un secondo momento a Rio de Janeiro dal conte San Martino di Minutadas.

poneva entrambi i vini sullo stesso piano, sanciva de facto una sorta di monopolio in favore di Lisbona. Ast, Lm Brasile, mazzo 1, Rio de Janeiro, 28 novembre 1838, n. 10.

²² Ast, Cn Rio de Janeiro, mazzo 1, Rio de Janeiro, 23 giugno 1839, n. 26.

²³ Ivi, mazzo 1, Rio de Janeiro, 21 aprile 1842, n. 71.

²⁴ Molto probabilmente, era stata regolata male l'uscita dell'acido carbonico dalle fessure e dai pori del legno delle botti. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., p. 32.

²⁵ I vari travasi effettuati dal console Alessandro Alloat avevano senz'altro contribuito a causare il deterioramento del vino. Secondo il generale Staglieno, i troppi passaggi che i vini della Riviera di Levante (Cinque Terre), potenzialmente pari a quelli di Madera, dovevano subire per giungere a Genova erano stati la causa principale del loro insuccesso di vendita riscontrato nel capoluogo ligure. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., pp. 43-44.

²⁶ Per la loro qualità, i vini fini di Sardegna potevano tranquillamente figurare su tutti i mercati globali sopra quelli di Bordeaux e subito dopo i vini asciutti di Portogallo;

Oltre al problema del trasporto e del sapore, c'era poi quello del prezzo: ogni litro di vino del Regno di Sardegna veniva a costare 80 centesimi alla dogana brasiliana, mentre quelli di Francia, Spagna, Sicilia e Portogallo (tra l'altro molto più richiesti) soltanto 40-50 centesimi. In mancanza di un trattato commerciale tra Torino e Rio de Janeiro e senza una ditta sabauda disposta a investire subito ingenti quantità di denaro, i vini dei Regi Stati non sarebbero mai riusciti a trovare sbocco nell'Impero, e lo stesso console Alloat giunse alla conclusione che bisognava definitivamente abbandonare il progetto di esportare il vino in questa parte del Nuovo Mondo²⁷.

Negli anni successivi, infatti, non furono più tentati ulteriori esperimenti vinicoli nell'ex colonia portoghese. Le spedizioni sabaude in Brasile si limitarono sostanzialmente a piccole partite di paccottiglia, perlopiù vino bianco della Polcevera destinato ai genovesi di Rio de Janeiro²⁸, con il Regno di Sardegna che, in una competizione commerciale tutta italiana, nell'*export* atlantico dei vini nazionali fu presto sorpassato dal Regno delle Due Sicilie²⁹.

All'inseguimento del sogno americano

Grande pioniere e promotore del vino piemontese negli Stati Uniti d'America fu il console generale di Philadelphia Gaspare Deabbate, il primo agente diplomatico sabaudo a sondare le opportunità commerciali offerte dal ricco mercato nordamericano³⁰.

Secondo i calcoli del console Deabbate, l'importazione annua di vino negli Stati Uniti ascendeva a circa 30.000.000 di galloni, ovvero 150.000.000 di bottiglie; un terzo del totale veniva riesportato in America Meridionale, mentre il rimanente era assorbito all'interno del paese, principalmente dagli stati del centro sull'Atlantico e del Profondo Sud. I vini fini di Bordeaux (Lafitte, Haut-Brion, Latour, Leoville, Larose, Montferrand), lo Champagne e lo Xeres erano considerati dagli statunitensi come vini di liquore, sì apprezzati ma sorpassati in punto di consumazione dal Madera secco; gli stessi vini dolci di Catalogna,

tuttavia, sostenevano a stento la sola navigazione europea. I. Lomeni, *Sulla macchina per la pigiatura delle uve* cit., p. 377.

²⁷ Ast, Cn Rio de Janeiro, marzo 1, Rio de Janeiro, 14 giugno 1842, n. 72.

²⁸ P. di Prasco, *Sul commercio dei vini comuni del Piemonte*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. IV, Tip. Speirani e Ferrero, Torino, 1846, p. 339.

²⁹ G. Coniglio, *Il commercio tra il Regno delle Due Sicilie, gli Stati Uniti ed il Brasile nel 1848-1849*, «Rassegna storica del Risorgimento», A. XLIV, f. IV (1957), Istituto Poligrafico dello Stato, Roma, pp. 333-340.

³⁰ Ast, Cn Filadelfia, marzo 1, Filadelfia, 1 marzo 1822.

Sicilia, Corsica e Provenza, che peraltro venivano quasi sempre alterati dai mercanti, avevano perso parecchio terreno in questa parte del Nuovo Mondo. Ad ogni modo, non se la passavano affatto meglio i vini piemontesi: il pregiudizio, la noncuranza e l'inesperienza dei viticoltori avevano infatti privato il Regno dei lucri che sarebbero potuti derivare dall'*export* americano dei buoni vini dell'Astigiano, del Monferrato e del Canavese³¹.

Per smentire la falsa credenza dei vini piemontesi non adatti ad affrontare le lunghe traversate oceaniche, nel 1819 e nel 1821 Gaspare Deabbate fece arrivare a Philadelphia diversi barili di vino della Fraschetta di Alessandria, una parte nel suo stato naturale e un'altra rafforzata con dell'acquavite; assoggettato alla chiarifica col bianco d'uovo, il vino della Fraschetta fu gradito dagli statunitensi in entrambe le sue varietà e venduto con profitto nella città dell'amore fraterno³².

Per avvalorare ulteriormente la propria tesi, Deabbate inviò sei bottiglie della stessa qualità di vino a Thomas Dent, agente inglese del Regno di Sardegna a Canton (Cina), pregandolo prima di degustarlo e poi di rispedirglielo; durante la traversata il capitano Hewitt, comandante della nave statunitense 'Addison', ruppe una delle sei bottiglie, ma Dent ebbe comunque modo di degustare insieme a dei connazionali il buon vino della Fraschetta («the wine is of fine flavor») e di rispedire le rimanenti quattro bottiglie a Philadelphia³³. Infine, approfittando della partenza della nave 'Richmond', comandata dal capitano Reynegan e diretta a Marsiglia, il 14 settembre 1822 Deabbate indirizzò agli Esteri la cassetta contenente il vino di ritorno da Canton³⁴: «quel vino avendo così fatto un passeggio di 30.000 miglia e più per mare, proverà coi fatti di qual natura siano le teorie nostre rapporto alle lunghe traversate di mare di questo nostro prodotto»³⁵. Difatti:

³¹ Gaspare Deabbate era convinto che per colmare il gap vinicolo con Francia, Portogallo e Spagna bisognasse iniziare al più presto a fare delle spedizioni: «il solo vantaggio reale che quelle nazioni hanno su di noi è sì quello di aver saputo cominciare, e che cominciando seppero trovar la via ed i mezzi onde affrettar l'entrata de' fondi». Ast, Cn Filadelfia, mazzo 1, Filadelfia, 1 marzo 1822.

³² Ast, Cn Filadelfia, mazzo 1, Filadelfia, 7 giugno 1820, n. 11. Per saggiare la tenuta del vino piemontese anche nel viaggio di ritorno, una bottiglia di vino Marengo fu successivamente caricata da Gaspare Deabbate a bordo del brigantino americano 'Fire Ocean', comandato dal capitano Gordon, e rispedita a Genova. Una bottiglia di vino della Fraschetta di Alessandria (raccolta 1820) fu invece inoltrata dallo stesso console a Nizza. Ivi, mazzo 1, Filadelfia, 25 novembre 1820, n. 22 e 2 marzo 1822, n. 45.

³³ Ivi, mazzo 1, Canton, 15 marzo 1822.

³⁴ Ivi, mazzo 1, Filadelfia, 20 settembre 1822, n. 51.

³⁵ Ivi, mazzo 1, Filadelfia, 4 agosto 1822, n. 49.

Se i vini della Fraschetta, che per nessun verso sono il prodotto né di vigne vantaggiosamente situate, né di ben assortiti terreni, né di uve particolari, né di costose diligenze per la fabbricazione, riuscirono bene in queste contrade, possiamo finalmente, appoggiati non a teorie ma a fatti veri, ragionevolmente concludere che le uve nostrali non hanno que' vizi a se stesse inerenti che il pregiudizio sino ad ora loro suppose, e che nulla osta ai lunghi viaggi dei vini nostri³⁶.

Secondo Gaspare Deabbate, anche i vini frizzanti e spumanti del Piemonte, se secchi e non tanto dolci, potevano essere smerciati negli States in cassetine da 12 bottiglie cadauna; il vino bianco, in particolare, avrebbe sicuramente incontrato il gusto dei nordamericani per la sua somiglianza con lo Champagne, l'unica qualità di vino 'mousseux' conosciuta nel Nuovo Mondo.

Delle 2.000.000 di brente prodotte ogni anno nell'Astigiano, nel Monferrato e nel Canavese, sempre secondo i calcoli del console, almeno 500.000 si potevano inviare in America e vendere a 30-35 franchi per brenta, con un utile previsto del 37-46% per i viticoltori piemontesi e con un'annua entrata stimata in circa 15.000.000-20.000.000 di franchi per le casse del Regno di Sardegna. Per la buona riuscita della speculazione, Deabbate consigliava caldamente di imitare alla perfezione i fusti francesi di Bordeaux, lavandoli con l'acquavite prima di introdurvi il vino³⁷, non intraprendere le spedizioni nella stagione calda, applicare e inchiodare sopra il tappo una piccola lastra di latta e stivare bene i barili a bordo della nave, evitando così la temibile collatura prodotta dal tentennamento e dall'urto in mare. D'altra parte, riteneva fondamentale ottenere dal governo di Washington una perfetta reciprocità sui diritti differenziali e portuali, e insediare in tutti i più importanti scali della costa atlantica dei viceconsoli-commercianti, ovvero dei corrispondenti affidabili in grado di intercettare al meglio le tendenze del mercato americano: soltanto in questo modo il vino piemontese avrebbe potuto costituire la base delle importazioni negli Stati Uniti³⁸.

I buoni propositi di Gaspare Deabbate rimasero sostanzialmente sulla carta. Nel gennaio del 1825 il console generale di Philadelphia affidò a Vincent Bouland, viceconsole presso la sede di New York, tre

³⁶ Ivi, mazzo 1, Filadelfia, 1 marzo 1822.

³⁷ Mediante tale pratica il vino avrebbe evitato di ricevere dai legni del fusto la loro negativa sostanza estrattiva, causa principale dell'alterazione di colore e di sapore. Il generale Staglieno consigliava invece di impiegare la calce vergine, al posto dell'acquavite, per rendere i fusti idonei alla miglior ricezione del vino. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., p. 11.

³⁸ Ast, Cn Filadelfia, mazzo 1, Filadelfia, 1 marzo 1822.

casce da 12 bottiglie ciascuna contenenti i vini di Costigliole d'Asti (Nebbiolo, Barbera ed Ermitaggio) che il marchese di San Marzano, interessato all'*export* nel Nuovo Mondo sin dai tempi del saggio brasiliano (1819-1820), aveva inviato negli Stati Uniti per sperimentarne la vendita³⁹. Tale tentativo, che si concluse con un totale insuccesso, venne riportato dal conte Carlo Vidua nelle sue famose lettere:

Se i vini non sono più che spiritosi non li vogliono. Oggi ho veduto presso questo Vice-Console una porzione del vino del marchese S. Marzano ancor invenduto. L'avrei bevuto e cambiato volentieri con quel *Madera* [...], ch'è il meno forte secondo loro, e che fanno pagare al prezzo discreto di due colonati, cioè presso a undici franchi alla bottiglia⁴⁰.

Dopo il fallimentare esperimento di vendita dei vini di Costigliole d'Asti, si tornò a parlare di vini piemontesi negli Stati Uniti soltanto in occasione della possibilità di stabilire una linea di navigazione diretta e regolare a vapore tra Genova e New York – proposta però bocciata dalla Camera di Commercio di Genova che riteneva la quantità di vino prodotta nel Regno non sufficiente ad alimentare un commercio regolare con gli States⁴¹ – e in occasione della stipula dello storico trattato di commercio e navigazione (26 novembre 1838), con l'incaricato d'affari a Washington Augusto Avogadro di Collobiano convinto che i buoni vini del Piemonte e dell'isola di Sardegna potessero essere smerciati con successo in America come il 'Sicily-Madera' e il 'Marsilia-Madera' mediante un'addizione di brandy del 10% o di 4 galloni di alcol ogni 120 galloni di vino⁴².

Dalle lettere del signor Montereale, direttore del Comizio Agrario di San Giuliano Piemonte, sappiamo inoltre che negli anni 1837-1845 diversi vini di Verduno, Roddi, Santa Vittoria d'Alba, di Pollenzo e delle Cinque Terre (Riviera di Levante) fabbricati in conformità del sistema di vinificazione a tino chiuso⁴³ furono apprezzati e venduti con profitto negli Stati Uniti, con una partita corrispondente alla somma di 28.000

³⁹ Ivi, marzo 2, Filadelfia, 30 maggio 1828, n. 46 e 5 novembre 1828, n. 49.

⁴⁰ C. Balbo, *Lettere del conte Carlo Vidua*, vol. III, Giuseppe Pomba, Torino, 1834, p. 40.

⁴¹ L. Lavarino, *La politica ferroviaria intrapresa da Carlo Alberto: il Piemonte al centro del commercio internazionale*, Fondazione Filippo Burzio, Torino, 2020, pp. 313-318.

⁴² Ast, Lm Stati Uniti, marzo 1, Washington, 15 gennaio 1840.

⁴³ Sistema acquisito dalla Francia e propagandato nel Regno di Sardegna dal generale Staglieno, convinto che la fermentazione a tino chiuso raccomandata dai vari Chaptal, Burel, Rozier e dalla Madamigella Gervais di Montpellier fosse la migliore per evitare l'acidificazione e conservare intatti tutti i principi alcolici, balsamici e aromatici dei vini subalpini, rendendoli così atti al lungo trasporto via mare e perciò smerciabili con successo nel Nuovo Mondo. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., pp. 27-29.

lire curata dall'avvocato Carenzi, e anche in Messico, con una partita di 1.000 brente curata dall'avvocato Cravero, «il cui figlio colà stabilito aveva qui trasmesso il più facile ragguaglio intorno al facile esito in quei paesi dei suddetti vini pregiati al paro dei migliori esteri del genere pasteggiabile»⁴⁴.

Si trattava però di piccole ed estemporanee spedizioni⁴⁵, con il Regno di Sardegna che per tutto il periodo carloalbertino non riuscì mai a imbastire un vero e proprio *export* vinicolo organizzato nel Nuovo Mondo e anzi, nel caso statunitense, nonostante il trattato di commercio e di navigazione in vigore, finì col subire passivamente lo strapotere mercantile di Washington. Dal 1840 al 1844 il bilancio navale tra le due potenze marcò infatti una proporzione media annua di 30 a 4 a favore della bandiera statunitense che, inoltre, trasportava generalmente un carico medio di 300-500 tonnellate (arrivando anche a 600) contro le circa 200-250 tonnellate mediamente scaricate dalla bandiera sarda nei porti nordamericani⁴⁶. Nel periodo 1844-1849, infine, le cose non andarono affatto meglio: su un totale di 446 navi sabaude dirette nel Nuovo Mondo, ben 433 attraccarono nei vari porti dell'America Meridionale, mentre soltanto 13 toccarono una rada degli Stati Uniti⁴⁷.

Voci dal Rio della Plata

I vini del Regno di Sardegna non riuscirono a far breccia neanche sulle sponde del Rio della Plata, dove si era concentrato il maggior numero dei sudditi emigrati nel Nuovo Mondo.

Il porto di Montevideo riceveva ogni anno dalle bandiere estere grandi quantità di acquavite e di vino: nel solo anno 1835 (ad esempio) furono introdotte nella Banda Orientale ben 2.233 pipe di acquavite e

⁴⁴ G. Monteregale, *Sul commercio dei vini comuni del Piemonte*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. IV, Tip. Speirani e Ferrero, Torino, 1846, pp. 262-263.

⁴⁵ Spedizioni che, ad ogni modo, comprendevano anche il *vermouth* torinese dei fratelli Giuseppe e Luigi Cora. P. Cirio, M. Devecchi, *La nascita dell'industria vinicola e di una nuova imprenditoria*, in S. Montaldo (a cura di), *Il Risorgimento nell'Astigiano nel Monferrato e nelle Langhe*, Cassa di Risparmio di Asti, Asti, 2010, pp. 135-143; G. Mainardi, *Nascita e sviluppo del vermouth piemontese*, in G. Mainardi (a cura di), *Il vino piemontese nell'Ottocento. Atti dei Convegni Storici OICCE 2002-2003-2004*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, 2004, pp. 101-112.

⁴⁶ Ast, Lme Stati Uniti, mazzo 1, Torino, 4 aprile 1845.

⁴⁷ E. Lodolini, *Rapporti marittimi e commerciali fra Stato pontificio e America latina nella prima metà del sec. XIX*, «Rassegna storica del Risorgimento», A. LXVI, f. II (1979), Istituto Poligrafico dello Stato, Roma, p. 389.

6.019 pipe di vino, ma tra quest'ultime non v'era praticamente traccia del buon vino piemontese. Gli uruguaiani erano infatti straordinari consumatori dei vini di Francia (Provenza) e di Spagna (Catalogna), che monopolizzavano perciò tutto il mercato rioplatense; lo stesso ammiraglio Giorgio Mameli ebbe modo di constatare come i camaleontici mercanti liguri scaricassero nel porto della capitale uruguaiana partite composte quasi esclusivamente da vini esteri prelevati negli scali intermedi di Marsiglia e di Gibilterra⁴⁸.

Neanche lo storico trattato di commercio e di navigazione del 29 ottobre 1840⁴⁹, che in parte mitigò sia il dazio d'importazione del 31.50% sul vino (legge doganale del 3 giugno 1837), sia il diritto addizionale dell'8% sul valore complessivo delle merci introdotte in Uruguay dai mercanti sardi, diede quello slancio sperato all'*export* dei vini piemontesi. Inoltre, dai dispacci consolari non emerge alcuna informazione riguardo saggi di spedizioni e tentativi di vendita di vini subalpini (e dell'isola di Sardegna) effettuati come in Brasile e negli Stati Uniti, ma soltanto la figura del savoiardo Francesco Wuy, indicato in una missiva come socio della ricca casa di commercio di Montevideo 'Giovanni Re' & Wuy'⁵⁰.

Francesco Wuy era un grande uomo d'affari specializzato nella produzione di vini, spiriti e acquavite. Il 16 luglio 1822 aveva ottenuto da Carlo Felice il privilegio di sedici anni per la fabbricazione dell'acquavite di patate, rape, barbabietola e grano, e il 14 dicembre 1824 quello di nove anni per poter introdurre e impiegare l'apparecchio di distillazione a vapore perfezionato da Derosne, che lo stesso Wuy utilizzò con successo nella sua distilleria di Valenza⁵¹. Il 27 novembre 1833 l'abile mercante savoiardo era addirittura riuscito a ottenere da Carlo Alberto l'approvazione dello statuto della sua società anonima, la 'Distilleria di Moncalieri di Wuy & Compagnie' con un capitale sociale di ben 200.000 lire, nata per avviare la distillazione del vino, dei grappoli e della melassa proveniente dalla grande raffineria di zucchero di Moncalieri: è dunque molto probabile che Wuy si fosse recato a Montevideo per estendere i propri traffici e per provare a smerciare i suoi spiriti di vino nelle regioni della Plata e nel Rio Grande do Sul, dove dimorava il cugino Eugenio⁵².

⁴⁸ Ast, Cn Montevideo, mazzo 1, Montevideo, 20 gennaio 1836 e 10 febbraio 1842, n. 2.

⁴⁹ L. Lavarino, *La politica ferroviaria intrapresa da Carlo Alberto: il Piemonte al centro del commercio internazionale* cit., pp. 214-223.

⁵⁰ Ast, Cn Montevideo, mazzo 1, Montevideo, 6 dicembre 1841.

⁵¹ *Gazzetta Piemontese* del 3 giugno 1828 (n. 67); Ast, Com (VI), mazzo 3, Valenza, 7 settembre 1833.

⁵² Ast, Cn Rio de Janeiro, mazzo 2, Rio de Janeiro, 11 dicembre 1847, n. 57.

Da una lettera del conte Piuma di Prasco, direttore del Comizio Agrario di Acqui, sappiamo invece con certezza che un bastimento ligure trasportava annualmente a Montevideo un'esigua quantità di vino proveniente dalle campagne vicine a Finale (Riviera di Ponente)⁵³ – vino né chiarificato né solforato e neanche sottoposto all'aggiunta di alcol, imbarcato come paccottiglia «per gusto di alcuni genovesi colà dimoranti»⁵⁴ – e che ebbero luogo anche diverse spedizioni di bottiglie dell'Alto Monferrato (Acqui e Ovada in primis), tutti vini di ottima qualità, alcolici, limpidi e ben provvisti di fragranza ('bouquet'), che si avvicinavano molto ai vini del sud della Francia tanto amati dagli uruguaiani⁵⁵. Tali spedizioni furono confermate anche da Gaetano Gavazzo, console generale di Sua Maestà a Montevideo, che in una nota datata 29 aprile 1848 segnalava inoltre come i vini dell'Astigiano e del Monferrato, oltre a venir consumati in discrete quantità dai numerosi emigrati italiani, iniziavano a essere apprezzati anche dai sudditi uruguaiani.

Secondo il console Gavazzo, una volta terminata la Guerra Grande, il vino piemontese avrebbe potuto trovare un considerevole smercio nella Banda Orientale, ma soltanto a patto che venissero abbattuti i costi, le spese di trasporto e impiegati botti o barili atti alla lunga traversata atlantica: «un siffatto trovato, che sarebbe di un immenso vantaggio pel sicuro trasporto dei citati vini, parmi dovrebbe meritare la particolare attenzione delle società patrie di incoraggiamento e venire perciò sottoposto dalle medesime a concorso»⁵⁶.

Il vino era un articolo molto ricercato e consumato anche sull'altra sponda del Rio della Plata, ovvero quella argentina. La vite coltivata nelle province di Mendoza e di San Juan veniva infatti utilizzata esclusivamente per preparare l'uva passa e l'acquavite: la prima trovava sbocco sui mercati bonaerensi e cileni, la seconda nelle province di Cordoba e di Tucuman. Qui, nonostante la presenza di grandiosi vigneti, il vino non veniva prodotto a causa della mancanza di legname adatto alla costruzione delle ceste e a causa delle ingenti spese di trasporto che avrebbero superato i ricavi delle potenziali vendite.

Durante la secolare dominazione spagnola gli argentini avevano conosciuto unicamente il vino rosso della Catalogna, ma in seguito all'ottenuta indipendenza (c. 1810-1818) impararono ad apprezzare anche

⁵³ Si trattava molto probabilmente del vino di Giorgio Gallesio, l'autore della celeberrima *Pomona Italiana*. A. Roversi, *La pomologia astigiana di Giorgio Gallesio*, in S. Montaldo (a cura di), *Il Risorgimento nell'Astigiano nel Monferrato e nelle Langhe*, Cassa di Risparmio di Asti, Asti, 2010, pp. 84-86.

⁵⁴ P. di Prasco, *Sul commercio dei vini comuni del Piemonte* cit., pp. 338-339.

⁵⁵ *Ibidem*, pp. 338-339.

⁵⁶ Ast, Cn Montevideo, mazzo 1, Montevideo, 29 aprile 1848, n. 87.

i vini della Provenza, del Belgio, della Renania e del Regno delle Due Sicilie: «solo il Piemonte che tanto abbonda in vini eccellenti non si è ancora scosso dal letargo»⁵⁷. Secondo il ticinese Silvestro Antonio Demarchi, cancelliere-viceconsole e reggente del consolato a Buenos Aires, la falsa credenza diffusasi nel Regno di Sardegna riguardante i vini subalpini non in grado di resistere al passaggio della linea equinoziale aveva de facto stroncato sul nascere qualsiasi possibile speculazione vinicola con la Confederazione Argentina. I vini del Piemonte, della Lombardia e del Genovesato immessi felicemente nella Plata come paccottiglia dimostravano invece l'esatto contrario, e lo stesso reggente Demarchi per uso personale disponeva di una botte di vino bianco di Genova e di alcune bottiglie dei rinomati vini d'Asti, di Ghemme, di Stradella e di Portofino.

Ad ogni modo, sempre secondo l'opinione dell'agente diplomatico ticinese, per l'introduzione in Argentina di grossi carichi di vino *made in Regno di Sardegna* serviva una società di commercio nazionale disposta a impegnarsi seriamente in quest'affare – con una forza economica tale da permettersi di inviare a Buenos Aires un'abbondante quantità di vino per la formazione di un primo deposito nel porto e di investire su un abile mercante in grado di far conoscere l'eccellenza dei vini sabaudi agli argentini – e una certa attenzione al packaging. Il buon esito della speculazione richiedeva infatti l'impiego di recipienti in legno uguali a quelli già in uso nella Plata; le botti dovevano contenere le stesse quantità di liquido come le *pipas* catalane, mentre il vino in bottiglia necessitava di vetri robusti⁵⁸, etichette accattivanti, tappi di sughero e una certa diligenza sia nel turare e sigillare le bottiglie, sia nello stivarle con la crusca o con la segatura di legno. Infine, le casse dovevano essere eleganti e contenere esattamente 12 bottiglie, ognuna «con marca esterna indicante la qualità del vino, il paese ed il fabbricatore»⁵⁹.

Conclusioni. Le cause dell'insuccesso

Nella prima metà del XIX secolo il Regno di Sardegna non riuscì dunque a organizzare un *export* vinicolo su larga scala nel Nuovo Mondo, essenzialmente per i seguenti motivi:

⁵⁷ Ast, Cn Buenos Ayres, mazzo 1, Buenos Aires, 15 febbraio 1849, n. 10.

⁵⁸ Anche per le bottiglie di vetro i viticoltori subalpini erano costretti a rivolgersi all'estero, con la Francia che produceva le migliori. P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., p. 74.

⁵⁹ Ast, Cn Buenos Ayres, mazzo 1, Buenos Aires, 15 febbraio 1849, n. 10.

1. Bassa redditività delle vigne e produzione vinicola qualitativamente insufficiente⁶⁰.

Nonostante la rilevanza dell'industria vinicola e una produzione media annua di 3.520.000 ettolitri di vino, con un guadagno di 8 lire per ettolitro, l'*export* sabaudo di tale ramo del commercio precipitava ai soli 143.286,80 ettolitri valutati 12 lire per ettolitro, per un totale di 1.718.841,60 lire introitate dallo smercio estero contro le ben più corpose 28.160.000 lire provenienti dal consumo interno. Il reddito netto di una giornata⁶¹ di vigne non era infatti sufficientemente elevato da poter garantire una fruttuosa esportazione all'estero.

Delle 240 lire ricavate in media da una giornata di vigne, 30 ettolitri del valore di circa 8 lire cadauno, soltanto un terzo rimaneva al padrone; oltre alle spese di coltivazione e gli interessi del capitale impiegato nel piantare la vigna già dedotti (capitale che rimaneva infruttifero per almeno tre anni), da queste 80 lire bisognava ulteriormente sottrarre l'importo delle imposizioni pubbliche, le spese per i cantinieri⁶² e per gli operai impegnati nella produzione del vino, le spese per la conservazione del medesimo, il consumo di vino dal tempo della svinatura a quello della vendita, l'interesse del capitale impiegato nella costruzione delle cantine, dei vasi vinari e degli utensili atti alla fabbricazione del vino, le spese di manutenzione dei medesimi e gli eventuali danni causati dalla grandine, il tutto per un valore di 36 lire all'anno (1.20 lire per ettolitro) che riducevano il reddito netto a 44 lire. Infine, il valore aggiunto dalle vinacce vendibili per realizzare l'acquavite, ovvero 3.60 lire (12 centesimi per ettolitro), portava il reddito netto a 47.60 lire⁶³.

Assieme allo scarso reddito per ogni giornata di terreno, che non consentiva al produttore di effettuare vantaggiose spedizioni fuoriporta, andava poi considerato il problema della qualità del prodotto. I seppur buoni vini piemontesi delle Langhe, dell'Astigiano, del

⁶⁰ Nonostante la progressiva tendenza ottocentesca alla crescita delle superfici vitate, la produzione vinicola piemontese rimase infatti essenzialmente finalizzata all'autoconsumo per tutta la prima metà del XIX secolo. F. Larcher, P. Gullino, C. Tosco, *Il paesaggio rurale e le trasformazioni agronomiche*, in S. Montaldo (a cura di), *Il Risorgimento nell'Astigiano nel Monferrato e nelle Langhe*, Cassa di Risparmio di Asti, Asti, 2010, pp. 79-84.

⁶¹ Una giornata piemontese, antica unità di misura di superficie, equivaleva generalmente a 3.810 mq.

⁶² I cantinieri erano responsabili del processo di vinificazione e delle fasi di fermentazione e di invecchiamento del vino in cantina.

⁶³ P. di Prasco, *Sul miglioramento dei vini del Piemonte*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. IV, Tip. Speirani e Ferrero, Torino, 1846, pp. 45-47.

Monferrato, del Canavese, del Vercellese, del Novarese, del Biellese, d'Alba, di Valenza, di Cuneo, di Saluzzo, di Susa e di Pinerolo⁶⁴, nonostante il dazio protettore del 50% sui vini introdotti nel Regno dai mercantili esteri (17 gennaio 1825), riuscivano a malapena a varcare il confine ligure, con i genovesi che preferivano degustare i vini della Catalogna e della Linguadoca. Le stesse vigne del Genovesato e delle Riviere, nonostante alcune eccellenze nei vini bianchi della provincia di Genova, nei vini bianchi delle Cinque Terre e nei vini moscati di Taggia, producevano una quantità di vino appena sufficiente per la consumazione interna, con i soli stabilimenti 'Oudart & Bruché' di Castello⁶⁵ e del signor Banherth di Sampierdarena in grado di fabbricare vini fini simili a quelli rinomati di Champagne e capaci di resistere ai lunghi viaggi via mare⁶⁶. Infine, rimanevano praticamente circoscritti nel circondario i vini della Savoia, della Valle d'Aosta, che produceva soltanto 22.45 ettolitri all'anno (perlopiù Torrette di Saint-Pierre, Malvasia d'Aosta, Moscatello e Chiarretto di Chambave)⁶⁷, e dell'isola di Sardegna, che produceva vini di qualità simili a quelli di Sicilia ma decisamente più costosi al dettaglio⁶⁸.

2. Arretratezza dell'enologia sabauda e, d'altra parte, superiorità di quella estera.

Mentre nel Regno di Sardegna ancora intorno alla seconda metà degli anni '40 si discuteva sull'utilità o meno di chiarificare, solforare e zuccherare i vini per renderli atti alla traversata atlantica⁶⁹, già nel

⁶⁴ L. Bulferetti, R. Luraghi, *Agricoltura, industria e commercio in Piemonte dal 1814 al 1848*, Istituto per la storia del Risorgimento italiano, Torino, 1966, pp. 27-32.

⁶⁵ Louis Oudart, commerciante di vini originario di Reims, a partire dal 1843 svolse un'avanguardistica opera di consulenza vitivinicola per le tenute di diversi nobili piemontesi e liguri dai quali acquistava il vino. P. Berta, *Una tenuta nobile del 1800: il podere di Grinzane del conte di Cavour*, in G. Mainardi (a cura di), *Il vino piemontese nell'Ottocento. Atti dei Convegni Storici OICCE 2002-2003-2004*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, 2004, pp. 25-43.

⁶⁶ L. Zenone Quaglia, *Prospetto per ordine alfabetico dell'attuale industria fabbrile e manifattrice genovese*, Tipografia di Giuseppe Fodratti, Torino, 1846, pp. 235-236.

⁶⁷ L. F. Gatta, *Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. IV, Tip. Vitali e Comp., Vigevano, 1836, p. 414.

⁶⁸ G. Montereale, *Sul commercio dei vini del Piemonte*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. IV, Tip. Speirani e Ferrero, Torino, 1846, pp. 52-53.

⁶⁹ Discussione ben esemplificata dalla diatriba, riportata sul *Repertorio d'agricoltura* del professor Rocco Ragazzoni (1846), tra il conte Piuma di Prasco, direttore del Comizio Agrario d'Acqui, e il signor Montereale, direttore del Comizio Agrario di San Giuliano Piemonte, intorno alla convenienza o meno di esportare i vini sardi nel Nuovo Mondo. Il signor Montereale sosteneva la necessità di chiarificare e di aggiungere una certa dose di alcol ai vini subalpini per scongiurare l'intorbidamento e renderli atti ai mercati

1838 la Francia aveva dimostrato come queste operazioni, tutte tendenti a danneggiare il 'bouquet' del vino, potevano facilmente essere rimpiazzate impiegando l'acido tartarico⁷⁰.

La superiorità dei vini di Francia, ma anche di Portogallo, di Sicilia e di Spagna, derivava dunque dall'utilizzo nei processi della vinificazione di metodi più moderni e più efficaci, e non da un clima migliore o da una superiore qualità delle uve, con il risultato che mentre i vini subalpini non erano in grado di reggere i viaggi oltre l'Equatore, e già in primavera facevano fatica a viaggiare nel Regno, i principali vini europei spadroneggiavano nel commercio internazionale, con il vino francese addirittura predominante in Liguria⁷¹.

Nonostante gli sforzi del generale Paolo Francesco Staglieno per rinnovare l'enologia piemontese⁷², l'*export* vinicolo sabauda rimase sempre minoritario e, anzi, finì col contrarsi sempre più in piccole partite di paccottiglia. Secondo le statistiche della dogana di Genova, nel 1843

americani (come consigliato dal generale Staglieno), mentre il conte Piuma di Prasco era contrario sia alla chiarifica con l'albumo o con la colla di storione, colpevole di rendere i vini troppo chiari, sia alla solforazione, colpevole invece di alterare il colore rosso del vino in un giallognolo-granata poco apprezzato dai compratori. P. di Prasco, *Sul miglioramento dei vini del Piemonte* cit., pp. 41-42.

⁷⁰ Nel dicembre del 1837 il farmacista francese Pierre Batilliat, autore del famoso *Traité sur les vins de la France* (1846), aveva travasato in sei botti, della capacità di 225 litri caduna, del vino rosso di Mâcon (raccolte 1832 e 1834) e quattro ettolitri di vino bianco dello stesso luogo. Aggiunse poi a ogni botte 225 grammi d'acido tartarico e 25 grammi di detto acido a ciascun ettolitro di vino bianco e spedì tutti i barili, cerchiati e ben disposti, a Calais e a Le Havre, dove vennero caricati a bordo dell'Alcione nei primi giorni di maggio del 1838. Il bastimento toccò il porto di Santo Domingo il 27 luglio 1838 e ritornò in Francia il 23 settembre 1838, con i vini che dopo cinque mesi di viaggio via mare si erano perfettamente conservati: con questo saggio, Batilliat mostrò come un grammo d'acido tartarico per litro di vino rosso e un quarto di grammo d'acido tartarico per litro di vino bianco fossero sufficienti per preservare i vini dai calori dei tropici, dal barcollamento delle navi e dall'odore infetto della stiva. P. Batilliat, *Conservazione de' vini coll'acido tartarico*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. XI, Tipografia di Antonio Colleoni, Varallo, 1850, pp. 387-388.

⁷¹ P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* cit., p. 5.

⁷² Il patrio genovese Paolo Francesco Staglieno, maggiore generale e governatore della fortezza di Bard, dopo essere stato enologo di fiducia del conte Camillo Benso di Cavour a Grinzane, fu chiamato da re Carlo Alberto per dirigere le vigne e le cantine della Tenuta Reale di Pollenzo, centro di eccellenza vitivinicola che comprendeva anche i vigneti di Verduno, Roddi e Santa Vittoria d'Alba. Il vino ivi prodotto nel periodo 1836-1846 fu felicemente spedito in America, con lo stesso generale Staglieno, autore dello storico volume *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte* (1837), che fu sempre convinto assertore della competitività che i vini piemontesi avrebbero potuto raggiungere sul mercato nazionale e internazionale. G. Mainardi, P. Berta (a cura di), *Il vino del generale. Le lettere di Paolo Francesco Staglieno enologo di Carlo Alberto (1837-1843)*, Edizioni OICCE, Canelli, 2015.

furono spediti oltreoceano 18.269 ettolitri di vino in bottiglie e 646 ettolitri di vino in fusti, nel 1844 12.399 ettolitri di vino in bottiglie e 115 ettolitri di vino in fusti, e nel 1845 soltanto 7.008 ettolitri di vino in bottiglie e 108 ettolitri di vino in fusti: una diminuzione di oltre il 30% in tre anni⁷³, mentre la vicina Francia nella stessa epoca riusciva a inviare in tutto il globo una quantità di vino spumante (Champagne di Chalons, d'Épagnay e di Reims) doppia rispetto a quella consumata all'interno del paese⁷⁴.

3. Contributo praticamente nullo dato dalle società per l'esportazione dei vini piemontesi all'estero.

La scelta del Regno Lombardo-Veneto di raddoppiare il diritto d'entrata sui vini piemontesi (17 aprile 1846) – provvedimento particolarmente grave per il commercio sabauda soprattutto considerando il fatto che circa 2/3 dei vini consumati in Lombardia provenivano dai colli del Novarese (Fara, Sizzano, Ghemme, Romagnano, Grignasco, Maggiora, Boca, Cavallirio e Santa Cristina) – riaccese il dibattito sulla condizione dell'enologia e fece sorgere, con l'approvazione carloalbertina, delle società anonime incaricate di smerciare i vini piemontesi all'estero⁷⁵.

Le più importanti furono la 'Società per l'esportazione dei vini indigeni' di Torino, con un progetto di statuto da 10.000 azioni di 100 lire, e la 'Compagnia enologico-commerciale', promossa dal generale Staglieno e fondata da 1.000 azioni di 500 lire, con il conte Antonio Piola che mise a disposizione della compagnia le cantine, i vasi vinari, i torchi, gli attrezzi e le vigne del suo possedimento di Rivarone per la produzione delle prime 1.500 brente di vino da esportare⁷⁶.

Ad ogni modo, il loro contributo fu praticamente nullo. I savii consigli provenienti dai consolati del Brasile, degli Stati Uniti e della Plata furono sistematicamente ignorati e, alla fine, prevalse in Piemonte la corrente avversa alle spedizioni atlantiche («la speranza di procurare ai nostri vini uno spaccio oltremare è una vera utopia»)⁷⁷. Così, infatti, concludeva in merito il conte Piuma di Prasco:

⁷³ P. di Prasco, *Riflessioni sopra i vini comuni del Piemonte*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. IV, Tip. Speirani e Ferrero, Torino, 1846, p. 168.

⁷⁴ *Statistica del vino di Champagne*, in R. Ragazzoni (a cura di), *Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche ed industriali*, vol. VI, Tip. Speirani e Ferrero, Torino, 1847, p. 466.

⁷⁵ L. Lavarino, *La politica ferroviaria intrapresa da Carlo Alberto: il Piemonte al centro del commercio internazionale* cit., pp. 101-102.

⁷⁶ Il conte Antonio Piola fu grande promotore, oltre che dello sviluppo agricolo del Regno, anche delle strade ferrate piemontesi. Ivi, pp. 14-16.

⁷⁷ G. Montereale, *Sul commercio dei vini del Piemonte* cit., p. 54.

Lo spaccio dei nostri vini all'estero debba essere il più profittevole col tempo avvenire, cioè quando i vini nostri essendo meglio manufatti saranno *migliori* dei Francesi, Spagnuoli, Portoghesi, Siciliani ec., quando i consumatori perdendo il gusto esclusivo in favore dei vini suddetti avranno accostumato il loro palato ai nostri; quando associazioni [...] speculando avranno promosso il commercio dei vini del Piemonte sui mercati d'oltremare; quando [...] avremo formato stabilimenti, relazioni ec. ed altri vantaggi di cui sono già in possesso i nostri emuli; [...] quando i vini francesi saranno più cari alla loro origine, ed aumenterà così il loro prezzo sui mercati d'oltremare [...]. Le quali condizioni, i quali tanti *quando* riguardano un avvenire assai lontano [...]. Sino a che siano verificati gli accennati *quando* sarebbe un errore rovinoso il pensare a stabilire a Genova case di commercio per far larghe spedizioni de' nostri vini comuni all'estero per la via di mare, anticipando grandiose spese di primo stabilimento, di stipendii d'impiegati ec., spese che probabilmente sarebbero perdute, nel mentre rivolgendo *almeno per ora* tutti gli sforzi per lo spaccio de' vini del Piemonte nella Svizzera, e nella Lombardia, si potrebbe operare con qualche utilità⁷⁸.

⁷⁸ P. di Prasco, *Riflessioni sopra i vini comuni del Piemonte* cit., pp. 164-165.