

A07



Giovanni Enrico Agosteo

**La rivoluzione di Bacco  
a cavallo dell'Unità d'Italia**

Storia della vitivinicoltura italiana  
all'incontro con i parassiti d'oltreoceano

*Prefazione di*  
Piero Bevilacqua





Aracne editrice

[www.aracneeditrice.it](http://www.aracneeditrice.it)  
[info@aracneeditrice.it](mailto:info@aracneeditrice.it)

Copyright © MMXVII  
Gioacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

[www.gioacchinoonoratieditore.it](http://www.gioacchinoonoratieditore.it)  
[info@gioacchinoonoratieditore.it](mailto:info@gioacchinoonoratieditore.it)

via Vittorio Veneto, 20  
00020 Canterano (RM)  
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-0211-4

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e di adattamento anche parziale,  
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie  
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: aprile 2017

*Alla memoria di mia madre*



# Indice

- 13 *Prefazione*  
di Piero Bevilacqua
- 19 *Capitolo I*  
*La vite e la società europea all'incontro con i parassiti d'oltreoceano*
- 25 *Capitolo II*  
*Dal colera alla sifilide vegetale, la vite europea alle prese con il contagio*
- 27 *Capitolo III*  
*La crittogama percorre lo stivale*
- 29 *Capitolo IV*  
*Lo stato della vitivinicoltura italiana a metà Ottocento*  
4.1. Superfici, struttura e produzione dei vigneti negli Stati italiani pre-unitari, 30 – 4.2. L'enologia ottocentesca e la qualità dei vini italiani, 36.
- 45 *Capitolo V*  
*I vitigni*
- 51 *Capitolo VI*  
*Lo sguardo italiano verso la viticoltura ed il vino francese*  
6.1. Un contendere annoso. Il vino italiano e francese sin dai tempi dei Romani e dei Galli, 51 – 6.2. L'impatto dell'oidio sulla viticoltura francese, 54.
- 57 *Capitolo VII*  
*Lo sbarco dell'oidio in Europa e la sua diffusione negli Stati italiani pre-unitari*  
7.1. Regno di Sardegna, 62 – 7.2. Gorizia, 64 – 7.3. Lombardo-Veneto, 64 – 7.4. Toscana, 65 – 7.5. Stato Pontificio, 65 – 7.5.1. *Bologna*, 66 – 7.5.2. *Mo-*

*dena*, 67 – 7.6. Regno delle due Sicilie, 67 – 7.6.1. *Campania*, 67 – 7.6.2. *Basilicata e Puglia*, 67 – 7.6.3. *Calabria*, 68 – 7.6.4. *Sicilia*, 69.

71      Capitolo VIII

*Sulle cause della malattia*

8.1. Catastrofi e malattie: gli eterni segni della volontà divina, 71 – 8.2. Il dibattito scientifico fra interioristi ed exterioristi, 74 – 8.3. Le cause ambientali, 78 – 8.4. Le cause cosmiche e le comete, 81 – 8.5. Le cause cosmo–telluriche, 83 – 8.6. L'arbitrato fra le parti ed il giudizio scientifico finale, 85 – 8.7. Il sentore popolare, fra superstizioni, fatalismo ed ironia in versi, 85.

89      Capitolo IX

*L'origine dell'oidio*

9.1. Il contagio in viaggio verso l'Europa, 90 – 9.2. I sostenitori dell'origine autoctona, 92.

97      Capitolo X

*L'oidio, fra sacro e profano, nello scontro Stato–Chiesa*

103      Capitolo XI

*La diffusione dei contagi*

11.1. Si salvi chi può. L'isolamento spaziale come primo baluardo contro il contagio, 106.

109      Capitolo XII

*Colera e oidio, insieme alla conquista dell'Europa*

115      Capitolo XIII

*Scienziati ed Accademie scientifiche sotto tiro*

121      Capitolo XIV

*L'agricoltura dal campo ai libri, le contraddizioni della divulgazione tecnica*

127      Capitolo XV

*I cacciatori dell'invisibile*

15.1. Gli errori della scienza al vaglio della storia, 133.



- 137 Capitolo XVI  
*Giuseppe Garibaldi, l'eroe della patria salvatore della vite e del vino*  
16.1. Garibaldi viticoltore, 138 – 16.2. Garibaldi e il vino, 139 – 16.3. I meriti dell'eroe nella salvezza dei vigneti del nord Italia, 146.
- 149 Capitolo XVII  
*Il vino e la viticoltura europea all'impatto con l'oidio e gli altri parassiti d'oltreoceano*  
17.1. Il rinnovamento tecnico, 149 – 17.2. La nascita della fitoiatria, 151 – 17.3. La viticoltura come fattore di sviluppo, demografico, sociale ed economico della società contadina. L'Oidio e la crisi della mezzadria in Toscana, 154 – 17.4. Liti ed innovazioni in campo giuridico, 161.
- 163 Capitolo XVIII  
*La fortuna dei risparmiati*
- 167 Capitolo XIX  
*L'oidio della vite ed i timori per la salute umana*
- 171 Capitolo XX  
*Il vino*  
20.1. Qualità fisiologiche e nutrizionali, 171 – 20.2. Qualità medicinali, 173 – 20.3. Depressione delle funzioni vitali, dell'indole e del carattere del contadino mediterraneo a causa della carenza di vino, 182 – 20.4. Il vino come combustibile della più perfezionata macchina da lavoro, 184 – 20.5. Vini amari, 187 – 20.6. L'uva, 188 – 20.7. L'aceto, 189 – 20.8. Qualità eteree, 190.
- 191 Capitolo XXI  
*Il consumo di vino in Italia e le dosi giornaliere consumate e consigliate nello scorrere dei secoli*
- 199 Capitolo XXII  
*Un vino per tutti, il vino bevanda classista*
- 201 Capitolo XXIII  
*Il vino e il gusto del consumatore*

- 205    Capitolo XXIV  
*Il vino e la birra forgiatori, agli antipodi, del carattere delle popolazioni europee*
- 209    Capitolo XXV  
*I vini falsificati ed i suoi surrogati*  
25.1. I vini d'imitazione, le formule ed i segreti di un fenomeno di massa, 214 – 25.2. Le adulterazioni innocue: coupage, annacquamento, zuccheraggio e alcolizzazione, 222 – 25.3. I vini di frutta, 229 – 25.4. I vinelli ed i secondi vini di vinaccia, feccia ed uva passa, 231 – 25.5. I capolavori della chimica applicata all'enologia: i vini senz'uva, 235 – 25.6. Il vino di Grimelli, 238 – 25.7. Il colore, 240 – 25.8. Il bouquet, 244.
- 249    Capitolo XXVI  
*Osti e commercianti*
- 255    Capitolo XXVII  
*La difesa del consumatore, dalle valutazioni empiriche agli interventi di legge*
- 259    Capitolo XXVIII  
*La vinificazione delle uve colpite da oidio*
- 263    Capitolo XXIX  
*La produzione di alcol ai tempi della crittogama*
- 267    Capitolo XXX  
*L'affannosa ricerca del rimedio*  
30.1. Farmacisti e speciali, 269 – 30.2. Parroci, 269 – 30.3. Le Accademie, 271.
- 275    Capitolo XXXI  
*Formule segrete, ricchi premi e sbeffeggiamenti sulla strada della verità*
- 279    Capitolo XXXII  
*La salute dell'uomo ed i ritrovati miracolosi*

- 285 Capitolo XXXIII  
*La coltivazione delle piante e i ritrovati miracolosi*
- 33.1. Le scoperte per caso, successi ed insuccessi degli antesignani di Fleming nella lotta all'oidio, 290 – 33.2. La più grande illusione: Il metodo Maspero, 291.
- 301 Capitolo XXXIV  
*I metodi di cura antioidici*
- 34.1. Mezzi meccanici e fisici, 301 – 34.1.1. *Le potature e le incisioni*, 303 – 34.2. I concimi e gli ammendanti, 305 – 34.3. L'immunizzazione della pianta, 306 – 34.4. Le viti striscianti o sdraiatura, 307 – 34.5. I mezzi di cura "esterni", 315 – 34.5.1. *Saponi, detersivi e liscivie alcaline*, 316 – 34.5.2. *I suffumigi di goudron*, 319 – 34.5.3. *La colla*, 320 – 34.5.4. *Le sostanze acide*, 323 – 34.5.5. *Il latte di calce*, 324 – 34.5.6. *La polvere di terra*, 326 – 34.5.7. *La polvere di carbone*, 326 – 34.5.8. *Il polisolfuro di calcio*, 327.
- 329 Capitolo XXXV  
*Lo zolfo svelato*
- 35.1. L'ostracismo alle solfature nel centro-nord Italia, 339 – 35.2. La solforatura ed i suoi addetti. Disponibilità di manodopera e trasferte divulgative. I toscani in trasferta in Veneto, 344 – 35.3. *Sicilia terra felix: la crittogama "provvidenza celeste"*, 350 – 35.4. I tre liparoti in trasferta sul continente, 356 – 35.5. L'eredità pesante: gli strascichi della vittoria dell'uomo sull'oidio, 360.
- 363 Capitolo XXXVI  
*I meriti dei parassiti della vite per il progresso tecnico e il rinnovamento della viticoltura e dell'enologia europea*
- 36.1. Louis Pasteur innovatore della tecnica enologica, 366 – 36.2. La nuova fisionomia della viticoltura italiana, 367.
- 369 Capitolo XXXVII  
*I mezzi distributivi dello zolfo fra improvvisazione ed innovazione*
- 37.1. I primi rudimentali mezzi di distribuzione dei curativi dell'uva fra sberleffi e genio innovatore, 369 – 37.2. I soffiotti, dagli attizzatoi da cucina alle macchine solforatrici, le mille evoluzioni di un attrezzo storico, 373 – 37.3. I soffiotti fumigatori, 389.
- 393 Capitolo XXXVIII  
*Zolfo? No, grazie*

397    Capitolo XXXIX

*La peronospora invade l'Europa*

39.1. La diffusione in Italia, 399 – 39.2. I primi tentativi di lotta, 402 – 39.3. “Lattisti” e “Ramisti” nella polemica scientifica italo-francese, 403 – 39.4. La definitiva affermazione della poltiglia bordolese, 408 – 39.5. La ricerca di formulati rameici alternativi, 413 – 39.6. La mancanza di acqua nelle campagne ed il miraggio dei formulati in polvere, 416.

423    Capitolo XL

*Le macchine irroratrici, dagli schizzatoi e le trombe alle pompe irroratrici*

40.1. Modi di trasportare in campo il liquido, 424 – 40.2. I meccanismi di funzionamento delle pompe, 429 – 40.3. I meccanismi di polverizzazione, 432 – 40.4. Il concorso di Conegliano (marzo 1886), 434 – 40.5. Il Concorso di Firenze (ottobre 1886), 440 – 40.6. L'Esposizione di Roma del 1900, 444.

451    Capitolo XLI

*La fitoiatria all'incontro del XX secolo*

455    Appendice

457    Bibliografia

## Prefazione

PIERO BEVILACQUA\*

Poche volte mi è capitato di prefare un libro il cui titolo fosse così centrato e pertinente con la materia trattata e al tempo stesso così riduttivo, come questo che il lettore ha tra le mani, dovuto alle lunghe e meritorie fatiche di Giovanni Agosteo. Questa *La rivoluzione di Bacco a cavallo dell'Unità d'Italia. Storia della vitivinicoltura italiana all'incontro con i parassiti d'oltreoceano*, ha in effetti il suo nucleo storico nella vicenda delle malattie e dei parassiti che colpiscono la viticoltura nazionale ed europea tra Otto e Novecento, insieme agli esiti riformatori indotti dal loro passaggio. Ma coinvolge una ricchezza sorprendente di elementi storici e culturali che il titolo dell'opera non lascia sospettare.

Intanto occorre sottolineare il rilievo straordinario del tema centrale indagato. Le patologie, in primissimo luogo l'oidio, che colpiscono la vite europea (*Vitis vinifera*) da millenni pianta-simbolo della civiltà mediterranea, a partire dagli anni Quaranta dell'Ottocento, sono state eventi drammatici di cui oggi non si ha nessuna percezione. Un mutamento di condizione nelle campagne apparso come una vera catastrofe per i contemporanei.

Il senso di comune atterramento ed impotenza — ricorda Agosteo — portò a definire l'oidio come «una epidemia fatale, tirannica, capricciosa, sorella del cholera»; indicato, in identità lessicale, in Francia come in Italia, con il nome di “colera della vigna”.

E con giusta ragione l'autore può lamentare la scarsa attenzione dedicata dagli storici a un evento così grave e così memorabile, che allora fece temere ai contemporanei la sparizione della viticoltura dalle campagne d'Europa. Una scarsa attenzione che va lamentata, più in generale, per tutta la storia della nostra viticoltura, che negli ultimi

\* Già professore ordinario di Storia contemporanea presso la Sapienza – Università di Roma, attualmente presidente dell'Istituto meridionale di Storia e di Scienze sociali (Imes).

decenni ha avuto in Italia così pochi cultori e che per millenni non è stato solo un settore rilevante della nostra economia, ma anche un fondamento della nostra civiltà agroalimentare.

La malattia dell'oidio (*Oidium tuckeri*) che colpì le campagne francesi e poi quelle italiane, pare si sia presentata, o comunque sia stata riconosciuta, per la prima volta nel 1845, in Inghilterra, nelle serre a viti di Margate, presso le foci del Tamigi. Essa fu segnalata dal proprietario delle serre, Tucker da cui la patologia prende il nome. Mentre l'anno seguente fu osservata nelle serre di altre località vicine, alle porte di Londra. Il fungo, che appariva come « una polverina bianca, diffusa sugli acini e su tutti gli organi verdi » e che devastava progressivamente l'intero vigneto, proveniva con molta probabilità dalla costa atlantica degli Stati Uniti. Qui esso da secoli coesisteva con la vite selvatica locale, che aveva avuto modo di elaborare meccanismi spontanei di difesa. Naturalmente questo dato appare acclarato oggi, ma a quel tempo le ipotesi sull'origine diedero luogo a dibattiti e tesi le più disparate e anche le più fantasiose. Agosteo spiega bene la fondatezza dell'origine americana e soprattutto introduce elementi di analisi storica, che costituiscono un tratto di originalità e valore di questo libro, che non è in nessun modo un testo tecnico per viticoltori. La storia della viticoltura si accompagna alla vicende più generali della storia europea e globale. Scrive, ad esempio, a proposito del legame sempre più spazialmente ravvicinato tra Europa e Stati Uniti, un tempo resi lontani dalla lunghezza dei viaggi per mare:

Il mastodonte del mare, l'inglese Great Eastern, ad elica, ruota e vela, riusciva a compiere la traversata da Liverpool a New York in soli 6 giorni e sei ore. L'affermazione della navigazione a vapore a partire dal 1840, con tempi di traversata atlantica di appena una settimana aveva fatto venir meno quell'isolamento spaziale che l'oceano atlantico aveva garantito al nuovo ed al vecchio mondo. I collegamenti a vela, con i lunghi tempi di viaggio, comportavano una prolungata permanenza delle merci all'azione delle alte temperature dei Tropici e, probabilmente, dell'acqua marina, scoraggiavano l'importazione su grandi numeri di piante in vegetazione, riducendo sicuramente il rischio di introduzione dei parassiti.

L'oidio americano, dunque, giunto in Europa trovò piante assolutamente indifese contro un nemico sconosciuto e, comprensibilmente, scatenò il panico tra contadini e agricoltori, che non riuscivano a tro-

vare rimedi, mentre la malattia estendeva il suo dominio di anno in anno. Uno stato di allarme se si vuole anche esagerato, ma comprensibile e giustificato, perché la patologia dell'oidio si abbatteva sulle campagne europee in una fase storica in cui le pandemie di antico regime, come il tifo o il colera, ancora imperversavano nelle città e mietevano vittime tra le popolazioni. Un immaginario collettivo dominato dalla paura che poteva portare anche ad episodi di "caccia all'untore" di manzoniana memoria. Perciò ricorda Agosteo:

Nella civilissima Parigi, allo scoppio della pandemia colerica del 1832, numerosi episodi di linciaggi o scampati linciaggi furono registrati. Vi incapparono stranieri e viandanti, il cui incedere incerto, tipico di chi non conosce i luoghi, destava sospetti ma anche speciali, medici, osti e garzoni di bottega, che segnati dalla malasorte, dovevano esporsi sulla pubblica via con pacchettini tanto innocui quanto bastevoli a farli additare e condannare sommariamente sul posto.

Questo brano dovrebbe anche servire a fornire una idea della ricchezza del libro, che intorno alle vicende del vino e delle sue patologie, intesse racconti collaterali di storia sociale, politica, culturale di ampio respiro e di grande interesse generale.

La prima segnalazione dell'oidio nelle campagne d'Italia viene fatta risalire al 1849, ad opera del signor Perempruner che la osservò in provincia di Trento. Ma nello stesso anno comparve anche in Lombardia, poi cominciò ad essere segnalata in più località, sino a quando, nel 1951 non prese a farsi «notare diffusamente in Italia, anche se talora in forma tardiva e lieve», ricorda l'autore, aggiungendo che «Di quest'anno sono le prime monografie dedicate alla malattia». Si trattò comunque, anche quando la malattia assunse i caratteri più gravi e distruttivi, di una diffusione regionale «a pelle di leopardo».

Agosteo svolge un'analisi molto dettagliata a livello regionale e locale dei danni dello oidio, con ricchezza di dati, documentazione, riferimenti. Una indagine che diventa anche un'analisi più o meno diretta dell'economia contadina italiana, dalla Valtellina alla Sicilia e del ruolo di primissimo piano che la viticoltura vi svolgeva. Ma seguire l'andamento della patologia a metà del XIX secolo gli consente di ricostruire il vasto dibattito scientifico sulle cause probabili, sui rimedi possibili — con la frequentazione di una letteratura vastissima che va da Plinio a Liebig, cioè dal mondo romano alla nascita della chimica

moderna — che nutrono interi capitoli del libro. Capitoli che si leggono con vero godimento intellettuale, perché privi di tecnicismi, ricchi di riferimenti disciplinari che spaziano dalla botanica alla medicina, dalla chimica, all'economia, sempre scritti in una prosa linda ed efficace. La storia poi dei vari rimedi tentati da agronomi, medici, scienziati, agricoltori per combattere l'oidio costituiscono delle pagine esemplari sulle innumerevoli vie tentate dalla ricerca empirica e scientifica prima di approdare a risultati certi ed efficaci.

Com'è noto, è stato il ricorso allo zolfo che ha consentito di sconfiggere il *mal bianco*, il devastante fungo dell'oidio. E la Francia — che allora possedeva la più prospera ed avanzata vitivinicoltura d'Europa e del mondo — fu la prima ad avviare la controffensiva nel 1854. Mentre in Italia il ricorso alla pratica della solforatura cominciò a diffondersi stabilmente nei vigneti delle regioni del Nord nel 1861-62. Un successo quest'ultimo, che consentì alla viticoltura italiana di approfittare del nuovo flagello che dopo l'oidio si abbatté sulle campagne francesi: la fillossera. In questo caso non si trattava di un fungo, ma di un insetto, proveniente anch'esso dagli Stati Uniti e che distruggeva più o meno interamente i raccolti dell'uva nelle varie annate. Le perdite che nella seconda metà dell'Ottocento subirono i vigneti francesi costrinsero i vignaioli di quel paese ad acquistare dai viticoltori italiani, soprattutto meridionali, ingenti quantità di uve e di mosto per tenere in piedi una fiorente industria enologica disperatamente carente di materia prima. Naturalmente si trattò di una fase che durò un paio di decenni, perché poi il parassita arrivò anche in Italia e produsse i suoi danni, anche in questo caso a macchia di leopardo, che costrinse la grandissima maggioranza dei viticoltori italiani a espiantare la millenaria *Vitis vinifera* e a impiantare le varietà di pregio su “piede americano”. La fillossera, infatti, comportò una frattura genetica nella coltivazione della vite nel Vecchio Continente, perché portò alla sostituzione della millenaria *Vitis vinifera*, che dal mondo antico era giunta fino al XX secolo.

Il danno di queste patologie, originate, potremmo dire, dal processo di globalizzazione ottocentesca, che si abbattono sulle campagne italiane ed europee ebbero tuttavia un risvolto economico, tecnico e scientifico rilevante. Anche se, bisogna ricordare, come fa anche l'autore nella parte finale del suo libro, che dagli Stati Uniti giunse negli anni Settanta dell'Ottocento un'altra patologia, un altro dannatissimo fungo, la peronospora, destinato a diventare permanente nelle nostre



campagne. Una patologia che avrebbe comportato, attraverso l'uso della *poltiglia bordolese*, e i prodotti rameici in genere, una ulteriore invadenza della chimica tra i filari della vite europea. Ma l'aspetto positivo scaturito dalla lotta, soprattutto contro l'oidio va sottolineato con il rilievo che merita.

Si tratta di un aspetto centrale e storiograficamente assai apprezzabile della ricostruzione di Agosteo, anche a prescindere dai meriti documentari della sua ricerca: vale dire gli straordinari avanzamenti scientifici, agronomici e ampelografici che le patologie della vite finirono col promuovere. L'autore documenta tale processo con la solita ricchezza di informazioni e che, per quanto riguarda l'aspetto del progresso della fitoiatria, condensa in questa considerazione d'insieme:

La soluzione che il travagliato ricercare, in chiave antioidica, partorì fu tutt'altro che poca cosa. Il rimedio trovato, le solforazioni, sancì la nascita della fitoiatria, disciplina che studia i mezzi per prevenire e curare le malattie delle piante, quale branca di una scienza che anch'essa muoveva i primi decisivi passi, sotto la spinta della crittogama, verso lo status di scienza autonoma: la Patologia vegetale.

Un passaggio dunque relevantissimo nella storia della scienza, ma indisciungibile da un processo parallelo e direi consustanziale di acquisizioni e innovazioni sul piano agronomico e ampelografico. Dalla lotta all'oidio (e poi alla fillossera) i viticoltori italiani uscirono con acquisizioni più moderne e avanzate sul modo di coltivare la vite e di produrre vini di qualità e dall'originale profilo organolettico. Lo ricorda sinteticamente l'autore in una pagina del libro:

Dal punto di vista squisitamente tecnico la crisi oidica promosse l'evoluzione del sistema colturale, da forme accentuatissime di caos varietale (la cosiddetta confusione ampelografica), tipica dei secoli precedenti, all'impiego consapevole dei vitigni, benché sulla spinta della necessità o dell'opportunità economica, questa si indirizzò verso obiettivi quali la resistenza alla malattia o l'elevata produzione, non sempre in linea con le esigenze di qualità. La specializzazione produttiva, l'uniformità e la regolarità degli impianti, con forme d'allevamento basse, furono tutte condizioni propedeutiche all'economica ed efficace distribuzione dei fitofarmaci. Gli impianti viticoli di una certa estensione dovevano essere ben squadrati, con sesti regolari per consentire il passaggio dei carri irroratori.

Fu in effetti in tale fase storica, segnatamente, in Italia, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del nuovo secolo, che si avviò una vasta opera di riorganizzazione della viticoltura nazionale, naturalmente con diversi gradi di radicalità e di efficacia a seconda delle aree regionali e locali. La vecchia pratica di coltivare insieme e alla rinfusa diverse varietà di vitigni nella stessa vigna, per produrre un vino qualsiasi, purché fosse vino e possibilmente abbondante, cedette progressivamente, in tante aree, alla coltivazione di poche varietà espressamente finalizzate a dar vita a vini di pregio. Un lungo processo durato alcuni decenni, promosso anche dai tecnici del Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, che fu alla base della rinascita dell'enologia italiana. Un processo virtuoso, ma certamente non lineare, condotto con unilaterale piglio industrialista, con eccessiva (anche se allora comprensibile) fede nella chimica, e soprattutto con degli effetti negativi non sufficientemente valutati al momento della grande razionalizzazione colturale. Come ebbero a notare più tardi gli agronomi non accecati dal mito del prodotto eccellente, e dalla razionalità industrialista, il processo di selezione delle varietà ebbe come conseguenza la sparizione dalle nostre campagne di un numero imprecisato e incalcolabile di vitigni. Piante che per millenni erano state coltivate nelle nostre campagne e conosciute, spesso, solo con i nomi locali, vennero eliminate dai campi. Abbandonate, non più coltivate, sradicate perché considerate poco produttive o non utili alla fatturazione di vini di pregio, o comunque dalle caratteristiche organolettiche uniformi. Si consumò allora la perdita di un patrimonio incalcolabile di biodiversità agricola di antichissima data — già vantata a suo tempo da Virgilio, come l'autore giustamente ricorda — che oggi meriterebbe ricerche e studi di grande impegno, come questi, esemplari, che ci offre Giovanni Agosteo nel presente libro.

## La vite e la società europea all'incontro con i parassiti d'oltreoceano

Un evento fatale, figlio della modernità dei tempi

Il XIX secolo fu, per l'Europa, un periodo di grandi fermenti sociali e politici. Dalla sconfitta di Napoleone, che ne segnò l'avvio, al successivo periodo di restaurazione voluto dal Congresso di Vienna, fu tutto un concatenarsi di eventi, bellici e non, che condussero per grandi linee alla definizione su base nazionale della Europa che oggi conosciamo. Ancor di più fu un secolo animato da dibattiti e confronti scientifici che, dopo secoli di oscurantismo, fecero definitivamente piazza pulita dei concetti aristotelici, aprendo il varco ai progressi della medicina e delle scienze biologiche.

Uno stimolo notevole al progresso tecnico–scientifico fu dato dall'esigenza di doversi cimentare per la prima volta con fatti nuovi, la cui portata devastatrice richiese percorsi di conoscenza mai esplorati prima, che potessero condurre rapidamente all'individuazione delle soluzioni. In tal senso, a partire da metà Ottocento, accanto alle pandemie umane come quelle coleriche, si iniziarono ad imporre alla ribalta delle cronache, in un'anteprema quasi assoluta, con pari se non superiore virulenza, le malattie delle piante. Le conseguenze furono di tale natura e portata che a raccontarle oggi sembrano inimmaginabili. Basti pensare che, la coltura simbolo dell'Europa mediterranea, la *Vitis vinifera*, alla cui ombra si è forgiato nei secoli il carattere dell'uomo mediterraneo, fattore principale di promozione dello sviluppo demografico, sociale ed economico delle popolazioni, rischiò di sparire, per sempre, dalle campagne europee.

Il racconto degli avvenimenti e dei radicali cambiamenti promossi in vitivinicoltura non è stato mai oggetto di narrazione, se non in forma parziale e solo limitatamente alle infestazioni fillosseriche. Non

v'è traccia alcuna, invece, dei notevolissimi strascichi, sociali ed economici, seguiti alla pandemia oidica che, proprio per essere stata la prima, segnò il percorso di rinascita di una viticoltura italiana ferma e in declino da secoli, dandole quella connotazione su base regionale che l'ha fortemente caratterizzata e la caratterizza tutt'ora.

Di quale terribile catastrofi potessero essere portatrici le malattie delle piante non era di per se fatto nuovo, essendo alcune di esse, pur se sconosciute nell'eziologia, ben note sin dall'antichità. Gli antichi romani, per esempio, usavano inscenare ogni anno in aprile le "Robigalia", feste propiziatorie destinate ad acquietare le ire della malvagia dea Robigo, artefice delle devastanti infezioni di ruggine del grano e dei cereali (la *maxima segetum pestis* di Palladio). In altri casi la loro esistenza, sconosciuta all'uomo, si era palesata, in sordina, per gli effetti indiretti sulla salute pubblica. In Francia, nell'VIII secolo, 40.000 persone persero la vita per l'avvelenamento (ergotismo) causato dal pane preparato con farina di segale ottenuta da piante infestate dagli sclerozi del fungo fitopatogeno e micotossigeno *Claviceps purpurea* (la cosiddetta "segale cornuta"). Fra il XVI e XVII secolo non pochi processi per stregoneria furono intentati contro individui la cui principale colpa era quella di aver consumato quel tipo di pane contaminato.

Le malattie delle piante, alla stregua di catastrofi naturali, potevano annientare i raccolti, provocare carestie e con esse morte e disperazione, ma mai avevano minacciato di totale scomparsa dalla faccia della terra, per sempre e dovunque, intere colture ed i loro prodotti. Fu ciò che avvenne a ridosso dell'Unità d'Italia, in un continuo stillicidio di nuovi malanni, tutti di gravità senza pari, proprio ai danni della pianta simbolo della civiltà mediterranea, la *Vitis vinifera*. La scontata moltitudine di vini che accompagna il succedersi delle portate sulle tavole, povere o ricche d'Europa, fu in realtà una sudata conquista dell'uomo che, a partire da metà Ottocento, si dovette impegnare sul fronte di una tenace battaglia, spesso irrazionale se non scriteriata, contro l'accanito incedere di una serie di distruttive avversità parassitarie.

Battaglia affrontata, lancia in resta, a difesa di un prodotto, il vino, che ebbe nel passato un insostituibile ruolo di puntello sui molti fronti delle attività umane: economico, alimentare ed energetico, psicologico, medicinale e sociale. Importante a tal punto da reggere per secoli i destini delle società mediterranee fino a plasmarne il carattere delle popolazioni nelle forme che sono oggi a noi note (cfr. cap. 24).