GAG 03

Giornale di Agricoltura & Gastronomia

PERIODICO DELLA **BIBLIOTECA INTERNAZIONALE LA VIGNA** Anno 3 **Numero 03** Marzo 2022

GAG
Giornale di Agricoltura
e Gastronomia

Anno 3 _ Numero 03 _ Vicenza, 15 marzo 2022
ISSN 2464-8779

Editrice
Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile
Mario Bagnara

Coordinamento
Danilo Gasparini

Redazione
Alessia Scarparolo, caporedattrice
alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione
Rita Natoli > segreteria@lavigna.it

Segretario Generale
Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione
Paolo Pasetto

Registrazione Tribunale di Vicenza
n. 1170 del 3 marzo 2008

con il contributo di

Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

Grant agreement No 101000640

INDICE

GAG 03

TITOLO Vinum

4 **EDITORIALE**

INTRODUZIONE

6 **Massimo Montanari** (Università di Bologna)
Quando il vino era tutto

SAGGI

14 **Paolo Scarpi** (Università di Padova)
Vini simbolici ovvero il senso del vino

32 **Stefania Malavasi** (Università di Padova)
Viti e vini in Accademia. Francesco Trento e Villa Eolia a Costozza

64 **Viviana Ferrario** (Università Iuav, Venezia)
Imparare dai paesaggi rurali storici

RICERCHE

82 **Sandra Furlan** (Valoritalia srl)
Viticoltura e Cambiamenti Climatici

92 **S. Stefanucci** e **L. Disegna** (Equalitas srl)
La certificazione di sostenibilità nel settore vitivinicolo

102 **Attilio Scienza** (Università di Milano)
Dalla tassonomia linneiana alla biologia molecolare della vite

132 **Marina Scopel** (storica della gastronomia)
Vino di montagna

LO SGUARDO SUL CIBO

170 **Chiara Casarin** (curatore d'arte)
Il sapore dell'arte

LETTERATURA

176 **Mario Soldati**. Vino al vino

190 **Luigi Veronelli**. Il vino giusto

FONTI & DOCUMENTI

204 L'inchiesta agraria Jacini

REPRINT

234 **Andrea Bacci**. *De naturali vinorum historia*

250 **LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"**

262 **FRESCHI DI TORCHIO**

TESTIMONIANZE

268 Intervista a **Elisabetta Foradori** (Azienda agricola Foradori)

276 Intervista a **Sandro Boscaini** (Masi Agricola)

284 Intervista a **Loris Follador** (Casa Coste Piane)

RICETTE

292 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)
Mosto cotto, ficotto, sapa e sugoli

Intervista a Loris Follador, proprietario della cantina Casa Coste Piane

Loris Follador

a cura di Costanza Sartoris

Loris, puoi raccontarci da dove ha avuto inizio la storia della tua attività?

Il mio bisnonno Giovanni era un costruttore edile. Ha costruito gli edifici pubblici del Comune di San Pietro di Barbozza (che solo nel '29 venne accorpato a Valdobbiadene). Aveva una delle poche aziende edili della zona e costruiva anche i campanili. Si sposò con una donna appartenente ad una famiglia possidente e si dice che la mia bisnonna fosse dedita anche al bicchiere. Era una signora molto forte. Nei momenti di euforia diceva a mia nonna, che era sua nuora: "Voglio, posso, comando", in quanto cosciente di poterlo fare. Grazie a questo matrimonio, il mio trisavolo ereditò un po' di terreno. Inoltre, quando la famiglia della mia bisnonna si trovò in difficoltà, il mio bisnonno acquistò anche la loro terra, per cui in pratica tutte le proprietà terriere di quella famiglia divennero di sua proprietà. Giovanni aveva cinque figli: per quanto riguarda i maschi due li tenne con sé a fare i muratori, due li destinò all'agricoltura. Quelli destinati all'agricoltura erano mio nonno Cesare e suo fratello Umberto: hanno cominciato a vent'anni a fare gli agricoltori. Da qui nasce la nostra storia della nostra famiglia.

Mio nonno nacque nel 1888. Non provenendo da una cultura contadina, legata a sfruttamento e tradizione di mezzadria e di sudditanza, essendo libero e avendo alle spalle le conoscenze scientifiche del costruire, divenne un brillante contadino. A mio parere, nel nostro mondo, quelli che hanno cambiato la storia non sono stati i contadini, ma chi ha iniziato a fare il contadino per passione e ha portato con sé il proprio bagaglio culturale. Il meccanico ha imparato a usare il trattore in maniera incredibilmente diversa; lo scrittore ha cominciato a interpretare la storia del vino in un certo modo; il grafico ha fatto l'etichetta migliore... Sono le diversità che hanno portato il nostro vino a diventare quello che è, arricchendolo. Da noi c'è una gelosia rispetto a quelli che vengono da fuori: i miei amici contadini non hanno capito che invece questo è un grande valore. È la diversità quella che arricchisce. Il mio bisnonno costruì una cantina per quell'epoca all'avanguardia: c'erano la cantina e la tinaia. Inoltre, non abbiamo mai venduto uva, ma abbiamo sempre vinificato e sempre venduto il vino. Per noi questo era un passo ulteriore perché qui il 90 per cento delle persone lavoravano e poi vendevano l'uva. L'uva viene ceduta alle cantine sociali, nate negli anni '50. Prima invece erano i vecchi proprietari, i conti, che avevano le loro cantine oltre ai terreni.

È per questo che storicamente si è cercato di produrre sempre più uva rispetto all'appezzamento di terreno, anche a scapito della salute dei vitigni?

Esatto, questo succedeva perché pagavano a peso: c'è stata una pessima visione delle cose. E il motivo delle malattie è proprio lo sfruttamento. Ma la nostra famiglia ha sempre vinificato e aveva una clientela importante e diretta: non i privati, che facevano il vino da sé, ma una clientela legata alla ristorazione e agli alberghi di un certo tipo. Ricordo da bambino che sulle botti c'erano scritti col gesso i nomi dei ristoratori che venivano ad assaggiare i vini e a scegliersi le loro botti. Questi erano i clienti principali della mia famiglia: a quell'epoca commerciare già fuori provincia voleva dire avere delle buone conoscenze. Arrivavano in azienda con i cavalli per caricare le botti. Il grande cambiamento avvenne quando si cominciò ad aumentare le vendite, all'inizio degli anni Sessanta. La pretesa da parte del ristoratore non era più di avere un vino che poi doveva rielaborare, si diceva così, in autonomia, condizionandolo dalla botte alla bottiglia. Pretendeva invece di essere servito del lavoro già compiuto. C'era quindi quel passo avanti da compiere: fare la confezione e la bottiglia. La mia famiglia però non volle farlo perché nel frattempo i terreni sono andati in gestione a mio padre.

Cosa successe con tuo padre?

Con mio padre arriviamo alla terza generazione dopo il mio bisnonno. Mio padre però, a differenza degli altri, si era dedicato all'allevamento dei bovini da latte e soprattutto da fecondazione. Lui allevava i tori. Tutti i contadini del borgo facevano riferimento a lui per ingravidare le vacche. Mio padre aveva sempre odiato la cantina. Lavorava in vigna, ma in cantina mai, non lo sopportava. Infatti, mi ha sempre ostacolato quando volevo fare qualcosa con il vino: "Ma lassa perdere! Vendila l'uva!". E io gli dicevo: "Ma no! Vendiamo il vino!". Quello è stato il passo successivo. Però all'epoca, non avendo scelto di seguire la strada del vino in bottiglia, si perse anche la clientela. Già nel '29-'30 i miei familiari avevano cominciato a dare una parte del vino alla Carpenè Malvolti, la più grossa azienda locale di Conegliano. Loro avevano le cantine prima in Austria con l'impero

austroungarico, sono attivi dal 1868, e quando sono rientrati con Antonio Carpenè, che è stato il grande sponsor della scuola di enologia del Cerreti di Conegliano, si è continuato a dare vino alla Carpenè Malvolti.

Nei primi anni '80 dissi a mio padre: "Senti, facciamo così, una parte lo destino alla Carpenè Malvolti, ma una parte me lo tengo e lo vendo in damigiana". Questo mi permetteva di avere un valore aggiunto tutto sommato a quell'epoca notevole: riuscivo a guadagnarmi uno stipendio in più. E a un certo punto anche questa situazione si evolse. Sai, non ce ne accorgiamo, ma se ci volgiamo indietro ci rendiamo conto di quanto siamo cambiati, ma succede soltanto se guardiamo a ritroso. Il cambiamento è qualcosa di quotidiano: anche un albero produce una foglia in più e non te ne accorgi, eppure cambia. Cominciai quindi a vendere vino in damigiana, creandomi una rete di amicizie tra i miei coetanei e le persone incontrate durante i miei viaggi.

E dalla damigiana alle bottiglie?

Arrivò un momento in cui i clienti mi dissero: "Senti, avevo uno spazio in cantina che non c'è più perché mio fiol l'ha comprà la macchina, ci ha messo dentro l'auto" oppure: "Avevo uno spazio in cantina dove mia moglie ci ha messo dentro la lavatrice nuova allora non ho più posto" e quindi mi chiesero: "Le due damigiane non riesco più a comprarle: mi fai 150 bottiglie?" A quel punto iniziai a vendere le bottiglie. Il prezzo lo calcolavo sul vetro, sul tappo e sul vino. Dopo due anni che facevo così mi resi conto che non avevo mai messo in conto il mio lavoro. Così dissi a mio padre: "Senti papà, non posso fare questo lavoro tutte le domeniche sera, tutti i giorni, di notte, per preparare queste confezioni per i clienti. Ora imbottiglio, metto l'etichetta e chi vuole mi paga anche il lavoro". Una volta etichettato, molti si sono allontanati perché abituati a non pagare il lavoro altrui. Ma è normale. Avevo cominciato nell'83 a fare imbottigliamento, poca cosa però. Nell'88 iniziarono a comparire le prime guide. E dalle prime guide, il Gambero Rosso, le guide dei sommelier e di tutti i prezzolati, inizia un disastro. Ci espulsero dal mercato perché le guide promuovevano una visione del vino diversa, in cui il produttore agricolo era da estromettere perché produceva un vinaccio. Finché non arrivò Luigi Veronelli che cambiò il nostro mondo, perché disse: "Il peggior vino del contadino è migliore del miglior vino nell'industria e dico questo con assoluta certezza". E lì cambiò tutto.

Parlaci del tuo vino

Il vino è un alimento e un alimento deve essere sano. Io continuo a seguire la visione del vino con la fermentazione in bottiglia anche perché ho provato diverse strade, ma alla fine la mia terra mi permette questo. Il mio vino è l'espressione della mia terra. E io mi sono adeguato alla mia terra per servirla e non per sfruttarla. E ho capito che questa è l'interpretazione migliore, perché il vino, come alimento, deve essere in primo luogo sano: la salubrità è la cosa più importante. La bevanda è l'aspetto edonistico, ma l'alimento deve essere sano. Un pesce deve essere fresco, la carne allevata bene, una verdura coltivata bene. E il vino ha le stesse regole. Deve essere fatto come si deve e non usando la solforosa al momento dell'imbottigliamento, che è il momento in cui il vino può deviare. In una grande botte, in una grande cisterna, il vino è protetto perché c'è poco ossigeno a contatto, ma quando tu riduci un volume da 10.000 litri a 0,75, capisci che l'ossigeno può avere un ruolo importante e i batteri possono avere uno sviluppo molto deviante e strano. Non usando la solforosa, il vino può diventare aceto, può diventare qualcos'altro.

Allora entra in gioco la magia della natura, che permette la fermentazione in bottiglia producendo questa carbonica, queste piccole bollicine che senti, ma non vedi, quasi non le vedi. E l'idea di fondo è che l'anidride carbonica, gas inerte, ha la stessa funzione conservativa della solforosa, che è un gas velenoso. Una magia della natura. Se capisci questo, apprezzi questo modo di fare il vino e questo tipo di alimento. Altrimenti scegli altre cose, e lascio a te la decisione. Allora tu puoi chiedere: ma perché tutti i vini non sono prodotti così? Perché pochissime uve possono essere interpretate in questo modo. Perché non tutte, fermentando in bottiglia, mantengono la fragranza dell'uva. Altri vini puzzano di feccia, di lieviti marci e non sono potabili. La storia del *sur lie* (in francese, tradotto in italiano "col fondo") – che si chiama così perché vuol dire sui lieviti della nostra terra – è di tre secoli ed è il motivo per cui ho continuato a fare queste cose. Nella ricerca della mia etichetta, che è stata disegnata da una ragazza libica, ho voluto proporre, attraverso i caratteri, il disegno e la scrittura, un qualcosa che rappresentasse un qualcosa di antico e credo di esserci riuscito.

E la tua etichetta Casa Coste Piane come nasce?

Dopo un po', mio cugino con cui imbottigliavamo assieme mi dice: "Questo vino non lo vuole più nessuno, provo a fare il manovale, o vado a fare il boscaiolo, faccio un altro mestiere, per vivere troverò qualcosa da fare, ma non voglio produrre uva per fare queste stupidaggini". E così in pratica mi sono ritrovato da solo e nel '93 ho fatto questa etichetta, dopo dieci anni che già imbottigliavo. Ho cambiato marchio perché noi siamo una famiglia che si chiama di cognome Follador e su 250 anime nel nostro borgo 230 sono Follador e tutti che fanno il vino e diventa a volte una sorta di denominazione. E così lo chiamo Coste Piane perché è il nome del colle in cui abito, e Casa, perché casa è aperta. Sai il motivo per cui i miei figli sono rimasti a fare il mio mestiere?

No, ce lo racconti?

Certo. Me lo ha fatto scoprire Carla Poesio. Carla Poesio è stata la più importante critica d'arte per l'infanzia. Un giorno stavamo andando insieme a Verona per una cena tra editori e pittori. Mentre si chiacchierava, mi disse: "Sai, non la si deve mai smetter - con quel suo meraviglioso accento toscano - di pensar che i bambini non capiscano nulla. Il bambino capisce. Il bambino capisce anche se ha appena un anno d'età. Per cui i genitori in casa devono stare molto attenti al linguaggio perché il bambino lo percepisce." E a quel punto mi venne in mente una situazione che si ripete quotidianamente nelle nostre case e si ripeterà all'infinito. Quando uno torna dal lavoro cosa dice in famiglia? Quello che non è andato bene. Scarichiamo sui nostri familiari le tensioni della giornata. E così il bambino percepisce solo il lato negativo del tuo mestiere, della tua situazione. Se tu invece dici: "Guarda se vedi i narcisi che sono cresciuti vicino alla stalla..."; un giorno ho detto: "C'è un'uva vicino a un palo illuminata dal sole che è una cosa da fotografia" o magari "Il profumo dell'uva la sera nella vigna che sembra di essere in mezzo a una campana di miele." Se tu dici queste cose positive, senza accorgersi, il bambino, tuo figlio, dice: "Papà che bel lavoro che fai!" E così, i miei figli scelsero di fare i contadini perché vedevano loro padre contento. E così, quando mio figlio termina la scuola, dico: "Allora ragazzi, fuori." Adelchi, che aveva fatto gli studi classici (Raffaele aveva fatto il perito agrario con indirizzo enologico), si mette a piangere e dice: "Ma non possiamo fare il tuo lavoro con te?" E io: "Ma siete pazzi!" "Ma no, noi pensavamo di stare a

casa con te!" Sempre Adelchi, il più anziano, poi, nel frattempo, finito il liceo, dice: "Faccio il servizio militare per pensare nel frattempo se devo iscrivermi all'università oppure no". Quando torna, consultandosi con Raffaele, suo fratello più giovane, dice: "Facciamo i contadini." Perché vedevano loro padre contento. Ho dovuto rivedere completamente l'azienda. Dico loro: "Non abbiamo tre stipendi. Però, dovendo cambiare le macchine, se invece di vendere vino in damigiana da imbottigliare, imbottigliamo noi con un valore aggiunto, voi mi aiutate e dovremmo farcela." E mi ricordo che quella sera avevo fatto dei biglietti da visita anche col loro nome e diedi loro le chiavi: "Queste sono della cantina. D'ora in poi è vostra, dato che voi non volete andare in giro a vendere o fare qualcos'altro". E mi hanno guardato e le hanno prese in consegna. Poi, quando tornavo a casa la sera, andavo in cantina a dare un'occhiata: una sera avevano abbandonato una cisterna aperta. Sono andato su in camera e ho urlato: "Indietro le chiavi!" E lì hanno capito, perché ci voleva una sgridata per capire che in fondo erano anche un po' controllati. Da quel giorno, ti dico in assoluto, mai più ho sentito il bisogno di andare a controllare e forse sono stato un po' insegnante in questo. Resta il fatto che senza di loro l'azienda avrebbe chiuso. Perché sai, tutte le più buone cose alla fine camminano sulla testa e sulle gambe di qualcuno.