

CONVERSAZIONE CON ALBERTO PATTONO I VINI DELLA COLLINA DI VIGLIANO BIELLESE

Per secoli nel Biellese vigne e territorio si sono plasmati reciprocamente e hanno dato al territorio un'impronta così forte da far vantare a questa splendida provincia 5 Denominazioni di Origine Controllata: **Bramaterra DOC - Lessona DOC - Erbaluce di Caluso DOCG - Canavese DOC - Coste della Sesia DOC** oltre ad una miriade di altre produzioni, piccole in quantità ma di elevata qualità, e per nulla conosciute.

Il vigneto biellese rimane tuttavia talmente "spargolo" che ad un turista inconsapevole diventa difficile rimproverare di non aver notato le vigne nel suo peregrinare nel circondario. E' una vera e propria caccia al tesoro. Dei quarantamila ettari vitati di un secolo e mezzo fa che connotavano fortemente il paesaggio nel tratto di arco alpino che va da Biella a Novara ne sono rimasti poco meno di 400, frazionati e ben nascosti in una sorta di mosaico, assai difficile da ricomporre. Molte delle vigne iscritte agli albi delle relative DOC sono distanti dai luoghi di vinificazione, inframmezzate a boschi di castagni e di acacie, in mezzo a quartieri residenziali o in centro paese. Tutte bellissime però; in grado di suscitare emozioni profonde nel turista che vi si imbatte, in ogni momento dell'anno. Non è sempre stato così

Sfogliando i documenti storici si scopre come la vite sia stata largamente coltivata fin dai tempi remoti. Un primo accenno alle vigne presenti è contenuto nel diploma di Biella al Conte Bosone, dagli imperatori Lodovico il Pio e Lotario, del 10 luglio 826.

"fin dal 1379 Jbleto di Challant, capitano generale del Piemonte, imponeva obblighi alle comunità di Ronco e Zumaglia per lavorare nella Vigna del Conte situata in Vigliano, presumibilmente in un vigneto nei dintorni della Malpenga

Nel 1384, essendosi esaurite le riserve d'acqua durante un incendio nel castello di Zumaglia, si dovette far ricorso al vino delle cantine della Castellania, parte del quale proveniente dai vigneti di Vigliano.

Nell'atto di divisione del 1548 tra i due fratelli Malpenga, famiglia che ebbe giurisdizione su questo luogo dal XV al XVIII secolo, si parla di due cascine, circondate da frutteti e vigneti.

Altri dati che testimoniano la consistente produzione di vino in questa zona provengono dalla Raccolta de' Cotizzi generali del Piemonte di

Grano, Fieno, Bosco, Uomini e Denari ordinati dal Duca Carlo Emanuele in tempo di guerra novembre 1607.

Le varie comunità erano cottizzate, ossia obbligate a contribuire al sostentamento dei soldati con i prodotti del territorio tra i quali il vino.

Nel cottizzo dei vini del 30 novembre 1616 Valdengo e Vigliano dovevano contribuire con 75 Carre. (circa 37.000 litri) Cerrione e Quaregna con 56 Carre (circa 28.000 litri).

Non solo i vini dovevano essere franchi e senza alcun malo odore.

Il 22 aprile 1755 l'Intendente Blanciotti nella **Relazione dello stato della Provincia di Biella** scrive: *"...la collina coltivata a vite produce due vini molto apprezzati, di cui Vigliano esportava oltre 400 botti (circa 16mila litri) in tutta la provincia: lo Spanna e il Nebbiolo"*.

Carlo Antonio Coda nel "Ristretto del sito di Biella" del 1757, ci dà notizia di una prima carta biellese dei vini, dove viene citato il Vigliano come *"vino squisito"*.

da relazione Ghilini 1777

	popolazione residente	giornate di terreno	vigne giornate	% vigna su terreno
Cerretto	236	693	125	18
Quaregna	339	1402	290	21
Ronco		1022	339	33
Valdengo	1009	1917	350	18
Vigliano	1139	1787	953	53

GIORNATA = 3810 metri

Due erano i centri maggiori di produzione vitivinicola di Vigliano: da una parte c'era la residenza degli Avogadro, che abitavano il castello di Montecavallo, nella regione detta feudale. Essi erano proprietari anche di due mulini situati lungo il corso della roggia Molinaria.

Più a est si ergeva una deliziosa villa posta sulla vetta dei colli, dalla quale si godeva una vista magnifica: era di proprietà del conte Carlo Giuseppe Fantone de' consignori di Vigliano, Valdengo e Montecavallo.

Il conte Carlo Giuseppe, vissuto nella metà del '800, era un grande appassionato di agricoltura, produceva nei propri fondi un vino molto apprezzato

Dicono le cronache dell'epoca: "...Quando si diede allo studio dell'agricoltura e principalmente dell'enologia, per generosi vini che va facendo fu onorato di due medaglie: ebbe la prima all'epoca dell'esposizione fattasi in occasione del congresso degli scienziati italiani in Genova nel 1846; la seconda all'ultima esposizione dei prodotti nazionali fattasi al Valentino. Pe' suoi vini che riescono molto generosi e sani, riscosse molti elogi dal Belgio e dall'Inghilterra".

Il Contenet, dotto professore all'università di Gand, così gli scriveva a questo proposito: "Vos vins ont parfaitement résisté à l'influence du voyage maritime: ils sont tous bons: je les ai trouvé plus généreux que la plus parte des vins de Borgogne, et plus confortables pour l'usage journalier".

Una descrizione colorita d'epoca ci è fornita dal Vallino: i vini di "Lessona, Cossato, Valdengo, Vigliano e Motta sono prelibati tanto da sostenere decorosamente il confronto con il Chianti...Nulla di più incantevole dello sfondo della montagna cerulea dietro un primo e secondo piano di vigneti ingialliti dalle frescure dell'ottobre". Secondo questo 'autore a motivo della vicinanza della montagna "il liquore che dalla vite cola, riesce talvolta disarmonico per eccessiva acidità, ma pur sempre sapido e brioso". E ancora: "La festa della svinatura comincia a sera, a lavoro finito... Il mastello coperto d'un lino di bucato, esce dalla cantina portato a spalle e circondato da lumicini che non diradano l'oscurità, ma appena lumeggiano qua e là lo strano corteo, dal quale erompono chiamate allegre...Dopo questa lunga serata verranno le veglie dell'inverno, in cui si ricorderanno le fatiche allegre della svinatura e si dimenticherà l'arcatura della schiena attorno al torchio mastodontico".

Con l'inizio del Novecento l'industrializzazione crescente tolse via via maestranze all'attività agricola, ma la coltivazione della vite continuò a mantenere un elevato livello qualitativo. Nel 1921 nove famiglie di Vigliano risultavano iscritte nell'Annuario vinicolo d'Italia come produttrici di Spanna:

Avogadro di Collobiano conte Ferdinando / Ferrettini ing. Riccardo / Magnani ing. Pietro / Biglia G.B. La Malpenga / Leve dott. G.B. / Bora cav. Felice / Scarlatta F.lli / Sarti cap. Adolfo / Valz G. Pompeo

A partire dal secondo dopoguerra e fino alla fine degli anni '70 il destino dei vini dell'alto piemonte è stato comune. Il forte richiamo della fabbrica, con le sue prospettive di lavoro sicuro e retribuito, ha spogliato repentinamente le campagne, confinando la viticoltura in un

ruolo secondario, con finalità quasi esclusivamente di autoconsumo o hobbistiche. Seppur prodotti in quantitativi assai limitati, i Nebbioli-Spanna degli anni '50 e '60 erano sempre considerati vini di elevata qualità, come testimonia l'antica suddivisione dell'intera fascia collinare che andava da Biella a Novara: in vere e proprie sottozone, sullo stile Borgogna: vi era lo Spanna di Lessona, lo Spanna di Gattinara, lo Spanna di Ghemme, lo Spanna di Boca. E ovviamente lo Spanna della Malpenga e lo Spanna di Vigliano

La legislazione degli anni '60, istituendo le DOC ha recepito queste peculiarità ha avvalorato ulteriormente l'eccellenza di terroir unici per identità storica e particolarità geologica. Apparve altresì subito evidente che, alla luce degli stringenti requisiti e dei severi controlli previsti, solo i pochi viticoltori sarebbero stati in grado di allinearsi al nuovo dispositivo giuridico. per i produttori storici della zona, **Antonio Vallana per il Boca, la famiglia Sella per il Lessona e il Bramaterra, Travaglini, Nervi, Antonolo per il Gattinara.**

Pertanto negli anni 70 e 80 il territorio continuava ad essere considerato di nicchia, restio a svelarsi e il vino che da esso si ricavava come un raro gioiello prezioso appannaggio di pochi. Ma con una fama assai inferiore alle loro qualità, non potevano rimanere nascosti ancora per molto e così sul finire degli anni 90, primi anni 2000 questa tratta di collina cominciò ad essere valorizzata da Chiara Reda alla quale si unì poco tempo dopo Silvia Rivetti.

Il loro coraggio e la loro determinazione dimostrano che si può trasformare in successo imprenditoriale un bisogno di ricerca di identità e di ritorno alle origini. La loro ferma volontà di non spezzare il patrimonio di singolari saperi, tecniche e conoscenze accumulate nei secoli, confermano che si può investire con profitto nel vino di qualità.

Il loro progetto va ben oltre:

Consapevoli che la dimensione culturale delle DOC si esprime attraverso il paesaggio che racchiude gli elementi caratteristici di queste zone, stanno portando avanti un progetto legato alla vigna come attrattiva turistica di qualità, avendone come primo risultato immediato un vino non riproducibile altrove.