



Le Terre  
dei Savoia

## *I racconti del borgo di Pollenzo*

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

La Tenuta Reale di Pollenzo rappresentò nella prima metà dell'Ottocento un centro di sperimentazione che contribuì in modo fondamentale allo sviluppo della produzione enologica del Piemonte.

Il re Carlo Alberto nominò direttore della vinificazione il generale Paolo Francesco Staglieno, grande appassionato di economia e di enologia, che dopo il ritiro dalla carriera militare si dedicò alla diffusione di nuove tecnologie legate all'attività agraria.

Le figure dei professionisti che oggi operano nel settore del vino nascono da una richiesta di professionalità specifica che si presentò proprio agli inizi dell'Ottocento. Si manifestava allora una forte esigenza di produrre vini migliori, in grado di essere esportati ed equiparati ai blasonati vini francesi.

Oggi non ha nulla di straordinario il fatto che ad occuparsi di vinificazione siano enologi professionisti ed appare normale che ci siano laureati specializzati in viticoltura ed enologia. Sono stati personaggi come il generale Staglieno a scoprire orizzonti sempre più ampi, oltrepassando la pratica comune di fabbricazione di vini destinati esclusivamente all'autoconsumo ed aprendo le porte all'enologia moderna. Le sue osservazioni sono ancora oggi valide ed apprezzabili.

Staglieno era convinto che il Piemonte dovesse ampliare il proprio mercato del vino e che fosse indispensabile rivolgersi all'estero, verso zone ricche e interessate al prodotto. Bisognava fare conoscere il vino piemontese ed entrare con forza sul mercato internazionale come già avevano fatto Francia, Spagna, Portogallo.

Staglieno era conscio della difficoltà di far viaggiare i vini e proprio l'applicazione delle nuove tecniche da lui sperimentate nella Tenuta Reale di Pollenzo avrebbe permesso ai rossi piemontesi di «reggere ai viaggi di terra e di mare». In questo modo, sosteneva Staglieno, un vino che altrimenti sarebbe incapace di viaggiare per «venti miglia senza intorbidarsi» diventava in grado di durare «cent'anni, e di resistere ai più lunghi viaggi sia di mare che di terra».

Non era pura teoria. Staglieno sperimentò ed organizzò un grande test di spedizione del suo vino nell'America del Sud. Si trattava di 141 barili, con una capienza totale di circa 2000 litri. La maggior parte della spedizione era costituita da vino rosso annata 1840. I barili dovevano tornare in Italia per essere assaggiati e per fare conoscere il cambiamento subito, il che avrebbe consentito di dare, come scrisse Staglieno, «un certo ed esatto giudizio dei vini del Piemonte» dopo il trasporto su lunghe distanze. Nell'estate del 1842 il vino arrivò a Rio de Janeiro ed a Bahia, dove fu molto apprezzato. Dopo quasi due anni ritornò nuovamente a Genova. I risultati furono davvero soddisfacenti, tanto da far affermare che «i vini di Pollenzo ritornarono dall'America non solamente incolumi, ma ben anco migliorati assai».

