IL “DISTRETTO VITIVINICOLO” DI RICALDONE E ALICE BELCOLLE

Giusi Mainardi

Ricaldone ed Alice Bel Colle sono due comuni molto significativi per la realtà vitivinicola dell’Alessandrino. Il paesaggio è completamente dominato dai vigneti che coprono le pendici delle colline, rendendole tipiche e suggestive in ogni periodo dell’anno. Sono due piccoli paesi, con una popolazione di 687 (Ricaldone) e 786 (Alice Bel Colle) residenti, ma hanno una particolarità molto interessante: Ricaldone ed Alice sono rispettivamente il primo e il secondo paese in Piemonte per l’elevato rapporto fra superficie totale e superficie vitata. Secondo i dati ISTAT, a Ricaldone ben il 79% della superficie totale è coltivato a vigneto, mentre ad Alice questo valore raggiunge il 74%. Gli ettari di vigneto sono 618,95 (su una SAU di ha. 673,78) a Ricaldone, mentre ad Alice Bel Colle i vigneti si stendono su 724,12 ettari (su una SAU di ha. 843, 66).
Oltre all’elevata intensità di coltivazione della vite, questi due paesi si segnalano anche come speciali testimoni e protagonisti della storia vitivinicola locale. Su queste colline - fin dai tempi antichi vocate alla coltivazione della vite - si sono infatti vissute delle tappe importanti che hanno rispecchiato momenti salienti dell’evoluzione produttiva e di mercato, non solo significativi per l’Alessandrino, bensì per tutta la storia vitivinicola del Piemonte.
Fino agli anni 1960 i vitigni protagonisti di queste terre erano quelli di uve rosse, principalmente Barbera, Dolcetto, Freisa, Alicante, Brachetto, Lambrusca di Alessandria. Oggi è curioso sentire che la Lambrusca era vinificata dolce e il vino che se otteneva era chiamato “nebiolo”, retaggio forse di una antica tradizione che vedeva i vini rossi piemontesi prodotti con un carattere tendente al dolce. A fianco di tanti vitigni a bacca rossa, le uve bianche, rappresentate essenzialmente da Cortese e Moscato, erano in netta minoranza.
Una fenomenale capovolgimento si manifestò quando il reddito offerto dalla coltivazione del Moscato bianco diventò sempre più considerevole e più remunerativo rispetto alle altre varietà. Fra il 1960 e il 1980 questo vitigno si impose arrivando ad occupare il 60% della superficie vitata. Le cifre parlano chiaro e i cambiamenti delle varietà coltivate non hanno bisogno di troppe spiegazioni, basta un esempio: nel 1980 un miriagrammo di Moscato era pagato 7.000 lire, mentre per un miriagrammo di Barbera non si ottenevano più di 2.000 lire.
La riconversione del vigneto è stata anche alla base di una continuazione del lavoro dei vignaioli. Questa zona infatti non ha conosciuto i drastici abbandoni che si sono verificati in altre aree, fenomeno che si riflette anche sull’età non elevata di chi oggi coltiva la vigna; contemporaneamente, sia Ricaldone che Alice si segnalano inoltre per un significativo fenomeno legato alla presenza di manovalanza agricola straniera. Una comunità macedone che oggi è formata da 105 persone (42 famiglie) risiede a Ricaldone e svolge soprattutto lavori legati alla viticoltura. Ad Alice Bel Colle gli immigrati residenti sono 51 (24 famiglie) e pure la loro attività è connessa soprattutto alla coltivazione della vite.Questa è un’altra forte testimonianza offerta da questi due singolari paesi sui nuovi risvolti che sta prendendo la storia viticola.
Una lunga storia vanta anche la realtà cooperativistica di Ricaldone e Alice Nell’Ottocentoa Ricaldone aveva sede la rinomata Cantina Lavagnino, che aveva grandi possedimenti viticoli, buone strutture di trasformazione e addirittura un atelier interno per la costruzione delle botti. A fine Ottocento questa azienda esportava già i suoi vini in America.
Dove si trovavano le grandi cantine della “Lavagnino”, ci sono oggi le strutture di elaborazione dei vini rossi della cantina sociale, fondata nel 1947 e divenuta il centro vitale delle attività vitivinicole di Ricaldone. Istituita inizialmente con sessanta soci, ne conta attualmente 250 che conferiscono le uve di 700 ettari, con una capacità di 85.000 ettolitri per il 95% rappresentati da vini a denomina-

zione. La cantina sociale si è evoluta costantemente e si è sempre caratterizzata per l'attenzione verso il progresso tecnologico.
Nel 1961 fu la prima cantina piemontese a sperimentare le irrorazioni dei vigneti con l'elicottero. In paese ricordano ancora l'elicottero e l'elicotterista francesi che erano diventati un'autentica curiosità locale… Sempre in quegli anni, con il passaggio alla produzione dei vini bianchi ottenuti dal Moscato, la cantina si è dotata anche delle attrezzature necessarie a questo tipo di lavorazione. Da allora ha costantemente investito nell'innovazione, attivando negli ultimi anni un nuovo stabilimento per la lavorazione dei vini bianchi e predisponendo dal 2006 un tunnel per l'appassimento dell'uva Moscato. Dalla fine degli anni Ottanta ha istituito l'ufficio viticolo con un tecnico specializzato al servizio dei produttori. La Cantina dispone di un attivo e frequentato punto vendita.
Attenta non solo alla realtà produttiva, ma anche alla cultura, la Cantina di Ricaldone possiede dal 2000 un centro di documentazione sulla Viticoltura e l'Enologia. Un'altra fase importante della storia della Cantina è la fusione con la storica cantina sociale di Mombaruzzo che darà origine ad una delle maggiori realtà cooperative piemontesi.
Anche ad Alice Bel Colle è presente una significativa realtà cooperativistica, costituita dalla Cantina Sociale di Alice Bel Colle e dalla Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e di Sessame. Entrambe sono nate nel 1955 per la disgregazione di una precedente associazione cooperativa attiva nel 1946, la "Cantina Sociale di Alice e Castelrocchero". (Dalla sua disgregazione si formarono anche la Cantina Sociale "La Torre" di Castelrocchero e la Cantina Sociale "La Castel Rocchese"). La Cantina Sociale di Alice Bel Colle iniziò l'attività con 36 soci. Oggi ne conta 150. La superficie vitata interessata è di circa 370 ettari, dei quali il 90% è situato nel comune di Alice Bel Colle. I vitigni coltivati, in ordine di consistenza quantitativa, sono: Moscato, Brachetto, Barbera, Cortese, Dolcetto, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot. A partire dalla metà degli anni Settanta, per la vinificazione del sempre più richiesto Moscato, la cantina si è dotata di attrezzature tecnologiche in particolare rivolte all'impiego del freddo per la conservazione dei mosti. Fu allora costruita presso la Cantina la prima cella frigorifera. Negli anni Ottanta, è stato effettuato il rinnovamento della "stazione di pigiatura", del sistema di pressatura delle uve (acquisto di 5 presse pneumatiche) e la costruzione di una nuova cella frigorifera capace di stoccare 12.000 hl di mosto. Negli anni Novanta, la richiesta da parte del mercato ha indotto ad aumentare la coltivazione del Brachetto. Negli ultimi anni la Cantina ha intrapreso una politica tesa al miglioramento qualitativo della produzione, reso possibile grazie ad una selezione accurata delle uve a partire dai vigneti dei soci, tramite una riduzione delle rese per ettaro e da alcuni investimenti tecnologici per poter vinificare in modo idoneo certe selezioni. Proprio a questo scopo sono state acquistate negli ultimi anni vasche di piccole dimensioni per la fermentazione e per lo stoccaggio, in modo da poter vinificare separatamente le migliori partite di uva provenienti anche da un singolo vigneto. La maggior parte della produzione è ancora commercializzata all'ingrosso, però la cantina sta intensificando gli sforzi per raggiungere direttamente con le proprie bottiglie i consumatori.
La Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e di Sessame venne fondata nel 1955 da 30 soci. Ne conta oggi 146. La superficie vitata interessata è di circa 390 ettari, situati principalmente in Alice, Ricaldone e anche in paesi limitrofi. Un agronomo fornice ai soci l'assistenza tecnica. Elencati in ordine di importanza quantitativa i vitigni trattati dalla Cantina sono Moscato, Brachetto, Barbera, Dolcetto, Cortese, Chardonnay. Contestualmente ai mutamenti intercorsi nella sua produzione, nel corso degli anni si è dotata delle tecnologie necessarie alla vinificazione e alla conservazione dei mosti del Moscato. Fra il 1999 e il 2000 sono stati effettuati degli ampliamenti ed è stata acquistata una nuova cella frigorifera della capacità di 20mila ettolitri. La Vecchia Cantina Sociale di Alice si distingue per la produzione di 30 mila ettolitri di Moscato, venduti per la maggior parte alle grandi aziende spumantizzatrici per la produzione dell'Asti. Nel 2006, presso la Cantina, è stata inaugurata la struttura Casa Bertalero per la vendita diretta di vini e prodotti tipici.