

# IL PAESAGGIO VITICOLO DI CAREMA - ALTO CANAVESE, PIEMONTE (ITALIA)

(LE PAYSAGE VITICOLE DE CAREMA – HAUT CANAVESE, PIEMONT, ITALIE)

*Donatella Murtas, architecte*  
*Photographies Josef M. Kurmann*  
*d\_murtas@hotmail.com*

Molti sono i vini del Piemonte che hanno raggiunto, soprattutto in questi ultimi decenni, una meritata fama internazionale e che hanno portato con sé per il mondo l'immagine della vitalità del Piemonte rurale ed il fascino dei suoi paesaggi. Questo risultato, che innegabilmente testimonia una eccellente capacità imprenditoriale e professionale degli odierni vitivinicoltori piemontesi, mette meritatamente a frutto una vocazione territoriale che affonda le sue radici in tempi assai lontani e che non ha mai perso, nonostante gli inevitabili momenti di alterne vicissitudini, la sua dimensione di continuità.

Contrariamente a quanto si può affermare per molte aree viticole europee, dov'è stato l'arrivo della cultura romana a portare con sé, in un intreccio di ragioni economiche e culturali – oltretutto simboliche – la coltura della vite, in Piemonte l'inizio della storia della vite e dell'enologia si fa risalire all'incontro tra tre diverse popolazioni: i Celti, i Liguri e gli Etruschi.

I Celti appresero dagli Etruschi le tecniche di coltivazione dell'uva ed il metodo della vinificazione e le importarono in Piemonte già nel 400 a.C. Lì, parallelamente, i Liguri, da sempre popolo di commercianti, introdussero le viti ed i saperi ad esse collegati, utili alla loro coltivazione.

Fu dalla fusione di questi due popoli che nacquero successivamente diverse tribù celto-liguri tra cui i Salassi, primi vitivinicoltori di Carema.

Questa affermazione è scientificamente documentabile dagli scritti degli storici romani che nel riportare le vicende legate alla conquista dei territori allora confinanti con la Gallia, ed oggi piemontesi, raccontano come la vittoria del console Terenzio Varrone sui Salassi del 23 a.C. fosse celebrata con il permesso, dato alle milizie, di saccheggiare cantine e vigneti del luogo.

Non è dato sapere come fosse organizzato a quel tempo questo territorio di confine, né quanto di questo fosse coltivato a vite e neppure di quale vitigno si trattasse, ma è dato certo che da questo momento in poi il vino ed i vitigni di questa zona, per la verità non ancora chiamata Carema, cominciano ad essere conosciuti entro i confini del crescente Impero Romano.

A mantenere, rafforzare e valorizzare nel tempo – fino a giungere ai giorni nostri - questa precoce vocazione viticola contribuirono diversi fattori, tra cui due di fondamentale e primaria importanza. Il primo è la collocazione strategica di questo territorio, ovvero una posizione di confine che si è mantenuta nel tempo: prima tra la Gallia e l'Impero Romano, poi tra il contado d'Aosta e quello d'Ivrea, poi tra la Borgogna ed il Regno d'Italia, oggi tra la Valle d'Aosta ed il Piemonte.

Questa caratteristica ha favorito la costruzione di vie di comunicazione principali – prima tra tutte la via consolare costruita da Appio Claudio fino ad Aosta, sul cui tracciato si poggia ancor oggi gran parte del percorso della strada statale di fondovalle - e alla ricchezza dell'economia locale, derivata tanto dalle riscossioni doganali per il transito delle merci, che da tutta la logistica che ne discendeva. Questa situazione contribuì inoltre al fiorire di un consistente commercio vinicolo tanto a livello locale (le osterie) che a distanza, verso le capitali dei regni più importanti. Il vino della zona di Carema fu così conosciuto da papi e da imperatori che ne lodarono la sua eccellente qualità e che, con il loro giudizio, contribuirono al mantenimento e alla valorizzazione della produzione vinicola e paesaggistica.

Il secondo requisito fondamentale, senza il quale la buona posizione geopolitica poco avrebbe potuto fare, è dato dalle caratteristiche geomorfologiche del territorio.

Si tratta di una zona collocata alle pendici dei rilievi alpini che segue la sinistra orografica del fiume di fondovalle, la Dora Baltea. Presenta un orientamento a sud-ovest ed è lunga una quindicina di chilometri con agli estremi il paese di Donnaz a nord, in Valle d'Aosta, ed a sud il paese di Settimo Vittone, in Piemonte. Il paese di Carema occupa, di quest'area, la posizione baricentrica. Irregolare nella sua larghezza, questa striscia di territorio raggiunge la dimensione massima, di circa 1000 metri, là dove le rientranze dei monti hanno originato nel tempo delle fertili conche, quasi degli anfiteatri, occupate dai conoidi di deiezione e da materiale di risulta delle frane. Questi piani inclinati, composti da materiale siliceo di origine glaciale, occupano una fascia altimetrica che va dai 300 ai 600 metri s.l.m. e sono protetti dai venti freddi del nord dalle pareti montuose che ne costituiscono il suggestivo fondale.

Grazie a queste caratteristiche naturali si genera una condizione microclimatica ideale per i coltivi, perché mite e con attenuati sbalzi di temperatura, tale da rendere possibile, anche tra le montagne, la coltivazione di piante di tipo mediterraneo come gli olivi, i mandorli e i melograni. Tra tutte le coltivazioni è però la vite ad essere stata nei secoli la regina indiscussa, quella che davvero ha dato il via alla modellazione del paesaggio antropizzato. I buoni risultati economici legati alla sua coltivazione saranno il principale motore che spingerà alla realizzazione di opere di grande impatto territoriale. Dapprima i disboscamenti e poi l'estensione della vite in gole, anfratti e sulle rocce con il riporto della terra necessaria, fino ad arrivare ad avere, all'inizio del '900, più di 350 ettari ad essa dedicati.

Ma che cosa contribuisce a rendere questa zona ancora più speciale è la sua organizzazione costruttiva, una vera e propria architettura paesaggistica pensata e dedicata alla vigna: *l'architettura topiaria*.

Se le testimonianze storiche ci parlano della bontà del vino e dell'importanza dei vigneti per l'economia locale, non esistono invece documenti di alcun tipo che accennino al perché delle scelte formali, specifiche, che qui sono state adottate e che improntano in modo unico e distintivo questo paesaggio, dalla grande alla piccola scala. Pertanto quello che può essere fatto è provare a comprenderla con i criteri dell'oggi.

Alla base di questa architettura sono senz'altro dei fattori funzionali: creare, in zone di pendenza dei versanti, dei sostegni utili a mantenere la fertilità dei suoli e a gestire sapientemente lo scorrimento delle acque. Qui, come in altre aree dalle stesse caratteristiche morfologiche la risposta è nella costruzione di grandi muri di sostegno per la formazione di terrazze pensili. Un'opera monumentale che ha regolarizzato le forme naturali sostituendole con un nuovo ordine architettonico.

C'è qualcosa in più, però, che rende questo paesaggio diverso da altre aree terrazzate: è la presenza di colonne troncoconiche che poggiano sui muri di contenimento laterali, quelli che osservano i confini delle proprietà – piccola, se non piccolissima - e che definiscono i percorsi. Realizzate in pietra e calce e posizionate ad intervalli regolari di 2,50 – 3,00 metri formano un insieme ritmato di grande impatto, uno stupendo scenario che appare nella sua grandezza compositiva soprattutto quando il territorio così caratterizzato si amplia, come accade nella conca di Carema. Ridurre questa soluzione formale alla sola risposta strutturale ed energetica – volano termico per la maturazione delle uve - pare insufficiente ed il desiderio che prevale è quello di includere anche fattori di tipo culturale ed estetico. Ma le colonne (*pilun*) non sono che uno dei cinque elementi che compongono l'insieme del reticolo geometrico a servizio della vite: *la topia* o pergolato. Questo è dato dal sovrapporsi di quattro diversi ordini di travi che, posizionate una sull'altra e perpendicolarmente tra di loro, offrono il sostegno ai tralci del vitigno principale, il nebbiolo. L'originalità progettuale è presente anche alla scala del particolare con diversi elementi di dettaglio: la pietra rotonda e piatta in sommità delle colonne (quasi un menisco architettonico) che in alcuni casi è doppia o è base per un'altra pietra posizionata di taglio e sagomata per accogliere la trave di collegamento con il muro retrostante; le mensola in pietra modellata, sostegno all'ordine di travi trasversali aggettanti dal muro in pietra. Osservando questo paesaggio dall'alto non si può non rimanere affascinati dall'effetto che il reticolo geometrico ha sulla struttura paesaggistica della conca. E' come se una ragnatela, d'inverno, o una coperta di protezione, durante tutto il resto dell'anno, l'avvolgesse senza discontinuità alcuna. Dal basso l'impressione è diversa, perché prevalgono le colonne. L'effetto ripetitivo e ritmato è maestoso, come se si fosse di fronte ad una serie di loggiati di un palazzo nobiliare. E c'è una terza percezione che deriva dal percorrerlo internamente. Camminando lungo i sentieri lastricati e scalinati che permettono di accedere alle terrazze – spesso saggiamente coperti da pergolati a sbalzo per offrire ombra e sfruttare al massimo la superficie vitata - è come passare accanto a tanti piccoli templi definiti da un colonnato esterno e, all'interno, da una sequenza di strutture verticali che obbediscono ad un ordine decrescente d'importanza. Prima i sottili pilastri in pietra, poi quelli in legno. Ad ogni tempio/terrazza si accede con una piccola scalinata ricavata nello spessore del muro in pietra. Il paese, Carema, è al centro, parte integrante del reticolo che lo protegge e unito saldamente al suo intorno coltivato dallo stesso materiale usato per le sue case, la pietra, e dai percorsi che, nell'avvicinarsi, diventano vie. Sono percorsi dettati da esigenze del vivere, del lavoro - per portare le uve alle cantine e per raggiungere il bosco di castagni che fornisce il legname per la *topia* - della religiosità - per attraversare durante il periodo delle rogazioni i vigneti cercando un sostegno divino per il buon raccolto (ne sono testimonianza i piloni votivi).

Per affrontare la sfida dei mercati globali il vino di Carema ha continuato a puntare, sostenuto anche da politiche regionali, sull'alta qualità e sulle strutture necessarie. Il Carema è stato uno dei primi vini rossi ad ottenere la D.O.C. nel 1967, esiste una Cantina dei produttori di nebbiolo, esiste una Bottega del vino, sono in previsione anche i percorsi delle Strade del Vino ed esiste una Festa del vino.

Sarà di cruciale importanza far sì che accanto a queste azioni ne vengano previste altre, non secondarie, dedicate al corretto mantenimento della leggibilità paesaggistica di questa composita e mirabile architettura per la vigna, giunta fino a noi quale testimonianza di raffinato ingegno e grande investimento economico.



L'unità paesistica tra l'abitato e i vigneti



La conca di Carema e i suoi vigneti



L'architettura topiaria



L'organizzazione strutturale a servizio della vigna



La distesa dei pergolati della viticoltura montana



L'accesso al vigneto



Il sistema di canalizzazione delle acque