

Radici e saperi: l'etnobotanica della vite in Piemonte

C'è una tipologia di immagini che più di altre racconta il Piemonte rurale: filari che si arrampicano sulle colline, terrazzamenti che sostengono i pendii, muretti a secco che sfidano la gravità... Con la sua inconfondibile fisionomia, la vite rampicante ha caratterizzato il territorio dell'area mediterranea fin dall'inizio dell'Età del Bronzo, fino a diventare, in molti luoghi, la protagonista principale della trasformazione del paesaggio operata dall'uomo, rafforzando di generazione in generazione il suo legame con la terra.

La vite – *Vitis vinifera* – non è soltanto quindi una coltura agricola, ma una presenza culturale, identitaria e simbolica che ha modellato per secoli il paesaggio e la vita delle comunità locali.



Serralunga d'Alba col suo castello sullo sfondo a sinistra e a destra distese di vigneti

Il paesaggio vitivinicolo piemontese è una narrazione geografica incisa sulle colline. Ogni filare risponde a logiche antiche: esposizione al sole, direzione dei venti, natura del suolo. Langhe, Roero e Monferrato formano un mosaico che muta con le stagioni, conservando tracce di antiche tecniche contadine, inizialmente empiriche, consolidate nei secoli.

Non è un caso che i **Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato** siano stati riconosciuti dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità, in quanto autentici paesaggi culturali, in cui geomorfologia, agricoltura, architettura rurale e vita quotidiana si intrecciano. Essi rappresentano una trama millenaria nata dall'incontro tra natura, lavoro umano e sapere tramandato nel tempo.

Spostandosi più in alto di quota, verso l'arco alpino, la vite assume anche il carattere di una vera pianta di frontiera: coltivata ai limiti climatici della sua possibilità biologica, essa diventa specchio dell'adattamento umano all'ambiente montano. Qui la viticoltura non è mai stata soltanto produzione vinicola, ma un sistema complesso di conoscenze agronomiche, terapeutiche e anche simboliche, strettamente legate alla sopravvivenza e alla resilienza delle popolazioni.

A differenza delle grandi aree viticole di pianura o collina, nelle valli alpine piemontesi la vite cresceva su pendii ripidi, terrazzamenti e suoli poveri, spesso in prossimità delle abitazioni. Questa collocazione domestica favoriva un rapporto diretto e quotidiano con la pianta, che veniva osservata, interpretata e utilizzata in ogni sua parte.



Vigneti eroici e terrazzamenti di viti abbarbicate sulla roccia a Settimo Vittone (TO) (foto: E. Pomatto)

La Regione Piemonte ha istituito specifiche categorie per tutelare i **vigneti “eroici” e “storici”**, riconoscendo un valore unico a quelle vigne che, per posizione, altitudine o antica origine, raccontano una relazione profonda tra territorio e coltivazione.

La botanica della vite: una rampicante antica

La vite (*Vitis vinifera* L.) appartiene alla famiglia delle *Vitaceae* (ex Ampeloidae), che comprende piante a fusto rampicante dotate di viticci, generalmente opposti alle foglie. Questa famiglia è presente nel mondo vegetale da circa 140 milioni di anni, come testimoniano ritrovamenti fossili del Cretaceo inferiore attribuibili ai generi *Cissus* e *Ampelopsis*.

Il genere *Vitis* comprende circa 65 specie di arbusti e piante rampicanti caducifoglie, ma solo una, la pregiata *Vitis vinifera*, è idonea alla produzione del “nettare di Bacco”. Per questo motivo è stata diffusa e coltivata in tutto il mondo per la produzione di uva da vino, uva da tavola e uva passita.

Vitis vinifera si distingue in due grandi sottospecie: la subsp. *sativa*, coltivata, con fiori ermafroditi, vinaccioli allungati e acini grandi, zuccherini e abbondanti, da cui derivano le varietà moderne, e la subsp. *sylvestris*, selvatica, con piante dioiche, foglie dimorfe, semi piccoli e tondeggianti e acini scuri, piccoli e aciduli.

Quest’ultima rappresenta il patrimonio genetico originario da cui si sono sviluppate molte varietà coltivate. Non si può escludere che la *Vitis vinifera sylvestris* costituisca la forma ancestrale spontanea, mentre la *sativa* sarebbe il risultato di un lungo processo di selezione e incrocio iniziato tra i 10.000 e i 12.000 anni fa.



Esemplare di fiore maschile di vite selvatica in piena fioritura

Piccolo grappolo di vite selvatica con poca polpa e molti semi

Particolare della foglia di vite selvatica (foto: Archivio Parco Monte Fenera)

Il Piemonte e le sue peculiarità

Nel cuore del Piemonte orientale sopravvivono rare popolazioni di **vite selvatica**. Le più studiate si trovano nel Parco del Monte Fenera, tra le province di Novara e Vercelli, dove è conservata una delle testimonianze più affascinanti della vite pre-domesticata.

Le analisi genetiche hanno dimostrato che alcune piante mantengono tratti autentici della sottospecie *sylvestris*, nonostante l’isolamento e la ridotta variabilità genetica. La loro presenza in un contesto ecologico sorprendente, per la quota relativamente elevata a cui questa specie si è insediata spontaneamente, rende l’area un vero laboratorio naturale per lo studio dell’evoluzione della vite. Questo patrimonio genetico rappresenta una risorsa preziosa per comprendere gli adattamenti naturali che hanno preceduto la domesticazione e l’evoluzione delle varietà coltivate.

Il Piemonte vanta anche una delle maggiori **ricchezze varietali** viticole d'Italia. Accanto ai vitigni più noti, sopravvivono varietà antiche e locali che raccontano storie agronomiche e microterritoriali. Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Moscato convivono con vitigni meno noti ma profondamente identitari, come Ruchè, Malvasia di Schierano e Quagliano.

Negli ultimi anni, la ricerca ha introdotto anche vitigni resistenti alle malattie fungine, offrendo una risposta moderna alle sfide poste dal cambiamento climatico e dalla sostenibilità.

Una storia antichissima: la vite e l'uomo

Il rapporto tra uomo e vite è tra i più longevi della storia agricola. Le sue origini risalgono al Neolitico, tra il Caucaso meridionale e l'Armenia, dove l'uva veniva inizialmente raccolta allo stato selvatico e poi coltivata in forme sempre più organizzate.

Fu la cultura mediterranea a consacrarla come pianta simbolica e strategica: i Greci la associarono a Dioniso, forza vitale e rigeneratrice, mentre i Romani perfezionarono le tecniche colturali e distinsero le varietà, rendendo la viticoltura un pilastro della loro economia.

Nel Medioevo, nei chiostrini dei monasteri, la vite continuò a essere coltivata come pianta sacra e officinale. Anche in Piemonte, i monaci custodirono e tramandarono conoscenze agronomiche poi diffusamente adottate dalle comunità contadine. Dal Rinascimento in poi, la viticoltura piemontese si affinò ulteriormente, fino alla nascita dei grandi vini regionali.

L'Ottocento segnò un drammatico punto di crisi, con l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera. La soluzione arrivò dall'innesto della vite europea su portinnesti americani, un connubio che ha segnato la viticoltura moderna.



Monumento iconico alla vite a Fontanafredda (CN)

L'etnobotanica della vite: riti, simboli e saperi popolari

L'etnobotanica considera la vite una delle specie più dense di significati culturali. Già nell'antico Egitto compariva nelle cerimonie religiose; i Greci la identificarono con il dio Dioniso; i Romani la celebrarono nei testi di Plinio e Columella. Nel Medioevo e nel Rinascimento divenne protagonista dei giardini dei Semplici, gli orti monastici delle piante medicinali.

In Piemonte, la vite è stata profondamente legata ai cicli stagionali. La potatura invernale era vissuta come gesto rituale di rinascita, la ripresa primaverile come segno di prosperità. Tralci intrecciati venivano appesi nelle case come protezione, mentre le foglie autunnali, rosse e dorate, assumevano un valore simbolico di trasformazione.

L'etnobotanica piemontese mostra chiaramente come ogni parte della vite fosse usata anche a scopo medicinale. Le foglie di vite rossa, fresche o essiccate, erano impiegate per impacchi su gambe affaticate, edemi e infiammazioni e, in alcune valli, anche su ferite lievi e contusioni. La linfa primaverile, anche detta lacrima della vite, raccolta al momento della potatura, era considerata depurativa, rinfrescante, per le malattie degli occhi e utile per "pulire il sangue".

I vinaccioli, pestati o infusi, erano impiegati in preparazioni corroboranti e talvolta mescolati a grassi animali per unguenti. Il mosto fresco, nutriente, energetico e facilmente assimilabile, veniva somministrato a bambini, anziani e persone debilitate. Infine, il vino riscaldato fungeva da base di impacchi e frizioni per dolori muscolari, slogature e affezioni reumatiche, spesso arricchito con sale, erbe o spezie locali.

Questi usi non erano casuali, ma rispondevano a una fine conoscenza delle proprietà della pianta e delle sue trasformazioni stagionali.



Vitis vinifera: nell'etnobotanica piemontese veniva utilizzata ogni singola parte della pianta

Il vino: la medicina degli antichi fra tradizione e scienza

Le proprietà salutistiche oggi attribuite all'uva e al vino affondano le loro radici in millenni di esperienza empirica. La vite non è mai stata soltanto una pianta o un simbolo culturale: per molte civiltà è stata una vera officina naturale, capace di fornire rimedi, nutrimento e sostegno al corpo e allo spirito.

Le prime tracce archeologiche del vino risalgono a oltre 7.000 anni fa, nell'attuale Iran settentrionale. In Mesopotamia il vino entrò precocemente nelle farmacopee; in Cina, nella Medicina Tradizionale, uva e vino venivano impiegati per alleviare dolori e infiammazioni, favorire la circolazione e sostenere l'energia vitale (Qi).

Nel bacino del Mediterraneo, e in particolare nella Grecia antica, il vino trovò una sistematizzazione teorica grazie alla **medicina ippocratica**. Ippocrate di Cos (V secolo a.C.), considerato il "padre della medicina", non tanto per singole scoperte quanto per il metodo osservativo che introdusse, pose le basi di una concezione della salute come equilibrio dinamico tra corpo, ambiente e stile di vita. All'interno di questa visione, raccolta nel *Corpus Hippocraticum*, il vino occupava una posizione tutt'altro che marginale. Secondo la medicina ippocratica, la salute derivava dall'armonia dei quattro Umori — Sangue, Flemma, Bile gialla e Bile nera — e dal corretto rapporto tra alimentazione, attività fisica e riposo. Il vino, profondamente radicato nella cultura greca, veniva considerato come uno strumento terapeutico capace di influenzare questo equilibrio: non una semplice bevanda, ma una vera sostanza medicinale, da prescrivere con attenzione, modulando dosi, qualità e modalità d'uso in base alla costituzione del paziente. Come le erbe officinali, anche il vino veniva classificato secondo le sue "qualità" — caldo o freddo, secco o umido — e scelto in funzione dello squilibrio da correggere.



Il vino rosso nella medicina ippocratica era considerato affine all'Umore Sangue (foto: Pixabay)

Nei testi ippocratici il vino compare frequentemente come rimedio per riscaldare, seccare, favorire la digestione, stimolare o calmare. Era impiegato come antisettico, tonico e digestivo, per disinfettare le ferite, alleviare il dolore, veicolare altre sostanze medicamentose e sostenere pazienti debilitati. Tuttavia, la sua efficacia dipendeva da numerosi fattori: il tipo di vino (rosso, bianco, dolce o secco), la diluizione con acqua, la quantità somministrata e il temperamento individuale.

Particolare importanza veniva attribuita al **colore**: nella fisiologia ippocratica il colore scuro era interpretato come segno della presenza di umori “freddi e terrosi”, capaci di influenzare negativamente la bile gialla, mentre i vini più chiari erano considerati più puri e riscaldanti. Centrale era anche il concetto di **giusta dose**: Ippocrate riconosceva i benefici del vino, ma ne sottolineava con forza i rischi, poiché l’eccesso alterava l’equilibrio umorale, indeboliva il corpo e offuscava la mente. Il vino, come ogni rimedio, richiedeva dunque misura e discernimento.



Vini bianchi e rossi, dotati, secondo Ippocrate, di proprietà terapeutiche differenti (foto: Pixabay)

Questa visione complessa della cura, in cui alimentazione e medicina non erano ambiti separati, ha esercitato un’influenza profonda sulla medicina popolare europea, inclusa quella dell’arco alpino. Qui i precetti ippocratici vennero adattati alle condizioni climatiche locali, lasciando tracce persistenti persino nei *patois* regionali.

Nel contesto alpino, la vite era considerata una pianta “calda e forte”, capace di contrastare gli effetti del clima rigido, dell’umidità e della fatica fisica. Il vino, soprattutto rosso e di corpo, era ritenuto nutriente, riscaldante e ricostituente, indispensabile nei mesi invernali e durante i lavori agricoli più duri. Non sorprende che venisse somministrato anche a convalescenti, anziani e partorienti, sempre secondo una logica di misura e adattamento al temperamento individuale.

Antichi manoscritti rinvenuti nelle valli valdostane e piemontesi testimoniano l'uso medicinale del vino secondo questi principi fino all'inizio dell'Ottocento.

La medicina popolare piemontese — come quella di molte aree alpine — si fondava su un sapere pratico, tramandato oralmente, che intrecciava osservazione del corpo, cicli stagionali e disponibilità vegetale locale. Il vino, sempre disponibile, diventava veicolo per altre sostanze: decotti di erbe alpine, resine, cortecce e radici venivano macerati in vino per aumentarne l'efficacia e la conservabilità. Questo ruolo di "trasportatore" dei principi attivi è oggi riconosciuto anche dalla farmacologia moderna, che evidenzia come l'etanolo faciliti l'estrazione e l'assorbimento di numerosi composti bioattivi. L'uso terapeutico del vino e delle diverse parti della vite rispondeva a una logica ecologica precisa: come si è detto, nulla della pianta veniva sprecato.

Emblematico è il caso del **Barolo Chinato**, nato nell'Ottocento grazie a farmacisti come Giuseppe Cappellano, che unirono vino Barolo, china calisaya ed erbe officinali. Considerato digestivo e ristoratore, rappresenta un ponte tra sapere medico e convivialità, un prodotto nato dall'incontro tra viticoltura d'eccellenza, farmacologia ottocentesca ed erboristeria alpina, che trasforma un grande vino in rimedio digestivo e tonico.

Il vino era inoltre un elemento centrale nella medicina veterinaria tradizionale, a conferma del suo valore pratico più che simbolico: ad animali da lavoro e da allevamento venivano somministrati enoliti di erbe in caso di affaticamento, blocchi del ruminale, ferite e altri malanni.

Oggi la ricerca scientifica restituisce dignità a questi saperi locali: studi su polifenoli, flavonoidi e stilbeni confermano molte delle funzioni empiricamente attribuite alla vite dalla medicina popolare piemontese. Le foglie di vite rossa sono oggi riconosciute per le loro proprietà vasoprotettrici; i vinaccioli per l'elevata concentrazione di polifenoli antiossidanti; l'uva e il vino per la presenza di stilbeni come il resveratrolo, studiato per i suoi effetti antinfiammatori e cardioprotettivi.



Foglie di vite rossa, di cui oggi si riconoscono le proprietà vasoprotettrici

In questo senso, la vite dell'arco alpino della nostra regione non rappresenta una marginalità, ma un laboratorio storico di adattamento e conoscenza. La vite, coltivata ai confini della sua possibilità biologica, diventa così simbolo di una medicina della misura, della relazione e del territorio: una lezione antica, profondamente piemontese, che continua a parlare al presente.

Quindi, l'etnobotanica non è nostalgia del passato, ma restituisce dignità a un sapere che ha saputo leggere la pianta nel suo contesto ecologico e culturale, anticipando intuizioni che oggi trovano conferma nei laboratori scientifici.

Calici che raccontano

Nel paesaggio piemontese, la vite non è solo una coltura: è una narratrice silenziosa di storie, riti e saperi. Ogni grappolo racchiude la memoria del luogo in cui matura, delle mani che lo hanno curato, del clima che lo ha modellato.

Bere un vino piemontese significa attraversare una trama di biologia, cultura e paesaggio. La vite, con le sue radici profonde e la sua straordinaria capacità di adattamento, continua a rappresentare un ponte vivo tra passato e futuro.

Testo e foto (dove non diversamente indicato) di Loredana Matonti

Fonti Antiche

- Manoscritto *Régime briefz*, XVI secolo, conservato presso gli archivi della chiesa di Charvensod (AO)
- Ippocrate, *Opere*, UTET, Torino, 1965
- Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, Einaudi, Torino, 1982

Bibliografia moderna

- Mirko D. Grmek, *Le malattie all'alba della civiltà occidentale*, Il Mulino, Bologna 1985
- Paul U. Unschuld, *Medicine in China: A History of Ideas*, University of California Press, Berkeley, 1985
- Daniel E. Moerman, *Native American Ethnobotany*, Timber Press, Portland, 1998
- AA.VV., *Escursioni. Le Langhe*, Cierre Edizioni, Verona, 1999
- Rod Phillips, *A Short History of Wine*, Allen Lane, UK, 2000
- [Mario Dell'Agli, Alessandra Buscialà, Enrica Bosisio, *Vascular effects of wine polyphenols*, Cardiovascular Research, Oxford University Press, 2004](#)
- [Claudine Manach, Augustin Scalbert, Christine Morand, Christian Rémésy, Liliana Jiménez, *Polyphenols: food sources and bioavailability*, American Journal of Clinical Nutrition, American Society for Nutrition, 2004](#)

- François Couplan, *Plantes médicinales*, Larousse, Francia, 2012
- AA.VV., *La viticoltura e la frutticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale*, ISPRA – Quaderni Natura e Biodiversità, Roma, 2015
- [European Medicines Agency, Assessment report on Vitis vinifera folium](#), EMA/HMPC, Amsterdam, 2017
- [Roland Gal, Laszlo Deres, Kalman Toth, Robert Halmosi, Tamas Habon, The Effect of Resveratrol on the Cardiovascular System from Molecular Mechanisms to Clinical Results](#), International Journal of Molecular Science, 2021

Sitografia

<http://www.piemonteparchi.it/cms/index.php/natura/ricerca/item/1252-c-e-vite-selvatica-nel-monte-fenera>

<http://www.unesco.it/it/unesco-vicino-a-te/siti-patrimonio-mondiale/paesaggi-vitivinicoli-del-piemonte-langhe-roero-e-monferrato/>

<https://amslaurea.unibo.it/id/eprint/19273/1/De%20Rerum%20Vinorum%20Historia%20.pdf>

https://en.wikipedia.org/wiki/Ancient_Rome_and_wine

<https://esufarm.com/news-25/>

https://it.wikipedia.org/wiki/Barolo_chinato

https://it.wikipedia.org/wiki/Vitis_vinifera

https://www.gildsomm.com/public_content/features/articles/b/geoffrey-crawford/posts/wine-and-medicine

<https://www.labiolca.it/rubriche/alimentazione/le-piante-del-bosco-vite/>

<https://www.soihs.it/ItalusHortus/Review/Review%2008/Orlandi.pdf>