

La via delle Grotte del vino a Cairano. L'invasione della fillossera e lo spopolamento.

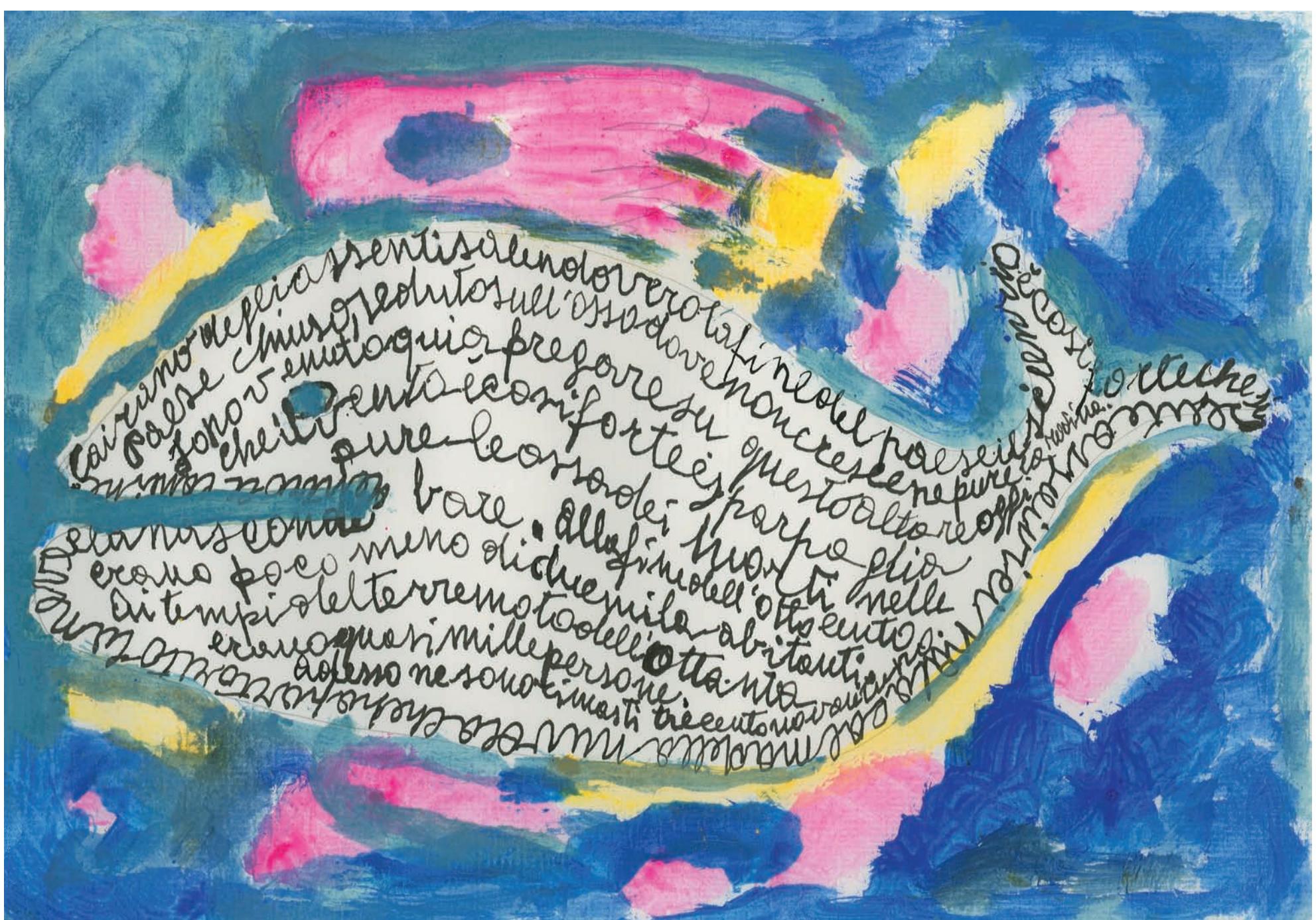
Cairano 13/14 luglio 2012

a cura di Mario Marciano

Il volo della balena



C'è lo spazio del respiro delle nuvole silenziose che si nascondono dietro i colori, delle nuvole delicate e pronte a farsi mare per la balena e vento per il volo.



Il fiume Ofanto

SCHEMA DEL RETICOLO IDROGRAFICO DEL FIUME OFANTO

(grafico fuori scala)



L'Ofanto (dal latino Aufidus) è il più importante fiume della Puglia per lunghezza, bacino e ricchezza d'acque; inoltre, con i suoi 170 km totali di corso risulta anche il fiume più lungo fra quelli che sfociano nell'adriatico a sud del Reno e in assoluto il secondo del Mezzogiorno d'Italia dopo il Volturino.

L'antico Aufidus

Nell'Italia antica il fiume Ofanto fu conosciuto col nome di Aufidus ed è celebre per vari motivi: nei pressi dell'Aufidus fu combattuta la Battaglia di Canne; fu celebrato più volte nelle sue liriche da Quinto Orazio Flacco. Lungo il corso di questo fiume sorgevano antiche città che furono protagoniste di molti eventi storici importanti, possiamo citarne alcune: Compsa (attuale Conza della Campania), Canusium (attuale Canosa di Puglia), la rocca di dove fu combattuta la più sanguinosa battaglia della storia,

l'antica Aufidena e, non distante da esso, la stessa Venusia (ovvero l'odierna città lucana di Venosa) dove il famoso poeta latino Orazio nacque e visse la propria adolescenza. Una delle prime citazioni storiografiche sull'antico Aufidus risale a Polibio. Lo storico greco menziona il fiume proprio quando descrive gli eventi che caratterizzarono la disastrosa battaglia di Canne.

Memorie di Cairano

di Giuseppe Corrado Mazzeo

Ricavate dai manoscritti lasciati nel 1837 dall'Arciprete D. Leone Schiavone, e nel 1882 dall'ex Vicario Generale Sabino Amato, conservato il primo da Giov. Gius. Schiavone, ed il secondo da D. Salvatore Amato. Citazioni dal manoscritto del protonotario Mons. D. Michelangelo De Stefano, come parimenti cita la Cronaca Conzana che si conserva nella Curia di Conza in due volumi manoscritti del 1667 e gli Annali del Protonotario De Stefano.

STRALCI da Cairano: caratteri fisici

IL CLIMA

È temperato ed assai salubre perché gode del levante e mezzogiorno sperimentato confacentissimo dai convalescenti. Equabile è l'atmosferica temperatura non eccedente, il massimo calore di gradi 25 dalla Remaurina e il massimo freddo è 2 sullo zero. Le nevi tra noi non perdurano per l'esposizione quasi riparata dai soffi Aquilonari che vi spirano. L'elevatezza di m. 813 sul livello del mare non ha positiva molestia di vento e solo sud-est suole spirarvi impetuoso. **Il vento sud-ovest Libeccio passando prima di arrivarvi, tutto il vallo dell'Ofanto ne trasporta a noi tutti gli insalubri elementi**, e quindi, menendo questo vento per lo più in Estate ed Autunno, il Paese suol avere le periodiche.

NATURA DEL SUOLO

La natura del suolo è varia. Il monte, in generale, è murgioso. Vedonsi ammassi di lapidi, di sabbia e di argilla. oppure di tasso in diversi strati sovrapposti. Mons. Castellani nella sua Cronaca Conzana pretende esservi esistito nel nostro vallo un ampio Canale che univa i due mari: Adriatico e Tirreno, dal perché vi si scavano alla giornata delle conchiglie e dei pesci pietrificati ed altri prodotti marini di non dubbio indizio. Il suolo dell'agro è vario, dove forte e grasso come nelle pianure, dove cretoso, sabbioso e argilloso.

PRODOTTI PRINCIPALI

I prodotti principali sono: **vini** e cereali. Questi poco differiscono da quelli della vicina Puglia, sia nella qualità sia nel peso. **Il vino è ottimo**, le uve che più abbondano sono: **l'Ellanica e Aleatica, Zibibo, Asprino bianco e nero, Acinelle e poi le mangorene come il Moscatello e Moscatellone, l'Appiano, il Claretto, il Rosone, la Paradisa ecc.** La piccola nostra piazza smaltisce non meno di 10 - 12.000 moggi ottimi cereali, oltre le svariate quantità di lana, salumi ed altri generi reputati preferibili a quelli dei vicini luoghi. I feracissimi nostri vigneti giusto la statistica annonaria, danno annualmente non meno di **3.000 quintali di ottimi vini** richiesti da ogni contrada, specie dagli Stati Uniti dove il signor Giuseppe di Mattia ne fa grande importazione. **Tutti i Cellai delle cantine dei nostri ottimi vini che sono generosi ed allegranti a preferenza delle migliori qualità delle vicine contrade per saluberrimi elementi che riporta dal nostro aprico colle (Baccus amat colles).** Sono situati in una lunga sequela in numero di circa 100 alla contrada Boscale del paese, prosciugata da ogni umidità ed insieme fresca per la posizione. Oh! di quanto buon senso erano i nostri antenati! Collocando quiivi il laboratorio ed i depositi del vino liberarono il paese da ogni immondizia. I pascoli sono buoni e produttori di buoni latticini.

SUPERFICIE

La superficie del territorio è di tomoli 3.300, estendendosi da oriente a occidente circa 4 miglia e da mezzogiorno a settentrione circa due miglia e mezzo. Vi sono circa 270 tomoli di bosco, che renderebbe molto al comune facendosi una buona rendita se lo dividesse tra i particolari all'obbligo di coltivarlo a bosco.

La Fillossera e il timore per i vigneti irpini

di Vincenzo Garofalo

Fu a **Trinitapoli** (nei pressi di Foggia), oggi nella provincia Andria-Trani-Barletta, fino al 2004 parte del Foggiano, che si ebbe il primo allarme per l'arrivo del temuto parassita della vite: la Fillossera. La vicinanza con l'Irpinia ben presto mise in allarme i viticoltori della nostra provincia. Anche a Matera e nel resto della Basilicata si era avuto segno della presenza del parassita. Avellino e la sua provincia era circondato. Correva l'anno 1912, e i rapporti commerciali e lavorativi con le provincie infette da Fillossera erano frequentissimi. Si temeva un danno incalcolabile per l'economia irpina. Se il parassita fosse approdato nella nostra terra, ben presto, le viti sarebbero morte.

In una relazione della Camera di Commercio si tentava di rassicurare gli agricoltori: "Per un complesso di circostanze, che è superfluo ricordare, l'infezione fillosserica - specialmente nei terreni di sabbie vulcaniche del primo circondario - non potrà assumere il carattere di gravità che ha preso nelle regioni vicine. D'altra parte nella nostra provincia si è ben preparati alla lotta, la quale è basata sulla ricostruzione dei vigneti con viti americane innestate".

Necessario, per dar vita all'opera di prevenzione, era analizzare una serie di parametri: la tipologia di terreno, scegliere e creare i portainnesti a seconda del terreno, valutare le affinità tra le viti autoctone, il portainnesto e il terreno.

Ad interessarsi di ciò fu la **Regia Scuola di Viticoltura di Avellino**. Essa si interessò di istituire corsi di formazione per gli agricoltori irpini, affinché imparassero a difendere il proprio patrimonio vinicolo dal parassita distruttore. Nei poderi della scuola fin dal 1883 si piantarono i primi ceppi di Solonis, York's Madeira e Clinton, provenienti da talee; e più tardi si riprodussero per seme il Jacquez, il Cunningham, l'Hermann, l'Herbemont, ecc. nonché la *vitis Californica* e la *Rotundifolia* (varietà *Scupernong*).

Molte di queste varietà furono abbandonate e si procedette a una selezione delle viti migliori, secondo i viticoltori irpini, tra cui si ricorda la più diffusa tipologia delle Riparie. Al 1884 risale infatti la prima piantagione di questa tipologia (in terreno vulcanico, per una estensione di 6.000 metri quadrati, la distanza tra le piante era di 1,80 x 1,50 metri e 2 x 1,50 metri). Nel 1887 vi fu poi l'innesto con il Sirah, Malbeck, Sangiovese, Malvasia e Canaiolo. A distanza di vent'anni la vigna era ancora rigogliosa. Il terreno della coltivazione era di diverse tipologie, ed era situato in zona Cappuccini ad Avellino. I vitigni piantati erano: Riparia, Solonis, York's Madeira, Clinton e Taylor.

Già nel 1912 gli studi su tali tipologie di vite furono abbandonati per dedicarsi allo studio di altre tipologie. In circa mezzo ettaro vennero impiantati vitigni autoctoni innestati con vite americana. Le principali tipologie su cui vi fu studio da parte della scuola furono l'Aglianico, il Coda di Volpe, la Barbera, il Canaiolo, il Nebbiolo, il Dolcetto, il Sirah, il Pinot Nero e il Pinot Bianco, la Moscadella Bordolese, la Vespolina, la Malvasia, il Sangiovese ecc. Dopo venti anni anche questa vigna era ancora produttiva. Il risultato più importante fu quello riguardante l'uso della Riparia, molto più consono e positivo in quanto a risultati, che le altre tipologie di vite americana. L'elemento più importante cui si diede importanza fu la resistenza alla fillossera.

Cominciò allora la distribuzione dei tralci ai viticoltori avellinesi, e per soddisfare le crescenti richieste si moltiplicarono le forme selezionate innestandone i tralci sui ceppi di York's, di Clinton e di Taylor e sulle Riparie più deboli". Furono sperimentate anche fecondazioni tra le diverse tipologie di viti (americana-europea e americana-americana) ma il prodotto finale non era né abbondante, né valido per la vinificazione. Furono necessarie altre ibridazioni (3/4 europea, 1/4 americana) per ottenere prodotti validi. Nel 1902, avendo raggiunto una discreta notorietà il lavoro svolto dalla Regia Scuola di Avellino, si ebbe una distribuzione di barbatelle in numero assai prossimo a 100.000. Dopo il 1902 iniziò anche un nuovo periodo di studi per la scuola di Avellino, e i fondi stanziati dal Governo permisero la nascita di un Vivaio autonomo. Ulteriore lavoro di ricerca fu effettuato dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura, dando origine anche a corsi dimostrativi per l'innesto con vigneti ad essi collegati (si ricordi Serino, San Potito e Montefusco). "Gli agricoltori potranno dunque con piena fiducia rivolgersi per consigli ed aiuti alle Istituzioni agrarie locali".

Consiglio utile, per gli agricoltori del tempo, era comunque disinettare gli strumenti e quanto "importato" dalle Puglie e dalle zone infette da fillossera.

Nonostante le precauzioni, non molto tempo dopo la Seconda Guerra Mondiale, la Fillossera distrusse in Italia, come in Irpinia, la maggior parte del patrimonio di viti. Solo poche, ancora oggi visibili e produttive, furono le superstite del parassita. Le vigne a piede franco (così chiamate quelle originarie) sono un tesoro che, grazie al terreno, spesso in dimensioni assai ristrette, conserva i caratteri originari della vite di casa nostra.

L'invasione della Fillossera in Europa

La fillossera (*Phylloxera vastatrix*, o *Viteus vitifoliae*) è un afide parassita della vite, appartenente alla famiglia dei Phylloxeridae il cui sviluppo, a partire dall'uovo, comprende quattro stadi giovanili e lo stato adulto. Essa presenta forme corporee differenti, legate alle varie fasi del ciclo biologico del parassita.

La fillossera è arrivata in Europa a metà dell'800, importata dal Nord America, suo paese di origine, insieme ad alcuni esemplari di vite americana, aventi soltanto valore ornamentale per le belle foglie che in autunno virano dal verde a tutte le gradazioni del rosso.

Giunto in Europa l'insetto non è stato in grado di attaccare il fogliame delle viti nostrane, ma uno dei suoi stadi larvali, quello che vive nel terreno, ha attaccato le vulnerabili radici delle viti europee con effetti devastanti, portando in breve tempo le piante alla morte.

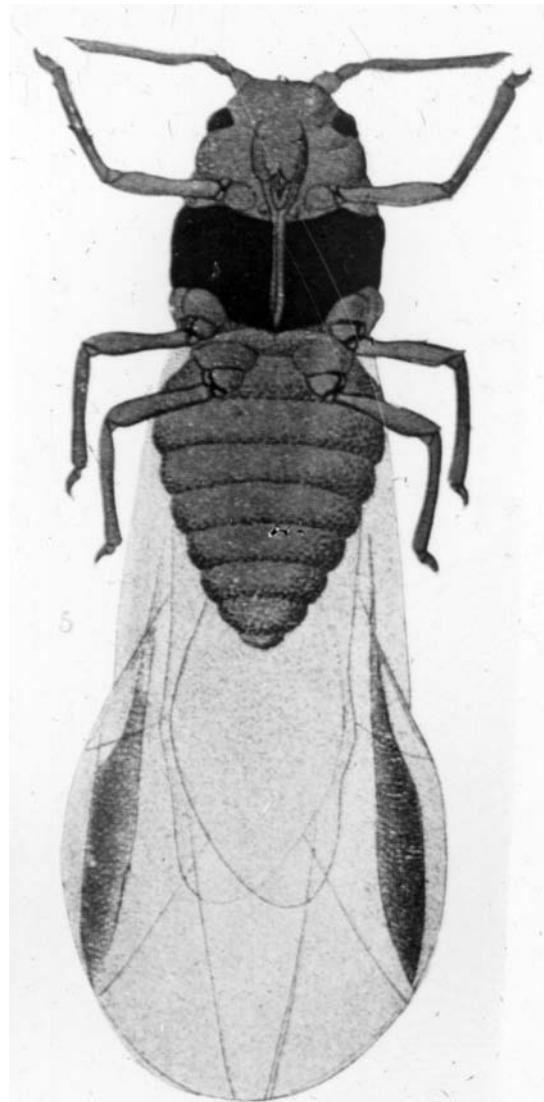
Il paese colpito per primo è stato l'Inghilterra (1860), seguito poi dal Portogallo (1865), dalla Francia (1868), dalla Germania (1875) e infine dall'Italia (1878), iniziando a propagarsi dalla Lombardia all'intero territorio nazionale.

La lotta alla fillossera consiste essenzialmente nel ricercare le varietà di vite americana più adatte a servire da portineste per quelle europee.

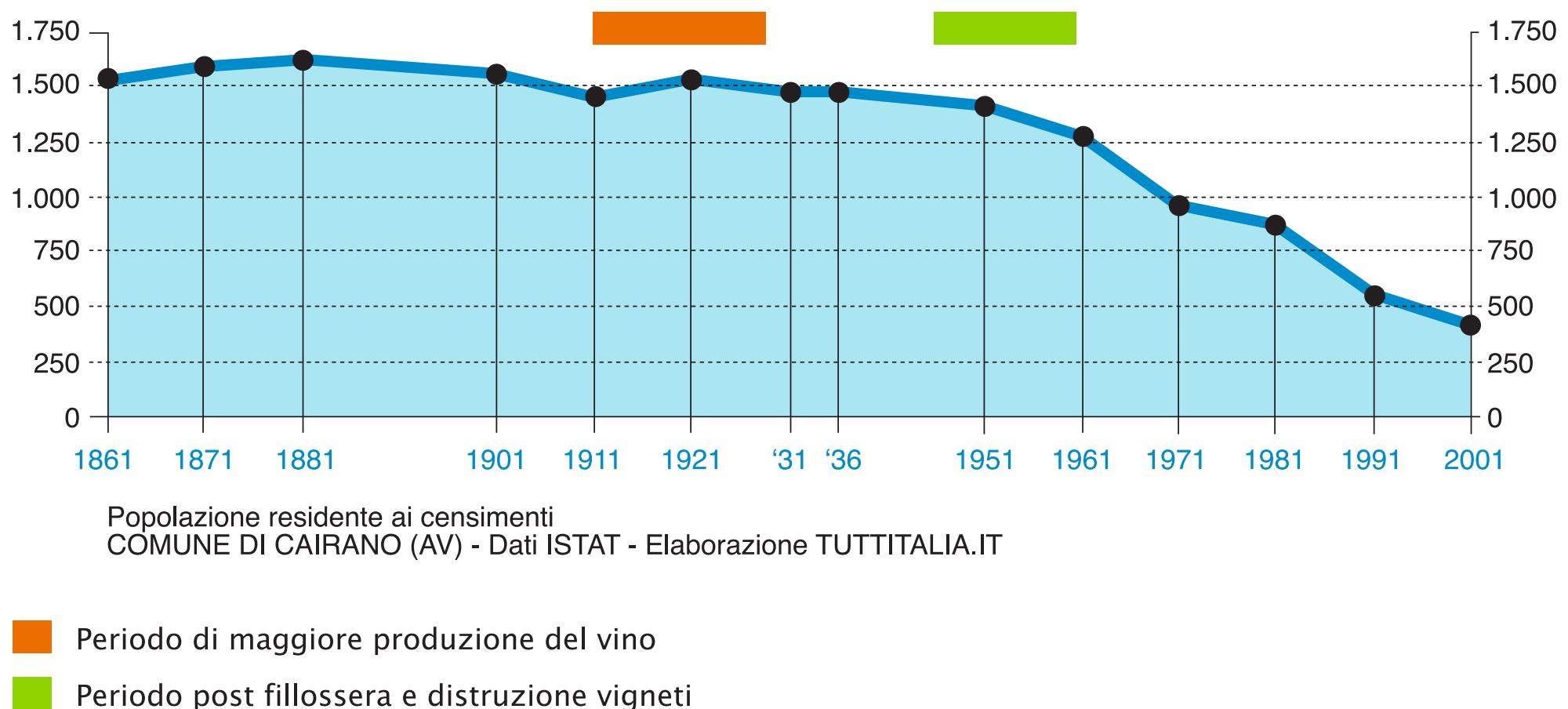
Nella costituzione dei vigneti, vengono cioè utilizzate piante innestate in cui l'apparato radicale (portinesto o piede), resistente alla fillossera, viene fornito da viti americane; mentre la porzione epigea (varietà innestata) appartiene a specie europee.

Questo sistema costituisce un bell' esempio di lotta biologica, anche perché è in pratica impossibile lottare chimicamente contro le forme radicicole, cioè larve del parassita che distruggono le radici delle piante di vite.

Nazione	Anno
Inghilterra	1860
Portogallo	1865
Francia	1868
Germania	1875
Italia	1878
Trinitopoli (Puglia)	1911
Irpinea	1930



Popolazione residente a Cairano dal 1861 ad oggi



ANNO	RESIDENTI
2002	413
2003	408
2004	400
2005	392
2006	392
2007	395
2008	383
2009	381
2010	374
2011	371

Conclusioni

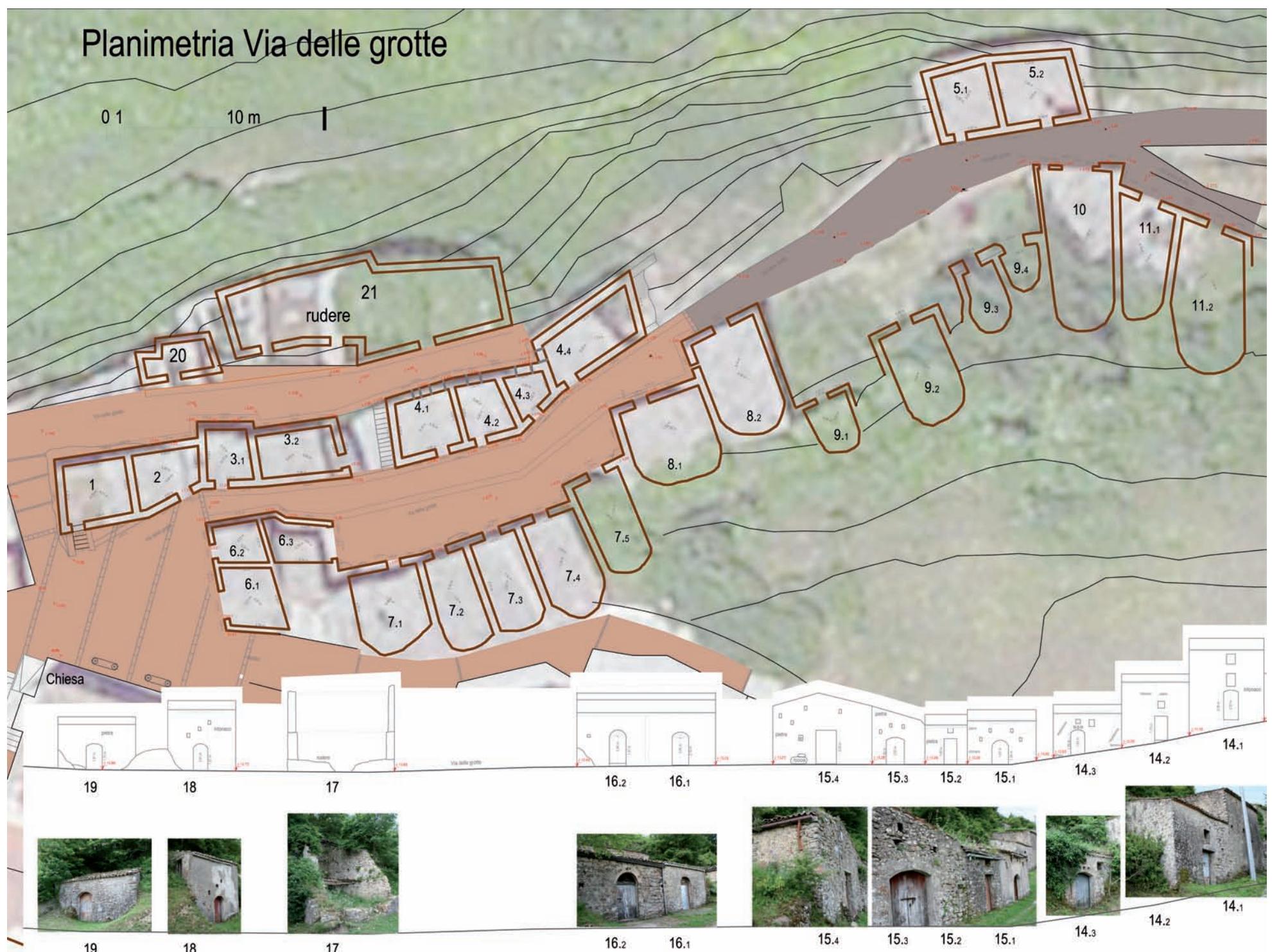
A questo punto di una ricerca, solitamente ci sono le conclusioni, queste sono davvero brevi. La prima cosa che viene in mente è il rapporto di causa effetto tra la distruzione dei vigneti e lo spopolamento di Cairano. Tutto questo però sarebbe troppo semplice se non vi fossero diverse concause alla fine del secondo conflitto mondiale.

Questa ricerca non ha la presunzione scientifica di spiegare fatti e circostanze che tra l'altro hanno rappresentato scelte a volte dolorose della gente di Cairano. Vuole essere semplicemente un contributo alla riflessione e una possibile lettura del perché dell'abbandono di queste cantine.

L'auspicio è che possiamo riviverle appieno anche in maniera diversa come stiamo facendo questa sera insieme agli amici di Cairano.

Chissà che il sogno di far rinascere questa via non si avveri prima di quanto tutti noi possiamo pensare.

La via delle Grotte del vino



Arch. Angelo Verderosa disegno: concessione della ACCANTO srl engineering

Le grotte

Le grotte furono scavate a mano nel banco tufaceo della Collina del Calvario, al confine dell'area archeologica di Cairano Arcaica dove tuttora sono custodite nella terra importantissime tracce archeologiche dell'antica civiltà di Oliveto-Cairano (VIII sec. a.C.).

Le Grotte presentano la sola facciata d'ingresso costruita con muratura di pietrame. Tutte le facciate sono rigorosamente orientate verso il nord di tal che mai alcun raggio di sole possa entrare nella cantina.