

# In vino Historia: dagli Etruschi a oggi

MARCO NUCCI

In una delle formelle esagonali del campanile di Giotto a Firenze, Noè, inventore del vino, viene rappresentato come un vecchio ubriacone ai piedi di una pergola, disteso oscevolmente vicino ad una botte, mentre si gode imperturbabile i fumi dell'alcool. Si tratta di una delle immagini più sorprendenti realizzate da Andrea Pisano per il complesso di Piazza del Duomo, ispirata ad un famoso episodio biblico e inserita nella serie dedicata alla Genesi e al progresso dell'uomo attraverso le arti e scienze, al fine di sottolineare il ruolo avuto dalla vite nel lungo cammino della civilizzazione umana. All'epoca in cui lo scultore realizzò le sue decorazioni, e siamo quasi alla metà del Trecento, la viticoltura aveva già dato il suo bel contributo a modellare il paesaggio della Toscana, indirizzando la cultura e l'alimentazione della popolazione e inserendosi a pieno titolo nella definizione dei rapporti di lavoro. Una storia cominciata con gli etruschi, proseguita nei grandi latifondi romani e nelle cantine medievali, fino alla creazione del sistema di fattoria, che ha fatto da incubatrice ai grandi vini toscani dell'Ottocento e del Novecento, antenati di quei Supertuscan che oggi sono vanto della produzione nazionale. Essendo impossibile ripercorrere in un semplice dossier tutta la storia che lega la Toscana al vino, ci sembra opportuno mettere a fuoco alcuni passaggi fondamentali che hanno segnato l'evoluzione della viticoltura e della vinificazione nella nostra regione. Per fare questo abbiamo intervistato il professor **Zeffiro Ciuffoletti**, docente di Storia Contemporanea e di Storia sociale della comunicazione all'Università di Fi-

renze. Ciuffoletti è membro dell'Accademia dei Georgofili e scrive per "la Rivista di storia dell'agricoltura" e "Nord e Sud"; recentemente ha dato alle stampe il volume "Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del barone di Brolio. Ricasoli e il risorgimento vitinicolo italiano" (Leo S. Olschki, Firenze, 2009), in cui è contenuto il carteggio inedito tra Ricasoli, personaggio di primo piano del Risorgimento italiano, e il professor Cesare Studati dell'Università di Pisa. Si tratta di un colloquio tra un agronomo e un medico-fisiologico sui temi del suolo, degli amidi, degli zuccheri, finalizzato alla creazione del "vino perfetto", ovvero della formula del vino da invecchiamento che avrebbe permesso l'esportazione dei prodotti vinicoli italiani. «E' noto che Bettino Ricasoli - spiega - è l'inventore della formula del Chianti classico; il barone di Brolio individua il tipo di uvaggio necessario alla creazione dei vini da invecchiamento per l'esportazione e raggiunge quest'obiettivo tra il 1870 e il 1872, usando come base il sangiovese. Ricasoli vedeva nel sangiovese la matrice dei grandi vini di tradizione toscana, in particolare chiantigiana. Il punto che ho cercato di chiarire nel libro è questo: secondo la formula del Chianti classico si possono aggiungere altre uve come il canaiolo, ma per i vini di invecchiamento, non è previsto nessun tipo uva bianca, che invece può essere usata per i vini di "pronta beva", cioè quei vini comuni da pasto, che vinevano immessi nel mercato senza un processo di invecchiamento. La fattoria di Brolio, che è la fattoria principale di Ricasoli, diventa un grande centro di sperimentazione e non si parla più di una fattoria costituita da poderi sciolti, ma di sistema

accentrato di conduzione, non solo di tipo mercantile e contabile, ma anche di tipo produttivo. Questa rivoluzione ha conseguenze anche sul lavoro dei mezzadri ai quali viene sottratta una parte dell'autonomia di cui avevano goduto fino ad allora. Si sta affermando una nuova figura imprenditoriale, quella dell'agronomo colto, illuminato, che fa della fattoria un'impresa, pronta a stare sul mercato.» La formula del vino perfetto era un progetto che investiva non solo le caratteristiche intrinseche della bevanda, ma anche molti aspetti legati alla commercializzazione: «Ricasoli pensava che una nazione per essere competitiva - prosegue Ciuffoletti - dovesse sviluppare prodotti di qualità. La Francia per esempio, oltre a produrre i suoi ottimi vini di invecchiamento riusciva a commercializzarli grazie alla bordolese, mentre in Italia si adoperava il classico fiasco impagliato, bello ma molto difficile da tappare. Occorreva produrre fiaschi di nuova concezione, con un inspessimento della parte finale del collo, affinché il vetro potesse sostenere la pressione del tappo. I primi esperimenti si ebbero in Toscana a partire dal 1865/68, all'interno di una vetreria di Pontassieve, con la consulenza di un giovane proprietario terriero proveniente dalla Francia. Questi si chiamava Vittorio degli Albizi ed era padrone delle fattorie di Pomino, Nipozzano e di un'altra grande fattoria vicino a Pontassieve. Vittorio apparteneva ad un ramo della famiglia degli Albizi, che aveva dovuto prendere la via dell'esilio a causa delle sue posizioni antimedicee. In Francia, dopo aver abbandonato l'attività mercantile e creditizia, questa famiglia era divenuta proprietaria di una grande azienda agricola, dove si

producevano vini di Borgogna, proprio nello stile dei grandi vini francesi, da invecchiamento. Vittorio degli Albizi, tornò in Italia, e mise a disposizione le sue conoscenze, il suo know how, per produrre vini di qualità: diventò georgofilo e amico di Bettino Ricasoli di cui era molto più giovane. I due entrarono in piena sintonia e si scambiarono una serie di conoscenze, convergendo su un punto in particolare: la Toscana aveva tutte le condizioni pedologiche, climatiche, morfologiche, per poter produrre dei vini nuovi, moderni in grado di stare sul mercato, e di far concorrenza ai blasonati vini francesi». Ma cosa impediva dunque al vino toscano di fare questo salto di qualità? «Più che le condizioni ambientali, contavano i fattori sociale e umani. Se il buon vino toscano non riusciva a diventare un grande prodotto da esportazione, questo era dovuta all'ignoranza, alla pigrizia e anche al fatto che la mezzadria avesse impedito una reale specializzazione nel campo vitivinicolo. Secondo Vittorio degli Albizi occorreva intensificare le culture arboree. Scegliendo dei vitigni a maturazione precoce si poteva addirittura superare i tradizionali limiti altimetrici dei vitigni autoctoni. Per ottenere questi risultati occorreva uno sforzo congiunto del proprietario della fattoria e della manodopera mezzadrile. Si afferma la necessità di un nuovo tipo di gestione, che guardi al mercato e che introduca tutte le cognizioni scientifiche e tecnologiche di derivazione internazionale. Il moderno "sistema di fattoria" comporterà un diverso assetto della mezzadria, dove le culture arboree, in particolare le viti e l'olivo, diventeranno fondamentali. E questo è il destino dell'agricoltura toscana, che da allora in poi si specializzerà nella produzione del vino e dell'olio».

## *I passaggi principali della storia del vino toscano raccontati in un'intervista dal professor Zeffiro Ciuffoletti*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.