

L'economia a difesa del territorio e del paesaggio

Antonella Anselmo, avvocato romano e stabile condirettore di GAZZETTA ambiente, sembra ritrovare, nei tre report, che si pubblicano in questa sezione, la sua vocazione di attenta studiosa del paesaggio e dei beni culturali, che ha caratterizzato fino ad oggi la sua produzione scientifica. Lo fa, in modo del tutto originale, da studiosa del vino e dei processi enologici. L'occasione, infatti, sono tre viaggi di studio, svolti nell'ambito del Bibenda Executive Master organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier, presso le migliori aziende nazionali di produzione del vino: la visita agli impianti, la degustazione e gli scambi di opinioni. Ma gli interventi, in particolare quelli di Antonella Anselmo, assumono, il più delle volte, un diverso sapore; gli approcci, anche quelli conviviali, colgono nel vino il diverso gusto di un'analisi di alta tradizione scientifica, che fa pensare con immediatezza ai saggi di Emilio Sereni sulla Storia del paesaggio agrario italiano (Bari, Laterza, 1961): le produzioni vinicole diventano tradizioni, studio della forma del territorio, ricerca del genius loci, strumenti di salvaguardia, tutela e valorizzazione del paesaggio e della cultura che esso esprime.

La coltivazione della vite, la ricerca e lo studio dei terreni adatti alle migliori qualità del vino, i modi di impianto e di cura dei filari creano un contesto paesaggistico e culturale in grado di dar vita ad uno sviluppo economico che trae linfa vitale proprio dalle caratteristiche tradizionali dei luoghi: la cura e la tutela del paesaggio e dei beni culturali prendono le mosse fondamentalmente da quello che c'è, dai beni e dalle buone pratiche tramandate da chi, da tempo immemorabile, si è insediato ed ha lavorato su quel territorio. La competitività ed il successo delle grandi case di vinificazione si sposano con un uso attento e ricercato delle caratteristiche e delle tradizioni della terra che fa crescere l'uva...

In realtà questo rapporto di interscambio essenziale tra attività umane e caratteri (anche "dinamici") del territorio sembra il fondamento ermeneutico più convincente dell'articolo 9 della Costituzione, posto sorprendentemente tra i principi fondamentali della Repubblica: "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione". L'idea di fare di questa

norma uno dei pilastri della nascente democrazia italiana nel Dopoguerra trova la sua ragion d'essere nel rispetto che un ordinamento giuridico civile deve a tutto ciò che ci viene tramandato dal passato, a quel che c'è in ciascun luogo e che lo fa riconoscere come tale. Le modifiche del territorio, il progresso, le innovazioni sono possibili e legittime, ma devono prendere le mosse ed assecondare le vocazioni tradizionali dei luoghi, coglierne, proprio nell'intento di farvi attecchire produttivamente il nuovo che avanza, gli accumuli di vita, di attività e di esperienze che quel sito hanno formato, in altre parole "rispettarne il dna". Tutto ciò crea lavoro, valorizza i beni comuni, diviene crescita economica e qualità della vita. È il principio antagonista del "mordi e fuggi" che sembra connotare alcune manifestazioni del Capitalismo, soprattutto finanziario; stabilità, tempo e continuità nel lavoro e nelle attività produttive, con un legame sempre più saldo tra il passato e il futuro. Sono proprio questi i temi essenziali toccati dalle lezioni di Antonella Anselmo sui vini nobili italiani: il vino "mordace" – antesignano delle bollicine dello Champagne francese – nelle colline moreniche di Franciacorta; il Chianti Classico della Conca d'oro e la sua complessa storia, intrecciata con la rivalità tra Siena e Firenze; la "pietra madre" che fa crescere le viti del Sassicaia a Bolgheri, paese d'infanzia di Giosuè Carducci. Tre grandi vini, tre territori e le genti che abitano e lavorano in quei luoghi, ognuno con i propri caratteri, le proprie difficoltà e successi e la propria cultura. La salvaguardia e tutela del paesaggio e dei beni culturali, tanto enfatizzata dai giuristi e dalle sentenze della Corte costituzionale, si intrecciano così, in questa esperienza di produzione del vino descritta nei tre saggi, con lo sviluppo e la crescita dei territori e con le speranze di sopravvivenza di un Paese messo in grado di resistere, solo in questo modo, alle ventate della globalizzazione.

I territori, i paesaggi e la cultura del vino

di Antonella Anselmo

Condirettore di GAZZETTA ambiente

L'interesse personale ed amatoriale per l'analisi organolettica e sensoriale del vino, sfociato nella frequentazione di un corso prestigioso sulla comunicazione del vino, quale è il *Bibenda Executive Master*, si trasforma nell'opportunità – a dire il vero del tutto inaspettata – di effettuare il viaggio, non solo in senso metaforico, attraverso paesaggi, cultura, storia ed aziende.

Il pretesto, o meglio il filo conduttore, la vite.

E così, attraverso la conoscenza diretta degli uomini e delle diverse realtà produttive, si comprende che uno dei comparti agricoli più importanti dell'economia italiana, rappresenti al contempo una delle chiavi di lettura più affidabili per descrivere i territori e scoprire che il nostro Paese è un bacino inesauribile di culture, tradizioni, storie, sperimentazioni, architetture e varietà naturali.

L'intreccio di questi fattori muta nel tempo, modella i paesaggi, a seconda dei luoghi e delle generazioni.

Al contempo questo dinamismo in continua evoluzione esprime la crescente tensione dell'uomo tra presente e futuro: la scommessa, quanto mai attuale oggi, di garantire un uso equilibrato e razionale del suolo, affinché non risulti pregiudicato alle generazioni future l'accesso alle risorse naturali, minacciate anche dai grandi cambiamenti climatici.

L'intento di chi scrive è dunque quello di condividere questo viaggio, che si snoda in svariate tappe attraverso i più significativi paesaggi vitivinicoli italiani, nella speranza di rendere tangibili, sia pur con le sole parole, un patrimonio culturale, di rilevanza anche immateriale, che purtroppo non sempre risulta adeguatamente conosciuto e valorizzato in tutte le sue complesse componenti.



Una costellazione dal nome Franciacorta

Nel cuore della Lombardia, abbandonati i grandi centri commerciali e le autostrade, si apre agli occhi del viaggiatore una piccola costellazione dal nome Franciacorta.

È questo al contempo un territorio, un vino ed un processo di vinificazione.

A forma di doppio anfiteatro morenico, formatosi durante le ultime ere glaciali, questa terra appare oggi tratteggiata con colori vivi da dolci colline, specchi d'acqua, torbiere, abbazie, borghi fortificati ed imponenti vette montuose.

Storia e contemporaneità convivono e modellano i paesaggi di quest'area della provincia bresciana, delimitata a oriente dalle colline moreniche e rocciose, a occidente dalla sponda sinistra dell'Oglio, a nord dal Lago d'Iseo, segnato dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche e dalle sue valli – la Val Camonica e la Val Trompia – e a sud dal Monte Orfano, che si innalza solitario sulla piana di origine alluvionale, quale ultima testimonianza del ritiro dei ghiacciai.

La speciale conformazione dell'area e la presenza del lago esercitano un'azione mitigatrice, aiutata dalle brezze provenienti dalle valli alpine. Questa interazione assicura un microclima ed una luminosità diffusa, ideali per la coltivazione della vite.

L'"allevamento" della vite, espressione frequentemente usata in questa terra, ha origini antichissime e si intreccia con le vicende storiche.

Una storia della vite in Franciacorta, a ben vedere, potrebbe rappresentare, in modo esemplare, "testimonianza" della civiltà del vino nei secoli.

Ampiamente documentata da Virgilio nelle *"Georgiche"* e da altri autori latini, la vite retica fu probabilmente presente già in epoca preistorica, considerato che le popolazioni della Val Camonica, oltre ad aver tracciato le note incisioni rupestri dichiarate Patrimonio Unesco dell'Umanità, hanno lasciato resti archeologici di vinaccioli.

Le tecniche di coltivazione diffuse in epoca romana furono gelosamente conservate dai monaci durante l'alto medioevo: il noto *Polittico*, atto datato intorno alla seconda metà del IX sec., documenta le prime bonifiche, i possedimenti e le coltivazioni operate nell'area dal monastero femminile benedettino di S. Salvatore, sito in Brescia, di origine longobarda, poi divenuto monastero di Santa Giulia, ed oggi imponente e significativa struttura museale della città.

All'epoca, la cerimonia sul vino, grazie anche all'influenza della cultura diffusa dai cluniacensi, aveva profondi significati liturgici e simbolici. Nel Monastero di S. Giulia, si desume dal Polittico, il rito pasquale si svolgeva *"davanti alla fontana del chiostro, al termine del quale le religiose si recavano in refettorio, dove il sacerdote leggeva e commentava il brano del vangelo relativo alla passione del Signore. L'ambiente era preparato sobriamente con tre lunghi tavoli ricoperti di tovaglie bianche, ricamate in modo raffinato, intorno a cui le religiose prendevano posto nel modo solito. La badessa allora ordinava di portare due brocche di vetro contenenti una porzione di acqua e miele e del vino puro color vermiglio come il sangue del Signore; aiutata dalla priora e da un'altra suora anziana, lei stessa versava poi le due bevande nei bicchieri delle consorelle, le quali le baciavano la mano quando mesceva il vino. Solo dopo che tutte le monache avevano bevuto, la priora ne offriva anche alla badessa che ripeteva umilmente il gesto del bacio della mano; terminata la distribuzione di acqua e vino alle sorelle, si dava da bere ai chierici per poi tornare in silenzio processionalmente verso la chiesa abbaziale di San Salvatore"*.

All'epoca della fondazione del monastero di S. Giulia risale anche la prima "zonazione", atteso che fin dall'origine la comunità monacale aveva distribuito le colture a seconda della collocazione e della natura dei terreni; nel caso della vite le vigne più redditizie risultavano concentrate nell'area collinare della Franciacorta e delle chiusure o *curtae* cittadine, zone particolarmente 'vocate' alla viticoltura. In queste stesse aree, tra l' XI e il XIII secolo, si ebbe un forte ampliamento delle superfici vitate con l'introduzione precoce e la selezione di nuovi vitigni rispetto a quelli tradizionali; si sviluppava così una produzione di qualità che consentiva al cenobio cittadino di ottenere uve, mosto e vino, non solo per le sue necessità interne, ma anche da destinare al mercato.

Il vino, con l'avvento dell'età comunale, da simbolo liturgico-religioso, diviene dunque bene essenziale di consumo e fonte di reddito, indice di una crescente cultura commerciale, come documentato negli Statuti bresciani del XIII sec.

In questo contesto di fioritura socio-economica gli enti monastici esercitavano ancora il diritto di pedaggio legato al commercio del vino.

E proprio il legame tra la vitivinicoltura ed i commerci è presumibilmente all'origine del termine Franciacorta o *Franzacurta*, attestato per la prima volta in un documento bresciano del 1227: "corti franche" erano i territori esenti dai dazi dovuti al Vescovo di Brescia per il trasporto delle merci, in cambio dell'approvvigionamento del ferro e dei marmi della Val Camonica.

Le alterne vicende e la frequente instabilità politica segnano il diverso alternarsi della fioritura delle varie attività agricole: basti ricordare le lotte tra guelfi e ghibellini, l'esilio dantesco, le calate di Federico Barbarossa che devastò anche le vigne – simbolo di ricchezza e fonte di reddito – e poi le dominazioni dei Malatesta, dei Visconti ed infine della Serenissima.

Frattempo varia la forma dei paesaggi agricoli: nella coltivazione della vite all'alberata si aggiungono altre tecniche, quali la piantana e la pergola.

Sul finire del 1500 è Andrea Bacci, nella sua *De naturali vinorum historia* ad indicare i vitigni più diffusi in Franciacorta: il Groppello, presumibilmente introdotto dai Franchi, e la Sclava.

È certo che il paesaggio agrario del passato doveva essere certamente ricco e composito: viti, olivi ed alberi da frutto convivevano con cereali ed ampie estensioni boschive, in prevalenza castagneti e lecceti.

Ed anche la presenza delle "bollicine" è rinvenibile nella storia della civiltà del vino, se si ha riguardo all'acceso dibattito medico sulle virtù e sulla farmacopea di epoca post-rinascimentale, animato da Francesco Scacchi, *De Salubri potu dissertatio* (1622), Baldassare Pisanelli, *Trattato de' cibi e del bere* (1611), e dal già menzionato Andrea Bacci.

Il che documenta come le origini del metodo classico siano ascrivibili alla cultura italiana già in epoca anteriore alla ricetta dell'abate Dom Perignon.

E proprio nell'ambiente bresciano – terra di vini "piccanti" – si svilupparono le ricerche di Girolamo Conforti.

Nel suo "*Libellus de vino mordaci*", dato alle stampe nel 1570, l'Autore prende in considerazione gli effetti prodotti sul corpo umano dal consumo di vino frizzante. La sua cultura, formatasi su aristotelismo e platonismo, in base ai quali il gusto prevale sugli altri sensi, lo porta a dedicare una lunga digressione sull'origine e classificazione dei "sapori" del vino. Seguono una serie di passaggi per definire il 'calore' naturale dei frutti come l'uva, ed il conseguente 'calore' acquisito dal vino. L'affermazione che il vino sia il più potente corroborante per il corpo umano, rispecchia l'opinione rinascimentale prevalente sul vino, anche se la conclusione prudente del Conforti, che reputa il vino frizzante potenzialmente responsabile di malattie e scompensi fisici, si pone su di un piano sostanzialmente nuovo.

In realtà l'auspicio alla moderazione nel consumo di vino non è dovuta a considerazioni di natura etica, bensì al principio elementare della conservazione della salute del corpo, in un'epoca in cui l'ubriachezza era classificata come malattia "sociale".

Vi è anche una narrazione letteraria del paesaggio franciacortino. Tra tutte, le preziose parole di George Sand: "...I suoi dintorni sono belli e freschi come una egloga di Virgilio..".

Bottiglie di Franciacorta nel periodo della rifermentazione, sistemate sui pupitre per il remuage. Questa fase della rifermentazione in bottiglia, indotta dall'aggiunta di zuccheri e lieviti, è fondamentale nel processo di produzione del Franciacorta denominato "Metodo classico".

(Foto di Marco Lori, www.marcoloriphot.com).





Una meravigliosa distesa
di viti nel territorio della
Franciacorta.
(Foto di Marco Lori,
www.marcoloripho.com).



Fin qui la Storia, che gradatamente entra nella Contemporaneità, mutando anche i paesaggi agrari, minacciati da una crescente industrializzazione.

Fu probabilmente il Conforti, con le sue descrizioni sul vino “*dal sapore piccante o mordace che non seccavano il palato, come i vini acerbi e austeri, e che non rendevano la lingua molle come i vini dolci*”, unitamente alla gloriosa storia del metodo Moët & Chandon, ad ispirare il gran ritorno delle “bollicine” in Franciacorta.

Nel 1961 il giovane enologo Franco Ziliani, chiamato da Giulio Berlucchi nella sua prestigiosa azienda in Franciacorta, avvia un periodo di sperimentazione che è all'origine della produzione spumantistica della regione.

Nel 1967 la Franciacorta è una Doc che interessa vini bianchi, rossi, fermi e frizzanti. Ma è tra la fine degli anni Sessanta e gli inizi degli anni Settanta, con la diffusione dei nuovi impianti di uve *chardonnay*, *pinot blanc* e *pinot noir*, con forme di allevamento a spalliera alta quale il Sylvoz o il Casarsa, che vengono poste le basi di quello che è stato definito il “Rinascimento” dell'enologia italiana, dal quale deriva, in seguito, la nascita del Consorzio, con funzioni di tutela autodisciplina e vigilanza, il marchio Franciacorta, l'elaborazione dei vari Disciplinari e la Docg.

Nel 1993 il nuovo disciplinare di produzione impone come metodo di spumantizzazione esclusivamente la naturale rifermentazione in bottiglia: si elimina nella designazione la dizione metodo classico ed è introdotto l'obbligo della elaborazione solo nella zona di produzione delle uve. Frattanto mutano ancora le tecniche di viticoltura: si diffondono impianti più fitti, con un numero di ceppi ad ettaro di almeno 4000-5000 piante, con viti di ridotto sviluppo vegetativo e contenuta produzione a ceppo. Da allora la strategia di impianto si è consolidata verso questa tendenza, passando anche per esperienze di densità estreme quali le 10.000 viti ad ettaro. La ricerca di metodi volti a ridurre la carica di gemme per ettaro e ad incrementare la competizione radicale consente di ridurre fortemente la produzione complessiva a vantaggio di una sempre maggiore qualità del frutto.

A metà degli anni Novanta il nuovo disciplinare vieta il termine “vino spumante” e la citazione del metodo di produzione; impone rese inferiori a 10 tonnellate di uva e a 65 ettolitri di vino massimo per ettaro; completa la gamma tipologica con l'introduzione del *Demisec*.

Il marchio consortile diventa l'unico logo d'identificazione del Franciacorta Docg, il primo *brut* italiano ottenuto con la lenta rifermentazione in bottiglia ad avere l'alto riconoscimento di “garantita”.

Negli stessi anni, per ovviare alle contestazioni sull'uso del termine *Crémant* da parte dei produttori francesi, viene registrato il marchio Satèn, utilizzabile solo dai membri del Consorzio e riferibile al Franciacorta *brut* che vede l'utilizzo esclusivamente di uve bianche (*chardonnay* in prevalenza e *pinot* bianco). Si tratta di un vino caratterizzato da una minore pressione in bottiglia, rispetto agli altri Franciacorta, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa.

Il disciplinare attualmente in vigore contempla dunque le seguenti tipologie di Docg: Franciacorta, Franciacorta Satèn, Rosé, Millesimato e Riserva.

Inoltre, per le vendemmie dal 2012 al 2015, è stabilito che le rese massime di uva in vino classificabile Docg Franciacorta sia pari a 9,5 t/ha, con una resa di pressatura al 60%. La parte residua della produzione, sia pur contingentata, può essere destinata alla Doc Curtafranca alla Igt Sebino o a vino non classificato.

Con l'entrata in vigore del nuovo regolamento comunitario sulla designazione in etichetta, con decorrenza dal 1° agosto 2003, al Franciacorta è confermata la possibilità di utilizzare la sola parola “Franciacorta” senza altra aggiunta (quale la menzione

specifica tradizionale Docg). Un grande riconoscimento in ambito europeo, considerato che solo dieci denominazioni godono di tale privilegio e tra queste solo tre sono i prodotti ottenuti da rifermentazione in bottiglia: il Cava, lo Champagne e il Franciacorta.

Significativa è poi l'esperienza della zonazione viticola ed enologica in questo territorio che, agli inizi degli anni Novanta, il Consorzio commissiona alla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano.

Inizialmente lo studio coinvolge circa 150 vigneti, sottoposti ad analisi del suolo, dei fattori climatici, del fogliame, delle uve e della qualità dei vini di specifica provenienza. Sulla base degli esiti di tale studio viene dunque elaborato il "metodo franciacorta", con i tempi assai lunghi di rifermentazione in bottiglia: almeno 18 mesi, aumentati a 30 per i millesimati e a 60 per le riserve.

Viene poi resa nota la prima mappatura sperimentale della maturazione dei vigneti Docg prodotta con dati multispettrali aerorilevati. Le mappe satellitari dei vigneti, tematizzate in funzione del vigore, vengono utilizzate anche per prove di concimazioni a dosi variabili. Complessivamente risulta una varietà di caratteristiche pedopaesaggistiche che si traduce in sei unità di paesaggio, corrispondenti alle rispettive zone geologiche, e ben quattro tipi di suoli: fluvioglaciali, morenici, morenici sottili, depositi fini. L'uso dei rilievi satellitari multispettrali e gli esiti della zonazione consentono la valutazione su larga scala delle caratteristiche quali/quantitative delle produzioni franciacortine.

Dati fondamentali per la conoscenza dei vini base prodotti da ciascuna vigna, le cui caratteristiche sono alla base delle scelte di assemblaggio operate dall'enologo in cantina: ed è questa certamente la fase più delicata nella creazione dei profili sensoriali e dello stile di ogni Franciacorta, caratterizzato da un complesso variabile di note speziate-vegetali associate ad alta complessità.

Spiccano allora l'"individualità" e il "riconoscimento" di questi vini, come ben descritto da Veronelli.

La Franciacorta è anche una costellazione di vari produttori, che pur uniti in Consorzio, manifestano la libertà di interpretare stili, pratiche e filosofie del territorio di appartenenza. Tra i tanti, tutti eccellenti, meritano particolare attenzione le aziende che hanno accompagnato la crescita del territorio e il consolidarsi della sua vocazione vitivinicola.

L'Azienda Cà del Bosco, animata dall'esuberanza contagiosa e dal carattere solare, generoso ed ospitale di Maurizio Zanella, modella il paesaggio fondendo naturalezza, linee architettoniche ed opere d'arte in un *continuum* di dolci curve. Una sintesi creativa di armonia degli spazi, da suggestioni zen. Lo stile dei vini è annunciato dall'imponente portone d'ingresso, il Cancellone Solare, scultura in bronzo ed anima di acciaio di Arnaldo Pomodoro che, non a caso, scrive: "il Franciacorta è una stella del firmamento, anzi un sole caldo e ricco che irradia energia, piacere, vita".

Una convinta sostenibilità ambientale e gestione integrata in vigna, con attenzione ai limiti di emissione della CO₂, seguita dalla più avanzata tecnologia in cantina: idromassaggio dei grappoli, pressature senza ossigeno, controlli microbiologici, rigorosa limitazione dell'uso della solforosa, adeguatamente riportata in etichetta, come segno di scrupolosa attenzione per il consumatore.

Nel cuore della cantina è conservata la suggestiva cripta, dove si affinano i Franciacorta, vini dalla personalità e dalle note calde e fruttate inconfondibili: dalla *Cuvée Prestige* alla *Cuvée Annamaria Clementi*, dedicata alla madre di Maurizio Zanella vera ispiratrice della fondazione dell'azienda.



Altra Azienda fondamentale, altro stile, non meno incisivo e forte, è quello di Vittorio Moretti.

Con la sua *holding*, Terra Moretti, a struttura familiare, Vittorio Moretti, affiancato da donne validissime e di grande personalità, contribuisce in maniera determinante allo sviluppo articolato del territorio di Franciacorta secondo criteri ecosostenibili e di qualità.

L'Azienda, discretamente celata dai boschi circostanti, si trova nella sommità di una collina di Erbusco da cui si domina la vista sul lago d'Iseo e sul Monte Guglielmo, o Gölem. Uno stile quasi introspettivo, capace di ascoltare e contemplare il paesaggio franciacortino.

L'incontro di Moretti con l'enologo Mattia Vezzola segna una fusione di pensiero, idee e filosofie volte ad ascoltare il territorio e ad esaltare le "energie" che esprime.

In vigna l'idea di fondo è la cura attenta nella lavorazione dei terreni, la perizia nelle potature, il diffuso ricorso alle pratiche del "sovescio", il rispetto della biodiversità della vigna, intesa come corpo vivente ed ecosistema.



In alcune vigne sono in corso sperimentazioni di biodinamica.

La ricerca continua della giusta maturazione del frutto, destinato ad una soffice pigiatura è testimoniata dalla grande pressa Marmonier del 1977.

La visita in cantina, se si ha il privilegio di essere accompagnati da Vezzola, è un percorso unico, dal sapore quasi iniziatico, in una struttura architettonica complessa ed affascinante che si ramifica nel ventre della terra, custode delle preziosi botti e bottiglie in affinamento. Un percorso volto a scoprire il valore dell'uomo al centro di un processo produttivo antico, fondato sul rispetto della natura e del tempo.

Ed il tempo è il grande protagonista che regna sovrano in questi spazi, a regolare la lenta rifermentazione in bottiglia.

Ascoltare Vezzola, autentico *chef de cave*, che illustra le sue ricerche continue nell'assemblaggio verso la *cuvée*, mentre crea il gusto assoluto e quella rara espressione di equilibrio tra linee morbide e fresche dei vini base, tra caratteri femminili e vigore, è testimonianza del valore dell'opera: autentica espressione artistica, in quanto tale, unica e irripetibile.

I vigneti di Bellavista dove sullo sfondo si può intravedere il Lago di Iseo e il Monte Guglielmo innevato, nelle Prealpi Bresciane e Gardesane. (Foto di Marco Lori, www.marcoloripho.com).

Chianti Classico del territorio di Panzano

La "Conca d'Oro", cuore del Chianti Classico

Nel cuore del Chianti Classico, più precisamente nel territorio del Comune di Panzano, a cavallo tra le province di Siena e Firenze, si trova una delle più importanti aree vitivinicole d'Italia, la "Conca d'Oro".

Qui si intrecciano, in uno straordinario abbraccio, natura, storia, e cultura.

Questa splendida, luminosa vallata, al centro di aree più aspre e montuose della Toscana, tra i Monti del Chianti e gli Appennini Toscani, presenta caratteristiche pedoclimatiche del tutto peculiari.

Una privilegiata esposizione al sole, ma anche rilevanti escursioni termiche condizionate dai venti freddi del nord, una vicinanza ad aree boschive, con scarsissime presenze antropiche.

Collocata tra i bacini dell'Ombrone e dell'Arno, dell'Elsa e della Pesa, presenta un clima temperato, arricchito dall'umidità dei boschi circostanti.

I suoli, prevalentemente argillosi e calcarei, risalgono per lo più ai periodi cretaceo ed eocenico. Questi sono costituiti da galestro, termine toscano che significa "pietra formata da argilla e carbonato di calce, che esposta all'aria, raramente si sfalda". Dunque, una terra compatta, tenace, quasi una roccia argillosa, vocata in special modo per la coltivazione del Sangiovese.

Le coltivazioni tradizionali sono, oltre la vite, l'olivo ed i cereali, coltivate attraverso le quali, nel tempo, si è modellato il paesaggio agrario e si è caratterizzata l'agronomia.

Fino alle riforme agrarie della seconda metà del 1900, la conduzione dei fondi avveniva tipicamente con il sistema della mezzadria classica toscana: divisione dei prodotti e delle spese, a perfetta metà, tra proprietari terrieri e coloni.

L'unità colturale era il podere: più poderi costituivano una fattoria.

Nella Relazione del 1773 di Pietro Leopoldo I Gran Duca di Toscana, redatta durante la visita nella sua "Provincia del Chianti", viene

descritta minuziosamente la conduzione agraria e l'autosufficienza di ogni singolo podere: *"Ogni podere ha di tutto, tutto coltiva, tutto raccoglie benché in poca quantità: viti, ulivi, frutta d'ogni sorte, quercie ghiandifere, stipa, quante altre piante, sementa di grano che per lo più vuol essere grano duro, grano grosso, grano gentile, civitella, fave, scandella, vecciati, cicorie d'ogni sorta, ma più di tutto lenticchie e ceci nei lavori nuovi o negli scassati, lino miele saporitissimo. Quanto al bestiame manzi da lavoro, somare per i trasporti, pecore, animali vari e qualche mulo"*.¹

Una testimonianza importante di autosufficienza socio-economica che oggi, con tutte le varianti della contemporaneità, si pone come fonte d'ispirazione per nuovi modelli gestionali del territorio, improntati su linee di sviluppo ecosostenibile e di biodiversità.

La coltivazione della vite nel Chianti: una lunga Storia

I primi insediamenti umani nei luoghi, invero circoscritti nella zona alta della Pieve di San Leonino, che sovrasta e domina la Conca d'Oro, risalgono al popolo etrusco e si collocano temporalmente nel periodo compreso tra il V e il III sec. a.c. La viticoltura era già ampiamente diffusa tra gli Etruschi, esperti agricoltori, che nel Chianti operarono i primi disboscamenti per ampliare i terreni da coltivare a vite, tanto da dare il



Il nuovo logo dello storico marchio Gallo Nero del Consorzio Chianti Classico.

¹ Descrizione del Chianti, Biblioteca Moreniana, Firenze, Ms Palagi n. 67, inserto 4, cc. 37r. - 42r, Moreni, 29 s.d., in *La Provincia Del Chianti*, Carlo Baldini, Vol. XXI, 72.

nome alla regione, se è vero che il termine Chianti deriva dall'etrusco *Klante* (o *Klan* o *Clante*), nome gentilizio etrusco rinvenibile in molte epigrafi².

Le viti venivano fatte crescere sul tronco di un albero ad alto fusto, un acero, un olmo, o un frassino: la vite accoppiata all'albero era indicata in lingua etrusca "ataison".

Diffusa era anche la presenza in vigna del "sorbo", albero da frutto della famiglia delle Rosacee, che oggi è il nome di un'importante *Cru* della Conca d'Oro, menzionato in etichetta. Questa tradizione – di legame con l'acero o "loppo" – resiste fino ai moderni vigneti specializzati.

Inoltre, fino a metà del 1900, le viti venivano impiantate a terrazzamenti a "cavalpoggio", seguendo la disposizione naturale del terreno.

Verso gli anni Sessanta si diffuse l'impianto di filari perpendicolari alla collina, a "ritocchino".

Questa tecnica colturale, certamente favorevole alla meccanizzazione, ha tuttavia creato ingenti danni al paesaggio e all'integrità idrogeologica dei terreni, che risultavano maggiormente esposti al rischio di erosioni. Per tali ragioni la successiva evoluzione della viticoltura si è orientata verso l'adozione del sistema intermedio dell'"intraverso", ossia nella disposizione trasversale dei filari, realizzata assecondando le curve naturali del terreno.

Successivamente agli Etruschi, anche i Romani, che pur prediligevano i vini più zuccherini del Meridione, continuarono ad impiantare vigne nel Chianti.

Plinio il Vecchio, nella sua *Historia Naturalis* del I Secolo d.C., descrive diversi vitigni provenienti da questa regione ed afferma che "nessun'altra terra più dell'Etruria gode della vite".

I contadini romani ben conoscevano le tecniche di potatura della vite, di concimazione dei terreni, e contribuirono dunque a potenziare e diffondere le buone pratiche enologiche in tutta la Toscana.

Durante il Medioevo, grazie anche alla cura dei monaci delle abbazie e delle pievi, furono costantemente conservate e sviluppate le conoscenze e le pratiche di coltivazione della vite. La diffusione della conoscenza del vino del Chianti in tutta la Toscana ed oltre, è certamente amplificata dallo sviluppo dei commerci e dei "mercatali", primo tra tutti quello di Greve.

La Repubblica fiorentina nel 1248 cambia le leghe ecclesiastiche e di struttura solidaristica, in leghe militari e dunque di ordinamento civile.

Sulla base della medesima suddivisione religiosa-amministrativa della Chiesa, si formano le tre leghe militari del Chianti: Lega di Chianti, Lega di Val di Greve e Lega di Val di Cintoia e Val di Robbia che spezzano l'unicità territoriale e storica della Regione³.

² Fabbretti, *Glossario Italicum*, 1862.

³ Il "Catalogo Vaticano delle Chiese del 1272, che suddivide le comunità per Pievi, già annovera il popolo di Panzano, plebes Pansiani, Vulgo Panzano. A metà del 1500, per effetto della suddivisione in Leghe per scopi militari in cui era organizzata la Repubblica Fiorentina, Panzano, S. Leonino e S. Maria, sono comprese entro la Lega di Val di Greve, e dunque della Podesteria di Val di Greve. L'annessione di Panzano a Firenze è comunque legata alle vicende dei Firdolfi, all'invasione del Chianti da parte degli Aragonesi a metà del '400, e alle contese tra Siena e Firenze che insediò al Castello di Panzano il Commissario della Repubblica, incaricato di informare la città sull'andamento della guerra. La leggenda narra di una sfida tra Firenze e Siena per delimitare gli esatti confini dei propri territori. Al canto del gallo un cavaliere sarebbe partito da Firenze ed un'altro da Siena: al punto d'incontro si sarebbe segnato il confine tra i rispettivi territori. Siena scelse un gallo nero bello e nutrito, mentre Firenze assegnò i propri destini ad un gallo nero, emaciato e affamato. All'alba del giorno della sfida cantò per primo il gallo dei Fiorentini che diede vantaggio al Cavaliere di Firenze che riuscì ad arrivare a Panzano, ampliando i confini del rispettivo dominio". Dal racconto orale di Giovanni Manetti, nel corso della visita alla Tenuta Fontodi.



Panorama di Panzano in
Chianti
(Fonte: Wikimedia Commons).



L'identificazione culturale di un Chianti enologico, di consolidata e chiara fama, risale certamente al Rinascimento italiano.

Il Vasari nel 1547 lascia infatti un dipinto, in uno dei cassettoni del soffitto del Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio di Firenze ove, su uno scudo tenuto da un bel giovane, il Chianti è rappresentato da un gallo nero in campo giallo e accompagnato dalla scritta, in caratteri d'oro, "Ager Clantius et Eius Oppida"⁴.

Vicissitudini di un vitigno tradizionale e di un grande marchio

La storia del Chianti vitivinicolo s'intreccia inevitabilmente con la storia di un vitigno tradizionale quale è il Sangiovese.

La prima menzione di questo vitigno si riscontra nell'opera di Giovan Vettorico Soderini (1600) nel suo trattato sulla viticoltura in Toscana, sotto il nome di "Sangiogheto": il Sangiogheto, aspro a mangiare, ma sugoso e pienissimo di vino".

La leggenda vuole che il termine Sangiovese derivi dal latino *sanguis jovis*, sangue di Giove, e che fu dato probabilmente dai monaci di Santarcangelo di Romagna, in onore del Monte Giove, vicino Rimini.

Le più recenti ricerche sul DNA⁵ di questo vitigno suggeriscono che la sua origine scaturirebbe da un incrocio tra il Cilieggiolo⁶ e il Calabrese di Montenuovo, un vitigno alquanto misterioso, di cui si sono trovate testimonianze a Montenuovo, vicino al Lago d'Averno nei Campi Flegrei. Probabilmente si tratta di un vitigno meridionale, imparentato con il Magliocco Dolce e con il Nerello Mascalese⁷.

Secondo altri Autori il Sangiovese era già coltivato dagli etruschi ed era un vitigno selvatico, che fu poi domesticato⁸.

Vi sono più biotipi e cloni diversi del Sangiovese, uno toscano, ad acino grosso ed uno della Romagna.

In verità studi sui diversi cloni risalenti agli anni Novanta, in particolari quelli del Consorzio Chianti Classico, hanno accertato che parte dei vitigni impianti in Toscana tra il 1960 e il 1980 (R 24 e T 19), originavano dall'Emilia Romagna.

È indubbio che il Sangiovese, pur diffuso in tutta l'Italia centrale, esprima al meglio le sue potenzialità proprio nel Chianti, interpretando pienamente le varieguate caratteristiche dei terreni. Offre sensazioni floreali con terreni arenari, note di tabacco con terreni tufacei, aromi di frutto di bosco con terreni calcarei. Caratteristica organolettica costante è il sentore di viola e mammola. Il Sangiovese si definisce comunque un vitigno molto difficile, sensibile ai fattori esterni, come il terreno ed il clima, e presenta una maturazione tardiva e abbastanza discontinua, che lo espone alle variabili di autunni molto piovosi. Basti pensare alle annate 1992 e 2002, la cui produzione fu gravemente compromessa dalle piogge continue durante la vendem-

4 Giorgio Vasari, *I ragionamenti e le lettere*, 1882, Sansoni, Firenze p. 203 ss. Ragionamento fra il Principe Francesco De' Medici e il Vasari: "Principe: Venite all'altro quadro che li seguita di sopra, dove io veggo scritto 'Ager Clantius et eius oppida': Vasari: Questo, Signore, è il Chianti con il fiume della Pesa e dell'Elsa con i corni pieni di frutti ed hanno ai piedi un Bacco di età più matura per i vini eccellenti di quel paese e nel lontano ho ritratto la Castellina, Radda e il Brolio colle insegne loro; l'Arme nello scudo tenuto da quel giovane, che rappresenta il Chianti, è un Gallo Nero in Campo Giallo".

5 Ancis Robinson, *Wine Grapes*, Allene Lane, 2012.

6 Vouillamoz J. F., Imazio, S., Stefanini, M., Scienza, A., Grandi M.S., "Relazioni genetiche del Sangiovese", Proceedings of the II International Symposium on sangiovese, Firenze Italy, 17-18, Novembre 2004.

7 Vouillamoz J. F., Monaco, A., Costantini, L., Zambanini, J., Stefanini, M., Scienza, A., Grandi, M.S., "Il Sangiovese è per metà figlio del Calabrese di Montenuovo", *L'Informatore Agrario*, LXIV, 5, 59-61.

8 Di Vecchi Staraz ed altri, *Studio sulle relazioni genetiche tra viti selvatiche e coltivate in Toscana*, Proceedings of the II International Symposium on sangiovese, Firenze Italy, 17-18, Novembre 2004; Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura.

ma. Esposizione e altitudine d'impianto risultano fattori di estrema importanza per ottenere vini di qualità e di buon equilibrio tra freschezza, tannicità e alcolicità.

La sfida per i vignaioli è dunque quella di garantire, anno dopo anno, una giusta maturazione dei tannini e di ridurre al contempo la componente acida.

Il primo riconoscimento giuridico e di tutela che sancisce un legame tra la vitivinicoltura e il Chianti risale al 1716 allorché il granduca Cosimo III emanò un bando con il quale definì i confini del Chianti vinicolo e l'indicazione delle zone particolarmente vocate alla produzione del vino. Nei primi dell'800 tuttavia la produzione risentì di una certa contrazione nello smercio, dovuta alla maggiore propensione del mercato europeo per i vini francesi.

Nella seconda metà del secolo, il Barone Bettino Ricasoli, proprietario del Castello di Brolio, riqualificò il vino, stabilendo – dopo attenti studi – le caratteristiche del blend già in uso e che doveva essere costituito da Sangiovese (7/10), Canaiolo e Colorino (2/10), con aggiunta di vitigni a bacca bianca come la Malvasia del Chianti e il Trebbiano Toscano (1/10). Tradizionalmente l'enologia del Chianti era anche caratterizzata dal governo.⁹ Tale pratica consisteva nell'aggiungere al vino, per lo più in novembre, una certa quantità di mosto unito alle rispettive bucce, ottenuto dalla pigiatura di uve scelte e lasciate appassire. Tale aggiunta provocava una nuova fermentazione con formazione di anidride carbonica che conferiva il carattere frizzante ai vini giovani, i quali risultavano più limpidi, fragranti e armonici in bocca.

Il governo era tuttavia riservato ai vini da bere entro il primo anno di vita, mentre i vini Chianti di più alta qualità erano quelli da invecchiamento.

Quando, a fine Ottocento, vi fu l'attacco della fillossera in tutta Europa, la regione chiantigiana fu colpita in ritardo e questo consentì un indubbio vantaggio commerciale sul mercato nazionale ed europeo, tanto da far identificare il Chianti come il vino italiano di maggiore qualità.

La fama e il successo commerciale del Chianti, verso i mercati europei ed americani, portarono tuttavia ad una estensione dell'uso del marchio anche per vini provenienti da zone estranee al Chianti geografico e vinicolo¹⁰. Questa inflazione dell'uso del marchio su prodotti indubbiamente disomogenei per qualità e provenienza, portò alcuni produttori chiantigiani a dar vita, nel 1924, al "Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca di origine".

Tale "orgia" del marchio, in pieno regime di autarchia e per ragioni di sostegno all'economia nazionale, fu recepita dal Decreto del 31 luglio 1932¹¹, definito dai produttori chiantigiani "decreto ingannapopoli".

Con tale provvedimento normativo fu individuato un Chianti enologico, ai soli effetti di produzione generica di vino toscano, con suddivisione in sette zone, ancor oggi presenti nelle attuali denominazioni: Chianti Classico, Chianti Rufina, Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colli Pisani, Chianti Colli Pistoiesi (Carmignano e artimino); Chianti Colli Senesi.

Nel 1967 giunse la Doc e nel 1984 fu creata la Docg riservata ai vini di gran pregio. Nel 1996 furono riconosciute due distinte Docg: Chianti e Chianti Classico. Quest'ultimo comprendeva esclusivamente la parte storica: tutte quelle colline che si esten-

⁹ Enciclopedia Italiana – Istituto Giovanni Treccani – Vol. IX, 990-91, 1931, Chianti (A.T., 24- 25- 26).

¹⁰ *È poi cosa nota come navi cisterna partite piene di acqua dall'Italia, giungevano nelle Americhe piene di vino. Durante il viaggio anilina, zucchero e polvere di giaggiolo avevano provveduto a cambiarla in vino...Chianti, perfino col caratteristico sapore e profumo di 'mammolo', per opera della polvere di giaggiolo*. Carlo Baldini, op.cit. 60 e ss..

¹¹ G.U. 9/9/1932.



Una suggestiva immagine che evoca profumi atavici. (Foto di Marco Lori, www.marcoloripho.com).

dono a sud di Firenze e continuano ininterrottamente fino a Siena e che comprendono i Comuni di Castellina, Gaiole, Greve e Radda e parte di quelli di San Casciano, Tavarnelle, Barberino Val d'Elsa Poggibonsi e Castelnuovo Berardenga.

Con successivo D.M. 16 maggio 2002 viene ulteriormente modificato il disciplinare del Chianti Classico. In particolare si dispone che per i nuovi impianti dei vigneti, la densità minima dei ceppi ad ettaro deve essere di 3.350 ceppi. La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di q.li 75 e la resa media per ceppo non può essere in alcun caso superiore a kg. 3.

Il paradosso fu che proprio i disciplinari, astrattamente concepiti a tutela della qualità e tipicità del prodotto enologico, furono di ostacolo al raggiungimento di tali obiettivi. Il disciplinare del 1967, che ammetteva il ricorso di uvaggi a bacca bianca fino al 30%, consentiva di fatto la produzione di un Chianti pallido e troppo spesso rinforzato da rossi importati dall'Italia meridionale.

L'alternativa che si pose fu allora di cambiare il disciplinare ovvero di uscire dalla Doc¹². L'eccellente Tignanello degli Antinori, immesso in commercio a partire dal 1975, segnò una svolta culturale e ideologica, ben presto seguita anche dai Carmignano. Successivamente gli Antinori introdussero anche il Solaia, che invertiva la proporzione tra *cabernet* e *sangiovese*.

Grazie anche ad investimenti stranieri e al riconoscimento della critica statunitense, nel giro di pochi anni quasi tutte le fattorie e le tenute del Chianti Classico conver-

¹² Hugh Johnson e Jancis Robinson, *Atlante mondiale dei vini*, Mondadori, 2001, p. 180.

tirano la produzione verso i *Supertuscan* – venduti inizialmente come vino da tavola, non senza spirito provocatorio, e poi assegnati alla categoria IGT – e contraddistinti da uno stile eccellente, apprezzato in special modo dai mercati americani.

Furono proprio questi vini “ribelli” a consentire la ricerca di cloni di Sangiovese di migliore qualità e tradizione, capaci di valorizzare tipicità e originalità del Chianti Classico. Attualmente il Chianti Classico, grazie anche agli adeguamenti dei già menzionati e più recenti Disciplinari, è un vino importante, ottenuto da una quota notevole del migliore Sangiovese (dall’80% al 100 %), invecchiato in botti di rovere grandi o piccole, capaci di invecchiare anche oltre i dieci anni.

Gli altri vitigni consentiti nel Chianti Classico sono i tradizionali Canaiolo e Colorino, e gli internazionali Cabernet e Merlot.

Dal 2006 sono state bandite le uve a bacca bianca.

La Docg Chianti Classico è contraddistinta dal marchio obbligatorio ed esclusivo del Gallo Nero, con indicazione Chianti Classico.

Detto marchio deve comparire nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato prevista dalla vigente disciplina normativa.

È altresì riconosciuta ai confezionatori la facoltà di apporre separatamente il marchio Gallo Nero, stampato e distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela vino Chianti Classico, sul collo della bottiglia. Per tale Docg è altresì consentita la menzione “vigna”, sempre seguita dal corrispondente toponimo, se conforme alle indicazioni specifiche del disciplinare.

Fontodi: interpretazione di un terroir, tra amore, tradizione e innovazione

In piena fase di “ribellione” dei produttori si avvia una nuova stagione della Tenuta Fontodi, proprietaria di gran parte dei poderi e delle vigne della Conca d’Oro. Grazie alla felice condivisione di spirito e d’intenti tra il proprietario Giovanni Manetti e il grande enologo Franco Bernabei, sul finire degli anni Settanta si pongono le basi verso la conversione ecosostenibile e biologica dell’Azienda.

Ogni fase della produzione, dalla coltivazione in vigna alla vinificazione in cantina fino all’imbottigliamento, è concepita esclusivamente all’interno del circuito produttivo aziendale.

Giovanni Manetti, ispirandosi dichiaratamente, seppur non totalmente, ai principi della biodinamica di Rudolf Steiner, estende la concezione della vigna – intesa come organismo vitale ed autosufficiente – all’intera Azienda, organizzata nelle forme economico giuridiche di media “impresa”, di proprietà familiare.

Sono questi i principali elementi di una pratica virtuosa e coerente dei principi di sviluppo ecosostenibile: impiego di personale stabile e non stagionale, accurate vendemmie e selezioni manuali, cura dei dettagli ed estrema perizia nelle potature, utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione per il compostaggio dei terreni e lo smaltimento interno, coesistenza di più colture utilizzate come fattori di equilibrio della crescita vegetativa, ossigenazione, nutrimento e drenaggio dei terreni, difesa idrogeologica dei suoli e delle risorse naturali, allevamento di bovi di razza chianina come parte integrante dell’ecosistema aziendale – inteso come organismo vitale ed autosufficiente – ripudio della chimica sia in vigna che in cantina.

A questo si aggiungano un sapiente restauro dei casali della Conca d’Oro, secondo le tipologie tradizionali architettoniche e di uso dei materiali toscani, destinati a ricettività turistico-enologica, e la realizzazione delle architetture contemporanee della cantina, nel rispetto della piena compatibilità con i valori identitari del paesaggio chiantigiano. I principi ispiratori della Tenuta Fontodi sono chiaramente volti a valorizzare un carattere identitario tra terra, vino e uomo.

Per raggiungere tali obiettivi assumono primaria importanza l'eredità di conoscenze naturalistiche e storiche del territorio, il ricorso alla microzonazione, la lavorazione dei biotipi di Sangiovese "nostrale" o tradizionale di ciascuna vigna, il mantenimento e la difesa della biodiversità, in ogni sua componente, l'equilibrio naturale vegeto-produttivo delle viti.

Di estremo interesse il rapporto con la scienza e le migliori pratiche enologiche.

L'alta enologia alla quale da anni si affida la Tenuta Fontodi si pone in perfetta armonia con i principi della naturalità. L'analisi chimica dei terreni e dei biotipi, i continui monitoraggi e controlli in vigna e in cantina, hanno evidentemente lo scopo di assecondare e sostenere il processo naturale di vinificazione, di prevenire gli agenti inquinanti, di enfatizzare le grandi potenzialità del Sangiovese della Conca d'Oro. La scienza non risulta mai invasiva né modificativa e si fonda sulla consapevolezza che un vino di gran pregio dipende dalla qualità, integrità e naturalità della materia prima e da un ricorso quanto mai contenuto della solforosa.

In tal senso appaiono fondamentali gli studi anche genetici sui biotipi della zona, sulla maturazione fenolica e tecnologica dei grappoli, l'uso dei soli lieviti selvaggi in fase di fermentazione, la salutizzazione in cantina, l'uso sapiente ed equilibrato del legno in fase di affinamento, il controllo delle temperature ambientali.

Non mancano ricerche e sperimentazioni, quali la vinificazione negli orci di terracotta, proiezioni future pur sempre improntate alla riscoperta di identità storiche e di valorizzazione del *terroir*.

Risulta altresì evidente la complessità e polivalenza del significato da dare al termine *terroir* come base d'ispirazione di tale filosofia produttiva: è questo al contempo un *terroir* agricolo, territoriale e identitario: in cui confluiscono origine, perennità, specificità e tipicità di un *Cru* tutto italiano¹³.

Ma vi è di più: l'importanza del rispetto del fattore tempo e del contesto socio-economico e culturale¹⁴.

L'organizzazione del lavoro in Azienda, la capacità di rispondere al meglio alla domanda occupazionale, il rispetto del fattore tempo dettato dai cicli stagionali e dalle esigenze dell'uomo, anziché dal mercato, la qualità delle relazioni umani, sociali e di contesto socio-economico, indicano che la Tenuta Fontodi sia anche testimonianza di ciò che può definirsi agroecosistema vitivinicolo, socioeconomico, culturale e storico. L'attività vitivinicola può essere infatti valutata nel suo contesto territoriale, rilevante dal punto di vista socio economico, sicché la nozione di *terroir* può divenire oggetto di modelli economici e culturali che permettano di stimare la qualità fiduciaria del prodotto del *terroir* e delle imprese che lo lavorano¹⁵.

Sebbene gli studi al riguardo siano solo agli inizi, appare di grande suggestione la tesi che pone una correlazione tra reti biologiche e reti sociali. In questa prospettiva una comunità ecosostenibile, che ben può essere identificata con una realtà aziendale radicata su un dato territorio, può integrare la sommatoria tra reti biologiche,

13 Emmanuelle Vaudour, *I terroir*, Edagricole, Ed italiana 2005; Siloret G., *La notion de cru*, Bull. O.I.V. n. 571, 1978, 690 e ss; Dion R. *Le paysage et la vigne: essai de géographie historique*, Payot Paris, 1990.

14 Nel grande ambito delle scienze ambientali è maturata di recente la geomorfologia culturale, che studia le forme della superficie terrestre come componente culturale di un paesaggio, nelle sue interazioni con il patrimonio storico, architettonico e insediativo. Vd. Panizza M., Piacente S., *Geomorfologia culturale*, Bologna 2003, E. Turri, *Semiologia del paesaggio italiano*, Milano, 1990. Più in generale, sulle relazioni tra storia e paesaggio agrario, P. Sereno, *Territorio, storia e cultura materiale. Il contributo della geografia ad una politica dei beni culturali*, Torino, 1978.

15 Cargnello, G., *Zonage vitivinicole: recherches et considerations initiales sur une proposition de nouvelle méthodologie d'évaluation de la qualité*, GESCO-OIV Sòtes Ed. Madrid 2000.

di autogenerazione materiale e reti sociali, volti a realizzare attraverso la comunicazione di conoscenze e tradizioni, beni immateriali. Le idee, i valori, le credenze e le altre forme di conoscenza generate da sistemi sociali costituiscono strutture di significato che si possono definire semantiche ed identitarie. I sistemi biologici e sociali generano entrambi i propri confini, ma anche le proprie inter-relazioni, che sono al contempo materiali e immateriali, sicché una comunità ecosostenibile esprime anche e soprattutto un valore culturale condiviso¹⁶.

Il Bolgheri Sassicaia della Maremma

Il Sassicaia: storia di un mito

Arduo è il confronto con un mito.

Per questa ragione l'unica via è di entrarvi in punta di piedi, con il senso di profondo rispetto e con la consapevolezza del limite inevitabile che assume la narrazione.

Il Sassicaia oggi non è solo un prodotto enologico di altissima qualità, un emblema dell'orgoglio italico sulla scena mondiale: è un monumento, un prodotto culturale di estremo pregio dove la Cultura è sintesi dell'intreccio creato dall'Uomo con la Natura e con la Storia.

Fatto unico e irripetibile, che assume forme fenomeniche inconfondibili, per originalità ed eleganza. Intreccio che è capacità di interpretazione di più elementi, nella duplice valenza: come capacità creatrice del Nuovo e al contempo come consapevole custodia di antichi valori. Gli elementi, dunque. Essenziali e insostituibili.

E l'Uomo: Mario Incisa della Rocchetta, interprete della Tenuta di San Guido, di quello che oggi ci viene trasmesso dal suo passato, ancora intatto.

Il "Divin Marchese", come lo chiamava Luigi Veronelli.

Tra gli elementi, innanzitutto si distinguono i luoghi: il paesaggio di Bolgheri.

Un mosaico naturalistico articolato per fasce. In primo luogo la fascia costiera. Qui la costa toscana, lungo questo tratto a sud dei Monti Livornesi, è segnata dalle formazioni forestali pressochè continue delle pinete litoranee e della macchia mediterranea che costeggiano spiagge con ampi arenili e dune. A Bolgheri le padule sono "Oasi naturale" dal 1959 grazie alla felice intuizione del Divin Marchese, che nel sodalizio con Fulco Pratesi, preservò circa 80 ettari di palude d'acqua dolce e 440 ettari tra boschi allagati, prati umidi, pascoli e coltivi. Un habitat naturale, capace di garantire a numerosissime specie di uccelli acquatici la presenza di ambienti idonei alla sosta invernale e al transito primaverile. Luoghi dove sopravvivono specie rarissime come il Giglio di mare *Pancratium maritimum*, l'*Eringio maritimum* e la Ruchetta delle sabbie, *cakile* marittima.

Verso l'entroterra la pianura più bassa, bonificata grazie ad una fitta rete di canali e fossi, è caratterizzata da seminativi semplici mentre le colture agrarie miste compaiono nelle prime pendici collinari. Su queste dominano le ampie ed estese formazioni forestali caratterizzate dalla prevalenza delle leccete, delle cerrete e dei boschi misti di latifoglie e di macchia mediterranea: tamerici, ginepri, pino d'Aleppo. La spettacolarità del paesaggio si può percepire dall'alto. Dalle posizioni elevate delle colline si offre allo spettatore un quadro naturale di incommensurabile bellezza, grazie ai belvedere che si aprono sia dalla viabilità che dai borghi e dalle fortificazioni. Queste ultime, risalenti per lo più intorno all'anno mille, si sono sviluppate sui poggi per difendersi dalle incursioni e per le difficoltà di antropizzare la costa malsana.



"Vedere un mondo in un granello di sabbia e un paradiso in un fiore selvaggio, sostieni l'infinito nel palmo della tua mano e l'eternità in un'ora".
(William Blake).

¹⁶ Fritjof Capra, *Comunità sostenibili, Reti come ruolo fondamentale nell'organizzazione di tutti i sistemi viventi, sia biologici che sociali*, Almanacco Slow Food, 2008, 37.



Maremma toscana, nei
dintorni di Suvereto (LI)
in località San Lorenzo.
(Foto di Marco Lori,
www.marcoloriphot.com).



Le principali testimonianze di questi insediamenti storici sono ancora oggi rappresentate da Bolgheri, dal Castello dei Conti della Gherardesca, dal centro storico di Castagneto Carducci, dal Rudere del Castello di Donoratico, dal Castello di Castiglioncello. Il paesaggio, il cui confine ultimo è segnato dal mare, dall'arcipelago delle isole toscane, dai resti di Populonia, è costituito da dolci rilievi collinari modellati da ciglioni e terrazzamenti con strade alberate che si snodano tra i campi coltivati, case coloniche, fattorie, filari di pino domestico e di cipressi.

Tra tutti, il celebre viale di carducciana memoria, realizzato nella seconda metà del 1800, con la piantumazione di ben 3582 cipressi, opera commissionata dai Conti pisani della Gherardesca.

Il mosaico agrario è ancora oggi caratterizzato da scarsa frammentazione delle unità fondiarie: a testimonianza di un passato caratterizzato dalla grande proprietà terriera, aristocratica, che solo gradatamente verso il 1800, unitamente agli interventi di bonifica e restauro, si aprì alla poderizzazione e alla mezzadria.

La vite: dalle maritate etrusche alle Graves di Bordeaux

In questo meraviglioso contesto naturalistico l'intuizione del Marchese Mario Incisa della Rocchetta è di dare nuova linfa vitale alla vitivinicoltura nell'area di Bolgheri. Certamente fu determinante la capacità di comprensione del *genius loci*. La cultura e la sensibilità naturalistica debbono aver avuto un importante ruolo nell'identificazione del carattere identitario di Bolgheri.

Storicamente la vite vive fin dalla notte dei tempi in queste terre. Già presente nella forma selvatica, la *labrusca*, veniva raccolta dall'uomo fin dall'epoca neolitica. Si trattava di raccolta e selezione di frutti spontanei probabilmente poco zuccherini, non idonei alla vinificazione.

Viceversa le prime testimonianze archeologiche della vinificazione in Italia risalgono all'età del Bronzo, intorno alla metà del II millennio A.C.. Il sito di Livorno-Stagno, con i suoi corredi funerari e le raffigurazioni sulle ceramiche, ne è piena conferma. Il processo di ibridazione e di domesticazione della vite impiegò certamente vari millenni.

L'arte mediterranea della coltivazione della vite migrò in Italia probabilmente ad opera dei fenici e dei greci, che portarono dall'Oriente cloni di *Vitis Vinifera L. subsp. Sativa Hegi*, tuttavia in Etruria dovevano esistere già dei metodi indigeni di coltivazione e vinificazione della vite silvestre, che per effetto dell'intensificarsi dei commerci, con l'inizio dell'età del Ferro, in particolare dopo il VIII sec. A.C., si estesero anche ai vitigni orientali. I paesaggi naturali, per effetto delle coltivazioni, assunsero gradatamente la forma di paesaggi agrari, modellati dall'intervento dell'uomo, in modo distinto, a seconda delle civiltà.

La colonizzazione greca delle terre, a forma rigorosamente geometrica, comprendeva dunque la coltivazione della vite ad alberello basso o a palo secco.

Diversamente la colonizzazione etrusca, diffusasi in tutta l'Italia centro settentrionale a partire dall'ultimo millennio A.C., forse recependo tecniche indigene, lasciava libero sfogo ai tralci della vite, che crescevano lungo alti festoni o alberi vivi. Si diffuse, in queste terre, una coltura promiscua: nella quale alla vite allevata alta o maritata all'acero, al pioppo, all'olmo, si affianca la coltura dei cereali. L'unione della vite con l'albero tutore fu dunque definita dagli antichi romani *arbustum gallicum* perché comune alla Gallia cisalpina, ove i Galli continuavano la tecnica di coltivazione della vite maritata messa a punto dagli Etruschi.

Risale forse all'inizio dell'età del ferro il costituirsi delle varie etnie regionali e la caratterizzazione delle varietà linguistiche sui vitigni. Gli ascendenti del *nero sangio-*

vese e del Montepulciano vennero presumibilmente modellati nella cultura medio-adriatica.

E nell'ambito villanoviano dell'Etruria che si foggiano i primordi del *bianco trebbiano*.

Difficile rimane ancora oggi un'identificazione certa delle origini dei vitigni, tante sono state le variazioni morfologiche succedutisi nel corso dei millenni.

E ancora oggi è difficile non cogliere il misticismo di questi luoghi. È nell'aria, un po' ovunque.

Forse viene dal passato.

Nella civiltà etrusca era presente il valore mistico attribuito al vino: la stessa Populonia o *Fufluna*, una delle dodici città della Dodecapoli etrusca, l'unica sulla costa toscana prospiciente l'area di Bolgheri, deve il suo nome al Dio etrusco del vino *Fuflun*. Nel culto del vino gli Etruschi fondevano spiritualità e vita quotidiana: onoravano i morti, e specie nei ceti aristocratici le pratiche religiose in onore del Dio *Fuflun* erano strettamente riservate agli iniziati al fine di raggiungere la possessione divina nel mondo terreno come anticipazione di una sorta di felicità dell'aldilà.

Se il valore mistico-religioso permane nella cultura cristiana, nella vita quotidiana il vino costituisce per secoli fonte di nutrimento.

E questo è vero anche in Toscana.

Nell'area di Bolgheri si diffondono vitigni quali il *sangiovese* e il *trebbiano*. Tuttavia, fino alla metà del 1900, il vino maremmano non è un vino di qualità: salmastro, poco serbevole, fatto con il tradizionale "governo" alla Toscana, ossia con la doppia fermentazione.

Degna di nota la sola presenza di un rosato di Bolgheri, prodotto dagli Antinori.

I destini vitivinicoli dell'area mutano per effetto della passione e della cultura di un uomo.

I sogni del Marchese Mario Incisa della Rocchetta erano i cavalli ed il vino. Di origine piemontese, giovane laureato in Scienze agrarie all'Università di Pisa, nel 1930 egli sposa Clarice della Gherardesca.

Eredita dal casato dei Gherardesca una tenuta agricola di seicentocinquanta ettari, costituita da circa quaranta poderi tenuti a mezzadria che producevano grano, foraggio e olivi.

Scarsa e di non ottima qualità la produzione del vino.

La scintilla dell'intuizione crea nel Marchese la convinzione che le terre pietrose, ciottolose ed aride della Tenuta di S. Guido fossero simili alle *Graves* bordolesi.

In realtà il destino del Sassicaia ha più di una somiglianza con la storia dei bordolesi. Non solo la conformazione dei suoli presenta delle forti analogie, ma anche l'evoluzione del gusto, l'interpretazione di un territorio e della sua storia, il significato culturale attribuito al vino e l'importanza della commercializzazione e degli investimenti mercantili.

Il vino è prodotto nell'area di Bordeaux fin dall'età della colonizzazione dei Romani, che portarono delle barbatelle nell'attuale territorio di Saint Emilion.

Già in epoca medioevale grazie alla dominazione inglese dell'Aquitania, il rosso e i bianchi dolci delle *Graves* erano apprezzati in Nord Europa. Nel 1530 Jean de Pontac avviava i primi impianti nello Château Haut Brion. A metà del 1600 lo Château Haut Brion era il primo bordolese ad essere commercializzato a Londra.

Ancora oggi se si osserva la vicinanza dei vigneti alle acque della Garonne e della Gironde, la loro facile navigabilità e la prossimità all'Oceano, si comprende il legame tra la fortuna dei vini bordolesi e la facile commercializzazione in tutta Europa, ed oltre.

Acquisizioni e dinamismo stranieri, di estrazione mercantile-borghese, prevalentemente nord europee, e la sopravvivenza di un ceto aristocratico francese fece sì che, con la caduta dell'*Ancien Regime*, la celebrazione dei nuovi valori *post* rivoluzionari, e con essa l'avvento di un considerevole mutamento sociale e politico, determinasse l'esigenza di creare con il vino un prodotto di alta qualità, capace di influenzare le mode e i gusti dell'epoca. Un prodotto culturale ed elitario, autocelebrativo, per un ceto ricco, rinnovato e progressista: uno *status symbol* si direbbe oggi.

E non è un caso che nomi altisonanti come quello di Montesquieu siano legati anche alle sorti vitivinicole delle *Graves*.

Al *Claret* o claretto, vino rosso leggero in voga fino a quel momento, si sostituiscono vini più forti, intensi, robusti, capaci di imporsi sul mercato. Per raggiungere tali risultati si impiantano nelle *Graves* soprattutto i *cabernet sauvignon* e i *cabernet franc*. Si abbandona viceversa l'allevamento del *malbec*.

E sono proprio i valori di mercato a determinare la classificazione del 1855 commissionata dalla Camera di Commercio di Bordeaux, su sollecitazione di Napoleone III, per la presentazione dei vini all'Esposizione di Parigi del medesimo anno. Cinque distinti livelli di classificazione: all'apice i cinque *Premiers crus*: Lafite-Rothschild (Pauillac); Margaux (Margaux); Latour (Pauillac); Haut-Brion (Pessac-Leognac); Mouton Rothschild (Pauillac).

Il seguito è storia più recente, troppo nota per essere ricordata.

Pietra, clima e Cabernet il supporto materico

Dunque, tornando a Bolgheri, Mario Incisa della Rocchetta ascolta ed interpreta il territorio: si convince della possibilità di creare un vino di pregio simile ai bordolesi delle *Graves*. Fondamentale, a questo punto, diviene la scelta del vitigno: il *cabernet sauvignon*, figlio spontaneo del *cabernet franc* e del *sauvignon blanc*, come definitivamente accertato, in tempi recenti, dall'Università della California sul DNA (Bowers and Meredith, 1997).

La storia genetica ha anche messo in luce il complesso *pedigree* familiare che contempla al suo interno, nella medesima discendenza, anche il *trebbiano* toscano. Forse portato lì proprio dalla colonizzazione romana.

Dunque, tramonta anche la teoria della provenienza del vitigno dal Peloponneso (*Volitsa Mauri*), attraverso l'Albania, desunta dalle narrazioni di Plinio il Vecchio e di Columella. Ad ogni modo il *cabernet sauvignon* è definito già dal 1785 da Secondat Montesquieu il "vitigno perfetto". E si identifica per la sua possenza.

Grazie agli acini piccoli e alla loro buccia spessa, i vini tendono ad essere di colore intenso, con alto contenuto tannico e relativamente acidi. Vi è una eleganza e stabilità degli aromi che variano dai frutti a bacca nera al cedro, sebbene l'invecchiamento in legno renda poi difficilmente distinguibile il sentore fruttato da quello dei tannini gallici, proveniente dal legno.

Importato in Italia nel 1820 dal Conte di Sambuy, che lo pianta nelle sue proprietà in Marengo, questo vitigno compare nel 1860 nella collezione ampelografica del Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta che lo definisce così: "... è un vitigno di robustezza ordinaria, ma vigoroso, che ama un terreno più fertile del *Cabernet franc* e dà ogni anno una produzione uniforme. L'uva ha un sapore distinto, ma un pò aspreto. Il vitigno è ritenuto tra i più pregevoli e degni di essere propagati".

Il nipote, Mario Incisa della Rocchetta, si procura le marze dagli amici Salviati, Duchi di San Rossore, che già avevano importato dalla Francia del *cabernet*, le innesta su legno bolgherese e opera il primo impianto nel 1944, ai piedi della mistica Rocca di Castiglioncello.

Un appezzamento a circa trecentocinquanta metri di altezza, al riparo dal salmastro e dai venti di tramontana, esposto a sud est, circondato dai boschi e dalla macchia mediterranea. I suoli sono minerali, come sono quelli di tutta la costa toscana.

Le piante vennero collocate ad una distanza tra loro di un metro per un metro, ad alberello basso, alla greca.

Il Marchese anticipò pratiche oggi assai diffuse, come la cimatura precoce, per evitare un eccessivo sviluppo della pianta, e la potatura bassa, per assicurare una produzione certamente più modesta ma a maggiore gradazione alcolica, più adatta all'invecchiamento. Capiva che la pietra e i ciottoli contribuivano a garantire microclima e giusta riserva idrica alle viti, che altrimenti avrebbero sofferto eccessivamente l'aridità dei suoli. I primi assaggi non furono entusiasmanti: i contadini maremmani, non abituati ai sentori erbacei, lo trovavano orrendo. Il Barone di Rothschild che pure lo trovò interessante, lo definì eccessivamente *farouche*, selvatico. Agli inizi degli Anni Sessanta il figlio Nicolò fece assaggiare a Gherardo Gherardesca alcune bottiglie del 1949 e del 1950.

Il Tempo aveva compiuto il miracolo. Il vinaccio di Castiglioncello, invecchiato a lungo in *barrique*, era divenuto denso, splendido.

Nel 1965 si decise di impiantare una nuova vigna, a circa cento metri sul livello del mare, in un terreno petroso, una "sassicaia" come si definiva in maremmano, dove un vecchio oliveto era stato colpito dalle gelate invernali.

Il sistema ad alberello lasciava dunque il posto al cordone speronato. L'insolazione era da nord a sud. In cantina, fino ad allora tenuta in modo assai artigianale e per uso solo domestico, venne chiamato il nipote Carlo Guerrieri Gonzaga, specializzatosi in Enologia a Losanna.

Nel 1968 iniziava quindi la stagione della commercializzazione e della nascita dell'etichetta Sassicaia, ad opera dei Marchesi e cugini Antinori che distribuivano quel vino senza Doc e senza alcun blasone, a prezzi più alti delle Riserve di Chianti Classico. A riconoscere la grandezza del vino di Bolgheri fu Luigi Veronelli, con uno storico articolo apparso su Panorama il 14 novembre 1974 e dedicato al millesimo 1968: "*Rosso granato, bouquet fitto di scontrosa eleganza, sapore completo, con insistito sentore di tartufo*".

Si origina in questo modo anche il processo di contestazione delle Doc della Toscana, che fu alla base del riconoscimento dei *Supertuscans* da parte della critica inglese ed americana e della successiva diffusione dei *cabernet* in Toscana.

Ad una degustazione cieca svoltasi a Londra nel 1978 il Sassicaia si piazzava primo davanti ai 33 migliori *cabernet sauvignon* del mondo. La leggenda era già realtà.

Gli anni Settanta sono anche quelli della collaborazione con il giovane Giacomo Tachis. Si affinano le tecniche in cantina, si migliorano le condizioni igieniche. Confermato l'invecchiamento in *barriques*, il modernista Tachis introduce la fermentazione in acciaio, in luogo di quella nei tini aperti, e modera l'apporto del *cabernet franc*.

Nel 1983 arriva il primo Disciplinare Bolgheri.

Ma solo nel 1994 la Doc Bolgheri è aggiornata con l'inserimento della tipologia Rosso Bolgheri, anche Superiore, e con la sottozona Sassicaia. Il primo e unico caso italiano di Doc singola riferibile ad un unico produttore. Il Disciplinare prevede un minimo di 80% di uve *cabernet sauvignon*, eventualmente integrate con altre uve a bacca rossa provenienti da vitigni autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Livorno fino ad un massimo del 20%. Il Bolgheri Sassicaia deve avere una gradazione alcolica minima di 12 gradi ed essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi, di cui almeno 18 in botti di rovere e almeno 6 in bottiglia.

Non sempre però la critica straniera è stata favorevole: talvolta Parker e Suckling, comparandolo con l'Ornellaia, hanno rimproverato al Sassicaia di essere troppo alcolico o troppo poco "italiano".

Ma come si è visto è utopistico pensare a vitigni autenticamente autoctoni, considerato che l'allevamento della vite segue l'uomo nelle sue migrazioni ed è dinamica e mutevole, come la Storia.

Vero è che il Sassicaia è oggi l'emblema del *cabernet* bolgherese ed è entrato nella storia del vino.

L'originalità: il naturalismo di Mario Incisa della Rocchetta

Ma vi è un di più.

L'originalità del Sassicaia è anche e soprattutto nel naturalismo di Mario Incisa della Rocchetta, nella capacità di farsi interprete e custode del *genius loci*.

Egli scrive nel suo libro testamento, "La Terra è viva": "...Tutto ciò che l'uomo compie, ed ha compiuto nei secoli, è una derivazione, un'utilizzazione, un trar profitto dai fenomeni della Natura preesistente a lui e che sono essenziali e "conditio sine qua non" per la sua sopravvivenza.Eppure tutto è ritmo in Natura, anche se si tratta di quei famosi imponderabili invisibili agli uomini ligi a una cultura basata esclusivamente su rigorose sperimentazioni cartesiane. Ma intanto è un fatto che ritmo ne hanno i moti degli astri, ritmo ne hanno le stagioni, le fasi della luna, la crescita delle piante e le gravidanze caratteristiche di ogni specie.

Si direbbe che il ritmo sia un elemento del moto in tutto intero il Creato, di tutti i moti".

Riecheggiano in queste parole, forse per pura coincidenza, le idee che sono alla base dell'antroposofismo.

Partendo da Wolfgang Goethe fino a Rudolf Steiner il movimento antroposofico, che tanto ha influenzato la vitivinicoltura, risponde ai limiti della concezione positivista della scienza e dell'arte proponendo un ampliamento delle conoscenze verso un nuovo programma di ricerca, la scienza dello spirito, con il tentativo innanzi tutto di "pensare sul pensiero umano".

E proprio negli anni Trenta, poco prima delle prime sperimentazioni vitivinicole a Bolgheri, il Centro di sperimentazione per l'agricoltura della società antroposofica pone alla base delle proprie teorie la convinzione che ogni essere vivente, tra cui la Terra stessa, è influenzata dalle energie cosmiche.

Un percorso parallelo, quasi mistico ed euritmico, veniva frattempo tracciato a Bolgheri, ed aveva inizio proprio sulla Rocca di Castiglioncello dove già gli antichi avevano edificato i propri santuari per la celebrazione del Dio *Fuflun*, nella ricerca continua di sintonia ed euritmia con le forze del cosmo.

Oggi in quegli stessi luoghi, nel piccolo cimitero accanto alla Rocca, sotto una lapide scarna e nuda, riposa da anni Mario Incisa della Rocchetta.

Il Tempo ha quasi cancellato l'intaglio dell'iscrizione e i muschi hanno inverdito la pietra.

Un silenzio denso e carico di spiritualità avvolge tutto.

È la Pietra madre che, viva e compresa, ha ripreso a sé il proprio figlio consapevole.

"..Rimanti, e i rei fantasmi oh, non seguire;

I rei fantasmi che dà fondi neri

De i cuor vostri battuti dal pensier

Guizzan come da i vostri cimiteri

Putride fiamme innanzi al passegger..."

(Giosuè Carducci).