

GIULIANA BIAGIOLI

Produzione e commercio del vino in Italia: problemi storici e storiografici tra fine Settecento e metà Ottocento, in *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, vol. II, Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y del Vino- Ayuntamiento de El Puerto de Santa Maria, 2002, pp. 987- 1000.

Resumen: Este artículo se ocupa de la historia de la viticultura y la vinificación, sobre todo desde el siglo XVIII. Se analiza la importancia, para el desarrollo de estos dos sectores, de las condiciones naturales y climáticas, las diferencias en los regímenes de propiedad, los contratos agrarios, la demanda y los mercados del vino. Nuestro trabajo trata de demostrar que el subdesarrollo vitivinícola de Italia no puede generalizarse. En Italia, como en otros países mediterráneos, se producían distintos vinos: comunes, para la demanda del pueblo; licorosos, para los ricos; cada uno con su propio mercado. En el Siglo XIX, algunas regiones italianas estaban al mismo nivel que las más avanzadas de Europa en la creación de un nuevo vino para un nuevo mercado: el vino de mesa de calidad, para el consumo cotidiano de la burguesía. La última parte de este ensayo está dedicada al primer vino de mesa de calidad producido en Italia, el Chianti, y a su inventor, Bettino Ricasoli.

Abstract: The present contribution deals with the history of Italian grape-growing and wine making, particularly since the XVIIIth century. The history of viticulture and wine-making is analysed following the very varied natural conditions of the peninsula, the difference in landownership, agrarian contracts, wine markets and consumption. In Italy, as in other similar Mediterranean countries, there were many traditional wines on the market: the common wine for the popular consumption, the wine for the upper class consumption, and the liqueur wines, each wine having its own market. In the XIXth century, at least a part of the grape-growing and wine making Italy caught up with the most advanced regions of Western Europe as far as a new market was concerned, the vin de table de qualité, the quality wine for the everyday table of a new consumer class, the bourgeoisie. The last part of the paper deals with the firsts vin de table de qualité produced in accordance with the new standard in Italy and the importance in this field of the Chianti and of its" inventor", Bettino Ricasoli.

Resume: Cet article s'occupe de l'histoire de la viticulture et de la vinification. surtout des le XVIIIe siècle, On analyse l'importance. pour le développement des deux secteurs, des conditions naturels et climatiques, des différences dans les régimes de propriétés, les contrats agraires. la demande et les marchés du vin. Notre but est de démontrer que le sous- développement vitivinicole de l'Italie ne peut pas être généralisé. En Italie, comme dans les autres pays méditerranéens, on produisait plusieurs vins: les vins communs pour la demande du peuple, les vins pour les riches, les vins liquoreux, chacun avec son propre marché. Au XIXe siècle, on trouve quelques régions italiennes bien à côté des plus avancées en Europe dans la création d'un vin nouveau pour un nouveau marché, le vin de table de qualité, pour la consommation quotidienne de la bourgeoisie aisée. La dernière partie de cet essai est dédiée au premier vin de table de qualité produit en Italie, le Chianti, et à son inventeur, Bettino Ricasoli.

1. *Introduzione.*

In Europa occidentale, Francia, Spagna, Portogallo e Italia sono non solo le più importanti nazioni vitivinicole, ma anche quelle che hanno prestato maggiore attenzione alla storia del loro vino. In particolare, la Francia è il paese in cui, da più lungo tempo, la storia della vite e del vino è stata ampiamente considerata all'interno di un discorso storico complessivo. Qui la storiografia che si occupa del vino ha infatti precocemente varcato i confini preziosi, ma molto spesso troppo tecnici per una fruizione diffusa, dell'ampelografia, dell'agronomia, della chimica; è andata anche ben oltre la storia delle tecniche di coltivazione della vite e della vinificazione. Attraverso l'interesse al vino ha cercato e creato, al pari di quella spagnola dei decenni più recenti, il collegamento a temi più generali di storia sociale, economica, politica. La storia della vite e del vino sono così state inserite in quella dell'ambiente (come testimoniano i profondi legami con le discipline geografiche), dei produttori e delle classi sociali cui appartenevano, ivi comprese le loro scelte politiche, ma anche in quella del mondo che ruotava attorno alle vigne ed al vino: la storia dei mercanti, delle città cresciute attorno al commercio di questo settore, delle interazioni della domanda e offerta in campo nazionale e internazionale, delle politiche doganali. La vigna e il vino divengono un elemento di fondo, certo il prevalente, ma allo stesso tempo non l'unico, che è chiamato a costituire l'ordito e la trama del discorso storico complessivo.

Nella storiografia francese c'è dunque un'attenzione particolare alla civiltà del vino nel suo complesso e dell'economia legata al vino. La vicinanza tra le discipline geografiche e quelle storiche, obbliga o ha obbligato in qualche modo, in Francia, a tener conto di una pluralità di fattori e di variabili nelle ricerche. Lo studio del paesaggio agrario, delle condizioni geopedologiche, vi è stato più facilmente unito a quello delle pratiche colturali nella vigna, e allo stesso tempo si è tenuta in considerazione la mappa degli insediamenti, la distribuzione della popolazione, la rete delle infrastrutture, così importante per il commercio del vino. Un esempio, invece, di separatezza limitante fra i due scomparti, storico e geografico, può essere offerto dal caso della ricerca storica in Italia.

Di tutte queste intersezioni negli studi, l'Italia è stata infatti, fino a tempi molto recenti, la meno interessata. La storiografia italiana dal secondo dopoguerra in poi ha infatti considerato che gran parte dell'agricoltura italiana fosse arretrata, salvo poche zone. Tra queste, emergeva come area di maggiore progresso la pianura del Po tra Piemonte e Lombardia, che peraltro, per i suoi caratteri geopedologici, non era certo inclusa tra le zone vinicole. La collina pedemontana a nord è stata anche vista; per quanto riguarda il XVIII e XIX secolo, quale protagonista di una rivoluzione agraria *sui generis*, ma se ci fu un albero protagonista in questa vicenda, questo fu il gelso, e non certo la vite.¹ Nel resto della penisola, poco sembrava degno di essere studiato, per l'età moderna ma anche per quella contemporanea. Solo negli ultimi decenni la situazione è cominciata a cambiare, con studi dedicati a varie realtà regionali, a singoli casi di nuovi vini, e più recentemente alla genesi dei cosiddetti "vini di qualità".

La nascita di questi vini avvenne nel XVIII secolo, in Italia, Francia, Spagna, proprio attraverso la ricerca su che cosa si potesse intendere per *qualità* in un vino. In un primo tempo, si trattò di definire addirittura cosa si intendesse per vino. La apparentemente semplice definizione del vino come "prodotto della fermentazione alcoolica di mosti ricavati da uve fresche o leggermente appassite", che compare in un classico Vocabolario italiano^{2, iii} in realtà è il risultato di una selezione e semplificazione di molteplici usi di fare il vino nei secoli precedenti. La pratica più diffusa, vino da uve, continuò a risentire, dal Medioevo fino a tutta l'età moderna, dell'influenza di aggiungere varie sostanze alle uve o al vino, conosciuta già nell'antichità. Così nel Rinascimento italiano si aggiungevano alle uve nella vinificazione vari prodotti, a seconda del consumatore cui il "vino" era destinato: frutta, spezie, miele, erbe, o fiori nel vino per le dame. In seguito si cercò di selezionare, a fianco del vino prodotto per il consumo interno, il cui unico requisito era il basso costo ed il vasto mercato, anche un vino di qualità migliore derivato da una vera e propria "arte di fare il vino", per avere un prodotto destinato ad un mercato diverso da quello locale, che, nell'Italia preunitaria,

¹ L. CAFAGNA, *La "rivoluzione agraria" in Lombardia*, in *Dualismo e sviluppo nella storia d'Italia*, Venezia, Marsilio, 1989, pp. 31- 112.

coinvolgeva nella maggior parte dei casi le campagne, i borghi e le città più importanti vicina all'area di produzione, o le capitali degli Stati territoriali.

Già nel secolo XVIII, l'Italia aveva conosciuto esperimenti nella creazione di vini di qualità "inventati" da una base vitivinicola preesistente, ad opera di proprietari- imprenditori o mercanti stranieri. Fra questi, si può citare nel Friuli Fabio Asquini. Egli creò nella seconda metà di quel secolo il picolit, un "vino da delizia" prodotto con tecnica simile al vino passito (*vin de paille* per i Francesi), naturalmente dolce e liquoroso, che si rivolgeva ad un mercato tradizionalmente in mano a produttori dell'area mediterranea e portoghese.ⁱⁱⁱ All'altra estremità della penisola, nella Sicilia occidentale, nella seconda metà del Settecento, si organizzò ad opera di due negozianti inglesi, John Woodhouse e Benjamin Ingham, la produzione e il commercio con l'Inghilterra di un altro vino liquoroso ottenuto con l'aggiunta di alcool al vino, che faceva concorrenza al madera: il marsala, così chiamato dalla zona di origine.³

Il marsala era ottenuto da vitigni di grillo, catarratto e inzolia, coltivati ad alberello fin dal tempo dell'introduzione della vite in Sicilia ad opera dei coloni greci.. Benché di antica origine, iniziò a diventare famoso in Europa a partire dal 1773, quando il mercante di Liverpool, John Woodhouse, caricò settanta barili di marsala su una nave a destinazione Inghilterra. Qui gli estimatori del madera e del porto accolsero con favore il nuovo vino, e Woodhouse aprì a Marsala il primo stabilimento. Nel 1798 la Royal British Navy stipulò un contratto per la fornitura di 500 barili l'anno alla flotta di Nelson, che pare brindasse a marsala dopo la vittoria di Trafalgar.

Nel 1812 aprì i battenti l'azienda Ingham, che esportava marsala verso gli Stati Uniti, il Sud America e l'Australia. Il terzo arrivato nel settore, l'armatore e imprenditore Vincenzo Florio, con i suoi vasti magazzini aperti nel 1833, riuscì anche attraverso il marsala a consolidare il suo impero e le sue fortune finanziarie. I Florio, nel corso del secolo XIX e all'inizio del XX, si trovarono infatti

² G. DEVOTO- G.C. OLI, *Vocabolario illustrato della lingua italiana*, vol. II, Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1980, p. 1526.

³ L'espressione "vino liquoroso" è ambigua, perché si applica a vini molto diversi. Si usa qui per vini che non sono considerati da tavola ma piuttosto da dessert, rinforzati o meno che fossero con alcool. Vedi su questo tema A. HUETZ

al centro di un complicato intreccio di attività industriali, agricole e bancarie, oltre alla creazione di un trust armatoriale, le cui vicende sono state oggetto di numerose analisi e interpretazioni storiografiche.⁴

Più duro fu il lavoro di quanti invece si proposero di entrare in un mercato più vasto di quello locale dei vini ordinari, o diverso dalle richieste dei vini speciali che da secoli erano destinati alle mense dei principi e delle famiglie aristocratiche, alle corti ecclesiastiche, o al consumo internazionale. Si trattava dei vini destinati alla tavola giornaliera di altre categorie sociali: vini da pasto, dunque, ma è proprio su questa definizione che corre la frontiera della diversificazione, e dell'innovazione, che iniziò nel secolo XIX e prosegue fino ai nostri giorni. E' dal XIX secolo, infatti, che si trovano insieme, sul mercato, i vini "*pour toutes les soifs*"⁵.

Per i vini da pasto, al di fuori di quanti nelle campagne erano in vario modo interessati alla produzione e all'autoconsumo, esisteva un mercato molto differenziato. Il più ampio era quello del consumo popolare, di artigiani, operai, addetti al settore terziario (che, come nel caso dei carrettieri che trasportavano vino, erano spesso tentati di servirsi da soli: non a caso, molto vino "evaporava" durante i trasporti). I vini che questi ceti popolari richiedevano si situavano sul gradino inferiore: l'utenza richiedeva in questo caso un prodotto di basso prezzo e qualità indistinta.

Sul gradino più alto, si ponevano i vini più pregiati, che videro espandersi la domanda con l'incremento dei redditi, per alcune fasce sociali, legato alla Rivoluzione industriale e ai mutamenti strutturali nelle economie, con l'avanzata dei redditi derivanti dal settore secondario e terziario. I vini destinati al consumo delle *élites* tradizionali- le corti, le famiglie aristocratiche- erano stati sempre vini pregiati. Nel XIX secolo, la borghesia abbiente, che spesso non aveva possedimenti terrieri, ma altri tipi di reddito, iniziò a richiedere per le sue tavole vini pregiati, simili a quelli che i nobili

de LEMPS, *La diversité des vins liquoreux*, in *Os vinhos licorosos e a história*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1998, pp. 19-47.

⁴ Su tutto questo vedi G. BARONE, *Egemonie urbane e potere locale (1882-1913)* in *Storia d'Italia. Le Regioni dall'Unità a oggi. La Sicilia*, a cura di M. AYMARD e G. GIARRIZZO, Torino, Einaudi, 1987, p. 200 e segg. Vedi anche G. PEDROCCO, *La vigne et le vin en Italie (XIXè- XXè siècles)* in G. GARRIER- R. PECH (Eds) *Genèse de la qualité des vins. L'évolution en France et en Italie depuis deux siècles*, Chaintré, Bourgogne Publications, 1994, pp. 39-40.

⁵ G. GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995, p. 151 e segg.

ricevevano dalle loro terre. Il tipo di consumi propri della nobiltà, fossero cibi e bevande o altri prodotti, si propagò infatti in parte a questa fascia sociale, anche se con comportamenti, generalmente, di maggiore sobrietà. Così il vino di qualità per le tavole della borghesia non poteva essere quello del consumo di massa, popolare, che continuava, ma neppure quello delle élites troppo ristrette dei secoli di Ancien Régime: era il prodotto della nuova epoca, anche se la sua realizzazione fu frequentemente affidata a vecchi attori.

La ricerca di vini da pasto di qualità non fu solo legata alla necessità di espandere al di là dei vecchi confini di mercato i prodotti preesistenti. I nuovi, potenziali consumatori- e di conseguenza i loro fornitori- richiedevano garanzie in termini di caratteristiche standard del prodotto, di resistenza agli spostamenti fino a quando raggiungeva la tavola cui il vino era destinato, spesso molto più lontana dagli esigui confini precedenti. Questo implicava una diversa composizione organolettica del vino, e la necessità di maggiori studi sulla loro circolazione e distribuzione rispetto ai vini tradizionali. Quelli liquorosi, infatti, che avevano il circuito tradizionale più ampio, per la loro natura resistevano molto meglio ai viaggi.

Il vino da pasto di qualità destinato al consumo medio- alto fu il settore vinicolo che conobbe la maggiore innovazione nel corso del XIX secolo. L'azione in questo campo si sviluppò in tre direzioni: la viticoltura, l'enologia, la commercializzazione del prodotto. Talvolta, tutti e tre i settori facevano capo ad una sola impresa, come avvenne ad esempio in Toscana. Altrove i compiti furono ripartiti tra produttori e commercianti. Più raramente erano distinte tra loro le tre figure dei produttori di uve, manifattori di vino e commercianti. Tra la fine del secolo XIX e il XX, molti erano già i vini da tavola italiani "di qualità" riconosciuti dal mercato internazionale: dall'antesignano Chianti ad altri vini toscani come il Rufina, il Carmignano, il vino nobile di Montepulciano. Emergevano anche i vini da tavola piemontesi: il Barolo tra i vini da pasto, ma anche vini speciali, come il Vermouth, vino bianco aromatizzato destinato a grande fortuna nel mondo fino ai nostri giorni. Il Vermouth, in epoca ben anteriore alle DOC, era prodotto nel XIX secolo anche in numerose cantine fuori dal Piemonte, come quelle delle fattorie toscane.

2. La viti- vinicoltura italiana tra età moderna e contemporanea.: problemi storiografici, fonti ed elementi di indagine.

Le vicende della vitivinicoltura italiana possono essere seguite attraverso una molteplicità di fonti: da quelle fiscali, come i catasti e i loro documenti preparatori; la legislazione pre e post-unitaria, in particolar modo per quanto concerne i regimi doganali; le statistiche commerciali; le fonti aziendali, preziose soprattutto per quanto concerne la storia dei vini toscani; le fonti pubblicistiche (riviste coeve, trattati di viticoltura ed enologia); le pubblicazioni di organismi istituzionali. Di tutte queste fonti, molte sono state prese in considerazione dalla storiografia, ma poche sono state studiate con un'attenzione particolare rivolta al vino. La presente comunicazione si dovrà perciò limitare a fornire alcune tracce, soprattutto per l'Italia preunitaria, indicando più che altro delle possibili direzioni di ricerca.

2a. Diffusione della viticoltura in Italia e sue condizioni.

La vite e il vino in Italia nel XVIII e XIX secolo erano ovunque una presenza diffusa., ma con caratteri diversi rispetto a Francia, Spagna o Portogallo: L'Italia era un paese ad alta densità demografica rispetto a gran parte dell'Europa, ed in cui la popolazione era in aumento, soprattutto al Sud, dalla seconda metà secolo XVIII, e a Nord nel successivo. Il terreno, in gran parte collinare e montuoso, e le poche pianure spesso non coltivate a causa delle paludi, :facevano sì che le rese cerealicole fossero basse, provocando una pressione sui loro prezzi e una cerealicoltura esasperata.

La forte presenza delle città aggravava il problema dell'approvvigionamento di grano. Nel Settecento, l'Italia aveva ancora la più alta concentrazione in Europa di città sopra i 100.000 abitanti, e dunque di una popolazione non agricola, che consumava in primo luogo pane. Questo rendeva ancor più prioritaria nella penisola la produzione di cereali. La vite era una risorsa importante, ma secondaria, e per tale motivo, nella maggior parte dei casi, coltivata non in vigna

specializzate, ma in sistemi promiscui, in paesaggi a due dimensioni, in cui a quello orizzontale dei seminativi si sovrapponevano in verticale gli alberi e gli arbusti.⁶

La coltura della vite era sparsa in quasi tutta la penisola, in collina ma anche in pianura e continuò a progredire nel secolo XVIII. Solo al Nord, nella seconda metà del Settecento, nelle zone della pianura irrigua del Po, ed anche talvolta in quella asciutta, la vite arretrò di fronte alla concorrenza di colture più redditizie sul mercato (riso e altri cereali, prodotti caseari, gelso).⁷

Nell'Italia meridionale, ed in particolare nelle Puglie, la concorrenza alla vite fu invece fatta da un altro albero, la cui coltura era in grande espansione: l'olivo, il cui prodotto poteva contare su una richiesta in aumento dall'Italia settentrionale, e su una rete mercantile, attraverso i porti dell'Adriatico, anch'essa in crescita. In Sicilia, per gran parte del Settecento restò importante soprattutto la coltura cerealicola per l'esportazione; il vino, come già visto, dovette attendere la fine del secolo per uscire dai mercati isolani.

2b. La proprietà terriera e i contratti agrari nelle aree di viticoltura.

La coltivazione della vite, proprio per essere così diffusa, avviene in Italia nelle condizioni più varie ed è difficile dire se sia esistito un regime di proprietà o un tipo di contratto che più le fosse congeniale, o che garantisse condizioni migliori quanto ad impegno di capitali o sapere tecnico. Così, nelle colline piemontesi produttrici di buon vino e con una buona circolazione commerciale del prodotto, già prima del XIX secolo si trovava diffusa una piccola proprietà viticola che richiama il Languedoc- Roussillon. Qui, la vite, coltura *labour-intensive* per antonomasia, impegnò tutta la famiglia del proprietario fino all'industrializzazione di queste aree, avvenuta tra il XIX e il XX secolo.

L'Italia centrale era un'area a prevalenza di grande proprietà, con concessione prevalente delle terre a famiglie di coloni parziari (mezzadri). La vite vi era coltivata in consociazione con le

⁶ Cfr. G. PEDROCCO, *Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica*, in PP.D'ATTORRE- A- DE BERNARDI (a cura di) Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione,"Annali Fondazione G. Feltrinelli"1993, p. 315.

⁷ M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX*, "Annales cisalpines d'histoire sociale", serie I n. 3, 1972, p. 139-40.

colture erbacee. La maggior parte del vino migliore affluiva sul mercato: sia perché il proprietario, che pure ne consumava, aveva delle forti eccedenze, sia perché i mezzadri erano troppo poveri per permettersi di bere la loro parte, e ne riservavano solo una piccola parte alle occasioni speciali.

Nell'area meridionale, le vigne padronali a coltura intensiva, presenti nell'antica riserva signorile, erano produttrici di ottimo vino per le mense dei feudatari, mentre altrove si estendeva la coltivazione di viti per il vino ordinario del consumo locale. Qui, tuttavia, il circuito del vino di lusso sembra ancora più separato che nel centro- Nord del paese.

2c. I vitigni e le tecniche di coltivazione .

Questa situazione incideva sulle tecniche di coltivazione della vite. Come già detto, essa era quasi sempre in coltura promiscua, mista a colture erbacee. In pianura era allevata alta su sostegno vivo (la cosiddetta "piantata" della pianura padana, o l'alberata" tosco-umbro-marchigiana)⁸. Mentre una delle ragioni della vite alta su albero in pianura era la difesa della pianta dall'umidità, essa era spesso su alberi anche in collina, dove le foglie dei sostegni vivi servivano da foraggio (notoriamente scarso) per il bestiame; ma in collina la si coltivava anche su palo. In Veneto e Lombardia, sempre nella collina asciutta, era presente anche una combinazione di viti su gelsi. I "massari",⁹ in Lombardia, dovevano mantenere le viti a loro spese, diversamente dai mezzadri dell'Italia centrale, che contribuivano per la metà. Secondo Mario Romani, poiché i contadini avevano interesse soprattutto per l'autoconsumo del vino, nella coltivazione della vite ragionavano in termini di quantità di prodotto e non di qualità.¹⁰ Questo aveva come ripercussione la trascuratezza nella scelta dei vitigni e dei terreni più adatti, poche cure colturali e una vendemmia fatta in tempi non propizi.

In Veneto, la storiografia segnala qualche progresso nella viticoltura nel corso dell'Ottocento: l'uso dell'acero al posto di piante dalla chioma più vasta come sostegno alla vite, una

⁸ La distinzione dei due termini, che riguarderebbero non solo diverse aree geografiche, ma anche due modi distinti di impianto e di dimensioni dei campi, è in E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza, 1974², pp. 270-279. Va detto però che nelle fonti ed anche nella pubblicistica coeva si ritrova il termine "piantata" anche in Umbria e in Toscana.

⁹ Si tratta di coloni parziari, spesso con contratti misti di affitto e compartecipazione ai prodotti.

maggior distanza tra i filari per limitare i danni dell'aratro che preparava i seminativi sottostanti, maggiori concimazioni.¹¹

In Toscana, la zona dove per tradizione la viticoltura era meglio curata era quella del Chianti. Qui alla vite non si lesinavano lavori, né concimazioni, e la presenza di una consistente domanda cittadina di buoni vini faceva affluire ai punti di vendita (i "finestrini"), gestiti dai vinai delle famiglie di grandi proprietari terrieri) prodotti di qualità, mentre i vini inferiori erano venduti su mercati secondari.¹²

In Italia centrale la vite era coltivata alta su sostegno vivo (aceri, per lo più) nei fondovalle, mentre in collina era consueta la pratica della vite bassa, sostenuta da pali di castagno. La vite era coltivata in filari tra campi arativi, quasi mai in coltura specializzata.

Le uniche regioni in cui si incontrava la vite a ceppo basso, ad arbusto, erano la Sicilia e la Liguria, con una pratica che risaliva alla tradizione greca e, prima ancora, micenea-asianica.¹³ Anche per l'Italia meridionale furono compiuti alcuni progressi nel settore, come ad esempio, appunto l'abbandono della coltivazione delle viti sugli alberi e di colture erbacee tra i ceppi.¹⁴ Anche qui, come del resto in tutta Italia, le conoscenze ampelografiche erano scarse; non si riconoscevano le uve che si coltivavano, e che pure erano spesso delle varietà di altre di cui trattavano i precetti di agronomia ed enologia; era dunque difficile, anche per questo, migliorare il vino¹⁵. I primi studi di ampelografia comparvero a fine Settecento, ma per opere più approfondite si dovette attendere fin dopo l'Unità d'Italia.

¹⁰ M. Romani, *Produzione e commercio dei vini...* cit., p. 141.

¹¹ Una bella descrizione delle tecniche di impianto e allevamento delle viti su sostegno vivo, con documenti tratti dal catasto austriaco, si trova in M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, BCI, 1963, p. 291 e segg..

¹² Vedi su questo G. BIAGIOLI, *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie*, Firenze, Olschki, 2000, particolarmente alle pp. 279 e segg.

¹³ Dal mondo greco il sistema di allevamento della vite a ceppo basso o ad alberello sorretto da paletti si sarebbe diffuso verso l'Italia a seguito della colonizzazione greca, prima verso il Mezzogiorno, più tardi- verso il 600 a.C.- nel territorio dei Liguri, con la fondazione della colonia focese di Massalia (Marsiglia). Cfr. E. SERENI, *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino, Einaudi, 1981, pp. 137-143.

¹⁴ L. DE ROSA, *Produzione e commercio dei vini nel Meridione nei secoli XVIII e XIX*, "Annales cisalpines" ..cit., p. 190.

¹⁵ Ivi, p. 185.

I principali difetti della vitivinicoltura che la storiografia preunitaria ricorda, e che sono generalmente validi per quasi tutte le realtà della penisola e delle isole (al di fuori dei migliori vigneti) sono nell'ordine: la coltivazione di un numero eccessivo di viti di differenti varietà; collocate in una stessa fila, o appese allo stesso albero; la mancanza di esperimenti adeguati per adattare le viti al suolo; la vendemmia allo stesso tempo di uve diverse, e con un differente grado di maturazione; e, per quanto riguardava un terreno a metà tra la viticoltura e la vinificazione, la pratica frequente di gettare nei tini uve bianche e nere e di mescolare mosti, senza esperimenti per regolarne le opportune proporzioni.¹⁶ Bassi prezzi e mercati limitati sembravano la conseguenza inevitabile di queste pratiche difettose. Nessun cambiamento alle errate consuetudini si era avuto per secoli. Solo a partire dal XVII alcuni "informed growers replaced the live trees, on which vines were customarily hung, with poles or stakes and trimmed their vines low."

All'inizio dell'Ottocento, con il miglioramento dei trasporti, nuove opportunità di mercato, ed una migliore istruzione tecnica, la coltivazione divenne più orientata verso la qualità e le varietà minori di uve sparirono.

3. La vinificazione

3a. Il vino della tradizione

Come già detto, il vino sette- ottocentesco in Italia si può dividere in tre classi: principali: comune, di lusso e liquoroso. Le città e i borghi italiani, come già accennato, assicuravano al vino uno sbocco relativamente facile, anche se il prodotto non era di buona qualità. In generale, non era necessario che il vino resistesse a lunghi viaggi, perché i centri di consumo erano relativamente vicini.

Per le notizie sulla produzione di vino di qualità, come per molte altre informazioni, le fonti migliori, per l'Italia centrale, sono quelle aziendali. La contabilità delle fattorie, i contratti agrari e gli ordini degli agenti permettono di seguire le operazioni necessarie all'impianto e quelle successive di cura alle giovani vigne, i lavori da fare alle viti durante l'anno, l'epoca delle

¹⁶ Cfr. su tutto questo Leo LOUBÈRE, *The red and the white. The History of wine in France and Italy in the Nineteenth*

vendemmie, i tipi di vino prodotto, i prezzi, i mercati, che variavano a seconda della qualità del vino. Il divario fra i prezzi poteva essere molto forte. Ad esempio, in Piemonte, all'inizio del secolo XVIII, il vino pregiato costava tre volte più di quello comune.¹⁷ Un esempio tratto da documenti aziendali è quello della vendita di vini di diverse fattorie della famiglia Ricasoli alla cantina di Firenze. Qui affluivano, da ogni possesso, solo i vini migliori. Nonostante ciò, nel primo quindicennio del secolo XIX, i vini provenienti dal Chianti ebbero un prezzo medio di vendita superiore al 50% di quelli inviati dalle proprietà situate nel Valdarno.¹⁸ Un approfondimento sui diversi vini venduti porterebbe il divario a livelli molto superiori. Alla cantina si vendevano infatti anche vini fini da dessert, e il divario con gli altri era molto alto.

Tutto questo è significativo ed importante laddove dalle cantine uscissero prodotti diversi, il che non era ovunque il caso. Ad esempio, quanto accadeva in Toscana sembrava non accadere in Lombardia, dove in epoca preunitaria gran parte del prodotto apparteneva alla tipologia del vino comune ed i vini di lusso erano importati dal vicino Piemonte (più precisamente, dalle colline del Monferrato e delle Langhe), che riforniva anche il Veneto. I vini piemontesi arrivarono sulle mense dei nobili e dei ricchi lombardi e veneti fino alla "guerra tariffaria" del 1846, che comportò per queste due regioni, sottoposte all'Austria, l'elevazione dei dazi di importazione dei vini comuni e pregiati fino al 100%.

La produzione di vino pregiato da pasto, nell'Italia preunitaria, così come viene segnalata dalla storiografia, disegna delle macchie di leopardo all'interno di ogni regione, senza l'emergere di zone di eccellenza per quanto concerne indicatori quali l'apprezzamento su mercati esterni. Certo, la penisola e le sue isole producevano vini fini con un vasto mercato, anche fuori d'Italia. Erano però,

Century, State of New York University Press, 1978, pp. 52 e segg.:

¹⁷ G. BRACCO, *Produzione e commercio dei vini piemontesi nei secoli XVIII-XIX*, in "Annales cisalpines..."cit., p. 168.

¹⁸ G. BIAGIOLI, *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie*, Firenze, Olschki, 2000, pp.524 e 545.ASF, *Ricasoli parte moderna*,

per lo più, del tipo dolce e liquoroso, come i già citati picolit e marsala , il vinsanto toscano, ottenuto da uve passite,¹⁹ il Lachrima Christi.

Le pratiche della vinificazione dipendevano anche dai vari contratti agrari adottati nella penisola. Nell'Italia centro-settentrionale, relativamente alle zone di viticoltura, al di fuori della piccola proprietà contadina (poco estesa) vigevano per lo più contratti di colonía parziaria, che per il prodotto della vite prevedevano per lo più una divisione del vino o del mosto, raramente delle uve. La speranza di ottenere un buon vino era dunque spesso legata alle attrezzature e al funzionamento delle tinaie e cantine padronali, perché i coloni parziari non avevano né i capitali, né le conoscenze tecniche necessarie ad ottenere non solo e non tanto vini di eccellenza, ma anche vini per le fasce alte. Generalmente, le pratiche scadenti nella vinificazione facevano sì che il vino non si mantenesse oltre l'anno:

Fino a tutto il secolo XVIII, la vinificazione fu influenzata nell'Italia centrale anche da regolamenti, risalenti agli Statuti comunali, che fissavano l'epoca della vendemmia, obbligatoria per tutto uno Stato regionale. Altre disposizioni di legge regolavano l'approvvigionamento delle città. Il vino che vi era introdotto pagava ovunque una tassa , mentre esistevano ovunque controlli sui punti di consumo, come le osterie.

3b. La ricerca della qualità dei vini e i primi risultati.

E' difficile dire se nel corso del XIX secolo si sia verificato un aumento globale del consumo di vino in Europa occidentale. Certo, ci fu una notevole crescita demografica, ma crebbe anche l'offerta di prodotti alternativi (birra, sidro). Tuttavia, l'urbanizzazione da un lato, e una certa crescita dei redditi dall'altro, provocarono l'aumento di due tipi di domande. La prima, quella popolare, rivolta ad un vino di scarsa qualità e basso costo, fu facilitata anche dal miglioramento del sistema dei trasporti e soprattutto dalla ferrovia. Un caso emblematico, in ambito mediterraneo, è il vino del Languedoc che raggiunse Parigi, e fece iniziare nella regione la monocoltura viticola. La crescita dei redditi, invece, sempre nelle città o in ogni caso in famiglie di buona disponibilità

¹⁹ Il vinsanto, come procedura per il suo ottenimento, somiglia al francese *vin de paille*.

finanziaria, ma non dotate di proprietà terriere che producessero vino, o - come era sempre più frequente- con una ricchezza che non proveniva dalla terra, provocò, come già accennato, la richiesta di un vino di qualità superiore a quello del consumo popolare. La grande e anche media borghesia in ascesa poneva tra gli stili di vita che la caratterizzavano anche l'uso giornaliero di un vino di buona qualità, anche se non proveniente dalle contemporanee icone della riconosciuta eccellenza europea, con Bordeaux ed il Médoc capolista. Certamente, questa domanda era stata presente già in passato; quali sarebbero stati, altrimenti, i clienti dei "finestrini" delle cantine nobiliari, in città? Il fatto nuovo era l'allargamento della clientela al di fuori dei circuiti tradizionali.

Le prospettive di guadagno in un mercato differenziato che si aprivano per i produttori erano molto allettanti. Il divario dei prezzi tra il vino comune e il migliore che una stessa azienda mandava sul mercato, come già detto, era notevole. La spinta all'innovazione si accentuò quando da un lato i proprietari terrieri si posero in un'ottica sempre più capitalistica, di ricerca di un profitto dalle terre che possedevano, dall'altro si aprirono sia a loro, sia ad altri protagonisti della storia rurale (come gli affittuari) occasioni di nuovi, almeno potenziali, sbocchi del vino prodotto su mercati, che erano però lontani dai luoghi di produzione ed esigenti quanto a qualità.

La ripresa di tentativi di commercio legata alla domanda di vino dall'estero fu all'origine nella penisola italiana di almeno due tentativi noti di formazione di Società enologiche, negli anni '30 del XIX secolo, la prima in Toscana e la seconda nel Regno delle Due Sicilie, due aree, dunque, che avevano avuto già esperienze di accesso al mercato europeo.

Soprattutto l'Italia meridionale aveva una grande tradizione di esportazione dall'antichità e fino al Medioevo. La decadenza era arrivata nel scorso del secolo XVII, per ragioni legate alla restrizione della coltura della vite a vantaggio di gelso e cereali, ma soprattutto al peggioramento della qualità dei vini.²⁰ Una certa ripresa sembra esserci stata nella prima metà dell'Ottocento,

²⁰ L. DE ROSA, *Produzione e commercio dei vini nel Meridione nei secoli XVIII e XIX*, in "Annales cisalpines..."cit., p.182.

quando per i vini meridionali diminuì l'esportazione di vino in botti, ma aumentò quella in bottiglie, "segno che almeno taluni vini erano migliorati, e le qualità apprezzate e ricercate"²¹.

Anche per il vino toscano si erano persi, dagli ultimi decenni de Settecento, gli sbocchi precedenti sul mercato inglese; la Società enologica doveva, tra gli altri scopi, rilanciare l'esportazione, perché il vino prodotto era in eccesso rispetto al mercato interno. Segretario della Società fu nominato Bettino Ricasoli, da pochi anni alla testa del patrimonio familiare e interessato all'iniziativa come grande proprietario in Chianti. L'iniziativa della compagnia fallì, ma l'opera del barone Ricasoli continuò, anzi può essere presa come esempio dei mutamenti nella vitivinicoltura ottocentesca, alla ricerca del vino di qualità dalle sopra citate connotazioni.

Bettino Ricasoli si distinse nell'opera di valorizzazione del vino toscano con un'azione lunga e tenace, in cui gli elementi migliori della tradizione viti-vinicola chiantigiana si mescolarono a quelli dell'innovazione. Il Chianti, che è oggi, nella sua formula di "Chianti classico», uno dei vini più celebri nel mondo, non ha una data di nascita precisa, perché il suo inventore non depositò alcun brevetto. Si conosce però, di contro, il suo luogo di nascita e l'identità storicamente provata: Ricasoli stesso, il "barone di ferro", protagonista di primo piano del Risorgimento e tra gli artefici decisivi dell'Unità d'Italia.

La storia contemporanea del vino Chianti cominciò nelle cantine della fattoria di Brolio. Il vino era, nella zona la risorsa commerciale tradizionale, per il proprietario e per il mezzadro. Già dal secolo XVI si sosteneva che i vini prodotti in quest'area fossero i migliori della regione. Redi lo celebrò nel suo *Bacco in Toscana*

Nel 1844, nel suo discorso di ammissione all'Accademia dei Georgofili, Ricasoli, che aveva tracciato un quadro piuttosto fosco delle pratiche agrarie tradizionali in Chianti, affermava invece che "la vite era quella a cui si rivolgevano le principali cure, e riguardo alla quale le cose [...] procedevano con sufficiente criterio"

Tuttavia, già intorno al 1833, il barone era andato fissando nei suoi appunti agronomici gli errori rilevati nella viticoltura chiantigiana, e che erano principalmente questi: eccessiva frequenza di viti nei filari; tronco della vite privo di rami, così che da questo dovevano partire direttamente i tralci fruttiferi; uso di seminare nei filari, tanto da seppellire i grappoli nelle messi; e "spampanamento" troppo precoce delle viti basse. Sono errori che egli condannò poi nel

²¹ Ivi, p. 196. I maggiori importatori del vino meridionale erano lo Stato Pontificio e Impero austro-ungarico per quanto riguarda il vino in botti, mentre per le bottiglie era la Francia.

Regolamento agrario del 1843, dove dettò tra l'altro una serie di norme di viticoltura e fissò i lavori da compiere durante l'anno.

Nel Chianti erano conosciute e coltivate numerose varietà di vitigni. I documenti delle fattorie Ricasoli non ci danno informazioni su quali fossero presenti. Gli agronomi del XVIII secolo, tuttavia, parlano delle qualità di uve impiegate per fare il Chianti. Secondo Villifranchi, alla sua epoca questo vino era prodotto per gran parte con canaiolo nero ed una quantità minore di sangiovese, mammolo e marzamino. Nel Regolamento agrario, Ricasoli comincia ad intervenire sulle qualità dei vitigni, favorendo il sangiovese, il canaiolo, la malvagia, il mammolo, il trebbiano. Erano le qualità tradizionali, che restarono invariate a comporre con la loro mescolanza il vino di Brolio di quel periodo. A parte Ricasoli iniziò invece ad allevare vitigni forestieri, per confronti che continuò costantemente.

Nella mente di Ricasoli, su faceva sempre più strada l'idea che il Chianti avesse un unico vantaggio potenziale rispetto alle altre zone della Toscana, più produttive dal punto di vista agricolo: la vigna e il vino. Il successo sarebbe arrivato, però, se le colline fossero state capaci di produrre un vino di alta qualità, capace di affermarsi anche fuori dei piccoli confini del Granducato.

In questa ottica, il barone effettuò nel 1851 un viaggio in Francia, la nazione a quel tempo considerata all'avanguardia in Europa per la vitivinicoltura ed il commercio dei vini. Le pagine del Diario da lui redatto, dedicate a gli aspetti tecnici, testimoniano la straordinaria capacità di apprendere velocemente e classificare quanto vedeva ai propri fini. Sembra che Ricasoli, in pochissimi giorni, riuscisse a comprendere molto bene un mondo vitivinicolo diverso dal suo, grazie anche alla preparazione in materia di viticoltura e vinificazione che aveva ormai acquisita.

Dall'autunno 1851 il barone cominciò un nuovo ciclo di esperienze di vinificazione nella cantina di Brolio, che continuarono fino al 1876 e sono annotate annualmente in quaderni intitolati semplicemente *Storia*. Da un anno all'altro, essi scandiscono il progresso di Ricasoli sulla via della creazione di un nuovo vino di qualità. Il risultato di questo lavoro, di Ricasoli in primo luogo, e successivamente di altri proprietari, con gli Albizzi e gli Antinori tra i più famosi, fu tale che la Toscana fu giudicata

la prima fra le regioni d'Italia a produrre il vero tipo di vino rosso da pasto, come appunto oggi lo richiedono il gusto dei consumatori e le esigenze del commercio vinario. Di tutti i vini rossi comuni da pasto italiani, quello toscano è il solo che viene consumato in notevole quantità, tanto in Italia che fuori. Ormai è sì grande la reputazione commerciale di questo vino, che il mercato interno e quello estero ne domandano assai più di quanto se ne produce; onde vedesi frequentemente spacciato per vino toscano, quello che veramente non è tale, ma che spesso molto vi assomiglia,

dappoiché in altre regioni d'Italia si sono cominciati a produrre tipi di vino coi pregi e coi caratteri di quello toscano.²²

Poco più di mezzo secolo separano questa pubblicazione del Ministero di agricoltura, industria e commercio italiano dall'epoca in cui Ricasoli, trasferitosi a Brolio, aveva iniziato a pensare da sé alla manifattura dei vini. Mezzo secolo in cui il sogno di Ricasoli di produrre quello che chiamava modestamente "un vino di Brolio buono" stava diventando non solo una regola di eccellenza per i vini prodotti in Toscana, ma anche un prodotto da imitare in altre regioni. A quest'epoca, tuttavia, il quadro della vitivinicoltura italiana era complessivamente mutato.²³

^{i i} G. DEVOTO- G.C. OLI, *Vocabolario illustrato della lingua italiana*, vol. II, Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1980, p. 1526.

ii ii ii

ⁱⁱⁱ G. PANIJEK, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato, secoli XVII- XX*, Torino, Giappichelli, 1992.

²² MAIC, DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA, *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, Roma, Bertero, 1896, p. CVII.

²³ Vedi sul periodo successivo all'Unità d'Italia l'articolo di Simone Kovatz, qui alle pp. ??