

LA MANIFESTAZIONE GIUNTA ALLA DODICESIMA EDIZIONE

Montescudaio: la festa del vino da sagra paesana a mostra-mercato

Lasciato l'abitato di Cecina, dopo circa dieci minuti di marcia in automobile, l'indicatore stradale ci segnala che tra sei chilometri arriviamo a Montescudaio.

La nostra curiosità è legittima: cos'è questo piccolo comune collinare che si pone d'un tratto all'attenzione per i suoi vini che già hanno ottenuto da due anni la denominazione d'origine controllata (DOC)?

Conoscevamo da tempo Montescudaio però, fino ad oggi, per noi era solamente una località di collina dove il clima e la sua quiete favoriva pause distensive alla nostra vita resa tumultuosa dalla frenesia che si scatena lungo la costa, tagliata da grandi vie di comunicazione come l'Aurelia e l'Emilia e tormentata dall'impazzire di un turismo balneare che fa scoppiare addirittura il territorio. E Montescudaio si trova soltanto ad una quindicina di chilometri dalla costa e a soli 250 metri di altitudine. Conta solo 1.150 abitanti.

Abbiamo ora un compito ben preciso ed allora il nostro spirito di attenti osservatori, cerca di scoprire quello che il comune rappresenta nel settore agricolo, e in particolare nel comparto vitivinicolo.

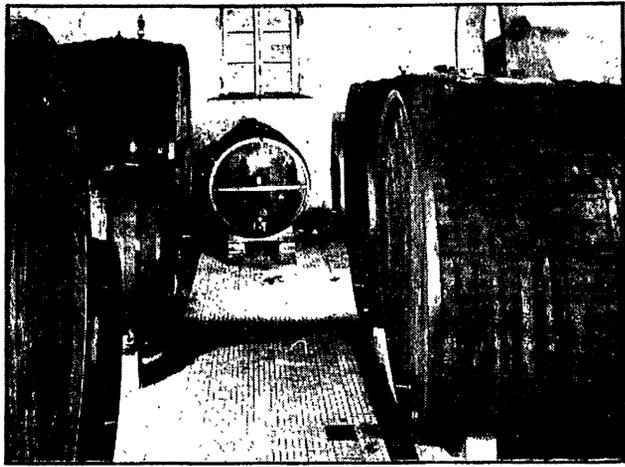
Appena la strada inizia a salire la via si snoda all'interno di una campagna che veramente desta attenzione. Boschi di basso fusto all'inizio e poi campi ben lavorati lungo le pendici della collina e nella vallata sottostante, dove le piantagioni descrivono figure geometriche che rendono ancora più piacevole l'impatto con la realtà agreste. Ma soprattutto filari di vigneti che si susseguono in continuità.

La vendemmia non è terminata, le piante delle viti sono ancora appassite dalle pigne dell'uva che danno colorazioni diverse, ora rosso scuro, ora dorato che si confondono con il verde della vegetazione, costruendo un mosaico ben ordinato. Solo allora subentra il convincimento di trovarci in una zona nella quale gli agricoltori sanno il fatto loro in merito alla viticoltura, tanto da giustificare la loro battaglia per avere il riconoscimento del prodotto.

Ci sono voluti, però, dieci anni nel corso dei quali prima fu ottenuta la denominazione semplice e dal primo di novembre di due anni or sono, finalmente la DOC. E non solo per il vino rosso, ma per il bianco e, caso raro, anche per il cosiddetto vin santo, un vino liquoroso da servire come dessert. Un ettaro di terreno coltivato a vigneto non può così dare più di cento quintali di uva e, nelle stagioni durante le quali il vino rimanga DOC, il grado alcolico non raggiunge il limite fissato, vengono aggiunti mosti alle uve in via di fermentazione prodotti nella zona.

A Montescudaio non abbiamo ancora visto gli ettari provenienti dal sud a portare mosti accorrenti a rigenerare i vini. Tutto viene fatto nella zona al di fuori di ogni accorgimento che la chimica moderna tende ad imporre. Igenicità? No, volontà di preservare la parte genuina di un prodotto come il vino, la cui ricerca del limite sale ai limiti di quella che può definirsi l'arte enologica. Oggi sono circa duecento le zone che hanno la denominazione d'origine controllata.

Gli agricoltori di Montescudaio sostenuti dall'Amministrazione comunale e successivamente dalla Provincia di Pisa e dalla Regione Toscana, intorno alla produzione vinicola hanno costruito una loro manifestazione che quest'anno celebra il suo do-



L'impegno dei viticoltori della zona. Il prodotto realizzato ancora secondo antiche tradizioni. Da due anni il vino ha ottenuto la denominazione controllata.



sistono leggi specifiche della Regione che ci aiuterebbero in tale direzione.

La capacità imprenditoriale di chi è ancora rimasto legato all'agricoltura, il sostegno dell'Amministrazione Comunale democratica hanno però reso possibile fin d'ora l'inizio di un'inversione di tendenza. Se vengono sviluppate iniziative promozionali adeguate e ben indirizzate le attività economiche collegate alla viticoltura, la crescita ineluttabilmente sarà assicurata e costringerà maggiormente i produttori a scegliere e selezionare il vino di qualità da quello da tavola.

E intorno alle scelte ed iniziative promozionali poste all'attenzione della decima sagra tenuta due anni or sono, si articolano nell'ambito di un convegno a tale scopo organizzato, discussioni e riflessioni sui problemi inerenti il comprensorio del DOC, ivi compresa la commercializzazione del vino che attualmente si indirizza in maggior misura verso le zone del nord Italia, ma che deve necessariamente avere sbocchi nell'ambito della Comunità Europea ed anche verso gli Stati Uniti d'America, potenzialmente acquisiti, nonostante che gli approcci avvenuti finora non abbiano dato risultati adeguati per gli elevati costi soprattutto di trasporto dei quali il prodotto viene gravato.

Il compagno Sarti ci dichiara inoltre che «occorre predisporre anche la mentalità dei produttori verso la cooperazione». Infatti i circa cento produttori della zona del DOC, in maggioranza rifuggono tale soluzione. Sono state fatte conferenze nei vari comuni che ebbero la loro sintesi nel convegno che si tenne a Montescudaio, nel corso delle quali fu posto il problema della costituzione di una cantina sociale.

L'aspetto associativo nel settore vitivinicolo fu affrontato anche durante la conferenza agraria dell'«Ecomprendario» che veniva contraddistinto con il n. 15, precedente, cioè, alla costituzione delle associazioni intercomunali, senza dare risposte adeguate, seppure non mancarono riferimenti verso l'organizzazione ed il prevalimento di strutture per la lavorazione delle uve, esistenti nel territorio.

La costituzione di una cantina sociale di tipo cooperativistico, può dire molto nello stabilire il futuro assetto dei produttori, la forza che tale organismo verrebbe ad assumere, renderebbe più facile il collocamento sui mercati del prodotto e il conseguente ampliamento della sfera di influenza del consorzio del DOC.

Il solo fatto di vendere il vino esclusivamente imbottigliato, remunererebbe maggiormente gli stessi produttori. E' pure un altro modo di vendere il prodotto all'acquirente occasionale che può essere identificato anche nel turista portato all'acquisto dei prodotti nelle zone d'origine, incentivando, così, quell'agriturismo verso il quale le produzioni dirette vogliono trovare saldatura e continuità nel rapporto. Ciò sarebbe facilitato anche dalla organizzazione di una mostra permanente dei vini. Il discorso, però, resta ancora aperto.

Intanto la II Sagra apre i battenti richiamando, come di consueto, grandi folle nella zona del DOC e non solo per fargli assaporare alcune giornate diverse, ma per metterla a contatto con una realtà economica che può dare un forte contributo a migliorare le sorti del nostro Paese.

Giovanni Nannini

PROGRAMMA

Sabato 6 Ottobre

Pomeriggio apertura delle mostre di pittura nelle cantine del paese.

Ore 21 Concerto in Piazza Matteotti con la banda e il coro alpino del gruppo musicale « S. Cecilia » di Cusano Milanino.

Domenica 7 Ottobre

Ore 10 Ricevimento delle autorità al Palazzo Comunale. Sfilata per le vie del paese della Filarmonica « P. Mascagni » di Cecina.

Ore 10,30 Inaugurazione ufficiale della sagra sul piazzale del castello.

Ore 11,30 S. Messa in Abbazia.

Ore 15 Ballo sul piazzale della sagra col complesso « Quartetto Gaio ».

Inizio degustazione gratuita del vino.

Ore 21 in Piazza Matteotti spettacolo comico-brillante con Gino Lena e la sua compagnia.

Per tutta la giornata di domenica sul piazzale del castello funzioneranno un servizio ristorante, stand gastronomici, giochi e attrazioni varie.

dicesimo anniversario. La Sagra del vino di Montescudaio nata come festa paesana, tenendo fede ai proleggeri delle sagre che nascono come fughi al sole in ogni località tanto da porsi all'attenzione come un fatto di costume che si inserisce nella vita quotidiana, ora prende le distanze ed assume la forma di una vera e propria mostra-mercato per la valorizzazione del prodotto del luogo. Il Comitato Organizzatore

si allarga. Ai produttori e all'Amministrazione Comunale, si affiancano la Pro-Loce, le organizzazioni sindacali, comprese quelle dei coltivatori, le forze politiche e quelle del tempo libero. Gli assessori delle amministrazioni provinciali vicine, i rappresentanti della Camera di Commercio ed altre rappresentanti del mondo economico, non si permettono di restare assenti dalla manifestazione.

La Sagra, però, rappresenta solo un momento di più vasti rapporti che investono anche i comuni circostanti a Montescudaio: Guardistallo, Casale Marittimo, Riparbella, Castellina Marittima, Montecatini Val di Cecina ed anche una parte del comune di Santa Luce, che, accertate le condizioni e la qualità dei prodotti, sono incluse nel consorzio del vino di Montescudaio.

Trentamila ettolitri di produzione all'anno dei quali il 50 per cento dalla sola Montescudaio, il resto dagli altri comuni, e dopo un'accurata selezione.

Incontriamo il sindaco, compagno Eno Sarti, presidente del Comitato Organizzatore della Sagra. Gli chiediamo cosa rappresenta per la zona avere ottenuto la DOC. «Un salto di qualità nelle produzioni», dichiara Sarti — una cura più attenta nel selezionare i vitigni, nuovi terreni messi a coltura e

quindi più occupazione e maggior reddito. Ma soprattutto, ripeto, una regola, una disciplina nel confezionare i prodotti vinicoli. Ma è anche una risposta a chi con politiche di degradazione nel settore dell'agricoltura, ha reso possibile l'abbandono delle terre. E comuni ad economia prettamente agricola come Montescudaio, ne hanno maggiormente risentito: sono un migliaio gli abitanti che hanno lasciato il comune negli ultimi vent'anni, elevando l'età media di chi è rimasto sulla terra intorno ai cinquant'anni. Gli ettari di terreno incolti sono ancora 130 la cui estensione arriva agli 800 ettari circa se consideriamo gli altri comuni della zona del DOC.

«L'Amministrazione Comunale — dice Sarti — è disposta ad organizzare corsi di formazione professionale per richiamare i giovani sulla terra e far crescere così le capacità imprenditoriali. E-

RINOMATA MACELLERIA
F.lli SANDRI (s. r. l.)
 Montescudaio
 di Luigi e Luciano Sarti
 Specialità: prosciutti, salami, salsicce
 VENDITA ALL'INGROSSO E AL MINUTO
 Via della Madonna - Telefono 655.051

ESPONGONO

AZIENDA S. VALENTINO di SALVADORI PIETRO	FATTORIA LA PRUGNOLA propr. M. C. GIACHIN CHIAVACCINI
FATTORIA SANTA MARIA cav. G. D'ANTILIO	FATTORIA SORBAIANO MONTECATINI VAL DI CECINA (Pisa)
AZIENDA AGRICOLA BANDINI COLLATINO	FATTORIA POGGIO GAGLIARDO
PREMIATA AGENZIA AGRICOLA D'ANTILIO cav. SESTILIO	FATTORIA D'ANTILIO NOE' E FIGLI
ANTICA FATTORIA S. GIOVANNI (La Banca) di ROBERTO MOSCHEN	FATTORIA CASAGIUSTRI propr. CAROLINA E MATILDE CARLI, PAOLA RACAH
FATTORIA di CASAGLIA Propr. Cons. MARIA BIANCA e MARIA GIOVANNA	AZIENDA AGRARIA MAURO e LIDO MERLINI
FATTORIA di S. PERPETUA dottor GIANCARLO CARLI	AZIENDE AGRICOLE CANCELLIERI FATTORIA CASAGIUSTRI
ESPONGONO	FATTORIA MALLOGGI S. GIOVANNI CASTELLINA MARITTIMA

TOSCO ORAFA

INGROSSO - DETTAGLIO

OREFICERIA
GIOIELLERIA
ARGENTERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI DA REGALO

VIA GRANDE, 23
 TEL 23.208 - LIVORNO

PIAZZA DELLA VITTORIA, 50-A
 Tel. 34.164 - LIVORNO

TOSCO ORAFA
 Assortimenti - Qualità e risparmio sicuro

Giovanni Nannini

GIRO DUEPI

CONCESSIONARIA **FIAT**

VEICOLI INDUSTRIALI

IVECO

Da noi trovate la gamma completa dei veicoli industriali Fiat. Venite a trovarci. Parleremo anche delle buone condizioni che possiamo riservarvi, del nostro magazzino ricambi e del nostro proverbiale servizio assistenza. A presto.

VIALE UNITA' D'ITALIA - PIOMBINO - Tel. 0565/31.136 - VIA SACCO E VANZETTI - Stagno (Livorno) - Tel. 0586/93.274