

La terra
dei vini

Meno prodotti dalla terra ma con molti pregi in più
E questo vale non solo per il vino e l'olio
ma per tutti i comparti dell'agricoltura
Una scelta obbligata in un mercato europeo eccedentario

La Toscana scommette sulla qualità

La riqualificazione delle produzioni agricole fa affidamento soprattutto sulla qualità. È una scelta inevitabile in un mercato dominato dalla sovrapproduzione. Anche la strategia agricola della Regione Toscana punta alla qualità, non solo per il vino e l'olio ma per tutti i prodotti. Un documento unitario del consiglio regionale. Le questioni del credito, della forestazione e della salvaguardia dell'ambiente.

LUCIANO IMBASCIAITI

FIRENZE. Prodotti di qualità. Questo l'obiettivo di fondo dell'agricoltura toscana, dei piani e dei programmi messi a punto dall'amministrazione regionale. A chiedere questo non è solo l'esigenza di rinnovamento e miglioramento del settore ma è soprattutto il mercato. In un mercato europeo e dei paesi ad economia più sviluppata dominato dalla sovrapproduzione l'obiettivo generale è di produrre quantitativamente di meno e qualitativamente di più.

La strategia per la politica agricola degli anni '90 che la Regione Toscana sta definendo in questi mesi ha al centro proprio questo ragionamento. L'attenzione non si deve concentrare solo sui prodotti di altissima qualità come ad esempio il vino e l'olio e oggetto di consumo di una minoranza elitaria. Questo, a giudizio dell'assessore all'agricoltura Mauro Ginanneschi, sarebbe un ragionamento distorto perché dà già per scontato e per acquisito che l'agricoltura toscana debba ulteriormente ridurre la propria base produttiva e che la campagna debba spopolarsi ancora aumentando la superficie delle terre incolte.

Tutti i prodotti agricoli possono essere d'avanguardia cioè posizionarsi in un mercato complessivamente eccedentario a condizione però che abbiano contenuti qualitativi vincenti nei confronti del mercato a cui si rivolgono. Una strategia di questo genere deve poter contare su un forte sviluppo della ricerca e della sperimentazione per favorire l'innovazione dell'impresa guardando al contenimento dei costi e al miglioramento della produzione.

Importante è poi la promozione che deve aiutare anche i prodotti oggi più deboli, l'utilizzazione di tutte le leggi e gli strumenti normativi per selezionare e qualificare la produzione, l'iniziativa anche politica per la crescita dell'associazione dei produttori e lo sviluppo delle relazioni con le associazioni dei consumatori.

Le iniziative e gli interventi necessari al rilancio di un'agricoltura che punta soprattutto alla qualità sono contenuti in

un documento recentemente approvato dal consiglio regionale toscano. Ha avuto il parere favorevole di quasi tutta l'assemblea registrando i voti contrari solo dei Verdi e del movimento sociale e l'astensione del Pri. Un documento quindi che assume un significato importante, non era mai accaduto nel consiglio toscano che la maggior parte delle forze politiche si trovasse d'accordo sulle politiche e sulle strategie per avviare un profondo rinnovamento dell'attività agricola.

Credito, interventi a favore del sistema cooperativo, nuova legge per la forestazione, misure per favorire la ricerca, la sperimentazione e l'ammmodernamento delle imprese: queste le priorità indicate dal consiglio regionale toscano. Alcuni di questi punti hanno già avuto le prime risposte e anche le prime leggi.

È il caso del credito. La giunta regionale ha approvato in questi giorni la delibera che consentirà a tutti gli agricoltori di accedere al credito con una diminuzione del costo del denaro. Particolari condizioni favorevoli sono state ottenute al termine della trattativa con le banche condotta dall'assessore Ginanneschi. Per il credito di conduzione delle aziende l'intervento della Regione è pari a 20 miliardi di lire e consentirà di attivare complessivamente circa 300 miliardi. Il credito di dotazione, per acquisto di macchine o bestiame, consentirà di attivare investimenti per 31 miliardi.

Per il credito di miglioramento, concesso alle aziende che presentano piani per investimenti, la Regione sta trattando con gli istituti bancari per permettere interventi capaci di attivare investimenti per 80 miliardi. Nel frattempo la Regione ha deciso finanziamenti per 11 miliardi e 500 milioni che attiveranno una massa di 40 miliardi.

Una manovra che complessivamente permetterà di attivare circa 450 miliardi per interventi strutturali alle aziende agricole toscane. Questo risultato è stato possibile non solo per il forte impegno della Regione ma anche per il senso di responsabilità assunto dalle

organizzazioni di categoria e dagli istituti di credito. Parte del costo delle agevolazioni infatti se lo sono accollato sia le banche che i produttori agricoli. Secondo l'assessore lo sblocco della questione del credito, un'esigenza che gli agricoltori facevano presente da mesi, permetterà di dare risposta a numerosi problemi alcuni dei quali anche molto ur-

genti. Un altro obiettivo di fondo della Regione è il rafforzamento della politica agro-alimentare (produzione, trasformazione, commercializzazione). È questo certamente lo snodo fondamentale da cui dipende il successo o meno dell'agricoltura toscana nei prossimi anni. Le poche risorse finanziarie disponibili per il '91 sa-

ranno indirizzate a privilegiare le iniziative di sviluppo. Il rafforzamento della «filiera» agro-alimentare passa anche attraverso la concentrazione e la fusione delle imprese e la costituzione di poli specializzati. Rilancio dell'agricoltura con l'occhio rivolto alla salvaguardia dell'ambiente. Su questo binomio si muovono insieme le scelte strategiche e gli inter-

venti per intervenire nel risanamento del territorio a cominciare dalla questione idrica e dall'esigenza di nuove norme per l'uso della chimica in agricoltura. Un altro passo importante che ha fatto la Regione Toscana è l'impostazione di una nuova politica forestale. La nuova legge è già stata approvata dalla giunta. Nei prossimi giorni sarà firmata in pro-

posito una convenzione con i sindacati. La nuova politica forestale della Toscana contiene alcune iniziative uniche in Italia come ad esempio il potenziamento del servizio per la repressione degli incendi e la creazione di una scuola anticendi boschivi per qualificare parte del personale oggi impegnato nei cantieri forestali.



Mauro Ginanneschi

Parla l'assessore Ginanneschi
Ai primi posti
per l'export

FIRENZE. Il settore agro-alimentare sta attraversando un periodo complessivamente favorevole. In particolare la viticoltura che è ai primi posti tra i settori produttivi strategici dell'agricoltura toscana. Ne parliamo con l'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Mauro Ginanneschi, che vanta una notevole esperienza nel settore.

Quali sono i problemi più importanti e i programmi di sviluppo di questo comparto?

Vorrei iniziare ricordando che nel 1988 la Toscana esportava circa 120 miliardi di lire di vini e questo valore nell'89 è salito a circa 150 miliardi. Questo fatto non è dovuto ad una crescita quantitativa della produzione ma evidenzia una maggiore acquisizione di valore aggiunto da parte dei produttori. In particolare sono i vini Docg e Doc che svolgono questa funzione di traino ma si registra anche un eccezionale incremento generalizzato per tutti i vini rossi. Buono invece l'incremento dei vini bianchi. In altri termini la Toscana vede confermata la sua tradizionale vocazione per i vini rossi di qualità al punto che è capace ormai di rappresentare il 37 per cento dell'export nazionale dei vini rossi Docg e Doc.

Con quali strumenti di ricerca e sperimentazione la Regione intende aiutare questo processo?

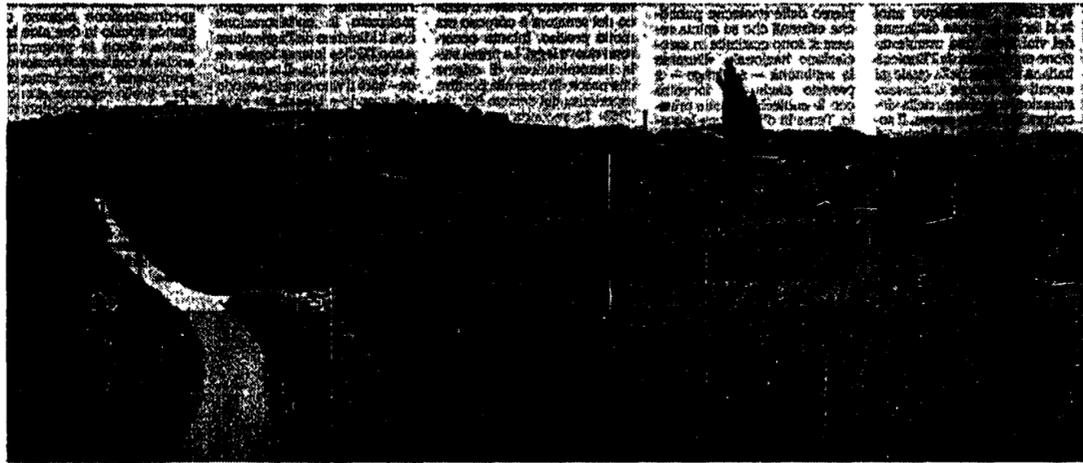
Sarà decisivo il ruolo dell'Enas, degli Istituti Sperimentali e dell'Istituto del Vino e dell'Olio. Gli orientamenti sono per un ritorno alla ricerca in vigna.

Qual'è il suo giudizio sulla proposta del Ministero agricolo e forestale riguardo alla riforma della legge che disciplina i vini Doc?

Condivido il ruolo assetto di qualificazione dei vari tipi di vino ma non sono d'accordo con il ruolo più restrittivo che viene assegnato alle regioni circa le scelte produttive. Le scelte vitivinicole della Toscana non devono, per nessuna ragione, essere effettuate a Roma.

A nove mesi dall'approvazione del piano vitivinicolo nazionale quali sono le posizioni della Toscana? C'è un programma regionale?

Il piano è un punto di riferimento importante ma ha grossi limiti finanziari. Il piano regionale di settore che verrà presentato in occasione della settimana del vino a Siena ha come obiettivo un graduale rinnovamento dei vigneti.



Un tipico panorama della campagna toscana

Nel '92 mille ettari di nuovi vigneti

«La ridotta Toscana non è solo il giardino d'Italia, ma altresì la migliore cantina del paese: un secolo è passato dalla citazione di Paolo Trentin, uno sconosciuto enotecnico. Eppure tali affermazioni sono oggi più che mai attuali e veritiere. Una cantina che, in quest'ultimo quinquennio, continua a sfornare successi e lusinghieri apprezzamenti per l'impegno dei suoi vignaioli. Sono solo un ricordo le difficoltà di commercializzazione e di prestigio, negli anni '60-'70, del Chianti, il primo vino italiano oggetto di esportazione. Già prima dell'avvento della Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) avvenuta nel 1984, alcuni grandi enologi toscani prefiguravano la necessità di «riconsiderare» la formula del saggio Bettino Ricasoli, per rendere il Chianti competitivo sui mercati e con caratteristiche organolettiche maggior-

mente equilibrate e strutturate. Si sono modificati gli usaggi riducendo progressivamente le uve bianche (che mal si prestano a fornire vini per l'invecchiamento) e sono stati introdotti alcuni vitigni, quale il Cabernet Sauvignon, capaci di rendere questo vino più morbido. Si è abbandonata la desueta e burocratica terminologia di resa ad ettaro, per la più corrispondente produzione a ceppo. L'aggiornamento tecnologico delle cantine, il graduale rinnovamento dei vasi vinari e la voglia di riscossa di tutti i vignaioli chiantigiani hanno fatto il resto.

Ideali eredi del precursore Ricasoli. La Toscana dei grandi vini rossi del Chianti, Brunello di Montalcino, Vin Nobile di Montepulciano e del Carmignano, che fondano la loro tipicità nel generoso Sangiovese, è ad una svolta storica: c'è l'urgente necessità di rinnova-

re i vigneti ormai arrivati alle soglie della «terza età». Anche per essi è giunto il tempo del meritato riposo per far posto ad una nuova generazione di vigne certificate all'origine, con la bandiera della qualità, il vitigno viticolo regionale e la tradizione dei vitigni di Cerasola. In quel di Pisa, non si tirano indietro. Eccoli, quindi, al terzo e più sostenuto rinnovo dei vigneti del Chianti e più in generale di tutto il patrimonio viticolo. La giunta regionale toscana ha compreso appieno tale urgenza. Lungo sentieri e mulattiere già fervono i lavori per impiantare entro il '92 i primi mille ettari finanziati dalla Cee per un investimento complessivo di circa 21 miliardi. Un'attenzione ed una considerazione unica della comunità verso la Toscana. Un primo passo che prefigura un più sostenuto intervento regionale, ed un auspicabile ulteriore credito comunitario, quando sarà a pieno regime il piano vi-

tinicolo regionale. Nel frattempo altri importanti studi di fattibilità nel settore vitivinicolo, usufruendo delle finalità e dei mezzi del regolamento Cee, sono stati posti in essere nel territorio maremmano.

La Maremma si appresta a divenire la California della nostra agricoltura. Un investimento di oltre sei miliardi nella ricerca e nel rinnovo dei vigneti e di quasi otto miliardi nell'aggiornare e razionalizzare le strutture di vinificazione, d'imbottigliamento e di commercializzazione. Il tutto improntato a criteri di efficienza e di esaltazione delle qualità intrinseche della viticoltura maremmana. Un rinnovo generazionale che deve coincidere con un rinnovo del «sistema vitivo» insieme di fattori produttivi che deve utilizzare al meglio le nuove conoscenze geologiche, agronomiche, viticole per poter vinificare uve sane e di caratteri organolettici certi e

costanti per avere grandi vini. Un oculato e sapiente uso di vigneti non autoctoni, che ben si sono radicati ed adattati all'ambiente toscano, ma ancor più la riscoperta dei vitigni locali, in primis il Sangiovese.

Questo grande vitigno, «albero maestro dei nostri vini», è in procinto di essere studiato ed analizzato in tutti i suoi aspetti. Forse riusciremo a conoscere «epighe» del suo carattere tali da infondere nuovi piaceri al palato, nuove sensazioni. Alcune delle sue varianti producono vini unici come il Brunello. Accanto a questo vitigno molti altri ancora sono in fase di indagine, di confronto, di selezione cionale, da parte delle università toscane e dagli istituti sperimentali. Un impegno della Regione Toscana di svariati miliardi che deve correre di pari passo con il prossimo ringiovanimento delle vigne.

G.P.

Dalla Maremma alla lucchesia, dal Chianti alla Val di Chiana e ai dolci terrazzi dell'Elba
Tra antiche tradizioni e nuove sperimentazioni la Toscana produce ottimo vino

Il gran tour per la gioia del palato

GIOVANNI PISCOLLA

Toscana indiscutibilmente Chianti. Così recitano le guide turistiche straniere più accreditate. Il gran tour del vino in Toscana tocca tali e tanti paesaggi ed una molteplicità di vini e di sensazioni legati al piacere della tavola estremamente avvincenti. Le strade del vino, «baciate» dalla denominazione di origine controllata e per alcuni vini dalla garanzia, «solcano» quasi la metà della Toscana. Tappa di partenza per un fantastico itinerario è la selvaggia Maremma, la terra estrusa dove le nuvole si rincorrono a perdita d'occhio ed il dio pagano Flutone sembra accompagnarci idealmente in questo viaggio nel vino. Abbandonate le grandi vie di comunicazione ed arrivate alla curva della Madonna delle Grazie appare, quasi all'improvviso, indomito sul crostaceo tufaceo, Pitigliano. Le grotte del tufo, una volta adibite a cantine, hanno lasciato il posto alla tecnologia, per far nascere un bianco molto ingentilito in questi anni e «meno spiritoso».

Buona parte dei terreni ceduti al Bianco di Pitigliano coesistono con un rosso che si sta sempre più affermando. Il Mo-

rellino di Scansano è vero che il Morellino è sinonimo del sangiovese, ma oltre a questo feroce vitigno ve ne sono di altri uno tipicità tutta sua ed a molti ricorda, se ben vinificato, il prestigioso Brunello. La Maremma enofila si chiude con «l'isola della Perina» un fazzoletto di terra che da non molto inizia a produrre vini interessanti. Una novità di quest'anno, con base il pregevole vitigno Ansonica, sapranno darcela i viticoltori della Costa d'Argento che hanno richiesto una propria denominazione.

Risalendo la costa livornese, i colli di Sassetta e di Suvereto vedono un fiorire di vigne e filari sotto l'egida della recente denominazione Val di Cornia. Pochi chilometri e lo sguardo ammira altri filari, ben più famosi sono i cipressi di San Guido. Siamo nella terra di Carducci e dei vini di Bolgheri. Il clima mite che risente del mare esalta i profumi ed i colori dei vini. Un breve tratto di mare per approdare all'Elba. Ancor oggi è possibile riscoprire, sui vetusti terrazzamenti sorretti da muri a secco, l'alleveramento della vite. Ad Alberello i «gradi» resistono. A ri-

dosso della costa livornese, la tortuosa via di comunicazione che unisce Volterra a Cecina, tra balze e biancane, ci fa scoprire Montescudolo. I vini di questo borgo beneficiano di una fragranza che persiste nel tempo, sono prodotti con rara passione e modestia da piccoli vignaioli. La terra pisana è ricca di tradizioni viticole. Il vitigno Trebbiano nel Bianco pisano di S. Torpè esprime appieno tutte le sue potenzialità. Una terra vocata al bianco che «sposa» anche il rosso.

Arezzo, Siena e Firenze propongono vini di grande tradizione. I vini della Val di Chiana oggi sono apprezzati su ogni mercato. Il vitinismo nel Chianti ci fa conoscere l'armonia del Chianti Colli Aretini. Il senese è conosciuto per i grandi vini rossi da invecchiamento. Il Vino Nobile di Montepulciano sulle piatte dei colli pisanesi, ha superato il travaglio di questi anni per entrare con prepotenza nel novero dei rossi di alto lignaggio. Dallo scorso anno dai vigneti del Vino Nobile «aggraziati» dalla presenza del Mammolo è possibile produrre il Rosso di Montepulciano, non invecchiato e quindi da abbinare a piatti meno impegnativi. I «cugini» amati ed invidiati

di Montepulciano sono i vini di Montalcino. Dal classico Brunello con i suoi intensi profumi e sapori, al Rosso che ha la fragranza della sua giovinezza e l'antico Moscato di Montalcino. Lungo i pendii della Val di Sieve ecco «riferire» gli antichi vini di Pomino, tutelati con bando graduale ancora prima delle attuali leggi. Altro vino rosso cui i Medici tenevano molto era il Carmignano, affinato dal nobile vitigno Cabernet, che quest'anno festeggia la promozione alla qualificazione superiore della «garantita». Insiste sullo storico Montalbano un Chianti giovane che non sfugge al cospetto del «presuntuoso» Carmignano.

La strada panoramica del vino, ovvero la Chiantigiana che congiunge Firenze con Siena, è il solco del territorio del Chianti Classico la zona di origine più antica del Chianti i colli di Firenze e della Val di Sieve hanno visto un forte impegno dei Medici a sostegno della viticoltura. La sottodenominazione Colli Fiorentini, con le uve che hanno lasciato traccia sensibile nella storia di Firenze, si congiunge con la Rufina, anche questa sub-area ha

una disciplina più rigorosa e selettiva. Sulle cinque province del Chianti è possibile dalla prossima vendemmia produrre anche il Vermiglio ed il bianco dei Colli dell'Etruria centrale. Lungo i pendii della Val di Sieve ecco «riferire» gli antichi vini di Pomino, tutelati con bando graduale ancora prima delle attuali leggi. Altro vino rosso cui i Medici tenevano molto era il Carmignano, affinato dal nobile vitigno Cabernet, che quest'anno festeggia la promozione alla qualificazione superiore della «garantita». Insiste sullo storico Montalbano un Chianti giovane che non sfugge al cospetto del «presuntuoso» Carmignano.

Da Firenze in direzione del mare, Terra vitata che convive con l'ortovalsugana è la Val di Nievole con il suo bianco Vitigno vigoroso. Interpreti, da non molto tra i colli di Vinchi, del Bianco dell'Empolese Grande attenzione degli «amanti di Bacco» ai vini della lucchesia. Dal fascino del borgo dei vini di Montecarlo ai bianchi e rossi dei colli vicino a Lucca. L'influenza ligure del Vermentino e del terrazzamento, hanno favorito la creazione del Candia dei Colli Apuani e del «zaioletto» vitigno dei Colli di Lunz.

Con un grosso sforzo di sperimentazione sono nati «nuovi» vini
Nell'88 ecco il Sarmento ma il pieno decollo non è ancora avvenuto

L'ascesa del Galestro

EMANUELE PELLUCCI

Ventisei vini a denominazione di origine, tra i quali ben quattro a Docg, non esauriscono il vasto patrimonio viticolo della Toscana, un patrimonio di antica tradizione e di grande attualità. Negli ultimi anni la viticoltura della Toscana si è talmente sviluppata sotto molteplici aspetti (produzione qualitativa, ricchezza di iniziative e immagine sui mercati internazionali) da essere considerata come la regione più all'avanguardia d'Italia. Un ruolo importante è stato giocato sul versante dei vini da tavola di qualità. Una tipologia alla quale le aziende si erano rivolte per cercare nuovi sbocchi commerciali in considerazione delle difficoltà del settore. Da qui la necessità di cambiare rotta, soprattutto nella produzione del Chianti, in crisi d'identità per l'eccessiva presenza delle uve bianche, ritenute dagli esperti un ostacolo alla qualità. Ma anche un mutamento di mentalità che portasse ad una nuova filosofia del vino, svincolata dalle «gabbie» disciplinari di produzione di origine. È toccato all'iniziativa privata sforzarsi di realizzare questi nuovi prodotti. Da una parte con la creazione di rossi

di qualità ottenuti con l'impiego di vitigni idonei e con la maturazione in barrique dall'altra con lo sviluppo di vini bianchi ottenuti da vitigni non «toscani» e anch'essi «passati» nel legno. Accanto a questi, altri vini, sia rossi che bianchi, di minore gradazione e di maggiore freschezza, sicuramente meno impegnativi ma adatti ad accompagnare pietanze leggere e tipicamente estive. Sfruttando tecniche moderne, sia in fase viticola che enologica e lavorando con professionalità, sono stati realizzati vini di qualità commercialmente interessanti. Oltre alle iniziative del singolo è importante sottolineare l'opera compiuta a livello associativo da un gruppo di aziende (comprendente alcuni dei produttori storici toscani e di reputate case vinicole), che attraverso l'indicazione geografica «Colli della Toscana centrale» ha dato vita a una serie di vini che hanno conquistato l'apprezzamento dei consumatori. Il Galestro è nato nel 1980 dalla duplice esigenza di utilizzare le uve bianche del Chianti e di andare incontro ai nuovi gusti del pubblico, sempre più orientato verso bevande fresche e leggere. Per esso si è scelta la strada

del «matrimonio» in proporzioni abbastanza elastiche tra uve tradizionali (Trebbiano, Malvasia, Vernaccia) e uve «straniere» (Pinot bianco, Chardonnay e Riesling renano), vendemmiate precocemente e vinificate a bassa temperatura. L'imbottigliamento a freddo consente al vino di mantenere inalterata l'originalità freschezza e vivacità. La commercializzazione inizia il 1° febbraio e termina il 31 dicembre. Un periodo così lungo è giustificato dal fatto che il Galestro può essere benissimo consumato anche al di fuori della stagione estiva, per la quale inizialmente era nato. Il successo è confermato dalle cifre: dalle 322.000 bottiglie del primo anno si è passati alle 8.300.000 di oggi.

L'attenzione di queste aziende è stata rivolta successivamente a vini di maggiore impegno. Sono quindi nati (intorno alla metà degli anni '80) i «Vini di Predicato» (Bianchetto, Cardis, Serravalle e Muschio), ottenuti da uve Cabernet e Merlot per i rossi e da Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling italiano e renano. Sono state impiegate tecniche viticole più rispondenti alle concezioni attuali sulla qualità delle uve, cercando di raggiungere

uno standard produttivo elevato. Tra queste, la maggiore densità di ceppi ad ettaro e la minore resa di uva. Per la maturazione nel legno, tanto dei rossi quanto dei bianchi è stata scelta la barrique. I vini rossi maturano in legno oltre sei mesi e affino in bottiglia per almeno altri quattro. L'immissione al consumo avviene il 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia. Per i bianchi, ottenuti con pigiatura soffice e fermentazione inferiore a 20°C, il periodo di affinamento in vetro è di sessanta giorni.

Il Sarmento è un altro prodotto marketing-oriented e la pendente con il Galestro come vino per l'estate. Per le sue caratteristiche di morbidezza, di vivacità e di frutto, che gli vengono da una tecnica di produzione che si richiama a quelle dei «novelli» e dei rossi tradizionali, il Sarmento (ottenuto principalmente da Sangiovese e Canaiolo) regge bene anche le basse temperature. Imbottito per la prima volta in commercio nel 1988 ha tuttavia incontrato finora un modesto successo di vendite poiché non è stato ben capito da distributori ristoratori e consumatori proprio per la prerogativa di vino rosso da bere freddo.