

La terra
dei vini



Al Castello di Uzzano una francese innamorata del Chianti ha deciso di abbandonare nella coltivazione della vite i fertilizzanti chimici ed usare soltanto quelli biologici. I risultati soddisfano i palati dei migliori intenditori

Quella divina «ambrosia» biologica

La viticoltura ha bisogno di investimenti

GIUSEPPE NOTARO*

L'andamento stagionale sta creando notevoli preoccupazioni ai viticoltori fiorentini, tenuto conto che già nel 1990 si era dovuto registrare un sensibile calo della produzione. Sarà possibile anche quest'anno compensare la riduzione della quantità con il mantenimento dei livelli qualitativi? Se ciò non avvenisse sarebbe davvero un guaio per la viticoltura fiorentina che sta vivendo una fase indubbiamente molto importante e delicata. Anche i successi ottenuti in questi ultimi anni in termini di espansione commerciale che di apprezzamento qualitativo e di più adeguata remunerazione del prodotto rischierebbero di venir messi in discussione.

Anche per questi motivi è necessario non adagiarsi sui risultati raggiunti, ma lavorare intensamente per un loro consolidamento attraverso una politica di ulteriore qualificazione delle nostre produzioni. Risultato evidente in questo senso il necessario collegamento con il piano viticolo nazionale che non può restare un documento di buoni propositi, così come è stato rilevato anche in un recente convegno a Montepertuso, ma trovare piena attuazione dotandolo di sufficienti risorse finanziarie e adeguando l'impianto legislativo.

Per quanto riguarda la Provincia di Firenze è da registrare come gli obiettivi posti dallo stesso piano (ridimensionamento della superficie viticola e qualificazione delle produzioni) siano già stati in gran parte raggiunti. I dati dell'ultimo censimento indicano infatti una sensibile riduzione della superficie utilizzata a vite e delle stesse aziende viticole (circa 21.000 ettari rispetto ai 26.000 censiti nel 1980 e poco più di 12.000 aziende rispetto alle 20.000 del 1980). Ciò fortunatamente è avvenuto a scapito di quelle zone meno vocate, mentre nelle aree a maggio-

re tradizione vitivinicola il fenomeno globalmente è più contenuto e in qualche caso addirittura di segno opposto. Nello stesso tempo è aumentata la produzione dei vini di pregio oltre il 38% infatti è classificata Doc o Docg. Proprio in questi mesi il riconoscimento della Doc Carmignano e della Doc Colli dell'Etruria centrale, in affiancamento alla Doc Chianti, sono un ulteriore stimolo ad andare avanti. Così pure il successo ottenuto in particolare da alcuni vini da tavola a indicazione geografica (Galestro, vini del Predicatore, vini novelli, e ci auguriamo anche lo stesso Sarmento) è indicativo delle trasformazioni e dello sviluppo della vitivinicola fiorentina sia in termini della produzione che di immagine sui mercati.

È però necessario che la Cee e il Governo nazionale sostengano il necessario e urgente bisogno di rinnovamento e di reimpianto dei nostri vigneti ormai per la gran parte fisiologicamente invecchiati.

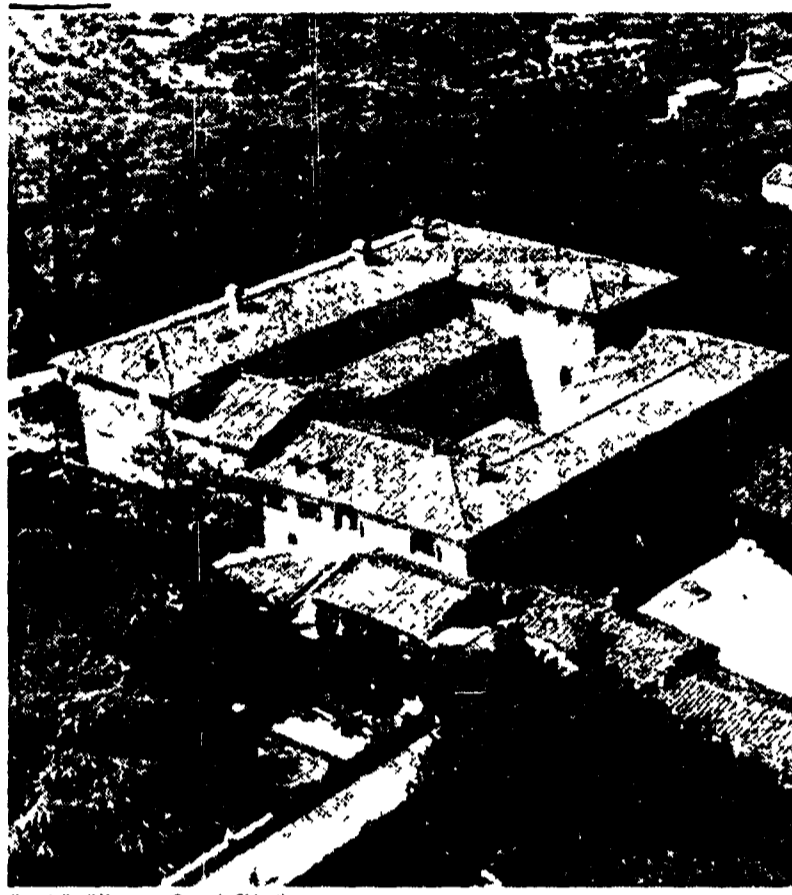
In questi anni sono già stati autorizzati poco più di 300 ettari. Ma occorre fare di più. È necessario soprattutto che assieme ad adeguati finanziamenti si dia la possibilità di spianare il vecchio vigneto dopo che il nuovo è in produzione. Sarebbe questo non solo un concreto sostegno al produttore che non costerebbe nulla all'erario pubblico, anzi eviterebbe una turbativa nel mercato, ma anche e soprattutto un atto di giustizia. Per l'industria infatti nella fase di ristrutturazione aziendale l'ente pubblico interviene con specifici ammortizzatori sociali. Perché il produttore agricolo nella fase di maggiore sforzo nell'investimento deve essere abbandonato a se stesso? Si attende una risposta in tempi brevi da Roma e da Bruxelles. *Assessore della Provincia di Firenze

Il Castello di Uzzano può sicuramente essere considerata un'azienda «modello». Manon de Jacobbert, giovane conduttrice della fattoria, ha impostato una produzione agricola che rispetta i tempi naturali della vite, non utilizzando prodotti chimici. Oltre al vino si produce anche olio, miele, grappa e conserve sempre con metodologie naturali. Aperta anche un'attività di agriturismo.

ALFREDO PALMIERI

GREVE IN CHIANTI. Ci può essere un vino biologico e di alta qualità? Fino a qualche anno fa gli enologi avrebbero avuto grossi dubbi a far coincidere queste due caratteristiche. Eppure oggi il Castello di Uzzano (Greve in Chianti - tel. 055/854032) ha sfatato tale pregiudizio. Ad esempio il vino «Niccolò da Uzzano '85» raccoglie consensi anche dai palati più raffinati. L'ottimo risultato è merito di Marion de Jacobbert, d'origine francese, che, affascinata dal mondo del

Chianti Classico ha abbandonato la Francia per dedicarsi con entusiasmo alla produzione del vino, olio e miele del «Castello di Uzzano». Alle tecniche raffinate di vinificazione francesi, con passaggi in grappe barriques, la Marion ha unito una tecnica di produzione biologica: ha lasciato infatti da parte i diserbanti e i fertilizzanti chimici, ricorrendo ai fertilizzanti organici solo nei momenti di effettivo bisogno. Il risultato è ottimo con una produzione molto differenziata



Il castello di Uzzano, a Greve in Chianti

Anteprima a Greve dei vini 1990

PAOLO SATURNINI*

Dopo 21 anni la Mostra Mercato del Vino Classico si rinnova da quest'anno si chiamerà infatti «Rassegna del Chianti Classico Incontro con i vini, con i prodotti e con il territorio». Il suo scopo è di essere unicamente commerciale per diventare veicolo promozionale di un prodotto, il vino Chianti Classico nel suo ambiente naturale, a diretto contatto con il paesaggio e con le risorse artistiche e architettoniche di questa zona.

Sarà un incontro con il vino, ma anche con gli altri prodotti di pregio di questa regione, primo fra tutti l'olio extra vergine di oliva e con la tradizione gastronomica chiantigiana. La rassegna durerà dieci giorni

dal 6 al 15 settembre, durante i quali saranno organizzate degustazioni, visite alle aziende, congressi, spettacoli e mostre. Il centro di questa festa sarà, come sempre, Greve in Chianti, ma in quei giorni tutto il territorio del Chianti Classico si offrirà all'appuntamento con i visitatori.

La novità assoluta di quest'anno è rappresentata dalla presentazione in anteprima dei vini della vendemmia 1990: vini che a settembre non saranno ancora in commercio, ma dei quali sarà invece possibile degustare un campione rappresentativo. È un'occasione unica non solo per gli addetti ai lavori, ma anche per il

vasto e qualificato pubblico degli amatori.

L'altra grossa novità è costituita dalla possibilità di visitare le aziende per la prima volta un notevole numero di fattorie apriranno le porte al pubblico Ancora, durante la rassegna sarà presente a Greve una nuttata schiera di chef di grande prestigio che daranno vita ad un omaggio della ristorazione italiana ai vini del Chianti classico. E poi mostre d'arte, di fotografia, concerti nelle piazze e nei castelli, iniziative musicali, sportive con raduni di auto e moto d'epoca.

La manifestazione di Greve vuole ribadire il proprio ruolo di veicolo privilegiato di incon-

tro con un vino nel suo territorio di produzione. È l'aspetto promozionale a prevalere, quindi ma quale migliore promozione può essere fatta ad un vino come il Chianti Classico di una presentazione in un ambiente che parla da so' di tradizioni e cultura millenarie? Ed è per noi anche la promozione dei risultati positivi che siamo riusciti a raggiungere. Vent'anni fa la situazione dell'agricoltura chiantigiana era in crisi, con problemi di collocazione del vino sul territorio nazionale. Poi venne la Docg, che segnò la fine della crisi, il decollo definitivo della nostra produzione vitivinicola e l'abbandono della politica della quan-

tità a favore della qualità. Sono due le scommesse che ci attendono nel futuro: il problema del rinnovo degli impianti, giunti ormai all'esaurimento insieme al quale occorrerà pensare anche alla selezione dei vitigni e la necessità di ridurre drasticamente l'utilizzo dei prodotti chimici (il comune di Greve comunque già vieta la pubblicità dei fitofarmaci su tutto il territorio comunale). Problematiche importanti sulle quali si gioca il futuro del Chianti Classico con la certezza che ci attendono dieci giorni di grande festa. Per informazioni, è possibile rivolgersi all'Ufficio turistico di Greve in Chianti tel. 055/8544644. *Sindaco di Greve in Chianti



che varia dall'ottima riserva «Niccolò da Uzzano '85» al più fresco e giovane «Fresco di Greve» al vino bianco di uve Chardonnay, a Chianti Classico.

«Dal 1984 - spiega Marion de Jacobbert, proprietaria del Castello di Uzzano - ho ristrutturato la proprietà migliorandola in tutti i sensi e in ogni campo. A cominciare dal vino all'olio, passando poi al giardino e al parco, ai restauri conservativi, alla realizzazione di appartamenti destinati ad un agriturismo di alto livello, alla ricostruzione a regola d'arte di ambienti ad uso enologico ed agricolo, ho dato nuovo valore all'azienda nel suo insieme, in armonia con la tradizione, ora è in grado di rispondere adeguatamente alle esigenze ed alle odierne richieste del mercato. Oggi il Castello di Uzzano, il suo giardino, la tenuta con la loro nuova bellezza ed importanza offrono ai nostri clienti e ai visitatori, nel cuore del giardino d'Europa, la qualità e la magnificenza di un tempo».

Anche per quello che riguarda il vino, la tenuta nel nucleo del Chianti classico si dimostra fra le più dinamiche della Toscana. «L'azienda ha un'estensione di circa 500 ettari, con 65 ettari di vigneti, dei quali 44 ad origine controllata e garantita. Le sue uve sono di indubbio alto valore, ma nonostante che l'azienda abbia per tenuti ed espositi potenzialità tali da consentire maggiori quantità di gran pregio, ne ho ridotto la produzione per aumentare ulteriormente la qualità dell'uva. In questa maniera, il vino prodotto sarà certo un vino secondo natura, ottenuto con metodi in armonia con l'ambiente. Dopo una coltivazione tutta naturale e artigianale, si arriva alla vendemmia. Anche qui una vinificazione sulla linea della tradizione, seguendo e vigilando la natura che fa la sua opera la prima fermentazione che trasforma gli zuccheri in alcool nell'arco di circa una settimana, la separazione del mosto dalle vinacce, i travasi e la sistemazione nei tini, assecondando quindi dopo un mese il mosto nella sua seconda lenta fermentazione naturale, importante perché garantirà la stabilità del vino nel suo lungo invecchiamento. È possibile visitare le cantine, il giardino e il parco dell'azienda, mentre l'autorizzazione per la visita del castello è a discrezione dei proprietari. Merita una deviazione anche l'assaggio dei saponi della cucina toscana.

«L'azienda ha un'estensione di circa 500 ettari, con 65 ettari di vigneti, dei quali 44 ad origine controllata e garantita. Le sue uve sono di indubbio alto valore, ma nonostante che l'azienda abbia per tenuti ed espositi potenzialità tali da consentire maggiori quantità di gran pregio, ne ho ridotto la produzione per aumentare ulteriormente la qualità dell'uva. In questa maniera, il vino prodotto sarà certo un vino secondo natura, ottenuto con metodi in armonia con l'ambiente. Dopo una coltivazione tutta naturale e artigianale, si arriva alla vendemmia. Anche qui una vinificazione sulla linea della tradizione, seguendo e vigilando la natura che fa la sua opera la prima fermentazione che trasforma gli zuccheri in alcool nell'arco di circa una settimana, la separazione del mosto dalle vinacce, i travasi e la sistemazione nei tini, assecondando quindi dopo un mese il mosto nella sua seconda lenta fermentazione naturale, importante perché garantirà la stabilità del vino nel suo lungo invecchiamento. È possibile visitare le cantine, il giardino e il parco dell'azienda, mentre l'autorizzazione per la visita del castello è a discrezione dei proprietari. Merita una deviazione anche l'assaggio dei saponi della cucina toscana.

L'enoteca museo davanti a Boboli Un palazzo che è cultura

FIRENZE. Firenze non è solo gli Uffizi, la Galleria dell'Accademia, il Duomo, Ponte Vecchio e i suoi orafi, Palazzo Pitti e il Giardino di Boboli: il capoluogo toscano offre, a chi abbia il desiderio e la voglia di scoprirli, aspetti e luoghi che vanno oltre il momento puramente artistico e che permettono di addentrarsi più profondamente nella cultura della regione e di fare una conoscenza più diretta del suo popolo.

Ad offrire questa possibilità è oggi, in modo singolare ma rilevante, il Palazzo dei Vini, una struttura nel suo genere unica in Italia, che riunisce nei suoi 800 metri quadrati di esposizione un'enoteca, un museo e una banca dati. La sede - nella centralissima e incantevole piazza Pitti, proprio di fronte al maestoso Palazzo che nasconde al suo interno il Giardino di Boboli - occupa il famoso palazzo appartenuto a Ser John Temple Leader, l'agiato gentiluomo britannico che, nella seconda metà dell'Ottocento, fece risorgere dalle rovine il castello di Vincigliata e rimboschì di cipressi la collina circostante.

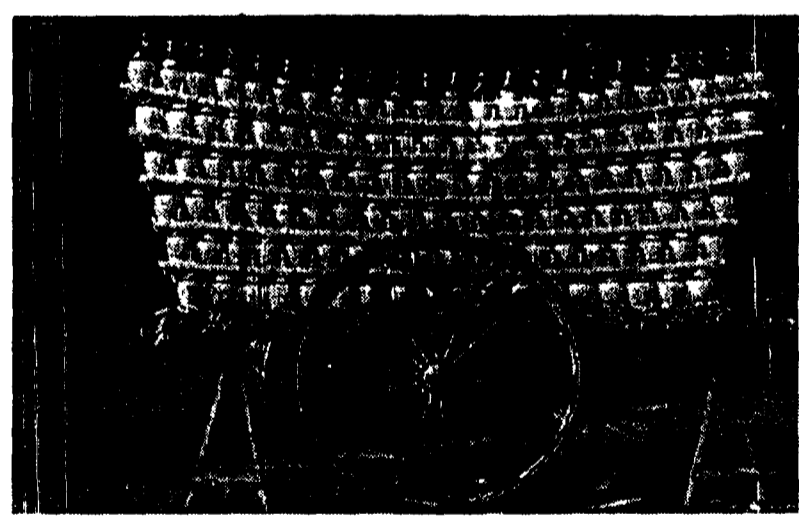
Ma qual è il senso di questa giovane struttura (è nata nel giugno del 1990) e perché si inserisce perfettamente nella logica di un itinerario turistico-culturale fiorentino? In realtà la civiltà toscana, la sua storia, l'arte e la letteratura sono indissolubilmente legate alle colline della sua terra dominata da la vite e dal vino. E se nessuno dei letterati nau in questa terra, da Cecco Angio-

lieri a Giosuè Carducci, si è dimenticato di inneggiare a Bacco, dio protettore del vino, e ai suoi prodotti, non si possono neanche dimenticare le terre che circondano Firenze, oggi produttrici di un Chianti rinomato in tutto il mondo, ma nelle quali già gli Etruschi avevano riconosciuto le proprie radici.

Il Palazzo dei Vini si offre così come luogo di conoscenza e promozione della cultura vitivinicola, ospitando nelle sue sale la mostra permanente delle etichette vinicole della provincia toscana, una sofisticata banca dati contenente informazioni tecniche ed economiche sulle aziende produttrici, una sala didattica e di degustazione.

Ma la struttura non è destinata solamente agli addetti ai lavori: si propone infatti anche come centro culturale che ospita mostre temporanee e permanenti, convegni, presentazioni su tutto ciò che riguarda il vino e le terre che ne permettono la produzione. E adesso, per evitare che tutto si esaurisca dentro le stanze del palazzo, si sta inoltre attrezzando per l'organizzazione di visite guidate nelle fattorie della provincia di Firenze, là dove il vino lo si produce.

Il Palazzo dei Vini non è però solo enoteca e banca dati: la struttura stessa merita di essere visitata come un vero e proprio museo «tempio di Bacco» quindi, per i cultori del vino ma anche momento di approfondimento della conoscenza della cultura toscana



La ricostruzione dell'antico sistema di trasportare i fiaschi

Chiantigiane, ovvero le cantine di Toscana

Le cantine di Toscana. È questo l'appellativo che circola ormai da anni per definire le Chiantigiane il più grosso consorzio di cantine sociali della Toscana. Fondata nel 1967 con l'adesione delle cantine sociali delle zone di produzione vitivinicola più prestigiose della Toscana, fra le quali il Chianti senese e fiorentino, Montalbano, il Chianti pisano, le Chiantigiane si pongono ormai come l'azienda leader per la produzione di vino nella fascia medio alta. Le potenzialità produttive di vino e di mercato del consorzio vanano dai 100.000 hl ai 150.000 hl di prodotto annualmente imbottigliato. I tipi di vini sono fra i più

prestigiosi della Toscana. È un percorso fra vini di qualità come la Vernaccia di S. Gimignano, il Chianti classico Docg e il Chianti Docg, il bianco Vergine della Valdichiana, il Galestro «Le Chiantigiane» - spiega Giovanni Dei, neo presidente del consorzio cooperativo - sono nate con il preciso intento di razionalizzare gli sforzi produttivi di una miriade di produttori che si raccolgono intorno alle cantine sociali. E sono proprio queste strutture decentrate nel territorio toscano che danno la linea ai nostri sforzi organizzativi e promozionali. Negli anni passati siamo stati visti come degli imbottigliatori oggi sempre più i no-

stri sforzi si stanno concentrando in un'ottica di razionalizzazione degli investimenti per la commercializzazione dei prodotti, evitando la concorrenza delle varie cantine. E le Chiantigiane negli ultimi anni hanno realmente svolto un ruolo sociale, accollandosi l'onere di commercializzare una produzione vitivinicola in eccesso, che altrimenti sarebbe stata svenduta o addirittura distrutta. «Chiediamo alla Regione - al ministero, agli enti pubblici territoriali di riconoscere il carattere sociale del nostro ruolo e di sostenerci. Nei prossimi anni occorreranno investimenti ingenti per i reimpianti che gli agricoltori non sono in grado di sostenere da soli».

A Pontassieve il Toscanello d'oro È festa anche nel Mugello

PONTASSIEVE. Guardata con ammirazione, e anche con un pizzico di invidia, da tutte le altre zone vinicole, la Toscana è considerata oggi come la ragione più all'avanguardia d'Italia grazie allo sviluppo impresso al proprio patrimonio vitivinicolo negli ultimi decenni. Uno sviluppo nella produzione qualitativa, ma anche nell'abbondanza di iniziative e nell'immagine proposta ai mercati internazionali.

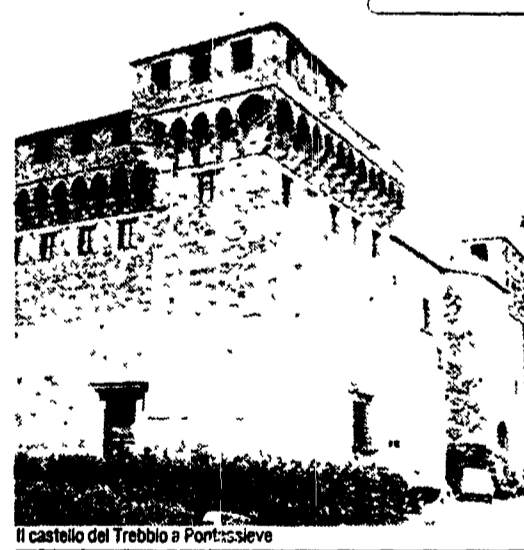
Una parte considerevole di questo patrimonio si trova nella provincia di Firenze e, in provincia, una piccola zona, fra le più attive e qualificate della Toscana, si propone al pubblico di esperti o di semplici amanti del buon bere nel corso della Mostra mercato «Toscanello d'Oro» di Pontassieve che si tiene nella seconda metà di maggio.

La zona interessata da questa Mostra comprende i vigneti della parte meridionale della Comunità montana zona «Alto Mugello, Mugello e Val di Sieve» e del vicino Valdarno fiorentino. In quest'area viene prodotto il Chianti Docg (nelle specificazioni geografiche «Rufina» e «Colli fiorentini»), oltre al «semplice» Chianti, il Pomino Doc e una serie di vini a indicazione geografica, tra cui quelli che rientrano nei «Colli della Toscana centrale». A questi si devono aggiungere anche i vini da tavola tradizionali e quelli novelli.

La vendemmia 1990 nei cinque comuni della Val di Sieve ha dato oltre 60.000 ettolitri di vino con una diminuzione del

10% rispetto all'annata precedente dovuta alla siccità dei mesi estivi, ma con un'ottima riuscita sul piano qualitativo. Infatti, nei vini a Doc e a Docg si è passati dai 34.000 ettolitri dell'89 ai 37.000 del '90. Sono cifre importanti, che stimolano chi crede in questa manifestazione come passerella del buon vino a fare sempre meglio. Un risultato è già rappresentato dalla cantina sociale Vicas, una struttura pensata e voluta durante i convegni che si sono svolti in passato all'interno della Mostra, e che sta esercitando un'azione positiva sul settore, rappresentando un sicuro sbocco per la produzione di molte aziende.

Una manifestazione, quindi, che identifica la propria peculiarità non in uno stimolo promozionale economico (non si distingue, cioè, per la mole di affari che muove, né si registrano grossi ordini di addetti ai lavori italiani o stranieri), ma nell'essere un'occasione privilegiata di incontro con un vino nel suo territorio di produzione. A prevalere è quindi l'aspetto promozionale, soprattutto quello del rapporto tra il vino e il territorio e il tumso. La Mostra assume così il ruolo di veicolo di promozione sotto tutti gli aspetti, da quello enogastronomico a quello culturale e turistico. Un'opportunità non perdersi, come sottolinea il ministero, agli enti pubblici territoriali di riconoscere il carattere sociale del nostro ruolo e di sostenerci. Nei prossimi anni occorreranno investimenti ingenti per i reimpianti che gli agricoltori non sono in grado di sostenere da soli».



Il castello del Trebbio a Pontassieve

Nasce il museo del chianti Rufina

RUFINA. Nascerà a Rufina, nell'incantevole Villa di Poggio Reale, l'Enoteca del Chianti Rufina, un vero e proprio centro di cultura e di promozione del vino e dei prodotti tipici della zona del Mugello-Val di Sieve e un punto di programmazione non solo agricola ma anche turistica.

Nella Villa - il cui progetto è attribuito alla scuola macchiettolesca - si trova già il Museo della vite e del vino unico nel suo genere. L'Enoteca quindi non solo avrà sede in un luogo vocato alla produzione del vino ma si affiancherà a questa struttura «completandola» oltre che con un'area dedicata all'esposizione dei vini, con uno spazio per la degustazione, un punto di ristoro e anche uno spazio congressuale. Un piccolo palazzo dei vini, insomma, tutto dedicato al Chianti Rufina.

L'Enoteca di Rufina diventerà dunque il luogo principe di rappresentanza del «Chianti Rufina» e degli altri vini e prodotti della Comunità montana Mugello-Val di Sieve, ma anche momento di educazione e di orientamento dei consumatori e di promozione culturale. È stato superato infatti il concetto di enoteca come semplice museo del vino e delle etichette a favore di quello di un luogo che riunisca il vino alla storia e alla cultura.