



Conclusa la fiera di Montespertoli Gioie e dolori di un Chianti

Il Chianti di Montespertoli ha tutte le carte in regola per competere con il Gallo nero, afferma il sindaco Mauro Marconcini. Ma avverte che occorre un serio lavoro e reimpiantare molti vigneti, altrimenti il calo di produttività potrà aggravarsi (e quest'anno è stato dell'otto per cento). Gli agricoltori da soli non possono permettersi simili investimenti, perciò Marconcini chiede il contributo degli enti pubblici

ALFREDO PALMIERI

Montespertoli. Inerpicandosi dal Galluzzo, alle porte di Firenze sud, e superando Cerbaia, su per colli terrazzati e tortuosi che esprimono in modo armonico quel felice matrimonio fra l'olio con la vite, si arriva a Montespertoli, nel cuore del Chianti, che per la bellezza del suo paesaggio attira turisti da tutto il mondo. E proprio a Montespertoli si è da pochi giorni conclusa la mostra del Chianti giunta alla sua 35ª edizione.

Fra le mostre del vino quella di Montespertoli è la più antica, e sicuramente quella che riesce a coinvolgere maggiormente il territorio con le proprie iniziative. Ma la mostra del Chianti è anche un'occasione annuale per fare il punto sulla produzione di vino chianti nel comprensorio di Montespertoli.

Il sindaco Mauro Marconcini è fiducioso, ma allo stesso tempo preoccupato per lo sviluppo della produzione di vino per le colline di Montespertoli. «La produzione di Chianti quest'anno è calata circa dell'otto per cento, e in questi anni si è avuto un continuo trend negativo nella quantità prodotta. I vigneti hanno bisogno di essere reimpiantati urgentemente, ma gli agricoltori con le loro forze non sono in grado di sostenere investimenti di questo tipo». E il sindaco avverte: «Se non interverranno sostegni dagli enti pubblici la situazione potrebbe complicarsi notevolmente».

Marconcini si dice nello

stesso tempo ottimista: «I nostri coltivatori negli ultimi anni hanno intrapreso la via della qualità, e il Chianti della zona di Montespertoli ha raggiunto livelli altissimi. Molte aziende ormai non hanno nulla da invidiare al blasonato Chianti Classico».

La mostra del Chianti è stata anche un appuntamento di festa con convegni, mostre, spettacoli di sicuro interesse. Quest'anno ha avuto notevole risalto lo spazio dell'artigianato in piazza Machiavelli, con la presenza di attività del Comitato arti e mestieri in Oltrarno. Di rilievo è stato il convegno sul tema «I nuovi mercati del vino e dell'olio», con l'intervento di Pasquale Di Lena, direttore dell'Ente Nazionale del Chianti, Giuseppe Notaro, assessore all'agricoltura della Provincia di Firenze, Giuseppe Di Miola dell'Ice.

Altra importante iniziativa è stata quella sul tema «Per una didattica del territorio», con la presenza di docenti universitari e la partecipazione del provveditore agli studi di Firenze, Balassano Gullotta. Nell'occasione è stato presentato il volume «Enotria».

L'impegno del Comune per la promozione dei prodotti agricoli delle colline di Montespertoli non si ferma alla mostra. Il Comune ha infatti partecipato con un suo stand ad importanti fiere come «Vinitalia» e «Firenze a tavola», oltre ad aver organizzato in collaborazione con il Palazzo dei Vini di Firenze delegazioni che hanno presentato il vino di Montespertoli a Montecarlo e a Cannes.

Il consorzio delle Chiantigiane Cantine unite in Toscana

Firenze. Le cantine sociali sono un punto di forza per la produzione di vino in Toscana. Le Chiantigiane in particolare sono il consorzio di maggior peso, al quale aderiscono numerose cantine sparse in tutta la regione.

Il consorzio si è costituito nel 1967, ma la vera e propria commercializzazione partì nel 1975, con il rilevamento della cantina sociale di Certaldo. «In pratica», spiega il presidente Dei, «un gruppo di cantine ha deciso di dotarsi a livello regionale di un'unica struttura in modo da razionalizzare al massimo gli investimenti, la lavorazione e la commercializzazione del prodotto e con il fine di evitare la concorrenzialità sul mercato fra le varie cantine. Una scelta alternativa rispetto a quella di dotare ogni cantina di una propria linea di imbottigliamento e di in-

vecchiamento». Questa scelta ha avuto successo se oggi le Chiantigiane variano dai 100.000 ai 150.000 ettolitri di prodotto imbottigliato annualmente, fra i quali il Chianti classico, il Chianti, la Vernaccia di San Gimignano, il Galestro, il vino nuovo. Nei prossimi mesi inoltre cominceranno ad essere commercializzati una linea nuova di prodotti come i «colli dell'Etruria centrale», il bianco dell'empolese, il bianco Valdinevolesse, il bianco vergine della Valdichiana».

Le Chiantigiane non operano soltanto al momento dell'imbottigliamento, ma controllano la qualità del prodotto nelle varie fasi. Le aziende vengono quindi seguite nella produzione, nella vinificazione, l'imbottigliamento e l'invecchiamento.

In un momento decisivo per l'agricoltura un piano regionale rinnoverà i vigneti Una conferenza per stabilire gli interventi La Regione critica l'indifferenza statale

Nell'anno dell'Europa si gioca la buona sorte del vino toscano

Il '92 è un anno decisivo, in Toscana, per la produzione agricola. Una conferenza regionale stabilirà le strategie generali di intervento, mentre un piano vitivinicolo si preoccuperà di rinnovare gran parte dei vigneti, ormai troppo «vecchi». Si pensa anche alla promozione e alla valorizzazione. «Ma tutto rischia di naufragare», ha dichiarato l'assessore regionale Bencistà - a causa del centralismo statale.

SIMONE MARRUCCI

SIENA. Meno Stato più Regione. Lo slogan forse è un po' riduttivo, ma rende l'idea di una possibile soluzione del malessere che attanaglia tutta l'agricoltura, e in particolare il settore vitivinicolo. «Il centralismo statale ha fallito. Occorre rivalutare il ruolo delle regioni, recuperare un rapporto diretto con i produttori, in modo da rispondere alle loro esigenze», ha dichiarato ieri a Siena Alberto Bencistà, assessore all'agricoltura della Regione, durante una conferenza stampa inserita nella 26ª Settimana dei Vini. Una posizione, la sua, ribadita in modo provocatorio da ben tredici assessori regionali, che recentemente hanno proposto di abolire il ministero dell'agricoltura.

«Niente di personale con l'attuale ministro Gona», osserva Bencistà - «però non possiamo andare avanti con le attuali inefficienze. Faccio solo un esempio: recentemente abbiamo perso decine di miliardi di finanziamento comunitario per l'agriturismo solo perché non abbiamo presentato dei

progetti in tempo utile. Altri paesi come la Francia non si sono lasciati sfuggire l'occasione. Quando la finiremo di restare ad ammuire l'efficienza altrui?». La situazione attuale non promette niente di buono, ma le ambizioni restano. E la Toscana sta già preparando la strategia futura.

Entro quest'anno si concluderà la conferenza regionale sull'agricoltura, che comprende iniziative itineranti: a partire dal prossimo luglio si terranno discussioni approfondite sui vari problemi in diverse località toscane. Al termine sarà possibile fare un quadro completo sui possibili interventi. Inoltre sta per essere definito il piano vitivinicolo, che dovrà «governare» questo settore per i prossimi anni. A ragione, dunque, l'assessore Bencistà ha osservato che «il '92 sarà un anno decisivo per l'agricoltura toscana». In particolare nei prossimi mesi occorrerà stabilire le modalità di sostituzione degli impianti viticoli regionali, gran parte dei quali sono giunti alla «vecchiaia» dal punto di vi-

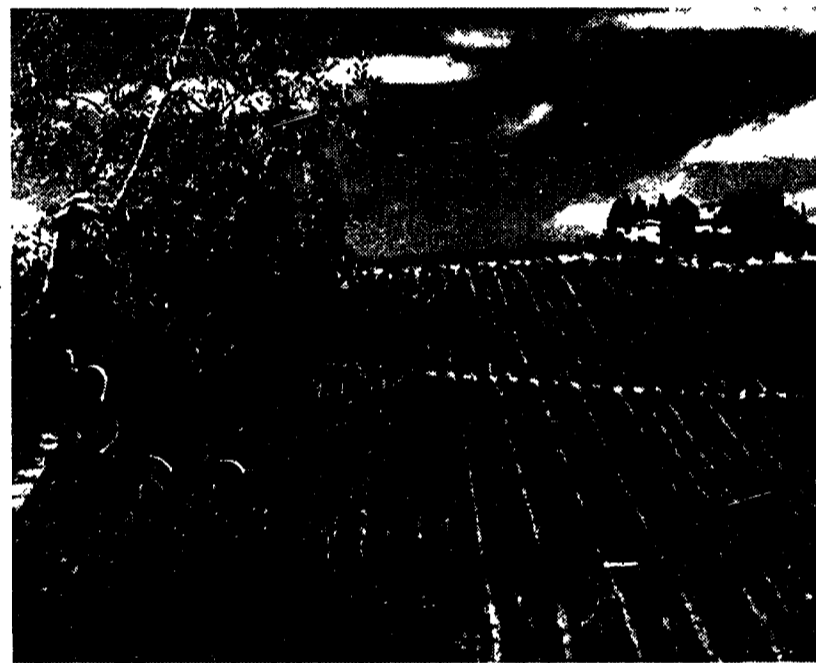
sta fisiologico. «Faremo in modo», ha promesso l'assessore regionale - di autorizzare i reimpianti senza necessariamente espianare i vigneti esistenti», tranquillizzando i numerosi produttori presenti alla conferenza stampa. Nelle vigne verranno impiantati cloni ampiamente sperimentati dalle università toscane, e quindi in grado di offrire al produttore le stesse caratteristiche organolettiche e gli standard qualitativi attuali.

La qualità è un altro aspetto su cui la Regione intende puntare. Certo, per quanto riguarda la produzione viticola il livello è già elevato. Se mai non c'è il problema di un riconoscimento adeguato della qualità di gran parte dei vini toscani: in questa regione ci sono mol-

te altre zone di produzione, attualmente poco valorizzate, che meriterebbero l'attribuzione di marchi doc e docg. Senza dimenticare, poi, i problemi legati al riconoscimento dei cosiddetti «vini tipici». Tutto ciò va ricordato con l'attuazione della legge 164, che introduce norme più rigide sulla produzione e sulla commercializzazione dei vini di qualità. Purtroppo questa norma avrà bisogno, per essere attuata, di circa 25 decreti, che quasi sicuramente non terranno conto dei pareri delle regioni e dei produttori interessati. E qui si ritorna alle polemiche sul «centralismo».

Tra l'altro l'assessore regionale Bencistà ha scritto al ministro dell'agricoltura chiedendo di concordare insieme i de-

creti, senza però neppure alcuna risposta. Secondo il senatore Riccardo Margheri, uno dei «padri» della 164, il rischio è «che in fase di attuazione molte cose negative, uscite dalla porta attraverso la legge, rientrino dalla finestra dei decreti». La qualità del vino non basta, insomma, se poi non è supportata da strumenti efficaci. E non si tratta solo della produzione. Occorre puntare molto sulla promozione. A questo proposito, l'assessore Bencistà ha sottolineato l'esigenza di un'azione più efficace e meno dispendiosa dei vari soggetti che operano nel settore. «Non è escluso», ha affermato - «che l'Ente Nazionale del Chianti possa diventare l'ente di coordinamento di tutte le iniziative promozionali della regione Toscana».



crisi di sovrapproduzione che il comparto viticolo sta attraversando sia a livello nazionale che internazionale, non sono di per sé negativi, soprattutto se li colleghiamo con la tendenza, in atto, a una concentrazione nelle aree più vocate con vigneti specializzati e, in particolare, con l'attenta ricerca della qualificazione del prodotto.

Direi anzi che proprio rispetto agli obiettivi posti dal piano vitivinicolo nazionale, rimasto purtroppo nella quasi totalità delle regioni inapplicato, la Provincia di Firenze sta facendo la sua parte, contribuendo, come si è visto, sia a una riduzione delle superfici, e conseguentemente, delle produzioni di vino, sia lavorando per una migliore qualità.

Su quest'ultimo punto in particolare occorrerà impegnarsi ancora di più, avendo come punto di riferimento la nuova legge sulle denomina-

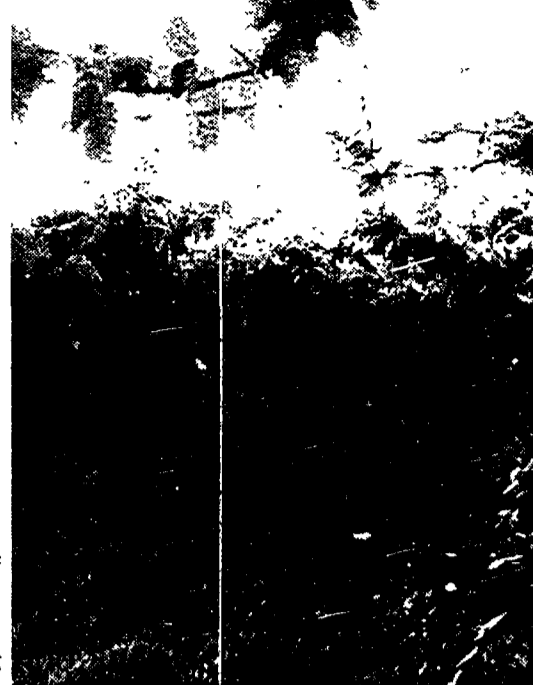
zioni, la 169/92. Ciò significa per noi lavorare perché anche nella nostra Provincia possano ulteriormente crescere le produzioni a scapito di quelle comuni da tavola; perché anche vini da tavola, e di particolare pregio, possano essere meglio inquadrati e valorizzati nell'ambito della nuova normativa; per risolvere alcuni problemi aperti nell'ambito della Docg del Chianti: Docg separata per il Chianti Classico (?), migliore caratterizzazione delle sottodenominazioni (Interessante risulta l'iniziativa del consorzio del Chianti Rufina, da poco ricostituito).

Prorogando rimane comunque l'impegno su un aspetto problematico che gli stessi dati censuari evidenziano: il rapido invecchiamento degli impianti. Una ricerca del Cnr-Raisa diretta dal prof. Dini, della facoltà di agraria di Firenze, mette in evidenza che, se verranno

confermate le attuali tendenze, nel 2000 in provincia di Firenze ci saranno impianti di vite inferiori ai 10 anni di età per soli 1.000 ettari contro i 2.239 del 1990; gli impianti dai 10 ai 19 anni occuperanno 2.293 ettari contro gli attuali 8.887. Nel complesso la superficie a vite, visto il prevalere degli espianti sui nuovi impianti, sarà molto inferiore.

Si comprende quindi come sia assolutamente insufficiente l'intervento attuale per favorire i reimpianti. Sui Pim vi sono richieste per 458 ettari, ma molti sono gli ostacoli, sia di ordine autorizzativo che finanziario. Ci auguriamo che la specifica proposta di legge, annunciata dall'assessore regionale, possa superare questi ostacoli e le rigidità soprattutto della Cee su questo punto. E in gioco il futuro della nostra vitivinicoltura, cioè di gran parte della nostra economia agricola.

Assessore all'agricoltura Provincia di Firenze



La sfida in Valdisieve e Mugello Un marchio per la qualità

Nella Valdisieve, nel Mugello e alt Mugello si guarda all'Europa unita e al mercato ce verrà. Perciò i Comuni della zona hanno fondato un nuovo marchio per promuovere i prodotti viticoli, l'olio e il turismo di questo territorio. I Comuni di Pontassieve e Rufina hanno fondato il consorzio Chianti Rufina. In programma l'apertura di un'entea pubblica a Villa Poggio reale.

Pontassieve. La Valdisieve è fra le più prestigiose zone a vocazione vitivinicola della provincia di Firenze. L'area comprende un vino Docg, il Chianti classico, il vino bianco Pomino Doc, e i vini a indicazione geografica della Valdisieve. È in arrivo un'altra Doc dei colli dell'Etruria centrale.

Questa zona è quindi votata alla produzione del vino e dell'olio di qualità, e gli enti pubblici, in particolare il Comune di Pontassieve, si adoperano da sempre per valorizzare questi prodotti, fondamentali per l'economia locale.

Eppure non sono tutte rose e fiori. La crisi di consumo di vino ha prodotto mutamenti anche in queste colline toscane. «I primi dati del censimento dell'agricoltura», spiega Tiziano Lepri, assessore alle attività produttive del Comune di Pontassieve - «confermano che la grande ristrutturazione sociale e produttiva delle nostre campagne si è definitivamente conclusa e che le aziende guardano al proprio futuro e all'apertura delle frontiere in piena consapevolezza della nuova realtà produttiva. La sfida dei produttori della Valdisieve, ma in generale delle colline toscane, sarà quella di vincere le differenze di un mercato con la qualità, puntando alla promozione dei prodotti con la promozione stessa turistica del territorio, che si conferma con le sue bellezze naturali fra i più suggestivi d'Italia».

E in questa direzione il Comune di Pontassieve in collaborazione con gli altri Comuni della Valdisieve, del Mugello e dell'alto Mugello, hanno appena promosso un marchio per la promozione dei prodotti di

queste aree in concomitanza con la valorizzazione stessa del turismo.

«Registriamo con soddisfazione», continua Tiziano Lepri - «che la legge 164 di riforma della normativa sulla Doc e Docg del vino e la nuova legge istitutiva della Doc anche per l'olio extravergine d'oliva contribuiranno a valorizzare produzioni agricole di alta qualità, garantendo sempre più il consumatore e creando le condizioni per poter affrontare in modo adeguato il mercato europeo».

Ma i produttori inoltre anche ricche precise alla Regione ed Ministero dell'agricoltura. I agricoltori richiedono la possibilità di rinnovare gli impianti delle viti, ormai vetusti senza dover rinunciare alla produzione fino a quando quelli nuovi non siano a frutto, con il rischio così di perdere importati quote di mercato, difficilmente poi recuperabili. I Comuni Pontassieve e Rufina hanno poi collaborato alla realizzazione del Consorzio del Chianti Rufina. Questo vino Docg, che ha finalmente un consorzio che contribuirà alla valorizzazione, spesso non ha nulla d'invidiare, non solo al Chianti classico, ma spesso a vini francesi delle migliori tradizioni. Il Consorzio, che ha eletto come presidente Gilberto Giunni, hanno già adotto trenta aziende con una produzione ce si aggira intorno ai 7.000 quintali. E già allo studio anche la realizzazione dell'entea pubblica di Villa Poggio Reale, che dovrà promuovere non solo il Chianti Rufina ma tutti prodotti tipici della Valdisieve e del Mugello. □A.P.

Qualche litro in meno ma più buono

GIUSEPPE NOTARO

L'agricoltura nella provincia di Firenze sta attraversando una ristrutturazione particolarmente delicata e complessa. Comparando i dati del censimento si evidenzia che diminuiscono le superfici produttive e utilizzate a fini agricoli, diminuiscono le aziende e, in particolare gli occupati, viene fortemente ridimensionato il comparto zootecnico e così via. Sarebbe, tuttavia, errato giungere automaticamente a conclusioni pessimistiche.

Gli stessi dati censuari ci possono far intravedere la tendenza alla specializzazione produttiva che induce le aziende agricole a un rafforzamento della propria posizione sul mercato e a un atteggiamento orientato a migliorare la qualità dei prodotti. Sul piano territoriale significativa è poi la tendenza a un consolidamento delle aree a vocazione agricola (Valdamo, Mugello, Chianti).

Luci ed ombre, dunque, e pur in una generale situazione di crisi e di ridimensionamento, la nostra agricoltura reagisce ancora con vivacità e mostra una volontà di adattamento alle nuove condizioni e di ricollocazione in un mercato che sta cambiando profondamente.

Particolarmente significativo in questo senso è il comparto vitivinicolo. Da una lettura comparata dei risultati del quarto censimento con quelli del terzo è possibile osservare per la viticoltura nella Provincia di Firenze una sensibile diminuzione sia delle aziende con vite (nell'anno 1990 risultano 12.091, con un calo di oltre il 22% rispetto al 1982), sia della superficie coltivata a vigneto (20.821 ettari nel '90, con un calo del 20% in meno rispetto al 1982).

Questi dati, considerati nella

La Vicas comprende 185 soci Una cooperativa tutta «Doc»

Il territorio, che ha come sede la cantina Pontassieve, si allunga idealmente, quasi per intero, sul percorso della statale Tosco-Romagnola. Si incontra dapprima la Rufina, antico e florido centro agricolo dominato dalla cinquecentesca villa di Poggio Reale, poi Londa e Dicomano, confluenze del Comano con la Sieve.

Poi ancora Rignagno, Reggello, Pelago e cambiando direzione, Fiesole, Bagno a Ripoli, Incisa: ognuno con una storia d'arte, di artigianato, di cultura, affascinante e originale. È la storia di una terra di agricoltura e arte. È proprio in questo territorio è nata l'esperienza della cantina Sociale Vicas.

Nel 1964 viene fondata la cooperativa, nel 1981 iniziano i lavori per la realizzazione della cantina, e nel 1984 viene fatta la prima vendemmia. I 185 soci viticoltori attualmente impegnano con le loro uve la po-

tenzialità produttiva dell'azienda per l'85-90%.

«Con una capacità della cantina di 23-26 mila ettolitri di vino», spiega Emilio Rombenchi, presidente della Vicas - «e con le attrezzature moderne in nostro possesso, possiamo ottenere, nel rispetto dei principi tradizionali di vinificazione, vini con caratteristiche evolute, adatti al mercato di oggi. Il mosto delle uve bianche ottenuto con una spremitura soffice viene collocato in serbatoi di acciaio inox controllando che la temperatura di fermentazione rimanga tra i 15-20 gradi». Dalla cantina della cooperativa escono il Chianti Docg ricco di stoffa e personalità, il Chianti Docg Rufina, un vino davvero unico, che dal Sangiovese, Canaiolo, Malvasia e Trebbiano ottiene fragranza e corpo inimitabili; infine i classici bianco, rosso e rosato della Toscana centrale.



L'interno di una cantina sociale; in alto, due immagini del Chianti

di Vitali F. & Anziani F.

oc. OSSAIA, 23
2042 CANICUA
DIORTONA (AR)
tel. (0575) 67501

ESCLUSIVISTI DEI SEGUENTI MARCHI

Cantina Sociale B. Bartolomeo da Breganze
s.c.a.r.l.
36042 Breganze (Vicenza)