

## Nuova economia del Chianti

Il titolo di questo libro di Reginaldo Cianferoni: « Il Chianti Classico fra prosperità e crisi » (\*) fa subito pensare al celebre vino e al suo prepotente Gallo Nero. Ma in realtà lo studio è dedicato a tutta l'economia del territorio del Chianti Classico, anche se il vino, naturalmente, ne è il protagonista. Leggendolo si apprende subito che le terre del Chianti sono fra le più difficili della Penisola e che, nonostante ciò, già nel Cinquecento, grazie al tenace e sapiente lavoro di generazioni di agricoltori e di contadini, il territorio chiantigiano era coperto da una fitta rete di poderi mezzadrili, coordinati in splendide fattorie, nel cui bilancio il vino dominava sulle altre produzioni.

L'analisi storica condotta dal Cianferoni dimostra che per secoli vi fu stretta relazione fra l'andamento del prezzo del vino e la prosperità o la crisi delle popolazioni del Chianti; ed essa conferma altresì che, per secoli, le ricorrenti flessioni del prezzo del vino, se portarono minori redditi ad agricoltori e contadini, non causarono mai, grazie alla mezzadria, sensibile decadenza nel patrimonio fondiario. È soltanto con il recente e generale esodo dei mezzadri che il Chianti entra in una crisi di struttura senza precedenti, che raggiunse il suo culmine nel triennio 1961-1963. La decadenza delle case coloniche e delle ville, la graduale emarginazione delle ospitali fattorie, l'inevitabile incuria delle stupende sistemazioni collinari e delle armoniose alberate, l'abbandono dei terreni pazientemente terrazzati, l'inselvaticimento degli olivi, la scomparsa dei bianchi bovini chianini e dei piccoli greggi familiari (e con stessi essi del Marzolino,

(\*) Sono le pagine, chiare e precise, introduttive al volume del Cianferoni, Edagricole, 1979, Bologna.

cagliato con il presente vegetale) stendevano un velo di malinconia su di una delle contrade più vive e belle del mondo e si pensò, da molti, che la crisi ormai fosse mortale.

Poi, inaspettato, venne il « miracolo » della ricostruzione. Nel decennio 1964-1973 il Chianti divenne teatro di una accanita trasformazione fondiaria che investì anche i tradizionali ordinamenti della società rurale: con modesti interventi pubblici — documenta il Cianferoni — fu sostenuto il fervore creativo di una generosa iniziativa privata, incoraggiata nella sua azione dalla legislazione sui vini di origine controllata che assicurò qualche disciplina al selvaggio mercato del vino. Così la rapida ed intensa ricostruzione viticola contribuì in misura determinante al generale rinnovamento dell'economia chiantigiana. Ingenti investimenti fondiari diedero lavoro a nuove industrie (edilizia, macchine agricole ed enologiche) che, nate per soddisfare la domanda interna del Chianti, si allargarono presto al mercato nazionale; e poi nacquero imprese per l'abbigliamento, le calzature, il legno ed il turismo, le quali contribuirono a formare il nuovo ambiente economico-sociale del Chianti. Ciò spiega perché il crollo del prezzo del vino verificatosi nel quinquennio 1973-77, se ha messo in ginocchio le aziende viticole, non ha piegato l'economia chiantigiana.

Oggi, nel Chianti, le forze di lavoro locali trovano piena occupazione, tanto che si registra un afflusso, sia pure limitato, di lavoratori forestieri. Contenuta è la disoccupazione dei giovani diplomati. Tutto ciò spiega perché, dopo la forte emigrazione, la popolazione chiantigiana, nel suo complesso, sia tornata lentamente a crescere.

Naturalmente anche nel Chianti non mancano i problemi, in prevalenza creati dalla caduta (1973-1977) del prezzo del vino, sceso molto al di sotto dei costi di produzione.

Il reddito dei salariati agricoli ha segnato consistenti aumenti, anche in termini reali; e molte aziende viticole per colmare il deficit sono state costrette a indebitarsi.

Con la vendemmia del 1978 si è registrata una sensibile ripresa dei prezzi, che sembra dovuta soprattutto ad una forte riduzione delle scorte, conseguente alla scarsità dei raccolti del triennio 1976-1978. Il recente aumento del prezzo del vino, se non ha com-

pensato la minore produzione, dovuta al cattivo andamento stagionale, però ha fatto rinascere la speranza nel cuore dei viticoltori chiantigiani.

Le nuove tecniche viticole e la generale meccanizzazione delle lavorazioni hanno consentito di contenere l'aumento dei costi di produzione dell'uva; ma l'organizzazione commerciale dei viticoltori resta debole, anche se la parte di vino venduta direttamente dal produttore al dettagliante o al consumatore è in sensibile aumento. In realtà i piccoli e medi viticoltori sono ancora in una posizione subalterna rispetto alla grande industria vinicola, decisamente egemonica. Il loro potere contrattuale è così debole che alcuni raccolti abbondanti, anziché portare beneficio, producono perdite.

Il Cianferoni insiste molto, e giustamente, sulla necessità che le Associazioni dei produttori provvedano a « regolare il flusso della produzione » verso il mercato; e ricorda che a tal fine la CEE ha studiato una serie di provvedimenti e di indirizzi — per « l'instaurazione progressiva dell'equilibrio sul mercato vitivinicolo (programma d'azione 1979-1985) » — basati soprattutto sulla regolamentazione dei nuovi impianti e dei reimpianti e sulla distillazione delle eccedenze. Senza entrare nel merito di tale politica comunitaria (sulla quale mi sono da tempo espresso in altra occasione), dirò che la via maestra da seguire è indicata dalle spontanee tendenze del mercato, che manifestano un chiaro incremento nel consumo dei vini di pregio. In questa vicenda un ruolo fondamentale è affidato, dunque, alla qualità del vino, dote inimitabile del Chianti Classico. Trascurare la qualità non è soltanto imperdonabile errore economico ma « peccato » grave. *Tanto più che l'incidenza del prezzo dell'uva sul costo del vino in bottiglia è soltanto del 30%.*

L'azione per ridurre i costi, sempre necessaria in una sana economia, deve essere, dunque, indirizzata soprattutto verso la vinificazione, l'imbottigliamento, l'etichettatura, la distribuzione, i trasporti; e ciò perché queste operazioni incidono per circa il 70% sul costo totale e parte di esse non hanno alcuna influenza sulla qualità del vino.

\* \* \*

In questo quadro, non tutto liminoso, dove le furbizie sapienti si accostano ad ombre profonde, una funzione positiva svolge il Consorzio del Vino Chianti Classico con la sua efficace azione intesa alla



tutela della qualità: azione che dovrebbe facilitare il riconoscimento della denominazione di origine controllata e *garantita* che, nonostante l'impegno dei produttori, tarda troppo ad arrivare.

Le prospettive sono, dunque, buone. L'avvenire dipende dai produttori e dalle loro organizzazioni. Sapranno essi sfruttare le occasioni favorevoli e, con metodo e fantasia, conquistare nuovi spazi di mercato?

\* \* \*

E avrei finito, se non dovessi ricordare che nel Chianti Classico il compagno fedele della vite è l'olivo, senza del quale l'incomparabile paesaggio delle colline toscane perderebbe il suo principale ornamento:

« O Toscana, o Toscana,  
dolce sei nelle tue colline  
che il ruscello ti riga  
e l'ulivo t'inghirlanda. »

Anche per ciò siamo felici che intorno all'olivo si sia finalmente creato, nel Chianti, un nuovo interesse e siano state prese iniziative intese a far conoscere l'olio di oliva chiantigiano che, come il vino, non ha eguali nel mondo.

La recente costituzione del « Consorzio olio extra-vergine di oliva della zona Chianti Classico » e il Convegno sulle rare qualità del suo olio segnano un risveglio e alimentano la speranza che le nuove generazioni capiscano i tesori racchiusi dalla natura nelle preziose drupe che gli olivi maturano lentamente e faticosamente sui magri terreni chiantigiani a beneficio della nostra salute. Così, Clara Stella, sulla base di sicure ricerche, ci ha dimostrato che l'olio di oliva di spremitura corrisponde meglio di ogni altra sostanza grassa (ma il nostro olio è un grasso?) ai processi metabolici dell'organismo umano, mentre gli oli di semi « sono il frutto della tecnica industriale, più che della terra ».

Chi, nato e cresciuto nelle brume padane, ha avuto, nella giovinezza, la ventura di incontrare, per caso, la « bruschetta » di pane toscano lievemente tostato e intriso di verde olio chiantigiano di frantoio, non dimenticherà la « rivelazione » di un mondo semplice e austero che distilla le parole come concentra nel pane, nell'olio e nel vino gli umori segreti della sua terra.

Speriamo, quindi, che l'elevato costo di produzione dell'olio non impedisca di conservare al paesaggio il suo più nobile ornamento e agli abitanti il più squisito e salubre nutrimento.

\* \* \*

Questo lavoro del Cianferoni, condotto con sicura competenza e con misurato amore, risveglia il gusto per la storia locale e fa ricordare il posto rilevante che il Chianti occupa nella storia dell'agricoltura italiana e in quella della civiltà mediterranea. Qui si trovano splendide chiese, superbi castelli, magnifiche ville, deliziose case coloniche. Qui vi sono liete poggiate di viti e di olivi aperte al vento marino, nere cipressaie, e poi montagne seluose e segrete, che fioriscono in radure verdissime. Qui nacquero o vissero Niccolò Machiavelli, Francesco Ferrucci, Giovanni da Verrazzano, Bettino Ricasoli. Qui lavorarono generazioni di civilissimi contadini e di sapienti agricoltori.

La ricostruzione delle aziende agricole chiantigiane, prima sconvolte dalla fillossera poi abbandonate dai mezzadri, è stata mossa più che da ragioni economiche da un comando morale: continuare l'opera delle passate generazioni, che seppero rendere domestiche le più aspre colline d'Italia, creando una delle contrade più ammirate del mondo.

GIUSEPPE MEDICI  
*Università di Roma*

