

Primo raccordo fra agricoltura e commercio nella Toscana moderna

Impostazione del problema agronomico ed economico

Si tratta della produzione e del commercio dell'olio e del vino. Il punto di partenza per esaminare questa moderna attività economica toscana è segnato dalla seconda metà del '700, quando nuova richiesta di mercato accentua la convenienza di aumentare la quantità del prodotto, migliorarne la manipolazione, assicurarne la conservazione, trovarne lo sbocco in mercato grande: per vendere con profitto buono, in un vigente regime di libertà economica, personale e pubblica.

La Toscana, prima in Italia, respirava già pienamente nell'aria del liberismo.

Centro vivacissimo di discussione, di consiglio, di pratica attuazione in tutta l'attività economica e politica è l'*Accademia dei Georgofili* che, nata nel 1753, fin dalle prime adunanze si mette in luce in Italia e all'estero (Francia e Stati Uniti, in modo particolare): sia per l'ardore col quale si fa banditrice dell'idea di libertà economico-politica sia per la competenza scientifica, guidata dall'esperienza in atto, con la quale essa imposta e suggerisce la soluzione dei problemi, sia per il prestigio morale di cui la illumina il governo politico granducale dei Lorena, giovanilmente attivo e arditamente liberista.

In proporzioni del tutto nuove, per ampiezza di superficie e per complessità di elementi da armonizzare, la soluzione del problema economico interessa tutti i settori: agricoli, industriali e commerciali.

La pressione di mercato sia interno sia estero è forte, verso la fine del '700.

La gente non solo è cresciuta di numero ma ha anche imparato a consumare più pane, a bere più vino, a condire di più: *non più pane amaro* di vecchia o di ghianda; e *vino più forte*

e meglio fatto, di giusta alcolicità e acidità, capace di conservarsi, di resistere al trasporto in stagioni e climi diversi; e *olio*, non più « *sapiente* » ovvero rancido, non richiesto e consumato se non da un mercato locale e povero.

Queste primarie esigenze sono corroborate, ormai, dalla richiesta di un liberista mercato estero che è disposto a pagare bene il prodotto buono. Non si tratta più di mandare, come già avevano fatto i Granduchi passati, campioni e saggi dei migliori prodotti toscani ad una minoranza di buon gustai o di signori da cui, in vario modo, ci si poteva aspettare ricambio di interesse non esclusivamente o prevalentemente economico-finanziario, ma si trattava di accontentare il nuovo desiderio di consumatori indigeni e di capire e soddisfare il variabile gusto e la crescente richiesta dei consumatori stranieri in concorrenza dei ben consolidati produttori esteri.

Tutto questo, in condizioni di particolare difficoltà fin dall'inizio della grande operazione economica. Per esempio, nel commercio del vino i Toscani si sentivano subito in una condizione di inferiorità, direi, psicologica e tecnica. Il tentativo di vincere la concorrenza francese sul mercato estero si profilava non già come proposito di migliorare il vino genuinamente toscano, sì da farne un degno competitore di quello francese, ma come proposito di fare con l'uva toscana un vino che si avvicinasse, per quanto possibile, a quello di gusto e di carattere francese, sì che, se non altro per curiosità, il consumatore straniero fosse, almeno, tentato di provare il vino toscano.

Si sperava che, una volta ammessi anche i Toscani nel mercato mondiale, essi potessero creare qualcosa di veramente proprio, in autonomia intellettuale e in libertà agronomica ed enologica: come, di fatti, nel tempo avvenne.

* * *

Come primo problema specifico e pregiudiziale si presentò quello di assicurare una *produzione maggiore* di beni essenziali e congeniali alla Toscana: olio, vino, grano; ma una prima difficoltà si trovava nel modo di distribuire la *piantazione* e coltivazione *arborea* (viti, olivi) con la *semina* e la coltivazione *dei cereali*.

Come è ben noto, anche l'agricoltura toscana può contare solo per due quinti di collina e solo per un quinto di pianura.

Per di più, si deve aggiungere che, specialmente per tutta la prima metà del '700, parte della collina non era coltivata o perché presunta sterile, come quella delle crete, o perché ricoperta e occupata da boschi e boscaglie di querci, di lecci e macchia, considerate necessarie per l'allevamento del bestiame minuto, fornitore di latticini, di grassi e di carni, che la comune e generale *famiglia di popolo* perennemente consumava.

E buona parte della limitata pianura costiera o interna era ancora non coltivabile perché « maremmana », cioè malsana e spopolata.

Ora, in questa scarsa pianura e in questa limitata collina era accampata la coltivazione del cereale e della vite. Anzi, il cereale si faceva, da secoli, la parte del leone, forte della immanente e ben storicamente fortificata richiesta della prima necessità alimentare che troppo spesso non si era mai sicuri di soddisfare: in 3 secoli, cento anni di carestia in Toscana!

Ma fin dalla prima metà del '700 la coltivazione della vite premeva per estendersi anche in pianura dove si calcolava che la *vite sull'albero* avrebbe prodotto più vino e a minor costo, capace di contentare la domanda del *mercato popolare*; la medesima coltivazione di vite premeva anche per occupare più superficie in *collina* per accrescere la quantità del *vino migliore*, necessario per tentare la conquista dei *mercati esteri*.

E tra la vite e il grano si interponeva, ormai, anche *l'olivo*, la pianta meno coltivata nei secoli: meno delle comuni piante da frutto, i cui prodotti, specialmente essiccati, costituivano non trascurabile alimento invernale delle famiglie povere sia campagnole sia cittadine.

Il grasso, per lo scarso condimento, si cercava, piuttosto, nella carne del suino.

Adesso, invece, la richiesta dell'olio si era accentuata e il prezzo era divenuto molto conveniente sia perché gli igienisti, diremmo noi, andavano dimostrando come fosse utile il condimento giornaliero e normale, e non più soltanto eccezionale e medicamentoso, del grasso vegetale sia perché il popolo stesso, per la maggiore agiatezza, derivata in Toscana e all'estero dalla liberistica attività commerciale, aveva ormai consolidato l'esigenza di *nutrirsi meglio*.

Vedi, come eloquentemente sintomatico, lo stupore di Luigi

Fiorilli che, nel 1793, denunciava, come prova di mollezza e di degenerazione contadina, il fatto che nell'alimentazione tutto il contadiname dei dintorni di Firenze, in meno di un quarantennio, dalla minestra di legumi, dagli agli e dalle cipolle, dal pane grossolano e dall'acquarello era passato alle carni, al pesce, ai salumi, comprati in città, al pane bianco e al vino pretto.

Ora, a prescindere da certe zone limitate della Toscana (per esempio, dalla collina del versante occidentale amiantino dove la produzione dell'olio in un secolo e mezzo doveva aumentare di *venti volte*) è un fatto che, a partire dalla seconda metà del '700, la produzione dell'olio in tutta la Toscana oggi apparisce quasi triplicata.

Infatti, si calcolava che, prima del 1709, quando una gelata spaventosa distrusse tanti oliveti, la Toscana Granducale (esclusa, quindi, la zona di Massa Carrara e di Lucca) producesse, in media, circa 200.000 barili di olio; e poiché il barile d'olio conteneva 16 fiaschi, pari a litri 33,429, circa 67.000 ettolitri.

Oggi, la medesima zona ne produce, in media annuale, circa 180.000 ettolitri. Del resto, il fenomeno dell'accresciutissima produzione olearia, a partire dalla seconda metà del '700 e per tutto l' '800, investe l'interesse di tutta l'Italia, a partire dalla Sicilia e dalla Sardegna, dalla Puglia, all'Umbria, alle Marche, alla Liguria: quando la convenienza economica fu come forzata e nobilitata dall'interesse della *famiglia* crescente e i padri, nel diffuso acquisto della proprietà fondiaria, non temettero di piantare *olivi* del cui prodotto avrebbero beneficiato i *figli*.

Le pagine che seguono desiderano, sia pure a brevi colpi di luce, seguire il movimento economico in cui si mossero la vite e l'olivo verso una prima organizzazione industriale e commerciale nella prima metà dell' '800.

Per l'incremento della coltura olivaria

« Tanto per l'olio come per il vino la coltivazione toscana è molto indietro. Fuori che per i vini di prezzo in Toscana si praticano poche vigne ». Vediamo di spiegare, cominciando dall'olivo, questa affermazione del proprietario e coltivatore Matteo Biffi-Tolomei, sulla fine del '700.

Si è già accennato che quasi tutti gli oliveti della Toscana

erano stati compromessi da un eccezionale periodo di freddo, neve e gelo che aveva imperversato nel gennaio del 1709, quando, dalla notte del 6 alla notte del 17, il termometro era rimasto inchiodato sotto i 10 gradi. Ogni giorno, bufere di neve, seguite, prima, dallo scirocco e, poi, dalla tramontana.

La neve che, sotto l'azione del vento tepido di sud-est, verso sera, si andava sciogliendo, alle 10 di notte si raggelava tutta sui rami sotto il vento gelido di tramontana; i rami si schiantavano, fibre e radici si bruciavano; e quando il freddo cessò e l'inverno del « gran nevone » fu passato, moltissimi olivi si videro diventar rossi e seccarsi.

L'olio, dal prezzo normale di 28 lire la soma di due barili, salì fino a 80 lire la soma. E l'operaio, pagato a una lira al giorno, pari a 84 centesimi si vide ridotta a un terzo la sua possibilità di comprare olio sul mercato.

Così tramontò, e fu compianta, un'era di ricchezza, di bellezza olivaria; e le bottiglie dell'olio conservato da più di 100 anni, balsamo medicamentoso, si riguardarono come ampolle di chiesa, oggetto di intangibile devozione. « Avanti il 1709, scrive il naturalista Giovanni Targioni Tozzetti, gli ulivi delle nostre campagne dovevano essere stati bellissimi perché io mi ricordo di averne visti da giovinetto due che non avevano patito nel 1709 ed erano grandi quanto le querci e facevano molte bigonce d'ulive per uno; uno si chiamava l'olivo di Michelangelo perché si diceva posto dal divino Michelangelo, vale a dire aveva quasi tre secoli; ma ho inteso dire che perisse poi nel freddo del 1745, ed era sotto la villa del senatore Filippo Buonarroti a Settignano ».

In verità, nel corso del cinquantennio dopo il 1709, gli oliveti toscani si erano, nell'insieme, ricostituiti ma, poco dopo il 1760, l'iniziativa si era quasi fermata e la speranza mortificata perché l'Ufficio della Grascia aveva fissato il prezzo dell'olio a uno zecchino il barile: circa 22 lire la soma. Però, con il deciso avvio verso la libertà commerciale, assicurata dal governo di Pietro Leopoldo (1765-1790), il prezzo era tornato ad essere remunerativo.

Di fatto, l'olivicoltura toscana, contando sul corredo degli olivi dell'età dai 20 ai 50 anni, poteva aver raggiunto di nuovo la produzione antica dei 200.000 barili circa, in media annua,

pari a 67.000 ettolitri, sufficienti al consumo della popolazione.

L'esportazione era saltuaria e, spesso, prendeva solo forma di esportazione di olio buono, da condire, in cambio di altri grassi, utili « al fuoco e alle arti » per lanifici, sapone e lume.

Ma, verso il 1780, compiuto un rilievo a fini statistici e produttivi, si mise bene in luce che l'olivicoltura aveva ancora tanta possibilità di estendersi nella collina: per esempio, *verso nord*, da Montesenario a Pratolino non c'erano olivi; in tutto il Mugello, l'occhio non vedeva se non qualche macchia d'olivi dal ponte della Sieve a Borgo San Lorenzo, a Paterno; da Paterno a Vallombrosa, nessun olivo; dalla Verna a tutto il Casentino, pochissime piante; e anche verso San Sepolcro in val Tiberina, nessun olivo, ma viti, castagni, querci, abeti e faggi. Nella zona del *Monte Amiata occidentale*, nella comunità di Casteldelpiano, là dove, oggi, si producono oltre mille quintali di olio, nel 1766 non se ne produceva che una cinquantina.

Sulle colline della *val di Chiana* e del *val d'Arno superiore* c'erano olivi ma nella confinante zona del *Chianti*, capace di produrre olio finissimo, molta parte collinare era incolta e aspettava ancora viti e olivi.

In tutta la *Maremma* c'erano tanti olivastri da innestare. E non era vero, come molti sostenevano, che la coltivazione dell'olivo, per l'occupazione dello spazio e per l'uggia dell'ombra, poteva compiersi solo a detrimento di quella del grano, perché la Toscana abbondava, quasi « senza misura », di terreno disposto ad accogliere l'olivo.

Non c'era bisogno di restringere la superficie di terra già seminata a grano. E, del resto, si ribatteva, una scelta « vocazionale » poteva ben essere tecnicamente ragionevole ed economicamente conveniente.

Si poteva, in parte, capire che, solo dopo molte perplessità, certi proprietari si fossero decisi a piantare olivi in terreni dove il grano giungeva a rendere il 5 per 1 di semente (considerata resa... notevole) e là dove anche la coltivazione delle viti e la cura del bestiame potevano dare sufficiente frutto; ma bisognava, invece, superare e vincere l'incertezza e l'ostilità alla piantagione degli olivi in terre dove il grano rendeva, a malapena, delle 3 per 1, in terra magra, sassosa e, proprio per questo, molto spesso adatta all'olivo.

Da notare che il ridurre questo tipo di terre ad *oliveti specializzati* voleva anche dire risolvere due grossi problemi, di cui uno aveva importanza sociale, oltre che economica: diverse *migliaia di poderi* di collina e di poggio, che vivevano in una economia stentatissima, per pochezza di cereale e debolezza di vino, avrebbero potuto raggiungere, *con la rendita dell'olivo*, almeno un minimo equilibrio di « sussistenza », necessario per la famiglia colonica, di solito, povera e indebitata; molti altri terreni, bene esposti ma non adatti alla coltivazione cerealicola, ma non incorporati nell'economia di un podere preesistente, potevano essere ridotti ad oliveti specializzati che il *proprietario* avrebbe potuto tenere « *a sue mani* », in conto diretto, con sicurezza di profitto buono. In altre parole, ritornava all'orecchio il motivo economico dominante: *l'olio era prodotto di continua, crescente richiesta*. Ne consumava di più la popolazione indistinta che aveva cominciato come a bere più vino così a prepararsi cibo meglio condito. Ne richiedevano gli stati vicini ed esteri per usi domestici e per usi industriali.

Il *beneficio* risultava di carattere veramente *generale*: « dopo che la seta è in depressione, rilevava il Tolomei, gli olivi sono gli alberi più utili allo Stato ». Quindi, con cognizione di causa si può affermare che il '700 « *scopre* » economicamente *l'olivo* perché dell'olio fa oggetto di mercato, di utilità generale.

Così, tra l'altro, si spiega il perché dell'iniziativa e il successo del concorso a premio per chi avesse piantato più olivi, bandito dall'Accademia dei Georgofili. Ormai, *l'olivo* è definito e sentito e veduto come « *ricchezza, decoro, amenità della collina* », e, come tale, suscita gradito e appassionato interesse economico, agronomico ed estetico.

Per la piantagione dell'olivo

L'Accademia aveva avviato l'impostazione razionale del problema con tre argomenti: come piantare bene l'olivo; come bene coltivarlo; come fare bene l'olio.

L'olivo ama la collina. Va bene. Ma, meglio a mezzo giorno o meglio a tramontana? Anche a distanza di un secolo, la memoria del « gran nevaio » del 1709, distruttore di olivi, faceva stare « col batticuore di altri danni dei freddi... ».

Si osservava: se il freddo verrà nel gennaio, gli olivi meno

si seccheranno a mezzogiorno perché il ghiaccio vi sarà meno forte; se il freddo verrà a marzo, « quando gli ulivi hanno cominciato ad andare in azione », di più si seccheranno a mezzogiorno perché più avanti, che non a tramontana, sarà andata la germinazione; e si seccheranno di più a mezzogiorno, in tutti i mesi, « quando vi sia ghiacciata sopra la neve che vi abbia fatto seguire delle crepature, e poi venga un sole che la strugga, coli nelle crepature e nella notte nuovamente diacci: accidente che non poteva seguire a tramontana ».

Tuttavia, poiché l'esposizione a mezzogiorno risultava favorevole a più abbondante produzione, il Tolomei risolveva la perplessità concludendo: « Io non saprei escludere generalmente per gli ulivi l'esposizione a mezzo giorno per sfuggire la conseguenza dei freddi massimi rarissimi ».

Altro problema che si doveva risolvere era quello di trovare e scegliere definitivamente la specie di olivo adatta alla qualità della terra e dell'esposizione collinare.

La cosa era molto importante perché si doveva constatare spesso che certi ulivi, anche se belli, nulla rendevano in un certo posto; invece, rendevano moltissimo in un altro posto.

Nello stesso podere si vedevano dei begli ulivi che, ogni due anni, rendevano buon frutto; altri ulivi, ugualmente belli, che fruttavano ogni dieci anni, nel ritorno ciclico di un'annata felice.

Bisognava quindi sperimentare, podere per podere, notare qualità di terreni e specie di ulivi perché si potessero, poi, impiantare, specie per specie, dei semenzai di ulivi, che i proprietari avrebbero potuto scegliere come i più adatti per le proprie terre.

E' il caso di sottolineare che, per la prima volta, la *cultura scientifica* interveniva nel ritrovare e scegliere la qualità adatta alle svariatissime condizioni di luce, di calore, di terreno esistenti nella collina toscana.

Ora, nel concorso che nel 1788 l'Accademia dei Georgofili aveva bandito, con premio di medaglia d'oro per chi avesse piantato più ulivi e nel modo migliore, era riuscito primo Pietro Fantechi di Scarperia nel Mugello, paese dove non erano ulivi e ritenuto non adatto a questo genere di coltivazione. Qui egli aveva piantato 5.080 « piantoncini » in più vivai.

Erano stati 14 i concorrenti « manifestati »; ma molti altri avevano piantato per conto loro, senza prender parte al concorso, cui, del resto, si poteva partecipare con la semplice attestazione del Parroco e del Giudicante del luogo. In località diverse, si può dire che tutta la Toscana era stata sensibile all'invito e all'esortazione istruttiva dell'Accademia: Scarperia in Mugello; Marti e Cucigliana, tra l'Elsa e l'Era; Meleto in val d'Elsa; Montecatini, in val di Nievole; Vinci, Lamporecchio, Carmignano, nell'Empolese; Santa Maria a Monte nel Pisano; Villamaggio, in Chianti; Spoiano, Livorno, Pisa; Lari, nel Pontederese; Torrita, in val di Chiana; Castel del Piano, Montelaterone e Seggiano sul Monte Amiata occidentale.

La somma degli ulivi piantati, risultante dal controllo ufficiale dell'Accademia stessa, era stato di oltre 40.000 unità.

Quattro fratelli di Livorno, i Chiocchini, « con la massima pena e dispendio », in terra macchiosa, da loro « arginata tutta a regola d'arte, col più elegante disegno » avevano fatte grandi coltivazioni di ulivi, avevano costruito case coloniche e avevano affidato piantagioni e campi a 9 famiglie. « E non erano stati i soli, anche se erano stati i più coraggiosi ».

Un concorrente di Lamporecchio, Baronto Torrigiani, dal 1760 al 1787, aveva, per conto suo, piantato 5.000 olivi e in 20 anni aveva raddoppiato la produzione di olio (oltre che di vino).

A Vinci, il figlio del dott. Comparini aveva piantato 3.900 ulivi in 5 vivai: posti in luoghi infruttiferi, dirupati, sassosi, a sette mesi alcuni erano già alti due braccia (m 1,16).

Altri vivai aveva impiantato a Meleto la famiglia dei marchesi Ridolfi; e in altre località della medesima zona anche altre persone avevano piantato olivi: « data la scarsità di ulivi in tutte le comunità vicine a Montaione », in val d'Elsa.

Per la buona fattura dell'olio

E già da tempo, l'Accademia stessa aveva portato l'attenzione su altro problema di pregiudiziale interesse, crescente nell'esigenza di mercato: quello sul modo di fare l'olio che, di solito, era fatto male.

Problema, questo, che portava implicita anche la necessità di ben lavorare, potare, concimare e curare l'olivo, del quale la tradizione comune e secolare poco si era preoccupata, nella

persuasione che, in gran parte, l'olivo fosse prodotto di spontaneità e generosità naturale.

E, ora, la *scienza nuova* richiama alla verità dei fatti e alla severità dell'indagine, a cominciare dalla operazione di *coglitura*, che se non preoccupava per il suo costo economico, pagato con bassa mercede in natura o in denaro, poteva, e in modo del tutto inutile ed arbitrario, pregiudicare la fattura buona dell'olio.

Secondo l'opinione di un lettore accademico del 4 aprile 1770 sembrava cosa consigliabile cominciare la coglitura delle olive fin dalla prima metà di dicembre per liberarsene entro poco tempo. Non si poteva approvare l'uso delle colline pisane, e specialmente, l'uso dei paesi di Calci e di Buti, pur famosi per l'olio, che lasciavano le olive sulla pianta fino ai mesi di aprile e di maggio con la conseguenza che, per esempio, nel pisano dove si producevano 23.000 barili d'olio l'anno (circa 7.500 ettolitri), quasi un quarto andava perduto.

Si guardava, invece, al pisano e al lucchese come ad esempio di buona fattura dell'olio. L'olio di Lucca godeva il maggior prezzo di commercio (quasi al pari dell'olio fino di Provenza) e l'olio pisano si poteva vendere per « olio di Lucca » proprio perché fatto in forma simile.

A Lucca si pulivano bene le olive dalle foglie, dalla terra ecc. e non si frangevano se prima non erano state prosciugate sopra tavolati, a strati a piccola altezza perché non si riscaldassero.

Al contrario, specialmente nel territorio fiorentino, dove pur si producevano 65.000 barili d'olio (circa 22.000 ettolitri), pari a circa un terzo della produzione nella Toscana Granducale, in generale le olive si facevano riscaldare e non si nettavano di corpi estranei.

Si diceva che il riscaldamento delle olive favoriva l'estrazione dell'olio e rendeva l'olio « sappiente », capace di condire di più con quantità minore, con soddisfazione del consumo di popolo e, in particolare, di un certo mercato romagnolo, il maggiore acquirente a buon prezzo. Questo stesso tipo di olio aveva anche sufficiente « credito » nel commercio « soprammare »...

Al contrario, altri dicevano, e l'Accademia con loro, che l'olio così fatto pigliava un sapore disgustoso che tornava a

gola e che non era vero che l'olio soprafino, chiamato, a Firenze, « vergine », fatto col metodo di Lucca, poteva servire soltanto per mandarlo fuori in fiaschetti, e non in barili, per le tavole dei « signori », come genere di lusso.

Si poteva dimostrare, per esempio, che se da 28 staia di olive fresche e pulite si erano ricavati tre barili d'olio, non si erano ricavati che 5 barili da 60 staia di olive riscaldate...

Si aggiungeva che per rendere « sappingente » una certa qualità di olio non era necessario guastar sistematicamente una raccolta intiera: sarebbe bastato versare nell'olio « buono » un po' di olio di sanse per « infettare » di « sappingenza » quanto una persona ne volesse.

Si assicurava, infine, che l'olio ben fatto era, invece, molto e sempre più ricercato: Il mio olio, affermava un moderno olivicoltore, è divenuto la delizia delle mense ed è ricercato dai mercanti a tal segno che di buon grado lo contrattano a non poche lire di più dell'altro olio, venendolo a comprare alla coppaia.

* * *

Da queste prime pagine è lecito dedurre, intanto, quattro rilievi:

1 - a partire dalla seconda metà del '700, il paesaggio agrario toscano si modifica notevolmente anche ad opera di intensificata piantagione di olivi. Molte colline boschive di querci o spolte di ogni vegetazione arborea si rivestono o cambiano veste. Non più soltanto rari « campi cum olivis », secondo definizione medievale, ma oliveti sistemati con ordine proprio, molto spesso dati come corredo a completare l'armonia produttiva del podere mezzadrile, con la vite, col grano, con la pianta da frutto;

2 - ha inizio il progressivo aumento di produzione olearia, a partire da 67.000 ettolitri a circa 200.000;

3 - si accentua il miglioramento culturale delle piante di olivo e il miglioramento produttivo dell'olio, la cui esportazione tende a dilatarsi per la sua bontà culinaria e medicamentosa e non soltanto per essere oggetto di scambio con grassi ad uso industriale;

4 - proprio sulla collina, vitata e olivata, la scienza agraria comincia a lavorare sistematicamente, in compagnia della sperimentazione e pratica tradizionale, per l'opera moderatrice della giovanissima e illuminata Accademia dei Georgofili: a beneficio toscano e non toscano.

Per la buona produzione e l'esportazione del vino

Anche la richiesta del *vino* per il maggior *consumo interno* della stessa popolazione toscana si accentua fin dagli ultimi decenni del '700.

Insieme, permane e si accresce l'interesse e il desiderio di far conoscere in più vasta cerchia, nel mercato inglese, russo, egiziano..., la bontà dei vini toscani, per l'avviamento ad una *esportazione* di notevole rilievo e quantità.

Per obbedire alla richiesta del *consumo interno* la coltivazione continua ad espandersi *in pianura*, dove con minori costi d'impianto si avrebbe avuta una produzione maggiore.

Si fa osservare che la qualità del vino, piantando viti in pianura, sarebbe peggiorata e avrebbe danneggiato ogni progetto di esportazione.

Si risponde che, pur riservando alla collina la coltivazione di viti per fare vini superiori e scelti, la qualità del vino di pianura avrebbe potuto essere migliorata sia dal modo di coltivazione sia dalla scelta di vitigni sia dalla manipolazione.

Così, in linea di massima, era successo. Non più si erano scelti certi maglioli perché capaci di fare molta uva ma perché erano di buona qualità, riuscendo a persuadere, per quanto possibile, anche il contadino mezzadro che il suo interesse non stava tanto nel produrre molto liquido vinoso da vendersi subito, alla tina o appena svinato, quanto di produrre vino capace di resistere e di aspettare un prezzo equo e migliore verso ed oltre la primavera.

Naturalmente, poiché la vite in pianura domandava un certo e diverso tipo di piantagione e di sostegno, molta parte del paesaggio toscano anche per la vite cambiò aspetto e disegno culturale.

La preferenza per il sostegno delle *viti* in piano fu data al *pioppo*, per questi motivi: a) l'uva della vite portata in alto, in filari distinti, sarebbe stata più abbondante e più sicura dalle

nebbie; *b*) meglio assoluta, sarebbe ben maturata; *c*) sarebbe stata meno danneggiata dagli animali nei suoi virgulti; *d*) la vite al pioppo avrebbe dato al bestiame una quantità di fogliame fresco, e al focolare del podere ottima legna minuta da ardere; *e*) la medesima vite, non esigendo il sostegno del palo secco, spesso comprato a caro prezzo, avrebbe consentito risparmio di denaro e di opera agricola.

Per di più, la semina dei cereali sarebbe stata sempre possibile e rispettata nell'ampiezza delle prese tra filare e filare.

Lapo de Ricci, per altro, ammoniva a stare attenti a non tradire e a non abusare della naturale vocazione della terra; a non piantare molte viti avendo pochi concimi; a non estendere campi vignati e non seminare, contemporaneamente, prati artificiali per avere più foraggio, più bestie e, quindi, più letame. Tutti progetti e consigli, questi, che anche allora, trovarono giusto equilibrio soltanto nella migliore e più intelligente agricoltura del tempo.

Comunque, anche attraverso questa dubitosa considerazione sulla precarietà produttiva e qualitativa, derivante dall'insufficiente governo delle troppe viti, generale e sentita appariva l'attenzione al vero e duraturo interesse della Toscana in fatto di vini: quello di pensare a produrre molti vini e buoni durevoli nel tempo, capaci di stare a fronte con quelli stranieri.

Il Perrin, che aveva esperienza straniera e nel 1834 aveva una vasta proprietà nel val d'Arno Superiore, notava che nemmeno in questa importante zona al *confine col Chianti*, si sapeva fare bene una precisa qualità di vino.

Le specie delle uve erano ben 14 di colore nero e 9 di colore bianco; e tutte insieme, alla rinfusa, senza proporzione, si buttavano nel tino a fermentare.

Non si selezionavano le migliori qualità; non si faceva distinzione tra vino nero e vino bianco. A proposito di questo, egli osservava, se il gusto locale e toscano non gradiva il vino bianco che non fosse di uve scelte, bisognava allora piantare viti di uva bianca nelle vigne comuni e farne *vigne specializzate*. A proposito di specializzazione culturale, un altro difetto fondamentale in Toscana appariva quello di *domandare troppo al medesimo terreno*.

Si voleva che lo stesso campo producesse olio, vino e grano;

ma una buona cultura della vite era incompatibile con una buona cultura del grano.

Ci si ostinava a seminar grano in terreni di collina dove il cereale nelle annate favorevoli rendeva al massimo quattro sementi per una, e non di rado il contadino perdeva tutto il guadagno del suo lavoro, e il padrone perdeva, oltre che il raccolto, anche il seme. Come, per contro, ci si ostinava a far grandi coltivazioni di viti in piano; e così, sosteneva il Perrin, le tinaie erano inondate di vino raramente vendibile o vendibile a minimo prezzo.

Per il Perrin, solo nel piano, il grano; solo in collina, la vite.

Raccolte in breve spazio riservato, le viti avrebbero fatto risparmiare tempo.

Respingendo, come impossibili, le arature profonde, volute invece dal grano, le viti avrebbero salvato le proprie radici dall'aratro e i propri tralci dallo sdruscio o dal morso del bove arante.

E come si pretendeva troppo dal terreno così *si pretendeva troppo dall'uomo*.

Salvo casi eccezionali, il medesimo uomo non poteva essere buon cerealicoltore e buon vignaiolo, buon potatore e buon bifolco, anche perché il grano e la vite esigono rigorosamente che ciascuna operazione culturale sia compiuta ad esatto tempo (il « congruis temporibus » degli antichi) e spesso contemporaneamente.

Un certo numero di viti esige l'opera di un certo numero di uomini per sei mesi dell'anno; ma, costretti, insieme, a falciare, vangare, seminare e mietere, essi o trascurano la vigna o non pensano al grano.

Il giudizio del Perrin, alla fine della sua diagnosi, consigliava agli agricoltori toscani due fatti capitali: 1) « raccogliere le viti dove vanno »; 2) « formare dei vignaiuoli e manipolatori », ancora troppo scarsi e incompetenti: si doveva *specializzare la coltivazione e specializzare il lavoro*.

Facendo il punto, si può rilevare come il problema fondamentale di coltivazione delle viti, di scelta dei maglioli e di manipolazione del vino fu impostato con chiarezza nei suoi elementi essenziali nei decenni correnti tra la fine del '700 e il principio dell' '800.

— Dipendenza Generale alle R. R. Possessioni dello Stato —

Raccolta di P. D. dell'Uva, e del Vite nelle seguenti Vallate

	Media M. Vite		Cipe effettive						Cipe proporzionali sulla Media di 100							
	al 1850		1851.		1852.		1853.		1854.		1855.		1856.		1857.	
	Uva	Vite	Uva	Vite	Uva	Vite	Uva	Vite	Uva	Vite	Uva	Vite	Uva	Vite	Uva	Vite
Vallate																
Al Sorrentino																
Boggio Soprana	1255	376	155	214	169	239	185	258	197	274	205	283	212	291	219	300
Castello	1278	376	169	239	185	258	197	274	205	283	212	291	219	300	226	309
Boggio Capone	1226	446	164	235	178	250	192	266	200	278	208	286	216	294	224	302
Ginesole	1126	607	171	241	187	259	201	273	209	287	217	295	225	303	233	311
Cospizzolo	1477	449	177	247	193	265	207	279	215	293	223	301	231	309	239	317
Al Vesuvio																
San. Ruffini e Colliano	1666	327	13	19	13	19	13	19	13	19	13	19	13	19	13	19
Pudalotta	11	42	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4
Monte di S. Maria	1272	362	207	287	213	291	219	297	225	303	231	309	237	315	243	321
Al Val di Chiaia																
Pescavento	276	2022	300	1711	323	1732	345	1835	368	1928	391	2021	414	2114	437	2207
Bosone	265	1791	289	1623	312	1665	335	1707	358	1750	381	1793	404	1836	427	1879
Bottelle	179	2226	19	232	21	244	23	256	25	268	27	280	29	292	31	304
Cattolica	308	1800	35	403	37	415	39	427	41	439	43	451	45	463	47	475
Aequaviva	76	1282	32	393	34	405	36	417	38	429	40	441	42	453	44	465
Nalciano	44	442	2	19	2	19	2	19	2	19	2	19	2	19	2	19
Chianale	21	277	17	117	18	129	19	141	20	153	21	165	22	177	23	189
Celle	379	2119	441	2119	462	2200	483	2281	504	2362	525	2443	546	2524	567	2605
Monteclasio	423	2746	377	2200	398	2281	419	2362	440	2443	461	2524	482	2605	503	2686
Trapanico	320	2126	433	1738	454	1819	475	1900	496	1981	517	2062	538	2143	559	2224
Al Campanico																
Pescavento	2290	5044	2687	6091	2894	6591	3101	7291	3308	8091	3515	8891	3722	9691	3929	10491
Bosone	3092	2826	3392	3091	3692	3391	3992	3691	4292	3991	4592	4291	4892	4591	5192	4891
Bottelle	2522	1740	2722	1940	2922	2140	3122	2340	3322	2540	3522	2740	3722	2940	3922	3140
Cattolica	2162	1507	2362	1707	2562	1907	2762	2107	2962	2307	3162	2507	3362	2707	3562	2907
Aequaviva	1107	572	1207	622	1307	672	1407	722	1507	772	1607	822	1707	872	1807	922
Nalciano	407	372	427	392	447	412	467	432	487	452	507	472	527	492	547	512
Chianale	1279	887	1379	937	1479	987	1579	1037	1679	1087	1779	1137	1879	1187	1979	1237
Celle	2024	2653	2124	2753	2224	2853	2324	2953	2424	3053	2524	3153	2624	3253	2724	3353
Monteclasio	3116	3076	3216	3176	3316	3276	3416	3376	3516	3476	3616	3576	3716	3676	3816	3776
Trapanico	2675	2775	2775	2875	2875	2975	2975	3075	3075	3175	3175	3275	3275	3375	3375	3475

1

Pregiudizialmente connesso con questo problema di coltivazione, di scelta e di manipolazione del vino apparve, in un tempo anche più lungo, il problema di *produrre per esportare*, ed esportare *in grande* tra i *diversi popoli* del mondo: esportazione non di assaggi e di omaggi isolati, inutilmente orgogliosi, come nel primo '700, ma di grandi « convenienti », partite.

Si studiava per trovare la soluzione enologico-commerciale. Nel *marzo* del 1828 il can. Bigeschi Giuseppe aveva mandato a Nuova Orleans, via Livorno-Nuova York, in bastimento che era arrivato a Nuova Orleans il 25 *settembre*, una cassa di « vino nobile » di Montepulciano, in bottiglia. All'assaggio, il vino era stato trovato bevibile ma non eccellente come quello che si gustava a Firenze: erano passati *circa 6 mesi* dal giorno della spedizione.

Nel 1830, il medesimo Bigeschi aveva ritentato la spedizione e il successo, per strada che era risultata più facile e meno dispendiosa.

In bottiglie ben chiuse e sigillate, via Livorno-Marsiglia, aveva fatto arrivare a Nuova Orleans vino del Chianti del barone Ricasoli; vino di Carmignano del Bonaccorsi e vino di Pomino del vescovo di Fiesole: il vino era vecchio di due anni. Il carico, partito da Marsiglia alla *fine di agosto*, era arrivato a Nuova Orleans il 15 *dicembre*: *tre mesi e mezzo*. Questa volta, il vino era stato trovato *eccellente*. Ma per farlo affermare con sicurezza sul mercato, sarebbe stato necessario aspettare qualche anno per poterlo far gustare « vecchio » e bene « spogliato »: allora, si sarebbe potuto farlo passare per *vino di Borgogna*...

In altre parole, l'esperienza Bigeschi aveva confermato due antiche difficoltà che ostacolavano o impedivano il commercio vinario toscano:

1) il tempo, la stagione, la lunghezza, la possibilità di rotta nel trasporto;

2) la malsicurezza della nostra offerta nella qualità, nel nome, nella stima nel commercio mondiale.

Dinanzi a noi stava sempre la Francia: esempio ed ostacolo.

Una terza difficoltà, poi, si trovava nel poter conoscere, nel potersi adattare rapidamente al gusto del mercato straniero e garantirne il rispetto nella continuità e genuinità organolettica del vino offerto.

In altre parole, diremmo noi, urgeva nelle menti e nei fatti il pensiero della « *ricerca di mercato* » per adattare e cambiare l'impostazione produttiva e commerciale, nella periodicità del tempo.

Al principio dell' '800, per esempio, il vino aleatico toscano era in gran voga. Sulle imposte delle più vecchie botteghe di vino a Londra si leggeva ancora nel 1835: *Vino di Firenze*, ed era l'aleatico. Ma il gusto era rapidamente variato e i vini dolci non andavano più: né in Toscana né altrove...

Meglio, bisognava fare vini che fossero intonati al gusto di *singoli e diversi popoli* cui si volevano spedire.

Cosimo Ridolfi, per esempio, aveva mandato vino al Cairo e al Brasile, ma i nostri vini erano stati trovati « *fiacchi* »: là non si apprezzava quella infinita gradazione di gusto moderato fra il « *dolce* » e il « *bruciante* » che formavano la delizia toscana.

Bisognava, dunque, dare, almeno, un *carattere deciso* ai vini toscani e assicurarsi che *tutte le spedizioni* di vino dello stesso nome avessero lo *stesso gusto*, con le sole differenze che avrebbero portato gli anni e le stagioni.

Bisognava creare *alcuni tipi* del vino toscano, per farsi largo nel mercato inglese, in concorrenza col vino francese.

Ma appariva evidente che non l'individuo isolato ma l'*associazione* di più proprietari sarebbe riuscita nello scopo di avere una manipolazione omogenea di una massa ingente di uva. A parte il fatto che la manipolazione dell'uva e la fattura del vino sarebbe stata più economica se fatta in grande e che l'agricoltore toscano, in troppe faccende affaccendato contemporaneamente, non avrebbe potuto divenire competente in questa arte difficile e compirla rapidamente, con l'animo rivolto a rivaleggiare con l'esterno, si profilava la necessità e la possibilità che si formasse una distinta categoria di *manifattori*, di *negozianti* e di *commercianti* di vino necessari per attivarne lo smercio in grande.

Anche Cosimo Ridolfi era dell'opinione che la persona del *produttore* dovesse essere diversa da quella del *commerciante* e si augurava che sorgesse una specifica « *classe di industriosi* » che si occupassero del nostro vino perché ogni proprietario che mettesse in commercio il proprio vino avrebbe « *somministrato* alla consumazione una cosa *incertissima* nel suo valore

e nelle sue qualità ». I possidenti, salva la rara combinazione che un proprietario potesse divenire mercante dei propri prodotti (vedi in questa « eccezione » del 1831 profilarsi le figure, ad esempio, di Bettino Ricasoli col suo « Chianti » o i Frescobaldi col loro « Pomino »), i possidenti, dicevo, dovevano occuparsi di far buono, ciascuno, il proprio vino che, mescolato con cento vini comprati in altrettante cantine, avrebbe contribuito alla creazione del « sol taglio », per opera di coloro che avessero mezzi e capacità di intromettersi fra il produttore e il consumatore. Aggiungendo alle mescolanze dei vini annuali ora profumo ora colore ora « spirito », secondo bisogno stagionale o gusto di consumatori, si sarebbero creati, a detta del Ridolfi, vini buoni nella quantità richiesta dalla conoscenza del mercato.

La conclusione cui arrivava il Ridolfi era questa: che in Toscana tutto il vino avrebbe dovuto diventare « Chianti », « Pomino », « Carmignano », « Montalcino », avente colore, odore, sapore ben determinati per ottenere credito e stima fissa e generale.

Come è noto, nel tempo, anche in Toscana sorsero sia alcuni grandi proprietari, produttori ed esportatori per conto loro, sia non pochi stabilimenti industriali e commerciali che, nella varietà della correttezza legale o dell'onestà commerciale, seguirono le linee « georgofile », già avanzate nei decenni finali del '700 ma chiarite e ribattute e corrette negli anni intorno al 1830. Ed oggi, nel 1969, i vini toscani hanno, proprio per legge, voluto essere pochi ma buoni cui il « Chianti » più nobile ha concesso il suo nome ma non in modo esclusivo perché altri vini eccellenti riconoscono che il « Chianti » storico è soltanto « primus inter pares », come i cavalieri della Tavola Rotonda, lo sguardo fisso alla superiore « *idea del Vino* », pura espressione di intelligenza e testimonianza di civiltà.

Per la malattia dell'oidium, frattura produttiva e commerciale

Pur troppo, verso il 1850, si sviluppò e si diffuse in tutta l'Europa meridionale e, quindi, anche nelle regioni d'Italia, Lombardia, Piemonte, Veneto, lungo l'Adige, Toscana quella malattia dell'oidium sulla vite, che soltanto dopo sette anni di lotta, di studi, ricerche, esperienze poté esser domata e vinta.

L'Accademia dei Georgofili, interessatissima anche per la

richiesta di consulti non solo in Toscana ma per ogni zona vinicola italiana ed estera, mise allo studio la causa, la diagnosi, la cura del flagello e nominò una commissione di competenza integrata composta da due agronomi, Ridolfi e Cuppari; un botanico, Savi; un naturalista, Pacini; un medico-chimico, Targioni Tozzetti; uno storico, Bonaini. Ma tutti gli studi di questi veri luminari, ciascuno nella materia sua, non vennero a capo di nulla; malattia simile mai era apparsa nella storia né se ne conosceva la causa.

Chiara rimaneva soltanto la diagnosi visibile e, direi, superficiale: sotto il potere del fungo microscopico, l'epidermide che involgeva e difendeva l'acino si spaccava e l'uva non raggiungeva mai una normale maturità.

Il danno andava aggravandosi per ogni parte d'Europa dove pur continuava indefesso lo studio sulla malattia, ma, nel momento, senza risultato.

L'annata del 1853 era stata particolarmente difficile per la Toscana. Per il sovrapporsi della malignità stagionale, la raccolta dell'uva era andata interamente perduta per tutti; dimezzata, quella dei cereali; scarsissima, la foglia dei gelsi; men che mediocre, il raccolto dell'olio: un'annata di miseria.

In modo particolare, si calcolava che, ormai, in Toscana la *produzione del vino fosse ridotta al 1/4 della normale*. Da alcuni anni, la vite, per alcune province era diventata pianta sterile, rimasta sul terreno come forza nociva d'ingombro e di ombra per altre piante e seminati. Non compensava assolutamente più né spese né fatica.

Come esempio impressionante, ecco quello della produzione vinicola in 18 Fattorie di proprietà granducale, situate in tre località costituenti centri capitali di produzione e di popolazione: nel Pisano, nel Fiorentino e nell'Aretino, in val di Chiana.

Queste Fattorie che nel ventennio 1830-50 avevano prodotto, in media, 28.300 barili di vino annuo, scesero a 2.612 barili nel 1855: da circa 13.000 a 1.200 ettolitri: a meno del 10%.

E si cominciava a temere che il danno non fosse passeggero. Soltanto con molto tempo e con l'impiego di enormi capitali e di lavoro e di attesa paziente si credeva di poter sperare di riavere almeno una parte dei vigneti perduti.

Il prezzo dei cereali era, in quel tempo, cresciuto ma non

aveva compensato lo scapito della vigna nemmeno in parte perché il proprietario aveva dovuto dare alla famiglia colonica, in gravi strettezze, l'alimento del pane necessario. D'altra parte, il contadino aveva visto crescere il proprio debito e diminuire le possibilità di credito, E quando non bastò « il credito presso il proprietario », molti contadini avevano dovuto ricorrere all'*usura*, che dette il tracollo a molte condizioni familiari. Erano bastati pochi anni perché anche il buon contadino perdesse il fragile equilibrio della sua condizione economica e perché il bracciante si riducesse ad assoluta miseria. Se il flagello fosse durato ancora qualche anno, il sistema mezzadrile toscano sarebbe crollato: « quel sistema, pensavano le menti responsabili e interessate nella relatività dei tempi e delle società, quel sistema rurale sul quale era fondata l'agiatezza del nostro paese; riposava la sua profonda e inalterabile tranquillità ed era sorta e durava una civiltà popolare », che anche una certa mentalità straniera ammirava.

* * *

E già la *giurisprudenza* era stata messa in allarme dalle domande che i periti le muovevano nello stimare il valore di un fondo, anche per i riflessi che la questione aveva nei contratti, non solo di vendita ma di affitto e di enfiteusi.

— La malattia intaccava l'organismo della vite sino a farla deperire precocemente o si limitava a danneggiare la produzione annuale?

— A causa di questa malattia era lecito domandare una diminuzione o l'assoluta remissione del canone?

— L'*oidium*, quindi, faceva diminuire solo la rendita, sia pure per un certo tempo, o addirittura faceva deprezzare il valore del fondo in modo permanente?

In realtà, la crittogama, distruggendo a poco a poco tutte le viti e impedendo, perché non vinta, tutte le piantagioni e il loro sviluppo, non avrebbe tardato, si temeva, a farsi riconoscere come un vero e proprio danno nella *sostanza* del capitale fondiario. La malattia attaccava anche i getti delle viti; produceva la cancrena nel frutto, affliggeva indirettamente anche la pianta, ne logorava le forze e la esponeva a perire.

Intanto, nelle diversità dei pareri giurisprudenziali, la magistratura si atteneva ancora ad una posizione di attesa e di

equilibrio. L'oidium era malattia nuova; la malattia poteva, per ora considerarsi come causa di un danno straordinario, imprevedibile ed impensabile ma non se ne poteva determinare la durata.

Il tribunale di Pisa, per esempio, aveva dichiarato che l'indiretta lesione della vite e la sola possibilità che la crittogama la disponesse a morire e la privazione anche totale del frutto per un tempo indeterminato, che da questa malattia ne proveniva al livellare, e l'incertezza della durata del male che, da un anno all'altro, poteva cessare o diminuire non costituivano il *danno sostanziale* del fondo livellato nel *senso giuridico*, al fine di ottenere legittima remissione del canone.

Uguale era stata la sentenza dei tribunali di Napoli e di Genova, che, se aveva fatto trarre un sospiro di sollievo, per esempio, a tanti istituti pubblici e di beneficenza, la cui vita si sosteneva con la riscossione dei canoni, aveva fatto stringere la pena dei tanti altri diversamente interessati.

Scoperta del rimedio e ripresa integrale

Fin dal 1851 si era provato a rivestire di polvere minerale, di calce caustica, la superficie dell'acino d'uva, con la speranza di impedire che il seminò dell'oidium vi si posasse sopra.

Pareva che la polvere delle strade, coprendo il chicco, lo preservasse dal male. A maggior ragione, si riteneva che pari azione preservativa avesse la polvere di calcio che, avendo in sé virtù alcalina, avrebbe potuto esercitare un'azione chimica molto più forte.

Ancora: spruzzare sulla vite il latte di calce avrebbe dovuto far bene... e, forse, meglio avrebbe fatto il ritrovato di due giovani agricoltori che avevano composto un liquido spruzzabile sul chicco, fatto di speciale sapone sciolto nell'acqua...; o il ritrovato di altri agricoltori che avevano sciolto insieme sapone e olio o di altri che avevano provato i suffumigi di catrame alle viti... E un agricoltore di Castelfranco aveva comunicato alla Accademia che contro l'oidium egli aveva provato a sdraiare per terra le viti, già levate sui pioppi, conducendole a strisciare sul terreno lungo le prode, e le aveva piegate in modo che non perdessero il vigore produttivo...

Così, a tastoni, si camminava alla cieca tra speranza e delusione continuata per anni. Cosimo Ridolfi riteneva che il rimedio unico fosse quello di innestare le viti nostrali sulle viti americane...

Però nel 1854 un proprietario di Orciano, in provincia di Pisa, si era avvicinato alla soluzione: egli aveva, sì, fatto la prova col ritrovato del sapone speciale sciolto in acqua che l'Accademia consigliava, ma aveva anche adoperato lo *zolfo* che, sino a quel momento, nemmeno l'esperimento francese aveva riconosciuto efficace. Egli aveva constatato che l'uva medicata con la prima mistura (detta mistura Majoli) stentava a venire a maturazione. Invece, con lo zolfo, no.

Rimaneva una grossa, pratica difficoltà sia nel *modo di usare lo zolfo* sia nella *convenienza economica*: lo zolfo, in questo suggerito esperimento, doveva essere messo sul chicco e sfarinato con le dita, grappolo per grappolo; e costava troppo caro.

Ma nel 1856 agricoltori toscani erano usciti dallo scoraggiamento e avevano usato largamente la *polvere* di zolfo come mezzo preservativo. Il direttore del pomario del principe Demidoff, per esempio, assicurava ch'egli aveva salvato l'uva con l'uso dello zolfo, impolverando le viti col soffietto Gautier. Finalmente, nel 1857 giungeva all'Accademia dei Georgofili dalla Società agraria di Montpellier la notizia che il signor Marès, proprietario di ben 72 ettari di vigneto famoso, si era salvato con la solforazione della vite. Egli aveva veduto al microscopio che lo zolfo scompaginava e distruggeva quella rete con la quale l'oidium rivestiva la superficie infetta: s'inaridiva il parassita e la vegetazione riprendeva!

Questa conferma sperimentale di vasta proporzione e di razionalità scientifica vinse ogni perplessità intellettuale ed economica; e anche la viticoltura toscana fu salva!

E si cominciò a rimarginare lentamente le ferite economiche e sociali di tutta la popolazione.

* * *

A conferma e prova della gravità e delle ripercussioni avvenute nell'economia agricola e nella società per causa della malattia sia nella diminuita capacità di acquisto da parte del popolo consumatore sia nell'arresto del processo industriale,

moderato soltanto dalla tenacia nella ricostruzione vinicola, si riporta la variazione dei prezzi verificatasi tra il 1830 e il 1859 sul mercato di Firenze.

Il 5 *ottobre* 1831, il vino di san Casciano costava 32 lire la soma di due barili, pari a litri 91; quello di Carmignano, sul monte Albano, 34 lire; il Chianti, lire 36. Il Pomino, delle colline della Rufina, era il più pregiato: costava 38 lire la soma.

Il vino scadente costava 22 lire. L'aleatico, vino dolce, amabile « perfetto » era venduto a fiaschi e costava 3 lire, 6 soldi e 8 quattrini il fiasco; e poiché il barile era di 20 fiaschi, l'aleatico costava 140 lire la soma. Invece, negli anni 1855-1859, quando imperversava ancora la malattia o immediata cominciava a profilarsi la prima possibilità di ripresa, furono questi i prezzi: il 7 *novembre* 1855, il vino rosso, non più distinto per luogo di origine, era offerto in quattro qualità: prima, seconda, terza e quarta e costava, rispettivamente 70, 60, 50, 45 al barile cioè 140, 120, 100 e 90 lire la soma.

Il vino bianco di prima qualità costava 100 lire la soma.

A partire, però, dalla *primavera* del 1856, il vino rosso vecchio di prima seconda e terza qualità scende, rispettivamente, a 130, 100 e 90 la soma, mentre il bianco di prima qualità rimane sulle 100 lire.

Il 2 *ottobre* del medesimo anno 1856, nell'imminenza della nuova vendemmia, il vino rosso vecchio cala ancora a 100, 90 e 70 lire la soma e il bianco scende a 80. E il 5 *novembre*, a svinatura avvenuta, mentre il vino rosso vecchio conserva il suo prezzo, il vino rosso nuovo è prezzato a lire 80, 60 e 50 la soma, secondo qualità.

L'anno dopo, 1857, il 4 *novembre*, mentre del vino rosso si offre soltanto la prima qualità a lire 90 la soma, il vino rosso nuovo è prezzato 70, 60 a 50 lire, secondo qualità. Il vino bianco, che nel novembre del 1857 costa 70 lire la soma, scende a 50 lire il 10 dicembre ma risale a 60 lire il 23.

Nel *marzo del* 1858 il vino rosso vecchio costa 86 lire la soma, se di prima qualità, e 70, se di seconda; nel *maggio* sale a 88 e 70; quello bianco, a 66.

Nell'*ottobre del* 1858, il vino rosso nuovo viene offerto a 50 lire e quello vecchio a 86 lire la soma, se di prima qualità;

il 10 *novembre* del medesimo 1858, il vino rosso nuovo di seconda qualità scende a 42 lire.

Infine, dopo la *vendemmia del 1859*, il vino rosso vecchio costa 100 o 90 lire la soma e quello nuovo costa 80, 70 e 60 lire, secondo qualità.

Quindi, a partire dalla primavera del 1856 la produzione vinicola toscana aveva cominciato a riprendere quota e dopo la punta massima delle 140 lire la soma per il rosso vecchio e delle 100 lire per il bianco di prima qualità dell'ottobre 1855 si era assestata sulle 100 lire e sulle 80 lire, secondo colore: cioè il prezzo del vino sul mercato di Firenze, in meno di un trentennio, si era quasi quadruplicato, prima, e triplicato, dopo.

Aveva fatto da contrappeso la presenza del vino straniero, francese, spagnolo, siciliano senza, per altro, compromettere e mortificare l'incoraggiamento alla ricostruzione della vite e del vino.

Siamo al 1860. Il prossimo ingresso della Toscana nel mercato nazionale unitario avrebbe ridimensionato in grande anche questo problema, mediante il consolidamento e l'espansione dell'industria olearia e vinaria, secondo criterio razionalmente economico e scientifico.

E' il tempo dei « Bettino Ricasoli » e di Luigi Pasteur.

Il Ricasoli, per la sua regione, aveva trovato e fissato la *formula ottima* per la creazione del vino migliore. Il Pasteur, nel 1864, dimostrò quale fosse la sostanza e il carattere della fermentazione ed insegnò come potesse prevenirsi ogni malattia e correggersi ogni debolezza del vino.

A questo proposito, per noi Toscani, è motivo di semplice compiacimento il fatto che Luigi Pasteur riconobbe nel « *Georgofilo Adamo Fabbroni* » « il principale promotore delle idee moderne sulla natura del fermento »: « a giusto titolo », assicura Pier Giovanni Garoglio.

Adamo Fabbroni aveva pubblicato nel 1778 il suo volume *Dell'arte di fare il vino*, ripubblicato a Parigi nel 1801.

In conclusione, intorno agli anni '60, dopo un lungo, rigoroso esame di scienza e di pratica agronomica; dopo il superamento di un flagello distruttore come quello dell'oidio, l'accordo tra la permanente convenienza economica di mercato e la

scienza enologica, di ispirazione e consiglio internazionale, riuscì a porre base e dare giustificazione al proposito di attribuire al buon olio e al buon vino toscano non più un *valore domestico* ma un valore ed un prezzo di *potenza mercantile*, in Italia e nel mondo.

E, del resto, in tempi e modi vari e diversi altre Regioni nostre camminavano per la medesima strada.

Ildebrando Imberciadori
Università di Parma

NOTA BIBLIOGRAFICA

- 1 A. G. C., *Riduzione e remissione dei canoni di livelli per la malattia dell'uva*, in « *Giornale Agrario Toscano* », 1855 e 1856.
- 2 Atti dell'Accademia dei Georgofili, anni 1852, 1854, 1856 e 1857.
- 3 BIFFI-TOLOMEI M., *Saggio d'agricoltura pratica toscana e specialmente del contado fiorentino* del Senatore M. B. T. accademico georgofilo, Firenze, 1804.
- 4 BIGESCHI G., *Spedizioni alla Nuova Orleans di varie sorti di vino toscano*, in G.A.T., 1831.
- 5 *Commercio* (il) giornale, anni 1855-59.
- 6 DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France dès origines au XIX siècle*, Paris, 1959.
- 7 *Economia agraria della Toscana*, a cura dell'O.E.A.T., Roma, 1939.
- 8 GAROGLIO P. G., *Cento anni fa Luigi Pasteur cominciò a studiare sul vino*.
- 9 *Giornale Agrario Toscano*, anni 1831, 1834, 1835, 1855, 1856.
- 10 IMBERCIADORI I., *Campagna toscana nel '700*, Firenze, 1961.
- 11 IMBERCIADORI I., *Economia toscana nel primo '800*, Firenze, 1961.
- 12 IMBERCIADORI I., *Vite e vigna nell'Alto Medio Evo*, Spoleto, 1965.
- 13 PERRIN G., *Sulla coltivazione della vite in Toscana*, in G.A.T., 1834.
- 14 RICCI (DE) L., *Sul concorso del 1823 intorno al coltivare le viti coll'appoggio al palo o al pioppo, avuto riguardo alla differenza dei terreni, dei climi e delle situazioni*, in « *Atti Georgofili* », 1823.
- 15 RICCI (DE) L., *Delle cagioni del danno di troppo estesa coltivazione delle viti*, in « *Atti Georgofili* », 1830.
- 16 RICCI (DE) L., *Annuncio di un progetto di società enologica toscana*, in G.A.T., 1834 e 1835.
- 17 RIDOLFI C., *Sull'esportazione del vino*, in G.A.T., 1831.
- 18 RIDOLFI C., *Considerazioni agrarie suggerite dalla condizione attuale della campagna*, in « *Atti Georgofili* », 1854.