

di ANDREA CAPPELLI



TOSCANA, LA STORIA FA LA DIFFERENZA

A COLLOQUIO CON LO STORICO E ACCADEMICO ZEFFIRO CIUFFOLETTI

Il bando di Cosimo III de' Medici, di cui si festeggia quest'anno il trecentesimo anniversario, costituisce il primo esempio di delimitazione di una zona d'origine dei vini in Italia, anzi, nel mondo, e trae origine da una lunga serie d'esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei prodotti enologici di quei territori. Nello stesso periodo storico, in ambito europeo, si gettano le fondamenta per la nascita di denominazioni destinate a posizionarsi ai vertici dell'enologia mondiale quali Porto e Tokaji. A Bordeaux si sta consolidando, con già un centinaio d'anni d'operatività, l'istituto dei Courtiers (*vedi MilleVigne 3/2016*), che nel 1855 sarà chiamato da Napoleone III a stilare la Classificazione Ufficiale dei Grands Crus di Bordeaux, tuttora in vigore. Lo Champagne, disprezzato dai francesi come vino mediocre (e non ancora spumante), sta muovendo i primi passi nell'olimpo dei grandi vini, grazie anche a figure come Dom Perignon, che sarebbe morto proprio nel 1715. In Germania la viticoltura si sta riprendendo dall'offuscamento dovuto alla "Guerra dei Trent'anni". In Italia nel Settecento si producono vini ovunque, ma le zone che possono vantare riconoscimenti qualitativi superiori, dimostrati anche dalla capacità d'esportazione, sono limitate. Così vediamo che per la Toscana di Cosimo III il vino era già un prodotto strategico, basti pensare che la regina



ZEFFIRO CIUFFOLETTI

Anna d'Inghilterra lo apprezzava a tal punto da farne dono ad amici e alleati, contribuendo a far conoscere il vino toscano nel mondo. E anche molti documenti d'archivio testimoniano gli sforzi del sesto granduca di casa Medici per allargare la rete commerciale in campo enoico durante la Guerra di Successione Spagnola (1702-1714). Durante gli anni della guerra infatti la Toscana riuscì a rimanere neutrale, evitando i contraccolpi produttivi e commerciali degli altri paesi europei a vocazione vitivinicola coinvolti nel conflitto. Fu un decennio privilegiato per il Granducato. Una volta conclusa la guerra però la situazione cambiò drasticamente. A seguito degli accordi di pace firmati tra il 1712 e il 1714, i prodotti spagnoli, tedeschi e francesi furono riportati sul mercato e iniziarono i primi tentativi di contraffazione delle etichette. Questo fenomeno aumentò il danno, implicando per i vini tosca-

ni la perdita di una posizione di preminenza. Così s'evince che la necessità di difendere la qualità di questi vini era conseguenza della loro eccellenza, nota e conosciuta da tempi lontani. Ma per parlare di questa fondamentale pagina della storia del vino del Granducato non in maniera celebrativa, ma con l'occhio critico dello storico, siamo andati a fare una lunga chiacchierata con quello che credo sia il maggior esperto di queste "facende chiantigiane", il professor Zeffiro Ciuffoletti, fiorentino d'adozione, ma maremmano di nascita, più toscano di così... Nato nel 1944 a San Giovanni delle Contee, frazione del comune di Sorano, suggestiva e misteriosa "citta del tufo", Zeffiro ha sempre sentito forte l'attaccamento per i luoghi natii, al quale unisce quello per la tradizione alimentare, che si è trasformato in un fecondo oggetto di studio. Studia all'Università di Firenze, dove si laurea nel 1968 con Carlo Francovich, esponente di rilievo della cultura azionista fiorentina e autorevole storico del Risorgimento. Insegna dal 1976 al 1979 nell'Università di Siena come professore incaricato di Storia del Risorgimento e dal 1980 è ordinario di Storia contemporanea nell'Università di Firenze, dove tutt'oggi insegna nella Facoltà di Lettere e Filosofia. Insegna altresì Storia Sociale della Comunicazione presso la facoltà di Scienze Politiche "Cesare Alfieri" della stessa università e ha insegnato pure al Middlebury



CHIANTI

College in Vermont - USA. Membro dell'Accademia dei Georgofili e di altre istituzioni scientifiche, si occupa da molti anni di storia dell'agricoltura e in particolare di storia dell'agricoltura toscana, su cui ha pubblicato vari saggi e volumi.

RACCONTARE LA STORIA, ARMA VINCENTE

“Il Chianti – spiega il professore – è la zona più grande, ma non scordiamoci che il Granduca citò quattro zone, cioè anche l'alto Valdarno, il Carmignano e Pomino, che sarebbe Nipozzano. Certo nel mondo siamo conosciuti principalmente per il Chianti, ma siccome il mercato è molto vasto bisogna far capire soprattutto la differenza fra i vini che hanno una storia alle spalle e vini anche buoni, ma senza storia – vedi gli australiani, i cileni, i sudafricani... – perché **quello che oggi fa la differenza non è solo la qualità, ma ciò che il vino può raccontare, cioè lo storytelling.**

Dobbiamo far capire che non siamo partiti solo da trent'anni e che in Italia c'è la possibilità di fare grandi vini dal nord alle isole, cioè che le nostre regioni fanno parte di un sistema nazionale integrato di produzione di vini di qualità. Così proseguiamo, come stato italiano, l'intuizione di Cosimo III che stava dietro l'operazione dei

bandi, che erano due, cioè far capire al mondo che già allora uno stato preunitario, il Granducato di Toscana, si faceva garante delle sue produzioni agroalimentari di qualità. Il competitore principale del vino made in Italy è la Francia e se nelle classifiche possiamo batterla dal punto di vista della quantità, non ci riusciamo dal punto di vista finanziario: il vino francese è senza dubbio più costoso e gli viene riconosciuto un più alto valore aggiunto perché sa raccontare meglio la sua storia. Certo, il mercato è estremamente competitivo, ma fortunatamente ormai è veramente mondiale: i cinesi si stanno abituando a bere vino e, anche se lo producono in proprio, infatti sono il sesto produttore del mondo, ne consumano anche molto d'elevata qualità e gran prezzo, cioè vini di lusso, perciò ben venga un mercato di quelle dimensioni, che però i francesi dominano per circa il 50/60%. I produttori italiani non riescono a entrare a un certo livello in Cina, dove il commercio è ancora molto controllato, perché bisogna trovare le strade giuste di natura politica, non può pesare certo una singola regione o una singola denominazione: per poter penetrare le difficili catene di vendita cinesi un Paese conta come stato, come politica estera e come politica commerciale”.

IL VINO NEL GRANDUCATO DI TOSCANA

Professore, ci fa un breve excursus storico sulla vitivinicoltura chiantigiana dalle origini all'alba del Settecento, quando fu promulgato il famoso bando...

“Il vino è un carburante già dagli antichi romani ed era importante sia per la guerra - il vino veniva dato ai soldati prima degli scontri - che per la religione, tanto che nel cristianesimo è il simbolo del sangue di Cristo. Il Chianti, già quadrante di notevole valore come snodo di passaggio e comunicazioni, senza scordarci le plurisecolari dispute fra Siena e Firenze contrassegnate dai castelli chiantigiani, è una zona di produzione nota fin dal Medioevo, precisamente dal Trecento; ma non pensiamo al Chianti di oggi, faremmo un grosso sbaglio, allora era una terra selvaggia, paragonabile alle macchie maremmane. All'epoca il vino è un alimento, così tra il Trecento e il Quattrocento a Firenze se ne consumavano circa 300-400 litri a persona, vuol dire proprio che lo mangiavano. Attenzione, sto parlando del vinello, detto acquatello, poi c'era il vin pretto, cioè non diluito con acqua, riservato solo ai malati: considerato medicamentoso, serviva per dar tono e questo ci fa pensare quanto già avevano intuito... E non c'era un problema d'esportazione, se non di breve raggio, i mercati erano quelli fiorentini e senesi. **Verso la fine del Trecento, quando iniziano a formarsi le dinastie dei signori, che in Toscana sono mercanti e banchieri, queste schiatte, oltre al bel palazzo in città, iniziano ad acquistare terre e aspirare, proprio per consolidare il proprio status, alla villa in campagna.**

E se inizialmente i castelli impediscono la trasformazione delle strutture in ville perché servono a scopo di difesa e gli aspetti agricoli sono secondari, con un



processo lento e costante, tra il Quattrocento e il Cinquecento - dopo la scoperta dell'America l'andamento acquisisce ancor più forza - i capitali spariscono dal mercato e finiscono nel fondiario. E i toscani nelle loro terre portano il culto del bello che avevano già espresso nelle città, creando una campagna in un certo qual modo urbanizzata e ideale, dove la mezzadria è il patto dominante nelle grandi proprietà. Ma il mezzadro, basandosi sull'autoconsumo, ha bisogno di tutto, così semina il grano, fa pastorizia e produce anche vino e olio, da sempre alimenti base di quella che poi sarà chiamata dieta mediterranea. Così alla fine del Quattrocento, quando il tempo della guerra è sempre presente, così come quello del commercio, ma c'è anche una dimensione politica, si fa strada il 'vino da signori': nei palazzi il suo consumo inizia a esser legato allo status sociale, così durante i pranzi di stato, i grandi matrimoni, le grandi feste - operazioni politiche durante le quali si veniva a creare un vincolo economico che doveva esser consacrato - si dava sfoggio di tutti i simboli della ricchezza, vino di gran qualità compreso. E si iniziavano ad avere diverse qualità di vini - dolci, passiti, vin santi, moscadelli - da conversazione e intrattenimento.

IL MERCATO SI ALLARGA

All'inizio del Seicento i castelli perdono definitivamente la loro funzione militare e la trasformazione in fattorie è completata. Ma c'è un altro aspetto da considerare: in Toscana - persa gradualmente la sua funzione mercantile dal punto di vista della produzione della seta e della lana - è rimasta solo l'agricoltura, moltissimi capitali sono investiti nelle campagne e la produzione è in eccedenza, così bisogna esportare.

Se alla fine del cinquecento Firenze aveva bisogno d'importare vini, alla fine del Seicento la situazione si è ri-



RITRATTO DI COSIMO III DE' MEDICI DI JUSTUS SUSTERMANS

baltata, poiché nel frattempo sono stati fatti grandi investimenti sul vino, supportati anche da conoscenze scientifiche sviluppatesi in Toscana (a metà Seicento la scuola di Galileo comincia a studiare la qualità delle uve, i tempi di maturazione, i processi di fermentazione, le esposizioni solari) di un livello tale che al momento nessun altro al mondo può vantare.

E sempre a metà Seicento avviene una fondamentale rivoluzione nel gusto del vino, che parte in seno alla concreta e pratica borghesia di Londra, che dà una svolta al tono del consumo: se fino ad allora i grandi vini erano stati quelli speziati dolci, il gusto nuovo impone come vini da banchetto i rossi chiarificati

e i francesi saranno i primi a capirlo. Il ricco borghese della City inizia a voler mangiare meglio, chiede ristoranti di classe e un vino di gran qualità che si sposi al cibo ed ecco il francese Claret. E non scordiamoci che è il momento di un'altra storica rivoluzione, infatti arriva la bottiglia: a Londra si cominciano a chiedere sempre più i vini di qualità e non si accettano più "ciofeche" sofisticate. **Se fino ad allora i contenitori da vino erano stati pensati per prodotti di pronta beva, ora gli inglesi inventano la bottiglia, un contenitore dal vetro più spesso e resistente, che può esser tappato a pressione e permette il trasporto del vino, 'garantendone' in un certo qual modo il contenuto.**

A Bordeaux capiscono al volo la portata storica della novità inglese, cioè che i vini vanno imbottigliati per evitare le sofisticazioni, così da fine Seicento iniziano a mettere il vino in bottiglia e le bottiglie presto inizieranno ad avere un marchio...". I due bandi di Cosimo s'inseriscono in tutto questo fermento... Il Granduca di Toscana percepisce dalla situazione internazionale - non scordiamoci che i nobili in Europa erano tutti imparentati - che qualcosa sta cambiando e che il mercato del vino si sta orientando verso i grandi rossi, tanto è vero che, escludendo il Valdarno Superiore, dove si produceva vino bianco, le altre tre zone citate dal bando erano tutte vocate per la produzione di rossi. Ma Cosimo III intuisce anche l'importanza del problema della sofisticazione, **infatti col primo bando del 18 luglio 1716 istituisce una commissione per il commercio del vino presieduta da Antonio Antinori con dentro tutti i membri della nobiltà Toscana, che dovevano controllare i vini di qualità per l'esportazione poiché il vino era considerato così rappresentativo del 'decoro della Nazione', che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità.**

Il problema era come controllare tutti i passaggi e allora definiscono nel secondo bando del 24 settembre,





IL SIMBOLO DEL CHIANTI: IL GALLO NERO

le quattro zone dalle quali si può produrre vini da esportazione, o come si diceva allora navigabili. Quello che sfugge è che il miglior metodo antisofisticazione e di 'certificazione' era mettere il vino in bottiglia, purtroppo ci arriveremo con circa un secolo di ritardo. Più la filiera del vino si allungava col trasporto per mare dai porti toscani fino ai proficui mercati del nord Europa, più i controlli diventavano difficili: se il vino viaggiava in contenitori molti grandi, era certamente più facile da sofisticare, magari al momento della sbarco, cosa molto più complicata invece se il contenitore era una bottiglia chiusa ermeticamente.

Già al tempo infatti il Chianti aveva un mercato internazionale, anche se era un vino un po' grossolano: tendevamo, rispetto ai francesi, a chiarificare meno, mentre loro facevano vini più puliti.

E il nostro fiasco toscano? "Anticamente, fino al Seicento, non prevedevano neanche il tappo

ma un cappuccio di vimini con una cordicella attaccata, il vero problema è sempre stato la sua fragilità, il vetro era esile quindi poteva andar bene solo per un mercato di breve raggio, non permetteva lunghi trasporti. Scoppiò anche un acceso dibattito perché alcuni sostenevano strenuamente che non dovevamo mettere in vino in bottiglia perché il fiasco era un simbolo del vino toscano, non capendo che era un simbolo che andava poco lontano...". Come ci dobbiamo immaginare i vigneti ai tempi di Cosimo III?

Imperava il promiscuo, che era una necessità per il sistema mezzadrile e la vite maritata all'albero, ma questo voleva dire piante iper produttive con tralci lunghissimi, cioè quantità a dispetto della qualità:

fortunatamente col bando granducale, nelle zone citate, si comincia a far attenzione anche a come si coltiva. Comunque **la promiscuità sarà uno dei limiti che**

per esser superato abbiamo davvero penato molto in Toscana: mentre in Francia il vigneto specializzato nasce a fine Seicento, da noi per arrivare al vigneto specializzato ci vorrà ancora molto tempo.

A questo punto a noi appassionati non resta che andare a verificare cosa è cambiato in questi trecento anni, approfondendo la conoscenza delle diverse aree del Chianti Classico, la zona del Carmignano coi suoi vini precursori, grazie a Caterina de' Medici che introdusse "l'uva francese" o Cabernet fin dalla metà del Cinquecento, la finezza dei vini del Chianti Rufina e Pomino, derivante dalle alte quote alle quali sono collocati i vigneti e dalle innovazioni in viticoltura apportate da Vittorio degli Albizi a metà Ottocento e i vini del Valdarno di Sopra, dal gran rigore stilistico, favorito dal clima influenzato dal fiume Arno.