



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

SCUOLA DI DOTTORATO
FILOSOFIA E SCIENZE DELL'UOMO
XXIX CICLO

TESI DI DOTTORATO DI RICERCA

GEOGRAFIE DEL VINO: COSTRUZIONE STORICA E PATRIMONIALIZZAZIONE DEI PAESAGGI VITICOLI

GGR/01

Dott. GIORGIO MASELLIS
MATRICOLA: R10669

TUTOR:
Chiar.mo Prof. LUCA BONARDI

COORDINATORE DEL DOTTORATO:
Chiar.mo Prof. MARCELLO D'AGOSTINO

Anno Accademico 2016-2017

Sommario

Introduzione	1
Capitolo 1 - Che cos'è la viticoltura e qual è il suo valore?	
Introduzione	4
1.1 Viticoltura e geografia: teorie e metodi	5
1.1.1 Per una geografia del vino	6
1.1.2 Strutture, relazioni e simboli: una prospettiva teorica	8
1.1.3 Il ruolo della produzione e del commercio	11
1.2 Ampelogeography: la viticoltura come tecnica	13
1.2.1 Caratteristiche fisiologiche e fenologiche della vite	15
1.2.2 Dalla quantità alla qualità	18
1.2.3 L'ambiente pedoclimatico	20
1.2.4 Dall'uva al mosto	23
1.2.5 Maturazione, affinamento, invecchiamento	26
1.3 Il vino nella storia: società e cultura	28
1.3.1 Civiltà antiche ed Età Classica	28
1.3.2 Cristianesimo e Medioevo	31
1.3.3 Quattrocento e Cinquecento	33
1.3.4 Tra Sei e Settecento	34
1.3.5 Ottocento: il secolo della tecnica e dell'evasione	35
1.3.6 Il Novecento	38
1.4 Aspetti di geografia economica	44
1.4.1 Produzione e consumo mondiale di vino	44
1.4.2 Il commercio internazionale	49
1.4.3 I principali mercati di importazione e il posizionamento dei vini italiani	53
1.4.4 Sviluppo e rilevanza socioeconomica della viticoltura italiana	55
1.4.5 Criticità e opportunità di crescita per i vini italiani	57
Capitolo 2 - Costruzione ed evoluzione dei paesaggi viticoli	
Introduzione	58
2.1 L'influenza francese sullo sviluppo di una viticoltura di qualità in Italia	59
2.1.1 Il contesto agricolo italiano	59
2.1.2 Ludovico Bertoli e il Friuli	62
2.1.3 Bettino Ricasoli e la nascita del Chianti	63
2.1.4 Vittorio degli Albizi e lo Chablis di Pomino	67

2.2	Montalcino e il suo Brunello: evoluzione e affermazione	70
2.2.1	Il paesaggio montalcinese	71
2.2.2	Le origini	73
2.2.3	La transizione degli anni Settanta	75
2.2.4	Gli americani	78
2.2.5	Brunello, bene rifugio	79
2.2.6	Alla prova della globalizzazione del gusto	82
2.2.7	Viticultura e paesaggio	85
2.2.8	Argiano	86
2.3	Il Barolo: il vino del re, il re dei vini	88
2.3.1	Geografia del Barolo e delle Langhe	89
2.3.2	Tessitura del paesaggio viticolo	90
2.3.3	Storia ed evoluzione del Barolo	92
2.3.4	Indicazioni geografiche aggiuntive	96
2.3.5	Valori fondiari e commercializzazione	98
2.4	Bolgheri-Sassicaia: l'invenzione di un <i>grand cru</i> e di un paesaggio viticolo	100
2.4.1	Il paesaggio viticolo prima del Sassicaia	100
2.4.2	L'invenzione del Sassicaia	103
2.4.3	Il paesaggio viticolo di Bolgheri oggi	106
2.5	Bourgogne viticole	110
2.5.1	<i>Terroir</i> , confini, territorio	113
2.5.2	Origini del vigneto borgognone	115
2.5.3	Ordini monastici e ducato	117
2.5.4	Il ruolo del commercio nello sviluppo della viticoltura	118
2.5.5	Il XIX secolo: crisi e rinascita della viticoltura	120
2.5.6	Verso l'istituzione delle AOC	124
2.5.7	Folclorismo viticolo e valorizzazione del territorio	126

Capitolo 3 - Viticoltura e patrimonio: il ruolo del paesaggio

Introduzione		129
3.1	Strumenti e obiettivi della Convenzione UNESCO	130
3.1.1	La Convenzione UNESCO del 1972: finalità e soggetti attuatori	130
3.1.2	I criteri di selezione	133
3.1.3	La categoria di paesaggio culturale	137
3.1.4	La Val d'Orcia	140
3.1.5	Langhe-Roero-Monferrato	142
3.1.6	<i>I Climats de Bourgogne</i>	143
3.1.7	Il paesaggio rurale storico di Castagneto Carducci	145
3.2	Il dibattito intorno alla patrimonializzazione dei paesaggi viticoli	147
3.2.1	Il paesaggio: conservazione o sviluppo?	147

3.2.2	Viticoltura e patrimonio tra natura e cultura	149
3.2.3	Paesaggi in trasformazione	151
3.2.4	La patrimonializzazione alla prova del mercato	156
3.3	Verso una nuova categoria di paesaggio	158
3.3.1	Il paesaggio agro-silvo-pastorale	158
3.3.2	La <i>Satoyama Initiative</i>	159
3.3.3	Dal paesaggio culturale al paesaggio bio-culturale	160
	Conclusione: l'<i>eco-field</i>, per un nuovo paradigma di paesaggio	166
	Allegato	171
	Bibliografia	187

Introduzione

Il lavoro di ricerca qui proposto si prefigge di affrontare la viticoltura in un quadro epistemologico complesso. Come affermano Dickenson e Salt la geografia del vino «may be studied from a variety of perspectives and encompasses the influence of the physical environment, historical diffusion of the vine and viticulture, economic geographies of cultivation and marketing, political influences on trade and production, and cultural perceptions of landscapes, product and people»¹. Del resto, già nell'etimologia latina di viticoltura è custodita una profonda cesura contenutistica che impone, sin dal principio, di considerare due accezioni tra loro assai diverse; *cultura* può voler dire, infatti, coltivazione e cura. Appare, dunque, fondamentale capire sotto quale aspetto si vuole considerare la viticoltura e, a questo proposito, svelare come la sua peculiare natura dicotomica spesso suggerisca metodologie di indagine tra loro anche piuttosto lontane.

Se si pensa alla viticoltura come coltivazione della vite essa sarà considerata sulle base delle tecniche agricoli ed enologiche; d'altro canto, intesa la viticoltura come cura della vite, essa includerà una serie di valutazioni che la definiranno innanzitutto sulla base dell'«interessamento solerte e premuroso»², che, in virtù di una relazione sineddocale, diventa cura di un vigneto e pertanto di uno spazio geografico modellato che concorre a definire il paesaggio.

Obiettivo della ricerca è stato pertanto costruire un solido piano metodologico in grado di declinare la viticoltura in una prospettiva eterogenea e dinamica ma allo stesso tempo coerente con il tema affrontato. Si tratta del risultato di indagini svolte su diverse scale spaziali in un quadro prevalentemente storico e ambientale. Inoltre, il lavoro sul campo ha rappresentato un aspetto di fondamentale importanza per la costruzione della ricerca, sia nell'ottica di un'accurata analisi bibliografica sia per comprendere le dinamiche che più da vicino hanno coinvolto i viticoltori nel lungo processo di evoluzione del paesaggio che li ha visti protagonisti.

Sono pochi i prodotti agricoli che conoscono una diversità paragonabile alla vite e ai vini da essa prodotti; le differenze riguardano le specie, così come le condizioni ambientali di ciascun territorio, e si distinguono sia su scala globale che locale. Tale diversità dipende non solo dalle condizioni geologiche e climatiche ma in egual misura da un rapporto di mutuo scambio che l'uomo ha saputo creare con l'ambiente circostante, dando forma a una specifica identità culturale che risulta centrale per comprendere la comparsa e la diffusione della viticoltura nel mondo; quest'ultima, inoltre,

¹ Dickenson J., Salt J., *In vino veritas: an introduction to the geography of wine*, Progress in Human Geography, n° 6, 1982, pp. 159-160.

² Devoto G., Oli G.C., *Il Devoto-Oli. Vocabolario della lingua italiana*, Le Monnier, Firenze, 1971, p. 536.

lungo il corso della storia ha assunto un ruolo di fondamentale importanza nella sfera economica, sociale, politica e più in generale ideologica.

Il vino, infatti, ha da sempre accompagnato la storia della civiltà occidentale e in passato è stato considerato veicolo verso il trascendente, sia in senso più strettamente religioso sia esistenziale. Il vino, per quanto sia il risultato della trasformazione degli zuccheri in alcol, complementariamente è espressione delle tante forme in cui si è declinata la civiltà e per questo si fa specchio della società e della sua cultura.

Inoltre, esso rappresenta, nel panorama degli scambi agroalimentari mondiali, uno dei prodotti più globalizzati. Il valore del commercio di vino è passato da meno di 7 miliardi di euro sul finire degli anni Ottanta ad oltre 28,9 miliardi nel 2016. Si tratta di uno sviluppo fondamentalmente trainato da una nuova geografia dei consumi e della produzione che vede diminuire il peso dei mercati più tradizionali – come quelli del Europa meridionale, Italia compresa – a favore dei paesi emergenti dell'emisfero Sud e dell'Asia (capitolo 1).

Dopo aver delineato un quadro epistemologico della viticoltura in relazione alla geografia e aver offerto gli strumenti interpretativi del presente lavoro di ricerca, è stata analizzata la costruzione e l'evoluzione di alcuni paesaggi viticoli seguendo una prospettiva storica. Premessa fondamentale è stata innanzitutto sottolineare i passi mossi da alcuni pionieri della viticoltura italiana che, nel XVIII e XIX secolo, posero le basi per un'evoluzione dei processi agronomici ed enologici in senso moderno, guardando alla Francia come modello da emulare. Le esperienze di Ludovico Bertoli, Bettino Ricasoli e Vittorio degli Albizi hanno infatti come riferimento costante la viticoltura francese, storicamente più affermata e valorizzata sia da un punto di vista qualitativo sia commerciale. In questo contesto, la viticoltura si è consolidata, oltre che come pratica agricola, anche come fenomeno sociale, contribuendo a dare nuova linfa ad alcuni territori che versavano in condizioni economiche di profondo disagio. Pertanto, il paesaggio è diventato il simbolo autentico di questa rinascita e, allo stesso tempo, un efficace veicolo di promozione turistica e commerciale dei vini prodotti (capitolo 2).

In seguito, la scelta dei casi di studio specifici è dipesa dalla volontà di mostrare le dinamiche che hanno interessato alcune regioni viticole – Montalcino, Barolo, Bolgheri e la Côte d'Or – che si sono contraddistinte prima di altre in una produzione viticola d'eccellenza, in quanto caratterizzate da una particolare propensione alla commercializzazione, sottolineando, da una parte, le relazioni e le differenze che intercorrono, dall'altra, evidenziando il rapporto imprescindibile che il vino crea con il territorio di origine. Il ruolo della tradizione rappresenta il *fil rouge* che accomuna tali esperienze e si declina in una prospettiva differente a seconda delle realtà viticole analizzate. Ad ogni modo, per ognuna di esse, fondamentale è stato il ruolo svolto da un apripista: Ferruccio Biondi per il Brunello di Montalcino, Juliette Colbert-Falletti per il Barolo e Mario Incisa della Rocchetta per il Sassicaia

hanno infatti contribuito non solo alla creazione di un vino ma allo sviluppo di un territorio, che oggi si identifica e vive nella coltivazione della vite (capitolo 2).

Infine, proprio in virtù di una costruzione storica tanto radicata e condivisa, i territori viticoli analizzati si inseriscono nei più ampi processi di patrimonializzazione, che stanno caratterizzando alcune regioni del vino su scala globale. Seguendo criteri di classificazione diversi, dove comunque la viticoltura ricopre un aspetto preponderante, la Val d'Orcia, le Langhe e i *climats de Bourgogne* sono considerati dall'UNESCO un patrimonio mondiale dell'umanità da salvaguardare, mentre Bolgheri è stato inserito dalla Regione Toscana nel catalogo dei paesaggi rurali storici; in entrambi i casi, indipendentemente da chi sia l'ente che ne promuove la patrimonializzazione, l'obiettivo appare comunque chiaro: permettere alle generazioni future di godere dalla ricchezza culturale e ambientale che li contraddistingue.

I paesaggi del vino si segnalano tra i paesaggi rurali che più hanno subito rapide e importanti trasformazioni. Muovendo da ciò, si è voluto sottolineare il dibattito intorno al rapporto tra patrimonializzazione, intesa come un più specifico processo di conservazione, e trasformazione del paesaggio. In quest'ottica, infatti, i criteri di patrimonializzazione adottati per i paesaggi viticoli sembrano non prendere in considerazione l'eventualità di un loro cambiamento qualora il vino non dovesse più rivestire il ruolo sociale ed economico che lo caratterizza oggi. Cosa accadrebbe in quel caso? E perché in questi ultimi anni assistiamo a una domanda sempre crescente di paesaggi viticoli da includere nella lista dell'UNESCO?

I paesaggi viticoli rappresentano senza alcun dubbio un patrimonio da salvaguardare ma il valore culturale di cui sono ampiamente intrisi potrebbe non essere sufficiente come unico criterio per la loro patrimonializzazione. Si evincerà infatti che, per quanto il paesaggio culturale voglia includere nella sua definizione aspetti ambientali e storici, questi ultimi abbiano prevalso nei criteri di classificazione; si proporrà, pertanto, la definizione di una nuova categoria di paesaggio, quello bioculturale, che possa includere anche una valutazione ecosistemica nei processi di patrimonializzazione (capitolo 3).

Capitolo 1

Che cos'è la viticoltura e qual è il suo valore

«*Apertos Bacchus amat colles*»
Virgilio, Georgiche

Introduzione

In una prospettiva che vuole offrire un quadro epistemologico complesso della viticoltura e dei processi ad essa correlati risulta difficile definire sinteticamente che cosa si intenda per coltura della vite. Già nella sua etimologia latina – *cultura* – si racchiude una profonda cesura contenutistica che impone, sin dal principio, di considerare due accezioni tra loro assai diverse; *cultura* può voler dire, infatti, coltivazione e cura. Appare, dunque, fondamentale capire sotto quale aspetto si vuole considerare la viticoltura e, a questo proposito, si svela la sua peculiare natura dicotomica che spesso suggerisce metodologie di indagine tra loro anche piuttosto lontane.

Se si pensa alla viticoltura come coltivazione della vite essa sarà considerata, da un lato, sulle base delle tecniche agricoli, che vengono applicate nel vigneto per una sua corretta e razionale gestione, dall'altro, sulla base delle tecniche enologiche che contraddistinguono il processo di trasformazione chimica del mosto in vino. D'altro canto, intesa la viticoltura come cura della vite, essa includerà una serie di valutazioni che la qualificheranno, in base alla già richiamata definizione di Devoto e Oli, secondo un atteggiamento di riguardo e premura nei confronti della vite stessa.

In virtù di una relazione sineddocale, la cura della vite è cura del vigneto, il quale occupa uno spazio geografico definito e di dimensioni variabili. La viticoltura diventa, dunque, cura di uno spazio geografico che in questo modo viene modellato e a volte stravolto rispetto alle sue originarie caratteristiche fisiche, come è il caso dei terrazzamenti che impongono profonde trasformazioni morfologiche. Da questo punto di vista, la viticoltura ha sempre agito su un doppio binario, andando incontro sia a fenomeni adattativi sia contribuendo a generare fenomeni estintivi. I primi riguardano in particolare le scelte varietali e i metodi di coltivazione e potatura che gli agricoltori hanno dovuto praticare in risposta alle condizioni climatiche e geografiche proprie dei luoghi in cui vivevano; i secondi, frequenti nei casi di viticoltura intensiva e monocolturale, si riferiscono più in generale all'impoverimento della biodiversità, sia in termini quantitativi che qualitativi, e nello specifico all'abbandono di altre colture agricole e di tutte quelle attività che hanno sempre sorretto l'economia di campagna, quali l'allevamento e lo sfruttamento del bosco, spingendosi fino a costruire in alcuni casi un paesaggio monocolturale e intensivo.

1.1 Viticoltura e geografia: teorie e metodi

Sono pochi i prodotti agricoli che conoscono una diversità paragonabile alla *vitis vinifera* e ai vini da essa prodotti; le differenze riguardano le specie, così come le condizioni ambientali di ciascun territorio, e si distinguono sia su scala globale che locale. A titolo di esempio, uno chardonnay prodotto in California risulterà sicuramente diverso da uno della Borgogna ma allo stesso tempo possono essere sensibili le differenze all'interno di una stessa regione e non raramente anche tra vigneti confinanti. Tale diversità dipende non solo dalle condizioni geologiche e climatiche ma in egual misura da un rapporto di mutuo scambio che l'uomo ha saputo creare con l'ambiente circostante, dando forma a una specifica identità culturale che risulta centrale per comprendere la comparsa e la diffusione della viticoltura nel mondo; quest'ultima, inoltre, lungo il corso della storia ha assunto un ruolo di fondamentale importanza nella sfera economica, sociale, politica e più in generale ideologica.

A questo proposito, da un punto di vista economico, si può fare riferimento all'uso del vino come moneta di scambio presso i Romani³ così come, durante il Medioevo, agli intensi traffici commerciali tra Bordeaux e il Nord Europa⁴, o al ruolo preponderante del capitale internazionale per lo sviluppo dell'industria enologica del XX secolo⁵. Allo stesso modo, la rilevanza sociale della viticoltura e il consumo di vino hanno rappresentato una costante nel corso della storia, adattandosi agli usi e ai costumi di ogni epoca. Così, per esempio, Dion⁶ ha analizzato l'affermazione della viticoltura medievale, da una parte, come economia di sussistenza contadina dell'Europa meridionale e, dall'altra, come status sociale per i ricchi cittadini dell'Europa settentrionale. Inoltre, si può sottolineare il ruolo della viticoltura nella sfera politica citando *l'Editto di Domiziano* del I secolo⁷ ma anche considerando gli effetti della Guerra dei Cent'anni sul commercio del vino tra Inghilterra e Aquitania⁸ e dell'influenza del *Trattato di Methuen* sulla produzione di Porto⁹. A questi fattori non si può non aggiungere il forte valore ideologico e simbolico di cui il vino e la vite si sono caricati, sia in epoca classica con i rituali bacchici sia successivamente con l'eucarestia cristiana.

Tutti questi aspetti hanno peraltro disegnato una specifica geografia del paesaggio viticolo che, considerando la portata delle dinamiche sopra descritte, diventa l'espressione delle trasformazioni e delle interazioni fra strutture economiche, sociali, ideologiche e politiche di un popolo in una data epoca storica.

³ Tchernia A., *Quelques remarques sur le commerce du vin et les amphores*, *Memoirs of the American Academy in Rome*, n° 36, 1980, pp. 305-312.

⁴ Carus-Wilson E., *Medieval merchant venturers*, Methuen, London, 1954.

⁵ Briggs A., *Wine for sale: Victoria wine and the liquor trade 1860-1984*, Batsford, London, 1985.

⁶ Dion R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, CNRS Éditions, Paris, 2010, pp. 195-414.

⁷ Tchernia A., *Le vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores*, École Française de Rome, Roma, 1986.

⁸ James M., *Studies in the medieval wine trade*, Clarendon Press, Oxford, 1971.

⁹ Francis A., *The Methuens and Portugal 1691-1708*, Cambridge University Press, Cambridge, 1966.

1.1.1 Per una geografia del vino

Come affermano Dickenson e Salt la geografia del vino «may be studied from a variety of perspectives and encompasses the influence of the physical environment, historical diffusion of the vine and viticulture, economic geographies of cultivation and marketing, political influences on trade and production, and cultural perceptions of landscapes, product and peoplei»¹⁰; ma, malgrado questi motivi di interesse così ampi, che contraddistinguono la viticoltura in tutte le sue forme, la geografia ha dedicato poca attenzione al suo studio¹¹.

La maggior parte della letteratura accademica su questi temi dovrebbe provenire dai paesi che hanno alle spalle una radicata tradizione viticola ma è soprattutto la geografia storica francese ad essersene occupata mentre in Italia la viticoltura è stata trattata come campo di ricerca in particolare da agronomi ed enologi. Negli ultimi decenni, numerosi saggi sono stati pubblicati anche negli Stati Uniti e in Australia e ciò, se da una parte segnala l'ampiezza della ricerca intrapresa dai dipartimenti di enologia in questi paesi, specialmente presso la University of California-Davis e il Roseworthy College in South Australia, dall'altra dimostra come lo sviluppo storico e contemporaneo della viticoltura resta relegato a brevi cenni che fanno da introduzione a questioni più esclusivamente tecniche. Al contrario, il contributo dei geografi ha riguardato più in generale il paesaggio agrario, le tecniche di terrazzamento¹² e i resoconti descrittivi di alcune regioni viticole¹³ e solo recentemente sono apparse monografie che esplicitamente trattano della geografia del vino, come quelle di Sommers¹⁴ e Dougherty¹⁵, che muovono dalla prospettiva tipicamente anglosassone degli *environmental studies*.

Lo studio più celebre di un geografo in rapporto allo sviluppo storico della viticoltura è senz'altro quello di Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, pubblicato nel 1959, di cui ancora oggi manca una traduzione italiana e inglese. Nell'opera si sottolineano in primo luogo i fattori ambientali che hanno consentito la nascita della viticoltura in alcune regioni francesi e viene poi ripercorso il processo storico di diffusione della produzione viticola dalle origini classiche, attraverso il Medioevo e l'Età moderna, fino a tutto il XIX secolo, che in letteratura viene considerato lo spartiacque per l'avvio di una moderna concezione della viticoltura e delle pratiche ad essa associate. Fin dagli anni Sessanta, in Francia, Pijassaou¹⁶ e Roudié¹⁷ avevano intrapreso alcuni studi regionali sulla viticoltura ma è con il convegno sulla geografia storica della viticoltura, tenutosi a Bordeaux nel

¹⁰ Dickenson J., Salt J., *In vino veritas: an introduction to the geography of wine*, Progress in Human Geography, n° 6, 1982, pp. 159-160.

¹¹ Unwin T., *Storia del vino*, Donzelli Editore, Roma, 1993, p. 5.

¹² Richter G., *Three years of plot measurements in vineyards of the Moselle region*, Zeitschrift Für Geomorphologie, n° 35, 1980, pp. 81-91.

¹³ De Blij H.J., *Wine regions of the southern hemisphere*, Rowman & Allenheld, Totowa, 1985.

¹⁴ Sommers B., *The geography of wine. How landscapes, cultures, terroir and the weather make a good drop*, Plume, New York, 2008.

¹⁵ Dougherty P., *The geography of wine. Regions, terroir and techniques*, Springer, London-New York, 2012.

¹⁶ Pijassou R., *Un grand vignoble de qualité: le Médoc*, Librairie Jules Tallandrier, Paris, 1980.

¹⁷ Roudié P., *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1950)*, CNRS Éditions, Paris, 1988.

1977, che l'attività di ricerca francese si organizza intorno a un apparato teorico preciso con la pubblicazione di due volumi curati da Huetz de Lemps¹⁸; è interessante sottolineare come lo stesso curatore voglia indicare il numero esatto di contributi presenti negli atti, settecentouno di cui quattrocentosettanta dedicati alla viticoltura francese con un'attenzione particolare al Bordolese, alla Linguadoca e alla Borgogna.

Fra i contributi anglosassoni, il testo più ricco da un punto di vista geografico è quello di De Blij, *Wine: a geographical appreciation*, pubblicato nel 1983, che affronta il tema della viticoltura in un ampio quadro metodologico, includendo elementi di geografia storica, fisica, politica, economica oltre a elementi sul paesaggio agrario e a casi di studio specifici. Occorre peraltro sottolineare che il volume si apre con un capitolo, *Why a geography of wine?*, dedicato alle ragioni per cui lo studio della viticoltura sia fondamentale nell'ambito della disciplina; a questo proposito, De Blij argomenta in questo modo: «viticulture (the growing of grapes) is perhaps the most geographically expressive of all agricultural industries. Not only does it involve considerations of climate and soil, the availability of water and the threat of disease, local and regional methods of cultivating the vine, and widely varying harvesting practices; the geography of viticulture also extends to the development of distinct cultural landscapes, the perpetuation of regional traditions and preferences, processes of diffusion, market competition, and even political issues. Viticulture and viniculture (the making of wine) can be studied from many viewpoints, but none provides the particular spatial perspective, so essential to both endeavors, as effectively as does geography. Choosing a bottle of wine is best done with some knowledge of region and place of origin, system of classification, and environmental conditions during the year of production. All three of these specifics are fundamentally geographic»¹⁹.

Un approccio del tutto diverso è quello di Stanislawski che, muovendo da una prospettiva locale²⁰, arriva a una più generale trattazione della viticoltura come chiave di lettura per comprendere il carattere distintivo del paesaggio viticolo. In riferimento alla vite, egli afferma che «its cultivation is immemorially important, not only as a source of livelihood, but also as part of the balance of culture which is concerned both with existence and with more subtle satisfactions as well. More than a producer of a satisfying and nutritive beverage, its contribution to the landscape is aesthetically pervasive and economically indicative of local character. It creates landscapes that are unique and that bear social and economic implications. Vine landscapes mirror historical background; they diagnose certain social and economic attitudes and they indicate trends. They represent a part of the summation of relations between men, land and history. They are studied as clues culture complexes that were

¹⁸ Huetz de Lemps A. (a cura di), *Géographie historique des vignobles*, CNRS Éditions, Bordeaux, 1978.

¹⁹ De Blij H.J., *Wine: a geographic appreciation*, Rowman & Allenheld, Totowa, 1983, pp. 1-2.

²⁰ Stanislawski si occupa dell'evoluzione del paesaggio viticolo portoghese.

created men living with the land through time, adjusting themselves to its immutable characteristics and transforming it where they could and where they were inspired to do so»²¹.

Ad esclusione dei due volumi appena citati, la geografia anglosassone ha dato uno scarso contributo all'analisi della viticoltura, soprattutto se si considera il quadro di riferimento della geografia storica. Lo stesso Dickenson sottolinea come fra il 1945 e il 1982 sulle più importanti riviste geografiche di lingua inglese siano stati pubblicati meno di venti saggi sulla viticoltura²² e, solo in seguito al 1986 con la pubblicazione della *Viticultural Geography Newsletter*, ci fu un tentativo più organico da parte della comunità scientifica di organizzare sotto un'unica rivista i contributi relativi alla geografia del vino.

Riassumendo, nel XX secolo, sia i geografi francesi sia quelli anglosassoni, seppure secondo cornici teoriche differenti, hanno contribuito solo parzialmente alla costruzione di una letteratura specialistica e di ampio spettro sul rapporto tra viticoltura e geografia. De Blij, per esempio, pur interpretando la viticoltura in una prospettiva storicista, non riuscì a integrare le sue ricerche all'interno di un quadro teorico generale; allo stesso modo, gli atti curati da Huets de Lemps mancano di una visione d'insieme e ciò fa sì che i singoli saggi risultino esempi particolari, una sorta di catalogo relativo alla storia della viticoltura, della vinificazione e del paesaggio viticolo²³.

Oggi la viticoltura continua a essere trattata in modo diverso dalla geografia anglosassone e da quella francese; nel primo caso la ricerca si focalizza soprattutto sull'analisi ambientale del territorio, escludendo largamente la matrice storica di costruzione del paesaggio, nel secondo, al contrario, la viticoltura viene studiata in una prospettiva profondamente storica, legata al concetto di *tradition* e di *civilisation*, che a sua volta trascurano la componente più specifica degli *environmental studies*. A questo proposito e a titolo di esempio, si può considerare la rivista scientifica francese, *Territoires du Vin*, che si occupa di viticoltura con una prospettiva soprattutto geostorica.

1.1.2 Strutture, relazioni e simboli: una prospettiva teorica

A partire dagli anni Settanta un maggior numero di geografi ha tentato di analizzare il modo in cui l'azione individuale si esplicita all'interno di un contesto obbligato e più in particolare si è occupato di verificare fino a che punto le strutture sociali ed economiche, che condizionano per definizione il comportamento umano, siano a loro volta influenzate dall'uomo²⁴. Duncan, infatti, osserva: «traditional approaches have either erred on the side of overstressing the power of structures, as in structural Marxism, or conversely have granted near autonomy to the individual, as in neoclassical

²¹ Stanislawski D., *Landscapes of Bacchus: the vine in Portugal*, Geographical Review, vol. 60, n° 4, 1970, pp. 587-589.

²² Dickenson J., *Viticultural geography: an introduction to the literature in English*, Journal of Wine Research, n° 1, 1990, pp. 5-24.

²³ Unwin T., *Storia del vino*, Donzelli Editore, Roma, 1993, p. 7.

²⁴ Gregory D., *Ideology, science and human geography*, Hutchinson, London, 1978.

economic and behavioral geography»²⁵. Una soluzione a questa controversia è stata proposta da Giddens che con la teoria della strutturazione suggerisce come «all social action consists of social practices, situated in time-space, and organized in a skilled and knowledgeable fashion by human agents. But such knowledgeability is always bounded by unacknowledged conditions of action on the one side, and unintended consequences of action on the other»²⁶. Per Giddens, infatti, «the structural properties of social systems are simultaneously the medium and the outcome of social acts»²⁷.

Pertanto, da una parte, l'azione umana trasforma le società, mentre, dall'altra, le società influenzano il modo in cui gli individui riescono a modificare le società stesse. Occorre aggiungere che i prodotti materiali dell'uomo devono essere considerati come il risultato dell'interazione fra individui e strutture e interpretati attraverso la comprensione del passato e del presente; così facendo, si potrà, dunque, analizzare il modo in cui il contesto economico, sociale, politico e ideologico di una determinata società ha trovato la sua espressione nella viticoltura, intesa in questo caso come un artefatto, in quanto entità non presente in natura ma prodotta dall'uomo.

Inoltre, si sottolinea come nessuna di quelle strutture, in particolare quella economica, debba essere considerata, nella sua singolarità, come dominante o determinante; piuttosto, si dovrà cercare di indagare le interazioni complesse tra individui, strutture e ambiente in una dimensione di scala spaziale e temporale, poiché proprio su questo si basa l'uso complesso e mutevole della viticoltura nel corso della storia. Infatti, la particolare rilevanza del vino deriva dal fatto che la sua importanza economica, sociale, politica e ideologica è cambiata continuamente nei diversi paesi e nei vari periodi storici, permettendoci di capire le trasformazioni strutturali delle società.

In questo contesto, la particolare attenzione prestata alla questione ideologica risulta, peraltro, uno dei contributi più interessanti della teoria della strutturazione e per tale motivo Duncan sottolinea che «central to this structuration view is the concept of ideology which plays a key mediating role between various actors and the social system of which they are both products and producers»²⁸. Infatti, la testimonianza concreta di una struttura ideologica consiste nella produzione e nell'uso di simboli, tra cui il vino e la vite hanno sempre rivestito una notevole importanza nella società europea. Pertanto, è possibile identificare due temi che hanno svolto un ruolo fondamentale nella storia della viticoltura; in primo luogo, quello svolto dal vino e dalla vite in quanto simboli ideologici e sociali di una realtà ultraterrena e, secondariamente, la capacità dei viticoltori di rendere il vino un prodotto economicamente profittevole, al di là del suo esclusivo valore nutrizionale.

²⁵ Duncan J., *Individual action and political power: a structuration perspective*, in Johnston R. (a cura di), *The future of geography*, Methuen, London, 1985, p. 187.

²⁶ Giddens A., *A contemporary critique of historical materialism*, Macmillan, London, 1981, p. 19.

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ Duncan J., *Individual action and political power: a structuration perspective*, in Johnston R. (a cura di), *The future of geography*, Methuen, London, 1985, p. 175

I simboli sono stati a lungo oggetto di studio da parte degli antropologi²⁹ ma è solo di recente che storici³⁰ e geografi³¹ hanno cominciato a studiarne il significato e i riti ad essi collegati. In particolare, la geografia si è dedicata al simbolismo del paesaggio inteso come «ideologically-charged and very complex cultural product»³² e, in questo contesto, i paesaggi viticoli ben si adattano a questa interpretazione, in considerazione del fatto che il vino e la vite sono, come si è detto, tra i più importanti simboli della società occidentale³³.

I simboli svolgono peraltro un ruolo importante nella conservazione di una determinata struttura sociale e, come sostiene Darnton, «symbols convey multiple meanings and that meaning is construed in different ways by different people»³⁴. Pertanto, quando ci si riferisce al simbolismo del vino e della vite, è fondamentale comprendere le relazioni metaforiche che si instaurano tra il simbolo e ciò che è rappresentato, cogliendo le diverse sfumature di significato che gli uomini hanno attribuito loro nel corso del tempo. Esempificando, l'uso della vite come simbolo di fertilità può essere compreso se si considera che ogni primavera nuove gemme compaiono sui tralci apparentemente morti e che il vino è da considerarsi il risultato di questa nuova rigenerazione. Tale simbolismo, con la sua relazione metaforica associata alla morte e alla resurrezione, va interpretato all'interno di una particolare forma di coscienza religiosa sviluppatasi presso le antiche società mediorientali. Inoltre, il ruolo del vino nel simbolismo giudaico-cristiano ha inciso profondamente nella diffusione della viticoltura, prima nel bacino del Mediterraneo e successivamente in ogni angolo del mondo raggiunto dal Cristianesimo.

Tuttavia, non solo i fattori ideologici ma anche quelli economici hanno contribuito in maniera considerevole al mantenimento e all'espansione della viticoltura durante il Medioevo, aprendo la strada a un altro aspetto che contraddistingue il ruolo dei simboli nella società, ovvero quello del potere e del dominio. Come sostiene Bourdieu, «le pouvoir symbolique, pouvoir subordonné, est une forme transformée, c'est-à-dire méconnaissable, transfigurée et légitimée, des autres formes de pouvoir»³⁵. Infatti, la storia ha insegnato come i simboli possano essere utilizzati per salvaguardare una condizione di dominio da chi detiene il potere politico ed economico. Nel contesto della viticoltura medievale, è quindi la forza simbolica associata al vino che permetteva ai produttori più immediati profitti, assicurando un mercato importante come quello religioso; proprio in considerazione di ciò, era

²⁹ Lévi-Strauss C., *The savage mind*, Weidenfeld & Nicolson, London, 1964.

³⁰ Darnton R., *The symbolic element in history*, Journal of Modern History, vol. 58, n° 1, 1986.

³¹ Cosgrove D., DANIELS S. (a cura di), *The iconography of landscape: essays on the symbolic representation, design and use of past environments*, Cambridge University Press, Cambridge, 1988.

³² Cosgrove D., *Social formation and symbolic landscape*, Croom Helm, London, 1984, p. 11.

³³ Stanislawski D., *Dionysus westward: early religion and the economic geography of wine*, The Geographical Review, vol. 65, n° 4, 1975.

³⁴ Darnton R., *The symbolic element in history*, Journal of Modern History, vol. 58, n° 1, 1986, p. 219.

³⁵ Bourdieu P., *Sur le pouvoir symbolique*, Annales ESC, n° 3, 1977, p. 411.

interesse dei viticoltori mantenere e rafforzare questa valenza simbolica, nel momento in cui il vino divenne oggetto di status sociale per i ricchi cittadini dell'Europa settentrionale³⁶, continuando in questo modo ad assicurarsi ricavi attraverso la sua vendita. Come in Età classica era stato per i Greci e i Romani, nel XIV secolo il vino era ormai parte integrante della cultura aristocratica e proto-borghese europea, la quale avrebbe ben presto contribuito alla diffusione della viticoltura nel resto del mondo, proprio come peraltro avevano fatto i Greci e i Romani nel bacino del Mediterraneo. Il modo in cui certi tratti culturali si insediarono all'interno della società e come vennero esportati dai popoli che partirono alla conquista di nuovi territori risulta un tema importante della geografia storica; infatti, lo sviluppo della viticoltura nelle Americhe, in Oceania e in Sud Africa può essere in parte compreso con il desiderio di questi primi europei di rinsaldare la loro identità culturale, tentando di conservare la struttura sociale di origine, e allo stesso tempo di creare nuove economie in linea con gli interessi coloniali delle potenze europee. Nel caso specifico dell'Inghilterra, peraltro, va sottolineata l'intenzione di essere autonomi da un punto di vista produttivo, così da non dover più dipendere dalla Francia (e in minor misura da altri paesi europei), e, allo stesso tempo, si assiste all'affermazione di alcune iniziative private, tra cui quella di James Busby che impiantò vigneti sperimentali in Australia e Nuova Zelanda negli ultimi decenni del XIX secolo³⁷.

1.1.3 Il ruolo della produzione e del commercio

Oltre al significato sociale e ideologico, i processi di produzione e quelli commerciali sono fondamentali in un'analisi geografica della viticoltura, tanto da essere intrinsecamente legati gli uni agli altri. Tra i primi, occorre fare riferimento alle tecniche agronomiche ed enologiche adottate dai viticoltori mentre, tra i secondi, un'attenzione particolare andrebbe rivolta al marketing, alla distribuzione dei mercati e ad alcune forme di investimento che vengono destinate per il vino.

Parallelamente alle strutture economiche, nel corso della storia sono cambiati sia i metodi di coltivazione sia quelli di vinificazione, seppure fino al XIX secolo fossero rimasti pressoché invariati. In questo contesto, è essenziale identificare i sistemi agricoli che hanno caratterizzato la viticoltura anche ai fini della costruzione paesaggistica del territorio: da un lato un sistema policolturale, in cui i vigneti si alternavano ad altre coltivazioni, talvolta in modo promiscuo, che avevano lo scopo di rispondere ai bisogni di un'economia domestica e di sussistenza, dall'altro un sistema monocolturale, in cui la vite era coltivata soprattutto a scopi commerciali per soddisfare una domanda che proveniva dai mercati esterni. Per analizzare lo sviluppo della viticoltura risulta, dunque, essenziale comprendere le ragioni per cui in alcune regioni si sia affermato uno dei due sistemi agricoli, come essi sono cambiati

³⁶ Dion R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, CNRS Éditions, Paris, 2010, pp. 195-414

³⁷ Ramsden E., *James Busby: the prophet of Australian viticulture*, Journal of the Royal Australian Historical Society, vol. 25, n° 5, 1940, pp. 361-386.

nel tempo e nello spazio e infine come hanno condizionato l'affermazione di una viticoltura di qualità. A titolo di esempio, Melelli e Perari hanno sottolineato come il tradizionale sistema di coltura promiscua, tipico di alcune regioni italiane, sia stato sostituito nella seconda metà del XX secolo dalla monocoltura, economicamente più profittevole³⁸.

Un secondo aspetto, riconducibile al precedente, riguarda l'organizzazione del lavoro, che inevitabilmente è cambiato in modo radicale nel corso della storia. Se si considera la viticoltura romana, un ruolo fondamentale è da attribuire agli schiavi e come essi hanno contribuito a influenzare un mercato che di fatto era caratterizzato da bassi costi di produzione e ingenti profitti³⁹. Nell'Alto Medioevo, lo sviluppo di una viticoltura più specializzata determinò un'organizzazione del lavoro molto diversa, generando, a seconda delle regioni, forme di piccola proprietà contadina o un sistema mezzadrile tipico di un ordinamento feudale. Più di recente con l'avvento della Rivoluzione Industriale e il miglioramento della tecnologia disponibile, si è assistito a un uso maggiore della meccanizzazione in tutte le fasi produttive, che conseguentemente ha condizionato l'architettura dei luoghi di lavoro, siano essi i campi o le cantine; a questo proposito, è importante sottolineare come la distribuzione in filari regolari, che disegnano distintamente il paesaggio viticolo, sia dipesa anche dalla necessità di consentire ai mezzi meccanici di attraversare più agilmente i terreni o come la struttura delle cantine dipenda in larga misura dalla capacità di stoccaggio e quindi dalla tipologia di viticoltura che si vuole praticare, eventualmente più consona a un mercato in espansione.

L'importanza del vino negli scambi commerciali si pone dunque come cartina tornasole di un più ampio meccanismo volto a spiegare i rapporti di forza all'interno delle strutture sociali ed economiche. In questo contesto, le dinamiche da prendere in considerazione riguardano gli effetti delle alleanze politiche sull'economia e lo sviluppo di un sistema di credito capace di supportare gli investimenti dei produttori. Storicamente, un esempio calzante è il nesso tra interessi politici ed economici nel quadro dei rapporti commerciali tra Inghilterra e Aquitania fino al XV secolo⁴⁰, e tra Inghilterra e Portogallo, in seguito al *Trattato di Methuen* del 1703, che ben evidenziano le conseguenze economiche sottese a un'eventuale alleanza politica; nel primo caso, la Guerra dei Cent'Anni ha bruscamente interrotto gli scambi commerciali tra i due paesi mentre, nel secondo, si chiariscono le ragioni per cui si sviluppò un fiorente commercio di Porto, tanto da consentire l'installazione di numerose aziende agricole inglesi in territorio portoghese.

La commercializzazione dei vini di pregio riguarda un ultimo fattore fondamentale nello sviluppo della viticoltura. Si ritiene che già i Romani, e probabilmente anche i Greci e gli Egizi,

³⁸ Melelli A., Perari R., *Le développement du vignoble spécialisé dans la région ombrienne*, Geographia Polonica, vol. 38, 1978.

³⁹ Carandini A., *Schiavi in Italia: gli strumenti pensanti dei Romani fra tarda repubblica e medio impero*, Nis, Roma, 1988, pp. 235-265.

⁴⁰ James M., *Studies in the medieval wine trade*, Clarendon Press, Oxford, 1971.

considerassero alcuni vini particolarmente adatti all'invecchiamento, che poteva avvenire grazie all'utilizzo delle anfore in argille, rigorosamente sigillate. Queste, a partire dal II secolo, furono sostituite con le botti di legno⁴¹, più leggere e semplici da trasportare, che, tuttavia, causavano più facilmente l'insorgere di processi ossidativi nei vini. Per questa ragione, in quest'epoca, i vini di pronta beva sostituirono largamente i vini d'annata, che ricomparvero sui mercati nel XVII secolo grazie all'impiego delle bottiglie di vetro e dei tappi in sughero, che garantivano una migliore stabilità.

Ciò che riconduce i vini di pregio allo sviluppo della viticoltura consiste nel fatto che per essi sono necessari maggiori investimenti di capitale, giustificabili solo in vista di un aumento dei profitti; infatti, questi vini richiedono maggiori cure in fase di produzione, così come un adeguato spazio di stoccaggio, e costituiscono capitale fermo fino al momento della loro vendita. I vini d'annata⁴², dunque, possono essere prodotti solo da chi ha sufficienti riserve di capitale e poco bisogno di liquidità immediata e rappresentano un vero e proprio investimento che garantisce un profitto ben più alto rispetto alla regolare vendita dei vini di pronta beva. Inoltre, da diversi decenni, alcuni vini di pregio sono considerati forme di puro investimento, cosicché il compratore, una volta acquistati, preferisce conservarli con l'obiettivo di venderli nel momento in cui raggiungono il migliore stato di evoluzione gusto-olfattiva, tanto da ricavarne un profitto considerevole.

Sono queste, dunque, alcune caratteristiche fondamentali per la costruzione di una geografia del vino. Fattori sociali e ideologici, da una parte, e fattori economici e politici, dall'altra, rappresentano, in modo complementare alle condizioni ambientali di un determinato territorio, gli elementi entro cui sarà possibile offrire una visione complessa delle dinamiche associate alla viticoltura e al suo sviluppo. Una delle espressioni più efficaci per la loro comprensione sarà quindi comprendere il ruolo assunto dal paesaggio, che in una visione multiscalare rappresenta ciò entro cui si sono fissati e si fissano tutt'oggi i processi di sviluppo della viticoltura.

1.2 Ampelogeography: la viticoltura come tecnica

Nella sua accezione di coltura della vite, la viticoltura si basa su tre aspetti fondamentali: il vitigno, il portainnesto e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio in cui è praticata. Le viti presenti oggi sul nostro pianeta appartengono al genere *vitis* che comprende due sottogeneri: *l'evitis* e la *muscandinia*. I residui fossili di quest'ultima sono stati ritrovati esclusivamente in Nord America, suggerendo quindi l'ipotesi che la suddivisione tra i due sottogeneri sia avvenuta solo dopo la deriva

⁴¹ Tchernia A., *Le vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores*, École Française de Rome, Rome, 1986.

⁴² I vini d'annata sono generalmente vini di pregio che vengono prodotti per essere bevuti dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

dei continenti; inoltre alla *muscandinia* appartengono solo tre specie a differenza delle oltre sessanta varietà che fanno parte del sottogenere *euvtis*.

Il sottogenere *euvtis* comprende tre gruppi di specie suddivisi per areale di distribuzione: il gruppo delle viti americane, di quelle asiatiche orientali e infine di quelle euroasiatiche. Tra queste fa parte la sottospecie *vitis vinifera*, che a sua volta si distingue nella *vitis vinifera sylvestris* e *sativa*. A lungo si è ritenuto che la vite non fosse una pianta autoctona europea ma importata dal Caucaso sulle rotte commerciali di Greci e Fenici; oggi, grazie ai numerosi reperti fossili ritrovati, è possibile affermare che la *vitis vinifera sylvestris*, quindi spontanea, fosse presente già 2 milioni di anni fa. Infatti, residui fossili di tralci di vite, rinvenuti nei pressi di Montpellier e in Valdarno, sono testimonianze sicure della loro origine pre-vinifera⁴³. In seguito, i fenomeni di glaciazione, che si svilupparono nel Pleistocene, ne diminuirono l'estensione limitandola al bacino del Mediterraneo; solo con l'Olocene, durante il quale le temperature aumentarono e i ghiacciai si sciolsero, la vite spontanea poté allora ripopolare tutto il continente fino a raggiungere la Scandinavia⁴⁴.

È verosimile che i primi agricoltori abbiano selezionato alcuni dei frutti più dolci e più grandi tra le diverse sottospecie di *vitis vinifera sylvestris* e che da queste si siano poi sviluppate le varietà oggi coltivate. Dunque, la sottospecie adatta per la produzione di vino è la *vitis vinifera sativa* che trovò un clima favorevole per la sua crescita nell'area del Caucaso; da qui raggiunse prima il vicino Oriente poi la Grecia e infine l'Italia, da dove, grazie ai Romani, si diffuse in buona parte del continente⁴⁵.

La vite ha la peculiarità di essere facilmente adattabile alle condizioni ambientali più diverse e questo ha consentito la grande molteplicità di vitigni di cui disponiamo oggi; da quando è nata la viticoltura, infatti, sono state selezionate circa diecimila varietà. D'altro canto, tra queste solo il 10-15% viene realmente coltivato e l'Italia ha il primato di essere il paese con il più grande bacino ampelografico con quattrocentocinquantaquattro vitigni⁴⁶. Si tratta di un patrimonio che non ha eguali: la stessa Francia, un tempo modello da emulare e oggi principale concorrente per il mercato del vino, ne conta un centinaio in meno, di cui solo una ventina occupa la quasi totalità delle superfici vitate.

Tuttavia, è singolare notare come nell'antichità la viticoltura non sia stata solo una pratica dipendente dalla distribuzione naturale della vite nell'ambiente ma che risulti legata anche a particolari strutture sociali, ideologiche ed economiche emerse dapprima nelle regioni del Caucaso e poi, più in generale, presso Greci e Romani. Ad esempio, nonostante l'ampia presenza di viti in tutta l'America e l'Asia Orientale, Giappone compreso, non c'è traccia alcuna che si producessero bevande fermentate

⁴³ Barbera M., *La ricerca archeologica sulla viticoltura*, All'Insegna del Giglio, Borgo San Lorenzo, 2012.

⁴⁴ Terral J., Bouby L., *Domestication de la vigne (Vitis vinifera L.) et origines de cépages en France: apport de l'archéobiologie*, Food and History, vol. 11, n° 4, 2014, pp. 11-25.

⁴⁵ Dalmaso G., Eynard I., *Viticoltura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 3-6.

⁴⁶ OIV, *Lista internazionale delle varietà di vite e loro sinonimi*, Éditions OIV, 2013.

a base di uva fino all'arrivo degli Europei e fino a quando i grandi imperi dell'Est non aprirono i loro commerci verso l'Europa nel XVI secolo.

Circa diecimila anni fa, quando l'uomo da pastore nomade divenne sedentario, ebbe inizio la domesticazione della sottospecie *sylvestris* dando così vita alle prime varietà uva. Se in generale per l'agricoltura è possibile riscontrare più focolai di sviluppo, la viticoltura, sulla base delle conoscenze attuali, si è diffusa a partire dal Caucaso per poi raggiungere il Mediterraneo e infine l'Europa continentale⁴⁷.

Le domesticazioni che hanno contraddistinto la pressione selettiva sono avvenute innanzitutto sulla base della selezione genetica delle uve e delle tecniche di potatura. Con i Romani si è poi scoperto che la vite poteva moltiplicarsi per talea e che potevano nascere nuovi vitigni grazie all'inseminazione ibrida; se a questo sommiamo le diverse caratteristiche geografiche e geologiche dei territori (come l'altitudine, la natura del suolo, le esposizioni, la pendenza e il clima), possiamo comprendere le ragioni che hanno portato alla grandissima diversità varietale che contraddistingue oggi la vite.

È fatto certo che il vino è presente nella cultura dell'uomo da millenni anche se è pressoché impossibile risalire con precisione al periodo della sua invenzione, avvenuta verosimilmente in Armenia circa seimila anni fa⁴⁸. Un elemento che però può essere utile a una sua datazione, seppure in parte approssimativa, è l'analisi etimologica della parola *vino*. Il termine italiano e l'equivalente francese, spagnolo, portoghese, rumeno, tedesco e inglese derivano dal latino *vinum* che, con il greco *oinos*, pare risalga a un vocabolo pontico *vòino*, confermando dunque l'ipotesi che il luogo di origine possa essere la regione caucasica. Inoltre, alcuni testi cuneiformi mesopotamici del III millennio a.C. riportano di accordi commerciali riguardanti la compravendita di vino e infine tra le migliori espressioni del grado di civiltà raggiunto dai Sumeri c'è proprio la loro abilità nella vinificazione delle uve; sono infatti Mesopotamia ed Egitto le aree che hanno conservato le più antiche testimonianze, sia archeologiche che scritte, relative all'origine della viticoltura⁴⁹.

1.2.1 Caratteristiche fisiologiche e fenologiche della vite

La vite è una pianta rampicante con un apparato radicale esteso e profondo che le consente in primo luogo di fissarsi al terreno e in seguito di ricavarne le sostanze necessarie per la sua crescita anche in condizioni di forte stress idrico, testimoniando dunque un elevato livello di adattabilità ambientale. La riproduzione della pianta, escludendo l'utilizzo dei semi che produrrebbe una progenie con caratteristiche sensibilmente diverse dalla madre, può avvenire per talea e innesto. La prima tecnica è stata utilizzata fino alla diffusione dell'epidemia fillosserica di fine Ottocento, mentre l'innesto

⁴⁷ McGovern P., *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viticulture*, Princeton University Press, Princeton, 2013.

⁴⁸ Owen J., *Earliest Known Winery Found in Armenian Cave*, National Geographic, January 2011.

⁴⁹ Antonaros A., *La grande storia del vino*, Pendragon, Bologna, 2006, pp. 26-27.

rappresenta ancora oggi il metodo di riproduzione più utilizzato in quanto permette di evitare l'attecchimento della malattia. La talea è infatti un tralcio giovane, dotato di almeno due gemme, che una volta piantato nel terreno sviluppa le radici nella parte inferiore e un germoglio in quella superiore, formando così una nuova barbatella con le stesse caratteristiche della pianta madre. Al contrario l'innesto consente di utilizzare la specie euroasiatica, che si scoprì per l'appunto sensibile alla fillossera, sul piede della specie americana, che diversamente ne è immune⁵⁰.

Da un punto di vista botanico, la vite è dunque formata da una cultivar e da un piede che, per evitare la proliferazione della fillossera, deve essere di origine americana. Si trovano in realtà ancora vitigni coltivati su piede franco, cioè senza il portainnesto di origine americana, dove altitudine e condizioni pedologiche permettono all'apparato radicale di resistere meglio agli attacchi del parassita. Vi sono poi rarissimi casi in cui l'alta percentuale di sabbia limita la diffusione dell'insetto, grazie all'azione abrasiva della sua composizione e all'impossibilità di spostarsi nel terreno e quindi di estendere l'infezione.

Una volta impiantata, la vite inizia il suo ciclo vitale che, dopo circa tre anni, la porterà a fruttificare e a mantenere una produttività costante e mediamente elevata fino a circa vent'anni, seppur variabile in funzione del vitigno, del sistema di allevamento e dell'andamento climatico delle diverse annate. In seguito le quantità di uva prodotta inizieranno a diminuire, fino a esaurirsi, ma al contempo si assisterà al raggiungimento di uno standard qualitativo sempre più alto. Il ciclo vitale della pianta si è però notevolmente abbreviato e difficilmente riesce a mantenere una produttività adeguata ai fini economici oltre i quarant'anni; infatti, da una parte, si assiste all'indebolimento dell'apparato radicale, causato dagli attacchi della fillossera ai pur resistenti portainnesti americani, dall'altra, all'insorgere di nuove patologie, che stanno pesantemente inficiando la vigoria della pianta⁵¹.

Inoltre, oltre al suo ciclo vitale, la vite segue una fase fenologica stagionale che coinvolge un sottociclo vegetativo e uno produttivo. All'inizio della primavera, quando le temperature aumentano e il terreno si scalda, la linfa inizia a risalire per pressione radicale lungo il tronco e nei punti in cui è avvenuta la potatura la si vede fuoriuscire, definendo in questo modo quello che in gergo viene chiamato pianto della vite. Se l'andamento stagionale risulta equilibrato, in aprile inizia il germogliamento e il pianto diminuisce, fino a cessare del tutto, quando le gemme si schiudono e si formano le foglie più piccole, il cui sviluppo dura circa quaranta giorni. Se in questo periodo non si verificano fenomeni atmosferici imprevisti, tra cui improvvise gelate notturne, come è accaduto nella primavera inoltrata del 2017 in molte regioni italiane, la vite cresce regolarmente resistendo più facilmente agli attacchi parassitari. Il germoglio continua la sua crescita fino ad agosto quando ha inizio

⁵⁰ Dalmasso G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 184-195.

⁵¹ *Ivi*, p. 110.

la fase di maturazione del tralcio, durante la quale le sostanze elaborate vengono immagazzinate come riserva per la pianta. Lentamente, fino alla fine di novembre, il tralcio lignifica ed entrando nella fase di riposo va incontro alla defogliazione.

Parallelamente al ciclo vegetativo, la vite segue un sottociclo produttivo. In seguito al germogliamento, quindi tra aprile e maggio, si generano i primi grappoli. Con la fioritura, mentre inizia la differenziazione del polline e degli ovuli che avviene generalmente tra la metà di maggio e la metà di giugno, i tralci si riempiono di infiorescenze che una volta schiuse permettono la fecondazione. Una volta compiuta, si sviluppano gli acini che iniziano ad aumentare di volume a causa della divisione e della distensione delle cellule stesse, che rispondono agli impulsi ormonali inviati dai vinaccioli. Qualora, invece, la fecondazione fosse imperfetta, o non avvenisse affatto, gli acini risulterebbero nel primo caso privi di vinaccioli e non maturerebbero, restando verdi fino alla vendemmia, nel secondo non si formerebbero del tutto, lasciando il raspo completamente spoglio. Ad ogni modo, gli acini in cui è avvenuta la fecondazione, restano verdi e duri fino alla fine di luglio quando ha inizio l'invaiaura, ossia la maturazione vera e propria del grappolo, che a seconda dei vitigni può completarsi tra la metà di agosto e la fine di ottobre, differenziandosi per questo tra precoci e tardivi. Durante la maturazione gli acini accumulano acqua, la buccia si colora di giallo o di viola, diminuiscono l'acido malico e tartarico mentre aumentano fruttosio e glucosio⁵².

Un tempo l'inizio della vendemmia veniva stabilito solo sulla base del rapporto tra zuccheri e acidi, quella che si definisce maturità tecnologica, mentre oggi si prende in considerazione anche la maturazione fenolica ed aromatica, e non sempre esse coincidono perfettamente. Nel primo caso, si valuta la componente fenolica dell'uva quindi di antociani e tannini, riscontrabili rispettivamente nella buccia e nei vinaccioli e che contribuiscono alla colorazione e alla struttura del vino. Nel caso della maturazione aromatica, invece, le componenti olfattive dell'acino devono essere quelle caratterizzanti del vitigno e tendono ad aumentare durante la maturazione per poi diminuire se questa viene prolungata. Non c'è dubbio alcuno che la situazione ideale avviene quando i tre tipi di maturazione coincidono perfettamente, a conferma di un andamento stagionale stabile ed equilibrato. Può succedere però che la maturità fenolica venga raggiunta un po' in anticipo rispetto a quella tecnologica, come accade più spesso nelle regioni calde; in questo caso, se si aspettasse la piena maturità tecnologica si perderebbero antociani e tannini. Nelle regioni più fredde, al contrario, si tende a far sovramaturare un po' l'uva, per avere vini più ricchi di alcol senza troppi tannini. Ad ogni modo, quelle che fino a pochi decenni fa erano regole sempreverdi, oggi devono scontrarsi con una situazione climatica più anomala e instabile che costringe i viticoltori a interventi mirati e diversi vendemmia dopo vendemmia.

⁵² Dalmasco G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 111-117.

La vite, d'altronde, è sempre stata una pianta delicata, che soffre il freddo invernale, le gelate primaverili, la grandine, la prolungata siccità e le eccessive piogge, che possono danneggiarne o rallentarne lo sviluppo; ugualmente, può accadere per causa di virus e funghi, così come per carenze nutrizionali del terreno o per concimazioni troppo abbondanti. Per esempio, un eccesso di potassio causa la carenza di calcio e magnesio, con un conseguente disseccamento del raspo, oppure un apporto troppo abbondante di azoto provoca un maggior rigoglio vegetativo a discapito della qualità. Spesso si ricorre a concimazioni organiche con letame o concime vegetale che tendono a mantenere un miglior equilibrio delle componenti pedologiche⁵³.

Peronospora, oidio e il mal dell'esca sono alcuni tra i parassiti fungini più pericolosi per la vite. La peronospora si diffonde in periodi di pioggia prolungata mentre l'oidio predilige climi più secchi e afosi. Ragnetti, tignole e cicaline sono alcuni tra gli insetti più diffusi che provocano danni a carico della vegetazione o della produzione, generalmente non mortali, ma a volte di elevate proporzioni. Fa però l'accezione lo *scaphoideus titanus*, una cicalina presente in Europa ormai da decenni che un tempo si nutriva esclusivamente della linfa e ora è diventato vettore della flavescenza dorata, una malattia che porta alla costruzione dei vasi vascolari e una degenerazione lenta della pianta, influenzando pertanto negativamente sulla produzione.

1.2.2 Dalla quantità alla qualità

L'impianto di un nuovo vigneto crea un piccolo ecosistema, nel quale vitigno, terreno, microclima e tecniche colturali devono interagire alla perfezione per poter raggiungere i risultati migliori. La qualità del vigneto viene determinata dalle scelte effettuate nel momento in cui si decide di impiantarne *ex novo* e si completa nell'interazione inscindibile tra territorio e vitigno.

Fino a qualche decennio, quando si guardava alla viticoltura in modo meno qualitativo rispetto a oggi, sembrava che essi potessero escludersi l'un l'altro. Da sempre la Francia ha cercato di prediligere il concetto di *terroir*, termine che non si riferisce solo alla composizione pedologica del suolo ma anche al microclima in rapporto alla storia, alle tradizioni e alla cultura dell'uomo, ascrivibili in uno spazio geografico delimitato. Diversa, invece, è la situazione nei nuovi paesi produttori (California, Cile, Argentina, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda) dove le attenzioni dei *winemaker* sono rivolte innanzitutto verso la scelta del vitigno, che, oltre ad adattarsi a certe condizioni ambientali, deve velocemente assicurare risultati profittevoli. In realtà territorio e vitigno, nel momento in cui l'obiettivo è una produzione di qualità, non possono escludersi ma sono complementari l'uno dell'altro.

⁵³ Dalmsasso G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 521-538.

In ogni caso, non tutti i vitigni mostrano la stessa adattabilità alle diverse condizioni climatiche e territoriali; alcuni si ambientano senza grosse difficoltà, altri risultano molto più esigenti. Tra i primi si possono ricordare cabernet sauvignon, merlot e chardonnay, che, pur originari di latitudini mediamente elevate, hanno saputo acclimatarsi in regioni molto calde. Tra quelli più esigenti, al contrario, due esempi particolarmente emblematici sono il pinot nero e ancora di più il nebbiolo, che riesce ad esprimere tutto il suo potenziale qualitativo solo in alcuni territori d'Italia⁵⁴.

L'adattabilità dei vitigni ha poi spostato l'attenzione su un altro tema che, soprattutto all'inizio degli anni Duemila, ha acceso i dibattiti sul vino: la globalizzazione del gusto. Se alcuni vitigni, infatti, riescono ad adattarsi più di altri a svariate condizioni ambientali, essi tenderanno a monopolizzare la produzione su uno standard che dall'Europa alla Nuova Zelanda risulterà simile. Ad ogni modo, qual è il limite tra vitigno autoctono e internazionale? Di massima, il vitigno autoctono è nato in un certo territorio e lì continua a essere coltivato; non sempre, tuttavia, è facile risalire al luogo di origine e, se è vero che il *terroir* è in grado di fissare un'impronta specifica ad ogni vino, allora uno chardonnay della Nuova Zelanda sarà necessariamente diverso da uno della Borgogna. In secondo luogo, occorre stabilire anche una scala temporale entro cui fissare un limite il più possibile esatto per la definizione di vitigno autoctono. Il Friuli, ad esempio, è noto per una produzione di vini bianchi di altissima qualità dove chardonnay, sauvignon blanc, pinot bianco e grigio hanno trovato condizioni pedoclimatiche particolarmente adatte per il loro sviluppo; per giunta, il loro impianto è avvenuto circa cento anni fa e oggi risulta difficile pensare a un Friuli senza queste varietà. Possiamo per questo considerarla ancora una regione da vitigni internazionali alla stessa stregua della California dove peraltro le varietà francesi sono state impiantate da oltre quarant'anni?

Il raggiungimento dell'obiettivo della qualità in vigna passa anche attraverso la mano dell'uomo, che può diventare decisiva nel momento in cui si deve impiantare un nuovo vigneto e deciderne la densità e la tipologia, vale a dire il numero di piante per ettaro e il modo in cui vengono allevate. Le tendenze più recenti, suggerite peraltro dai disciplinari di produzione, mirano a un infittimento degli impianti, passando dalle più consuete 3 mila fino a raggiungere in alcuni casi le 10 mila piante per ettaro. L'alta densità dell'impianto non è tuttavia sufficiente perché deve essere associata a una riduzione del numero di grappoli per ceppo. Inoltre, la contemporanea applicazione dell'infittimento degli impianti e della drastica potatura delle gemme porta alla formazione di grappoli con acini più piccoli, nei quali aumenta il rapporto tra la superficie della buccia e il volume dell'acino con una maggior ricchezza di polifenoli e sostanze aromatiche.

Vitigno e condizioni pedoclimatiche dettano le scelte relative al sistema di allevamento da adottare con l'obiettivo di garantire la migliore esposizione delle foglie ai raggi del sole oltre a un'ideale

⁵⁴ Dalmsasso G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 137-164.

circolazione dell'aria, così da evitare eventuali ristagni di umidità tra gli acini che potrebbero causare l'insorgere di muffe patogene. La densità dell'impianto eleva quindi la qualità solo quando ambiente pedoclimatico, vitigno, portainnesto e sistema di allevamento creano un vigneto in piena luce, essendo quest'ultima un elemento indispensabile per la fotosintesi clorofilliana. La massima esposizione fogliare alla luce del sole si ottiene con sistemi a portamento eretto o inclinato, come quelli a spalliera, tipici dei climi più freddi. Una forma antica di allevamento è quella ad alberello basso, il cui tronco viene mantenuto tra i 40 e i 60 centimetri da terra, a volte interrato nel terreno, adattandosi molto bene ai climi caldi delle nostre regioni meridionali, come nell'isola di Pantelleria. In Europa il più usato è il guyot, abbinato a una potatura che non lascia più di quindici gemme per ceppo, mentre nel resto del mondo il più diffuso è il cordone speronato, che è più semplice da lavorare e soprattutto più adattabile alle lavorazioni meccaniche.

Un'ultima considerazione importante a proposito dell'impianto di un vigneto riguarda l'orientamento dei filari, spesso obbligato da terreni ripidi, scoscesi e di piccole dimensioni. Nelle regioni settentrionali si prediligono le esposizioni nord-sud mentre in quelle centro-meridionali l'orientamento segue una direzione est-ovest; le prime permettono una maggiore insolazione estiva e un minor rischio di brinate tardive primaverili, mentre le seconde evitano l'insolazione diretta delle ore centrali della giornata quando le temperature sono più alte⁵⁵.

1.2.3 L'ambiente pedoclimatico

Latitudine e altitudine, terreno e clima sono i fattori che più di altri determinano la buona riuscita dell'impianto di un nuovo vigneto sulla base di moderne tecniche colturali e, non da ultimo, di precise disposizioni legislative che nei disciplinari di produzione ne limitano le aree di produzione. La vite, come già sottolineato, è una pianta piuttosto esigente nei confronti delle condizioni climatiche poiché teme il freddo ma anche periodi di siccità prolungata. Nell'emisfero boreale, la fascia latitudinale nella quale la vite può dare i risultati migliori è compresa tra il 40° e il 50° parallelo, occupando quindi tutta l'Europa mediterranea, Francia, Svizzera, Austria, Centro della Germania, Ungheria, California, Oregon e parte del Giappone. Al contrario, nell'emisfero australe le zone migliori si distribuiscono nella fascia compresa tra il 30° e il 40° parallelo, includendo Uruguay, parte dell'Argentina, del Cile, del Brasile, del Sud Africa, dell'Australia e della Nuova Zelanda.

Tornando alla distribuzione della viticoltura in Europa, il territorio comunitario è stato suddiviso a seconda della latitudine in tre zone viticole, corrispondenti pressappoco a quelle del nord, del centro e del sud⁵⁶. L'Italia si trova in una posizione privilegiata estendendosi longitudinalmente tra

⁵⁵ Dalmasso G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 317-325.

⁵⁶ Regolamento (CE) n°479/2008.

il 47° e il 35° parallelo; il 58% della sua viticoltura è condotta in collina, il 36% in pianura e il restante 6% in montagna, dove le coltivazioni rispetto al 2000 si sono ridotte del 23%⁵⁷, a causa delle estenuanti condizioni di lavoro che non riescono a rendere la viticoltura economicamente sostenibile. I pendii collinari, al contrario, oltre a garantire le migliori condizioni di insolazione per le foglie e di

La zona viticola di tipo A comprende la Germania, ad esclusione della regione viticola del Baden-Württemberg, il Lussemburgo, il Belgio, la Danimarca, l'Irlanda, l'Olanda, la Polonia, la Svezia, il Regno Unito e le superfici vitate della regione Cechy in Repubblica Ceca. La zona viticola di tipo B include la regione del Baden-Württemberg in Germania, l'Austria, e parte della Francia (tutti i dipartimenti a nord della Valle della Loira e Champagne; i dipartimenti del Bas-Rhin e Haut-Rhin in Alsazia; i dipartimenti del Meurthe et Moselle, Meuse, Moselle e Vosges in Lorena; i dipartimenti dell'Aisne, Aube, Marne, Haute Marne, Seine et Marne in Champagne; il dipartimento dell'Ain in Rodano-Alpi; i dipartimenti del Doubs, Jura, Haute Saône in Franche-Comté; i dipartimenti della Savoie, Haute Savoie e il comune di Chapareillan nell'Isère in Savoia; i dipartimenti del Cher, Deux Sèvres, Indre, Indre et Loire, Loir et Cher, Loire Atlantique, Loiret, Maine et Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, e l'arrondissement di Cosne sur Loire nella Valle della Loira); la regione viticola della Moravia e le altre superfici vitate non citate al punto A in Repubblica Ceca; le superfici vitate delle regioni Malokarpatskà, Južnoslovenska, Nitrianska, Stredoslovenskà e le superfici non citate nel punto C in Slovacchia; le superfici vitate delle regioni Podravje (Stajerska Slovenija, Prekmurje), Posavje (Bizeljsko Sremic, Dolenjska e Bela Krajina, e le superfici vitate nelle regioni non comprese nella zona C in Slovenia e infine la regione viticola di Podișul Transilvaniei in Romania. La zona viticola C si suddivide in almeno tre sottogruppi. Nel C1 sono compresi i dipartimenti dell'Allier, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Alpes Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charante, Charante Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute Garonne, Gers, Gironda, Isère (escluso il comune di Chapareillan presente nella zona B), Landes, Loire, Haute Loire, Lot, Lot et Garonne, Lozère, Nièvre (eccetto l'arrondissement di Cosne sur Loire incluso nella zona B), Puy de Dôme, Pyrénées Atlantiques, Hautes Pyrénées, Rhône, Saône et Loire, Tarn, Tarn et Garonne, Haute Vienne, Yonne, l'arrondissement di Valence e Die del dipartimento del Drôme (eccetto i cantoni di Dieulefit, Loriol, Marsanne e Montélimar); l'arrondissement di Tournon e i cantoni di Antraigues, Burzet, Coucouron, Montpezat sous Bauzon, Privas, Saint Etienne de Lugdarès, Saint Pierreville, Valgorge e Voulte sur Rhône nel dipartimento dell'Ardèche in Francia; le superfici vitate della Valle d'Aosta, del Trentino-Alto Adige e le province di Sondrio e Belluno in Italia; le superfici vitate delle province di La Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa e Vizcaya in Spagna; le superfici vitate della regione Norte che corrisponde alla zona viticola Vinho Verde, nonché i concelhos di Bonbarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras (eccetto delle Freguesias di Carvoeira e Dois Portos) nella regione Estremadura in Portogallo; l'Ungheria; le superfici vitate nella regione Tokajská in Slovacchia e infine le superfici vitate non comprese nelle zone B e C2 della Romania. Del gruppo C2 fanno parte le zone viticole dei dipartimenti dell'Aude, Bouches du Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées Orientales (esclusi i cantoni di Olette e Arles sur Tech), Vaucluse, Var (a settentrione dei comuni di Evenos, Le Beausset, Solliès Toucas, Cuers, Puget ville, Collobrières, La Garde Freinet, Plan de la Tour e Sainte Maxime), dell'Drôme (solo nei cantoni di Dieulefit, Loriol, Marsanne e Montélimar), e dell'Ardèche (non comprese nel punto C1) in Francia; le superfici vitate del Piemonte, Lombardia (eccetto la provincia di Sondrio), Veneto (eccetto la provincia di Belluno), Friuli Venezia Giulia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana (comprese le isole dell'arcipelago toscano), Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise e Campania (comprese le isole dell'arcipelago Ponziario, Capri ed Ischia) in Italia; le superfici vitate delle province di Lugo, Orense, Pontevedra, Avila (eccetto i comune della comarca viticola Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora, La Rioja, Alava, Navarra, Huesca, Barcelona, Girona, Lleida, Zaragoza (solo la parte a nord del fiume Ebro), Tarragona (solo nei comuni della DO Penedés e nella comarca viticola Conca de Barberá) in Spagna; le superfici vitate delle regioni Brda o Goriška Brda, Vipavska dolina o Vipava, Kras e Slovenska Istra in Slovenia; le superfici vitate delle regioni Dunavska Ravnina, Chernomorski Rayon, Rozova Dolina in Bulgaria; le superfici vitate delle regioni Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului e Plaurile Drăncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării e la regione meridionale compresi i terreni sabbiosi in Romania. La zona viticola C3A comprende le superfici vitate dei nomos Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larissa, Joannina, Leicada, Achaia, Messinia, Arcadia, Corinthia, Heraclion, Chania, Rethymno, Samos, Lassithi e l'isola di Santorini in Grecia; le superfici vitate di Cipro situate oltre i 600 metri e le superfici vitate non citate nella zona C2 in Bulgaria. L'ultima zona viticola è la C3B e comprende le superfici vitate dei dipartimenti della Corsica, la zona del dipartimento del Var tra il mare e i confini settentrionali dei comuni di Evenos, Le Beausset, Solliès Toucas, Cuers, Puget Ville, Collobrières, La Garde Freinet, Plan de la Tour e Sainte Maxime in Francia; le superfici vitate della Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna in Italia; le superfici vitate non comprese nella zona viticola C3A in Grecia; le superfici vitate non comprese nelle zone viticole C1 e C2 in Spagna; le superfici vitate non comprese nella zona viticola C1 in Portogallo; le superfici vitate situate al di sotto dei 600 m a Cipro e tutte le superfici vitate di Malta.

⁵⁷ ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura (2010)*, Roma, 2013.

maturazione per i grappoli, consentono una lavorazione semimeccanica, rendendo il lavoro in vigna più tollerabile e redditizio.

Le temperature del vigneto sono condizionate anche dall'altitudine; secondo il rapporto del gradiente termico verticale, la temperatura diminuisce di 0.65 °C ogni cento metri. Se si considerano le zone di produzione più calde, come quelle presenti nel sud Italia, la qualità del vino è generalmente legata a una viticoltura condotta intorno ai 600 metri di quota. Nelle regioni settentrionali il clima più fresco permette di coltivare la vite anche ad altitudini più basse, in genere comprese tra 50 e i 500 metri; ci sono poi casi particolari, come l'Alto Adige e la Valle d'Aosta, dove particolari condizioni ambientali, legate soprattutto alle esposizioni e alle escursioni termiche, consentono ai vigneti di raggiungere e superare anche i 1000 metri di quota; oppure regioni più pianeggianti, come la Napa Valley e le Graves del Bordolese, in cui si riescono ad ottenere vini eleganti e complessi.

La vite richiede anche un giusto apporto di umidità. Se questa è eccessiva le muffe trovano un habitat ideale e attaccano le uve ma se è scarsa gli stomi delle foglie si chiudono, trattengono acqua e bloccano la produzione di zucchero. Non è quindi un caso se i vigneti si trovano nei pressi di fiumi, laghi o non lontano dalle coste. L'acqua, infatti, immagazzina calore di giorno e lo cede lentamente di notte, comportandosi dunque come un volano termico, in modo da attenuare le escursioni termiche che in primavera potrebbero essere dannose per le piante. In estate e nel periodo precedente la vendemmia le escursioni sono invece fondamentali perché permettono la concentrazione nella buccia degli acini di sostanze aromatiche con profumi più intensi ed eleganti⁵⁸. Oltre a ragioni più esclusivamente ambientali, i vigneti sorgono spesso lungo le vie d'acqua anche per poter trasportare più agevolmente il vino verso i mercati di destinazione. Ad esempio, quest'ultimo aspetto ha consentito in passato uno sviluppo importante del Porto, del Marsala, dello Sherry e del Madeira che venivano venduti in misura maggiore in Inghilterra⁵⁹.

La vite, così esigente nei confronti delle condizioni climatiche e per quanto non richieda terreni particolarmente fertili, non è indifferente alla natura dei suoli che si differenziano in base alla loro composizione e tessitura. Tra le componenti più diffuse troviamo soprattutto calcare, marne, scisti, galestri e arenarie che combinandosi con argilla, sabbia e limo costituiscono la tessitura del suolo. In genere, le viti che crescono sui suoli calcareo-marnosi conferiscono ai vini colori compatti, profumi intensi e variegati, ricchezza di alcol e una spiccata longevità. Un suolo calcareo-arenaceo dà invece vini poco longevi, dai profumi fini, molto equilibrati in fatto di alcol e di struttura generale. Se i terreni sono per lo più argillosi si ottengono vini più morbidi ma altrettanto complessi, longevi, ricchi in alcol ma soprattutto molto intensi nel colore; al contrario i terreni sabbiosi danno vini meno complessi,

⁵⁸ Dalmasco G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990, pp. 137-145.

⁵⁹ Unwin T., *Storia del vino*, Donzelli Editore, Roma, 1993.

scarichi nel colore e poco longevi. Alcuni terreni presentano composizioni ancora più particolari. In Alsazia, la componente di gneiss arricchisce i profumi dei vini bianchi di sfumature minerali, e il gesso in Champagne, oltre a fungere da importante regolatore idrico, conferisce una spiccata sapidità⁶⁰.

Siccità e temperature fresche, temporali e grandinate, condizionano ogni anno la produzione viticola, alternando annate ricche ad altre con rese quali-quantitative al di sotto delle aspettative. Per garantire una buona qualità, le temperature devono essere temperate, non al di sotto dei 25 °C nel periodo estivo. D'altronde, negli ultimi decenni, il cambiamento climatico ha consentito lo sviluppo della viticoltura anche in regioni più fresche come l'Oregon, la Tasmania e l'Inghilterra e costretto i viticoltori dei vecchi paesi produttori a intervenire nelle scelte agronomiche ed enologiche.

1.2.4 Dall'uva al mosto

Come anticipato, la vendemmia può avere inizio quando maturazione tecnologica, fenolica e aromatica hanno raggiunto un livello soddisfacente, in particolare quando nell'uva sono presenti almeno 20 Kmw (gradi babo), che corrispondono a 13,6% vol nei bianchi⁶¹ e a 12,8% vol nei rossi⁶², nel caso in cui tutti gli zuccheri presenti nell'acino si trasformino in alcol⁶³.

Una volta raccolta, l'uva deve essere trasportata velocemente in cantina, per evitare che comincino i processi fermentativi, sottoposta a diraspatura, così da eliminare i raspi, e successivamente a pigiatura e pressatura. Queste ultime due operazioni sono spesso confuse ma sono in realtà alla base delle differenze tra la vinificazione in rosso e quella in bianco. Con la pigiatura si estrae una prima parte del liquido contenuto nell'acino, nel quale però sono ancora presenti alcuni residui solidi; con la pressatura, invece, si estrae il mosto dal pigiato separando definitivamente le parti liquide da quelle solide. Solo nel caso in cui si vogliono ottenere vini bianchi di maggiore personalità, destinati ad un medio-lungo invecchiamento, la vinificazione viene preceduta da una macerazione pellicolare di qualche ora a una temperatura di circa 8-10 °C, provocando un aumento del volume dell'acqua, che a sua volta causa la rottura delle cellule dell'acino. In generale, comunque, il momento in cui avviene la pressatura distingue nettamente le due vinificazioni. Per i rossi la pressatura si svolge in seguito alla fermentazione, durante la quale avviene la macerazione; per i bianchi, al contrario, ha luogo subito dopo la pigiatura – in alcuni casi può anche sostituirla – per evitare che il mosto resti a contatto con le vinacce dove peraltro sono contenute le sostanze coloranti. A partire da questo presupposto, si può ottenere un vino bianco anche con un vitigno a bacca rossa. Ad esempio, dal pinot nero si possono ottenere diverse tipologie di vino; se si applica la vinificazione con un prolungato contatto del mosto

⁶⁰ Scienza A. (a cura di), *Atlante geologico dei vini d'Italia*, Giunti, Firenze, 2015.

⁶¹ La formula di conversione prevede: $(^{\circ}\text{babo} - 4) \times 0,85 = \% \text{ dell'alcol in volume}$.

⁶² La formula di conversione prevede: $(^{\circ}\text{babo} - 4) \times 0,80 = \% \text{ dell'alcol in volume}$.

⁶³ Navarre C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991, pp. 1-39.

sulle bucce si ottiene un vino rosso, con macerazioni più brevi si producono vini rosati, mentre se si separano le bucce subito dopo la pigiatura il risultato sarà un vino bianco che nella fattispecie è la base con cui vengono prodotti gli champagne⁶⁴.

La composizione del mosto non è sempre perfetta. Prima di passare alle fasi di vinificazione, il mosto viene sottoposto a diversi trattamenti, che permettono di mantenerne o di esaltarne alcune caratteristiche, rendendolo più stabile e di migliorarne la qualità. Nel caso si volessero ottenere dei vini bianchi più limpidi si potrebbero aggiungere gelatina, bentonite, caseina o gel di silice, seguiti da centrifugazioni e da più delicate filtrazioni, mantenendo il mosto a temperature molto basse. Al contrario, nel caso di problemi causati dall'andamento climatico stagionale, si potrebbero effettuare delle vere e proprie correzioni per compensare carenze o accessi di acidi e zuccheri; è pur vero, però, che i produttori che considerano il vino espressione autentica di un territorio e di una annata sono decisamente reticenti all'utilizzo di sostanze che ne comprometterebbero l'autenticità, preferendo piuttosto un prodotto meno complesso e interessante. Ad ogni modo, nel caso di annate particolarmente siccitose, quindi ricche di zuccheri, si potrebbe aggiungere dell'acido tartarico; di fronte ad annate fresche, invece, le soluzioni possono essere la diminuzione degli acidi e/o l'aumento degli zuccheri. Nel primo caso, seppure raro perché gli acidi proteggono il mosto da patologie batteriche e fungine, si interviene con una soluzione diminutiva a base di carbonato di calcio, tartrato neutro o bicarbonato di potassio; volendo agire sugli zuccheri, invece, la legge italiana se da un lato proibisce l'aggiunta di saccarosio, consentita in alcuni paesi dell'Unione Europea dove il clima è in genere più fresco, dall'altro permette di addizionare del mosto concentrato e del mosto concentrato rettificato. Il primo non è altro che un mosto parzialmente disidratato attraverso un'evaporazione sottovuoto, il secondo si ottiene con il passaggio in colonne a scambio anionico e cationico che ne consentono la rettificazione per poi essere concentrato sottovuoto a basse temperature⁶⁵.

Tra tutte le sostanze che possono essere addizionate, l'anidride solforosa è sicuramente quella più conosciuta e dibattuta per gli effetti negativi sulla salute che potrebbe causare se assunta in dosi massicce. Occorre però ricordare che essa si forma spontaneamente grazie all'azione esercitata dai lieviti nel processo di fermentazione ed è perciò naturalmente presente nel vino; l'anidride solforosa ha infatti proprietà antibatteriche e antiossidanti necessarie per evitare un decadimento preventivo ma spesso non è sufficiente per assolvere alle sue funzioni; da qui la necessità di aggiungerne quantità maggiori, che dipendono dal tipo di vitigno e dal vino che si vuole ottenere. Nei bianchi, ad esempio, ne occorrono dosi più elevate perché non essendo praticata la macerazione sulle bucce e mancando quindi i tannini, che tra l'altro hanno proprietà conservative simili a quelle dei solfiti, restano più

⁶⁴ Navarre C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991, pp. 45-48.

⁶⁵ *Ivi*, pp. 101-109.

esposti a problemi ossidativi. Le quantità consentite sono comunque regolamentate per legge, proprio a tutela della salute dei consumatori; per i vini rossi la dose massima è 150 mg/l mentre per i bianchi è 200 mg/l. I vini biologici non vietano l'utilizzo dell'anidride solforosa, proprio perché è un elemento fondamentale per la conservazione del vino, ma ne abbassano le quantità ammesse portando quella dei rossi a 100 mg/l e quella dei bianchi a 150 mg/l⁶⁶. L'azione dei solfiti inoltre permette la chiarificazione del mosto, indebolisce lo sviluppo dei lieviti selvaggi e favorisce al contrario quello dei *saccharomyces*, veri responsabili della trasformazione del mosto in vino. È grazie ai lieviti, dunque, che avviene la fermentazione, trasformando gli zuccheri in energia termica, anidride carbonica e alcol etilico⁶⁷.

La fermentazione alcolica, producendo energia che si libera sotto forma di calore, determina un aumento della temperatura che, se non venisse controllata, rischierebbe di danneggiare la qualità del vino. Questa è la ragione per cui da sempre la fermentazione avviene in locali freschi e, dove possibile, con una discreta ventilazione; infatti, oltre i 37 °C l'azione dei lieviti verrebbe bloccata così come non riuscirebbe ad avviarsi al di sotto dei 10 °C. Oggi la temperatura di cantina viene gestita con sistemi di condizionamento e con fermentatori in acciaio dotati di una doppia parete, all'interno della quale scorre una soluzione termo regolatrice che può raffreddare o riscaldare il mosto a seconda delle necessità e del tipo di vinificazione. Per i vini bianchi la fermentazione è realizzata intorno ai 18-22 °C così da garantire migliori doti di finezza e complessità. Una temperatura di fermentazione più elevata è un fattore che aumenta la dissoluzione delle sostanze presenti nelle bucce, per questo la fermentazione dei vini rossi avviene mediamente tra i 25 e i 30 °C. Il maggior numero di vini rossi è prodotto in genere con una macerazione di circa quindici giorni; per alcuni, particolarmente leggeri e da consumarsi giovani, è ridotta a circa cinque giorni mentre per quelli di lungo invecchiamento la macerazione può arrivare a durare fino trenta giorni⁶⁸.

Durante il processo fermentativo, al di sopra della parte liquida del mosto si forma un cappello, costituito dalle sue parti solide, che deve essere rotto per poter favorire l'estrazione delle sostanze presenti nelle bucce e allo stesso tempo per riequilibrare la temperatura. La rottura del cappello può avvenire con il rimontaggio, con la follatura e col il *délestage*. La prima tecnica consiste nel pompaggio del mosto liquido, prelevato dalla parte inferiore del fermentatore, sul cappello così da riuscire a infrangerlo. La follatura prevede, invece, la pressione meccanica di un pistone ad elica che immergendosi nel mosto rompe il cappello facendolo affondare nel fermentatore. Il *délestage*, infine, utilizzato in genere per la produzione di vini di pregio, consiste nello svuotamento della parte liquida

⁶⁶ Regolamento di esecuzione (UE) n° 203/2012.

⁶⁷ Navarre C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991, pp. 74-84.

⁶⁸ *Ivi*, pp. 133-139.

nel mosto, che viene trasferito in un'altra vasca così dà permettere alle vinacce di depositarsi sul fondo del fermentatore e di comprimersi; solo dopo un paio d'ore la parte liquida può essere ripompata nel fermentatore rompendo il cappello. Nei tre modi descritti si favorisce il ricambio del liquido a contatto con le bucce, si rende omogenea e si ossigena la massa e si ridistribuiscono i lieviti⁶⁹.

Al termine della fermentazione, il mosto si è ormai trasformato in vino e si può procedere con la svinatura, eliminando quindi le fecce di fermentazione e le vinacce che sono inviate in distilleria per la produzione della grappa. Il vino, a questo punto, prima di essere imbottigliato deve subire alcuni trattamenti di stabilizzazione per migliorare il suo equilibrio, primo tra tutti la fermentazione malolattica, che tradizionalmente era riservata ai rossi e oggi anche ai bianchi di una certa importanza. Nella primavera che segue la fine della vinificazione, una volta che le temperature hanno raggiunto i 18-20 °C, alcuni batteri lattici presenti nel vino possono realizzare spontaneamente la fermentazione malolattica se in presenza di un pH non molto basso, di una limitata concentrazione di solforosa oltre che di una gradazione alcolica inferiore ai 15% vol. Sempre più spesso, però, essendo difficile mantenere contemporaneamente queste quattro condizioni, si utilizzano colture selezionate di questi batteri che trasformano una molecola di acido malico in una di acido lattico e una di anidride carbonica, con una conseguente diminuzione dell'acidità del vino che risulta più morbido ed equilibrato⁷⁰.

1.2.5 Maturazione, affinamento, invecchiamento

Dopo la svinatura e prima dell'imbottigliamento, i vini vengono sottoposti a trattamenti stabilizzanti e a un periodo di maturazione che può durare pochi mesi in vasche di acciaio o vetroresina, mantenendo l'integrità dei caratteri originari del vitigno, oppure uno o più anni in botti di legno nel rispetto dei disciplinari di produzione. Dimensione delle botti, tipologia e zona di provenienza del legno, porosità, stagionatura, usura e durata dell'affinamento sono tutti fattori che possono cambiare il profilo sensoriale e organolettico del vino.

La scelta di affinare il vino in botte grande o piccola, che prende il nome di *barrique*, dipende dalla filosofia di produzione che si vuole perseguire in virtù del maggiore o minore contatto del vino con la superficie del legno. Le botti grandi possono avere una capacità fino a 150 ettolitri, mentre quelle piccole possono essere di 228 litri, nella tipologia borgognona, e di 225 litri in quella bordolese. Tradizionalmente, in Italia, per l'affinamento dei vini rossi di un certo prestigio si utilizzavano botti di grandi dimensioni, mentre da ormai qualche decennio sono di uso comune anche le *barrique*, adatte per l'affinamento di alcuni vini bianchi. Il rovere è la tipologia di legno più utilizzata, anche se un tempo si usavano spesso anche il castagno e il ciliegio. La microporosità del legno permette inoltre dei

⁶⁹ Navarre C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991, pp. 125-131.

⁷⁰ *Ivi*, pp. 90-95

lentissimi scambi di ossigeno, che causano variazioni del gusto, del profumo e del colore, che nei vini rossi diventa meno vivace ma più granato mentre nei bianchi acquisisce sfumature più calde e intense. Il legno non si limita a favorire i processi ossidativi solo grazie alla sua porosità ma anche in virtù dello spessore delle doghe, che può raggiungere i 6 centimetri nelle botti grandi e i 2,5 centimetri nelle *barrique*. Un fattore non trascurabile, che incide sull'affinamento del vino in botte e in particolare nelle *barrique*, è la sua usura; se la botte è nuova, definita anche di primo passaggio, il legno può rilasciare fino al 50% delle sostanze contenute al suo interno, che diminuiscono di anno in anno fino a scomparire del tutto. Inoltre, il legno interviene direttamente nell'evoluzione del vino, cedendo tannini gallici ed ellagici che risultano meno duri e astringenti di quelli delle uve. L'affinamento in legno può, dunque, risultare necessario per quei vitigni che per natura sono poveri di tannini ma che comunque sono predisposti per un medio-lungo invecchiamento⁷¹.

Travasi, colmature e scolmature sono comuni pratiche di cantina applicate per migliorare la stabilità del vino. I travasi consistono nello spostamento del vino da un recipiente ad un altro, per separarlo dalle fecce che si depositano sul fondo; il numero e la frequenza sono maggiori per i vini rossi, più ricchi di sostanze estrattive e quindi di fecce che si possono formare. Durante l'affinamento in botte, il volume del vino può inoltre subire delle variazioni a causa dell'assorbimento diretto da parte del legno o per le variazioni della temperatura di cantina, entrando così a contatto con l'ossigeno. Proprio per evitare fenomeni ossidativi, le botti devono sempre restare piene, applicando le colmature in caso di diminuzione del volume oppure le scolmature in caso di fuoriuscita del vino.

Per evitare intorbidimenti, precipitazioni e l'insorgere di agenti patogeni, il vino può subire dei trattamenti di chiarificazione a temperature basse, seguite da accurate filtrazioni, che possono essere le più svariate. Le filtrazioni sgrossanti eliminano le particelle più grossolane, quelle brillantanti separano anche le più piccole e quelle sterilizzanti trattengono i microrganismi, rendendo il vino perfettamente limpido. A volte, però, il produttore sceglie di non sottoporlo ad alcuna filtrazione per lasciare il suo corredo di colori completamente intatto; la presenza di qualche particella in sospensione, infatti, non altera in alcun modo il sapore originale del vino. Le filtrazioni sono dunque dettate per lo più dalla psicologia del consumatore che, come per altri prodotti commestibili, predilige colori brillanti e intensi.

Infine, prima dell'imbottigliamento, il vino è sottoposto a un'ultima addizione di solforosa per scongiurare i fenomeni di ossidazione e garantire la massima stabilità biologica. Solo ora può essere imbottigliato, dove l'ambiente privo di ossigeno ne permette un maggior affinamento. Per alcuni vini di prestigio questa prassi è quasi d'obbligo prima della commercializzazione e ad ogni modo, per goderne

⁷¹ Navarre C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991, pp. 184-189.

al meglio, in alcuni casi è consigliabile la loro apertura non prima di alcuni anni così che possano perfezionarsi nei profumi, nei colori e nella loro struttura generale⁷².

1.3 Il vino nella storia: società e cultura

Il vino ha da sempre accompagnato la storia della civiltà occidentale e in passato, come è noto, è stato considerato veicolo verso il trascendente, sia in senso più strettamente religioso sia esistenziale⁷³. In considerazione dell'analisi tecnica appena descritta, il vino è sì il risultato della trasformazione degli zuccheri in alcol ma complementariamente è una delle tante forme in cui si è declinata la civiltà e per questo si fa specchio della società e della sua cultura.

Nelle popolazioni antiche, il vino si legava al rito e questo aspetto si conservò a lungo, anche nel Medioevo, fino a quando resistettero elementi di cultura e religiosità pagana all'interno di una società che si andava sempre più cristianizzando. Il vino, inoltre, è stata la bevanda per eccellenza fino al XX secolo, poiché la scarsa salubrità dell'acqua in molte zone rappresentava uno dei problemi più gravi dell'approvvigionamento alimentare; il vino, infatti, per il suo moderato contenuto alcolico era più sicuro dal punto di vista igienico, con virtù antisettiche ampiamente riconosciute. A questa funzione, si sovrapponeva il ruolo più propriamente terapeutico che la cultura premoderna assegnava al vino: nelle infermerie monastiche, nelle prime pratiche ospedaliere e nelle abitudini quotidiane della popolazione cittadina e rurale, assumere vino era una sorta di rimedio universale per ogni genere di male. Nei secoli, la cultura del vino si è fortemente ridimensionata, venendo meno gli aspetti rituali, nutrizionali e terapeutici, ma ha pur sempre trovato nuovi canali d'espressione. Ad esempio, con l'industrializzazione del XIX secolo, l'alienazione della classe operaia trovava conforto nel consumo smodato di alcol che diventò quindi un bisogno fisico e psicologico. In questo modo, la produzione e il consumo di vino si differenziarono su base sociale, grazie anche a una conoscenza sempre più accurata dei principi della chimica, che consentì ai ceti più facoltosi di disporre di vini qualitativamente più pregiati e costosi; non è un caso, infatti, che il XIX secolo è definito nella letteratura enologica come il risorgimento del vino italiano e che su queste basi si fonda il ruolo multidisciplinare che oggi lo caratterizza.

1.3.1 Civiltà antiche ed Età Classica

La pratica della viticoltura vanta origini antichissime, tanto che anche l'*Epopoea di Gilgamesh* ne è una testimonianza; Utnapishtim, infatti, l'uomo protetto dal dio Ea e scampato al diluvio universale, distribuiva vino «come se fosse acqua di fiume»⁷⁴ agli operai che costruivano l'arca della salvezza.

⁷² Navarre C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991, pp. 190-213.

⁷³ Donà M., *Filosofia del vino*, Bompiani, Milano, 2007.

⁷⁴ Sanders N.K. (a cura di), *L'Epopoea di Gilgamesh*, Adelphi, Milano, 1999, p. 136.

In Egitto, numerose raffigurazioni del II millennio a.C., mostrano che già a quell'epoca era conosciuto il sistema di coltivazione a pergola⁷⁵ e che il vino era legato ad alti valori spirituali. Bisogna però attendere Erodoto per avere le prime testimonianze scritte sull'uso del vino presso gli antichi Egizi; lo storico sottolinea infatti che esso veniva consumato durante le cerimonie religiose in onore di Osiris, il dio a cui si attribuiva di aver portato il vino e più in generale l'agricoltura alla conoscenza del suo popolo⁷⁶. Dall'Egitto alla civiltà micenea e infine alla Grecia continentale, il vino non solo era usato per le esigenze rituali legate al culto di Dioniso ma rientrava come prodotto base della dieta alimentare; fu per questa ragione, al di là delle credenze religiose, che la Grecia assunse un ruolo chiave nella trasmissione della civiltà del vino. Basta ricordare, infatti, le varietà che, a partire dall'VIII secolo a.C., furono portate in Magna Grecia: le *aminee* tra cui l'aglianico, il greco, il fiano, la falanghina e le *apiane* tra cui i moscati, le malvasie. In Grecia operavano anche veri e propri specialisti, una delle prime forme di sommelier, capaci di stabilire qualità e pregi dei vari tipi di vino, che ad ogni modo erano ancora piuttosto lontani dalla concezione che abbiamo oggi. L'arte del taglio del vino per i Greci era indice di un alto livello di civilizzazione e ricchezza; infatti, il vino puro, che con ogni probabilità aveva un gusto piuttosto sgradevole, era destinato alle classi meno abbienti, che non potevano permettersi di aggiungere spezie, miele e resine; i vini greci, dunque, erano in genere dolci e di alto contenuto alcolico.

Nella civiltà greca l'atteggiamento che contraddistingue il binomio filosofia e vino si allontanò dalla classica visione del culto di Dioniso e assunse sfumature diverse con Socrate, Platone e ancora con Aristotele. Socrate risultava essere molto innovativo nel suo rapporto col vino: l'ebbrezza non era semplice delirio che provocava l'annichilimento dello stato di consapevolezza ma una vera e propria possibilità per le convinzioni più profonde di liberarsi ed esprimersi⁷⁷. Platone propose di considerare il vino anche come una sorta di cartina tornasole dell'incoscienza analizzando l'ebbrezza in quanto tale; non si trattava di biasimarla o lodarla ma di decifrarne la natura. Osservando il comportamento degli ebbri, infatti, è possibile comprendere in che misura sono in grado di farsi travolgere dagli effetti del vino, lasciando trapelare quello che ognuno è davvero⁷⁸. Se per Platone la filosofia doveva rivolgersi essenzialmente alle idee, intese come forme pure, per Aristotele la ricerca filosofica doveva andare in una direzione scientifica, attento alla concretezza e alla specificità di ogni esperienza. Nella sua attenta riflessione sul vino e l'ubriachezza, Aristotele rovesciò completamente il discorso platonico. Il vino non era più considerato come un elemento che portava alla luce verità nascoste, ma piuttosto era

⁷⁵ Le pergole rappresentano le forme di allevamento che con maggior facilità consentono di raggiungere l'equilibrio vegeto-produttivo nei terreni fertili e dotati di buona disponibilità d'acqua; sono costituite da un tronco centrale che si dirama in due tralci paralleli al terreno.

⁷⁶ Erodoto, *Le Storie*, libro II, Garzanti, Milano, 1999.

⁷⁷ Platone, *Simposio*, in *Opere complete*, vol. III, Laterza, Bari, 2001.

⁷⁸ Platone, *Leggi*, in *Opere complete*, vol. VII, Laterza, Bari, 2001.

considerato nella sua accezione più bieca come strumento per allontanare l'uomo dal suo stato di ragione, anticipando quello che oggi è il principio alla base delle nostre legislazioni. Aristotele riteneva, infatti, l'ebbrezza un'aggravante di eventuali reati; se infatti è il vino ad essere la causa che rende involontaria l'azione compiuta, allora ne è l'assunzione volontaria a decretarne la colpa e di conseguenza chi ha commesso il fatto in uno stato di non lucidità dovrebbe essere punito doppiamente⁷⁹.

Nell'antica tradizione romana, il vino riecheggia come segno d'ambiguità e mai assume la solennità avuta per i Greci. Se da un lato è caratterizzato ancora da una dimensione religiosa, dall'altro il mito sottolinea come esso sia fonte di violenza e tragedia⁸⁰. Ad ogni modo è senz'altro Orazio, che non a caso si ispirava alla filosofia greca, ad aver decantato, più di tutti, le lodi spirituali del vino; nelle *Epistole* infatti, il poeta lucano, invitava gli uomini ad abbandonarsi a riti orgiastici, a danzare e a bere in assoluta libertà⁸¹ in risposta alla fugacità del tempo. Quel pessimismo di fondo e il suo famoso *carpe diem* lasciavano spazio ad una malinconia indefinita, quasi una sorta di male di vivere moderno che secondo Orazio poteva essere evinto esclusivamente dal vino e dalla danza. Al contrario, Seneca, massimo rappresentante dello stoicismo latino, preferì capovolgere l'idea di una ricerca smodata del piacere per promuovere una più autentica purificazione dei desideri sensibili; se l'obiettivo dell'uomo è quello di condurre una vita all'insegna del piacere, non si deve «aggiungere un piacere all'altro, ma ridurre i desideri»⁸²; i sensi, infatti, non sono in grado di discernere il bene dal male, l'unico in grado di farlo è la ragione «dato che la ragione segue la natura»⁸³.

Per lungo tempo la viticoltura romana fu piuttosto modesta, eccezione fatta per il sud Italia, dove i Greci avevano lasciato un grande patrimonio ampelografico. I Romani sfruttarono inoltre l'operato degli Etruschi, che si ricordano per essere stati i primi a coltivare le viti maritate agli alberi (pratica ancora presente in alcune aree del nostro paese) e per aver selezionato alcuni vitigni come il trebbiano toscano, il montepulciano e il sangiovese; è dunque probabile che i più antichi vitigni italiani siano il risultato di varietà autoctone e di varietà importate dal vicino Oriente, a testimonianza che i coloni greci non introdussero la viticoltura in Italia ma piuttosto una diversa concezione del vino da intendere anche come un bene da commercializzare.

Nel 146 a.C. la Grecia diventò una Provincia di Roma e per la viticoltura romana iniziò un periodo di grandi successi. In principio, i Romani furono dediti soprattutto a una produzione di quantità, che consentì di espandere il consumo di vino anche alle classi meno abbienti e, perciò, di

⁷⁹ Aristotele, *Problemi*, Bompiani, Milano, 2002.

⁸⁰ Il mito narra che il vino, offerto da Saturno a gente inconsapevole dei suoi possibili effetti, provocò un'immediata ebbrezza i cui segni vennero tuttavia interpretati come i sintomi di una intossicazione. Credendosi avvelenati, i latini causarono la morte del padre di Giano e questi, disperato per l'accaduto, si uccise insieme ai suoi fratelli.

⁸¹ Orazio, *Epistole*, I, 4, 16, Garzanti, Milano, 2006.

⁸² Seneca, *Lettere morali a Lucilio*, libro II, Mondadori, Milano, 2001, p. 59.

⁸³ Seneca, *Lettere morali a Lucilio*, libro VII, Mondadori, Milano, 2001, p. 191.

aumentare le superfici vitate anche nelle pianure a scapito della cerealicoltura⁸⁴. Migliorare la produttività dei vigneti divenne, quindi, uno dei temi più dibattuti tra gli autori che trattavano di agricoltura, come Varrone, Columella, Catone e Palladio. Se fino alla prima metà del I secolo a. C. si riteneva che la Grecia producesse i vini più pregiati, in seguito Plinio il Vecchio afferma che anche quelli italiani avevano iniziato a riscuotere un buon successo⁸⁵, tanto che occupavano almeno i due terzi dell'intera produzione dell'impero. Un altro dato rilevante, lasciatoci da Plinio, riguarda il numero di vitigni coltivati, che si attesterebbe sui novantuno, seppure il numero non corrisponde se confrontato con gli otto di Catone e i cinquantotto di Columella. Ad ogni modo, ciò che risulta più documentato sono le informazioni relative alla qualità dei vini, che vedeva in alto alla classifica cinque vitigni di *aminea*, seguiti da due vitigni rossi di Nomentum (l'attuale Mentana) e infine *dall'apianea*. In genere, i vini romani erano di bassa gradazione alcolica e per questo predisposti a una repentina ossidazione. Per ovviare a questo problema, i vini più pregiati venivano cotti e sottoposti a un lungo periodo di affinamento in anfora, in seguito al quale risultavano densi e acri nel gusto, tanto da dover essere mescolati con almeno il 50% di acqua. Le anfore servivano anche per il trasporto e vennero utilizzate almeno fino al I sec d.C. quando i rapporti con le popolazioni del nord dell'impero, abili nella lavorazione del legno, si fecero più stretti e ne comportarono la dismissione a favore delle botti. Queste non solo permettevano un affinamento migliore rispetto alle anfore ma erano anche decisamente più pratiche per il trasporto, contribuendo allo sviluppo della viticoltura nelle altre province dell'impero.

1.3.2 Cristianesimo e Medioevo

Per le popolazioni greche e latine il vino era oggetto di analisi nella sua concretezza, esaltazione e condanna dionisiaca. Col cristianesimo si superarono tutte queste valenze e il vino divenne espressione di una realtà mistica, simbolo del sacrificio, della vita e della salvezza; non è un caso, quindi, che il primo miracolo compiuto da Gesù, quello in occasione delle nozze di Cana, abbia come oggetto proprio la trasformazione dell'acqua in vino⁸⁶. Ancora più emblematiche, ai fini sacramentali, furono le parole di Gesù proferite durante la sua ultima cena. «Mentre essi mangiavano, Gesù prese il calice e dopo aver reso grazie, lo diede loro dicendo: “bevetene tutti, perché questo è il mio sangue dell'alleanza, versato per molti, in remissione dei peccati. Io vi dico che da ora in poi non berrò più di questo frutto della vite fino al giorno in cui lo berrò nuovo con voi nel regno del padre mio”»⁸⁷. Il vino diventò quindi il più forte simbolo della cristianità, rappresentando da una parte il sacrificio e dall'altra la possibilità di

⁸⁴ Antonaros A., *La grande storia del vino*, Pendragon, Bologna, 2006, pp. 54-77.

⁸⁵ Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, Einaudi, Torino, 1986.

⁸⁶ Giovanni, 2, 1-17.

⁸⁷ Matteo, 26, 26-29.

redenzione. Non solo il vino è la trasfigurazione del sangue di Gesù ma la vite diventa immagine del cristianesimo nel momento in cui fu preannunciato il tradimento di Giuda e il rinnegamento di Pietro: «io sono la vera vite e il Padre mio è il vignaiolo. Ogni tralcio che in me non porta frutto, lo toglie e ogni tralcio che porta frutta, lo pota perché porti frutto; io sono la vite, voi i tralci. Chi rimane in me e io in lui, fa molto frutto, perché senza di me non potete fare nulla. Chi non rimane in me viene gettato via come il tralcio e si secca, e poi lo raccolgono e lo gettano nel fuoco e lo bruciano»⁸⁸. Proprio da questa cena e dall'invito di Gesù a diffondere il suo credo, la vite raggiunse ogni angolo del mondo in cui si celebra l'eucarestia.

L'Impero romano entrò in una crisi profonda nel III secolo d.C. e con esso anche la viticoltura attraversò un periodo buio. L'estensione del latifondo da una parte e la diminuzione della piccola proprietà dall'altra, accompagnati da una carenza sempre maggiore di schiavi furono le ragioni che causarono il crollo della viticoltura. Eppure il vino, grazie soprattutto ai monaci benedettini, riuscì a resistere per assolvere alle esigenze del culto e ai bisogni dei monasteri; questi, ricchi per le donazioni e le eredità ricevute, potevano infatti assicurare ai vigneti le cure di cui necessitavano. A questo proposito, De Blij scrive: «if an early identification with religion promoted viticulture in the ancient world, viticulture's very survival depended on its religious associations during the centuries that followed the fall of the Roman Empire»⁸⁹. Inoltre, il vino rispondeva a scopi alimentari, medicinali e igienici nel momento in cui il cibo era mal conservato e l'acqua contaminata. Nel VI secolo, i Franchi e i Longobardi ristabilirono una certa stabilità politica ma solo grazie a Carlo Magno diventò tale da permettere un ulteriore sviluppo della viticoltura e dei commerci; i primi atti a dimostrazione di questa ripresa furono l'*Editto di Rotari*, del 643, e il *Capitulare de Villis et Curtis*, datato in un periodo compreso tra il 770 e l'813, che rispettivamente proteggeva con delle ammende eventuali danni a carico delle viti e offriva indicazioni utili per la vinificazione.

Nel panorama religioso e filosofico medievale tre sono state le voci più autorevoli che sono emerse nel dibattito intorno al vino: San Benedetto, Sant'Agostino e San Tommaso d'Aquino, tutti critici nei confronti di un suo consumo smodato. Il *fil rouge* di questi secoli è la *moderatio*, intesa come sobrietà dei sensi e ricchezza nello spirito. A questo proposito, emblematici sono i precetti di San Benedetto che rappresentano l'espressione più autentica dell'austerità cristiana, quella della rinuncia volontaria ai piaceri del corpo e altamente raccomandata dai padri della Chiesa; nello specifico era autorizzato un quarto di litro al giorno ad esclusione delle festività o a seguito di lunghe e faticose giornate di lavoro⁹⁰.

Sant'Agostino, in linea con il pensiero medievale, condannava fortemente l'uso smodato del vino, quasi temendolo e così affermava: «L'ubriachezza è lontana da me. Fa, nella tua misericordia che

⁸⁸ Giovanni, 15, 1-7.

⁸⁹ De Blij H.J., *Wine: a Geographic Appreciation*, Rowman & Allenheld, Totowa, 1983, p. 46.

⁹⁰ Quartiroli A.M. (a cura di), *La regola di San Benedetto*, Abbazia di Praglia, Teolo, 2002, p. 271.

non mi si avvicini»⁹¹. Diverso, più naturalmente moderato, anche in virtù dell'epoca cortese in cui visse, è San Tommaso d'Aquino che al vino dedicò diverse riflessioni, quasi riadattando l'atteggiamento analitico di Aristotele. Infatti, perché il sacramento dell'eucarestia possa compiersi, il vino utilizzato deve essere il risultato della fermentazione alcolica: «non può chiamarsi vino se non quel liquido che si sprema dall'uva. Perciò questo sacramento non può essere compiuto con altro pane, né con altro vino: e neppure potrebbe compiersi qualora al pane e al vino fosse aggiunta tanta parte di materia estranea da corrompere la specie»⁹².

1.3.3 Quattrocento e Cinquecento

Durante il XIV secolo grandi cambiamenti economici e sociali portarono alla disgregazione del mondo feudale. Se da un lato la popolazione era aumentata, grazie alle miglorie in campo agricolo e all'aumento delle superfici coltivabili, dall'altro il clima si fece sempre più freddo, tanto da definire questo periodo la piccola età glaciale. A questi due aspetti bisogna aggiungere che l'Europa visse anche delle spaventose carestie ed epidemie, tra cui la peste del 1347 che in soli cinque anni falciò di un terzo l'intera popolazione europea⁹³. Ma furono, soprattutto, la spedizione portoghese a Madera, nel 1419, e la circumnavigazione del globo, nel 1521, a cambiare definitivamente il panorama economico mondiale, provocando importanti ripercussioni anche per la viticoltura che in questi secoli cominciò la sua espansione al di fuori del vecchio mondo.

Il vino, durante il Rinascimento, oltre a mantenere il suo ruolo di sacralità, si attestò anche come bevanda della cultura; i ceti più abbienti, così come accadeva in Età classica, ricominciarono a bere per piacere o in accompagnamento ai pasti; allo stesso tempo, però, accanto a una produzione di maggior qualità, si sviluppò anche un mercato più mediocre per le classi più povere che in questo modo poterono farne uso quotidiano. Inoltre, è interessante notare come nel tempo le zone viticole di maggior prestigio siano cambiate; le tariffe stabilite a Firenze nel 1427 dagli ufficiali del catasto mostrano, infatti, come i vini più apprezzati provenissero dal Valdarno Superiore, in particolare dai comuni di Bucine, Montevarchi e San Giovanni, mentre nella zona del Chianti si produceva soprattutto del vino bianco⁹⁴.

Il rapporto tra civiltà e vino andò incontro a un grande rovesciamento di prospettiva, affrancandosi da un'accezione più tipicamente teologica per approcciarsi a una visione più concreta dove l'uomo recuperava la propria posizione al centro dell'universo. A questo proposito, Donà scrive: «di fatto ci si trova di fronte a una sorta di rinnovato aristotelismo, animato dal uno spirito che consente al vino di emergere scevro di quelle valenze simboliche che, tanto in una certa religiosità pagana, quanto in

⁹¹ Sant'Agostino, *Le confessioni*, X, 31, Rizzoli, Milano, 2007.

⁹² Centi T.S. (a cura di), *Tommaso d'Aquino, Summa contra Gentiles*, Utet, Torino, 1975.

⁹³ Cipolla C.M., *Storia economica dell'Europa pre-industriale*, Il Mulino, Milano, 2009.

⁹⁴ Antonaros A., *La grande storia del vino*, Pendragon, Bologna, 2006, p. 131.

quella teologicamente fondata sulle scritture, ne avevano fatto un simbolo o uno strumento di transustanziazione»⁹⁵. Il binomio civiltà e vino anima numerose opere ma in nessuna trova la sua più alta espressione come nel *Gargantua e Pantagruelle* di Rabelais, in cui l'autore, che era stato anche un monaco, non dedica l'opera ai «bevitori illustrissimi»⁹⁶ ma senza esitazione afferma di sé stesso che «tanto mi farò gloria che di me si dica ch'io abbia speso più in vino che in olio. Per me non è che onore e vanto essere detto e stimato un buon gottiere e un ottimo compagno»⁹⁷. Sono ormai lontani i secoli in cui il vino assolveva esclusivamente alle funzioni liturgiche e così iniziò ad acquisire una particolare aurea di prestigio in cui la ricerca del piacere non doveva necessariamente essere considerata una condanna.

1.3.4 Tra Sei e Settecento

Alle soglie del Seicento il vino era generalmente migliorato in qualità e, per quanto iniziò a distinguersi un suo consumo più elitario, continuava ad avere una diffusa funzione alimentare. Inoltre, in seguito alla scoperta delle Americhe, sul mercato si affacciarono i suoi primi concorrenti, tra cui rum, caffè, tè, cioccolato a cui si aggiunsero cognac e whiskey, tutti destinati alle classi sociali più abbienti. Il Seicento, ad ogni modo, è ricordato come il secolo che introdusse i primi grandi cambiamenti in termini di conservazione che consentirono conseguentemente un aumento della qualità, fondamentale ora che i trasporti avvenivano quasi a livello globale.

In generale, un'attenzione maggiore nei processi agronomici ed enologici, consentirono di ottenere vini più alcolici e ricchi di tannini, elementi che favoriscono naturalmente una migliore conservazione. Tra le innovazioni più interessanti si deve ricordare l'uso dello zolfo per pulire l'interno delle botti, evitando in questo modo che il vino potesse andare incontro a inacidimento. Inoltre, si iniziarono a produrre bottiglie di vetro più spesse e resistenti che, con il tappo in sughero, rappresentarono una scoperta rivoluzionaria in quanto agevolarono lo stoccaggio nei locali di deposito, le movimentazioni finalizzate al trasporto e infine migliorarono la salubrità del vino. Il vetro di queste nuove bottiglie, prodotte inizialmente solo in Inghilterra, era composto da cenere di felce e sabbia di silice, con un'alta componente ferruginosa che in seguito alla cottura donava un colore verde scuro, perfetto per oscurare il vino dalla luce diretta.

Proprio in virtù di queste scoperte, tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo, Dom Pérignon poté avviare un processo di miglioramento agronomico per i vitigni che tutt'ora vengono utilizzati nella produzione dello champagne. Cantiniere dell'abbazia di Hautvillers fra il 1668 e il 1715, Pérignon riorganizzò i vigneti in coltura specializzata e fece delle selezioni di pinot nero, vitigno che ben si adatta alle latitudini settentrionali del nord della Francia. L'uva veniva pressata velocemente, per evitare un

⁹⁵ Donà M., *Filosofia del vino*, Bompiani, Milano, 2007.

⁹⁶ Rabelais F., *Gargantua e Pantagruelle*, Einaudi, Torino, 1993, p. 7.

⁹⁷ *Ivi*, p. 9.

contatto prolungato del mosto sulle vinacce, ottenendo così un vino bianco non frizzante che veniva esportato d'inverno, ancora in botte, oltre Manica dove trovava il suo mercato nell'aristocrazia inglese. Il vino veniva successivamente imbottigliato, secondo una moda diffusa all'epoca, nelle cantine dei mercanti o direttamente presso le abitazioni dei nobili, e in primavera, contro ogni previsione, acquisiva una spiccata effervescenza⁹⁸. L'abbassamento della temperatura alla fine dell'autunno, infatti, blocca la fermentazione naturale, quando è ancora alto il livello zuccherino, che riprende in seguito all'aumento della temperatura. Se questa seconda fermentazione avviene in bottiglie di vetro ben chiuse con un tappo in sughero, l'anidride carbonica liberata non si disperde nell'ambiente ma crea questa particolare effervescenza che tanto affascinò l'alta società inglese. In questo modo del tutto casuale era nato lo champagne, che nei secoli successivi venne comunque perfezionato per arrivare a essere il prodotto che conosciamo oggi⁹⁹.

Dunque, in virtù del miglioramento qualitativo cui andò incontro il vino, si spiega da una parte l'istituzione di accademie, che avevano come scopo quello di avviare un dibattito scientifico sulle tecniche agronomiche ed enologiche, e dall'altra la nascita e lo sviluppo di una conoscenza sensibile legata alla degustazione. Nel primo caso, occorre far riferimento all'Accademia dei Georgofili, fondata nel 1753 a Firenze, che all'epoca si dedicava soprattutto al principio della fermentazione¹⁰⁰. Nel secondo caso bisogna citare De Condillac, convinto sostenitore che il vino potesse stimolare il pensiero e che il piacere dovesse essere innalzato a linea guida per una gnoseologia del sensismo; infatti «quanti sono i bisogni, tanti sono i nostri godimenti, e quanti sono i gradi del bisogno, tanti i gradi del godimento: ecco il germe di tutto quello che noi siamo, la fonte della nostra infelicità o della nostra felicità»¹⁰¹. Il piacere sarà dunque tanto più fine quanto più grande sarà il ventaglio delle sensazioni e quanto più si sapranno riconoscere le loro sfumature durante l'atto sensitivo. Per certi aspetti De Condillac sembra, quindi, teorizzare il principio che sta alla base della degustazione, dove il vino è sottoposto e tre diversi gradi di giudizio sensibile: quello visivo, olfattivo e infine gustativo.

1.3.5 Ottocento: il secolo della tecnica e dell'evasione

Nella storia della viticoltura, il XIX secolo si distingue per tre ragioni principali. Innanzitutto si affinarono le tecniche di vinificazione, giunsero in seguito alcune nuove e temibili patologie e infine si iniziò a promuovere il vino a livello internazionale. L'espansione della rete ferroviaria, in questo senso, agevolò la commercializzazione del vino, allargandone il consumo anche lontano dal luogo di produzione; inoltre, per favorirne una migliore conoscenza nel 1862 venne organizzata a Londra la prima

⁹⁸ Wolikow C., Wolikow S., *Champagne! histoire inattendue*, Les Éditions de l'Atelier, Ivry-sur-Seine, 2012.

⁹⁹ Guy K. M., *When champagne became French: wine and the making of a national identity*, JHU Press, Baltimore, 2007.

¹⁰⁰ Nel 1785-1786, l'Accademia dei Georgofili bandì un concorso sulla "teoria fisica della fermentazione vinosa appoggiata sull'esperienza", vinto da Fabbroni, i cui studi furono utili a Pasteur per le sue ricerche.

¹⁰¹ De Condillac È., *Trattato delle sensazioni*, Laterza, Bari, 1970, p. 224.

esposizione universale dedicata, a cui aderirono ventinovemila espositori e dove l'Italia, appena unificata, poté presentare i propri vini.

Ad ogni modo, è soprattutto sul fronte delle ampelopatie che il XIX secolo viene ricordato. Nel 1845, in una serra di Londra venne scoperta una nuova patologia che due anni più tardi si scoprì essere *P oidium tuckeri*, più comunemente definito oidio, importato dall'America del Nord con delle viti americane. Una ventina di anni dopo, nel 1867, si scoprì in Provenza un altro terribile insetto, la *phylloxera vastatrix* o fillossera della vite, anch'esso entrato in Europa dall'America verso il 1863 nel quadro delle piantagioni sperimentali resistenti all'oidio. Sempre dall'America, terza in ordine cronologico, arrivò la *plasmopara viticola*, la peronospora, scoperta nel 1878 nel sud-ovest della Francia.

Per quanto riguarda l'oidio, prima che si scoprisse nello zolfo il rimedio più efficace, e che esso entrasse nella pratica della viticoltura ordinaria, si succedettero anni disastrosi, che sembrarono preludere al tramonto della viticoltura. Anche la peronospora per oltre un decennio causò danni gravissimi, fino a quando, nel 1885, Millardet consigliò di utilizzare una miscela di solfato di rame e calce, la cosiddetta poltiglia bordolese. Ma è la fillossera che nel giro di due decenni, dal 1870 al 1890, colpì praticamente tutta Europa causando danni senza precedenti; in Italia fu subito vietato l'ingresso di piante e concimi provenienti dall'estero mentre in Francia si verificò una massiccia distruzione dei vigneti. Chiamata a sopperire alla crescente domanda del mercato, l'Italia poté così approfittare della crisi francese con una produzione vinicola maggiore e naturalmente a prezzi più elevati. La precoce diffusione della fillossera in Francia, infatti, «comportò un immediato aumento della domanda di vino, per lo più da taglio, di produzione italiana sul mercato francese. Tale pressione portò alla fulminea espansione delle superfici vitate, in particolare nelle regioni del Sud Italia, Puglia e Sicilia *in primis*, a scapito soprattutto dei grandi spazi ivi dedicati alla cerealicoltura. Clamorosa, sotto questo aspetto, la crescita della superficie vitata pugliese, con il passaggio dai 90 mila ettari del 1870 ai 320 mila di fine secolo, ottenuta anche grazie alla partecipazione diretta di impresari francesi, attivi tanto nel settore della produzione primaria quanto in quello della trasformazione. E pressoché analoghi furono i risultati del fenomeno in Sicilia, con la messa a coltura di 180 mila nuovi ettari di vigneto nel corso degli ultimi due-tre decenni del secolo. Così, se nel 1871 le esportazioni di vino italiano ammontavano a circa 250 mila ettolitri, il 14% dei quali diretti verso la Francia, nel 1887 queste avevano raggiunto la cifra record di 3,6 milioni di ettolitri, di cui il 78% orientato verso il mercato transalpino»¹⁰².

Per far fronte all'epidemia, si sperimentarono svariate cure, ma senza risultati, e nel frattempo il vino cominciò a diventare da una parte, un lusso per pochi, e dall'altra, vittima delle prime sofisticazioni. Nella lotta contro la fillossera le iniziative più consolidate facevano capo a chi sosteneva un uso massiccio

¹⁰² Bonardi L., *Espace et production vitivinicoles en Italie depuis l'unification italienne jusqu'à aujourd'hui. Tendances et étapes principales*, Territoires du Vin, n° 6, 2015.

della chimica con il solfuro di carbonio e il solfocarbonato di potassio e chi invece difendeva un intervento su base fisiologica andando ad innestare i vitigni europei sulle radici americane, che erano immuni al parassita. Proprio questa seconda proposta fu quella vincente in occasione del congresso internazionale sulla fillossera, che ebbe luogo a Bordeaux nel 1881, e fu così che nei decenni successivi tutto il vigneto europeo dovette essere espantato e poi ripiantato, con conseguenze importanti sulla geografia del paesaggio viticolo.

In generale, è possibile comunque affermare che il contesto agricolo in cui versava l'Italia dell'Ottocento non favoriva una viticoltura di qualità, in quanto le tecniche colturali erano rimaste le stesse da secoli, mancavano capitali di investimento e i vini prodotti erano destinati soprattutto a un consumo locale. Inoltre, la viticoltura presentava importanti differenze regionali, dovute all'eterogeneità morfologica e climatica del territorio, alla presenza di modelli di conduzione diversi ma anche alla divisione politica che aveva caratterizzato la storia italiana fin dalle sue origini.

In virtù della grande espansione della coltura cerealicola che si era sviluppata durante il XVIII secolo e la prima metà del XIX, il vigneto italiano era piantato, salvo rare eccezioni, in coltura promiscua. Questo modo di gestione del vigneto rappresentava, d'altronde, ancora nel 1909, più del 50% della produzione nazionale, malgrado le considerevoli trasformazioni degli ultimi decenni del XIX secolo. La presenza contemporanea del vigneto associato ad altre colture, in particolare i cereali, si era diffusa ampiamente malgrado le differenze proprie a ciascun territorio e in alcuni casi anche in condizioni climatiche sfavorevoli.

È importante notare, ad ogni modo, che in alcune regioni si erano sviluppate delle forme di viticoltura moderna già nel corso della seconda metà del XVIII secolo e che cinquant'anni più tardi le leggi napoleoniche relative all'alienazione dei beni della chiesa ne avevano favorito lo sviluppo permettendo alla borghesia e all'aristocrazia di acquisire vaste proprietà. Così, ad esempio, già dal XIX secolo in certi territori del Piemonte o della Toscana era già possibile osservare degli esempi piuttosto vasti di viticoltura specializzata, detta alla francese, che generavano delle considerevoli esportazioni in direzione soprattutto di Svizzera, Germania e Austria. In ogni caso, è l'affermazione dei vini liquorosi ad aver preceduto il successo dei vini rossi: il vermouth a Torino, il vin santo in Toscana ma anche il Marsala in Sicilia. In considerazione di queste premesse, non è dunque sorprendente se in queste regioni, proprio nel XIX secolo, siano nati i vini più prestigiosi d'Italia; durante gli anni 1830-1840 fu la volta del Barolo, nel 1872 del Chianti e nel 1888 del Brunello di Montalcino.

L'evoluzione delle pratiche enologiche in Italia cominciò infatti a progredire grazie anche alle scuole di viticoltura ed enologia che furono fondate in questi anni. Le prime, nel 1872, ad Asti e Gattinara, la seconda, nel 1876, a Conegliano, tutte con l'obiettivo dichiarato di formare i futuri tecnici del settore, di promuovere le nuove tendenze e di portare il vino italiano a livello e fama internazionali.

Infatti, «secondo uno schema storico che si ripete frequentemente nel campo dello sviluppo tecnico-scientifico, anche la ricerca di soluzioni al problema delle malattie contribuì significativamente all'ampliamento delle conoscenze sulla vite e sul vino. Tali avanzamenti e la loro divulgazione tramite congressi e pubblicazioni, per opera dei centri di ricerca, delle scuole di viticoltura e delle cattedre ambulanti, risulteranno uno dei fattori cardine dell'evoluzione, qualitativa e quantitativa, della viticoltura italiana tardo-ottocentesca¹⁰³».

Durante tutto il XIX secolo ci fu un consistente aumento del consumo di vino, causando diffusi problemi di alcolismo tra le classi sociali meno abbienti. Proprio l'aristocrazia e la borghesia cominciarono, dunque, a considerare inopportuno il consumo smodato di bevande alcoliche, che dovevano essere assunte in modo moderato e non in pubblico. Al contrario, per i ceti più modesti, l'alcol da una parte era diventato un simbolo di appartenenza di classe – si beveva infatti insieme e nelle osterie – dall'altra non poteva che essere un modo per evadere da una condizione psicologica pressante, a causa delle loro precarie condizioni di vita, diventando quindi una sorta di necessità morale e psicologica¹⁰⁴. A questo proposito, nel 1857, in Francia, usciva una raccolta lirica che ben riuscì a descrivere questo fenomeno. Si trattava de *Les fleurs du mal* e il suo autore, Charles Baudelaire, rappresenta il punto di passaggio tra il Romanticismo e il Decadentismo. Il vino, in questa prospettiva, diventava una forma di ribellione al perbenismo, all'ipocrisia e alla decadenza morale di cui era intrisa la società. Per Baudelaire, il vino diventava un rifugio necessario per «affogare il rancore e cullar l'indolenza»¹⁰⁵ e soprattutto per dimenticare la condizione di sfruttamento nella quale viveva l'uomo. La vera novità, nelle pagine di Baudelaire, è che il vino parla in prima persona divenendo l'emblema di una vera e propria filosofia di vita: la «vegetale ambrosia»¹⁰⁶ conduce a un'altra realtà, una realtà dove agli uomini è donata una gioia gratuita, non strumentale e per questo estremamente desiderabile.

1.3.6 Il Novecento

Con la fine del XIX secolo, la viticoltura si trasformò in modo radicale grazie alle migliori conoscenze tecniche in campo agronomico ed enologico; eppure i primi cinquant'anni del XX secolo furono estremamente difficoltosi per la viticoltura: guerre e crisi economiche si alternarono senza tregua e si dovette aspettare la fine della Seconda Guerra Mondiale perché la viticoltura potesse nuovamente ridecollare.

La crisi agraria europea, dovuta alla messa a cultura delle nuove terre in America, all'abbassamento dei prezzi dei trasporti transoceanici e quindi alla concorrenza del grano americano,

¹⁰³ Bonardi L., *Espace et production vitivinicoles en Italie depuis l'unification italienne jusqu'à aujourd'hui. Tendances et étapes principales*, Territoires du Vin, n° 6, 2015.

¹⁰⁴ Lachiver M., *Vin, vignes et vignerons: histoire du vignoble français*, Fayard, Paris, 1988, p. 330.

¹⁰⁵ Baudelaire C., *I fiori del male*, Garzanti, Milano, 1995, p. 150.

¹⁰⁶ *Ivi*, p. 149.

aveva cominciato a far sentire i suoi primi effetti in Italia fin dal 1880, per poi dilagare nei decenni successivi. Inoltre, crebbero considerevolmente i movimenti migratori verso le aree industriali e, verso l'estero, l'esportazione netta di risorse umane tra l'inizio dell'Ottocento e la fine della Prima Guerra Mondiale fu dell'ordine di 50 milioni di persone, su una popolazione che si attestava sui 188 milioni¹⁰⁷. Non bastò la crisi delle campagne europee per determinare dei tassi di emigrazione così alti, occorre fare riferimento anche all'accelerazione della crescita demografica, con l'avvio della transizione demografica¹⁰⁸, alla capacità di attrazione del settore industriale e non da ultimo ai primi fenomeni di globalizzazione economica.

Date le gravi condizioni in cui versava l'agricoltura italiana, la richiesta di una politica tariffaria protezionista si fece pressante da più parti. Nel contempo il numero e il peso politico degli agrari, grazie alla riforma elettorale¹⁰⁹, era fortemente diminuito rispetto al ventennio precedente, a favore soprattutto dei ceti professionali. Alla crisi agraria che colpì prima gli affittuari, per la diminuzione dei prezzi, poi i proprietari per quella degli affitti, si reagì in modo diverso. Al Nord si diffondeva l'opinione favorevole all'introduzione di un dazio doganale sul grano, così da frenare la diminuzione dei prezzi, degli affitti; mentre al Sud la crisi fu affrontata mediante un'ampia conversione delle colture in modo da diminuire la cerealicoltura ed estendere vigneti e agrumeti¹¹⁰. Questa scelta poteva sembrare lungimirante in considerazione del fatto che gli impianti di vite non erano ancora stati attaccati dalla fillossera, né si pensava che potesse accadere; si credeva, infatti, che il Mediterraneo fungesse da barriera naturale e i coltivatori erano sicuri che le loro uve potessero resistere all'epidemia che stava investendo la Francia e che iniziava a diffondersi nel Nord Italia. Dunque, la Puglia e la Sicilia, come già sottolineato, erano diventati il serbatoio della produzione vinicola per l'intera Europa, andando a sostituire la Francia che in questi anni vide diminuire enormemente la propria produzione. Ma ben presto la fillossera arrivò anche nel sud Italia, che si mostrò totalmente impreparato, mentre la Francia, nel frattempo, aveva iniziato a sostituire i vecchi impianti con quelli su piede americano, riprendendo gradualmente la produzione del passato. La concomitanza di diversi fattori, quali il diffondersi delle infezioni fillosseriche, il crollo dei prezzi in seguito al termine del trattato italo-francese, l'incertezza sui nuovi sbocchi commerciali capaci di assicurare i profitti di un tempo e la necessità di investire rilevanti capitali nella ricostruzione dei vigneti con portinnesti americani, contribuirono tutti in modo determinante alla scelta di abbandonare

¹⁰⁷ D'Angiolini P., *L'Italia al termine della crisi agraria della fine del secolo XIX*, Nuova Rivista Storica, vol. 53, 1969, pp. 323-365.

¹⁰⁸ La transizione demografica segna il passaggio da un regime demografico tradizionale, caratterizzato da alta natalità e alta mortalità, a uno moderno dove a bassi tassi di natalità corrispondono contenuti tassi di mortalità con un conseguente aumento dell'incremento naturale.

¹⁰⁹ La legge fu approvata dal IV governo Depretis nel 1882. Il suffragio restava riservato esclusivamente ai maschi che avessero compiuto il ventunesimo anno di età; avrebbe potuto votare solo chi avesse esibito la licenza del biennio elementare indipendentemente dal reddito. Tuttavia chi avesse esibito un diverso certificato o non ne avesse avuto alcuno, avrebbe potuto votare dimostrando di aver dichiarato allo Stato un reddito di almeno 19,80 lire.

¹¹⁰ Romeo R., *Risorgimento e capitalismo*, Laterza, Bari, 1998, p. 156.

definitivamente o parzialmente la coltura della vite, per far fronte alla crisi di sovrapproduzione e sviluppare un nuovo processo di trasformazione colturale, che favorisse i seminativi o altre tipologie di arboricoltura. La conseguente caduta della domanda interna e la flessione del commercio estero portarono i prezzi del vino a diminuire ulteriormente e nel frattempo scoppiò la Prima Guerra Mondiale, che sottrasse un enorme forza lavoro alla viticoltura e all'agricoltura in genere. In seguito, nel periodo compreso tra il 1926 e il 1936, proprio in risposta alla crisi di sovrapproduzione e per tutelarsi dai fenomeni speculativi, che dopo la crisi del 1929 si erano fatti più gravi, si sviluppò il fenomeno delle cantine sociali, che si diffusero soprattutto in Emilia, Piemonte e Veneto. Inoltre, sempre in questi anni, dilagarono i vini contraffatti con l'utilizzo di uva passa, importata soprattutto dalla Grecia e dalla Turchia, oppure addizionando del saccarosio; la legge del 1904, promulgata dal governo Zanardelli, non aveva sortito gli effetti desiderati, seppure vietava le sofisticazioni e definiva precisamente che il vino era il prodotto della fermentazione alcolica di mosti ricavati esclusivamente da uve fresche o leggermente passite, con o senza la presenza delle vinacce.

Durante il fascismo, il vino si trasformò soprattutto in prodotto folcloristico, da promuovere e incoraggiare in occasione delle feste di paese, ma i pochi interventi promossi non furono in alcun modo risolutivi, risultando come dei palliativi per una crisi di sovrapproduzione che era diventata ormai cronica. Per giunta, nel 1925, il governo fascista lanciò la battaglia del grano, per raggiungere l'autosufficienza produttiva, e gli agricoltori furono così incentivati verso tale produzione, grazie ai cospicui premi in denaro elargiti dai concorsi provinciali.

Nel secondo dopoguerra e in particolare durante gli anni del boom economico, l'agricoltura italiana ha attraversato un momento di profonda crisi. La situazione socio-economica incoraggiava un massiccio fenomeno migratorio verso i nuovi centri industriali, causando allo stesso tempo un consistente spopolamento delle campagne – da parte dei mezzadri e dei coltivatori diretti – e un forte impoverimento colturale determinato dall'abbandono degli spazi rurali e delle pratiche tradizionali. Neppure l'accordo sulla tregua mezzadrile del 1947, legiferato due anni dopo¹¹¹, né la legge del 1964¹¹², che vietava di stipulare nuovi contratti, riuscirono a invertire questa tendenza, così nel corso degli anni Sessanta l'esperienza mezzadrile volse al termine.

Proprio in questo contesto, tuttavia, si posero le basi per una concezione del tutto rinnovata delle pratiche agricole e, nello specifico, delle pratiche associate alla coltivazione della vite, divenuta oggi coltura di riferimento in molti territori agricoli italiani. Gli anni Sessanta rappresentano, dunque, uno spartiacque importante, durante il quale i proprietari terrieri abbandonarono un sistema di gestione arcaica, obsoleto e per nulla remunerativo, per approcciarsi a un *modus operandi* più vicino alle moderne

¹¹¹ G.U., n° 153, 7 luglio 1949.

¹¹² G.U., n° 233, 22 settembre 1964.

logiche imprenditoriali. Nel 1963, in soccorso dei vecchi e nuovi agricoltori¹¹³ arrivò la promulgazione del Decreto Legge sulla Denominazione di Origine Controllata¹¹⁴ con un ritardo di quasi trent'anni rispetto all'omonima legge francese¹¹⁵. Contemporaneamente alla legge sulle D.O.C., arrivarono anche i contributi per la rinascita dell'agricoltura italiana. Il FEOGA¹¹⁶ cominciò a finanziare con le casse della Comunità Europea numerosi progetti per l'impianto di nuovi vigneti; grazie quindi a questi contributi, oltre a quelli dei Piani verde 1 e 2¹¹⁷, e ai grossi sacrifici personali dei produttori, si poté procedere alla radicale trasformazione del paesaggio vitato, soprattutto eliminando i vigneti in coltura promiscua che lasciarono definitivamente il posto a quelli specializzati. Se, dunque, con la fine degli anni Sessanta le tecniche agronomiche risultavano già sufficientemente all'avanguardia, durante gli anni Settanta iniziarono a migliorare anche i processi enologici, grazie soprattutto alla regolazione delle temperature di fermentazione e a una maggior igiene di cantina. Queste radicali trasformazioni ebbero luogo innanzitutto in Toscana e in Friuli, laddove già nel Settecento e nell'Ottocento si erano sviluppate forme di viticoltura avanzata, dette alla "francese", per via dell'influenza esercitata dalla Borgogna e dal Bordolese sulla produzione e la commercializzazione dei vini¹¹⁸. In Toscana, Piero Antinori, erede di una delle famiglie aristocratiche più illustri di Firenze, si avvale dell'ausilio di Émile Peynaud e di Giacomo Tachis, entrambi orientati alla tradizione di Bordeaux e a un concetto di gusto che da lì a poco sarebbe stato definito come internazionale. In Friuli, Mario Schiopetto, pioniere della viticoltura del Collio, dettò lo stile per i vini bianchi, prendendo a modello l'enologia tedesca e gli insegnamenti di Müller-Späth, che nel 1977 introdusse l'iperossigenazione del mosto, così da avere vini più stabili e altrettanto espressivi.

Durante gli anni Ottanta, i viticoltori, sicuri delle tecniche enologiche acquisite, iniziarono a conquistare i mercati esteri, trovando un naturale approdo nella ristorazione italiana, ampiamente diffusa nei paesi in cui la nostra emigrazione era stata massiccia; Stati Uniti, Germania e Svizzera diventarono il bacino di riferimento per l'export, dimostrandosi decisivi per un'espansione commerciale che nei decenni successivi divenne globale. Questi sono anche gli anni in cui si affermò il giornalismo di settore con le firme di Robert Parker e James Suckling che, con i loro punteggi, iniziarono a orientare la produzione verso uno standard che negli anni Novanta sarebbe poi diventato globalizzato. Gli anni Ottanta furono anche testimoni di uno dei momenti più bui per la viticoltura italiana. Nel 1986, la

¹¹³ Alcuni ex mezzadri preferirono non abbandonare le campagne e con ingenti sforzi economici acquistarono i poderi nei quali avevano sempre lavorato.

¹¹⁴ D.P.R., n° 930, 12 luglio 1963.

¹¹⁵ L'*Institut National des Appellations d'Origine* viene fondato con il decreto legge del 30 luglio 1935.

¹¹⁶ Il FEOGA (Fondo europeo agricolo di Orientamento e Garanzia) fu istituito dal Reg. CEE n° 25/1962 e fu operativo dal 1964.

¹¹⁷ Politiche agro-ambientali e rurali, i cui scopi erano: promuovere livelli più alti di produttività; raggiungere il pieno impiego; incrementare i redditi agricoli e conseguentemente le capacità di consumo, risparmio e investimento degli agricoltori; migliorare le condizioni di vita nelle aree rurali; favorire la ristrutturazione e l'innovazione delle aziende agrarie come era stato fatto negli altri paesi europei e infine riorganizzare i mercati agricoli.

¹¹⁸ Bonardi L., *Espace et production vitivinicole en Italie depuis l'unification italienne jusqu'à aujourd'hui. Tendances et étapes principales*, Territoires du Vin, n° 6, 2015.

tragedia del vino al metanolo, che causò la morte di ventitré persone, sancì uno spartiacque importante per il futuro della nostra enologia, che, ciononostante, riuscì a risollevarsi grazie a una nuova spinta propulsiva. Il vino andò infatti incontro a una radicale trasformazione della sua struttura qualitativa e del suo ruolo sociale: se storicamente era stato considerato alla stregua di un prodotto alimentare da consumare in grandi quantità, in questi anni la società italiana cominciò a cambiare i propri usi e consumi, dettati da una nuova coscienza ambientale e da disponibilità economiche maggiori. In questo contesto, il vino si caricò di nuovi o riscoperti significati, tanto da diventare simbolo e veicolo per la rinascita di interi territori. Inoltre, il Ministero dell'Agricoltura avviò alcune iniziative a sostegno dei viticoltori sul piano comunicativo, rivolte soprattutto ai mercati esteri, e riorganizzò il Servizio Repressione Frodi, introducendo controlli sulla qualità, grazie soprattutto all'introduzione della risonanza magnetica nucleare, che permette di ottenere informazioni dettagliate sulla struttura molecolare del vino.

In poco più di vent'anni il panorama viticolo italiano cambiò completamente. Gli anni Novanta sancirono la definitiva affermazione del vino italiano nel mondo, il Brunello di Montalcino diventò il simbolo di questo straordinario successo e i viticoltori, che in alcuni casi si erano trasformati in imprenditori, iniziarono a comprendere che, per commercializzare il vino, occorreva catturare l'attenzione dei consumatori sui luoghi di origine. Si creò così una nuova centralità intorno alla campagna: i territori, che in passato erano stati oggetto di interventi finalizzati a più facili e immediati profitti, si ritrovarono al centro di nuove politiche di valorizzazione. Il vino, infine, si riscoprì come elemento fondante della nostra cultura e, più di ogni altro prodotto agricolo, come strumento sensoriale di conoscenza geografica e storica.

Oggi il vino e la gastronomia sono diventati un fenomeno sociale, contribuendo a creare un'immagine della tradizione contadina che si fa specchio di una "vita bucolica" in sintonia con i paesaggi-giardino quali sono i territori in cui la viticoltura è praticata. I vini di qualità, che in alcuni casi sono diventati anche prodotti di lusso, necessitano di un paesaggio altrettanto ricco di fascino, ben conservato e integro da un punto di vista ambientale.

Sul fronte della ricezione, celebri architetti, tra cui Mario Botta e Renzo Piano, hanno progettato cantine che oltre a luogo di lavoro sono diventate delle vere e proprie cattedrali e *showroom*. Come sostiene Filiputti, «la cantina è forse ormai anche più comunicativa della pubblicità: essa, infatti, condensa in sé tutti gli aspetti intrinseci del vino, vera e propria etichetta tridimensionale. L'intuizione è stata di riuscire a creare attorno al vino un dibattito interdisciplinare utilizzando la cantina come uno scrigno capace di divulgare la cultura del vino in tutti i suoi aspetti e associarla al concetto di bello, per coinvolgere il dibattito delle arti applicate, per creare un luogo di scambio sociale e di aggregazione, per illustrare la cultura tecnologica specifica di una società»¹¹⁹. La cantina in questo senso diventa una *località centrale*, il

¹¹⁹ Pedrotti L., *Cantine. Nuove Architetture*, in Filiputti W. (a cura di), *Storia moderna del vino*, Skira, Milano, 2016, p. 362

simbolo concreto di un mondo globalizzato, che attraverso una nuova forza centripeta, attrae i visitatori verso una dimensione locale.

Se nei secoli il vino è stato il riflesso naturale di un certo modo di guardare al mondo, non è dunque paradossale considerarlo come un vero e proprio veicolo di cultura. Da sempre, infatti, attraverso il vino si è potuto comprendere come gli uomini interagissero con l'ambiente circostante e come da esso cercassero di trarre un'esperienza profittevole. Il vino, quindi, nella sua più ampia accezione può essere pienamente considerato un artefatto, in quanto è un'entità non presente in natura ma prodotta dall'uomo. A questo proposito, può essere utile considerare la definizione che Dawkins fece del concetto di meme¹²⁰. Il suo ragionamento parte dalla considerazione che la specie umana, grazie alle caratteristiche biologiche della mente, è stata in grado di formare un sistema ereditario d'informazione di tipo culturale; diverso, quindi, da quello genetico. In questo sistema il termine meme indica proprio questo "replicare per imitazione" e il vino può essere considerato un veicolo culturale proprio perché attraverso sé stesso ha fornito informazioni più ampie sulle culture che ha attraversato. Pertanto, gli artefatti sono legati ai valori, alle norme di comportamento e alle conoscenze della cultura: il vino, dunque, trova il suo significato in relazione ad una specifica società e, quando questa muta, si adatta al nuovo contesto, diventandone parte integrante. In base a queste considerazioni, gli oggetti risultano chiaramente ricchi di significato e acquisiscono importanza perché connessi all'identità degli uomini¹²¹. Produrre e possedere oggetti, tra cui il vino, pone il problema dei diversi tipi di materialismo che possono entrare in gioco nella relazione tra l'individuo e l'oggetto in questione. Il vino può, infatti, facilitare l'espressione di sé stessi, definire le relazioni sociali, può essere considerato come simbolo di status e modello di ruolo¹²². In base a queste funzioni e a come l'individuo le recepisce, prendono forma i due tipi di materialismo e quindi il rapporto che l'uomo riesce a instaurare con il vino: uno terminale, l'altro strumentale o dotato di senso. Il primo è connesso ad una modalità di consumo degli oggetti basata unicamente sulla necessità di possedere un numero sempre maggiore di cose; in questo caso si comprano oggetti non in base a una reale necessità o a un effettivo piacere ma unicamente per il fine ultimo di possedere e mostrare agli altri questo possesso. Applicando il materialismo terminale al mondo enoico viene in mente l'acquisto di bottiglie solo perché costose e prodotte da aziende famose o perché queste bottiglie hanno acquisito punteggi elevati nella critica giornalistica del settore.

Il secondo, quello dotato di senso, è quello per cui il possesso di oggetti permette di scoprire e sviluppare esperienze che, nel campo della psicologia sociale, vengono definite ottimali. Nel vino un'esperienza ottimale è quella della degustazione, della caduta delle inibizioni, della capacità di coltivare

¹²⁰ Dawkins R., *The selfish gene*, Oxford University Press, Oxford, 1979.

¹²¹ Csikszentmihaly M., *The meaning of things. Domestic symbols and the self*, Cambridge University Press, New York, 1981.

¹²² *Ibidem*.

il pensiero, di “avvicinarsi al divino”; tutte modalità che nella storia hanno seguito e nutrito quel rapporto così speciale instauratosi tra l'uomo e il vino.

1.4 Aspetti di geografia economica

Il vino rappresenta, nel panorama degli scambi agroalimentari mondiali, uno dei prodotti più globalizzati. Venduto e consumato ormai ovunque, il commercio di vino è passato da meno di 7 miliardi sul finire degli anni Ottanta ad oltre 28,9 miliardi di euro nel 2016¹²³. Una crescita che trova poche analogie tra i prodotti agroalimentari. Si tratta di uno sviluppo fondamentalmente trainato da una nuova geografia dei consumi e della produzione che vede diminuire il peso dei mercati più tradizionali – come quelli del Europa meridionale, Italia compresa – a favore dei paesi emergenti dell'emisfero Sud e dell'Asia. Uno sviluppo sostenuto da una crescita del benessere che sta interessando la popolazione dei BRIC (Brasile, Russia, India, Cina) e delle altre economie emergenti del Sud-Est asiatico, dove la ricchezza pro capite, e conseguentemente la capacità di spesa, sono cresciute sensibilmente; si stima, infatti, che nella sola Cina, entro il 2020, più di 60 milioni di abitanti avranno un reddito annuo superiori ai 30 mila dollari, mentre altri 24 milioni lo avranno in India, 8 milioni in Brasile e 6 milioni in Russia¹²⁴.

Lo scenario con cui si confronta il vino italiano è dicotomico; se da una parte il mercato nazionale evidenzia un calo nei consumi ormai strutturale, il mercato estero, al contrario, mostra rilevanti tassi di crescita e prospettive future di ulteriore incremento. In considerazione di ciò, risulta fondamentale sottolineare le dinamiche che riguardano i cambiamenti avvenuti e quelli tutt'ora in corso nel mercato mondiale del vino, così come occorre evidenziare il posizionamento competitivo detenuto dal vino italiano, al fine di identificare le prospettive che si delineano sulla tenuta e la sostenibilità economica dell'intera filiera vitivinicola, che, come già sottolineato all'inizio del capitolo, presenta risvolti sociali, territoriali ed economici di assoluto rilievo.

1.4.1 Produzione e consumo mondiale di vino

Nel 2017 la produzione mondiale di vino è stimata in 246,7 milioni di ettolitri, registrando, un calo storico del -8% a causa di una serie di condizioni climatiche sfavorevoli registrate soprattutto in Europa¹²⁵. Come dimostra la figura 1.1, a partire dai primi anni Duemila, l'andamento era stato piuttosto stabile, seppure contraddistinto da alcuni picchi positivi che avevano fatto intendere un

¹²³ OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2017.

¹²⁴ Pantini D., *La competitività del vino italiano nel mercato mondiale*, AE: Alimentazione, Agricoltura, Economia, Ecologia, 2014, p. 25.

¹²⁵ OIV, *Dati sulla congiuntura vitivinicola mondiale 2017*, ottobre 2017.

generale aumento della produzione.

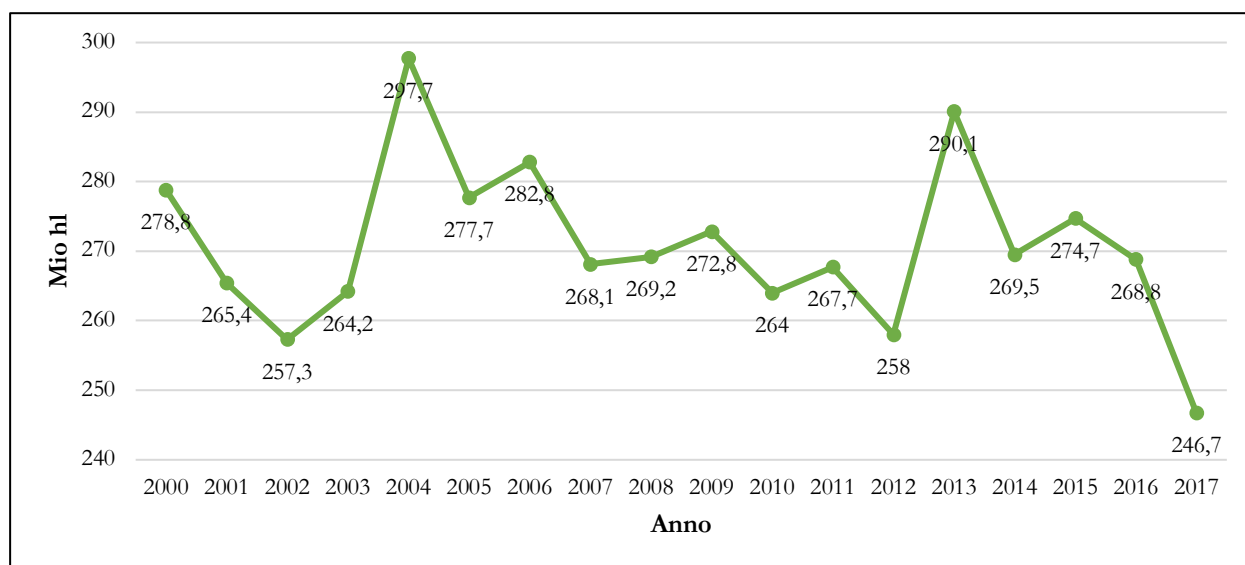


Figura 1.1: evoluzione della produzione mondiale di vino in Mio hl. (Fonte: OIV, 2015; OIV, 2016; OIV 2017)

Sebbene la produzione risulti variabile di anno in anno, si evidenzia una crescita sostanziale nei nuovi paesi produttori. La tabella 1.1, che riporta i primi dieci produttori mondiali, dimostra infatti come lo sviluppo produttivo più rilevante abbia interessato il Cile, il Sud Africa e gli Stati Uniti; al contrario, per quanto riguarda il continente europeo, la Francia e la Germania denotano una riduzione (nel caso francese anche piuttosto rilevante) mentre Italia e Spagna un leggero aumento.

Paese	2001-2005	2012-2016	Variazione %
Francia	51,9	44,1	-15,02
Italia	46,9	48,9	+4,27
Spagna	37,3	38,5	+3,37
Stati Uniti	20,3	22,9	+12,55
Argentina	14,4	12,9	-10,55
Cina	11,4	11,9	+4,36
Australia	12,5	12,2	-2,1
Germania	9,2	8,9	-3,53
Sud Africa	8	10,9	+36,33
Cile	6,3	11,6	+82,83

Tabella 1.1: produzione di vino per paese, in Mio hl. (Fonte: elaborazione dell'autore sui dati OIV, 2017; OIV, 2006)

La figura 1.2 al contrario vuole prendere in considerazioni i casi di regressione più significativi, mostrando l'andamento della produzione dal 2001 al 2016 in Francia, Italia, Spagna e Stati Uniti.

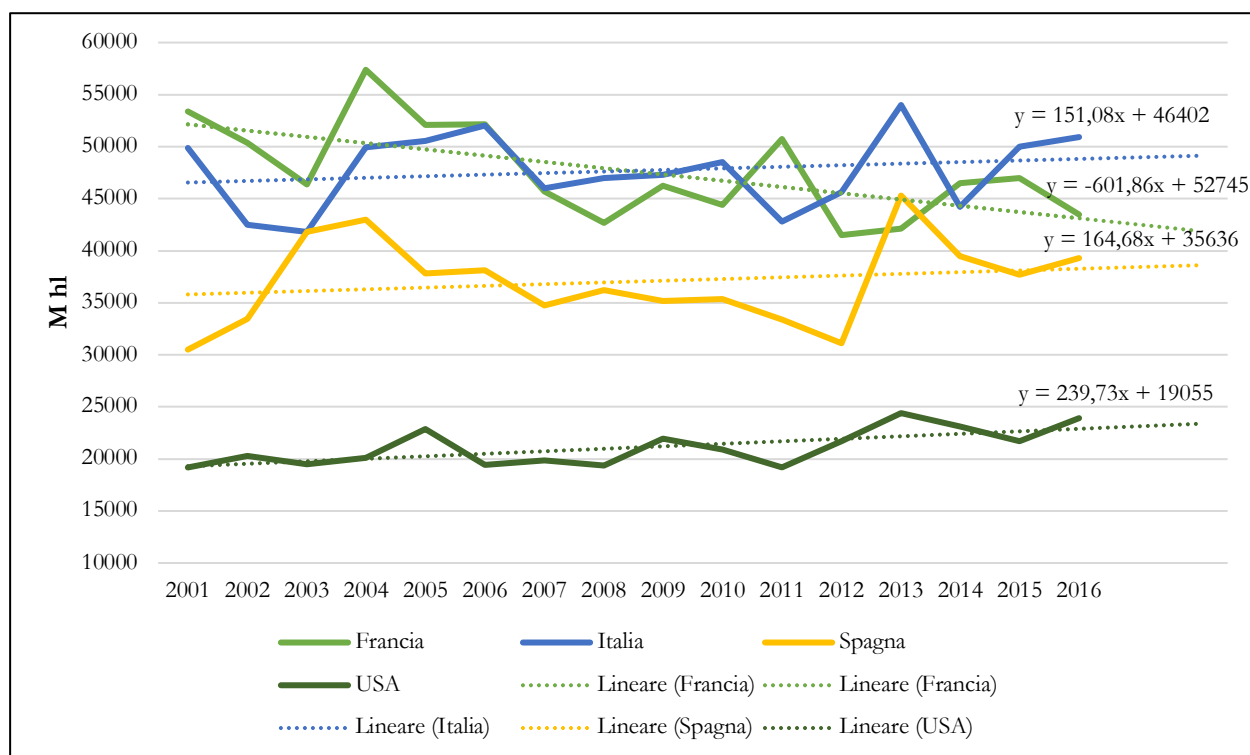


Figura 1.2: regressione lineare della produzione mondiale di vino. (Fonte: OIV, 2009; OIV, 2014; OIV 2017)

In Europa, fa eccezione esclusivamente la Spagna che, a seguito di una serie di rinnovi degli impianti, ha incrementato la resa produttiva. Ad ogni modo, la produzione comunitaria di vino nel 2016 ha raggiunto 162 Mio hl, in calo del 2,5% rispetto al 2015, a risultato di tendenze contrastanti. La produzione italiana, infatti, si mantiene a un livello relativamente elevato, raggiungendo quasi 51 Mio hl vinificati (+2% rispetto al 2015), mentre la produzione spagnola che tocca quasi 39,4 Mio hl resta decisamente superiore alla media (+1,7 Mio hl rispetto al 2015); allo stesso tempo con rispettivamente 43,5 Mio hl e 6 Mio hl, Francia e Portogallo subiscono riduzioni sostanziali (-7% in Francia e -15% in Portogallo rispetto al 2015) mentre si rileva una produzione eccezionalmente scarsa in Ungheria (-38% rispetto al 2015)¹²⁶.

Inoltre, la crescita nella produzione è accompagnata da un aumento del consumo di vino a livello mondiale che, come evidenziato nella figura 1.3, è passata da 226 a 242 Mio hl tra il 2000 e il 2016.

¹²⁶ Elaborazione dell'autore sui dati OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2017.

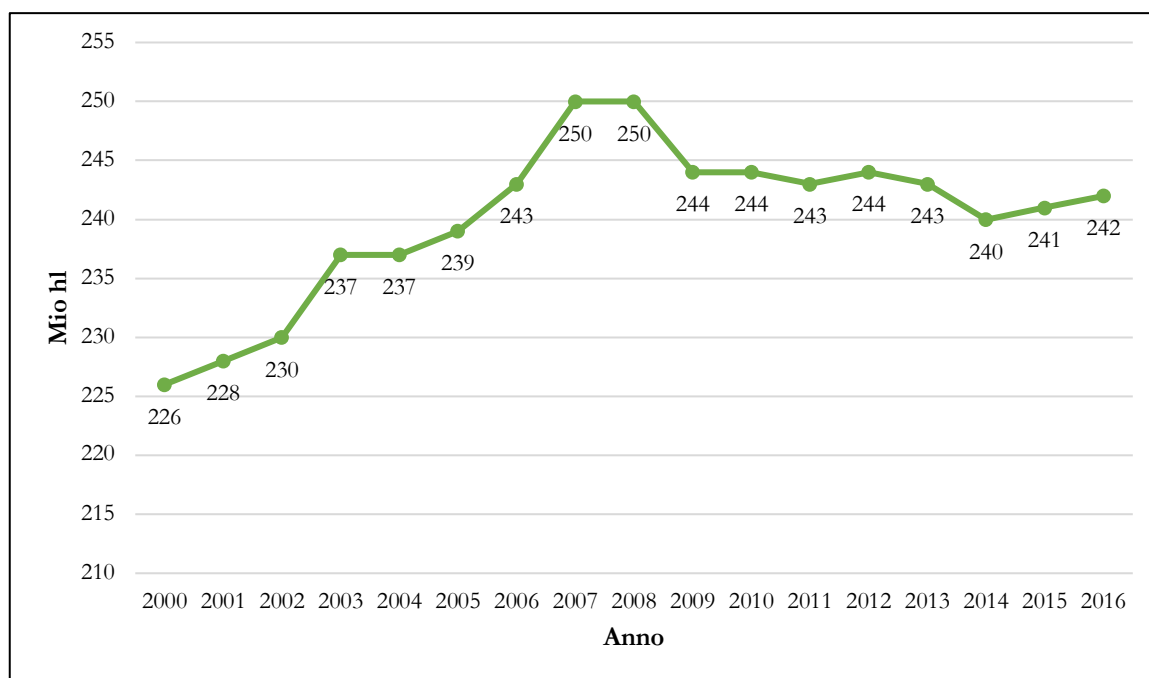


Figura 1.3: consumo mondiale di vino in Mio hl. (Fonte: OIV, 2017)

È interessante notare come a fronte di questa crescita nei consumi in atto dall'inizio del secolo (+7,08%) non è corrisposto solamente un aumento di produzione ma anche uno sviluppo più che proporzionale del commercio internazionale. Infatti, il vino ha conosciuto un vero e proprio boom in termini di scambi mondiali, tanto che sul fronte dei quantitativi, l'export è cresciuto del 73% tra il 2000 e il 2016, essendo passato da 60 a 104 Mio hl, mentre in valore la crescita corrisponde al 141% circa, essendo passato da 12 a 29 miliardi di euro¹²⁷. Questa diversa velocità negli andamenti tra consumi e scambi internazionali sottende sostanzialmente ad una nuova allocazione degli acquisti di vino tra le diverse aree del pianeta, frutto di una vera e propria migrazione dei consumi dai paesi in cui la viticoltura è storicamente praticata ad altri contesti dove la coltivazione della vite in termini industriali rappresenta una nuova forma di investimento e il vino è entrato a far parte delle abitudini sociali della popolazione locale. Considerando i primi dieci mercati di consumo a livello mondiale, che insieme incidono per il 70% del consumo complessivo, la tabella 1.2 suddivide tra quelli in cui la tendenza è in calo e quelli in cui si registra una crescita.

Ad esclusione dell'Argentina, le diminuzioni riguardano infatti i paesi produttori tradizionali, come Francia, Italia e Spagna, le cui riduzioni nei consumi risultano comprese tra un minimo del 21,74% e un massimo del 29,29% nel periodo 2002-2016. Al contrario, le principali dinamiche di crescita riguardano il mercato russo (+97,87%), cinese (+58,72) e statunitense (+50%). Come si evince dalla tabella 1.3, leggermente diversi sono, invece, i consumi di vino pro-capite, dove la variabile della

¹²⁷ Elaborazione dell'autore sui dati OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2017.

popolazione di ciascun paese gioca un ruolo decisivo¹²⁸.

Paese	2002	2007	2016	Variazione % 2002-2016
Francia	34,5	32,1	27	-21,74
Italia	30,8	26,7	22,5	-26,95
Germania	20,2	20,7	20,2	0
Spagna	14	13,1	9,9	-29,29
Argentina	12,5	11,1	9,4	-24,80
Stati Uniti	21,2	28,2	31,8	+50,00
Cina	10,9	13,5	17,3	+58,72
UK	9,7	13,7	12,9	+32,99
Russia	4,7	11,69	9,3	+97,87
Australia	3,9	4,7	5,4	+38,46

Tabella 1.2: consumo di vino per paese in Mio hl (Fonte: OIV, 2007; OIV, 2015; OIV, 2017)

Paese	2002	2009	2016	Variazione % 2002-2016
Francia	58,2	48,4	45,1	-22,51
Italia	47,7	40	36,1	-24,32
Germania	24,6	24,5	23	-6,5
Spagna	33,7	24,7	20,8	-38,28
Argentina	31,8	25,8	22,4	-29,56
Stati Uniti	7,7	8,9	9,9	+28,57
Cina	0,9	1,1	1,2	+33,33
UK	18,8	20,5	19,7	+4,79
Russia	4,4	7,2	6,4	+45,45
Australia	20,4	23,4	23,1	+13,24

Tabella 1.3: consumo di vino pro capite in litri. (Fonte: OIV, 2007; OIV, 2015; OIV, 2017)

¹²⁸ Seppure totalmente irrilevante in termini di valore, Città del Vaticano e Lussemburgo nel 2011 erano i due maggiori paesi consumatori al mondo, rispettivamente con 62,2 e 50,3 litri pro capite di vino. (California Wine Institute, *Per capita wine consumption, by country*, Wine industry trade publications, San Francisco, 11 May 2012).

1.4.2 Il commercio internazionale

La migrazione dei consumi di vino appena descritta ha portato, in questo inizio di secolo, a un'esplosione del commercio internazionale, sia in termini di quantità sia di valore.

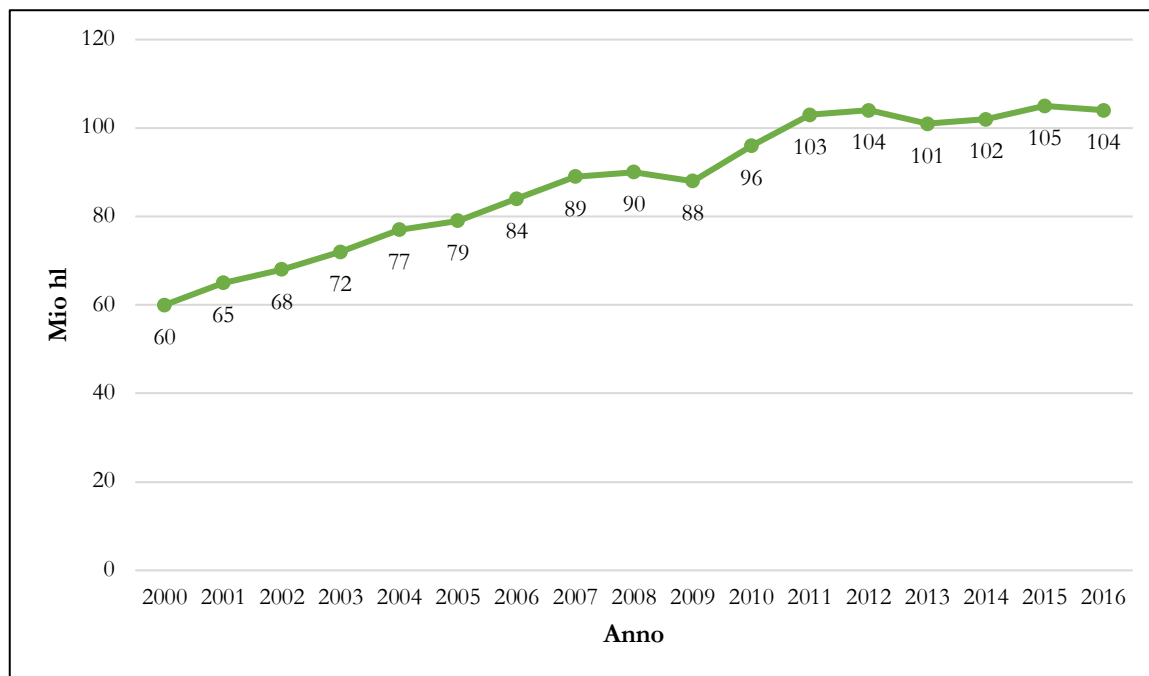


Figura 1.4: evoluzione del commercio mondiale di vino 2000-2016 in Mio hl. (Fonte: OIV, 2017)

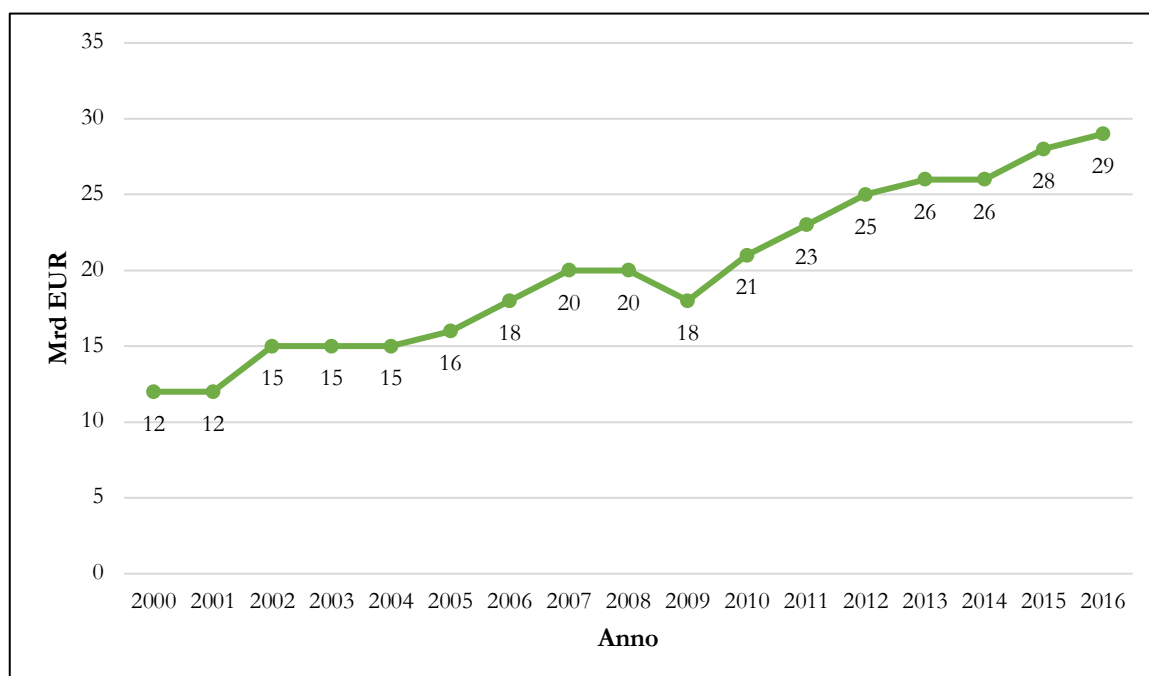


Figura 1.5: evoluzione del commercio mondiale 2000-2016 in Mrd EUR. (Fonte: OIV, 2017)

Un'analisi per paese dimostra peraltro come il commercio di vino sia ampiamente dominato

da Spagna, Italia e Francia, che nel 2016 hanno rappresentato il 55,3% del volume (57,5 Mio hl) e il 56,9% del valore delle esportazioni mondiali (16,5 Mrd EUR)¹²⁹.

Paese	Volume (Mio hl)		Valore (Mio EUR)	
	2015	2016	2015	2016
Spagna	24,7	22,9	2.644	2.649
Italia	20,1	20,6	5.354	5.582
Francia	13,9	14,1	8.255	8.232
Cile	8,8	9,1	1.650	1.668
Australia	7,4	7,5	1.459	1.543
Sud Africa	4,2	4,3	629	603
Stati Uniti	4,2	3,8	1.391	1.415
Germania	3,7	3,6	960	930
Portogallo	2,8	2,8	734	727
Argentina	2,7	2,6	737	738
Nuova Zelanda	2,1	2,1	959	1.017

Tabella 1.4: principali paesi esportatori di vino per volume e valore. (Fonte: OIV, 2017)

In termini di volume, si assiste principalmente a un aumento delle esportazioni italiane e francesi e a una diminuzione di quelle spagnole, la cui quota così consistente dipende soprattutto dal vino sfuso (55% del volume nel 2016 e 19% del valore complessivo) che, tuttavia, a causa di un prezzo medio decisamente inferiore rispetto ai vini in bottiglia, porta al ribasso le esportazioni in termini di valore; la Spagna, infatti, rappresenta solo il 9,2% del valore degli scambi mondiali pur coprendo una quota del 22% nella quantità prodotte.

Come si osserva nella figura 1.6, la Francia ha ridotto considerevolmente la sua quota di mercato, passando dal 51% al 34% nel periodo compreso tra il 1991 e il 2013; al contrario, Italia e Spagna hanno migliorato le loro posizioni, recuperando rispettivamente 3,8 e 2 punti percentuale, mentre gli incrementi più sostanziali si registrano nei paesi dell'emisfero Sud e negli Stati Uniti.

Questo prorompente sviluppo sottende una chiara volontà di conquista dei mercati esteri spesso scollegata dal contesto dei consumi interni. Infatti, i paesi dell'emisfero Sud e gli Stati Uniti hanno conosciuto uno sviluppo in tempi relativamente brevi, organizzando una viticoltura specializzata secondo logiche industriali. Da ciò deriva, dunque, l'elevata propensione all'export dei

¹²⁹ Elaborazione dell'autore sui dati OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2017.

nuovi paesi produttori, al contrario delle aziende viticole europee che sono orientate a soddisfare *in primis* la domanda interna e, solo successivamente, quella esterna, seppure con differenze sostanziali a seconda della tipologia di vino; a questo proposito, i vini di pregio italiani, come il Barolo o il Brunello di Montalcino, sono infatti destinati soprattutto all'esportazione.

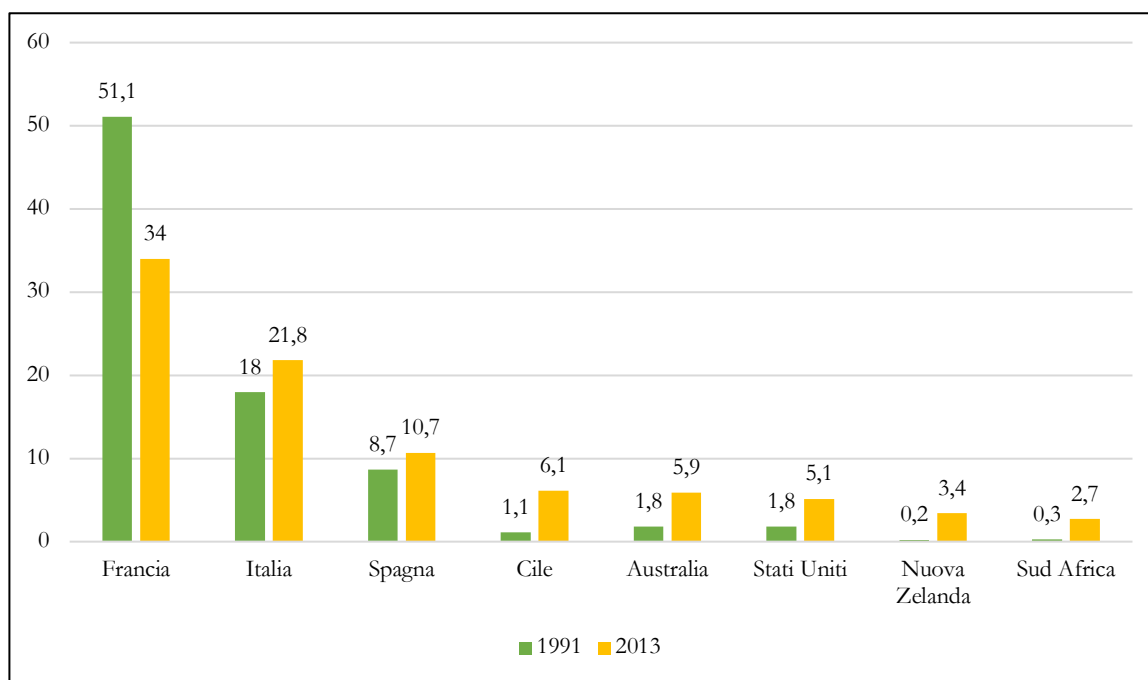


Figura 1.6: evoluzione delle quote delle esportazioni dei principali paesi in %. (Fonte: Wine Monitor, 2013)

Ad ogni modo, occorre sottolineare come negli ultimi anni la propensione all'export sia aumentata anche per l'Italia, il Portogallo e la Spagna, sintomo di una riduzione strutturale dei consumi interni che ha costretto le imprese viticole a individuare nuovi mercati. Se si mette a confronto tale andamento con quello delle esportazioni, si nota come la forbice esistente a inizio secolo tra questi due indici si sia ristretta fino ad annullarsi nel 2011; infatti, mentre nel 2000 a fronte di 17 milioni di ettolitri di vino esportato, 30 milioni venivano consumati in Italia, dal 2011 il rapporto è diventato pari, cosicché metà della produzione viene consumata sul mercato interno e metà viene esportata¹³⁰.

Oggi, in Italia, i consumi, da un punto di vista quantitativo, sono sostenuti da persone con oltre sessant'anni, che generalmente accompagnano i pasti con il vino, mentre le fasce più giovani della popolazione lo consumano in occasioni diverse e con minor frequenza; questa riduzione dipende dal fatto che negli ultimi anni il numero dei consumatori quotidiani è diminuito del 63%, passando da 4 a 1,5 milioni di individui, e che, inoltre, la birra ha eroso gran parte del consumo di

¹³⁰ Pantini D., *La competitività del vino italiano nel mercato mondiale*, AE: Alimentazione, Agricoltura, Economia, Ecologia, 2014, p. 31.

vino.

Dal 2006 al 2016, l'export di vino italiano è cresciuto dell'74%, passando da 3.208 milioni di euro nel 2006 a 5.582 milioni di euro nel 2016. Come si osserva nella figura 1.7, la tipologia di vino che ha conosciuto la crescita più rilevante è stata quella degli spumanti, aumentata del 287,06%, giunta a rappresentare il 21% del totale prodotto; la restante parte è occupata dai vini imbottigliati, con il 72%, e dagli sfusi, con il 7%¹³¹.

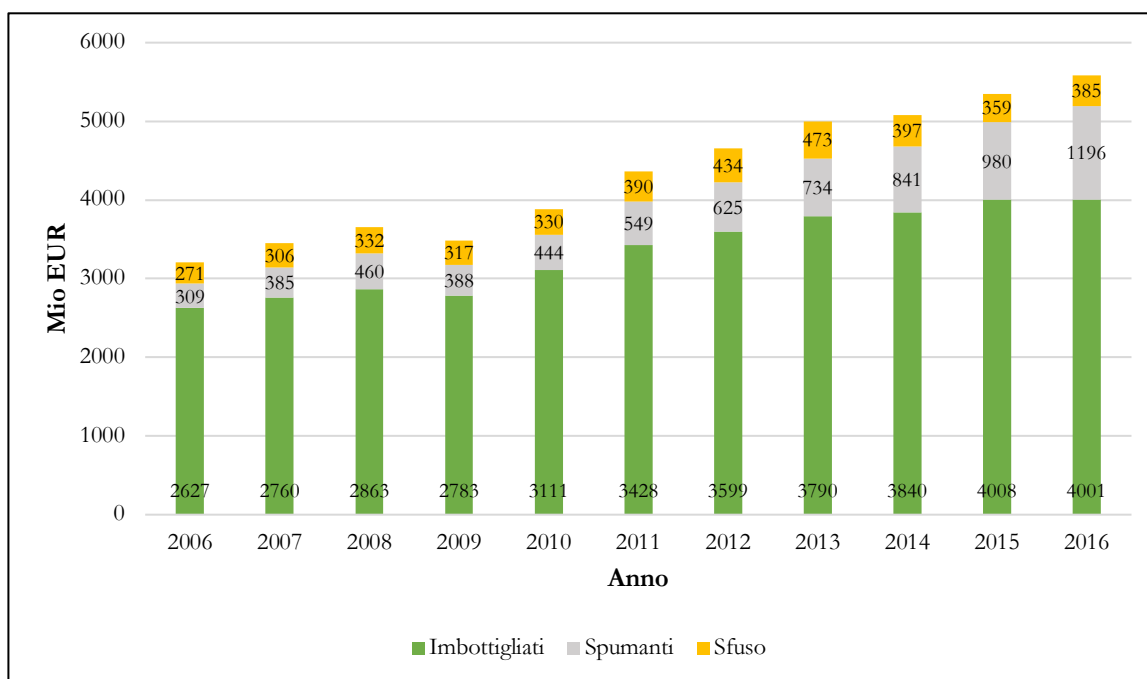


Figura 1.7: esportazioni di vino italiano in Mio EUR. (Fonte: <http://www.coeweb.istat.it>)

La suddivisione dei mercati, espressa nella tabella 1.5, evidenzia inoltre il ruolo di primo piano occupato da Stati Uniti, Germania e Regno Unito che, congiuntamente, arrivano ad assorbire il 54% dell'export complessivo; occorre sottolineare, infine, che il mercato comunitario e quello dei BRICS ricoprono ancora un ruolo marginale.

Paese	Valore (Mio EUR)		Variazione %
	2015	2016	
Stati Uniti	1.280,222	1.350,732	5,5%
Germania	961,704	977,942	1,7%
Regno Unito	746,513	763,807	2,3%
Svizzera	323,580	338,591	4,6%

¹³¹ Elaborazione dell'autore sui dati ISTAT Coeweb – Statistiche del commercio estero, 2016.

Paese	Valore (Mio EUR)		Variazione %
Canada	299,011	305,575	2,2%
Francia	142,950	155,489	8,8%
Svezia	150,341	154,375	2,7%
Giappone	157,713	150,780	-4,4%
Danimarca	145,292	147,082	1,2%
Olanda	128,989	140,036	8,6%
Belgio	107,362	111,682	4%
Austria	91,85	101,349	11%
Cina	88,942	101,177	13,8%
Norvegia	94,985	94,208	-0,8%
Russia	71,088	78,172	10%
Polonia	37,651	47,823	27%
Australia	40,602	46,160	13,7%
Spagna	40,979	41,085	0,3%
Repubblica Ceca	33,789	40,580	20,1%
Irlanda	31,983	31,464	-1,6%
Finlandia	26,964	30,634	13,6%
Messico	25,078	20,452	17,4%
Lettonia	26,363	27,255	3,4%
Altri	388,166	357,084	5,6%
Mondo	5.391,554	5.622,532	4%

Tabella 1.5: esportazioni italiane di vino e mosto in Mio EUR. (Fonte: ISMEA, 2017)

1.4.3 I principali mercati di importazione e il posizionamento dei vini italiani

I promotori della crescita dell'export italiano, sono gli stessi mercati che hanno visto esplodere i consumi di vino dall'inizio di secolo e che per insufficienza di prodotto nazionale o per apprezzamento verso i *brand* stranieri hanno incrementato in maniera considerevole le importazioni.

Come si nota nella tabella 1.6, Stati Uniti e Regno Unito hanno importato nel 2016 quantità di vino per un valore di oltre 8 miliardi di euro, facendo registrare, nel periodo compreso tra il 2003 e il 2016, aumenti nell'ordine del 75,08%, per gli Stati Uniti, e del 12,73%, per il Regno Unito; tuttavia, il primato di crescita spetta alla Cina e al Canada che rispettivamente con un incremento del 7.043,33% e del 120,94% sono diventati il quinto e il sesto paese al mondo in

valore nelle importazioni di vino.

Paesi	Valore (Mio EUR)		Variazione %
	2003	2016	
Stati Uniti	2.865	5.016	75,08%
Regno Unito	3.103	3.498	12,73%
Germania	1.889	2.450	29,70%
Cina	30	2.143	7.043,33%
Canada	726	1.604	120,94%
Giappone	794	1.343	69,14%

Tabella 1.6: importazioni di vino nei principali mercati mondiali in Mio EUR.

(Fonte: OIV, 2017; Wine Monitor, 2014)

Nel quadro delle importazioni mondiali, i vini italiani sono riusciti a mantenere un buon posizionamento, strappando in alcuni casi quote di mercato tradizionalmente ad appannaggio della Francia; in dieci anni, infatti, l'Italia ha conquistato la prima posizione negli Stati Uniti, in Germania e in Russia, grazie soprattutto al Prosecco, mentre negli altri mercati si posiziona sempre successiva alla Francia¹³².

I diversi posizionamenti discendono, peraltro, dalle strategie di mercato adottate dalle aziende agricole, in considerazione delle potenzialità economiche e dai regimi doganali imposti dai paesi importatori. A questo proposito, può essere interessante sottolineare che in un mercato come quello cinese, dove il vino non fa parte delle tradizioni culturali e i distributori commerciali sono rappresentati da operatori di grandi dimensioni, la Francia ha avviato particolari strategie di marketing volte a informare ed educare il consumatore grazie a un presidio costante e diretto da parte dei produttori stessi che, così facendo, sono riusciti a stringere accordi commerciali fin dagli anni Ottanta.

Inoltre, i regimi doganali, possono influenzare significativamente le importazioni. Il caso dell'India, che ad ogni modo non rappresenta ancora un mercato fondamentale, è sicuramente il più singolare con il 150% di dazi da applicare al valore del vino; seguono Thailandia e Malesia, con il 59,2% e il 30,7% di accise, e il Brasile che, pur rappresentando un mercato in crescita, disincentiva in modo decisivo l'ingresso di vini non sudamericani con un'imposta del 26,1%; i vini argentini e cileni, al contrario, godono di un regime decisamente agevolato, essendo praticamente liberi da qualsiasi forma di regime doganale.

¹³² Pantini D., *La competitività del vino italiano nel mercato mondiale*, AE: Alimentazione, Agricoltura, Economia, Ecologia, 2014, p. 34.

1.4.4 Sviluppo e rilevanza socioeconomica della viticoltura italiana

La viticoltura italiana assume, dunque, un ruolo di primo piano nel panorama internazionale, sia da un punto di vista produttivo che commerciale. Allo stesso tempo, anche per l'economia nazionale, l'intero comparto occupa una posizione importante, rappresentando circa il 5% del prodotto interno lordo e il 4% degli occupati dell'intera industria alimentare. Questi risultati sono resi possibili da un tessuto produttivo molto ampio e fortemente integrato lungo le varie fasi della filiera produttiva.

L'ultimo Censimento generale dell'agricoltura del 2010 ha registrato 383 mila aziende agricole, spesso di piccole dimensioni¹³³, che occupano 632 mila ettari di superfici vitate. Nella maggioranza dei casi, i viticoltori vendono le proprie uve ad aziende specializzate per la vinificazione e l'imbottigliamento; queste sono circa 1800 e producono oltre 50 milioni di ettolitri di vino¹³⁴, di cui il 38% destinato a vini DOP e il 30% a vini IGT¹³⁵. Nel decennio 2000-2010, il comparto viticolo italiano è andato incontro a una profonda ristrutturazione, che ha comportato una riduzione del numero di imprese e allo stesso tempo una contrazione delle superfici vitate; tali dinamiche sono peraltro coerenti con le politiche comunitarie di estirpazione volontaria dei vigneti¹³⁶ da parte delle imprese meno efficienti e produttive, con l'obiettivo di riequilibrare la bilancia della domanda e dell'offerta e favorire, pertanto, la qualità media dei prodotti e un buon posizionamento sul mercato.

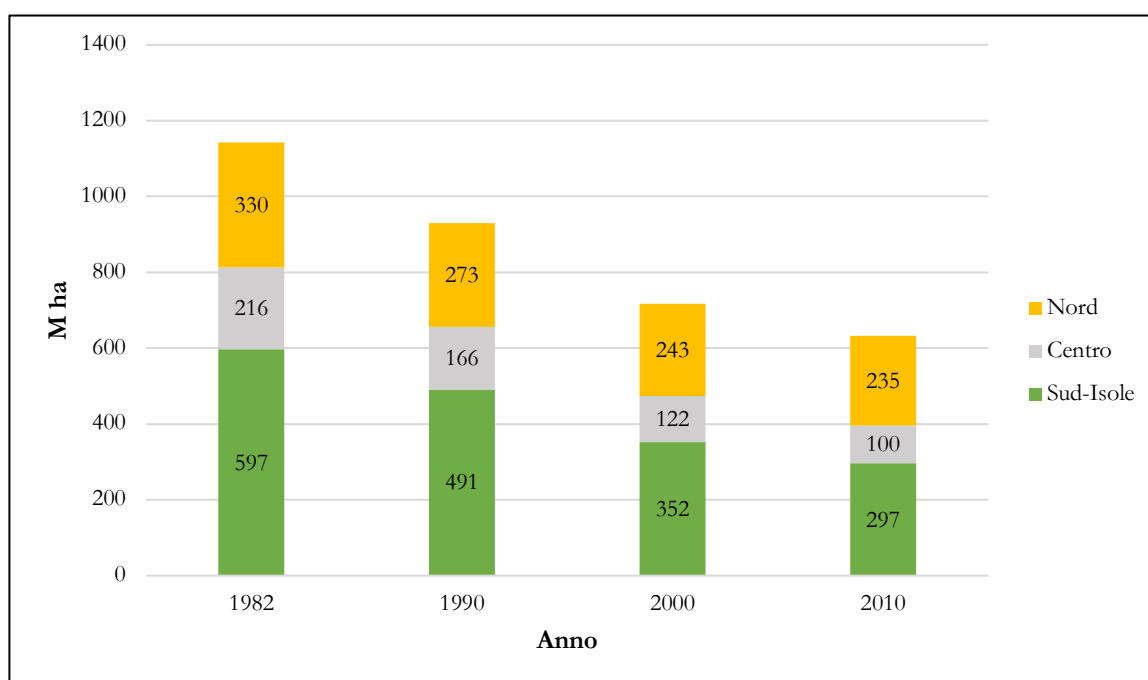


Figura 1.8: andamento superficie vitata nazionale 1982-2010. (Fonte: ISTAT, 2010)

¹³³ La media per azienda è di 1,65 ettari.

¹³⁴ I dati ISTAT del 2016 attestano una produzione di 51,616 milioni di ettolitri.

¹³⁵ Sulla base dei dati ISTAT del 2016.

¹³⁶ Regolamento CE 479/2008.

Come si è osservato nella figura 1.8, questa politica si è sovrapposta a un andamento già in corso dall'inizio degli anni Ottanta; infatti, dal 1982 al 2000, le superfici vitate avevano già subito una diminuzione del 37,27%, seguita, tra il 2000 e il 2010, da un'ulteriore contrazione del 11,85%¹³⁷. Tuttavia, come si evince nella figura 1.9, a livello regionale le differenze di variazione sono state sensibili, a dimostrazione del diverso grado di sviluppo che contraddistingue la viticoltura italiana.

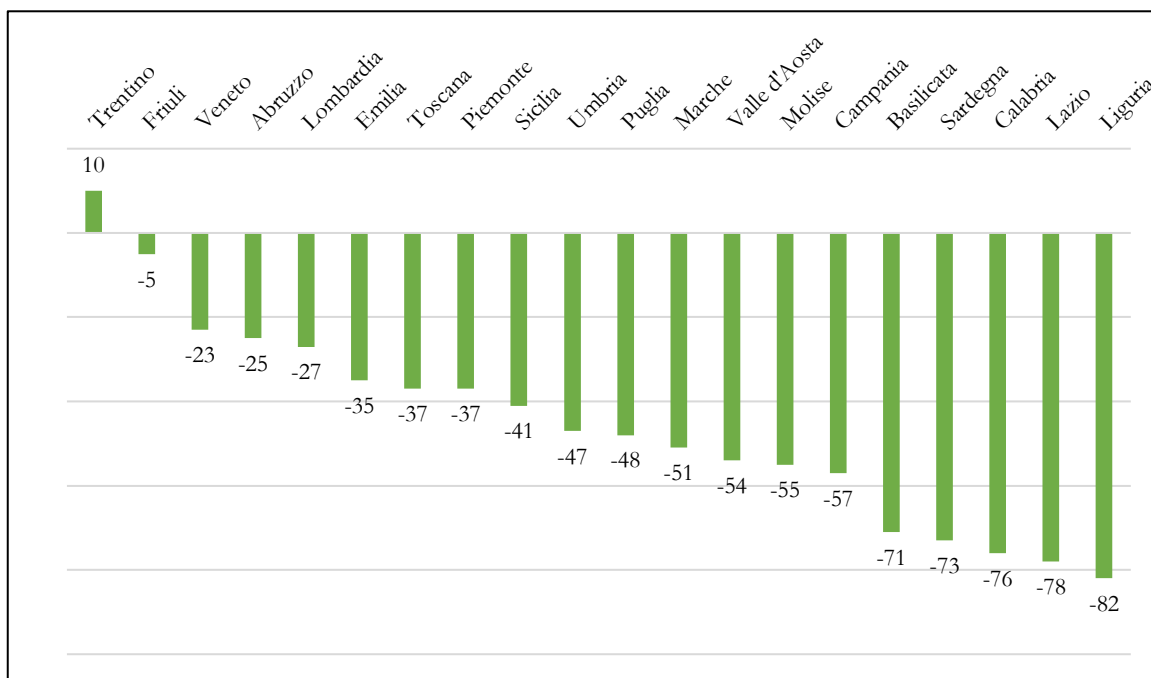


Figura 1.9: andamento della superficie vitata regionale (%) nel periodo 1982-2010. (Fonte: ISTAT, 2010)

Infine, occorre volgere un breve sguardo all'andamento delle superfici vitate su scala globale per comprendere una particolare tendenza in atto. Se in Europa, come dimostrato nel caso italiano, si è promossa una riduzione delle superfici, in altre parti del mondo si assiste a un progressivo incremento. La Cina, ad esempio, ha visto aumentare le sue superfici del 17% tra il 2015 e 2016 e si attesta come il maggior polo di crescita del vigneto mondiale, tanto da essere diventato il secondo più grande dopo quello spagnolo; questo dato risulta ancora più significativo se si considera che la Cina nel 2000 contava 308 mila ettari di superfici vitate mentre nel 2016 ne ha registrati 847 mila. Inoltre, il Regolamento CE, cui si è fatto riferimento, sembra aver inciso in modo significativo sull'andamento del vigneto mondiale; infatti, come risulta dal grafico 1.10, il 2012 segna una ripresa dell'aumento delle superfici vitate proprio nel momento in cui hanno fine le politiche comunitarie di estirpazione dei vigneti.

¹³⁷ Elaborazione dell'autore sui dati dei Censimenti generali dell'agricoltura del 1982, 1990, 2000 e 2010.

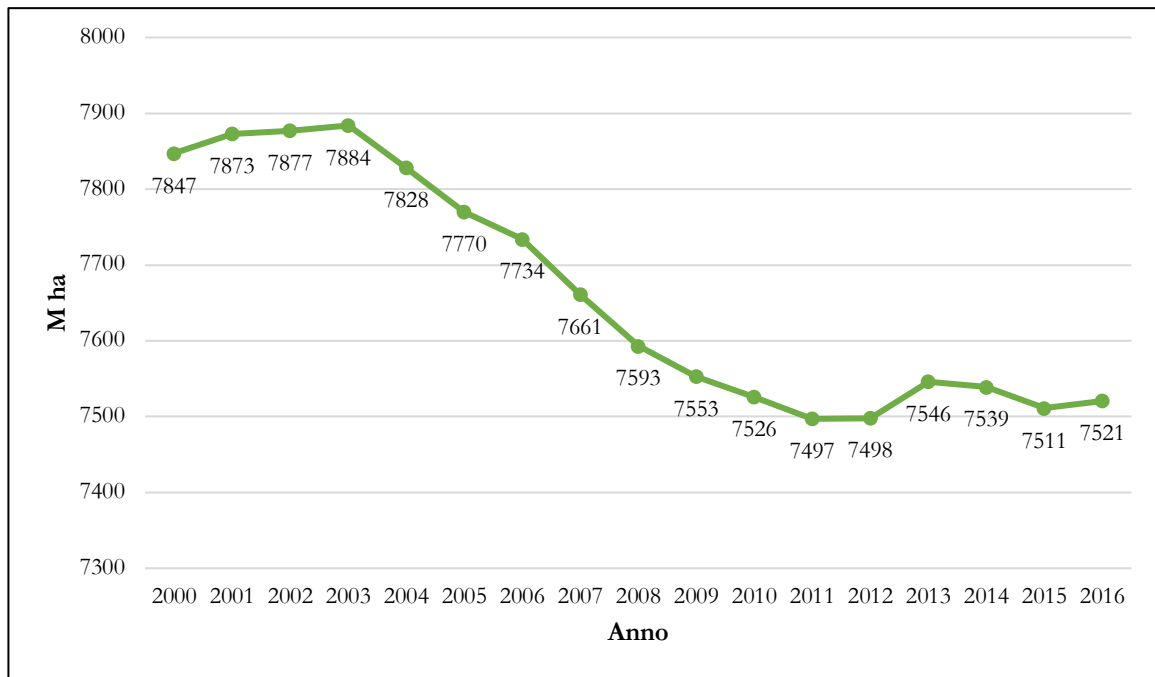


Figura 1.10: andamento delle superfici vitate mondiali nel periodo 2000-2016. (Fonte: OIV, 2017)

1.4.5 Criticità e opportunità di crescita per i vini italiani

Il mercato italiano rappresenta un bacino di consumo economicamente importante e le imprese italiane, per mantenere inalterati i propri livelli produttivi e di redditività, dovranno sempre più confrontarsi con consumatori appartenenti a paesi culturalmente lontani e diversi.

Nonostante il periodo di recessione che si è affrontato negli ultimi anni, il comparto viticolo italiano è riuscito a raggiungere buoni risultati economici, testimoniando la solidità e le capacità commerciali delle imprese, che pur non dispongono del supporto istituzionale di cui, invece, possono godere i produttori francesi. A questo proposito, occorre far riferimento alle *joint venture* con agenzie commerciali dei paesi in cui si desidera esportare, ai contratti stipulati con la grande distribuzione presente all'estero, al supporto logistico per gli accordi bilaterali mirati alla riduzione dei dazi doganali e in generale all'attenzione per la promozione e la diffusione della cultura viticola, di cui la Francia è da sempre maestra.

Le aziende agricole italiane possono sicuramente contare su elevati standard qualitativi, su un rapporto qualità-prezzo decisamente vantaggioso, su alto valore emozionale del marchio *made in Italy* e su una capillare diffusione della nostra ristorazione all'estero, che, come evidenziato in questo capitolo, negli anni Settanta e Ottanta ha fatto da volano per la conquista dei mercati. Occorre, dunque, prendere atto delle potenzialità ancora inesprese per godere di maggiori vantaggi competitivi, superando quei limiti organizzativi e commerciali che minano la competitività del vino italiano sui mercati mondiali, ancora oggi in grado di offrire molte potenzialità di sviluppo.

Capitolo 2

Costruzione ed evoluzione dei paesaggi viticoli

«*In vino rident omnia*»
Franco Biondi Santi

Introduzione

Dopo aver delineato un quadro epistemologico della viticoltura in relazione alla geografia e offerto gli strumenti di lettura entro cui interpretare il lavoro di ricerca, obiettivo di questo capitolo diventa analizzare la costruzione e l'evoluzione di alcuni paesaggi viticoli seguendo una prospettiva storica.

Premessa fondamentale sarà innanzitutto sottolineare i passi mossi da alcuni pionieri della viticoltura italiana che, nel XVIII e XIX secolo, posero le basi per un'evoluzione dei processi agronomici ed enologici in senso moderno, guardando alla Francia come modello da emulare. Le esperienze di Ludovico Bertoli, Bettino Ricasoli e Vittorio degli Albizi hanno infatti come riferimento costante la viticoltura francese, storicamente più affermata e valorizzata sia da un punto di vista qualitativo sia commerciale.

In seguito, la scelta dei casi di studio specifici è dipesa dalla volontà di mostrare le dinamiche che hanno interessato alcune regioni viticole – Montalcino, Barolo, Bolgheri e la Côte d'Or – che si sono contraddistinte prima di altre in una produzione viticola d'eccellenza, in quanto caratterizzate da una particolare propensione alla commercializzazione, sottolineando, da una parte, le relazioni e le differenze che intercorrono, dall'altra, evidenziando il rapporto imprescindibile che il vino crea con il territorio di origine.

Il ruolo della tradizione rappresenterà il *fil rouge* che accomuna tali esperienze e si declinerà in una prospettiva differente a seconda delle realtà viticole analizzate. Ad ogni modo, per ognuna di esse, fondamentale è stato il ruolo svolto da un apripista: Ferruccio Biondi per il Brunello di Montalcino, Juliette Colbert-Falletti per il Barolo e Mario Incisa della Rocchetta per il Sassicaia hanno infatti contribuito non solo alla creazione di un vino ma allo sviluppo di un territorio, che oggi si identifica e vive nella coltivazione della vite.

Infine, proprio in virtù di una costruzione storica tanto radicata e condivisa, i territori viticoli analizzati si inseriscono nei più ampi processi di patrimonializzazione, che stanno caratterizzando alcune regioni del vino su scala globale. Seguendo criteri di classificazione diversi, dove comunque la viticoltura ricopre un aspetto preponderante, la Val d'Orcia, le Langhe e i *climats de Bourgogne* sono

considerati dall'UNESCO un patrimonio mondiale dell'umanità da salvaguardare, mentre Bolgheri è stato inserito dalla Regione Toscana nel catalogo dei paesaggi rurali storici; in entrambi i casi, indipendentemente da chi sia l'ente che ne promuove la patrimonializzazione, l'obiettivo appare comunque chiaro: permettere alle generazioni future di godere dalla ricchezza culturale e ambientale che li contraddistingue.

2.1 L'influenza francese sullo sviluppo di una viticoltura di qualità in Italia

Come sottolineato nel capitolo precedente, nel XIX secolo, la viticoltura italiana viveva in uno stato di profonda arretratezza qualitativa e commerciale; nell'ottica di un miglioramento produttivo, si assiste, pertanto, all'affermazione di alcune iniziative private, che ne orientarono lo sviluppo ponendo la Francia come modello da emulare. Si tratta, soprattutto, di casi singoli e autonomi, non di una politica organica, che ad ogni modo hanno rappresentato gli apripista per una trasformazione che nel XX secolo sarebbe poi diventata radicale. Difatti, la Francia in quest'epoca già curava «con particolare abilità e con grande impegno la conquista dei mercati esteri, producendo vini in grado di reggere alle difficoltà e alla durata dei lunghi trasporti via mare, affinandone continuamente la qualità e il gusto»¹³⁸. Inoltre l'aristocrazia del Piemonte e della Toscana, a cui si deve questa trasformazione, guardava alla Francia per la propria formazione culturale e politica, facendone un punto di riferimento costante e privilegiato, anche in virtù del fatto che qui ebbero luogo le grandi scoperte della chimica moderna, fondamentali per portare efficacemente a compimento i processi di vinificazione.

2.1.1 Il contesto agricolo italiano

Nel XIX secolo, la viticoltura italiana era caratterizzata da notevoli differenze regionali, dovute al clima, all'eterogeneità morfologica del territorio, all'esistenza di svariati modelli di conduzione agricola e alla frammentazione amministrativa che aveva contraddistinto la storia politica preunitaria.

Da un punto di vista agronomico, la coltura promiscua e la presenza di diversi vitigni nello stesso vigneto avevano origini molto antiche e rappresentavano il modello di una viticoltura contadina, dedita all'autoconsumo e basata soprattutto su principi di quantità. Inoltre, nel corso del XVIII secolo e la prima parte del XIX, aveva avuto luogo una grande espansione cerealicola, che rappresentò proprio una delle principali cause dello sviluppo della coltura promiscua, diffusa in modo capillare in tutto il Paese fino ai primi decenni del XX secolo, tanto che, nonostante le importanti trasformazioni di quest'epoca, nel 1909 produceva oltre il 50% del vino italiano¹³⁹. In particolare, la coltura promiscua

¹³⁸ Ciuffoletti Z., *I pionieri del risorgimento vitivinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006, p. 5.

¹³⁹ Bonardi L., *Espace et production vitivinicoles en Italie depuis l'unification italienne jusqu'à aujourd'hui. Tendances et étapes principales*, Territoires du Vin, n° 6, 2015.

prevedeva che le viti crescessero sui tronchi degli alberi, tra cui olmi, gelsi, aceri e pioppi, contribuendo a creare il tipico “paesaggio della piantata”; al contrario, nelle regioni meridionali dominavano le forme di allevamento ad alberello e a ceppo corto di origine etrusca e greca¹⁴⁰.



Figura 2.1: esempio di alberata ad Aversa. (Fonte: fotografia dell'autore, 2015)

Tuttavia, occorre sottolineare che già nel XIX secolo, in alcuni territori del Piemonte e della Toscana, era possibile individuare casi di viticoltura specializzata e commerciale, definita “francese”, vocata a produzioni di qualità con flussi di esportazione principalmente verso la Svizzera, la Germania e l’Austria.

In questo contesto, i vini dolci e liquorosi precedettero il successo dei vini secchi e rossi; il Vermouth in Piemonte, il Vin Santo in Toscana e il Marsala in Sicilia sono solo alcuni esempi dell’importanza di una domanda specifica e sostenuta per questa tipologia di vini, creati anche per ragioni di ordine commerciale. Infatti, l’elevata alcolicità permetteva di conservarne le caratteristiche organolettiche durante i lunghi viaggi per raggiungere i mercati di destinazione e, spesso, gli stessi paesi importatori avevano contribuito enormemente a migliorarne e modificarne le tecniche di vinificazione, anche in base al proprio gusto. Gli inglesi, in particolare, hanno sempre rappresentato un mercato estremamente esigente in fatto di vini e liquori, tanto che, come avevano fatto in Portogallo in seguito al *Trattato di Methuen* del 1703, anche in Sicilia rivolsero investimenti importanti con l’obiettivo di migliorare

¹⁴⁰ Pedrocco G., *Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica*, in D’Attorre P.P., De Bernardi A. (a cura di), *Studi sull’agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, vol. 29, Milano, Feltrinelli, 1994, pp. 315-342.

la qualità del Marsala, che spesso soffriva di inacidimenti e ossidazioni ancora prima di superare la Manica.

Inoltre, all'inizio del XIX secolo, in Piemonte, le leggi napoleoniche portarono all'espropriazione delle proprietà ecclesiastiche, dando così la possibilità all'aristocrazia e alla borghesia di acquisire grandi appezzamenti di terreno e investire significativamente nel settore viticolo; è in questo contesto che, proprio durante gli anni Trenta e Quaranta dell'Ottocento, nacque il Barolo, uno dei primi vini a costruire una reputazione estremamente positiva della viticoltura italiana. Allo stesso tempo, ma questa volta in Toscana, si imposero gli esperimenti enologici di Bettino Ricasoli, che nel 1872 stabilì la formula del Chianti Classico, o di Vittorio degli Albizi, che aveva l'obiettivo di diffondere conoscenze e strumenti per portare a un più generale miglioramento della viticoltura. Le esperienze appena citate, peraltro, vogliono tutte testimoniare l'affermazione di un'influenza francese sullo sviluppo della viticoltura italiana; così, ad esempio, Camillo Cavour, fece appello a Louis Oudart, *négociant* francese, per lavorare nella sua proprietà di Grinzane, nelle Langhe, mentre il barone Ricasoli intraprese viaggi di formazione enologica in Francia e Vittorio degli Albizi importò diverse varietà di origine francese nella sua tenuta di Pomino.

Difatti, lo stretto legame con la Francia fu duraturo nello sviluppo della viticoltura italiana e, pertanto, occorre considerare anche l'importanza della letteratura scientifica francese, ricca di opere dedicate alla viticoltura e all'enologia, in cui si sottolinea esplicitamente la necessità di replicare tali modelli così da migliorare la qualità dei vini italiani¹⁴¹. Alla fine del XVIII secolo, Antoine De Lavoisier compose la formula della trasformazione del glucosio in alcol e anidride carbonica¹⁴²; in seguito, Jean Antoine Chaptal scrisse un'opera fondamentale sui principi della vinificazione, curata da François Rozier nel 1781¹⁴³, che in Italia raccolse un successo straordinario, tanto da essere pubblicata a Venezia nel 1801, a Napoli, nel 1802, a Milano nel 1808 e a Firenze nel 1812. Infine, nella seconda metà del XIX secolo, Louis Pasteur, pioniere della microbiologia, rivoluzionò definitivamente l'enologia moderna, scoprendo il ruolo dei lieviti in fermentazione e l'origine di alcune ampelopatie, ma soprattutto risolse il problema che aveva da sempre afflitto il vino, ovvero il suo inacidimento durante il trasporto¹⁴⁴. Pasteur scoprì, infatti, che i microrganismi che alteravano il vino potevano essere abbattuti se esso era portato velocemente a una temperatura di oltre 55°C e poi raffreddato altrettanto rapidamente; tale processo, che ancora oggi porta il suo nome (pastorizzazione) ed è ampiamente utilizzato nell'industria alimentare, fu supportato da Napoleone III, per le positive ripercussioni economiche che poteva determinare, e fu sperimentato in collaborazione con la marina francese, che caricò sulla fregata Sybelle svariate quantità di vino pastorizzato, arrivato perfettamente integro dopo giorni di navigazione verso le coste dell'Africa Occidentale.

¹⁴¹ Guyot J., *Culture de la vigne et vinification*, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris, 1860.

¹⁴² De Lavoisier A.L.-L., *Traité élémentaire de chimie*, Cuchet, Paris, 1789.

¹⁴³ Chaptal J.A., *Vin*, in Rozier F., *Cours complète d'agriculture théorique, pratique, économique*, vol. X, Moutardier, Paris, 1802.

¹⁴⁴ Pasteur L., *Études sur le vin*, Imprimerie Impériale, Paris, 1866.

2.1.2 Ludovico Bertoli e il Friuli

I primi sguardi verso i modelli culturali e produttivi francesi, e in particolari relativi all'esperienza viticola borgognona, sono presenti già a metà del XVIII secolo, a sottolineare l'importanza dei rapporti tra Francia e Italia.

In Friuli, l'aumento della produzione viticola aveva avuto inizio nel XVII secolo ed era proseguita per tutto il XVIII; il vino era destinato principalmente a tre mercati, ciascuno con una particolare influenza sul tipo di vinificazione. Il primo, più importante quantitativamente, era il mercato popolare locale che esprimeva una spiccata preferenza per il vino rosso, caratterizzato da vendemmie precoci, vinificazioni miste¹⁴⁵ e da lunghe macerazioni. Il secondo mercato, fondato sui vini bianchi e dolci, alimentava l'esportazione verso i paesi germanofoni; esso si basava su un'agricoltura condotta in terrazze e con una forte intensità di manodopera che, peraltro, permise di rallentare considerevolmente l'emigrazione degli abitanti della regione, in particolare quelli della zona del Collio, dove la viticoltura offriva risultati decisamente positivi. Infine, il terzo mercato era sostenuto dall'aristocrazia e si basava, pertanto, su vini di qualità, in cui l'alto valore del vino consentiva una discreta ripartizione dei profitti, che si distribuivano per due terzi al proprietario terriero e per il restante un terzo all'affittuario.

Nel quadro di un miglioramento qualitativo della viticoltura del Collio, un contributo importante è stato offerto da Ludovico Bertoli, signore di Bribir e di Selze, nell'attuale comune di Codroipo, e autore del volume *Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli*, pubblicato a Venezia nel 1747.

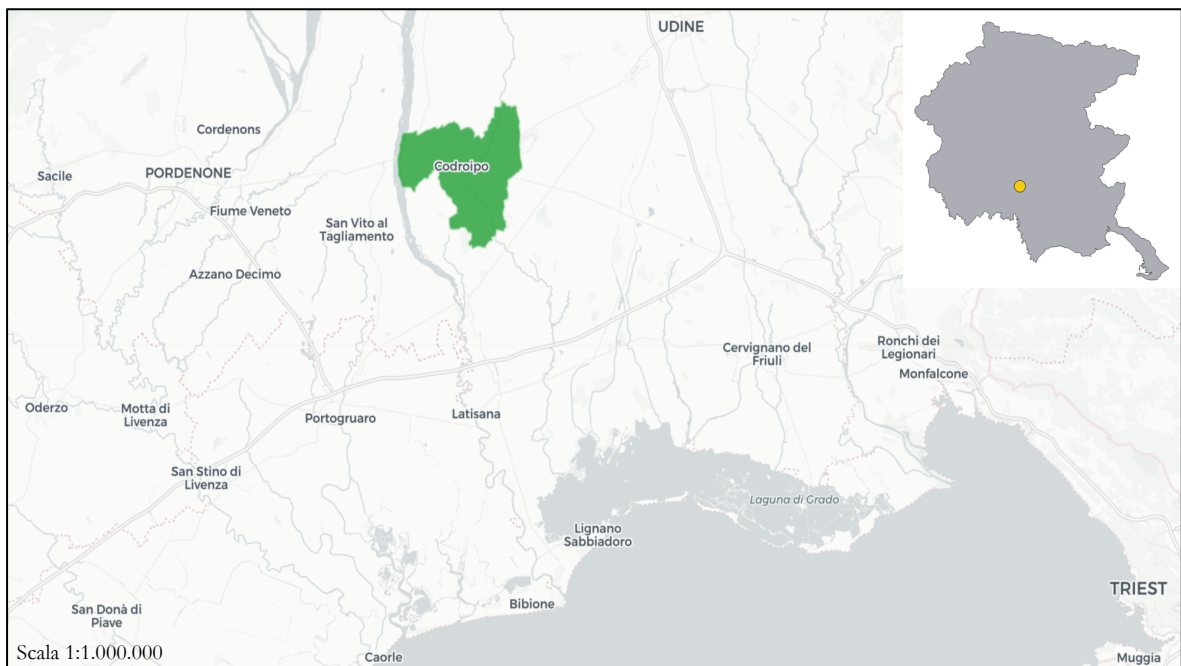


Figura 2.2: localizzazione di Codroipo. (Fonte: elaborazione dell'autore, 2018)

¹⁴⁵ I vitigni venivano vinificati insieme senza distinzione tra le tipologie.

Bertoli dopo diversi viaggi di formazione vitivinicola nella regione francese, cambiò completamente il modo di condurre i suoi vigneti e fu un pioniere della qualità del vino friulano. Egli mise in discussione alcune pratiche agricole, tra cui la coltura promiscua, tipica di una viticoltura dedita alla quantità, e mirò a una viticoltura specializzata, riorganizzando i suoi vigneti con un orientamento Nord-Sud e un sesto di impianto particolarmente fitto, con 1,5 metri tra i filari e 70 centimetri tra le piante. Bertoli si dedicò esclusivamente alla coltivazione di un solo vitigno, il refosco, che riscosse un gran successo grazie al sostegno di un mercante veneziano, Antonio Zanon, che paragonava il vino prodotto da Bertoli al pinot nero della Borgogna. Ad ogni modo, non fu affatto semplice concorrere con la qualità dei vini francesi, per la cattiva reputazione di quelli friulani e per l'enorme successo accordato in quel tempo alla produzione d'Oltralpe. L'esperienza di Bertoli fu inoltre rivoluzionaria anche per la scelta di un vitigno a bacca rossa, nonostante il più coltivato fosse la *ribolla*, oggi chiamata ribolla gialla, così diffusa da essere considerata per la popolazione locale sinonimo di vino bianco. Ciononostante, dopo la fine della Prima Guerra Mondiale, durante la quale il fronte aveva distrutto la maggior parte dei vigneti presenti nella regione, questo vitigno ha ceduto il passo alle varietà francesi e oggi la ribolla gialla del Collio copre solo 88 dei 1500 ettari di superfici vitate; inoltre, dove non arrivarono i militari, arrivò la fillossera, tanto che il vigneto friulano può essere considerato tra i più giovani in Italia.

Oggi, non restano tracce dell'esperienza di Ludovico Bertoli, ma ciò che occorre sottolineare è che la Borgogna ha rappresentato un modello da emulare ben prima del XIX secolo. Tuttavia, seppur lontani dal contesto del XVIII secolo, i vini del Collio sono spesso associati a quelli della Borgogna, grazie ai vitigni utilizzati, agli ottimi risultati qualitativi raggiunti¹⁴⁶ e più in generale per le condizioni pedoclimatiche che accomunano le due regioni, proprio come Bertoli già all'epoca aveva suggerito: «la Borgogna, provincia di Francia, è nella latitudine stessa del Friuli, e queste due provincie sono corrispondenti nel clima, si uniformano parimente nell'essere e l'una, e l'altra per lo più di terreno dolce, leggero ghiaroso e magro, dominate monti e lacerate da torrenti; e per quanto da ciò sembravami poter arguire, atte ambedue a produrre ancora ottimi vini; ne mi parve in fine di poter distinguere tra esse altra disuguaglianza, se non dal venir quelle abitate da francesi nazione al proprio utile sollecitissima, e quella (sia detto con nostra buona pace) da noi friulani trascuratissimi»¹⁴⁷.

2.1.3 Bettino Ricasoli e la nascita del Chianti

Un secondo caso da prendere in considerazione nel contesto dell'influenza francese sullo sviluppo della viticoltura italiana riguarda il barone Bettino Ricasoli e la nascita del Chianti.

¹⁴⁶ Questa zona resta tra le più prestigiose in Italia per la produzione di vini bianchi di qualità, al punto d'aver ottenuto la DOC nel 1968, anno in cui si costituirono le prime denominazioni.

¹⁴⁷ Bertoli L., *Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli*, Appresso Battista Recurti, Venezia, 1747, p. 9.

Nel Granducato di Toscana, i titoli nobiliari erano acquisiti principalmente grazie alle ricchezze accumulate nelle attività manifatturiere e finanziarie; i Ricasoli, al contrario, erano una delle poche famiglie di origine direttamente feudale e il loro patrimonio fondiario aveva rappresentato una fonte di reddito sicura per la conservazione dei loro privilegi sociali. Ciononostante, le loro proprietà si erano notevolmente ridotte nel corso dei secoli. Bettino Ricasoli, nel 1838, decise di abbandonare la vita aristocratica e urbana della capitale per vivere in campagna, a Brolio, nel comune di Gaiole in Chianti, in un imponente castello medievale; in questo modo, riuscì a tagliare le spese per il mantenimento della famiglia a Firenze e si trasformò in imprenditore agricolo, traendo dunque direttamente profitto dalle terre che possedeva¹⁴⁸.

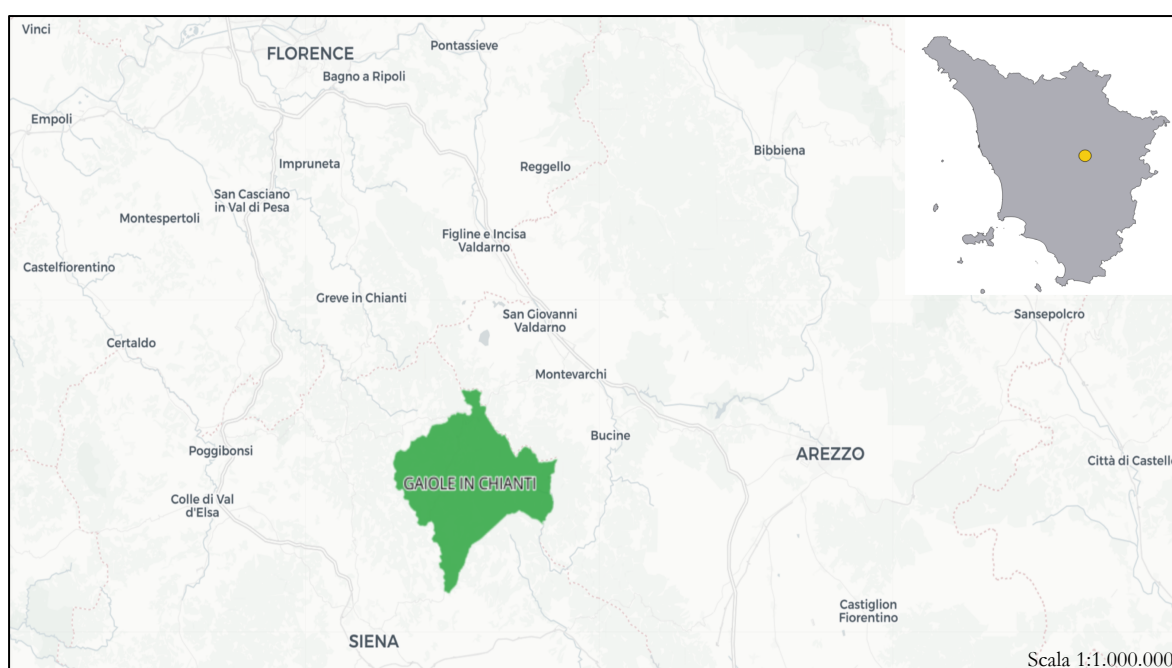


Figura 2.3: localizzazione di Gaiole in Chianti. (Fonte: elaborazione dell'autore, 2018)

All'epoca, la regione chiantigiana era profondamente diversa da come la conosciamo oggi: un territorio coperto di foreste, scarsamente popolato e caratterizzato dalla presenza di grandi proprietà, condotte a mezzadria. Dunque, il barone scelse Brolio, malgrado fosse proprietario di altre tenute, proprio per il potenziale vitivinicolo che questo territorio possedeva¹⁴⁹, nella convinzione che, attraverso nuove tecniche agronomiche ed enologiche, il vino potesse essere riconosciuto e apprezzato sul mercato. Ricasoli, così come altri proprietari toscani, produceva migliaia di ettolitri di vino ma il mercato interno, in Toscana e in tutti gli Stati preunitari, era piuttosto

¹⁴⁸ Imberciadori I., *Leggi e agricoltura Toscana del primo Ottocento*, Rivista di Storia dell'Agricoltura, anno XXIII, n° 1, giugno 1983, pp. 291-311.

¹⁴⁹ Il primo disciplinare del Chianti è stato promulgato da Cosimo III nel 1716 a testimonianza dell'attenzione riservata a questo vino e a questo territorio.

limitato, sia per i vini di qualità sia per quelli più semplici; peraltro, anche le città non erano in grado di assorbire l'intera produzione¹⁵⁰. In questo contesto, risultava quindi necessario rivolgersi al mercato estero, dove regnavano incontrastati i grandi vini francesi¹⁵¹, ma occorreva prima di tutto produrre dei vini qualitativamente ineccepibili.

Tuttavia, la mezzadria rappresentava un ostacolo importante per lo sviluppo della viticoltura in senso moderno poiché gli agricoltori, invece di assicurare la qualità delle uve, producevano in grandi quantità; il problema risiedeva, infatti, nella tipologia di contratto agrario, secondo cui il beneficio economico era corrisposto in base a ciò che veniva effettivamente prodotto. I mezzadri, inoltre, non possedevano gli strumenti e le conoscenze necessarie per lavorare diversamente e per tale ragione Ricasoli non si limitò allo studio dei massimi esperti del settore, tra cui Dandolo, Lenoir e Chaptal, ma avviò una strategia operativa indirizzata alla preparazione tecnica degli agricoltori, che non sempre raggiunse i risultati auspicati. Il barone, quindi, rivolse tutti i suoi sforzi al miglioramento della conduzione della tenuta, cominciando dal superamento di alcune tecniche agronomiche, ormai arcaiche e obsolete, che non consentivano una produzione di qualità, tra cui, in particolare, l'abbandono della coltura promiscua, con l'obiettivo di arrivare alla formula perfetta per la produzione del Chianti.

In considerazione dell'influenza francese sulla viticoltura italiana, che in questa sede si sta analizzando, nel 1851, Ricasoli partì per la Francia. Scoprì dapprima il Beaujolais poi la Borgogna infine il Bordolese e la Linguadoca; si trattò di un viaggio attraverso territori molto diversi per storia e tradizione viticola, visitati piuttosto rapidamente ma così scrupolosamente che Ricasoli annotò tutto ciò che apprese dai proprietari delle tenute in cui si recò¹⁵². A livello tecnico, l'apporto della Borgogna è stato fondamentale; qui il barone capì l'importanza di raccogliere le uve una volta raggiunta la maturazione perfetta, di separare quelle di migliore qualità così come scoprì che la fermentazione doveva avvenire in vasche chiuse e l'affinamento in botti nuove. Al contrario, sul fronte degli assemblaggi, fu nel Bordolese che Ricasoli trovò il giusto equilibrio tra struttura del vino e acidità, la stessa acidità che aveva da sempre compromesso la qualità dei suoi vini¹⁵³.

Il barone comprese bene l'importanza decisiva di questo viaggio di formazione e così scrisse al fratello Vincenzo ancora prima di tornare in Italia: «sono veramente soddisfatto d'averlo fatto, ma mortificato per averlo fatto tarda; sono venti anni che ho quasi perduto; ce ne vuole dieci almeno

¹⁵⁰ Ridolfi C., *Memoria sulla preparazione dei vini toscani*, Presso Guglielmo Piatti, Firenze, 1821.

¹⁵¹ Gallesio G., *Delle uve e dei vini italiani più specialmente di quelli della Toscana*, C.A.A.G., n° XVII, Tipografia Galileiana, Firenze, 1839, pp. 136-147.

¹⁵² Biagioli G., *Le baron Bettino Ricasoli et la naissance du Chianti Classico*, in Garrier G., (a cura di), *Les vins des historiens*, Université du Vin, Suze-la-Rousse, 1990.

¹⁵³ Biagioli G., *À la recherche de la qualité du vin : le Baron Ricasoli dans le Médoc en 1851*, in Mayaud J.L. (a cura di), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à G. Garrier*, Centre Pierre Léon-PUL, Lyon, 1998.

per vedere i risultati nuovi prodotti dalle cognizioni acquistate; aggiungi la incertezza con che dovrò procedere prima di avere acquistato la pratica dei vini nostri, e poi dimmi se non ho ragione di essere mortificato. Non posso sapere l'esito che avrò, ma d'altronde, essendo già discretamente buoni i vini in Chianti...spero che produrremo un vino di Brolio buono. Anco nella cultura della vite bisogna che cambi molte cose. Insomma mi metterò all'opera subito»¹⁵⁴.

Dall'autunno del 1851, Ricasoli cominciò i suoi esperimenti di vinificazione nella cantina del castello di Brolio e fino al 1876 fece dei report annuali sulle condizioni qualitative delle uve e sull'andamento stagionale. In seguito al viaggio in Francia, la produzione di vino era diventata la principale occupazione e preoccupazione del barone, curando sempre più meticolosamente, da una parte, la selezione e gli assemblaggi dei vitigni, dall'altra, concentrando su di sé tutte le decisioni relative alla vinificazione. In caso di sua assenza, infatti, gli agricoltori non erano in grado di procedere con i lavori poiché Ricasoli aveva attuato un certo numero di innovazioni che si basavano su principi scientifici piuttosto complessi oltre ad aver impartito precise avvertenze sulle modalità di lavoro. A questo proposito egli scrisse: «veduto nei giorni decorsi come la maturazione delle uve generalmente sia molto addietro; udito che i vicini possidenti aveano disposto di vendemmiare (e non si crederebbe mai che tra i vicini siano pure le due fattorie di mio genero Alberto), sapendo come il contadine aneli sbarazzarsi delle cure delle uve purché sieno, e il più presto possibile, ho mandato questo *avviso*, che ho fatto affiggere innanzi la cappella “Avviso ai contadini: 1) Quel contadino che parlerà di vendemmiare innanzi il 7 ottobre sarà licenziato. 2) Quel contadino che non vigilerà i suoi campi e non farà quello che è in dovere di fare per la custodia delle uve sarà licenziato. 3) Al padrone soltanto, e soltanto al padrone, tocca di decidere il giorno della vendemmia; egli soltanto è in grado di conoscere e di apprezzare qual sia il momento il più opportuno di questa importante faccenda da cui dipende il mantenere la buona reputazione del vino di Brolio»¹⁵⁵.

Ci vollero più di vent'anni per arrivare alla formula definitiva di assemblaggio per la produzione del Chianti e, finalmente, nel 1872 il barone scrisse a Cesare Studiati¹⁵⁶ quella che a suo avviso poteva esprimere al meglio l'equilibrio tra i vari vitigni coinvolti nella vinificazione: «mi confermai nei risultati ottenuti già nelle prime esperienze, cioè che il vino riceve dal sangiovese la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal canaiuolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza togliergli nulla del suo profumo

¹⁵⁴ Ricasoli B., *Carteggi*, vol. IV, n° 128, in Biagioli G., *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli*, Olschki, Firenze, 2000, p. 349.

¹⁵⁵ Ricasoli B., nota del 25 ottobre 1858, in Biagioli G., *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli*, Olschki, Firenze, 2000, p. 352.

¹⁵⁶ Cesare Studiati, membro dell'Accademia dei Georgofili, è autore di numerose opere di fisiologia e anatomia comparata ma anche di paleontologia, piscicoltura, zootecnica e sericoltura. Appassionato di vino, collaborò con i più grandi produttori toscani dell'epoca, introducendo nuovi vitigni nella sua tenuta di Ripafratta, nel Pisano, e comprendendo l'azione del rame nella lotta contro la fillossera e la peronospora.

per esserne pur esso dotato; la malvagia, della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle due prime uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana»¹⁵⁷.

La missione di Ricasoli era dunque compiuta e i suoi sforzi cominciarono a dare i primi risultati non solo a Brolio ma più in generale tra le coscienze dei proprietari che compresero quanto la Francia potesse contribuire allo sviluppo di una viticoltura di qualità in Italia.

2.1.4 Vittorio degli Albizi e lo Chablis di Pomino

Infine, occorre far riferimento all'esperienza di Vittorio degli Albizi per sottolineare lo stretto rapporto che ancora una volta lega l'Italia alla Francia.

Degli Albizi, nato a Auxerre nel 1838 e discendente di un'antica famiglia fiorentina emigrata in Francia nel XVI secolo, tornò a Pomino, nel comune di Rufina, per gestire il patrimonio di famiglia in seguito alla morte di Amerigo degli Albizi, ultimo discendente del ramo italiano. Degli Albizi continuò a mantenere stretti legami con la sua regione natale, la Borgogna, e in particolare con il castello di Clos Vougeot, cuore della viticoltura in Côte d'Or, dove tornava ogni anno per approfondire i suoi studi in materia enologica.

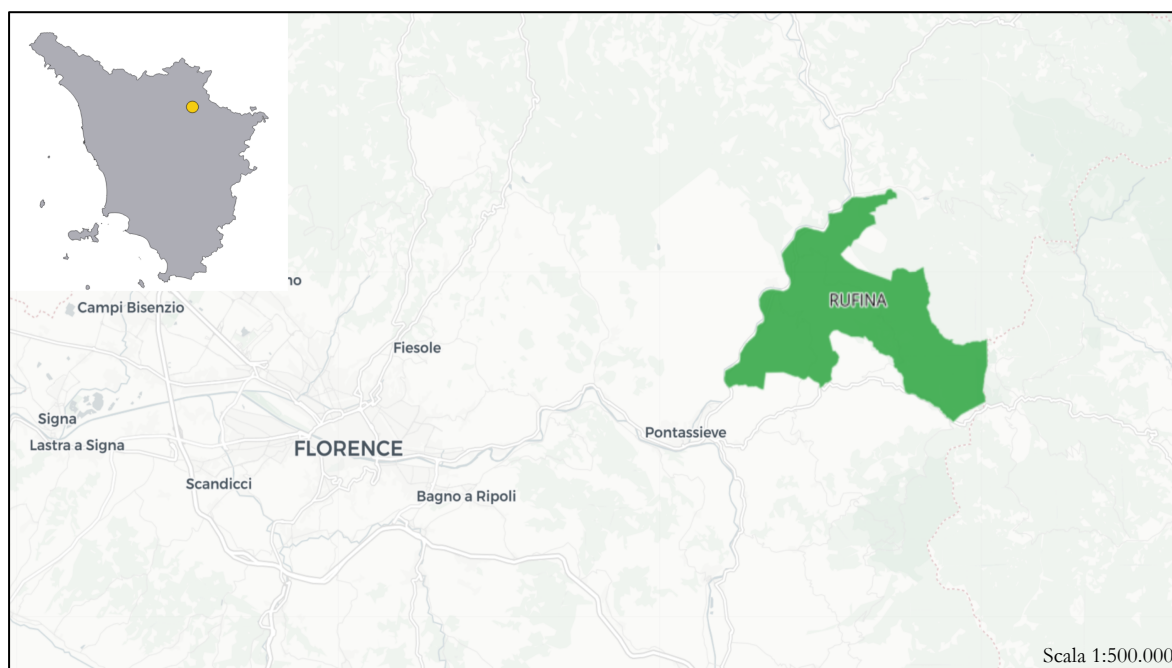


Figura 2.4: localizzazione di Rufina. (Fonte: elaborazione dell'autore, 2018)

Sulla base dei dati pubblicati nel 1864 da Pietro Maestri, direttore della Giunta Centrale di

¹⁵⁷ Ricasoli B., *Carteggi*, vol. XXVII, n° 51, in Ciuffoletti Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006, p. 38.

Statistica presso il Ministero dell'Agricoltura, la produzione di vino in Italia era stimata intorno ai 28 milioni di ettolitri. Si trattava, soprattutto, di vino di bassa qualità che arrivava nei mercati di destinazione non solo già ossidato ma anche a un costo eccessivamente alto; le esportazioni, inoltre, restavano estremamente deboli, pari a 322.841 ettolitri per un valore di 15 milioni di lire¹⁵⁸. Al contrario, la Francia in questi anni aveva aumentato considerevolmente la produzione di vino, passando da 40 milioni di ettolitri nel 1860 a 68 milioni di ettolitri nel 1866, ed esportava circa 3 milioni di ettolitri di vino; una cifra decisamente bassa rispetto al consumo interno ma estremamente più alta se paragonata alle esportazioni italiane.

La causa principale di questo grave ritardo della viticoltura in Toscana, sia qualitativo che quantitativo, non era rappresentato dalla diffusione dell'oidio, che aveva fatto la sua comparsa nel 1845, ma secondo degli Albizi dalla cultura promiscua; a questo proposito, egli sosteneva che «per fare i vini buoni e fini vi vogliono le uve buone e fini, e queste non si ottengono che con le molte cure quali soltanto possono darsi alla vite nella cultura esclusiva»¹⁵⁹. Dunque, gli ostacoli che si opponevano alla coltura specializzata della vite dipendevano in primo luogo dalla presenza dell'olivo e secondariamente dalle varietà utilizzate, che «per essere quasi tutte tardive nella maturazione delle uve, non possono coltivarsi oltre il limite che oggi occupano»¹⁶⁰. Per queste ragioni, degli Albizi riteneva necessario innanzitutto separare la zona di produzione dell'olivo da quella della vite, piantare le viti ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 700 metri, dove si sarebbero potuti ottenere vini di migliore qualità, e selezionare vitigni a maturazione più precoce da installare in una posizione più elevata.

A questo proposito, degli Albizi spiegò il suo progetto *Memoria sulla Produzione del vino in Italia* in occasione di due assemblee all'Accademia dei Georgofili nel 1867, sottolineando l'importanza di produrre vini di alta qualità per l'esportazione e vini più semplici per il consumo locale; in questo contesto, l'Accademia rappresentava un'istituzione rinomata a livello nazionale e internazionale, tanto che anche due presidenti americani (Jefferson e Monroe) ne furono soci¹⁶¹. Dunque, secondo degli Albizi, se si fossero riusciti a differenziare i vini rispetto ai mercati di destinazione sulla base di una diversa fascia altimetrica di produzione, a parere di degli Albizi, si sarebbe evitato il rischio di generare un cortocircuito all'interno del sistema mezzadrile, che sarebbe potuto entrare in una crisi strutturale senza precedenti. Infatti, la mezzadria, seppur piena di criticità, sosteneva l'intero settore agricolo regionale, garantendo un buon ordine sociale, lungi dal voler essere compromesso

¹⁵⁸ Ciuffoletti Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006, p. 29.

¹⁵⁹ Degli Albizi V., *Adunanza Accademia dei Georgofili*, 7 aprile 1867, in Ciuffoletti Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006., p. 31.

¹⁶⁰ *Ibidem*.

¹⁶¹ Imberciadori I., *L'Accademia dei Georgofili nel Risorgimento*, Rivista di Storia dell'Agricoltura, anno XXIII, n° 1, giugno 1983, pp. 337-354.

dai proprietari terrieri.

Il ruolo rivoluzionario di degli Albizi consiste, tuttavia, nell'aver importato vitigni di origine francese e di averli impiantati in una fascia altitudinale compresa tra i 500 e i 700 metri, con l'obiettivo di migliorare e accelerare la maturazione delle uve, compensando in questo modo alla differenza latitudinale presente tra Toscana e Francia, dove questi vitigni sono coltivati a un'altitudine più bassa. In ogni caso, degli Albizi non perseguiva lo scopo di «fare delle inimitabili imitazioni»¹⁶², ma solo di «avere buoni frutti e caratteri nei vini, che avrebbero trovato gradimento all'estero per la tanta desiderata esportazione»¹⁶³. Inoltre, la produzione di vini con vitigni francesi «non veniva ad usurpare cosa alcuna alla tradizione, che di vino bianco a Pomino non s'era mai occupata»¹⁶⁴. Secondo il parere di degli Albizi «climi più caldi favoriscono vini più generosi, mentre con un clima temperato e freddo la vite produce i vini più fini e delicati»¹⁶⁵; per lo stesso motivo, in Toscana, i vini più stimati provengono tutti da territori al di sopra dei 500 di altitudine: il Montepulciano è prodotto a 640 metri, il Chianti di Brolio a 550 metri, il Brunello di Montalcino a 570 metri e il Pomino a 530 metri¹⁶⁶.

I migliori risultati ottenuti riguardarono soprattutto i vini bianchi a base chardonnay, che trovò un *terroir* particolarmente favorevole al suo sviluppo fenologico; degli Albizi, infatti, aveva come obiettivo la produzione di un vino bianco con le caratteristiche di uno Chablis francese, tanto che ancora oggi nella tradizione viticola locale si è soliti chiamare gli chardonnay di quest'area come gli “Chablis di Pomino”; questi vini furono peraltro presentati in occasione di due esposizioni internazionali, a Vienna nel 1873 e a Parigi nel 1878, durante le quali furono loro conferiti dei premi per gli ottimi livelli qualitativi raggiunti.

Dopo la morte di degli Albizi, nel 1877, la proprietà passò alla sorella Leonia, sposa di un membro della famiglia Frescobaldi¹⁶⁷, che a Pomino continuò il lavoro intrapreso da degli Albizi. Il Pomino Bianco – la denominazione Chablis gli è ormai proibita – è prodotto ancora con gli stessi vitigni introdotti nel XIX secolo e la DOC del 1983 onora una produzione di vino bianco di qualità in una regione dove i vini rossi regnano pressoché incontrastati. Pertanto, se oggi in Toscana si coltivano vitigni di origine francese, è anche grazie a degli Albizi che li importò durante questo periodo.

Molti fattori endogeni alla storia politica italiana hanno sicuramente contribuito a un

¹⁶² Degli Albizi V., *Adunanza Accademia dei Georgofili*, 7 aprile 1867, in Ciuffoletti Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006. p. 40.

¹⁶³ *Ibidem*.

¹⁶⁴ *Ibidem*.

¹⁶⁵ Degli Albizi V., *Adunanza Accademia dei Georgofili*, 21 luglio 1867, in Ciuffoletti Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006. p. 32.

¹⁶⁶ *Ibidem*.

¹⁶⁷ Le prime fonti dell'attività viticola della famiglia Frescobaldi risalgono al 1308.

miglioramento qualitativo della viticoltura, ma, anche in virtù delle esperienze appena analizzate, un'importante influenza francese non può essere negata. La Francia, e in particolare la Borgogna e il Bordolese, si imposero come luoghi privilegiati di scambio di conoscenze agronomiche ed enologiche, mostrando l'esistenza di legami culturali, sociali e territoriali tra l'Italia e la Francia.

Concludendo, i pionieri del risorgimento vitivinicolo italiano non lavorarono invano. Infatti, dal 1871 al 1887 la produzione vinicola italiana aumentò considerevolmente, passando da 27 a 37 milioni di ettolitri; nello stesso periodo, grazie alla fillossera¹⁶⁸, che colpì inizialmente la Francia, l'esportazione crebbe enormemente, passando da 260 a 2.629 mila ettolitri di vino¹⁶⁹. A partire da questo periodo, come Bettino Ricasoli Vittorio degli Albizi e Ludovico Bertoli avevano desiderato, il vino iniziò a rappresentare un fattore importante dell'economia nazionale e «negli ultimi decenni del secolo aveva già superato la percentuale del 6% del totale delle esportazioni italiane»¹⁷⁰.

2.2 Montalcino e il suo Brunello: evoluzione e affermazione

Nel contesto montalcinese, oggi una delle realtà maggiormente affermate per una produzione vitivinicola di qualità, il Brunello ha senz'altro rappresentato un fattore decisivo per la rinascita di un territorio che in poco più di quarant'anni non solo è diventato tra i più ricchi d'Italia ma simbolo autentico di quella campagna-giardino che tanto è acclamata nel mondo.

Occorre però sottolineare che Montalcino, grazie alla produzione del Brunello, rappresenta pur sempre un'eccezione; la viticoltura, che qui viene praticata, è una delle più esclusive del settore enologico mondiale ed è solo grazie al connubio perfetto tra vari fattori – quali clima, suolo, vitigno e la perseveranza di alcuni produttori che prima di altri hanno voluto credere in questo territorio – che si è potuto costruire uno dei simboli più importanti della viticoltura italiana.

Affrontando il tema della nascita e dell'evoluzione di un territorio vitivinicolo di eccellenza quale è Montalcino, si pone un interrogativo di fondo: quello relativo alle ragioni per le quali questa terra, che vede apprezzato il suo vino da secoli, fino alla fine degli anni Sessanta del Novecento non abbia sviluppato pienamente il proprio potenziale produttivo. La risposta passa attraverso un percorso complesso che si intreccia con le più importanti vicende storiche del Novecento italiano, le quali successivamente hanno anche giocato un ruolo chiave nella presa di coscienza dell'immenso patrimonio che i montalcinesi avevano a loro disposizione. La formula vincente per il Brunello di

¹⁶⁸ Il ritardo con cui la fillossera si diffuse in Italia è probabilmente dovuto alla morfologia irregolare della penisola. La proliferazione del parassita è stata ostacolata dalle barriere orografiche e dalle distanze che intercorrono tra i territori in cui la viticoltura è praticata; inoltre, le colture a bassa densità e le forme di coltura promiscua ne hanno rallentato ancora di più la diffusione.

¹⁶⁹ Ciuffoletti Z., *Storia del vino in Toscana*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2000, p. 56.

¹⁷⁰ *Ibidem*.

Montalcino fu il sodalizio tra tradizione e commercializzazione, rispettivamente rappresentati dalla famiglia Biondi Santi e da Villa Banfi, dopo aver ottenuto il riconoscimento prima come DOC e poi come DOCG. La storia di questo vino delinea un percorso articolato, in cui i valori originari del mondo contadino si completano in una più moderna concezione del fare impresa. Anche a seguito delle vicende di Brunello di Montalcino, verificatesi nel 2008, Montalcino, ormai consapevole dell'immenso patrimonio in suo possesso, è riuscita a riscattarsi come baluardo della tradizione e a porsi come guida d'eccellenza per l'intero settore viticolo italiano.

2.2.1 Il paesaggio montalcinese

Montalcino è un piccolo paese nel cuore della Val d'Orcia: dolci colline, boschi e viali di cipressi, ma non solo; 3.500 ettari di vigneti specializzati, di cui 2100 a Brunello. Oggi si contano 250 produttori, di cui 208 imbottigliatori, con una superficie media per azienda di 12 ettari e un fatturato medio annuo di 150 milioni di euro¹⁷¹. Cifre enormi se si considera che cinquant'anni fa Montalcino non solo era un'area molto depressa, ma anche uno dei comuni più poveri della Provincia di Siena, dove la mezzadria era la forma di conduzione maggiormente praticata.



Figura 2.5: localizzazione e area di produzione del Brunello. (Fonte: elaborazione dell'autore, 2018)

Montalcino, tra i comuni della Provincia di Siena, è il più grande con un'economia prevalentemente agricola che occupa il 56% della superficie municipale, così distribuita: l'8% è

¹⁷¹ Consorzio del vino Brunello di Montalcino, 2015.

destinato a oliveti, il 12% a vigneti, di cui il 62,8% iscritti all'albo del Brunello, il 36% a seminativi e pascoli mentre il restante 44% è una distesa di boschi, che per molti anni hanno rappresentato un'importante risorsa economica per la popolazione montalcinese¹⁷².

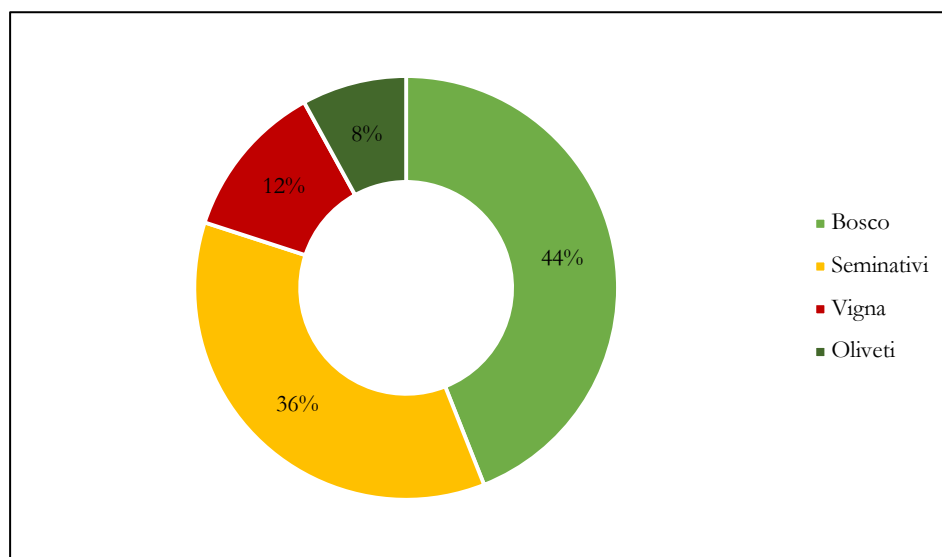


Figura 2.6: ripartizione d'uso della superficie agricola a Montalcino.

(Fonte: Consorzio del vino Brunello di Montalcino, 2015)

L'intero territorio si è formato in ere geologiche diverse, presentando quindi caratteristiche del suolo estremamente diverse per costituzione e struttura: permangono porzioni di terreno ricco di calcare frammisto a scheletro, costituito da scisti di galestro e alberese; vi sono aree con maggiore presenza di argilla e infine zone composte da depositi di detriti alluvionali.

Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e autunnali, mentre in inverno, al di sopra dei 400 metri, non sono rare le nevicate. La collina su cui si erge Montalcino dista dal mare 40 chilometri e la vicinanza del Monte Amiata crea una protezione importante contro il verificarsi di eventi di particolare intensità, quali le forti precipitazioni o le grandinate. La fascia di media collina, in cui è concentrata la maggior parte delle aziende vitivinicole, non è di norma interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, che possono invece riguardare le zone vallive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante¹⁷³.

Infine, la presenza sul territorio di versanti con orientamenti diversi, la marcata modulazione delle colline e uno scarto altimetrico piuttosto pronunciato determinano dei microambienti climatici molto diversi l'uno dall'altro, seppure, talvolta, estremamente vicini, tanto che non è raro trovare un

¹⁷² Consorzio del vino Brunello di Montalcino, 2015.

¹⁷³ Scienza A. (a cura di), *Atlante geologico dei vini d'Italia*, Giunti, Firenze, 2015, pp. 154-158.

vigneto che abbia caratteristiche assai diverse da quello distante poche decine di metri.



Figura 2.7: vigneto nell'area Sud di Montalcino; sullo sfondo, a sinistra, il Monte Amiata.

(Fonte: fotografia dell'autore, 2015)

2.2.2 Le origini

L'economia imprenditoriale montalcinese era sopravvissuta fra crisi e riprese fino alle soglie dell'Ottocento. Allora i capitali residui si erano rivolti alla terra, ma, allo stesso tempo, si era assistito al fossilizzarsi di un'economia agricola in mano principalmente a un unico ceto sociale, appagato dagli automatici profitti dati da un'agricoltura arcaica, nella quale il contratto di mezzadria raggiungeva il 95% della forma di conduzione¹⁷⁴.

In un contesto segnato da un sostanziale immobilismo di fondo, fece però breccia, nella seconda metà dell'Ottocento, Clemente Santi, che mise al centro dei suoi studi nozioni scientifiche fondamentali per una buona pratica dell'agricoltura, con particolare attenzione alle viti e agli ulivi. Negli anni Ottanta dell'Ottocento una nuova leva di viticoltori montalcinesi si fece strada e Ferruccio Biondi Santi, nipote di Clemente Santi, si dedicò con competenza all'azienda del Greppo, iniziando una metodica selezione clonale del sangiovese e reimpiantando tutti i suoi vigneti, che furono innestati su barbatelle selvatiche, con gemme prese dalle piante madri della tenuta; in questo modo, nel 1888, Ferruccio Biondi Santi portò a battesimo il Brunello, ponendo le basi per quello che Montalcino è

¹⁷⁴ Carnasciali M., *Le campagne senesi del primo Ottocento, Documenti preparatori del catasto generale della Toscana*, Olschki, Firenze, 1990.

diventata oggi¹⁷⁵.

Con la Prima Guerra Mondiale si manifestò da parte dei produttori di Montalcino, una caduta di interesse per il vino, sostituito con la produzione di alimenti di prima necessità. Nel 1917 morì Ferruccio Biondi Santi mentre altri importanti produttori di quei tempi vendettero le proprietà ed emigrarono. Negli anni Venti la situazione non cambiò di molto; quando nel 1925, il governo fascista lanciò la battaglia del grano, per raggiungere l'autosufficienza produttiva di frumento con 80 milioni di quintali, gli agricoltori montalcinesi furono di riflesso incentivati verso tale coltura, soprattutto grazie ai cospicui premi in denaro elargiti dai concorsi provinciali.

Per tutti questi motivi, l'interesse per il vino, che si era sviluppato tra fine Ottocento e inizio Novecento, si affievolì sensibilmente; neanche la fillossera, che aveva fatto la sua comparsa in Italia negli Settanta dell'Ottocento e per la quale le autorità avevano impartito precise indicazioni di contrasto, era stata così determinante nel tentativo di frenare lo sviluppo della viticoltura. L'origine della crisi va dunque attribuita all'indirizzo generale della politica produttiva dell'Italia, che non incentivò l'affermazione di un'imprenditorialità vitivinicola.

Tancredi Biondi Santi, figlio di Ferruccio Biondi Santi, fu il solo che, nonostante tutte queste difficoltà, mai abbandonò la produzione di Brunello; le prospettive di sviluppo potevano assumere tratti decisamente concreti, anche se non tutti i padronati montalcinesi ne compresero l'utilità e lo scopo. Tancredi, inoltre, fece da forza trainante per tutta la comunità: nel 1926 ricoprì un ruolo chiave per la costituzione della Cantina Sociale e più tardi, nel 1966, per la stesura del disciplinare di produzione¹⁷⁶.

Queste esperienze rappresentarono un'eccezione in un contesto ancora piuttosto arretrato; negli anni Cinquanta e Sessanta, le condizioni economiche di Montalcino erano del tutto stagnanti. Il fronte, durante la Seconda Guerra Mondiale, aveva fatto terra bruciata e in questi anni, oltre a non mettere viti a dimora e quindi non incrementando la produzione, non si investiva neanche negli altri settori agricoli. I mezzadri, non sopportando più le durissime condizioni di vita cui erano sottoposti, emigrano massicciamente e il calo della popolazione residente fu tra i più bruschi mai registrati. Secondo il Censimento del 1951¹⁷⁷, a Montalcino abitavano stabilmente 10.203 individui; vent'anni dopo ne erano rimasti 6.297¹⁷⁸, il 38,2% in meno, un vero crollo demografico che intanto si era esteso a tutte le classi sociali¹⁷⁹.

Conseguenza di questo spopolamento selvaggio fu un generale abbandono delle campagne, in particolare di quei poderi che versavano in condizioni strutturali devastanti, spesso ancora senza

¹⁷⁵ Biondi Santi F., *Tipicità e longevità dei vini di "grandi Riserve"*, Atti dell'Accademia dei Georgofili, Firenze, 2002.

¹⁷⁶ Biondi Santi F., *Il Brunello di Montalcino: il passato e il presente*, Atti dell'Accademia dei Georgofili, Firenze, 2001.

¹⁷⁷ ISTAT, *Censimento generale della popolazione e delle abitazioni (1951)*, Roma, 1958.

¹⁷⁸ ISTAT, *Censimento generale della popolazione e delle abitazioni (1971)*, Roma, 1977.

¹⁷⁹ Lucerini V., *La Comune di Montalcino nel dipartimento dell'Ombrone*, Università di Pisa, A/A 1974-1975.

corrente elettrica né rete fognaria, e dei borghi più lontani, che restavano esclusi dalle direttrici stradali. L'isolamento di questi villaggi e di conseguenza un basso valore fondiario sono stati, a ragion veduta, gli elementi principali che in quegli anni ne decretarono l'abbandono, oltre al fatto che la viticoltura non era un fenomeno diffuso e socialmente condiviso così come lo conosciamo ora.

Occorre sottolineare, infatti, che Montalcino non era e non è facilmente raggiungibile ancora oggi. Storicamente, rappresentava la frontiera meridionale della Repubblica di Siena, sormontato da un'imponente fortezza e circondato da una serie di torri e castelli di avvistamento che presidiavano tutta la linea di confine. Inoltre, non era neanche un paese di attraversamento poiché non prossimo alla Cassia e ancora più lontano dall'Aurelia. Oggi Montalcino continua a essere lontano da Siena e da Grosseto, senza linea ferroviaria e privo di strade a scorrimento veloce. Per questa ragione anche gli inglesi e i tedeschi, che in gran numero a partire dagli anni Settanta acquistarono vaste tenute nel Chianti, scoprirono Montalcino più tardi perché senza la spinta propulsiva della viticoltura non c'era ragione di raggiungere questa parte isolata di Toscana; d'altronde, come mostrato precedentemente, anche il Chianti aveva avuto origini e sviluppi ben più lontani del Brunello. Chi finalmente riusciva ad arrivare a Montalcino negli anni Settanta, trovava un territorio povero e abbandonato che in modo ancora piuttosto incerto muoveva i primi passi verso una viticoltura di qualità¹⁸⁰; il richiamo per questi primi stranieri non era ancora il vino ma il gusto per le rovine di cui Montalcino era piena.

I decenni a seguire risultano fondamentali per le sorti della viticoltura montalcinese; nel 1966 il Brunello fu tra i primi vini italiani ad ottenere la DOC poi nel 1977 arrivarono i primi investitori stranieri, che in poco tempo riuscirono a portare Montalcino alla conoscenza del mondo. In questo modo, seppur lentamente, le rovine iniziarono a trasformarsi in gioielli.

2.2.3 La transizione degli anni Settanta

In un contesto stagnante e incerto, fu promulgata la legge quadro sulla tutela della Denominazione di Origine Controllata dei vini¹⁸¹, con la quale il Brunello acquisiva a tutti gli effetti le prerogative per essere riconosciuto come un grande vino. La DOC fu attribuita al Brunello di Montalcino il 28 marzo 1966; tra tutti i grandi vini italiani a ricevere la Denominazione di Origine Controllata, il Brunello fu il settimo in ordine di tempo e con un disciplinare molto severo, tale da scoraggiare una partecipazione di massa alla sua produzione. Gli organi competenti del Ministero dell'Agricoltura accolsero in blocco la bozza presentata dai produttori e orientata sullo standard di produzione di Tancredi Biondi Santi, i cui sistemi di coltura e di vinificazione avevano da sempre

¹⁸⁰ Soldati M., *Vino al vino*, Mondadori, Milano, 1969.

¹⁸¹ D.P.R. n° 930 del 12 luglio 1963.

fatto testo in materia oltre al fatto che suoi antenati avevano avuto il grande merito di aver creato questo vino.

Il Disciplinare stabiliva che il Brunello doveva essere ottenuto dalla vinificazione delle sole ed esclusive uve di sangiovese grosso, prodotte nel territorio del Comune di Montalcino, in particolare su terreni di natura eocenica, non superiori ai 600 metri di altitudine, con una resa massima di uva per ettaro non superiore ai 100 quintali in coltura specializzata e ai 25 quintali in quella promiscua. Uno degli aspetti più importanti era costituito dal lungo invecchiamento in botte prima di passare in bottiglia: quattro anni. Commercializzandolo prima, i produttori non avrebbero potuto chiamarlo Brunello, ed infatti una grossa parte della produzione veniva etichettata come Vino Rosso dai Vigneti di Brunello, anticamera del futuro Rosso di Montalcino.

Un anno dopo l'attribuzione della DOC nacque il Consorzio del Brunello, al quale Tancredi Biondi Santi non aderì perché, malgrado fosse stato chiamato a presiedere la costituente del Consorzio stesso, disapprovava l'utilizzo in etichetta del nome Brunello anche per i vini più giovani di quattro anni. Secondo Tancredi, infatti, quei vini speculavano sul Brunello, creando confusione tra i consumatori e propose allora, ma invano, la dizione di Vino di Montalcino, poi assunta e in parte commutata in Rosso di Montalcino nel 1984.

Con la Denominazione di Origine Controllata arrivarono quasi di pari passo anche i contributi per la rinascita dell'agricoltura italiana. Il FEOGA¹⁸² cominciò a finanziare con i fondi della Comunità Europea numerosi progetti per l'impianto di nuovi vigneti; grazie quindi a questi contributi, oltre a quelli dei Piani verde 1 e 2¹⁸³, e ai grossi sacrifici personali dei produttori, si poté procedere alla radicale trasformazione del paesaggio vitato, soprattutto eliminando i vigneti in coltura promiscua che lasciarono definitivamente il posto a quelli specializzati.

Con la fine della mezzadria si posero, dunque, le basi per nuovi e più mirati investimenti ed è proprio in questi anni che la viticoltura di qualità assunse un ruolo chiave nell'Italia Centrale, tanto che oggi la Toscana si identifica ampiamente nella vite. I nuovi produttori, figli della rinascita agricola montalcinese, intrapresero questo percorso consapevoli delle notevoli difficoltà cui sarebbero andati incontro; per chi doveva piantare *ex novo* si trattava di attendere almeno otto anni prima di poter immettere sul mercato una bottiglia di Brunello: tre per avere la produzione dell'uva atta ad essere vinificata e cinque per l'invecchiamento imposto dal Disciplinare. Si possono facilmente comprendere i grossi sforzi finanziari compiuti da grandi e piccoli produttori e anche i motivi per cui si incoraggiò l'immissione sul mercato del Rosso di Montalcino, che poteva già essere

¹⁸² Fondo europeo agricolo di orientamento e garanzia.

¹⁸³ Politiche agro-ambientali e rurali, i cui scopi erano: promuovere livelli più alti di produttività; raggiungere il pieno impiego; incrementare i redditi agricoli e conseguentemente le capacità di consumo, risparmio e investimento degli agricoltori; migliorare le condizioni di vita nelle aree rurali; favorire la ristrutturazione e l'innovazione delle aziende agrarie come era stato fatto negli altri paesi europei e infine riorganizzare i mercati agricoli.

commercializzato a partire dall'anno successivo alla vendemmia. Il Brunello iniziò così a valicare i confini municipali e allo stesso tempo a Montalcino tornò chi non aveva ancora venduto le vecchie proprietà ma arrivarono anche i primi forestieri, da Milano, da Roma o dagli Stati Uniti.

Dopo qualche anno, i produttori realizzarono che la DOC non sarebbe bastata a tutelare la qualità del vino, anche perché nel frattempo erano sorte nuove aziende agricole e perché la stessa legge 930 prevedeva, come certificazione più prestigiosa, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Questo riconoscimento, contraddistinto dalla fascetta di Stato, viene concesso solo per i vini che sono ritenuti qualitativamente superiori e che per questo devono essere sottoposti a specifici controlli, tra cui analisi chimico-fisiche e prove di degustazione effettuate da un'apposita commissione di esperti. Il decreto venne firmato il 1 luglio 1980 e il Brunello fu così il primo vino italiano ad ottenere la DOCG, superando di poco anche il Barolo e il Barbaresco, le cui pratiche erano state presentate precedentemente rispetto a quella del Brunello¹⁸⁴.

Rispetto al Disciplinare DOC, quello DOCG presentava alcune differenze sostanziali, tra cui la diminuzione della resa di uva per ettaro, a testimonianza di una maggiore qualità produttiva. Il periodo d'invecchiamento restava fermo a quattro anni, di cui tre e mezzo in botti di rovere o di castagno; infine era proibita la correzione con altri vini o mosti, ad eccezione di vino atto a diventare Brunello di Montalcino, di annata precedente e nella misura massima del 15%. Si trattava di ulteriori limitazioni a quelle già presenti nel Disciplinare DOC, ma soprattutto un'ulteriore prova di serietà e volontà da parte dei produttori montalcinesi, ben consapevoli del fatto che solo mantenendo alta la qualità del loro vino avrebbero potuto concorrere con i più rinomati vini di Borgogna e Bordeaux.

Verso la fine degli anni Settanta e gli anni Ottanta, dunque, il paesaggio viticolo montalcinese si riscopre come area di investimento per la viticoltura e i vecchi mezzadri in alcuni casi si trovarono a gestire un patrimonio immenso non solo dal punto di vista economico. Produrre del buon vino non bastava però a rilanciare un settore che in Italia non aveva mai vissuto periodi particolarmente gloriosi; occorreva anche creare un territorio che completasse un'immagine della campagna con un valore aggiunto, non associabile esclusivamente al sacrificio e alla povertà, ma soprattutto alla ricchezza estetica, geografica e paesaggistica. Occorreva creare un paesaggio che, legittimandosi culturalmente, diventasse un meme¹⁸⁵, in grado di attivare forze centripete e centrifughe in cui i valori originari del mondo contadino si completano in una concezione moderna del fare impresa. Non da ultimo, occorreva una tradizione che potesse diventare commercialmente appetibile e degli investitori stranieri che sapessero diffondere il nome di Montalcino nel mondo.

¹⁸⁴ Boldrini M., Brucchi B., Cappelli A., *Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello*, Protagon Editori, Siena, 2009.

¹⁸⁵ Dawkins R., *The selfish gene*, Oxford University Press, Oxford, 1979.

2.2.4 Gli americani

Gli anni Settanta e Ottanta furono di grande impulso per l'attività viticola montalcinese. La DOC e la DOCG avevano garantito un riconoscimento legislativo ad una produzione di qualità; i Biondi Santi rappresentavano la storia di un vino che, benché di nicchia, stava conquistando il mercato estero; i vecchi mezzadri riuscivano ad acquistare, anche se con sforzi enormi, i poderi nei quali avevano sempre lavorato; mancava solamente la forza trainante della commercializzazione, che arrivò grazie a una società americana (Villa Banfi) trasformando per sempre la piccola realtà rurale di Montalcino.

Villa Banfi, di proprietà della famiglia Mariani, operò a Montalcino dal 1977 grazie a Ezio Rivella, il consulente enologo di cui si serviva per l'importazione del lambrusco negli Stati Uniti. Già nel 1983 l'azienda aveva raggiunto una superficie di 2830 ettari, terreni tutti contigui, con al centro della proprietà il castello di Poggio alle Mura. La Banfi si era inserita in un contesto ancora molto ingenuo, ma sicuramente ebbe un ruolo chiave nel processo di comunicazione e marketing, di cui Montalcino in quegli anni aveva bisogno. Si aprirono così le porte del mercato americano, il più consistente in termini di volumi, e non c'era altra azienda, se non un'azienda americana, che in quel momento potesse farlo meglio¹⁸⁶. Il piano aziendale, studiato nei minimi dettagli, prevedeva una proprietà contigua, perché il lavoro nei campi doveva essere il più razionale possibile, vasta, perché vasti dovevano essere i numeri di produzione, e scenica, perché per primi capirono che la chiave di volta per una commercializzazione vincente passava anche attraverso la ricettività.

La Banfi rivestì un ruolo cruciale nel processo di messa in valore che riguardò l'intero territorio montalcinese durante gli anni Ottanta e Novanta. Non è fuori luogo, infatti, affermare che grazie ad essa arrivarono nuovi investitori, frotte di turisti ma soprattutto una richiesta sempre maggiore di Brunello, che riuscì ad essere soddisfatta grazie alla nascita di nuove aziende, che andavano ad installarsi nelle centinaia di poderi abbandonati durante gli anni Cinquanta e Sessanta.

Sono questi, inoltre, gli anni in cui il vino andò incontro a una radicale trasformazione. Storicamente era considerato un prodotto alimentare, consumato in grandi quantità perché ritenuto più salubre dell'acqua e in grado di rinvigorire il corpo dalle fatiche del lavoro. In questi decenni la società italiana, ma più in generale quella occidentale, stava cambiando le proprie abitudini, dettate da disponibilità economiche sempre maggiori. Il vino, in questo contesto, si caricò di nuovi o riscoperti significati e una parte di esso creò un'immagine di sé esclusiva, diventando così oggetto di status accessibile a pochi. Il Brunello fu il primo tra i vini italiani a riuscire in questo ampio processo di valorizzazione ed emancipazione culturale ed è solo grazie alle condizioni sopra descritte che l'economia di tutto il territorio montalcinese poté beneficiare di uno sviluppo tanto solido quanto diffuso. È assodato che il vino e la gastronomia siano diventati un fenomeno socialmente riconosciuto, trovando

¹⁸⁶ Pellucci E., *Brunello di Montalcino. Un vino, una storia*, Stabilimento poligrafico fiorentino, Firenze, 1986.

una loro legittimazione culturale grazie anche a un'estetica del rito e del gusto che accompagna il lavoro degli addetti al settore. Ciò che però è cambiato radicalmente, proprio grazie al recupero dei borghi e dei poderi un tempo abbandonati, è l'immagine della tradizione contadina che oggi si fa specchio di una vita "bucolica" in sintonia con il paesaggio-giardino quale è la campagna toscana. Nel mondo della viticoltura di qualità, dove il paesaggio rappresenta il contenitore che deve essere comunicato per poter a sua volta vendere i vini prodotti, la tradizione si trasforma in marchio. Resta da domandarsi perché il vino, più di altri prodotti agricoli, sia stato in grado di attivare una tale forza rigenerativa in un contesto, come quello Montalcinese, che versava in condizioni decisamente precarie fino a pochi decenni fa. Se si comprendono questi aspetti, risulterà allora chiaro il potere della viticoltura nei processi di valorizzazione territoriale e di patrimonializzazione che verranno analizzati nel capitolo successivo.

2.2.5. Brunello, bene rifugio

Dagli anni Settanta a oggi il panorama socio-economico di Montalcino è mutato radicalmente, facendone il paese più ricco della Provincia di Siena¹⁸⁷. La produzione di Brunello si attesta su 10 milioni di bottiglie; il 65% viene esportato mentre il restante 35% resta in Italia. Sul fronte del mercato estero, gli Stati Uniti coprono la quota maggiore con il 25%, seguiti da Germania con il 7,5%, Svizzera con il 7%, Canada con il 5% e infine Regno Unito e Giappone con il 3%. Per quanto riguarda il mercato interno, Montalcino assorbe le quantità maggiori con il 13%¹⁸⁸, segue il Nord Italia con l'8%, la Toscana, che da sola, comprende il 7% e infine il Centro Italia con il 5% e il Sud con il 2%¹⁸⁹.

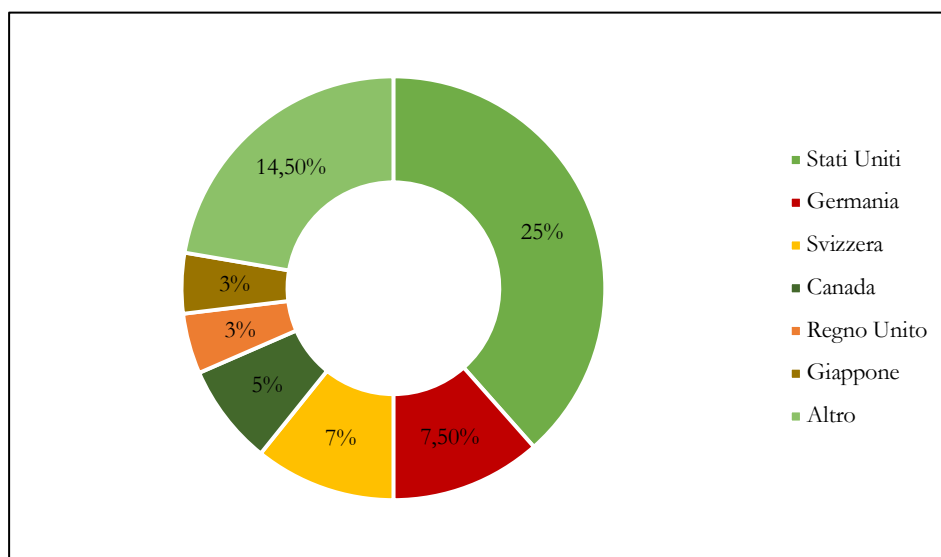


Figura 2.8: la destinazione estera del Brunello. (Fonte: Consorzio del vino Brunello di Montalcino, 20015)

¹⁸⁷ Raffaelli I., *Montalcino e il suo Brunello. Storia di un successo*, Vanzi Editrice, Siena, 2008.

¹⁸⁸ Tali quantità dipendono dalle vendite dirette in azienda e dal settore della ristorazione, ampiamente sviluppato a Montalcino.

¹⁸⁹ Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, 2015.

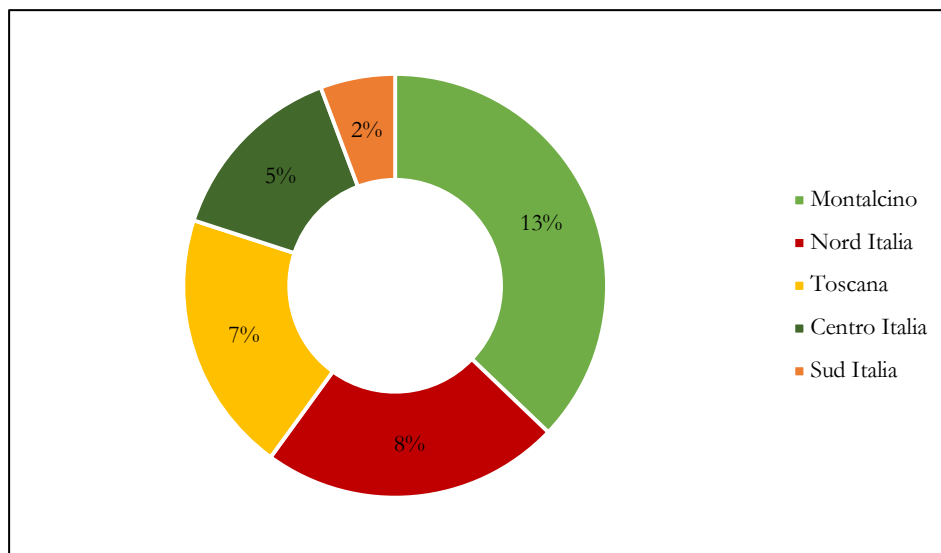


Figura 2.9: la destinazione interna del Brunello. (Fonte: Consorzio del vino Brunello di Montalcino, 20015)

La produzione media annua degli altri vini montalcinesi riguarda il Rosso di Montalcino per 4 milioni di bottiglie, il Moscadello per 80 mila bottiglie e il Sant'Antimo per 500 mila bottiglie; dalle vinacce di Brunello si producono invece circa 250 mila bottiglie di Grappa.

Complessivamente, gli ettari vitati a Montalcino sono 3.500, così ripartiti: 2.100 ettari coltivati a Brunello di Montalcino (nel 1967 erano appena 64), 510 ettari coltivati a Rosso di Montalcino, 50 ettari coltivati a Moscadello, 480 ettari coltivati a Sant'Antimo DOC e la restante parte a IGT¹⁹⁰.

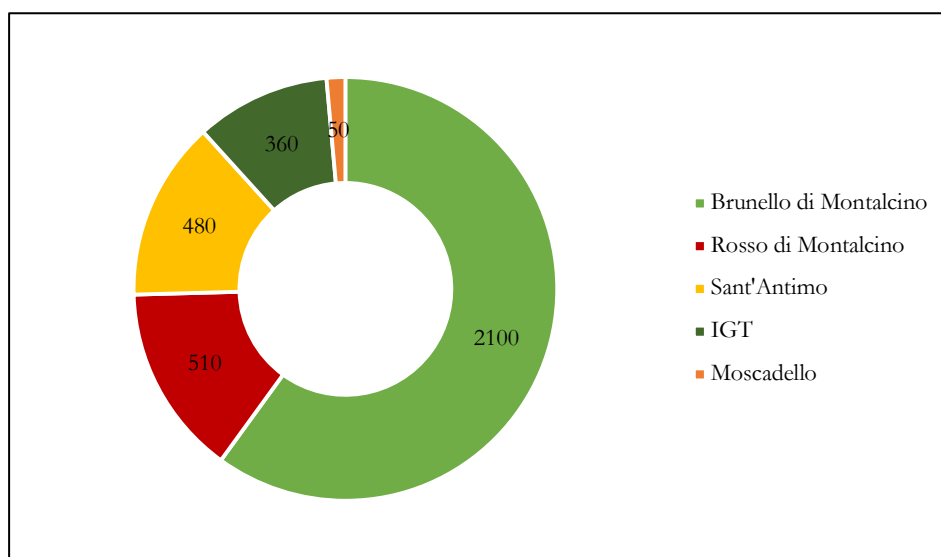


Figura 2.10: ettari vitati a Montalcino. (Fonte: Consorzio del vino Brunello di Montalcino, 2015)

Gli investimenti fatti sui terreni e le cantine di Montalcino sono pari a circa 1,2-1,4 miliardi di

¹⁹⁰ Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, 2015.

euro e la sola Banfi ha investito globalmente circa 200 milioni¹⁹¹. Si tratta di cifre eccezionali, uniche nel suo genere per quanto riguarda il settore vinicolo in Italia, in cui lo stesso prodotto simbolo, il Brunello, è stato valutato come bene rifugio, paragonato ad azioni dal rendimento sicuro, sia per le vecchie riserve della Tenuta Greppo Biondi Santi sia per la vendita *en primeur*,¹⁹² e a quelle dei *warrant*¹⁹³, legate ai prestiti obbligazionari. Se solo si considerano i valori fondiari è possibile comprendere quanto Montalcino sia cresciuta in poco più di quarant'anni. Nel 1967 un ettaro vitato aveva un costo di 1,8 milioni di Lire, pari a 16.315 euro attuali (cifra ottenuta con il calcolo dei coefficienti Istat); oggi il prezzo medio di un ettaro si aggira intorno ai 400 mila euro, con punte che possono raggiungere i 600 mila. Se si stima una media di 500 mila euro, l'incremento si attesta dunque sul 3000%, cifra che almeno in Italia non ha eguali di alcun tipo.

Dagli anni Settanta, il Brunello si era affermato come un vino esclusivo, accessibile a pochi, distinguendosi per le asperità che sono tipiche del sangiovese, il vitigno di cui è composto. Durante gli anni Novanta, al contrario, il mercato iniziò a prediligere vini più morbidi e concentrati, scontrandosi, dunque, con le caratteristiche proprie del Brunello; per questa ragione, a più riprese, e per assecondare le logiche sottese a una vendita più immediata, il Disciplinare è andato incontro ad alcune modifiche importanti. Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del 10 giugno 1998, sono così entrate in vigore le nuove regole di produzione, tra cui una riduzione del periodo di affinamento in legno da trentasei a ventiquattro mesi ma anche la regolamentazione del termine vigna, la possibilità di fare la scelta vendemmiale, ovvero di distinguere il Brunello dal Rosso di Montalcino fin dal momento del raccolto, l'obbligo di effettuare un periodo di affinamento in bottiglia di quattro mesi per il tipo annata e di sei mesi per la riserva e infine l'obbligo di imbottigliamento nella zona di produzione, a dimostrazione dell'intrinseco legame tra vino e territorio. Al di là di alcune legittime correzioni, la riduzione del periodo di affinamento in legno sembrava volesse spingere il Brunello verso una nuova tipicità, più moderna e accattivante ma meno legata alla tradizione. Allarmato da questa eventualità, Franco Biondi Santi, figlio di Tancredi, decise allora che era giunto il momento di entrare nel Consorzio¹⁹⁴; come socio, infatti, avrebbe fatto parte dell'assemblea sottoponendo con forza la sua idea di tradizione che doveva continuare a contraddistinguere l'intera viticoltura montalcinese. Franco, del resto, per tutta la sua vita rispettò la decisione di suo padre che, quando nacque il Consorzio, decise di non aderirvi proprio per difendere

¹⁹¹ Rivella E., *Io e Brunello*, Baldini Castoldi Dalai, Milano, 2008.

¹⁹² La vendita di vini *en primeur* è la vendita di bottiglie alcuni anni prima che queste siano offerte sul mercato. È generalmente riservata ai vini di altissima qualità.

¹⁹³ Strumento finanziario, quotato in borsa, consistente in un contratto a termine che conferisce la facoltà di sottoscrivere l'acquisto o la vendita di una certa attività finanziaria sottostante ad un prezzo e ad una scadenza stabilita.

¹⁹⁴ Boldrini M., Bruchi B., Cappelli A., *Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello*, Protagon Editori, Siena, 2009.

l'identità del Brunello¹⁹⁵. Inoltre, il decreto Erga Omnes¹⁹⁶ del 28 ottobre 2003 autorizzava ad applicare il piano di controlli, previsto dal decreto del 29 maggio 2001¹⁹⁷, permettendo, quindi, ai consorzi funzioni di controllo e vigilanza sulla produzione vitivinicola, a condizione che avessero tra gli associati almeno il 66% dei produttori. Il Consorzio del Brunello, rispondendo a questo requisito, poteva, dunque, estendere il suo diritto senza distinzione fra consorziati e non, così che Franco Biondi Santi non avrebbe avuto alcun vantaggio a non farne parte, potendo comunque essere sottoposto ai controlli e ai relativi obblighi, anche di ordine economico.

2.2.6. Alla prova della globalizzazione del gusto

In conformità con un gusto che tra gli anni Novanta e i primi anni Duemila si fece più globalizzato e conforme agli standard produttivi californiani e bordolesi, Montalcino si ritrovò al centro di uno degli scandali più gravi nel panorama viticolo degli ultimi anni; il Brunello, che secondo le regole del Disciplinare può essere vinificato esclusivamente con il sangiovese, era diventato un supertuscan, ovvero un vino tagliato con vitigni internazionali.

Il primo articolo uscito sull'argomento risale al 6 marzo del 2008, in cui il *Corriere Fiorentino*¹⁹⁸, edizione regionale del più celebre quotidiano nazionale, denunciava una frode a carico dell'azienda Frescobaldi; ma fu con l'Espresso del 3 aprile 2008¹⁹⁹, primo giorno di Vinitaly – la più grande e rinomata fiera di riferimento del settore viticolo italiano – che la notizia fece scalpore, in considerazione della concomitanza di data con cui la testata decise di pubblicare. Gli investigatori stavano scovando una frode in commercio senza precedenti, per cui circa il 30-40% del Brunello prodotto nel 2003 rischiava di non ottenere la DOCG. L'accusa era quella di aver tagliato il sangiovese con altri vitigni di origine francese, dal merlot al cabernet, dal petit verdot al syrah, in percentuali comprese tra il 10% e il 20%. I motivi della sofisticazione commerciale risiederebbero innanzitutto nella scarsa quantità di sangiovese disponibile, insufficiente a ricoprire una domanda sempre crescente di Brunello sul mercato, ma soprattutto nella volontà di ottenere un vino che più facilmente poteva rispondere a quel gusto globalizzato cui si faceva riferimento poc'anzi²⁰⁰. Le aziende coinvolte nella vicenda, considerando il totale dei produttori montalcinesi, non furono molte, ma occorre sottolineare che esse erano quelle che producevano i volumi più grandi, coinvolgendo quindi la maggior parte di bottiglie di Brunello presenti sul mercato: Antinori, Frescobaldi, Banfi, Argiano, Casanova dei Neri e Cinelli Colombini.

¹⁹⁵ O'Keefe K., *Franco Biondi Santi. Il gentleman del Brunello*, Veronelli Editore, Bergamo, 2004.

¹⁹⁶ G.U., n° 259, 7 novembre 2003.

¹⁹⁷ G.U., n° 141, 20 giugno 2001.

¹⁹⁸ Innocenti S., *Frode nella produzione di vini*, Corriere Fiorentino, 6 marzo 2008.

¹⁹⁹ Fittipaldi E., *Nel Brunello c'è il tranello*, Espresso, 3 aprile 2008.

²⁰⁰ Pitte J.R., *La géographie du gout entre mondialisation et enracinement local*, Annales de Géographie, n° 621, 2001.

L'articolo dell'*Espresso*, inoltre, era affiancato da un'altra inchiesta, decisamente più pericolosa, che diede il titolo al settimanale, *Velenitaly*²⁰¹, in cui si trattava di sofisticazioni pericolose per la salute dei consumatori. Il fatto di aver posto le due indagini, in realtà tra loro completamente diverse, l'una accanto all'altra suscitò le ire di tutti i produttori montalcinesi, delle istituzioni rappresentative e dell'intero comparto vitivinicolo italiano²⁰². Il pericolo cui si andava incontro, e che in effetti non tardò a manifestarsi, consisteva nella possibilità di confondere l'opinione pubblica sulla contraffazione commerciale che riguardava il Brunello con quella, ben più grave, che coinvolse alcune aziende venete nei cui vini erano state riscontrate tracce di sostanze dannose. Come inevitabile, le due inchieste, agli occhi dei meno esperti, finirono per sovrapporsi e il danno per Montalcino, soprattutto durante i primi mesi, fu consistente: le vendite calarono bruscamente e più in generale diminuì la fiducia che i consumatori avevano da sempre riposto nel Brunello, anche in considerazione del suo costo piuttosto sostenuto. Si mise perciò in moto una nuova campagna di legittimazione, sia a livello consortile sia da parte dei produttori, che spesso indicavano in etichetta che il loro Brunello era prodotto in purezza. La stessa stampa, forse resasi conto del danno causato, fu più cauta sull'argomento ma nel frattempo le inchieste continuavano e le voci di una modifica del Disciplinare si andavano facendo sempre più insistenti.

Le indagini durarono circa un anno e mezzo e si conclusero nell'estate del 2009²⁰³. Le accuse furono di frode in commercio e falso ideologico; tra i diciassette denunciati, otto chiesero il patteggiamento, mentre nove ricevettero l'avviso di conclusione indagini. Preferirono patteggiare Banfi, Casanova dei Neri, Antinori e Cinelli Colombini mentre Argiano e Frescobaldi decisero di andare incontro ad un eventuale processo. In totale, furono declassati a Rosso Toscana IGT quasi 1,3 milioni di litri di Brunello; cifre enormi considerando le aziende imputate e considerando che si trattava dei Brunelli tra i più conosciuti ed esportati nel mondo.

Il 28 ottobre 2008, i produttori di Montalcino si riunirono nella sede del Consorzio per decretare le sorti del Brunello; si doveva decidere, infatti, se modificare quella parte del Disciplinare in cui si stabiliva il sangiovese come unico vitigno consentito nella vinificazione, oppure lasciare la possibilità ai produttori di tagliarlo con le varietà che più ritenevano opportune. Dallo spoglio delle schede, emerse una conferma delle disposizioni contenute nel Disciplinare, senza alcuna modifica riguardante vitigni e tecniche di produzione utilizzate; ciò che risultò singolare, invece, fu che proprio le cantine che avevano causato lo scandalo non votarono compatte per la modifica, consentendo in questo modo al Brunello di continuare a essere bandiera della tradizione vitivinicola di Montalcino e di tutto il Paese.

Alla luce della frode in commercio avvenuta a Montalcino, potrebbe risultare importante per il

²⁰¹ Tessadri P., *Benvenuti a Velenitaly*, Espresso, 3 aprile 2008.

²⁰² Magrini G., *Brunellopolis. Il lato oscuro del vino più famoso d'Italia raccontato dai media*, Alieno Editrice, Perugia, 2009.

²⁰³ Innocenti S., *Brunello: 1,3 milioni di litri cambiano nome e prezzo*, Corriere Fiorentino, 18 luglio 2009.

futuro del Brunello, la creazione legislativa di microzone, come del resto è avvenuto in Piemonte per i *crus* di Barolo e Barbaresco²⁰⁴. Se, infatti, ogni singola parcella venisse regolamentata sulla base delle caratteristiche microclimatiche proprie di ciascun *lieu-dit*, diventerebbe non solo molto più difficile eludere gli obblighi di legge ma anche commercialmente vantaggioso promuovere il vino a partire dalle proprietà che lo rendono unico e irripetibile. Infatti, un vino, se associato a una specifica parcella di cui si conoscono i caratteri distintivi, non potrà essere nient'altro se non il risultato di specifiche condizioni ambientali e agronomiche che lo rendono specchio di ogni singolo *lieu-dit*, irriproducibile sul mercato²⁰⁵.

La situazione intorno a Montalcino è molto complessa con almeno quattro sottozone, che si distinguono per clima, suolo, altitudine e che producono tipologie di Brunello tra loro molto differenti. In linea di massima, i vini che provengono dai vigneti del versante Sud-Ovest sono molto più ricchi di alcol, colore e polifenoli ma bassi di acidità totale e alti di pH; vini di grande struttura e qualità, ma diversi da quelli che provengono da Nord-Est, dove c'è una sensibile escursione termica fra il giorno e la notte, e che risultano meno strutturati ma più eleganti, longevi e austeri. Lo stato fenologico delle viti è diverso in ciascuna delle aree e di conseguenza anche la vendemmia non viene svolta nello stesso momento, con uno scarto di anche tre settimane fra le varie zone più calde e quelle più fresche.

Da tutto ciò emergerebbe chiaramente la necessità di una zonazione; tuttavia essa resta, non senza valide ragioni, un obiettivo difficilmente percorribile a Montalcino. I produttori sono ben consapevoli del valore aggiunto che la zonazione conferirebbe a tutto il territorio ma, ancora una volta, è la tradizione ad essere chiamata in causa. Le aziende agricole risentono fortemente del loro passato mezzadrile in termine di composizione fondiaria e spesso si sono costruite su appezzamenti tra loro anche piuttosto lontani. Il Brunello, dunque, è sempre stato il prodotto dei tanti sangiovese che crescono nelle sottozone di Montalcino, con caratteristiche marcatamente differenti, e che trovano l'equilibrio gusto-olfattivo nel loro assemblaggio; ancora oggi, peraltro, è pratica diffusa tra i produttori acquistare terreni in posizioni e con caratteristiche differenti. Negli ultimi anni, inoltre, il cambiamento climatico ha portato i vini delle zone più basse e calde, soprattutto quelle tra Sant'Angelo e Sant'Angelo Scalo, a essere particolarmente concentrati e ricchi di alcol, rendendo quindi ancora più necessario l'assemblaggio con i vini delle zone più fresche e piovose, in generale ricchi di acidità, che si trovano intorno a Castelnuovo dell'Abate e al Passo del Lume Spento. In questa prospettiva, l'aumento delle temperature non dovrebbe comportare una diminuzione della qualità del vino²⁰⁶ poiché, proprio grazie all'assemblaggio, si potrà continuare ad ottenere il giusto compromesso tra le durezza e morbidezze.

²⁰⁴ Masnaghetti A., *Barolo MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive)*, Alessandro Masnaghetti Editore, Monza, 2015.

²⁰⁵ Johnson H., *Les climats et leur place dans la culture du vin*, in Garcia J.P. (a cura di), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, EUD, Dijon, 2011.

²⁰⁶ Orlandini S. et al., *Analisi degli effetti della variabilità meteo-climatica sulla qualità del Brunello di Montalcino*, Rivista Italiana di Agrometeorologia, n° 2, 2005, pp. 33-44.

2.2.7 Viticoltura e paesaggio

Lo spazio agrario montalcinese è dunque il risultato di secoli di mezzadria. La figura del mezzadro si iscrive, infatti, in un complesso sistema geografico e sociale in cui l'organizzazione e la pianificazione del territorio sono il risultato di una razionale presa di coscienza delle opportunità offerte dall'ambiente e dal contesto storico di riferimento. Il paesaggio viticolo montalcinese vive tutt'oggi nella sua conformazione di questa importante eredità; le antiche famiglie mezzadrili che non erano emigrate si ritrovarono in pochi anni a passare dalla condizione di lavoratori della terra e quella di gestori di una proprietà che avevano acquisito non senza ingenti sforzi economici.

Negli anni Sessanta e Settanta, come precedentemente affermato, si posero dunque le basi per una concezione del tutto rinnovata delle pratiche agricole e nello specifico delle pratiche associate alla coltivazione della vite, che oggi è la coltura di riferimento in gran parte delle campagne dell'Italia Centrale, contribuendo così a modificare quelle che erano state le attività professionali storicamente praticate in questi territori; è riscontrabile a questo proposito, da una parte l'abbandono di alcuni settori d'attività, dall'altra la netta diminuzione di altre colture.

L'immagine del paesaggio viticolo è così forte e affascinante che alcuni elementi sono diventati dei marcatori genetici, senza i quali sarebbe impossibile riconoscere un territorio che nel contempo è diventato *terroir*. È indiscutibile infatti che la viticoltura si sia diffusa per delle condizioni pedoclimatiche davvero uniche, consentendo quindi una produzione di alta qualità, ma allo stesso tempo si è assistito a una speculazione della coltura della vite così marcata che, in alcuni casi, il disboscamento è stato feroce, la biodiversità floristica ha subito una flessione e si è assistito a una produzione non sempre all'altezza delle aspettative.

Tra la fine degli anni Novanta e l'inizio degli anni Duemila, si è sempre più accentuata la dimensione gastronomica e degustativa, mentre la diffusione di nuove bevande alcoliche ne ha sicuramente diminuito il consumo pro capite annuo. Negli ultimi decenni del Novecento, in seguito allo scandalo del metanolo, che nel 1986 segnò il momento più triste dell'enologia italiana, il vino si avviò verso un tipo di produzione che aveva come obiettivo primario quello della qualità, diventando al contempo un vero e proprio fenomeno di costume, caratterizzato da un atteggiamento ricercato ed eccentrico che ha persuaso molti imprenditori a investire nel settore enoico²⁰⁷. Investire in agricoltura, per chi possedeva le risorse economiche adeguate, ha permesso su larga scala il recupero degli spazi un tempo abbandonati proprio perché, se vino e tradizione sfumano in un'unica accezione, i poderi e i borghi medievali, di cui la Toscana è costellata, sono diventati l'immagine da offrire ai potenziali visitatori e acquirenti. A Montalcino, dunque, il recupero degli spazi abbandonati ha seguito delle dinamiche economiche chiare e precise rispetto agli obiettivi che i nuovi viticoltori si erano posti; infatti, il

²⁰⁷ Pitte J.R., *Le désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, Paris, 2009.

produttore deve attendere almeno cinque anni per poter vendere una bottiglia di Brunello e ciò non può che implicare da una parte strategie aziendali mirate e dall'altra piani di investimento accurati.

2.2.8 Argiano

Argiano è uno dei borghi all'interno del territorio di Montalcino, un tempo in stato di abbandono e oggi riportato al suo splendore grazie all'attenta opera di recupero effettuata dalla famiglia Sesti, che lo acquistò tra gli anni Settanta e Ottanta²⁰⁸.

Argiano affonda le sue radici nell'antichità e nella sua toponomastica latina è possibile comprendere la sacralità del luogo: *ara Ieni* – l'altare di Giano – il dio, raffigurato con due teste, che può guardare al futuro e al passato, protettore dei cicli del tempo e venerato a protezione delle attività agricole. Secondo le ricostruzioni della famiglia Sesti, il primo impianto di Argiano sarebbe di origine etrusca e deve la sua collocazione in questo luogo perché rispetterebbe un rigoroso allineamento fra i punti cardinali, tanto che l'asse Est-Ovest, proiettato sulla superficie, traccia un viale da cui è possibile osservare il percorso del sole nell'arco dell'intera giornata.



Figura 2.11: il borgo di Argiano. (Fonte: fotografia dell'autore, 2016)

Nei primi anni Settanta, Giuseppe e Sara Sesti, lui veneziano e lei inglese, erano alla ricerca di un luogo dove stabilirsi, “guardare le stelle” e far crescere la propria famiglia; il fenomeno del Brunello era

²⁰⁸ Le informazioni ottenute su Argiano sono il risultato di interviste aperte e strutturate rivolte a Elisa Sesti, direttrice dell'Azienda Agricola Sesti, nel settembre 2016.

ancora agli albori e si potevano comprare grosse proprietà senza disporre di capitali importanti. Dopo una breve esperienza all'estero nel settore dell'editoria, Giuseppe voleva continuare i suoi studi sui calendari antichi in Italia e Sara venne a conoscenza che la famiglia Gaetani Lovatelli aveva messo in vendita una parte di Argiano, ormai in stato di totale abbandono da oltre dieci anni. I primi edifici ad essere rilevati furono la chiesa dell'IX secolo e la canonica annessa, operazione che fu resa possibile dalla vendita di un appartamento seminterrato a Londra e, nei primi anni Ottanta, la torre medievale del XIII secolo, le case un tempo abitate dai mezzadri e circa 100 ettari tra bosco e oliveti; la famiglia Sesti sarebbe così entrata in possesso dell'intero borgo e della collina su cui sorgeva.

Con la metà degli anni Ottanta, la realtà montalcinese stava crescendo velocemente; la Banfi era entrata nel pieno delle sue attività e nell'inverno del 1985 una violenta ondata di freddo danneggiò 19 dei circa 22 milioni di olivi presenti in Toscana²⁰⁹. Lo stesso accadde ad Argiano e fu proprio a seguito di questo evento che la famiglia Sesti decise di costituirsi come azienda agricola e piantare le viti per la produzione del Brunello; si erano infatti liberati alcuni ettari e in quegli anni i diritti di impianto erano ancora aperti. La viticoltura appare quindi come l'unico strumento per poter proseguire le opere di restauro e di mantenimento del borgo, che nella concezione della famiglia Sesti doveva rispettare la tradizione vernacolare locale²¹⁰ in un processo il più possibile organico e simbiotico tra natura e uomo²¹¹. Lo scasso e l'impianto dei vigneti avvenne tra il 1990 e il 1991, la prima vendemmia nel 1995 e la relativa commercializzazione cinque anni più tardi.

Per la famiglia Sesti il vino, oltre a rappresentare la risorsa che consente di mantenere Argiano in vita, simboleggia il matrimonio tra uomo e natura in una dialettica di mutuo scambio; la natura impone le sue regole all'uomo e offre una materia prima – quale è l'uva – che grazie alla fermentazione si trasforma in una nuova entità liquida. L'uomo, al contrario, ha il compito di dover vigilare e regolare le leggi della natura, rispettandola e comprendendone il *genius loci* in modo da ottenere i frutti migliori utili per i propri scopi. Secondo questa prospettiva, il vino non diventa solo specchio di un territorio ma anche di chi lo produce. Le scelte colturali che vengono stabilite in vigna, infatti, ricadono sulle caratteristiche dell'uva e le scelte enologiche effettuate in cantina incidono a sua volta sulle caratteristiche del vino: per questa ragione, seppur costituito dallo stesso vitigno, un vino non potrà mai essere uguale a un altro, anche se venisse prodotto nello stesso posto durante una stessa annata.

Resta da domandarsi se, ciò che è riuscito a realizzare la famiglia Sesti ad Argiano, possa essere replicato ancora a Montalcino o in altre realtà dove permangono luoghi abbandonati e quindi, più in generale, se la viticoltura possa effettivamente essere uno strumento utile al recupero di questi luoghi.

²⁰⁹ Le temperature più basse raggiunsero i -23 °C a Firenze.

²¹⁰ L'architettura vernacolare è intrinsecamente sostenibile, utilizza materiali locali ed è contestualizzata all'ambiente di riferimento; nel caso della Toscana i materiali impiegati sono l'arenaria e l'alberese.

²¹¹ Joly N., *Il vino tra cielo e terra*, Porthos Edizioni, Roma, 2004.

Innanzitutto, però, occorre sottolineare che prima di un recupero serve una vera politica di fruizione e patrimonializzazione degli spazi. La viticoltura nasce in campagna ma si è sempre sviluppata in funzione di un consumo urbano e non è un caso se è sorta sempre in luoghi geograficamente prossimi alla città o a vie di comunicazione stradali, fluviali o marittime. La viticoltura di oggi necessita di spazi di lavoro che prima non erano contemplati e alcuni disciplinari, come nel caso del Brunello, impongono regole severe che devono essere rispettate. In generale si può affermare che la viticoltura è sicuramente un buon strumento di recupero al fenomeno dell'abbandono ma dipende da quali obiettivi si vogliono perseguire. A Montalcino, ciò che era stato abbandonato è già stato riqualificato e se oggi si trovasse ancora qualche podere in stato di abbandono occorrerebbero capitali importati non solo per l'acquisto degli edifici ma anche dei terreni e non da ultimo per la loro ristrutturazione. Altrove in Italia, e soprattutto nelle regioni del Sud, ci sono realtà vitivinicole che stanno vivendo in questi anni uno sviluppo importante (il Vulture in Basilicata o il Cirò in Calabria) e dove i costi per l'acquisto di rovine o ruderi sono ancora decisamente contenuti. Tuttavia, non è certo se questi nuovi territori del vino troveranno gli sbocchi commerciali tali da giustificare non tanto l'acquisto degli edifici quanto il loro restauro e gli investimenti necessari per poter lavorare in una cantina moderna e tecnologicamente avanzata. Il recupero dei luoghi abbandonati dovrebbe andare oltre le funzioni che essi svolgevano prima del loro abbandono; se, infatti, questi luoghi sono stati abbandonati, è dipeso da un contesto socio-economico che ne ha determinato l'obsolescenza. Recuperare significa, quindi, ripensare i luoghi e capire se, effettivamente, possano svolgere nuove funzioni; in caso contrario, l'abbandono diventerebbe, legittimamente, lo scheletro di un tempo passato, svuotato dei suoi simboli e dei suoi significati.

2.3 Il Barolo: il vino del re, il re dei vini

Il Barolo, come il Brunello di Montalcino, rappresenta senz'altro un'eccellenza nel panorama produttivo italiano e si inserisce nel quadro delle influenze francesi, grazie alla presenza di un'aristocrazia terriera legata alla corte del regno sabauda e alla costante ricerca di una viticoltura di qualità. nel XIX secolo, nelle Langhe, già era possibile identificare casi di viticoltura specializzata e commerciale, in cui i vini dolci e liquorosi, tra cui il Vermouth e il Barolo Chinato, precedettero il successo dei vini secchi e rossi; non è dunque un caso, se, proprio durante gli anni Trenta e Quaranta dell'Ottocento, in concomitanza con le grandi scoperte della chimica, sia nato il Barolo, privo di alcol aggiunto e in grado di conquistare i mercati esteri e nazionali. La costruzione del paesaggio viticolo si stabilisce, anche in questo caso, portando a compimento le relazioni tra elementi pedoclimatici e conoscenze umane, che nel corso del tempo hanno contribuito a creare un paesaggio unico e monovarietale. L'area di produzione del Barolo, inoltre, è stata testimone del primo caso italiano di Menzioni Geografiche Aggiuntive, con

cui si è cercato di definire le caratteristiche dei vini in funzione del loro luogo di origine, sottolineando ancora una volta quel processo di messa in valore che ha contraddistinto più in generale il concetto di *terroir* e di *crù*, tanto che le Langhe rappresentano anche il primo sito italiano dell'UNESCO per la categoria del paesaggio viticolo.

2.3.1 Geografia del Barolo e delle Langhe

Il Barolo è prodotto nel cuore delle Langhe, nella parte meridionale del Piemonte, tra il Po e l'Appennino ligure, in una vasta area collinare caratterizzata da vallate poco profonde e dalle medie pendenze, non superiori ai 600 metri di quota, senza presenze significative di forme di terrazzamento; ne consegue una disposizione sistematica dei filari a rittochino o a girapoggio, che conferiscono una particolare armonicità al paesaggio. Oltre al Barolo, prodotto con nebbiolo in purezza, nelle Langhe ogni altro vitigno trova la sua più chiara espressività grazie all'interazione tra condizioni ambientali e pratiche vitivinicole specifiche; risalente ai tempi più antichi, la selezione clonale delle varietà si è affinata tra il XVIII e il XIX secolo e oggi il maggior numero di vitigni coltivati (nebbiolo, barbera e dolcetto) è autoctono.

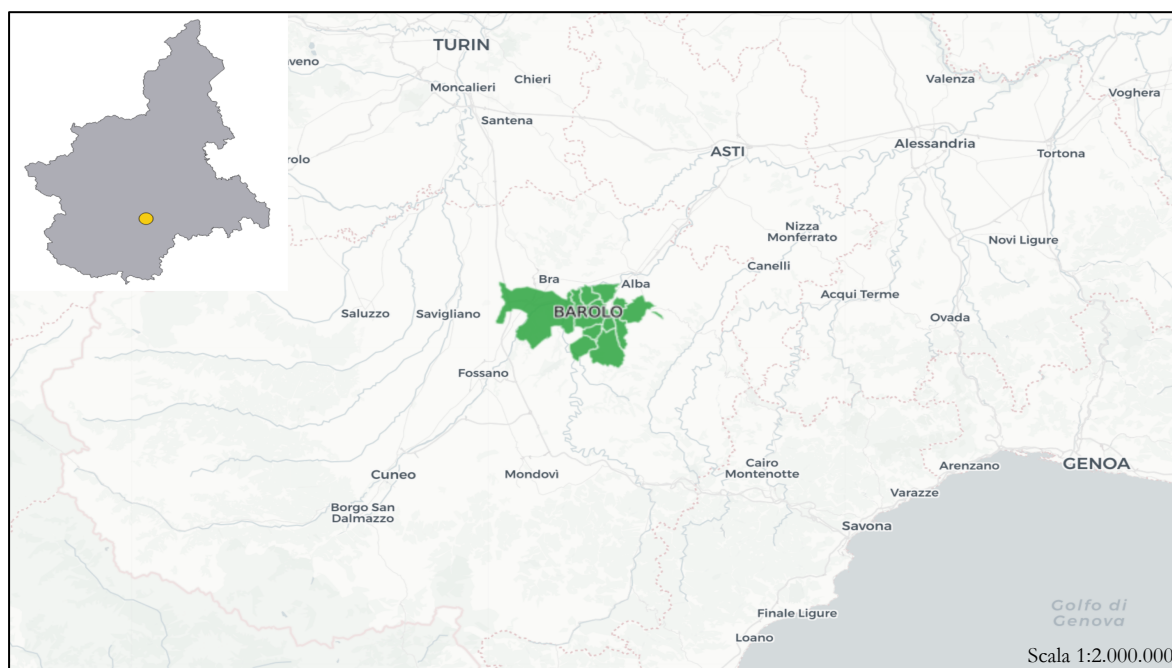


Figura 2.12: localizzazione e area di produzione del Barolo. (Fonte: elaborazione dell'autore, 2018)

La tessitura del suolo è molto complessa e mostra una straordinaria ricchezza geologica. Da un punto di vista geomorfologico, cinque milioni di anni fa, il Piemonte meridionale era sommerso dal mare; i rilievi collinari si sono dunque formati a causa dei movimenti tettonici che hanno creato una tipologia di suolo molto particolare, in cui si alternano negli strati inferiori rocce compatte, generate da

argilla compressa, e suoli maggiormente sabbiosi in superficie. Inoltre, i terreni, caratterizzati da particolarismi geologici locali, sono composti da rocce sedimentarie del periodo terziario, in genere poveri di elementi organici ma ricchi di minerali grazie alla predominanza di argilla, sabbia, calcare, marna blu e gesso.

Nelle Langhe, il clima è tipicamente continentale-temperato e le Alpi offrono una grande protezione contro fenomeni climatici estremi che potrebbero causare gravi danni alla viticoltura; inoltre, la vicinanza al mare, in linea d'aria inferiore ai cento chilometri, è molto importante poiché nei pomeriggi d'estate permette l'arrivo di una brezza costante e leggera che aiuta ad abbassare l'umidità e le temperature, contribuendo a creare un'escursione termica elevata tra il giorno e la notte²¹².

2.3.2 Tessitura del paesaggio viticolo

Per comprendere alcune caratteristiche tipiche del Barolo, potrebbe essere utile confrontare i dati che riguardano l'area di produzione con quelli di un altro grande vino rosso italiano, ovvero il Brunello di Montalcino.

	Barolo	Brunello di Montalcino
Vitigno	Nebbiolo	Sangiovese
Localizzazione	11 comuni	1 comune
Superficie vigneto (Ha)	2.067	2.100
Numero di aziende	676	278
Superficie aziendale (Ha)	3,05	8,99
Bottiglie prodotte	10 milioni	10 milioni

Tabella 2.1: confronto tra Barolo e Brunello di Montalcino per numero di aziende e relativa superficie media

Entrambi i vini sono monovarietali, prodotti quindi con un solo vitigno in purezza; il Barolo ha per base ampelografica il nebbiolo con le sue tre varietà clonali (michet, lampia e rosé) e viene prodotto in un territorio che si estende sulla superficie di undici comuni²¹³ con 2067 ettari vitati; al contrario, come già sottolineato, il Brunello è prodotto con il sangiovese grosso all'interno del Comune di Montalcino, dove sono presenti 2100 ettari di vigneti registrati. Ciò che differenzia in particolar modo le due realtà è il numero di aziende produttrici, che testimoniano una storia agricola piuttosto diversa: 676 produttori di Barolo, di cui 321 imbottiglieri, e 278 di Brunello, di cui 208 imbottiglieri, con rispettivamente una superficie media aziendale di 3,05 ettari e 8,99 ettari e una produzione totale annua che generalmente si

²¹² Scienza A. (a cura di), *Atlante geologico dei vini d'Italia*, Giunti, Firenze, 2015, pp. 58-67.

²¹³ Il Barolo è prodotto nel territorio comunale di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba mentre La Morra, Monforte d'Alba, Roddi, Verduno Cherasco, Diano d'Alba, Novello e Grinzane Cavour ricadono solo parzialmente.

attesta su 10 milioni di bottiglie²¹⁴ per entrambe le produzioni.

Il numero di aziende produttrici e la loro superficie media sono due dati che non possono passare inosservati. Qual è l'elemento che ha favorito un'evoluzione di questo tipo? Ma, soprattutto, esiste una correlazione tra questi dati? Innanzitutto, occorre sottolineare che nelle Langhe siamo testimoni di una monocoltura della vite, a Montalcino di un paesaggio policulturale e che entrambi i sistemi sono coerentemente connessi con la storia agricola locale. Nelle Langhe, infatti, si era sviluppata una piccola proprietà contadina che vendeva le proprie uve ai nobili possidenti, in grado di vinificare e commercializzare il vino prodotto; questo spiega la ragione per cui il paesaggio viticolo delle Langhe risulta estremamente parcellizzato e il numero delle aziende così elevato.



Figura 2.13: paesaggio monocolturale delle Langhe. (Fonte: fotografia dell'autore, 2016)

Al contrario, gli agricoltori montalcinesi lavoravano direttamente le terre dei ricchi proprietari attraverso un contratto di mezzadria. Questa è la ragione per cui a Montalcino, così come in tutto il Centro Italia, la vite dovette affiancarsi alle colture cerealicole, alla zootecnia e al bosco, con conseguente impatto significativo nella costruzione del paesaggio attuale.

²¹⁴ I dati raccolti si riferiscono al 2015 e sono stati forniti direttamente dal Consorzio di Tutela Barolo-Barbaresco-Alba-Langhe-Dogliani e dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.



Figura 2.14: paesaggio policolturale a Montalcino. (Fonte: fotografia dell'autore, 2016)

Queste condizioni, inoltre, hanno avuto un impatto significativo anche nella filosofia produttiva; nella Langhe, il concetto di *cru*, ovvero di un vino prodotto esclusivamente dalle uve di un singolo vigneto, è storicamente condiviso, anche a causa dello stretto legame con la Francia, mentre il Brunello è tradizionalmente un vino d'assemblaggio tra diversi vigneti di sangiovese.

2.3.3 Storia ed evoluzione del Barolo

Le prime tracce della presenza della vite nelle Langhe risalgono al V secolo a.C., durante il quale il Piemonte rappresentava un luogo di contatti e di scambi tra Etruschi e Celti, la cui toponomastica rivive nel dialetto locale e in particolare in relazione alla viticoltura. In epoca romana, la vite si diffuse piuttosto capillarmente in tutto l'impero, nuove varietà furono introdotte dalla Grecia e avvenne la selezione del nebbiolo; Plinio il Vecchio, a questo proposito, menziona Alba per essere uno dei territori più favorevoli per la viticoltura²¹⁵.

Il paesaggio così come la gestione agricola del territorio viticolo cambiano completamente durante Medioevo, sotto la guida dei monasteri, con la creazione di vasti vigneti ecclesiastici. A partire dal XIV e durante il Rinascimento, un importante patrimonio architettonico e urbano testimoniano inoltre il ruolo economico della viticoltura: villaggi, castelli, fattorie e piccoli centri urbani assolvevano infatti a una funzione produttiva-commerciale, completando la ciclicità della domanda e dell'offerta. Inoltre, la borghesia iniziò ad acquisire vaste porzioni di territorio vitato, i centri urbani si consolidarono

²¹⁵ Plinio Il Vecchio, *Naturalis Historia*, XVII, Einaudi, Torino, 1984, pp. 531-535.

e le vie di comunicazione migliorarono, contribuendo a migliorare le condizioni per lo sviluppo della viticoltura, anche grazie alla selezione dei vitigni, tra cui dolcetto e barbera. In questo periodo, inoltre, in virtù di queste nuove condizioni, ebbe inizio un primo frazionamento delle proprietà e il paesaggio di conseguenza cominciò ad assumere l'aspetto che ha oggi.

Tra il XVI e il XVII secolo, i commercianti di vino e i produttori abbandonarono i villaggi e i vecchi castelli per le città di fondovalle, tra cui Alba e in misura minore Cherasco. Si tratta di un fenomeno tipico nella storia della viticoltura nel momento in cui la commercializzazione del vino diventava stabile ed economicamente profittevole; un caso analogo lo si può riscontrare in Côte d'Or con Nuits Saint Georges et Beaune, che non sono mai state capitali amministrative, trovandosi a poca distanza da Digione, ma da sempre punto di riferimento per il commercio e la produzione di vino. Durante il XVIII secolo, l'aumento della popolazione e le successioni ereditarie favorirono una parcellizzazione ancora maggiore. Il vino si affermò come un prodotto d'élite tra le classi più agiate, per questo divenne oggetto di speculazione economica e permise la nascita di una *gentry campagnarde* colta, ricca ma pur sempre legata al proprio territorio di provenienza.

Nelle Langhe, tracce di viticoltura specializzata si trovavano già a metà del XVIII secolo; successivamente, all'inizio del XIX secolo, le leggi napoleoniche espropriarono le proprietà ecclesiastiche, dando così la possibilità all'aristocrazia e alla borghesia, in precedenza attive nel settore viticolo, di acquisire altri appezzamenti di terreno. Come sottolineato all'inizio del capitolo, nel XIX secolo, nelle Langhe, era possibile individuare casi piuttosto estesi di viticoltura specializzata e commerciale, definita "francese", vocata a produzioni di qualità con flussi di esportazione principalmente verso la Svizzera, la Germania e l'Austria.

La presenza di un'aristocrazia terriera legata alla corte del regno sabauda e la continua ricerca per una viticoltura di qualità favorirono l'importazione del modello francese anche nelle Langhe (oltre ai già citati casi del Friuli e della Toscana) sotto la guida di Cavour. Alcuni enologi francesi intervennero per migliorare la gestione agronomica dei vigneti, la vinificazione e l'affinamento così come alcuni concetti tipici della cultura viticola francese, come quello di *crû*, entrano a far parte del patrimonio agricolo locale.

Come accennato, fino al XIX secolo, il Barolo era un vino dolce, liquoroso e arricchito con china ed erbe medicinali poiché le basse temperature di cantina durante il periodo di fermentazione non permettevano la completa trasformazione dello zucchero in alcol; infatti il nebbiolo è una varietà a maturazione tardiva e la vendemmia di solito non ha inizio prima della metà di ottobre. Fino a poco tempo fa, inoltre, si è ritenuto che il Barolo fosse diventato un vino secco grazie al lavoro di Louis Oudart, enologo di Vitry-le-François in Champagne, chiamato da Cavour per lavorare nella sua tenuta di Grinzane.

Lorenzo Dalmasso, in *Storia della Vite e del Vino in Italia*, consacrò Oudart a essere il creatore del Barolo e così scrisse: «se questi era francese di nascita, può ben dirsi che l'opera sua migliore si svolse in Piemonte. Fu verso il 1840 che Camillo Cavour fece venire dalla nativa Reims a Genova l'Oudart, valente matematico, ma più ancora distinto viticoltore ed enologo, e gli affidava l'impianto dei suoi vigneti di Grinzane»²¹⁶. Con queste parole, Dalmasso ha voluto sottolineare il ruolo essenziale di Oudart nelle Langhe e il prestigio a lui conferito per essere stato chiamato da uno degli uomini più illustri del paese. Nel contesto che lega l'Italia alla Francia, Oudart fu per questo alfiere dell'influenza francese nei processi vitivinicoli del regno sabauda, sia nelle Langhe sia a Genova, dove nel 1833 aveva fondato la Maison Oudart e Bruché, che produceva circa quindicimila bottiglie di vino spumantizzato.

Infatti, per tutto il XIX secolo, lo champagne aveva regnato incontrastato da un punto di vista commerciale su tutti gli altri vini europei, mantenendo un alto rapporto tra costi di produzione e ricavi; in tal modo, i produttori ottennero dei buoni profitti soprattutto grazie alle esportazioni verso l'Inghilterra, gli Stati Uniti e la Russia. Per Oudart, l'obiettivo era quello di ridurre i costi di produzione pur garantendo un prodotto di buona qualità con gusto il più possibile simile a quello della Champagne originale. Genova, in questo senso, rappresentava la soluzione economicamente più vantaggiosa in quanto non lontana dalle Langhe, da cui arrivavano le uve per la produzione del vino, dotata di un porto, fondamentale per la commercializzazione, e con una comunità francese già installata.

Tuttavia, occorre sottolineare che alcune ricerche d'archivio, condotte da Candiani nel 2011²¹⁷, hanno completamente rovesciato ciò che per decenni si è creduto rispetto a Oudart e al suo ruolo pionieristico nella creazione del Barolo, seppure egli rappresentò uno dei più fermi sostenitori dei vini di Langa. Infatti, nel 1835, viene pubblicato a Torino un volume dal titolo *Istruzioni intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte* in cui il suo autore, Francesco Staglieno, che peraltro era l'enologo della tenuta reale di Pollenzo e di Serralunga²¹⁸, enunciava una serie di accorgimenti per ottenere una vinificazione a secco del Barolo. Con quest'ultimo elemento è possibile dunque confutare la tesi già citata di Dalmasso, secondo cui i miglioramenti enologici apportati al Barolo sarebbero dipesi da Oudart; infatti, il volume di Staglieno risale a cinque anni prima l'inizio della collaborazione di Oudart con Cavour e, pertanto, il Barolo è stato reso un vino secco solo grazie ai contributi di Staglieno.

In virtù di quest'analisi, vale però la pena domandarsi il motivo per cui l'influenza francese viene regolarmente sottolineata nello sviluppo del Barolo. Cavour fece sicuramente appello a Oudart per lavorare nella sua azienda di Grinzane ma fu soprattutto con Juliette Colbert-Falletti, marchesa di

²¹⁶ Marescalchi A., Dalmasso L., *Storia della vite e del vino in Italia*, Enrico Gualdoni, Milano, 1931, p. 9.

²¹⁷ Riccardi Candiani A., *Louis Oudart e i vini nobili del Piemonte. Storia di un enologo francese*, Slow Food Editore, Bra, 2011.

²¹⁸ Oggi la tenuta di Pollenzo è sede dell'Università di Scienze Gastronomiche mentre la tenuta di Serralunga porta il nome di Fontanafredda ed è di proprietà di Oscar Farinetti.

Barolo²¹⁹, che l'enologo francese stabilì una stretta collaborazione. Oudart, a servizio dell'azienda Marchesi di Barolo, di cui Juliette Colbert-Falletti era comproprietaria, contribuì a sviluppare le tecniche di vinificazione di Staglieno, prolungando in particolare il periodo di macerazione e controllando le temperature di cantina per permettere la trasformazione completa degli zuccheri in alcol, oltre a promuovere una mirata strategia di commercializzazione. Oudart e la Colbert-Falletti riuscirono infatti a portare il Barolo tra le corti e le classi più agiate d'Europa, rendendolo il “il re dei vini, il vino del re”, come del resto era accaduto centocinquant'anni prima al Tokaj ungherese; con ogni probabilità, è in questo modo che l'immaginario collettivo assunse Oudart a vero creatore del Barolo.

Seppure con un certo ritardo, durante l'ultimo decennio del XIX secolo, la fillossera non risparmiò il Piemonte e le Langhe decimando i vigneti così come aveva fatto negli altri paesi d'Europa²²⁰. Lo sforzo per il rimpianto su piede americano rappresentò comunque un volano per la viticoltura in quanto permise di ricostruire il vigneto su basi agronomiche di maggiore qualità, destinando alla vite solo i terreni migliori e lasciando i fondovalle alla frutticoltura²²¹; inoltre nel 1872 fu fondata ad Asti una stazione enologica sperimentale, a dimostrazione dell'approccio scientifico che si stava affermando in Italia anche in campo vitivinicolo.

Con l'inizio del XX secolo si posero le basi per una protezione legislativa dei vini prodotti contro frodi e mistificazioni che rischiavano di compromettere gli sforzi intrapresi dai viticoltori. A questo proposito, nel 1934 venne fondato il “Consorzio per la difesa dei vini tipici di pregio Barolo e Barbaresco” e contemporaneamente nacquero le prime cantine sociali a Monforte, Barolo, La Morra e Castiglione Falletto a salvaguardia dei viticoltori più piccoli, che grazie alla legge Siccardi del 1850²²², poi estesa a livello nazionale dopo l'unità d'Italia, avevano acquisito piccoli appezzamenti di terreno in seguito all'espropriazione dei beni degli ordini religiosi.

Ad ogni modo, fino alla metà del XX secolo, la produzione di vino era dominata da grandi commercianti che, una volta acquistate le uve dai piccoli proprietari, vinificavano, imbottigliavano e vendevano il vino al mercato locale. Il massiccio esodo di popolazione che investì le campagne italiane dopo la Seconda Guerra Mondiale ebbe ripercussioni importanti anche negli undici comuni di produzione del Barolo; nel ventennio 1951-1971, infatti, la popolazione diminuì del 21%, passando da 23.158 a 18.354 individui. In seguito, coerentemente con le dinamiche nazionali, gli anni Settanta e

²¹⁹ Juliette Colbert, nata a Maulévrier nel 1785, sposò a Parigi il marchese Carlo Tancredi Falletti di Barolo nel 1806 e otto anni più tardi si trasferì in Piemonte. Sensibile ai problemi sociali, intraprese numerose iniziative benefiche, soprattutto a beneficio delle carcerate. Dal 2015 è venerabile dalla Chiesa Cattolica.

²²⁰ Il primo focolaio di fillossera, in Piemonte, fu riscontrato nel 1886 a Leggiuno, sulle sponde del Lago Maggiore, mentre l'insetto era già stato trovato a Porto S. Maurizio nel 1882. Nel 1895 fu riscontrato nei centri di Omegna, Invorio, Devignano, Pombia, Oleggio. Nel 1897 comparve a Boca, poi a Ghemme, Gattinara, Pratolesia, Grignasco. Nella Provincia di Cuneo risultavano infetti Briga e Tenda, mentre nell'Alessandrino i primi vigneti attaccati furono individuati a Valmadonna, Valenza e San Salvatore nel 1898. Nel 1905 in Piemonte risultavano 400 mila ettari di vigneti infetti.

²²¹ ISPRA, *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*, Quaderni – Natura e Biodiversità, n° 5, 2015, pp. 17-19.

²²² R.D., n° 1013, 9 aprile 1850.

Ottanta furono di grande impulso per la produzione e la commercializzazione del Barolo.

Innanzitutto, i piccoli viticoltori cominciarono a vinificare e imbottigliare mentre si iniziò a diffondere la convinzione che la ricchezza pedoclimatica delle Langhe era tale da poter produrre vini provenienti da singole sottozone. Successivamente, il Barolo ottenne prima la DOC il 15 giugno 1966 e infine la DOCG il 22 gennaio 1981 con un disciplinare rigoroso così da mantenere alta la qualità del vino e scoraggiare potenziali mistificazioni, pur essendosi ridotto negli anni il periodo di affinamento in legno. In particolare si ricorda che l'altitudine di coltivazione deve essere compresa tra i 170 e i 540 metri, la densità per ettaro non deve essere inferiore alle 3500 piante con una resa di uva non superiore alle 8 tonnellate e una di vino non superiore ai 5400 litri per ettaro; infine, l'affinamento in legno non può essere inferiore ai 18 mesi in botti di rovere o di castagno ed è consentita l'uscita sul mercato dal 1 gennaio del quarto anno successivo alla vendemmia. L'attribuzione della DOCG, e la ferma convinzione che dal territorio del Barolo potessero essere prodotti vini molto diversi seppur provenienti da vigneti poco distanti tra loro, ha contribuito alla crescita di una nuova coscienza produttiva che permise di avviare tra i viticoltori una discussione per una classificazione dei vini sulla base del concetto di *cru* borgognone in tutte le sottozone del Barolo e del Barbaresco.

2.3.4 Indicazioni geografiche aggiuntive

In accordo con queste nuove tendenze, a Barolo, così come a Barbaresco, si sono potute stabilire giuridicamente quelle che in Italia sono state chiamate Indicazioni Geografiche Supplementari, con l'idea di definire le caratteristiche dei vini in funzione del loro luogo di origine. In realtà, si tratta di una tradizione che viene da lontano; l'influenza della Borgogna, cui si è fatto riferimento in questo capitolo, è stata, in questo senso profonda, soprattutto nel processo di messa in valore che ha contraddistinto il concetto di *terroir* e di *cru*, tra loro profondamente connessi.

Nelle Langhe, per ragioni storiche, politiche e geografiche non è mai stato possibile definire le sottozone, che si contraddistinguono attraverso differenti caratteristiche pedoclimatiche, utilizzando il sistema di classificazione francese su base qualitativa²²³. Di fatto, le Indicazioni Geografiche Supplementari potevano essere regolamentate esclusivamente dal Ministero delle Politiche Agricole solo se esse risultavano sufficientemente ampie, condivise da diversi proprietari e soprattutto se vantavano caratteristiche uniche da un punto di vista pedoclimatico; in realtà, i confini delle sottozone risultavano spesso imprecisi e i viticoltori ne rivendicavano i diritti di proprietà.

Il lavoro di parcellizzazione risultò molto complesso e fu portato a compimento nel 2009 con la collaborazione fondamentale dei comuni dell'area di produzione del Barolo, della Provincia e del

²²³ In Borgogna le denominazioni si suddividono in *Grand Cru*, *Premier Cru*, *Village* e *Regionale*. Nel Bordolese la scala va dal *Premier Cru* fino al *Cinquième Cru*.

consorzio di tutela; così, si riuscì a delimitare 181 sottozone che ora possono essere indicate in etichetta in aggiunta al nome della denominazione.

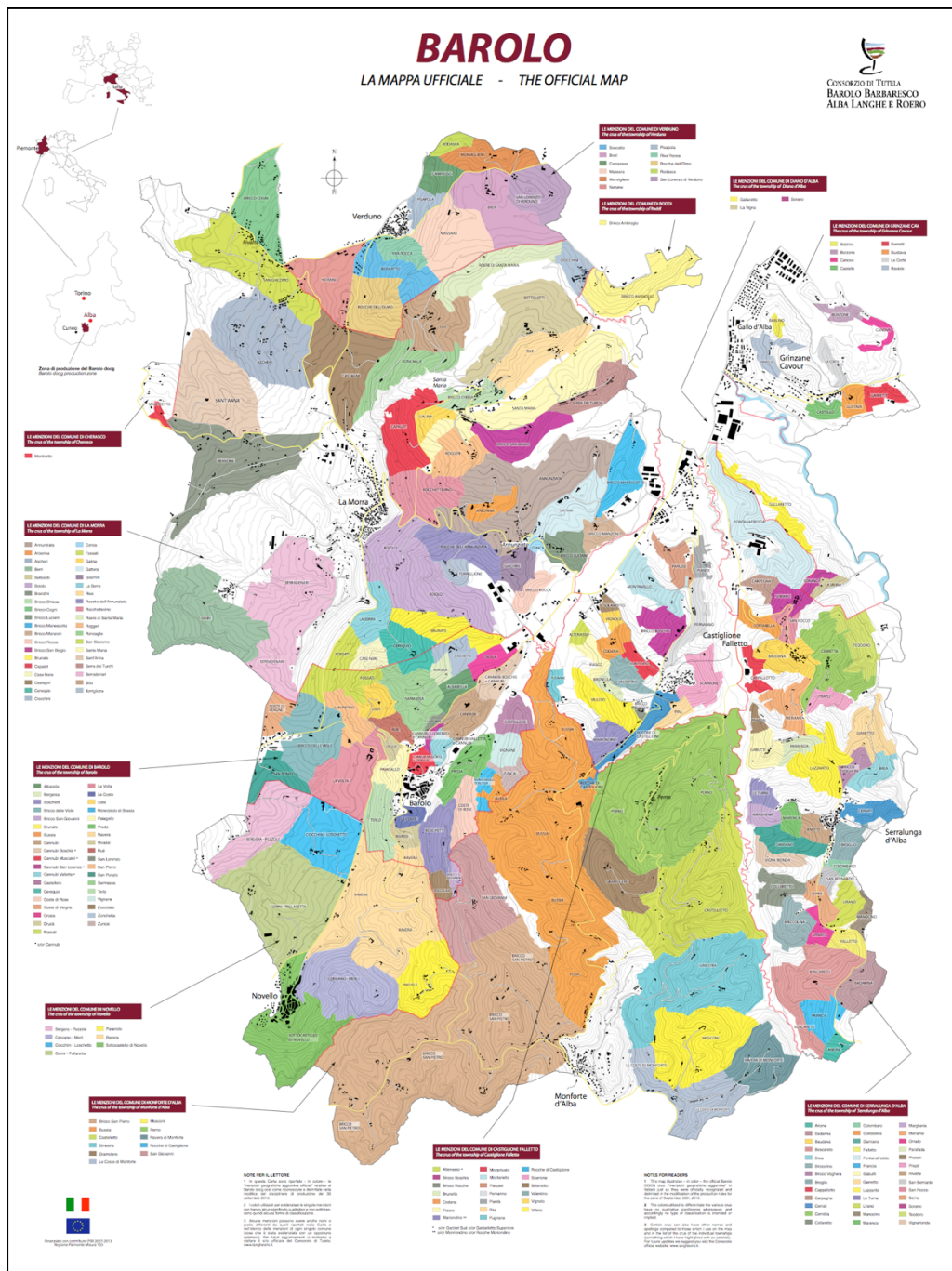


Figura 2.15: Menzioni Geografiche Aggiuntive del Barolo. (Fonte: ENOGEA, 2015)

Occorre tuttavia sottolineare che, seppure si sia raggiunto quest'obiettivo così importante, non si tratta di una vera e propria classificazione in quanto la legislazione non prevede una gerarchizzazione qualitativa e dunque verticale ma solo una di tipo orizzontale; infatti, le Indicazioni Geografiche Supplementari sono considerate tutte di pari livello e, anche qualora ci fossero delle differenze

qualitative, esse sono riconosciute solo dalle tradizioni locali e dal gusto dei consumatori che in base alle proprie scelte comunque andranno ad orientare i vini in diverse fasce di mercato.

2.3.5 Valori fondiari e commercializzazione

Il mercato delle esportazioni nelle Langhe risulta piuttosto dinamico e, come spesso accade nel settore viticolo italiano, più della metà delle bottiglie di Barolo, il 75%, è destinato all'estero. I paesi importatori più rilevanti sono gli Stati Uniti, che coprono il 15% del mercato, seguito da Regno Unito con il 14%, Germania con il 12% e Svizzera con il 7%.

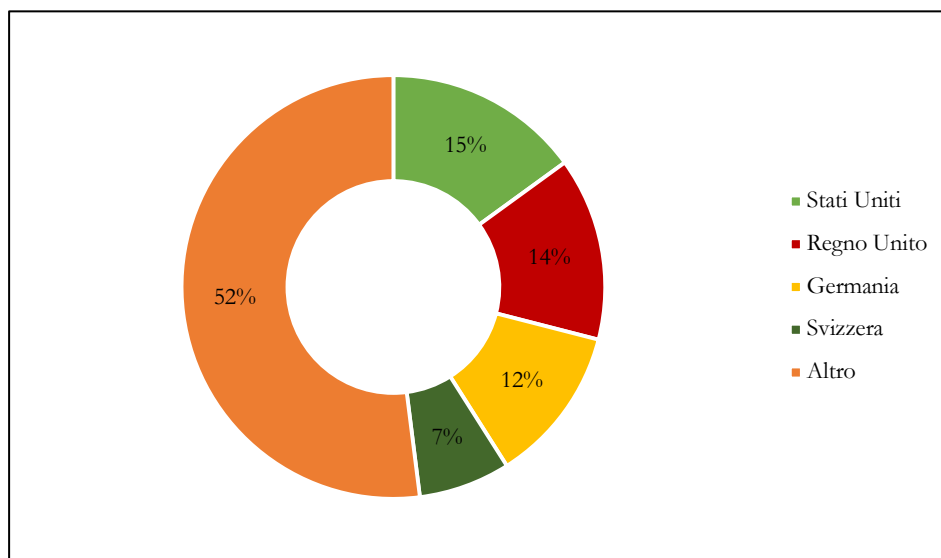


Figura 2.16: mercati di destinazione del Barolo.

(Fonte: Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, 2015)

Il mercato fondiario al contrario è piuttosto debole a causa del numero ancora sostenuto di proprietari che non vinificano ma che continuano a vendere le proprie uve, assicurandosi una fonte sicura di reddito. Gli ultimi dati ISMEA relativi alla vendemmia 2017, che per ragioni climatiche non sarà ricordata tra le migliori degli ultimi anni, mostrano quanto il mercato delle uve sia ancora fiorente, con 1 chilo di uva che costa mediamente 8,20 euro²²⁴.

Peraltro, in virtù dell'inconsistenza del mercato fondiario, gli investitori stranieri, che al contrario sono giunti numerosi in altri territori viticoli ad alto rendimento, non hanno avuto accesso facile nelle Langhe proprio per volontà dei piccoli proprietari²²⁵ che, anche qualora volessero vendere, preferirebbero farlo a italiani o ancor più ad altri produttori locali interessati ad espandere le proprietà.

²²⁴ ISMEA, *Vini DOP (DOC e DOCG) – Prezzi medi all'origine*, ISMEA, dicembre 2017. (<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2603>).

²²⁵ Grandi A., *Tutti pazzi per il Barolo: per un ettaro prezzi che superano il milione*, Il Sole 24 Ore, 12 marzo 2005. (<http://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2015-03-12/tutti-pazzi-il-barolo-un-ettaro-prezzi-che-superano-milione-115721.shtml?uuid=AB1Qn67C>).

Dunque, nel rapporto tra domanda e offerta, la prima è da sempre stata piuttosto alta e l'offerta decisamente bassa così da aver reso sempre piuttosto inaccessibili i prezzi dei vigneti registrati a Barolo. Già nel 1960, 1 ettaro valeva circa 4,6 milioni di lire che corrispondono a 54.006 euro attuali; oggi le cifre stimate parlano di una media di 600 mila euro con punte di oltre 1 milione per i vigneti più prestigiosi. A dimostrazione di ciò, l'ultima operazione di cui si ha conoscenza, essendoci in generale un riserbo piuttosto sostenuto, riguarda l'acquisto a Serralunga da parte di Roberto Conterno di un vigneto, che apparteneva a Gigi Rosso, di 9 ettari così ripartiti: 3,5 ettari a nebbiolo di Barolo, 1 a nebbiolo d'Alba, 1 a barbera d'Alba e 3 a bosco a tartufigeno per un valore di 7 milioni di euro, una delle operazioni più alte mai registrate nelle Langhe negli ultimi anni²²⁶.

Infine, ciò che ha subito un incremento davvero considerevole è il settore del turismo, che storicamente non era mai stato decisivo per l'economia di questo territorio. Come si osserva nel grafico 2.17, nel 2000, il numero di presenze nelle Langhe si attestava su oltre 225 mila, quindici anni più tardi, nel 2015, si contavano quasi 660 mila presenze, un valore quasi triplo.

Da cosa può essere dipeso un aumento di questo tipo? Da un lato, il picco del 2006 può essere probabilmente associato ai giochi olimpici invernali di Torino, dall'altro, in questo inizio di millennio, sono nate Slow Food e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che, tra gli obiettivi, hanno proprio la valorizzazione del territorio e dei prodotti locali; infine, ma non meno decisiva, è stata la campagna promossa da alcune istituzioni locali per portare le Langhe a diventare patrimonio mondiale dell'umanità che con successo riuscirono a far conoscere questo territorio ai turisti di tutto il mondo.

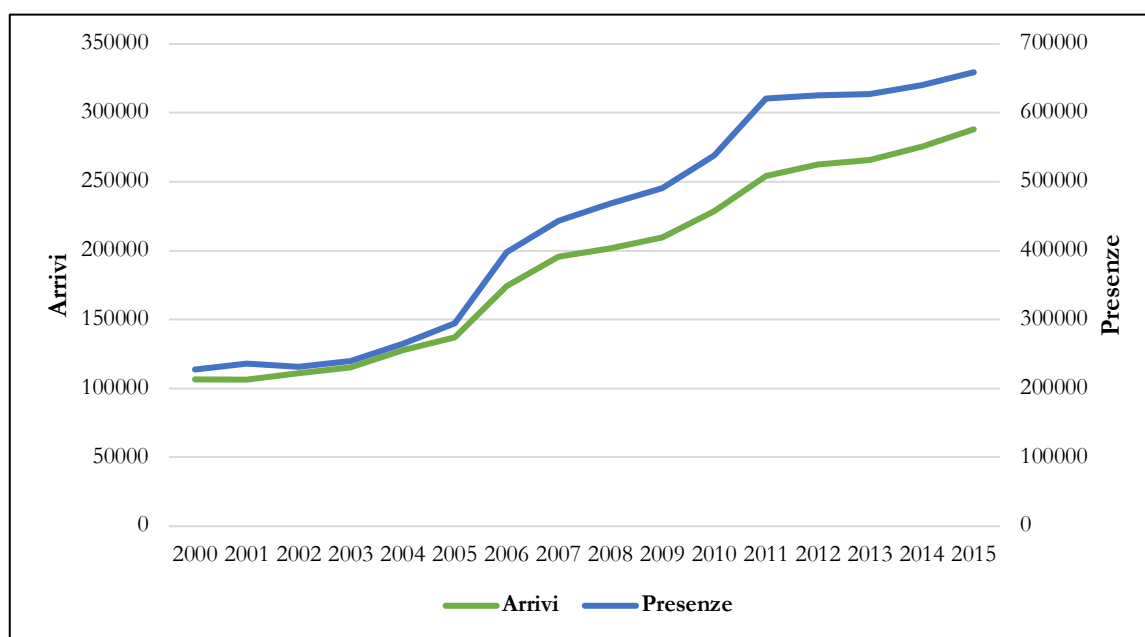


Figura 2.17: arrivi e presenze nelle Langhe nel periodo 2000-2015. (Fonte: elaborazione dell'autore sui dati ISTAT, 2015)

²²⁶ *Ibidem*.

2.4 Bolgheri-Sassicaia: l'invenzione di un *grand cru* e di un paesaggio viticolo

Le viti del celebre Sassicaia fondano le loro radici a Bolgheri, una piccola frazione collinare del Comune di Castagneto Carducci, situato lungo la costa Toscana, in una regione che oggi si chiama Costa degli Etruschi ma che ancora all'inizio del XX secolo era conosciuta con il nome di «Maremma Pisana»²²⁷. «Maremma»²²⁸, una parola che nell'immaginario collettivo rievoca paesaggi selvaggi, paludosi, malsani e ostili; tuttavia, sulle colline e in pianura, fino ai bordi del Mar Tirreno, là dove c'erano la macchia mediterranea, la malaria e l'allevamento del bestiame, oggi, tra olivi, frutteti e cereali, si sviluppano più di 1000 ettari di vigneti, destinati alla produzione di uno dei vini più stimati dell'enologia italiana, il Sassicaia. Un vino decisamente originale che è stato in grado di tagliare tutti i legami con la tradizione viticola locale per seguire un modello di viticoltura bordolese, decisivo per esaltare le caratteristiche del *terroir*, disegnando un paesaggio che fino a qualche decennio fa era quasi inesistente.



Figura 2.18: localizzazione e area di produzione del Bolgheri DOC. (Fonte: elaborazione dell'autore, 2018)

2.4.1 Il paesaggio viticolo prima del Sassicaia

La storia di Castagneto Carducci e di Bolgheri è strettamente legata a quella della famiglia

²²⁷ Ugolotti M. L., *Architettura e bonifiche. La Maremma settentrionale: territorio, città, architettura (1738-1860)*, Librerie Dedalo, Roma, 1999, p. 205.

²²⁸ Maremma è una probabile derivazione del latino *maritima* e all'origine indicava una vasta porzione di costa della Tuscia, una delle divisioni amministrative dell'epoca lombarda. Col passare del tempo, questa parola è diventata quasi un sinonimo di palude, di regione disabitata e malarica o addirittura un'imprecazione (Bortolotti L., *La Maremma settentrionale 1738-1970: storia di un territorio*, Franco Angeli, Milano, 1976, p. 11).

Gherardesca, signori feudali di una vasta regione²²⁹ dall'epoca longobarda fino all'abolizione dei feudi all'inizio del XIX secolo; tuttavia, la soppressione di quei privilegi lasciò ugualmente numerose e ampie proprietà ai suoi discendenti, di cui godono ancora oggi, cruciali per l'invenzione del Sassicaia²³⁰. Inoltre, le caratteristiche ambientali e la mancanza di una buona rete stradale favorirono l'isolamento di questo territorio rispetto al centro del potere politico di Pisa e Firenze, rinforzando enormemente l'egemonia autoritaria dei Gherardesca²³¹.

Malgrado il grande successo riscontrato dal Sassicaia, la storia viticola della regione non può vantarsi di una lunga tradizione enologica. Le pianure litorali, che si estendono a Sud di Pisa fino al Lazio, sono state infatti terre paludose e per questo forzatamente ben poco popolate fino a tempi recenti²³²; Castagneto Carducci e Bolgheri si sono allora inerpicate sulle pendici delle colline proprio per sfuggire a quelle condizioni malsane che rendevano il territorio selvaggio e quasi inaccessibile. Le attività agricole si limitavano all'allevamento del bestiame, allo sfruttamento del bosco e alla coltura estensiva del grano, condotte da lavoratori temporanei che regolarmente venivano decimati dalla malaria. C'erano anche dei vigneti, piantati soprattutto intorno ai villaggi, ma i vini che si producevano non andavano oltre il consumo locale²³³.

La fisionomia del paesaggio, che non era cambiata fin dall'epoca romana, si trasformò solamente nella seconda metà del XVIII secolo, quando la legge sui feudi promulgata dal Granducato di Toscana nel 1749 impose ai grandi proprietari maremmani dei lavori di risanamento del territorio con la pena di perdere i beni in caso di inadempienza. I Gherardesca, allora, si

²²⁹ Durante il XVI secolo, in tutta la regione a Sud di Pisa fino a Piombino, c'erano una mezza dozzina di proprietari di cui due erano l'arcivescovo di Pisa e il granduca di Firenze. I Gherardesca possedevano dunque la maggior parte del territorio della Maremma di Pisa.

²³⁰ I Gherardesca cessarono di essere dei feudatari all'inizio del XIX secolo per diventare proprietari delle terre che amministravano dal X secolo. Da allora, le successioni ereditarie tra i membri della famiglia e alcune operazioni di vendita ridussero notevolmente le dimensioni della proprietà. In particolare, all'inizio del XX secolo, il patrimonio fondiario dei Gherardesca a Castagneto Carducci è stato suddiviso tra Carlotta e Clarice dei Gherardesca; la prima andò in sposa al marchese Niccolò Antinori, che fondò la Tenuta Guado al Tasso di circa 1.000 ettari, la seconda, invece, andò in sposa al marchese Mario Incisa della Rocchetta, il padre del Sassicaia, che fondò Tenuta San Guido di circa 2500 ettari.

²³¹ Ugolotti M. L., *Architettura e bonifiche. La Maremma settentrionale: territorio, città, architettura (1738-1860)*, Librerie Dedalo, Roma, 1999, p. 15.

²³² Ancora verso la metà del XVIII secolo, Castagneto Carducci contava 330 abitanti e Bolgheri 260, ai quali occorre aggiungere 600 lavoratori stagionali. La malaria uccideva ogni anno il 10% della popolazione della Maremma – solamente lo 0,3% nel resto del Granducato – e la speranza di vita non superava i 19 anni (Ugolotti M. L., *Architettura e bonifiche. La Maremma settentrionale: territorio, città, architettura (1738-1860)*, Librerie Dedalo, Roma, 1999, p. 41; Bortolotti L., *La Maremma settentrionale 1738-1970: storia di un territorio*, Franco Angeli, Milano, 1976, p. 30). Inoltre, la malaria aveva fatto fallire anche tutti i tentativi di popolamento della regione; erano arrivati contadini del Nord Italia, dal Peloponneso, dalla Dalmazia, così come dei mori espulsi della Spagna, ma nessuno riuscì a resistere al di là di alcuni anni (Ugolotti M. L., *Architettura e bonifiche. La Maremma settentrionale: territorio, città, architettura (1738-1860)*, Librerie Dedalo, Roma, 1999, p. 17). La crescita della popolazione e l'occupazione della pianura costiera avvengono solamente in seguito ai primi lavori di prosciugamento delle paludi realizzate alla fine del XVIII secolo. I seguenti censimenti segnalano che Castagneto raggiungeva già 1800 abitanti nel 1811 e 5.000 alla metà del XIX secolo (Bezzini L., *Storia di Castagneto, Bolgheri e Donoratico: dalle origini al 1945*, Bandecchi & Vivaldi, Pontedera, 1998, p. 251.)

²³³ La presenza della viticoltura è attestata a partire dal XV secolo in diversi documenti di archivio. Il vino scatena anche la follia di Massimiliano I d'Asburgo, che distrusse il castello di Bolgheri nel 1496 dopo avere svuotato le cantine (Bezzini L., *La Tenuta Villa Donoratico già Villa Serristori a Castagneto Carducci*, Europolis, Cecina, 2009, p. 224).

impegnarono nel miglioramento delle proprie tenute prosciugando le paludi nelle pianure di Bolgheri e Castagneto, migliorando il sistema stradale e piantando la pineta lungo la costa²³⁴. Nel 1788, inoltre, dopo un lungo conflitto con la comunità di Castagneto sui diritti di pascolo e di utilizzo del bosco, concessero in scambio 700 ettari di terreni dove furono piantati olivi e vigneti in cultura promiscua²³⁵; i vitigni scelti dai castagnetani furono quelli della tradizione toscana, tra cui il sangiovese e il trebbiano, con l'obiettivo di produrre vini di pronta beva atti al consumo familiare.

Un primo tentativo di trasformazione della viticoltura avvenne nei primi decenni del XIX secolo con Guido Alberto della Gherardesca, grande conoscitore dei migliori vini europei²³⁶, che si propose di sperimentare nelle sue tenute nuovi sistemi di allevamento dei vigneti e tecniche di vinificazione più moderne²³⁷. Gli enologi di Guido Alberto identificarono inoltre i terreni più adatti alla viticoltura, gli stessi che oggi accolgono i vigneti del Sassicaia, e piantarono anche dei vitigni non autoctoni come il gamay, il cabernet e il syrah per migliorare la qualità dei vini, arrivando a vinificare anche un bianco sul modello champenois²³⁸, a ulteriore testimonianza di come il modello francese in tutto il corso del XIX secolo fosse un punto di riferimento costante e imprescindibile. Tuttavia, i figli di Guido Alberto non proseguirono gli sforzi del padre e i suoi tentativi furono presto dimenticati anche dalla famiglia Gherardesca.

La viticoltura a Bolgheri e a Castagneto Carducci restò ancora per molto tempo marginale nell'economia agricola locale ed i vini continuarono ad essere di scarsa qualità. Alla fine del XIX secolo, la maggior parte dei vigneti era ancora in coltura promiscua, associati a oliveti e cereali; inoltre, il bosco e il pascolo continuarono a dominare le colline e una vasta porzione di pianura²³⁹. Ancora negli anni Trenta del XX secolo, i censimenti agricoli mostrano la presenza di circa 830 ettari di vigneti, di cui solamente il 38% in cultura specializzata; al contrario, gli oliveti coprivano 1230 ettari, i seminativi 3500 ettari e il bosco 6500 ettari²⁴⁰. Quarant'anni più tardi, nel 1970, si registrano 468 ettari di vigneti, anche se il marchese Mario Incisa della Rocchetta, erede della famiglia Gherardesca, già da alcuni anni aveva iniziato a produrre il Sassicaia, a base di cabernet

²³⁴ Il proseguimento dei lavori durante il XIX secolo porterà alla realizzazione del Viale dei Cipressi, uno degli elementi iconici dell'attuale paesaggio bolgherese. Nel 1828, il granduca Leopoldo II lanciò, infatti, un programma di bonifica della regione che escluse definitivamente Castagneto Carducci dallo stato di Maremma. La bonifica del resto della regione sarà realizzata solamente negli anni Cinquanta del XX secolo.

²³⁵ Bortolotti L., *La Maremma settentrionale 1738-1970: storia di un territorio*, Franco Angeli, Milano, 1976, p. 72.

²³⁶ Guido Alberto della Gherardesca per la sua cantina fece acquistare le etichette più celebri di Bordeaux, di Borgogna e della Valle del Rodano.

²³⁷ Guido Alberto non commercializzava d'abitudine i suoi vini, a volte li offriva in regalo agli amici che sembravano apprezzarli. Tuttavia, nel 1824 e 1825 Guido Alberto spedì i suoi vini in Inghilterra dove arrivarono ossidati; per questo furono gettati in mare per evitare di dover pagare i diritti doganali (Guagnini E., Bezzini L., *Vini Bolgheri e altri vini di Castagneto Carducci*, Le Lettere, Firenze, 1996, p. 40).

²³⁸ Guagnini E., Bezzini L., *Vini Bolgheri e altri vini di Castagneto Carducci*, Le Lettere, Firenze, 1996, pp. 24-26.

²³⁹ Agnoletti M., *Il paesaggio come risorsa: Castagneto negli ultimi due secoli*, ETS, Pisa, 2009, p. 32.

²⁴⁰ ISTAT, *Catasto agrario 1929. Volume 46: Provincia di Livorno*, Istituto poligrafico dello Stato, Roma, 1933.

sauvignon e franc. Il suo esempio era tuttavia ancora poco seguito dalla comunità castagnetana; in tutta la Provincia di Livorno, infatti, c'era solamente 1 ettaro di cabernet franc, 0,4 ettari di syrah e 0,08 ettari di merlot, rispetto a 1500 ettari di trebbiano e 800 ettari di sangiovese²⁴¹.

2.4.2 L'invenzione del Sassicaia

Gli orizzonti della viticoltura di Bolgheri e Castagneto Carducci si trasformano alla fine degli anni Sessanta, dopo una ventina di anni di sperimentazioni, con la commercializzazione della prima annata di Sassicaia, nel 1968. I desideri e le intuizioni del marchese Mario Incisa della Rocchetta delinearono una nuova era per il mondo agricolo locale, cambiando sia la mentalità contadina, che non considerava come possibile ogni tipo di cambiamento della tradizione, sia il modo stesso di pensare alla campagna da parte dei proprietari, soliti a trarre profitto delle loro terre senza pensare realmente a migliorarne la produzione²⁴². Dal 1944, al contrario, il marchese realizzò dei grossi investimenti nello studio del territorio, che credeva, a ragione, essere simile da un punto di vista pedologico e climatico a quello di Bordeaux; fece così piantare nei vecchi vigneti della sua tenuta, l'attuale Tenuta San Guido, delle viti di cabernet sauvignon, di cabernet franc e di merlot, convinto che le sue terre ciottolose non troppo lontane dal mare – *sassicaia* nel dialetto locale significa infatti ghiaia – fossero adatti per questi vitigni esotici, probabilmente ancora meglio di quelli della tradizione toscana²⁴³.

In questo quadro di grandi cambiamenti, il mondo viticolo locale accolse in modo piuttosto diffidente le sperimentazioni praticate dal marchese; vi era infatti perplessità per le bassissime rese per pianta, per la spiccata componente tannica e per la struttura intensa del vino; del resto il gusto dei contadini era molto diverso da quello a cui ambiva Mario Incisa della Rocchetta e gli stessi fattori, che aiutavano il marchese nella conduzione della tenuta, non condividevano tali innovazioni.

Fu così che dopo due decenni di lavoro costante, il Sassicaia iniziò invece a ricevere il consenso dei primi veri appassionati; Luigi Veronelli²⁴⁴ fu il primo a credere nelle potenzialità qualitative del Sassicaia e da grande comunicatore quale era riuscì a conquistare, dapprima in Italia e in seguito nel resto del mondo, l'attenzione dei consumatori per questo nuovo vino prodotto a Bolgheri.

²⁴¹ ISTAT, *Catasto viticolo: rilevazione al 25 ottobre 1970. 2: Caratteristiche dei vitigni*, Istituto poligrafico dello Stato, Roma, 1973.

²⁴² Incisa della Rocchetta M., *La terra è viva. Appunti di scienza contadina per una via italiana all'ecologia*, Libreria Editrice Fiorentina, Firenze, 2004, p. 103.

²⁴³ Curiosamente, Mario Incisa della Rocchetta, senza saperlo, scelse gli stessi vigneti utilizzati da Guido Alberto della Gherardesca un secolo prima.

²⁴⁴ Luigi Veronelli era enologo, critico gastronomico e scrittore; è stata una figura centrale per la valorizzazione e la diffusione del patrimonio enogastronomico italiano oltre a protagonista di dure battaglie per la preservazione delle diversità agricola e alimentare.

Corrono gli anni Settanta e Bolgheri, per ciò che concerne la viticoltura di qualità, è ancora una realtà profondamente diversa da come la conosciamo oggi. Come sottolineato precedentemente, nella storia viticola toscana emerge da sempre un legame molto stretto tra alcune figure di produttori e taluni vini di eccellenza. Anche Bolgheri in questo senso ha avuto il suo pioniere che, seppure in controtendenza con le dinamiche che riguardano la viticoltura toscana, fu in grado di fondare lui stesso una tradizione. Niccolò Incisa della Rocchetta, figlio di Mario e attuale proprietario della Tenuta San Guido, sostiene fermamente che un territorio può essere definito tale solo se resta intrinsecamente legato alla sua storia e alle sue tradizioni, che sempre devono essere tutelate e valorizzate da parte di tutta la popolazione locale, poiché verso di esse si genera non solo un impegno morale ma anche un segno di rispetto per ciò che la natura e l'uomo hanno saputo creare²⁴⁵. Con estrema caparbia la famiglia Incisa della Rocchetta è stata la prima ad aver contribuito a questo cambiamento epocale ed è per questa ragione che la tradizione di Bolgheri si fonda necessariamente con la Tenuta San Guido, i cui proprietari, Mario prima e Niccolò in seguito, hanno fatto da apripista per tutto il territorio. Dopo di essi in molti hanno seguito le loro orme, realizzando investimenti importanti, scoprendo *terroir* unici e valorizzando i vini che, in un periodo di tempo decisamente molto breve, sono diventati celebri in tutto il mondo.

La vera esplosione della viticoltura bolgherese, come si evince dalla figura 2.19, si attesta nei primi anni Duemila. Le esperienze realizzate da alcune aziende sull'esempio di Tenuta San Guido, i grandi risultati qualitativi raggiunti e una critica enologica sempre più favorevole a premiare con punteggi molto alti i vini qui prodotti²⁴⁶ hanno incentivato l'arrivo di grandi appassionati ma anche di acuti investitori, che nel vino bolgherese hanno visto una risorsa economica degna di profitto. Si è trattato di un processo evolutivo estremamente positivo per il territorio che oggi ha trovato un suo equilibrio fondato essenzialmente sul blocco dei diritti di impianto; le superfici vitate, infatti, non sono infatti più ampliabili dal 2013 e gli oliveti storici per legge non possono più essere espianati²⁴⁷.

²⁴⁵ Le informazioni, come le altre che seguono, sono direttamente riconducibili a Niccolò Incisa della Rocchetta, risultato di un'intervista strutturata svolta il 27 giugno 2016 presso Tenuta San Guido.

²⁴⁶ Dagli anni 1980 il Sassicaia figura costantemente tra i migliori vini del mondo. Una quindicina di anni dopo, attestazioni di merito premiano anche altri vini rossi di Bolgheri, tra cui Tenuta dell'Ornellaia e Guado al Tasso. La rivista americana *Wine Spectator*, ad esempio, premia il Solaia 1997 di Guado al Tasso come miglior vino al mondo.

²⁴⁷ Le informazioni direttamente riconducibili a Niccolò Incisa della Rocchetta sono il risultato dell'elaborazione di un'intervista svolta il 27 giugno 2016 presso Tenuta San Guido.

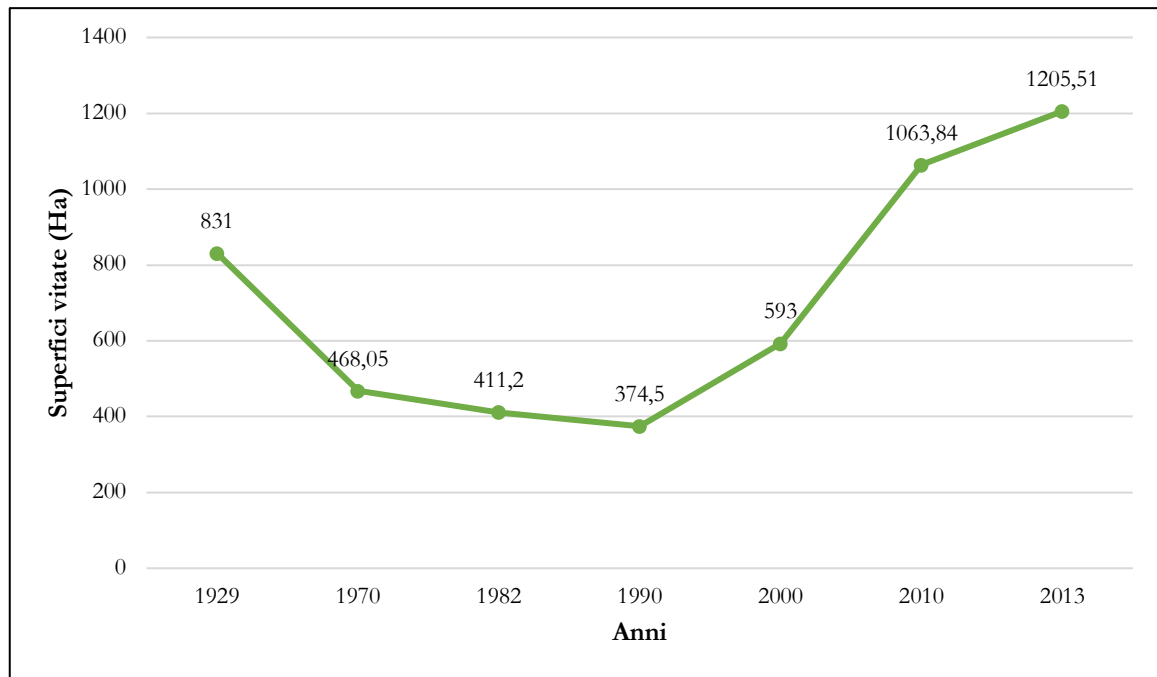


Figura 2.19: evoluzioni delle superfici viticole a Castagneto Carducci.

(Fonte: elaborazione dell'autore sulla base dei dati ISTAT)

Risulta evidente la straordinaria forza con cui i vini di Bolgheri si sono affermati sui mercati nazionale ed esteri nonostante una legislazione, probabilmente troppo cieca, che fino alla metà degli anni Novanta non è stata in grado di garantirne una reale tutela e un giusto riconoscimento. Con la legge 930 del 1963, in Italia si costituirono le denominazioni di origine controllata (DOC) e le denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG). A Bolgheri, la prima forma di controllo risale al 1983 anche se si pensò di concedere una tutela legislativa solo ai vini bianchi e rosati, in virtù di un discreto successo commerciale riconosciuto durante gli anni Settanta e poiché non si riteneva ancora plausibile che questo territorio fosse realmente vocato alla produzione di vini rossi. Per questo enorme vuoto legislativo, il Sassicaia ma anche tutti gli altri vini a base di cabernet e merlot non poterono dunque accedere alle denominazioni più prestigiose, potendo così solo essere riconosciuti come semplici vini da tavola, oggi, secondo i nuovi regolamenti comunitari, i corrispettivi vini a indicazione geografica protetta. Nel frattempo, però, gli standard qualitativi sempre elevatissimi e l'affermazione netta sui mercati resero quasi superficiale il riconoscimento a DOC o DOCG e, fino al 1994, Bolgheri e i suoi vini rossi restarono privi di tutela formale. La critica, entusiasta per risultati positivi che costantemente venivano raggiunti, con il termine *supertuscan* riferendolo a tutti quei vini che risultavano eccelsi sotto ogni punto di vista ma che non potevano, o in alcuni casi non volevano, rispettare il disciplinare di produzione, nel caso di Bolgheri peraltro del tutto assente.

Quando negli anni Novanta e nei primi anni Duemila, in Italia e nel resto del mondo, si è parlato di globalizzazione del gusto del vino, un ruolo preponderante l'hanno avuto proprio i

supertuscan, perché troppo spesso essi sono apparsi uguali e costituiti dagli stessi vitigni, quelli che a Bolgheri hanno trovato la loro migliore espressione. Le evoluzioni del mercato internazionale e del gusto del pubblico sono sicuramente da tenere in considerazione ma non devono incidere al punto da stravolgere la viticoltura e il modo di produrre, soprattutto non si deve rischiare di far perdere identità ai vini e al territorio che sempre dovrebbe contraddistinguerli. Come suggerisce Mario Incisa della Rocchetta solo la tipicità, la caratterizzazione dei prodotti e lo stretto legame che il vino deve avere con il territorio potranno essere l'arma vincente per distinguersi in un mondo dove la competizione è sempre più agguerrita, in modo da offrire al consumatore un prodotto unico e inimitabile.

Nel 2008, con l'entrata in vigore delle nuove regole europee e l'introduzione delle DOP in sostituzione delle DOC, i nuovi regolamenti non avrebbero consentito la coesistenza di due nomi (Bolgheri e Sassicaia) in un'unica denominazione. Una possibile conseguenza sarebbe stata quella di omettere alternativamente uno dei due nomi, il che avrebbe invalidato il lavoro che era stato portato avanti con tanta perseveranza dalla famiglia Incisa della Rocchetta e il legame di appartenenza ad una specifica sottozona di produzione, di cui il Sassicaia aveva beneficiato sin dalla prima istituzione della DOC Bolgheri nel 1994. È stato grazie al parere unanime dei produttori e al benessere degli enti pubblici, tra cui il Ministero e la stessa Regione Toscana, che si è potuto così dare vita a due denominazioni protette, una per i vini di Bolgheri, la cui zona di produzione comprende la totalità del Comune di Castagneto Carducci, e l'altra per il Sassicaia, la cui produzione è consentita esclusivamente all'interno della Tenuta San Guido. In questo modo si è potuto preservare la storia e la specificità del Sassicaia oltre a garantire una protezione del suo marchio a livello comunitario. Occorre infine sottolineare che questo rappresenta il primo e unico caso italiano di DOC interamente proprietaria di una sola azienda; infatti la denominazione Bolgheri-Sassicaia può essere utilizzata in esclusiva dalla Tenuta San Guido proprio perché il Sassicaia è un *cru* di Bolgheri interamente posseduto dalla famiglia Incisa della Rocchetta.

2.4.3 Il paesaggio viticolo di Bolgheri oggi

In considerazione dell'eccezionale sviluppo che ha contraddistinto la viticoltura negli ultimi decenni, il vigneto è diventato senza alcun dubbio l'elemento iconico del paesaggio bolgherese; dal dopoguerra a oggi gli ettari vitati in coltura specializzata sono infatti passati da 7 a 1.250 (circa tre volte in più del 1970), pari a al 19% dell'intera superficie agraria e all'8% di quella comunale²⁴⁸.

²⁴⁸ Elaborazione dell'autore sulla base dei dati forniti dal Consorzio di Tutela dei Vini Bolgheri DOC e dal Censimento generale dell'agricoltura (2010).



Figura 2.20: vigneto nei pressi della torre medievale di Donoratico. (Fonte: fotografia dell'autore, 2016)

Risulta sorprendente come la viticoltura in soli cinquant'anni si sia guadagnata un ruolo tanto importante nell'economia di Bolgheri, rivoluzionando l'assetto colturale e paesaggistico che storicamente non aveva mai conosciuto trasformazioni così repentine. Oggi il paesaggio castagnetano vede circa la metà della sua estensione caratterizzata dalla presenza del bosco, la parte restante si distingue in netta misura per essere contrassegnata da colture specializzate, lasciando solo il 2% ai pascoli e il 4% agli elementi antropici. Le coltivazioni si suddividono in modo piuttosto omogeneo seguendo la morfologia del territorio: oltre i 200 metri si concentrano i boschi, tra i 200 metri e il livello del mare si hanno soprattutto vigneti, oliveti, frutteti e seminativi mentre nella fascia di pianura, che degrada verso la costa, si trova la pineta tipica del litorale tirrenico, realizzata in occasione delle bonifiche del XIX secolo.

Nella zona centrale della prima collina i vigneti monopolizzano il paesaggio agrario occupando le superfici che prima dell'esplosione della viticoltura erano destinate al pascolo, all'orticoltura e all'oliveto. Percorrendo il processo di espansione della viticoltura, è possibile notare come la vite si sia diffusa proprio a partire dal cuore di Bolgheri, dove peraltro si colloca Tenuta San Guido, fino ad arrivare a lambire i margini più meridionali del territorio comunale di Castagneto Carducci. Ad ogni modo, non si tratta di sviluppo capillare e incontrollato; grazie allo studio di zonazione promosso dal Consorzio in accordo con l'amministrazione comunale e condotto in prima persona dal prof. Attilio Scienza, i vigneti sono stati difatti piantati solo in quelle zone dove sussistevano le migliori condizioni pedologiche e microclimatiche in rapporto ai vitigni che si volevano

coltivare²⁴⁹. Proprio per questa ragione, peraltro, le superfici vitate risultano così omogenee, compatte e ben delimitate.

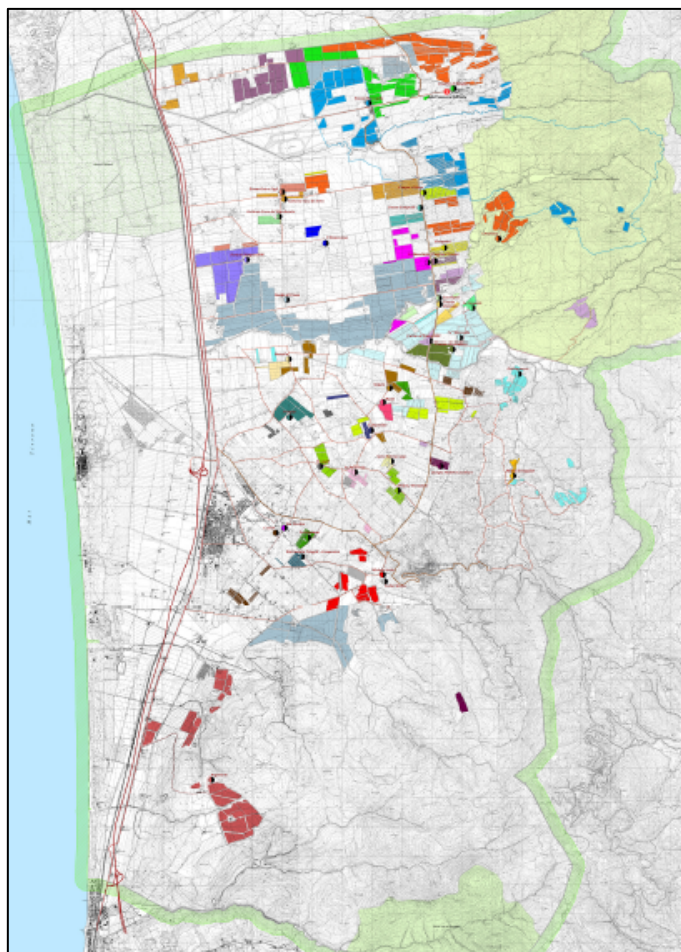


Figura 2.21: la localizzazione dei vigneti nel Comune di Castagneto Carducci.
(Fonte: Consorzio di Tutela dei Vini Bolgheri DOC, 2016)

Data la recente esplosione della viticoltura, gli impianti dei vigneti sono generalmente piuttosto giovani; da un punto di vista ampelografico, essi sono soprattutto a bacca rossa e di origine francese mentre i vitigni autoctoni toscani sono relegati a percentuali del tutto minoritarie. A questo proposito, il cabernet sauvignon occupa con il 40% quasi la metà dell'intera superficie vitata, seguito dal 25% del merlot, dal 10% del cabernet franc, dal 7% del syrah, dal 6% del petit verdot e da un esiguo 2% di sangiovese. Sul fronte dei bianchi, invece, il vitigno più coltivato è un autoctono toscano, il vermentino, che occupa il 7% delle superfici, succeduto dal sauvignon blanc con il 2% e dal viognier che insieme ad altre varietà minoritarie copre il restante 1%²⁵⁰. Occorre sottolineare infine che una presenza non maggioritaria ma considerevole di vermentino

²⁴⁹ Agnoletti M., *Il paesaggio come risorsa: Castagneto negli ultimi due secoli*, ETS, Pisa, 2009, p. 122.

²⁵⁰ Elaborazione dell'autore sulla base dei dati forniti dal Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri DOC.

mette in luce l'antica predilezione della viticoltura bolgherese per la produzione di vini bianchi, che non a caso furono tra i primi a essere tutelati con la DOC del 1983 e che commercialmente erano ben affermati grazie all'azienda Antinori, che li produceva in grandi quantità.

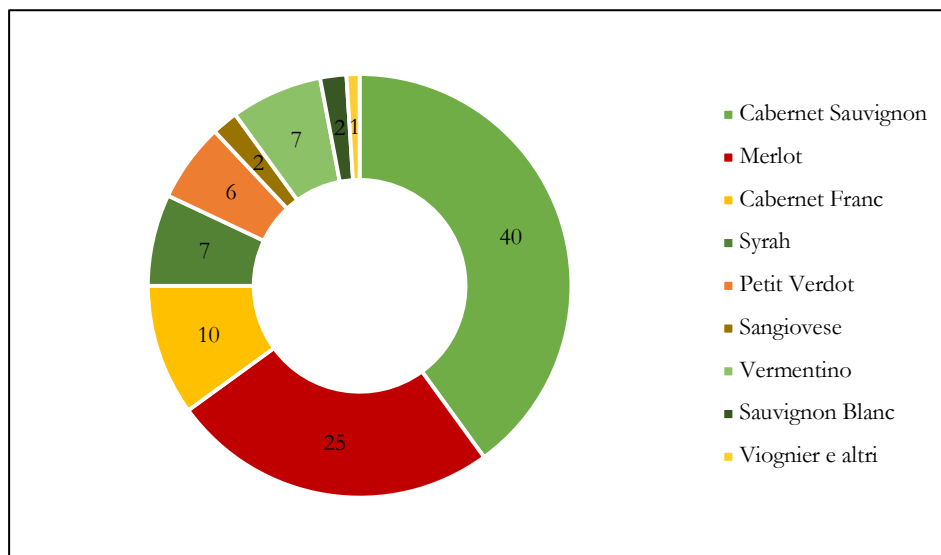


Figura 2.22: la piattaforma ampelografica di Castagneto Carducci (%).

(Fonte: Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri DOC, 2016)

Infine, nel paesaggio agricolo castagnetano si riscontra la presenza del vigneto in coltura promiscua dove viti, olivi, alberi da frutto e seminativi coabitano in uno stesso ambiente. Questo fenomeno, seppur raro nel resto della Toscana, non è il risultato di una visione obsoleta e arcaica della viticoltura; alcuni produttori, infatti, hanno preferito mantenere, dove possibile, una migliore biodiversità colturale per evitare un impoverimento in termini di qualità e varietà paesaggistica.

Questo aspetto, in un contesto ancora relativamente giovane per la viticoltura, rappresenta una sfida importante per il futuro di Castagneto Carducci. Se le politiche di sviluppo locale vorranno tenere al centro dei propri interessi il paesaggio nelle sue molteplici sfumature culturali, bisognerà tenere in considerazione che la viticoltura, là dove non è storicamente radicata, potrebbe portare a cambiamenti importanti proprio in termini di ricchezza ambientale; il rischio che si profila in casi di bruschi successi commerciali, come è avvenuto a Bolgheri, è la comparsa di una monocoltura viticola che potrebbe mutare in profondità l'originale morfologia del paesaggio. Si tratta di un problema complesso che esige visioni e programmi che sappiano guardare non esclusivamente all'immediato futuro ma a quello delle generazioni a venire.



Figura 2.23: paesaggio in coltura promiscua a Castagneto Carducci. (Fonte: fotografia dell'autore, 2016)

2.5 Bourgogne viticole

Nel 2017, i dati finora raccolti da *Agreste*, database del Ministero dell'Agricoltura francese, mostrano una produzione di 36,93 milioni di ettolitri di vino, con una riduzione del 19% rispetto al 2016 e del 18% rispetto al quinquennio 2012-2016²⁵¹. Per la Borgogna, al contrario, i dati risultano ben più incoraggianti, con 2,15 milioni di ettolitri e una crescita del 4% rispetto al 2016 restando peraltro perfettamente in linea con il quinquennio 2012-2016²⁵².

Al di là della situazione particolare di quest'ultimo anno²⁵³, riscontrabile peraltro anche in Italia²⁵⁴, la Francia è il secondo paese al mondo per produzione e primo per esportazioni in valore con 8.232²⁵⁵ milioni di euro, grazie ai vini di Champagne, Bordeaux e Borgogna, che da soli occupano il

²⁵¹ Nel 2016, la produzione di vino in Francia si è attestata su 45,47 milioni di ettolitri mentre la media del quinquennio 2012-2016 su 45,06 milioni di ettolitri.

(http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2017_147_inforapviticulture.pdf).

²⁵² Nel 2016, la produzione di vino in Borgogna si è attestata su 2,06 milioni di ettolitri mentre la media del quinquennio 2012-2016 su 2,15 milioni di ettolitri.

(http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2017_147_inforapviticulture.pdf).

²⁵³ In generale, la diminuzione della produzione sarebbe imputabile principalmente alle gelate tardive di primavera che hanno contraddistinto tutti i territori vitati seppur in mondo diverso; l'Aquitania, la Charante, l'Alsazia e la Giura rappresentati, a questo proposito, le regioni maggiormente colpite. Inoltre, si riscontrano perdite dovute alla grandine in Borgogna, nel Beaujolais, in Linguadoca, nelle regioni di Sud-Est e ancora in Aquitania. Infine la siccità prolungata ha aggravato una situazione che risultava pesantemente critica, anticipando le vendemmie e portandole a compimento già a partire dai primi giorni di ottobre.

²⁵⁴ In Italia, si è stimata una produzione di 40,02 milioni di ettolitri con una riduzione del 26% rispetto al 2016. Nonostante le perdite consistenti, ben più gravi di quelle francesi, l'Italia resta il primo paese al mondo in termini di produzione.

(<http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10145>).

²⁵⁵ OIV, *Elements de conjuncture mondiale*, avril 2017, p. 13.

66% del mercato estero²⁵⁶.

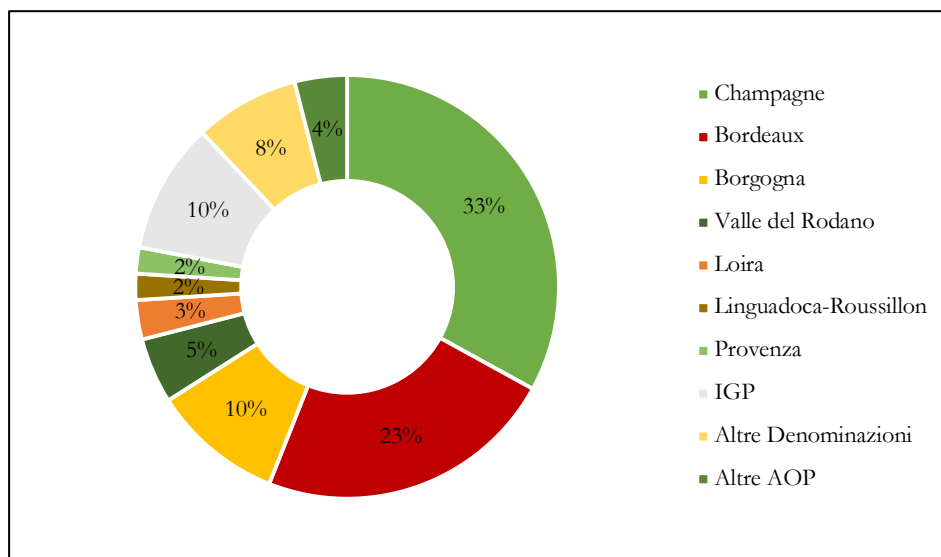


Figura 2.24: esportazioni di vino in Francia per regione e denominazione. (Fonte: FEVS, 2016)

La Borgogna, con una superficie di 29.007 ettari, rappresenta il 3,7% dell'intero vigneto francese e produce 183 milioni di bottiglie, il cui 49% viene esportato mentre il restante 51% resta entro i confini nazionali. Il valore complessivo dell'export si aggira su 1,48 miliardi di euro, il 19% del valore di tutte le AOC francesi, e copre il 2,8% degli scambi di vino a livello mondiale.

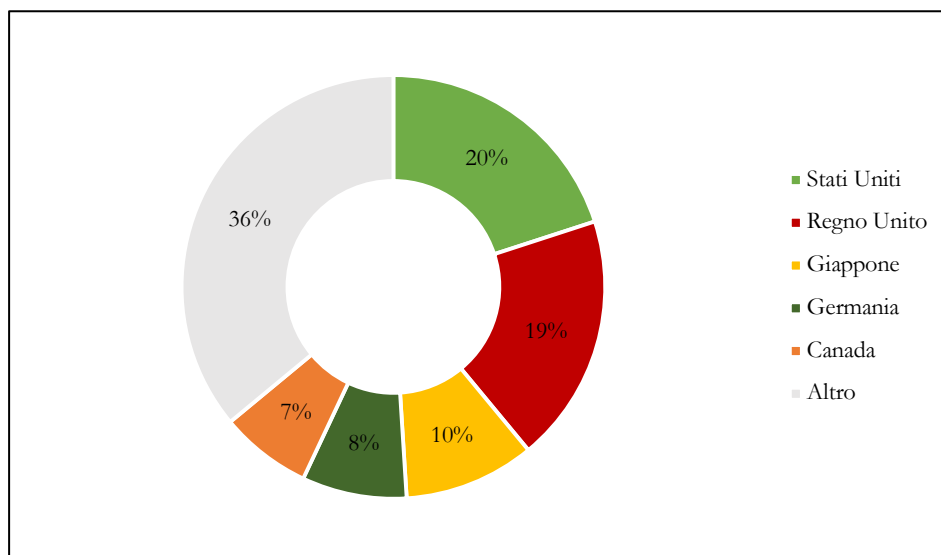


Figura 2.25: principali paesi esportatori dei vini di Borgogna. (Fonte: FEVS, 2017)

La Borgogna si compone di otto regioni viticole: Chablis e Grand Auxerrois nell'estremo

²⁵⁶ FEVS, *Les exportations 2016 de vins et spiritueux français*, 9 février 2017, p. 10.

Nord-Ovest, Châtillonnais a Nord-Est e poi Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais e Beaujolais²⁵⁷ che si susseguono longitudinalmente nel tratto compreso tra Digione e Mâcon. Si tratta di un territorio di circa 230 chilometri, da Nord a Sud, con caratteristiche climatiche estremamente particolari; la Borgogna, infatti, risente di influenze oceaniche, continentali e mediterranee che contribuiscono a differenze di temperatura stagionali estremamente variabili, con estati in cui la temperatura può superare i 35°C e inverni in cui si possono raggiungere i -20°C²⁵⁸.

Inoltre, la regione può essere soggetta a fenomeni metereologici particolarmente violenti; a questo proposito, si ricorda la grandine del luglio 2013 che, in alcuni vigneti della Côte de Beaune, causò perdite comprese tra il 50 e il 90% della produzione. Con queste condizioni, chardonnay e pinot nero rappresentano i vitigni che meglio si sono adattati e oggi occupano rispettivamente il 50 e il 41% delle superfici vitate della regione, la quale si distingue, almeno da un punto vista quantitativo, nella produzione di vini bianchi con circa il 61%, seguiti dai rossi e dai rosati con il 28 e infine da vini spumanti con l'11%.

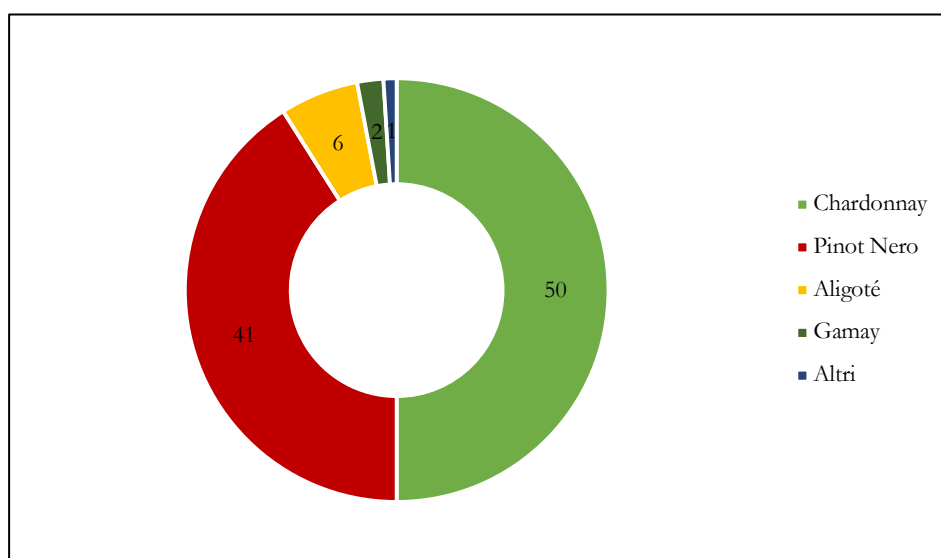


Figura 2.26: distribuzione dei vitigni nella Borgogna amministrativa (%). (Fonte: BIVB, 2017)

²⁵⁷ Il Beaujolais, seppur da un punto di vista amministrativo fa parte del Dipartimento del Rodano, ricade storicamente e geograficamente tra i territori della *Bourgogne viticole*.

²⁵⁸ Thévenin D., *Vigne et évolution climatique en Bourgogne: Des conditions plus sèches en période de maturation du raisin, Actes du Colloque international et pluridisciplinaire: Réchauffement climatique, quels impacts probables sur les vignobles?, 28-30 mars 2007, Dijon – Beaune.*

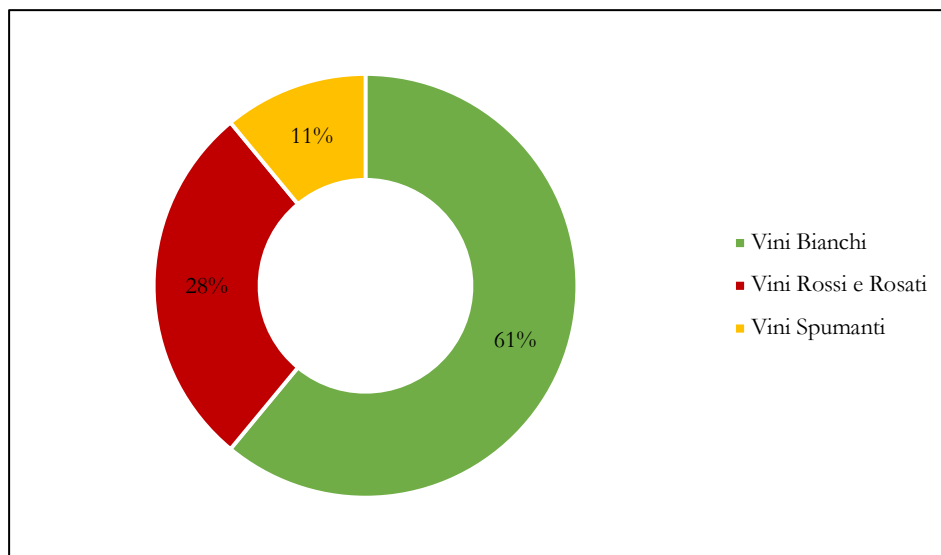


Figura 2.27: ripartizione della produzione viticola nella Borgogna amministrativa per tipologia di vino.

(Fonte: BIVB, 2017)

2.5.1 *Terroir*, confini, territorio

I confini geografici delle regioni viticole francesi si basano in larga misura sul concetto di *terroir*. A questo proposito, mentre il confine resta un'entità precisa e distinta, la definizione di *terroir* è piuttosto ampia, tanto da includere componenti fisiche e umane. Dunque, può essere utile far riferimento alla definizione ufficiale sancita dall'*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* nel 2010: «Le terroir vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace»²⁵⁹. Per quanto riguarda gli aspetti più esclusivamente scientifici, occorre far riferimento al clima e al suolo di un territorio, mentre gli aspetti umani vanno ricondotti alle scelte agronomiche ed enologiche²⁶⁰ che i viticoltori hanno adottato generazione dopo generazione. In questo senso il *terroir* diventa un concetto complesso e dinamico che si legittima nel tempo e che nel tempo può andare incontro a sostanziali cambiamenti. Secondo Van Leeuwen, docente di viticoltura all'Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques di Bordeaux, «terroir is concerned with the relationship between the characteristics of an agricultural product and its geographic origin which might influence these characteristics»²⁶¹; inoltre, egli sottolinea il ruolo fondamentale dell'elemento umano in quanto «great terroir emerges only when socioeconomic conditions are favourable to the establishment of quality-oriented wine

²⁵⁹ Résolution OIV/VITI 333/2010.

²⁶⁰ Gli aspetti umani del *terroir* sono riconducibili alle scelte varietali, ai sistemi di allevamento e di coltura della vite, ai processi di vinificazione, all'uso dell'affinamento in legno e all'eventuale assemblaggio dei vitigni o dei vini.

²⁶¹ Van Leeuwen C., Seguin G., *The concept of terroir in viticulture*, Journal of Wine Research, vol. 17, n° 1, 2006, p. 1.

production»²⁶².

In Borgogna, il *terroir* raggiunge il livello massimo di complessità e si riflette non solo nella qualità dei vini, grazie a un rapporto di mutuo scambio tra componenti fisiche e umane, ma anche nel rigido sistema di denominazioni che sono state create. In questo senso la Côte d'Or, che comprende le regioni viticole della Côte de Nuits, a Nord, e della Côte de Beaune, a Sud, ne rappresenta l'esempio migliore, proprio perché i vini che qui vengono prodotti sono, da una parte, l'espressione più autentica del rapporto che l'uomo, coscientemente, ha saputo instaurare con l'ambiente, e, dall'altra, il risultato di un contesto socio-economico che ne ha consentito lo sviluppo nei secoli.

La ricchezza pedologica della Côte d'Or è, innanzitutto, il primo aspetto da analizzare per comprendere il ruolo assunto dal vino nella cultura locale, che proprio nel vino sempre si è identificata, tanto da essere considerato «marqueur de l'humanisation»²⁶³.

La figura 2.28 mostra nel dettaglio la composizione dei suoli, offrendo un esempio mirabile della loro complessità. I materiali sedimentari presenti lungo il pendio sono composti da calcare, marne, ghiaia e argilla e si sono depositati tra i 175 e 150 milioni di anni fa, durante il Giurassico medio e superiore. Letti di calcare duro e compatto si alternano a strati di marne più friabili caratterizzate da uno scheletro di ghiaia, sabbia e argilla; la parte di suolo più superficiale è inoltre il risultato dell'azione degli agenti atmosferici, che hanno agito soprattutto sulla sommità della *côte* dove il dilavamento è maggiore, costituendo così suoli più sottili. Al contrario, lo strato di suolo più spesso e fertile²⁶⁴ si trova in prossimità del *fossé bressan*²⁶⁵, composto dai sedimenti più recenti del Pleistocene e del Quaternario²⁶⁶. Per queste ragioni, ad una scala di maggior dettaglio, il mesoclima della Borgogna può variare in base al pendio, all'orientamento dei vigneti, alla granulometria del suolo, all'eventuale presenza di vento e nebbia, il tutto combinato con il processo di dilavamento a cui può andare incontro il versante della *côte*.

²⁶² Van Leeuwen C., Seguin G., *The concept of terroir in viticulture*, Journal of Wine Research, vol. 17, n° 1, 2006, p. 1.

²⁶³ Pérard J., Perrot M., *Préface*, in Pérard J., Perrot M. (a cura di), *Vin et Civilisation: les étapes de l'humanisation*, Centre Georges Chevrier, Dijon, 2016, p. 7.

²⁶⁴ Come già sottolineato nel capitolo 1, i suoli fertili non sono i più adatti per la viticoltura.

²⁶⁵ Il *fossé bressan* si formò nel momento in cui il massiccio del Giura iniziò a sollevarsi, creando un immenso lago che si estendeva dai Vosgi, a Nord, fino a Valance, a Sud; in seguito al ritiro del ghiacciaio del Rodano, il lago iniziò a prosciugarsi fino a scomparire del tutto.

²⁶⁶ Gadille R., *Le vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Les Belles Lettres, Paris, 1967, p. 686.

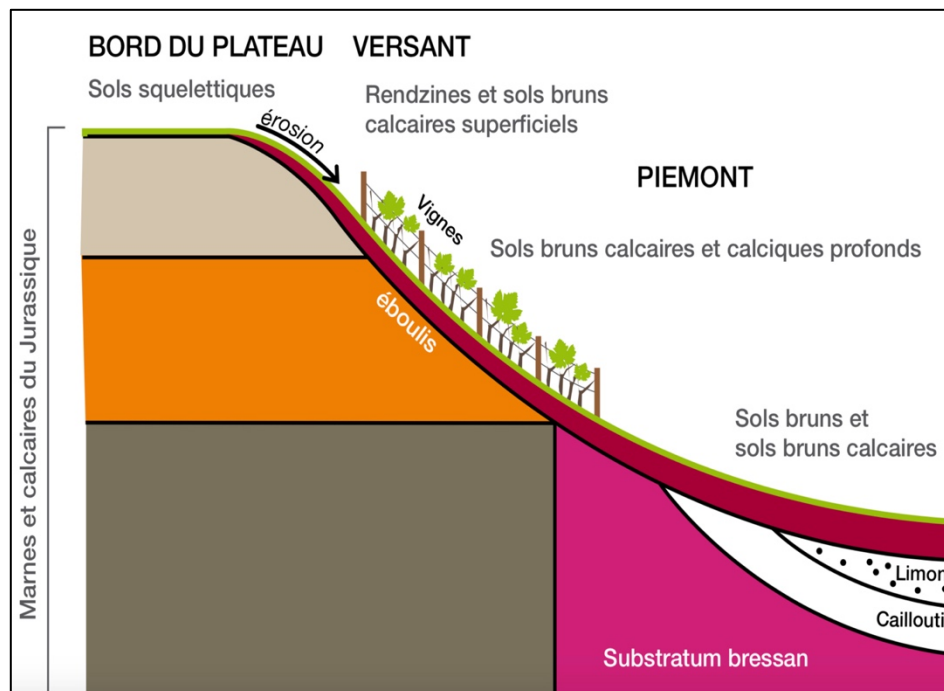


Figura 2.28: composizione del suolo in Côte d'Or. (Fonte: <https://www.vins-bourgogne.fr/>)

Topograficamente, la Côte de Beaune e la Côte de Nuits risultano piuttosto simili ma i suoli variano così tanto da essere stati suddivisi in 635 parcelle, chiamate *climats*, ognuna delle quali ha la peculiarità di produrre vini con una specifica identità e per questo diversi l'uno dall'altro. La parcella più piccola, monopolio dell'azienda Domaine des Comtes de Liger-Belair, è la Romanée a Vosne-Romanée e conta solo 0,85 ettari con una produzione annuale di circa 4000 bottiglie; quella più grande, al contrario, si trova a Vougeot, intorno al castello di Clos Vougeot, da cui prende il nome, e misura 50 ettari, suddivisi tra ottanta viticoltori proprietari che producono circa 200 mila bottiglie. Il castello, inoltre, rappresenta il simbolo della viticoltura borgognona grazie alle vicende che qui si svolsero; fondato nel 1110 dai monaci cistercensi dell'abbazia di Cîteaux, durante la Rivoluzione Francese il castello e il vigneto furono espropriati e, in seguito a vendite e successioni, il primo diventò un bene pubblico dello Stato mentre il secondo di proprietà privata.

2.5.2 Origini del vigneto borgognone

Il periodo di primo sviluppo del vigneto della Côte d'Or resta incerto, con ogni probabilità contrassegnato dalla colonizzazione romana le cui tracce, però, almeno sulla *côte*, sembrano sparite. Ad ogni modo, è capitato che, durante i lavori di espianto dei vigneti, siano venuti alla luce alcuni reperti dell'età romana²⁶⁷, sui quali i viticoltori hanno preferito mantenere un certo riserbo per evitare

²⁶⁷ Garcia J.P., *Sur les traces laissées par les vignobles anciens: la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin et quelques autres vignobles disparus*, in *Biodiversité et Patrimoine – Acte du colloque Les journées de Pontus de Tyard, 15 et 16 juin 2013, Château de Bissy-sur-Fley*.

che indagini archeologiche più approfondite potessero portare alla perquisizione dei vigneti. Al contrario, tracce di città romane sono attestate in pianura lungo l'asse Rodano – Saona e, sempre in pianura, nel 2009 sono stati ritrovati dei residui fossili di vite a Grevray-Chambertin risalenti al I sec²⁶⁸.

Il primo documento scritto che testimonia dell'esistenza di un vigneto sulla *côte* risale al 312 e si tratta di un discorso di ringraziamento inviato dagli abitanti di Autun all'imperatore Costantino per gli sgravi fiscali a loro concessi, in cui si descrive lo stato di difficoltà in cui versavano i vigneti, probabilmente per legittimare agli occhi dell'imperatore la generosità di cui erano stati oggetto: «et même ce fameux Pagus Arebrignus²⁶⁹ dont une partie se distingue par la culture de la vigne, est bien loin de mériter l'envie qu'on lui porte. Adossé d'un côté à des rocs et à des forêts impraticables où les bêtes sauvages trouvent de sûres retraites, il domine de l'autre une basse plaine qui s'étend jusqu'à la Saône. [...] Les vignes, enfin, ces vignes admirées seulement de ceux qui en ignorent le véritable état, sont tellement épuisées de vieillesse que c'est à peine si elles ressentent encore les soins que nous leur donnons. Leurs racines, dont nous ne savons plus l'âge, ont formé, en entrelaçant leurs mille replis, une masse qui empêche de faire les fosses à la profondeur voulue, en sorte que, faute d'une couverture suffisante, les provins sont exposés aux pluies qui les noient et aux rayons de soleil qui les brûlent»²⁷⁰.

Questo testo è stato abbondantemente analizzato dagli storici, tra cui Dion che, cercando di datare il vigneto borgognone, negli anni 1950 propose un'interpretazione che prevalse per diversi decenni. Alla lettura del testo, si constata che il vigneto già nel 312 risultava datato e famoso, per quanto il redattore si sforzò di attenuarne il prestigio. Peraltro, si fa riferimento al groviglio delle radici, lasciando intendere che la tecnica di riproduzione delle viti, la propaggine²⁷¹, utilizzata fino allo arrivo della fillossera nel XIX, era stata praticata a più riprese; a questo proposito, si stima, infatti, che per rinnovare integralmente un vigneto occorrerebbero con questa tecnica dai venti ai trent'anni.

Tuttavia, secondo Dion, il fatto che gli abitanti di Autun insistano su questo problema mostrerebbe come non fossero ancora a conoscenza del suo rimedio naturale; infatti, i ceppi diventati improduttivi, invece di essere potati, venivano semplicemente fatti marcire sul terreno. Dunque, probabilmente, non è tanto la vecchiaia del vigneto quanto la mancanza di cure a spiegare il cattivo stato in cui versava. Per questa ragione Dion localizza il primo sviluppo della viticoltura in Borgogna tra la fine del II e l'inizio del III secolo, anche considerando che sia Cesare sia Strabone nelle loro opere non facciano riferimento alcuno alla presenza di vigneti in questa regione²⁷².

²⁶⁸ Garcia J.P., Fick N., Chevrier S., *Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), Ier-IIe s. ap. J.-C.. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne*, Gallia: archéologie de la France antique latine, vol. 66, 2011, p. 93.

²⁶⁹ Il *Pagus Arebrignus* corrisponde alla regione di Beaune.

²⁷⁰ Lachiver M., *Vin, vignes et vigneron: histoire du vignoble français*, Fayard, Paris, 1988, pp. 39-40.

²⁷¹ In botanica, il ramo che viene ripiegato e interrato per la propagazione di una pianta mediante propagginazione.

²⁷² Dion R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, CNRS Éditions, Paris, 2010, pp. 139-147.

Questa datazione fu presto contestata dall'archeologo Emile Thevenot che mostrò come già a partire dal II secolo, le anfore di vino rinvenute in Borgogna non provenivano più dall'Italia e dal Sud della Francia²⁷³; quindi, ne concluse che, parallelamente a una produzione locale, si era dovuta sviluppare anche la viticoltura, presente dalla fine del I secolo. Oggi, le ricerche più recenti degli archeologi sembrerebbero confermare questa datazione alta; infatti a Gueugnon, a Chalon-sur-Saône, a Domecy-sur-Cure e a Jaulges-Villiers-Vineux, tutti prossimi a territori in cui ancora oggi si produce vino, sono stati rinvenuti dei laboratori di produzione di ceramiche, tra cui ovviamente anche anfore, a dimostrazione, dunque, di una produzione viticola locale²⁷⁴.

2.5.3 Ordini monastici e ducato

Più tardi, nel Medioevo, dopo un periodo di instabilità dovuta alla caduta dell'Impero Romano, durante la quale la vite aveva perso d'importanza lasciando spazio a boschi e a terre incolte²⁷⁵, il vigneto francese si riorganizzò grazie all'azione dei nobili, dei vescovi e delle abbazie²⁷⁶. La caduta dell'Impero, infatti, non mise in discussione la sopravvivenza della viticoltura, in quanto la Gallia, divenuta cristiana, vedeva nel vino un elemento indispensabile per il culto, rinforzandone dunque il suo carattere sacro.

I vescovi divennero un riferimento importante per la vita della comunità acquisendo le prerogative un tempo attribuite agli organi dell'Impero e sostenendo un ruolo fondamentale per la conservazione e lo sviluppo dei vigneti. Così, durante tutto il Medioevo e fino alla Rivoluzione Francese, la Chiesa acquisì vaste proprietà, spesso in posizioni privilegiate. A questo proposito, occorre far riferimento ai possedimenti della curia di Autun, che si estendevano tra Rully e Chenôve, a quelli dell'abbazia di Saint Martin a Tours, che riguardavano i vigneti di Chablis, all'Hospice de Beaune, che grazie alla vendita dei vini che produceva, riusciva a prendersi cura dei propri malati, oppure a quelli della curia di Langres, il cui vescovo soggiornava a Digione proprio per la presenza «vers le couchant, de coteaux très fertiles et couverts de vignes»²⁷⁷. Una menzione a parte merita l'abbazia di Cîteaux che già durante il suo primo anno di fondazione, il 1098, ricevette da parte del duca Eudes I un vigneto a Meursault; da allora, le donazioni affluirono e l'abbazia moltiplicò le sue proprietà, che si estendevano lungo tutta la Côte d'Or, ad Aloxe, a Pommard, a Vosne-Romanée e a Vougeot²⁷⁸, dove i

²⁷³ Thevenot E., *Les origines du vignoble bourguignon d'après les documents archéologiques*, Annales de Bourgogne, t. 23, fasc. 4, octobre-décembre 1951, pp. 253-266.

²⁷⁴ Olmer F., *Les productions d'amphores en Bourgogne au Haut-Empire: un point sur les éléments typologiques, la culture de la vigne et la production du vin* in *Les productions céramiques gallo-romaines en Bourgogne. Actualité des recherches céramiques, Actes du congrès de Dijon 16-19 mai 1996*, Société française d'étude de la céramique antique en Gaule, Marseille, 1996, pp. 73-80.

²⁷⁵ De Tours G., *Storia dei Franchi*, (a cura di) Oldoni M., Liguori Editori, Napoli, 2001.

²⁷⁶ Richard J., *Le vignoble et les vins de Bourgogne au Moyen Âge; un état de la recherche*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001, pp. 9-17.

²⁷⁷ Lachiver M., *Vin, vignes et vignerons: histoire du vignoble français*, Fayard, Paris, 1988, p. 53.

²⁷⁸ Un resoconto dei possedimenti appartenuti all'Abbazia di Cîteaux sono elencati nell'*Atlas de Cîteaux*, conservato presso gli Archivi Dipartimentali di Digione.

monaci migliorarono sia le tecniche di gestione del vigneto che quelle di vinificazione²⁷⁹.

Insieme alla Chiesa, anche i duchi di Borgogna ebbero un ruolo importante per lo sviluppo della viticoltura e tutta la *côte* era disseminata di loro proprietà. Se i vini di Auxerre, i soli ad essere definiti “vini di Borgogna” fino alla fine del Medioevo, avevano una buona reputazione e venivano commercializzati a Parigi fin dall’XI secolo²⁸⁰, i vini della *côte*, che venivano chiamati *vins de Beaune*, si affermarono successivamente, a partire dal XIII secolo, acquisendo uno stato di eccellenza che li contraddistingue ancora oggi. Alla fine del XIV secolo, Filippo II possedeva oltre 15 ettari di vigneti a Beaune oltre ad alcuni possedimenti a Talant e a Chenôve; nel 1380, acquistò inoltre il castello di Germolles con altri 17 ettari di vigna, i cui vini, oltre a rifornire la corte, venivano spediti alle altre case regnanti d’Europa²⁸¹. Il vino diventò così un bene di consumo mondano e uno strumento politico, che aiutò i duchi di Borgogna ad estendere il proprio potere. Essi, inoltre, erano anche piuttosto attivi nella valorizzazione del patrimonio viticolo in loro possesso; a questo proposito, si ricorda l’ordinanza del 1395 in cui Filippo II difendeva la coltivazione del nobile pinot nero rispetto al gamay, che era un vitigno decisamente più produttivo e per questo preferito dalle classi più povere, che lo coltivavano in pianura o ad altitudini più elevate; l’ordinanza inoltre ribadiva il divieto di concimi animali nei vigneti e incentivava la costruzione dei muretti per proteggere i grappoli dalla voracità di capre e pecore²⁸².

2.5.4 Il ruolo del commercio nello sviluppo della viticoltura

Il XIV secolo segnò una prima rottura in questa bipartizione delle proprietà; la borghesia digionese, che in parte già si occupava di commercio, iniziò infatti a occuparsi direttamente della produzione e della commercializzazione dei vini. In quest’epoca, il commercio dei vini era peraltro già accuratamente regolamentato. Le principali città della *côte*, tra cui Digione, Beaune e Chalon-sur-Saône, si mostravano molto scrupolose nel difendere la reputazione dei loro vini e in ciascuna di esse si era diffusa la figura dei *courtiers gourmets*, una sorta di intermediario-sommelier che analizzava la qualità del vino prima che venisse venduto. A Beaune, si ha testimonianza dei *courtiers gourmets* fin dal 1375 e nel XVII secolo se ne contavano sei, scelti dagli organi del comune dopo aver sostenuto un esame di degustazione. Su ciascuna botte di vino testata, essi percepivano una somma fissa che veniva erogata dal venditore, inoltre, salvo espressa autorizzazione, non potevano esercitare la loro

²⁷⁹ Lagandré A., *Les vigneron de Côteaux dans la Côte de Beaune au Moyen Age*, Cahiers d’Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001, pp. 95-101.

²⁸⁰ Delafosse M., *Le commerce du vin d’Auxerre (XIVe-XVIe siècles)*, Annales de Bourgogne, t. 13, fasc. 3, septembre 1941, pp. 203-230.

²⁸¹ Beck P., *Les clos du prince. Recherches sur les établissements viti-vinicoles ducaux*, Cahiers d’Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001, pp. 103-116.

²⁸² Dion R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, CNRS Éditions, Paris, 2010, pp. 285-310.

professione fuori dalla città in cui avevano svolto l'esame, costringendo quindi i compratori a recarsi personalmente a Beaune. Il compito dei *courtiers gourmets* nello specifico era quello di affiggere sulle botti il simbolo della città solo dopo aver decretato che i vini risultavano *bons, loyaux et marchands*²⁸³; senza la loro approvazione, infatti, il vino non poteva partire per i mercati di destinazione.

Tuttavia, a partire dalla seconda metà del XVII secolo, i regolamenti iniziarono ad essere sempre meno applicati e i commissari, incaricati dell'acquisto dei vini, risultavano sempre meno inclini a recarsi a Beaune per portare a termine le trattative; questi assunsero così un ruolo importantissimo nella commercializzazione e, a partire dal XVIII, secolo nacquero le prime *maisons de commerce*, che, oltre a vendere i vini, si occupano anche dell'acquisto delle uve e della loro vinificazione. La prima *maison* è stata fondata nel 1720 a Beaune da parte di Edme Champy, seguita nel 1725 da quella di Joseph Amyot e nel 1731 da quella di Michel Bouchard. I *négociants* approfittarono del progressivo rilassamento delle regole commerciali da parte delle Camere di Commercio comunali; nel 1752, infatti, la marchiatura delle botti di Beaune fu soppressa, causando un grave colpo all'ordine dei *courtiers gourmets*; nel 1776, inoltre, si stabilì la libera circolazione dei vini all'interno del Regno di Francia. Così, durante tutto il secolo, le *maisons de commerce* si moltiplicarono a Nuits-Saint-Georges e a Beaune, che diventò il cuore della produzione e della commercializzazione dei vini della Côte d'Or. Questo segnò una tappa decisiva, durante la quale i *négociants* rinforzarono il loro peso economico e scalarono la vetta della società locale²⁸⁴.

La Rivoluzione Francese segnò un secondo momento di rottura nelle dinamiche che interessarono l'evoluzione della viticoltura borgognona, sancendo, da una parte, la fine dell'egemonia della Chiesa e della nobiltà, e, dall'altra, l'affermazione di ricche famiglie della borghesia digionese. In questa fase, i vigneti si riorganizzarono prevalentemente intorno alla proprietà dei *négociants* che commercializzavano i loro vini verso Nord, soprattutto a Parigi e poi in Belgio, nelle Fiandre e in Germania. L'abolizione delle dogane interne al Regno aveva favorito enormemente le loro attività, che in questo momento poterono crescere considerevolmente grazie all'acquisto dei beni ecclesiastici e nobiliari confiscati dallo Stato; non è un caso, infatti, se a Chablis proprio in questo periodo nacquero le prime *maisons de commerce*. In seguito alla Rivoluzione, inoltre, i *négociants*, ricchi e intraprendenti, poterono accedere alle funzioni amministrative, cui erano ancora ampiamente esclusi, raggiungendo il riconoscimento sociale corrispondente alla loro importanza economica²⁸⁵.

²⁸³ In italiano: "buoni, leali e vendibili".

²⁸⁴ Délissey J., Perriax L., *Les courtiers gourmets de la ville de Beaune. Contribution à l'histoire du commerce du vin de Beaune du XVIe au XVIIIe siècle*, Annales de Bourgogne, t. 34, fasc. 1, janvier-mars 1962, pp. 46-57.

²⁸⁵ Glantenay F., *Les débuts du négoce beaunois au XVIIIe siècle*, Cahiers de la Bourgogne Moderne, n° 2, 1973-1974, pp. 2-22.

2.5.5 Il XIX secolo: crisi e rinascita della viticoltura

Durante il XVIII e il XIX secolo, il commercio dei vini della Borgogna conobbe un incredibile sviluppo e si strutturò sempre più in relazione al sistema delle *maisons de commerce*²⁸⁶. Allo stesso tempo, si affinò la classificazione dei vini, distinguendo maggiormente i differenti *climats* e mettendo in relazione le caratteristiche pedoclimatiche di ogni parcella con quelle qualitative dei vini prodotti. Nel 1855, l'anno in cui fu stabilita la gerarchizzazione dei vini di Bordeaux, Jules Laval pubblicò *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, in cui propose una classificazione dei vini delle *côtes*, ripartiti in cinque categorie²⁸⁷. In cima si trovavano i vini *hors ligne*, che si dividevano in *tête de cuvée n° 1*, tra cui i più prestigiosi Romanée-Conti e Clos Vougeot, e *tête de cuvée n° 2*; in seguito venivano i vini *première cuvée*, *deuxième cuvée* e infine i vini *troisième cuvée*. In questo modo, si delinearono i contorni di una gerarchia che l'istituzione delle AOC nel 1935 finì per definire rigorosamente.



Figura 2.29: classificazione dei vini della Côte d'Or da Santenay a Pommard.

(Fonte: INAO, 1913)

²⁸⁶ Lucand C., *Les négociants en vins de Bourgogne: de la fin du XIXe siècle à nos jours*, Éditions Féret, Bordeaux, 2011.

²⁸⁷ Una prima classificazione dei vini di Borgogna risale alla metà del XVIII secolo quando i négociants cominciarono a vendere i vini di Clos de Bèze, di Pommard, di Vosne-Romanée, di Corton o di Montrachet (Arnoux M., *Dissertation sur la situation de la Bourgogne et des vins qu'elle produit*, Samuel Jallason, London, 1728; Jullien A., *Topographie de tous les vignobles connus*, Librairie Scientifique-Industrielle de L. Mathias, Imprimerie et Librairie d'Agriculture de Mme Ve Bouchard-Huzard, Paris, 1848; Labbé T., *Du vin de marque au vin de climat: norme de consommation des vins de Bourgogne du 14e au 18e siècle*, Pays de Bourgogne, n° 231, 2012, p. 63; Labbé T., *La revendication d'un terroir viticole*, Histoire & Sociétés Rurales, vol. 35, n° 1, 2011, pp. 99-126).



Figura 2.30: classificazione dei vini della Côte d'Or da Beaune a Corgoloin.

(Fonte: INAO, 1913)



Figura 2.31: classificazione dei vini della Côte d'Or da Comblanchien a Brochon.

(Fonte: INAO, 1913)

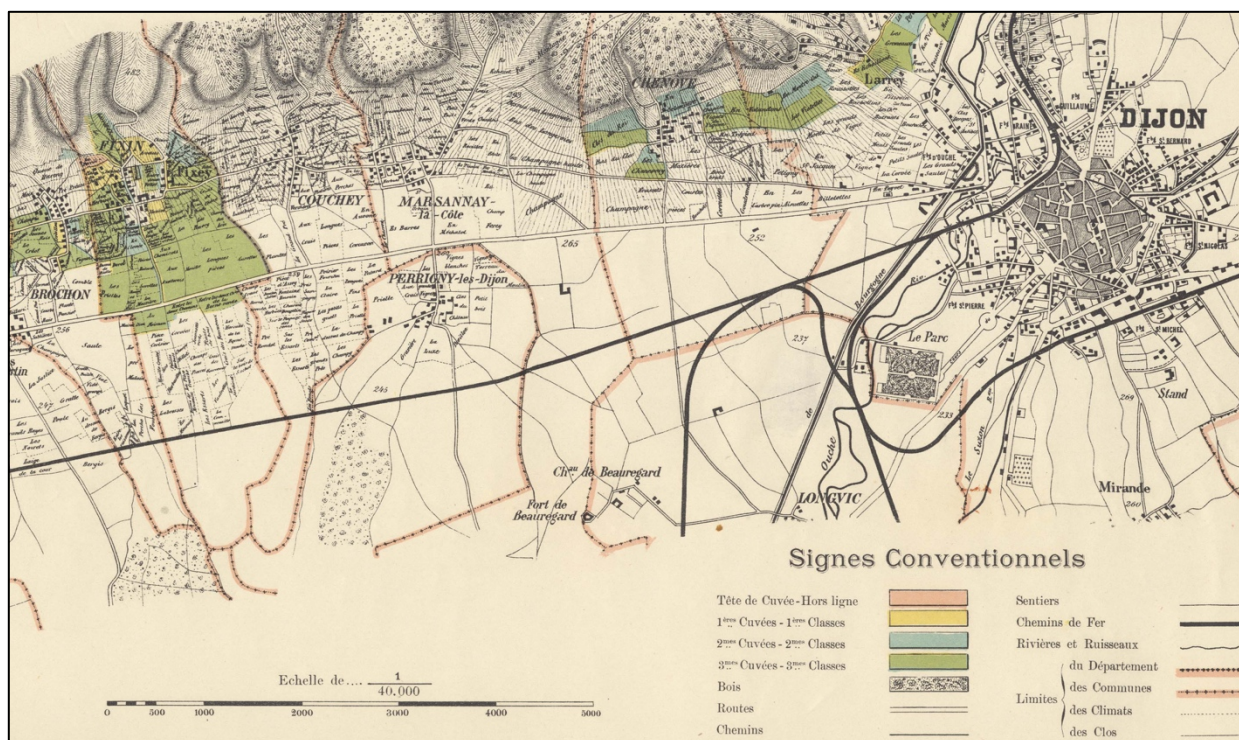


Figura 2.32: classificazione dei vini della Côte d'Or da Fixin a Digione.

(Fonte: INAO, 1913)

Durante il XIX secolo, a Beaune la viticoltura non smise di crescere, tanto che nacquero trenta nuove *maisons*, e di rinforzare le proprie posizioni da un punto di vista commerciale. A questo proposito, un esempio interessante da riportare è quello di Paul Bouchard a dimostrazione della preminenza raggiunta dai grandi *négociants* nei ranghi più alti della classe politica regionale. Bouchard, erede di una delle famiglie più importanti della borghesia di Beaune, diresse non solo la Maison Bouchard Aîné & Fils, lanciandola a livello internazionale, ma contemporaneamente condusse una carriera pubblica che lo portò a ricoprire la carica di consigliere comunale nel 1860, le funzioni di viceprefetto nel 1870 e infine quelle di sindaco tra il 1871 e il 1874 e ancora tra il 1882 e il 1898; durante questo periodo contribuì peraltro alla pianificazione dell'attuale assetto urbanistico di Beaune oltre a favorire la creazione di una scuola agronomica ed enologica, l'attuale *lycée viticole*, che rappresenta un'eccellenza nel panorama didattico francese²⁸⁸.

Alla fine del XIX secolo la viticoltura francese dovette fronteggiare, probabilmente, la peggiore crisi della sua storia. La fillossera venne identificata da Jules-Emile Planchon nel 1868 e, se all'inizio sembrava essere circoscritta solo alla Francia meridionale, a partire dal 1873 si diffuse rapidamente nel resto del paese. Nel 1875, in Saône-et-Loire, la fillossera fu identificata nel comune di Mancey, nei pressi di Tournus, mentre nel luglio del 1878 arrivò in Côte d'Or a Meursault e alcuni giorni dopo fu

²⁸⁸ Bourgeon J.M., Crestin-Billet F., *Une épopée bourguignonne. Bouchard Aîné & Fils, une grande maison de vin en Bourgogne*, Bouchard Aîné & Fils, Beaune, 2003, p. 144.

segnalata a Digione e a Norges-la-Ville; in pochi anni, tutta la *côte* fu invasa e nel 1888 oltre la metà dei 27 mila ettari che componevano i vigneti della Côte de Nuits e della Côte de Beaune furono gravemente danneggiati. Più a Nord, invece, nel dipartimento della Yonne, l'epidemia arrivò più tardi, nel 1886, ma colpì altrettanto duramente. La crisi provocata dalla fillossera determinò un capillare e inevitabile calo della produzione; a Pommard, ad esempio, tra il 1888 e il 1891, si passò da 6.240 ettolitri di vino a 3.100 con una perdita di valore di oltre il 67%²⁸⁹.

Le autorità, ad ogni modo, presero velocemente delle misure per fronteggiare l'epidemia, affidandosi a comitati di studio e di vigilanza; furono così istituite nuove stazioni di controllo e si incoraggiò l'istituzione di sindacati di difesa con l'obiettivo di arginarne il più possibile la diffusione. Fin dal 1874 fu proibita l'importazione di qualunque tipologia di vite, interdizione che si prolungò fino al giugno del 1887; spesso, peraltro, si riscontrò una certa resistenza da parte dei viticoltori, che troppo tardi presero coscienza della gravità della crisi. Inizialmente, le viti furono trattate con pesanti trattamenti fitosanitari, come il solfuro di carbonio, che oltre ad essere molto costoso, non permetteva la rigenerazione dei ceppi né impediva che il parassita riattaccasse; tuttavia, nel 1888, fu finalmente autorizzato il metodo dell'innesto, che avrebbe definitivamente sconfitto la diffusione del parassita, innestando su radici americane, immuni alla fillossera, le varietà autoctone. Malgrado alcune reticenze, temendo che qualità dei vini ne venisse compromessa, si iniziò così a procedere alla progressiva ricostruzione dell'intero vigneto regionale.

Nel frattempo, in Borgogna, i vigneti di Tonnerre e di Épineuil furono quasi del tutto distrutti, quelli delle Hautes Côtes e della pianura subirono una grande contrazione mentre i *crus* di pinot nero e chardonnay si ricollocarono nelle posizioni più prestigiose; allo stesso tempo, i frutti di bosco rimpiazzarono parte dei vigneti nelle zone intorno a Digione e sulla Haute Côte, dando così impulso all'industria dei liquori e all'espansione urbanistica della capitale. La crisi fillosserica contribuì quindi a una notevole diminuzione delle superfici vitate; in Côte d'Or il calo fu del 26% con disparità ingenti tra le varie zone: i vigneti di pianura registrarono una contrazione del 38%, quelli delle Hautes Côtes del 32% e infine i vigneti della Côte subirono il calo meno più contenuto con il 19% di superfici perse²⁹⁰.

La contrazione del vigneto e dunque dell'attività economica provocò inoltre un forte declino demografico: la popolazione diminuì del 25% sulle Hautes Côtes e del 12% sulla Côte, poiché un gran numero di agricoltori, incapaci di fronteggiare la crisi, furono costretti ad abbandonare i loro villaggi, determinando ripercussioni importanti anche nella ripartizione delle proprietà, acquisite da chi non era emigrato. Inoltre, la fillossera contribuì a ridisegnare la geografia dei vigneti, la cui fisionomia

²⁸⁹ Bourgeon J.M., *La crise du phylloxéra en Côte-d'Or au travers de la Maison Boucharde Père et fils, Actes du Colloque des Annales de Bourgogne, Dijon, 9 février 2001, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001, pp. 153-170.*

²⁹⁰ *Ibidem.*

cambiò profondamente. Se prima della diffusione dell'epidemia le viti erano piantate in ordine sparso, alla fine del XIX secolo il paesaggio viticolo assunse le caratteristiche che lo connotano oggi; le piante, infatti, furono ricollocate a distanza regolare l'una dall'altra, lungo filari a rittochino o a giropoggio.

Infine, la fillossera portò a cambiamenti importanti anche da un punto di vista tecnico; la propaggine, non più compatibile con i portinnesti americani, fu abbandonata e i viticoltori furono costretti ad imparare la tecnica dell'innesto, dovendo così «*réapprendre un métier qu'il pensait sans surprise et connaître parfaitement*»²⁹¹. Ad ogni modo, i comitati, i sindacati e il *lycée viticole* di Beaune, istituito nel 1884, contribuirono enormemente alla diffusione delle nuove conoscenze, necessarie per poter continuare a produrre vino. Il vigneto borgognone uscì, dunque, totalmente rinnovato dalla crisi fillosserica; mentre il pericolo dell'estinzione della viticoltura era scongiurato, si profilavano, però, altre difficoltà che avrebbero portato all'istituzione di una legislazione estremamente rigorosa per salvaguardare definitivamente la qualità dei vini di Borgogna.

2.5.6 Verso l'istituzione delle AOC

Nei primi decenni del XX secolo, il mondo viticolo borgognone dovette fronteggiare il problema delle frodi e delle contraffazioni, che minacciavano la reputazione dei vini, e un relativo restringimento dei canali commerciali. Peraltro, la Prima Guerra mondiale aveva causato la chiusura di alcuni mercati essenziali, tra cui quello della Germania e del Belgio; inoltre, la rivoluzione bolscevica del 1917 aveva portato anche al congelamento del mercato russo. Se, in seguito alla fine delle ostilità, alcuni canali furono riattivati, gli anni Venti furono segnati da una più generale crisi dei commerci, determinata dalla congiuntura mondiale lanciata nel 1929 dal crollo della borsa di New York.

Queste difficoltà economiche portarono i legislatori francesi a fissare un quadro giuridico più preciso per proteggere, da una parte, la qualità dei vini e, dall'altra, per favorirne il commercio; in quest'ottica, il 6 maggio del 1919, fu votata la prima legge che creava le *appellations d'origine*. Tuttavia, questo testo si rivelò ben presto insufficiente poiché le denominazioni, pur garantendo precisamente la provenienza geografica del vino, non ne certificavano la qualità, che doveva essere indiscussa²⁹². A questo proposito, Trimaille afferma: «seuls les usages relatifs à la délimitation de la région d'origine – autrement dit l'usage commercial – ont donc été pris en compte et la jurisprudence n'a pas estimé nécessaire de tenir en compte des usages de production»²⁹³. Per questa ragione, il decreto-legge del 30 luglio 1935, evidenziando sia l'importanza del *terroir* nella produzione dei vini sia il concetto di qualità

²⁹¹ Bourgeon J.M., *La crise du phylloxéra en Côte-d'Or au travers de la Maison Bouchard Père et fils, Actes du Colloque des Annales de Bourgogne, Dijon, 9 février 2001*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001, pp. 153-170.

²⁹² Trimaille G., *La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et la difficile définition des "usages locaux, loyaux et constants"*, in Wolikow S., Jacquet O. (a cura di), *Territoires et terroirs du vin du XVIIIe au XXIe siècles*, EUD, Dijon, 2011, pp. 135-143.

²⁹³ *Ivi*, p. 140.

dei vini, instaurò un rigido sistema di classificazione, istituendo le *appellation d'origine contrôlée*. Le AOC legavano finalmente la nozione di origine a quella di qualità; per ottenerla non bastava, infatti, produrre in un determinato e riconosciuto spazio geografico, ma bisognava rispettare anche specifici standard qualitativi nell'utilizzo di alcuni specifici vitigni, nelle tecniche di coltura, nelle rese per ettaro, nelle caratteristiche chimiche del vino e nei procedimenti di vinificazione. Dunque, il concetto sotteso alle AOC era quello di *usages locaux, loyaux et constants* in cui si sottolinea la necessità di una produzione "locale", sottolineando l'origine geografica dei vini, "leale", definendo degli standard qualitativi minimi, e "costante", sancendo la necessità di un rapporto storicamente consolidato tra luogo di produzione e viticoltura. Ad ogni modo il passaggio da una normativa all'altra creò non poche discussioni in Côte d'Or, a causa del numero elevato di denominazioni presenti; Jacquet sottolinea infatti come «le décret du 30 juillet 1935 sur l'instauration des AOC ne prend pas en compte ce grave problème. Ainsi, les discussions sur la question n'ont lieu qu'au fur et à mesure des déclarations d'AOC dans la région. Le 21 juillet 1936, un débat s'élève à propos de la double appellation pendant une séance du Comité directeur du CNAO consacrée à la Bourgogne»²⁹⁴. Il 13 gennaio 1938, tuttavia, fu votata la legge Chouffet che si proponeva di sopprimere gradualmente la presenza della doppia denominazione, accolta positivamente dai viticoltori e dai loro sindacati. L'istituzione delle AOC ebbe, infatti, il grande vantaggio di creare un quadro giuridico così preciso da scoraggiare enormemente frodi e contraffazioni.

In Borgogna, le AOC furono divise in tre categorie. L'*appellation régionale* è la più generica e in etichetta deve comparire la denominazione *Bourgogne* associata generalmente al nome del vitigno, del vigneto, del comune di produzione o al metodo di vinificazione. La seconda categoria di AOC è l'*appellation village*, che in etichetta deve riportare il nome dei comuni in cui la qualità dei vini è da tempo riconosciuta; peraltro, all'interno di questa denominazione è inclusa l'*appellation premier cru*, accordata ai *climats* o al luogo di produzione che attesta una particolare eccezionalità al vino. Infine, la terza categoria è l'*appellation grand cru* riservata esclusivamente ai *climats* ancora più prestigiosi. Inoltre, le tre categorie corrispondono anche a una precisa collocazione nella geografia della *côte*; *premiers* e *grands crus* sono localizzati generalmente in alto e a metà del declivio, ad altitudini comprese tra i 250 e i 300 metri; le *appellations villages* ricadono nella parte più bassa del versante mentre le *appellations régionales* si trovano al principio del *fossé bressan*.

Le diverse tipologie di suolo e i mesoclimi sono peraltro alla base del sistema di denominazioni, suddivise in ventitré *appellations régionales*, quarantaquattro tra *premier cru* e *villages* e trentatré *grand cru*, che costituiscono il 23% delle AOC francesi. Rispetto agli oltre 29 mila ettari di

²⁹⁴ Jacquet O., *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicolas de 1884 aux AOC*, EUD, Dijon, 2009, p. 231.

vigneto, le denominazioni sono così ripartite: il 50,6% è costituito dalle *appellations régionales*, il 37,9 dalle *appellations villages*, il 10,1 dai *premier cru* mentre il restante 1,4% dai *grand cru*, che occupano parcelle di superficie estremamente ridotta.

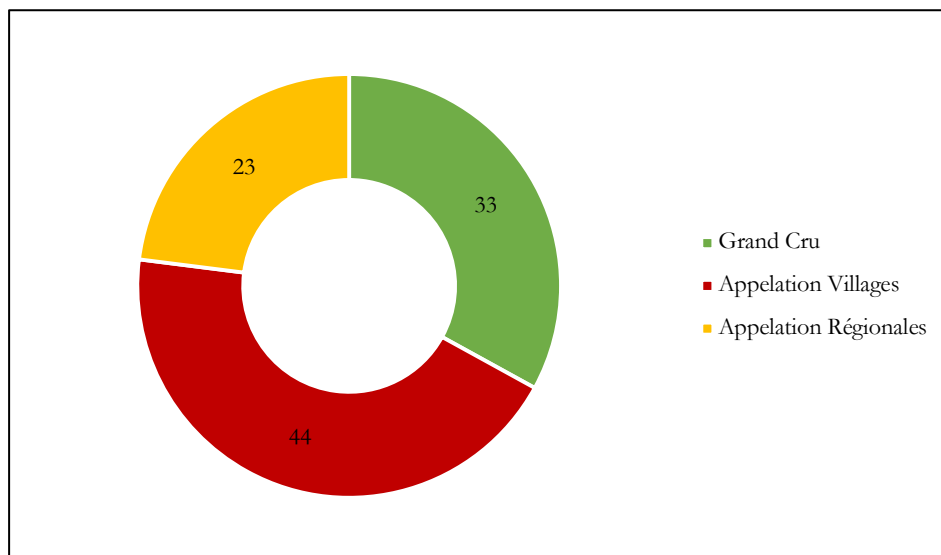


Figura 2.33: numero di denominazioni in Borgogna. (Fonte: BIVB, 2016)

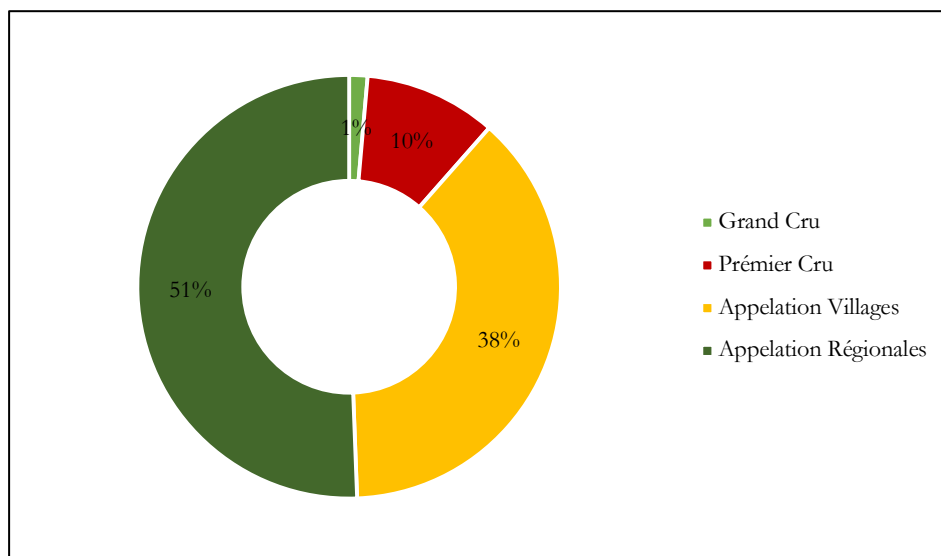


Figura 2.34: distribuzione delle denominazioni in Borgogna per superficie vitata. (Fonte: BIVB, 2016)

2.5.7 Folclorismo viticolo e valorizzazione del territorio

Gli anni Venti e Trenta furono inoltre segnati dalla nascita del folclore regionalista e viticolo che mirava a promuovere l'immagine della Borgogna, cercando di catturare il flusso turistico che da Parigi si dirigeva verso la Costa Azzurra²⁹⁵; a questo proposito, occorre far

²⁹⁵ Laferté G., *La Bourgogne et ses vins: image d'origine contrôlée*, Belin, Paris, 2006, p.320.

riferimento innanzitutto alla fondazione della *Paulée de Meursault*, nel 1924, ma soprattutto della *Confrérie des Chevaliers du Tastevin*, nel 1934, entrambe tutt'ora esistenti. Nel primo caso si tratta di un pranzo, accompagnato da canti popolari, organizzato per celebrare la fine della vendemmia, a cui ancora oggi partecipano i produttori, gli operai agricoli e la comunità del paese; la *Paulée de Meursault*, in questo senso, può ricordare le “benfinite” toscane che però restano iniziative private e non pubbliche. Nel secondo caso, invece, si tratta di un'organizzazione che ha lo scopo di promuovere i vini della Borgogna, utilizzando un'immagine stereotipata della tradizione viticola locale, tesa a sottolineare il rapporto multisecolare che contraddistingue la viticoltura e una parte della storia del luogo. La *Confrérie* ha la sua sede nel castello di Clos Vougeot che diventa a tutti gli effetti l'espressione dell'origine del vigneto della Borgogna. A questo proposito, occorre sottolineare che già a partire dal XIX secolo la letteratura regionale aveva riabilitato il ruolo dei monaci nel complesso sistema di parcellizzazione del territorio viticolo della Côte d'Or²⁹⁶; tuttavia è proprio all'inizio del XX secolo, anche in risposta alla crisi politica ed economica che aveva investito l'Europa, che «la référence au génie des moines de Cîteaux se développe et devient plus systématique pour sublimer le vignoble. Cette nouvelle littérature accompagne, bien entendu, un mouvement d'ensemble de retour à un Moyen-Âge fantasmé, lié en particulier à la réinvention du folklore vineux évoqué plus haut et dont la Confrérie des Chevaliers du Tastevin est le pivot»²⁹⁷. Sembra dunque immediato far coincidere la storia viticola della Borgogna con quella monacale dell'abbazia di Cîteaux ed è proprio su questa costruzione che la *Confrérie* ha creato un mito, considerato rapidamente storia ufficiale, che continua a rappresentare tra le migliori operazioni di marketing avvenute nel settore della viticoltura. La *Confrérie* conta 12 mila membri, tra cui politici, studiosi, diplomatici e viticoltori, provenienti da ogni angolo del mondo, che hanno il compito di diffondere *la culture de la vigne e du vin de Bourgogne*; ogni anno si tengono sedici riunioni e a fine vendemmia è organizzata una grande cena di gala in cui l'eccellenza enogastronomia borgognona viene esaltata in ogni suo aspetto.

Oggi, il vigneto della Côte de Nuit e de Beaune si svela in una miriade di piccole parcelle che, viste dal limite altitudinale della *côte*, creano un mosaico estremamente ordinato, riflettendo peraltro le diversità del gusto specifiche di ogni vino. Ciascun *climat*, infatti, conferisce un'impronta particolare: la leggenda vuole che i viticoltori, al momento dell'acquisto di una parcella, ne assaggino la terra per comprendere il gusto del vino che verrà prodotto.

L'immagine della *côte viticole* è contraddistinta dall'eccellenza dei suoi vini e della sua

²⁹⁶ Jacquet O., *Les moines dans l'identité vitivinicole française. Une construction historique ?*, in Panaitescu C., Foscau L. (a cura di), *Vignes, vins et ordres monastiques en Europe: une longue histoire*, Publication de la Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin de l'Université de Bourgogne, Dijon-Iasi, 2013, pp. 15-24.

²⁹⁷ Pérard J., Jacquet O., *Vin et patrimoine: l'exemple du château du Clos-Vougeot*, *Cultur*, n° 3, 2008.

gastronomia che richiamano un turismo attento ed evoluto, in cui la geografia del paesaggio si concretizza in un'esperienza percettiva che appaga il gusto, sollecita il godimento dell'estetica del luogo e si arricchisce di storia. Il paesaggio viticolo della Borgogna, così come si spiega davanti ai nostri occhi, è il risultato di una lunga, laboriosa ma soprattutto cosciente valorizzazione, che trae le sue origini fin dal Medioevo. Periodi di prosperità e di crisi si sono alternati piuttosto regolarmente senza mai rinunciare all'obiettivo di una viticoltura volta alla qualità e senza mai metterne in discussione la sua esistenza; piuttosto, dalle difficoltà la Borgogna è puntualmente riuscita a riscattarsi, spingendo i suoi attori a migliorarsi e a preservare lo stato di eccellenza che ha sempre caratterizzato i suoi vini.

Capitolo 3

Viticultura e patrimonio: il ruolo del paesaggio

*«En Bourgogne, quand on parle d'un Climat,
on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre»*
Bernard Pivot

Introduzione

I paesaggi del vino si segnalano senza dubbio tra i paesaggi rurali che più hanno subito rapide e importanti trasformazioni. Come sottolineato nei capitoli precedenti, dagli anni Sessanta, la viticoltura si è affermata, oltre che come pratica agricola, anche come fenomeno sociale, contribuendo a dare nuova linfa ad alcuni territori che versavano in condizioni economiche di profondo disagio. In questo contesto, il paesaggio viticolo è diventato il simbolo autentico di questa rinascita e, allo stesso tempo, un efficace veicolo di promozione turistica e commerciale dei vini in esso prodotti.

Questo capitolo si prefigge innanzitutto di descrivere gli obiettivi e gli strumenti della Convenzione UNESCO del 1972 e attraverso di essa evidenziare i processi di patrimonializzazione che hanno interessato i paesaggi viticoli di cui si è delineata la costruzione e l'evoluzione nel capitolo precedente.

Muovendo da ciò, si sottolineerà il dibattito esistente intorno al rapporto tra la patrimonializzazione, intesa come un più specifico processo di conservazione, e la trasformazione del paesaggio viticolo. In quest'ottica, infatti, che cosa accadrebbe se il vino non dovesse più rivestire il ruolo sociale ed economico che lo caratterizza oggi? E perché in questi ultimi anni assistiamo a una domanda sempre crescente di paesaggi viticoli da includere nella lista dell'UNESCO?

I paesaggi viticoli rappresentano senza alcun dubbio un patrimonio da salvaguardare per le generazioni future ma il valore culturale di cui sono ampiamente intrisi non può essere sufficiente come unico criterio per la loro patrimonializzazione. Si evincerà, infatti, che per quanto il paesaggio culturale voglia includere nella sua definizione aspetti ambientali e storici, questi ultimi abbiano prevalso nei criteri di classificazione ; si proporrà, pertanto, la definizione di una nuova categoria di paesaggio, quello bioculturale, che possa infatti includere anche una valutazione ecosistemica nel momento in cui un paesaggio viticolo è candidato a essere patrimonio dell'umanità. Si analizzerà,

infine, se le scelte e le dinamiche, che hanno portato i paesaggi viticoli descritti nel capitolo precedente a essere un patrimonio da salvaguardare, possano essere valide anche alla luce della categoria di paesaggio bioculturale.

L'obiettivo di tale proposta vuole essere un modo per rendere il loro valore realmente universale e non solo appannaggio dei paesi in cui la viticoltura è una pratica tradizionale. Pertanto, se le trasformazioni saranno accompagnate da puntuali politiche di sostenibilità ambientale, conservazione e sviluppo potranno portare a un'efficace valorizzazione il paesaggio, salvaguardandolo per le generazioni future.

3.1 Strumenti e obiettivi della Convenzione UNESCO

Le analisi dei paesaggi viticoli, affrontate nel capitolo precedente, sono caratterizzate da percorsi di costruzione ed evoluzione propri a ciascun caso ma tutti hanno in comune il fatto di essere andati incontro a processi di patrimonializzazione. Seguendo criteri di classificazione diversi, dove comunque la viticoltura ricopre un aspetto preponderante, la Val d'Orcia, le Langhe e i *climats de Bourgogne* sono considerati dall'UNESCO un patrimonio mondiale dell'umanità da salvaguardare, mentre Bolgheri è stato inserito dalla Regione Toscana nel catalogo dei paesaggi rurali storici; per tutti gli esempi citati, indipendentemente da chi sia l'ente che ne ha promosso la patrimonializzazione, l'obiettivo appare chiaro: permettere alle generazioni future di godere dalla ricchezza culturale che li contraddistingue.

Prima di considerare le condizioni che hanno portato ciascun paesaggio a essere un bene da tutelare, occorre far riferimento alle modalità con cui nel 1972 è nata la Convenzione per la Protezione del Patrimonio Culturale e Naturale e ai criteri che sottendono più in generale i processi di patrimonializzazione, i quali, dal 1992 al 2005, sono andati incontro a un'ampia revisione dei loro contenuti e dei loro metodi di classificazione; a questo proposito occorre sottolineare che la categoria di paesaggio culturale è stata definita nel 1992 ed è successivamente al 2005 che i paesaggi viticoli sono aumentati considerevolmente tra i beni cui attribuire il valore di patrimonio mondiale dell'umanità.

3.1.1 La convenzione del 1972: finalità e soggetti attuatori

La Convenzione per la Protezione del Patrimonio Culturale e Naturale è stata adottata dalla XVII Sessione dell'UNESCO il 16 novembre 1972 e definisce il concetto di patrimonio culturale e naturale oltre alle relative modalità con cui attuarne la salvaguardia. L'iniziativa promossa dall'UNESCO prende forma da due considerazioni presenti nel preambolo del testo della

Convenzione e declinate successivamente nei capitoli I e II; in primo luogo emerge la constatazione che «le patrimoine culturel et le patrimoine naturel sont de plus en plus menacés de destruction de la vie sociale et économique qui les aggrave par des phénomènes d’altération ou de destruction encore plus redoutables»²⁹⁸ e che «la dégradation ou la disparition d’un bien du patrimoine culturel et naturel constitue un appauvrissement néfaste du patrimoine de tous les peuples du monde»²⁹⁹; in seguito si osserva che «la protection de ce patrimoine à l’échelon national reste souvent incomplète en raison de l’ampleur des moyens qu’elle nécessite et de l’insuffisance des ressources économiques, scientifiques et techniques du pays sur le territoire duquel se trouve le bien à sauvegarder»³⁰⁰.

Gli scopi individuati nell’atto costitutivo della Convenzione³⁰¹ chiamano direttamente in causa la comunità internazionale a prendere parte attiva nella protezione del patrimonio culturale e naturale, contraddistinto da un valore considerato universale ed eccezionale, attraverso l’istituzione di un catalogo – la prestigiosa lista del patrimonio mondiale o *world heritage list* – con l’obiettivo di incoraggiare le azioni di tutela da parte da ciascuno Stato membro della Convenzione stessa.

La missione dell’UNESCO appare dunque avere due finalità: «da un lato mira a individuare su base nazionale e transnazionale le eccellenze da inserire nella rinomata lista e ad assicurarne accesso e fruizione; dall’altro intende incoraggiare i singoli Stati a fornire protezione del proprio patrimonio sviluppando uno standard di tutela internazionale e individuando meccanismi di controllo, periodici e straordinari»³⁰². Per poter realizzare tali obiettivi, gli organi esecutivi hanno provveduto a stilare un documento attuativo di grande importanza, le *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, che include le procedure per lo sviluppo della Convenzione e, dall’altra, circoscrive le tipologie di beni che possono essere iscritte nella lista dell’UNESCO.

Gli articoli 1 e 2 della Convenzione specificano, infatti, le categorie di beni che possono essere considerate patrimonio culturale, naturale o misto³⁰³, come previsto peraltro dagli articoli 45 e seguenti delle *Operational Guidelines*. A titolo di esempio, i siti individuati come patrimonio culturale possono essere i monumenti tra cui opere di architettura, scultura, pittura ed elementi di carattere archeologico; i complessi, come gli edifici di pregio architettonico e ben integrati nel paesaggio; ma più in generale tutte le opere dell’uomo, anche create congiuntamente con la natura,

²⁹⁸ UNESCO, *Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel*, 16 novembre 1972, p. 1.

²⁹⁹ *Ibidem*.

³⁰⁰ *Ibidem*.

³⁰¹ «Maintain, increase and diffuse knowledge: by assuring the conservation and protection of the world’s inheritance of books, works of art and monuments of history and science». (UNESCO, *Constitution of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*, art.1, par. 2, lett. c, London, 16 November 1945).

³⁰² Pierbon A., *Nuovo manuale di diritto e gestione dell’ambiente*, Maggioli Editore, Santarcangelo di Romagna, 2012, p. 1047.

³⁰³ Nel patrimonio culturale misto emergono contemporaneamente peculiarità di carattere culturale e naturale.

d'interesse storico, estetico, etnologico o artistico. Per quanto riguarda, invece, i beni naturali, questi devono avere un valore eccezionale da un punto di vista estetico e scientifico, tra cui formazioni fisiche, biologiche e geologiche, e possono includere habitat di specie animali e vegetali minacciate o di estrema rilevanza ecosistemica da un punto di vista della conservazione della biodiversità.

Tali beni non vengono direttamente identificati dall'UNESCO e inseriti nella *world heritage list* ma devono essere sottoposti a una procedura di valutazione della durata di circa due anni, la quale coinvolge organizzazioni esterne e imparziali, ovvero l'ICOMOS e l'IUCN su cui si dirà meglio in seguito. In generale, i beni devono essere contraddistinti dal cosiddetto *outstanding universal value*, regolamentato all'articolo 49 e seguenti delle *Operational Guidelines*; «il valore universale del bene e la correlata dichiarazione di unicità rappresentano infatti il principale elemento di differenziazione della Convenzione del 1972 rispetto ad altri trattati, programmi o iniziative internazionali [...] Come indicato dall'articolo 1 della Convenzione e dall'articolo 4 delle *Operational Guidelines*, il patrimonio mondiale viene considerato come inestimabile e insostituibile non solo per ogni nazione ma per l'intera umanità e il suo riconoscimento da parte della comunità internazionale è frutto della protezione speciale che va assicurata a eccezionali qualità e significati per la cultura, la storia e le scienze»³⁰⁴.

La definizione stabilita dall'IUCN per cui «the World Heritage Convention sets out to define the geography of the superlative – the most outstanding natural and cultural places on Earth»³⁰⁵, evidenzia, infatti, la visione globale da sottolineare nelle candidature dei beni che si vogliono sottoporre sotto l'egida dell'UNESCO. In quest'ottica va dunque letta la scelta delle parole “eccezionalità” e “universalità”, volte a contraddistinguere un bene la cui importanza si eleva a livello globale solo dopo aver eseguito un'analisi comparativa con i beni che già sono considerati patrimonio dell'umanità³⁰⁶. Inoltre, esse presuppongono, da una parte, una valutazione obiettiva, chiara e immediatamente percepibile del contributo culturale, storico e scientifico offerto dal sito e, dall'altra, presuppongono il principio di autenticità e integrità, previsti dalle *Operational Guidelines* all'articolo 79 e seguenti, in cui tra l'altro si elencano i criteri che devono essere rispettati per l'iscrizione del bene nella lista.

I protagonisti della Convenzione UNESCO sono innanzitutto i 183 Stati membri che nel 1972 hanno ratificato il Programma, oggi saliti a 195. Essi, in collaborazione con le istituzioni locali, hanno il compito di individuare e proporre i beni da iscrivere nella lista del patrimonio mondiale,

³⁰⁴ Petrillo P.L., Di Bella O., Di Palo N., *La Convenzione UNESCO per il patrimonio mondiale e la valorizzazione dei paesaggi vitivinicoli*, in Golinelli G.M. (a cura di), *Patrimonio culturale e creazione di valore*, Cedem, Padova, 2012, p. 190.

³⁰⁵ IUCN, *Outstanding Universal Value. Standards for Natural World Heritage*, IUCN, Gland, 2008, p. 2.

³⁰⁶ Si tratta dell'analisi comparativa, eseguita da ICOMOS e IUCN, che deve essere effettuata per ogni nuova candidatura.

sono peraltro direttamente responsabili della loro salvaguardia e devono fornire delle relazioni periodiche sullo stato di conservazione dei siti riconosciuti.

Inoltre, come già accennato, la Convenzione si avvale del contributo di alcuni organi consultivi, tra cui il Centro Internazionale di Studi per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali (ICCROM), il Consiglio Internazionale dei Monumenti e dei Siti (ICOMOS) e l'Unione Internazionale Mondiale per la Conservazione della Natura e delle Risorse Naturali (IUCN). Nello specifico, l'ICOMOS è un'organizzazione internazionale non governativa fondata nel 1965 dopo l'adozione della Carta di Venezia³⁰⁷ e fornisce al Comitato le valutazioni per le candidature dei siti culturali proposti all'iscrizione nella lista del patrimonio mondiale, così come gli studi comparativi, l'assistenza tecnica e i rapporti sullo stato di conservazione dei siti iscritti. Contrariamente, l'IUCN, anch'essa un'organizzazione internazionale non governativa fondata nel 1948, fornisce al Comitato le valutazioni per le candidature dei siti naturali attraverso un *world heritage programme* e si avvale della collaborazione dei propri uffici regionali, di una rete di esperti e di un database, realizzato con il *World Conservation Monitoring Centre* dell'UNEP, in cui sono incluse tutte le aree protette del mondo. Le valutazioni dell'ICOMOS e dall'IUCN in merito alle candidature presentate contengono inoltre una proposta di iscrizione, rinvio o bocciatura che verrà poi valutata ed eventualmente approvata durante le sessioni ufficiali di lavoro del Comitato, che si riunisce annualmente in diversi paesi del mondo.

3.1.2 I criteri di selezione

Ma quali sono i criteri che un bene deve possedere per poter ambire a questo riconoscimento? Le indicazioni sono contenute nell'*Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention* e fino al 2004 erano suddivise in sei criteri specifici per i beni culturali e quattro per quelli naturali; successivamente, con l'adozione della *Global Strategy for a Representative, Balanced and Credible World Heritage List*, nel 2005, le indicazioni sono state invece revisionate e raccolte organicamente in un'unica lista.

Prima di passare in rassegna i criteri nella loro specificità, occorre sottolineare che i beni culturali e naturali devono soddisfare due requisiti di valore per poter essere considerati patrimonio dell'umanità, ovvero la loro universalità e la loro eccezionalità. Queste rappresentano condizioni imprescindibili che si legano peraltro al concetto di autenticità, secondo cui un bene si configura come il risultato di uno specifico processo di costruzione, sia esso di origine naturale o antropica. Nello specifico, l'universalità si definisce nei termini in cui «l'interet du site n'est pas limité au pays,

³⁰⁷ La Carta di Venezia per il restauro e la conservazione di monumenti e siti del 1964 è un documento redatto con l'intento di fissare le linee guida per disciplinare le modalità con cui condurre interventi di conservazione e restauro di monumenti architettonici e di siti storici e archeologici.

ni même à une vaste aire géographique ou culturelle donnée, mais intéresse l'humanité entière»³⁰⁸ ; l'eccezionalità, invece, si contraddistingue nel momento in cui «le site n'a pas d'équivalent, soit qu'il est unique en son genre (exceptionnel au sens premier du terme, constituant une exception), soit qu'il est le plus intéressant de sa catégorie, parce que le plus emblématique, le plus complet, le mieux conservé»³⁰⁹. Da notare, a questo proposito, come eccezionalità e autenticità, seppure apparentemente sinonimi, rivelino due modalità di valutazione differenti: nel primo caso il riferimento è di natura esclusivamente estetico-qualitativa mentre nel secondo si vuole evidenziare il processo di evoluzione storica che ha reso originale il bene da patrimonializzare.

Fino al 2004, i criteri che dovevano rispettare i beni culturali per essere inclusi nella lista dell'UNESCO erano i seguenti: «i) represent a unique artistic achievement, a masterpiece of the creative genius; ii) have exerted great influence, over a span of time or within a cultural area of the world, on developments in architecture, monumental arts or town-planning and landscaping; iii) bear a unique or at least exceptional testimony to a civilization which has disappeared; iv) be an outstanding example of the type of building or architectural ensemble which illustrates a significant stage in history; v) be an outstanding example of a traditional human settlement which is representative of a culture and which has become vulnerable under the impact of irreversible change; vi) be directly or tangibly associated with events or with ideas or beliefs of outstanding universal significance»³¹⁰.

Come si evince, tali criteri riflettono un'idea di conservazione caratterizzata da un alto valore storico declinato in una dimensione architettonica ed estetica, tipica di una visione eurocentrica che, soprattutto in passato, ha escluso dall'iscrizione i beni culturali che provenivano dall'Estremo Oriente, dall'Africa Subsahariana e dall'Oceania, dove, per via della deteriorabilità dei materiali utilizzati, gli edifici non potevano rispettare il principio dell'autenticità. Occorre sottolineare, inoltre, che i criteri v e vi, un tempo poco utilizzati nei processi di patrimonializzazione, contengono i principi su cui si è definita, nel 1992, la categoria di paesaggio culturale e che, oggi, tali criteri sono quelli maggiormente valorizzati dopo la rielaborazione effettuata nel 2005.

Se per i beni culturali è generalmente prevalsa una valutazione qualitativa, seppure sistematica e rigorosa nei procedimenti, per quelli naturali si è fatto ricorso a metodi strettamente quantitativi, tanto da rendere particolarmente difficile l'approvazione della candidatura; non è un caso dunque, se, su un totale di 1073 siti UNESCO, 832 siano quelli culturali e 206 quelli naturali³¹¹.

³⁰⁸ Tricaud P.M., *L'application aux paysages de vignobles des critères d'éligibilité au patrimoine mondiale*, in ICOMOS (a cura di), *Les Paysages culturels viticoles*, ICOMOS, Paris, 2005, p. 147.

³⁰⁹ *Ibidem*.

³¹⁰ WHC, *Operational Guidelines for the World Heritage Committee*, Paris, 27 June – 1 July 1977.

³¹¹ <http://whc.unesco.org/en/list/>.

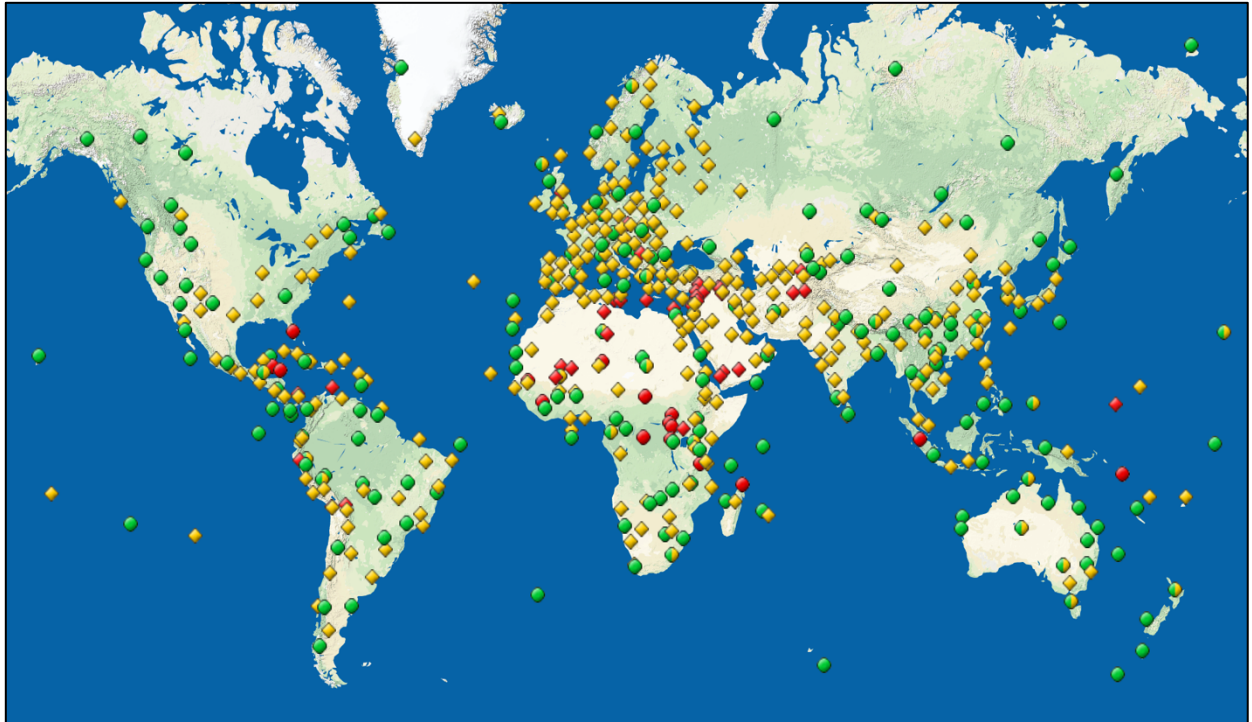


Figura 3.1: localizzazione dei siti UNESCO, in giallo quelli culturali, in verde quelli naturali e in rosso quelli in pericolo.
(Fonte: <http://whc.unesco.org/en/list/>, 2017)

Al contrario, i criteri utilizzati fino al 2004 per l'iscrizione dei beni naturali erano i seguenti: «i) be outstanding examples representing the major stages of the earth's evolutionary history; ii) be outstanding examples representing significant ongoing geological processes, biological evolution and man's interaction with his natural environment; iii) contain superlative natural phenomena, formations or features; iv) contain the most important and significant natural habitats where threatened species of animals or plants of outstanding universal value still survive»³¹².

In questo caso, si sottende un principio fondamentale che è stato alla base, e in parte lo è ancora oggi, delle teorie sulla conservazione, ovvero quello dell'integrità. In un ambiente naturale, la ricerca dell'integrità passa infatti da un'esclusione totale degli elementi e degli effetti antropici che possono manifestarsi sull'ambiente. A questo proposito, proprio in virtù dei repentini cambiamenti ambientali cui stiamo assistendo, si è aperto un fiorente dibattito sui principi, sul senso e sulle politiche fattuali della conservazione in un mondo le cui dinamiche sembrano essere sfuggite al controllo dell'uomo; in quest'ottica, dunque, occorre interrogarsi anche sul significato di natura e, conseguentemente, sulle reali possibilità dell'ambiente di poter essere considerato integro a tutti gli effetti. Inoltre, se i criteri dei beni culturali riflettevano una visione eurocentrica, per quelli naturali ha prevalso l'idea di *wilderness*, tipica della visione che ha contraddistinto la costituzione dei primi parchi

³¹² WHC, *Operational Guidelines for the World Heritage Committee*, Paris, 27 June – 1 July 1977.

americani³¹³, in cui si contrappone il concetto di una natura intonsa a quello di civiltà intese come realtà separate. Questo aspetto, peraltro, ha acceso profonde controversie nei paesi in via di sviluppo, che hanno imputato ai principi conservazionisti un'ideologia di stampo neocoloniale, per cui i poteri locali non sarebbero considerati in grado di garantire la tutela del patrimonio naturale; in questo senso, si evidenzia, da una parte, «un conflitto d'interesse ad ogni livello di potere»³¹⁴ e, dall'altra, si pone «la questione del diritto alla fruibilità»³¹⁵ da parte delle comunità locali che spesso vivono di queste risorse naturali.

Ad ogni modo, il quadro che emerge dalla rielaborazione delle Linee Guida dopo il 2005, consapevole delle criticità insite in una visione dicotomica così netta tra natura e cultura, si prefigge di andare in una direzione opposta, non solo per l'unificazione in un unico elenco dei criteri prima separati ma anche per il tentativo di un'integrazione concettuale, più fluida e organica tra le due tipologie di beni. I criteri, dunque, oggi si presentano nella seguente forma: «i) represent a masterpiece of human creative genius; ii) exhibit an important interchange of human values, over a span of time or within a cultural area of the world, on developments in architecture or technology, monumental arts, town-planning or landscape design; iii) bear a unique or at least exceptional testimony to a cultural tradition or to a civilization which is living or which has disappeared; iv) be an outstanding example of the type of building, architectural or technological ensemble or landscape which illustrates (a) significant stage(s) in human history; v) be an outstanding example of a traditional human settlement, land-use, or sea-use which is representative of a culture (or cultures) or human interaction with the environment especially when it becomes vulnerable under the impact of irreversible change; vi) be directly or tangibly associated with events or living traditions, with ideas or beliefs, with artistic and literary works of outstanding universal significance; vii) contain superlative natural phenomena or areas of exceptional natural beauty and aesthetic importance; viii) be outstanding examples representing the major stages of the earth's history, including the record of life, ongoing geological process in the development of landforms; ix) be outstanding examples representing significant ongoing ecological and biological processes in the evolution and development of terrestrial, fresh water and coastal ecosystems; x) contain the most important and significant natural habitats for in-situ conservation of biological diversity including those containing threatened species of outstanding universal value»³¹⁶.

Per quanto la distinzione tra beni naturali e culturali sia comunque riscontrabile, le parti sottolineate nella nuova lista vogliono evidenziare il valore di mutuo scambio tra il bene che concorre

³¹³ Schmidt di Friedberg M., *L'arca di Noè. Conservazionismo tra natura e cultura*, Giappichelli Editore, Torino, 2004.

³¹⁴ *Ivi*, p. 162.

³¹⁵ *Ibidem*.

³¹⁶ WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005, p. 20.

alla patrimonializzazione e il contesto in cui è inserito. Inoltre, un altro aspetto essenziale riguarda la scala temporale entro cui si inseriscono gli eventuali beni da sottoporre a tutela, per la quale non si fa più riferimento solo a civiltà e culture del passato ma anche a quelle viventi; infine si segnalano anche gli usi al plurale di cultura e tradizione culturale, a testimonianza dell'universalità e della pluralità di intenti cui si affida la convenzione.

Inoltre, i criteri di selezione appena descritti sono necessari per comprendere l'evoluzione dei processi di patrimonializzazione che hanno contraddistinto i paesaggi viticoli a partire dalla fine degli anni Novanta, quando la Francia propose la candidatura di Saint-Emillion. Un anno dopo, il Comitato ne accolse la proposta e a seguire furono inclusi l'Alto Duero, nel 2001, la regione del Tokaj, nel 2002, l'Isola di Pico, nel 2004, il Lavaux, nel 2007, Battir e l'alberello di Pantelleria, nel 2014, la Champagne, nel 2015, oltre ai casi già citati della Val d'Orcia, nel 2004, delle Langhe-Roero-Monferrato, nel 2014, e dei *Climats de Bourgogne*, nel 2015; per tutti questi beni fu infatti considerato il valore universale del paesaggio culturale, in cui la viticoltura ha assunto un ruolo strategico nel processo di costruzione storica.

3.1.3 La categoria di paesaggio culturale

Fin dal 1972, uno degli obiettivi della Convenzione UNESCO è stato quello di salvaguardare e valorizzare i paesaggi culturali, diffusamente presenti in ogni regione del mondo. Si tratta di beni complessi che rappresentano il risultato di un rapporto millenario, costruttivo e intimo tra l'uomo e il suo ambiente naturale. In particolare, i paesaggi agricoli riflettono tecniche specifiche di utilizzo del territorio in grado di sostenere la diversità biologica e i servizi ecosistemici³¹⁷. Altri, invece, più propriamente culturali, sono associati al sistema di credenze delle comunità locali e possono includere una lunga serie di artefatti, testimoni del rapporto spirituale che lega il territorio al suo popolo. Dunque, i paesaggi culturali rappresentano lo sviluppo sociale e, più in generale, la vitalità dell'umanità di fronte a un contesto dato, rientrando perciò nella nostra identità collettiva; è per questo motivo che essi assumono una posizione di rilievo nella lista del patrimonio mondiale, proprio per evitare che possano essere minacciati o, nel peggiore dei casi, scomparire. A questo proposito, Bürgi sostiene che «this increasing attention has been triggered by the fact that the characteristics and values of many traditional cultural landscapes have been disappearing or are threatened in many places around the world. These changes have been associated with a reshaping of landscape appearance and functioning caused by a wide range of human activities such as urbanization and intensification of agriculture and forestry»³¹⁸.

³¹⁷ Petrillo P.L., *Tutela giuridica del paesaggio culturale rurale tradizionale*, MIPAAF, Roma, 2014.

³¹⁸ Bürgi et al., *Analyzing dynamics and value of cultural landscape*, Landscape Ecology Journal, vol. 32, n° 11, Springer, November 2017, p. 2017.

A partire dal 1992, la Convenzione UNESCO, grazie a una revisione delle *Operational Guidelines*, basata sulle raccomandazioni dalla riunione internazionale di La Petite Pierre, rappresenta il primo strumento giuridico internazionale di riconoscimento e protezione dei paesaggi culturali, al punto che oggi ne risultano centosei iscritti nella *world heritage list*³¹⁹.

In occasione della sedicesima sessione, il Comitato ha, infatti, adottato puntuali indicazioni per consentire la progressiva inclusione dei paesaggi culturali nella lista dell'UNESCO. Essi, del resto, come descritto nell'arti 1 della Convenzione, rappresentano «œuvres conjuguées de l'homme et de la nature»³²⁰ e illustrano «l'evoluzione della società umana che ha agito nel tempo sotto l'influenza dei

³¹⁹ Di seguito si riporta la lista completa dei paesaggi culturali dell'UNESCO. **Afghanistan:** Cultural Landscape and Archaeological Remains of the Bamiyan Valley; **Andorra:** Madriu-Perafita-Claror Valley; **Argentina:** Quebrada de Humahuaca; **Australia:** Uluru-Kata Tjuta National Park; **Austria:** Hallstatt-Dachstein – Salzkammergut Cultural Landscape, Wachau Cultural Landscape, Fertö –Neusiedlersee Cultural Landscape; **Azerbaijan:** Gobustan Rock Art Cultural Landscape; **Brasile:** Rio de Janeiro – Carioca Landscapes between the Mountain and the Sea, Pampulha Modern Ensemble; **Canada:** Landscape of Grand Pré; **Chad:** Ennedi Massif – Natural and Cultural Landscape; **Cina:** Lushan National Park, Mount Wutai, West Lake Cultural Landscape of Hangzhou, Cultural Landscape of Honghe Hani Rice Terraces, Zuojiang Huashan Rock Art Cultural Landscape; **Colombia:** Coffee Cultural Landscape of Colombia; **Cuba:** Viñales Valley, Archaeological Landscape of the First Coffee Plantations in the South-East of Cuba; **Repubblica Ceca:** Lednice-Valtice Cultural Landscape; **Danimarca:** The par force hunting landscape in North Zealand, Kujataa Greenland-Norse and Inuit Farming at the Edge of the Ice Cap; **Etiopia:** Konso Cultural Landscape; **Francia:** Pyrénées-Mont Perdu, Jurisdiction of Saint-Emilion, The Loire Valley between Sully-sur-Loire and Chalonnes, The Causses and the Cévennes, Mediterranean agro-pastoral Cultural Landscape, Nord-Pas de Calais Mining Basin, Champagne Hillsides, Houses and Cellars, The Climats, terroirs of Burgundy, Taputapuātea; **Gabon:** Ecosystem and Relict Cultural Landscape of Lopé-Okanda; **Germania:** Garden Kingdom of Dessau-Wörlitz, Upper Middle Rhine Valley, Muskauer Park-Park Mużakowski, Bergpark Wilhelmshöhe; **Ungheria:** Hortobágy National Park-the Puszta, Fertö-Neusiedlersee Cultural Landscape, Tokaj Wine Region Historic Cultural Landscape; **Islanda:** Þingvellir National Park; **India:** Rock Shelters of Bhimbetka; **Indonesia:** Cultural Landscape of Bali Province-the Subak System as a Manifestation of the Tri Hita Karana Philosophy; **Iran:** Bam and its Cultural Landscape, The Persian Garden, Cultural Landscape of Maymand; **Israele:** Incense Route-Desert Cities in the Negev; **Italia:** Costiera Amalfitana, Portovenere-Cinque Terre and the Islands (Palmaria, Tino and Tinetto), Cilento and Vallo di Diano, National Park with the Archeological Sites of Paestum and Velia and the Certosa di Padula, Sacri Monti of Piedmont and Lombardy, Val d'Orcia, Medici Villas and Gardens in Tuscany, Vineyard Landscape of Piedmont Langhe-Roero and Monferrato; **Giappone:** Sacred Sites and Pilgrimage Routes in the Kii Mountain Range, Iwami Ginzan Silver Mine and its Cultural Landscape; **Kazakistan:** Petroglyphs within the Archaeological Landscape of Tamgaly; **Kenya:** Sacred Mijikenda Kaya Forests; **Kyrgyzstan:** Sulaiman-Too Sacred Mountain, **Laos:** Vat Phou and Associated Ancient Settlements within the Champasak Cultural Landscape; **Libano:** Ouadi Qadisha (the Holy Valley) and the Forest of the Cedars of God (Horsh Arz el-Rab); **Lituania:** Curonian Spit, Kernavė Archaeological Site; **Madagascar:** Royal Hill of Ambohimanga; **Mauritius:** Le Morne Cultural Landscape; **Messico:** Agave Landscape and Ancient Industrial Facilities of Tequila, Prehistoric Caves of Yagul and Mitla in the Central, Valley of Oaxaca; **Mongolia:** Orkhon Valley Cultural Landscape; **Nuova Zelanda:** Tongariro National Park; **Nigeria:** Sukur Cultural Landscape, Osun-Osogbo Sacred Grove; **Norvegia:** Vegaøyan-The Vega Archipelago; **Palestina:** Palestine-Land of Olives and Vines-Cultural Landscape of Southern Jerusalem-Battir; **Papua Nuova Guinea:** Kuk Early Agricultural Site; **Filippine:** Rice Terraces of the Philippine Cordilleras; **Polonia:** Kalwaria Zebrzydowska-The Mannerist Architectural and Park Landscape Complex and Pilgrimage Park, Muskauer Park – Park Mużakowski; **Portogallo:** Cultural Landscape of Sintra, Alto Douro Wine Region, Landscape of the Pico Island Vineyard Culture, **Russia:** Curonian Spit; **Senegal:** Saloum Delta, Bassari Country-Bassari, Fula and Bedik Cultural Landscapes; **Singapore:** Singapore Botanic Gardens; **Sud Africa:** Mapungubwe Cultural Landscape, Richtersveld Cultural and Botanical Landscape, Khomani Cultural Landscape; **Spagna:** Pyrénées - Mont Perdu, Aranjuez Cultural Landscape, Cultural Landscape of the Serra de Tramuntana; **Svezia:** Agricultural Landscape of Southern Öland; **Svizzera:** Lavaux, Vineyard Terraces; **Siria:** Ancient Villages of Northern Syria, **Togo:** Koutammakou, the Land of the Batammariba; **Turchia:** Diyarbakır Fortress and Hevsel Gardens Cultural Landscape; **Ucraina:** Ancient City of Tauric Chersonese and its Chora; **Regno Unito:** St Kilda, Blaenavon Industrial Landscape, Royal Botanic Gardens-Kew, Cornwall and West Devon Mining Landscape, The English Lake District; **Stati Uniti:** Papahānaumokuākea; **Uruguay:** Fray Bentos Industrial Landscape; **Vanuatu:** Chief Roi Mata's Domain; **Vietnam:** Trang An Landscape Complex; **Zimbabwe:** Matobo Hills.

³²⁰ UNESCO, *Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel*, 16 novembre 1972, p. 2.

vincoli e/o delle opportunità rappresentate dall'ambiente naturale, rendendo conto della stratificazione di forze sociali, economiche e culturali»³²¹.

Il paesaggio culturale include, quindi, una pluralità di manifestazioni che contraddistinguono l'interazione dell'uomo con il suo ambiente naturale, la cui progressiva individuazione e salvaguardia può offrire un contributo sostanziale per l'implementazione di un uso attivo e sostenibile del territorio, tra cui i principi di filiera corta e di produzioni di qualità, che potrebbero peraltro mantenere o rafforzare i valori naturali del paesaggio stesso.

In base all'annesso III delle *Operational Guidelines*, i paesaggi culturali rientrano in tre categorie principali. La prima, più facilmente identificabile, caratterizza un paesaggio chiaramente definito, disegnato e creato intenzionalmente dall'uomo; tali siti riguardano giardini e parchi realizzati per motivi estetici, spesso legati a edifici monumentali e religiosi. La seconda categoria è il paesaggio organicamente evoluto che è il risultato di una politica di gestione del territorio su base sociale, economica, amministrativa e religiosa; in questa macro categoria è possibile inoltre includere due diversi sottoinsiemi, tra cui il paesaggio residuale e quello continuato³²². L'ultima, infine, è quella del paesaggio culturale associativo che si giustifica in virtù dei legami religiosi, artistici o culturali con l'ambiente naturale.

Con l'*Action Plan for the Future*, adottato dal Comitato nel 1993, sono stati avviati una serie di riunioni per elaborare studi comparati sui paesaggi culturali così da assistere il Comitato stesso nella sua attività decisionale. Inoltre, tra il 1992 e il 2002 si sono svolti tredici incontri con l'obiettivo di raggiungere una definizione di paesaggio culturale, durante i quali si è anche trattato il tema dei paesaggi agricoli, ponendo un'attenzione particolare ai paesaggi viticoli europei e ai terrazzamenti di riso in Asia; tra i più importanti di questi incontri meritano un'attenzione particolare quello di Vienna, di Manila e infine di Helsinki.

Il primo incontro, tenutosi a Vienna nel 1996, enfatizzava l'importanza dei paesaggi culturali che includono aspetti del passato e che continuano ad avere una certa importanza nel contesto europeo; tra questi in particolare si fa riferimento ai paesaggi viticoli e alla loro evoluzione nel tempo³²³. Il secondo, invece, organizzato nelle Filippine nel 1995, invitava gli Stati membri a estendere il sistema di designazione e gestione delle aree protette ai paesaggi culturali; inoltre, vista l'importanza riconosciuta alle comunità locali, si auspicava una forma di coordinamento verticale tra comunità locali, regionali, nazionali e internazionali così da intraprendere le opportune attività di monitoraggio

³²¹ Petrillo P.L., Di Bella O., Di Palo N., *La Convenzione UNESCO per il patrimonio mondiale e la valorizzazione dei paesaggi vitivinicoli*, in Golinelli G.M. (a cura di), *Patrimonio culturale e creazione di valore*, Cedem, Padova, 2012, p. 206.

³²² Nel primo caso si tratta di un paesaggio in cui un processo evolutivo ha avuto termine nel passato, in modo definitivo o temporaneo, le cui caratteristiche distintive sono ancora materialmente visibili; nel secondo, invece, si tratta di un paesaggio che mantiene un attivo ruolo sociale strettamente associato con il tradizionale stile di vita.

³²³ WHC, *Expert Meeting on European Cultural Landscapes of Outstanding Universal Value – Vienna*, Paris, 20 June 1996.

e pianificazione degli interventi di protezione delle aree. Infine, il terzo incontro ha avuto luogo a Helsinki, nel 2001, e ha avuto il compito di vagliare le osservazioni emerse durante la riunione tematica regionale sui paesaggi viticoli tenutasi a Tokaj nel luglio dello stesso anno³²⁴, in cui emersero obiettivi ambiziosi a dimostrazione dell'enorme interesse rivolto alla patrimonializzazione dei paesaggi viticoli³²⁵.

Da questi incontri è alla fine emersa una definizione sostanzialmente unitaria di paesaggio culturale viticolo, da intendersi, dunque, come una «specificità tipologica di paesaggio agricolo e culturale rappresentato dalla produzione vinicola e dall'utilizzo del suolo per finalità connesse alla coltivazione della vite, spesso secondo tecniche agricole tradizionali»³²⁶. Tuttavia, essendo le candidature poste sulla base dei criteri culturali, secondo cui occorre verificare la presenza di tradizioni radicate nel passato e una certa integrità estetica del paesaggio, manca del tutto un'analisi ecologica del paesaggio; quest'ultimo aspetto risulta, pertanto, piuttosto controverso, in considerazione del fatto che nei paesaggi viticoli è presente una matrice ambientale particolarmente importante.

I quattro casi di seguito riportati sottolineano i processi di patrimonializzazione che hanno contraddistinto la Val d'Orcia, Langhe-Roero-Monferrato, i *climats de Bourgogne* e Castagnato Carducci in una visione che vuole sottolineare i criteri di selezione adottati e il ruolo preponderante assunto dalla dimensione paesaggistica, la quale, tuttavia, risulta non aver avuto una valenza di rilievo nel solo caso dei *climats de Bourgogne* dove hanno prevalso criteri storici e ambientali.

3.1.4 La Val d'Orcia

L'Italia rappresenta il paese al mondo con il numero più alto di beni considerati patrimonio dell'umanità; il primo riconoscimento che riguarda un paesaggio culturale risale al 1997 e riguarda la Costiera Amalfitana e le Cinque Terre, dove, ad ogni modo, per quanto la viticoltura sia presente, non si fa specifico riferimento a questa pratica; in realtà, se nel dossier di candidatura delle Cinque Terre l'agricoltura è menzionata come fattore modellante del paesaggio³²⁷, in quello della Costiera Amalfitana non appare alcun richiamo³²⁸.

Pertanto, il primo sito italiano ad essere considerato patrimonio dell'umanità, in cui la viticoltura svolge un ruolo determinante ai fini stessi del riconoscimento, è la Val d'Orcia, a cui Montalcino fa parte. Il dossier, approvato nel 2004, riconosce alla storia agricola locale il ruolo di aver

³²⁴ WHC, *World Heritage Thematic Expert meeting on Vineyard Cultural Landscapes – Tokaj*, Paris, 15 August 2001.

³²⁵ In particolare, era stata esaminata la possibilità di creare un itinerario del vino attraverso i siti patrimonio mondiale, di predisporre un sistema GIS per il loro monitoraggio periodico, di introdurre nuove tecnologie e metodi di produzione e di creare delle scuole per lo scambio e la trasmissione delle conoscenze da una generazione all'altra,

³²⁶ Petrillo P.L., Di Bella O., Di Palo N., *La Convenzione UNESCO per il patrimonio mondiale e la valorizzazione dei paesaggi vitivinicoli*, in Golinelli G.M. (a cura di), *Patrimonio culturale e creazione di valore*, Cedem, Padova, 2012, p. 210.

³²⁷ ICOMOS, *Porto Venere Cinque Terre – Advisory body evaluation*, 28 June 1996.

³²⁸ ICOMOS, *Costiera Amalfitana – Advisory body evaluation*, 17 July 1997.

costruito un paesaggio dal valore universale ed eccezionale: «la continuité des établissements humains est exaltée à la Renaissance par les profondes transformations du territoire liées à l'introduction de nouveaux types de cultures (cultures mixtes, vignes, oliviers), de nouveaux aménagements des sols (systèmes horizontaux ou de travers, terrassements, constructions de talus), de nouveaux rapports de production (investissements fonciers, contrats de métayage). A ces mutations correspond le développement diffus des maisons de fermes, qui selon la nouvelle conception de la campagne et du “bel paesaggio” sont souvent situées en position dominante, et enrichies d'éléments architecturaux de valeur (loggias, belvédère, portails et allées d'entrées bordées d'arbres). Elles sont d'ailleurs parfois de véritables villas dotées de parcs et jardins»³²⁹.

Infatti, per lo straordinario legame creatosi a partire dal XIV tra centri urbani e campagna, il territorio della Val d'Orcia rappresenta il prototipo del “bel paesaggio toscano” e rispecchia pienamente i canoni estetici rinascimentali³³⁰, giustificando pertanto l'utilizzo del criterio numero sei, «be directly or tangibly associated with events or living traditions, with ideas or beliefs, with artistic and literary works of outstanding universal significance»³³¹.

Nonostante le trasformazioni avvenute nei secoli, il paesaggio è riuscito a mantenere una certa coerenza rispetto alle sue caratteristiche del passato, tanto che i suoi elementi costitutivi sono ancora estremamente riconoscibili. Infatti, da un punto di vista agricolo, il territorio della Val d'Orcia si è costruito grazie alla coltivazione di cereali, viti e olivi nel quadro di un sistema mezzadrile, che fino alla metà del XX secolo ha regolato la gestione dell'agricoltura.

Seppure gli aspetti naturali non sono stati presi in considerazione ai fini della patrimonializzazione, la Val d'Orcia presenta delle caratteristiche di complessità e di varietà geologica, dove predominano depositi di lava e sedimenti di sabbie e di argille. Questa combinazione è peraltro alla base di due fenomeni che hanno contribuito, fin dall'Età Classica, allo sviluppo di numerosi insediamenti umani; da una parte, infatti, abbondano le sorgenti d'acqua naturale mentre, dall'altra, quelle di origine termale³³². Inoltre, la presenza di un asse stradale estremamente importante, come la via Francigena, spiega la densità e la grande varietà di strutture architettoniche lungo tutto il suo percorso³³³. Proprio quest'ultimo aspetto ha potuto supportare il criterio numero quattro, secondo cui il paesaggio deve essere un «outstanding example of the type of building, architectural or technological ensemble or landscape which illustrates (a) significant stage(s) in human history»³³⁴. Oggi, la Val

³²⁹ ICOMOS, *World Heritage Nomination – Val d'Orcia*, 2004.

³³⁰ Loda M., *Alcune considerazioni sul concetto di paesaggio toscano nella cultura e nella geografia tedesca*, in *Toscana, paesaggio, ambiente. Scritti dedicati a Giuseppe Barbieri*, Quaderno 18, Atti dell'Istituto di Geografia dell'Università degli Studi di Firenze, Firenze, 1997, pp. 146-157.

³³¹ WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005, p. 20.

³³² Scienza A. (a cura di), *Atlante geologico dei vini d'Italia*, Giunti, Firenze, 2015, pp. 154-157.

³³³ Stopani R., *La via Francigena in Toscana: storia di una strada medievale*, Salimbeni, Firenze, 1994.

³³⁴ *Ibidem*.

d'Orcia resta uno dei territori più evocativi della Toscana e lo stretto rapporto, che ha da sempre contraddistinto i centri urbani e la campagna, favorisce sistemi di interdipendenza e cooperazione tra le differenti comunità, riuscendo a preservare, da una parte, gli elementi iconici che hanno caratterizzato la sua identità territoriale e, dall'altra, le sue componenti naturali e antropiche.

3.1.5 Langhe-Roero-Monferrato

Il 22 giugno 2014 il paesaggio viticolo di Langhe, Roero e Monferrato è stato proclamato patrimonio mondiale dell'umanità, rappresentando il primo caso italiano ad essere classificato come tale per il ruolo svolto dalla viticoltura nei processi di costruzione territoriale.

Come evidenziato nel capitolo precedente, il paesaggio delle Langhe è il risultato di una tradizione culturale che si identifica nella viticoltura e che ha da sempre costituito la base economica e sociale su cui si sono regolati i rapporti della regione. Infatti, le tecniche viticole qui praticate vantano profonde tradizioni che non hanno mai cessato di migliorarsi, grazie ai continui sforzi dei produttori, con l'obiettivo di una viticoltura di qualità e dal prestigio internazionale³³⁵. Questo aspetto, peraltro, giustifica l'iscrizione del bene nel rispetto del criterio numero tre, secondo cui il paesaggio deve esercitare «a unique or at least exceptional testimony to a cultural tradition or to a civilization which is living or which has disappeared»³³⁶.

Sempre in accordo col criterio appena citato, la configurazione del paesaggio, composto da piccole parcelle, è il risultato delle continue divisioni fondiari avvenute fin dall'epoca medievale; in questo contesto, l'autenticità degli elementi paesaggistici, in relazione alle pratiche che contraddistinguono la produzione di vino, fanno parte di un sapere condiviso tramandato di generazione in generazione dalla popolazione locale.

La ricchezza culturale di questo territorio si manifesta, perciò, in un consolidato patrimonio agronomico ed enologico, che affonda le sue radici nell'utilizzo di vitigni autoctoni, tra cui nebbiolo, barbera e dolcetto; questi si sono adattati a specifiche condizioni climatiche e pedologiche e hanno consentito la produzioni di vini che effettivamente sono espressione del territorio da cui provengono³³⁷.

Proprio in virtù di questo aspetto, il paesaggio viticolo delle Langhe, è considerato un esempio d'interazione tra ambiente e uomo, che nel corso dei secoli ha creato un rapporto di dipendenza con la viticoltura, contribuendo alla costruzione di un paesaggio in cui ogni trasformazione avvenuta è stata perseguita con l'obiettivo di migliorare le pratiche agronomiche ed enologiche. In questo senso, le Langhe rispetterebbero anche il criterio di classificazione numero cinque essendo un «outstanding

³³⁵ O'Keefe K, *Barolo and Barbaresco. The king and the queen of Italian wine*, University of California Press, Oakland, 2014.

³³⁶ WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005, p. 20.

³³⁷ Scienza A. (a cura di), *Atlante geologico dei vini d'Italia*, Giunti, Firenze, 2015, pp. 58-67.

example of a traditional human settlement, land-use, or sea-use which is representative of a culture (or cultures), or human interaction with the environment especially when it has become vulnerable under the impact of irreversible change»³³⁸.

Inoltre, il paesaggio viticolo delle Langhe è considerato una manifestazione di grande qualità estetica, in quanto risponde pienamente all'idea di "bel paesaggio viticolo", archetipo del vigneto europeo: la dolcezza dei pendii, i castelli che sormontano le colline, le torri di avvistamento sparse nella campagna e lo sviluppo sparso degli insediamenti abitativi lo rendono infatti unico e armonioso.

3.1.6 I *climats de Bourgogne*

Nel luglio 2015, i *climats de Bourgogne*, oltre agli insediamenti e agli elementi architettonici che hanno contribuito alla loro valorizzazione nel corso della storia, sono stati iscritti nella lista UNESCO come patrimonio mondiale dell'umanità. Ma cosa sono precisamente?

I *climats* non sono vigneti, né possono essere comparati a sinonimo di paesaggio, di cui rappresentano, seppure in modo approssimativo, un elemento; essi, piuttosto, vanno considerati come delle parcelle, in cui specifiche caratteristiche pedoclimatiche e culturali trovano espressione; da questo punto di vista, infatti, i *climats* sono il risultato di un processo di costruzione plurisecolare che vede nell'uomo e nell'ambiente i maggiori artefici. Proprio in virtù di tale complessità, essi hanno dato luogo a un modello specifico e unico di viticoltura e a un geo-sistema funzionale e coerente³³⁹ sulla base delle dinamiche di gerarchizzazione e delimitazione che si sono susseguite durante i secoli, tanto da arrivare alle attuali 1247 parcelle.

Ad ogni modo, i *climats* costituiscono un variegato puzzle viticolo, precisamente delimitato e in stretta relazione con un *lieu-dit* – luogo d'origine – che diventa lo specchio dell'unicità dei vini prodotti in Côte d'Or. Il *climat*, inteso come costruzione culturale, si fonda in larga misura nelle abilità dei viticoltori e nel rapporto strettissimo che esso ha instaurato sia con la *côte*, in quanto luogo di produzione, sia con le città, in quanto centri del potere giuridico e commerciale. Digione e Beaune, a questo proposito, hanno rappresentato il cuore di un sistema entro cui sono state elaborate e affinate le normative che, all'inizio del XX secolo, hanno permesso la delimitazione, la gerarchizzazione e la protezione giuridica dei *climats*.

Infatti, questo processo di costruzione storica ha dato luogo ad un modello specifico di viticoltura, che, basata su conoscenze e abilità ancestrali, sottolinea lo stretto legame di un vino con il suo luogo di produzione; in questo aspetto, si giustifica, pertanto, l'iscrizione dei *climat* con il criterio numero tre, secondo cui il bene deve rappresentare «a unique or at least exceptional testimony to a

³³⁸ WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005, p. 19.

³³⁹ Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO, *Les climats du vignoble de Bourgogne*, novembre 2014, p. 17.

cultural tradition or to a civilization which is living or which has disappeared»³⁴⁰ Se, da un lato, il risultato di questo processo è leggibile nel paesaggio attraverso alcuni elementi tipici, tra cui i sentieri e i *clos*³⁴¹, il paesaggio, da solo, non riesce a spiegare il valore universale ed eccezionale attribuito ai *climats*, che non sono né omogenei né fisiologicamente immutati nel corso del tempo. Per esempio, come già sottolineato nel capitolo precedente, dopo la crisi fillosserica della seconda metà del XIX secolo, le viti, che prima erano piantate in ordine sparso, furono riorganizzate in filari ordinati, cambiando enormemente la percezione visiva del paesaggio.

Questo aspetto rappresenta, dunque, l'eccezionalità, in questo caso intesa come "atipicità", dei *climats*, che sono diventati patrimonio dell'umanità non tanto per questioni legate al valore estetico del paesaggio, che infatti non è tra i più suggestivi, ma per il processo di valorizzazione che ne ha contraddistinto la costruzione. In quest'ottica, dunque, quello che bisognerà salvaguardare per le generazioni future non è tanto la cristallizzazione di un processo ma il concetto stesso di *climat*, in quanto sapere collettivo, che continuerà ad arricchirsi nel tempo.

Inoltre, occorre sottolineare quanto la componente naturale sia stata estremamente incisiva nella costruzione dei *climats*; le condizioni ambientali della *côte* – tra cui l'acclività dei versanti, la loro esposizione, le particolari caratteristiche pedologiche, climatiche ed ecosistemiche – hanno permesso infatti un adattamento perfetto del pinot nero e dello chardonnay, che non hanno eguali al mondo; senza questa condizione preliminare sarebbe venuto meno il processo stesso di valorizzazione, mancando in sostanza il valore che sta alla base di ogni bene patrimonializzato. Per questo aspetto, peraltro, se ne giustifica l'iscrizione nel rispetto del criterio numero cinque: « be an outstanding example of a traditional human settlement, land-use, or sea-use which is representative of a culture (or cultures), or human interaction with the environment especially when it has become vulnerable under the impact of irreversible change»³⁴².

La specificità di questo processo è, dunque, perfettamente leggibile nel paesaggio e si completa con l'istituzione, nel 1935, delle AOC; sono, infatti, i confini delle denominazioni di origine che aiutano a identificare e a comprendere, grazie alle carte catastali, i rapporti che i viticoltori intrattenevano con il territorio e il ruolo esercitato dalle città come centri propulsori per uno sviluppo commerciale della viticoltura. Pertanto, è in questo periodo, successivamente alle frodi e alle contraffazioni, che si è sempre più rafforzata l'idea di una viticoltura di *terroir*, capace di legare un vino al suo preciso luogo di origine. Così, per comprendere completamente il valore universale dei *climats de Bourgogne* non basta guardare al paesaggio ma occorre tenere in considerazione soprattutto la costruzione storica del suo modello di viticoltura.

³⁴⁰ WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005, p. 20.

³⁴¹ *Clos* in italiano può essere tradotto come muretto di delimitazione in pietra.

³⁴² WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005, p. 19.

3.1.7 Il paesaggio rurale storico di Castagneto Carducci

Nel quadro della ricerca nazionale sui paesaggi rurali storici, che nel 2010 ha prodotto il volume *Paesaggi rurali storici. Per un catalogo nazionale*³⁴³, e delle attività promosse dall'Osservatorio Nazionale, il programma per l'individuazione dei paesaggi rurali storici della Toscana è finalizzato a interventi di salvaguardia e riqualificazione, in considerazione della loro vulnerabilità che ne compromette gli equilibri. In questo contesto, la Regione Toscana definisce i paesaggi rurali storici come «qualsiasi brano di paesaggio rurale»³⁴⁴ in quanto «ogni paesaggio rivela, con facile percezione, almeno i principali elementi e caratteri che gradualmente gli hanno dato corpo e spessore, nel lungo periodo compreso almeno fra l'Alto Medioevo e l'ultimo dopoguerra»³⁴⁵.

La classificazione del PIT (Piano di indirizzo territoriale con valenza di piano paesaggistico) prevede il rispetto di almeno uno degli otto criteri considerati, come del resto accade nel sistema UNESCO, e la presenza di almeno uno dei sette fattori di rischio, sottolineando, pertanto, il carattere programmatico del piano stesso.

A questo proposito i criteri che un paesaggio deve possedere per essere considerato “rurale storico” sono i seguenti: i) significatività storica: spazi agrari che rappresentano esempi eminenti di un insieme paesaggistico che si qualifica come prodotto di un periodo o di più periodi significativi della nostra storia regionale; ii) autenticità e integrità (alta, media, bassa) dei paesaggi che sono presenti in un determinato territorio da lungo tempo, anche molti secoli; iii) stabilità o evoluzione molto lenta nel tempo, valutabile attraverso il confronto tra la cartografia e le foto aeree degli anni Cinquanta con quelle attuali, riguardo alla permanenza di indicatori fondamentali, come il parcellare agrario e il reticolo degli insediamenti e della viabilità locale; iv) impiego di pratiche e tecniche legate alla tradizione con organizzazione caratterizzata da un ridotto impiego di energie sussidiarie esterne, in termini di meccanizzazione, irrigazione, uso di concimazioni chimiche e di agrofarmaci; v) presenza, anche parziale, di ordinamenti colturali economici locali tradizionali; vi) presenza di sistemazioni idraulico-agrarie tradizionali; vii) presenza di un mosaico paesistico tradizionale; viii) significativa armonia integrativa tra aspetti produttivi, ambientali e culturali³⁴⁶.

Una volta riconosciuto uno o più criteri entro cui considerare il paesaggio, il piano prevede di riscontrare eventuali criticità, sulle quali intervenire per promuovere politiche di conservazione e tutela: «i) abbandono colturale e abbandono delle sistemazioni idraulico-agrarie tradizionali; ii) rinaturalizzazione, con aumento della vegetazione arbustiva e arborea boschiva, che riconquistano

³⁴³ Agnoletti M. (a cura di), *Paesaggi rurali storici. Per un catalogo nazionale*, Laterza, Roma-Bari, 2010.

³⁴⁴ Regione Toscana, *PIT- I paesaggi rurali storici della Toscana*, D.C.R., n°58, 2 luglio 2014, p. 4.

³⁴⁵ *Ibidem*.

³⁴⁶ *Ibidem*.

prati, pascoli e coltivi, arrivando anche a modificare la struttura dei paesaggi e boschi storici in abbandono. Riformazione spontanea di boschi altri rispetto a quelli storicamente umanizzati, con ingresso di specie arboree diverse in seguito all'abbandono delle pratiche di gestione (ad esempio, un castagneto da frutto o una pineta di pino domestico può trasformarsi in un bosco misto); iii) rischio idrogeologico, come dimostrano i frequenti episodi di dissesti, legati proprio alla rinaturalizzazione spontanea, specialmente per la mancata manutenzione delle sistemazioni idraulico-agrarie e forestali; iv) pressione antropica: il fenomeno riguarda l'avanzata dell'edilizia a fini residenziali o produttivi (commerciali e industriali, nuova viabilità, grandi impianti energetici eolici e fotovoltaici e tecnologici), con alterazione della trama paesistica e insediativa storica tradizionale; v) intensivizzazioni agricole: con conseguente sviluppo delle colture specializzate erbacee ed arboree³⁴⁷; vi) semplificazione ed omologazione del mosaico paesistico: con diffusione delle monoculture in luogo della policoltura e ricomposizione del parcellare; vii) alterazione dei caratteri delle architetture rurali tradizionali³⁴⁸».

In questo contesto, il paesaggio rurale di Castagneto Carducci, così come si è sottolineato nel capitolo precedente, ha subito rapide e importanti trasformazioni a partire dalla seconda metà del XX secolo. Oggi, la viticoltura rappresenta l'attività agricola preponderante per lo sviluppo del territorio e ha contribuito enormemente alla costruzione di un nuovo paesaggio, grazie alla spinta propulsiva di Mario Incisa della Rocchetta.

Tuttavia, proprio il carattere storico dell'indirizzo cerealicolo e zootecnico su cui si basava l'economia del territorio, ha permesso di considerare Castagneto Carducci come esempio di paesaggio rurale storico in due diverse accezioni; da una parte, come paesaggio della mezzadria poderale della pianura costiera, e, dall'altra, come paesaggio dell'agricoltura intensiva terrazzata della piccola proprietà. Muovendo da ciò, seppure la viticoltura ha radicalmente modificato il paesaggio, Castagneto Carducci mantiene alcuni elementi che la riconducono al suo passato. Innanzitutto lo sviluppo di un appoderamento mezzadrile, incentivato dalle leggi sulla bonifica e dalla grande proprietà fondiaria, cui i Gherardesca facevano capo; in secondo luogo, e strettamente connesso al primo, lo sviluppo della cerealicoltura, della zootecnia e della coltura promiscua, peraltro ancora presente in alcune zone, che si inseriscono a pieno titolo nelle attività tipiche del sistema mezzadrile; infine la diffusione dell'insediamento sparso a trama larga, soprattutto tra Donoratico e Castagneto Carducci.

³⁴⁷ Tale fattore è legato specialmente alla trasformazione industriale dell'agricoltura, secondo un modello di sviluppo globalizzato che invariabilmente vede nella meccanizzazione e in una riorganizzazione degli ordinamenti produttivi, volta ad aumentare la produttività e ad abbassare i costi della manodopera, gli unici indirizzi possibili da perseguire.

³⁴⁸ Regione Toscana, *PIT – I paesaggi rurali storici della Toscana*, D.C.R., n°58, 2 luglio 2014, p. 4.

3.2 Il dibattito intorno alla patrimonializzazione del paesaggio

In considerazione di quanto affrontato fino ad ora, «il concetto di paesaggio culturale non è del tutto corretto in quanto suggerisce una contrapposizione tra un paesaggio naturale che non ha subito interventi da parte dell'uomo e un paesaggio culturale privo di evoluzioni naturali. Ma non è così: in virtù degli interventi della cultura sulle superfici agrarie lo sviluppo naturale prende direzioni diverse rispetto al passato (soprattutto nel caso dei pascoli) oppure si verifica un'alternanza tra fasi di intervento umano (la preparazione del letto di semina, la raccolta) e fasi di sviluppo naturale delle piante»³⁴⁹. Da questa osservazione emerge come «l'influenza della natura è presente ovunque, quella della cultura al contrario solo nelle zone coltivate»³⁵⁰ dove peraltro sussiste una forte dimensione ambientale. Questi aspetti impongono pertanto di riflettere sul ruolo dei paesaggi viticoli nei processi di patrimonializzazione e se questi, in base ai criteri adottati per la loro iscrizione nella lista dell'UNESCO, rappresentino in un'ottica futura la giusta direzione per la loro tutela. Del resto, il paesaggio si trasforma e, pertanto, occorre comprendere in che modo conservazione e sviluppo possano tra loro integrarsi.

3.2.1 Il paesaggio: conservazione o sviluppo?

Se ad un'analisi molto superficiale si confrontano le definizioni di conservazione e di sviluppo, appare evidente come essi siano due concetti apparentemente inconciliabili. A questo proposito, “conservare” significa «mantenere qualcosa in modo che non subisca alterazioni»³⁵¹ mentre per “sviluppare” si intende «crescere, progredire, aumentare»³⁵².

I processi di patrimonializzazione promossi dall'UNESCO hanno chiaramente come obiettivo quello di salvaguardare i beni naturali e culturali in modo che le generazioni future possano goderne; così, se, da una parte, i siti architettonici devono essere conservati nel senso letterale del termine, dall'altra, si tende a fare altrettanto per i parchi o le riserve; queste ultime peraltro ben evidenziano, nel loro significato linguistico, il carattere esclusivo di uno spazio geografico limitato, delimitato e protetto. D'altro canto, i cambiamenti ambientali, cui stiamo assistendo e che sono diventati sempre più emergenze, rendono evidente come per i beni naturali sia sempre più difficile progettare realistiche politiche di conservazione.

Nel quadro di questo discorso, conservare il paesaggio può risultare ancora più problematico, in quanto esso non è un sito architettonico né tanto meno un sito naturale; eppure, i paesaggi occupano un ruolo di primo piano nelle politiche di conservazione. Dunque, «quale

³⁴⁹ Kuster H., *Piccola storia del paesaggio*, Donzelli, Roma, 2010, pag. 38.

³⁵⁰ *Ibidem*.

³⁵¹ Devoto G., Oli G.C., *Il Devoto-Oli. Vocabolario della lingua italiana*, Le Monnier, Firenze, 1971, p. 469.

³⁵² *Ivi*, p. 1978.

paesaggio vogliamo conservare? Quale momento preciso di un processo dinamico e di un'esperienza multisensoriale vogliamo congelare e trasmettere alle generazioni future? E quale valore potrà avere per esse?»³⁵³. A questo proposito, il semplice ripristino delle emergenze che contraddistinguono il paesaggio, se privo di un significato condiviso, si trasformano esclusivamente in oggetto di consumo, positivo per fini meramente economici ma svuotato dei valori che nel corso della storia hanno contribuito a costruire il paesaggio stesso, quello che Mautone definisce «stagnante processo di museificazione»³⁵⁴. Tuttavia, se l'obiettivo della conservazione vuole essere quello di costituire eco-musei, allora le politiche di restauro sicuramente vanno nella giusta direzione; ma il paesaggio, quello vissuto, che in questa sede è rappresentato dal paesaggio viticolo, non può permettersi di cristallizzarsi in una dimensione astratta.

Per buona sorte, come sostiene Canigiani, «è consapevolezza diffusa che non possiamo illuderci di conservare il paesaggio, conservandone i segni materiali in esso impressi dalla storia mentre il fluire del tempo ne cambia i significati e i valori»³⁵⁵. In questo senso, già nel 1998, Dematteis intendeva la conservazione non come un processo in antitesi allo sviluppo ma come un processo che si genera in sua funzione³⁵⁶ mentre Gambino, in modo ancora più esplicito, sottolinea, da una parte, che il paesaggio non può sopravvivere di sola memoria e, dall'altra, che deve arricchirsi di nuovi valori proprio attraverso un continuo processo di sviluppo³⁵⁷. A questo proposito, Gambino sottolinea che «questa contrapposizione aveva d'altronde un significato che andava ben oltre il rapporto con la natura in senso stretto; non soltanto perché rifletteva l'evoluzione post-moderna del pensiero contemporaneo ma anche perché riguardava ampiamente un ampio spettro di interessi politici e sociali»³⁵⁸.

La dispersione concettuale di una visione rigida tra conservazione e sviluppo impone, pertanto, un cambiamento profondo del significato di conservazione ma soprattutto delle politiche ad essa associate. È infatti evidente che, se la conservazione riguarda il paesaggio in un'ottica futura, i modi con cui queste politiche possono essere attuate risultano tanto più diverse quanto legate ai processi evolutivi dell'ambiente. Come sostiene Gambino, «a fronte delle attuali emergenze ambientali, non c'è più spazio per concezioni che identifichino la conservazione con l'illusorio tentativo di fermare la corsa del tempo e di difendere passivamente lo stato attuale, arrestando l'inarrestabile creatività dei processi d'uso. La conservazione del paesaggio, in quanto sistema

³⁵³ Schmidt di Friedberg M., *L'arca di Noè. Conservazionismo tra natura e cultura*, Giappichelli Editore, Torino, 2004, p. 287.

³⁵⁴ Mautone M., *Spazio vissuto e bene culturale: Castel dell'Ovo, un'emergenza ritrovata*, in Caldo C., Guarrasi V. (a cura di), *Beni culturali e geografia*, Patron, Bologna, 1994, p. 112.

³⁵⁵ Canigiani F., *Ambiente e paesaggio*, Nicomp, Firenze, 2008, p. 135.

³⁵⁶ Dematteis G., *La geografia dei beni culturali come sapere progettuale*, Rivista Geografica Italiana, vol. 105, n° 1, 1998, pp. 24-35.

³⁵⁷ Gambino R., *Conservare, innovare. Paesaggio, ambiente, territorio*, Utet, Torino, 1997.

³⁵⁸ *Ivi*, p. 5.

complesso di risorse naturali e culturali, non può comunque prescindere dai processi continui di modificazione fisica e valoriale; questi ultimi peraltro possono verificarsi anche in assenza di trasformazioni tangibili, semplicemente al mutare degli sguardi che la società proietta sul paesaggio»³⁵⁹.

In quest'ottica conservazione e sviluppo non possono essere tra loro in contrapposizione. Conservare significa tornare a prendersi cura del paesaggio e, come si faceva riferimento all'inizio di questo lavoro, la coltura della vite racchiude nel suo significato proprio questa accezione. In quest'ottica, occorre quindi imparare a gestire e recuperare non solo il patrimonio culturale ma anche quello naturale e, dove possibile, ridare un senso all'eredità del passato con scelte e progetti intenzionali³⁶⁰.

3.2.2 Viticoltura e patrimonio tra cultura e natura

L'incredibile sviluppo della viticoltura che si è delineato negli ultimi cinquant'anni, sia in termini qualitativi sia economici, ha catalizzato l'attenzione sul paesaggio in quanto veicolo e strumento di marketing territoriale. Il vino, peraltro, più di ogni altro prodotto agricolo, è il risultato sapiente dell'interazione tra cultura e natura: espressione degli elementi pedoclimatici, delle tecniche agronomiche e di quelle enologiche che lo rendono espressione viva di chi lo produce.

Secondo questa prospettiva, occorrerebbe dunque interrogarsi su quanto ci sia di naturale nella viticoltura e cosa significhi natura a tutti gli effetti; infatti, in seguito all'epidemia fillosserica di fine Ottocento, tutto il vigneto europeo, e poi quello mondiale, è stato ripiantato su radici americane attraverso la pratica dell'innesto. In questo modo, si sarebbe concluso lo stato di natura della vite, in quanto non più in grado di autoriprodursi ma del tutto dipendente dalla mano dell'uomo; in realtà, già con la sua addomesticazione e le selezioni clonali avvenute nella storia, la vite si era allontanata dalla sua primaria condizione naturale³⁶¹. D'altro canto, la vite resta un organismo biologico con una notevole adattabilità, per quanto sempre dipendente da molte variabili ambientali – quali clima, suolo ed esposizioni – così come il vino è il risultato della trasformazione spontanea dello zucchero in alcol. Non c'è dubbio che l'apporto dell'uomo resti fondamentale nelle fasi agronomiche ed enologiche; ciononostante è pur sempre vero che la vite è una pianta viva, soggetta a un ciclo fenologico, che anno dopo anno subisce positivamente o negativamente i condizionamenti ambientali, sia quelli di origine antropica sia quelli, forse più determinanti, di origine naturale.

³⁵⁹ Gambino R., *Conservare, innovare. Paesaggio, ambiente, territorio*, Utet, Torino, 1997, p. 9.

³⁶⁰ *Ivi*.

³⁶¹ Per quanto la propagazione per seme sia possibile, questa tecnica non ha mai consentito una trasmissione sicura e completa delle caratteristiche originarie della pianta madre e per questa ragione la riproduzione avveniva per talea.

In considerazione di ciò, il vino resta un elemento di lettura e analisi del paesaggio: bere vino significa per certi aspetti poter conoscere il territorio in cui è prodotto e non da ultimo chi lo produce. Il paesaggio rappresenta, dunque, il contenitore entro cui si fissano gli iconemi³⁶² che lo rendono unico e distinguibile³⁶³. Il vino, in questo senso è iconema del paesaggio: non si può pensare alle Langhe senza il Barolo o a Montalcino senza il Brunello. Questo binomio inscindibile tra vino e paesaggio porta quest'ultimo a caricarsi non solo dei valori tipici della tradizione contadina – testimone della storia locale e delle tecniche colturali – ma anche dei valori più esclusivamente ambientali. Secondo questa prospettiva, la tradizione si trasforma in “ruralismo bucolico”, tanto da essere diventata una delle immagini iconiche del paesaggio italiano, e, allo stesso tempo, l'attenzione crescente dei consumatori richiede che il vino sia il più possibile espressione di un territorio ecologicamente sano e incontaminato.

Sul fronte della patrimonializzazione, la cesura tra cultura e natura ha contraddistinto il concetto stesso di patrimonio, sancito in occasione della già citata Convenzione relativa alla tutela del patrimonio culturale e naturale. Questa visione, peraltro, ha comportato una particolare modalità di gestione del patrimonio che ha favorito processi esclusivamente conservativi e non proattivi. Poli, infatti, afferma che «questa concezione del patrimonio ha prodotto un doppio regime di tutela, intesa come conservazione separata dalla trasformazione e dall'innovazione culturale, come vincolo da applicare sulle cose costruite dall'uomo e sulla natura, come espressione di un puro “stato di natura” o di un’“estetica naturale”»³⁶⁴. Così, da un lato, sono stati resi patrimonio dell'umanità i monumenti, i siti archeologici, alcuni singoli edifici o interi centri storici, mentre, dall'altro, si sono avviate politiche di conservazione per i parchi, le aree *wilderness* e le riserve naturali; in entrambi i casi come se l'azione trasformatrice dell'uomo dovesse essere negata, inserendo il bene in un contesto atemporale e aspaziale.

Nel 1992, con l'introduzione della categoria “paesaggi culturali”, l'UNESCO ha tentato di superare questa visione dicotomica con l'obiettivo di esemplificare il rapporto di mutuo scambio tra natura e cultura. Ad ogni modo, la funzione aggettivale di cultura, associata al paesaggio, risulta ancora troppo riconducibile a una dimensione dicotomica, mentre è il paesaggio stesso che nella sua definizione generale vuole rappresentare la sintesi tra elementi naturali e antropici all'interno di uno spazio delimitato. Inoltre, al di là della questione teorica che in letteratura vede contrapposti la

³⁶² Iconema come unità elementare di percezione, come segno all'interno di un insieme organico di segni, come sineddoche, come parte che esprime il tutto, o che lo esprime con una funzione gerarchica primaria, sia in quanto elemento che meglio d'altri incarna il *genius loci* di un territorio sia in quanto riferimento visivo di forte carica semantica del rapporto culturale che una società stabilisce con il proprio territorio (Turri E., *Il paesaggio come teatro*, Marsilio, Venezia, 1998, p. 19).

³⁶³ Turri E., *Il paesaggio come teatro*, Marsilio, Venezia, 1998.

³⁶⁴ Poli D., *Il patrimonio territoriale fra capitale e risorsa nei processi di patrimonializzazione proattiva*, in Meloni B. (a cura di) *Arece interne e progetti d'area*, Rosenberg e Sellier, Torino, 2015, p. 124.

cultura e la natura da almeno tre secoli³⁶⁵, l'idea stessa di patrimonio, e soprattutto la sua etimologia³⁶⁶, rimanda a una concezione di trasferimento intergenerazionale, senza considerare l'azione trasformatrice del tempo. In questo contesto, il patrimonio è «ce qui est censé mériter d'être transmis du passé, pour trouver une valeur dans le présent [...] Le patrimoine est un ensemble d'attributs, de représentations et de pratiques fixé sur un objet non contemporain (chose, œuvre, idée, témoignage, bâtiments, site, paysage, pratique) dont est décrété collectivement l'importance présente intrinsèque (ce en quoi cet objet est représentatif d'une histoire légitime des objets de société) et extrinsèque (ce en quoi cet objet recèle des valeurs supports d'une mémoire collective), qui exige qu'on le conserve et le transmette»³⁶⁷. In questa definizione, occorre sottolineare che il patrimonio è reso tale non esclusivamente da una sua legittimazione storica ma anche collettiva e, a conferma di questa tesi, Lattanzi si sofferma sul ruolo sociale sviluppato dal patrimonio che ha lo scopo di trasformare la memoria in coscienza collettiva. In quest'ottica, il bene acquisisce, infatti, una duplice valenza: «sauvé du risque de l'oubli, de la destruction ou de l'indifférence, il est élevé au rang d'objet "historique"; lavé de ses défauts (médiocrité laideur, etc.), il bénéficie des avantages divers (inscription classement, exposition, etc.), de sa rédemption ou de son ennoblissement culturel»³⁶⁸. I processi di patrimonializzazione, pertanto, assolverebbero a una «funzione ordinatrice e rassicurante dal punto di vista sociale, poiché rende il presente, vale a dire le forme sensibili della nostra società, più accettabili e maggiormente intelleggibili»³⁶⁹. Sempre secondo Lattanzi, oggi si fa sempre più un «uso metatemporale della tradizione»³⁷⁰, intesa nella sua accezione di trasferimento della memoria storica da una generazione all'altra, e i beni «vengono astratti dalla loro contemporaneità per essere collocati al sicuro, fuori dal tempo, e rigettati in un passato concepito come *héritage*»³⁷¹.

3.2.3 Paesaggi in trasformazione

L'evoluzione storica della viticoltura italiana evidenzia come i paesaggi viticoli italiani si siano sviluppati parallelamente e contemporaneamente all'affermazione dei vini che venivano prodotti. Sarebbe in ogni caso approssimativo affermare che ovunque in Italia la viticoltura abbia riscontrato

³⁶⁵ Nel XVII secolo, Bacon, Galilei e Descartes non avevano dubbio alcuno nel conferire priorità epistemologica alla conoscenza della natura, relegando il sapere relativo alla società in una sfera di interesse decisamente secondario, di cui occorreva diffidare per accedere a una conoscenza "pura" di ordine naturale.

³⁶⁶ Pater-monium: padre e alimento; insieme di cose appartenenti al padre con riferimento ai beni alimentari.

³⁶⁷ Lazzarotti O., *Patrimoine*, in Levy J., Lussault M. (a cura di), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Belin, Paris, 2013.

³⁶⁸ Bidart P., *Patrimoine et ordo rerum dans les sociétés modernes*, *Ethnologie Française*, t. 27, n° 2, 1997, p. 246.

³⁶⁹ Lattanzi V., *Riti di patrimonializzazione*, *Storia, antropologia e scienze del linguaggio*, anno XIV, n° 3, 1999, p. 66.

³⁷⁰ *Ivi*, p. 61.

³⁷¹ *Ibidem*.

pari successi; in alcune regioni, grazie a pionieri sapienti³⁷², che hanno saputo valorizzare i vitigni e comprendere il *genius loci* del territorio, il vino ha avuto un ruolo centrale fin dalla seconda metà dell'Ottocento, tanto da diventare un importante motore di sviluppo economico e sociale. Più in generale, l'evoluzione del paesaggio agrario sembra rispondere alle leggi dell'economia³⁷³ e, considerando i cospicui movimenti di capitale che caratterizzano il settore enologico, non c'è da stupirsi se la viticoltura ha costantemente lasciato un'impronta determinante, plasmando l'ambiente in sua funzione.

La Convenzione Europea del Paesaggio, sottoscritta nel 2000 a Firenze dai ventisette stati membri dell'Unione Europea, ci offre una definizione di paesaggio in grado di accogliere contemporaneamente una visione fisico-oggettiva e una percettivo-soggettiva: «il paesaggio designa una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni»³⁷⁴. Seppure nella definizione non si faccia riferimento a un principio epistemologicamente fondante del concetto di paesaggio, ovvero il suo essere soggetto a un continuo processo di trasformazione, la Convenzione affronta la questione a più riprese, sottolineando l'importanza di monitorarne le trasformazioni in una prospettiva di sviluppo sostenibile³⁷⁵.

Al contrario, Romani riporta una definizione di paesaggio profondamente legata al concetto di trasformazione; a questo proposito, egli sostiene che «la frazione temporale che noi possiamo cogliere nelle nostre osservazioni altro non è se non la risultante di tutte le mutazioni avvenute dall'inizio dei tempi e, contestualmente, la premessa delle mutazioni avvenire, prossime e remote»³⁷⁶. Il paesaggio, di conseguenza, «è il frutto dell'evolvere spontaneo della natura, una natura sia vivente che inerte, è il risultato delle mutazioni che per millenni la specie umana ha prodotto in esso, per adattarlo alle proprie esigenze materiali e spirituali»³⁷⁷. Tuttavia, già nei primi anni Settanta, Barbieri scriveva che «il paesaggio non è qualcosa di fermo, ma di costantemente mobile e mutevole; esso rappresenta solo un momento della sua storia»³⁷⁸ e fossilizzarlo «come un documento d'archivio [...] non sarebbe possibile»; proprio per questo una concezione «puramente conservativa è del tutto fuori della realtà, se non in situazioni spazialmente limitate»³⁷⁹.

³⁷² Ciuffoletti Z., *I pionieri del risorgimento vitivinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006.

³⁷³ Sereni E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, 1961.

³⁷⁴ Convenzione Europea del Paesaggio, art. 1a., Firenze, 2000.

³⁷⁵ Convenzione Europea del Paesaggio, art. 6a e 6c., Firenze, 2000.

³⁷⁶ Romani V., *Il paesaggio. Percorsi di studio*, Franco Angeli, Milano, 2008, p. 41.

³⁷⁷ *Ibidem*.

³⁷⁸ Barbieri G., *Per una politica toscana di tutela del paesaggio, Proposte per la Regione Toscana*, Quaderno 1, Istituto di Geografia dell'Università degli Studi di Firenze, 1971, pp. 9-11.

³⁷⁹ *Ibidem*.

Peraltro, il concetto di trasformazione introduce la questione di dover definire la scala temporale di osservazione perché da essa dovrebbe dipendere la legittimazione del paesaggio in quanto bene da tutelare, preservare o patrimonializzare. A questo proposito, seppure il paesaggio viticolo italiano è il risultato storico delle forme di conduzione agricola adottate in Italia, occorre tener presente che, in seguito all'epidemia fillosserica di fine Ottocento, tutto il vigneto italiano è stato reimpiantato e per questa ragione resta un bene piuttosto recente; ne consegue che il paesaggio viticolo, che oggi ci circonda, «non assomiglia neppure lontanamente a quello che vedevano i nostri bisnonni cento anni fa»³⁸⁰, così come potrebbe non essere lo stesso che vedranno le generazioni future.

Infatti, il paesaggio viticolo è sempre cambiato per ragioni di ordine naturale, storico ed economico, e continuerà a trasformarsi, pur mantenendo elementi importanti del passato. Più in generale, queste trasformazioni, definite *driving forces*, sono ascrivibili a cinque tipologie differenti: socioeconomiche, politiche, tecnologiche, naturali e culturali. A questo proposito Bürgi sostiene che «the socioeconomic driving forces are primarily rooted in the economy. Today, the market economy, globalisation, and the effects of WTO (World Trade Organization). Agreements are especially strong drivers. Since socioeconomic needs are expressed in political programs, laws and policy, the socioeconomic and political driving forces are strongly interlinked. But also technology has shaped the landscape enormously. Striking examples are the distinct impacts of railroads and highways on settlement patterns. In the near future, information technology is likely to become an important driving force of landscape change. For the natural driving forces we distinguish between site factors, such as climate, topography, and soil characteristics, and natural disturbances. Natural disturbances can be slow- or fast-acting and site factors are short-range stable but long-term variable. Today, the major slow-acting natural disturbance is global change. Fast-acting natural disturbances, such as avalanches, mudslides, and hurricanes, can profoundly affect landscapes and regions. Culture unquestionably leaves a deep imprint on landscapes as culture structures landscapes, while in turn landscapes inoculate culture. For example, the landscape of any American's home is immediately interpreted for what it says about the owner. In turn, people make landscapes according to what they believe their neighbours will think. However, as argued above, culture is one of the most complex dimensions of environmental change and usually remains a vague concept»³⁸¹.

Sereni, definendo la legge di inerzia, ha introdotto un concetto fondamentale per l'analisi, la valutazione e la conservazione del paesaggio³⁸², utile e attuale quando ci si interroga sulle ragioni che

³⁸⁰ Scienza A., *L'arte di vedere e il piacere di capire*, in Filiputti W. (a cura di) *Storia moderna del vino italiano*, Skira, Milano, 2016, p. 232.

³⁸¹ Bürgi M., Hersperger A., *Driving forces of landscape change – Current and new directions*, *Landscape Ecology Journal*, vol. 19, n° 8, Springer, December 2004, p. 859.

³⁸² Sereni E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, 1961.

portano a definire i processi di patrimonializzazione. Per definizione, il paesaggio agrario è il risultato della sovrapposizione delle azioni impresse sull'ambiente naturale dalle generazioni precedenti, così da modificarlo e renderlo funzionale per le proprie esigenze. In presenza di sistemi di conduzione statici e radicati, quali erano quelli italiani, il paesaggio potrebbe rispondere in modo diverso a seconda delle condizioni socio-politiche locali: da una parte potrebbe resistere a lungo prima di riadattarsi a un eventuale nuovo contesto, dall'altra potrebbe cambiare velocemente nel caso in cui si verificassero improvvisi stravolgimenti. In questo senso, l'inerzia del paesaggio, avendo peraltro un preciso fondamento economico, altro non è se non la capacità di rallentare la resilienza. Il paesaggio agrario, tra cui soprattutto quello viticolo, cambia sensibilmente solo quando si dispone dei capitali in grado di realizzare investimenti di lungo periodo; in tal senso, emblematico è il caso dell'olivicoltura che, in quanto affetta da alti costi di produzione e bassi prezzi di vendita, resta un settore in crisi strutturale cronica da ormai quarant'anni³⁸³. In altri termini, considerando la scarsa capacità di accumulo di risorse finanziarie da parte dei viticoltori fino a pochi decenni fa, non è mai risultato conveniente andare incontro a modifiche dell'assetto paesaggistico, legittimando al contrario una tendenza generalizzata alla sua tutela – dove era prevalente la piccola proprietà contadina o il sistema mezzadrile – e aumentandone in questo senso l'inerzia.

In considerazione di ciò, ne conseguono importanti implicazioni nel campo della valutazione del paesaggio, fondamentali per i processi di patrimonializzazione cui stanno andando incontro negli ultimi anni numerosi paesaggi viticoli, in Italia e altrove nel mondo. Innanzitutto, «se l'evoluzione del paesaggio dipende in misura più o meno significativa dalle leggi dell'economia, potrà sussistere una divergenza tra domanda di paesaggio espressa dalla collettività e paesaggio reale frutto dell'operare degli agricoltori e, più in generale, di tutti i soggetti che utilizzano il territorio in modo stabile ai fini delle loro attività economiche»³⁸⁴.

Proprio in questo aspetto si concentra una questione fondamentale su cui porre attenzione. Il paesaggio agrario, e quello viticolo, è per natura predisposto a cambiare e i tempi di questo cambiamento possono essere più o meno lunghi, determinati dalla legge di inerzia che ne caratterizza l'evoluzione su basi economiche; se un paesaggio dovesse quindi diventare patrimonio dell'umanità nel rispetto dei soli criteri culturali, la patrimonializzazione rischierebbe di aumentarne l'inerzia, cristallizzandolo nel lungo periodo in una condizione museificata fuori dal tempo e dalla realtà. A questo proposito, Sereni sottolinea che i paesaggi agrari iniziano il loro processo di trasformazione quando gli agricoltori dispongono delle risorse economiche per poter realizzare investimenti di lungo periodo. I viticoltori, oggi, sono giunti a questo traguardo e molti territori, i cui vigneti

³⁸³ Godini A., *L'olivicoltura italiana tra valorizzazione e innovazione*, Frutticoltura, n° 6, 2010.

³⁸⁴ Tempesta T., Thiene M., *Percezione e valore del paesaggio*, Franco Angeli, Milano, 2006, p. 26.

risalgono agli anni Settanta, richiedono un rinnovo degli impianti perché poco produttivi e basati su logiche agronomiche ormai obsolete. A questo si aggiunge un fattore chiave che anche nella viticoltura potrebbe avere risvolti significativi: il cambiamento climatico.

Alcuni studi, condotti principalmente in Borgogna, mettono in relazione le date delle vendemmie e la qualità del vino³⁸⁵. La data di raccolta dell'uva, infatti, rappresenta un indicatore valido per lo stato fenologico della vite e, indirettamente, per le eventuali variazioni climatiche; la qualità dell'uva, al contrario, ha ripercussioni importanti sul costo del vino e quindi sul vantaggio economico dell'intera attività di produzione. Se in passato le vendemmie avvenivano in egual misura nei mesi di settembre e ottobre, progressivamente sono aumentate quelle di settembre e dal 1980 non se ne sono più verificate nel mese di ottobre³⁸⁶. Occorre sottolineare che l'aumento delle temperature riscontrato in Côte d'Or, patria degli chardonnay e dei pinot nero più illustri al mondo, non sta causando dei danni alla qualità del vino, almeno per il momento; piuttosto stanno diminuendo le quantità disponibili sul mercato, il che porta ad un continuo aumento dei prezzi³⁸⁷ con il rischio di andare incontro ad una diminuzione delle vendite. Il pinot nero, a differenza dello chardonnay che è decisamente più adattabile, è un vitigno estremamente delicato ed esigente che ha trovato il suo microclima ideale al limite delle latitudini settentrionali per la coltivazione della vite. Cosa accadrebbe nei prossimi decenni se la Côte d'Or fosse troppo calda per la coltivazione del pinot nero? Come sottolineato precedentemente, dal 2015 i *climats de Bourgogne* sono diventati patrimonio mondiale dell'UNESCO e questo è un caso di patrimonializzazione unico al mondo³⁸⁸. A essere stato iscritto non è il paesaggio viticolo ma per certi aspetti qualcosa di ancora più vulnerabile: i *climats* sono il risultato delle micro-condizioni pedoclimatiche che cambiano sensibilmente a poche decine di metri le une dalle altre. Queste differenze si svelano percettivamente all'uomo attraverso la vista, grazie a un complesso sistema mosaicale che disegna un paesaggio estremamente parcellizzato, e attraverso il gusto, grazie a dei vini che risultano profondamente diversi per quanto costituiti dallo stesso vitigno. I *climats* hanno infine un altro primato; rappresentano l'unico caso di patrimonializzazione riconducibile alla viticoltura in cui al criterio storico-culturale si affianca una componente naturalistico-ambientale.

Alla luce di queste considerazioni, le voci non sono univoche e in un recente articolo apparso sul *The Guardian*, Monbiot scrive: «world heritage status would lock the Lake District into

³⁸⁵ Rigaux J., *Millésime en Bourgogne 1846-2009*, Terre en Vues, Clémencey, 2009.

³⁸⁶ Lorusso D., *Dates de vendanges et qualité des millésimes en Bourgogne entre XVIII^e et XXI^e siècle. L'influence du climat et les impacts sur l'économie régionale*, in Wolikow S., Jacquet O. (a cura di) *Bourgogne(s) viticole(s) : enjeux et perspectives historiques d'un territoire*, EUD, Dijon, 2018.

³⁸⁷ I prezzi crescono anche perché si tratta di un mercato in espansione.

³⁸⁸ De Villaine A., *Le climats de Bourgogne: la nature et les hommes*, in Pérard J., Perrot M. (a cura di) *Rencontres du Clos Vougeot 2009 – Patrimoines et paysages viticole*, Centre Georges Chevrier, Dijon, 2010.

its current shocking state, ensuring that recovery becomes almost impossible»³⁸⁹. Dunque, prima di sigillare un paesaggio in una condizione innaturale per il paesaggio stesso, bisognerebbe innanzitutto riflettere sulle reali politiche di conservazione che al giorno d'oggi sono diventate impellenti come mai in passato. A questo proposito, in riferimento al Sequoia National Park, Nijhuis scrive: «What if Sequoia National Park became too hot and dry for its eponymous trees? Should park managers, who are supposed to leave wild nature alone, irrigate sequoias to save them? Should they start planting sequoia seedlings in cooler, wetter climates, even outside park boundaries? Should they do both or neither?»³⁹⁰.

3.2.4 La patrimonializzazione alla prova del mercato

Non è un caso se tra i dodici siti UNESCO italiani, nei quali il paesaggio è considerato patrimonio da tutelare, in otto la componente storico-culturale detiene un'importanza fondamentale ai fini stessi della patrimonializzazione, così come i nove casi³⁹¹ al mondo di paesaggi viticoli, riconosciuti fino ad ora come patrimonio dell'umanità³⁹², sono stati iscritti nella lista UNESCO in quanto rispettavano i criteri numero tre, quattro, cinque e, in un solo caso, il criterio sei.

Non c'è futuro senza memoria ma è bene sottolineare che l'identificazione di un paesaggio viticolo come patrimonio dell'umanità costituisce un elemento strategico anche per l'avvio di politiche di sviluppo rurale e di marketing territoriale finalizzato alla valorizzazione dei prodotti agricoli, come soprattutto accade per il settore enologico. Quali sono, dunque, le ragioni che portano alla patrimonializzazione dei paesaggi viticoli? Storia e tradizione sono sicuramente due criteri basilari perché il bene possa ottenere il riconoscimento dell'UNESCO, ma se la viticoltura non muovesse flussi di denaro tanto cospicui probabilmente non ci sarebbe una richiesta così elevata di patrimonializzazione da parte degli enti preposti alla valorizzazione del territorio.

Infatti, secondo i dati forniti nel corso della quarantunesima sessione del Comitato UNESCO, tenutasi a Cracovia dal 2 al 12 luglio 2017, la Convenzione risulta ratificata da 195 paesi; si contano a livello globale 1073 beni patrimonializzati su 167 paesi del mondo, di cui 832 sono siti culturali, 206 sono naturali e 35 sono misti; inoltre di questi 1073, 54 sono considerati in pericolo e 37 sono transnazionali; infine occorre sottolineare i 1679 siti che risultano inseriti nella *tentative list*, di cui 40 italiani.

³⁸⁹ Monbiot G., *Fell Purpose*, 19 May 2017, <http://www.monbiot.com>.

³⁹⁰ Nijhuis M., *How the Parks of Tomorrow Will Be Different*, National Geographic, December 2016.

³⁹¹ Si è deciso di fare riferimento ai soli casi in cui la viticoltura appare un elemento centrale per il riconoscimento del bene come patrimonio mondiale dell'umanità. Per la stessa ragione le Cinque Terre o la Val d'Orcia non sono state incluse in quanto la loro classificazione nella lista UNESCO non è dipesa in prima misura dal ruolo della viticoltura.

³⁹² Alto Duero (2001), Tokaj (2002), Isola di Pico (2004), Lavaux (2007), Langhe-Roero-Monferrato (2014), Battir (2014), Borgogna (2015), Champagne (2015) e alberello di Pantelleria (2014). Questi paesaggi sono diventati patrimonio dell'UNESCO con esplicito riferimento alla viticoltura e alle pratiche ad essa associate.

L'UNESCO rappresenta, inoltre, un marchio di qualità e di unicità; infatti, come si è sottolineato, il riconoscimento di un sito deve rispettare precisi criteri di valutazione e, anche successivamente al suo riconoscimento come patrimonio dell'umanità, è sottoposto a controlli periodici da parte dell'ICOMOS o dell'IUCN; peraltro, la sua tutela in termini economici non è fornita dall'UNESCO ma deve essere prevalentemente assicurata dallo Stato membro che presenta la candidatura.

D'altra parte, alla luce di queste considerazioni, il logo dell'UNESCO può essere considerato anche un marchio di qualità commerciale e gli enti preposti alla valorizzazione territoriale ben hanno compreso che storia e tradizione possono essere facilmente monetizzati.

Alla luce del ragionamento svolto, è quindi possibile individuare, in prima approssimazione, tre tipologie di vantaggi legati all'inserimento di un paesaggio all'interno di un processo di internazionalizzazione come quello dell'UNESCO. Innanzitutto una maggiore visibilità del territorio e dei suoi elementi caratterizzanti; in secondo luogo, l'accesso a finanziamenti pubblici (nel caso italiano grazie alla legge n° 77 del 2006) e fondi privati; infine, un aumento considerevole in termini di turismo. A questo proposito, se si considerano i siti iscritti nella prima lista del 1972, non può non essere notato come essi abbiano avuto, con alcune eccezioni, un notevole incremento del flusso turistico e, di conseguenza, del prodotto interno lordo dei territori a cui appartengono. Pertanto, è in quest'ottica che il Centro del patrimonio mondiale ha sviluppato il *World Heritage Tourism Programme*, volto a promuovere azioni di turismo sostenibile nei siti proclamati patrimonio mondiale in collaborazione con l'IUCN, l'ICOMOS, l'ICCROM e altre Agenzie delle Nazioni Unite, come l'UNDP, la UNWTO e l'UNEP.

In sostanza, fare sistema attorno a modelli globali di eccellenza implica non solo l'emersione dal contesto nazionale e la possibilità di intercettare occasioni di sviluppo, riempiendo di significato il senso della classificazione internazionale e declinando le opportunità di crescita offerte dal valore ambientale, ma anche realizzare una efficace *governance* territoriale sensibile alle istanze locali e inserita in un contesto di sviluppo dinamico e sostenibile. Perché ciò accada, è necessario, tuttavia, che le istituzioni sviluppino un ragionamento sistemico, collocando il bene candidato o iscritto in un ambito culturale più vasto; un paesaggio infatti è sempre il risultato dell'interazione tra uomo e natura. In altri termini, è compito di uno Stato che ha ottenuto il prestigioso riconoscimento far comprendere anche quel patrimonio culturale immateriale connesso alla trasformazione del paesaggio medesimo: ci si riferisce, in particolare, a quelle pratiche agricole che hanno determinato l'andamento e l'evoluzione del paesaggio e che sono spesso il frutto di tradizioni millenarie, tramandate di generazione in generazione.

3.3 Verso una nuova categoria di paesaggio

Se fino alla seconda metà degli anni Novanta sarebbe stato impossibile candidare nella lista dell'UNESCO paesaggi culturali viventi e perfino redditizi come i paesaggi viticoli³⁹³, con l'iscrizione del sito francese di St. Emilion, è venuta meno ogni resistenza nel considerare espressione della cultura e dell'identità anche l'evoluzione funzionale di un territorio. In altri termini, è scemato il concetto per cui alla cultura possa essere associata esclusivamente la dimensione materiale di un singolo bene e si è affermata una visione decisamente più ampia, per cui anche il paesaggio viticolo può essere considerato un patrimonio da salvaguardare per le generazioni future. Ad ogni modo, il paesaggio viticolo, per quanto rappresenti sicuramente un esempio di paesaggio culturale, non può essere circoscritto a una categoria di questo tipo; occorre che esso includa una dimensione ancora più ampia, capace di abbracciare una valutazione ecosistemica nel momento in cui è candidato a essere patrimonio dell'umanità.

3.3.1 Il paesaggio agro-silvo-pastorale

Coerentemente con una visione più organica tra i concetti di paesaggio culturale e naturale, si è affermata in ambito UNESCO una concezione più specifica del paesaggio rurale, ovvero il paesaggio agro-silvo-pastorale. Tale concetto è stato l'oggetto di due incontri. Il primo si è tenuto nel 2007 a Meyrueis con il coinvolgimento di quarantaquattro delegati provenienti da nove paesi del Mediterraneo e di rappresentanti dell'UNESCO, dell'ICOMOS e dell'IUCN; il secondo, ha avuto luogo nel 2009 a Tirana con l'intervento di trenta partecipanti provenienti da dodici paesi del Mediterraneo e di organizzazioni internazionali, tra cui la FAO e l'ICOMOS.

All'interno delle raccomandazioni elaborate nel documento finale dell'incontro di Meyrueis, occorre sottolineare innanzitutto che è stata fissata la definizione di pastorizia³⁹⁴ ma soprattutto che il sistema agro-silvo-pastorale è stato definito come un modello eccellente di interazione dinamica tra uomo e natura³⁹⁵, oggi minacciato da cambiamenti economici, sociali e climatici; grazie ad esso, infatti, si sono generati non solo ecosistemi sostenibili, contribuendo a un significativo livello di biodiversità e allo sviluppo economico locale, ma anche paesaggi culturali di qualità notevole.

Il paesaggio agro-silvo pastorale costituisce, quindi, uno dei più grandi e complessi sistemi dell'area mediterranea e trova posto all'interno del patrimonio UNESCO nell'ambito della categoria dei paesaggi culturali. Tuttavia, come rilevato dall'analisi preparata dall'ICOMOS e dall'IUCN³⁹⁶, la

³⁹³ Petrillo P.L., Di Bella O., Di Palo N., *La Convenzione UNESCO per il patrimonio mondiale e la valorizzazione dei paesaggi vitivinicoli*, in Golinelli G.M. (a cura di), *Patrimonio culturale e creazione di valore*, Cedem, Padova, 2012.

³⁹⁴ La pastorizia è indicata come quel sistema di allevamento del bestiame che utilizza, per la maggior parte, le risorse di vegetazione spontanea per il pascolo, sia sul sito di produzione sia in condizioni di transumanza o di nomadismo.

³⁹⁵ Petrillo P.L., Di Bella O., Di Palo N., *La Convenzione UNESCO per il patrimonio mondiale e la valorizzazione dei paesaggi vitivinicoli*, in Golinelli G.M. (a cura di), *Patrimonio culturale e creazione di valore*, Cedem, Padova, 2012.

³⁹⁶ Quest'analisi è stata presentata nel 2004 durante la ventottesima sessione del Comitato a Suzhou, in Cina.

lista del patrimonio mondiale sembra in parte trascurarli e, pertanto, durante l'incontro di Meyrueis sono state deliberate delle raccomandazioni importanti utili per il discorso sulla patrimonializzazione dei paesaggi viticoli in una prospettiva che non sia esclusivamente di ordine culturale. Innanzitutto, si è sottolineato il concetto di multiscalarità spaziale, secondo cui il paesaggio agro-silvo-pastorale non può essere circoscritto entro confini amministrativi rigidi (in virtù della transumanza che l'ha sempre caratterizzato) ma soprattutto si è notato come la valutazione di questi paesaggi debba avvenire congiuntamente dall'ICOMOS e dall'IUCN, proprio in considerazione delle variabili ecosistemiche che contraddistinguono questa particolare tipologia di paesaggio. Infatti, la complessità delle relazioni tra le attività agro-silvo-pastorali e le risorse naturali, il ruolo della biodiversità sul funzionamento del suo sistema e la qualità del patrimonio naturale direttamente collegato alla pastorizia rappresentano elementi indispensabili e inseparabili per una completa valutazione del paesaggio candidato a essere patrimonio dell'umanità. Infine, nel corso della riunione di Tirana, oltre a evidenziare come stesse aumentando il gruppo dei paesaggi agro-silvo-pastorali all'interno della *tentative list* rispetto alla prima riunione di Meyrueis, è stato rinnovato l'invito agli Stati membri di presentare candidature congiunte di tipo transfrontaliero, nell'ottica della multiscalarità spaziale cui si è fatto riferimento, con adeguate *buffer zone* così da proteggere nel miglior modo possibile i paesaggi in questione .

3.3.2 La Satoyama Initiative

Una seconda categoria di paesaggio culturale, utile per comprendere la direzione concettuale a cui si vuole arrivare per una diversa patrimonializzazione dei paesaggi viticoli, è stata illustrata in occasione dell'*International Conference on Biological and Cultural Diversity for Development*, organizzata a Montreal dal segretario della Convenzione ONU e dall'UNESCO nel 2010. Essa è rappresentata dalla *Satoyama Initiative* ed è stata lanciata dal Ministero dell'Ambiente giapponese congiuntamente con la United Nations University Institute of Advanced Studies. L'*International Partnership for Satoyama Initiative*, a cui l'Italia ha aderito nel novembre 2010 con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è una piattaforma internazionale per tutte le organizzazioni che hanno a che fare con la preservazione e la valorizzazione dei paesaggi rurali e ha come scopo generale quello di contrastare la perdita di biodiversità a livello globale.

Partendo dal presupposto che la protezione dell'ambiente riguarda non soltanto la salvaguardia delle risorse biologiche ma anche degli ambienti naturali antropizzati, in quanto esempio di uso razionale e di conservazione sostenibile del territorio, la *Satoyama Initiative* si pone l'obiettivo di incentivare lo sviluppo di un rapporto organico tra le componenti naturali e culturali del paesaggio. Il cosiddetto *biocultural landscape* indica, infatti, l'interazione tra l'uomo e i sistemi

naturali che hanno dato luogo a una nuova forma di paesaggio, in cui le comunità locali si sono impegnate a salvaguardare il sistema ecologico in termini di biodiversità, come ad esempio nell'Alta Valle del Duero. Questo concetto è peraltro fortemente connesso a quello di *agrobiodiversity*, in quanto componente integrante dei paesaggi bioculturali che in base ai criteri dell'IUCN potrebbero essere classificati nel rispetto del criterio numero cinque e definiti come « a protected area where the interaction of people and nature over time has produced an area of distinct character with significant ecological, biological, cultural and scenic value: and where safeguarding the integrity of this interaction is vital to protecting and sustaining the area and its associated nature conservation and other values»³⁹⁷.

In quanto aree protette basate sull'interazione tra uomo e natura, i paesaggi bioculturali assolvono a un ruolo cruciale nel mantenimento della diversità biologica e culturale dei territori; inoltre, essendo aree abitate, fungono da veri e propri laboratori di sviluppo sostenibile e potrebbero fornire ottimi esempi di conservazione della diversità agro-biologica, definita dalla FAO come «the variety and variability of animals, plants and micro-organisms at the genetic, species and ecosystem levels»³⁹⁸ essenziali per l'agricoltura e l'alimentazione; in questo contesto appare essere, dunque, centrale il ruolo dell'agricoltura, intesa come strumento indispensabile per garantire la biodiversità dei territori.

La *Satoyama Initiative* è un programma di tutela ambientale la cui innovazione è data, appunto, dalla visione che la salvaguardia della biodiversità comporta non solo la tutela degli ambienti incontaminati ma anche la conservazione dei paesaggi rurali in cui le popolazioni hanno sviluppato e mantenuto un sistema di sviluppo ecosostenibile. I paesaggi rurali, secondo questa prospettiva, hanno, da una parte, una forte valenza storica e, dall'altra, sono spesso abitati da una varietà di specie che si sono adattate perfettamente alle condizioni ambientali proprie del territorio. Obiettivo primario della *Satoyama Initiative* è, dunque, quello di far adottare tutte le misure necessarie per conservare e valorizzare questo tipo di paesaggio rurale tradizionale e sostenibile attraverso un più ampio riconoscimento a livello mondiale del suo valore.

3.3.3 Dal paesaggio culturale al paesaggio bioculturale

Il paesaggio, come emerge da questa analisi, è il risultato di una relazione costante tra ambiente e uomo e, in particolare, il paesaggio viticolo nasce dalle trasformazioni del territorio in luogo produttivo e vitale; pertanto, è necessario non limitarsi a ragionare in termini di “bellezza” del luogo, come se fosse un bene materiale tradizionale, ma introdurre una riflessione volta a una visione

³⁹⁷ IUCN, *Guidelines for Applying Protected Area Management Categories*, IUCN, Gland, 2013, p. 20.

³⁹⁸ FAO, *Agricultural biodiversity*, FAO, Roma, 2008, p. 5.

sistemica. A sostegno di questa tesi, Norris sottolinea la necessità di una dimensione organica che sappia coniugare i processi ecologici e agricoli; l'agricoltura, infatti, per quanto sia un elemento modificatore del paesaggio, allo stesso tempo può rappresentare un bacino importante di biodiversità; a questo proposito, egli afferma che «so far, the discussion has focused on biodiversity conservation in isolation. As data on biodiversity patterns grow and our understanding of the ecological processes driving these patterns improves, we will increasingly need to link the conservation science with studies of agricultural and land-use change. We need to build a two-way street between conservation science on the one hand; and agricultural and social science on the other. This would allow us to understand how to effect desirable land-use changes for biodiversity benefits, while exploring the agricultural, social, and economic consequences; and to understand how agricultural, social and economic factors drive land-use change, while exploring the biodiversity consequences»³⁹⁹.

L'analisi fin qui svolta ha evidenziato come, in ambito UNESCO, a partire dai primi anni Novanta, si sia affermato un concetto nuovo di paesaggio culturale, successivamente declinato in relazione alla componente rurale con l'istituzione dei paesaggi agro-silvo-pastorali e della *Satoyama Initiative* che ha aperto ai paesaggi bioculturali. Negli ultimi anni, infatti, nell'ottica di voler salvaguardare il territorio in tutte le sue componenti, è emersa la necessità di legare alla dimensione materiale di un paesaggio anche una visione ecosistemica in cui l'uomo è considerato non un elemento esterno all'ambiente ma una sua parte integrante.

Secondo l'UNEP, infatti, la biodiversità «include in sé anche la diversità culturale umana, su cui influiscono gli stessi fattori determinanti per la biodiversità e che a sua volta si ripercuote sulla diversità dei geni, delle altre specie e degli ecosistemi»⁴⁰⁰. Pertanto pare esserci una stretta correlazione tra la perdita di diversità culturale e la perdita di diversità biologica e genetica. Come è stato osservato, «la diversità della vita non è costituita solo dalla diversità di specie animali e di vegetali, di habitat ed ecosistemi presenti sul pianeta, ma anche dalla diversità di culture e lingue umane; queste diversità non si sviluppano in mondi distinti e paralleli, ma sono invece manifestazioni differenti di un tutto unico e complesso; i rapporti tra le diversità si sono sviluppati nel tempo attraverso gli effetti globali cumulativi di adattamenti reciproci tra gli esseri viventi e l'ambiente locale»⁴⁰¹.

Pertanto, secondo tale impostazione, il paesaggio non è esclusivamente un'espressione culturale né può essere considerato, per altri versi, in un'ottica meramente naturalistica, ma è espressione della *biocultural diversity*, e, in quanto tale, deve essere analizzato e salvaguardato come *biocultural landscape*. A questo proposito Rotherham argomenta che il «bio-cultural heritage and assets

³⁹⁹ Norris K., *Agriculture and biodiversity conservation: opportunity knocks*, Conservation Letters, vol. 1, n° 1, Willey, April 2008, p. 7.

⁴⁰⁰ UNEP, *Global Environment Outlook 4*, UNEP, Nairobi, 2007, p. 160.

⁴⁰¹ Maffi L., *La perdita della diversità bioculturale*, in Eldredge N., Pievani T. (a cura di), *Il futuro della Terra*, UTET, Torino, 2010, p. 24.

exist within the cultural landscape of the physical and natural environment interacting with and modified by human activities. The term “eco-cultural landscape” refers to the intimate relationships between people and nature which form landscapes over long periods. The cultural landscape has a duality of meaning I relation to lands, which themselves have been altered by human activity, and to interactions between people seeking to subsist with a physical setting in which they live and work. Over time, such human activities shape the landscape and modify its form to become a significant factor in regional or local character, and to provide communities with their own identity»⁴⁰².

Occorre, dunque, sottolineare che l'essere umano non vive in un contesto astratto e isolato ma è parte interdipendente dell'ambiente⁴⁰³; in questo senso, non solo egli lo ha sempre modificato, perché rispondeva a necessità materiali, ma al tempo stesso, è stato influenzato e plasmato⁴⁰⁴. Infatti, «quando si parla del rapporto fra uomo e natura automaticamente si considera la nostra specie come entità del tutto diversa e separata dal resto della natura vivente e non vivente del nostro pianeta»⁴⁰⁵.

In quest'ottica, la cultura umana ha originato e origina le trasformazioni del paesaggio, che a sua volta ha originato e origina i comportamenti umani; pertanto, la percezione, la cognizione e la valutazione umana agiscono direttamente sul paesaggio secondo un rapporto reciproco⁴⁰⁶. Di conseguenza nella costruzione del paesaggio assume un ruolo importante anche la percezione che l'individuo ha di esso, influenzando il comportamento che egli assumerà nei suoi confronti; infatti, in funzione della percezione esercitata dall'individuo si costruirà una determinata immagine del paesaggio⁴⁰⁷, «punto di partenza delle sue scelte di eco-fattore»⁴⁰⁸. Il processo di percezione in questo senso è estremamente complesso ed è il risultato dell'interazione reciproca tra l'ambiente, che fornisce le risorse, e l'individuo, che attribuisce significati e funzioni; la cultura rappresenta, quindi, l'agente di trasformazione, la percezione il medium ed il paesaggio bioculturale il risultato⁴⁰⁹. Si può affermare, quindi, che il paesaggio bioculturale, in accordo con la definizione di paesaggio offerta dalla Convenzione Europea, si struttura di una componente materiale, siano essi i processi di costruzione storica e le risorse offerte dall'ambiente, di una componente sensibile e, infine, di una componente soggettiva, che attribuisce per l'appunto significati e funzioni.

⁴⁰² Rotherham I.D., *Bio-cultural heritage and biodiversity: emerging paradigms in conservation and planning*, Biodiversity and conservation, vol. 24, n° 13, Springer, December 2015, p. 3410.

⁴⁰³ Petrillo P.L., *La dimensione culturale del patrimonio agro-alimentare italiano in ambito UNESCO. Strumenti e procedure*, in Scovazzi T., Ubertazzi B., Zagato L. (a cura di), *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*, Giuffrè Editore, Milano, 2012.

⁴⁰⁴ Diamond J., *Armi, acciaio e malattie: breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, Einaudi, Torino, 2005.

⁴⁰⁵ Buiatti M., *La biodiversità*, Il Mulino, Bologna, 2007, p. 98.

⁴⁰⁶ Franco D., *Paesaggio, reti ecologiche e agroforestazione*, Il Verde Editoriale, Milano, 2000.

⁴⁰⁷ Secondo la psicologia della Gestalt – scuola tedesca nata all'inizio del XX° secolo per spiegare le leggi che consentono di organizzare gli oggetti attraverso la percezione – l'immagine ambientale è composta da unità percettive. Tali unità (gestalt) rappresentano una totalità o una struttura avente una sua propria forma distinguibile, non rilevabile dalle singole parti secondo il principio che il tutto è diverso dalla somma delle sue parti.

⁴⁰⁸ Conti G., Soave T., *I paesaggi bioculturali delle Alpi: una coevoluzione interrotta*, Planum, novembre 2006.

⁴⁰⁹ Lai F., *Antropologia del paesaggio*, Carocci, Roma, 2000.

La caratteristica principale dei paesaggi bioculturali è quella di possedere strutture insediative, agricole e produttive diverse a seconda delle condizioni ambientali e culturali proprie di ciascuno contesto. In questo senso, il paesaggio è la rappresentazione di una cultura solo se le funzioni e le strutture elaborate dall'uomo si adattano alle caratteristiche ambientali presenti in una scala temporale di lungo periodo⁴¹⁰; infatti, ogni paesaggio bioculturale, tra cui quello viticolo, si costruisce lungo scale temporali maggiori rispetto alla vita umana, come del resto è stato evidenziato nel primo capitolo a proposito delle selezioni clonali proprie di ciascun vitigno.

Nel contesto dei paesaggi viticoli, questa prospettiva apre riflessioni quanto mai importanti; i casi di studio affrontati in questa sede evidenziano, infatti, una preponderante dimensione storico-culturale dei processi di patrimonializzazioni messi in atto.

A questo proposito, la Val d'Orcia rappresenta pienamente l'archetipo del "bel paesaggio toscano" il cui processo di idealizzazione, secondo Vecchio, è «effettivamente in atto e da cui questi territori hanno tratto finora considerevoli vantaggi»; tuttavia, e questo è l'aspetto che più occorre evidenziare, egli aggiunge che «non si può considerarsi un processo da accettare acriticamente. È obiettivo auspicabile quello di pensare il suo assetto paesistico futuro»⁴¹¹. Quello che Vecchio definisce "museo del paesaggio senese" altro non è se non la cristallizzazione del passato, l'esaltazione dell'estetica del paesaggio, che ad ogni modo potrebbe rigenerarsi e riattualizzarsi proprio a partire da una concezione organica tra elementi storici e funzioni ecologiche. Le prerogative per cui questo processo possa avviarsi e concretizzarsi con successo sono tutte presenti e risiedono proprio nell'alto valore attribuito alle attività agricole e alla viticoltura in particolare. Il sistema mezzadrile ha permesso la costruzione di un paesaggio policulturale in cui la vite e l'olivo sono coltivati accanto alle colture cerealicole e dove i boschi occupano vaste superfici del territorio; il paesaggio bioculturale della Val d'Orcia potrebbe essere estremamente ricco in termini di biodiversità e una viticoltura d'eccellenza – quale è quella del Brunello, del Chianti o del Montepulciano – potrebbe rappresentare il volano per la costruzione di distretti biologici e biodinamici, capaci di aumentare considerevolmente il valore di tutto il territorio, da un punto di vista economico ed ecologico.

Così Canigiani, riprendendo Clementi, afferma che occorre «assegnare un nuovo ruolo alla categoria degli agricoltori, in quanto chiamati a diventare produttori di servizi (servizi sociali connessi con la protezione della natura e del paesaggio), nell'ambito di politiche di difesa attiva del suolo e di conservazione degli equilibri ecosistemici»⁴¹²

Diverso è il caso toscano di Castagneto Carducci, in cui, come evidenziato, si sta tentando di patrimonializzare il paesaggio rurale storico nella forma della mezzadria poderale della pianura costiera

⁴¹⁰ Finke L., *Introduzione all'ecologia del paesaggio*, Franco Angeli, Milano, 1989.

⁴¹¹ Vecchio B., *L'esperienza del "museo del paesaggio senese"*, Rivista Geografica Italiana, vol. 104, n° 4, 1997, p. 501.

⁴¹² Canigiani F., *Il paesaggio toscano tra conservazione e sviluppo sostenibile*, Rivista Geografica Italiana, vol. 113, n° 3, p. 515.

e dell'agricoltura intensiva terrazzata della piccola proprietà. Qui, soprattutto a partire dalla seconda metà del Novecento e in particolare nei primi anni Duemila, è avvenuta una radicale trasformazione del paesaggio. Se, da un lato, i vigneti hanno pressoché invaso buona parte dei terreni agricoli e pastorali, dall'altra, essi testimoniano come non sempre nella tradizione si possa giustificare l'eccellenza di un paesaggio, anche in una regione che ha fatto della tradizione viticola il suo motivo d'orgoglio. La comprensione che Castagneto Carducci fosse un territorio adatto ad altri vitigni, grazie alla zonazione effettuata da Scienza, e la permanenza in alcuni casi della coltura promiscua sottolineano un alternativo modello di sviluppo agricolo, tradizionale e innovativo. Del resto, a proposito della coltura promiscua, anche Barbieri sottolineava come rappresentasse «il tratto essenziale del paesaggio agrario più tipico [...] l'alternarsi cioè di coltivazioni arboree a seminativi, di filari di viti intercalati a filari di olivi, di viti maritate agli aceri, di piccoli orti di consumo familiare, di alberi sparsi da frutto e di gelsi»⁴¹³. Infine, il caso di Castagneto Carducci, può essere da esempio per quello che in futuro potrebbe accadere ad altri paesaggi viticoli che non vantano tradizioni radicate nel passato. Ad oggi, infatti nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO sono inseriti esclusivamente i paesaggi viticoli dei paesi in cui la viticoltura è praticata da tempo ma nulla toglie che in un futuro prossimo i paesaggi del vino dei nuovi paesi produttori vogliano concorrere a questo riconoscimento; chiaramente non potranno vantare la storia multisecolare che contraddistingue la viticoltura europea ma al contrario potranno aver costruito un paesaggio ecologicamente sano e in armonia con i costumi locali. In quest'ottica, dunque, il paesaggio bioculturale potrebbe accogliere un ventaglio di paesaggi viticoli diversi da un punto di vista della costruzione storica ma accomunati dal fatto di aver generato positive risorse ecosistemiche.

Allo stesso tempo, patrimonializzare i paesaggi del vino di natura monocolturale senza aver fatto un'attenta valutazione dello stato di salute della biodiversità locale, potrebbe indurre i nuovi paesi produttori a colture intensive e specializzate. In questo senso il messaggio chiaro da parte degli organi preposti alla patrimonializzazione deve essere quello che un paesaggio viticolo oltre a essere culturalmente rilevante deve poter rispettare precise norme di natura ambientale. La patrimonializzazione del paesaggio viticolo di Langhe, Roero e Monferrato, che è prevalentemente monocolturale, avrebbe dovuto affrontare, secondo una prospettiva bioculturale, un processo di analisi ambientale volta a un corretto monitoraggio delle funzioni ecologiche; con questo non si vuole affermare che il paesaggio del Barolo non meriti di appartenere alla lista dell'UNESCO ma che in casi simili i processi di costruzione storica devono comunque essere sostenibili per il territorio.

⁴¹³ Barbieri G., *Manuale del territorio aperto: guida alla pianificazione e alla tutela dell'ambiente e del paesaggio con riferimento alle normative vigenti*, Franco Angeli, Milano, 2002, p. 144.

Infine, i *climats de Bourgogne* rappresentano un caso di patrimonializzazione unico al mondo. Come sottolineato, infatti, al centro del processo di conservazione non è stato posto il paesaggio, che da un punto di vista estetico non è tra i più suggestivi, ma la concretizzazione del concetto di *terroir*, ovvero l'interazione tra elementi di carattere naturale e culturale. I *climats* rappresentano anche in ottica ecologica l'adattamento migliore a cui alcune varietà clonali, tra cui il pinot nero e lo chardonnay, sono andate incontro. In questo senso, probabilmente non c'è regione al mondo in cui la tradizione viticola sia più radicata, ma l'*Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO* ha voluto proprio sottolineare la valenza preponderante che l'ambiente può offrire per una viticoltura di qualità e riconosciuta a livello internazionale. Elementi climatici, pedologici, religiosi, sociali, economici e legislativi hanno tutti avuto un ruolo decisivo nel processo di costruzione storica del paesaggio; tra l'altro, proprio la volontà di salvaguardare le condizioni ambientali, che hanno determinato lo sviluppo di particolarismi pedoclimatici unici al mondo, rappresenta la grande sfida che gli attori locali dovranno affrontare per permettere alla generazioni future di poter godere di questo inestimabile patrimonio. Pertanto i *climats* sono senza alcun dubbio espressione e declinazione del concetto di *biocultural diversity* nonostante costituiscano un paesaggio monoculturale seppure stretto tra il massiccio del Morvan, ricco di boschi, e il *fossé bressan* in cui si estendono le colture cerealicole.

Da questo quadro emerge come la sfida, in cui sono impegnati gli organi predisposti ai processi di patrimonializzazione, è l'introduzione di meccanismi volti a tutelare e valorizzare congiuntamente la diversità biologica e culturale di un paesaggio. In altre parole, in considerazione della stretta relazione tra le componenti biologiche e culturali, non è più sostenibile poter salvaguardare le une o le altre ed è per questo che i criteri utilizzati nei processi di patrimonializzazione devono includere anche quelli di natura ecosistemica, in modo che si possa realizzare anche una valutazione dello stato di salute del paesaggio; ciò non significa che sempre e comunque si debba porre sullo stesso livello la diversità biologica e quella culturale ma, allo stesso tempo, che non si può non considerare come entrambe vivano, o sopravvivano, l'una in funzione dell'altra.

Conclusione:

L'eco-field, per un nuovo paradigma di paesaggio

Nei capitoli precedenti si è delineato come l'UNESCO stia cercando di superare una visione dicotomica che fin dall'inizio della sua storia contraddistingueva i processi di patrimonializzazione dei beni culturali e ambientali; tuttavia, le sfide da affrontare restano complesse, specialmente nel momento in cui sembra prevalere una dimensione materiale del concetto di cultura ancora separata dal contesto ecologico in cui si è sviluppata. Dunque, innanzitutto, è il concetto di paesaggio che deve andare incontro a un nuovo paradigma epistemologico.

L'obiettivo di includere i paesaggi viticoli nella categoria di paesaggio bioculturale vuole essere un modo per rendere il loro valore veramente universale e non solo appannaggio dei paesi in cui la viticoltura è una pratica radicata storicamente. Infatti, l'attuale prevalere di una logica di patrimonializzazione legata alla dimensione storico-culturale favorisce le regioni della viticoltura storica, penalizzando conseguentemente quelle dei nuovi paesi produttori. In quest'ottica la trasformazione, se adottata secondo criteri di sostenibilità ambientale, permetterà anche in futuro di poter patrimonializzare i paesaggi viticoli; del resto le tradizioni, così come il paesaggio, si costruiscono e cambiano nel tempo.

In questo contesto, se si adotta la complessità come sistema di riferimento, è possibile definire il paesaggio in tre modi differenti: come dominio, come unità e come sistema. Nel primo caso si intende un ambito entro i cui limiti si configurano aggregazioni funzionali, strutturali e semiotiche; nel secondo caso possono essere individuati attributi funzionali auto-regolativi che assicurano il mantenimento di una particolare caratteristica del paesaggio nel quadro di un contesto naturale; nel terzo, infine, il paesaggio può essere considerato un'entità con proprie distinte configurazioni che partecipano congiuntamente al suo funzionamento⁴¹⁴. Muovendo da questa prospettiva, il tema dell'ontogenesi del paesaggio, ovvero delle sue trasformazioni, diventa di fondamentale importanza per i paesaggi agricoli, soprattutto nell'ottica dei processi di patrimonializzazione. La gran parte dei cambiamenti che caratterizzano il paesaggio sono spesso il risultato di attività lontane dai processi ecologici, come ad esempio quelle economiche e socio-culturali; in questo senso, il paesaggio, inteso come entità complessa, è il risultato di altrettante dinamiche complesse e può diventare difficile isolare le variabili che concorrono alla sua trasformazione, anche in considerazione delle diverse scale temporali e spaziali. Infatti, se si tratta un solo aspetto della complessità, si perdono conseguentemente

⁴¹⁴ Boi L., *Complessità, biodiversità ed ecodinamica*, in Barbanti R., Boi L., Neve M. (a cura di), *Paesaggi della complessità*, Mimesis, Milano, 2011.

tutti gli altri. Per ovviare a questo problema, risulta dunque indispensabile stabilire una precisa scala di osservazione rispetto a un fenomeno oppure individuare le proprietà ricorrenti del fenomeno e analizzarli a livello globale, ovvero su più scale spazio-temporali.

Tuttavia, lo studio del paesaggio da un punto di vista globale impone un cambiamento di paradigma epistemologico. A questo proposito, i comportamenti umani, così come quelli animali, presuppongono la presenza di un ambiente soggettivo (*umwelt*) che, pertanto, si trasforma in paesaggio cognitivo; in questo senso, l'uomo, in quanto soggetto osservatore, filtra attraverso la cultura e il proprio bagaglio culturale le informazioni provenienti dall'ambiente per costruire un proprio paesaggio che corrisponderà più propriamente al paesaggio culturale; il paesaggio cognitivo, dunque, si esplicita in una «semiosfera che circonda ogni organismo e che fa apparire unico per ogni organismo il paesaggio stesso»⁴¹⁵.

In questo contesto, *l'umwelt* e il concetto di *eco-field* sono strettamente connessi, in quanto quest'ultimo permette di coniugare la visione soggettiva che si ha di un paesaggio con la sua dimensione naturale. Inoltre, la maggior parte degli studi di ecologia del paesaggio, da cui *l'eco-field* prende le mosse, verte sulle relazioni tra elementi osservati in un determinato contesto ambientale e il comportamento degli organismi, tra cui l'uomo. *L'eco-field*, viene definito come «una configurazione spaziale portatrice di significato che viene attivamente cercata da un organismo nel momento in cui una determinata funzione deve essere svolta»⁴¹⁶; in quest'ottica la configurazione spaziale, che è portatrice di significato ed è riconosciuta attraverso un apparato cognitivo – innato, appreso o ereditato dai processi culturali – rappresenta il tramite tra i bisogni di un organismo e le risorse offerte dall'ambiente. L'individuazione della configurazione spaziale rappresenta inoltre uno dei livelli più alti nella gerarchia delle scelte che un organismo può compiere poiché per ogni funzione che egli attiva verrà ricercata un'ideale configurazione spaziale che consente il soddisfacimento dei bisogni attraverso il reperimento delle risorse; queste peraltro sono da intendere sia come beni materiali sia come condizioni comportamentali e psicologiche. Il paesaggio diventa dunque un'entità funzionale e sarà tanto più simile per gli organismi appartenenti alla stessa specie tanto per coloro che utilizzano gli stessi strumenti culturali.

Il concetto di *eco-field* sta suscitando sempre più interesse nel mondo della ricerca scientifica, proprio per il ruolo che può occupare nei processi di valutazione e gestione del territorio. Ad esempio, quando si parla di conservazione del paesaggio si dovrebbe parlare di conservazione delle risorse in quanto i paesaggi sono generati dal modo in cui esse sono prodotte, mantenute e gestite. Per chiarire meglio questo concetto, Farina sostiene che «i paesaggi, come le ombre, mutano al cambiare degli

⁴¹⁵ Boi L., *Complessità, biodiversità ed ecodinamica*, in Barbanti R., Boi L., Neve M. (a cura di), *Paesaggi della complessità*, Mimesis, Milano, 2011, p. 212.

⁴¹⁶ Farina A. *Il paesaggio cognitivo*, Franco Angeli, Milano, 2006, p. 75.

agenti ambientali e degli agenti economici. [...] L'ombra non può guidare gli oggetti che producono ma essa è il prodotto del loro allineamento! Sempre usando questa metafora gli oggetti e il loro allineamento cambiano in maniera irreversibile al trascorrere del tempo e quindi l'ombra non potrà mai essere la stessa o quella di prima. Dobbiamo renderci conto di questo processo e pertanto predisporre le misure perché si possa arrivare non a produrre (e sarebbe impossibile) la stessa ombra, ma un risultato in cui l'ombra è comunque indicatrice degli agenti che l'hanno prodotta. Gli agenti sono nei fatti legati intimamente alle risorse, è un legame indissolubile, il costrittore epistemologico che sottende il rapporto tra gli organismi e il loro contesto ambientale. [...] Per questo per gestire un certo risultato dobbiamo gestire le risorse, le modalità per la loro produzione e per la loro conservazione»⁴¹⁷.

Muovendo da ciò, per gestire la conservazione delle risorse, può essere utile definire i concetti di *empty world* e di *full world*. Nel primo caso, il mondo è diviso in due componenti, uno produttivo, per questo connotato da una dimensione di sviluppo, e uno, più limitato, in cui la natura viene salvaguardata solo in determinate aree geografiche al di fuori della (presunta) influenza dell'uomo, con la giustificazione che esse, trovandosi lontane dalle aree sviluppate, possano conservare meglio un buon livello di biodiversità; in pratica, l'*empty world* è il modello classico che ha contraddistinto la conservazione dei parchi americani e di cui è discusso precedentemente. Il *full world*, in alternativa, è il modello adottato dai paesi dell'area mediterranea, in cui l'uomo è considerato – da un punto di vista fisico, culturale, economico e sociale – parte integrante del contesto in cui vive, consentendo pertanto una considerevole diversità biologica ed ecologica.

La regione mediterranea, infatti, è considerata uno dei più importanti *hot spot* per la conservazione delle specie; le ragioni della sua diversità biologica sono legate alla posizione geografica che funge sia come zona di transizione tra comunità biologiche diverse sia, a una scala più ampia, come ponte bio-geografico tra eco-regioni distinte. Inoltre, in questo contesto si deve considerare anche la presenza dell'uomo, che in alcuni casi ha contribuito ad accrescere la diversità ecologica proprio con l'uso delle risorse. La ricchezza biologica del Mediterraneo è inoltre legata alla varietà dei sistemi agricoli che nella storia si sono sviluppati, spesso integrati con la pastorizia e l'utilizzo del bosco, come sottolineato per i casi di Montalcino e Castagneto Carducci.

È possibile citare, a titolo di esempio, i terrazzamenti, che rappresentano vere e proprie architetture favorevoli alla biodiversità, caratterizzati da un'impronta ecologica⁴¹⁸ generalmente piuttosto debole e da politiche di patrimonializzazione legate a elementi del paesaggio culturale. Seppure costruiti in zone scoscese, i terrazzamenti consentono di usufruire di condizioni climatiche

⁴¹⁷ Farina A., *Il paesaggio cognitivo*, Franco Angeli, Milano, 2006, pp. 106-107.

⁴¹⁸ Bonardi L., *Valori ecologici e ambientali dei paesaggi terrazzati*, Proceedings of the III World Meeting on Terraced Landscapes, pubblicazione in corso di stampa.

favorevoli, grazie all'esposizione generalmente soleggiata dei versanti e alla loro posizione riparata rispetto ai venti. Essi, inoltre, si sono sviluppati in presenza di un'economia agricola orientata al commercio, consentendo lo sviluppo di un'agricoltura specializzata, tra cui viti, olivi e agrumeti, non intensiva, non meccanizzata e in molti casi con scarso ricorso a concimi e diserbanti chimici. Inoltre, sul piano delle funzioni ecologiche, i terrazzamenti possono essere considerati dei micro-habitat caratterizzati da un buon livello di biodiversità, sia vegetale sia animale, che negli interstizi dei muri a secco con i terrazzamenti sono costruiti trovano un luogo di riparo e di riproduzione. In definitiva, come sostiene Bonardi, «è possibile quindi affermare che i terrazzamenti possano rappresentare un ambito privilegiato di esplicitazione degli obiettivi di conservazione della biodiversità assegnati all'agricoltura (MEA, 2005) oltretutto di espansione delle pratiche di agricoltura biologica, biodinamica e ad alto valore naturale»⁴¹⁹.

Alla luce di quanto detto, risulta allora fondamentale che i principi della conservazione culturale siano accompagnati da un'attenta valutazione ecologica-ambientale, monitorando lo stato di salute del paesaggio ed, eventualmente, disponendo interventi atti al suo risanamento. Nell'ottica di una visione integrata che qui si sta proponendo, già nel 1975, Barbieri aveva auspicato una più stretta collaborazione tra sapere geografico ed ecologico⁴²⁰. I processi di conservazione, inoltre, dovrebbero essere elaborati su diverse scale spazio-temporali, riguardare unità territoriali ambientali (non aree amministrative) e, infine, dovrebbero salvaguardare le caratteristiche storiche e socio-culturali del paesaggio in esame, dato che esse, in caso di repentine trasformazioni, possono apportare altrettante alterazioni del tessuto ecologico.

Muovendo da ciò, come sostiene Canigiani, «ragioni di ordine ecologico, oltre che estetiche, consigliano oggi un'attenzione particolare per un complesso ecosistema naturale e umano, il cui equilibrio (per ciò che attiene alla fertilità del suolo, alle condizioni idrogeologiche, alla biodiversità), se opportunamente mantenuto, potrebbe risultare a vantaggio di un'agricoltura di qualità altamente redditizia, che oltretutto svolgerebbe un importante ruolo di presidio ambientale. Salvare l'agricoltura per salvare il territorio-risorsa significa anche impegnare gli imprenditori nel promuovere interventi conservativi o di ripristino di ordinamenti culturali tradizionali e modi di produzione ecocompatibili»⁴²¹.

Concludendo, appare sempre più chiaramente la necessità di sviluppare nuovi concetti di biodiversità e naturalità. Sotto il termine di biodiversità, dunque, deve essere considerato ogni livello di organizzazione della vita fino ai paesaggi e all'ecosfera, prestando però attenzione alla scala spazio-

⁴¹⁹ Bonardi L., *Valori ecologici e ambientali dei paesaggi terrazzati*, Proceedings of the III World Meeting on Terraced Landscapes, pubblicazione in corso di stampa.

⁴²⁰ Barbieri G., *Introduzione*, in Leone U., *Sui rapporti tra ecologia e geografia*, Rivista Geografica Italia, vol. 82, n° 2, 1975, pp. 257-286.

⁴²¹ Canigiani F., *Ambiente e paesaggio*, Nicomp, Firenze, 2007, p. 139.

temporale su cui si vuole operare. La naturalità, invece, deve essere intesa come una realtà evolutiva, dinamica e storica in cui i processi sintropici ed entropici si equilibrano per il raggiungimento di un sistema organico che considera la natura come un'entità non determinata e l'uomo come un soggetto predisposto a governarla nel rispetto delle sue leggi; in quest'ottica la natura non può voler significare assenza di antropicità. In questo senso biodiversità e naturalità possono diventare a loro volta gli elementi per un nuovo concetto di identità a cui la viticoltura è particolarmente legata; emblematiche sono in tal senso le parole di Lageder che, in riferimento alla viticoltura dell'Alto Adige afferma: «for us the most fascinating aspect of Alto Adige is its diversity: more than 20 different grape varieties on only 5300 hectares, diverse microclimates, contrasting geology (limestone and porphyry), altitudes from 200 to 3904 metres. Our identity is diversity»⁴²².

⁴²² Intervista non strutturata a Clemens Lageder, viticoltore a Magré, 14 settembre 2017.

Allegato



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE

CONVENTION CONCERNANT LA PROTECTION DU PATRIMOINE MONDIAL
CULTUREL ET NATUREL

Adoptée par la Conférence générale

à sa dix-septième session

Paris, 16 novembre 1972



Texte français

Convention pour la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel

La Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, réunie à Paris du 17 octobre au 21 novembre 1972, en sa dix-septième session,

Constatant que le patrimoine culturel et le patrimoine naturel sont de plus en plus menacés de destruction non seulement par les causes traditionnelles de dégradation mais encore par l'évolution de la vie sociale et économique qui les aggrave par des phénomènes d'altération ou de destruction encore plus redoutables,

Considérant que la dégradation ou la disparition d'un bien du patrimoine culturel et naturel constitue un appauvrissement néfaste du patrimoine de tous les peuples du monde,

Considérant que la protection de ce patrimoine à l'échelon national reste souvent incomplète en raison de l'ampleur des moyens qu'elle nécessite et de l'insuffisance des ressources économiques, scientifiques et techniques du pays sur le territoire duquel se trouve le bien à sauvegarder,

Rappelant que l'Acte constitutif de l'Organisation prévoit qu'elle aidera au maintien, à l'avancement et à la diffusion du savoir en veillant à la conservation et protection du patrimoine universel et en recommandant aux peuples intéressés des conventions internationales à cet effet,

Considérant que les conventions, recommandations et résolutions internationales existantes en faveur des biens culturels et naturels démontrent l'importance que présente, pour tous les peuples du monde, la sauvegarde de ces biens uniques et irremplaçables à quelque peuple qu'ils appartiennent, *Considérant* que certains bien du patrimoine culturel et naturel présentent un intérêt exceptionnel qui nécessite leur préservation en tant qu'élément du patrimoine mondial de l'humanité tout entière,

Considérant que devant l'ampleur et la gravité des dangers nouveaux qui les menacent il incombe à la collectivité internationale tout entière de participer à la protection du patrimoine culturel et naturel de valeur universelle exceptionnelle, par l'octroi d'une assistance collective qui sans se substituer à l'action de l'État intéressé la complétera efficacement,

Considérant qu'il est indispensable d'adopter à cet effet de nouvelles dispositions conventionnelles établissant un système efficace de protection collective du patrimoine culturel et naturel de valeur universelle exceptionnelle organisé d'une façon permanente et selon des méthodes scientifiques et modernes,

Après avoir décidé lors de sa seizième session que cette question ferait l'objet d'une Convention internationale,

Adopte ce seizième jour de novembre 1972 la présente Convention.

I) DEFINITIONS DU PATRIMOINE CULTUREL ET NATUREL

Article 1

Aux fins de la présente Convention sont considérés comme patrimoine culturel :

- les monuments: œuvres architecturales, de sculpture ou de peinture monumentales, éléments ou structures de caractère archéologique, inscriptions, grottes et groupes d'éléments, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science,
- les ensembles: groupes de constructions isolées ou réunies, qui, en raison de leur architecture, de leur unité, ou de leur intégration dans le paysage, ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science,
- les sites: œuvres de l'homme ou œuvres conjuguées de l'homme et de la nature, ainsi que les zones y compris les sites archéologiques qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue historique, esthétique, ethnologique ou anthropologique.

Article 2

Aux fins de la présente Convention sont considérés comme patrimoine naturel :

- les monuments naturels constitués par des formations physiques et biologiques ou par des groupes de telles formations qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue esthétique ou scientifique,
- les formations géologiques et physiographiques et les zones strictement délimitées constituant l'habitat d'espèces animale et végétale menacées, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de la science ou de la conservation,
- les sites naturels ou les zones naturelles strictement délimitées, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de la science, de la conservation ou de la beauté naturelle.

Article 3

Il appartient à chaque État partie à la présente Convention d'identifier et de délimiter les différents biens situés sur son territoire et visés aux articles 1 et 2 ci-dessus.

II) PROTECTION NATIONALE ET PROTECTION INTERNATIONALE DU PATRIMOINE CULTUREL ET NATUREL

Article 4

Chacun des États parties à la présente Convention reconnaît que l'obligation d'assurer l'identification, la protection, la conservation, la mise en valeur et la transmission aux générations futures du patrimoine culturel et naturel visé aux articles 1 et 2 et situé sur son territoire, lui incombe en premier chef. Il s'efforce d'agir à cet effet tant par son propre effort au maximum de ses ressources disponibles que, le cas échéant, au moyen de l'assistance et de la coopération internationales dont il pourra bénéficier, notamment aux plans financier, artistique, scientifique et technique.

Article 5

Afin d'assurer une protection et une conservation aussi efficaces et une mise en valeur aussi active que possible du patrimoine culturel et naturel situé sur leur territoire et dans les conditions appropriées à chaque pays, les États parties à la présente Convention s'efforceront dans la mesure du possible :

- a) d'adopter une politique générale visant à assigner une fonction au patrimoine culturel et naturel dans la vie collective, et à intégrer la protection de ce patrimoine dans les programmes de planification générale ;
- b) d'instituer sur leur territoire, dans la mesure où ils n'existent pas, un ou plusieurs services de protection, de conservation et de mise en valeur du patrimoine culturel et naturel, dotés d'un personnel approprié, et disposant des moyens lui permettant d'accomplir les tâches qui lui incombent;
- c) de développer les études et les recherches scientifiques et techniques et perfectionner les méthodes d'intervention qui permettent à un État de faire face aux dangers qui menacent son patrimoine culturel ou naturel ;
- d) de prendre les mesures juridiques, scientifiques, techniques, administratives et financières adéquates pour l'identification, la protection, la conservation, la mise en valeur et la réanimation de ce patrimoine ; et
- e) de favoriser la création ou le développement de centres nationaux ou régionaux de formation dans le domaine de la protection, de la conservation et de la mise en valeur du patrimoine culturel et naturel et d'encourager la recherche scientifique dans ce domaine.

Article 6

1. En respectant pleinement la souveraineté des États sur le territoire desquels est situé le patrimoine culturel et naturel visé aux articles 1 et 2, et sans préjudice des droits réels prévus

par la législation nationale sur ledit patrimoine, les États parties à la présente convention reconnaissent qu'il constitue un patrimoine universel pour la protection duquel la communauté internationale tout entière a le devoir de coopérer.

2. Les États parties s'engagent en conséquence, et conformément aux dispositions de la présente convention, à apporter leur concours à l'identification, à la protection, à la conservation et à la mise en valeur du patrimoine culturel et naturel visé aux paragraphes 2 et 4 de l'article 11 si l'État sur le territoire duquel il est situé le demande.
3. Chacun des États parties à la présente convention s'engage à ne prendre délibérément aucune mesure susceptible d'endommager directement ou indirectement le patrimoine culturel et naturel visé aux articles 1 et 2 qui est situé sur le territoire d'autres États parties à cette convention.

Article 7

Aux fins de la présente convention, il faut entendre par protection internationale du patrimoine mondial culturel et naturel la mise en place d'un système de coopération et d'assistance internationales visant à seconder les États parties à la convention dans les efforts qu'ils déploient pour préserver et identifier ce patrimoine.

III) COMITE INTERGOUVERNEMENTAL DE LA PROTECTION DU PATRIMOINE MONDIAL CULTUREL ET NATUREL

Article 8

1. Il est institué auprès de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, un Comité intergouvernemental de la protection du patrimoine culturel et naturel de valeur universelle exceptionnelle dénommé "le Comité du patrimoine mondial". Il est composé de 15 États parties à la convention, élus par les États parties à la convention réunis en assemblée générale au cours de sessions ordinaires de la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Le nombre des États membres du Comité sera porté à 21 à compter de la session ordinaire de la Conférence générale qui suivra l'entrée en vigueur de la présente convention pour au moins 40 États.
2. L'élection des membres du Comité doit assurer une représentation équitable des différentes régions et cultures du monde.
3. Assistent aux séances du Comité avec voix consultative un représentant du Centre international d'études pour la conservation et la restauration des biens culturels (Centre de

Rome), un représentant du Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS), et un représentant de l'Union internationale pour la conservation de la nature et de ses ressources (UICN), auxquels peuvent s'ajouter, à la demande des États parties réunis en assemblée générale au cours des sessions ordinaires de la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, des représentants d'autres organisations intergouvernementales ou non gouvernementales ayant des objectifs similaires.

Article 9

1. Les États membres du Comité du patrimoine mondial exercent leur mandat depuis la fin de la session ordinaire de la Conférence générale au cours de laquelle ils ont été élus jusqu'à la fin de sa troisième session ordinaire subséquente.
2. Toutefois, le mandat d'un tiers des membres désignés lors de la première élection se terminera à la fin de la première session ordinaire de la Conférence générale suivant celle au cours de laquelle ils ont été élus et le mandat d'un second tiers des membres désignés en même temps, se terminera à la fin de la deuxième session ordinaire de la Conférence générale suivant celle au cours de laquelle ils ont été élus. Les noms de ces membres seront tirés au sort par le Président de la Conférence générale après la première élection.
3. Les États membres du Comité choisissent pour les représenter des personnes qualifiées dans le domaine du patrimoine culturel ou du patrimoine naturel.

Article 10

1. Le Comité du patrimoine mondial adopte son règlement intérieur.
2. Le Comité peut à tout moment inviter à ses réunions des organismes publics ou privés, ainsi que des personnes privées, pour les consulter sur des questions particulières.
3. Le Comité peut créer les organes consultatifs qu'il estime nécessaires à l'exécution de sa tâche.

Article 11

1. Chacun des États parties à la présente convention soumet, dans toute la mesure du possible, au Comité du patrimoine mondial un inventaire des biens du patrimoine culturel et naturel situés sur son territoire et susceptibles d'être inscrits sur la liste prévue au paragraphe 2 du présent article. Cet inventaire, qui n'est pas considéré comme exhaustif, doit comporter une documentation sur le lieu des biens en question et sur l'intérêt qu'ils présentent.

2. Sur la base des inventaires soumis par les États en exécution du paragraphe 1 ci-dessus, le Comité établit, met à jour et diffuse, sous le nom de "liste du patrimoine mondial", une liste des biens du patrimoine culturel et du patrimoine naturel, tels qu'ils sont définis aux articles 1 et 2 de la présente convention, qu'il considère comme ayant une valeur universelle exceptionnels en application des critères qu'il aura établis. Une mise à jour de la liste doit être diffusée au moins tous les deux ans.
3. L'inscription d'un bien sur la liste du patrimoine mondial ne peut se faire qu'avec le consentement de l'État intéressé. L'inscription d'un bien situé sur un territoire faisant l'objet de revendication de souveraineté ou de juridiction de la part de plusieurs États ne préjuge en rien les droits des parties au différend.
4. Le Comité établit, met à jour et diffuse, chaque fois que les circonstances l'exigent, sous le nom de "liste du patrimoine mondial en péril", une liste des biens figurant sur la liste du patrimoine mondial pour la sauvegarde desquels de grands travaux sont nécessaires et pour lesquels une assistance a été demandée aux termes de la présente convention. Cette liste contient une estimation du coût des opérations. Ne peuvent figurer sur cette liste que des biens du patrimoine culturel et naturel qui sont menacés de dangers graves et précis, tels que menace de disparition due à une dégradation accélérée, projets de grands travaux publics ou privés, rapide développement urbain et touristique, destruction due à des changements d'utilisation ou de propriété de la terre, altérations profondes dues à une cause inconnue, abandon pour des raisons quelconques, conflit armé venant ou menaçant d'éclater, calamités et cataclysmes, grands incendies, séismes, glissements de terrain, éruptions volcaniques, modification du niveau des eaux, inondations, raz de marée. Le Comité peut, à tout moment, en cas d'urgence, procéder à une nouvelle inscription sur la liste du patrimoine mondial en péril et donner à cette inscription une diffusion immédiate.
5. Le Comité définit les critères sur la base desquels un bien du patrimoine culturel et naturel peut être inscrit dans l'une ou l'autre des listes visées aux paragraphes 2 et 4 du présent article.
6. Avant de refuser une demande d'inscription sur l'une des deux listes visées aux paragraphes 2 et 4 du présent article, le Comité consulte l'État partie sur le territoire duquel est situé le bien du patrimoine culturel ou naturel dont il s'agit.
7. Le Comité, avec l'accord des États intéressés, coordonne et encourage les études et les recherches nécessaires à la constitution des listes visées aux paragraphes 2 et 4 du présent article.

Article 12

Le fait qu'un bien du patrimoine culturel et naturel n'ait pas été inscrit sur l'une ou l'autre des deux listes visées aux paragraphes 2 et 4 de l'article 11 ne saurait en aucune manière signifier qu'il n'a pas une valeur universelle exceptionnelle à des fins autres que celles résultant de l'inscription sur ces listes.

Article 13

1. Le Comité du patrimoine mondial reçoit et étudie les demandes d'assistance internationale formulées par les États parties à la présente Convention en ce qui concerne les biens du patrimoine culturel et naturel situés sur leur territoire, qui figurent ou sont susceptibles de figurer sur les listes visées aux paragraphes 2 et 4 de l'article 11. Ces demandes peuvent avoir pour objet la protection, la conservation, la mise en valeur ou la réanimation de ces biens.
2. Les demandes d'assistance internationale en application du paragraphe 1 du présent article peuvent aussi avoir pour objet l'identification de biens du patrimoine culturel et naturel défini aux articles 1 et 2, lorsque des recherches préliminaires ont permis d'établir que ces dernières méritaient d'être poursuivies.
3. Le Comité décide de la suite à donner à ces demandes, détermine, le cas échéant, la nature et l'importance de son aide et autorise la conclusion, en son nom, des arrangements nécessaires avec le gouvernement intéressé.
4. Le Comité fixe un ordre de priorité pour ses interventions. Il le fait en tenant compte de l'importance respective des biens à sauvegarder pour le patrimoine mondial culturel et naturel, de la nécessité d'assurer l'assistance internationale aux biens les plus représentatifs de la nature ou du génie et de l'histoire des peuples du monde et de l'urgence des travaux à entreprendre, de l'importance des ressources des États sur le territoire desquels se trouvent les biens menacés et en particulier de la mesure dans laquelle ils pourraient assurer la sauvegarde de ces biens par leurs propres moyens.
5. Le Comité établit, met à jour et diffuse une liste des biens pour lesquels une assistance internationale a été fournie.
6. Le Comité décide de l'utilisation des ressources du Fonds créé aux termes de l'article 15 de la présente Convention. Il recherche les moyens d'en augmenter les ressources et prend toutes mesures utiles à cet effet.
7. Le Comité coopère avec les organisations internationales et nationales, gouvernementales et non gouvernementales, ayant des objectifs similaires à ceux de la présente Convention pour la mise en œuvre de ses programmes et l'exécution de ses projets, le Comité peut faire appel à ces organisations, en particulier au Centre international d'études pour la conservation et la

restauration des biens culturels (Centre de Rome), au Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS) et à l'Union internationale pour la conservation de la nature et de ses ressources (UICN), ainsi qu'à d'autres organismes publics ou privés et à des personnes privées.

8. Les décisions du Comité sont prises à la majorité des deux tiers des membres présents et votants. Le quorum est constitué par la majorité des membres du Comité.

Article 14

1. Le Comité du patrimoine mondial est assisté par un secrétariat nommé par le Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.
2. Le Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, utilisant le plus possible les services du Centre international d'études pour la conservation et la restauration des biens culturels (Centre de Rome), du Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS), et de l'Union internationale pour la conservation de la nature et de ses ressources (UICN), dans les domaines de leurs compétences et de leurs possibilités respectives, prépare la documentation du Comité, l'ordre du jour de ses réunions et assure l'exécution de ses décisions.

IV FONDS POUR LA PROTECTION DU PATRIMOINE MONDIAL CULTUREL ET NATUREL

Article 15

1. Il est créé un fonds pour la protection du patrimoine mondial culturel et naturel de valeur universelle exceptionnelle, dénommé "Le Fonds du patrimoine mondial".
2. Le Fonds est constitué en fonds de dépôt, conformément aux dispositions du règlement financier de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.
3. Les ressources du Fonds sont constituées par :
 - (a) les contributions obligatoires et les contributions volontaires des États parties à la présente convention ;
 - (b) les versements, dons ou legs que pourront faire :
 - (i) d'autres États,
 - (ii) l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, les autres organisations du système des Nations Unies, notamment le Programme de développement des Nations Unies et d'autres organisations intergouvernementales,

- (iii) des organismes publics ou privés ou des personnes privées ;
 - (c) tout intérêt dû sur les ressources du Fonds ;
 - (d) le produit des collectes et les recettes des manifestations organisées au profit du Fonds et
 - (e) toutes autres ressources autorisées par le règlement qu'élaborera le Comité du patrimoine mondial.
4. Les contributions au Fonds et les autres formes d'assistance fournies au Comité ne peuvent être affectées qu'aux fins définies par lui. Le Comité peut accepter des contributions ne devant être affectées qu'à un certain programme ou à un projet particulier, à la condition que la mise en œuvre de ce programme ou l'exécution de ce projet ait été décidée par le Comité. Les contributions au Fonds ne peuvent être assorties d'aucune condition politique.

Article 16

1. Sans préjudice de toute contribution volontaire complémentaire, les États parties à la présente convention s'engagent à verser régulièrement, tous les deux ans, au Fonds du patrimoine mondial des contributions dont le montant, calculé selon un pourcentage uniforme applicable à tous les États, sera décidé par l'assemblée générale des États parties à la convention, réunis au cours de sessions de la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Cette décision de l'assemblée générale requiert la majorité des États parties présents et votants qui n'ont pas fait la déclaration visée au paragraphe 2 du présent article. En aucun cas, la contribution obligatoire des États parties à la convention ne pourra dépasser 1% de sa contribution au budget ordinaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.
2. Toutefois, tout État visé à l'article 31 ou à l'article 32 de la présente convention peut, au moment du dépôt de ses instruments de ratification, d'acceptation ou d'adhésion, déclarer qu'il ne sera pas lié par les dispositions du paragraphe (1) du présent article.
3. Un État partie à la convention ayant fait la déclaration visée au paragraphe (2) du présent article, peut à tout moment retirer ladite déclaration moyennant notification du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Toutefois, le retrait de la déclaration n'aura d'effet sur la contribution obligatoire due par cet État qu'à partir de la date de l'assemblée générale des États parties qui suivra.
4. Afin que le Comité soit en mesure de prévoir ses opérations d'une manière efficace, les contributions des États parties à la présente convention, ayant fait la déclaration visée au paragraphe 2 du présent article, doivent être versées sur une base régulière, au moins tous les

deux ans, et ne devraient pas être inférieures aux contributions qu'ils auraient dû verser s'ils avaient été liés par les dispositions du paragraphe 1 du présent article.

5. Tout État partie à la convention qui est en retard dans le paiement de sa contribution obligatoire ou volontaire en ce qui concerne l'année en cours et l'année civile qui l'a immédiatement précédée, n'est pas éligible au Comité du patrimoine mondial, cette disposition ne s'appliquant pas lors de la première élection. Le mandat d'un tel État qui est déjà membre du Comité prendra fin au moment de toute élection prévue à l'article 8, paragraphe 1, de la présente convention.

Article 17

Les États parties à la présente convention envisagent ou favorisent la création de fondations ou d'associations nationales publiques et privées ayant pour but d'encourager les libéralités en faveur de la protection du patrimoine culturel et naturel défini aux articles 1 et 2 de la présente Convention.

Article 18

Les États parties à la présente Convention prêtent leur concours aux campagnes internationales de collecte qui sont organisées au profit du Fonds du patrimoine mondial sous les auspices de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Ils facilitent les collectes faites à ces fins par des organismes mentionnés au paragraphe 3, article 15.

V) CONDITIONS ET MODALITES DE L'ASSISTANCE INTERNATIONALE

Article 19

Tout État partie à la présente Convention peut demander une assistance internationale en faveur de biens du patrimoine culturel ou naturel de valeur universelle exceptionnelle situés sur son territoire. Il doit joindre à sa demande les éléments d'information et les documents prévus à l'article 21 dont il dispose et dont le Comité a besoin pour prendre sa décision.

Article 20

Sous réserve des dispositions du paragraphe 2 de l'article 13, de l'alinéa (c) de l'article 22, et de l'article 23, l'assistance internationale prévue par la présente Convention ne peut être accordée qu'à des biens du patrimoine culturel et naturel que le Comité du patrimoine mondial a décidé ou décide de faire figurer sur l'une des listes visées aux paragraphes 2 et 4 de l'article 11.

Article 21

1. Le Comité du patrimoine mondial définit la procédure d'examen des demandes d'assistance internationale qu'il est appelé à fournir et précise notamment les éléments qui doivent figurer dans la demande, laquelle doit décrire l'opération envisagée, les travaux nécessaires, une estimation de leur coût, leur urgence et les raisons pour lesquelles les ressources de l'État demandeur ne lui permettent pas de faire face à la totalité de la dépense. Les demandes doivent, chaque fois que possible, s'appuyer sur l'avis d'experts.
2. En raison des travaux qu'il peut y avoir lieu d'entreprendre sans délai, les demandes fondées sur des calamités naturelles ou des catastrophes doivent être examinées d'urgence et en priorité par le Comité, qui doit disposer d'un fonds de réserve servant à de telles éventualités.
3. Avant de prendre une décision, le Comité procède aux études et aux consultations qu'il juge nécessaires.

Article 22

L'assistance accordée par le Comité du patrimoine mondial peut prendre les formes suivantes

- (a) études sur les problèmes artistiques, scientifiques et techniques que posent la protection, la conservation, la mise en valeur et la réanimation du patrimoine culturel et naturel, tel qu'il est défini aux paragraphes 2 et 4 de l'article 11 de la présente Convention ;
- (b) mise à la disposition d'experts, de techniciens et de main-d'œuvre qualifiée pour veiller à la bonne exécution du projet approuvé ;
- (c) formation de spécialistes de tous niveaux dans le domaine de l'identification, de la protection, de la conservation, de la mise en valeur et de la réanimation du patrimoine culturel et naturel;
- (d) fourniture de l'équipement que l'État intéressé ne possède pas ou n'est pas en mesure d'acquérir ;
- (e) prêts à faible intérêt, sans intérêt, ou qui pourraient être remboursés à long terme ;
- (f) octroi, dans des cas exceptionnels et spécialement motivés, de subventions non remboursables.

Article 23

Le Comité du patrimoine mondial peut également fournir une assistance internationale à des centres nationaux ou régionaux de formation de spécialistes de tous niveaux dans le domaine de l'identification, de la protection, de la conservation, de la mise en valeur et de la réanimation du patrimoine culturel et naturel.

Article 24

Une assistance internationale très importante ne peut être accordée qu'après une étude scientifique, économique et technique détaillée. Cette étude doit faire appel aux techniques les plus avancées de protection, de conservation, de mise en valeur et de réanimation du patrimoine culturel et naturel et correspondre aux objectifs de la présente Convention. L'étude doit aussi rechercher les moyens d'employer rationnellement les ressources disponibles dans l'État intéressé.

Article 25

Le financement des travaux nécessaires ne doit, en principe, incomber que partiellement à la communauté internationale. La participation de l'État qui bénéficie de l'assistance internationale doit constituer une part substantielle des ressources apportées à chaque programme ou projet, sauf si ses ressources ne le lui permettent pas.

Article 26

Le Comité du patrimoine mondial et l'État bénéficiaire définissent dans l'accord qu'ils concluent les conditions dans lesquelles sera exécuté un programme ou projet pour lequel est fournie une assistance internationale au titre de la présente convention. Il incombe à l'État qui reçoit cette assistance internationale de continuer à protéger, conserver et mettre en valeur les biens ainsi sauvegardés, conformément aux conditions définies dans l'accord.

VI. PROGRAMMES EDUCATIFS

Article 27

1. Les États parties à la présente Convention s'efforcent par tous les moyens appropriés, notamment par des programmes d'éducation et d'information, de renforcer le respect et l'attachement de leurs peuples au patrimoine culturel et naturel défini aux articles 1 et 2 de la Convention.
2. Ils s'engagent à informer largement le public des menaces qui pèsent sur ce patrimoine et des activités entreprises en application de la présente Convention.

Article 28

Les États parties à la présente Convention qui reçoivent une assistance internationale en application de la Convention prennent les mesures nécessaires pour faire connaître l'importance des biens qui ont fait l'objet de cette assistance et le rôle que cette dernière a joué.

VII. RAPPORTS

Article 29

1. Les États parties à la présente Convention indiquent dans les rapports qu'ils présenteront à la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture aux dates et sous la forme qu'elle déterminera, les dispositions législatives et réglementaires et les autres mesures qu'ils auront adoptées pour l'application de la Convention, ainsi que l'expérience qu'ils auront acquise dans ce domaine.
2. Ces rapports seront portés à la connaissance du Comité du patrimoine mondial.
3. Le Comité présente un rapport sur ses activités à chacune des sessions ordinaires de la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.

VIII. CLAUSES FINALES

Article 30

La présente Convention est établie en anglais, en arabe, en espagnol, en français et en russe, les cinq textes faisant également foi.

Article 31

1. La présente Convention sera soumise à la ratification ou à l'acceptation des États membres de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, conformément à leurs procédures constitutionnelles respectives.
2. Les instruments de ratification ou d'acceptation seront déposés auprès du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.

Article 32

1. La présente Convention est ouverte à l'adhésion de tout État non-membre de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, invité à y adhérer par la Conférence générale de l'Organisation.
2. L'adhésion se fera par le dépôt d'un instrument d'adhésion auprès du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.

Article 33

La présente Convention entrera en vigueur trois mois après la date du dépôt du vingtième instrument de ratification, d'acceptation ou d'adhésion mais uniquement à l'égard des États qui auront déposé leurs instruments

respectifs de ratification, d'acceptation ou d'adhésion à cette date ou antérieurement. Elle entrera en vigueur pour chaque autre État trois mois après le dépôt de son instrument de ratification, d'acceptation ou d'adhésion.

Article 34

Les dispositions ci-après s'appliquent aux États parties à la présente Convention ayant un système constitutionnel fédératif ou non unitaire

- (a) en ce qui concerne les dispositions de cette Convention dont la mise en œuvre relève de l'action législative du pouvoir législatif fédéral ou central, les obligations du gouvernement fédéral ou central seront les mêmes que celles des États parties qui ne sont pas des États fédératifs ;
- (b) en ce qui concerne les dispositions de cette Convention dont l'application relève de l'action législative de chacun des États, pays, provinces ou cantons constituants, qui ne sont pas en vertu du système constitutionnel de la fédération tenus à prendre des mesures législatives, le gouvernement fédéral portera, avec son avis favorable, lesdites dispositions à la connaissance des autorités compétentes des États, pays, provinces ou cantons.

Article 35

1. Chacun des États parties à la présente Convention aura la faculté de dénoncer la Convention.
2. La dénonciation sera notifiée par un instrument écrit déposé auprès du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.
3. La dénonciation prendra effet 12 mois après réception de l'instrument de dénonciation. Elle ne modifiera en rien les obligations financières à assumer par l'État dénonciateur jusqu'à la date à laquelle le retrait prendra effet.

Article 36

Le Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture informera les États membres de l'Organisation, les États non-membres visés à l'article 32, ainsi que l'Organisation des Nations Unies, du dépôt de tous les instruments de ratification, d'acceptation ou d'adhésion mentionnés aux articles 31 et 32, de même que des dénonciations prévues à l'article 35.

Article 37

1. La présente convention pourra être révisée par la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. La révision ne liera cependant que les États qui deviendront parties à la Convention portant révision.

2. Au cas où la Conférence générale adopterait une nouvelle convention portant révision totale ou partielle de la présente Convention et à moins que la nouvelle convention n'en dispose autrement, la présente convention cesserait d'être ouverte à la ratification, à l'acceptation ou à l'adhésion, à partir de la date d'entrée en vigueur de la nouvelle convention portant révision.

Article 38

Conformément à l'article 102 de la Charte des Nations Unies, la présente convention sera enregistrée au Secrétariat des Nations Unies à la requête du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.

Fait à Paris, ce vingt-troisième jour de novembre 1972, en deux exemplaires authentiques portant la signature du Président de la Conférence générale, réunie en sa dix-septième session, et du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, qui seront déposés dans les archives de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, et dont les copies certifiées conformes seront remises à tous les États visés aux articles 31 et 32 ainsi qu'à l'Organisation des Nations Unies.

Bibliografia

- AGNOLETTI M. (a cura di), *Paesaggi rurali storici. Per un catalogo nazionale*, Laterza, Roma-Bari, 2010.
- AGNOLETTI M., *Il paesaggio come risorsa: Castagneto negli ultimi due secoli*, ETS, Pisa, 2009.
- AMERINE J., Joslyn M., *Table wines: the technology of their production*, University of California Press, Berkeley, 1970.
- ANTONAROS A., *La grande storia del vino*, Pendragon, Bologna, 2006.
- ARISTOTELE, *Problemi*, Bompiani, Milano, 2002.
- ARNOUX M., *Dissertation sur la situation de la Bourgogne et des vins qu'elle produit*, Samuel Jallasson, London, 1728.
- ASSOCIATION POUR L'INSCRIPTION DES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO, *Les climats du vignoble de Bourgogne*, novembre 2014.
- BARBERA M., *La ricerca archeologica sulla viticoltura*, All'Insegna del Giglio, Borgo San Lorenzo, 2012.
- BARBIERI G., *Introduzione*, in LEONE U., *Sui rapporti tra ecologia e geografia*, Rivista Geografica Italia, vol. 82, n° 2, 1975.
- BARBIERI G., *Manuale del territorio aperto: guida alla pianificazione e alla tutela dell'ambiente e del paesaggio con riferimento alle normative vigenti*, Franco Angeli, Milano, 2002.
- BARBIERI G., *Per una politica toscana di tutela del paesaggio*, Proposte per la Regione Toscana, Quaderno 1, Istituto di Geografia dell'Università degli Studi di Firenze, 1971.
- BAUDELAIRE C., *I fiori del male*, Garzanti, Milano, 1995.
- BECK P., *Les clos du prince. Recherches sur les établissements viti-vinicoles ducaux*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001.
- BEZZINI L., *Conti e contadini. Storia di 500 famiglie castagnetane*, Bandecchi & Vivaldi, Pontedera, 2001.
- BEZZINI L., *La Tenuta Villa Donoratico già Villa Serristori a Castagneto Carducci*, Europolis Editing, Cecina, 2009.
- BEZZINI L., *Storia di Castagneto, Bolgheri e Donoratico: dalle origini al 1945*, Bandecchi & Vivaldi, Pontedera, 1998.
- BIAGIOLI G., *À la recherche de la qualité du vin : le Baron Ricasoli dans le Médoc en 1851*, in MAYAUD J.L. (a cura di), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à G. Garrier*, Centre Pierre Léon-PUL, Lyon, 1998.

- BIAGIOLI G., *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli*, Olschki, Firenze, 2000.
- BIAGIOLI G., *Le baron Bettino Ricasoli et la naissance du Chianti Classico*, in GARRIER G. (a cura di), *Les vins des Historiens*, Université du Vin, Suze-la-Rousse, 1990.
- BIDART P., *Patrimoine et ordo rerum dans les sociétés modernes*, *Ethnologie Française*, t. 27, n° 2, 1997.
- BIONDI SANTI F., *Il Brunello di Montalcino: il passato e il presente*, Atti dell'Accademia dei Georgofili, Firenze, 2001.
- BIONDI SANTI F., *Tipicità e longevità dei vini di "grandi Riserve"*, Atti dell'Accademia dei Georgofili, Firenze, 2002.
- BOI L., *Complessità, biodiversità ed ecodinamica*, in BARBANTI R., BOI L., NEVE M. (a cura di), *Paesaggi della complessità*, Mimesis, Milano, 2011.
- BOI L., *Complessità, biodiversità ed ecodinamica*, in BARBANTI R., BOI L., NEVE M. (a cura di), *Paesaggi della complessità*, Mimesis, Milano, 2011.
- BOLDRINI M., BRUCHI B., CAPPELLI A., *Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello*, Protagon Editori, Siena, 2009.
- BONARDI L., *Espace et production vitivinicoles en Italie depuis l'unification italienne jusqu'à aujourd'hui. Tendances et étapes principales*, *Territoires du Vin*, n° 6, 2015.
- BONARDI L., *Valori ecologici e ambientali dei paesaggi terrazzati*, Proceedings of the III World Meeting on Terraced Landscapes, pubblicazione in corso di stampa.
- BONELLI CONENNA L., *L'agricoltura maremmana prima delle bonifiche: struttura agraria e proprietà fondiaria nella pianura grossetana*, Olschki, Firenze, 1980.
- BORTOLOTTI L., *La Maremma settentrionale, 1738-1970: storia di un territorio*, Franco Angeli, Milano, 1976.
- BOURDIEU P., *Sur le pouvoir symbolique*, *Annales ESC*, n° 3, 1977.
- BOURGEON J.M., Crestin-Billet F., *Une épopée bourguignonne. Bouchard Aîné & Fils, une grande maison de vin en Bourgogne*, Bouchard Aîné & Fils, Beaune, 2003.
- BOURGEON J.M., *La crise du phylloxéra en Côte-d'Or au travers de la Maison Bouchard Père et fils*, *Actes du Colloque des Annales de Bourgogne, Dijon, 9 février 2001*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001.
- BRIGGS A., *Wine for sale: Victoria wine and the liquor trade 1860-1984*, Batsford, London, 1985.
- BRONZUOLI D., *Vincenzo Ricasoli (1814-1891): patriota, soldato e agricoltore in Maremma*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2014.

- BUIATTI M., *La biodiversità*, Il Mulino, Bologna, 2007.
- BÜRGI *et al.*, *Analyzing dynamics and value of cultural landscape*, Landscape Ecology Journal, vol. 32, n° 11, Springer, November 2017.
- BÜRGI M, Hersperger A., *Driving forces of landscape change – Current and new directions*, Landscape Ecology Journal, vol. 19, n° 8, Springer, December 2004.
- CALIFORNIA WINE INSTITUTE, *Per capita wine consumption, by country*, Wine industry trade publications, San Francisco, 11 May 2012.
- CANIGIANI F., *Ambiente e paesaggio*, Nicomp, Firenze, 2008.
- CANIGIANI F., *Il paesaggio toscano tra conservazione e sviluppo sostenibile*, Rivista Geografica Italiana, vol. 113, n° 3.
- CARANDINI A., *Schiavi in Italia: gli strumenti pensanti dei Romani fra tarda repubblica e medio impero*, Nis, Roma, 1988.
- CARNASCIALI M., *Le campagne senesi del primo Ottocento, Documenti preparatori del catasto generale della Toscana*, Olschki, Firenze, 1990.
- CARUS-WILSON E., *Medieval merchant venturers*, Methuen, London, 1954.
- CAVOLI A., *La Maremma*, Tellini, Pistoia, 1982.
- CENTI T.S. (a cura di), *Tommaso d'Aquino, Summa contra Gentiles*, Utet, Torino, 1975.
- CHAPTAL J.A., *Vin*, in ROZIER F., *Cours complète d'agriculture théorique, pratique, économique*, vol. X, Moutardier, Paris, 1802.
- CIPOLLA C.M., *Storia economica dell'Europa pre-industriale*, Il Mulino, Milano, 2009.
- CIUFFOLETTI Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006.
- CIUFFOLETTI Z., *Storia del vino in Toscana*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2000.
- COSGROVE D., DANIELS S. (a cura di), *The iconography of landscape: essays on the symbolic representation, design and use of past environments*, Cambridge University Press, Cambridge, 1988.
- COSGROVE D., *Social formation and symbolic landscape*, Croom Helm, London, 1984.
- CRISTIANI E., *Per l'accertamento dei più antichi documenti riguardanti i Conti della Gherardesca*, Bollettino Storico Pisano, 1956.
- CSIKSZENTMIHALY M., *The meaning of things. Domestic symbols and the self*, Cambridge University Press, New York, 1981.

- D'ANGIOLINI P., *L'Italia al termine della crisi agraria della fine del secolo XIX*, Nuova Rivista Storica, vol. 53, 1969.
- DALLINGTON R., *Descrizione dello Stato del Granduca di Toscana: nell'anno di nostro Signore 1596*, All'Insegna del Giglio, Sesto Fiorentino, 1983.
- DALMASSO G., Eynard I., *Viticultura moderna*, Hoepli, Milano, 1990.
- DARNTON R., *The symbolic element in history*, Journal of Modern History, vol. 58, n° 1, 1986.
- DAWKINS R., *The selfish gene*, Oxford University Press, Oxford, 1979.
- DE BLIJ H.J., *Wine: a geographic appreciation*, Rowman & Allenheld, Totowa, 1983.
- DE CONDILLAC È., *Trattato delle sensazioni*, Laterza, Bari, 1970.
- DE LAVOISIER A.L.-L., *Traité élémentaire de chimie*, Cuchet, Paris, 1789.
- DE TOURS G., *Storia dei Franchi*, (a cura di) OLDONI M., Liguori Editori, Napoli, 2001.
- DE VILLAIN A., *Le climats de Bourgogne: la nature et les hommes*, in PÉRARD J., PERROT M. (a cura di), *Rencontres du Clos Vougeot 2009 – Patrimoines et paysages viticole*, Centre Georges Chevrier, Dijon, 2010.
- DEGLI ALBIZI V., *Adunanza Accademia dei Georgofili*, 21 luglio 1867, in CIUFFOLETTI Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006.
- DEGLI ALBIZI V., *Adunanza Accademia dei Georgofili*, 7 aprile 1867, in CIUFFOLETTI Z., *I pionieri del Risorgimento vitinicolo italiano*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2006.
- DELAFOSSÉ M., *Le commerce du vin d'Auxerre (XIV^e-XV^e siècles)*, Annales de Bourgogne, t. 13, fasc. 3, septembre 1941.
- DÉLISSEY J., PERRIAX L., *Les courtiers gourmets de la ville de Beaune. Contribution à l'histoire du commerce du vin de Beaune du XV^e au XVIII^e siècle*, Annales de Bourgogne, t. 34, fasc. 1, janvier-mars 1962.
- DEMATTEIS G., *La geografia dei beni culturali come sapere progettuale*, Rivista Geografica Italiana, vol. 105, n° 1, 1998.
- DEVOTO G., OLI G.C., *Il Devoto-Oli. Vocabolario della lingua italiana*, Le Monnier, Firenze, 1971.
- DIAMOND J., *Armi, acciaio e malattie: breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, Einaudi, Torino, 2005.
- DICKENSON J., SALT J., *In vino veritas: an introduction to the geography of wine*, Progress in Human Geography, n° 6, 1982.

- DICKENSON J., *Viticultural Geography: an introduction to the literature in English*, Journal of Wine Research, vol. 1, n° 1, 1990.
- DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, CNRS Éditions, Paris, 2010.
- DONÀ M., *Filosofia del vino*, Bompiani, Milano, 2007.
- DOUGHERTY P., *The geography of wine. Regions, terroir and techniques*, Springer, London-New York, 2012.
- DUNCAN J., *Individual action and political power: a structuration perspective*, in JOHNSTON R. (a cura di), *The future of geography*, Methuen, London, 1985.
- ENTE MAREMMA, *La riforma fondiaria nella Maremma: i dati fondamentali*, Stederini, Roma, 1952.
- ERODOTO, *Le Storie*, libro II, Garzanti, Milano, 1999.
- FAO, *Agricultural biodiversity*, FAO, Roma, 2008.
- FARINA A., *Verso una scienza del paesaggio*, Perdisa, Bologna, 2004.
- FARINA A., *Il paesaggio cognitivo*, Franco Angeli, Milano, 2006.
- FEVS, *Les exportations 2016 de vins et spiritueux français*, 9 février 2017.
- FILIPUTTI W. (a cura di), *Storia moderna del vino italiano*, Skira, Milano, 2016.
- FILIPUTTI W., *La sostenibilità modello da seguire*, in FILIPUTTI W. (a cura di), *Storia moderna del vino italiano*, Skira, Milano, 2016.
- FINKE L., *Introduzione all'ecologia del paesaggio*, Franco Angeli, Milano, 1989.
- FITTIPALDI E., *Nel Brunello c'è il tranello*, Espresso, 3 aprile 2008.
- FRANCIS A., *The Methuens and Portugal 1691-1708*, Cambridge University Press, Cambridge, 1966.
- FRANCO D., *Paesaggio, reti ecologiche e agroforestazione*, Il Verde Editoriale, Milano, 2000.
- GADILLE R., *Le vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Les Belles Lettres, Paris, 1967.
- GALLESIO G., *Delle uve e dei vini italiani più specialmente di quelli della Toscana*, C.A.A.G., n° XVII, Tipografia Galileiana, Firenze, 1839.
- GAMBINO R., *Conservare, innovare. Paesaggio, ambiente, territorio*, Utet, Torino, 1997.
- GARCIA J.P. (a cura di), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, EUD, Dijon, 2011.

- GARCIA J.P., FICK N., CHEVRIER S., *Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), Ier-IIe s. ap. J.-C.. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne*, Gallia: archéologie de la France antique latine, vol. 66, 2011.
- GARCIA J.P., *Sur les traces laissées par les vignobles anciens: la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin et quelques autres vignobles disparus*, in *Biodiversité et Patrimoine – Acte du colloque Les journées de Pontus de Tyard, 15 et 16 juin 2013, Château de Bissy-sur-Fley*.
- GIDDENS A., *A contemporary critique of historical materialism*, Macmillan, London, 1981.
- GIOVANNI, 15, 1-7.
- GIOVANNI, 2, 1-17.
- GLANTENAY F., *Les débuts du négoce beauinois au XVIIIe siècle*, Cahiers de la Bourgogne Moderne, n° 2, 1973-1974.
- GODINI A., *L'olivicoltura italiana tra valorizzazione e innovazione*, Frutticoltura, n° 6, 2010.
- GRANDI A., *Tutti pazzi per il Barolo: per un ettaro prezzi che superano il milione*, Il Sole 24 Ore, 12 marzo 2005 (<http://www.ilssole24ore.com/art/impresa-e-territori/2015-03-12/tutti-pazzi-il-barolo-un-ettaro-prezzi-che-superano-milione-115721.shtml?uuid=AB1Qn67C>).
- GREEN B., *Countryside conservation*, Spon, London, 1996.
- GREGORY D., *Ideology, science and human geography*, Hutchinson, London, 1978.
- GUAGNINI E., BEZZINI L., *Vini Bolgheri e altri vini di Castagneto Carducci*, Le Lettere, Firenze, 1996.
- GUY K. M., *When champagne became French: wine and the making of a national identity*, JHU Press, Baltimore, 2007.
- GUYOT J., *Culture de la vigne et vinification*, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris, 1860.
- HUETZ DE LEMPS A. (a cura di), *Géographie historique des vignobles*, CNRS Éditions, Bordeaux, 1978.
- HYAMS E., *Dionysus: a social history of the wine vine*, Sidgwick & Jackson, London, 1987.
- ICOMOS, *Costiera Alfitana – Advisory body evaluation*, 17 July 1997.
- ICOMOS, *Porto Venere Cinque Terre – Advisory body evaluation*, 28 June 1996.
- ICOMOS, *World Heritage Nomination – Val d'Orcia*, 2004.
- IMBERCIADORI I., *L'Accademia dei Georgofili nel Risorgimento*, Rivista di Storia dell'Agricoltura, anno XXIII, n° 1, giugno 1983.

IMBERCIADORI I., *Leggi e agricoltura Toscana del primo Ottocento*, Rivista di Storia dell'Agricoltura, anno XXIII, n° 1, giugno 1983.

INCISA DELLA ROCCHETTA M., *La terra è viva. Appunti di scienza contadina per una via italiana all'ecologia*, Libreria Editrice Fiorentina, Firenze, 2004.

INNOCENTI S., *Brunello: 1,3 milioni di litri cambiano nome e prezzo*, Corriere Fiorentino, 18 luglio 2009.

ISMEA, *Vini DOP (DOC e DOCG) – Prezzi medi all'origine*, ISMEA, dicembre 2017 (<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2603>).

ISPRA, *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*, Quaderni – Natura e Biodiversità, n° 5, 2015.

ISTAT, *Coeweb – Statistiche del commercio estero*, 2016.

ISTAT, *Catasto agrario 1929. Volume 46: Provincia di Livorno*, Istituto poligrafico dello Stato, Roma, 1933.

ISTAT, *Catasto viticolo: rilevazione al 25 ottobre 1970. 2: Caratteristiche dei vitigni*, Istituto poligrafico dello Stato, Roma, 1973.

ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura (1982)*, Roma, 1986

ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura (1990)*, Roma, 1993

ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura (2000)*, Roma, 2003.

ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura (2010)*, Roma, 2013.

ISTAT, *Censimento generale della popolazione e delle abitazioni (1971)*, Roma, 1977.

ISTAT, *Censimento generale della popolazione e delle abitazioni (1951)*, Roma, 1958.

IUCN, *Guidelines for Applying Protected Area Management Categories*, IUCN, Gland, 2013.

IUCN, *Outstanding Universal Value. Standards for Natural World Heritage*, IUCN, Gland, 2008.

JACQUET O., *Les moines dans l'identité vitivinicole française. Une construction historique?*, in PANAITESCU C., FOSALAU L. (a cura di), *Vignes, vins et ordres monastiques en Europe: une longue histoire*, Publication de la Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin de l'Université de Bourgogne, Dijon-Iasi, 2013.

JACQUET O., *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, EUD, Dijon, 2009.

JAMES M., *Studies in the medieval wine trade*, Clarendon Press, Oxford, 1971.

JOHNSON H., *Les climats et leur place dans la culture du vin* in GARCIA J.P. (a cura di), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, EUD, Dijon, 2011.

- JOLY N., *Il vino tra cielo e terra*, Porthos Edizioni, Roma, 2004.
- JULLIEN A., *Topographie de tous les vignobles connus*, Librairie Scientifique-Industrielle de L. Mathias, Imprimerie et Librairie d'Agriculture de Mme Ve Bouchard-Huzard, Paris, 1848.
- KUSTER H., *Piccola storia del paesaggio*, Donzelli, Roma, 2010.
- LABBÉ T., *Du vin de marque au vin de climat: norme de consommation des vins de Bourgogne du 14e au 18e siècle*, Pays de Bourgogne, n° 231, 2012.
- LABBÉ T., *La revendication d'un terroir viticole*, Histoire & Sociétés Rurales, vol. 35, n° 1, 2011.
- LACHIVER M., *Vin, vignes et vigneron: histoire du vignoble français*, Fayard, Paris, 1988.
- LAFERTÉ G., *La Bourgogne et ses vins: image d'origine contrôlée*, Belin, Paris, 2006.
- LAGANDRE A., *Les vigneron de Côteaux dans la Côte de Beaune au Moyen Age*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001.
- LAGNONE C., *La diva bottiglia*, Il Foglio Quotidiano, 19 gennaio 2007.
- LAI F., *Antropologia del paesaggio*, Carocci, Roma, 2000.
- LATTANZI V., *Riti di patrimonializzazione*, Storia, antropologia e scienze del linguaggio, anno XIV, n° 3, 1999.
- LAZZAROTTI O., *Patrimoine*, in LEVY J., LUSSAULT M. (a cura di), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Belin, Paris, 2013.
- LÉVI-STRAUSS C., *The savage mind*, Weidenfeld & Nicolson, London, 1964.
- LODA M., *Alcune considerazioni sul concetto di paesaggio toscano nella cultura e nella geografia tedesca*, in *Toscana, paesaggio, ambiente. Scritti dedicati a Giuseppe Barbieri*, Quaderno 18, Atti dell'Istituto di Geografia dell'Università degli Studi di Firenze, Firenze, 1997.
- LORUSSO D., *Dates de vendanges et qualité des millésimes en Bourgogne entre XVIII^e et XXI^e siècle. L'influence du climat et les impacts sur l'économie régionale*, in WOLIKOW S., JACQUET O. (a cura di), *Bourgogne(s) viticole(s) : enjeux et perspectives historiques d'un territoire*, EUD, Dijon, 2018.
- LUCAND C., *Les négociants en vins de Bourgogne: de la fin du XIXe siècle à nos jours*, Éditions Féret, Bordeaux, 2011.
- LUCERINI V., *La Comune di Montalcino nel dipartimento dell'Ombrone*, Università di Pisa, A/A 1974-1975.
- MAFFI L., *La perdita della diversità bioculturale*, in ELDREDGE N., PIEVANI T. (a cura di), *Il futuro della Terra*, UTET, Torino, 2010.

- MAGRINI G., *Brunellopolis. Il lato oscuro del vino più famoso d'Italia raccontato dai media*, Alieno Editrice, Perugia, 2009.
- MARESCALCHI A., DALMASSO G., *Storia della vite e del vino in Italia*, Enrico Gualdoni, Milano, 1931.
- MASNAGHETTI A., *Barolo MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive)*, Alessandro Masnaghetti Editore, Monza, 2015.
- MATTEO, 26, 26-29.
- MAUTONE M., *Spazio vissuto e bene culturale: Castel dell'Ovo, un'emergenza ritrovata*, in CALDO C., GUARRASI V. (a cura di), *Beni culturali e geografia*, Patron, Bologna, 1994.
- MCGOVERN P., *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton University Press, Princeton, 2013.
- MELELLI A., PERARI R., *Le développement du vignoble spécialisé dans la région ombrienne*, Geographia Polonica, vol. 38, 1978.
- MONBIOT G., *Fell Purpose*, 19 May 2017, <http://www.monbiot.com>
- NAVARRE C., *Enologia*, Hoepli, Milano, 1991.
- NIJHUIS M., *How the Parks of Tomorrow Will Be Different*, National Geographic, December 2016.
- NORRIS K., *Agriculture and biodiversity conservation: opportunity knocks*, Conservation Letters, vol. 1, n° 1, Willey, April 2008.
- O'KEEFE K., *Barolo and Barbaresco. The king and the queen of Italian wine*, University of California Press, Oakland, 2014.
- O'KEEFE K., *Franco Biondi Santi. Il gentleman del Brunello*, Veronelli Editore, Bergamo, 2004.
- OIV, *Dati sulla congiuntura vitivinicola mondiale 2017*, ottobre 2017.
- OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2015.
- OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2016.
- OIV, *Elementi della congiuntura mondiale*, aprile 2017.
- OIV, *Lista internazionale delle varietà di vite e loro sinonimi*, Éditions OIV, Paris, 2013.
- OLMER F., *Les productions d'amphores en Bourgogne au Haut-Empire: un point sur les éléments typologiques, la culture de la vigne et la production du vin* in *Les productions céramiques gallo-romaines en Bourgogne. Actualité des recherches céramiques, Actes du congrès de Dijon, 16-19 mai 1996*, Société française d'étude de la céramique antique en Gaule, Marseille, 1996.

- ORAZIO, *Epistole*, I, 4, 16, Garzanti, Milano, 2006.
- ORLANDINI S. *et al.*, *Analisi degli effetti della variabilità meteo-climatica sulla qualità del Brunello di Montalcino*, Rivista Italiana di Agrometeorologia, n° 2, 2005.
- OWEN J., *Earliest Known Winery Found in Armenian Cave*, National Geographic, January 2011.
- PAMPOLONI A., *La riforma fondiaria in maremma 1951-1954*, Stederini, Roma, 1955.
- PAMPOLONI A., TOMAN R., *L'insediamento contadino nella Maremma*, Rivista Urbanistica dell'Istituto Nazionale di Urbanistica, n° 17, aprile-giugno 1955.
- PANTINI D., *La competitività del vino italiano nel mercato mondiale*, AE: Alimentazione, Agricoltura, Economia, Ecologia, 2014.
- PASTEUR L., *Études sur le vin*, Imprimerie Impériale, Paris, 1866.
- PEDROCCO G., *Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica*, in D'ATTORRE P.P., DE BERNARDI A. (a cura di), *Studi sull'agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, vol. 29, Feltrinelli, Milano, 1994.
- PEDROTTI L., *Cantine. Nuove Architetture*, in FILIPUTTI W. (a cura di), *Storia moderna del vino*, Skira, Milano, 2016
- PELLUCCI E., *Brunello di Montalcino. Un vino, una storia*, Stabilimento Poligrafico Fiorentino, Firenze, 1986.
- PÉRARD J., JAQUET O., *Vin et patrimoine: l'exemple du château du Clos-Vougeot*, Cultur, n° 3, 2008.
- PÉRARD J., PERROT M., *Préface*, in PÉRARD J., PERROT M. (a cura di), *Vin et Civilisation: les étaps de l'humanisation*, Centre Georges Chevrier, Dijon, 2016.
- PETRILLO P.L., DI BELLA O., DI PALO N., *La Convenzione UNESCO per il patrimonio mondiale e la valorizzazione dei paesaggi vitivinicoli*, in GOLINELLI G.M. (a cura di), *Patrimonio culturale e creazione di valore*, Cedem, Padova, 2012.
- PETRILLO P.L., *La dimensione culturale del patrimonio agro-alimentare italiano in ambito UNESCO. Strumenti e procedure*, in SCOVAZZI T., UBERTAZZI B., ZAGATO L. (a cura di), *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*, Giuffrè Editore, Milano, 2012.
- PETRILLO P.L., *Tutela giuridica del paesaggio culturale rurale tradizionale*, MIPAAF, Roma, 2014.
- PIERBON A., *Nuovo manuale di diritto e gestione dell'ambiente*, Maggioli Editore, Santarcangelo di Romagna, 2012.
- PIJASSOU R., *Un grand vignoble de qualité: le Médoc*, Libraire Jules Tallandrier, Paris, 1980.

- PITTE J.R., *La géographie du gout entre mondialisation et enracinement local*, Annales de Géographie, n° 621, 2001.
- PITTE J.R., *Le désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, Paris, 2009.
- PITTE J.R., *Le vin et le divin*, Fayard, Paris, 2004.
- PLATONE, *Leggi*, in *Opere complete*, vol. VII, Laterza, Bari, 2001.
- PLATONE, *Simposio*, in *Opere complete*, vol. III, Laterza, Bari, 2001.
- PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*, Einaudi, Torino, 1984.
- POLI D., *Il patrimonio territoriale fra capitale e risorsa nei processi di patrimonializzazione proattiva*, in MELONI B. (a cura di), *Aree interne e progetti d'area*, Rosenberg e Sellier, Torino, 2015.
- QUARTIROLI A.M. (a cura di), *La regola di San Benedetto*, Abbazia di Praglia, Teolo, 2002
- QUERCI A., *Senza il cappello in mano: le radici della Castagneto di oggi*, Okeànos, Donoratico, 2001.
- RABELAIS F., *Gargantua e Pantagruele*, Einaudi, Torino, 1993.
- RAFFAELLI I., *Montalcino e il suo Brunello. Storia di un successo*, Vanzi Editrice, Siena, 2008.
- RAMSDEN E., *James Busby: the prophet of Australian viticulture*, Journal of the Royal Australian Historical Society, vol. 25, n°5, 1940.
- REGIONE TOSCANA, *PIT- I paesaggi rurali storici della Toscana*, D.C.R., n°58, 2 luglio 2014.
- RICASOLI B., *Carteggi*, vol. IV, n° 128, in BIAGIOLI G., *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli*, Olschki, Firenze, 2000.
- RICASOLI B., nota del 25 ottobre 1858, in BIAGIOLI G., *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli*, Olschki, Firenze, 2000.
- RICCARDI CANDIANI A., *Louis Oudart e i vini nobili del Piemonte. Storia di un enologo francese*, Slow Food Editore, Bra, 2011.
- RICHARD J., *Le vignoble et les vins de Bourgogne au Moyen Age; un état de la recherche*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, n° 2, 2001.
- RICHTER G., *Three years of plot measurements in vineyards of the Moselle region*, Zeitschrift Für Geomorphologie, n° 35, 1980.
- RIDOLFI C., *Memoria sulla preparazione dei vini toscani*, Presso Guglielmo Piatti, Firenze, 1821.
- RIGAUX J., *Millésime en Bourgogne 1846-2009*, Terre en Vues, Clémencey, 2009.

- RIVELLA E., *Io e Brunello*, Baldini Castoldi Dalai, Milano, 2008.
- ROMANI V., *Il paesaggio. Percorsi di studio*, Franco Angeli, Milano, 2008.
- ROMEO R., *Risorgimento e capitalismo*, Laterza, Bari, 1998.
- ROSA G., *Siena. Città e campagna*, Sale, Milano, 1873.
- ROTHERHAM I.D., *Bio-cultural heritage and biodiversity: emerging paradigms in conservation and planning*, Biodiversity and conservation, vol. 24, n° 13, Springer, December 2015.
- ROUDIÉ P., *Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1950)*, CNRS Éditions, Paris, 1988.
- SANDERS N.K. (a cura di), *L'Épopée de Gilgamesh*, Adelphi, Milano, 1999.
- SANGIORGI S., *Il mostruoso equivoco*, Porthos, n° 28, luglio 2007.
- SANT'AGOSTINO, *Le confessioni*, X, 31, Rizzoli, Milano, 2007.
- SANTINI A., *Il Sassicaia e i suoi compagni: da Bolgheri a Suvereto tra i grandi vignaioli della costa degli Etruschi*, Maria Pacini Fazzi, Lucca, 1998.
- SCALZINI E., *Bolgheri doc: Castagneto Carducci, Bolgheri, Donoratico*, Europolis Editing, Cecina, 2009.
- SCALZINI E., *Dalla vite di Noè al Sassicaia: la progenie bolgherese-castagnetana*, Europolis Editing, Cecina, 2009.
- SCALZINI E., *Vini di Bolgheri: illustrazione di tutti i vini del territorio di Castagneto Carducci*, Europolis Editing, Cecina, 2007.
- SCHIMIDT DI FRIEDBERG M., *L'arca di Noè. Conservazionismo tra natura e cultura*, Giappichelli Editore, Torino, 2004.
- SCIENZA A. (a cura di), *Atlante geologico dei vini d'Italia*, Giunti, Firenze, 2015.
- SCIENZA A., *L'arte di vedere e il piacere di capire*, in Filiputti W. (a cura di), *Storia moderna del vino italiano*, Skira, Milano, 2016.
- SENECA, *Lettere morali a Lucilio*, libro II e IV, Mondadori, Milano, 2001.
- SERENI E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, 1961.
- SOLDATI M., *Vino al vino*, Mondadori, Milano, 2006.
- SOMMERS B., *The geography of wine. How landscapes, cultures, terroir and the weather make a good drop*, Plume, New York, 2008.
- STANISLAWSKI D., *Dionysus westward: early religion and the economic geography of wine*, The Geographical Review, vol. 65, n° 4, 1975.

- STANISLAWSKI D., *Landscapes of Bacchus: the vine in Portugal*, Geographical Review, vol. 60, n° 4, 1970.
- STARA P., *Il discorso del vino*, Zero in Condotta, Milano, 2013.
- STOPANI R., *La via Francigena in Toscana: storia di una strada medievale*, Salimbeni, Firenze, 1994.
- SUCKLING J., *Wines of the Century*, Wine Spectator, January 1999.
- TCHERNIA A., *Le vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores*, École Française de Rome, Rome, 1986.
- TCHERNIA A., *Quelques remarques sur le commerce du vin et les amphores*, Memoirs of the American Academy in Rome, n° 36, 1980.
- TEMPESTA T., THIENE M., *Percezione e valore del paesaggio*, Franco Angeli, Milano, 2006.
- TERRAL J., BOUBY L., *Domestication de la vigne (Vitis vinifera L.) et origines de cépages en France: apport de l'archéobiologie*, Food and History, vol. 11, n° 2, 2014.
- TESSADRI P., *Benvenuti a Velenitaby*, Espresso, 3 aprile 2008.
- THÉVENIN D., *Vigne et évolution climatique en Bourgogne: Des conditions plus sèches en période de maturation du raisin*, Actes du Colloque international et pluridisciplinaire: Réchauffement climatique, quels impacts probables sur les vignobles?, Dijon – Beaune, 28 et 30 mars 2007.
- THEVENOT E., *Les origines du vignoble bourguignon d'après les documents archéologiques*, Annales de Bourgogne, t. 23, fasc. 4, octobre-décembre 1951.
- TOFANI M., PETROCCHI G., *Maremma Toscana*, in Osservatorio di economia agraria per la Toscana (a cura di), *Studi su trasformazioni fondiari* 2, Libreria Internazionale Treves Dell'Ali, Roma, 1930.
- TRICAUD P.M., *L'application aux paysages de vignobles des critères d'éligibilité au patrimoine mondiale*, in ICOMOS (a cura di), *Les Paysages culturels viticoles*, ICOMOS, Paris, 2005.
- TRIMAILLE G., *La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et la difficile définition des "usage locaux, loyaux et constants"*, in WOLIKOW S., JACQUET O. (a cura di), *Territoires et terroirs du vin du XVIIIe au XXIe siècles*, EUD, Dijon, 2011.
- TURRI E., *Il paesaggio come teatro*, Marsilio, Venezia, 1998.
- UGOLINI P., *Castagneto Carducci: un paese della Maremma toscana*, Vallecchi, Firenze, 1982.
- UGOLOTTI M.L., *Architettura e bonifiche: la Maremma settentrionale: territorio, città, architettura (1738-1860)*, Dedalo, Roma, 1999.
- UNEP, *Global Environment Outlook 4*, UNEP, Nairobi, 2007.

UNESCO, *Constitution of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*, art.1, par. 2, lett. c, London, 16 November 1945.

UNESCO, *Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel*, 16 novembre 1972.

UNESCO, *Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel*, 16 novembre 1972.

UNWIN T., *Storia del vino*, Donzelli Editore, Roma, 1993.

VAN LEEUWEN C., SEGUIN G., *The concept of terroir in viticulture*, Journal of Wine Research, vol. 17, n° 1, 2006.

VECCHIO B., *L'esperienza del "museo del paesaggio senese"*, Rivista Geografica Italiana, vol. 104, n° 4, 1997.

WHC, *Expert Meeting on European Cultural Landscapes of Outstanding Universal Value*, Paris, 20 June 1996.

WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, February 2005.

WHC, *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, 12 July 2017.

WHC, *Operational Guidelines for the World Heritage Committee*, Paris, 27 June – 1 July 1977.

WHC, *World Heritage Thematic Expert meeting on Vineyard Cultural Landscapes – Tokai*, Paris, 15 August 2001.

WOLIKOW C., WOLIKOW S., *Champagne!: histoire inattendue*, Les Éditions de l'Atelier, Ivry-sur-Seine, 2012.

WOLIKOW S., HUMBERT F., *Une histoire des vins et des produits d'AOC*, EUD, Dijon, 2015.

Normativa di riferimento

REGOLAMENTO CE 479/2008.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE), n° 203/2012.

RÉSOLUTION OIV/VITI 333/2010.

R.D. n° 1013, 9 aprile 1850.

G.U., n° 153, 7 luglio 1949.

D.P.R., n° 930, 12 luglio 1963.

G.U., n° 233, 22 settembre 1964.

G.U., n° 141, 20 giugno 2001

G.U., n° 259, 7 novembre 2003.

À Jocelyne et Olivier,
qui m'ont transmis passion, maîtrise et soif.

A Luca,
per avermi seguito in questi anni e permesso di guardare al vino con scientificità e rigore.

A Emiliano, Daniele, Andrea, Alessandro e Linda,
con cui ho condiviso estenuanti dibattiti, viva passione e sincera emozione.

A Hitoshi,
che, primo tra tutti, mi ha fatto amare il vino e la sua cultura.

A Michele,
per avermi insegnato che si può viaggiare a bordo di un ippogrifo e che i sassi possono “alluminarsi”.

A Teo e Silvia,
per il supporto, l'affetto e la lucidità di pensiero.

A Mattia Junichirō,
che si è appena affacciato alla vita.