

# 1. INTRODUZIONE

L'attuale viticoltura mondiale è frutto sostanzialmente di due contrapposte filosofie. L'una legata al territorio e l'altra al vitigno. La prima idea viene sposata dai paesi di antica tradizione viticola come la Francia e riconosce la qualità dei vini come strettamente legata al territorio d'origine per effetto del *terroir*. La seconda invece è tipica dei paesi del nuovo mondo viticolo quali ad esempio l'America e l'Australia che considerano il vitigno il principale autore della qualità dei vini. Esiste tuttavia una terza via abbracciata dall'Italia e da altri paesi del mediterraneo che considera il concetto di interazione tra vitigno e ambiente come l'artefice della qualità dei vini proponendo tutta una serie di prodotti ottenuti da vitigni sia internazionali che autoctoni e in particolari ambienti pedoclimatici (Scienza 2000). In questo modo si ribadisce l'illusorietà di chi vuole produrre vini uguali in ogni dove trasferendovi solo i vitigni, ma nello stesso tempo non viene negata l'importanza del vitigno nella definizione delle caratteristiche finali del prodotto (Scienza 1992).

I paesi del nuovo mondo trovano la loro forza nell'utilizzo dei cosiddetti vitigni ubiquitari (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay), allevandoli in ambienti pedoclimaticamente facili, senza particolari limitazioni e con un elevato impiego di mezzi tecnici. Ciò è supportato poi da un processo di trasformazione piuttosto standardizzato che rende il vino uniforme. L'Italia, proprio per la particolare orografia, è costretta ad allevare la vite in ambienti difficili, anche estremi, con diverse limitazioni sia di tipo climatico che pedologico, dove risulta fondamentale la coevoluzione vitigno-ambiente interpretata dall'uomo. Quindi per competere con i "vini globali" dei nuovi paesi produttori è necessario indirizzare gli sforzi verso una politica di qualità intesa come coscienza del proprio territorio, originalità e tipicità dei prodotti, ciò che potremmo tradurre con la parola *terroir*.

## 1.1. IL TERROIR

L'etimologia indica una derivazione latina del termine *terroir* da *territorium* = territorio, ma numerose sono le possibili accezioni con cui possiamo interpretare questa parola. La definizione di territorio (Bailly & Beguin 1995), inteso come spazio definito per le pratiche, le rappresentazioni e i vissuti umani in un momento della storia, racchiude in sé una sfumatura importante e cioè il fattore umano come discriminante di un *terroir*. Concetto per altro ribadito da Salette (Salette et al. 1998), che danno due accezioni di *terroir*: l'una comprendente i fattori naturali (clima, suolo, roccia) e l'altra i fattori umani. La prima vede, come da dizionario, il *terroir* come una distesa di terra abbastanza limitata considerata per le sue qualità e attitudini agricole. La seconda dimensione del

termine comprende la particolare valorizzazione delle attitudini viticole naturali di un territorio, da parte di una comunità di viticoltori capaci di interpretare e saper esprimere le potenzialità naturali attraverso la produzione. Non esistendo una precisa traduzione del termine *terroir* si riassumono di seguito le quattro definizioni proposte da Vadour (Vadour 2003):

- Terroir–materia: è il *terroir* “agricolo”, riguarda cioè quegli aspetti agronomici e tecnologici di un *terroir*. Comprende l’insieme delle potenzialità naturali di un ambiente che danno origine ad un prodotto specifico. Tale concezione è fondata sulla ferma convinzione che la qualità di un prodotto sia legata strettamente alle attitudini agricole della zona di coltivazione. Lo si percepisce come relazione tra suolo, sottosuolo, clima e risposta agronomica della pianta.
- Terroir–spazio: è il *terroir* “territoriale” inteso come ambiente geografico, spazio fisico e contesto storico in cui si sono instaurate le condizioni socio-economiche per la produzione e vendita di vino.
- Terroir–coscienza: è inteso come identità di un paese, di un popolo. È la memoria, la tradizione, la cultura di un luogo che attraverso i profumi e i sapori di un vino viene evocata e tramandata.
- Terroir–slogan: è l’accezione pubblicitaria di *terroir* che diventa anche un’importante operazione di marketing richiamando appunto alla tradizione, alla società rurale e alle sue abitudini, interpretando così le aspettative dell’attuale consumatore di vino.

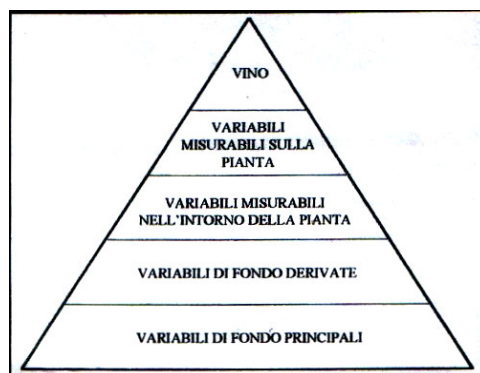
Tutte queste definizioni hanno un filo conduttore comune nei concetti di “origine”(legame col luogo di produzione), “perennità” (cioè il permanere delle condizioni), “specificità” e “tipicità”. Ed è proprio questo ultimo concetto il cardine su cui si fa leva per difendere le proprie produzioni dal mercato globale. La tipicità (Letablier & Nicolas 1994) è una particolare qualità di un prodotto alimentare specifica di un luogo di produzione e non riproducibile altrove. La tipicità è una memoria di gusto e aromi elaborati e tramandati da generazioni di degustatori, è personalità legata ad un luogo di produzione.

## **1.2. LA ZONAZIONE**

Nell’esprimere la qualità di un vino concorrono due “tipi” di qualità, quella innata e quella acquisita. La prima si riferisce a tutti i fattori legati al vitigno e all’agro-ecosistema in cui è inserito; la seconda comprende tutti i fattori umani che agiscono sulla produzione e trasformazione dell’uva (Scienza 1992). Dato che i sistemi di tecniche e gestione vitivinicola sono abbastanza conosciute e standardizzate, per ottenere vini tipici e non banali è necessario operare cercando di migliorare la

quota di qualità innata. Per far questo è importante lo studio del sistema vite-*terroir* al fine di conoscere e interpretare l'interazione di un vitigno con uno specifico ambiente di coltivazione. Tuttavia non è sufficiente una stima dell'influenza del *terroir* sull'espressione vegeto-produttiva della pianta, ma è necessario ricercare quei vincoli che non consentono alle variabili di funzionamento del sistema vite-*terroir* di esprimersi compiutamente (Scienza 1999). Bisogna scomporre la variabilità totale che caratterizza il modello produttivo nelle singole componenti per poterle poi classificare in ordine di importanza nella influenza sul prodotto finale. Nella piramide immaginaria (Parodi 1997) che definisce l'effetto *terroir* troviamo quattro categorie di variabili:

- Variabili misurabili a livello della pianta: sono quelle alla base del suo comportamento e funzionamento. Ad esempio si cita lo stato nutrizionale, l'approvvigionamento idrico, il bilancio fotosintetico, la precocità, gli aspetti fisiologici, etc.
- Variabili misurabili nell'intorno della pianta: condizionano pesantemente le precedenti e dipendono dalle condizioni che sia a livello di mesoclima che di pedoclima. La maggior parte di queste variabili varia nello spazio e nel tempo durante l'anno e tra un'annata e l'altra. Tra questo tipo di variabili ricordiamo temperatura ed umidità dell'aria, insolazione, umidità e temperatura del terreno.
- Variabili di fondo, che non influiscono direttamente sul comportamento della pianta, ma ne determinano l'ambiente di vita e si dividono in:
  - principali: tra cui la natura della roccia madre, il suo stato di alterazione, il profilo pedologico, la ricchezza di scheletro, la tessitura, il tenore in carbonati, la pendenza, l'altitudine, l'esposizione etc.
  - derivate: porosità, impermeabilità, capacità di immagazzinare riserve idriche, etc. che derivano dalle precedenti .



Numerose sono le metodologie di studio atte a valutare la vocazionalità viticola di una zona e sulla base dei diversi approcci possono essere proposte cinque tipologie fondamentali di studio:

- esperienze empiriche;
- indici bioclimatici;
- caratteristiche fisico-chimiche del suolo;
- caratteristiche del suolo e del clima;
- interazione genotipo-ambiente.

Il concetto di zonazione è visto come insieme di indagini finalizzate allo studio del territorio al fine di ripartirlo in zone omogenee dal punto di vista dei risultati dell'interazione tra vitigno e ambiente per l'ottimizzazione della coltivazione di una determinata specie vegetale (vite, olivo etc.). Attualmente il concetto di zonazione si fonda su tre presupposti fondamentali:

- Carattere interdisciplinare. Date le numerose variabili in gioco sono necessarie le competenze del pedologo, dell'enologo, del climatologo, dell'agronomo viticolo, dell'informatico, tra loro complementari.
- Studio dell'interazione vitigno-ambiente: per valutare le potenzialità qualitative di un certo ambiente non è sufficiente fermarsi ad una descrizione delle caratteristiche pedo-climatiche del luogo, ma è necessario valutare la risposta che le varietà coltivate danno in tale ambiente. Si vuole in pratica valutare l'adattamento del vitigno all'ambiente di coltivazione.
- L'analisi sensoriale delle microvinificazioni ottenute dai vigneti guida, che permette di valutare proprio nel prodotto finale il risultato ed il livello dell'interazione vite-*terroir*.

La zonazione si presenta allora come strumento in grado di valutare la vocazionalità viticola di una certa zona consentendo di migliorare la conoscenza delle variabili determinanti la qualità dei vini, con lo scopo di trovarne i fattori limitanti e migliorarne il livello espressivo. Tuttavia la zonazione presenta anche importanti ricadute a livello territoriale tra cui mettere in risalto situazioni ambientali particolari che danno origine ad un certo prodotto ed in questo modo tutelarne la denominazione d'origine. La zonazione lega indissolubilmente l'immagine del prodotto al territorio di produzione, cioè rende unico ed irripetibile un certo vino ed un certo ambiente (Bogoni 1998).

Un'altra distinzione che risulta importante riportare sono i diversi livelli di zonazione in relazione alla complessità dell'ambiente e dei fattori che in esso agiscono e all'ampiezza dei territori studiati:

- macro-zonazione: si riferisce ad un'ampia porzione di territorio, che va dalla dimensione regionale fino a quella nazionale o comunitaria; ha uno scopo conoscitivo generale finalizzato all'individuazione di macroaree isoclimatiche
- meso-zonazione: ha come oggetto d'indagine un'entità produttiva e amministrativa meno ampia della precedente come ad esempio una Denominazione d'origine
- micro-zonazione: applicata ad un contesto aziendale

### 1.2.1. LE FASI OPERATIVE

Il lavoro di zonazione può essere schematizzato in alcune fasi fondamentali (fig. 1.1).



Fig. 1.1: Schematizzazione della fasi operative di una zonazione viticola

La prima fase è propedeutica al lavoro vero e proprio e consiste nel raccogliere informazioni sul territorio in esame (serie di dati climatici, lettura di carte, notizie storiche) e nell'effettuare sopralluoghi in campo al fine di pianificare il lavoro che, in genere e nello specifico, si articola in tre anni. La seconda fase riguarda due indagini molto importanti per la caratterizzazione del territorio. La prima è l'indagine pedologica. I rilievi vengono eseguiti con un'intensità dipendente dalla scala di dettaglio del lavoro. L'indagine consente di classificare i suoli in base alle caratteristiche chimico-fisiche che possono influenzare la vite e di suddividere il territorio in Unità

di Paesaggio (aree morfologicamente omogenee). Dopo tale indagine è possibile stendere una carta delle Unità di paesaggio che servirà poi per l'identificazione dei vigneti guida. Si noti che l'indagine pedologica ai fini di una zonazione può certamente prendere spunto da indagini cartografiche precedenti ma è opportuno svolgere rilievi specifici e carte ad hoc in quanto il suolo vitato presenta caratteristiche specifiche rispetto alle caratteristiche precedenti (Minelli 1999). Infatti l'impianto di un vigneto, soprattutto se in zone collinari, prevede scassi e sistemazioni particolari che alterano profondamente i profili. Ma anche il semplice spietramento comporta modificazioni delle caratteristiche fisico-chimiche del terreno.

La seconda è l'indagine climatica che basandosi su serie storiche di dati e con l'utilizzo dei principali indici bioclimatici ricostruisce le principali caratteristiche climatiche dell'area evidenziandone risorse e limitazioni.

La terza fase consiste nello studio dell'interazione tra vitigno e ambiente. All'interno delle Unità di Paesaggio individuate e descritte grazie alle precedenti indagini vengono scelti dei vigneti rappresentativi da utilizzare come vigneti guida. Tali vigneti dovranno essere il più possibile omogenei dal punto di vista della gestione, delle forme di allevamento, dei portinnesti utilizzati e dell'età; in seguito, se necessario, si ricorre ad una standardizzazione del carico di gemme a pianta per regolarizzare i livelli produttivi. L'indagine agronomica prevede il rilevamento di alcuni parametri vegeto-produttivi che possono risultare indicativi dell'interazione vitigno-ambiente. Questi parametri riguardano il carico produttivo, la fertilità, lo stato nutrizionale, la successione delle diverse fasi fenologiche della vite e le cinetiche di maturazione. Successivamente vengono svolte le analisi chimiche sui campioni raccolti dall'uva destinata alla esecuzione di microvinificazioni separate realizzate secondo procedure standardizzate. Infine il vino viene sottoposto ad analisi chimiche e sensoriali.

La quarta fase è rappresentata dall'elaborazione statistica dei dati ottenuti. In pratica attraverso programmi specifici di statistica si ricostruisce quella variabilità totale scomposta con le precedenti indagini al fine di determinare un ordine gerarchico di influenza delle variabili.

Infine i risultati ottenuti dai vigneti guida si estendono per analogia alle varie zone permettendo l'individuazione delle unità vocazionali in tutta l'area indagata; si permette così di creare carte vocazionali, carte tematiche, carte d'uso dei suoli, fino ad arrivare ad un manuale d'uso del territorio che racchiude tutto il lavoro di zonazione.

### **1.3. LA STORIA VITIVINICOLA DELLA DENOMINAZIONE**

La storia della viticoltura in Val di Sieve è collegata con la storia della viticoltura toscana e mediterranea (Boarino et al. 1989). Alcuni fossili, recuperati in località San Vivaldo, hanno dimostrato che la vite esisteva in Toscana già prima dell'uomo. Con l'avvento in Toscana degli Etruschi iniziò nella Val di Sieve l'allevamento della vite e la preparazione del vino, oltre ad opere di bonifica e di canalizzazione del fiume Sieve. Con il dominio dei romani nell'Etruria si entra in un periodo di difficile documentazione storica riguardo l'agricoltura della Toscana e in particolare della zona di Firenze e delle zone limitrofe perdendo provvisoriamente il filo conduttore della storia della vite e del vino.

È solo nel XII secolo che l'importanza del territorio della Val di Sieve riemerge con i contrasti tra il comune di Firenze e i grandi e piccoli feudatari che dominavano la zona. Tra questi ultimi i conti Guidi, che oltre al Casentino dominavano sulle terre che attualmente sono corrispondenti ai comuni di Pelago, Pontassieve e Rufina. Vi erano inoltre i possedimenti del vescovo di Fiesole, quali i castelli di Montebonello, di Castiglioni e la contea di Turicchi in Rufina e la contea di Monteloro in Pontassieve. I castelli di Aceraia e Montefiesole erano invece in possesso del vescovo di Firenze, mentre su alcune località di Pelago e di Rignano vantava diritti il monastero di Sant'Ellero. Questi contrasti si possono spiegare in quanto il comune di Firenze, espandendo il proprio dominio, risolveva una migliore difesa della città e si assicurava l'approvvigionamento tanto delle risorse alimentari, tra cui il vino, quanto della manodopera, importante per lo sviluppo demografico di Firenze.

Per quanto riguarda la coltura della vite il catasto del 1401 riporta l'esistenza di vigne a Nipozzano mentre quello del 1427 riporta che a Turicchi esistevano terreni "*cum castaneo et vigne*" e ad Acone "*terre chon vigne*". Sempre a Turicchi vi è conferma dell'esistenza di vigne nella zona di Rufina essendovi un documento, che risale al XV secolo, in cui negli Statuti della contea di Turicchi approvati da Messer Leonardo Salutati, vescovo di Fiesole, si stabiliscono le norme della convivenza civile in quella contea; infatti nel secondo libro, al quindicesimo capitolo, sono riportate le pene da infliggere agli incendi di vigne.

La coltivazione della vite si diffuse, specie nelle zone di collina, su tutto il territorio con maggiore densità in prossimità di Firenze e delle sue principali vie di comunicazione, nonché attorno ai borghi e ai villaggi, per l'aumento della richiesta di vino, ed era allevata sia maritata all'acero, qualche volta a piante da frutto, sia tenuta bassa a palo. Tale coltivazione era sia di tipo promiscuo (*terre vineate*), sia di tipo intensivo (*terre a vinea*); quest'ultime erano ubicate prevalentemente nei pressi dei luoghi abitati, per una migliore conduzione e per una difesa della produzione da ruberie e da incendi.

La costruzione di muretti a secco e di ciglioni per impedire l'erosione del terreno contribuiva a creare il tipico paesaggio agrario della Val di Sieve, paesaggio che sostanzialmente così rimase fino al Settecento. È solo nel XVI secolo che si inserisce una organizzazione economica e territoriale centralizzata inizialmente sul piano amministrativo e successivamente su quello gestionale e produttivo, cioè la "fattoria".

La fattoria si costituisce come organizzazione di poderi condotti a mezzadria e probabilmente, come afferma il prof. Zeffiro Ciuffolotti quando, fra Cinquecento e Seicento, mercanti e banchieri, nobiltà imborghesita e nuovi ceti cittadini arricchiti investirono parte dei profitti accumulati con le attività commerciali e di cambio nelle campagne, portando nelle loro proprietà metodi di amministrazione nuovi.

Per quanto riguarda i vitigni presenti è documentato da vari autori che già nel Medioevo si coltivavano in Toscana numerose varietà di uva. Infatti l'ampelografia toscana, e in particolare la fiorentina, ebbe dai Medici e dalle altre famiglie patrizie il contributo maggiore. La volontà di introdurre nelle loro magnifiche ville, nei parchi e nelle vigne vitigni forestieri fu una costante di questo periodo e dei seguenti. Ferdinando I dei Medici riceveva vitigni dalla Sicilia, dal Napoletano, dalla Corsica e anche da Londra e dalla Spagna; Ferdinando II si procurava dalla Provenza il "Claretto" e Cosimo III provvedeva all'introduzione, nelle sue ville, di pregevoli vitigni stranieri. Il famoso botanico Pier Antonio Micheli (che costituì a Firenze l'orto botanico) stimava che fossero circa 150 i vitigni importati nel granducato di Toscana dalle varie contrade d'Europa e dell'Asia.

La produzione vinicola della zona "Rufina" alla sinistra della Sieve risale come "denominazione di origine controllata" addirittura dal 1716 allorché il granduca Cosimo III dei Medici, con il bando del 24 settembre "Sopra la dichiarazione de' confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d'Arno di Sopra", ne "fermò la circonferenza" delimitandola come una delle quattro zone della Toscana nelle quali la produzione ed il commercio del vino, in quanto di particolare pregio, era soggetto a regolamentazione e controllo da parte delle autorità.

È quindi antica la tradizione vinicola di Rufina e numerosi sono stati i riconoscimenti, anche internazionali, al suo vino. Ci limitiamo a citare l'Esposizione Internazionale di Parigi del 1878, ove furono inviati e premiati il Nipozzano, il rosso fine del Peruzzi, il Pontassieve del Caselli e il Pomino.

È naturale, per quanto sin qui ricordato, che fin da epoca lontana nella zona di Rufina fossero costruite cantine per la conservazione e l'invecchiamento. I primi furono i frati del Poggio Reale, imitati da Costantino Liccioli, che sistemò una grande cantina nei sotterranei della Villa di Poggio Reale, e dall'Albizi, che fece altrettanto a Nipozzano e a Pomino. Fu così che il buon vino di Rufina poté



prendere, ormai invecchiato, le vie del commercio, agevolato anche dalle migliori comunicazioni ferroviarie con Firenze, Roma e le altre città italiane e da quelle navali con i Paesi di oltre oceano. Tale espansione economica e commerciale del vino determinò nella seconda metà del 1800, la fortuna di Rufina e dei suoi abitanti anche per il sorgere di fiorenti attività collaterali, tra tutte quelle dei bottai. Intanto le viti, i vigneti e le cantine si moltiplicavano e si intensificava il traffico commerciale.

Agli inizi di questo secolo Rufina già aveva visto nascere le sue maggiori aziende vinicole tuttora in parte esistenti ed aveva visto il “Rufina” affermarsi ovunque, anche all’estero.

#### **1.4. IL CHIANTI RUFINA E IL POMINO: LE ZONE E I VINI**

I territori in questione sono situati a 20 chilometri a Nord-Est di Firenze in Val di Sieve; la sottozona Rufina del Chianti D.O.C.G. si estende in un’area complessiva di 12.483 ettari rispetto ai 455.122 dell’intero Chianti, molto più piccola invece la zona a denominazione di origine controllata Pomino, che conta poco più di 2.000 ettari (fig. 1.2)



Fig. 1.2: Denominazioni Chianti Rufina DOCG e Pomino DOC

Le aziende agricole operanti nella zona che hanno delle superfici vitate iscritte all’albo del Chianti Rufina D.O.C.G. sono circa 80, mentre sono poco più di 20 quelle che trasformano la materia prima e che imbottigliano.

Il disciplinare di produzione del Chianti D.O.C.G. indica per gli uvaggi la seguente base ampelografica (valida per tutte le sottozone, esclusa la zona classica che ha un disciplinare distinto):

- Sangiovese dal 75% al 100%

- Canaiolo nero fino ad massimo del 10%
- Trebbiano toscano e/o Malvasia fino al 10%
- Altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati nella provincia in questione purché non modifichino le caratteristiche specifiche del Chianti.

Per la produzione del vino Chianti, con riferimento alle sottozone, la produzione massima per ceppo deve essere di 3 kg per ceppo e comunque non oltre 80 q.li per ettaro.

Il Chianti Rufina D.O.C.G. nasce con notevole ruvidezza e tannicità e con profumo a volte erbaceo più o meno intenso, dovuti per lo più alle caratteristiche tipiche del Sangiovese. Necessita pertanto di un periodo abbastanza lungo per la sua stabilizzazione ed anche un periodo, variabile da alcuni mesi a 2 o 3 anni, perché il vino acquisti armonia e perché sviluppi tutti i suoi profumi e aromi per diventare, dopo un adeguato affinamento in bottiglia, pieno, morbido, saporito e di lunga persistenza.

La zona di produzione del Pomino D.O.C. è riservata alla frazione di Pomino in comune di Rufina ed occupa la zona a maggiore altitudine del comprensorio.

Il disciplinare del Pomino prevede la possibilità di produrne 5 tipologie: bianco, rosso, rosso riserva, Vin Santo e Vin Santo rosso.

Per il bianco e per il Vin Santo è previsto il seguente uvaggio:

- Pinot bianco e/o Chardonnay dal 60 all'80%;
- Trebbiano toscano fino ad un massimo del 30%;
- Altri vitigni a bacca bianca autorizzati e/o raccomandati in provincia di Firenze fino ad un massimo del 15%.

Per il Pomino rosso, rosso riserva ed il Vin Santo rosso invece:

- Sangiovese dal 60 al 75%;
- Canaiolo nero e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc dal 15 al 25%;
- Merlot dal 10 al 20%;
- Altri vitigni a bacca rossa autorizzati e/o raccomandati in provincia di Firenze fino ad un massimo del 15%.

Il disciplinare, inoltre pone delle regole riguardo alla giacitura e all'orientamento dei vigneti, fissa come limite massimo di 650 metri l'altitudine massima dove è possibile allevare varietà a bacca rossa e di 800 metri per quelle a bacca bianca.

Per quanto riguardano i limiti produttivi, questi si attestano intorno ai 105 q.li per ettaro e 4,5 kg per ceppo per tutte le tipologie.