

## La ricchezza del *bio*: pratiche e immaginari in una rete di eccellenza vitivinicola nel Chianti classico (Toscana)

Michela Badii\*

### Abstract

Il saggio si propone di esplorare le pratiche e gli immaginari che animano gli stili di produzione *bio*, in un'area vitivinicola cosiddetta di "eccellenza", nel Chianti classico, in Toscana. L'etnografia mette in luce come le scelte *bio* attivino innovazioni agro-ecologiche e forme di socializzazione della natura, espresse nei saperi empirici e nelle rappresentazioni. Tali scelte ridefiniscono le relazioni tra uomo e risorse, i parametri qualitativi e, in ultima istanza, gustativi, rispetto ai tradizionali dispositivi territoriali di valorizzazione vitivinicola, che nel tempo ne hanno definito il prestigio qualitativo.

vitivinocoltura | biologico | economia di eccellenza | immaginari | pratiche | sostenibilità.

### Introduzione

Gli stili produttivi *bio*, per quanto caratterizzati da posture, più o meno edulcorate, etico-morali e di contestazione politico-militante (Lamine, 2008), appaiono oramai, sul piano economico, come forme di produzione istituzionalizzate (Pratt, 2009) dotate di una «razionalità» imprenditoriale (Garcia-Parpet, 2014) pari alle produzioni di carattere convenzionale. Un processo di istituzionalizzazione favorito dal consolidarsi di paradigmi ecologisti (Lanternari, 2003) che dagli anni Novanta si sono progressivamente fatti largo nel mercato (Pestre, 2014). Le politiche globali hanno infatti favorito una iper-produzione di norme che legittimano opzioni produttive *sostenibili*, supportate anche dal diffondersi di immaginari e di stili

\* Michela Badii è assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca, nell'ambito del progetto Laboratorio Expo-Fondazione Giangiacomo Feltrinelli. È autrice di vari saggi su temi di antropologia dell'alimentazione e di due volumi (*Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nella Toscana contemporanea*, Morlacchi Editore, 2012; *Cibo in festa fra tradizione e trasformazioni. Pratiche e rappresentazioni alimentari in un contesto mezzadrile*, FrancoAngeli, 2010).



di vita critico-riflessivi (Lamine, 2008), rispetto ai modi di produzione del cibo *mainstream*. Per la diversificazione con cui le realtà *bio* si presentano, si rende ancor più necessario un lavoro etnografico (multi)situato, capace di decodificare le relazioni tra politiche globali dall'alto, immaginari, e le specificità che esse assumono nei contesti, rispetto alla vita sociale degli oggetti in analisi, in questo caso la vitivinicoltura cosiddetta di *eccellenza*.

L'espressione *bio* è qui impiegata per restituire quella densità di interpretazioni produttive con cui gli stili di vitivinicoltura biologica vengono applicati, non riducibili pertanto al solo perimetro delle normative espresse dal disciplinare (Teil, 2009, p. 431). Per quanto il minimo comune denominatore di tali stili sia il dichiarato abbandono dell'uso dei pesticidi nel vigneto, sostituiti da nuove pratiche agronomiche, e una riduzione delle sostanze chimiche in cantina (solfiti), le numerose variabili, connesse appunto alle scelte agronomiche, enologiche e morali, superano in complessità la normativa europea stessa, tanto che i produttori più *engagés* ritengono ancora troppo ampie le tipologie di trattamenti consentiti e i relativi dosaggi. La *rete* di attori presa in esame – vitivinicoltori neorurali, un consulente agronomo, attori istituzionali a vari livelli (consorzio locale, politiche regionali e europee connesse alla promozione degli stili) nel Chianti Classico, in Toscana – sarà qui considerata come spazio rizomatico di alleanze, *di* comunità, di valori e di pratiche, che danno forma localmente ad una delle declinazioni del *governo* della sostenibilità, il biologico appunto, co-prodotto da vari registri di autorità, di saperi, tecnologie, attori istituzionali e privati.

Che non vi sia niente di *naturale* nei processi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari, ivi comprese le produzioni vitivinicole, è una constatazione che oramai appare quantomeno scontata e condivisa nelle scienze sociali (Black, 2013; Goodman, 1991; Marrone, 2011; Ulin, 2013), soprattutto riguardo a quelle produzioni che, come il vino appunto, subiscono processi di trasformazione in cui l'artificio – inteso, ai minimi termini, come atto di manipolazione della materia prima mediante strumenti di trasformazione o agenti esterni – è connaturato alla fabbricazione dello



stesso (Stanziani, 2005). L'ascesa commerciale del vino come prodotto del territorio è legata in buona parte anche alle conoscenze scientifiche (agronomiche e enologiche) che nell'ultimo secolo ne hanno migliorato la tenuta (Stanziani, 2005), consentendo dunque lo sviluppo commerciale di uno stile di produzione cosiddetto *da invecchiamento*, che si è differenziato sempre più dal prodotto d'uso quotidiano.

Le tendenze *biologiche* sono per certi aspetti figlie di questo capitale di conoscenze scientifico-empiriche, le stesse che paradossalmente consentono oggi di de-potenziare quelle strategie di manipolazione, spesso demandate alla chimica o ai processi industriali (Stanziani, 2005). Meritano allora un'esplorazione critica quegli stili che, come il biologico, riposizionano gli attori nel processo di produzione, includendo nel valore stesso del prodotto un'idea di maggiore *naturalità*, che viene identificata nella sostituzione degli interventi chimici, e in parte meccanici, con quelli umani, sotto forma di lavoro manuale e di conoscenze alternative nella cura del vigneto e nelle operazioni di cantina, che in seguito vedremo. L'applicazione di queste diverse competenze comporta, tuttavia, per l'agricoltore contemporaneo una ridefinizione del proprio agire in relazione alla risorsa. Una delle preoccupazioni centrali dei produttori *bio* è proprio quella di riuscire a integrare innovazioni e saperi alternativi capaci di ridurre il rischio derivante dall'abbandono della "chimica". Diviene dunque interessante osservare quali pratiche 'sostitutive' adottino i produttori nel passare ad un modello di agricoltura in cui, se da un lato si riqualifica l'intervento dell'uomo, dall'altra si abbandonano quelle "tutele" che garantiscono una resa produttiva.

Se per i consumatori l'immaginario della territorialità è uno sfondo "iconico" su cui si orientano un certo tipo di scelte di consumo, per il produttore, tale immaginario, si traduce in un set complesso di pratiche e discorsi che vengono rinegoziati al crocevia tra i livelli politico, retorici e tecnologici. Non è un caso se l'idea di *terroir*, intesa come quell'insieme di caratteristiche pedologiche e antropiche di un territorio, che l'agricoltore trasferisce, attraverso saperi e conoscenze, nel prodotto (Bérard-Marche-



nay, 2004), ritorna con forza nel *bio*, e proprio in un momento in cui il mercato globale del vino ha finito per valorizzare canoni sensoriali standardizzati, mediante una classe di esperti (Chauvin, 2010), a svantaggio dell'emergere della qualità del lavoro agricolo sotteso alla fabbricazione del prodotto.

In questo quadro si situano interessanti interstizi di senso correlati al contesto in questione: un *bio* contraddistinto da una capacità di intercettare innovazioni tecnologiche che fanno dell'evocazione della tradizione e del *territorio* (inteso appunto come *terroir*) spesso solo un *éscamotage* retorico, che tende a naturalizzare l'economia vino, presentandola cioè come una risorsa spontanea, anziché come il risultato di dinamiche di potere e di processi socio-culturali, mediante i quali tale economia di eccellenza si è affermata, e si modella, localmente. In questi contesti, in cui la produzione vitivinicola ha egemonizzato le aree rurali, i processi di lavoro sono divenuti sempre più opachi, sino a enfatizzare esclusivamente il prodotto stesso come risultato, ancora una volta, naturalizzato. Come sostiene Robert Ulin, questo rischio è maggiore per quelle produzioni che, come il vino, sono «feticizzate», ovvero associate a valori estetici e di mercato che lasciano in ombra i modi della produzione e del consumo (2013, pp. 70-71). Il tessuto sociale che compone i vari passaggi produttivi tende infatti a non comparire nella rappresentazione del prodotto, dove invece si tende ad esaltare la figure del proprietario<sup>2</sup> (il vignaiolo nelle aziende medio-piccole, o il casato, in una sorta di discendenza ideale che fa del vino un bene di famiglia).

Si presentano dunque due ordini di problematiche che il saggio intende esplorare, la prima in parte già annunciata sopra, riguarda l'*agency* degli attori *bio*: quali significati assumono contestualmente gli stili *bio*, e mediante quali pratiche gli attori esperiscono tale categoria, rispetto ai codici globali? Come osservano Genevieve Teil e S. Barrey (2009), nella loro ricerca nelle

---

<sup>2</sup> Esiste invece un complesso tessuto di manodopera salariata, fissa e stagionale (operatori semplici, cantinieri, etc.), costituita principalmente da immigrati stranieri e in misura minore da locali, aspetto questo che ci si propone di indagare in un'altra sede.



regioni Languedoc-Roussillon e nei Pays de la Loire, su come le pratiche vitivinicole *bio* ridefiniscono i parametri del gusto, due livelli di qualificazione del prodotto si impongono: uno che ne attesti la qualità gustativa e l'altro che ne comprovi la sua qualità ambientale. Diviene dunque interessante comprendere quali produttori «arrivino a valorizzare, e in quale modo, la qualità ambientale (e gustativa, *nda*) dei loro prodotti» (2009, p. 428). La seconda, di carattere politico-identitario, concerne le trasformazioni che le nuove politiche della sostenibilità – tra cui la creazione del *label* europeo vino biologico – inducono nei territori, rispetto ai tradizionali dispositivi di valorizzazione del prodotto – norme e classificazioni gestite dai marchi consociativi.

Alle indicazioni geografiche di origine (Docg, Igt, Riserva), regolate dai disciplinari, si stanno sovrapponendo le nuove certificazioni *bio*, che amplificano il ventaglio delle opzioni valoriali – tecnico-gustative – e degli immaginari che (ri)definiscono la *qualità*. Maria France Garcia-Parpet mostra chiaramente, nella sua ricerca etnografica sulle forme di militanza dei viticoltori biologici e biodinamici in Francia, come impegno politico e razionalità economica co-esistano nelle scelte di conduzione *bio*: «che tengono insieme il vecchio e il nuovo mondo delle valorizzazioni» (Garcia-Parpet, 2014, p. 74).

Questi processi rendono sempre più sgranata la categoria della *qualità*, che da un presupposto di valore condiviso, almeno localmente, sta virando verso una frammentazione quasi individualizzata dei modi di intenderla. Lucien Karpik propone di sostituire *qualità* con «singolarità» (2007, p. 38) per quei beni, come il vino appunto, dipendenti da dispositivi di giudizio incerti, fluidi. Un'incertezza accentuata dal fatto che le pratiche *bio* si attestano al confine tra istituzionalizzazione e marginalità, ricorrendo, come vedremo, a dispositivi di validazione alternativi ai marchi territoriali.

In questa prospettiva, l'espressione «la ricchezza del biologico», impiegata nel titolo, intende richiamare a una riflessione su come tali stili si affermino sul doppio filo delle retoriche e dell'immaginario, di valori etico-morali condivisi, e della razionalità tecnologica, connessa alle spe-



cificità del tessuto socio-produttivo locale. Tutti questi livelli consentono in ultima istanza di comprendere i significati che assume il *bio* nel terreno studiato. L'area in esame si distingue per la vocazione dei suoli e per un consolidato indotto turistico internazionale, e dunque per delle condizioni ottimali allo sviluppo imprenditoriale delle attività vitivinicole, accessibili, per gli alti costi dei terreni, a soggetti in possesso di ingenti capitali, riversati nell'acquisto non solo delle proprietà ma anche dei mezzi tecnologici per l'ammodernamento ambientale e agricolo. Questa caratteristica è centrale ai fini dell'inquadramento analitico sulle configurazioni che il *bio* assume *in loco*, poiché tali assetti consentono di leggere le pratiche *bio* come strumento di rivendicazione politica territoriale, che i produttori impugnano al fine di ridefinire i valori e le classificazioni che costruiscono il prestigio del prodotto, rispetto a una domanda straniera che associa il prodotto d'élite all'idea di *territorio*, quest'ultimo inteso come espressione di maggiore *naturalità* (Marrone, 2011; Lamine, 2008). Una forma di *contestazione* ad accesso limitato: che si realizza cioè attraverso la capacità di ricapitalizzare forme di conoscenze e di ri-socializzazione dello spazio produttivo, mediante l'acquisizione di saperi e di tecnologie innovative, capaci di garantire il governo del *rischio* proveniente dalla natura, ovvero dalla trasformazione dei modi di "gestire" la risorsa.



*L'invenzione del "Chianti": processi storico-sociali di costruzione del prodotto*

Anche l'occhio più inesperto non farà fatica girovagando nelle colline del Chianti Classico a intuire che quell'ordinato paesaggio monoculturale di vigneti che affettano le colline è un paesaggio della moderna viti(vini) cultura. Un risultato estetico frutto della recente economia mondiale del vino, plasmato, nel corso degli ultimi cinquant'anni, da politiche europee, tendenze agronomiche e concentrazione di capitali fondiari (Ciuffoletti, 2000; 2009; Pazzagli, 1988).

"Nel territorio del Chianti è proibito produrre Chianti". È una precisazione che ritorna costantemente tra i produttori di vino *bio* del Chianti Classico, a sottolineare non solo che il chianti geografico e quello

enologico non sono la stessa cosa, ma anche una distinzione qualitativa tra l'area che ne porta il nome, il Chianti appunto, demarcata da un disciplinare autonomo e più restrittivo, ed il marchio Chianti, che invece viene applicato grosso modo in buona parte delle realtà vitivinicole toscane<sup>3</sup>, mediante un sistema di sottozone regolate da disciplinari meno rigidi.

In quest'area – cosiddetta di eccellenza, convalidata cioè da dispositivi simbolici che nel tempo nel hanno definito il plus-valore economico – le pratiche *bio* divengono, per gli attori, strumento di ri-affermazione politico-identitaria della qualità del prodotto, e di rinegoziazione delle classificazioni tradizionali espresse dalle indicazioni geografiche territoriali (DOCG, Riserva) regolate dal consorzio. Questo processo mobilita innovazioni di pratiche e immaginari che saranno letti nei loro effetti sul tessuto socio-produttivo e allo specchio dei processi storico-culturali che hanno contribuito alla costruzione del prestigio di questo territorio enologico.

Più o meno lo stesso processo che portò un gruppo di trentatré proprietari terrieri residenti nell'area del Chianti, quello geografico appunto, ad ottenere nel 1932 un primo riconoscimento qualitativo: una sorta di indicazione geografica ante-litteram (l'attributo *classico* appunto) che riconosceva ai quattro comuni storici, senesi e fiorentini (Radda, Gaiole, Castellina e Greve in Chianti): «da territorialità, l'origine e la primogenitura del prodotto<sup>4</sup>» rispetto appunto al marchio generico. Solo in seguito, nel 1967, arriverà la prima Doc<sup>5</sup>, e la Docg<sup>6</sup> nel 1984, perfezionata come disciplinare autonomo *Chianti Classico* nel 1996.

Una notorietà, quella del Chianti, in parte essenzializzata nell'immagine del fiasco impagliato, emblema tuttavia di una fase storica della viticoltura

<sup>3</sup> Oltre al Chianti Classico, dotato di un disciplinare a parte, sette sottozone in Toscana si fregiano del marchio Chianti: Colli fiorentini, Colli senesi, Colli aretini, Colline pisane, Rufina, Montalbano, Montespertoli.

<sup>4</sup> <http://www.chianticlassico.com/consorzio/storia/>

<sup>5</sup> Denominazione di Origine Controllata. Il primo vino a ottenere la certificazione DOC, in Italia, fu la Vernaccia di San Gimignano nel 1966.

<sup>6</sup> Denominazione di Origine Controllata e Garantita. È regolata da un disciplinare più restrittivo rispetto alla Doc. Il grado superiore è la *Riserva* e, di recente introduzione, la *Gran Selezione*, per le quali vigono regolamenti ancor più severi.



locale votata negli anni Settanta-Ottanta a un tipo di produzione industriale, quantitativa e di consumo quotidiano, diffusa sia nel consumo familiare che in quello della ristorazione turistica o “popolare” (osterie, vinerie, etc.). Con la caduta della mezzadria, nuovi investitori (banche, multinazionali, borghesie urbane) rilevano coloniche, castelli e fattorie appartenute alle vecchie aristocrazie terriere, cosa che si ripete anche in aree attigue vocate per la viticoltura, e oggetto di interesse per investitori stranieri, come documenta l’etnografia di Jeff Pratt nell’area rurale di Montalcino (1994). Le nuove aziende si indirizzano verso la specializzazione monoculturale, distruggendo il vecchio sistema dei terrazzamenti policulturali, orientati orizzontalmente, in cui le viti erano consociate (o maritate) (Ciuffoletti, 2000, pp. 132-133) alle colture arboree, e dando dunque un diverso assetto alle colline (dette a rittochino; Sereni, 1984 [1961]) di filari mono-varietali, ora ordinati verticalmente con solchi di scolo (i vigneti appunto).

Molte operazioni manuali scompaiono, forme di cura della vite da parte dai contadini, le stesse che oggi vengono in modi diversi re-introdotte dai produttori *bio*. Come vedremo, non si tratta di un recupero della *tradizione*, quanto piuttosto di dinamiche contemporanee di ripensamento e di ri-appropriazione di saperi tecnici, nello spazio produttivo, in relazione ai codici attuali della sostenibilità. Dinamiche che per certi aspetti appaiono come forme di ri-professionalizzazione dei viticoltori, a seguito del cortocircuito tecnico-culturale che le nuove generazioni, non più *contadine*, ereditano. Come ricorda un produttore transitato di recente al metodo biologico (non certificato):

«Lo sai quando il vino ha smesso di essere *bòno*? Quando hanno inventato i vigneti. Il Chianti non si riconosce: quando ero piccino io (anni Cinquanta, *nda*) Panzano in Chianti era un giardino: c’erano i terrazzamenti, le viti, allora, erano maritate..cioè nello stesso filare c’erano olivi, *chioppi* (pioppi), *salci* (salici) e frutta. Il vino prendeva gli odori della frutta, il nostro sapeva di pesco, c’aveva un profumo che oggi non esiste più, solo





ora che son passato al biologico ho iniziato a risentirlo»<sup>7</sup>. La conversione monocolturale che si consuma negli anni Settanta, e le scelte di conduzione di stampo produttivista (meccanizzazione, introduzione della chimica, intensità di produzione), danno dunque vita al paesaggio *da cartolina* del Chianti Classico odierno, a cui sopraggiunge, dall'inizio degli anni Novanta, un riassetto del territorio viticolo, finanziato dalle politiche europee e sostenuto dal consorzio locale (a cui sono affidate le politiche di gestione e erogazione del marchio), a favore di una conversione *qualitativa* delle aree individuate come *vocate* per la viticoltura. Una trasformazione che coincide non casualmente con la prima ondata di conversioni al biologico (oggi giunta al 10% dei produttori del consorzio: sessanta su seicento, tra certificati e non)<sup>8</sup>.

Le retoriche del *territorio* vengono assunte dai viticoltori *bio*, come strumento per contrastare una reputazione in discesa. Da un lato essi intendono affrancarsi da un modo di produrre reputato de-professionalizzante: “standardizzato, americano” – sostengono. Tra l'altro sono americani molti tra i proprietari delle grandi estensioni locali, gli stessi sono anche tra i maggiori consumatori del vino *bio* dell'area Classico, destinato per l'ottanta per cento all'esportazione.

Secondo i produttori *bio*, i *trends* del mercato internazionale avrebbero condotto a un'omologazione delle caratteristiche gustative del prodotto, a causa dell'impiego di correttivi chimici, nelle fasi di vinificazione, che avrebbero causato non solo la perdita delle specificità sensoriali delle varietà territoriali, ma anche un “abbandono” del vigneto, grazie alla possibilità di modificare i “difetti” delle uve in cantina. Un vino dolce, iper-colorato, caratteristiche queste che avrebbero annullato proprio le specificità del Chianti a base sangiovese, poco dolce e colorato.

<sup>7</sup> Marcello Mariottini, Panzano in Chianti (05/12/2014).

<sup>8</sup> Il 25% della superficie agricola (non solo vitata) dell'area del chianti classico risulta in conversione biologica o biodinamica. Il 15% dei produttori, in biologico o biodinamico, si sono dotati di certificazione. Cfr. <http://www.intravino.com/grande-notizia/chianti-classico-collection-2015-anteprima-annata-2013-e-2012>.

Un'identità tuttavia difficile da ricondurre a un'*origine*, essendo il Chianti un vino di assemblaggio. Una ricetta messa a punto oltre un secolo fa da colui che si può definire l'inventore del vino Chianti (Ciuffoletti, 2000), Bettino Ricasoli, che introduce nel territorio quella visione del vino moderno ancora oggi dominante: allevamento specializzato della vite, miglioramento del metodo di vinificazione mediante introduzione della chimica in cantina, selezione del vitigno sangiovese come ingrediente primario del *blend* "Chianti" (Ciuffoletti, 2000).

Con la messa a punto di una formula enologica per il Chianti, inoltre, si compie una progressiva separazione tra produzione domestica e produzione specializzata del vino, che tuttavia si consoliderà solo con la scomparsa dell'economia mezzadrile (Ciuffoletti, 2000, p. 137). In quel periodo, si compie anche una cesura tra la produzione familiare, destinata a un consumo ordinario – realizzata nelle cantine private degli agricoltori o dalle cooperative –, e una di carattere specializzato, commerciale, in cui i saperi tecnologico-scientifici, con sue procedure e gerarchie, subentrano nei processi di lavorazione, per garantire una conservazione nel tempo del prodotto (vini cosiddetti *da invecchiamento*).

Se da un lato la scomparsa dei contadini produce, dagli anni Settanta del secolo scorso, un cambiamento di saperi nella cura della vite, per quanto riguarda invece i metodi di vinificazione, i progressi scientifici che si consolidano dalla fine dell'Ottocento, migliorano procedure sino ad allora approssimative. Come testimonia un produttore biologico, figlio di piccoli proprietari terrieri locali:

«Una volta si diceva che i contadini lo sciupavano i' vino, perché una volta vendemmiato, i' vino lo lasciavano in cantina senza fargli granché: non avevano tempo: dopo la vendemmia c'era la raccolta delle olive, poi la semina del grano... Loro lo lasciavano fare nei tini, lunghe fermentazioni... non c'era mica conoscenza dell'igiene, della chimica... gli davano il "governo"<sup>9</sup>, ma il vino si muoveva, rifermentava, e spesso a giugno aveva già

---

<sup>9</sup> Il "governo all'uso toscano" era un'antica tecnica di correzione del vino, oggi scom-



preso d'aceto... Non era di qualità". Infatti noi, ma anche altri proprietari, s'aveva la cantina in paese: si portava via l'uva dopo la vendemmia e poi si faceva il vino per conto nostro»<sup>10</sup>.

La *ricetta Ricasoli* fu mantenuta dal consorzio fino al primo disciplinare DOC (1967), e comprendeva un assemblaggio, in diverse percentuali, di uve a bacca nera (sangiovese, colorino) e di uve a bacca bianca (trebbiano, malvasia). Un vino "scolorito, leggerino e soprattutto instabile che non consentiva la commercializzazione" – commenta un noto enologo chian-tigiano.

L'eliminazione dei vitigni bianchi e l'introduzione di quelli che diventeranno vitigni globali, come *Cabernet sauvignon* e *Merlot*, migliorano stabilità, gusto e aspetto visivo. Fino all'ultima modifica del disciplinare DOCG, che dal 2000 racchiude due visioni enologiche quasi "opposte": un Chianti composto da sole uve rosse, con percentuali di vitigni internazionali, e uno "in purezza", a base di sangiovese, con minimi apporti di vitigni autoctoni minori (canaiolo, colorino, malvasia nera, etc.).

È questo un disciplinare che rompe con una continuità storica di fabbricazione, basata sull'assemblaggio, e in cui l'identità del marchio territoriale (Chianti Classico) ora si declina in base alle diverse visioni agro-ecologiche e politico-identitarie del tessuto produttivo locale. La dichiarazione in etichetta della tipologia di materia prima e del vitigno assumono particolare centralità per i produttori *bio*, come mezzo per comunicare un maggiore grado di *territorialità* e di *naturalità*, rispetto ad un disciplinare appunto ampio.

L'antropologa Mary Douglas (1996) aveva discusso questo slittamento a favore della valorizzazione della materia prima rispetto al marchio terri-

---

parsa, consueta nei metodi di vinificazione tradizionale, e perdurata, soprattutto presso i contadini, fino oltre la metà del secolo scorso (Pazzagli, 1988; Ciuffoletti, 2000; Ridolfi, 1818). Il "governo" consisteva nell'aggiunta di uve dotate di forte pigmentazione (spesso i vitigni Colorino o Canaiolo) al momento dell'imbottatura, fase che sopraggiungeva dopo la conclusione della prima fermentazione (un tempo molto lunga), al fine di stabilizzare e migliorarne aspetto visivo e olfattivo. La tecnica è stata poi sostituita dalla più scientifica fermentazione malolattica.

<sup>10</sup> Carlo Rossi, Panzano in Chianti (05/12/2014).

toriale (docg, etc.) adducendolo all'influenza delle nuove tendenze provenienti dal mercato enologico statunitense.

*(Mono)culture bio: rappresentazioni e tecnologie di ri-appropriazione della natura*

Il valore del fare vino “del territorio” e l'appellativo di “vignaioli”, in cui i *bio* si identificano, non si riduce tuttavia al rappresentarsi in un metodo di produzione che privilegia i soli vitigni autoctoni: sono semmai le scelte empiriche, di conduzione del vigneto e i metodi di vinificazione che dichiarano di seguire, a conferire alla materia prima un grado maggiore di *qualità*. In questa visione dunque, sono le conoscenze empiriche e la capacità di addomesticamento a *tipicizzare* la risorsa, compresi quei vitigni che non vantano una continuità di radicamento storico *in loco*. In questo senso, forme di appropriazione di nuove conoscenze – in vigna e in cantina – e immaginari meritano di essere esplorati come vettori politici che ridefiniscono, mediante l'affermazione di nuovi stili produttivi, valori gustativi e gerarchie. Trasformazioni che appaiono come processi di ri-adattamento all'interno di uno spazio di azione sostanzialmente immodificato, monocolturale, e che fanno i conti anche con le recenti politiche di tutela dei paesaggi e dei sistemi produttivi locali. Il recente Piano di Indirizzo Territoriale<sup>11</sup> per l'area del Chianti Classico infatti, ha denunciato le criticità di un sistema economico votato alla sola produzione vitivinicola:

«La dinamica di trasformazione certamente più rilevante per il paesaggio collinare del Chianti riguarda la diffusione di estesi vigneti specializzati [...] smantellamento dei terrazzamenti tradizionali, semplificazione della maglia agraria [...], ampliamento della dimensione degli appezzamenti, realizzazione di impianti a rittochino di grande dimensione, con pesanti ripercussioni non solo sul caratteristico disegno del paesaggio chiantigiano,

<sup>11</sup> Si tratta di un rapporto regionale, realizzato da esperti, per orientare le strategie di sostenibilità e valorizzazione dei sistemi locali, rispetto alla continuità storica, al fine di conservarli come beni culturali (PIT, 16.07.2014).



ma anche sulle componenti ecosistemiche [...]»<sup>12</sup>

A questo rapporto fa eco la protesta del consorzio e dei produttori locali:

«Non si può seriamente pensare di ricostruire nelle nostre colline un paesaggio agrosilvopastorale quando l'assetto sociale che lo sorreggeva (la mezzadria, *nda*) non esiste più da decenni [...]. Una visione anacronistica e sbagliata della viticoltura moderna, quella stessa viticoltura che ha accompagnato e sostenuto la rinascita sociale e economica delle nostre campagne. Se il vino toscano ha raggiunto nel mondo una posizione di assoluta eccellenza, lo dobbiamo agli enormi investimenti delle aziende in impianti e tecnologie [...]»<sup>13</sup>. Più o meno le stesse parole mi son sentita dire quando ho varcato la soglia del consorzio per capire che collocazione avessero i vini *bio* all'interno delle politiche consortili, presumendone una marginalità che invece poi si rivelerà intuizione infondata. Dall'incontro con un dirigente del consorzio del Consorzio Chianti Classico emerge infatti una realtà *bio* istituzionalizzata, ampiamente diffusa almeno nelle retoriche, a giudicare dalla nuova campagna pubblicitaria del marchio.

Il Consorzio ha da poco ristrutturato il *logo*: un gallo nero dal contorno viola vino ha sostituito i precedenti colori – il rosso e l'oro – che lo attorniano, come sigilli delle bottiglie del Classico. Lo osservo apposto su un'immagine pubblicitaria dove un giovane di profilo, seduto davanti a un panorama mozzafiato di vigneti, alza un calice, presumibilmente in corso di degustazione: “Sentiti unico”. Recita il claim. Il dirigente mi spiega che la nuova frontiera del vino oramai è il *territorio*: «non esiste più separazione tra biologico e convenzionale, eccetto il biodinamico, che non è scienza ma magia, fare territorio è oramai la moderna visione del vino»<sup>14</sup>. Mi suggerisce di parlare con un agronomo che fa da consulente a un gruppo di produttori

<sup>12</sup> Cfr. <http://www.regione.toscana.it/documents/10180/70960/Schede%20dei%20paesaggi%20e%20individuazione%20degli%20obiettivi%20di%20qualita%60/943c9349-7c8d-49ee-92d8-b1bf5103b7d>.

<sup>13</sup> «No a questo PTT», <http://www.chianticlassico.com/2014/09/no-a-questo-pit/>.

<sup>14</sup> Consorzio Chianti Classico, Tavarnelle Val di Pesa (07/02/2014).



*bio*. Apprendo dopo qualche ricerca che i produttori *bio* si localizzano principalmente proprio nell'area del Classico, e che alcuni di loro sono riuniti in aggregazioni municipali. I significati che assume fare *bio* si caricano dunque di connotati politico-identitari, volti ad affermare, come vedremo, una distinzione qualitativa mediante valori etico-morali e empirici.

La “Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile”, creata dall'agronomo con il sostegno di alcuni produttori, in concomitanza con le prime adesioni al *bio*, si trova nel cuore del Chianti classico. La “Conca d'Oro”, la chiamano qui: per le favorevoli condizioni climatiche (con un'altitudine compresa tra i trecento e i cinquecento metri), i suoli calcarei (alberese, galestro) e le buone esposizioni (sud sud-est). Un quintale di uva *biologica* può costare, a seconda delle annate, circa cento euro; una bottiglia, in enoteca, varia dai dieci agli ottanta euro. Cinquecento ettari di vigneti su seicento sono condotti in agricoltura biologica, da un'unione di produttori panzanesi divenuta dal 2012 parte del distretto municipale creato da AIAB<sup>15</sup>, a seguito anche della creazione dell'etichetta europea ‘vino biologico’, che disciplina per la prima volta tutto il processo produttivo, prima limitato alla conduzione del vigneto. Nel 1995, ventuno produttori su trentasei si affidano alla consulenza dell'agronomo, e nel 2005 rifiutano un trattamento insetticida imposto dalla Regione per prevenire una malattia (la flavescenza dorata) che al nord stava decimando ettari di vigneti, ma che nella zona, come emerge dal monitoraggio effettuato dall'esperto, non è presente in una misura tale da determinare un rischio reale. Da allora si rappresentano come una “piccola ONU del vino”: una metafora che sottolinea non solo le loro varie provenienze geografiche, ma anche una *alleanza* su principi di lavoro, stili di vita, forme di socialità, tra cui l'organizzazione della festa del vino biologico nella frazione (*Vino al Vino*<sup>16</sup>).

Una visione che potremmo facilmente ricondurre al recente ingresso delle retoriche della sostenibilità nei territori agricoli monoculturali eu-

<sup>15</sup> Associazione Italiana Agricoltura Biologica.

<sup>16</sup> La festa cade il terzo fine settimana di settembre nel centro di Panzano in Chianti.



ropei, politiche che si sovrappongono, come in questo caso, a quelle già in essere delle indicazioni geografiche, regolate da enti di certificazione paralleli. Come spiega l'agronomo:

«Abbiamo produttori logici che parlano cinque lingue e vanno in giacca e cravatta in giorno per il mondo a vendere i loro vini; alcuni vincono addirittura premi importantissimi, e solo dopo averlo preso allora dicono: guardate si, il mio vino è biologico»<sup>17</sup>.

Alcuni di questi producono biologico fuori dalle certificazioni, ritenendo il disciplinare troppo blando e permissivo, e paradossalmente limitante sia per il mercato specializzato, in grado di valutare la qualità aldilà dei *labels*, sia per quello non specializzato, in cui invece persistono pregiudizi che associano il vino biologico a un'idea di imperfezione: come se le manipolazioni, anche chimiche, connaturate al processo di fabbricazione, fossero nel vino garanzia di fiducia. Un biologico istituzionalizzato tuttavia, di seconda generazione, per come lo presenta lo stesso agronomo, molto lontano dalle forme radicali, di contestazione, che assumeva trent'anni fa:

«[...] Il vino è una cosa di appeal, non è come le carote che se le fai più sgraffignate vanno bene lo stesso. Qui, ho a che fare con gente che *produce*: qui se fai perdere un chicco d'uva a un produttore, quello non ti viene più dietro. Il biologico ha un senso non perché lo fai in un'azienda ma in un'unità territoriale. Qui non si tratta di lotta politica, di contestazione, qui il biologico è uno strumento, un mezzo di lavoro. Noi abbiamo le case, le famiglie, ci viviamo qui, ci sembra di fare qualcosa di *sociale*»<sup>18</sup>.

Il ruolo dell'agronomo appare come colui che garantisce il controllo, e detiene conoscenze specializzate, in un processo gerarchico di trasferimento del sapere, dal consulente al produttore, dal fuori al dentro. Il suo compito principale consiste nel controllare i bollettini che le centraline meteo, poste nel cuore dei vigneti, inviano all'osservatorio sulle condizioni pedoclimatiche: temperatura, previsioni di pioggia, umidità relativa,

<sup>17</sup> Intervista presso la Spevis, Panzano in Chianti (21/02/2014).

<sup>18</sup> Intervista presso la Spevis, Panzano in Chianti (21/02/2014).

bagnatura fogliare. Sono questi i rischi maggiori determinanti la resa del raccolto. Una tecnologia sostanzialmente invalsa anche nel convenzionale, dove però risponde a esigenze strategiche diverse. In questa visione, il monitoraggio tecnologico va a supporto della capacità di previsione e riduzione dei trattamenti (a base di rame o di zolfo), solo laddove cioè si preannuncia un rischio effettivo per le viti (solitamente causato dalle precipitazioni, che producendo umidità potrebbero favorire lo sviluppo di malattie o attacchi parassitari). Lo stesso agronomo sostiene che senza queste apparecchiature non sarebbe stato possibile transitare da un biologico dagli esiti incerti e imperfetti, come quello degli anni Settanta, ad uno sostanzialmente affidabile, nelle rese e nella qualità del prodotto finale. «Un po' facciamo i medici – racconta un produttore – leggiamo referti, e da lì si decide cosa fare: se e come intervenire»<sup>19</sup>. Il dotarsi di un capitale tecnologico innovativo (un consulente, un osservatorio, delle apparecchiature di monitoraggio) sembra dunque il presupposto non solo per un abbandono delle garanzie del convenzionale, ma anche per integrare nel metodo biologico l'elemento tecnologico in una chiave inedita: a supporto cioè di quei fattori ambientali non governabili dall'uomo: da un lato gli agenti atmosferici, e dall'altro quella familiarità e connessione con l'ecosistema rurale che un tempo era invece detenuta dai contadini, e che consentiva loro di decifrare quei segnali iscritti nelle colture, prevenendone dunque anche i margini di cura. Centraline meteo come nuovi *medium* di socializzazione della *natura*, rafforzati da un altro *medium*, l'agronomo, che assume il ruolo di manager del rischio, quel rischio appunto che si è prodotto da un processo di sconnessione tra l'uomo e le sue risorse, che oggi obbliga ad un ripensamento, anche in chiave tecnologica, in rapporto alle mutazioni colturali e dei sistemi di lavoro, sopraggiunte con l'avvento dell'agricoltura modernista. Il governo dell'ambiente sembra dunque delegato, anziché alle conoscenze empiriche, un tempo affidate ai contadini, a strumenti tecnologici (Boni, 2014), a saperi esterni di esperti, capaci di decodificare e prevenire i segnali



<sup>19</sup> Gianni, Radda in Chanti (02/06/2014).



della natura. Così, l'agronomo orchestra i trattamenti, conducendo esperimenti in un ettaro di vigneto di sua proprietà dove induce malattie, testa le piante, sperimenta<sup>20</sup>. *Appunti per il vignaiolo naturale* è un manuale redatto dall'agronomo per i produttori: contiene le indicazioni per la creazione del "vigneto ideale": un modello durevole che mira a una "autogestione" di questo, che ne allungherebbe la vita da venti a cinquant'anni: basso vigore vegetativo della vite, potature corte (idealmente a *guyot*) – per scongiurare la diffusione di malattie che si sedimentano nelle cicatrici del legno vecchio –, uso di legacci degradabili, pali di legno nei filari, ripopolamento dei microrganismi nel vigneto<sup>21</sup>. Lo stesso manuale, sarà donato ai pochi operai che hanno preso parte al *Corso di formazione per viticoltori bio*, principalmente immigrati fissi o stagionali, che per i produttori *bio* rappresentano un problema: «non conoscono la vite, eseguono, non sanno distinguere la filosa dall'esca», il corso li può aiutare a acquisire maggiore consapevolezza, nel sorvegliare il vigneto dall'attacco delle malattie».

#### *Dal vigneto alla cantina: la produzione della "singolarità"*

L'apparenza delle aziende *bio* non è poi dissimile dalle altre: grossi massi di roccia, galestro o alberese, risultato degli scassi nelle proprietà a seguito del re-impianto dei vigneti, accolgono come totem il visitatore. È l'esibizione del *terroir*, di quel suolo che restituisce un prodotto unico. Lo sottolineano i vignaioli ai turisti che si recano in vista in azienda per una degustazione. Per giudicare un vino *bio* devi prima parlare col produttore, capire le sue scelte, il suolo, dove opera. Per questo le degustazioni sono

<sup>20</sup> Tra le sperimentazioni in corso, vi è quella di mettere a punto molecole naturali capaci di sostituire i trattamenti, attualmente consentiti dal disciplinare biologico, a base di zolfo e rame.

<sup>21</sup> Nei vigneti biologici si tende a ricreare un equilibrio tra i vari microrganismi, favorendo il popolamento dei nemici naturali dei parassiti, in modo tale da sviluppare un sistema di autodifesa. Ciò anche al fine di ottenere, nel tempo, una limitazione dell'impiego dei trattamenti a base di zolfo e rame che, per quanto consentiti dal disciplinare, possiedono anch'essi valori di tossicità.



molto curate, talvolta, nelle proprietà più piccole, dai proprietari stessi: l'assaggio costituisce l'ultima tappa di un percorso che inizia dal vigneto, dove sono illustrate le tipologie di vitigno e le scelte produttive più visibili, per passare poi agli spazi di cantina dove, a un'area "tecnica" riservata agli addetti ai lavori (tini, vasche, imbottigliatrici, etc.), se ne affianca una "estetica", dove le botti e le *barriques*, in cui il vino sta concludendo le fasi di affinamento prima di venire imbottigliato, fanno da scenografia all'ultima tappa del percorso esplicativo.

L'occhio è colpito dalle recinzioni elettriche che proteggono i perimetri dei vigneti, a difesa di germogli e grappoli attaccati da cinghiali e caprioli, che accentuano la percezione di uno spazio ancora più razionale (Riva, 2014; Van Aken, 2013), isole che interrompono quella disordinata continuità tipica della promiscuità contadina. Il ritorno alla terra giunge per tutti negli anni Novanta. I produttori (conduzioni familiari, coadiuvate da operai fissi o stagionali a seconda dell'ampiezza: dai quattro ai settanta ettari circa) che ho frequentato con più assiduità (un ex geometra romano con la moglie, una coppia di ex manager e un insegnante coadiuvata dai fratelli), provenienti da realtà metropolitane del centro-nord, hanno il primo acquistato e gli altri ereditato le proprietà di famiglia:

«Quando comprai l'azienda nel 1991, non sapevo neanche come si accendesse un trattore, avevo bisogno di farmi guidare da agronomi, enologi, dal consorzio, che ci diceva cosa e quando farlo. Poi ho iniziato a studiare da auto-didatta, manuali, corsi, libri. E ho capito che ci stavamo avvelenando»<sup>22</sup>.

Al vigneto, sempre organizzato secondo le concezioni moderniste (i più recenti con impianti a minore densità), vengono applicate accortezze che fungono come tattiche di ri-qualificazione dello spazio e della risorsa, la vite, nel suo rapporto con l'ambiente, le stesse pratiche che vengono poi assunte come tratti rappresentativi dello stile *bio*. Obiettivo centrale è quello di giungere a una limitazione dell'uso di sostanze nocive (e anche

<sup>22</sup> Andrea, Panzano in Chianti (05/03/2014).



di un abbattimento dei costi di gestione). Specifiche scelte, monitorate dall'agronomo e dal proprietario, sono connesse a tale finalità: eliminazione dei pesticidi, re-introduzione del lavoro manuale di cura della vite (potatura, spollonatura, defogliazione, eventuale vendemmia verde, vendemmia, etc.), ripopolamento e monitoraggio dei microrganismi, inerbimenti e sovesci<sup>23</sup>. Tutto ciò che il vigneto ciclicamente espelle – potature, rasatura degli inerbimenti – confluisce nel *compost* aziendale come futuro nutrimento a sostituzione della concimazione chimica. Gli inerbimenti inoltre avviano, secondo i produttori, anche ai gravi problemi di dissesto idrogeologico causati dall'orditura verticale degli impianti, attutiscono il peso del passaggio dei trattori, drenano e limitano l'eccesso di acqua che ricevono le ultime viti dei filari in discesa – anche se talvolta, le preoccupazioni sembrano più rivolte al rischio di ottenere maturazioni disomogenee, con variazioni di concentrazioni zuccherine, piuttosto che al problema del dissesto idrogeologico. Talvolta, il vicino che possiede vigneti industrializzati o i “furbetti del biologico”, come li chiamano alcuni, sembrano motivo di preoccupazione per il pericolo di contaminazione del prodotto.

Il sistema di lavoro sembra ripartirsi in un doppio binario, da un lato coloro i quali detengono competenze specializzate in materia di viticoltura biologica, come il proprietario e i suoi stretti consulenti (agronomo, enologo), dall'altro una manodopera, da loro diretta, che si caratterizza per un'azione prettamente esecutiva, non risultando in possesso di conoscenze autonome in materia di gestione del vigneto biologico. La suddivisione gerarchica dei compiti si fa più o meno complessa in proporzione alle dimensioni dell'azienda.

Ma è nei giorni della vendemmia che il lavoro distintivo condotto in vigna raggiunge il suo culmine: le uve sono raccolte, a seconda del tipo di vitigno, tra fine settembre e fine ottobre. I tempi possono variare in

---

<sup>23</sup> A fine estate i produttori seminano negli interfilari leguminose, orzo, avena, trifoglio, lupino, etc., che nei primi mesi primaverili vengono interrati al fine di concimare il vigneto in maniera naturale. La scelta dei seminativi dipende dalla tipologia di terreno e dal tipo di apporto di cui necessita.

base al clima dell'annata e alle precipitazioni delle ultime settimane, decisive per la maturazione. Per quanto non sia possibile dunque tracciare una consuetudine, si può dire tuttavia che i *bio* tendono a ottenere una piena maturazione di tutte le componenti del chicco, evitando tuttavia che gli eccessi di umidità ne compromettano l'integrità (marciumi, muffe, etc.). La maturazione è connessa anche al tipo di vino che si vuole ottenere e alle specificità del vitigno: in base a questi due fattori il tempo di raccolta sarà centrale per esaltare, correggere o bilanciare, nel risultato finale, determinate caratteristiche (dolcezza, mineralità, acidità, etc.). Per quanto si cerchi di re-introdurre degli spazi di socialità condivisa (merende, pranzi), la vendemmia è vista come un momento razionale, in cui sono il tempo e il rispetto delle procedure di lavoro a governare. Gli accorgimenti per la scelta del momento giusto per la vendemmia sono prettamente affidati al proprietario unitamente all'agronomo, che mettono in scena un linguaggio iper-settoriale, tecnico: colore della buccia allo sfregamento, separazione polpa vinaccioli, resistenza dell'acino al distacco, maturità polifenolica, etc. È nei giorni della raccolta che il vignaiolo istruisce i propri lavoranti con un *briefing* sulle modalità di lavoro: pre-selezione in vigna dei grappoli, cura nella sistemazione dell'uva nelle ceste, che il trattore trasporta fino alla diraspatrice, per poi passare al "tavolo di selezione", prima che l'uva raggiunga le vasche di fermentazione. I chicchi passati al vaglio somigliano a perle in attesa di essere infilate. Il vendemmiatore racconta: «ero abituato a sentire la puzza di marcio dalle ceste, le aziende ci mettono tutte le schifezze, ma qui si raccoglie solo il perfetto»<sup>24</sup>. Il produttore dice: «il biologico ti costringe a stare di più in azienda, noi abbiamo rinunciato alle ferie d'agosto, perché il tempo non era buono e dovevamo intensificare i trattamenti. Ma se lavori bene, l'uva è sempre buona, non ci sono brutte annate qui, e in cantina non hai che da metterti a sedere e aspettare»<sup>25</sup>.

I vecchi *consulenti* locali, non di scuola, ma spesso semplici mediatori

<sup>24</sup> Pietro, Panzano in Chianti (29/09/2014).

<sup>25</sup> Alessandro, Panzano in Chianti (29/09/2014).



d'uva, che sapevano riconoscere dalla qualità di un chicco il vino che ne sarebbe venuto fuori, dicevano così. «Le fermentazioni partono da sole – dice un produttore – perché i chicchi d'uva sono popolati di microrganismi, nel convenzionale devi indurre il processo con lieviti artificiali perché l'uva è sterilizzata dai trattamenti»<sup>26</sup>.

La cura del vigneto consente infatti di abbattere molti degli interventi chimici a cui si ricorre nel convenzionale, ma allo stesso tempo riduce i margini di manovra in cantina, che presuppongono la capacità del proprietario nel gestire il processo di vinificazione: impiego di lieviti indigeni, nessun filtraggio o chiarificazione, riduzione della solforosa:

«Se oggi il vino più dolce va di moda, cerco di farlo lo stesso, ma invece di crearlo con gli aromi chimici, faccio in modo che la dolcezza si crei naturalmente, selezionando i chicchi, togliendo quelli acerbi e i marciumi, ad esempio. È un po' come la spremuta d'arancia e il succo d'arancia del supermercato. Sono due prodotti diversi»<sup>27</sup>, dice un produttore *bio*.

Per i produttori *bio* l'igiene in cantina è molto importante: i batteri, solitamente abbattuti dall'uso di solforosa, possono nel *bio*, dove tale uso è limitato dal disciplinare (anche se le percentuali restano a detta dei produttori ancora molto alte), conferire cattivi odori nelle fasi di fermentazione e affinamento, per questo si tende a dotarsi di strumentazioni proprie, per il rischio di contagio, o a scambiarle nel circuito di fiducia, tra coloro che “lavorano seriamente”<sup>28</sup>. Un'altra fase distintiva è quella della spremitura delle vinacce, per intensificare, soprattutto nel sangiovese, vitigno di poca colorazione, quello che nel convenzionale si riproduce artificialmente: il colore, e che i vecchi contadini implementavano con la pratica del cosiddetto “governo all'uso toscano” (oggi riproposto nel nome di un vino). Le vecchie tecniche vengono riproposte in etichetta come richiami alla tradizione, una continuità che tuttavia viene riprodotta seguendo metodi moderni. L'“Ultimo canto”, ad esempio, è il nome di un vino che, giocan-

<sup>26</sup> Alessandro, Panzano in Chianti (29/09/2014).

<sup>27</sup> Alessandro, Panzano in Chianti (29/09/2014).

<sup>28</sup> Paolo, Panzano in Chianti (31/05/2014).

do con l'immagine del marchio del Chianti Classico – un gallo appunto – ripropone la ricetta storica del Chianti con le uve a bacca bianca, e che il proprietario produce dall'ultimo scampolo di appezzamento orizzontale di viti “maritate”, che risalgono agli anni Venti, che si ostina a curare nonostante che – come mi racconta – i costi di gestione siano divenuti altissimi, per il lavoro manuale che le viti richiedono, e dunque per l'investimento di tempo, non essendovi più oltretutto manodopera capace di eseguire le operazioni di potatura e legatura con i “salci”<sup>29</sup>, a seguito della scomparsa degli anziani contadini che lo assistevano nella cura. Il vino rappresenta per il proprietario un tributo affettivo e nostalgico, di attaccamento alla terra, di proprietà dei nonni, ai vecchi saperi vitivinicoli locali.

In cantina, le tendenze nel *bio* sono quelle di un rifiuto dei mezzi che demarcano il gusto dei vini internazionali, soprattutto del legno. Per questo impiegano *barriques* o botti usate, dove il legno perde la sua potenza aromatica. I vini *bio* sono vini singolari, squilibrati e difettosi per i critici fedeli ai canoni dell'enologia classica di scuola (Black, 2013, pp. 286-287), ma per i produttori è proprio quello squilibrio a conferire loro unicità: «Il mio vino è salato, perché il mio terreno dà molta mineralità alle uve»<sup>30</sup>. Si recuperano strumenti *vintage*, come cemento e acciaio smaltato nelle prime fasi di vinificazione, tipici delle cantine degli anni Settanta-Ottanta, oppure gli orci di terracotta (strumenti di affinamento già degli etruschi) che consentono al vino di respirare senza assorbire aromi legnosi. Ogni *medium* che può modificare le note olfattive derivanti dalla buona conduzione in vigna, e dunque delle caratteristiche peculiari ascrivibili a rapporto terreno-materia prima, viene abolito o limitato: per questo il cemento, un materiale neutro e poroso. Inoltre, spiegano i produttori, questi strumenti consentono di riattivare delle filiere: l'azienda che produceva tini in cemento stava

<sup>29</sup> Metodo con cui i contadini eseguivano le legature dei tralci o della pianta della vite ai pali di sostegno (vivo o morto). Per quanto oggi si evochi la re-introduzione della pratica nei vigneti *bio*, per sostituire l'uso della plastica, in quest'area non si rileva tale uso, anche a causa della difficoltà di esecuzione. Cfr. (Riva, 2014).

<sup>30</sup> Paolo, Panzano in Chianti (31/05/2014).



fallendo, con l'ondata *bio* si è ripresa; lo stesso gli orci che valorizzano una produzione locale radicata da secoli in Chianti, quella delle terrecotte. Per i produttori convenzionali, gli accorgimenti *bio* sono motivo di forte scetticismo, reputandoli simili alla “produzione integrata”<sup>31</sup> che la normativa europea impone oramai in tutti i territori viticoli. L’agronomo dell’azienda integrata (di cento cinquanta ettari) che incontro racconta di avere avviato una sperimentazione in biologico. Mi mostra, tabelle alla mano, che il numero dei trattamenti era aumentato (da dieci a quindici), producendo egualmente inquinamento coi carburanti degli atomizzatori, e che le analisi delle uve raccolte presentavano tracce di metalli pesanti, a suo dire dovuti ai trattamenti con zolfo e rame, che avvengono anche quando il grappolo è prossimo alla maturazione – mentre quelli chimici, interrompendosi a giugno, non lascerebbero tracce nelle uve. Tra i piccoli produttori si dice di non “essere pronti” alla conversione, a causa di vigneti obsoleti (scarsa qualità dei cloni e alte densità di impianto), e per la mancanza di adeguate strumentazioni.

### *Conclusioni*

In questo terreno, si può dunque dire che il *bio* si fa strumento di ridefinizione dei criteri qualitativi, nella capacità di dotarsi per i produttori di nuovi capitali tecnologici che consentono di gestire il rischio derivante dall’abbandono della chimica. Per quanto riguarda le forme di appropriazione in termini di nuovi saperi, nello spazio del vigneto gli attori *bio*

<sup>31</sup> La produzione Integrata (PI), diffusasi dagli anni Ottanta del secolo scorso e imposta dalla Comunità Europea dal 2009 nei territori viticoli, prevede l’impiego di metodi chimici, biologici e biotecnici a protezione delle colture, al fine di limitare l’uso di pesticidi solo laddove si rilevano situazioni di *concreto* rischio per la vite, grazie ad appositi sistemi di monitoraggio nel vigneto (trappole a ferormoni o cromotropiche) in grado di rilevare attacchi parassitari in corso. Regolata da un apposito disciplinare europeo – che indica metodi e soglie di intervento, sostanze utilizzabili e numero di applicazioni –, la lotta integrata si colloca a metà strada tra la ‘filosofia’ interventista propria dell’agricoltura convenzionale, che procede a trattamenti preventivi calendarizzati, e quella biologica che, all’opposto, invece, ritiene che le aggressioni parassitarie, e i conseguenti trattamenti, si possano ridurre ripopolando il vigneto di microrganismi, “dove un vivente controlla un altro vivente”. Cfr. <http://agriqualita.arsia.toscana.it/pagebase.asp?p=374>



sembrano procedere con un meccanismo di sostituzione dal trattamento chimico al trattamento *bio*. Non solo mettendo la vite al centro di un sistema di pratiche finalizzato alla cura della stessa, piuttosto che indurre una ri-complessificazione del circuito agricolo (si veda ad esempio la rara tendenza nei biologici a reintrodurre l'allevamento nella catena agricola o la policoltura; Saltini, 1995) ma anche riconfermando le logiche del capitalismo agricolo (vedi il mercato dei trattamenti). La critica vede dunque nel biologico un meccanismo di sostituzione del trattamento, e pertanto non annoverabile tra le pratiche agro-ecologiche, che invece dovrebbero rimanere associate alla dimensione sociale, contadina (Cardona A., Chrétien F., Leroux B., Ripoll F., Thivet D., 2014). Che qui siamo invece in una dimensione d'impresa, lo conferma un consulente di una agenzia di certificazione della biodiversità: “non si può chiedere ai produttori di stravolgere l'assetto monocolturale, bisogna trovare indicatori di sostenibilità relativi alle economie in essere”. Tanto che, al di là di una ridefinizione della professionalità individuale del produttore, la configurazione di una tipologia di agricoltura modernista (proceduralizzata, gerarchizzata nell'accesso agli strumenti e ai saperi-conoscenze) resta grosso modo invariata. L'immaginario che emerge è quello di una natura a disposizione della tecnologia, dove si mettono in atto limitati segmenti in cui proporre una maggiore circolarità e interrelazione tra risorse (agro-ecologia). Sembra dunque delinearsi un'estetica urbana dello spazio agricolo: *giardino* da curare come estensione della cura del corpo, della persona. I tre produttori, ad esempio, fanno parte di GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), si curano con metodi omeopatici e dichiarano di seguire un'alimentazione “sana”. Le pratiche in vigna sembrano semmai funzionali al processo di singolarizzazione dei prodotti, discusso in apertura (Karpik, 2007), tanto che ogni azienda appare come il *label* di se stessa. Questo aspetto è dimostrato anche dalle scelte dei vignaioli di commercializzare alcuni vini fuori dal marchio del consorzio, declassandoli cioè nella classificazione più bassa, i vini da tavola (Indicazione Geografica Tipica, IGT), in cui i margini di manovra concessi dal disciplinare restano più ampi. Tendenza peraltro che in Toscana ha dato



vita, già da tempo, alla categoria dei cosiddetti *supertuscans*, una classificazione di mercato più che istituzionale: vini di alta qualità, che non rientrano nei parametri tecnico-gustativi dei disciplinari territoriali (solitamente come Docg o Riserva). I *bio* vi collocano spesso i loro vini quando questi vengono esclusi dalle commissioni di valutazione del consorzio, perché non conformi agli *standards* gustativi del marchio Chianti Classico. Questa strategia di individualizzazione rende i vini *bio*, al contrario, prodotti credibili nel libero mercato, dove si creano reti e percorsi di commercio alternativo che funzionano come spazi di fiducia (Grasseni, 2013) (blog e siti specializzati, mediazioni di *taste-makers* internazionali, come enologi, sommelier, cantine, saloni) sostituendosi alle garanzie del marchio territoriale, in cui invece non trovano completo riconoscimento. In questo quadro si colloca la battaglia che i produttori *bio* stanno conducendo all'interno del consorzio per ottenere la zonazione (modello dei *Cru* di Borgogna): una certificazione aggiuntiva che attesti che le uve in bottiglia provengono esclusivamente dall'azienda, per valorizzare procedure di lavoro "artigianali" altrimenti vanificate dalle frequenti contraffazioni e frodi. In questa economia di eccellenza, il biologico sembra capitalizzare nel valore del prodotto quelle relazioni con la *natura* che lo riqualificano nella scacchiera dei sistemi valoriali e dei rapporti di forza che ne definiscono la *territorialità*. Innovazioni tecnologiche e sapere scientifico sembrano sorvegliare i perimetri entro i quali è consentito per l'uomo rimodulare le sue relazioni con la risorsa, in un paesaggio rurale le cui configurazioni di stampo produttivista e modernista restano sostanzialmente invariate.

## The Richness of Organic: Practices and Imaginaries in a Wine Terroir in the Chianti Classico (Tuscany)

Michela Badii

### Abstract

The essay explores organic practices and imaginaries in a wine *terroir* in the Chianti Classico, in Tuscany. The ethnography sheds light on how organic styles of production activates agro-ecological innovations and forms of socialization of nature expressed by empirical know-how and representations. These styles redefine the relationships between actors and resources as well as quality and taste values compared to the *traditional* tipicity markers that have built the local wine prestige.

wine culture | organic | imaginaries | practices | economy of excellence | sustainability policies.

Michela Badii is post-doc at Lab-Expo Fondazione Feltrinelli-University of Milano-Bicocca. She has written articles in peer reviews and two books concerning food in traditional systems (FrancoAngeli, 2010) and contemporary food heritage processes in Tuscany (MorlacchiPress, 2012).

36

Anno IV - n. 5

### Riferimenti bibliografici

- Bérard L., Marchenay P. (2004), *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, Paris, CNRS éditions.
- Black R. (2013), Tension between Nature and Technology in Black R., Ulin R. (eds), *Wine and Culture*, London-New-York, Bloomsbury, 279-318.
- Boni S. (2014), *Homo comfort. Il superamento tecnologico della fatica e le sue conseguenze*, Milano, Elèuthera.
- Bourdieu P., de Saint-Martin M. (1976), Anatomie du goût, *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2, 5, 4-112.
- Cardona A., Chrétien F., Leroux B., Ripoll F., Thivet D. (sous la direction de, 2014), *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets des contexte et appropriations*, Quae, Dijon-Versaille, Educagri éditions-Éditions Quae.
- Chauvin P.-M. (2010), *Le marché des réputations. Une sociologie du monde de vins de Bordeaux*, Bordeaux, Éditions Féret.
- Ciuffoletti Z. (2000), *Storia del vino in Toscana. Dagli Etruschi ai nostri giorni*, Firenze, Edizioni Polistampa.
- Douglas M. (1986), *How Institutions Think*, Siracuse-New York, Siracuse University Press; trad. it. 1990, *Come pensano le istituzioni*, Bologna, il Mulino.

- Garcia-Parpet M.-F. (2014), *Vers une nouvelle redéfinition des vins d'appellation d'origine?* in Cardona A., Chrétien F., Leroux B., Ripoll F., Thivet D. (sous la direction de), *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets des contextes et appropriations*, Quae, Dijon-Ver-saille, Educagri éditions-Éditions Quae.
- Goodman D. (1991), Redclift M., *Refashioning Nature. Food, Ecology and Culture*, London-New York, Routledge.
- Grasseni C. (2013), *Beyond Alternative Food Networks. Italy's Solidarity Purchase Groups*, London, Bloomsbury.
- Karpik L. (2007), *L'économie des singularités*, Paris, Éditions Gallimard.
- Lamine C. (2008) *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, éditions de la Maison des sciences de l'homme-QUÆ Éditions.
- Lanternari V. (2003), *Ecoantropologia. Dall'ingerenza ecologica alla svolta etico-culturale*, Bari, Edizioni Dedalo.
- Marrone G. (2011), *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.
- Morel F. (2013), *Le vin au naturel*, Paris, Éditions Sang de la terre.
- Pazzagli C. (1988), I vini toscani nella prima metà dell'Ottocento in AA.VV., *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna* (Convegno di Studi, Greve in Chianti, 21-24 maggio), Firenze, Accademia economico-agraria dei Georgofili, 267-284.
- Pestre D. (sous la direction de, 2014), *Le gouvernement des technosciences. Gouverner le progrès et ses dégâts depuis 1945*, Paris, la Découverte.
- Pratt J. (1994), *The Rationality of Rural Life. Economic and cultural change in Tuscany*, Chur, Harwood Academic Publishers.
- Sangiorgi S. (2011), *L'invenzione della gioia. Educarsi al vino. Sogno, civiltà, linguaggio*, Roma, Porthos Edizioni.
- Sereni E. (1984 [1961]), *Storia del paesaggio agrario italiano*, Roma-Bari, Laterza.
- Ridolfi C. (1818), Memoria sulla preparazione dei vini toscani, *C.A.A.G.*, I, 512-534.
- Riva F. (2014), *I gesti nelle vigne, pratiche di paesaggio nell'Oltrepò pavese* in Beccarini V., Roncaglia S., *Culture dello svago e del lavoro*, collana MOLIMO, 7, Milano-Udine, Mimesis, 109-132.
- Saltini A. (2009), *Vino, conti e contadini: cinquant'anni di scontri per le denominazioni del Chianti*, Firenze, Nuova terra antica.
- ID. (1995), *Le agricolture "biologiche": avanguardia o devianza del progresso agronomico?*, Firenze, Accademia dei Georgofili.
- Stanziani A. (2005), *Histoire de la qualité alimentaire, (XIX-XX siècle)*, Paris, Seuil.
- Teil G., Barrey S. (2009), *La viticulture biologique: de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir*, *Innovations Agronomiques*, 4, 427-440.
- Teil G., Barrey S., Flux P., Hennion A. (2011), *Le Vin et l'Environnement. Faire compter la différence*, Paris, presse de Mines.



Ulin R. (2013), *Terroir and Locality: an Anthropological Perspective* in Black R., Ulin R. (eds), *Wine and Culture*, London-New-York, Bloomsbury, 67-84.

Van Aken M. (2014), La vita sociale della vite. Campi di senso e frontiere in vigna (*Oltrepò pavese*) in Forni G., Kezich G., Scienza A., *Le frontiere nascoste della cultura del vino*, "SM Annali di San Michele, MUCGT, San Michele all'Adige", 25, 159-181.

