Data: martedì 30.09.2014

CORRIERE FIORENTINO

Estratto da Pagina: 5

«Per una vite a Vignamaggio servono fino a dodici permessi»

Qui il Chianti ha vinto su bestiame e mais. «Ora col piano è tutto bloccato»

Il reportage

di **Mauro Bonciani**

DAL NOSTRO INVIATO

GREVE IN CHIANTI Un trattore che trascina un rimorchio carico di uva attraversa la strada: siamo a Vignamaggio, tenuta in cui si produce vino dal 1400, con terreni che dalla Greve salgono verso Lamole e ora si vendemmia il Sangiovese. Prima della fine della mezzadria nei dodici poderi attorno alla villa dei Gherardini – acquistata nel 1925 dalla contessa Elena Sanminiatelli, venduta nel 1988 all'avvocato Giani Nunziante che a febbraio l'ha ceduta ad una holding londinese formata da soci anglossassoni e francesi — vivevano e lavoravano dall'alba all'imbrunire oltre 120 persone. La tenuta comprende 70 ettari di bosco, 42 di vigne e 11 di olivete e impiega 50 persone, più una ventina per cogliere l'uva, con un fatturato di 2,5 milioni l'anno. La cantine si possono visitare, c'è il ristorante, la bottega, gli appartamenti nella villa principale e nelle case coloniche circostanti, campi da tennis e piscine.

Oggi si produce solo olio per la vendita diretta, circa 8.000 bottiglie, e 230.000 bottiglie di vino che per due terzi sono esportate. Ma fino agli anni Settanta era diverso. «Allora gli ettari coltivati ad olio erano uguali a quelli con le viti, dato che il vino si vendeva sfuso e rendeva meno. Erano poderi ricchi, dove si produceva di tutto e non si faceva mai la spesa perché avevamo dalle uova alla carne, dalle noci al formaggio, dalle susine e mele, vino, olio e latte, il grano – spiega Bruno Morelli, ex mezzadro a Vignamaggio dove i Morelli hanno lavorato e abitato per più generazioni – Era un circuito autosufficiente che in più ci permetteva di vendere il 70% del vino prodotto, qualche quintale di olio, i vitelli e di maiali, il latte che portavo in bicicletta ogni giorno alla latteria di piazza Matteotti». Così nel podere c'erano pecore e capre per fare il formaggio, le mucche da latte ed i buoi per arare, i maiali, galline e conigli, si coltivava grano, granturco, legumi e foraggi da dare agli animali, frutta; nel bosco si raccoglievano le ghiande per i maiali e la legna per riscaldarsi, si usava il letame per i campi e le olivete avevano alberi molto distanti tra loro per coltivarci nel mezzo cereali, fieno, ortaggi. «Anche le vigne erano diverse da quelle meccanizzate, i filari andavano in orizzontale lungo il terreno mentre ora vanno in verticale perché un trattore rischierebbe di ribaltarsi andando in orizzontale se c'è pendenza, mentre va in salita e discesa senza problemi», aggiunge Morelli che però non è nostalgico: «È evidente che oggi non si può più produrre grano nel Chianti, non si guadagna; che la coltura mista, perfino vendere il vino sfuso ai vinai come facevamo, non rendono più. Come è vero che tanti olivi sono stati tolti per far posto alle viti».

Eppure attorno alla villa il paesaggio non sembra troppo cambiato e gli stranieri dopo mangiato si godono incantati il panorama prima di fare tappa al *wine shop* per l'immancabile bottiglia-ricordo di vino o di olio. «La mezzadria è morta da tanto, è chiaro che non ci sono colture miste, nessuno tiene più mucche e buoi, perché non è redditizio. E se un'azienda non è redditizia non investe o chiude: allora sì che il terreno viene abbandonato, che non si fa manutenzione – sottolinea Francesco Naldi, agronomo, responsabile tecnico di Vignamaggio – Chi ha scritto il piano del paesaggio sembra non conoscere le vigne. Noi vendemmiamo ancora a mano, anzi con la crisi da qualche anno ci chiamano già a giugno per venire a lavorare, reimpiantiamo ogni anno uno o due ettari di viti e abbiamo chiesto al Comune: "Finché non è approvato il Pit, finché non si capisce che vincoli ci sono non possiamo dirvi nulla" ci hanno risposto e rischiamo di dover stare fermi per mesi... Eppure ogni anno dobbiamo chiedere 10/12 autorizzazioni, per fare un muretto, spostare le piante, fare le recinzione per difenderci dai caprioli, con tempi di risposta sempre incerti». In passato qualche eccesso forse è stato fatto. «L'agricoltura ha sempre modificato il paesaggio, ma si guardi attorno. Noi contro l'erosione stiamo tornando a lasciare l'erba tra i filari e nei terreni incolti torneremo a fare seminativo, così da avere compost grazie anche ai tralci e ai raspi: sono gli agricoltori che tutelano il terreno — spiega Naldi — E per noi l'agricoltura è più del 50% del fatturato. Se poi il Pit porterà qualche semplificazione ben vengano: i nuovi proprietari (qui ora segue l'azienda il francese Patrice Taravella) hanno chiesto ad un tecnico di predisporre un piano di miglioramento agricolo e ambientale: gli è stato detto che una volta presentato ci vorranno dai 4 ai 5 anni per l'approvazione. Non è certo così che si attirano gli investimenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Strada in Chianti Vendemmia meccanica in filari «verticali»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.