

CENNI STORICI SULLA VITICOLTURA SCANSANESE

Del Dott. Mario Gallori

La vite ed il vino, come risulta dalle ricerche archeologiche, hanno costituito nel periodo etrusco un elemento fondamentale della vita economica di questi territori fra l'Albegna e l'Ombrone. Le lambruscaie etrusche furono coltivate e la loro uva utilizzata da queste popolazioni sin da tempi molto remoti. Esse furono lentamente sostituite da coltivazioni a piantata o alberata dal VII secolo a.C. ed infine dal "vigneto entro scassi " a partire dalla seconda metà del IV secolo a.C. La vite silvestre è stata sostituita nei primi secoli del primo millennio con vitigni domestici di origine da altre zone d'Italia e da altri paesi mediterranei. Questo non sembra essere il caso del Sangiovese e del Canaiolo in quanto recenti studi sul loro DNA sembrano dimostrare una chiara discendenza dalla vite silvestre e, quindi, autoctoni di questo territorio. Resta pertanto accertato che le origini della viticoltura Scansanese sono senz'altro antiche. Nella zona, oltre agli Etruschi presenti nell'insediamento di Ghiaccioforte, si sono trovate le vestigia di ville romane organizzate come aziende agrarie per la produzione di derrate alimentari, e quindi anche di vino, per il consumo proprio e per la vendita.

Anche la dominazione longobarda ha lasciato tracce sia nei monumenti, il castello di Montorgiali, che nella toponomastica con nomi come Gaggioli che significherebbe "luogo bonificato, cinto da muri ", atto quindi alla coltura della vite.

Nel '500, sotto il dominio della Casa Aldobrandeschi Sforza di Santafiora, Scansano ebbe un buon periodo di prosperità essendo governata da Statuti Autonomi sia a Scansano sia nel suo agro, ove vivevano altre Comunità come Montorgiali ed Il Cotone.

La viticoltura era tenuta in maggior conto a Scansano che nelle altre parti e questo lo si deduce dalle pene molto più severe che altrove per chi facesse andare "bestie in danno d'altri in vigna altrui". Se a Il Cotone bastavano due soldi di ammenda, a Scansano erano molti di più e a questi si aggiungevano anche le nerbate!

Tuttavia la viticoltura scansanese non era stata ancora in grado di uscire dagli angusti confini delle piccole Comunità dell'epoca, per di più scarsamente popolate. Si dovette arrivare all'instaurazione (1776) della cosiddetta "Estatatura" al tempo di Pietro Leopoldo I e all'arrivo nella Terra di Scansano di diverse famiglie di benestanti liguri richiamati dal Granduca ad investire e valorizzare il comprensorio. Con l'Estatatura per sei mesi l'anno gli Uffici Pubblici della provincia inferiore senese (l'attuale provincia di Grosseto) si spostavano a Scansano per fuggire dalla malaria incombente e i funzionari e le loro famiglie aumentavano di molto la popolazione residente: era tutta gente da sfamare, dissetare e intrattenere in tutti i modi.

Si capisce che la viticoltura ebbe allora un notevole incremento; la popolazione stagionale poteva crescere anche di mille unità e, di conseguenza, aumentava la richiesta di vino. Importante era anche il processo di "fidelizzazione" della clientela per cui, per moltissimo tempo, il vino dei grossetani rimase per antonomasia quello di Scansano.

I Liguri, intraprendenti com'era da aspettarsi, esportarono dal Territorio Scansane tutto quello che poteva esservi prodotto, dal carbone vegetale all'olio d'oliva, alla frutta secca ed al vino.

Già nel 1813, durante l'Impero Napoleonico di cui Scansano fece parte dal 1804 al 1815, nella relazione economica "le Maire de la Commune de Scansano" poteva dichiarare che c'era stata una produzione di circa 5500 ettolitri di vino, di cui 500 di Classe Superiore: un vero e proprio inizio di "classement" come più tardi sarebbe stato fatto in Francia!

Ulteriore sviluppo la viticoltura scansanese ebbe nel periodo ottocentesco sino a tutto il secolo; si poteva contare su una quantità di vigne decisamente impressionante, secondo stime anche 900 ettari, sia pure in parte in coltura promiscua, nel comprensorio che includeva parti di Magliano in Toscana e Montemerano.

Tipo di coltivazione

La caratteristica tutta scansanese della coltivazione della vite era la prevalente specializzazione della coltura che, tutt'al più, si presentava in necessaria associazione con l'olivo e alberi da frutto. Erano rare le vigne tenute come nel resto della Toscana, cioè "maritate" al Loppo (*Acer opalus*) con filari semplici o doppi intervallati da strisciate di terra più o meno larghe dove si coltivavano foraggiere o grano.

A Scansano, per potere sfruttare lo spazio che le acclività collinari lasciavano loro, i vignaioli costruivano terrazzamenti per livellare il terreno. La misura di queste superfici era la "rasola scansanese" che era fatta da 12 fili di 24 viti poste a cm 80 una dall'altra e con una distanza tra i fili di cm 140; questo corrispondeva ad una superficie standard di 250 metri quadri con le aree di servizio. Certamente la necessità di utilizzare anche i minimi spazi disponibili sulle acclivi colline nei dintorni di Scansano e Pereta, aree storiche del Vino di Scansano, portavano a tante varianti sul tema. Quindi le eccezioni a questa unità di misura per adattarsi ai terreni erano tante e, per esempio, nelle vigne dei Sellari Franceschini, si aveva il "rasolone" di 24 fili.

E' interessante notare che la rasola era anche un'unità di misura del lavoro in quanto corrispondeva a quanto un buon operaio riusciva a sbidentare (il bidente è una zappa a due rebbi) in una giornata di lavoro.

Alcuni aspetti sociali

Generalmente, la vigna, per la sua adattabilità, si metteva a dimora nelle parti non altrimenti utilizzabili dei fondi rustici nell'ottica dello sfruttamento ottimale di tutti i terreni. A Scansano, però, le vigne erano per lo più tenute a sé stanti, proprio come una coltivazione per il "mercato" e non per la tipica visione mezzadrile del podere autosufficiente. Ecco perché la coltura era specializzata: chi era vignaiolo traeva i suoi redditi solo dalla vigna propria e/o altrui. In quest'ultimo caso veniva tenuta "a mezzo" e, allora, il vignaiolo era detto mezzaiolo.

Il "mezzaiolo" era ben distinto dal "mezzadro" o colono perché il mezzaiolo non teneva animali (salvo la fida somara per il trasporto e anche qualche animale da cortile), non faceva semine, non faceva fieno salvo quello che serviva alla somara, non gestiva un podere ma solo vigna e olivi: il mezzaiolo sapeva fare il vino, si diceva, mentre il contadino non lo sapeva fare anche perché preso dagli altri lavori. Posso dire con certezza che il vignaiolo/mezzaiolo teneva spesso nei confronti del contadino un atteggiamento di superiorità, si sentiva a esso culturalmente superiore e spesso onestamente lo era! In effetti, il vignaiolo aveva più scambi esterni, frequentava di più il paese ove, in genere, tornava ogni sera a dorso di somara. Qui al paese doveva tenere i contatti con i suoi clienti, quando era il momento doveva consegnare il vino con gli adempimenti del caso, parlava con gente di città (non solo di Grosseto), si informava, scambiava opinioni e se ne faceva. Tutto questo non accadeva ai contadini che stavano chiusi nel podere e ne uscivano solo per le fiere ed i mercati, o avevano tutt'al più scambio con i venditori di almanacchi che poi solo pochi erano in grado di leggere.

Anche allora c'erano "colportori" e venditori ambulanti che di podere in podere andavano vendendo la loro mercanzia portando anche le notizie più fresche dei fatti successi nelle zone vicine e anche lontane; però il vignaiolo/mezzaiolo tastava il polso della situazione molto meglio e più continuamente.

Zone tipiche tradizionali

Le zone tipiche tradizionali erano i Salaioli, Buriano, Calancesco, Scansanello, Mandorlaie e Gaggioli; inoltre in Castagneta esistevano diverse vigne di cui una detta "Del Prete" perché già proprietà della Parrocchia. I vini più fini ed eleganti venivano prodotti nelle zone di Buriano e Gaggioli, intermedi a Calancesco e Scansanello, più pesanti ai Salaioli e alle Mandorlaie. Del vino dei Gaggioli (però si intendevano i Gaggioli di mezzo, perché in basso ed in alto la qualità scemava) si diceva che "ingannava la mamma coi figlioli" perché si presentava così fine da apparire leggero mentre, a conti fatti, la gradazione era spesso più alta del vino delle altre zone.

Somiglianze con altri vini? Ho avuto la fortuna di assaggiare vini di Buriano, la vigna ora non c'è più, che sembravano dei Saint-Emilion; tuttora si producono vini ai Gaggioli che somigliano al Pomerol e ai Grandi Vini della Cote des Nuits o, secondo le annate, ai migliori Baroli: Altri vini del comprensorio possono somigliare, in meglio, ai Brunelli ed ai Rossi di Montalcino.

La fillossera

Purtroppo, ai vignaioli scansanesi cominciarono a giungere brutte notizie: non già la guerra, che era cosa da uomini e aveva già fatto molti danni e lutti....si era sparsa la voce subito dopo la guerra mondiale 1915-18 che, in Francia, stava diffondendosi una malattia terribile e non

affrontabile: la fillossera. Questa malattia era dovuta a un parassita che attaccava le viti nostrali (europee) e non esisteva alcun modo per arginarla se non innestando su piede americano le varietà europee. Favorevole per la diffusione del parassita era la densità radicale tipica della Francia ma anche del Piemonte e, per conseguenza, anche scansanese, zona atipica della Toscana in cui la vigna era specializzata già da secoli.... In pochi anni le vigne nostrali furono distrutte.

Fu un disastro di cui pochi compresero le dimensioni, soprattutto in previsione dell'avvenire: in poco tempo fu distrutto il lavoro di intere generazioni; gente sino a poco tempo prima benestante si ritrovò priva di tutto. I Mantellassi, tra i produttori storici del Vino di Scansano, furono costretti ad emigrare in Liguria; le vigne dei Valle furono ricostituite solo in parte minima; la famiglia Sellari Franceschini riuscì a ricostituire solo due ettare dei sei che aveva avuto, e così via.

Il danno della fillossera fu inoltre grave perché anche la produttività delle viti innestate su piede americano era molto più bassa tanto che, secondo vecchi vignaioli ora purtroppo scomparsi, per avere gli stessi risultati della nostrale, la vigna ricostituita doveva avere quasi il doppio di superficie. Sempre gli stessi vignaioli mi hanno assicurato che la qualità del vino ottenuto dalle nostrali era molto migliore di quello del vino da viti innestate.

Quella che era stata una viticoltura avanzata per il Settecento e l'Ottocento, e che ai primi del Novecento poteva ulteriormente espandersi e far conoscere i propri prodotti diventò così un fantasma di fronte a viticolture altrettanto o meno blasonate che, per avere dalla loro la politica o l'effetto promozionale di personaggi di spicco ed ingegno, riuscirono successivamente a risollevarsi prima di essa e ad affermarsi con molti anni di anticipo. Questo perché le caratteristiche peculiari delle zone tradizionali della viticoltura scansanese rendevano più difficile ricostituire i vigneti data l'estrema parcellizzazione dei terreni e le loro giaciture scomode; la grande proprietà (Valle, Verdiani-Bandi, Sergardi-Biringucci, Soldatini, Mati, ecc) preferì, anche per l'avvento del Fascismo, dedicarsi alla coltura dei cereali e al bestiame, mettendo la vigna in sottordine. E dire che la copiosità di produzione vitivinicola a Scansano e nei suoi immediati dintorni aveva già fatto propugnare al valente Enotecnico Vannuccio Vannuccini la necessità di una Cantina Sociale per poter meglio valorizzare i vini della zona, assicurando migliori redditi ai vignaioli, e questo appena pochi decenni prima della fillossera. Gli unici che in qualche maniera rimasero a tenere alta, per quello che era loro possibile, la bandiera della vecchia viticoltura furono gli eredi dei Soldatini e dei Sellari Franceschini ma, ormai, alle soglie degli anni cinquanta ben poco era rimasto. Si pensi che le cantine che sino al 1915 si riempivano all'inverosimile a malapena, negli anni cinquanta, venivano riempite per un terzo e le botte e le tine di cui erano fornite andavano alla malora.

Vini prodotti a Scansano e dintorni all'epoca d'oro

VINI ROSSI

I vini rossi erano ampiamente prodotti, anche se, in passato essi non costituivano la maggioranza della produzione perché andava molto di più il "bianco vinificato in rosso". La tecnologia dei rossi, a quel tempo (1880-1920), era poco raffinata ed i vini venivano troppo corposi e bisognosi di lungo invecchiamento, cosa che nessuno voleva fare, per lo meno in vasta misura, anche perché c'era poco mercato per il vino vecchio.

I vitizi utilizzati erano quelli storici ed ormai collaudati come il Morellino (un insieme di *cultivar* del Sangiovese), assieme ad altri, parzialmente di introduzione: Canaiolo, Malvasia Nera, Grinto, Cilieggiolo; Spagna, Cabernet detto Piede Rosso, Nero Francese ed anche altri vitizi minori quali il Vaiano, il Catignano, il Montepulciano ed il misterioso Caprugnone, nonché il Merlot.

Di solito gli altri vitizi venivano vinificati in uvaggio col Morellino presente in varie percentuali, mediamente il 75%. Tuttavia il Morellino a volte veniva vinificato in purezza o in percentuale più elevata ed era molto apprezzato per le sue doti di equilibrio, di beva gradevole e di profumo spiccato: era praticamente il vino che poi avrebbe avuto la D.O.C. e che ai nostri tempi quasi tutti i produttori, salvo qualche tenace depositario della tradizione, di fatto producono con vari cloni di Sangiovese, che è un'altra cosa.

In purezza veniva vinificato anche il vitizio Spagna che, secondo alcuni, va considerato Alicante cioè di origine spagnola (data la presenza dello Stato dei Presidi sino alla Pace di Aquisgrana nel 1748) e, secondo altri, Grenache cioè di origine francese (i francesi hanno avuto Scansano dal 1800 al 1815). Io non scarto l'ipotesi che esso sia un adattamento del Nebbiolo nella zona,

soprattutto della varietà Spanna, visto che i francesi che riorganizzarono la viticoltura scansanese in epoca napoleonica erano in realtà piemontesi francofoni.

In ogni caso il vino prodotto era poco adatto al consumo immediato al punto che diversi produttori mettevano nell'uvaggio anche una piccola parte di uve bianche, calibrate secondo le esigenze. Chi aveva un vino robusto ma non pesante (ad esempio Sellari Franceschini) metteva nell'uvaggio circa 1% di Salamanna, uva da tavola; altri mettevano un 6-7% di uve bianche come Ansonica, Trebbiano, Procanico (un Trebbiano locale), Malvasia (più fine ma soggetta all'oidio) ed il Bianconcello. In ogni caso erano tutti vini di uvaggio, anche se il Morellino dominava in percentuale.

"Aleatico"

Era prodotto in passato, anche per la vendita, un piccolo quantitativo di vino Aleatico, con uve fatte appassire; in genere si produceva nelle parti dove minore era la maturazione per produrvi comunque un po' di uva: la combinazione di acidità fissa alta e buona maturazione forniva risultati stupefacenti, come io stesso ho potuto verificare.

"Vino di Spagna"

Qualche produttore vinificava in purezza la Spagna per ottenerne un vino robustissimo e di beva davvero particolare, con gradazioni anche di 16°: somigliava e somiglia perché c'è ancora qualcuno che lo produce (Mantellassi) ad un Amarone.

"Lambrusco"

Era chiamato così il vino ottenuto dalle viti selvatiche (*Vitis labrusca*) che, in passato, erano numerosissime in campagna, arrampicate agli alberi: il vino che ne veniva ricavato somigliava un po' al Buttafuoco dell'Otrepò Pavese.

"Vino fatto con il Governo alla toscana"

Il Governo veniva praticato ben poco dagli scansanesi dei tempi d'oro: non era tradizionale anche perché non c'era bisogno di aumentare il grado alcolico nella maggior parte dei casi, visto che gli scansanesi in genere curavano le vigne per non far fare una produzione abbondante ma una produzione bassa ma di alta qualità. C'era però qualche produttore che, per necessità familiari, faceva produrre molta uva alla sua vigna per fare più vino; in questi casi occorreva il governo per alzare il grado alcolico e diventare più beverino. Chi "governava" era considerato un reprobato, però va detto che in altre zone della Maremma, più esposte all'influenza toscana, il governo era tradizionale e qualche immigrato da Roccalbegna o Arcidosso lo praticò abitualmente e qualcuno ancora lo faceva sino a poco tempo fa.

Di solito il problema era l'opposto, cioè come rendere più docile un vino che, se invecchiato, avrebbe potuto reggere per decenni, per poterlo bere da giovane. Era, pertanto, tradizione aggiungere una piccola quantità di uve bianche per stemperare un po' il colore e la corposità notevole di certi vini del comprensorio. In tempi più recenti però, migliorando la tecnologia dei rossi, soprattutto diraspando, i vini si sono fatti più morbidi e più fini; anche se va detto che, nelle zone tipiche scansanesi, si facevano già vini di caratteristiche superiori che associavano alla finezza la corposità ed una innata eleganza.

Nell'invecchiamento dei rossi, d'altronde, non erano in molti a credere. C'è voluto il cambio di gusto dei consumatori riguardo al vino di Scansano per verificare le notevoli capacità d'invecchiamento del Morellino che, nelle produzioni migliori e più tradizionali, non è secondo a nessun vino italiano. Il Morellino 1978 dell'azienda Sellari Franceschini, aperto durante una serata dedicata alle vecchie annate di Morellino di Scansano, svoltasi nel ristorante "La Cantina" a Scansano nel 2010, dimostrò di avere davanti a sé ancora diversi anni di vita piacevolissima.

VINI BIANCHI

Quando Scansano ed i dintorni di riferimento, soprattutto nel comune di Magliano in Toscana, erano al culmine dell'espansione si producevano diversi tipi di vino di alcuni dei quali si è persa traccia dopo la contrazione produttiva post-fillosserica. Anzi, con buona pace di chi crede che sia stato il Morellino a creare la fama del vino di Scansano, bisogna ricordare che, in passato, era proprio il vino bianco vinificato in rosso ad essere il più apprezzato.

I vini bianchi erano più prodotti dei vini rossi; però si trattava di vini bianchi vinificati in rosso, cioè con la macerazione prolungata con vinacce e raspi. Il vino che ne derivava era di un bel colore giallo ambrato carico, con riflessi dorati, che lo facevano chiamare già allora "Vino d'oro".

Durante il periodo dell'Estatura (da maggio a novembre), anche per il clima, andava più il vino bianco. Le uve componenti erano per il 60-70% il Procanico (un Trebbiano locale) caratterizzato, a maturazione completa, dalla colorazione rosata degli acini; per il 20% l'Ansonica, forse portata qua dalla Sicilia dove si chiama Inzolia; e quindi dalla Malvasia per il resto. Va detto però che nelle vigne a bianco era presente anche qualche vite di Bianconcello, vitigno di cui non conosco l'origine né so ricondurre ad altri di altre regioni, e poi anche Moscatello che in genere veniva tenuto a parte e vinificato per produrre il vino omonimo.

Il vino bianco "in rosso" risultava, per le caratteristiche della lavorazione, di colore dorato o ambrato, e possedeva un sapore e un corpo sconosciuto ai vini di oggi, esangui e pallidi, che ci si accorge di avere bevuto solo per il bruciore di stomaco che i più lasciano.

L'accostamento ideale per questo vino sono i piatti in umido e, soprattutto, la <scottiglia di agnello>; però è vino da tutto pasto, ad esclusione del pesce. Tuttavia si accosta anche a piatti di pesce in umido e molto piccanti.

Le gradazioni di questo vino possono essere anche elevate: si passa da 12,5° a 15° ed anche più.

Oltre ai vini tipici vinificati in rosso si producevano limitate quantità di altri vini.

"Vino Vergine"

Questo vino veniva vinificato in bianco, cioè senza bucce e raspi. Ne era prodotto poco perché non incontrava i gusti locali ma serviva per le donne e per la Messa perché macchiava meno il lino e la biancheria religiosa in caso di versamento non voluto. Gradazioni da 12° a 14°.

"Vin Santo"

La grande disponibilità di uve bianche rendeva possibile produrre anche piccole quantità di questo pregiato vino: la differenza sostanziale tra il Vin Santo Toscano e quello fatto a Scansano era che tra le uve utilizzate localmente c'era l'Ansonica, assente nel resto della Toscana, ed il Procanico invece del più conosciuto Trebbiano Toscano.

"Passiti"

Venivano prodotti anche Passiti a base quasi esclusiva di Ansonica che era abbinata a piccole quantità di altre uve; erano dolci anziché tendenti al secco come il Vin Santo e, in genere, venivano prodotti più per uso proprio che per il mercato.

"Moscatello"

Quale non fu la mia sorpresa quando seppi, da ragazzo, che anche a Montalcino si produceva un vino simile al nostro Moscatello! Questo era fatto appassendo l'uva Moscatello e facendone un passito particolare molto apprezzato dalle signore di quei tempi; se ne producevano piccole quantità di apprezzabile qualità. Ho avuto la possibilità ormai molti anni or sono di assaggiarne qualche sorso da un amico e non ho tema di definirlo superbo eppure molto delicato, con profumi intensi e sapore tutto sui generis: ottimo ma, purtroppo, ora conserva il fascino di un principe etrusco scomparso molto tempo prima e sepolto con tutti gli onori che le usanze di allora prevedevano. Dimenticavo che a Montalcino questo vino continua a essere prodotto ma si chiama Moscadello, con la D invece della T.

"Altri vini bianchi"

Come ulteriore notizia aggiungerò che i produttori, quando avevano grandi quantità di uva, si divertivano a sperimentare e producevano anche vini monovitigno, però preferivano usare Ansonica o Malvasia piuttosto che il Trebbiano.

Una consuetudine perduta

Nelle buone famiglie di Scansano era uso lasciare da parte, nell'anno di nascita di un figlio o una figlia, un po' di bottiglie da aprirsi e bersi al loro matrimonio; ad essere messo da parte era il vino bianco che aveva grande capacità di invecchiamento. D'altronde la tendenza alla "marsalizzazione" era connaturale e non era considerata un difetto, se non eccessiva.

Ormai il vino bianco vinificato in rosso non viene quasi più prodotto; solo l'azienda Sellari Franceschini ne produce, nelle annate migliori, poche centinaia di bottiglie con il nome di <Biondello> che si richiama al colore "biondo" rispetto al "Moro" del rosso <Morello>, ma anche ad un personaggio della IX Giornata del Decamerone di Boccaccio (8° novella).