

VENDEMMIA TOSCANA, L'INEBRIANTE SAPORE DELLA TERRA



Terra, sole, vigneti sterminati e la saggezza popolare: la vendemmia in Toscana è qualcosa che affonda le proprie radici nelle profondità della storia di questa terra. Gestì antichi che trovano spazio nelle nuove tecnologie e nella centralità di un prodotto unico al mondo: il vino toscano.

Vendemmia toscana: il frutto di un'antica cultura

Nella storia personale dei toscani, la vendemmia ha sempre rappresentato un momento di tripudio.

Per noi piccoli, settembre era il mese della festa. L'estate tramontava sui nostri filari e sui cipressi ai margini delle stradine di campagna. La prima brezza autunnale era, per noi bambini, il segnale che il momento si stava avvicinando. Le nostre cascine si sarebbero riempite di uomini e donne allegri e vocianti, che avrebbero fatto a gara per chi riusciva a vendemmiare più filari.



Tutto veniva eseguito a mano. Le ceste, gli accessori e si partiva per la vigna a raccogliere uva. Sudore, risate, canzoni popolari e storie raccontate e sussurate: la giornata scorreva via veloce fino al banchetto finale. Niente veniva lasciato al caso. L'attenta ispezione dei grappoli, le erbacce che venivano tolte e il verderame che gli uomini passavano con tanta cura.

La vendemmia tra passato e presente

Le origini della vendemmia trovano le loro radici nel lavoro manuale e sapiente dei contadini. Piccoli accorgimenti guidavano le mani dei nostri avi come raccogliere gli acini asciutti, per scongiurare il pericolo di muffe. I grappoli venivano riversati nella bigoncia, un recipiente di legno così pesante che veniva portato via dal più forte, per permettere ai piedini di noi bimbi di pestare poi il contenuto. Vi ricordate Moggiona, l'antico borgo dei bigonai?

Si dice che oggi la vendemmia non abbia più il sapore di un tempo. Forse è vero, ma la tecnologia è intervenuta laddove la mano umana si è rivelata carente. La manodopera scarsa ha comportato l'utilizzo delle macchine nel processo di produzione del vino.



L'arrivo della tecnologia

La vendemmia oggi segue due percorsi. Il primo rimane ancorato alla tradizione al lavoro manuale, soprattutto laddove il terreno è difficile da raggiungere per le macchine, oppure dove è necessario rispettare la delicatezza di alcuni tipi di uva. Il secondo vede, invece, l'aiuto delle vendemmiatrici. Un tempo queste macchine venivano guardate con sospetto. Immaginate la diffidenza dei contadini più veraci di fronte a queste macchine che sembravano quasi fagocitare i preziosi chicchi di Sangiovese. Ma la tecnologia ha spiegato le sue vele e ha dimostrato che si può agire in maniera efficace, rispettando la materia prima.



La vendemmiatrice taglia, raccoglie e trasporta. Scuote i grappoli in orizzontale o verticale, ma delicatamente, grazie a un complesso sistema di regolazione. Il tradizionale pigia pigia dei piedini nelle tinozze è stato sostituito da macchine che pressano i grappoli, in maniera delicata. È fondamentale il rispetto di acini e raspi per garantire un futuro prodotto pregiato e integro.

Vendemmia toscana, una cultura che parla etrusco

In *vino veritas*, si dice sin dalla notte dei tempi. E proprio nella cultura del vino, la Toscana trova la sua verità, una cultura che scorre nelle vene delle veraci TuscanyPeople. Una cultura che parla etrusco, perché il vino era utilizzato dal celebre popolo per scambi commerciali. Non lo amavano molto, ma ne apprezzavano le doti di merce di scambio. È nel Medioevo, con la formazione dell'ordine dei Vinattieri, che la Toscana inizia un connubio che sarà fecondo e pieno di soddisfazione.



Vino e Toscana, un binomio inscindibile

Buona parte del *made in Tuscany* all'estero parla di vino, di Brunello, di Bolgheri docg, di Morellino o del seducente Vin Santo del Chianti. Il vino è la cornice nella quale, per secoli, la cultura contadina toscana ha alimentato economie, storie e generazioni. Evocare il nome di alcuni vini equivale a dire Toscana. Il famoso Brunello di Montalcino narra della sua terra. Prezioso oro rosso, nasce dal pregiato vitigno Sangiovese grosso, in quel di Montalcino, nella Val d'Orcia. Un'intuizione geniale di un farmacista, Clemente Santi, che ha avuto il metodo di credere tenacemente alla ricchezza di quei grappoli di un viola così intenso da sembrare nero.



Nel 1865 nasce la denominazione controllata del Brunello di Montalcino e, lentamente, nel corso degli anni, questo vino assume un posto di rilievo nei vini di élite. Il Brunello ama la pazienza, è innamorato dei tempi lunghi che regalano spessore, armonia e un bouquet che seduce e ammalia.

E se si nominassero Gaiole, Radda e Castellina in Chianti? Soltanto uno sarebbe il minimo comune denominatore, sin dai tempi di Cosimo de' Medici: il Chianti. Il classico Gallo Nero come vessillo, è un oro rosso che accompagna da sempre le tavole dei toscani. Il Chianti Classico soddisfa i palati che necessitano di un vino giovane sia, attraverso il Chianti Classico Riserva, i palati più esigenti.

Le feste del vino

Per chi vuole scoprire l'anima e la cultura enologica toscana, sono diversi gli appuntamenti sparsi per il territorio. Dal 1926 la Festa dell'uva all'Impruneta, lungo le colline del Chianti, è un evento da non perdere. Nata come fiera per dare lustro ai prodotti del luogo, si svolge a settembre. Lungo i rioni del paese, i chicchi d'uva prendono vita e colorano le strade. Ogni abitante, infatti, "imbosticca" e "inchicca" carri e oggetti vari, un colpo d'occhio e un omaggio viscerale verso uno dei pregi più grandi della Toscana.



A settembre, a Scansano, in Maremma, le cantine si aprono alla degustazione durante la tradizionale Festa dell'Uva dove il palato viene solleticato dall'assaggio del famoso Morellino di Scansano. Infine, un altro appuntamento da non perdere per i cultori del vino, è la Festa dell'Uva a Chiusi, dove è possibile degustare tutti i migliori vini che costituiscono la ricchezza della nostra meravigliosa Toscana.