

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO

anno XX (2017), n. 19 (1)
ISSN 2038-3215



fondazione
ignazio buttitta

Antonio
Pasqualino
Museo
FONDAZIONE G. DE BEAUFORT

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO on line

anno XX (2017), n. 19 (1)

SEMESTRALE DI SCIENZE UMANE

ISSN 2038-3215

Università degli Studi di Palermo
Dipartimento Culture e Società
Sezione di Scienze umane, sociali e politiche

Direttore responsabile
GABRIELLA D'AGOSTINO

Comitato di redazione

DANIELA BONANNO, SERGIO BONANZINGA, IGNAZIO E. BUTTITTA, GABRIELLA D'AGOSTINO, FERDINANDO FAVA, ALESSANDRO MANCUSO, VINCENZO MATERA, MATTEO MESCHIARI, ROSARIO PERRICONE, DAVIDE PORPORATO (*website*)

Segreteria di redazione

GIANPAOLO FASSINO, SERENA GARBOLINO, LUCA GHIARDO, SEBASTIANO MANNIA

Impaginazione

ALBERTO MUSCO (OFFICINA DI STUDI MEDIEVALI)

Comitato scientifico

MARLÈNE ALBERT-LLORCA

Département de sociologie-ethnologie, Université de Toulouse 2-Le Mirail, France

ANTONIO ARIÑO VILLARROYA

Department of Sociology and Social Anthropology, University of Valencia, Spain

ANTONINO BUTTITTA (†)

Università degli Studi di Palermo, Italy

IAIN CHAMBERS

Dipartimento di Studi Umani e Sociali, Università degli Studi di Napoli «L'Orientale», Italy

ALBERTO M. CIRESE (†)

Università degli Studi di Roma «La Sapienza», Italy

JEFFREY E. COLE

Department of Anthropology, Connecticut College, USA

JOÃO DE PINA-CABRAL

Institute of Social Sciences, University of Lisbon, Portugal

ALESSANDRO DURANTI

UCLA, Los Angeles, USA

KEVIN DWYER

Columbia University, New York, USA

DAVID D. GILMORE

Department of Anthropology, Stony Brook University, NY, USA

JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ ALCANTUD

University of Granada, Spain

ULF HANNERZ

Department of Social Anthropology, Stockholm University, Sweden

MOHAMED KERROU

Département des Sciences Politiques, Université de Tunis El Manar, Tunisia

MONDHER KILANI

Laboratoire d'Anthropologie Culturelle et Sociale, Université de Lausanne, Suisse

PETER LOIZOS (†)

London School of Economics & Political Science, UK

ABDERRAHMANE MOUSSAOUI

Université de Provence, IDEMEC-CNRS, France

HASSAN RACHIK

University of Hassan II, Casablanca, Morocco

JANE SCHNEIDER

Ph. D. Program in Anthropology, Graduate Center, City University of New York, USA

PETER SCHNEIDER

Department of Sociology and Anthropology, Fordham University, USA

PAUL STOLLER

West Chester University, USA



Editoriale

5 Gabriella D'Agostino, *Del cibo e di altri demoni*

Cibo e vino.
Tra illusioni di memorie condivise e
ricerca della qualità

7 Franca Bimbi, Luca Rimoldi, *Cibo e vino.*
Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità

9 Luca Rimoldi, *Ristoratori e social media.*
La costruzione sociale della qualità nelle Botteghe Storiche di Milano

17 Silvia Segalla, *Fatto in casa.*
Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola

23 Manuela Tassan, *Cibo "naturale" e food activism.*
Il consumo critico in due Gruppi di Acquisto Solidale nell'area milanese

33 Alice Brombin, *Ripensare la dieta mediterranea.*
Pratiche alimentari tra sobrietà e autosufficienza in alcuni ecovillaggi italiani

41 Michela Badii, *Tra patrimonio e sostenibilità.*
Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicolture del Chianti Classico

51 Paolo Gusmeroli, *Patrimonializzazione e distinzione del vino.*
Uno studio di caso in Veneto

59 Giulia Storato, *Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry.*
Narrazioni e racconti sul cibo a scuola

65 Franca Bimbi, *Malate di sazietà, prigioniere dell'abbondanza?*
Una dieta autogestita, tra malattia cronica e ridefinizione biografica

79 Leggere - Vedere - Ascoltare

F. DEI, *Terrore suicida. Religione, politica e violenza nelle culture del martirio* (Donzelli 2016); G. SCANDURRA, *Tifo estremo. Storie degli ultras del Bologna* (Manifestolibri 2016); F. FAVA, *In campo aperto. L'antropologo nei legami del mondo* (Meltemi 2017).

87 Abstracts

Michela Badii

Tra patrimonio e sostenibilità. Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicole del Chianti Classico

1. Introduzione

Il mondo vitivinicolo, rispetto ad altri ambiti della produzione di beni agroalimentari a vocazione 'locale', è stato tra i primi ad essere interessato da politiche e processi regolanti i parametri qualitativi. Origine, autenticità, relazione luogo-materia prima, sono tra gli indicatori che – a fianco di altri più tecnici come quelli organolettici – hanno ispirato le politiche di inclusione e di valorizzazione dei beni vitivinicoli nei territori (Ulin 2013). In quanto categoria dai confini incerti (Karpik 2007), la 'qualità' è esposta a continue istanze di ridefinizione, oggi in particolar modo stimolate dai paradigmi della sostenibilità agroalimentare e della patrimonializzazione, innescati da politiche europee e transnazionali che, calate nei territori, producono nuove pratiche e retoriche. Il contributo si propone di esplorare tali dinamiche nel quadro dei processi di patrimonializzazione nel Chianti Classico enologico (ossia il territorio vitivinicolo riconosciuto come Dcog), un contesto 'di eccellenza' vitivinicola in cui le recenti conversioni ai modelli sostenibili bio stanno rimettendo in discussione i 'tradizionali' parametri disciplinanti la qualità del prodotto.

L'area costituisce un terreno di osservazione particolarmente interessante, poiché le attività vitivinicole sono state elette da oltre un secolo a patrimonio rappresentativo del territorio. Con ciò si intende l'attivazione di un processo di patrimonializzazione promosso da istituzioni e attori locali, finalizzato alla salvaguardia e tutela del valore qualitativo¹ e identitario del prodotto. Tale processo ha consentito la creazione di norme e istituzioni che hanno attivato un'economia patrimoniale del prodotto, sostenuta da immaginari e valori immateriali volti a definirne l'unicità. A questo processo, di lungo periodo, sono venuti ad aggiungersi i più recenti principi ispirati alla sostenibilità agricola che pongono invece l'attenzione sui modi materiali del produrre, e sul rispetto del più ampio contesto ecologico e ambientale (Murdoch, Miele 1999) in cui si inscrivono le pratiche di produzione vitivinicole. Questa interconnessione di politiche e retoriche produce interessanti effetti di contatto, che

meritano di essere esplorati come dispositivi oggi co-esistenti nella ridefinizione del valore qualitativo e patrimoniale del prodotto.

Gli studi antropologici e sociologici hanno messo in evidenza come i processi di patrimonializzazione che interessano i beni alimentari locali siano fortemente connessi alle attribuzioni immateriali conferite dagli attori, quali la qualità, l'autenticità e la 'tradizione' (Papa 2002). Come sostiene Berardino Palumbo (2003), tali valori tuttavia non sono né fissi né condivisi, ma al contrario sono al centro di continue dinamiche di rinegoziazione che si situano al crocevia dei molteplici interessi politico-identitari di cui sono portatori, a vari livelli, gli attori coinvolti nel processo stesso di patrimonializzazione. In tale prospettiva, l'indagine etnografica si è focalizzata sulla rilevazione dell'uso sociale che i viticoltori fanno del 'bio', in quanto segmento di sostenibilità, in particolare delle pratiche e delle rappresentazioni mediante le quali essi legittimano il proprio 'fare', al fine anche di interrogarsi sulle trasformazioni che tali posture produttive inducono nel quadro delle dinamiche e dei valori patrimoniali. La ricerca mira pertanto a documentare il punto di vista degli attori, anche laddove certe posizioni potrebbero apparire come non del tutto esclusive degli ambiti del sapere 'bio', facendo così emergere i registri tecnologico-scientifici (agronomico e enologico) e politico-identitari che essi impiegano per legittimarsi nello scacchiere patrimoniale (Herzfeld 1997).

Propongo dunque in questo saggio una lettura obliqua del fenomeno delle conversioni bio, situandole nel solco di quelle fibrillazioni e di quei processi che hanno costruito il prestigio patrimoniale del Chianti enologico, fortemente marcato da logiche imprenditoriali e moderniste di viticoltura. In questa ottica, il saggio situa le scelte bio nelle dinamiche locali, anche al fine di superare il rischio di generalizzazioni che, come molti studi hanno mostrato (Lamine 2008), potrebbero appiattare la varietà degli stili e delle istanze su cui invece oggi si attesta il vino biologico. In particolare, ci si riferisce a quell'ideale circolante che associa il bio a una 'naturalità' *tout court*, ovvero ad un'immagine di agricoltura nostalgica, sottratta all'intervento

tecnologico. In questo contesto, ad esempio, molte delle pratiche rilevate in vigna e in cantina sembrano invece andare incontro alla necessità di ri-orientare saperi e tecnologie in funzione dei nuovi rischi a cui i viticoltori si espongono nel praticare questo stile di viticoltura. In tal senso l'idea di 'natura' enunciata dai bio sembra qui piuttosto al servizio delle tecnologie e di configurazioni produttive sostanzialmente ancora radicate nelle concezioni moderniste di vitivinicoltura. Come avremo modo di vedere, infatti, le ragioni dei bio appaiono talvolta ambigue, in quanto non del tutto riconducibili a un orizzonte di pratiche debitamente diversificate da quelle in uso nel metodo convenzionale, come invece intenderebbero mostrare le retoriche dei viticoltori. C'è da dire inoltre che da circa un decennio anche le aziende che praticano viticoltura convenzionale hanno introdotto pratiche sostenibili, incoraggiate dalle politiche europee e dai recenti *trends* di un mercato enologico sempre più attento a tali valori. Tale fenomeno rende perciò più labile il confine che separa le pratiche bio da quelle invece sostenibili praticate da aziende convenzionali.

La ricerca etnografica si è concentrata su otto aziende medio-piccole nel Chianti Classico, la Docg che circoscrive l'omonima area situata fra le provincie di Siena e Firenze (su un totale, al tempo della ricerca, condotta tra gennaio e ottobre 2014, di ottanta aziende vitivinicole dichiaranti la produzione o conversione bio), con vigneti di ampiezza compresa tra i quattro e i settanta ettari. Comune denominatore è il ritorno alla terra dei produttori che giunge negli anni Novanta, decennio in cui intraprendono anche i primi passi nella conversione dei propri vigneti. Buona parte dei produttori intervistati, pur dichiarandosi biologici, hanno scelto di non aderire al disciplinare² creato nel 2012, ritenuto potenzialmente limitante sia per il mercato specializzato – in grado di valutare la qualità al di là dei *labels* – sia per quello non specializzato – in cui invece persistono pregiudizi che associano il vino biologico a un'idea di imperfezione. Di queste aziende infatti soltanto due possiedono la certificazione 'vino biologico', le restanti sei presentano invece posizioni piuttosto diversificate: due seguono i principi del metodo di produzione e vinificazione biologica senza tuttavia aderire ad alcun disciplinare, tre limitano l'adesione al disciplinare alla sola fase della produzione delle uve – escludendo cioè i passaggi successivi di vinificazione – mentre l'ultima dichiara di appartenere ai produttori di 'vino naturale', i quali applicano principi ancora più radicali di produzione (più simili nei metodi al biodinamico e alle pratiche di agricoltura contadina). Essi ritengono infatti di distinguersi dai bio non tanto per i principi teorici, quanto per le pratiche

empiriche diffuse negli ultimi anni, a loro avviso edulcorate da normative sempre più permissive.

L'indagine è stata condotta adottando principalmente due tecniche di rilevazione qualitativa dei dati: l'intervista semi-strutturata e, nel caso di frequentazioni più assidue, l'osservazione partecipante. Quest'ultimo caso ha riguardato in particolare due attività a conduzione familiare, di media grandezza (cinquanta e settanta ettari): una acquistata nel 1991 da un ex geometra romano con la moglie, e l'altra in eredità, nel 1994, come bene di famiglia, ricevuta da una ex manager e dai suoi due fratelli, al tempo residenti a Milano.

L'espressione bio è volutamente impiegata in questo saggio per restituire la densità di interpretazioni produttive raccolte sul campo, e pertanto non riducibili al solo perimetro delle normative espresse dal disciplinare (Teil 2009: 431). Anche la letteratura socio-antropologica che si è dedicata al tema, ha messo in evidenza tale pluralità di visioni e approcci produttivi. Come prassi oramai istituzionalizzata, il biologico odierno spazia infatti da posture puriste – connesse a visioni agro-ecologiche di agricoltura – ad approcci più 'convenzionalizzati' (Guthman 2004), soprattutto nei settori monoculturali, dove il carattere procedurale li rende assimilabili alle agricolture cosiddette convenzionali (Sylvander 1997). Come nel convenzionale, anche il disciplinare³ bio infatti regola in vigna e in cantina modalità, tempi e tipologie di intervento. Si può tuttavia tracciare un minimo comune denominatore che accomuna tali stili nel dichiarato abbandono dell'uso dei pesticidi nel vigneto, sostituiti da nuove pratiche agronomiche, e nella riduzione delle sostanze chimiche in cantina (Teil 2009).

L'antropologo Jeff Pratt (2009) offre un'interessante riflessione sull'uso politico del bio in un certo tipo di agricoltura odierna, la stessa che ritroviamo anche nel nostro campo di indagine. Pratt suggerisce infatti di leggere gli stili biologici innestati in contesti già improntati su logiche imprenditoriali come una 'razionalità in mutamento' (*changing rationality*), che comprende forme di reazione (politica) tese a 'de-razionalizzare' i dispositivi in essere, anziché a reintegrare quella prossimità ai ritmi della 'natura' propria delle agricolture tradizionali familiari o di piccola scala. Pratt suggerisce perciò di leggere il bio come strumento strategico impugnato dai produttori per smarcarsi dal reticolo di norme e valori imposti dalle politiche produttive locali. Nel terreno in oggetto, questa "de-razionalizzazione" sembra finalizzata non solo a rinegoziare i dispositivi tradizionali della valorizzazione, ma anche ad introdurre nuovi parametri qualitativi che, se ampiamente riconosciuti nel mercato bio globale, paiono invece rompere la continuità con quei principi che

localmente hanno ispirato da sempre una gestione consociata della qualità.

Accogliendo questa prospettiva di lettura del biologico come agente di cambiamento politico e tecnologico – rispetto appunto ai criteri di valorizzazione della qualità nel quadro delle dinamiche patrimoniali – vorrei soffermarmi prima sui processi storico-culturali che hanno definito l'area del Chianti Classico enologico come zona 'di eccellenza', convalidata cioè da dispositivi simbolici che nel tempo hanno definito il plus-valore del prodotto⁴, per poi discutere il ruolo che in tale quadro assumono le scelte di conversione a pratiche più sostenibili, come quelle bio. Come vedremo, lo sguardo di lungo periodo fa emergere una trasformazione dell'idea stessa di territorio: da collante di scelte condivise a spazio frammentato di azioni possibili, dove la 'qualità' si associa al *terroir*, ossia alla capacità di esibire una relazione più consapevole e diretta fra viticoltore e prodotto (Navarini 2015). Non è un caso se il *terroir* – inteso come quell'insieme di caratteristiche pedologiche e antropiche di un territorio che l'agricoltore trasferisce, attraverso saperi e conoscenze, nel prodotto (Bérard-Marchenay 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 locale (Chauvin 2010), a svantaggio dell'emergere di nuove retoriche gustative (quelle bio) che ancora non trovano legittimazione nei canali istituzionali dell'*expertise*.

2. *Genesi di un patrimonio vitivinicolo: processi di costruzione del 'Chianti Classico'*

Con la creazione di un marchio apposito per il vino Chianti Classico prendono forma e agiscono quei dispositivi regolanti la produzione (le denominazioni di origine, i disciplinari, il consorzio di tutela), nonché le diverse visioni patrimonializzatrici che, all'interno di tali dispositivi, si susseguono nel tempo, alimentando immaginari e conflitti. Come andrò a mostrare è proprio con questo intreccio di politiche, retoriche e processi storici sedimentati – qui ricondotti ai momenti cruciali – che i produttori bio si rapportano e si inseriscono nel corso del dibattito patrimoniale odierno.

«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 – e il

marchio Chianti, che invece viene applicato grosso modo a buona parte delle realtà vitivinicole toscane⁵, mediante un sistema di sottozone regolate da disciplinari meno rigidi.

L'avvio del processo di patrimonializzazione che ha generato il valore aggiunto di cui godono ancora oggi le produzioni vitivinicole del Chianti Classico – rappresentate nel marchio da un gallo nero – si può situare nel 1932, quando un gruppo di trentatré proprietari terrieri del Chianti geografico ottennero un primo riconoscimento qualitativo per il loro vino; una sorta di indicazione geografica *ante-litteram* (l'attributo "Classico"), che conferiva ai quattro comuni storici senesi e fiorentini (Radda, Gaiole, Castellina e Greve in Chianti) «la territorialità, l'origine e la primogenitura del prodotto»⁶. Nei decenni successivi, all'attributo 'Classico' seguì la creazione delle denominazioni di origine, allo scopo di classificare, mediante appositi disciplinari di produzione, la qualità delle tipologie di vino in commercio. In ordine di pregio le denominazioni – ancora oggi in uso sul territorio, seppur con modifiche nel corso del tempo – comprendono: la Gran Selezione (nata solo nel 2014), la Riserva, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), creata nel 1984 (diventata disciplinare autonomo Chianti Classico nel 1996), la Denominazione di Origine Controllata⁷ (DOC), del 1967, e l'Indicazione Geografica Tipica (IGT), ultimo livello qualitativo oltre il quale si situa la più bassa categoria, quella dei vini da tavola (VdT). La conversione che si consuma negli anni Settanta, nel passaggio dal modello policolturale mezzadriale a quello monoculturale modernista (Ciuffoletti 2000), e le scelte di conduzione di stampo produttivista (meccanizzazione, introduzione della chimica, intensità di produzione), diedero vita a uno dei 'paesaggi da cartolina' tra i più ricorrenti del Chianti Classico odierno. A ciò si sovrappone, dall'inizio degli anni Novanta, un riassetto del territorio viticolo, finanziato dalle politiche europee e sostenuto dal consorzio locale (a cui sono affidate la gestione e l'erogazione del marchio), a favore di una conversione 'qualitativa' delle aree individuate come 'vocate' alla viticoltura. Tale trasformazione coincide con la prima ondata di conversioni al biologico stimulate dalle sovvenzioni europee, anche se nel settore vitivinicolo occorrerà attendere il 2012 per il riconoscimento dell'intero processo (fino ad allora infatti era consentito certificare solo le uve).

Ma è soprattutto negli ultimi anni che le posizioni bio nel territorio chiantigiano prendono più forza, anche sul piano del dibattito interno al consorzio, come portatrici di una visione critica rispetto alle politiche produttive sviluppatesi nell'ultimo quarantennio in seno al marchio; i viticoltori in-

fatti narrano di volersi affrancare da un modo di produrre reputato oramai de-professionalizzante e da una reputazione qualitativa oramai in discesa. Secondo i produttori bio, i trend del mercato internazionale avrebbero condotto a un'omologazione delle caratteristiche gustative del prodotto, favorendo la diffusione di cattive pratiche, come "l'impiego di correttivi chimici nelle fasi di vinificazione" o di "uvaggi non consentiti dal disciplinare". In altri termini, secondo le parole dei bio, il prodotto verrebbe confezionato paradossalmente a partire dai trend di consumo (il gusto medio), rendendo così accessorio – nei casi più estremi, ovviamente – il risultato del lavoro in vigna, e dunque la qualità della materia. I bio dunque individuano nelle pratiche di (eccessiva) manipolazione la causa della de-professionalizzazione del viticoltore e la perdita delle specificità sensoriali delle varietà locali, dovuta alla possibilità di coprire eventuali difetti delle uve in cantina. Si produrrebbe quindi un prodotto che va incontro ai gusti dei consumatori medi, un vino addolcito (da apporti maggiori di zucchero) e "iper-colorato", caratteristiche queste che avrebbero annullato proprio le specificità qualitative del Chianti Classico a base di uve sangiovese, vino invece piuttosto secco e di scarsa colorazione. Quest'identità, tuttavia, è difficile da ricondurre a un'origine, essendo il Chianti un vino di assemblaggio. La "ricetta originaria" è stata messa a punto oltre un secolo fa da colui che si può definire l'inventore del vino Chianti, 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 (Ciuffoletti 2000). 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, leggero e soprattutto instabile che non consentiva la commercializzazione» – commenta un noto enologo chiantigiano. L'eliminazione dei vitigni Bianchi, e l'introduzione di quelli che diventeranno vitigni globali, come Cabernet Sauvignon e Merlot, migliorarono stabilità, gusto e aspetto visivo.

L'ultima modifica del 2000 del disciplinare DOCG infine, racchiude visioni enologiche diversificate: una più 'modernista', di un Chianti composto da sole uve rosse, con percentuali di vitigni internazionali, e una più 'tradizionalista', con un prodotto in purezza a base di sangiovese, con minimi apporti di vitigni autoctoni minori (canaiole, colorino, malvasia nera, ecc.). È questo un disciplinare che rompe

con una continuità storica di fabbricazione, basata sull'assemblaggio, e in cui l'identità del marchio territoriale (un Gallo Nero) si declina ora in base alle diverse visioni agro-ecologiche e politico-identitarie del tessuto produttivo locale.

Anche la dichiarazione in etichetta della tipologia di materia prima (sia essa sangiovese o altro vitigno autoctono) assume particolare centralità per i produttori biologici, per comunicare un maggiore grado di 'territorialità' e di 'naturalità' rispetto ad un disciplinare ampio. Mary Douglas (1996) aveva discusso questo slittamento dei demarcatori qualitativi a favore della valorizzazione della materia prima rispetto al marchio territoriale, riconducendolo all'influenza delle nuove tendenze provenienti dal mercato enologico statunitense.

3. Fra territorio e 'terroir': il bio come ridefinizione della qualità

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. Tali scelte appaiono tuttavia come processi di ri-adattamento all'interno di uno spazio di azione sostanzialmente immutato, monoculturale. Intuire da una visita in azienda quali siano i fattori distintivi del fare bio non è immediato, poiché l'apparenza delle aziende bio non è dissimile dalle altre: grossi massi di roccia, galestro o alberese, risultato degli "scassi" (operazioni di lavorazione profonda del terreno per la messa a coltura della vite) 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, un patrimonio. E anche le modalità con cui si svolgono le visite guidate non differisce sostanzialmente da quelle delle aziende non bio. Ciò che sostanzia il 'fare' bio invece sembra non rappresentabile nell'estetica del prodotto – se non nell'esibizione dell'etichetta – quanto piuttosto negli ingranaggi dei modi di produrre, nel retroscena, si potrebbe dire.

Un ruolo centrale, ad esempio, è ricoperto dalla figura del consulente, un agronomo bio che segue tutte le aziende che ho incontrato. Il suo compito principale consiste nel vigilare le fasi cruciali del lavoro in vigna (potatura, inerbimenti o sovesci, trattamenti, vendemmia) e nel controllare i bollettini che le centraline meteo, poste nel cuore dei vigneti, inviano al suo laboratorio⁸ sulle condizioni pedocli-

matiche: temperatura, previsioni di pioggia, umidità relativa, bagnatura fogliare. Sono questi i rischi maggiori che determinano la resa del raccolto. Pur essendo quella del consulente una figura sostanzialmente invalsa, con funzioni non troppo dissimili a quelle attuate nelle viticolture convenzionali, nella visione dei bio il suo monitoraggio andrebbe soprattutto a supporto della capacità di previsione e riduzione dei trattamenti della vite (a base di rame o di zolfo nel bio), laddove cioè si preannuncia un rischio effettivo per la pianta (solitamente causato dalle precipitazioni, che producendo umidità potrebbero favorire lo sviluppo di malattie o attacchi parassitari). Il compito dell'agronomo sembra dunque consistere nel ri-orientare le pratiche di cura in favore di una gestione controllata di quei nuovi rischi a cui il fare bio espone, e che potrebbero ripercuotersi sulla resa finale della produzione. Come sostiene Elio, il consulente agronomo:

[...] Senza queste apparecchiature non sarebbe stato possibile transitare da un biologico dagli esiti incerti ed imperfetti, come quello degli anni Settanta, ad uno sostanzialmente affidabile, nelle rese e nella qualità del prodotto finale (intervista a Elio P., Panzano in Chianti, 21/02/2014).

L'agronomo diviene dunque, nei metodi bio, una figura di tutore del rischio: attraverso la sua capacità di lettura dei segnali della vite e dell'ambiente sopperisce a quella perdita di saperi, un tempo impliciti nel lavoro contadino, che oggi è invece venuta meno nei viticoltori di ultima generazione a seguito dell'avvento dell'agricoltura modernista.

Altre pratiche contribuiscono a qualificare secondo i viticoltori i tratti rappresentativi dello stile bio. Fra quelle più significative nella cura del vigneto, ad esempio, si rilevano: l'eliminazione dei pesticidi, la re-introduzione del lavoro manuale in vigna (condotto personalmente o con l'ausilio di operai), i sovesci e gli inerbimenti. Il sovescio è una pratica che cade in primavera e che consiste nel seminare negli interfilari (gli spazi cioè che separano un filare dall'altro) leguminose, orzo, avena, trifoglio o lupino. La varietà di seminativo – spiegano i viticoltori – dipende dal tipo di apporto di cui necessitano i terreni; tale pratica avrebbe la finalità di fertilizzare i vigneti in modo naturale, in particolare conferendo maggiore apporto di azoto e materia organica, e di limitarne il dissesto idrogeologico, specialmente per i vigneti a orditura verticale (detti a ritto chino) ubicati in zone di pendio. L'inerbimento invece è una pratica che somiglia nei principi al sovescio, che si limita però alla crescita di erba spontanea o seminata negli interfilari. Tale pratica è stata rilevata anche presso aziende non-bio chianti-

giane, dove la si adotta per ridurre i costi di gestione del vigneto. Le recenti politiche europee sulla sostenibilità hanno infatti incoraggiato una gestione "a basso impatto ambientale", al fine di limitare l'uso dei pesticidi. È interessante notare inoltre che pratiche come l'inerbimento e il sovescio stanno cambiando l'estetica dei vigneti: quello che a un occhio inesperto potrebbe cioè apparire come un spazio vitato poco curato, abbandonato alle erbe spontanee, viene invece valutato dai bio come 'in salute', segnale cioè che una certa sensibilità verso pratiche sostenibili è presente nell'azienda.

Secondo i bio queste nuove forme di cura del vigneto consentirebbero inoltre, come conseguenza, di abbattere molti artifici enologici a cui si ricorre invece nella produzione convenzionale, e allo stesso tempo di ridurre i margini di manovra in cantina: impiego di soli lieviti indigeni, nessun filtraggio o chiarificazione, riduzione dell'uso di metabisolfito di potassio. Un produttore infatti sostiene:

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 in una zona così, e in cantina non hai che da metterti a sedere ed aspettare [...] le fermentazioni partono da sole, perché i chicchi d'uva sono popolati di micro-organismi, nel convenzionale invece spesso devi indurre il processo perché l'uva è sterilizzata dai trattamenti (intervista a Alessandro P., Panzano in Chianti, 29/09/2014).

Un viticoltore racconta come sia possibile ottenere un vino bio in linea con gli standard gustativi del mercato, senza tuttavia la necessità di ricorrere a correttivi nella fase di vinificazione:

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 (intervista a Marco L., Radda in Chianti, 03/03/2014).

Questa affermazione richiama il tema del posizionamento dei produttori bio, le cui scelte tecnologiche, lungi dal situarsi fuori dal mercato enologico, tendono invece a essere ri-orientate proprio in funzione del mantenimento di una posizione strategica all'interno dello stesso.

Per i produttori che si dichiarano biologici, certificati e non, anche l'igiene in cantina, pratica

importante per ogni tipologia di azienda, assume carattere di spiccata meticolosità (Navarini 2015). Anche qui le ragioni di tale attenzione sembrano connettersi nuovamente al tema della gestione del rischio, e della messa in sicurezza del prodotto ai fini della sua spendibilità sul mercato. I produttori sostengono infatti che i batteri, solitamente abbattuti dall'uso di metabisolfito di potassio, potrebbero nel metodo bio, dove tale uso è limitato dal disciplinare, conferire cattivi odori nelle fasi di fermentazione e affinamento, andando perciò a pregiudicare non solo la qualità finale del prodotto, ma anche l'ottenimento dei *label* qualitativi erogati – previa valutazione da parte di una commissione apposita – dal consorzio. Per i bio l'igiene non si limita solo ad un setting di pratiche da osservare in cantina, ma è invece il risultato di un lungo processo di cura che inizia ben prima, ovverosia in vigna, e che culmina con la vendemmia e le successive pratiche di lavorazione. Per i bio dunque l'igiene non consiste soltanto nell'osservanza delle norme di sanificazione, ma bensì in una serie di accortezze, nelle pratiche di produzione e vinificazione, che hanno come risultato quello di ottenere un prodotto che si distingue per una qualità superiore, conferita appunto dai modi di fabbricazione dello stesso. Tra i passaggi centrali, i bio ricordano la selezione delle sole uve “sane” per la vinificazione (perfetta maturazione e prive di marciumi, ad esempio), che prevencono la necessità di ricorrere a manipolazioni correttive; le tecniche “soft” per le fasi di diraspatura (la separazione degli acini dal raspo) e di pigiatura (la prima pressione delle uve che consente di romperne l'acino, da cui fuoriescono i microorganismi necessari alla trasformazione del mosto in vino), le follature manuali (cioè il rimescolamento dall'alto dei mosti per favorirne l'ossigenazione e la rottura del “cappello”, cioè dello strato solido di bucce); la sanificazione costante degli strumenti (vasche, botti); la climatizzazione dei locali, per far sì che le fermentazioni si inducano spontaneamente. Oltre a queste principali attenzioni, i bio sottolineano l'importanza di dotarsi di strumentazioni di cantina proprie, per il rischio appunto di contaminazioni (le piccole aziende riferiscono di limitare gli investimenti per macchinari di uso sporadico, talvolta pertanto presi in prestito, come la macchina imbottigliatrice o il torchio, usato solo per particolari tipi di lavorazione). Un'altra fase distintiva è quella della spremitura delle vinacce, che consente di intensificare la colorazione del vino: un passaggio cruciale questo, soprattutto per chi ambisce a produrre un chianti ‘autentico’ di solo sangiovese, vitigno di poca colorazione, che invece nel metodo di vinificazione convenzionale si può ottenere ricorrendo all'aggiunta di vitigni più pigmentati. Tale effetto, racconta un

produttore, veniva un tempo ottenuto dai contadini con la pratica del cosiddetto «governo all'uso toscano», inserendo cioè uve appassite dotate di forte pigmentazione (come il vitigno colorino) nella fase dell'imbottatura, una tecnica che aveva la finalità, oltre che di conferire una maggiore colorazione al prodotto, anche di stabilizzarlo (ciò fino a quando, per quest'ultimo scopo, non fu introdotta la più scientifica fermentazione malo lattica). La riduzione dei correttivi chimici ha tuttavia esposto i viticoltori bio a molte critiche. Per gli esperti valutatori, incaricati di conferire i marchi territoriali, questi vini risulterebbero talvolta squilibrati e difettosi, secondo i canoni dell'enologia classica di scuola; per i produttori invece sarebbe proprio questa diversità (a volte valutata in termini negativi, come squilibrata appunto) a conferire al vino unicità. Ogni *medium* che modifica le caratteristiche gustative derivanti dal rapporto terreno-materia viene limitato. Si recuperano strumenti *vintage* come botti o *barriques* usate, vasche in cemento o acciaio smaltato, oppure gli orci di terracotta (strumenti di affinamento già dagli etruschi), che consentono al vino di ‘respirare’ senza assorbire aromi.

Per quanto riguarda invece le specificità di saperi adottati nella cura del vigneto, i produttori sembrano procedere con un meccanismo di sostituzione: dal trattamento chimico al trattamento bio, mettendo la vite al centro di un sistema di pratiche finalizzato alla cura della stessa, piuttosto che inducendo una ri-complessificazione del circuito agricolo tipico delle agricolture contadine, a cui i modelli agro-ecologici più puristi tendono. Le pratiche bio in vigna sembrano in quest'ottica funzionali a un processo di singolarizzazione del prodotto che prosegue anche nelle scelte di vinificazione, tanto che ogni azienda appare come il *label* di se stessa. Questo aspetto è dimostrato anche dalle scelte dei vignaioli di commercializzare i propri vini fuori dalle classificazioni di pregio del consorzio (Gran Riserva, DOCG) declassandoli invece a IGT, disciplinare in cui i margini di manovra concessi sono più ampi. Questa scelta si qualifica come una tattica elaborata dai produttori che hanno ricevuto esito negativo dalla commissione del consorzio incaricata di erogare le denominazioni. L'esclusione di alcuni vini bio è ascrivibile a quella diversità sopra menzionata che spesso non li rende conformi agli standard gustativi. È proprio la non chiarezza del consorzio nell'esplicitare quali siano tali standard gustativi a cui le commissioni si rifanno, a creare secondo i produttori molte ambiguità. L'opacità dei parametri di valutazione impiegati dalle commissioni è peraltro da anni oggetto di dibattito. Per i produttori bio infatti il problema risiederebbe proprio nella mancanza di criteri espliciti e ‘oggettivi’ di carattere

organolettico, che renderebbero pertanto opinabili le motivazioni stesse del giudizio, come ad esempio quella ricevuta da un produttore sul proprio vino: “non in linea con il gusto caratteristico”, dove resta chiaramente irrisolta la questione di cosa appunto la commissione intenda per “gusto caratteristico”. Tale tendenza ha peraltro da tempo già dato vita in Toscana alla categoria dei cosiddetti *supertuscans*, una classificazione di mercato più che istituzionale: vini di alta qualità, che non risultano però conformi agli stili gustativi del marchio. Questa strategia di declassamento rende al contrario i vini bio prodotti credibili nel libero mercato, dove riescono ad affermarsi nelle reti del commercio alternativo, attraverso siti, blog e cantine specializzate (soprattutto negli Stati Uniti, come affermano i produttori). Il mercato globale del vino diviene dunque spazio di riqualificazione, consentendo ai bio di svincolarsi dai parametri valoriali imposti dal consorzio, in cui non trovano ancora debito riconoscimento.

A questo quadro si somma anche l'adesione dei bio alla battaglia che si sta consumando all'interno del consorzio per la creazione della zonazione. Essa costituirebbe una sorta di denominazione territoriale aggiuntiva, interna al Classico, che andrebbe ad affiancare in bottiglia il marchio (Gallo Nero) e la tipologia di classificazione qualitativa (Gran Selezione, Riserva, DOCG). Per i bio la zonazione rappresenterebbe un'opportunità per valorizzare le loro produzioni all'interno del territorio del Chianti Classico, in particolare laddove vi è omogeneità spaziale – alcune aziende fanno infatti già parte di un biodistretto municipale. Il dibattito sulla zonazione è però questione più ampia e complessa, che coinvolge anche aziende non bio. Tuttavia quello che qui è interessante osservare sono le motivazioni strategico-politiche dei bio nel sostenere la zonazione, come modo di situarsi nell'ambito del dibattito collettivo territoriale che plasma l'identità patrimoniale, sempre in divenire, del prodotto.

4. Conclusioni

Il saggio si è proposto di mettere in luce come le scelte di vitivinicoltura bio, in quanto segmenti di pratiche di sostenibilità, si inseriscono negli scenari della patrimonializzazione e della valorizzazione qualitativa nel Chianti Classico odierno. Sul piano delle pratiche i produttori bio appaiono come portatori di un ri-orientamento in chiave tecnologica e innovativa dei modi di gestione del vigneto e delle tecniche di vinificazione. Questo ri-orientamento è dovuto alla necessità di saturare quel margine di rischio che l'abbandono delle tutele dell'agricoltura convenzionale comporta nel trattamento della ma-

teria prima. Sul piano politico-identitario, invece, le peculiarità del vino bio si riqualificano anche come vettori di rinegoziazione dei valori patrimoniali, che definiscono l'identità gustativa del Chianti Classico, in particolare cioè di quei parametri che fungono da soglia di inclusione/esclusione del prodotto nei *label* qualitativi controllati dal consorzio. La diversità gustativa di cui sono portatori i bio porta così sul piano pubblico della condivisione dei significati comuni la questione della ridefinizione della 'qualità', relativa al 'come' si produce la materia prima. Questo ultimo aspetto aprirebbe all'inclusione, tra i parametri di valutazione consorziali, di quella diversità tecnologico-gustativa oggi non sempre riconosciuta, in quanto non in linea, come abbiamo visto, con quegli standard gustativi alimentati dall'immaginario patrimoniale e commerciale che si è definito nel tempo⁹. Questi processi sembrano anche testimoniare nuove scelte da parte dei produttori – riconducibili al tentativo di affrancarsi da quei vincoli normativi che molto spesso bloccano la capacità di azione degli attori dei mondi agricoli odierni (Papa 2002; Garcia-Parpet 2014) – ma anche, e soprattutto, un tentativo di inclusione del valore del lavoro umano nella fabbricazione del prodotto.

Note

¹ La qualità è qui richiamata come una tra le poste in gioco nel processo di patrimonializzazione, che si situa nel più ampio quadro di ridefinizione dei valori patrimoniali connessi al prodotto. Obiettivo di questo saggio è infatti mostrare come tali valori, tra cui appunto quelli qualitativi, sono oggi ripensati alla luce delle nuove idee di sostenibilità che si affacciano nei mondi vitivinicoli odierni, influenzandone dunque anche le dinamiche della patrimonializzazione. Per un approfondimento invece più specifico sul tema della definizione della qualità nel mondo vitivinicolo rinvio ai lavori di Barbera, Audifredi (2012) e Navarini (2015).

² Il 25% della superficie agricola (non solo vitata) dell'area del Chianti Classico risulta in conversione biologica o biodinamica. Solo il 15% di queste aziende si è dotata di una certificazione. Cfr. <http://www.intravino.com/grande-notizia/chianti-classico-collection-2015-anteprima-annata-2013-e-2012>.

³ Il disciplinare di produzione è un documento che prescrive le norme alle quali i produttori debbono attenersi per produrre e commerciare un bene agroalimentare all'interno di una data categoria qualitativa.

⁴ Per plus-valore si intende quell'insieme di attribuzioni soggettive conferite a un prodotto di qualità che l'antropologa Cristina Papa ha definito "inalienabili" (Papa 2002): si tratta cioè di valori, perlopiù immateriali, non direttamente traducibili in termini di valore di scambio commerciale.

⁵ 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.

⁶ <http://www.chianticlassico.com/consorzio/storia/>.

⁷ Il primo vino a ottenere in Italia la certificazione Doc fu la Vernaccia di San Gimignano, nel 1966.

⁸ Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile (Spevis) di cui l'agronomo è il Coordinatore.

⁹ Su questo punto accolgo l'osservazione di uno dei Referee anonimi che ha valutato questo articolo e che ringrazio. Ritengo che essa, pur differendo da alcune ipotesi interpretative qui esposte a seguito dei dati raccolti sul campo, possa costituire un punto di vista ulteriore sul dibattito complesso e attualissimo che vede coinvolti il Chianti come area enologica e il Chianti geografico o Classico. Il Referee afferma quanto segue: «Nel Chianti attualmente si sta sviluppando una acerrima lotta (anche a livello parlamentare) sulla differenza fra Chianti *wine* e Chianti *terroir*: i *supertuscanies* ne sono stati gli antesignani, in quanto hanno tentato di azzerare la differenza fra Chianti territorio storico e geografico (Castellina, Gaiole, Greve) e Chianti Gallo nero (vino con correzioni che escludono le bacche bianche locali, troppo leggere, a favore di Merlot e Sauvignon), rendendolo più forte e stabile; la contesa è politica ma anche di gusto, e sta prevalendo la linea *terroir* tramite la linea "bio", appunto (E. Wilson, *Terroir*, Beazley, 1998), e i sindaci del Chianti vogliono distinguere le due cose, per evitare una "mistificazione" fra vino e territorio, perché la vinificazione azzererebbe le differenze territoriali».

Bibliografia

Barbera F., Audifredi S.

2012 «In Pursuit of Quality. The Institutional Change of Wine Production Market in Piedmont», in *Sociologia Ruralis*, LII (3): 311-331.

Badii M.

2012 *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nel Valdarno aretino*, Morlacchi, Perugia.

Bérard L., Marchenay P.

2004 *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, Paris.

Chauvin P.-M.

2010 *Le marché des réputations. Une sociologie du monde de vins de Bordeaux*, Éditions Féret, Bordeaux.

Ciuffoletti Z.

2000 *Storia del vino in Toscana. Dagli Etruschi ai nostri giorni*, Edizioni Polistampa, Firenze.

Douglas M.

1986 *How Institutions Think*, Syracuse University Press, Syracuse-New York.

Douglas M. (eds)

1987 *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, Routledge, London and New York.

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*, Éditions Quae, Dijon-Versaille: 59-76.

De Garine I. and V. (eds)

2001 *Drinking. Anthropological Approaches*, Berghahn, New York and Oxford.

Guthman J.

2004 *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California*, University of California Press, Berkeley.

Herzfeld M.

1997 *Cultural Intimacy. Social Poetics in The Nation-State*, Routledge, New York.

Karpik L.

2007 *L'économie des singularités*, Éditions Gallimard, Paris.

Lamine C.

2008 *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme-QUÆ Éditions, Paris.

Murdoch J., Miele M.

1999 «'Back to Nature': changing 'Worlds of Production' in the Food Sector», in *Sociologia Ruralis*, XXXIX (4): 465-483.

Navarini G.

2015 *Mondi del vino. Enografia dentro e fuori il bicchiere*, il Mulino, Bologna.

Palumbo B.

2003 *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Meltemi, Roma.

Papa C.

2002 «Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell'olio extravergine di oliva umbro», in Siniscalchi V. (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Pellegrini, Co-senza: 159-191.

Pestre D. (sous la direction de)

2014 *Le gouvernement des technosciences. Gouverner le progrès et ses dégâts depuis 1945*, la Découverte, Paris.

Pratt J.

2009 «Incorporation and Resistance: Analytical Issues in the Conventionalization Debate and Alternative Food Chains», in *Journal of Agrarian Change*, IX (2): 155-174.

1994 *The Rationality of Rural Life. Economic and cultural change in Tuscany*, Harwood Academic Publishers, Chur.

Stanziani A.

2005 *Histoire de la qualité alimentaire (XIX-XX siècle)*, Seuil, Paris.

Sylvander B.

1997 «Le rôle de la certification dans le changement de régime de coordination: l'agriculture biologique, du réseau à l'industrie», in *Revue d'économie industrielle*, LIII, 2: 47-66.

Teil G., Barrey S.

2009 «La viticulture biologique: de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir», in *Innovations Agronomiques*, IV: 427-440.

Ulin R.

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