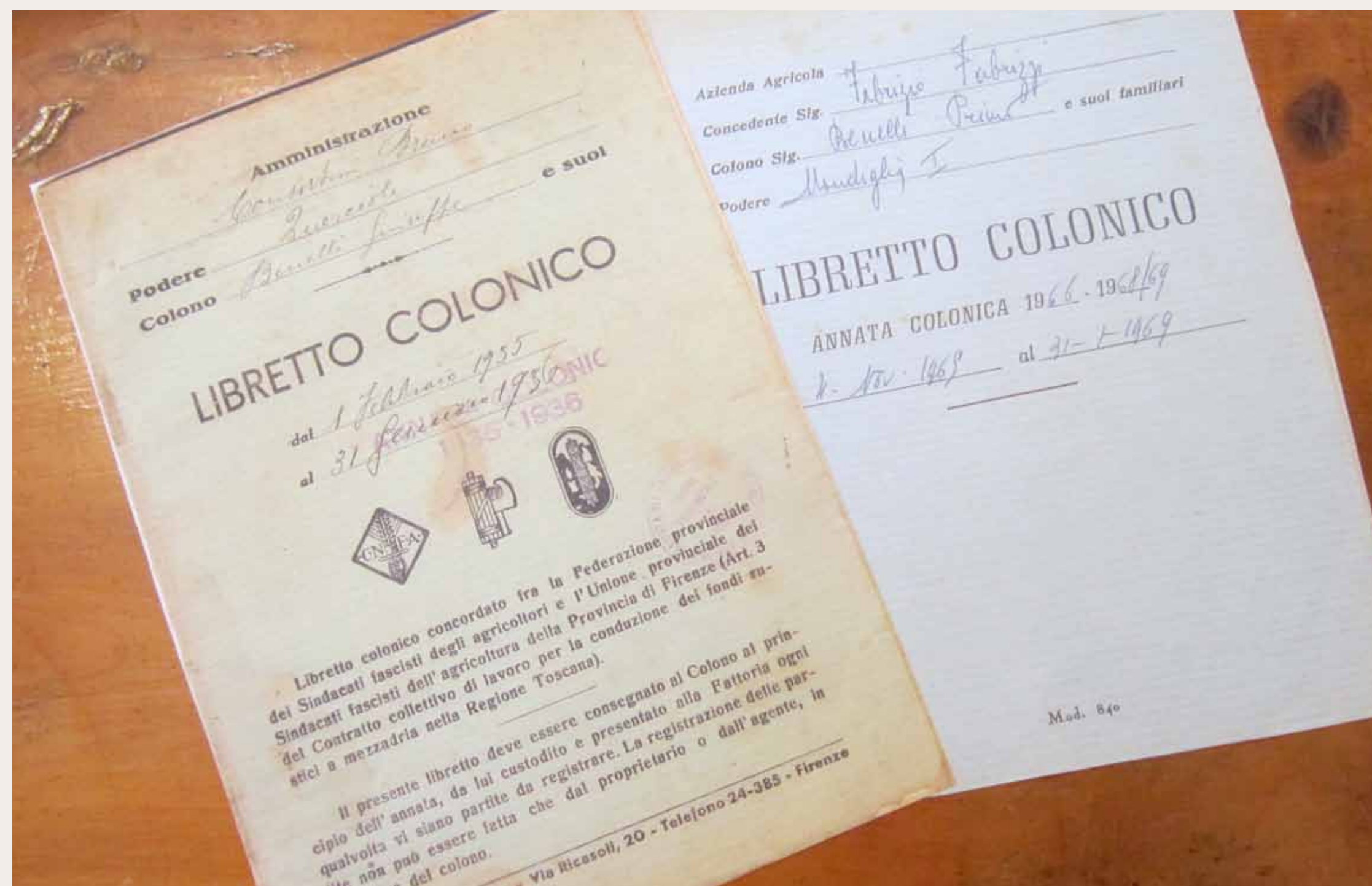


STORIA DI UNA FAMIGLIA CONTADINA NEL CHIANTI CLASSICO



di Antonio Benelli

Chi attraversa il Chianti Classico rimane affascinato dalle linee eleganti delle sue colline, pettinate di vigne ordinate che si alternano ritmicamente a fazzoletti di terra coltivati a olivo, accanto a grandi distese di boschi. Il visitatore coglie a colpo d'occhio le due anime del paesaggio che si integrano armoniosamente.

Quello che vediamo oggi è il risultato di un lungo processo cui io ho assistito nei suoi ultimi importanti stadi: dall'agricoltura promiscua alla fuga dalle campagne degli anni '70 alla rinascita della viticoltura negli anni '80.

Sono nato nel 1939 in una famiglia di tradizione contadina che da secoli si tramanda l'amore per questa terra, coltivandola con tenacia.

Ricordo come erano le terre dei poderi che punteggiano il Chianti Classico: erano appezzamenti di pochi ettari con le colture promiscue, che alternavano una varietà di coltivazioni oggi incredibile nel raggio di poche centinaia di metri, spesso le une inframmezzate dalle altre, erba da pascolo, seminativi, ortaggi, gelsi, alberi da frutto, ma anche piante nobili come viti e olivi.

La vite stessa non era coltivata in filari, ma allevata con un'antichissima pratica che sfrutta la sua natura rampicante, facendola crescere avviluppandosi a un albero, le cosiddette "viti maritate". E al di là dei campi, boschi selvaggi che ancora oggi vediamo.

Come vedevo da bambino e come mio nonno e mio padre raccontavano, il podere era organizzato in modo da essere un'unità perfettamente autosufficiente, che si "manteneva" da sola: la famiglia che lo abitava si procurava il necessario dalla terra

che lavorava, dall'allevamento e dal legname dei boschi vicini, e tutto veniva lavorato nel complesso poderile con l'aiuto di ogni membro della famiglia.

Tra le molte famiglie che da generazioni lavoravano questi poderi, c'era anche la mia: fin dall'Ottocento i miei antenati hanno abitato nel Chianti Classico come mezzadri.

È stata proprio la mezzadria a modellare l'aspetto di queste colline essendo fin dal Medioevo la forma principale di "addomesticamento" di queste colline eccellenti per la coltura della vite e dell'olio. I grandi possedimenti terrieri di proprietà di nobili, mercanti e banchieri fiorentini e senesi venivano suddivisi in porzioni più piccole "poderali" e affidati alle cure di un colono o mezzadro. Il mezzadro si impegna a mettere a frutto la terra e a dividerne i prodotti con il padrone; con la sua parte egli provvedeva alla sussistenza della propria famiglia, tutta impegnata nella conduzione del podere e nelle attività agricole a esso connesse.

Non solo, i prodotti più pregiati, che da sempre in queste terre sono l'olio e il vino, venivano venduti insieme all'eventuale produzione in eccedenza i mercati delle città vicine.

Il vino in particolare era un alimento fondamentale nelle campagne, ma dalla famiglia veniva consumato solo quello di bassa qualità, l'"acquetta", come lo chiamava mio nonno, non solo perché era poco carico, ma forse anche per indicarne l'uso quotidiano. Il vino di qualità invece era destinato alla vendita, rappresentando un prodotto importante data la fama enologica del Chianti storico.

Come tutta la produzione, i ricavi delle vendite venivano meticolosamente registrati dal colono o "capoccio" su dei registri contabili chiamati "libretti colonici", che a fine anno venivano consegnati al padrone per fare le parti. I capocci che si succedevano alla guida della famiglia hanno conservato i libretti colonici che via via compilavano e li hanno tramandati di padre in figlio.

Il ritrovamento di questa collezione, mi ha spinto a ripercorrerne i passi, ricostruendo dal 1814, generazione dopo generazione, i cambiamenti di podere, gli intrecci con le altre famiglie, le diverse attività svolte, fino all'anno del 1969, quando mio padre acquistò un fazzoletto di terra del podere dove lavorava come mezzadro diventando così il più piccolo coltivatore diretto del Chianti Classico.

Come mio padre, che non ha abbandonato la terra dei suoi antenati, io ho proseguito la sua opera per non perdere questo importante patrimonio storico e nel 2014 ho voluto festeggiare il bicentenario della nostra attività contadina, dedicando un'etichetta a ciascun capofamiglia che si è susseguito nel corso di questi due secoli, vestendo le bottiglie proprio dei frontespizi del libretto colonico che ne portava il nome (www.ilcampino.net).

TIPICA DELL'AGRICOLTURA
PROMISCUA IN USO
NEI PODERI MEZZADRILI
ERA LA PRESENZA
DELLE VITI MARITATE.
GIÀ GLI ETRUSCHI AVEVANO
AVVIATO QUESTO TIPO
DI VITICOLTURA, CHE
NON DI RADO
SI INCONTRA ANCORA
NELLE CAMPAGNE DEL SUD.

