

SOCIETÀ ITALIANA  
DEGLI STORICI DELL'ECONOMIA

*Innovazione e sviluppo.  
Tecnologia e organizzazione  
fra  
teoria economica e ricerca storica  
(secoli XVI-XX)*

ATTI DEL SECONDO CONVEGNO NAZIONALE  
4 - 6 MARZO 1993

MONDUZZI EDITORE

GIOVANNI PANJEK\*

PROGRESSO AGRONOMICO,  
PRODUTTIVITÀ E QUALITÀ:  
CONSIDERAZIONI SU UN RAPPORTO  
DIFFICILE.  
IL CASO DEL VINO NEL FRIULI DEL  
SETTECENTO

Nell'industria del XVIII secolo il progresso tecnologico e la qualità del prodotto non sembrano entrare in contraddizione. Nella prima rivoluzione industriale, all'aumento della produttività e della quantità prodotta ha fatto generalmente riscontro un miglioramento qualitativo del prodotto. È vero che la produzione di massa presuppone una standardizzazione del prodotto, e questo termine può suonare negativamente alle nostre orecchie di consumatori sofisticati, viziati dal benessere dell'odierna società opulenta. Ma due e più secoli fa la cosa si presentava sotto tutt'altro aspetto: l'omogeneizzazione produttiva riguardava prodotti spesso completamente nuovi, oppure si realizzava ad un livello qualitativo superiore rispetto a quello consentito dalla tecnologia precedente. Si pensi, per esemplificare, al miglioramento dei tessuti grazie alla fabbricazione di filati più sottili e resistenti, o alla sostituzione del legno col ferro in innumerevoli produzioni dove la durezza, la duttilità e la resistenza del metallo rappresentavano un evidente vantaggio per la funzionalità e la durata del manufatto.

In agricoltura invece, nel settore dei beni di consumo, il problema si pone diversamente. Nel Settecento all'innovazione agraria non si chiede un prodotto nuovo, che soddisfi *meglio* i bisogni alimentari della società, ma che li soddisfi *di più*, in maggior misura. L'aspetto quantitativo, come obiettivo del progresso agronomico, prevale quindi nettamente sull'aspetto qualitativo. La necessità di un cambiamento qualitativo non era sentita: nulla infatti è più legato alla tradizione delle abitudini alimentari. Ne sono prove eloquenti le difficoltà che accompagnarono l'introduzione in Europa delle piante commestibili originarie dell'America. L'ultima derrata di largo consumo a vincere in Italia la resistenza

---

\* Dipartimento di scienze economiche e statistiche, Università degli studi di Trieste.

di contadini e consumatori fu la patata, e per una accettazione generalizzata si dovette aspettare il XIX secolo<sup>1</sup>.

Nel Settecento gli interventi sulla qualità della produzione vegetale erano basati ancora sostanzialmente sulla selezione delle varietà più vigorose e produttive e sulla scelta dei porta-innesti, mentre la possibilità di incidere più profondamente sui caratteri delle piante dipenderà dal successivo sviluppo delle scienze botaniche, biochimiche e fitogenetiche. Quando, all'epoca di cui discorriamo, si parla di miglioramenti qualitativi, si tratta di solito di risultati riferibili a più efficaci tecniche di conservazione del prodotto, a perfezionamenti nel processo di trasformazione del prodotto stesso o all'utilizzo di componenti più pregiate nella preparazione del bene di consumo finale (si pensi ad esempio al progressivo abbandono dei cereali inferiori nella panificazione).

Il concetto stesso di qualità, applicato al prodotto immediato dell'agricoltura, andrebbe meglio definito. Talvolta il termine viene usato per indicare semplicemente il grado di perfezione esteriore del prodotto vegetale; altre volte viene riferito ai contenuti nutritivi e ai principi attivi della derrata; altre volte ancora si può riferirlo al gradimento da parte dei consumatori in termini di gusto e sapore. Il tentativo di definire storicamente questi aspetti si scontra evidentemente di volta in volta con l'assenza di termini di confronto attendibili (per l'aspetto esteriore), la mancanza di dati d'analisi (per i principi attivi), l'indeterminatezza dei criteri soggettivi di giudizio (per quanto riguarda il senso del gusto e le mode che possono influenzare la domanda)<sup>2</sup>.

Ma le riflessioni che precedono rischiano di sembrare un ozioso esercizio teorico se non le riferiamo a problemi concreti. È tempo perciò di passare a considerazioni più specifiche. Il prodotto sul quale fermeremo l'attenzione è il vino, e il nostro campo di osservazione sarà il Veneto orientale.

Se le abitudini di vita e i gusti alimentari si modificano solo nel tempo lungo, vi sono dei momenti in cui si assiste ad una singolare accelerazione dei ritmi di cambiamento. Uno di tali periodi è senza dubbio il Settecento. A Venezia, punto di riferimento e tramite delle mode per tutta la Terraferma, questo è il secolo dell'esterofilia consumistica<sup>3</sup>. Ciò risulta più evidente per i prodotti dell'industria e dell'artigianato, ma vale anche per i prodotti dell'agricoltura come risultato di uno stesso atteggiamento mentale, innescato dalla percezione dell'arretratezza accumulata dall'economia veneta di fronte al più rapido evolversi

---

<sup>1</sup> Mi si consenta di citare in proposito il mio *In margine alla storia dell'alimentazione: un dibattito settecentesco sull'introduzione della patata nel Veneto*, in *Raccolta di scritti per il cinquantenario, 1924-1974 (Facoltà di Economia e commercio dell'Università di Trieste)*, Udine 1976, pp. 573 ss.

<sup>2</sup> Più lontana è l'epoca dell'indagine, e più diventa incerta la ricostruzione di una scala di valori qualitativi. Per un prodotto di vasto consumo come il vino è sintomatica l'affermazione che "gli storici hanno quasi sempre rinunciato ad indagare sul modo nel quale erano prodotti i vini medievali, sulle loro qualità e diversità, sull'opinione, le abitudini e i gusti che i bevitori del passato esprimevano su questi vini" (dalla *Prefazione a Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale. Atti della tavola rotonda di San Marino di Bentivoglio, 24-25 maggio 1991*, a cura di J.-L. GAULIN e A. J. GRIECO, Bologna 1994, p. 10).

<sup>3</sup> Si veda F. VECCHIATO, *L'Europa nel pensiero dei riformatori veneziani*, in *Quale mercato per quale Europa. Nazione, mercato e grande Europa nel pensiero degli economisti dal XVIII secolo ad oggi. Atti del convegno di Firenze, 22-23 maggio 1992*, a cura di P. ROGGI, Milano 1994, pp. 68 ss.

delle tecnologie nel resto d'Europa. Vale certamente per il vino, e Antonio Zanon attribuisce il disprezzo per i vini locali alla "moda, la quale ha introdotto in Italia il fanatismo pe' vini di Francia"<sup>4</sup>. Pur non volendo giustificare tale "fanatismo", non c'è dubbio che in Francia la viticoltura e l'enologia avevano raggiunto, nelle zone di produzione più rinomata, livelli superiori a quelli che si potevano riscontrare nel Veneto.

Il riconoscimento di tale divario qualitativo, con i suoi precisi riflessi economici, fu per alcuni produttori friulani una sollecitazione a mettersi al passo con le più recenti acquisizioni dell'agronomia e dell'enologia, nella convinzione che le condizioni naturali del suolo e del clima avrebbero consentito loro di rivaleggiare ad armi pari con i vignaioli d'oltralpe. Il primo a mettersi su tale via fu il conte Lodovico Bertoli che nel 1747 pubblicò a Venezia *Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli*. Fra i tanti motivi di rilevanza di questo volumetto vi è anche quello, importante per il nostro assunto e altrimenti difficilmente accertabile in sede storica, dell'influenza delle tecniche colturali sulla qualità del prodotto. Per la vite questa constatazione sarebbe stata particolarmente ardua perchè il giudizio qualitativo non veniva riservato all'uva ma al prodotto finale, cioè al vino, che è il risultato di due processi produttivi distinti seppure indissolubilmente legati, l'uno che si svolge nella sfera agricola, l'altro nella sfera industriale (per quanto il termine possa sembrare eccessivo per le pratiche di cantina dell'epoca).

Il tentativo del Bertoli di produrre in Friuli vino all'uso di Borgogna si svolge in due fasi distinte e ci permette di distinguere i risultati dei due ambiti di sperimentazione. In un primo tempo egli ritiene che il pregio del vino di Borgogna dipenda dalla sapienza enologica francese e perciò ne adotta in pieno, per più anni, la tecnica vinificatoria. "Ma ancorché fossero state scelte quelle uve che più mi parvero confacenti, con tuttocché il vino si facesse con somma diligenza nel modo stesso che si fa in Borgogna, e che nella medesima maniera fosse stato tenuto e, dopo perfettamente purgato, anche posto in bottiglie", riferisce il Bertoli, "fu tuttavia questo giudicato essere un vino di poco merito e sebbene dello stesso colore (...) non però mai vino di Borgogna, per non avere né lo spirito, né il sapore di quello"<sup>5</sup>.

Senza scoraggiarsi per questo primo insuccesso, ma anzi traendone le logiche conseguenze, il Bertoli comprende che per migliorare la qualità del vino non è sufficiente correggere e perfezionare le operazioni di cantina, ma occorre migliorare anche la qualità delle uve intervenendo sulle tecniche di allevamento della vite.

In Friuli la vite veniva coltivata alta, maritandola agli alberi; questi erano generalmente disposti in filari organizzati nel sistema promiscuo della "piantata". I tralci delle viti erano lasciati crescere lunghissimi, intrecciati fra di loro e portati a congiungersi con quelli provenienti dagli alberi vicini, in modo da formare festoni aerei. Fra un filare e l'altro si lasciava spazio alla coltura dei cereali.

Il progresso agronomico che il Bertoli aveva potuto osservare nel corso dei suoi viaggi all'estero, non solo in Borgogna ma anche in altri paesi europei, era

<sup>4</sup> A. ZANON, *Dell'agricoltura, delle arti e del commercio in quanto uniti contribuiranno alla felicità degli Stati*, t. III, Venezia 1764, p. 62.

<sup>5</sup> L. BERTOLI, *Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli*, Venezia 1747, p. 10.

rappresentato dalla coltura della vite bassa, a taglio corto, con tutore secco, organizzata nel sistema della vigna, cioè della coltura specializzata senza consociazione con altre specie vegetali. Prima di adottare su larga scala le nuove e dispendiose tecniche colturali, egli volle accertarsi che la qualità del vino sarebbe stata pari alle sue aspettative. Esperimentando su appezzamenti ristretti, ricercando favorevoli condizioni di terreno e di clima, ottenne davvero del vino “non punto inferiore a quello di Borgogna e d’ogni altro di Francia”<sup>6</sup>. Molto interessante, per il contenuto analitico che ci viene tramandato, è il risultato di un’altra prova, più volte ripetuta, della quale ci riferisce il Bertoli. Distillando eguali quantità di vino, le une provenienti da viti coltivate a vigna, le altre da viti “tenute sugli arbori”, aveva ottenuto dalle prime quasi un terzo di “spirito” più che dalle altre, e di migliore qualità, avendogli riconosciuto “quel certo sapore, quasi diressimo di pietra focaja, che distinguesi in alcuni de’ più pregiati Borgogna”<sup>7</sup>. Il vino della vigna raggiungeva quindi una gradazione alcolica del 30% circa superiore a quella delle colture tradizionali: ciò gli dava maggiore pienezza ed armonia di gusto e gli conferiva, cosa molto importante, caratteristiche di conservabilità che i vini deboli prodotti secondo la tradizione non avevano.

Possiamo dunque concludere che, per la vite, l’evoluzione delle tecniche colturali che abbiamo descritto ha senz’altro come conseguenza un miglioramento qualitativo del prodotto-uva, che si trasmette al prodotto finale-vino.

L’innovazione pionieristica del Bertoli ebbe in Friuli pochi seguaci: per la sua affermazione occorrerà attendere la seconda metà dell’Ottocento. La ragione del ritardo non è il mancato apprezzamento della qualità del vino, ma piuttosto la permanenza di schemi contrattuali di conduzione agraria che continuavano a prevedere canoni in natura nel binomio frumento-vino, e quindi perpetuavano di necessità il sistema promiscuo della “piantata”. Su altri motivi che concorrevano a mantenere il sistema tradizionale di coltura non è il caso di soffermarsi in questa sede<sup>8</sup>.

La possibilità di un intervento migliorativo della qualità delle uve (e quindi del vino) non si esaurisce però nella modifica delle tecniche di allevamento e potatura della vite ma avrebbe potuto anche realizzarsi, entro certi limiti e nel permanere dei modi tradizionali di coltura, con una scelta selettiva dei vitigni da piantare. Questo anzi, secondo una logica elementare, avrebbe dovuto essere il primo passo alla ricerca della qualità. Da elenchi compilati nei primi decenni dell’Ottocento, sappiamo che in Friuli si coltivavano oltre cento varietà di vite di cui alcune erano più diffuse, altre probabilmente localizzate in aree ristrette. Negli stessi luoghi coesistevano viti che davano vino buono e viti che davano vino cattivo, con le seconde in netta prevalenza sulle prime. Stravolgimento di gusti del bevitore friulano? Sì, anche questo, seppur limitatamente ai ceti popolari e non come causa ma piuttosto come effetto della diffusione delle viti scadenti, che alla lunga portava all’assuefazione al vino di bassa qualità. La causa vera era di carattere economico e dipendeva dalla minor produttività delle viti più pregiate rispetto a quelle inferiori. La tecnica stessa di coltivazione sugli

<sup>6</sup> *Ibid.*, p. 19.

<sup>7</sup> *Ibid.*

<sup>8</sup> Se ne veda una rassegna in G. PANJEK, *La vite e il vino nell’economia friulana: un rinnovamento frenato. Secoli XVII-XIX*, Torino 1992, pp. 39 ss.

alberi con potature lunghe o senza potatura per formare i festoni, imponeva la scelta di viti che avevano un grande sviluppo vegetativo in termini di fusto, tralci e foglie. Anche il prodotto dell'uva era relativamente abbondante, se non altro per la densità dell'impianto che era di 4, 6, 8 e anche più viti per albero. Ma questa stessa densità, assieme alla forza vegetativa che si traduceva nel grande sviluppo delle parti legnose della pianta, contribuiva alla modestia qualitativa dell'uva e alla debolezza dei vini che ne risultavano, come puntualmente segnalato dalle fonti. Per contro le viti che davano vino migliore ottenevano questo risultato anche grazie alla minore esuberanza vegetativa che consentiva di concentrare nel frutto, proporzionalmente meno abbondante, tutte le energie e le proprietà che traevano dal terreno. L'importanza ai fini qualitativi di un corretto rapporto fra quantità di prodotto e unità di superficie è ben noto agli enologi moderni.

L'aspetto quantitativo era peraltro l'unico risultato a cui tendeva la produzione del vino comune nel Friuli del XVIII secolo, dato che la commercializzazione avveniva in un regime di prezzi imposti che non teneva in alcun conto la qualità. Qualsiasi miglioramento qualitativo ottenuto a scapito della quantità si sarebbe tradotto in una perdita secca per il produttore: le migliori viti da vino venivano perciò inevitabilmente trascurate. L'unico modo per uscire da questo stato di cose era di spezzare il sistema dei prezzi fissi dettato dalle autorità locali e ottenere una giusta remunerazione della qualità. Questa convinzione comincia lentamente a farsi strada solo sul finire del Settecento.

Rimane il fatto, per ritornare al quesito adombrato dal titolo di queste note, che l'applicazione di un accorgimento migliorativo come la selezione per merito enologico dei vitigni aveva, nel sistema tradizionale degli alberi vitati, effetti negativi sulla quantità prodotta. Più difficile è stabilire quale effetto potesse avere sulla produttività dello stesso vitigno l'innovazione fondamentale nella viticoltura moderna del Friuli e cioè il passaggio dal sistema della "pian-tata" a quello della vigna, e correlativamente dalla coltura alta a taglio lungo alla vite bassa a taglio corto. Per rendere possibile il confronto dei risultati produttivi nei due sistemi bisognerebbe, per quanto riguarda i campi organizzati a "pian-tata", rapportare ad unità di superficie l'uva ottenuta nella porzione di suolo, variabile da caso a caso, dedicata in esclusiva ai filari vitati (si tenga presente che né la distanza fra i filari di alberi maritati né la larghezza della fascia di rispetto lungo gli stessi erano costanti), oppure si dovrebbe tener conto anche del prodotto in cereali degli spazi inter-filari. L'aumento delle incognite e la mancanza di dati produttivi attendibili non ci consente di risolvere il problema sul piano analitico quantitativo. Sul piano storico statistico invece possiamo affermare che il sistema della vigna non ebbe nella pianura friulana, fino alla seconda metà dell'Ottocento, applicazioni degne di rilievo<sup>9</sup>, e questa è già una prova forte contro la convenienza di questa forma di coltura in un ambiente come quello considerato, soggetto a determinati vincoli economici e giuridici (ad alcuni abbiamo accennato, ad altri accenneremo fra breve).

Certo è che il Bertoli, adottando e promuovendo la vigna, non si prefiggeva

---

<sup>9</sup> Ragionando nel 1862 sui sistemi di coltura della vite, Gabriele Luigi Pecile, uomo politico e proprietario terriero friulano, diceva che "l'argomento più forte contro i vigneti, a mio credere, è un argomento negativo: in Friuli vigneti non se ne piantarono mai" (cfr. "Bullettino dell'Associazione agraria friulana", 7, 1862, p. 108).

traguardi quantitativi ma solo qualitativi. Egli raccomandava esplicitamente di evitare le concimazioni che avrebbero allontanato tali obiettivi: “dall’ingrassarsi e dall’esser tenuta pingue la vigna, diverrebbe molto ubertosa la vendemmia, come potrebbesi eziandio praticare (...) qualora dalla medesima conseguir si volessero in grande abbondanza dei vini comunemente fatti, ma sempre però di gran lunga e senza comparazione (...) più eccellenti di quelli che provenivano dalle viti tenute sugli arbori; (...) ma proseguendo però nell’intenzione d’averne i vini non inferiori di spiriti e vivacità a quelli di Borgogna, non si dovrà giammai pensare a tener morbida la vigna”<sup>10</sup>.

Non si creda che il Bertoli, puntando sulla qualità, non perseguisse anche il proprio interesse economico. Il vino pregiato che egli otteneva veniva venduto sul mercato libero e spuntava prezzi che potevano essere di 30-40 volte superiori al vino comune. Ma questa scelta produttiva poteva essere fatta solo dai proprietari per le viti che coltivavano in economia. L’assoluta maggioranza delle terre era invece data in conduzione con contratti che perpetuavano la destinazione colturale preesistente e imponevano canoni in generi promiscui. Anche in assenza di questo decisivo condizionamento, i contadini non sarebbero stati in grado di attuare una trasformazione così radicale del sistema colturale sia per mancanza di capitali che per l’esiguità e la difficoltà di accesso al mercato dei vini pregiati. Questi trovavano sbocco soltanto nei grandi centri come Venezia o nei consumi di poche famiglie locali di alto censo che, appartenendo di solito alla nobiltà terriera, curavano la produzione del proprio fabbisogno nelle braide di casa.

A conclusione di queste riflessioni credo si possa affermare che la viticoltura friulana, giunta alla soglia di fondamentali trasformazioni agronomiche e organizzative, quelle per intenderci che portano al tutore secco, alla potatura corta e alla specializzazione colturale, si sia fermata di fronte alla necessità di una scelta che in buona sostanza avrebbe contraddetto il mito quantitativo del progresso tecnico. L’evoluzione in senso moderno delle tecniche colturali e dei modi di allevamento della vite, che puntava in primo luogo al miglioramento della qualità, passava attraverso una diminuzione della produttività. L’economia vinicola non era ancora pronta per questo passo: mancava un mercato sufficientemente vasto disposto a pagare la differenza qualitativa, mancava la libertà di formazione dei prezzi, mancavano capitali, capacità imprenditoriale e strutture giuridico-contrattuali che consentissero autonomia operativa agli agricoltori. La viticoltura in Friuli rimase perciò legata ancora per lungo tempo ad un orientamento produttivo teso prevalentemente a rifornire di vino “negro” di infima qualità il consumo locale.

Ancora qualche osservazione sul rapporto qualità-quantità nell’agricoltura del Settecento. Nel caso del vino il problema appare di singolare rilevanza perchè si tratta di una merce che aveva un’amplissima gamma qualitativa (non tutta riconducibile a fattori agrari e varietali, ma anche alle successive manipolazioni vinificatorie). Questa caratteristica portava di fatto ad una polarizzazione del mercato vinicolo ai due estremi, quello del vino comune e quello del vino di pregio, in ciascuno dei quali vivevano esigenze e regole comportamentali del tutto diverse. Per altri prodotti agricoli e soprattutto per quelli di prima neces-

<sup>10</sup> BERTOLI, *Le vigne* cit., p. 42.

sità (si pensi ai cereali), la differenziazione qualitativa nell'ambito della stessa specie era probabilmente inavvertibile e certamente irrilevante di fronte al bisogno primario della nutrizione di una popolazione crescente. Perciò le considerazioni che siamo andati svolgendo apparirebbero ingiustificate e persino futili se applicate ad esempio al frumento.

Il tentativo di valutare con un metro qualitativo i risultati del progresso agronomico potrebbe apparire più giustificato se riferito agli sviluppi più recenti delle scienze agrarie e di tutte le discipline che concorrono a modificare, con ben altra incisività di un tempo, le produzioni vegetali. Una possibilità concreta di operare questi confronti potrebbe essere offerta dall'attività di alcuni musei del mondo rurale (come quello di S. Marino di Bentivoglio) che si sono assunti l'impegno di conservare il patrimonio genetico di varietà vegetali ormai ripudiate, praticandone la coltura in piena terra con i metodi tradizionali. Non so se iniziative analoghe siano state avviate anche per la coltivazione delle viti, forse da parte di qualcuno dei musei della vite e del vino che già esistono in Italia. Sarebbe una cosa molto utile e desiderabile, non solo per il ricupero e la sopravvivenza di varietà dimenticate (abbiamo già assistito a operazioni di questo tipo da parte di imprenditori privati ma con intenti commerciali e con scarsa attenzione "filologica"), ma anche per l'interesse scientifico, didattico e comparativo che avrebbe la riproposizione delle antiche tecniche di allevamento della vite, pur nella consapevolezza della frattura che le malattie crittogamiche e l'infezione fillosserica della seconda metà dell'Ottocento hanno provocato nell'evoluzione delle varietà europee.