

## ESCURSIONE AGRARIA AL MONTE ARGENTARIO.

Il Monte Argentario, collocato com'è nella parte più meridionale della Toscana, e circondato quasi di per ogni dove dal mare, gode un clima tanto caldo da permettere la vegetazione spontanea dell'agave e del fico d'India, e la cultura all'aria libera dei limoni. Il suolo però non arride come fa il clima all'industria agricola, poichè nella più parte è montuoso; ed il calcare cavernoso si mostra spesso alla superficie. È vano cercare in ogni modo un'agricoltura perfezionata al Monte Argentario; e nella mia escursione non trovai che due cose meritevoli di menzione: la cultura della vite e l'estrazione dell'olio di sondo.

Fa veramente piacevole sorpresa, nel percorrere i poggi alpestri ed inculti del Monte Argentario, il presentarsi tratto tratto davanti agli occhi, dopo che si è varcato un promontorio, un vigneto con molta cura ed arte coltivato. Ed in vero tali vigneti sono da tutte le parti contornati da selvagge rupi, e formano vere oasi di florida cultura in mezzo ai deserti.

Il Monte Argentario è formato, geologicamente parlando, quasi come i nostri monti pisani; sicchè vi si scorge il calcare cavernoso e le rocce del terreno verrucano. Il calcare cavernoso racchiude quei medesimi noccioli di roccia facilmente sgretolabile e contenente abbondante argilla carica di ossido di ferro, che trovasi nei parapetti calcarei dei monti ricordati, e come può vedersi presso ai Bagni a San Giuliano. I dintorni di Porto San Stefano presentano tal fatta di terreni sui poggi, ed anche nelle piccole vallatelle formate dal deposito delle materie involate dalle acque piovane ai terreni dei poggi stessi.

Questo suolo è adattato alla cultura della vite, e non ha altro inconveniente, da quello in fuori di prender presto l'alido in estate; ma le uve vi danno un vino spiritoso ed aromatico. Nelle vallatelle però l'argilla è commista a minuzoli di rocce sassose sotto forma di ghiajuzze; da cui deriva un terreno tanto più acconcio alla vite in quanto gli effetti dell'alidore vi sono più miti.

Nelle vicinanze di Port'Ercole non mancano, è vero, le argille bianche e turchinicie, ma vi sono ancora dei terreni rossastri e contenenti minute ghiaje, in cui le viti provan bene, e danno l'eccellente vino conosciuto sotto il nome di riminese.

Molte sono le varietà di uva coltivate al Monte Argentario: e non poche di provenienza spagnuola; ma la più distinta è certamente quella che va sotto il nome di riminese, e che produce un vino gialliccio, assai generoso e di molta grazia. In altra precedente escursione fatta al Monte Argentario, il signor Giovanni Palanca mi fece gustare una qualità di questo vino riminese, fatta con uve raccolte quando non erano ancora ben mature, e che teneva di quel tale sapore acidulo ed amarognolo che contraddistingue il vino del Reno, di cui aveva altresì un non so che della grazia caratteristica. Per altro i vigneti di Port'Ercole che danno il vino riminese occupano sì poca estensione, che il commercio dei vini non si può davvero arricchire di questa qualità, che tra i vini toscani potrebbe al certo occupare uno dei posti più distinti. In ogni modo poi l'esposizione generale della costa a Port'Ercole è quella di levantè; e perciò più favorevole dell'esposizione della costa di Porto S. Stefano ch'è di settentrione.

Nel piantare un vigneto fanno al Monte Argentario uao scasso di circa due braccia. I maglioli vengono piantati in filari discosti due braccia l'uno dall'altro, e nei quali ogni pianta trovasi di lungi un braccio dalle sue vicine; sicchè

per la distanza tra le piante, e per l'altezza che si dà al fusto, la vite quivi si coltiva a vero vigneto.

Piantati i maglioli, l'anno dopo vengono scalzati in maniera da mettere allo scoperto due nodi, e potano poco al di sopra del nodo superiore. Qualora però entrambi i nodi diano germogli, nell'anno appresso potano lasciando il solo germoglio inferiore. Nel qual modo di succidere la vite è cosa rara che muojano piante, perchè essendo ancora i nodi giovani, riesce facile che buttino gemme avventizie: cosa che non accade nel sistema nostro di succidere i maglioli dopo tre anni del loro piantamento. Allora i nodi sono invecchiati; e spesso senza porvi speciale attenzione, non si discernono agevolmente; talchè il potatore nello scalzare la vite, succide talvolta immediatamente al disotto di un nodo. In tale caso il nodo inferiore può restar tanto sotterra da non gettare nuovi polloni; per cui la vite va a perire. A dire il vero questo inconveniente si potrebbe evitare con un po' di attenzione nel succidere; ma rimarrebbe sempre vera la maggior difficoltà che hanno a ributtare i maglioli succisi quando non sono tanto giovani, sebbene, operando a dovere, cotale difficoltà si riduce a così poca, cosa che le piante ributtan quasi tutte.

La vite riceve al Monte Argentario molte cure, al cui insieme si dà il nome di *ricettar la vigna*. La prima cura sta nel lavoro della terra, il quale si pratica collo zappone biforcuto, ed alla profondità tra i sette e gli otto soldi dal mese di Gennajo al febbrajo. Lavorato che è il terreno vien potata la vite, lasciando un solo capo munito di due occhi: se la vite ha molta forza, si lasciano sei occhi al capo che quindi si piega ad archetto. Spesso però lasciano in un sito basso dello stelo della vite un germoglio che allevano sotto il nome di *razzuolo*, per quindi abbassare la vite; ma non è raro di vedere che ve lo lascino per di molti anni anche nella parte superiore dello stelo stesso, sicchè allora la vite

ha due capi. Il razzuolo però è un opportuno provvedimento per le viti, i cui ceppi si sono nelle successive potature innalzati di soverchio; imperciocchè si ha nel ribassare il ceppo, potando al disopra del razzuolo, un capo sicuro che dà subito uva. Nel potare tagliano il tralcio, com'è di regola, nel mezzo dell'internodio, acciò l'occhio più prossimo al taglio non soffra per un soverchio avvicinamento del taglio stesso. Ed in vero i meati dello stelo sono nella vite tanto grandi che si scorgono ad occhio nudo; dai quali meati presto si versa l'umore, la cui uscita dissuga e fa stentare le prossime gemme.

Potata ch'è la vite, la si pala con pali di albatro, alaterno o stipa, della lunghezza di circa tre braccia. I più stimati son quelli di stipa: anche quelli di alaterno sono di lunga durata, ma quelli di albatro riescono più belli a vedere perchè più diritti. Costano circa venti lire il migliajo. Nel palare la vigna si richiedono due pali a pianta, e talvolta anche tre quando spesseggiano gli archetti, e si incrociano a mandorlato, legando tutte le incrociature con forti giunchi: questi mandorlati danno ai vigneti un aspetto elegante.

Allorchè i nuovi germogli della vite sonosi tanto sviluppati da venir fuori i grappoli dell'uva, si procede ad una amputazione che chiamasi *scacchiatura*. Per mezzo di tale amputazione si tolgono i succioni ed i tralci mal collocati che non portano uva, lasciando i tralci uviferi e quello destinato a formare il capo nell'anno vegnente, e si spuntano le cime dei tralci al di là del grappolo, facendo pinzette del pollice e dell'indice della mano: questa operazione si suol fare nella seconda metà di Aprile. Spuntati che sono i rami e soppressi i succioni, si sviluppano nuovi tralci nell'ascella della foglia del tralcio principale, ed anche nuovi succioni. Allora si passa ad una seconda scacchiatura, che dicesi propriamente *spollonatura*. In entrambe queste operazioni rilegano via

via al mandorlato il capo ed i tralci uviferi, perchè il vento non li dicollì.

Verso il principio di Agosto i tralci, che da un filare si avanzano verso l'altro filare, si tirano verso quello cui appartengono, disponendoli in modo che l'aria ed il sole possano operare sui grappoli: questa operazione si chiama *raddirizzare* e *mettere* a filo le viti. Più tardi nello stesso mese si torna nei vigneti a rialzare e fissare lungi dal terreno i grappoli che vi si erano avvicinati; al quale oggetto si possono legare ai pali del mandorlato. Questa operazione è di molta importanza, perchè nelle vigne basse l'uva è spesso imbrattata di terra dalle acque piovane.

Nel Settembre si spampanano i tralci acciò l'uva finisca di maturare sotto la sferza solare; poichè il nostro gran Poeta disse: « *E perchè meno ammiri la parola - Guarda il calor del sol che si fa vino - Giunto all'umor che dalla vite cola* ». Nel 15 Ottobre si procede alla vendemmia.

Un vigneto così fatto non può ammettere l'associazione di culture erbose, e rarissimamente di quelle destinate a produrre granella. Ed infatti i coltivatori del Monte Argentario si astengono dal praticare tale associazione; se non che di tanto in tanto pongono nel mezzo dello spazio compreso fra i filari qualche pianta baccellina, come sarebbero fagioli, cicerchie, lenti e fave. Queste ultime specialmente sono coltivate a buche molto distanti fra loro; ed alcuni usano di porle non in tutti gli spazj accennati, ma alternativamente. In tali casi si concimano queste piante; e nell'anno appresso, quando si zappa di nuovo il terreno, il concio si ravvicina di più alle viti. Da queste somministrazioni in fuori, le viti non ricevono altri concimi. Solamente nel propagginare dei tralci onde riempire dei vani, si mette nella fossetta, in cui si sdrajano i tralci stessi, un po'di concio trito che serve a farli barbicare più prontamente e ad avere la propaggine più bella. Secondo le informazioni avute non usano

di seminarvi i lupini, i quali dovrebbero prosperare in quell'argilla rossa, e costituire un eccellente sovescio di cui molto si giovano le viti.

La fabbricazione del vino non presenta nulla di particolare, e che sia degno di essere specialmente notato. L'uva è pigiata nei vecchi modi e fatta fermentare in tini aperti per una settimana circa. Passato questo tempo il vino è già fatto, e perciò si cava fuori dai tini e si mette in botti piccole di circa dodici barili l'una; ed infatti al Porto S. Stefano valutano a botti della indicata capacità. Ecco ora un ragguaglio delle spese e dei prodotti della cultura della vite, secondo che è praticata nel territorio di Porto S. Stefano.

Un terreno macchioso di poggio, e che vuolsi coltivare a viti, si può avere a livello perpetuo da qualcuno dei principali possessori di quel luogo (e la famiglia Ugazzi è la principalissima), alla ragione di una lira all'anno a stajata di 3819 braccia quadrate, e spesso coll'aggiunta del laudemio di circa una lira e mezzo a stajata. In piano un terreno coltivabile a vigna si vende dalle lire ottanta alle cento la stajata.

La spesa dello scasso sopra i poggi assai sassosi di calcare cavernoso, si dà a cottimo a ragione di quattro soldi a vite; nei piani facili a scassare, a ragione di soldi due e due terzi: si può dunque ritenere di essere la media di un sesto di lira per vite, compreso il piantamento dei maglioli, e secondo la regola antedetta di collocarli in filari distanti due braccia l'uno dall'altro, e nel medesimo filare alla distanza di un braccio. Secondo questi dati una stajata di terreno a vigna dovrebbe contenere 1850 viti; ma valutata la perdita di terreno che si ha nelle viottole, nelle testate ec., si può ritenere che nella detta estensione se ne contengano circa 1500; il costo del cui piantamento va dunque a lire duecento cinquanta.

Daremo ora le spese di coltivazione di una vigna, indicando le giornate di lavoro, e la mercede che si retribuisce al Monte Argentario agli operanti, la quale è esorbitante, poichè non è meno di un fiorino per gli uomini: le donne però si contentano di una lira. I braccianti si dan colà alla pesca; e frugali come sono, preferiscono volentieri l'ozio all'operosità.

Checchè ne sia ecco il conto che riguarda la coltivazione della vigna fatta per ogni migliajo di viti, ossia per circa due terzi di stajata di suolo.

<b>Cavamento di pali dopo la vendemmia, un'opra</b>			
di donna . . . . .	L.	1.	— . —
<b>Potatura, mezz'opra d'uomo . . . . .</b>	»	4.	— . —
<b>Raccolta dei sermenti, mezza giornata di donna . . . . .</b>	»	—	10. —
<b>Zappatura, quattro opre d'uomo . . . . .</b>	»	6.	13. 4
<b>Potatura, compresa la legatura dei pali, una giornata d'un uomo e di un ragazzo . . . . .</b>	»	2.	— . —
<b>Rinnuovamento annuale di pali N.º 200, a L. 2 per cento . . . . .</b>	»	4.	— . —
<b>Scacchiatura, spollonatura e mettitura a filo, opra una di uomo e mezza di una donna . . . . .</b>	»	2.	3. 4
<b>Rilevatura dei grappoli, un quarto di giornata di donna . . . . .</b>	»	—	5. —
<b>Spampanatura, un quarto di giornata di donna . . . . .</b>	»	—	5. —
<b>Vendemmia, un'opra di donna . . . . .</b>	»	1.	— . —
<b>Trasporto variabile secondo la distanza . . . . .</b>	»		
<b>Pigiatura di dieci some di uva, che può dare un migliajo di viti, un'opra . . . . .</b>	»	1.	13. 4
<b>Totale, non compreso il trasporto dell'uva, L. 20. 10. —</b>			

L'uva che dà in media un migliajo di viti è dieci some, da cui si cava otto barili di vino. Le migliori vigne danno però una botte a migliajo, ossia dodici barili. Il vino co-

stava in media, prima del cominciare della dominante malattia, circa otto lire il barile; sicchè un migliajo di viti rendevano circa lire sessantaquattro, senza contare i sermenti e le vinacce. Ora vediamo come si bilancino il dare e l'avere di questa cultura. Faremo il nostro conteggio per un migliajo di viti, ossia per due terzi di stajata di terreno.

Abbiamo detto che un poggio assai scosceso si ha a livello pel canone di una lira all'anno a stajata. I terreni di piano si vendono da 80 a 100 lire, ossia in media 90; il frutto al quattro per cento sarebbe per due terzi di stajata due lire e due quinti all'anno. Prendendo una media tra i due terreni avremo per conto del frutto del

capitale fondiario . . . . .	L. 1. 14. -
Frutto del capitale impegnato nella piantata, e valutato esso capitale a lire 166, prendendo una media tra i terreni facili a scassare e quelli difficili; ed il frutto al 5 e un quarto per cento per avere l'ammortizzazione del capitale durante la vita probabile della vigna . . . . . »	8. 14. -
Frutto del capitale erogato in spese di mantenimento dei primi anni, in cui le viti non danno frutto, e che faremo ascendere a lire sessanta, al 5 e un quarto per cento. »	3. 3. -
Spese annue di coltivazione, supponendo che il trasporto dell'uva di 1000 viti importi lire cinque . . . . . »	25. 10. -
Svinatura e custodimento del vino in cantina. »	1. —. -
Frutto del capitale impegnato nel fabbricato della cantina, nei vasi vinarj ed altri utensili, a ragione dell'otto per cento, in considerazione dei restauri. . . . . »	4. —. -

---

L. 44. 1. -



Di fronte a queste spese abbiamo il prodotto di circa otto barili, che ridurremo a sette e mezzo per previsione dei casi fortuiti di versamento di vasi, guasto probabile del vino ec. Ora sette barili e mezzo di vino a lire otto il barile, danno l'entrata di lire sessanta. Dal prodotto netto di circa lire sedici, va defalcata la tassa prediale, ch'è colà tenuissima; ed il resto rappresenterà l'utile dell'industrioso. Non valutiamo il prodotto delle baccelline che di tanto in tanto si seminano nei vigneti, perchè dopo di aver pagato le spese di concio e di cultura non può venirne che un utile insignificante. Queste valutazioni approssimative vengono confermate dai patti di qualche affitto di vigne presso Porto S. Stefano. Ho visitato una vigna di piano nella val-latella del Pozzarello, la quale conteneva undicimila ottocento settantasei viti, ed era corredata di cantina, vasi vinarj ec.: affittavasi per lire trecento all'anno, restando le gravezze a carico del proprietario, ed il mantenimento delle viti e degli utensili a carico dell'affittuario che li riceve a stima. Il canone di affitto sarebbe quindi di circa lire venticinque ed un terzo a miglajo; ed aggiungendovi le spese di coltivazione della vite, di raccolta, di fabbricazione e custodimento del vino, che noi abbiam veduto ascendere a lire 26. 10, si ha la somma totale di quasi lire cinquantadue; talchè all'affittuario potrebbe restare per la sua industria il tenue utile netto di lire otto circa a miglajo. Se non che essendo i restauri dei vasi vinarj e degli affissi della cantina ec., a carico dell'affittuario, non può valutarsi a meno di lire due a miglajo di viti la spesa occorrente in tali restauri; cosicchè si ridurrebbe la ricompensa dell'industrioso a circa lire sei; e per tutta la vigna a poco meno di lire settantadue.

È notevole altresì al Monte Argentario l'industria dell'estrazione dell'olio di sondo ossia lentisco (*pistacia lentiscus*), esercitata dalla povera gente, la quale va a raccogliere

gratuitamente nelle macchie che rivestono quasi tutti i poggi del Monte stesso, i frutti di questa pianta, che vi cresce abbondante. I proprietari permettono questa industria, la quale ha soltanto qualche contrasto dalla parte dei pastori, perchè si viene a togliere così un alimento alle capre.

La raccolta delle bacche di lentisco si fa nei mesi di Novembre e Dicembre, ed allorchè sono ben mature ed assolutamente nere e morbide. L'olio è racchiuso nella polpa delle bacche come nelle ulive; e per estrarnelo si adopera un metodo imperfettissimo, il quale è ben lontano dal far ricavare quella quantità di prodotto che se ne potrebbe ritrarre. Ecco codesto metodo.

Mettono quei terrazzani a bollire nell'acqua le bacche mature, finchè la polpa sia a sufficienza disgregata. Quindi ne empiono dei sacchetti di tela stretti e di forma allungata, ve le schiacciano dentro, e quindi ne spremono il sugo servendosi di due stecche di legno, con cui stringono lateralmente il sacchetto, ed esercitano una trazione da sopra in sotto. Il sugo spremuto con questa grossolanissima operazione si fa colare in vasi, e quindi si mette a bollire. L'olio viene a galla ed è raccolto. Si valuta che in media un sacco di bacche, del peso di circa libbre centoventi, dia tre boccali di olio, il quale lasciato depositare a sufficienza è buonissimo per ardere dando una luce assai chiara. Si adopera anche a friggere; e per levargli quell'odore disgustoso, che gli è proprio, si friggono prima alcuni pezzetti di pane che attraggono a sè la materia odorifera, e quindi si frigge ciò che si vuol mangiare. Il costo di quest'olio, qualora si venda, è di circa la metà di quello di uliva.

Questi stessi risultamenti ci mostrano che ove si adoprassero per l'estrazione dell'olio di lentisco i medesimi metodi usati per quello di uliva, si potrebbe ritrarre da piante salvatiche, le quali crescono in abbondanza sopra terreni sterilissimi, un partito che non andrebbe al certo trascurato.

Al Monte Argentario questa piccola industria è nelle mani della povera gente, ed i proprietarj oramai debbono lasciar correre e non appropriarsela; ma in quei luoghi dove è affatto sconosciuta, ed il lentisco vi sia abbondante, potrebbesi trarne un utile valutabile per fabbricare olio da ardere, o per uso delle arti; e ciò servendosi dei comuni frantoj da olio di sansa.

Il Monte Argentario dotato di un clima caldo e di suolo montuoso, si ricuopre di moltissime piante odorifere che somministrano eccellente pascolo alle api, le quali danno un miele eccellente. Questa industria però non ha colà quel grado di estensione che potrebbe; nè i metodi presentano nulla di utile ad esser conosciuto.

Non parlo della cultura degli agrumi all'aria libera, perchè gli agrumeti di Porto S. Stefano sono coltivati con metodi che non sarebbero gran cosa utili a conoscersi nè dai giardinieri nè dagli agricoltori delle regioni più meridionali d'Italia, ove gli agrumi occupano vaste superficie di suolo, e costituiscono un ramo primario dell'economia campestre. Ma a questo proposito debbo far notare come gli agrumi di Porto San Stefano, si rivestano di una maniera straordinaria di quel fungo, che i botanici chiamano *Syncollesia foliorum*. Or gli ulivi che crescono nelle vicinanze ne sono talmente sopraccaricati nelle foglie e nei rami, ch'è proprio una meraviglia a vedere. Questa crittogama si fa vedere anche nei nostri uliveti, ma colà vi si moltiplica a dismisura. Qualche olivastro che cresceva in mezzo a questi ulivi ricoperti dalla crittogama, ne era altresì attaccato, sebbene lievissimamente. La quale osservazione conferma quanto si sa di certo intorno alla maggior facilità con cui si ammalano le piante domestiche.

P. CUPPARI.

---