

LA CANTINA VINICOLA DI BUIE. APPUNTI PER UNA STORIA

DENIS VISINTIN

Buie

CDU 663.25(091)(497.5Buie)“19“

Intervento

Dicembre 2015

Riassunto: L'autore delinea il percorso storico della Cantina vinicola di Buie, la prima di carattere sociale nella penisola, inaugurata nel 1905. Essa raccolse i piccoli produttori favorendone lo sviluppo. Questa sua caratteristica venne conservata fino al secondo dopoguerra, quando ci fu la sua statalizzazione, continuando la sua attività fino alla fine degli anni Ottanta. Nei primi anni Novanta, per alcuni anni essa fu affidata nuovamente ai produttori locali, che qui conservavano il loro prodotto.

Abstract: The Wine cellar in Buie-Buje. Historical records - *The text depicts the history of the Wine cellar of Buie-Buje, the very first wine cooperative of the peninsula, founded in 1905. The cooperative united small vintners and encouraged their growth. It kept its cooperative form until the end of the II World War, after which it was nationalized, and as such it maintained the production till the late eighties. At the beginning of the nineties it was once again entrusted to the local vintners for a number of years, who therein kept their produce.*

Parole chiave / *Keywords:* agricoltura, vitivinicoltura, Istria, cantine vinicole / *agriculture, viticulture, Istria-Istra, wine cellars*

La storiografia regionale ha finora prestato poco spazio alla storia delle cantine vinicole ed al loro importante apporto dato allo sviluppo enologico peninsulare. L'evoluzione storica e l'attività della cantina vinicola buiese sono state al massimo citate nelle varie pubblicazioni. Da qui l'intento di dare vita ad un testo che almeno parzialmente ripercorre i periodi più importanti della sua storia¹. Nata dall'idea e dall'iniziativa di alcuni buiesi innovativi ed intraprendenti, essa ha dato un notevole

¹ Cfr. A tale proposito Denis VISINTIN, "Kratki osvrt na povijesni razvoj vinarskih podruma početkom XX. st." ("Breve rassegna sullo sviluppo storico delle cantine vinicole all'inizio del XX sec.", in *Stoljeće vina 1901. – 2001. Doprinos kulturi vina u Istri (Il secolo del vino 1901 – 2001. Contributo alla cultura del vino in Istria)*, Pisino, 2001, pp. 63 – 68.

apporto allo sviluppo della piccola proprietà, del mercato vinicolo locale e della scienza enologica.

Agli inizi del XX secolo l'economia istriana aveva ancora un'impronta prettamente agricola. Da questo settore dipendeva il 66% della popolazione, mentre il resto era impiegato negli altri settori, scarsamente sviluppati². Questa situazione provinciale rifletteva quella nazionale, in cui il 66,5% della popolazione dipendeva dal settore primario³. Se paragoniamo la cosa a quanto successo nei secoli precedenti nel mondo europeo occidentale, possiamo constatare come l'agricoltura istriana non fu capace di trainare l'economia peninsulare verso l'industrializzazione⁴. Tuttavia, l'agricoltura provinciale del periodo non era quella del secolo precedente, data la serie di mutamenti che alla fine comportarono l'eclissi della civiltà contadina tradizionale⁵. Inoltre, la diffusione del sapere scientifico procedeva celermente, grazie soprattutto all'opera dell'istituto agrario parentino.

Vi erano inoltre i continui capricci meteorologici che, dall'ultimo decennio del secolo precedente fino al 1914, colpirono costantemente la penisola. In conseguenza di ciò, l'aspetto dei fondi agricoli pareva misero e desolante. C'erano poi gli aggravi dovuti alla peronospora e alla fillossera⁶.

Questa situazione fu descritta dal segretario del Consiglio agrario provinciale Francesco Blasi, che a seguito della visita alle campagne istriane da lui fatta nei primi anni del secolo, presentò un'esauriente relazione in merito⁷. Mentre le campagne che da qualche tempo erano impegnate nella lotta contro la fillossera avevano il suo bel da fare con la ricostituzione dei terreni devastati, le aree ancora immuni, erano disse-

2 Marčelo DUJANIĆ, "Gospodarske prilike u Istri na prijelazu iz XIX. u XX. Stoljeće" ("Le condizioni economiche in Istria a cavallo tra XIX e XX secolo"), in *Stoljeće vina*, p. 20.

3 Gianfranco BATTISTI, "Di crisi in crisi. Il travaglio di un'economia", in *Il secolo asburgico 1848 - 1916. Fotografie di un Impero*, Trieste, 2006, p. 35.

4 Anna MILLO, "L'industria marginale e il governo del sottosviluppo", in AA.VV. *L'Istria fra le due guerre. Contributi per una storia sociale*, Roma, 1985, p. 81.

5 Denis VISINTIN, "Agricoltura e società agraria nel Buiese tra XIX e XX secolo", in *Quaderni*, vol. XX, Centro di Ricerche storiche di Rovigno, 2009, pp. 319 - 320; IDEM, "La campagna istriana nei primi decenni del XX secolo", in *Quaderni*, vol. XXVI, Rovigno, 2015.

6 DIETA PROVINCIALE DELL'ISTRIA, "Relazione sull'attività del Consiglio agrario provinciale dell'Istria nel periodo 1897 - 98", in *Atti della Dieta provinciale dell'Istria*, Parenzo, 1899, pp. 27 - 28.

7 IDEM, "Relazione all'Inclito Consiglio provinciale delle conferenze sulla vendemmia e sulla vinificazione tenute in Provincia dal Segretario del Consiglio nel settembre - ottobre 1900"; Francesco BLASIG (conferenza di) "Vendemmia e vinificazione", in *Atti, cit.*, Parenzo, 1901, pp. 30 - 34 e 35 - 45.

minate di vitigni rigogliosi e vivaci. Così nei territori di Parenzo, Orsera e Rovigno.

A Dignano il relatore aveva trovato la campagna in stato ubertoso, le vigne rigogliose e con molto frutto, anche se colpite dall'antracosi o vaiolo della vite e dalla tignola. Le condizioni cantinicole lasciavano a desiderare.

A Rovigno egli notò la presenza del vaiolo e del mal bianco, e i danni causati dalla grandine. Qui l'enologia fece qualche progresso. Infatti, si usava il mostimetro e le cantine erano abbastanza pulite. Si usava però spalmare l'esterno delle botti con olio di sardella, per evitare la muffa.

A Montona la vite era ben coltivata e i possidenti ben si prestavano al progresso, mentre le campagne grisignanesi e portolesi versavano in uno stato di desolante arretratezza e abbandono.

Osservava il Blasig che le condizioni agricole, pessime e stazionarie, erano dovute alla scarsa educazione in materia ed al cocciuto tradizionalismo, che indirizzava la contadinanza al più sicuro rifugio dell'ignoranza, che non nel diffidente ed incerto progresso. La pratica del "così faceva mio padre, così l'hanno fatto nel passato, facciamolo anche noi", se ben si adattava al conservatorismo, mal si conformava alle reali necessità dell'economia agricola istriana, rischiando di annientarla del tutto. Ma il progresso lentamente muoveva i suoi timidi passi e ciò fu evidente *all'Esposizione provinciale* di Capodistria del 1910.

Studi precedenti indicano che la trasformazione dell'agro istriano fu la conseguenza di alcuni processi dovuti più che altro a ragioni di necessità, o meglio all'avanzare delle epidemie agrarie che misero seriamente in forse la sopravvivenza del settore, ed in misura minore alla volontà evolutiva delle autorità e della padronanza. Si ebbe allora un lento ammodernamento dei sistemi produttivi e delle attrezzature, accompagnato dal progresso scientifico e del sapere agrario. Ciò interessò soprattutto la viticoltura, che colpita in precedenza da spettrali malattie quali l'oidio, la peronospora e soprattutto la fillossera, nemici superati tutti grazie allo sviluppo scientifico, iniziò a ritagliarsi degli spazi qualitativi, riprendendosi pure quelli quantitativi tolti in precedenza alle colture⁸.

8 D. VISINTIN, "L'economia agricola istriana nei secoli XVIII e XIX. Il lungo cammino verso la modernizzazione", in *Atti*, vol. XLIII, Centro di ricerche storiche di Rovigno, 2013, pp. 254 – 272; "Contri-

Va rilevato però che delle tre, la fillossera, seppur sconfitta in grossa parte della penisola, in alcune altre rappresentasse ancora un problema⁹. Alla distruzione dei vigneti è seguito lo sradicamento delle viti secolari e l'impianto di quelle americane che servirono da supporto su cui innestare le europee. La viticoltura europea, infatti, fu salvata con l'innesto delle viti autoctone europee su dei portinnesti di vitigni americani: York – Madeira, Riparia e Rupestris principalmente.

Moltissime erano allora le sorte d'uva autoctona ancora in coltivazione nella penisola, cui si erano oramai affiancati anche quelli forestieri. Ricorderemo il Terrano o Refosco, descritto dal canonico Pietro Stancovich nel 1825. Il sacerdote di Barbana descrisse pure il Marzemino d'Istria, coltivato pure in Lombardia, Veneto e Toscana, conosciuto anche con i nomi di Marzemino, Berzemino, Balsamina o Balsemina nera. Le altre uve diffuse erano: la Crevatizza o Chervatizza (Cortiba, Carbonera), la Bontempa nel Rovignese, la Nera o Negra tenera a Buie ed a Pirano, la isolana, la Durama o Duranea, la Dragonella di Pisino ed il Trebbiano, la Malvasia bianca e quella nera, la Dinella di Pirano e la Pagadebita (Empibotte o Coricante), la Biancara, il Pissamussi (Mostoso, Empibotte, Corica l'asino), l'Uva da soma, la Treolina, l'Uva martina bianca, la Rossarda, la Portolese, la Bianca di Visinada, la Triestina Bianca e l'Uva dura (da tavola), il Moscato comune e quello rosa.

Anche la proprietà agricola venne a trovarsi in una situazione molto migliore rispetto al periodo precedente. Essa si era per lo più svincolata dai debiti e dalla problematica riguardante l'acquisto della terra liberata dagli oneri feudali. Di conseguenza, essa poteva riversare la sua attenzione all'ammodernamento delle moderne tecnologie produttive, al rinnovo degli impianti viticoli, al perfezionamento istruttivo e tecnico-scientifico, alle iniziative promozionali.

Ciò favorì lo sviluppo della vitivinicoltura, che non solo aveva ripreso il terreno perduto con il diffondersi delle varie malattie nella seconda metà del secolo precedente, ma s'impose in quanto a produzione quantitativa e qualitativa ed a profitti su tutti gli altri settori agricoli.

buto alla conoscenza delle misura adottate nei territori altoadriatici orientali per debellare l'oidio, la peronospora e la fillossera”, in *Atti*, vol. XLI, Rovigno, 2011, pp. 249 – 284.

⁹ DIETA PROVINCIALE DELL'ISTRIA: “Relazione sull'attività del Consiglio agrario provinciale nel 1901”, in *Atti*, cit., Parenzo, 1902, p. 12.

Nel 1907 gli introiti vitivinicoli rappresentavano il 23% del totale, seguiti da quelli forestali, che a lungo aveva detenuto il primato, con il 20%, dell'orticoltura (uliveti compresi) con il 13%, dei prati con il 12% e del pascolo (con le aree paludose) con il 5%¹⁰. Contemporaneamente, la produzione vinicola per ettaro di superficie era maggiore di quella riscontrata nel 1880, toccando nel 1908 il massimo storico, ossia 566.119 ettolitri, mentre la produzione media annuale per il periodo 1903 – 1914 era di 206.965 ettolitri. Il tutto sopra una superficie di 25.038 ettari, che rimase tale fino al 1914, ossia su appena il 75% della superficie dedicata alla viticoltura prima del 1880¹¹.

Nonostante l'implacabilità meteorologica, gli anni d'inizio secolo erano caratterizzati da ottime ed abbondanti produzioni d'uve. La diffusione della coltura vitivinicola era in ripresa, la produzione enologica agli inizi del XX secolo era molto superiore a quella degli altri prodotti agricoli. Ciò era dovuto alla diffusione delle cognizioni scientifiche nella lavorazione dei campi, all'arretrarsi delle malattie che avevano a lungo assillato il settore, rischiando di distruggerlo del tutto, all'impianto di nuovi vigneti in sostituzione di quelli fillosserati. Si era però di fronte ad un'evoluzione non tanto qualitativa del prodotto quanto quantitativa. Nel 1901 in Istria si produssero complessivamente 417.500 ettolitri di vino, mentre nel decennio successivo la produzione annuale media era di 495.000¹². Le località peninsulari registravano una completa o quasi vendita del vino bianco, mentre quello nero giaceva ancora abbondantemente nelle cantine dei produttori¹³.

Tale situazione era dovuta a diverse cause: deficienza del prodotto, scadenti modalità di vinificazione, concorrenza delle rilevanti quantità di vini artificiali in commercio, nonostante i divieti, e dei prodotti esteri, i gravami fiscali sul vino destinato ai maggiori centri di consumo. Occor-

10 Viktor VITOLOVIĆ, "Razvoj vinogradarstva u Istri od 1860. do 1914. s posebnim osvrtom na ekonomsko jačanje istarskih (hrvatskih) seljaka" (Lo sviluppo della vitivinicoltura in Istria tra il 1860 e il 1914 con particolare attenzione al consolidamento economico dei contadini istriani (croati)), in *Hrvatski narodni preporod u Dalmaciji i Istri (Il risveglio nazionale croato in Dalmazia e in Istria)*, Zagabria, 1969, p. 480.

11 Vido VIVODA, "Vinogradarstvo i vinarstvo Istre na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće" ("La viticoltura e l'enologia dell'Istria a cavallo tra XIX e XX secolo"), in *Stoljeće vina*, cit., p. 44.

12 Bernardo BENUSSI, "L'Istria nei suoi due millenni di storia", *Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche di Rovigno*, n. 14, Trieste-Rovigno, 1997, p. 529.

13 Domenico BUFALINI, "La crisi del vino", in *L'Istria agricola*, periodico quindicinale, organo dell'Istituto agrario e della Commissione d'imboschimento, Anno I, n.12, Parenzo 19 marzo 1908, pp. 2-6.

reva ancora insistere nel settore istruttivo e nella diffusione del sapere scientifico con cui si poteva ostacolare un altro grosso problema: l'emigrazione dalle campagne invase dalla povertà¹⁴.

Andava inoltre migliorata l'organizzazione commerciale ed introdotti i necessari interventi migliorativi alla qualità del prodotto. Era necessario inoltre ridurre i costi di produzione e dei prezzi di vendita ed affidare la produzione a tecnici esperti in materia. Si rendevano obbligatori pure gli interventi statali in materia legislativa e commerciale, nonché la presenza di cantine vinicole ben attrezzate e munite di personale specializzato, capaci di organizzare al meglio lo smercio di un prodotto di qualità sul mercato, seguendone le regole. E negli anni in cui verso gli associazionismi cooperativi vigeva ancora una grossa diffidenza, ed in cui si discuteva molto dei pro e contro, tali conclusioni giocavano certamente a loro favore.

La vendemmia avveniva ancora con anticipo in molte parti della penisola. A Capodistria per esempio la raccolta del refosco iniziava ad ottobre, quando la sua maturazione era buon punto, mentre nell'Istria meridionale essa era già finita. L'uva era pigiata negli arnesi sul campo, quasi mai prima della fermentazione, ma soltanto nelle sue ultime fasi. Pochi adoperavano le pigiatrici. La fermentazione avveniva a contatto con i grapi, ed il mosto acquistava un colore forte. Quest'operazione durava dagli 8 ai 15 giorni. Al termine, il contenitore era ricoperto con un coperchio provvisorio. Quasi ovunque poi si riempivano gli arnesi di fermentazione in guisa, e le follature erano eseguite senza alcuna regola.

Si procedeva quindi alla svinatura, il vino era tenuto in botti aperte, coperte con foglie di vite. Erano trascurate le colmature e la densa di fioretta che si formava era ritenuta indispensabile alla conservazione del vino. Dopo l'imbottatura, il vino era abbandonato a se stesso ed i travasi erano rari.

Nella penisola, l'uso delle cantine vinicole non aveva ancora una grossa diffusione. Nella tradizione contadina, il vino era conservato in vani adoperati per la conservazione delle cose più svariate, nei quali l'igiene lasciava a desiderare, acquistando in questo modo dei sapori ad esso estranei. Gli intonaci erano spesso cadenti e dai soffitti si svisceravano muffe e ragnatele. Pochi erano i casi in cui lo spazio era diviso nei

14 Ibidem.

due vani di tinaia e di conservazione. Anche la ventilazione era sconosciuta. Le botti erano coperte di grappola, e mai solforate. Le cognizioni agrarie erano scarsamente diffuse, la meccanizzazione deficiente e lo smercio carente. Il periodico travaso dei vini ed il lavaggio delle botti erano scarsamente praticati.

Fu in questa situazione che si svilupparono l'associazionismo, il cooperativismo ed il sindacalismo agrario, le mostre agricole, le fiere territoriali, le piazze di mercato, le vie di comunicazione con l'avvento della ferrovia a scartamento ridotto Trieste – Buie – Parenzo; proseguirono le forme di sostegno d'innesto delle viti europee su quelle americane per il recupero dei vigneti fillosserati, le azioni di bonifica territoriali e l'evoluzione dell'animalia.

Già negli anni a cavallo dei due secoli si svilupparono le prime cooperative agricole e le cantine vinicole e sociali, il che contribuirà alla comparsa di tutta una serie di migliorie vinicole qualitative, con evidenti risultati ottenuti nelle varie esposizioni sia nazionali sia internazionali. Nella penisola la prima di queste mostre fu organizzata a Pisino nel 1901.

Queste associazioni assunsero diversi nomi, e fecero la loro comparsa inizialmente nell'Istria marittimo – costiera e nel suo versante collinare, ove la presenza della piccola e media proprietà era più incisiva. A differenza dei piccoli e medi proprietari, più interessati all'associazionismo per necessità, i maggiori possidenti erano in grado di far fronte alla concorrenza ed alla politica di mercato moderna. Essi avevano proprie cantine vinicole, e il loro unico problema consisteva nell'investire nei moderni mezzi di produzione.

Si dà qui di seguito un breve sommario delle associazioni sorte a cavallo dei due secoli: *Cooperativa vinicola istriana Pola (1893)*, *Società cooperativa di credito e consumo di Villa Decani (1893)*, *Primo consorzio vinario in Scoffie di sotto (1903)*, *Cantina sociale cooperativa di Buie d'Istria (1905)*, *Cantina sociale di Pobeghi (1906)*, *Cantina sociale di Rovino (1907)*, *Cantina sociale di Cittanova (1908)*, *Osteria cooperativa di Bertocchi (1908)*, *Osteria cooperativa di Parenzo (1908)*, *Società per gli acquisti cumulativi di Umago (1911)*¹⁵.

Ognuna di esse aveva un proprio statuto, i primi dei quali furono

15 Lucio LUBIANA, "Gli statuti di alcune cantine sociali dell'Istria (1890-1914)", in *Quaderni*, vol. XIII, Trieste-Rovigno, 2001, pp. 335-351.

redatti tra il 1898 ed il 1911. Gran parte di essi erano scritti in lingua italiana. Altri erano redatti in lingua croata, tedesca o slovena, oppure erano bilingui. Tali normative seguivano la prassi prevista dalla giurisdizione austriaca (Legge sui consorzi agrari del 9 aprile 1873 B:L:I, n. 70). In linea di principio, ogni statuto definiva l'attività di base e le finalità di ogni associazione: sede, amministrazione, struttura associativa interna, doveri e compiti primari dell'amministrazione e della direzione, diritti e doveri dei soci, cambiamenti statutari, attività editoriale, cessazione dell'attività, ecc.

Le cantine vinicole si occupavano di raccolta e lavorazione dell'uva, producevano vino, fungevano da intermediarie nell'acquisto di sementi, attrezzi, strumenti, concime, vitigni, ecc., nell'impianto e formazione dei vigneti, e nello sfruttamento delle vinacce e dei resti d'uva.

Potevano associarsi soltanto i produttori proprietari di vigneti, e ogni socio doveva versare una quota d'adesione. Le azioni erano poi suddivise indipendentemente dalla partecipazione capitale e materiale di ogni singolo.

Possiamo liberamente constatare che queste associazioni diedero un notevole contributo allo sviluppo ed alla modernizzazione dell'agricoltura istriana, dei possidenti e dei loro intenti tesi a favorire l'autonomia economica.

All'inizio della loro attività, le cantine vinicole non avevano sedi operative, per cui occorreva rimboccarsi le mani e costruire a nuovo gli edifici con i necessari magazzini e sedi dell'amministrazione. In alcuni luoghi ci si dette all'edificazione all'indomani della loro fondazione, altre sedi invece furono edificate più tardi. Gran parte di queste costruzioni fu portata a termine dopo la fine della Prima guerra mondiale. Così si dette un nuovo contributo alla produzione vinicola ed alla sua diffusione. Le cantine vinicole, infatti, con la loro attività giocheranno un ruolo di primo piano nella successiva evoluzione della vitivinicoltura e del complessivo agro istriano. In questa situazione fu decisivo il loro sostegno al consolidamento della piccola e media proprietà, all'immissione del capitale finanziario ed al conseguente sviluppo del capitalismo agrario e della moderna agricoltura di stampo capitalistico nella penisola agli inizi del XX secolo.

In materia mercantile, i viticoltori istriani dovevano far fronte alla

concorrenza estera sul mercato interno. Particolarmente forte era la presenza dei vini italiani. Infatti, la Monarchia asburgica aveva stipulato una clausola di cooperazione economica con il Regno sabauda, che prevedeva l'importazione di vini italiani, e riduceva la possibilità di manovra dei vitivinicoltori istriani. Durante la Prima mostra enologica istriana che si svolse a Pisino nel 1901, essi dichiararono che annualmente potevano smerciare al massimo 30.000 ettolitri di vino, ossia una quantità pari a quella importata contemporaneamente nella Monarchia da Bari¹⁶. Per tutelare la loro attività e la produzione locale, essi proposero al governo centrale di introdurre le cosiddette tariffe protezionistiche doganali sull'importazione dei vini dal Regno d'Italia, secondo l'esempio di altri stati europei. I contadini chiedevano allo stato anche altre forme d'incentivo, e l'ulteriore diffusione del sapere e dell'esperienza agraria.

D'altra parte, la mercantilizzazione del prodotto era ostacolata dalla forte presenza sul mercato di vini contraffatti artificialmente. In conseguenza di ciò si generò tra i produttori, uniti in associazioni di categoria, il malcontento, dal momento in cui le produzioni genuine inizieranno a subirne i contraccolpi. Ci fu allora l'intervento dello stato, con la pubblicazione, nel 1907, della *Legge contro i vini artificiali*, con cui si volle regolare l'uso degli additivi e dei solventi chimici nella lavorazione del vino¹⁷.

Le cantine sociali dovevano rispondere pure alle esigenze di controllo del mercato, onde evitare la diffusione dei prodotti contraffatti, e creare una vasta organizzazione per favorire il piazzamento mercantile dei prodotti locali e la regolazione dei prezzi di vendita. Esse dovevano pure corrispondere alle esigenze locali, e superare quella sorta di frazionamento dovuto alla presenza di una miriade di piccoli produttori posti su di una posizione estremamente debole da un lato e da un minuto gruppo di grandi possidenti dall'altro, che si trovavano in condizioni più favorevoli, disponendo pure di loro cantine. In sostanza, esse dovevano costituire un punto di coagulo, favorendo i deboli senza danneggiare ed escludere i potenti. Giocava a loro favore pure la liberalizzazione del

16 ARCHIVIO DI STATO DI PISINO (=ASP), "Pučki prijatelj. Ilustrirani poučno-gospodarski list" ("L'amico del popolo. Rivista illustrata didattico-economica"), a. 2, Veglia, 10 giugno 1901, n. 11, p. 75.

17 BIBLIOTECA CIVICA „SREČKO VILHAR“, CAPODISTRIA (=BCC), "Legge contro i vini artificiali", *L'Istria agricola. Periodico quindicinale, organo dell'Istituto agrario e della Commissione d'imboschimento* (=L'Istria agricola), Anno I, n.1, Parenzo, novembre 1907, pp. 2-6.

mercato sia interno, il che metteva fine al predominio commerciale locale, con conseguenze profonde per la vitivinicoltura.

Gli anni d'inizio secolo, come abbiamo visto sopra, erano caratterizzati da ottimi ed abbondanti raccolti. Le località peninsulari registravano una completa o quasi vendita del vino bianco, mentre quello nero molto spesso giaceva ancora abbondantemente nelle cantine¹⁸.

Ciò era dovuto alla concorrenza dei vini esteri e dei prodotti artificiali, alla deficienza della produzione regionale. Inoltre, sul vino destinato ai maggiori centri di consumo, gravavano pesanti dazi fiscali, al punto che in taluni casi il prezzo di vendita ed acquisto del vino era addirittura raddoppiato.

Tutto ciò mise in difficoltà un settore che già stentava ad affermarsi, e quindi occorreva in qualche modo venirne fuori, migliorando la commercializzazione del vino, la qualità del prodotto, riducendo i costi di produzione ed i prezzi di vendita, affidando la produzione a tecnici esperti in materia. Si necessitava d'interventi statali in materia legislativa e commerciale, ma anche di una diffusione delle cantine vinicole, ben attrezzate, munite di personale specializzato, e capaci di organizzare al meglio lo smercio di un prodotto di qualità sul mercato, seguendone le regole.

Perciò a Buie, Rovigno, Umago, Visinada, Portole, Verteneglio, Visignano, ed in altre località istriane si avviarono degli incontri pubblici e dei dibattiti promozionali per promuovere i vantaggi e gli scopi delle cantine sociali, nella cui istituzione si vedeva un valido strumento per fronteggiare la crisi d'abbondanza del vino, e disciplinare la vendita dei prodotti, senza ostacolare l'attività dei commercianti locali che, almeno così si temeva, potevano boicottare tali istituzioni.

Fu in questo contesto che mosse i primi passi la cantina buiese, il cui percorso istitutivo mette in evidenza perfettamente le modalità e le finalità fondamentali caratteristiche di queste associazioni¹⁹.

18 Ivi, pp. 22 - 27.

19 Il percorso storico iniziale di questa Cantina, la prima di carattere pubblico in Istria, l'ho ricostruito in parte grazie alla documentazione storica conservata presso gli Archivi di Stato di Trieste e Pisino, ed in parte con l'aiuto dei documenti di proprietà di Franco Basiaco e di Franco Bonetti, che ringrazio per la loro disponibilità. La ricostruzione storica si presenta però alquanto sommaria, coprendo la documentazione soltanto alcuni periodi d'attività. Inoltre, si tratta in gran parte di documenti contabili che si prestano ben poco all'esame storico. L'indagine promossa si concentra esclusivamente sul percorso storico della Cantina, senza prestare molta attenzione ai mutamenti politici, sociali ed economici che la coinvolsero, per i quali servirebbero ulteriori indagini ed approfondimenti.

La sua storia inizia nel 1904, quando due intraprendenti giovani buiesi, Giovanni Festi e Valentino Cristofoli, seguendo attentamente gli insegnamenti allora portati avanti da Arturo Marescalchi²⁰, noto enotecnico e docente alla Scuola agraria di Conegliano, e le idee cooperativistiche che stavano allora prendendo piede nel Regno italico, si tuffarono nell'avventura che culminò con la sua istituzione. Già nei mesi autunnali di quell'anno furono organizzati dei comizi pubblici accompagnati da un'entusiastica partecipazione degli interessati²¹.

La Cantina sociale cooperativa di Buie, la più antica cantina vinicola istriana, fu registrata il 29 aprile 1905, con l'iscrizione speciale "Contratto consorziale di Buie". La durata del Consorzio era decennale, con contratto rinnovabile alla scadenza del decennio. Oggetto dell'impresa era la raccolta delle uve prodotte nei fondi dei soci in un locale di proprietà sociale e la produzione, secondo le norme vigenti, di vini sia bianchi sia rossi da pasto e fini a tipo costante, l'utilizzo nel modo più opportuno dei residui della vinificazione e favorire la loro vendita alle condizioni più convenienti²².

A presiedere il Consorzio fu chiamato l'avvocato e possidente Giovanni dott. Franco, mentre fu chiamato alla vicepresidenza il possidente Giovanni Festi. Gli altri membri della presidenza erano: Francesco Acquavita fu Francesco, Benedetto Bonetti fu Giovanni, Benedetto Bonetti fu Paolo, Giuseppe Bortolin fu Giacomo, Valentino Cristofoli fu dr. Valentino, Andrea Dambrosi fu Andrea, Antonio Dessanti fu Antonio, Giovanni Misdaris fu Pasquale, Domenico dott. Vardabasso fu Antonio i. r. notaio, tutti possidenti ed agricoltori.

A dirigere il settore tecnico furono chiamati i seguenti enologi: Ettore Viganò, romano (1905-1906): Ugo della Barba di Conegliano (1906 – 1909), il padovano Celso Salvetti (1907), Mario Vanzetto di Conegliano, il visinadese Antonio Prodan e dal 1920 il lussignano Bruno Stercich²³.

Della sua istituzione fu informata la Rappresentanza comunale in

20 Fu anche uomo politico, deputato e senatore del Regno italiano, e per un certo periodo vicedirettore dell'Istituto agrario parentino, a fianco di Carlo Hughues.

21 ARCHIVIO FRANCO BASIACO (=AFBA), "Cronistoria della Cantina sociale cooperativa sociale di Buie d'Istria – Austria imperante".

22 ARCHIVIO DI STATO DI TRIESTE, "Iscrizione nel Registro consorziale"; Ivi, "Contratto consorziale della cantina sociale-cooperativa di Buie (Istria)".

23 AFBA, "Cronistoria della Cantina sociale cooperativa, cit."

data 21 maggio, da parte del podestà, stando alle cui parole l'adesione era massiccia, poiché in pochi giorni vi aderirono 134 soci. Le adesioni aumentarono fino a toccare il numero di 182 aderenti. In quella stessa sede il Consorzio fece richiesta degli appezzamenti di terreno necessari alla costruzione di una propria sede: cosa che l'autorità provvederà a fare al prezzo di mercato di cinquanta centesimi al metro quadro, con l'autorevole intervento dei soci consorziali Benedetto Bonetti e Domenico Vardabasso, nella funzione di rappresentanti comunali. Gli edifici saranno poi edificati e ben presto ampliati²⁴.

La quota consorziale ammontava ad una corona per ogni quintale (o frazione) d'uva che s'intendeva conferire.

Esaminando le varie matricole nel corso degli anni, è evidente la variazione del numero dei soci, dovuta a ritiri, insoddisfazioni, mancati rinnovi o nuove adesioni, morti, ecc.

Una nuova lista matricolare fu sottoscritta il 25 agosto 1908, a seguito dei mutamenti legislativi avvenuti e la conseguente riquilibrata statutaria, in base alla quale la Cantina divenne consorzio registrato a garanzia illimitata. Tale cambiamento si rese necessario onde favorire la sua adesione ai fondi di credito economico favoriti dalla Federazione dei consorzi industriali. Infatti, fu per questi motivi che la Cantina accettò d'aderire alla Federazione delle Cooperative della regione. La nuova lista d'adesione fu sottoscritta da ben 213 soci, di cui alcuni favorirono di tale diritto in ragione d'eredità²⁵.

La Cantina di Buie, i cui edifici sorsero nell'allora via Flavia, centralissima ed in vicinanza d'importanti vie di comunicazione stradale che portavano in direzione di Umago e Cittanova, di Pola, di Pirano, Capodistria e Trieste disponeva di tutte le sopraccitate premesse. C'era l'iniziale ed immediato entusiasmo dei produttori, l'appoggio delle autorità, un buon prodotto, una solida direzione e conduzione tecnica e, fattore non meno importante, la presenza della vicina stazione ferroviaria della *Parenzana*. La sua avviata attività riscontrò un ottimo successo iniziale, e la cosa suscitò ulteriori entusiasmi e surriscaldamenti d'animo positivi.

24 ASP, "Capitanato distrettuale di Parenzo", b. 102; AFBA "Cronistoria della Cantina sociale cooperativa.", cit. Stando alla "Lista di sottoscrizione dei soci accolti nel consorzio", a seguito delle Deliberate della presidenza presa durante la seduta del 7 maggio, gli aderenti erano 129. Cfr. ARCHIVIO FRANCO BONETTI (AFBO), "Lista di sottoscrizione dei soci accolti nel consorzio".

25 AFBO, "Matricola dei soci cooperativi di Buie consorzio registrato a garanzia illimitata".

Perciò, sulle ali dell'entusiasmo del successo buiese, lentamente, vennero meno i dubbi e le perplessità anche in altre località peninsulari. Gli animi si scossero sempre più tanto che anche le autorità politiche locali, che fino allora avevano trattato con passività tale argomento, si diedero una regolata accorgendosi finalmente dell'utilità comune che esse apportavano alla società. In conseguenza di ciò, nelle vicine Cittanova, Umago e Verteneglio furono i podestà a scendere in campo in prima persona, promuovendo delle riunioni preliminari dei vitivinicoltori possibilmente interessati, allo scopo di studiare l'opportunità di istituire nelle rispettive località le cantine sociali.

Il suo iniziale cammino però fu irto di ostacoli, superati con l'andare del tempo grazie ad un'intelligente politica programmatica e di gestione. La sua istituzione infatti non era ben vista dai faccendieri e contraffattori di vino che vedevano in essa una minaccia ed un serio pericolo per i loro affari commerciali. Perciò essi cercarono di minarne l'attività in tutti i modi, ostacolando la vendita del vino buiese o costringendo i produttori locali a venderlo a prezzi svantaggiosi. Ciò generò dei pericolosi passivi alla Cantina, e striminziti guadagni ai produttori. La dirigenza però non si dette per vinta e perseverando nelle sane idee cooperative e mercantili, riuscì negli anni 1909-1912 a venire fuori da questa pericolosa situazione, colmando il passivo, sanando i debiti, versando tutti gli arretrati e vendendo i prodotti a prezzi di gran lunga superiori rispetto a quelli delle piazze di mercato²⁶.

Le difficoltà incontrate dalla Cantina nel quadriennio 1908-1912 paiono evidenti, visti pure i versamenti rateali e gli acconti versati ai soci. Di regola, sia gli acconti sia la prima rata dei versamenti rateali (di solito erano due), corrispondevano alla metà del valore complessivo che i soci dovevano incassare²⁷.

Come ricordato in qualche testimonianza, la spremitura dell'uva nelle cantine private buiesi avveniva manualmente con il "pilatoio" o con il "torceto", mentre nella Cantina sociale il lavoro era meccanico, e in seguito fu migliorato ulteriormente. I lavori venivano eseguiti in alle-

26 AFBA, "Cronistoria della Cantina sociale cooperativa, cit."

27 AFBO, "Svolgimento conto soci. Anno 1908 - 1909"; "Svolgimento conto soci. Anno 1911-1912".

gria, tra il canto delle canzonette popolari allora in voga²⁸. Al suo interno vi erano delle grandi cisterne in cemento armato, rivestite da piastrelle vitree, tinazzi, bottoni in legno e la “canonica”, ossia il reparto di vendita del vino al dettaglio, sede del cantiniere²⁹.

Dopo l' inaugurazione dell'edificio nel 1905, si pensò subito ad un suo ampliamento, date le limitate capacità produttive. Fin dai primi mesi del 1906 si pensò di elevare d'un piano l'edificio, dato che fino ad allora si disponeva solo del pianoterra. Dai preventivi richiesti e dalle corrispondenze si possono riscontrare tutta una serie di informazioni in merito ai vani di lavoro.

L'elevazione doveva poggiare su due vani, di cui uno era largo sei e l'altro otto metri, ed essere sostenuta da alcune volte, che dovevano reggere un locale in cui dovevano trovare posto le vasche costruite in cemento armato. L'altezza delle vasche era fissata a 8.80 metri, ed erano riservate ad una ricezione massima d'uva in fermentazione fino alla misura di due metri e mezzo. Lo spessore dei muri divisorii era di 30 cm.

Il 10 maggio 1908 fu accolto il contratto per la costruzione di tre botti di cemento-vetro, al costo totale di 5000 corone. Esse avevano una capacità complessiva pari a 2100 ettolitri, ossia 700 ciascuna, ed erano fissate in uno spazio complessivamente largo 4,75 m, lungo 15,65 m ed alto 6 m. Lo spazio ad esse sovrastante, di circa 80 cm, doveva risultare libero, mentre la loro elevazione sopra il suolo era di 40 cm.

Dalla documentazione acquisita, possiamo risalire ai tipi d'uva e alle quantità del prodotto consegnato alla Cantina e, di conseguenza, pure alla quantità produttiva enologica. Nel primo anno di lavorazione, vennero consegnati 949,96 quintali di Moscato e 109,861 di Refosco³⁰.

L'anno seguente vennero consegnati 666,048 quintali di uva, di cui 418,593 di uva bianca, 8440 di Moscato, 140,018 di uvaggi 2307 di Speciali³¹.

Nel 1907 l'uva consegnata ammontava a 13197,07 quintali. Il calo fu evidente e dovuto certamente alle conseguenze climatiche, come pure alle difficoltà cui la cantina andava incontro. Primeggiava anco-

28 CIRCOLO BUIESE “DONATO RAGOSA” (a cura di) “*Buie d'Istria nei ricordi*”, Trieste, 1961, p. 13.

29 Ibidem, p. 26.

30 AFBO, “Dimostrazione quantitativa uva consegnata nel 1905”.

31 IDEM, “Dimostrazione quantitativa uva consegnata nel 1906”.

ra il Refosco, seguito da Moscato, Bianca, Rosso, Moscatella, Marzemino, Borgogna bianca, Borgogna nera, Cabernet, Riesling, Criolina, Verdot³². In sostanza, si andava dalle uve con prodotti mercantili scarsamente produttivi e remunerativi d'antica tradizione, a produzioni importate e con maggiori quantità produttive, nonché quotature di mercato. Il valore complessivo dell'uva a prezzi mercantili comuni ammontava a 198465,02 corone, pagati in due rate ai soci, di cui la prima di 99348,53 e la seconda di 99116,49 corone.

Tornando a Buie, la cittadina allora era un fiorente centro agricolo e per molti versi all'avanguardia. La cittadina ormai stava da tempo espandendosi al di fuori del suo perimetro storico. Oltre alla prima cantina sociale, vi operavano diversi oleifici. C'era quello in contrada Cornio, noto come "*el torcio de sior Valentin*", fino al 1912³³, di cui si possono tutt'oggi notare nella via le macine litiche, mentre a S. Giacomo funzionava l'allora moderno oleificio azionato dai generatori elettrici, inaugurato nel 1914³⁴.

Un terzo oleificio era stato inaugurato in prossimità dell'incrocio stradale Buie - Umago - Verteneglio, in contrada "*agli ulivi*" nel 1905, ed era di proprietà di Giovanni Grando fu Antonio, nato a Carsette³⁵.

Che si trattasse di un centro agricolo ben avviato economicamente e socialmente lo testimoniano la presenza di un molino, l'inaugurazione del primo cinematografo nel 1910, azionati ambedue dalla corrente elettrica³⁶ e la presenza di associazioni sindacali di categoria organizzate.

L'attività vendemmiale veniva svolta seguendo delle norme abbastanza rigorose e precise onde ottenere un prodotto d'elavata qualità, a cui la direzione teneva particolarmente. La data d'inizio della vendemmia veniva stabilita da una commissione preposta, e successivamente alla sua visita delle campagne onde verificare lo stato di maturazione dell'uva. Seguiva quindi la vendemmia dei tipi d'uva. S'iniziava con la raccolta e la consegna innanzitutto del Moscato e delle uve Bianche. Si proseguiva poi con il Rosato precoce, al termine del quale si passava alla lavorazione delle uve speciali. Una volta terminata la vendemmia e

32 IDEM, "Riepilogo pagamenti uva 1907"; "Riassunto uva 1907."

33 Testimonianza orale raccolta dall'autore, si ringrazia perciò il sig. Franco Basiaco.

34 CIRCOLO BUIESE „DONATO RAGOSA“ (a cura del), op. cit., pp. 22 e 26.

35 ASP, "I.R. Capitanato distrettuale di Parenzo", b. 2 e 55.

36 CIRCOLO BUIESE "DONATO RAGOSA" (a cura del), op. cit., p. 26.

la lavorazione delle uve precoci, si procedeva al raccolto del Refosco e delle Rosse tardive.

I soci di regola venivano informati e richiamati più volte a rispettare tali regole affinché il prodotto enologico ottenuto fosse di qualità. Per questo motivo, si raccomandava pure di non raccogliere l'uva bagnata dalla pioggia e dalla rugiada: cosa a cui da quanto si evince essi mal s'attenevano, avendo la presidenza dato ampie facoltà al direttore di rifiutare tale prodotto, che in tal caso si consigliava venisse lavorato a casa e consumato ad uso domestico. Probabilmente persisteva pure l'uso di accumulare le uve a casa, dati i richiami a portarlo direttamente dalla vigna alla Cantina. Qui, per evitare confusione, si consegnavano ai vendemmiatori dei numeri progressivi in ordine al loro arrivo, per mezzo dei quali si procedeva alla pesatura ed alla pigiatura.

Lentamente, il vino prodotto dalla cantina buiese iniziò a conquistare i mercati. Nel maggio 1908 tutti i vini bianchi (Moscato secco e dolce, Borgogna bianca e secca), risultarono essere da parecchio tempo venduti, e si poteva rispondere alle esigenze mercantili solamente con i vini rossi da pasto, aventi una gradazione alcolica pari a 9°, proposti a 25 corone per quintale al netto, di cui si lasciava una provvigione pari al 3% sull'importo netto guadagnato agli intermediari. Oltre a Trieste, esso veniva venduto a Gorizia, Vienna, Klagenfurt, Pola, Vipacco ed in altre città imperiali. Ciò comunque conferma le difficoltà di piazzamento del vino rosso allora riscontrate in molte località.

Nonostante i successi ottenuti dalla Cantina buiese e da altre, gli ostacoli e gli scetticismi da superare erano ancora molti. Lo stimolo associazionistico comunque non si fermò. Nel 1908, ad esempio, 14 viticoltori di Cittanova decisero di avviare l'iniziativa tesa alla fondazione di una Cantina sociale allo scopo di migliorare la lavorazione delle uve e la produzione enologica, usando tre vani adatti di proprietà dei soci, che ben si prestavano all'uopo. Il 6 aprile di quell'anno fu varato lo statuto e fondato il Consorzio agrario a garanzia limitata Cantina sociale di Cittanova. Fin da subito, il vino prodotto da essa incontrò il piacevole favore degli acquirenti in Boemia, Moravia, Vienna, Egitto, Giappone ed in altre località. Il prodotto fu di buon gusto anche per il Lloyd austriaco, che prese in consegna i vini cittanovesi per i suoi magazzini di consumo. Il successo della cantina cittanovese si deve al valore dell'enologo, il sig.

Cobol, che riuscì ad organizzare il lavoro di vinificazione con validità ed eccellenza, tenendo pure in materia delle conferenze. Parte del merito va ascritto anche alla Cantina buiese, che concesse l'attività del suo direttore per il piazzamento dei prodotti sul mercato. Intervenne anche la Giunta provinciale, con delle sovvenzioni in materia.

L'interessante tematica non era oggetto di discussione e di promozione soltanto in Istria. Anche nelle altre regioni dell'Impero, dove si riscontravano problematiche pressoché simili, si sentiva la necessità di promuovere simili associazionismi. In Trentino - Alto Adige il Consiglio generale della Federazione dei consorzi diede pieno appoggio alle iniziative di costituzione delle cantine vinicole. Ed anche l'interesse delle autorità centrali era benevolmente rivolto a tale fine fin dall'anno precedente. Dell'argomento si discusse nell'ambito del I Congresso dei consorzi rurali austriaci che si svolse a Vienna il 29 e 30 settembre 1906³⁷.

Lo sviluppo cantinicolo non doveva sottostare ad alcuna forma ostacolante. In parole povere, le autorità locali avrebbero dovuto appoggiare in qualsiasi modo la loro istituzione e diffusione. Le cantine dovevano essere poste nelle condizioni assolutamente migliori per far fronte alla concorrenza di mercato. Dovevano perciò essere provviste di un'efficiente struttura amministrativa e tecnica, di tecnologia avanzata, o almeno in grado di affrontare efficacemente le sfide. Il prodotto che esse dovevano produrre doveva essere di ottima qualità. Di conseguenza, si rendeva necessario avere pure un'uva allo stato eccellente. Per tutti questi motivi anche la scelta del personale direttivo doveva essere svolta con cura. La direzione doveva assegnarsi a persone di provata esperienza economica e capacità organizzativa. Tutto ciò onde ottenere dei prodotti concorrenziali sia in quanto a qualità che a prezzo, favorendo la creazione di una sorta di grande mercato che soddisfacesse piccoli possidenti a cui tale sistema mirava, pur non escludendo i grossi proprietari. Tali idee dovevano essere necessariamente supportate dalle autorità locali³⁸.

Inoltre, fattore non certamente secondario, il tutto doveva essere accompagnato dalla scelta di un'ottima locazione geografica, dalla pre-

37 BCC, Domenico, BUFALINI, "Per la costituzione di Cantine sociali in Istria (2 e fine)", in *L'Istria agricola*, n. 5, Parenzo, 30 gennaio 1908, p. 107 e seg.

38 BCC, Carlo APOLLONIO, "Sulla possibilità di un'organizzazione per la vendita dei vini sistriniani" (parte prima), in *L'Istria agricola*, n. 13, 31 maggio 1908, pp. 273 - 278.

senza di un'ottima struttura viabile e facilitata dai mezzi di comunicazione. Condizioni che la Cantina buiese soddisfaceva del tutto, essendo posta in una via centralissima, e data la vicinanza della stazione ferroviaria della "Parenzana".

Tali idee associazionistiche erano appoggiate anche dal Consiglio generale delle Federazione dei consorzi operativi, che istituì una commissione di esperti incaricata a proporre una proposta di statuto mediante il quale regolarizzare la loro attività.

Al congresso dell'*Enopolio istriano* che si svolse il 10 settembre 1909 il suo presidente, prof. Davanzo, intervenne sull'argomento sollecitando la diffusione delle cantine vinicole e l'introduzione di migliorie nel processo produttivo, la produzione dei prodotti derivati dall'uva, quali ad esempio i succhi di frutta, la maggiore produzione dei prodotti da tavola, la diffusione di agenzie per il piazzamento dei vini sul mercato, la riduzione delle tariffe ferroviarie per il trasporto del vino, e la sostituzione del Terrano ed altre sorti d'uva di minor valore, con altre più remunerative³⁹.

Oramai l'iniziativa aveva intrapreso un deciso percorso ascendente, anche se esso presentava ancora delle difficoltà. La sua realizzazione necessitava d'investimenti notevoli, e ciò non era per niente facile in un settore in cui bastava un'annata difficile per rovinare tutto. L'istruzione agraria, nonostante tutti i tentativi portati avanti ed i molti progressi, era ancora molto carente. D'altra parte bisognava fare i conti con un nuovo fenomeno che stava prendendo una forma, sempre più massiccia nelle campagne: l'emigrazione, che poteva essere fermata, così gli esperti, con ulteriori e decisivi investimenti nel sapere agrario, che di conseguenza avrebbe favorito la produzione agricola, invogliando gli interessati a desistere dai tentativi emigratori. A Verteneglio per esempio, nonostante una già lungamente diffusa prassi regionale, era allora ancora quasi del tutto sconosciuto l'uso dei concimi chimici nei vigneti. D'altra parte, venne coronata da successo la singolare iniziativa sperimentale promossa dal dott. Bufalini, che a Piemonte aveva promosso con successo la diffusione del metodo degli innesti sulle viti americane. L'iniziativa fu colta con entusiasmo dalla popolazione⁴⁰. Ed anche l'impegno delle classi di-

39 Viktor VITOLOVIĆ, op. cit., p. 485.

40 BCC, "L'Istria agricola", n. 70, 29 febbraio 1908, p. 7.

rigenti, fino a quel momento riservato per lo più alla difesa dei rispettivi interessi etnici nazionali, finalmente, come s'è visto, indirizzò sempre più, il suo interesse verso gli aspetti industriali ed economici.

Si richiedeva ancora qualche breve sforzo per far convergere verso tale comune interesse tutte le forze in campo. Non va infatti dimenticato che la forza produttiva era rappresentata da quell'enorme numero di piccoli e medi proprietari che senza un'azione comune non avrebbero potuto reggere l'urto del mercato, per cui il loro interesse ad unire le forze era maggiore, rispetto a quello dei grossi possidenti, di minor incidenza numerica sì, ma in possesso di grosse superfici agricole. In parole povere, le cantine sociali dovevano essere la cartina al tornasole del territorio, corrispondere sia alle esigenze sia alle condizioni del luogo, favorire gli interessi degli anelli più deboli della catena, ossia della piccola e media proprietà, pur senza escludere i grossi possidenti, che se da un lato potevano reggere da soli la concorrenza di mercato, dall'altro non andavano esclusi, onde poter organizzare bene la vendita dei prodotti su vasta scala e regolarne i prezzi di mercato. Gli esiti di tali dibattiti ed impegni furono evidenti con il proliferare delle cantine.

Numerosi esperti si schierarono a favore della loro istituzione, sottolineando in modo particolare le cose sopraccennate che andavano a loro favore, ed altre, quali ad esempio le crisi d'abbondanza nelle cantine private, dovute alle difficoltà di piazzamento mercantile ed alla scadente qualità del prodotto casereccio⁴¹.

Molte località indicavano allora un'anomala situazione, in cui il vino bianco era del tutto venduto o quasi, mentre quello rosso giaceva quasi del tutto nelle cantine. La situazione di conseguenza si mostrava abbastanza critica, data la dipendenza delle entrate famigliari dalla commercializzazione enologica. Ciò era dovuto in parte alla deficienza dei prodotti, in parte anche alla mancata richiesta, dal momento che non si richiedevano nemmeno quelli non deficienti, ed alla pur sempre presente produzione artificiale. Agli esperti era chiaro che il produttore non poteva uscire da questa situazione con le sole sue forze, non potendo di punto in bianco diventare commerciante ed enologo. Pendevano inoltre sulla produzione gli elevati dati sul vino destinato ai maggiori centri di

41 BCC, Domenico. BUFALINI, "Alcune idee intorno alla costituzione di Cantine sociali", in *L'Istria agricola*, n. 2, 15 dicembre 1907, pp. 30 -33.

consumo, che facevano in alcuni casi addirittura raddoppiarne il prezzo.

Ma affinché l'iniziativa pubblica potesse aver successo, occorreva fronteggiare l'attività dei numerosi mercanti che ne erano contrari, e la concorrenza dei vini artificiali che, nonostante la Legge del 12 aprile 1907 n. 210, erano ancora ben presenti sul mercato. Le iniziative associazionistiche fallirono o tardarono, il che dimostra pure le difficoltà d'avviamento di tali idee. Tra queste, la costituzione del già citato Enopolio istriano, consorzio a garanzia limitata per la vendita del vino all'ingrosso. Esso, dopo qualche tentennamento iniziale, fu effettivamente registrato, ma rimase lettera morta per alcuni anni, causa la poca persuasione e la diffidenza degli interessati⁴². La progettata Società di viticoltori istriani invece non riuscì nemmeno a decollare, probabilmente a causa dell'eccessiva disparità produttiva esistente tra le varie aree vitivinicole ed i vitivinicoltori che vi dovevano aderire.

Tale situazione era stata chiaramente esposta ed esaminata dal maestro ambulante d'agricoltura buiese, Domenico Bufalini, il quale propose anche le vie d'uscita. Si rendeva necessaria una migliore organizzazione commerciale del prodotto, che doveva risultare di maggiore e migliore qualità, l'abbassamento dei costi produttivi per favorirne la concorrenza sulle piazze di mercato, l'affidamento della produzione a personale preparato, esperto e qualificato⁴³.

S'introdusse nella discussione anche il Comitato permanente del Consiglio agrario provinciale, il quale s'appellò alle autorità centrali, proponendo d'incrementare, mediante forme d'aiuti di tipo morale e materiale la viticoltura peninsulare, favorendo l'impianto di vitigni meglio indicati per la produzione di vini commerciali. Per giungere a ciò, occorreva però comprendere meglio le esigenze dei mercati esteri. Chiaramente, a tutti questi intenti, potevano sottostare esclusivamente le Cantine vinicole. Da qui la richiesta del Consiglio agrario provinciale a dare maggiore impulso alle iniziative per la loro costituzione.

Va rilevato che tutto questo succedeva mentre la Cantina vinicola buiese era già attiva. Per cui, il suo successo giovava a favore delle idee

42 Esso fu costituito il 14 febbraio 1909, con presidente Andra Davanzo e vicepresidente Tommaso De' Vergottini. Cfr. "La costituzione dell'Enopolio istriano", in *L'Istria agricola*, anno II, n. 3, 14 febbraio 1909, pp. 49 – 50.

43 BCC, Domenico BUFALINI, "La crisi del vino", in *L'Istria agricola*, n.12, 19 maggio 1908, pp. 30 -33.

associazionistiche, i problemi che essa incontrava, lo ostacolavano invece. L'approccio di carattere istruttivo – educativo che essa promuoveva, nonché i successi delle iniziative mercantili, nonostante le difficoltà di pagamento e gli ostacoli posti dai vari speculatori, scosse molti animi e ruppe diversi indugi.

Con il passare del tempo, le autorità, dato il loro proliferare, si resero conto della necessità di regolamentare la loro azione. A tale proposito, si dispose l'istituzione della figura dell'ispettore governativo delle cantine, con precisi compiti di controllo dell'attività⁴⁴.

I frutti di questo lavoro, basato sulla riunione in forma associativa dei produttori locali, attraverso la cui promozione si diffondeva l'istruzione agraria e l'elevazione qualitativa del vino, vennero alla luce nella mostra allestita presso la Camera di commercio di Trieste. La mostra era stata organizzata con l'intento di valutare la raggiunta qualità produttiva enologica nelle province di Trieste e di Gorizia, e le capacità dei vitivinicoltori di dar vita a dei vini da pasto fini imbottigliati di reggere anche quantitativamente la concorrenza estera. Vennero esposti allora i vini prodotti dall'Istituto agrario provinciale di Parenzo, delle Cantine vinicole di Cittanova e di Buie. Presenti pure i prodotti enologici di alcune tenute private: Kupelwiwer di Brioni, Manzutto di Umago, Caccia di Salvore, Doblanovich di S. Vincenti, De Vergottini di Parenzo e Salamon di Gallignana. In tutto 45 vini presentati all'assaggio pubblico, con i seguenti risultati: 7 eccellenti, 12 molto buoni, 16 buoni, 7 mediocri e 3 difettosi⁴⁵. Dette province erano presenti con i loro prodotti enologici anche al successivo assaggio pubblico di Vienna, allo scopo di promuovere e far conoscere meglio agli acquirenti della capitale i vini da pasto bianco ed il moscato, esposti a cura dell'Istituto agrario parentino⁴⁶.

Nel 1910 i prodotti enologici buiesi erano presenti, con il concorso della loro Cantina vinicola, alla "Prima esposizione provinciale istriana che venne inaugurata a Capodistria il 1° maggio di quell'anno. I premi ricevuti dai prodotti buiesi, dimostrano chiaramente l'utile opera svolta

44 IDEM, "Per il funzionamento degli ispettori di Cantine", in *L'Istria agricola*, n. 21, 30 settembre 1908, pp. 453-456.

45 IDEM, "Assaggio di vini dell'Istria e del Goriziano", in *L'Istria agricola*, a. IV, n. 7, 8 aprile 1911, pp. 157-161.

46 IDEM, "Assaggio di vini istriani e goriziani", in *L'Istria agricola*, a. IV, n. 14, 15 luglio 1911, pp. 335-338.

dall'istituzione. Ai suoi vini furono consegnati i seguenti riconoscimenti: Menzioni d'onore per i vini da pasto comuni rossi e rosati di produzione superiore ai 200 ettolitri e per i vini bianchi da pasto con produzione superiore ai 200 ettolitri, ed il Diploma di medaglia di bronzo per i vini dolci aromatici. A completare il successo delle Cantine sociali, ci pensò quella cittanovese, che si vide conferire pure diversi riconoscimenti. Tra gli altri premiati, anche il buiese Giovanni Ferencich nella categoria dei Distillati diversi⁴⁷.

Anche gli esperti non potevano chiudere gli occhi di fronte al progresso: “La produzione di grandi quantità di vino a tipo costante, finora ritenuta alquanto difficile è già notevolmente avviata con l'erezione di cantine modello, cantine sociali e per opera del benemerito Enopolio istriano”. La cosa era però limitata dalla scarsità di spazio disponibile, il che limitava i margini di produzione: “La potenzialità produttiva della cantina sperimentale dell'Istituto Agrario Provinciale di Parenzo è di 4 mila ettolitri, da 10 a 12 mila ne produceva Brioni, 8 mila la Cantina sociale di Buie, 1500 quella di Rovigno, 3 mila quella di Cittanova e notevoli quantità molte altre cantine modello di proprietà di singoli possidenti dei vari luoghi della provincia. Istituzioni e privati che con encomiabile zelo curano la produzione di vini, dei loro vigneti, consolidano sempre più una delle principali risorse della nostra provincia”⁴⁸.

Nella penisola, gli anni di avvicinamento alla guerra sono stati caratterizzati da una generale incostanza del tempo che ha condizionato la produzione agraria e di conseguenze le entrate necessarie alla sussistenza familiare. Particolarmente interessata e colpita era la vitivinicoltura, ossia la fonte agricola principale di sostentamento, il cui prodotto raggiungeva le piazze di mercato di Trieste, Pola e Fiume. Il progresso era evidente, ma perduravano qua e là delle difficoltà di carattere tradizionale: qua e là vi erano delle difficoltà nel praticare e diffondere le opere di aratura profonda nella preparazione degli impianti viticoli, a Pisino non

47 IDEM, “Gli agricoltori istriani premiati all'Esposizione di Capodistria”, in *L'Istria agricola*, a. III, n. 20, 08 ottobre 1910, pp. 494 – 497. Per un'esame sommario circa tale evento, cfr. AA. VV., *Prima Esposizione Provinciale Istriana. Prva istrska pokrajinska razstava - 100 let / Prima esposizione provinciale istriana - 100 anni / Prva istarska pokrajinska izložba - 100 godina / Erste istrische Landesausstellung - 100 Jahre*, „*Histria documentum*”, II, Koper – Capodistria, 2010; IDEM, “Catalogo generale della Prima esposizione provinciale istriana”, ristampa anastatica, Capodistria, 1910;

48 IDEM, “I vini dell'Istria”, in *L'Istria agricola*, a. IV, n. 13, 1° luglio 1911, pp. 335 -338.

si conosceva ancora la zappatura invernale delle viti. A Castellier nel 1913 vi era una mancanza d'innestatori⁴⁹.

Si era inoltre in un periodo in cui l'agricoltura tradizionale era giunta al suo apogeo, iniziava una nuova era fatta di guerre, totalitarismi, di economie corporative e collettivizzate, e di un lungo percorso che ha portato a continue ed ulteriori trasformazioni e sradicamenti nell'agro istriano, fino a giungere alla situazione odierna in cui, nonostante il progresso, "no xe più alegria nele campagne", come ebbe a dirmi tempo fa uno degli ultimi eroi della Buie contadina, Tommaso – Zeto Antonini, classe 1916, ricordando i bei tempi in cui fino a qualche lustro fa le campagne buiesi pullulavano di gente, si comunicava a distanza da un campo all'altro, si cantava e si lavorava con spensieratezza e di comune accordo.

Negli anni precedenti il conflitto mondiale, la vitivinicoltura era la fonte agricola principale di sostentamento. Il vino commercializzato raggiungeva i diversi porti vicini, di cui più della metà quello di Trieste, un quarto circa andava a Pola, il resto a Fiume. Nel mese di gennaio 1913 vennero esportati 16866.97 ettolitri di vino. A Momiano e a Pisino si ebbe un ristagno nella vendita di vino, specie di quello rosso. Nel 1912 nella Monarchia si produssero 3,969873 ettolitri di vino, di cui 447.078 nella penisola istriana. Di questi 323.113 ettolitri erano di vino rosso, 107.777 di bianco e 16.188 di Schiller. Con le sue quantità, l'Istria si poneva al quarto posto produttivo nell'ambito asburgico. Tra le aree vicine, la Dalmazia primeggiava assolutamente entro la Duplice, con i suoi 1.388.632 ettolitri, mentre il triestino ne produceva soltanto 5980. Vi era inoltre ancora un'enorme quantità di viti vecchie e fillosserate, soprattutto nel versante meridionale della penisola, che limitavano lo sviluppo del settore.

Gli sviluppi della guerra e le enormi spese per affrontarla costrinsero i governi dei Paesi belligeranti ad una trasformazione della politica economica, caratterizzata da interventi e controlli sulle produzioni, sull'utilizzo delle materie prime e dei generi alimentari, dall'aumento vertiginoso dei debiti statali e delle imposte, e dall'adeguamento alle necessità della guerra senza sospendere del tutto l'economia di mercato, la proprietà privata dei mezzi di produzione e la libera circolazione della manodopera. In assenza degli uomini, colti dalla mobilitazione, furono

49 IDEM, "L'Istria agricola", a. VI., n. 1, 11 gennaio 1913, p. 1; IBIDEM., a. VI., n. 5, 7 marzo 1913, p. 122.

le donne ad assumersi l'onere della manutenzione familiare. Questa situazione ebbe i suoi riflessi anche nelle campagne istriane, dove la mobilitazione, le deportazioni, la mortalità, le epidemie e la scarsa alimentazione comportarono un deperimento della forza lavoro⁵⁰. Il normale funzionamento del settore agricolo era demandato a delle commissioni locali istituite appositamente⁵¹.

Non appena scoppiata la guerra, furono istituite delle commissioni locali per regolare il raccolto e la coltivazione dei campi. Così pure a Capodistria, ai sensi dell'ordinanza imperiale del 5 agosto 1914 e della successiva ordinanza del Ministero dell'agricoltura, d'intesa con quello dell'interno. Ciò allo scopo di cercare di assicurare il normale funzionamento del settore, compresi i lavori di raccolta dei prodotti e di coltivazione dei campi, che dovevano venir eseguiti con regolarità e tempestivamente nel modo più efficace possibile causa lo stato di guerra⁵².

Fu in questa situazione che la Cantina buiese si dimostrò all'altezza della situazione, lavorando tutta l'uva dei soci richiamati alle armi e provvedendo alla vendita del vino, all'acquisto ed alla distribuzione degli anticrittogamici e del necessario quotidiano per le famiglie dei soci.

Nel primo anno di guerra il calo produttivo era evidente⁵³. Dalla documentazione si può risalire anche al prezzo dell'uva venduta dalla Cantina e, di conseguenza, al guadagno ricavato dai soci. In evidenza pure la quantità prodotta. Complessivamente, vennero prodotti 710491 quintali e mezzo d'uva, il cui valore complessivo di mercato ammontava a 239.699,69 corone. Il prezzo del Moscato fine era di 40 corone, quello del Terrano 38, mentre le uve Bianche costavano 30 corone al quintale⁵⁴.

Negli anni di guerra, i versamenti ai soci avevano pure un carattere rateale ed i prezzi variavano. Nel periodo d'attività 1916 – 1917 i prezzi erano i seguenti: 60 corone per il Moscato, le uve Bianche e le Rosse fine, 80 per le altre Bianche e Rose, 90 per il Terrano. Nell'ultimo anno

50 Darko DUKOVSKI, *Svi svjetovi istarski ili još – ne – povijest Istre prve polovice XX. Stoljeća*, Pola, 1996, pp. 14-15. Sulle malattie epidemiche che colpirono la penisola all'epoca, cfr. i vari articoli pubblicati in Ante ŠKROBONJA (a cura di), "Epidemične bolesti v Istri v 19. in 20. stoletju – Le malattie epidemiche in Istria tra '800 e '900 – Zarazne bolesti u Istri tijekom 19. i 20. stoljeća", in *Histria colloquium II*, Capodistria, 2010, pp. 91 – 182.

51 Archivio Regionale di Capodistria, "Comune di Capodistria", b. 344

52 IDEM.

53 AFBO, "Conto soci dell'esercizio" 1914 -15".

54 IDEM, "Sviluppo conto uva. Esercizio 1915 -16".

di guerra invece i costi erano i seguenti: 2,30 corone per le Uve fine ed il Moscato, 2 corone per la Bianca, e 2,35 corone per il Terrano. La produzione complessiva d'uve per quell'anno ammontava a 7026,74 quintali, per un valore totale di 1.456.906,95 corone. Dalla documentazione disponibile risulta impossibile fare un rapporto produttivo e di guadagno per i due periodi di lavoro. Ma dato l'ammontare della prima rata per l'anno d'attività 1916 – 1917, pari a 488.960,48, si potrebbe quasi con certezza constatare la maggior produttività dell'anno seguente, a cui andrebbe addebitato il brusco calo del prezzo di mercato⁵⁵.

In questo contesto, anche la Giunta provinciale s'impegnò per agevolare la vita delle famiglie contadine. Essa richiese alle autorità superiori lo stanziamento di sostegni per le famiglie dei richiamati al fronte, la fissazione delle tariffe massime di vendita al minuto dei prodotti, la sospensione dei dazi d'entrata per i generi di prima necessità. La situazione fu resa difficile dalla sensibile mancanza di manodopera, che colpì soprattutto il settore vendemmiale, risultando essere stati raccolti nella provincia ben 2/3 del prodotto in meno rispetto all'anno precedente.

Nei primi giorni del dopoguerra, i vincitori trovarono una precaria situazione d'approvvigionamento. Vi erano ancora delle riserve, ma mancavano nella penisola generi alimentari, vestiario e calzature. L'agricoltura istriana, danneggiata dalla guerra, doveva rifondarsi su nuove basi. Geograficamente e politicamente, essa venne a trovarsi in una nuova situazione. Caddero da un lato le barriere con il Regno d'Italia, e si allontanarono dall'altro i mercati danubiani. Occorreva dunque ridisegnare la strategia agricola e mercantile provinciale e sopravvivere⁵⁶. Nel primo dopoguerra rimaneva ancora molto da fare in materia di perfezionamento e di ripresa produttiva, e bisognava dare una scossa ad una produzione che negli anni bellici subì un netto calo. Nel 1918 la produzione enologica peninsulare ammontava a 150.000 ettolitri. L'anno dopo raggiunse la cifra di 200.000 ettolitri, con un'elevata gradazione alcolimetrica. Ci furono però delle difficoltà di piazzamento mercantile.

55 IDEM, "Conto Soci. Esercizio 1916 -17"; "Sviluppo conto uva. Esercizio 1917 -18".

56 Almerigo APOLLONIO, *Dagli Asburgo a Mussolini. Venezia Giulia 1918 – 1922*, Gorizia, 2001, pp. 129 – 130. Sula fine della Monarchia asburgica, si rimanda a Colin A. MACARTNEY, *L'Impero degli Asburgo 1790 – 1918*, Milano, 1981, pp. 940, 996.

L'anno era comunque abbastanza siccitoso.

Perdurava inoltre l'azione antifillosserica, con l'innesto a Parenzo di migliaia di ceppi viticoli americani. L'innesto privilegiava fra l'altro il Terrano e la Borgogna nera.

Ma erano ancora molto diffusi la Chervatizza, la Negra tenera ed i vini fini quali il Marzemino, il Cabernet, il Trebbiano, il Traminer, il Pinot e quelli aromatici: Moscato bianco e rosa, Malvasia⁵⁷.

La fitta ed accurata ripresa degli impianti, annotata dagli esperti, non sempre era accompagnata da un rilancio produttivo – complici piogge, siccità ed il vajuolo della vite - e dall'attenzione per la produzione enologica. Scarseggiavano i vani cantinicoli freschi e asciutti, così come le cognizioni in materia di preparazione e confezione del vino⁵⁸.

Aleggiava però una certa volontà d'affrontare collettivamente le problematiche che assillavano il settore agricolo. Da qui la richiesta di dare vita ai Consorzi antifillosserici e l'istituzione della Consulta agraria.

Per la Cantina buiese poco era cambiato, in quanto essa continuava nella vendita del vino in Austria e Cecoslovacchia⁵⁹. Inoltre, le sue strutture tecniche permettevano un'accurata attenzione alla produzione enologica. Così pure le altre analoghe strutture pubbliche.

Il dopoguerra si aprì con il calo produttivo dell'anno d'esercizio 1918 – 1919, a cui si contrappose l'aumento dei prezzi: 6 corone per il Moscato fine, il Terrano e le uve Bianche e Rosse. Vennero lavorati in tutto 6146,86 quintali d'uva, per un valore totale di 3688, 116 corone⁶⁰.

Erano gli anni in cui la popolazione peninsulare viveva una difficile contingenza economica. Dei 35000 abitanti una metà era priva dei mezzi necessari alla sussistenza. Le campagne, già caratterizzate dalla perdita dei mercati tradizionali, erano testimoni di una classe contadina incapace a far fronte ai loro obblighi, preferendo perciò abbandonarle e trasferirsi in città. Tutto questo, assieme al clima, alla mancanza d'acqua e al carattere ancora paludoso di buona parte dei terreni, rappresentò le principali cause d'arretratezza agricola peninsulare e delle sue pessime

57 BCC, "Il passato, il presente e l'avvenire della viticoltura istriana", in *L'Istria agricola*, anno I, Nuova serie, n. 1., Capodistria, 1921, pp. 12- 14.

58 IDEM, E. LIBUTTI, "Considerazioni sulla confezione e sul commercio del vino in Istria", in *L'Istria agricola*, anno I, Nuova serie, n. 7., Capodistria, 15 aprile 1921, p. 157

59 AFBA, "Cronistoria della cantina sociale cooperativa sociale di Buie d'Istria – Austria imperante".

60 AFBO, "Sviluppo conto uva. Esercizio 1919 -20".

condizioni di vita, incluse quelle igienico-sanitarie⁶¹.

Qualche piccolo progresso industriale comunque lo si fece: ad Umago mosse i primi passi una fabbrica di vini spumanti. Ciò per volontà di Giovanni Felluga. Si producevano il Gran spumante, il Moscato bianco, il Refosco dolce e quello spumante⁶².

Negli anni a venire la Cantina vinicola seguì le sorti economiche della penisola italiana e della Venezia Giulia: i primi anni Venti furono caratterizzati dalla caduta dei prezzi agricoli, dalle annate climaticamente sfavorevoli, dai forti indebitamenti delle aziende, dalle esecuzioni forzate e dalla disoccupazione⁶³.

Nei primi anni Venti l'uva consegnata per la lavorazione si aggirava intorno ai 6 - 7 quintali, mentre il prezzo di regola non superava le lire 1,80 per quintale⁶⁴.

Erano gli anni in cui la penisola presentava ancora un carattere fortemente agricolo. Infatti, nel 1931, il 54,8% della popolazione era impiegata nel settore agrario⁶⁵.

A partire dal 1924 - 1925 iniziò un periodo di ribasso dei prezzi, contrapposto da produzioni che s'aggiravano intorno agli 11 - 12 quintali, fino al 1929⁶⁶.

La crisi economica mondiale degli anni 1929 - 1933 non risparmiò il mercato vinicolo e la Cantina buiese. Le difficoltà proseguirono anche nella seconda metà del decennio: nella stagione d'attività 1936 - 1937 il bilancio sociale era al passivo, valore degli immobili escluso. Quest'ultimo consisteva in immobili, macchinari, motori, impianti elettrici, mobilia, attrezzi di cantinaggio, vasi vinai, bigonce, tubi, macchine da scrivere. Le necessità mercantili costringevano l'ente a ricorrere spesso agli ammodernamenti strutturali ed a interventi di riparazione e manutenzione, soprattutto nell'imminenza e durante la stagione vendemmiale. Tale azione era spesso sostenuta mediante i contributi statali. L'associazione inoltre possedeva titoli di credito, cauzioni littorie (nominali) ed alcune

61 Anna MILLO, op. cit., pp. 92 -93 e 111.

62 BCC, A. LIBUTTI, "Considerazioni sulla confezione", cit., p. 157.

63 A. APOLLONIO, op.cit., pp. 281- 285.

64 AFBO, "Sviluppo conto uva. Esercizio 1920 -21", ; „Sviluppo conto uva. Esercizio 1921 - 22“.

65 Lorena VANELLO, "Casse rurali e campagne istriane", in AA.VV., *L'Istria fra le due guerre*, Roma, 1985, p. 168.

66 AFBO, "Sviluppo conto uva. Esercizio 1920 -21", cit.; "Sviluppo conto uva. Esercizio 1924 -25". Si vedano pure i registri contabili degli anni successivi..

quote di commercio delle cantine sociali italiane⁶⁷.

Si lavoravano allora vini quali il Terrano, il Bianco d'Istria, il Moscato secco. Un salto di qualità lo indica la produzione di vini fini: il Vermouth bianco, il Marsala e la Mistella⁶⁸. Tra gli imbottigliati, da indicare il Refosco appassito e quello spumante, il Moscato secco e lo spumante, la Mistella bianca ed il Moscato rosa⁶⁹.

Vennero allora gli anni di guerra e molti buiesi furono nuovamente richiamati al fronte. L'attività della Cantina buiese non conobbe sosta, ma dalla documentazione in nostro possesso possiamo testimoniare la lavorazione dell'uva fino al 1942. La cassa registrava un acconto in attivo, nonostante i molti debiti da riscuotere. La vendita di vino era stata promossa con successo. In giacenza c'erano ancora delle quantità di Malvasia (gradi 11 e mezzo), il Borgogna (10° e mezzo) e il Rosso (10°). Tutti gli altri prodotti risultavano venduti⁷⁰.

Seguirono gli anni del secondo dopoguerra, quando la Cantina andò incontro a nuovi mutamenti sociali. Il 23 febbraio 1947, presso la Casa del popolo, si tenne l'Assemblea generale straordinaria della società, convocata dal fiduciario Pietro Potleca, in ottemperanza alla Delibera del Comitato popolare di liberazione regionale. Nel corso della riunione venne sciolta l'amministrazione della Direzione della Cantina, nominati in precedenza dallo stesso Comitato, “ (...) perchè non è in armonia con le leggi cooperativistiche e con gli interessi dei soci (...) “. Si procedette quindi alla nomina dei nuovi organi. Vennero eletti di conseguenza nel Consiglio d'amministrazione: Manzin Antonio fu Giovanni, presidente, Antonini Giacomo fu Giacomo, vicepresidente, Potleca Pietro di Servolo, membro, Agarinis Nazario di Giovanni, membro, Cimador Giusto fu Romano, segretario. Entrarono invece a far parte del Comitato di controllo: Vardabasso Giuseppe fu Giuseppe, Zabbia Giuseppe fu Giovanni, Barbo Giuseppe fu Giovanni, con Manzin Nicolò quale presidente⁷¹.

67 AFBA, “Esercizio 1936 -37”.

68 Si tratta di una specialità che in Istria l'ho trovata solo a Buie. In una recente lezione tenuta a Buie, alcuni mesi fa, in ricorrenza del 110 anniversario di fondazione della Cantina, sono venuto a sapere che essa venne introdotta a Buie dal direttore Stercich. La documentazione da me esaminata conferma la testimonianza. Casualmente, diversi anni fa, sono venuto a sapere che tale vino lo si produce tuttora in Sicilia.

69 IDEM, “Esercizio 1936 -37”, cit. Vedasi pure la documentazione per gli anni seguenti.

70 IDEM, “Esercizio 1941-42”.

71 IDEM, “Verbale dell'Assemblea Generale straordinaria dei soci della Cooperativa vinicola di Buie a garanzia limitata tenutasi il giorno 23 (ventitre) febbraio 1947 (millenovecento quaranta sette).

Detti organismi rimasero in carica fino alla convocazione della successiva Assemblea, avvenuta in data 28 marzo successivo, quando venne approvato il nuovo Statuto e la Cantina divenne Cooperativa vinicola a responsabilità limitata⁷².

Di seguito la Cantina venne statalizzata. Iniziò allora una lenta concentrazione della produzione vinicola nei centri maggiori (Buie, Citanova, Umago, Verteneglio), che si concretizzò con la creazione delle cosiddette aziende agricole di Stato (*PIK – Poljoprivredno – industrijski kombinat*). Nella seconda metà degli anni Ottanta, con la concentrazione di tutta la produzione vinicola del Buiese ad Umago, l'attività della Cantina buiese cessò del tutto, salvo un breve sprazzo di vita avuto nel decennio successivo, quando l'edificio venne affidato per alcuni anni ad alcuni produttori locali, che allora mossero i primi passi.

SAŽETAK

VINSKI PODRUM U BUJAMA. POVIJESNE BILJEŠKE

Tekst prikazuje povijesni put Vinskog podruma u Bujama, prve zadrugarske vinarije na poluotoku, utemeljene 1905. Podrum je okupio male proizvođače i potaknuo njihov razvoj. Zadržao je svoja zadrugarska obilježja sve do završetka Drugog svjetskog rata, nakon čega je usljedilo podržavljenje te je u tom obliku nastavio djelovati sve do kraja osamdesetih godina. Početkom devedesetih ponovo je na nekoliko godina povjeren lokalnim vinarima koji su ovdje čuvali svoje proizvode.

POVZETEK

VINSKA KLET V BUJAH. ZAPISKI NEKE ZGODOVINE

V spodnjem besedilu je orisana zgodovinska pot Vinske kleti v Bujah, prve kleti s socialnim značajem na Istrskem polotoku, ki so jo odprli leta 1905. Združevala je majhne pridelovalce in spodbujala njihov razvoj. Ta lastnost se je ohranila do obdobja po drugi svetovni vojni, ko je bila klet podržavljena, njena dejavnost pa se je nadaljevala do konca osemdesetih let prejšnjega stoletja. V začetku devetdesetih let so jo znova prevzeli lokalni pridelovalci, ki so tu shranjevali svoj pridelek.

72 IDEM., “Verbale dell’Assemblea straordinaria della Cooperativa vinicola di Buie – a garanzia limitata il 23. 3. 1947 ed in seconda convocazione”.