

IRIS FONTANARI MARTINATTI



I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE
QUINTO VOLUME

F I R E N Z E



PROPOSTA VINI

Iris Fontanari Martinatti è nata a Trento e vive a Basiglio di Piné.

Nell'anno accademico 1994-95 ha conseguito la laurea in Lettere e Filosofia presso l'Università degli Studi di Trento discutendo col chiarissimo professor Alberto Cavarzere una tesi in letteratura latina dal titolo *La salute nell'orto di Plinio il Vecchio*.

Nella primavera del 1997 ha dato alle stampe il libro *La salute dagli ortaggi* (Trento, Editrice Alcione, maggio 1997), frutto del suo lavoro di ricerca nel campo dell'erboristeria. Tutti i disegni del volume (29 ortaggi dal vero) sono stati eseguiti dall'autrice.

Nel 2001 ha dato alle stampe un secondo libro dal titolo *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio* (Trento, Edizioni Arca, marzo 2001), sempre attinente la ricerca nel campo erboristico - botanico, prendendo in esame altri due libri (XIV e XXIII) della *Naturalis Historia* del citato autore. **Con quest'ultimo lavoro ha vinto il "Premio Antico Fattore", edizione 2002-2003, assegnato dal Consiglio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.** Il premio le è stato consegnato il 4 giugno 2003 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, nel corso della celebrazione del 250° anniversario di fondazione dell'Accademia.

Nel 2004 è uscito, per conto della Cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana (Trento), il libro *Delizie da cogliere e gustare: la fragola, i piccoli frutti e la ciliegia* (Pergine Valsugana, Publistampa Arti Grafiche, maggio 2004; 2ª edizione: giugno 2005), con nove disegni realizzati dall'autrice.

Dal 2003 al 2007 ha dato alle stampe, con cadenza annuale, una serie di volumetti sui vini nelle principali città italiane all'epoca del loro massimo splendore: Venezia, Roma, Milano, Verona e Firenze.

Scrivo per due riviste mensili *Terra Trentina* e *Cooperazione tra consumatori*, nelle quali dispone di una pagina relativa al settore botanico ed erboristico; presta anche saltuaria collaborazione al mensile nazionale *Vita in campagna* (Edizioni "L'Informatore Agrario" - Verona) e a periodici e riviste locali con articoli di vario argomento.

I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE



QUINTO VOLUME

IRIS FONTANARI MARTINATTI

FIRENZE



I vini nelle città italiane

Collana editoriale dedicata alla storia del consumo del vino
nelle più importanti realtà urbane italiane

Volumi pubblicati:

Venezia, 2003

Roma, 2004

Milano, 2005

Verona, 2006

Ricerca e testi a cura di
Iris Fontanari Martinatti
per Proposta Vini

Illustrazioni di
Manuel De Carli
Firenze

Stampa
Publistampa Arti Grafiche
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: dicembre 2007

© Proposta Vini
Ciré di Pergine Valsugana (TN)
tel. 0461.534795
info@propostavini.com
www.propostavini.com

Premessa

La Toscana, grazie al suo territorio per la maggior parte collinare e ad un clima mite con precipitazioni a regime mediterraneo, è la più importante regione vinicola dell'Italia centrale. Predominano i vini rossi, capeggiati dal Chianti, ma sono presenti anche le uve bianche che concorrono, seppure in quantità abbastanza modesta, alla produzione del più conosciuto tra i vini toscani.

Anche se la supremazia del Chianti ha certamente messo per lungo tempo in ombra molti altri vini toscani degni di nota, è bene ricordare che la Regione è stata fra le prime in Italia a rendere famoso, già verso la fine dell'Ottocento, un pregiato vino rosso da pasto proprio come lo esigevano sia i consumatori sia il commercio vinicolo. Dopo il Falerno degli antichi Romani, il Chianti è infatti, ancora oggi, il vino italiano che ha saputo crearsi la maggior reputazione a livello internazionale.

Questa Regione, inoltre, come quelle di più antica fama viticola, per secoli ha fatto posto nelle sue campagne a numerosi vitigni di varia provenienza, dando però sempre la preferenza a pochi di essi, i più pregiati, quelli che hanno finito per imporsi un po' in tutto il territorio toscano, conferendogli la sua ben meritata fama enologica¹⁾.

In questi ultimi anni sono aumentati anche i vini bianchi Doc, che troviamo un po' in tutte le province, grazie alla grande attività di studio e di sperimentazione che i vitivinicoltori toscani hanno saputo attuare col supporto sia

¹⁾ Cfr. Dalmasso G., *Viticultura ed Enologia Toscana*, in "Annuario", Stazione Sperimentale di Viticultura ed Enologia di Conegliano, Vol. IV, Bologna 1932, p. 29.

delle istituzioni pubbliche (Arsia, Università, Istituti sperimentali), sia dei soggetti privati (imprese agricole, consorzi di tutela ecc.). L'intera filiera vitivinicola ha potuto così beneficiare di progetti e di strategie aziendali che hanno fatto conquistare alla Regione un ruolo di preminenza a livello mondiale.

È pure attualmente in corso un'importante fase di rinnovo del patrimonio viticolo regionale, con una particolare cura per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, spesso dimenticati, ma certamente determinanti per conferire maggiore visibilità alle produzioni regionali.

A questo riguardo, numerose iniziative di ricerca hanno inteso valutare, nei diversi ambienti, il comportamento bio-agronomico ed enologico di vitigni e cloni particolarmente interessanti, tutti provenienti dal vastissimo patrimonio genetico regionale.

Al giorno d'oggi sono più di quattro gli ettari che raccolgono collezioni di germoplasma comprendenti alcune centinaia di genotipi. In realtà, la valorizzazione del germoplasma vinicolo è di fondamentale importanza proprio per non perdere la variabilità genetica e per il rinnovamento continuo della stessa vitivinicoltura toscana.

La selezione ha permesso, inoltre, «di ottenere cloni in grado di accrescere la qualità delle produzioni e di valorizzare l'interazione con l'ambiente di coltivazione»²⁾.

Sono, ancora oggi, oggetto di selezione clonale il Sangiovese in varie zone, il Mammolo, il Canaiolo nero, il Colerino, l'Aleatico, il Verdello, l'Ansonica e la Vernaccia di San Gimignano³⁾.

²⁾ Arsia, *I vigneti sperimentali in Toscana*, a cura di L. Fabbrini, Firenze 2003, p. 13.

³⁾ Cfr. Arsia, *I vigneti*, p. 14.

In campo vitivinicolo la Regione ha ormai raggiunto, a livello mondiale, una posizione d'élite: per rendere stabile il processo produttivo e accrescere sempre più la qualità del prodotto, gli imprenditori sono continuamente protesi sia ad introdurre innovazioni in grado di valorizzare le specificità locali, sia a consolidare il forte legame esistente tra vitigno, territorio e cultura viticolo-enologica.

Numerosi pregiati vini, come il Brunello di Montalcino, la Vernaccia di San Gimignano, il Carmignano, il Nobile di Montepulciano e il Chianti ecc., hanno acquistato da tempo la qualifica di vini Docg; ma sono attualmente in corso varie iniziative per migliorare la produzione anche di vini bianchi che abbiano buona consistenza alcolica e che si possano conservare per più stagioni.



Storia della vitivinicoltura toscana

La vite esisteva in Toscana prima ancora della comparsa dell'uomo: ne sono testimonianza gli esemplari che ancora oggi crescono spontanei nei boschi della Maremma e che i botanici attribuiscono alla *Vitis vinifera*, sottospecie *silvestris* D.C. Questa pianta dioica, volgarmente detta "lambrusca", è presente allo stato spontaneo sia in Italia, sia in altri paesi europei e il suo frutto, in verità non molto pregiato, viene talvolta vinificato per ottenere un vinello acidulo e poco alcolico⁴⁾.

Di certo la coltivazione della vite e la vinificazione venivano praticate in Toscana, ad opera delle popolazioni autotone, ancor prima della fondazione di Roma. Con l'arrivo degli Etruschi in questa regione (IX sec. a. C.) e col diffondersi, nei secoli successivi, del culto dionisiaco di importazione greca⁵⁾, la vitivinicoltura aveva ricevuto un grande incremento ed il vino, in questo contesto, aveva svolto una funzione importantissima.

Fin dall'arrivo in Etruria dei primi vasi greci d'importazione collegati, per l'appunto, al rituale dionisiaco della bevuta, la cultura del vino era stata improntata su modelli ellenici che avevano influenzato direttamente anche la stessa ideologia del simposio: il cerimoniale conviviale era andato strutturandosi via via in Grecia come in Etruria, con una tappa fondamentale alla fine dell'VIII sec. a. C. quando, nella parte

⁴⁾ Cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001, p. 18.

⁵⁾ Il culto di Dioniso, dio del vino e dell'ebbrezza, fu mediato prima dagli Etruschi e, più tardi, ereditato dai Romani, che trasformarono il nome in Libero e quindi in Bacco. Dalle feste in onore del dio greco (Dionisie) nacquero la commedia e la tragedia.

meridionale della regione, s'erano stabiliti ceramisti greci impegnati a produrre interi "corredi" di vasi destinati all'aristocrazia locale⁶⁾.

A partire dalla fine del VII sec. a. C. l'ideale greco del simposio era stato definitivamente accettato come momento centrale proprio della vita aristocratica: ne fanno testimonianza oggi sia le pitture funerarie e le decorazioni architettoniche, sia i numerosi vasi, crateri, anfore, brocche, otri vinari ecc., ritrovati in numerosi centri d'origine etrusca.

Nel periodo della loro maggiore potenza (VII-V sec. a. C.), gli Etruschi avevano diffuso la coltura della vite in tutta la parte centro-settentrionale della Penisola italica, giungendo fino nella valle del Po e nelle valli alpine della Rezia. Tuttavia pare che la produzione di vini pregiati fosse alquanto scarsa nell'Etruria propriamente detta dove, forse, si consumavano vini abbastanza ordinari; in ogni caso, questo popolo ebbe il merito di diffondere, nelle regioni da loro di volta in volta occupate, le buone tecniche vinicole ed enologiche⁷⁾.

Il commercio allora in atto fra gli Etruschi e la Provenza, nonché il mondo celtico in generale, è testimoniato dallo storico romano Tito Livio, secondo il quale la discesa dei Galli in Italia sarebbe stata causata dal desiderio di provvedersi del vino fatto loro conoscere proprio dagli abitanti dell'Etruria.

Se diamo dunque per certo l'uso del vino nella cultura etrusca, dobbiamo altresì affermare che questo antico popolo ha lasciato poi in eredità ai Romani le tecniche enologiche.

La scoperta di due celle vinarie romane in località Marcena⁸⁾, risalenti al III sec. d. C., fanno infatti presumere

⁶⁾ Cfr. AA. VV., *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo*, Treviso 2000, p. 90.

⁷⁾ Cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite*, p. 28.

⁸⁾ Nel Comune di Subbiano, a una quindicina di chilometri da Arezzo.





che anche i discendenti di Romolo tenessero in onore il vino toscano.

Alla fine del I sec. d. C., il naturalista latino Plinio il Vecchio fa una descrizione attenta e puntuale della viticoltura italiana; per quel che riguarda la *regio VII augustea* (l'Etruria), egli nomina la "tudertina"⁹⁾, la "sopina" a Firenze e, ad Arezzo, la "talpona" (nera), l'"etesiaca" e la "conseminia"; ma attribuisce la palma di miglior vino etrusco a quello di Luni¹⁰⁾, città al confine fra la Toscana e la Liguria¹¹⁾.

Nonostante le scarse notizie che gli autori ci hanno lasciato sui vini toscani durante l'età imperiale, pare certo che una produzione vinicola in Etruria non venisse mai meno, anche se il vino, soprattutto nel periodo medio-imperiale, non era più competitivo di quello d'importazione. Alcune piccole anfore, trovate qualche anno fa presso Empoli, testimoniano che, fra la fine del II sec. e la metà del III sec., l'odierna cittadina sull'Arno doveva essere un centro di raccolta e di smercio di una produzione vinicola di carattere "industriale" che aveva probabilmente il suo centro in Val d'Elsa e nella piana dell'Arno¹²⁾.

Poche sono anche le notizie che ci rimangono sui vini toscani dell'ultimo periodo dell'Impero Romano; ciò è forse attribuibile al parziale abbandono della viticoltura in zone così poco accessibili, ma soprattutto all'esodo della popolazione dalle campagne per l'arrivo di popoli nordici, rovesciati al di qua delle Alpi.

⁹⁾ Cioè della cittadina etrusca di Todi; è una varietà ricordata solo da Plinio.

¹⁰⁾ Non lontano da La Spezia; la città dà il nome alla Lunigiana, territorio appartenente ad entrambe le Regioni.

¹¹⁾ Cfr. Plinio G. S., *Storia Naturale*, XIV, 36 e 68.

¹²⁾ Cfr. Paolucci F., *Il vino in Etruria*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000, p. 24.

Tuttavia, dopo l'oscura parentesi delle dominazioni barbariche, grazie soprattutto ai laboriosi monaci che avevano cercato rifugio in questi luoghi solitari, i colli furono di nuovo rivestiti di lunghi filari verdeggianti di viti e «quel portentoso vino dal caratteristico profumo di viola mammola e di giaggiolo, che verrà chiamato “vermiglio”, avrà il suo sigillo enologico ben definito e costituirà il nobile ceppo del futuro chianti»¹³⁾.

Alto Medioevo

Prima del Mille, sono poche le documentazioni attestanti la presenza della vite e di terre “vitate” in località toscane. La quasi totalità dei documenti giunti fino a noi si riferisce alle colture di proprietà di monasteri, canoniche e vescovadi, ossia a piccolissimi appezzamenti coltivati a vigneto, situati ai margini dei villaggi accanto a campi arabili, boschi, orti ecc.

Al pari degli ecclesiastici, erano interessati alla viticoltura anche i grandi proprietari laici, i cui terreni vitati si trovavano in genere nelle vicinanze dei centri urbani o all'interno delle stesse mura; una traccia di questa presenza rimane nelle due denominazioni “via della vigna vecchia” e “via della vigna nuova”, che si trovano oggi nel cuore della Firenze medievale.

Anche il commercio del vino dovette essere in quei secoli piuttosto limitato, fatta eccezione per Pisa, fortemente interessata alla bevanda sia per i consumi interni sia per l'approvvigionamento delle navi.

Dopo il Mille sono invece moltissime le testimonianze sull'apprezzamento di cui godeva il vino toscano. Lo stesso Dante lo rappresenta come qualcosa di straordinario in alcune

¹³⁾ Paronetto L., *Il magnifico Chianti*, Verona 1967, p. 37.

celebri terzine del Purgatorio: dopo aver paragonato il processo della vinificazione a quello che trasforma il feto in creatura umana grazie all'intervento divino, così completa il suo pensiero: «E perché meno ammiri la parola, / guarda il calor del sol che si fa vino, / giunto all'omor che della vite cola»¹⁴⁾.

Al vino si riconoscevano virtù terapeutiche e funzioni igieniche e sono numerosissimi pure i proverbi toscani che ne celebrano le virtù. In particolari ricorrenze festive, inoltre, si eliminavano le gabelle proprio per agevolare il consumo mentre, in occasione di matrimoni o di investiture cavalleresche, il vino scorreva... a fiumi!

Basso Medioevo

Per quel che riguarda il Basso Medioevo, ossia i secoli successivi al XIII, la documentazione fornisce dati più chiari e sicuri. Il Catasto fiorentino del 1427, ad esempio, ci offre un quadro esauriente della viticoltura all'interno del contado e dei vini delle varie zone geografiche. Così sappiamo che i vini più pregiati si producevano sulle colline del Valdarno di Sopra, sulla sinistra dell'Arno (San Giovanni e Montevarchi) e in Val d'Ambra. Si trattava di vini trebbiani, bianchi, e di vini "vermigli". Ottimi erano pure quelli prodotti sulle colline del Chianti, mentre i meno pregiati erano quelli provenienti dalla pianura tra Firenze, Prato e Pistoia, come pure i vini della zona di Empoli.

Tuttavia, anche se la viticoltura era presente un po' dappertutto nella regione, il primato per la qualità spettava sicuramente al Valdarno di Sopra, mentre il Chianti, il

¹⁴⁾ Alighieri D., *Purgatorio*, XXV, a cura di N. Sapegno, Firenze 1980, vv. 67-78.



Carmignano e il Montepulciano divennero celebri molto più tardi¹⁵⁾.

In merito alla viticoltura delle varie zone del contado fiorentino, possiamo notare come essa fosse molto intensa prima di tutto nelle colline intorno alla città, poi in Val di Pesa e in Val di Greve, dove agli inizi del '400 in molti poderi si producevano più barili di vino che staia di grano¹⁶⁾.

Fuori del contado fiorentino, verso la fine del XIV secolo, una zona prettamente viticola era quella di San Gimignano, dove si produceva la "vernaccia", un vino bianco secco di notevole pregio, da non confondersi con la "vernaccia delle Cinque Terre", completamente differente per la maggior gradazione, che veniva servito sulle mense dei cittadini più agiati¹⁷⁾.

Altri vini bianchi provenivano dall'Arcipelago Toscano, tanto dall'isola del Giglio quanto, in quantità maggiore, dall'Elba come pure dal promontorio di Piombino e dalla valle del Cornia.

Ma, sempre negli ultimi decenni del secolo XIV, ecco emergere in Toscana il vino che sarà in seguito uno dei più famosi d'Italia: il "chianti"¹⁸⁾. Questo termine ricorre spesso nel

¹⁵⁾ Cfr. Pinto G., *La vitivinicoltura nella Toscana medievale*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti, p. 34.

¹⁶⁾ Un barile = 40 litri circa; uno staio = 18 kg.

¹⁷⁾ I bianchi della Val d'Elsa comprendevano anche i "grechi" che erano probabilmente un tutt'uno con la "vernaccia" di San Gimignano e a ragione si può ritenere che da quest'ultima derivi l'attuale vino che porta lo stesso nome (cfr. Melis F., *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento ai vini della Toscana) nei secoli XIII-XVIII*) in "Annales Cisalpines d'Histoire sociale", serie I, n° 3, 1972, Pavia 1974, p. 129).

¹⁸⁾ Secondo una registrazione contabile del 1394, la Società Datini di Firenze lo aveva acquistato, pagandolo f. 1,50 a hl. Si trattava, però, di vino bianco, raramente rinvenibile nella zona; forse il "trebbiano", che sarà utilizzato, in seguito, con la malvasia e con i vini rossi per formare

Catasto dell'epoca e in molti altri documenti facendoci conoscere il nome delle varie località (una ventina circa) che formavano la "Lega del Chianti", dell'attuale provincia di Siena.

Agli inizi del secolo successivo notiamo un movimento sempre più frequente di vini del tipo "vermiglio" dalla zona di Greve, e da quelle subito a nord, verso Firenze. Greve verrà ad assumere, in seguito, la funzione di grande mercato vinicolo della zona, nel quale confluiranno anche i vini della "Lega del Chianti"; ed è questo il motivo per cui la qualifica di "Chianti" fu poi estesa a superfici immediatamente a nord (oggi rientranti nella provincia di Firenze)¹⁹⁾.

Proprio da queste località, negli ultimi decenni del XV secolo, i vini rossi toscani cercheranno destinazioni sempre più lontane, in direzione della Pianura Padana (comprese le città di Venezia e di Milano) e di Ancona; quindi verso Genova e Roma e nel Tirreno, fino ad arrivare al mare del Nord; e sarà proprio il vino del Chianti ad assumere per primo il ruolo di "vino italiano di esportazione" nell'età moderna, superando i vini meridionali.

Età moderna

Nel Rinascimento i vini toscani più ricercati erano quelli rossi forti (di Montepulciano), e alcuni bianchi secchi, come la "malvasia" e la "vernaccia", che venivano spesso annacquati o "tagliati" con vini più leggeri. Fra i bianchi, spiccava sempre il "trebbiano" che, nella qualità più rinomata, era prodotto in gran parte a San Giovanni e, più in gene-

il "chianti" moderno, secondo la nota "formula" dovuta a Bettino Ricasoli, il "Barone di Ferro"... (cfr. Melis F., *Produzione*, p. 130).

¹⁹⁾ Cfr. Melis F., *Produzione*, p. 131.

rale, nel Valdarno di Sopra²⁰⁾. Ma anche alcuni bianchi, come la “vernaccia” e il “greco”, prodotti in quantità modesta a San Gimignano, erano tenuti in grandissima considerazione, come si evince dal racconto del viaggio di papa Paolo III, da Roma a Nizza, nel 1536, scritto dal suo “bottigliere” Sante Lancerio²¹⁾.

Nella descrizione dei migliori vini toscani il Lancerio cita anche il Corso d'Elba e il vino del Giglio, il vino di Casentino, il vino di porto Ercole, di Monte Argentario ecc.

Dell'ottimo rosso di Montepulciano egli dice che è «perfettissimo tanto il verno quanto la state et meglio è il rosso la state...». E aggiunge ancora che il papa ne beveva volentieri e faceva onore a quello che «sì in Roma come in Perugia» era definito «vino da Signori»²²⁾.

Anche il geografo bolognese Leandro Alberti (1479-1552) nella sua “Descrittione di tutta Italia” ricorda i migliori vini toscani e cita il S. Gimignano, il Montepulciano, il Monte Alcino²³⁾. Tuttavia la viticoltura montalcinese, in particolare, era ancora lontana dalla fama che acquisterà in

²⁰⁾ Cfr. Rombai L. - Pinzani M. - Squarzanti S., *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, in “Storia del vino in Toscana”, a cura di Z. Ciuffoletti, p. 95.

²¹⁾ Così descrive il “Greco di S. Gimignano”: «È una perfetta bevanda da Signori, et è un gran peccato che questo luogo non ne faccia assai... Di questo vino ogni anno, nell'autunno, ne facevano portare in Roma, a some con grandissime fiasche... e li donavano a S. S. Il vino ha in sé perfettione; in esso colore, odore, sapore, ma, volendo conoscere il buono, non vuole essere agrestino, anzi havere del cotogno come il Trebbiano, et sia maturo, pastoso et odorifero» (Lancerio S., *I vini d'Italia...*, a cura di G. Ferraro, Livorno 1973, pp. 69-70).

²²⁾ Lancerio S., *I vini*, pp. 105-106.

²³⁾ «Caminando poscia verso Siena si scopre sopra d'un alto monte, Monte Alcino, dal Volterrano detto Mons Alcinioi, molto nominato nel paese per li buoni vini, che si cavano da quegli ameni colli» (Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Venezia 1561, p. 58).

seguito, quando, sul finire del secolo XVI, emergerà il “brunello”, caratteristico proprio di questo luogo.

Ed è sempre in questo periodo che il naturalista, e medico di papa Sisto V, Andrea Bacci (1524-1600) parla con entusiasmo dei vini toscani: inizia da quelli di Cortona, città feconda d’ulivi e di vigneti, dai quali si ottenevano vini giallo-dorati ed anche rossi, ma di valore medio. Dei bianchi, chiamati allora “Trebbiani”, afferma che erano buoni sia per i sani che per i convalescenti.

Una vera esaltazione prova il Bacci per i Trebbiani di San Giovanni in Val d’Arno, celebri non solo in tutta Italia, ma anche in Francia, molto apprezzati sulle mense dei ricchi e dei principi. Egli narra che, nella ricorrenza della festa del Santo titolare, questo delizioso vino veniva mandato in dono a Roma e nelle grandi città italiane in anfore di vetro; ed era un vino che metteva allegria, «di una dolcezza soave ma non eccessiva,... carezza per le labbra,... accettato senza fastidio dal capo e dallo stomaco...»²⁴⁾.

Fra quelli che si producevano nell’agro di Lucca, definisce eccellente e molto sano un tipo di vino chiamato “Buriano”, proprio di quei luoghi, «bianco, leggero... di buon odore e facile a digerirsi»²⁵⁾. Anche i vini prodotti con le uve dell’agro di Pistoia, soprattutto quelli delle colline, vengono da lui definiti di gran pregio, come pure quelli di Arezzo, del Casentino, della Lunigiana ecc.

Un accenno particolare, infine, fa il Bacci ai vini della Val di Chianti, i cui colli abbondavano di bianchi e rossi senz’altro migliori di tutti quelli da lui nominati in precedenza.

²⁴⁾ Bacci A., *I vini Trebulani di San Giovanni in Val d’Arno*, in “Storia naturale dei vini...”, libro VI, Torino 1990, p. 42.

²⁵⁾ Bacci A., *I vini delle campagne di Lucca*, in “Storia naturale dei vini...”, p. 39.



Agli inizi del secolo XVI le fattorie del Chianti erano, in effetti, marcatamente orientate verso la viticoltura e, negli ultimi decenni dello stesso secolo, l'esportazione del vino s'era fatta così consistente che, nel 1591, il granduca Ferdinando I de' Medici emanava un bando in cui vietava di esportare in fiaschi o in altro modo i vini nati nello Stato²⁶⁾.

Tuttavia, la crisi economica generale, iniziata proprio sul finire del secolo, incise in modo così notevole sulla produzione di vino che le esportazioni, ad un certo punto, si bloccarono.

L'esportazione di vini in Olanda e in Inghilterra riprendeva solo sul finire del secolo successivo. Risale a questo periodo, e precisamente all'anno 1696, la richiesta fatta da un mercante di Amsterdam per ottenere un "attestato notarile" che documentasse l'origine del vino Chianti: era, questa, una specie di certificato d'origine, ossia di una vera e propria "Doc".

Più tardi, con la fondazione dell'Accademia dei Georgofili (1753), ma soprattutto con l'intento che questa s'era prefissa, i vini forti e adatti all'invecchiamento ripresero a circolare con sempre maggiore insistenza verso gli Stati esteri.

Con il trascorrere del secolo XVIII il vino toscano, in particolare il Chianti, andò acquistando una reputazione sempre più solida in virtù delle sue doti di genuinità ed originalità che da più parti gli venivano riconosciute.

Ma verso la fine del secolo XIX anche la viticoltura toscana venne rivoluzionata dalla lotta che fu costretta a sostenere contro il flagello delle malattie parassitarie della vite, in particolare contro la fillossera.

Dopo le prime infezioni all'isola d'Elba e nelle varie province, il parassita aveva fatto progressi sensibili in alcune delle

²⁶⁾ Altri bandi furono poi ripetuti nel 1607, nel 1619 e nel 1633 al fine di garantire vino in quantità sufficiente per il Granducato.

più rinomate zone viticole della Toscana, interessando in modo particolare le province di Siena e di Firenze nelle quali, dopo la guerra (1919), quasi tutti i comuni erano stati dichiarati fillosserati.

I viticoltori toscani furono perciò costretti a rinnovare radicalmente le piantagioni di viti; tuttavia, nell'opera di selezione e di ricostituzione antifillosserica – condotta con molta razionalità ed esatte valutazioni tecniche ed economiche – essi seppero migliorare la viticoltura sia con una scelta più rigorosa dei vitigni sia col perfezionamento dei sistemi colturali.

Così la Toscana seppe mettere a punto una viticoltura che divenne modello di perfezione ed esempio alle altre regioni italiane.

I sistemi colturali andarono sempre più evolvendosi un po' ovunque; la vittoria della vigna bassa a palo secco sui vecchi filari alberati ebbe la conseguenza di ricondurre la vite dalla pianura alla collina, con considerevole miglioramento della qualità.

Anche l'introduzione di una viticoltura specializzata su colline sistemate a terrazze, con vigneti ben disposti perfino sui pendii più accidentati, segnò, soprattutto negli anni dell'immediato primo dopoguerra, un grande balzo in avanti nell'opera di rinascita della viticoltura toscana.



I vini della Firenze rinascimentale e moderna

Fin dal tardo Medioevo a Firenze e nelle altre città si faceva grande consumo di vini rossi e bianchi. La crescente domanda di un prodotto tanto pregiato, soprattutto nel periodo più prospero della Firenze medicea, aveva dato un notevole impulso alla vitivinicoltura, mentre l'adozione di nuove pratiche enologiche, oltre a rendere migliore il prodotto, ne aveva anche accertata l'idoneità, sia ad affrontare il trasporto su strade spesso impraticabili, sia a soddisfare l'esigenza di una più lunga conservazione²⁷⁾.

Gran parte della produzione veniva commercializzata anche al minuto, in fiaschi, come facevano i grandi e i medi proprietari nei loro palazzi di città. Ad esempio i Bardi²⁸⁾, che possedevano la fattoria di Cusona in Val d'Elsa, erano soliti vendere o donare a personalità importanti come, ad esempio, Lorenzo il Magnifico o l'ambasciatore del re d'Inghilterra, malvasia, vernaccia, trebbiano e altri vini bianchi, vini rossi, secchi e dolci, ed anche aceto.

Una parte minore di vino veniva venduta direttamente alla fattoria, mentre la maggior parte del prodotto era in seguito portata a Firenze per la commercializzazione.

In tema di vini rossi, i più diffusi erano soprattutto quelli delle zone interne: alle estremità orientali quelli robusti di Montepulciano e quelli delle colline di Cortona e, seppur più leggeri, quelli del Casentino; più all'interno, quelli di Montalcino, mentre dalle colline di Lucca giungevano a Pisa degli ottimi rossi.

²⁷⁾ Cfr. Rombai L. - Pinzani M. - Squarzanti S., *La vitivinicoltura*, p. 100.

²⁸⁾ Nobile famiglia fiorentina che partecipò attivamente alla vita della città (XIV-XV sec.).

Fin dalla metà del secolo XV, i signori di Firenze usavano pure inviare in dono ai personaggi più influenti, che erano presso la corte papale, grandi quantità di vernaccia e trebbiano e, nel 1552, anche il capocuoco della corte degli Estensi, Cristoforo da Messisburgo, non mancava di ricordare che la cantina del duca era sempre rifornita dei migliori vini toscani, come il greco toscano ed il trebbiano amabile²⁹⁾.

«Certo si è che nel 500 alcuni vini toscani avevano già varcato l'Italia, come ricorda lo stesso Bacci, e taluni di essi eran tenuti in gran conto dai grandi nomi dell'aristocrazia, che non disdegnavano d'occuparsene personalmente»³⁰⁾.

Verso la fine dello stesso secolo, parlando dell'agro di Firenze, il medico di Sisto V così si esprimeva: «... quantunque relativamente al territorio proprio della città si trovi tra i freddi Appennini e sia esposto per lungo tempo ai venti che spirano dal nord, con un terreno tufaceo ed asciutto sia in pianura che sulle colline... in virtù dell'operosità della sua gente è tale che questa amenissima valle dell'Arno... non è seconda a nessun'altra d'Italia»³¹⁾; e, continuando nella descrizione, esalta anche le splendide colline con le numerosissime ville ed i vigneti perfettamente coltivati, ai quali i principi di Casa Medici, in particolare il Granduca Ferdinando I, dedicavano la massima cura.

Poi aggiunge che in quei luoghi si producevano, in abbondanza, sia ogni tipo di frutta e di uve, sia ogni genere di vino e che persino nei frutteti e tra le mura stesse della città

²⁹⁾ Cfr. Paronetto L., *Il magnifico*, p. 134.

³⁰⁾ Dalmasso G., *Viticultura*, pp. 89-90.

³¹⁾ Bacci A., *I vini nell'agro di Firenze*, in "Storia naturale dei vini...", libro VI, Torino 1990, p. 40.

si vedevano «verdeggiare in pieno vigore vigne di uve moscatelle»³²⁾.

E afferma, infine, che i vini ottenuti con le uve dei vigneti prossimi a Firenze, ed in particolare quelli di Fiesole, non erano secondi, né per bontà né per quantità, ai vini dei Comuni circostanti la stessa città di Firenze, quali i deliziosi “Trebulani di Valle San Giovanni”, quelli “di San Gimignano”, i rossi “di San Cassiano” e i vigorosi “di Montepulciano”.

Questi ultimi dovevano essere allora, indubbiamente, i più rinomati: infatti, anche nel secondo anno si mostravano profumati, pieni, robusti e resistenti sia in estate che in inverno.

Nei due secoli successivi all’opera del Bacci la famiglia Medici contribuì notevolmente ad arricchire sempre più l’ampelografia toscana introducendo nuove viti nelle splendide ville di sua proprietà e nei vicini parchi, giardini e vigneti. Il Granduca Ferdinando I de’ Medici (Firenze 1549-1609), ad esempio, fece giungere molti vitigni dalla Corsica, da Napoli, dalla Sicilia, da Creta e dalla Spagna.

Ferdinando II (Firenze 1610-1670) si procurò il “Claretto” dalla Provenza, mentre Cosimo III (Firenze 1642-1723) introdusse pregiati vitigni stranieri nelle sue vigne di Careggi, della Topaia, di Castello, d’Artimino, delle Ginestre ecc.: pare siano state addirittura 150 le varietà fatte giungere dalle varie parti d’Europa e dall’Asia³³⁾!

³²⁾ Bacci A., *I vini*, p. 41.

³³⁾ Le frasi descrittive di queste uve sono riportate nel “Dizionario Botanico Italiano” di Ottaviano Targioni Tozzetti del 1858: dall’elenco dei vitigni si può notare quanto fosse grande la richiesta “enologica” della Toscana nel secolo XVII.



Sembra, tuttavia, che a quel tempo le varietà coltivate fossero meno numerose: Giuseppe Acerbi, nel suo *Catalogo di quasi tutte le viti od uve conosciute in Toscana*, agli inizi del secolo XIX ne elenca e descrive brevemente solo 87, numero che però si può ancora ridurre qualora si eliminino alcuni sinonimi e alcuni vitigni di scarsissima importanza.

Comunque è certo che la Toscana deve aver avuto nelle sue campagne numerosi vitigni di varia provenienza, anche se solo pochi di essi, ossia i più pregiati, finirono con l'avere il predominio un po' in tutta la Regione³⁴⁾.

Per quel che riguarda l'esportazione all'estero, sappiamo che fin dalla metà del secolo XVII ed anche in quello successivo venivano esportati in Inghilterra, in particolare a Londra, il Chianti ed altri vini toscani (dai robusti rossi ai delicati bianchi o chiaretti); per le spedizioni ci si avvaleva soprattutto di fiaschi di vetro ritenuti più idonei per la conservazione³⁵⁾. Dal canto suo, a partire dal 1670, il granduca Cosimo III iniziò ad inviare ogni anno ad alcuni sovrani europei coi quali era in rapporti amichevoli (i re di Francia e d'Inghilterra, l'imperatore d'Austria, l'elettore di Baviera ecc.) centinaia di casse di vino; in ogni cassa erano contenuti 45 litri conservati in fiaschi, oppure, nel caso della "verdea" e del "moscatello", il vino era contenuto in capaci bottiglie.

Il granduca, con il pretesto dell'assaggio, si faceva inviare ogni anno a Firenze numerose casse di moscatello di Montalcino dai vari proprietari di quella località; dopo aver espresso

³⁴⁾ Cfr. Dalmaso G., *Viticultura*, p. 29.

³⁵⁾ C'erano fiaschi di varia capacità: da 1/2 litro fino a 2 litri, ma si doveva fare molta attenzione nel disporli nelle casse da issare a bordo delle navi perché, essendo privi di turaccioli, venivano "chiusi" con olio, che però non doveva riversarsi (cfr. Melis F., *Produzione*, p. 132).

un giudizio di merito, assegnava pure un premio ai migliori produttori dell'annata.

Nel 1673 il cantiniere dei Medici scrive che i vini che potevano far onore e reggere benissimo al passare del tempo e ai disagi della navigazione erano soprattutto il "vino rosso brusco", il montepulciano vecchio e i chianti vecchi buonissimi; tra i rossi amabili, il rosso vecchio e nuovo di Artimino e Carmignano e il montepulciano vecchio; tra i bianchi, il trebbiano e la verdea di Carmignano e il "moscadello" di Petraia.

Il granduca Cosimo III (1642-1723), influenzato dalla cultura degli accademici del Cimento e degli allievi di Galileo, di cui era solito circondarsi, stimolò sempre più la sperimentazione enologica già in atto nella seconda metà del secolo.

Nelle fattorie di sua proprietà nuove qualità di vitigni si affiancarono alle vecchie: a Castello, a Careggi e alla Petraia cominciarono ad essere prodotte altre denominazioni in grado di concorrere col famosissimo "moscadello di Montalcino"; il "trebbiano di Valdarno" trovò rivali nei vini di Castello, di Careggi e Artimino; l'antica "verdea di Arcetri" fu contrastata da quelle di Ginestra e Artimino.

In alcune fattorie medicee vennero prodotti vini "esclusivi" come il "claretto" o "mezzocolore", la "lacrima", la "malvasia", la "vernaccia", il "mezzograppolo", il "francese" e il "montepulcianese".

Intanto il vino destinato alla Francia, all'Inghilterra, all'Olanda e alla Spagna prendeva la via dell'Arno, trasportato dai tipici navicelli fluviali a chiglia piatta, per giungere fino al porto di Livorno – che divenne un vero e proprio emporio mediterraneo di vini – e riprendere poi la via del mare per sbarcare, dopo qualche giorno, a Marsiglia, Londra, Amsterdam, ecc.

Il vino destinato, invece, alla corte imperiale e a quelle tedesche prendeva la via di terra, ossia la Bolognese del Giego,

per mezzo di vere e proprie “carovane dei vini” tirate da numerosi animali da soma.

Produzione, commercio e vendita secondo la legislazione granducale

Al pari dei generi di prima necessità come il grano, la carne e il sale, anche il vino venne inserito, in epoca medicea, all'interno della legislazione annonaria con precise disposizioni relative alle fasi di produzione e di raccolta delle uve, alla vinificazione, alla vendita al dettaglio e all'ingrosso del vino ecc.

La legislazione medicea parve indirizzata, fin dalla prima metà del secolo XVI, alla richiesta impellente di vino anche “forestiero” per sopperire al consumo interno.

L'esigenza di tale bevanda per l'autoconsumo fu compensata, tra la seconda metà del Cinquecento e la fine del Seicento, da un aumento di produzione e il vino ottenuto nello Stato mediceo poté sopperire a sufficienza al fabbisogno della popolazione.

Nella seconda metà del XVII secolo nelle fattorie medichee, per effetto del progresso enologico, vennero prodotti nuovi vini e comparvero anche numerosi trattati di viticoltura.

Contemporaneamente la legislazione granducale prescriveva tempi e modalità per la vendemmia, vietava la vendita d'uva acerba o matura senza licenza, richiamava i produttori e i commercianti di vino a non vendere “vini guasti” e a non mescolarli con quelli buoni, proibiva la vendita di vino a fiaschi ecc.

In questo contesto il vino costituiva un ottimo prodotto commerciale sia all'ingrosso che al dettaglio, soprattutto per la città di Firenze.

All'arrivo in città, la pregiata bevanda doveva sottoporsi alla rispettiva gabella, controllata dalla Magistratura

del sale, quindi la si distribuiva tramite i venditori e le osterie. Potevano vendere vino, presso le proprie abitazioni, anche i cittadini fiorentini che lo producevano in proprio, ma era vietato vendere quello proveniente da fuori; così era pure proibito acquistare altro vino prima di aver consumato la propria scorta.

La legislazione medicea sul vino rimase legata in gran parte ai bandi del tardo Cinquecento, i quali, anche per tutto il XVII secolo, mantennero sostanzialmente la rigida linea protezionistica della politica fiscale dei Medici. Si dovrà attendere l'inizio del secolo successivo perché il sovrano emani delle disposizioni di legge in grado di accogliere le richieste dei venditori e dei compratori di vino, in uno Stato la cui produzione è ormai sufficiente al fabbisogno locale³⁶⁾.

³⁶⁾ Cfr. Rombai L. - Pinzani M. - Squarzanti S., *La vitivinicoltura*, p. 118.

LOCANDA
BORGO
ANTICO

MENU



Vita enoica alla corte medicea

Per secoli nella Firenze comunale prima e granducale poi, in occasione delle grandi feste e ricorrenze pubbliche, era usanza distribuire al popolo vini rossi e bianchi, in particolare trebbiano. Del resto, vini vermigli e bianchi sono spesso presentati, in bicchieri e bottiglie o nei caratteristici fiaschi impagliati, negli affreschi dei più importanti pittori del Quattrocento, da Paolo Uccello a Benozzo Gozzoli a Domenico Ghirlandaio.

Ogni occasione era buona per cantare e brindare e le feste perciò non mancavano, in particolare nei primi anni del governo di Lorenzo il Magnifico³⁷⁾. «In nessuna epoca, né prima né dopo, se n'ebbero tante e tanto sfarzose, nel tripudio d'una bellezza di cui ormai Firenze era maestra nel mondo»³⁸⁾.

Piuttosto cagionevole di salute, il duca non disdegnava il buon vino e quando, nel 1477, fu a Pisa per incontrare la marchesa di Ferrara, ricevette dalla madre Lucrezia ben 32 fiaschi di vino “greco” e di vino “di Poggibonsi” e “di Colle”, ch'erano allora ritenuti di qualità speciale.

L'ideale dell'atmosfera che si respirava nel capoluogo toscano sul finire del secolo XIV è riassunto nei quattro versi famosi del famoso “Trionfo di Bacco ed Arianna” dello stesso

³⁷⁾ Lorenzo de' Medici, detto il Magnifico (Firenze 1449 - Careggi 1492), figlio di Piero e di Lucrezia Tornabuoni e nipote di Cosimo il Vecchio. Uomo politico, letterato e poeta, fu il più celebre personaggio della famiglia. Assieme al fratello Giuliano successe al padre nel governo della signoria di Firenze, di cui guidò con saggezza la politica e l'economia. Protesse letterati, poeti ed artisti; sotto di lui fu avviato il processo di rinnovamento politico, morale ed artistico che prese il nome di Umanesimo e di Rinascimento.

³⁸⁾ Bargellini P., *La splendida storia di Firenze*, Firenze 1964, p. 121.

Lorenzo de' Medici: «Quanto è bella giovinezza / che si fugge tuttavia! / Chi vuol esser lieto, sia, / di doman non c'è certezza». Il canto carnevalesco, che accompagna la celebre mascherata, illustra scene ed episodi della vita di Bacco: vi sono rappresentati Bacco ed Arianna «belli e l'un dell'altro ardenti»; i satiri riscaldati dal vino che tendono agguati alle ninfe e il vecchio Sileno che «così vecchio è ebro e lieto, / già di carne e d'anni pieno»³⁹⁾.

Qualche volta le autorità cercavano d'intervenire, perlomeno pubblicamente, a moderare gli eccessi delle libagioni. Già nel 1300, a Firenze, in alcuni giorni festivi e nei venerdì di Quaresima, era stata proibita la vendita del vino per tutto il giorno. Inoltre, nella festa di San Martino, patrono dei vinai, si poteva vendere il vino solo dopo aver fatto l'offerta al Santo⁴⁰⁾.

Numerosissime erano a Firenze le osterie in cui si mesceva il vino e dove si potevano gustare trebbiano, "malvagie" e ottimi vermigli; una delle più antiche era quella delle "Bertucce", frequentata assiduamente dallo stesso Lorenzo il Magnifico.

Oltre a quelle del "Chiossolo del Buco" e del "Fico", pure molto amate da Lorenzo, molto famose all'epoca erano anche le osterie "del Porco", "della Malvagía", "dei Pentolini", "degli Allori", nonché quelle denominate "la Gatta", "la Coroncina", "il Palagetto", "la Sandrina" ecc.

Dopo l'uccisione di Alessandro de' Medici, fratello di Lorenzo, il governo del Ducato fiorentino passava a Cosimo, figlio di Giovanni dalle Bande Nere.

Cosimo I, nonostante la giovane età, cercò di portare nello Stato sicurezza e protezione e di potenziare anche l'a-

³⁹⁾ Medici (de') L., *Canzone carnascialesche*, in "Opere", a cura di T. Zanato, Torino 1992, pp. 391-393.

⁴⁰⁾ Cfr. Marescalchi A. - Dalmaso G., *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III, Milano 1979, p. 121.

gricoltura ed il commercio. Le più illustri famiglie fiorentine cercavano allora, proprio nell'agricoltura, l'investimento dei loro capitali.

Così l'alta borghesia cittadina poté costruire, nelle campagne circostanti la città e sulle ridenti colline, numerose ville padronali dove i signori vivevano per gran parte dell'anno interessandosi anche della coltura dei campi.

Il Duca stesso si dedicava all'agricoltura: innestava viti e alberi da frutto, coltivava patate, pomodori e ortaggi da poco introdotti in Italia⁴¹⁾.

Il vino non mancava mai sulle mense ducali dove si servivano le qualità più pregiate secondo le regole del "Galateo" di Monsignor Giovanni Della Casa. La buona educazione doveva essere rispettata anche nell'assaggiare le bevande e perciò, a tavola, il Monsignore sconsigliava, ad esempio, di fiutare col naso il vino nel bicchiere del vicino di tavolo o di porgere ad altri il bicchiere nel quale si era messo bocca per assaggiarlo⁴²⁾.

Il Duca, divenuto poi Granduca⁴³⁾, impose ai sudditi gravose imposte esaurendo a poco a poco le fonti della ricchezza: il vino venne a costare il doppio che nelle altre città italiane, i dazi furono pesantissimi, vietato fu anche il libero commercio dei prodotti, dei quali il Granduca faceva perlopiù incetta per poi rivenderli al prezzo che più gli piaceva.

A Cosimo I successe il figlio Francesco I, così amante delle scienze, delle arti e della letteratura da favorire, nel 1581, la fondazione dell'Accademia della Crusca. Fra le altre cose, egli si dedicò anche alla botanica ed al giardinaggio e fece coltivare per primo il gelso in Toscana. Fu un mangiatore in-

⁴¹⁾ Paronetto L., *Il magnifico*, p. 141.

⁴²⁾ Cfr. Della Casa G., *Galateo ovvero de' costumi*, a cura di E. Scarpa, Modena 1990, pp. 7-8.

⁴³⁾ Il titolo gli venne conferito nel 1569 dal papa San Pio V Ghislieri.



saziabile ed alla sua mensa i cibi erano innaffiati da vini «cru-di, frizzanti, ed indigesti».

Dopo la tragica scomparsa di Francesco I, salì al potere il fratello Ferdinando I, il quale seppe farsi amare e rispettare; sotto di lui, il Granducato raggiunse il vertice del benessere. Le sue lussuose nozze con Cristina di Lorena, celebrate nel 1589, videro ben trenta giorni di festeggiamenti ed il consumo di 900 barili di vino!

Ma, nonostante l'andazzo... enoico della città, Ferdinando I era piuttosto parco nel bere e nel mangiare. Tuttavia, alle nozze della sorella Maria con Enrico IV re di Francia, nel 1600, fece allestire un favoloso banchetto con effetti scenici davvero spettacolari.

A Ferdinando I successe, nel 1609, Cosimo II, ammalato fin da giovane di tubercolosi, che visse pochi anni; egli amava circondarsi di nani e buffoni, ai quali offriva sontuosi pranzi con dozzine e dozzine di fiaschi di vino per ubriacarli e trarne piacere.

Il suo successore Ferdinando II governò il Granducato per quasi cinquant'anni e fu un elegante e raffinato padrone di casa durante le grandi feste che si tenevano a palazzo; celebre, fra queste, fu il banchetto ch'egli fece allestire nel 1661 per il matrimonio del figlio Cosimo III con la nipote del re di Francia Luigi XIV. Le settantasette portate del pranzo nuziale furono accompagnate da vini eccellenti fatti pervenire dalle località più disparate, toscane, italiane e francesi.

Cosimo III diede il massimo risalto ai vini toscani, incoraggiando la viticoltura e favorendo, in particolare, la coltivazione delle qualità d'uva più produttive.

È di questo periodo il celebre ditirambo⁴⁴⁾ "Bacco in Toscana" del famoso Accademico della Crusca Francesco Redi

⁴⁴⁾ Canto corale della lirica greca; in origine era legato al culto di Dio-

(Arezzo 1626 - Pisa 1698), medico presso la corte granducale e grande estimatore del vino.

Nel componimento giocoso il Redi immagina che il dio, di ritorno dalle Indie, fissi la sua sede insieme ad Arianna in un prato di Poggio Imperiale e qui decanti le lodi del vino, illustrandone pure le qualità. Dopo aver invitato Arianna a mescergli la bevanda, Bacco proclama con entusiasmo il celebre verso: «Montepulciano d'ogni vino è il re».

Quando invece il poeta, nei versi precedenti, aveva voluto esaltare il Chianti, così s'era espresso: «Del buon Chianti il vin decrepito / Maestoso, / Imperioso / Mi passeggia dentro il core, / E ne scaccia ogni strepito / Ogni affanno, e ogni dolore...», proseguendo con l'elogio del «brillante Carmignano»: «Così grato in sen mi piove / Ch'Ambrosia, e Nettar non invidio a Giove. / ... Che saria / Gran follia / E bruttissimo peccato / Bere il Carmignan, quando è annacquato»⁴⁵⁾.

Il Redi, nel suo ditirambo, nomina moltissime qualità di vini per i quali tesse lodi sperticate; oltre a quelli già citati, egli ricorda pure il “moscadello di Pietraia”, il “buriano” ed il “barbarossa” di Pescia, la “vernaccia di Pietrafitta”, il “moscadello di Montalcino”, il “trebbiano”, la “malvagia di Montegonzi”, il vino di “Lamporecchio”, di “Montegrappoli”, di “Val d'Ambra”, il “mezzograppolo” e numerosi altri.

Nel 1716 il granduca volle disciplinare i vini di quattro zone pregiate, ossia il Chianti, la Valdisieve, il Montalbano e il Valdarno Superiore. Veniva adottato, per la prima volta, un provvedimento di denominazione d'origine controllata. Da

niso. Nella letteratura moderna è un componimento giocoso in versi sul tema dell'ebbrezza e dell'allegria conviviale.

⁴⁵⁾ Redi F., *Bacco in Toscana*, Firenze 1691, p. 34.

questo momento la Toscana acquistava in tutta Europa un prestigio sempre maggiore, proprio grazie ai vini che venivano spediti ovunque in abbondanza ⁴⁶⁾.

⁴⁶⁾ Cfr. Cipriani G., *Il vino a Corte*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti, pp. 87-88.



Osteria



I vitigni di Firenze

Fin dall'antichità Firenze è sempre stata un emporio di vini riuscendo, per secoli, a vendemmiare ingenti quantità d'uva entro le sue stesse mura.

Questa splendida città d'arte, di storia e di cultura è sempre stata il punto di partenza anche per le zone di origine del Chianti classico, quello che viene definito spesso il più italiano dei vini.

L'ottimo Chianti dei Colli Fiorentini si accompagna, infatti, egregiamente alle tipiche ricette gastronomiche di questa città, quali la ribollita, la torta di ceci, la famosa bistecca fiorentina, la testina di vitello, la zuppa di fagioli ecc.

Accanto a questo vino, prodotto in mille versioni, spiccano pure altri vini rossi, quali i celebri Brunello di Montalcino e il Vin Nobile di Montepulciano; e ancora, il Canaiolo nero, il Colorino, il Prugnolo gentile, il Sangiovese, il Ciliegio. Fra i bianchi "classici" troviamo il Trebbiano, la Malvasia e il Canaiolo bianco.

Fra i numerosi vitigni coltivati in epoca medicea, che meritano ancora oggi di essere riscoperti e apprezzati per le loro caratteristiche di tipicità ed aroma, prenderemo qui in esame, oltre ai sopracitati Colorino e Sangiovese (Sangiovese): il **Trebbiano toscano**, la Vernaccia di San Gimignano, il Canaiolo bianco, la Malvasia bianca, il Foglia tonda e la Barsaglina.

Per quel che riguarda i vini bianchi, si può sicuramente affermare che il **Trebbiano** toscano è uno dei primissimi rappresentanti di tutta l'ampelografia regionale.

Bisogna, tuttavia, aggiungere che, con il nome di Trebbiano, sono indicati in Italia numerosi vitigni a frutto bianco, alcuni dei quali molto differenti tra loro. Fra i più importanti, oltre a quello toscano (o "del Chianti"), sono da

ricordare: il “T. romagnolo”, il “T. veronese”, il “T. giallo”; ma vi sono anche trebbiani “perugini”, “spoletini” ecc.

Il T. toscano ha sinonimi diversi sia nelle varie zone della stessa Toscana, sia nel resto d'Italia, come anche in Francia. Il più noto è quello di Procanico (a Siena, all'Elba, a Grosseto). E ancora: “Brucanico” (Montepulciano), “Bubiano” (Lucca), “Trebiano forte di Perugia”, “Biancame” (Cortona), “Trebiano” (Velletri) “Ugni blanc” (Francia) ecc.

La grande diffusione che questo vitigno è andato conquistando, sia in Italia che in Francia, rende alquanto difficile stabilire quale sia la sua provenienza. Probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, forse di origine etrusca, viene citato da Plinio il Vecchio, ma sembra improbabile che il “nostro” Trebbiano corrisponda a quello prodotto da un popolo che abitava la Campania⁴⁷⁾.

Il Bacci ricorda diversi vini “Trebulari” che si producevano in molte zone della Toscana; parlando di quelli che provenivano da tutto il Valdarno Superiore, afferma che «godono di meritata fama non solo in Italia... perché vengono esportati anche a Lione e adornano in Francia le mense regali»; loda in particolare il “Trebularo di San Giovanni” che «si conserva perfetto per tutta l'estate ed è tenuto in grande considerazione sulle mense dei ricchi e dei principi... Risplendente di un colore dorato e profumato... di una dolcezza soave ma non eccessiva... d'un succo che è una carezza per le labbra... è un vino allegro»⁴⁸⁾.

Il letterato e ampelografo mantovano Giuseppe Acerbi (1773-1846) afferma che quest'uva bianca «color d'ambra... fa il vino chiamato *Tribbiano* di color bianco-giallo e dolce,

⁴⁷⁾ «... in suo agro Trebulanis» (Plinio, *Storia Naturale*, XIV, 68): il vino Trebulano dell'agro omonimo, era prodotto a “Trebula” in Campania.

⁴⁸⁾ Bacci A., *Storia*, p. 42.

ma spiritoso, odoroso, sottile, grato e durevole, e soprattutto molto salubre»⁴⁹⁾.

Norberto Marzotto⁵⁰⁾, nel 1925, così descrive le caratteristiche del vitigno: «Germogliamento tardivo; vegetazione vigorosa. Tralcio robusto color rossigno... Foglia grande o media a cinque lobi... (con) dentatura molto marcata... Grappolo grande, piramidale, alato, serrato, talvolta conico, grosso... Acini medi, sferici; buccia poco resistente... Succo abbondante, dolce... Predilige il colle e in terreni fertili di pianura va soggetto facilmente al marciume... Il *Trebbiano* viene usato in Toscana pel taglio col *Sangiovetto* e col *Canajolo* nella confezione del vino da pasto che in commercio si vende tutto per Chianti»⁵¹⁾.

Il Trebbiano toscano è uno dei vitigni tradizionali che entrano nella preparazione del vino Chianti. Viene vinificato da solo o con altre uve bianche quali la “Malvasia” e la “Vernaccia di San Gimignano”.

Vinificato da solo o in unione alla Malvasia, dà pure i “vini santi”.

La **Vernaccia bianca** è un antico vitigno, vigoroso e fertile, molto coltivato un tempo nel Comune di San Gimignano, da cui prende pure il nome. È anche detto, infatti, **Vernaccia di San Gimignano** (in un documento di quel Comune è ricordato fin dal 1276).

Sotto il nome di “Vernaccia” si conoscono in Italia molti vitigni, non sempre imparentati fra loro. Ne troviamo

⁴⁹⁾ Acerbi G., *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*, Milano 1825, p. 276.

⁵⁰⁾ Nacque a Vicenza nel 1853. Fu sindaco della città, studioso dei problemi dell'agricoltura, in particolare di viticoltura. Fondò nel 1896 il Consorzio Agrario Cooperativo. Morì nel 1939.

⁵¹⁾ Marzotto N., *Uve da vino*, Vicenza 1925, p. 115.

sia all'estremo Nord (Trentino), sia in Sardegna. Alcuni di essi devono essere certamente d'antica fama.

Lo studioso bolognese Piero De' Crescenzi (1235-1320), infatti, ricorda che fin dal 1300 quest'uva era coltivata pure nel Bolognese⁵²⁾. «Oggi, purtroppo, è diventata molto rara... e soltanto in questi ultimi anni... si va cercando di moltiplicarla per riportarla all'antico onore»⁵³⁾.

Produce abbondantemente e con costanza. Resiste alle malattie crittogamiche più degli altri vitigni coltivati nella zona.

Il grappolo è cilindrico-conico, di media grandezza, piuttosto serrato. Gli acini sono rotondi o leggermente ovali, di grandezza non uniforme. La polpa ha sapore semplice ed è ricca di mosto. Il vino che se ne ottiene è giallo dorato, chiaro, lucido, adatto all'invecchiamento. Il sapore è asciutto con un piacevolissimo fondo amarognolo, fresco e armonico.

Un altro vitigno, da molto tempo coltivato in Toscana e conosciuto qua e là nelle vecchie colture promiscue, è il **Canaiolo bianco**, chiamato anche "Caccione" (L'Aquila) e "Caccinella" (Chieti).

È robusto, abbastanza produttivo, molto resistente alla peronospora, ma poco diffuso. Se ne trova qualche rara coltivazione nel Valdarno di Sopra e nei dintorni di Firenze e di Pistoia⁵⁴⁾. Nella seconda metà del '900 la sua coltura appare circoscritta «alle zone di Gaiole (Brolio), San Casciano (Montepaldi), alla Val di Sieve, al Monte Albano (Pistoia) ed al Monte Argentario (Grosseto). È diffuso anche in alcune zone

⁵²⁾ Cfr. De' Crescenzi P., *Trattato della agricoltura*, libro IV, Bologna 1784, p. 195.

⁵³⁾ Dalmasso G., *Viticultura*, p. 58.

⁵⁴⁾ Cfr. Marzotto N., *Uve*, p. 31.

dell'Umbria... dove concorre alla produzione del tipico vino»⁵⁵⁾. Il grappolo è medio, un po' spargolo con acini piccoli, rotondi, con buccia tenera e polpa abbondante, discretamente zuccherina e priva di aroma.

L'uva matura fra la metà di settembre e la metà di ottobre, a seconda del terreno e dell'esposizione, e dà luogo ad un mosto molto zuccherino e ad un vino color giallo-verdastro; mescolato al Trebbiano, dà un eccellente vino da pesce dal gusto morbido e delicato. Contribuisce anche a far aumentare la conservabilità del vino.

In Toscana si coltiva largamente da secoli una varietà di **Malvasia bianca** detta appunto Toscana, o **del Chianti**. Trattasi di una Malvasia probabilmente originaria della zona del Chianti, diffusasi poi in tutte le province toscane, dove viene usata sia per farne vini bianchi e secchi (in unione soprattutto col Trebbiano), sia per mescolarsi con uve colorate per migliorare e ingentilire i rossi da pasto.

Nel XVIII secolo l'agricoltore pistoiese Cosimo Trinci la descrive col nome di "Uva Malvasia" o "Grechetto", dicendo che il suo vino ha un colore bellissimo, profumato e spiritoso, che si mescola ottimamente con altre uve⁵⁶⁾.

Il vitigno è molto robusto e fertile, forse un po' delicato nei confronti dell'oidio, ma poco soggetto, invece, alle tignole. Preferisce esposizioni soleggiate, benché resista bene ai freddi tardivi. Ama i terreni freschi, fertili e piuttosto calcarei, ma cresce bene anche su terreni magri e sassosi; nei galestri⁵⁷⁾ toscani la riuscita è ottima.

⁵⁵⁾ Breviglieri N. - Casini E., "Canaiolo bianco", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Treviso 1962, p. 11.

⁵⁶⁾ Trinci C., *L'agricoltore sperimentato*, Lucca 1738.

⁵⁷⁾ Galestro (da gala "sasso"): terreno argilloso non omogeneo, definito con nomi diversi a seconda della prevalenza di calcare, arenaria o silice.



Ha grappoli grandi, piramidali, sempre allungati e abbastanza compatti. Gli acini sono piccoli, sferici, di color giallo-verdastro, un po' dorati dalla parte del sole, poco pruinosi, con buccia spessa, ma delicata e polpa dolce, di sapore semplice, ma spiccato.

Il mosto ha buon contenuto zuccherino e discreta acidità.

Il vitigno **Foglia tonda** è diffuso solo in alcune zone del Chianti senese (Brolio, Arceno, ecc.). Il conte Giuseppe Di Rovasenda⁵⁸⁾ cita questo vitigno toscano affermando di averlo trovato proprio nei vigneti del Castello di Brolio del barone Ricasoli⁵⁹⁾. Nulla o poco si sa della sua origine.

Il vitigno è dotato di alta produttività e di ottimi requisiti enologici ed è pure abbastanza resistente ai comuni parassiti delle viti. Unito agli altri vitigni tipici della zona del Chianti, conferisce robustezza al vino e lo rende più adatto all'invecchiamento.

Il grappolo è medio-grosso, compatto, piramidale; gli acini, di media grandezza, hanno buccia blu molto pruinosa e sapore neutro.

Il vino è robusto, di color rosso rubino, adatto alla conservazione.

Altro vitigno toscano a frutto nero è la **Barsagliana** o **Bersagliana**, molto probabilmente originario della provincia di Massa Carrara, dove ha una discreta diffusione e dove può essere considerato un vitigno fondamentale per la stessa provincia⁶⁰⁾.

⁵⁸⁾ È uno dei più importanti ampelografi del secolo XIX. Raccolse e studiò 3666 vitigni per poi pubblicare il "Saggio di una Ampelografia universale", la più grande e celebre collezione viticola del mondo, tradotta anche in lingua francese.

⁵⁹⁾ Di Rovasenda G., *Saggio di una Ampelografia universale*, Torino 1877, p. 70.

⁶⁰⁾ Breviglieri N. - Casini E., *Barsagliana*, in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia" p. 7.

Il nome di questo vitigno si trova anche nel *Saggio* del Di Rovasenda (p. 32), ma solo il Marzotto ne dà ampie notizie nel suo trattato "Uve da vino" (Vicenza 1825).

Il vitigno ha una resistenza buona a tutte le malattie, ma scarsa all'oidio.

Il grappolo ha grandezza media, aspetto compatto, piramidale, spesso alato; l'acino è medio-piccolo, rotondo con buccia molto pruinosa, di medio spessore e di color nero-violaceo; la polpa è succosa con colore lievemente roseo e sapore neutro.

L'uva viene utilizzata esclusivamente per la vinificazione e dà un vino corposo, color rosso rubino.

Un altro antico vitigno toscano è il **Colorino**, chiamato anche **Raverusto**. Altri suoi sinonimi: "Abrostino", "Lambrusco", "Colore", "Abrusco".

Presenta numerose sottovarietà, diverse fra loro per la forma della foglia e del grappolo. «È un vitigno che nelle forme meno migliorate, si avvicina alla vite selvatica. Queste viti che si trovano allo stato spontaneo nei boschi, sono dette in Toscana "Lambruschi" e così si spiega perché questo nome faccia parte dei sinonimi»⁶¹⁾.

Un tempo era molto apprezzato nel Fiorentino e nel Senese, sia per l'alto contenuto di materia colorante della buccia e per il suo grado zuccherino, sia per il profumo caratteristico del vino e per la sua facile conservazione.

Il grappolo è medio o piccolo, conico, serrato; gli acini, medio-piccoli e rotondi, hanno la buccia spessa, pruinosa, color nero-violaceo e la polpa molle, dolce e incolore.

La base principale dei vini migliori che si producevano un tempo nelle province di Firenze e di Siena era costituita dal **Sangiovetto**, conosciuto anche col nome di "Sangiovese" e "Montepulciano".

⁶¹⁾ Marzotto N., *Uve*, p. 82.

Molti antichi ampelografi hanno sempre ritenuto questo vitigno originario della Toscana, mentre altri ne attribuiscono l'origine alle zone del Chianti, dove la sua coltura era un tempo molto diffusa.

Dalla Toscana il Sangiovese sembra essere poi passato in Romagna, quindi in Abruzzo. Attualmente è coltivato anche nelle Marche, nel Molise, in Puglia e nel Lazio. «Dei vini prodotti in provincia di Firenze e di Siena, e che si smerciano col nome di *Vini di Chianti*, esso costituisce certamente la parte principale»⁶²⁾.

Nel XVIII secolo il medico e botanico fiorentino Cosimo Villifranchi ne dava questa descrizione: «Uva rossa quasi nera, tonda, di mediocre grossezza, e di buccia dura. Suole esser abbondante, e non fallisce nessun anno, e matura bene anche a Ponente, e nelle Pianure. Fa il Vino molto colorito, e spiritoso, ma senza odore... Comunque si mescola con altre Uve, e mirabilmente rende corpo e forza ai vini deboli delle Pianure»⁶³⁾.

⁶²⁾ Molon G., *Ampelografia. Descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da tavola, portainnesti e produttori diretti*, Milano 1906, p. 1061.

⁶³⁾ Villifranchi C., *Oenologia toscana o sia Memoria sopra i vini ed in specie Toscani*, Vol. I, Firenze 1773, p. 95.

Bibliografia

- Acerbi G., *Delle viti italiane*, Milano 1825.
- Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Venezia 1561.
- Alighieri D., *Purgatorio*, a cura di N. Sapegno, Firenze 1980.
- Arsia, *I vigneti sperimentali in Toscana*, a cura di L. Fabbrini, Firenze 2003.
- AA. VV., *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo*, a cura dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, Treviso 2000.
- Bacci A., *Storia naturale dei vini...*, libro VI, Torino 1990.
- Bargellini P., *La splendida storia di Firenze*, Firenze 1964.
- Breviglieri N. - Casini E., "*Canaiole bianco*", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Treviso 1962.
- Breviglieri N. - Casini E., "*Barsagliana*", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Treviso 1962.
- Cipriani G., *Il vino a Corte*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000.
- Dalmasso G., *Viticultura ed Enologia Toscana*, in "Annuario", Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, vol. IV, fasc. I, Bologna 1932.
- De' Crescenzi P., *Trattato della Agricoltura*, libro IV, Bologna 1784.
- Della Casa G., *Galateo overo de' costumi*, a cura di E. Scarpa, Modena 1990.
- Di Rovasenda G., *Saggio di una Ampelografia universale*, Torino 1877.
- Fontanari Martinatti Iris, *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001.
- Lancerio S., *I vini d'Italia...*, a cura di G. Ferraro, Livorno 1973.
- Marescalchi A. - Dalmasso G., *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III, Milano 1979.
- Marzotto N., *Uve da vino*, Vicenza 1925.
- Medici (de') L., *Canzone carnascialesche*, in "Opere", a cura di T. Zanato, Torino 1992.

Melis F., *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento ai vini della Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in "Annales Cisalpinæ d'Histoire sociale", serie I, n° 3, 1972, Pavia 1974.

Molon G., *Ampelografia. Descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da tavola, portainnesti e produttori diretti*, Milano 1906.

Paolucci F., *Il vino in Etruria*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000.

Paronetto L., *Il magnifico Chianti*, Verona 1967.

Pinto G., *La vitivinicoltura nella Toscana medievale*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000.

Plinio G. S., *Storia Naturale*, vol. III*, a cura di G.B. Conte, Torino 1984.

Redi F., *Bacco in Toscana*, Firenze 1691.

Rombai L., Pinzani M., Squarzanti S., *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, in "Storia del vino in Toscana", a cura di Z. Ciuffoletti.

Trinci C., *L'agricoltore sperimentato*, Lucca 1738.

Villifranchi C., *Oenologia toscana o sia Memoria sopra i vini ed in specie toscani*, vol. I, Firenze 1773.

Indice

Premessa	5
Storia della vitivinicoltura toscana	9
<i>Alto Medioevo</i>	14
<i>Basso Medioevo</i>	15
<i>Età moderna</i>	18
I vini della Firenze rinascimentale e moderna	25
<i>Produzione, commercio e vendita</i>	31
<i>secondo la legislazione granducale</i>	
Vita enoica alla corte medicea	35
I vitigni di Firenze	43
 Bibliografia	 53

