

GIOVANNI CIPRIANI

IL VINO ALLA CORTE MEDICEA

Lorenzo il Magnifico, cultore dei buoni cibi, fu il primo a celebrare il vino come fonte di piacere con i suoi amabilissimi versi. Con una allegra brigata di amici, il Magnifico non esitava infatti a frequentare le migliori osterie gustando Trebbiano e Malvasia.

Tutti n'andiam verso il ponte a Rifredi  
Ché Giannesse ha spillato un botticello  
Di vin che presti facci i lenti piedi.  
Tutti n'andiamo in fretta a ber con quello  
Quel ci fa sol sì presti in sulla strada  
E veloce ciascun più d'un uccello.  
È un pezzo che Gian Marco della Spada  
E 'l Basso con lor gaglioffa furia  
Son giunti là e non ne stanno a bada.

Costor non guardan più Trebbian che Greco  
E non so come a bere egli abbin faccia  
E del mangiare io non lo vo' dir teco<sup>1</sup>.

Anche il Buco, il Fico e l'osteria delle Bertucce erano amatissime da Lorenzo. Lì si ritrovava con «Grassellino (...) l'onore della casa Adimari», con «Pandolfin, milite degno che la sua gagliardia al ber dimostra», con Antonio Martelli dalle «gote rosse e labra asciutte e cotte», il cui «naso spugnoso e pagonazzo non cura fiaschi caratelli

<sup>1</sup> L. DE' MEDICI, *Tutte le opere, Scritti giocosi, Simposio ovvero i Beoni*, Milano, 1958, pp. 54-55.

e botte», con Niccolò di Schiatta «che non gli diventò mai il vino aceto», con Checco Spinelli, pronto a tracannare «più (...) a pasto che non sien due caratelli», con «Giulian Ginori (...) piccolo e sparuto e' bee e mangia (...) quanto i suoi maggiori». Con l'ingordo Giovanni Giuntini «ei non s'intende già molto de' vini, basta che s'empia» e con Bertoldo Corsini «che nel vin galla (...) tanto e si bene al suon del bicchier balla»<sup>2</sup>.

Gli umanisti alla corte del Magnifico non erano meno sensibili di lui al fascino dei vini e della tavola. Ugolino Verino, esperto di arrostiti, ricordava i classici vini di Falerno, «assai men degni (...) dei gran liquor toscani» e celebrava il Trebbiano «non nocivo allo stomaco e alla testa»<sup>3</sup>. Marsilio Ficino adorava i vini del Valdarno, di cui era produttore e lo stesso Agnolo Poliziano gareggiava con Pico della Mirandola per la ricchezza e la varietà della propria cantina. Luigi Pulci, le cui case avite erano proprio nei pressi di via Lamberatesca, dove attualmente si trova l'Accademia dei Georgofili, era un vero ghiottone e nel suo *Morgante* esprimeva con le parole di Margutte il suo credo.

Io non credo più al nero ch'all'azzurro  
Ma nel cappone, o lesso o vuogli arrosto  
E credo alcuna volta anco nel burro  
Nella cervogia e, quando io n'ho, nel mosto  
Ma sopra tutto nel buon vino ho fede  
E credo che sia salvo chi gli crede.

E credo nella torta e nel tortello  
L'uno è la madre e l'altro è il suo figliuolo  
Il vero pater nostro è il fegatello  
E possono essere tre, due ed un solo<sup>4</sup>.

I cupi anni di Savonarola, all'insegna di digiuni e penitenze, dissolsero il piacere della buona tavola e della spensieratezza ma, all'inizio del Cinquecento, Piero Soderini, nominato Gonfaloniere perpetuo,

<sup>2</sup> *Ivi*, pp. 59-63.

<sup>3</sup> U. VERINO, *De illustratione urbis Florentiae*, Parigi, 1790, p. 145.

<sup>4</sup> L. PULCI, *Morgante*, a cura di F. Ageno, Milano, 1955, pp. 115-116.

volle ricreare il clima delle antiche feste con un ricchissimo convito. Il banchetto fu celebrato con icastici versi da Cipriano Bracali:

Tutti dentro a tavola a sedere  
 E prima posto fu lor nanzi da bere  
 Un leggièr vin Trebbiano dolce e perfetto  
 Che non ebbe Noè nel suo podere<sup>5</sup>.

Polli, starne, tortore, quaglie, capponi, tordi, fagiani, prosciutti e «salsiccion bolognesi» deliziarono i numerosi ospiti, accanto a «torte assai di marzapan sanesi (...) e cialdon da signori (...) che come vetro in bocca sgretolavano».

E preziosi vini eron secondo  
 Che richiedevan sempre le vivande  
 Trebbian gentil, leggiadro, brusco e tondo<sup>6</sup>.

Il pontificato di Giovanni de' Medici nel 1513 consacrò definitivamente il rango della famiglia Medici. La ricchezza e l'eleganza dei banchetti di Leone X era proverbiale a Roma, solo insidiata dai conviti del banchiere senese Agostino Chigi che, accanto a ottimi vini, serviva prelibate pietanze solo in piatti d'oro e d'argento che, con estrema naturalezza, venivano gettati nel Tevere appena vuotati del loro squisito contenuto. Gli ignari ospiti si stupivano di tanto lussuoso spreco ma una rete nascosta provvedeva a recuperare subito quanto sembrava irrimediabilmente perduto e affidato alle acque.

L'ascesa di Alessandro de' Medici, nel 1530, segnò la nascita della corte ducale fiorentina. Banchetti luculliani salutarono il nuovo corso politico ma il pugnale di Lorenzino de' Medici pose fine alla breve stagione del primo Duca e nel 1537 il frugale e misurato Cosimo I raggiunse il vertice del potere.

L'agricoltura toscana stava godendo di una rinnovata prosperità e Luigi Alamanni, con eleganti versi, fu pronto a dettare pra-

<sup>5</sup> C. BRACALI, *Descriptione del convito del Magnifico Piero Soderini*, a cura di M. da Passano e A. Gelli, Firenze, 1884, p. 18.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

tiche norme di coltivazione. La potatura delle viti in primavera era fondamentale per ottenere uve in abbondanza e Alamanni scriveva:

Or qui sorga il villan, né tempo aspetti  
 Di veder già spuntar le frondi e i fiori  
 Ma con speme ed ardir riprenda in mano  
 Gli acuti ferri suoi, trovi la vite  
 Che dal materno amor sospinta forse  
 Tanti figli a nodrir nel seno avrebbe  
 (...)  
 Se sia lieto il terren, sia più cortese  
 Il saggio potator, che in ogni tronco  
 Può due germi lasciar tagliati in modo  
 Che 'l secondo occhio si ritenga a pena.  
 Ma dove magro appar, sovente suole  
 L'imprudente cultor, con danno e scorno  
 Pianger l'anno avvenir la sua pietade,  
 Perché due ne lasciò, bastando un solo<sup>7</sup>.

Alamanni si soffermava su ogni fase della coltivazione e versi preziosi erano dedicati alla vendemmia:

Guardi ben l'uve sue se giunte sono  
 Alla perfetta età che in lor s'attende  
 Non l'inganni il desir che chi s'avanza  
 Nell'acerba stagion non ha d'intorno  
 I Satiri e Silen per fargli onore.  
 E chi troppo s'indugia il vin ritruova  
 Di sì oscuro color, sì infermo e frale  
 Che già il Marzo o l'April lo mena a morte.  
 (...)  
 Guardi che dentro al tin non caggia ascoso  
 Pampino o ramuscel, né guasta sia  
 O per pioggia o per verme una uva sola.  
 Poi chi premer le dee, purgato e mondo  
 Prima i piedi e le man, lodi cantando  
 Lieto al vinoso dio, sovr'esso ascenda<sup>8</sup>.

<sup>7</sup> L. ALAMANNI, *La coltivazione. Poema*, Londra, 1780, lib. I, pp. 12-13.

<sup>8</sup> *Ivi*, lib. III, pp. 79-81.

La celebrazione del vino toscano stava raggiungendo le forme più altisonanti e persino una leggenda, diffusa alla fine del Quattrocento da Annio da Viterbo<sup>9</sup>, fu valorizzata da Cosimo I e dai letterati di corte a lui più vicini per conferire al ducato il crisma della più remota antichità. Noè, uscito dall'arca, si sarebbe diretto proprio in Toscana dove avrebbe fondato dodici città e dove avrebbe diffuso la coltura della vite e la pratica della vinificazione per le quali è ricordato nello stesso testo biblico.

Prima terra abitata in Occidente all'indomani del diluvio universale, la Toscana sarebbe stata anche la culla del vino e l'eredità noaica sarebbe stata trasmessa alla civiltà etrusca e a quella romana, fino a giungere, senza soluzione di continuità, all'età medicea.

Cosimo I, erede di tanta grandezza, aveva saputo conferire di nuovo allo stato l'antica potenza, imponendo un'unica sovranità e valorizzando quel patrimonio culturale e artistico che forniva la chiara riprova di una plurisecolare tradizione di civiltà.

La proverbiale parsimonia cosimiana svanì come d'incanto nel 1565 per le nozze del figlio primogenito Francesco. L'arrivo della promessa sposa, Giovanna d'Asburgo, fu salutato con fastosi apparati decorativi che culminarono nella singolare realizzazione di vedute di città imperiali che ancor oggi ornano il cortile di Palazzo Vecchio.

Ricchi banchetti accompagnarono i festeggiamenti. Francesco non mostrava la sobrietà paterna e la sua tavola era ricca ed estrosa, proprio come la sua personalità. Egli non esitava a «empirsi di cibi grossi (...) come agli d'india con pepe nero, cipolle, porri, scalogni, aglietti, cipolle maligie crude, ramolacci, radice, rafano tedesco, raperonzoli, carciofi, cardoni, gobbi, sedani, ruchetti, nasturzi indiani, castagne, pere, funghi, tartufi e, in strabocchevole quantità, sorte di ogni formaggio». I piatti erano poi accompagnati da «vini crudi, frizzanti, fospati e indigesti: Grechi fumosi e gagliardi, vin di Spagna, di Reno, di Portercole. Lacrima, Centola, Chiarello, vino di Cipro, Malvagia di Candia, vino secco di Spagna, di Riva d'Avia, di Corsica e di Pietranera con la neve»<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> ANNIO DA VITERBO (G. NANNI), *Commentaria super opera diversorum auctorum de antiquitatibus loquentium*, Roma, 1498.

<sup>10</sup> G.E. SALTINI, *Tragedie medicee domestiche narrate su documenti*, Firenze, 1898, pp. 299-302.

Anche Giovanna d'Asburgo gradiva la buona tavola e il ricco assortimento di vini. In occasione di un pellegrinaggio a Loreto, nel 1573, il vescovo di Camerino, ben informato sulle caratteristiche dell'ospite, allestì in suo onore un superbo convito a base di pesce, di cacciagione e di finissimi dolci, accompagnati da ben quarantotto vini diversi<sup>11</sup>.

La produzione vinicola toscana era sempre più ricca e per incrementarla ulteriormente e per venire incontro alle esigenze di numerosi proprietari Bernardo Davanzati realizzò nel 1579 un agile trattato di *Coltivazione delle viti e d'alcuni arbori*. Indicazioni semplici e di estrema chiarezza caratterizzavano il testo del letterato fiorentino, ben lontano dagli aulici versi dell'Alamanni.

«Vendemmia senz'acqua addosso, subito che è venuta la luna nuova, volendo gran vino e polputo», suggeriva Davanzati, «e volendolo piccolo, a luna scema e logora, che quanto minor luna avrai, tanto minore il vino e più scolorito sarà, sicché nel fondo d'essa parrà annacquato. Non vendemmiar fra le due lune, cioè in sul fare, né in sul dare la volta, che simil giuoco ti farà il vino»<sup>12</sup>.

La luna era sempre avvertita come presenza dominante in ogni operazione agricola e preziosi consigli consentivano la realizzazione di vini particolari:

Farai un vino Soprammano con queste diligenze. Scegli uve di vigna vecchia di Lucolena, Panzano, Montescalari e simili buoni paesi, moderatamente maturate, al gusto saporite, al dente sode, del primo grappolo, del più accosto capo al pedale della vite, non di tutto il grappolo ma del mezzo di verso il gambo. Se tante non n'avesse la vigna tua, di leggieri le potrai, scambiandole o pagandole, scerre in su quel del vicino. Tra esse non sieno uve secche, né fracide, né macolate, né terra, né pampano, né fastidio veruno. Così scelte e nette, gettate con ottime bigonce in ottimo tino, ammosta spesso senza pigiare. Per la state imbotta un po' giovane perché bollendo nella botte il vino si fa chiaro, vivo e brillante<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> Cfr. M.L. INCONTRI LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Pranzi e conviti. La cucina toscana dal XVI secolo ai giorni d'oggi*, Firenze, 1965, pp. 120-121.

<sup>12</sup> B. DAVANZATI, *Coltivazione toscana delle viti e d'alcuni arbori*, in ID., *Operette*, Livorno, 1779, tomo II, p. 83.

<sup>13</sup> *Ivi*, p. 85.

Ferdinando I aveva amato da giovane cardinale «vivande e vini eletti»<sup>14</sup> ma con il trascorrere degli anni, per una marcata tendenza alla pinguedine, ben documentata dalla ritrattistica di corte, divenne «frugale e senza vizio di gola»<sup>15</sup>. Un convito superbo fu però allestito nel 1608 in occasione delle nozze del principe ereditario Cosimo II con Maria Maddalena d'Asburgo.

Cosimo II, roso dalla tubercolosi, amava la buona tavola e talvolta si serviva del vino per curiose gare di resistenza. Costretto a una forzata immobilità per le sue condizioni di salute, chiamava nella sua camera a Palazzo Pitti dei «beoni piacevoli», per conversare e saggiare, con prove pratiche, la loro capacità di tenuta.

Narra Cesare Tinghi nel suo celebre *Diario* che il sovrano mediceo «un doppio desinare, per pigliarsi un poco di gusto, fece venire molti beoni, italiani et todeschi et alla presenza di S. E. magniarono et berano molte dozzine di fiaschi di vino»<sup>16</sup>. Due giorni dopo la gara fu ripetuta e «doppo molto bere i fiorentini vinsero»<sup>17</sup>.

Grande estimatore di Galileo Galilei, Cosimo II riuscì a far tornare da Padova a Firenze il celebre scienziato. Galileo, di temperamento vivace e sanguigno, amava ogni piacere e apprezzava, accanto ai tartufi, i vini rossi toscani in modo particolare.

Alcuni suoi versi sono proprio dedicati al dolce nettare che gustava nelle più rinomate osterie:

Quando tu vai l'estate all'osteria,  
 Alle Bertucce, al Porco, o a Sant'Andrea  
 Al Chiassolino, o alla Malvagia  
 Guarda que' fiaschi innanzi che tu bea  
 Quel che v'è drento; io dico quel vin rosso  
 Che fa vergogna al Greco e alla Verdea<sup>18</sup>.

Raffinato cultore della buona tavola e dei vini prelibati era poi il car-

<sup>14</sup> M.L. INCONTRI LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Pranzi e conviti*, cit., p. 205.

<sup>15</sup> P. USIMBARDI, *Storia del Granduca Ferdinando I de' Medici*, Firenze, 1880, p. 28.

<sup>16</sup> Biblioteca Nazionale Centrale Firenze, *Diario di Ferdinando I e Cosimo II Gran Duca di Toscana scritto da Cesare Tinghi suo aiutante di camera da' 22 Luglio 1600 sino a' 12 Settembre 1615*, Magliabechiano, Carte Capponi, 261, vol. 1, cc. 596-597.

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> G. GALILEI, *Opere*, Firenze, 1933, p. 222.

dinale Carlo dei Medici, fratello del granduca. Egli possedeva addirittura una «cantinetta segreta», ricca di squisiti vini francesi e italiani.

Cosimo II scomparve a soli trent'anni e suo figlio Ferdinando II, nel 1621, a undici anni salì sul trono granducale, sotto la vigile reggenza della madre Maria Maddalena d'Asburgo. Educato rigidamente, Ferdinando II, fu parco per tutta la vita, a differenza dei fratelli Giovan Carlo e Mattias.

Giovan Carlo, discepolo dello zio Carlo e anch'egli cardinale, amò intensamente le piacevolezze della vita. Deliziosi vini e persino della birra giungevano sulla mensa del cardinale dalle località più disparate.

Da Roma si fa venire a più riprese la Lagrima Asciutta, il Pisciarello. Da Livorno ci si rifornisce di birra. Da Genova (...) gli spediscono caratelli di vino amabile. Da Napoli (...) gl'invisano una botte di Lagrima et altre di Greco sperando che abbiano a gradire al suo gusto. Di Francia, sopra sua particolare richiesta, gli mandano del Claretto<sup>19</sup>.

Anche il principe Mattias fu legato ai piaceri della tavola ma mostrò meno raffinatezza di Giovan Carlo. Militare rude e deciso, Mattias combatté in Germania nel corso della guerra dei Trent'Anni, assistendo alla tragica morte di suo fratello Francesco, colpito dalla peste. Per Mattias il vino era oblio ed euforia. «M'imbriaicai benissimo», scrive a Giovan Carlo nel 1633, «che m'ebbero a portare quasi di peso»<sup>20</sup>.

Ferdinando II curò in ogni dettaglio, assieme alla moglie Vittoria della Rovere, il matrimonio del figlio primogenito Cosimo III con Marguerite Louise d'Orleans, nipote di Luigi XIV, il Re Sole. Il convito nuziale, allestito il 5 giugno 1661 in Palazzo Pitti, fu fiabesco. Complessivamente furono servite settantasette portate, accompagnate da vini eccellenti delle località più disparate: toscane, italiane e francesi, generosamente serviti da raffinati coppieri.

Cosimo III dette il massimo risalto ai vini del Granducato che ritenne sempre i migliori ambasciatori dello stato mediceo. La viticoltura venne incoraggiata e il granduca giunse a far dipingere dal

<sup>19</sup> G. PIERACCINI, *La stirpe dei Medici di Cafaggiolo. Saggio di ricerche sulla trasmissione ereditaria dei caratteri biologici*, Firenze, 1986, vol. II, p. 559.

<sup>20</sup> Archivio di Stato di Firenze, *Mediceo del Principato* 5184, c. 423.



raffinato pittore Bartolomeo Bimbi le qualità di uve più produttive o più singolari per favorirne la conoscenza e la coltivazione.

Finissimo portavoce della politica cosimiana fu il medico Francesco Redi che nel 1685 pubblicò a Firenze il celebre ditirambo *Bacco in Toscana*. L'immaginario viaggio, nelle principali località del Granducato, di Bacco e di Arianna, accompagnati da un allegro corteccio di Baccanti e di Satiri, aveva lo scopo di celebrare i vini toscani e di metterne in risalto le peculiarità.

Il dio era giunto per assaporare «dell'uve il sangue amabile» che il sole «avvinto e preso di più grappoli alla rete»<sup>21</sup>, aveva generato. Quasi ogni luogo produceva vini squisiti, tutti da godere con passione e trasporto, ma detestabile e da bandire era il frutto delle vigne di pianura che solo agricoltori incolti e nemici del gusto avevano fatto prosperare.

Accusato  
 Tormentato  
 Condannato  
 Sia colui che in Pian di Lecore  
 Prim'osò piantar le viti.  
 Infiniti  
 Capri e pecore  
 Si divorino quei tralci  
 E gli stralci  
 Pioggia rea di ghiaccio asprissimo;  
 Ma lodato  
 Celebrato  
 Coronato  
 Sia l'eroe che nelle vigne  
 Di Petraja e di Castello  
 Piantò prima il Moscadello<sup>22</sup>.

E ancora

Se vi è alcuno a cui non piaccia  
 La Vernaccia

<sup>21</sup> F. REDI, *Bacco in Toscana*, Verona, 1995, vv. 11, 17-18.

<sup>22</sup> *Ivi*, vv. 43-58.

Vendemmiata in Pietrafitta,  
 Interdetto  
 Maledetto  
 Fugga via dal mio cospetto  
 E per pena sempre ingozzi  
 Vin di Brozzi,  
 Di Quaracchi e di Peretola;  
 E per onta e per ischernò  
 In eterno  
 Coronato sia di bietola<sup>23</sup>.

Bacco passava in attenta rassegna i vini di ogni luogo. Il piacere del bere si univa a dolci emozioni e a mirabili effetti terapeutici perché ogni altra bevanda tradizionale appariva nefasta.

Non fia già che il cioccolatte  
 V'adoprassi, ovvero il te  
 Medicine così fatte  
 Non saran giammai per me;  
 Berei prima il veleno  
 Che un bicchier che fosse pieno  
 Dell'amaro e reo caffè.  
 Colà tra gli Arabi  
 E tra i Giannizzeri  
 Liquor sì ostico,  
 Sì nero e torbido  
 Gli schiavi ingollino<sup>24</sup>.

Ogni male si attenuava e finiva per sparire invece di fronte al vino, un prodotto che richiamava alla mente le gioie della vita, relegando nell'ombra le più sgradevoli sensazioni.

Ma frattanto qui sull'Arno  
 Io di Pescia il Buriano  
 Il Trebbiano, il Colombano  
 Mi tracanno a piena mano.  
 Egli è il vero oro potabile

<sup>23</sup> *Ivi*, vv. 511-522.

<sup>24</sup> *Ivi*, vv. 184-195.

Che mandar suole in esilio  
 Ogni male irrimediabile.  
 Egli è d'Elena il Nepente  
 Che fa stare il mondo allegro,  
 Da i pensieri  
 Foschi e neri  
 Sempre sciolto e sempre esente<sup>25</sup>.

Di botte in botte, di tino in tino, Bacco assaporava il piacere supremo. L'estasi era vicina. Quale vino donava però l'oblio più profondo e offriva attraverso il palato il vero senso della gioia e della cordialità?

Bella Arianna con bianca mano  
 Versa la manna di Montepulciano  
 Colmane il tonfano e porgilo a me.  
 Questo liquore che sdrucchiola al core  
 Oh come l'ugola e baciami e mordemi!  
 Oh come in lacrime gli occhi disciogliemi!  
 Me ne strassecolo, me ne strabilio  
 E fatto estatico vo in visibilio.  
 Onde ognun che di Lio  
 Riverente il nome adora  
 Ascolti questo altissimo decreto  
 Che Bassareo pronunzia e gli dia fé:  
 Montepulciano d'ogni vino è il re<sup>26</sup>.

Cosimo III ebbe modo di mostrare tutto lo sfarzo della corte medicea e la raffinatezza dei cibi e dei vini del Granducato nel 1709, nel corso della singolare visita del re di Danimarca e Norvegia Federigo IV. Il sovrano, innamorato di una giovane lucchese conosciuta anni prima, volle rivederla e, con sommo dispiacere, la incontrò nel monastero di clausura di S. Maria Maddalena dei Pazzi a Firenze. Nessuna lusinga allontanò Maddalena Trenta dal chiostro e Federigo, facendo tesoro di quanto Francesco Redi aveva a tutti suggerito, trovò ampia consolazione alla corte di Bacco e nei piaceri della tavola.

Il re si trattenne a Firenze per circa un mese e mezzo passando

<sup>25</sup> *Ivi*, vv. 141-151.

<sup>26</sup> *Ivi*, vv. 961-973.

di festa in festa nelle principali dimore aristocratiche. Il ricevimento più sfarzoso fu allestito dai marchesi Riccardi che nel loro palazzo aprirono «ventotto camere, tutte adorne di ricchissimi arredi e parate alcune d'arazzi, altre di dommaschi e le due maggiori (...) di nobilissimi velluti frangiati d'oro». I rinfreschi furono squisiti «poiché oltre ottanta bacili di confetture di canditi e sceltissime bevande distribuite più volte nella sala (...) stette aperta una pubblica bottiglieria sul terrazzo scoperto dove poté tutto il volgo più ignobile saziarsi di cioccolatte e di caffè e d'ogni più scelta bevanda»<sup>27</sup>.

Fiabesca fu poi la “merenda” allestita in onore dell'illustre ospite danese dal cardinale Francesco Maria de' Medici, fratello del granduca, in un padiglione “all'indiana” della villa di Lappoggi. Il principe della Chiesa, notissimo cultore di ogni raffinatezza gastronomica, suscitò stupore e meraviglia con «capponi freddi di galera in galantina (...) pasticcerie, gelati e frutta giulebbate e diacciate» e con «una piramide di fiaschetti, montati in paglia di Fiesole con nappine di seta e lamine d'argento, che conteneva un'intera collezione di vini di Toscana»<sup>28</sup>.

Federigo IV, finissimo intenditore, si era ben documentato e aveva già «voluto le notizie dei vini in un libretto» e, tenendolo in mano con grande attenzione, riscontrava «saggio per saggio il numero e la qualità di essi mentre li gustava»<sup>29</sup>.

Il grande successo del nettare toscano incoraggiò Cosimo III a procedere alla sua valorizzazione ufficiale. Nel 1716, con un apposito bando, il granduca volle disciplinare qualitativamente i vini prodotti in quattro zone di pregio particolare. Il Chianti, la Valdisieve, le campagne di Carmignano e quelle del Valdarno Superiore. Era la prima volta che un provvedimento di denominazione di origine veniva adottato. La Toscana emergeva, anche sotto il profilo legislativo, come la più avanzata nel settore vitivinicolo e Cosimo III e suo figlio Giangastone accrebbero il prestigio dello stato mediceo

<sup>27</sup> Biblioteca Riccardiana, Firenze, G.B. CASOTTI, *Diario della permanenza in Firenze della Maestà del Re Federigo IV di Danimarca l'anno 1709*, cod. 1184, c. 202.

<sup>28</sup> M.L. INCONTRI LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Pranzi e conviti*, cit., p. 219.

<sup>29</sup> *Ibidem*.

in tutta Europa, anche grazie ai vini che spedivano ovunque in raffinate confezioni e in grande abbondanza.

La trattatistica agronomica stava riprendendo vigore. Razionalismo scientifico e saggezza della tradizione potevano convivere e il pratico manuale del fattore granducale Domenico Falchini *Attorno il coltivare d'ogni sorta e far potare le viti e fare allevare le sorte di vini nobili et ordinari, bianchi e rossi*, ce ne offre la tangibile testimonianza.

Falchini celebrava il «vino scelto di mezzo grappolo», per il quale erano necessarie «delle meglio uve che si trovi, cioè Canaiola, Vaiano, Trebbiano, Bergo, Grossolano ovvero Raffaone, Procanico, Mammolino, Crognolo Sangioeto e altre qualità (...) purché sieno dolce e sode di pasta»<sup>30</sup>. Il segreto per produrre un vino «gagliardo e generoso» era «spuntare i grappoli nell'istesso tempo che si mettono nelle bigoncie per ammostarle, servendosi della parte del gambo del grappolo e non di quello della punta»<sup>31</sup>.

Non mancavano preziosi suggerimenti per «fare il vino all'usanza di Montepulciano», per il «vino rosso alla Cappuccina», per il vino «rullato» e «raspato», ma il dotto fattore era pronto a valorizzare anche la «Malvania schietta», la «Verdea», il «Grechetto nostrale», il «Moscadello bisciolato» e il «rosso scelto e ordinario come si vuole all'usanza del Chianti». Quest'ultimo doveva essere così realizzato:

Per far detto vino si deve pigliare l'appresso uve, cioè Canaiola, Procanico, Vaiano rosso, Raffaone, Mammolino, Crognolo, Vaiano bianco, Bergo, Tribbiano gentile, Vernaccia e Malvania. E se nel luogo ove si facessi far detto vino non vi fusse o non si costumasse il nome di tali uve, si avverta far prendere uve che sieno dolce e sode di pasta e delle quattro parti, tre di uve rosse et una di bianca. E volendolo che servissi per l'estate, oltre alle suddette uve, ci si deve aggiungere un poca di uva di Sangioeto, di quella però che fa il grappolo rado e di granello piccolo e si procuri farle corre in tempo e giorno caldo.

Dunque doppo avere allestito e scelto le dette uve, si facciano ammostare benissimo nelle bigoncie e nell'istesso tempo si facciano gettare nel tino, sempre da una banda di esso, acciò venghino ammontate più che si puole, acciò venghi più a riscaldarsi. Et il vino sarà più granito

<sup>30</sup> D. FALCHINI, *Trattato di agricoltura*, a cura di S. Merendoni, Firenze, 1990, p. 53.

<sup>31</sup> *Ibidem*.

e più maturo, il quale tino sia più grande di tenuta alla quantità del vino che si vuol fare ... Dunque poiché il detto tino avrà ricevuto il suo pieno delle dette uve, si lascino stare in quella guisa ammontate, come si è detto, tre giorni, se però la stagione avesse prodotto l'uve di ottima qualità; ma se fussero crude, si lascino stare qualcosa di vantaggio alli suddetti tre giorni.

E spirati li detti giorni, si facci ammostare per la prima volta una sola ammostata, però in un giorno, con il solito ammostatoio (...) il secondo giorno due volte, il terzo tre volte, il quarto e quinto due volte, il sesto una sol volta, il settimo un'altra volta, ma però con questa non si facci toccare alla vinaccia il fondo del tino, ma bensì farla condurre sino a mezzo il tino. L'ottavo giorno si lasci stare in riposo, il nono si riconosca e parendo troppo dolce e continuasse qualche poco a bollire, si ritorni a farli ritufare la vinaccia come ho detto del giorno settimo.

E se non ostante continuasse a bollire, si rituffi altra volta e poi si lasci stare sino a che non è chiaro e fresco. Et essendo così, si metta nella botte (...) e ciò seguito si governi. Et il suo governo sarà il presente: granella di uva color dolce e di uva abrostine, metà per sorte, a ragione di libbre due per barile. E volendolo conservare all'estate si farà situare la botte in luogo sotterraneo e fresco, cioè in cantina, ma che abbi il suo respiro. E le suddette granella vanno fatte mettere (...) inchiere, senza acciaccare<sup>32</sup>.

A breve distanza dall'opera di Falchini, che rimase manoscritta e che è stata solo da poco pubblicata grazie a Simonetta Merendoni, vide la luce a Lucca il magistrale *Agricoltore sperimentato* del pistoiese Cosimo Trinci, senza dubbio il più bel contributo agronomico degli anni di Giangastone de' Medici. Trinci delineò un ampio quadro d'insieme delle operazioni da compiere per ricavare da ogni terreno la massima produttività. L'agricoltura era un'arte nobilissima e doveva essere riportata all'antico splendore.

Allorché si parla della coltivazione della terra sembra che si tratti d'una delle arti più basse e vili. E può essere ella altro, da che non miriamo se non poveri e rozzi villani applicati ad essa colle mani callose per le tante fatiche (...). Ora ognuno vede che sopra ogni altra cosa è necessario il sostentamento della vita e questo non può venire se non dalla terra che dia grani, legumi, vino, olio, frutti, erbaggi e simili pro-

<sup>32</sup> *Ivi*, pp. 69-70.

duzioni di cose destinate al cibo degli uomini, siccome lino, canape, seta e lana pel loro vestire, né essa tali aiuti somministrerà se non è ben coltivata<sup>33</sup>.

Trinci dedicava grande attenzione alle uve soffermandosi sulle caratteristiche di ogni vitigno. I vini occupavano molte pagine dell'*Agricoltore sperimentato* e consigli pratici, spesso esposti in forma schematica, consentivano di realizzare senza difficoltà ogni nettare e quasi avvicinarsi al divino prodotto che in Toscana era riuscito a catturare l'attenzione di Bacco.

«Per fare un vino molto colorito, odoroso, grosso, spiritoso e durevole all'uso di Montepulciano» infatti così si doveva procedere: «Due parti di Raffaone, due parti di Mammola tonda, due parti di Trebbiano fiorentino e una parte di Raverusio dolce»<sup>34</sup>. Invece per fare un vino bianco «molto odoroso, grato, dolce, spiritoso e stimabile chiamato Trebbiano alla fiorentina, ovvero all'uso di Lamporecchio» occorre «quattro parti di Trebbiano fiorentino e una parte di Malvasia»<sup>35</sup> e per realizzare «un vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, durevole e capace per la navigazione ma poco praticabile dagli stomaci delicati» erano necessarie «due parti di Lacrima di Napoli, Una parte di Navarrino, o sia Navarra, una parte di Raverusio dolce e una parte di uva tedesca o sia Zepolino imperiale»<sup>36</sup>.

Il granduca Giangastone gustava con passione i vini toscani, talvolta eccedendo, come narra qualche malevolo contemporaneo e abbandonandosi a quella suprema ebrezza e a quel dolce oblio che così bene aveva saputo cantare Francesco Redi. Con lui stava per finire per sempre la dinastia medicea, ma anche i Lorena avrebbero saputo far tesoro di questa superba eredità e ben valorizzare i frutti dell'agricoltura toscana.

<sup>33</sup> C. TRINCI, *L'agricoltore sperimentato ovvero regole generali sopra l'agricoltura*, Venezia, 1805, tomo 1, pp. 1-2.

<sup>34</sup> *Ivi*, p. 76.

<sup>35</sup> *Ivi*, p. 87.

<sup>36</sup> *Ivi*, p. 80.

