

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

VITTORIO DEGLI ALBIZI  
E “L’ARTE DI FAR BENE IL VINO”  
NELLA TOSCANA DELL’OTTOCENTO

Vittorio degli Albizi è un personaggio poco noto nella storia dell’agricoltura italiana e tuttavia svolse un ruolo di primissimo piano e certamente pioneristico nell’ambito della vitivinicoltura toscana dell’Ottocento. Si resero conto della rilevanza delle iniziative in campo vitivinicolo del giovane marchese gli organizzatori della prima Inchiesta industriale italiana (1870-1874), che in effetti invitarono proprio Vittorio degli Albizi a relazionare sulla produzione vinicola toscana nell’adunanza tenutasi a Firenze il 3 aprile del 1872 con la presenza dei commissari Luzzatti, Avondrio, Cini, Robecchi, Scialoia (presidente) e Romanelli (segretario)<sup>1</sup>.

Vittorio degli Albizi aveva ereditato un vasto patrimonio terriero, che aveva il suo fulcro nelle colline situate fra le valli d’Arno e della Sieve e più in particolare nelle fattorie di Pomino e Nipozzano, simboli di questa antica famiglia e della sua storia.

Situata nel medio versante sinistro della Valle della Sieve, in una zona di alta collina e di bassa e media montagna compresa tra le estreme pendici di nord-est del Pratomagno e le prime dell’Appennino tosco-emiliano, la fattoria di Pomino era una delle più importanti proprietà degli Albizi, da quando verso la fine del Quattrocento si insediarono in quelle terre.

Gli Albizi, una famiglia di solidi banchieri e mercanti di lana, erano già presenti fin dal Trecento nel vecchio castello di

<sup>1</sup> Cfr. *Atti del Comitato dell’Inchiesta Industriale (1870-1874)*, Deposizioni orali, vol. IV, t. I, Bologna, 1987, pp. 3-6.

Nipozzano, che era stato edificato prima del Mille dalla potente consorzeria feudale dei Conti Guidi. Gli Albizi, come gli Uzzano e i Capponi, erano nel novero delle grandi famiglie fiorentine ostili ai Medici, che infatti nel 1523 confiscarono i beni di Zanobi degli Albizi e costrinsero la famiglia a trasferirsi a Marsiglia, dove avevano affari e commerci. Gli Albizi riebbero le loro terre solo nel 1563 grazie ad una sentenza dei Capitani di Parte. Proprio in quegli anni, agli inizi del Seicento, Pomino prese forma di fattoria con 19 poderi. In un "Inventario solenne" del 1708 la fattoria di Palagio in Pomino, così si chiamava, comprendeva 16 poderi. Da quel momento cominciò un processo di crescita della fattoria in terre e poderi<sup>2</sup>.

Nel 1785 entrò a far parte della fattoria il podere di Campittoli, nel 1811 quello di Piano delle Capanne; nel 1816 quello delle Terme di Metamorli. Nel 1831 i poderi erano saliti a 25, ma nel 1850 Alessandro degli Albizi acquistò la fattoria "Le lame" in Pomino, appartenente ai nobili Martellini della Rena. Ben 700 ettari con 24 poderi si vennero ad unire nella fattoria "Palagio e Lame" in Pomino, formando un grande complesso aziendale di 1661 ettari, diviso in 46 poderi più le terre tenute "a mano".

Nel 1840 Amerigo degli Albizi, ultimo discendente del ramo italiano dell'illustre famiglia, decise di richiamare in Toscana i rampolli del ramo francese<sup>3</sup>: Vittorio e Leonia, figli del marchese Alessandro degli Albizi e di Vittoria Le Caruyer. Dal 1842 al 1861 la famiglia prese l'abitudine di passare il periodo estivo in Francia nel castello di Labreuille nei pressi di Auxerre in Borgogna e il resto dell'anno a Firenze nel palazzo di Borgo degli Albizi. Leonia andò sposa al discendente di un'altra grande famiglia della nobiltà toscana: Angelo Frescobaldi.

Quando nel 1842 Amerigo morì, tutto il patrimonio passò nelle mani degli eredi. Progressivamente il giovane Vittorio, che era nato nel 1838, cominciò ad occuparsi della gestione delle fattorie.

<sup>2</sup> Cfr. Z. CIUFFOLETTI, M. SORELLI, *Una fattoria dell'alta collina toscana: Pomino dagli Albizi ai Frescobaldi*, in *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia Centro-settentrionale (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Coppola, Milano, 1983, pp. 455-486.

<sup>3</sup> Cfr. G. DUMONT, *Les Albizi. Histoire et généalogie d'une famille a Florence et en Provence du onzième siecle à nous jours*, Amiens, 1977.

Naturalmente fu accolto in seno all'Accademia dei Georgofili<sup>4</sup>, che riuniva i maggiori esponenti dell'aristocrazia fondiaria fiorentina e toscana. Divenne bibliotecario dal 1866 al 1869 e poi membro del Consiglio di Direzione della Sezione di Agricoltura dal 1871 al 1873. Forte della conoscenza diretta del grande peso che aveva la viticoltura nell'ambito dell'agricoltura francese e dell'importanza della produzione di vini adatti all'esportazione (la Borgogna dove gli Albizi avevano delle proprietà, era la più importante regione della Francia per la produzione e l'esportazione di vini pregiati), Vittorio impresso una svolta nella gestione della fattoria di Pomino, che rappresentava da tempo una zona di produzione pregiata per i vini di grande qualità. Nel 1830 il canonico Giuseppe Bigeschi, che aveva tentato l'esportazione di vini pregiati toscani negli Stati Uniti, aveva scelto proprio il Pomino, insieme al Chianti e al Carmignano.

Già il Redi, e poi nel Settecento Cosimo Villafranchi nella sua *Aenologia Toscana*, aveva indicato fra i primi posti nella produzione di vini di grande qualità proprio i vini di Pomino, gli unici, insieme a pochi altri, in grado di tenere testa, come scriveva Giorgio Gallesio ai «vini da rosti» fini francesi<sup>5</sup>. Si trattava, naturalmente, di vini rossi, trasparenti, robusti, asciutti, «deliziosi a provarsi», secondo il giudizio di Cosimo Ridolfi<sup>6</sup>. Eppure anche questi vini, alla metà dell'Ottocento, non erano in grado di affrontare il mercato internazionale perché «non suscettibili di essere spacciati oltremare». Nonostante gli incitamenti degli agronomi più avvertiti e il grande impegno dell'Accademia dei Georgofili<sup>7</sup>, nemmeno in Toscana la produzione di vini di qualità fece passi in avanti significativi. La gran parte del vino toscano «era così lontano (...) dal possedere i requisiti richiesti ai moderni vini scelti da pasto»<sup>8</sup>. Non era solo que-

<sup>4</sup> ARCHIVIO STORICO DELL'ACCADEMIA DEI GERGOFILII (ASAG), Busta 34, n. 4156. Il 28 agosto del 1864 Vittorio degli Albizi scriveva a Ermolao Rubieri esprimendo la sua soddisfazione per la nomina a socio ordinario dell'Accademia.

<sup>5</sup> Cfr. G. GALLESIO, *Delle uve e dei vini italiani e più specialmente di quelli della Toscana*, «Atti della R. Accademia dei Georgofili», vol. XVII, 1839, p. 234.

<sup>6</sup> Cfr. C. RIDOLFI, *Memoria sulla preparazione de' vini toscani*, Firenze, 1921, p. 28.

<sup>7</sup> Cfr. *Vitivinicoltura tra la fine del '700 e la crisi fillosserica*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1997.

<sup>8</sup> Cfr. C. PAZZAGLI, *I vini toscani nella prima metà dell'Ottocento*, in AA.VV., *Il vino nell'economia e nella società italiana Medievale e Moderna*, Firenze, 1988, pp. 271-272.

stione della qualità dei vitigni o della maturazione delle uve. Si trattava anche dei processi di vinificazione come la pratica del “governo” o più ancora della vinificazione tardiva con il conseguente «prolungamento eccessivo del processo di macerazione del vino in presenza delle vinacce»<sup>9</sup>. In realtà erano assai poche le zone dove la vite costituiva una coltivazione specializzata. Il vigneto specializzato era del tutto marginale nel complesso della viticoltura toscana<sup>10</sup>. Nelle aree collinari dell'Italia centro-settentrionale la vite doveva convivere con l'estendersi progressivo verso l'alto delle culture cerealicole e maidiche. In modo indiscriminato rispetto all'esposizione e al clima la vite si estendeva ai bordi dei campi coltivati e ancor più spesso si “maritava” a sostegni vivi, dando forma alla classica “alberata” nell'area appenninico centro-settentrionale e alla “piantata” nella Pianura Padana. Si trattava di un sistema di vitigni sostenuti dalle più varie essenze arboree, assai utili nell'economia contadina, ma che non facilitavano la buona qualità delle uve, con tralci troppo alti e con eccessiva produzione. Anche per l'uva si badava più alla quantità che alla qualità. Infine la consociazione di culture arboree e di culture cerealicole si adattava molto bene alle esigenze di autoconsumo e di autosussistenza della mezzadria, la forma contrattuale di gran lunga prevalente nell'agricoltura promiscua dell'Italia centro-settentrionale.

Anche in Toscana, come in altre parti, il calo dei prezzi dei cereali, dopo la fine delle guerre napoleoniche, favorì la diffusione della viticoltura anche in terreni poco votati. Ciò comportò una generale caduta della qualità del vino e nello stesso tempo agevolò la penetrazione di vini esteri di qualità, prevalentemente francesi, nel mercato interno<sup>11</sup>.

La situazione di arretratezza del settore vitivinicolo era ben presente agli agronomi e ai proprietari toscani più colti e consapevoli, tant'è che l'Accademia dei Georgofili fin dall'inizio dell'Ottocento tenne sempre viva la questione per cercare di introdurre metodi

<sup>9</sup> *Ivi*, p. 279.

<sup>10</sup> *Ivi*, p. 281.

<sup>11</sup> Cfr. G. PEDROCCO, *Un caso modello: viticoltura e industria enologica*, in P.P. D'ATTORE e A. DE BERNARDI, *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, Milano, 1994, p. 316.

nuovi sia nella coltivazione e selezioni delle viti, sia nei processi di vinificazione e conservazione<sup>12</sup>. Per poter commerciare i vini bisognava stabilire delle regole che consentissero una produzione con delle caratteristiche definite nella qualità e in grado di mantenere la qualità del prodotto nel tempo. Si tentò anche di dar vita a delle società enologiche «dirette al doppio scopo di migliorare i vini nostrali e di procurare sbocco sul mercato straniero»<sup>13</sup>, ma con deboli risultati, se nel 1836 una associazione di proprietari toscani, «favorita dal beneplacido del governo», sentì la necessità di rilanciare con forza il dibattito sulla vitivinicoltura proponendo la costituzione dell'ennesima società enologica. Tassinari faceva notare che in regime di libero scambio i cereali toscani non potevano sostenere la concorrenza di quelli della Crimea e dell'Egitto, per cui «tutta la speranza della nostra agricoltura – scriveva – può dirsi concentrata in tre piante: la vite, il gelso, l'ulivo»<sup>14</sup>. Tuttavia proprio la viticoltura non riusciva a decollare perché si produceva troppo vino di scarsa qualità. «Noi siamo per la esperienza di più anni – scriveva – testimoni di questo graduale decremento massimamente del prezzo dei vini, perché in esso raro o nullo il commercio con l'estero, né l'esportazione restituisce in questi come negli altri generi l'interno equilibrio alterato dall'abbondanza»<sup>15</sup>. Bisognava puntare sui vini di qualità adatti all'esportazione e allo scopo era utile una Società Enologica in grado di indirizzare e qualificare i metodi di coltivazione e di vinificazione e di promuovere la commercializzazione. Questa scelta produttiva avrebbe dato un impulso a tutta l'agricoltura e all'industria collegata al vino: le distillerie, le fabbriche di bottiglie e quelle di strumenti per la vinificazione nonché tutto il settore della commercializzazione dalle fabbriche di botti fino agli spedizionieri.

Tuttavia anche questo tentativo, pure sostenuto dallo stesso «Giornale Agrario Toscano» non ebbe successo. In realtà il sistema mezzadrile rappresentava sicuramente il maggiore ostacolo ad una

<sup>12</sup> Cfr. il saggio di P.L. Pisani Barbacciani in *Vitivinicoltura*, cit., pp. VII-XLVII.

<sup>13</sup> Cfr. C. TASSINARI, *Società Enologica Toscana*, in «Giornale Agrario toscano», n. 40, 1836, p. 379.

<sup>14</sup> *Ivi*, p. 582.

<sup>15</sup> *Ivi*, p. 383.

trasformazione produttiva che richiedeva investimenti, a cui il contadino non poteva far fronte, e più che altro intaccava il sistema della promiscuità culturale tipico della mezzadria, al quale la maggior parte dei proprietari non voleva rinunciare.

La malattia dell'*oidium* che colpì gravemente fra il 1852 e il 1855 la viticoltura toscana da un lato, ma anche l'allargamento del mercato a seguito della raggiunta unificazione nazionale, imposero ai proprietari agronomi toscani l'esigenza di far fronte al ritardo della vitivinicoltura italiana, di cui essi si sentivano una componente essenziale. Vittorio degli Albizi, ormai divenuto socio ordinario e autorevole dell'Accademia dei Georgofili, il 7 aprile 1867 intervenne per sottolineare il deficit quantitativo e qualitativo della viticoltura italiana, specialmente nei confronti di quella francese.

Sulla base dei dati pubblicati dal direttore della Statistica, Pietro Maestri, per il 1864 la produzione di vino in Italia era valutata intorno ai 28 milioni di ettoltri. Si trattava di dati molto discutibili, secondo Vittorio degli Albizi, che riduceva la cifra a 24 milioni di ettoltri. La qualità in genere era molto scadente e circa la metà del prodotto veniva immessa nel mercato "già guasta" e a prezzi eccessivamente elevati (50 centesimi al litro). L'esportazione era minima e cioè 322.841 ettoltri per un valore di 15 milioni di lire, a fronte di una importazione di 208.024 ettoltri per un valore di circa 11 milioni di lire. I dati erano ricavati sulla base delle ricerche condotte presso la direzione delle gabelle<sup>16</sup>. La Francia aveva incrementato la sua produzione di vino in modo notevole passando dai 40 milioni di ettoltri del 1860 ai 68 milioni di ettoltri del 1866. In rapporto alla popolazione la produzione francese era il doppio di quella italiana e i prezzi erano assai inferiori rispetto a quelli italiani. Tuttavia era nei vini di qualità da esportazione che la Francia surclassava l'Italia.

L'Italia esportava appena 322.841 ettoltri di vino mentre la Francia esportava sopra 3 milioni di ettoltri (1866). «Se per ora sia-

<sup>16</sup> Cf. V. DEGLI ALBIZI, *Sulla produzione del vino in Italia*. Memoria letta dal Socio ordinario marchese Vittorio degli Albizi nelle adunanze ordinarie del 7 aprile e 21 luglio 1867, «Atti della R. Accademia economico-agraria dei Georgofili», vol. XIV, n.s., 1867, p. 138.

mo ben lontani da simili risultati – dichiarava il giovane Albizi rivolgendosi proprio ai proprietari toscani – la colpa è soltanto e davvero nostra, perché è raro che la natura sia più generosa di climi, di esposizioni, di qualità di terre, di valli e declivi tanto mai variati, come li offre al viticoltore di queste province sotto un cielo temperato che favorisce le più molteplici culture»<sup>17</sup>.

Vittorio degli Albizi si rivolgeva ai proprietari toscani in quanto «nessun'altra provincia – diceva – è più favorevole della nostra a fornire buoni vini da pasto e di lusso, che possano in seguito spargersi nei mercati d'Italia, emuli dei vini forestieri»<sup>18</sup>.

Il giovane marchese divenuto, ormai, autorevole esponente dei Georgofili ed esperto di vitivinicoltura era particolarmente duro nei confronti dei proprietari e dei contadini toscani, del loro conservatorismo e della loro pigrizia. «Se non siamo in Italia – diceva – fra i peggiori produttori di vino riguardo alla qualità, non siamo certo dei primi per la quantità, perché le statistiche ci danno per la nostra popolazione di 1.826.334 abitanti una produzione di 1.500.000 ettolitri, e la proporzione del prodotto per individuo scenderebbe agli 82 litri per testa»<sup>19</sup>. Mentre, secondo il degli Albizi, proprio alla Toscana per le sue caratteristiche ambientali spettava il compito di guidare la rinascita del settore vitivinicolo nell'Italia da poco unificata.

La causa prima di questo grave ritardo quantitativo e qualitativo della viticoltura toscana non era tanto l'*oidium*, come molti sostenevano, quanto «il comune sistema nostro di coltivare la vite sempre associata ad altre colture arboree ed annuali, ne mai da se sola, contrariamente a quanto si pratica dove si vuole buono e abbondante prodotto»<sup>20</sup>. I proprietari e contadini toscani erano troppo attaccati alle loro vecchie abitudini di coltivare la vite, insieme con gli ulivi e le piante da frutto, oppure il grano, i fagioli, le fave ecc. Alla vite bassa si preferiva «il testucchio o pioppo carico delle sue numerose pensane d'uva». Tutto ciò era irrazionale. «Il fatto è, Signori – concludeva – che la statistica addita come altrove ottengasi dalla

<sup>17</sup> Cfr. V. DEGLI ALBIZI, *Sulla produzione del vino in Italia*, cit., p. 142.

<sup>18</sup> *Ivi*, p. 143.

<sup>19</sup> *Ivi*, p. 142.

<sup>20</sup> *Ivi*, p. 144.

*cultura esclusiva* della vite ossia dai *vigneti*, più abbondanti e superiori prodotti, che non col nostro prediletto sistema (...). Per fare i vini buoni e fini vi vogliono le uve buone e fini, e queste non si ottengono che con le molte cure quali soltanto possono darsi alla vite nella cultura esclusiva»<sup>21</sup>.

Gli ostacoli che si opponevano alla “cultura esclusiva” della vite erano legati, quindi, per un verso alla promiscuità in genere dell’ulivo, che era stato raggiunto dalla vite nella sua espansione dalla pianura verso la collina, per l’altro verso dalla varietà dei vitigni scelti nelle coltivazioni: «le quali varietà, per essere quasi tutte tardive nella maturazione delle uve, non possono coltivarci oltre il limite che oggi occupano»<sup>22</sup>. Per queste ragioni, se non si voleva sconvolgere l’intero assetto mezzadrile, occorreva creare «una regione viticola oltre il limite delle attuali coltivazioni dell’olivo mediante la cultura esclusiva di varietà di vitigni a maturazione precoce»<sup>23</sup>, scegliendo queste varietà fra quelle italiane, oppure importandole dall’estero e in primo luogo dalla Francia. Per questo bisognava spingere la coltivazione della vite fino a 200 metri al di sopra di dove arrivava solitamente in Toscana. Non bisognava avere timori in questa scelta perché, come scriveva il grande agronomo francese, conte de Gasparin, i vini che si producevano in altura erano meno alcolici e meno liquorosi ma in cambio essi soli erano in grado di possedere «ciò che si chiama il bouquet aroma particolare, sapore profumato, che differisce secondo il suolo e l’esposizione, e che costituisce il merito principale dei vini rinomati». Ciò era provato anche per quanto accadeva in Toscana, dove «i vini più stimati», come il «Montepulciano, il Broglio, il Montalcino e il Pomino» si trovavano tutti a tale altezza: il Montepulciano sopra 640 metri, il Brolio a 550 metri, il Montalcino a 570 e il Pomino a 530 metri.

Il programma del giovane Albizi rischiava di rovesciare l’assetto produttivo e culturale dell’agricoltura toscana, proprio perché poneva al centro del sistema l’impianto del vigneto specializzato, sconvolgendo il sistema di promiscuità culturale tipico dell’assetto mez-

<sup>21</sup> *Ivi*, p. 145.

<sup>22</sup> *Ivi*, p. 152.

<sup>23</sup> *Ibidem*.



zadrile. Per ridurre la portata innovativa e rivoluzionaria del suo discorso, Vittorio degli Albizi fu costretto a precisare che la specializzazione produttiva era indispensabile nell'agricoltura come era avvenuto nell'industria manifatturiera, solo che in Toscana non si poteva abbandonare di netto la mezzadria a cui si legava inevitabilmente la coltura promiscua. Tuttavia anche in Toscana, specialmente dopo la malattia dell'*oidium*, si doveva intraprendere la via di introdurre gradualmente la vigna specializzata, collocandola su fasce altimetriche che non avrebbero dovuto turbare l'equilibrio del sistema.

Alcuni proprietari erano convinti, ma molti altri erano di parere contrario e non volevano affrontare il rischio di forti investimenti per l'impianto dei vigneti specializzati. Non restava che dimostrare con i fatti la validità di un progetto che molti ritenevano rischioso per gli equilibri della mezzadria e di dubbio esito dal punto di vista economico.

Vittorio degli Albizi portò avanti con grande impegno finanziario e con grande passione il suo progetto. In primo luogo la fattoria subì un complessivo processo di accorpamento e riorganizzazione territoriale con l'acquisto di nuove terre nelle zone alte, con l'affrancamento di livelli contratti con la pieve di Pomino e con l'Arcispedale di Santa Maria Nuova di Firenze, ed infine con permutate tese a favorire il processo di accorpamento. Tutto ciò era funzionale alla creazione del vigneto specializzato in altura, coinvolgendo i mezzadri nell'impresa attraverso la compartecipazione agli utili. Naturalmente il giovane marchese si rendeva ben conto che non bastava l'impianto dei vigneti e dei vitigni adeguati, ma occorreva anche un grande intervento in ogni altra fase produttiva e un completo riordino del sistema di fattoria.

Per controllare direttamente il processo di vinificazione si procedette all'accentramento dei frantoi e delle tinaie nei locali di fattoria, superando l'arcaica disposizione sparsa ereditata dal passato.

Nel giro di pochi anni, infine, l'intervento di Vittorio degli Albizi provocò una profonda divaricazione negli indirizzi produttivi e colturali. In primo luogo, dovendo sfruttare i terreni alti, cercò di ridurre gli ovini, dimezzandone il numero in un ventennio, e vendendo persino la tenuta maremmana della Bartolina, dove si effettuava la transumanza durante l'inverno. Poi dovendo fronteggiare la domanda di legname proveniente dal mercato e dalle esigenze

di estensione della viticoltura, iniziò un sistematico sfruttamento del bosco ceduo da un lato, e dall'altro diede il via ad una gigantesca opera di rimboschimenti con abeti bianchi nelle zone alte del passo della Consuma (oltre 30 ettari in una ventina di anni). L'opera di rimboschimento mirava a contenere le zone alte proprio sopra le fasce interessate ai nuovi impianti viticoli. Infine promosse una opera di sistemazione del terreno per accogliere la "vigna esclusa" procedendo nei terreni alti e a forte pendenza alla costruzione di ciglioni in terra battuta e terrazzi con muretti a secco. Si spesero per questa operazione cifre notevoli. Per lo scavo delle fosse, per le opere di sistemazione del terreno e per le paline necessarie alle nuove piantagioni in un solo anno si poteva arrivare a spendere oltre 6000 lire (1881) contro le 216 del 1850. Tutto questo senza alterare in profondità, ma razionalizzando e ordinando in modo equilibrato il paesaggio tradizionale, mantenendo al contempo i tratti tipici dell'ordinata e variegata struttura del paesaggio toscano. Si conservò persino le selve di castagno, (36% della superficie boschiva) fondamentale supporto dell'alimentazione contadina, ma anche complemento meraviglioso del paesaggio e segno tangibile della ricchezza del suolo. Il profumo del sottobosco si trasferiva quasi per magia alle uve che maturavano nei terreni limitrofi. A tutto ciò si aggiungeva anche la crescita fino al raddoppio degli alberi da frutto. Tutto contribuiva a creare quell'impressione d'insieme che da quel momento giustifica il detto popolare "Pomin pomato".

Tra il 1860 e il 1877 l'opera di Vittorio degli Albizi procedette con alacrità, riuscendo ad impiantare una decina di ettari di "vigneto esclusivo" e mirando a sostituire il tradizionale Trebbiano con vitigni francesi a maturazione precoce, Pinot e Roussanne.

Gli effetti furono grandiosi sia sul piano produttivo che sul piano qualitativo. Alla fine dell'esperienza di Vittorio le colture arboree, in primo luogo le viti, fornivano un reddito pari al 51,2% del totale (1884)<sup>24</sup>.

Dal 1850-1859 al 1890-1899 la produzione di vino della fattoria di Pomino ne risultò decuplicata passando da 181 ettolitri a ben

<sup>24</sup> Per tutti questi dati cfr. Z. CIUFFOLETTI, M. SORELLI, *Una fattoria dell'alta collina toscana*, cit., pp. 470-486.

1895 ettoltri anno. Nel 1878, l'anno successivo alla morte di Vittorio degli Albizi, la produzione di vino aveva raggiunto i 1477 ettoltri. La dimensione di questo sviluppo non deve trarre in inganno in un'epoca come l'attuale dove con le grandi attrezzature meccaniche si può fare qualsiasi cosa in tempi brevissimi. All'epoca gli scavi erano fatti a mano e i filari venivano disposti trasversalmente rispetto al pendio con un'opera di scavo a mano di fossi e di costruzioni di muri "a retta". Piantare, come fece Vittorio degli Albizi, 340.000 viti a paio era una bella impresa.

*"L'arte di far bene il vino": Pomino Rosso e Pomino Bianco*

Sul piano qualitativo il salto fu altrettanto significativo. La fama del vino rosso di Pomino era già grande fin dai tempi del Redi. Per il bianco si trattava di costruire una tradizione, ma il percorso era già iniziato con la sistematica introduzione di vitigni francesi: Roussanne, Pinot blanc, Semillon, Sauvignon e Marsame dell'Ermitage, ma tenendo conto anche delle fasce altimetriche e della vocazione naturale (suolo galestrico e buona esposizione) per produrre vino bianco di grande qualità.

Il marchese Vittorio era nell'aspetto, come nel carattere, tenace e gentile. Era alto e asciutto, col viso affilato e la fronte alta. Portava barba e piccoli baffi di colore castano scuro. Aveva carnagione chiara e occhi neri, vivacissimi e sorridenti. Passava le giornate nei campi di Pomino, a Poggiosecco, a Remole, a Scandicci, a Renacci e a Bagno a Ripoli dove si estendevano le sue tante proprietà. Era, come si disse, «un uomo che si moltiplicava»<sup>25</sup>. Lo si poteva trovare nei suoi campi con il fattore e con i contadini, colle forbici in mano per insegnare a potare le viti, oppure nell'abetina della Consuma a dirigere le piantate e a sterzare gli abeti, oppure nell'apiario a visitare gli alveari, o ancora nelle cantine a controllare la produzione e la conservazione dei suoi vini pregiati. Altrettanto importante era il tempo che egli dedicava alla grande fabbrica di laterizi da lui in-

<sup>25</sup> Cfr. I. PESTELLINI, *Commemorazione*, «Atti dell'Accademia dei Georgofili», serie IV, vol. 22, a. 1899, p. 668.

piantata vicino a Pontassieve. Aveva poco tempo per scrivere, ma era sempre puntuale alle riunioni dell'Accademia dei Georgofili e del Comizio Agrario di Firenze, specialmente quando si trattava dell'argomento di cui era stato il più vivace e tenace animatore e cioè la viticoltura. Si era legato in particolare amicizia ad un altro grande proprietario innovatore come Frank Lowley che aveva pubblicato un prezioso manualetto del vignaiolo e come lui artefice del "risveglio enologico" della Toscana.

Sia in seno all'Accademia dei Georgofili, sia nel Comizio Agrario di Firenze, sia nei vari concorsi di agricoltura, Vittorio degli Albizi non si stancò mai di perorare l'esigenza di migliorare sia i sistemi di coltivazione della vite, che i metodi di vinificazione. Sulle «Effemeridi», pubblicò due articoli intitolati *Avvertimenti pratici per la preparazione del vino*. Come segretario del Comizio agrario fece in modo che al primo posto fra le attività dell'associazione vi fosse proprio l'enologia con una serie di conferenze tenute nel gennaio-febbraio 1869 presso la sala dell'Accademia dei Georgofili. Alla fine delle conferenze fu deciso di istituire in seno al Comizio Agrario di Firenze, che essendo allora, capitale d'Italia, era il più importante a livello nazionale, uno specifico comitato enologico, di cui lo stesso marchese fu il principale animatore. Nel 1870 diede vita con l'amico Lowley, con il marchese Luigi Ridolfi, con Giuseppe Toscanelli, il conte Alfredo Serristori e il marchese Lorenzo Ginori ad una Società Enologica che aveva come intento proprio quello di migliorare la qualità dei vini toscani anche per poterli immettere nel mercato. Si trattava di un'attività frenetica dal momento che il marchese Vittorio era convinto del fatto che in Toscana, come del resto in Italia, si potevano produrre vini di qualità in grado di essere esportati e di fare concorrenza a quelli francesi, dominatori assoluti del mercato internazionale. Naturalmente molti proprietari toscani non condividevano questo spirito innovatore e non avevano intenzione di investire capitali nell'impianto del vigneto specializzato e nelle cantine, per cui Vittorio doveva agire per dimostrare con i fatti la validità delle sue teorie.

Quando nel 1875 ebbe luogo a Firenze un importante concorso agrario aperto ai produttori di tutta la Toscana, Vittorio degli Albizi ottenne la medaglia d'oro proprio per i vini di Pomino. In quell'occasione il giovane marchese decise di presentare fuori concorso

i risultati delle sperimentazioni in campo vitivinicolo condotte in quegli anni a Pomino e Nipozzano. Il comizio agrario nominò una prestigiosa commissione, presieduta proprio dal barone Bettino Ricasoli, che in quegli anni stava sperimentando la nuova formula dei Chianti a Brolio<sup>26</sup>.

Vittorio degli Albizi intendeva, anche in questo caso, cambiare la prassi dei concorsi enologici, nei quali ci si limitava all'assaggio puro e semplice dei vini presentati per fornire alla commissione tutta una serie dettagliata di dati relativi al luoghi di coltivazione, ai vitigni utilizzati, al processo di vinificazione e a quello di conservazione. Si trattava naturalmente di una fase ancora sperimentale in cui entrava in gioco la «consociazione o la sostituzione» ai nostri dei vitigni francesi.

«Mi permetto – scriveva al Ricasoli – ora di dirle *della ragione, del fine* di questi e dei mezzi. Il mio possesso di Pomino, che si stende sul fianco di uno dei tanti sponi dell'Appennino esposto a mezzogiorno ponente, produce nella sua parte più bassa un vino molto apprezzato in paese e decantato anche dal poeta Redi. Pur troppo però questo buon vino non è prodotto che da pochi poderi e molto olivati, mentre negli altri tutte le uve raggiungono una insufficiente maturazione a causa dell'altitudine e del clima, e producono un vino tanto più scadente quanto più s'innalza la cultura: cosicché la totale produzione di circa 1500 ettolitri si compone di un solo terzo di vino buono, un mezzo vino mezzano di seconda qualità, ed un mezzo vino scadente affatto.

Oltre a ciò la stessa prima qualità resta così spesso immatura anch'essa, che senza l'aiuto di denso e abbondante *governo* non potrebbe raggiungere né sufficiente robustezza, né il gusto voluto dai consumatori in paese.

A riparare a questi guai, tanto più gravi poiché la necessità di *governare* i vini preclude ogni via alla esportazione, non piacendo all'estero i vini governati, io mi proposi conservare nella prima qualità la tradizione ed il tipo ormai accreditato: a tentare nella zona mediana, che produce la seconda qualità l'introduzione e la conso-

<sup>26</sup> Studi intorno ai diversi saggi sperimentali di vino presentati dal Marchese Albizi, «Effemeridi del Comizio Agrario di Firenze», a. IX, 1876, nn. 9-10.

ciazione di qualche vitigno a maturazione più precoce, e nella zona superiore a cercare fra vitigni precoci un futuro sostituto alle viti della nostra provincia tutte di tardiva maturazione. Relazioni e circostanze fortuite mi portarono a prescegliere nel tentativo alcuni fra i migliori vitigni della Francia, non col fine di fare delle inimitabili imitazioni, ma colla certezza, che non ero per importare cattiva roba a crescere numero alla già esistente, mentre restava piuttosto la probabilità di averne buoni frutti e caratteri nei vini, che avrebbero trovato gradimento all'estero per la tanto desiderata esportazione»<sup>27</sup>.

Le uve nere sperimentate erano il Petit Goumay dei Beaujolois, il Carmenet, il Cabernet, il Verdot, il Pinot noir di Borgogna, il Syrrah dell'Hermitage e le bianche il Seuillon, il Sauvignon, il Pinot della Borgogna, la Roussanne e la Marsanne dell'Hermitage. I campioni presentati alla valutazione della commissione erano 52, di cui 23 della tenuta di Pomino, per il vino rosso; 13 di Pomino per il vino bianco, 14 di Nipozzano per il vino rosso e 24 di Nipozzano per il vino bianco. Di ciascun vino, come si è detto, si forniva un dettagliato elenco relativo alla proporzione delle varie uve, le indicazioni delle annate, la zona di provenienza e la posizione in altezza, il grado gloucometrico dei mosti, le indicazioni relative alla vegetazione dei vitigni, le epoche di maturazione delle uve, le fasi della fermentazione e l'eventuale "governo".

Si precisava che il vino bianco di Pomino, che era stato presentato ufficialmente al Concorso era «ormai sicuro e costante nei risultati», come dimostrava anche l'apprezzamento che aveva riscosso nel mercato in Italia e all'estero. Si sottolineava, infine, che con questo vino egli «non veni[va] ad usurpare cosa alcuna alla tradizione, che di vino bianco in Pomino non s'era mai occupata»<sup>28</sup>.

Undici qualità di uve, delle diciassette importate dal Marchese si rivelarono adatte ai terreni di Pomino e Nipozzano. Avevano fatto buona riuscita il Gamais Nicolas, il Petit Gamais, il Syrrah, il Cabernet e il Carmenet. «In generale – concludeva la commissione – i materiali portati dal marchese Albizi (...) sono stati ritrovati molto buoni, scelti con sano criterio e con cognizione profonda del-

<sup>27</sup> *Ivi*, p. 130.

<sup>28</sup> *Ivi*, p. 131.

la viticoltura, e tali da dare a sperare ottimamente per il prossimo avvenire. (...) si errerebbe grandemente se si volesse dedurre, che dappertutto convenisse abbandonare i vitigni nostrali per sostituirvi gli esteri, ma ciò non toglie che anche da altri si debbano e si possano fare analoghi esperimenti (...) e vedere così di aumentare la quantità del prodotto atto alla esportazione, sulla quale veramente riposa la prosperità economica di un paese»<sup>29</sup>.

Che la via intrapresa da Vittorio degli Albizi fosse quella giusta era ormai chiaro, anche se un malinteso nazionalismo e una diffusa tendenza conservatrice, impedirono di capire fino in fondo la lezione. Del resto bisognava sperimentare concretamente con studio e pazienza la bontà e la produttività di certi vitigni a seconda dei terreni e delle zone per ottenere prodotti competitivi. Questo era il senso del grande impegno del giovane marchese, che morì prematuramente nel 1877, poco prima di poter vedere il suo bianco di Pomino, il vino da lui creato, riportare la medaglia d'oro proprio in quella terra di Francia, dove si vantava una tradizione consolidata. Il Pomino bianco, infatti, ottenne la palma d'oro all'Esposizione mondiale di Parigi.

<sup>29</sup> *Ivi*, pp. 147-148.