

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

ALLE ORIGINI DELLA DENOMINAZIONE  
DEI VINI DI QUALITÀ IN TOSCANA.  
I BANDI DI COSIMO III DEL 1716

*1. Il contesto europeo e la vitivinicoltura in Toscana*

A partire dagli inizi del XVII secolo il mercato del vino si stava espandendo in Europa. Non solo regnanti e principi, tra cui i Medici, inviavano vini in omaggio ai loro pari in Europa, ma ormai era attivo anche un commercio atlantico verso le colonie americane. Fin dai primi anni del XVII secolo, una piccola glaciazione aveva raffreddato il clima, rendendo sempre più difficile la vitivinicoltura nei paesi del nord Europa, dove si era spinta in precedenza accompagnando il diffondersi del cristianesimo, che aveva reso il vino indispensabile per la celebrazione della messa. Grazie ai mutamenti prodotti dallo sviluppo delle colonie americane e dal cambiamento climatico, l'Atlantico aveva acquisito un'importanza crescente. Il porto di Bordeaux stava diventando la porta del commercio dei vini francesi che gli inglesi, in patria e nelle colonie, sempre di più apprezzavano. La fama dei vini francesi accompagnava il processo di globalizzazione. Occorreva affrontare il problema della qualità, della commercializzazione e della confezione per reggere la navigazione e i lunghi viaggi.

Fu proprio in questi anni che in Toscana si manifestò un'ammirazione per i vini francesi, ben noti a quei fiorentini che avevano accompagnato Maria e Caterina de' Medici, andate spose alla corte di Francia. Uscì, infatti, a Firenze un opuscolo sul *Modo di fare il vino alla francese secondo l'uso dei migliori paesi di Francia* (Firenze 1610)<sup>1</sup>, che illustrava le pratiche di cantina tanto più accurate di quelle praticate in Toscana. Il volume ebbe numerose ristampe nel corso del Seicento a dimostrazione dell'interesse crescente per

<sup>1</sup> Cfr. A.M. PULT QUAGLIA, *L'età medicea*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia, Toscana*, a cura di P. Nanni, Firenze 2007, p. 57.

la vitivinicoltura francese in Toscana, dove la pubblicistica sul tema era peraltro ben rappresentata dai lavori del monaco vallombrosiano Vitale Magazzini, dal Soderini, dal Davanzati e altri ancora<sup>2</sup>. Se si voleva produrre vini di qualità per esportarli, occorreva imitare i francesi. La cosa era più facile a dirsi che a farsi, perché i rapporti mezzadrili non favorivano la qualità a partire dalle uve, ma la quantità. Per il mercato interno toscano il vino era più che altro un alimento. Dal basso Medioevo a Firenze, fino alla fine del Cinquecento, il consumo pro capite oscillava dai 248 ai 293 litri annui. A Siena il consumo pro capite arrivava addirittura a 419 litri. In Toscana e in particolare a Firenze si faceva una grande attenzione al mercato interno sia da parte delle autorità comunali sia da parte della Signoria<sup>3</sup>.

Il Comune fin dal Medioevo emanava dei veri e propri disciplinari a tutela non solo dei produttori, ma soprattutto dei consumatori. Gli statuti cittadini, poi, prestavano grande attenzione ai mercati e ai prezzi<sup>4</sup>. Si stabiliva il prezzo dei vini nuovi rispetto a quelli vecchi, venduti a prezzo ridotto. Ora, però, la questione era più complessa e riguardava non i vini comuni per il mercato interno, ma i vini di qualità adatti all'esportazione. L'incremento della viticoltura nel corso del XVII secolo era evidente in diverse parti della Toscana. Da più parti i documenti di fattoria attestano l'insistenza dei proprietari sull'effettiva esecuzione e incremento dei lavori di scavo per le fosse<sup>5</sup>.

Andamenti crescenti della produzione di vino si osservano in gran parte delle fattorie di Santa Maria Nuova fin dai primi anni del secolo XVII, un po' ovunque tranne che nel Valdarno, a Prato, nelle vicinanze di Firenze, nel Chianti. Tale tendenza era particolarmente marcata nelle proprietà fiorentine del monastero di Santa Caterina di San Gaggio. Non mancarono, ma limitatamente a certi casi, flessioni successive negli anni e settanta e novanta del secolo, ma l'andamento restò in atto e riprese vigore dal primo o secondo decennio del Settecento a seconda dei casi, lasciando intravedere precedenti allargamenti delle piantagioni<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> *Ivi*, pp. 56-57. Cfr. anche L. TOSIN, *Dalla vite al vino attraverso l'iconografia dei libri a stampa del Cinque-Seicento*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LI, dicembre 2011, p. 22.

<sup>3</sup> Cfr. *Storia del vino in Toscana dagli etruschi ai giorni nostri*, a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000.

<sup>4</sup> Cfr. P. NANNI, *I vinattieri fiorentini. Dalle taverne medievali alle moderne enoteche*, Firenze 2003.

<sup>5</sup> Cfr. A. MENZIONE, *Riordinamento colturali e mutamenti strutturali nella campagna toscana fra XVII e XVIII secolo*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, a cura di F. Angiolini, V. Becagli, M. Verga, Firenze 1993, p. 21.

<sup>6</sup> *Ivi*, p. 22.

In buona sostanza nell'età di Cosimo III dei Medici le campagne toscane, dopo le tragiche pestilenze e carestie che avevano decimato la popolazione in Toscana e in Europa, erano in movimento anche in relazione all'andamento dei prezzi dei prodotti e al calo della domanda dei cereali. Nel corso del XVII secolo, infatti, si assistette a un declino del prezzo dei grani e a una tenuta del prezzo del vino che favorì l'espansione della viticoltura e in certa misura anche quella dell'olivo.

Sebbene lentamente la popolazione toscana, dopo la crisi del '66, stava crescendo e diminuiva la mortalità infantile. A metà Seicento la popolazione era di 780 mila abitanti e, nonostante la carestia del 1709 e l'epidemia di influenza del 1720, continuò a crescere sino alla metà del Settecento. Lo stesso *trend* si registrò in molti paesi europei e questo spiega anche la crescita della domanda dei prodotti agricoli<sup>7</sup>. Gli scarti dei prezzi verso l'alto erano collegati ad annate di cattivi raccolti, che in un'agricoltura ancora non investita dalla rivoluzione agronomica, erano frequenti e innestavano il classico fenomeno della *fames*<sup>8</sup> e delle carestie. Il vincolismo dominante impediva di usufruire degli effetti compensativi della libera circolazione dei prodotti.

In Toscana l'espansione delle colture arboree, vite e olivo, non era concepita come alternativa al grano, dato che la mezzadria poteva favorire la consociazione delle varie colture. La vite era perlopiù, sia in collina che in pianura, tenuta in coltura promiscua, in filari ai bordi dei campi. Inoltre, spessissimo, era coltivata su sostegno vivo (olmi, frassini, salici). L'uso del sostegno vivo si era diffuso sia in collina che in pianura anche perché forniva legname utile alla famiglia contadina o fogliame per l'alimentazione del bestiame o per lettine. In collina, dove in genere si trovavano i boschi, la vite era coltivata su sostegni morti, cioè con pali di castagno e di acacia. Rara era la coltivazione esclusiva della vite. Sempre, però, si badava più alla quantità che alla qualità delle uve e i tralci venivano lasciati lunghi. Tuttavia proprio negli ultimi decenni del Seicento si cominciò non solo ad estendere la coltivazione delle viti, ma anche a porre più attenzione alle uve e ai processi di vinificazione. Il sistema di fattoria, che procedeva nel suo corso a danno delle autonomie poderali, tendeva a concentrare le tinaie e a migliorare la qualità dei vini in vista della loro commercializzazione. Tuttavia non si poneva ancora attenzione alla disposizione delle viti. Il

<sup>7</sup> Cfr. B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Milano 1972.

<sup>8</sup> Sulle carestie cfr. C. O'GRADA, *Storia delle carestie*, Bologna 2012.

senese Giuseppe Nenci poteva scrivere nel 1691, che «le viti sono ormai venute in uso tanto comune che si vedon per tutto, e in tutte le sorti dei terreni»<sup>9</sup>.

Non c'è dubbio che i proprietari toscani stavano reagendo ai bassi prezzi dei cereali cercando una compensazione nell'espansione della vitivinicoltura e ponendo attenzione anche alla qualità dei vini, almeno quelli di parte padronale vinificati e conservati nelle cantine di fattoria. È stata notata in molti studi<sup>10</sup> la tendenza ad accentrare in fattoria la produzione di vino e a scontare il debito colonico, assai diffuso, in cambio dei lavori di scavo per l'impianto di nuove viti<sup>11</sup>. C'erano zone collinari che da secoli producevano vini di qualità apprezzati in Toscana ma anche fuori. Si pensi ai vini utilizzati dai Medici come doni preziosi ai principi italiani ed europei<sup>12</sup>. Tuttavia non era facile favorire la qualità dei vini per l'eccessiva varietà dei vitigni e per il diverso andamento stagionale. Per non parlare delle pratiche di cantina e del metodo di fermentazione o della pratica del "governo", che era molto seguito in Toscana e anche utile, ma non adatto per i grandi vini da invecchiamento<sup>13</sup>. La pratica del "governo" era largamente impiegata nel Chianti, ma anche altrove, e consisteva nell'aggiungere una certa quantità (1/5-1/10) di uve scelte appassite, pigiate e in piena fermentazione, al vino nuovo appena ultimata la "fermentazione alcolica"<sup>14</sup>. In verità la pratica della "rifermentazione" era molto antica e nota anche in Toscana. Era nota anche a Montepulciano, dove il gesuita Rodolfo Acquaviva aveva sperimentato alla fine del Seicento quel metodo "champenoise" diventato il segreto dello champagne. Anche in Toscana i religiosi nelle loro certose e nei conventi si erano interessati all'uva e al vino<sup>15</sup>. Per ritornare alla pratica del "governo" come ben comprese Bettino Ricasoli, essa funzionava per i vini di "pronta beva", ma non per quelli da invecchiamento<sup>16</sup>.

<sup>9</sup> G. NENCI, *Riflessioni sopra le più frequenti e necessarie operazioni della coltivazione*, Firenze 1691, p. 38, in A.M. PULT QUAGLIA, *L'agricoltura*, in *Storia della civiltà toscana*, volume IV, Firenze 1999, p. 389.

<sup>10</sup> *Il sistema di fattoria in Toscana*, «Rassegna Storica Toscana», n. speciale, a cura di Z. Ciuffoletti.

<sup>11</sup> PULT QUAGLIA, *L'agricoltura*, cit., p. 389.

<sup>12</sup> Cfr. G. CIPRIANI, *Il vino a corte*, e ROMBAI, PINZANI, SQUARZANTI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, cit., p. 104.

<sup>13</sup> Cfr. N. PASSERINI, *Il governo del vino come si pratica in Toscana*, III ed., Casal Monferrato 1928.

<sup>14</sup> Cfr. E. GARINO-CANINA, *La pratica del "governo" nel quadro delle trasformazioni chimico-biologiche della rifermentazione*, in Atti dell'VIII Congresso Internazionale Industria Agraria, Bruxelles 1950, p. 20.

<sup>15</sup> Cfr. ROMBAI, PINZANI, SQUARZINI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, cit., p. 106.

<sup>16</sup> Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del Barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze 2009.

Francesco Redi, a fine Seicento, aveva provveduto a stendere una lista dei vini del Granducato nel suo *Bacco in Toscana* (1685). Redi celebrava il Chianti, il Moscadello di Montalcino, il vino di Montepulciano, il rosso di Artimino, il Trebbiano e il Claretto di Castello, il Trebbiano e il Colombiano delle colline di Pescia, il vino di Carmignano, la Vernaccia di Putrofitta, la Verdea ecc.<sup>17</sup>. Al di là della brillante rassegna nei ditirambi del Redi la realtà era meno poetica. Persino i vini migliori soffrivano di instabilità e non reggevano al tempo e ai viaggi. Il problema riguardava sia la selezione accurata delle uve, sia le pratiche di cantina a partire dalla cura dei vasi vinari. Ora, davanti alla crescita della fama dei vini francesi, bisognava correre ai rimedi. Ed è esattamente a questo punto che Cosimo III intervenne per promuovere la produzione di vini di qualità e per favorire la collocazione dei vini toscani all'estero. In realtà Cosimo III, appena salito al trono nel 1670, si era trovato alle prese con una carestia gravissima e da allora in poi fu ossessionato dal problema dei cereali e delle grasce, ma anche dalla produzione di vino da esportare.

Le guerre della seconda metà del secolo, da quelle di Luigi XIV, di cui il principe ereditario toscano aveva sposato nel 1671 la cugina Marguerite Louise d'Orleans, sino alla "guerra del Nord", aggravarono la crisi intralciando i commerci e la circolazione delle merci e in particolare dei cereali. Le guerre tra Francia e Inghilterra e tra Francia e gli Asburgo potevano aprire delle straordinarie possibilità alle merci toscane e in particolare al vino. Tuttavia le politiche ossessivamente vincolistiche di Cosimo III e le forti limitazioni e gravzze imposte ai commercianti livornesi non fecero cogliere alla Toscana quelle opportunità. Del resto per affrontare i mercati esteri bisognava non solo aumentare la qualità dei vini, ma trovare anche i contenitori più adatti al trasporto. Proprio per il vino, nel periodo tra 1679 e il 1683, quando per le guerre si interruppero completamente le relazioni anglo-francesi, chi profitto della mancanza di esportazione dei vini francesi nell'isola, non fu il Granducato mediceo, ma il Portogallo<sup>18</sup>.

In effetti le esportazioni dei vini portoghesi salirono dai circa 100 barili annui ai 16.772 barili del 1683, mentre l'esportazione di vino toscano verso l'Inghilterra rimase nel suo modestissimo standard di 100 barili l'anno<sup>19</sup>. I provvedimenti di Cosimo III per fronteggiare la carestia e le turbolenze nel mercato internazionale, tutti all'insegna del vincolismo e del

<sup>17</sup> CIUFFOLETTI, *Storia del vino in Toscana*, cit. Cfr. C. ACIDINI, *Dalla vite al vino nel Rinascimento toscano*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia, Toscana*, cit., p. 177. Cfr. F. REDI, *Bacco in Toscana*, Bergamo 1995.

<sup>18</sup> Cfr. F. DIAZ, *Il Granducato di Toscana. I Medici*, Torino 1987, p. 480.

<sup>19</sup> *Ibidem*.

protezionismo, furono in generale disastrosi per l'economia toscana sia in campo industriale che agricolo. Anche se bisogna riconoscere che all'epoca, anche nel resto d'Europa, il tasso dei provvedimenti di economia politica era dello stesso tenore. Il vincolismo fece dei danni ulteriori all'industria toscana, ma le guerre non favorirono la circolazione. Si pensi che le guerre che coinvolsero i maggiori paesi europei stimolarono l'importazione dei tessuti indiani di seta e cotone meno pregiati, ma favorirono solo limitatamente l'industria toscana della seta. Così l'arte della lana fiorentina non si avvantaggiò della recessione dell'industria laniera francese e olandese per la difficoltà di procurarsi materia prima durante la guerra di successione spagnola<sup>20</sup>.

Sul piano della politica annonaria si continuava a rispondere alle carestie con pesanti misure restrittive e vincoli di ogni genere. Probabilmente fu proprio la crisi dell'economia toscana con la decadenza inarrestabile dell'industria della lana e poi di quella della seta, a spingere il governo granducale a cercare di promuovere la produzione di vino e la sua collocazione all'estero. Lo sviluppo del settore agricolo era una delle poche vie possibili per ristorare un'economia che vedeva la sua antica vocazione manifatturiera ormai in pieno declino, mentre molti capitali cittadini, anche di origine bancaria e commerciale, da tempo avevano preso la via degli investimenti fondiari. La vitivinicoltura e un poco anche l'olivicoltura potevano dare buoni risultati e, come si è visto, i grandi proprietari proseguirono con insistenza lo sviluppo delle colture arboree, specialmente nelle grandi fattorie a conduzione mezzadrile delle colline toscane.

Per il vino, però, occorre approfittare del mercato internazionale, dove la domanda era in crescita. Almeno sin dalla metà del XVII secolo il Chianti e altri vini toscani, dai robusti vermigli ai delicati bianchi o chiaretti, erano esportati proprio in Inghilterra<sup>21</sup>, ma gli esiti non sempre erano positivi perché non reggevano alla navigazione. In una lettera scritta da Livorno il 17 gennaio 1653 (da Charles Longland) si legge che il trasporto in barili era possibile solo nei mesi invernali, perché altrimenti si rischiava il deterioramento del vino<sup>22</sup>. Quando si tentò di utilizzare i fiaschi di vetro, le cose non migliorarono di tanto, perché questi ultimi erano

<sup>20</sup> Cfr. R.B. LITCHFIELD, *Emergence of a Bureaucracy. The florentine Patricians 1530-1790*, Princeton, New Jersey 1986, e J.C. WAQUET, *Le Grand-Duché de Toscane sous les derniers Médicis. Essai sur le système des finances et la stabilité des institutions dans les anciens états italiens*, Roma 1990, pp. 593 sgg.

<sup>21</sup> Cfr. L. PARONETTO, *Il magnifico Chianti (note per una storia del vino Chianti)*, Verona 1967; ma anche ROMBAI, PIZZANI, SQUARZANTI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, cit., p. 103.

<sup>22</sup> *Ivi*, p. 203.

tappati con cappucci di vimini. Sia il toscano Filippo Mazzei, che rivestì un ruolo chiave nello sviluppo della viticoltura nelle colonie americane, e prima ancora i Ricasoli, tentarono di piazzare a Londra i vini del Chianti fin dal 1715. Segno evidente che quello inglese era il mercato più vivace e Cosimo III ne era consapevole. Occorreva, però, garantire la qualità dei vini e il confezionamento per il trasporto. Né il fiasco, che non si potevaappare a pressione con il sughero, perché il vetro era troppo leggero, né i barili grandi sembravano una buona soluzione. Cosimo III, fin dal 1670, inviava casse di vino contenenti ognuna una ventina di fiaschi pari a un barile di vino. Se si trattava di vini dolci come la “Verdea” o il “Moscadello” i fiaschi erano più piccoli, tanto che ne potevano entrare ben 46 in ogni cassa<sup>23</sup>. Il Granduca inviava i vini in omaggio attraverso i suoi diplomatici residenti specialmente in Inghilterra, in Austria, in Olanda, in Baviera e anche in Francia. Spesso per soddisfare le esigenze dei beneficiari il Granduca era costretto persino a comprare dei vini, come nel 1673 quando si procacciò 70 casse di vino rosso di Montegonzi. Nel 1683 si procurò 4 casse di vino rosso scelto di Pomino degli Albizi. Spesso i proprietari erano benevolmente costretti a gratificare il Granduca con i loro vini migliori, come succedeva ai produttori del “Moscadello di Montalcino”<sup>24</sup>.

Spesso per ogni vino inviato si dava un giudizio di qualità, a volte molto severo. Segno che il Granduca era un notevole intenditore di vini e a corte non mancavano coloro che lo incoraggiavano nella ricerca dei vini migliori. Molti vini, però, provenivano dalle tante fattorie granducali.

Nel 1673 il cantiniere del Granduca assicurava che «i vini della cantina di Sua Altezza possono fare onore e reggeranno benissimo al tempo e alla navigazione». Tra i vini rossi c'erano quelli di Montepulciano vecchio, i Chianti «vecchi e buonissimi», poi c'erano vini rossi amabili, rossi vecchi e nuovi di Artimino e Carmignano. Tra i vini bianchi il Trebbiano e la Verdea di Carmignano e il Moscadello della villa di “Petraia”. Nel 1699 partì per l'Inghilterra una partita di 81 barili di vini di Artimino, Vernaccia nera, più vini come il “Mezzograppolo di Querceto”, “l'Occhio di pernice”, “Buonissimo” ecc. Come si può capire i vini che si inviavano in omaggio ai regnanti erano di qualità e potevano servire da apripista per uno sbarco commerciale nell'isola al centro dei traffici del vecchio continente con il Nuovo Mondo, ma dotarsi di una organizzazione commerciale era un'altra cosa.

<sup>23</sup> *Ivi*, p. 103.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

## 2. *L'impegno di Cosimo III*

Cosimo III, appassionato di scienze naturali, aveva esercitato il suo mecenatismo a vantaggio di istituzioni, di scienziati e artisti, basti pensare ai bellissimi quadri del Bimbi o alle opere del Redi, come *Bacco in Toscana* che fu fatto circolare anche in Francia. Il Redi era un allievo di Galileo e molto risentiva del suo metodo, anche se maneggiava molto bene la lingua toscana come mostra la sua opera.

Cosimo III era uno spirito religioso, ma curava il proprio fisico e i consigli del medico Francesco Redi, che lo aveva convinto a una “dieta pitagorica” di “verdure e frutta”. Del resto Cosimo III nel coltivare la vitivinicoltura toscana non fu solo, perché la stessa attenzione la dimostrarono Cosimo II e Ferdinando II dei Medici. Tuttavia è proprio con Cosimo III che si può parlare della nascita di una “enologia toscana”<sup>25</sup>.

Da sempre, come abbiamo visto, aveva cercato di favorire la commercializzazione del vino e la sua collocazione nel mercato estero. All'interno del granducato, il vino come si è detto, era un prodotto di largo consumo. Una parte rilevante del vino prodotto raggiungeva le città, mentre una parte minore si dirigeva verso il porto di Livorno, dove l'aumento della popolazione e il frequente transito di navi, incrementatosi con l'istituzione del *porto franco*, determinava una forte richiesta di vino a basso prezzo<sup>26</sup> per gli equipaggi.

Il problema, invece, era quello di promuovere una produzione di vini di qualità, atti a sostenere lunghi trasporti e a incontrare il gusto dei mercanti esteri. I numerosi invii di partite di vini scelti da parte del granduca a principi e dignitari aveva la finalità di promuovere la domanda dei vini toscani. Così come andava nella stessa direzione la promozione dell'opera del medico Francesco Redi che, come già accennato, nel 1685 pubblicò a Firenze il celebre ditirambo *Bacco in Toscana*.

Persino i grandi convivi organizzati a Firenze in onore di principi e dignitari andavano nella stessa direzione. Si pensi, ad esempio, ai pranzi organizzati nel 1709 in onore del re di Norvegia e Danimarca Federico IV. In quest'opera si distinse anche il fratello del granduca, il cardinale Francesco Maria, famoso buongustaio, che per l'ospite regale organizzò

<sup>25</sup> M. COVONI, *I vini della toscana*, «Rassegna Nazionale», III, 1981, p. 35; cfr. anche G. CIPRIANI, *Cultura, scenografia e potere nell'alimentazione alla corte medicea*, in Z. CIUFFOLETTI, G. PINTO, *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, Firenze 2005, p. 119. Più in generale *La Toscana nell'età di Cosimo III*, cit. e DIAZ, *Il Granducato di Toscana. I Medici*, cit.

<sup>26</sup> A.M. PULT QUAGLIA, *Politica annonaria e congiuntura economica nella Toscana di Cosimo III*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, cit., p. 39.

una “merenda” alla villa di Lappeggi, dove fece allestire una piramide di fiaschetti «montati in paglia di Fiesole con nappettine di seta e lamine d’argento, contenenti una intera collezione di vini di Toscana»<sup>27</sup>.

Non c’è dubbio che il settore vitivinicolo veniva particolarmente curato sia dal granduca che per conseguenza dall’amministrazione granducale. Nel 1704 mentre veniva redatta la Legge generale dell’Abbondanza, si procedeva anche a compilare la raccolta della macchinosa legislazione riguardante la circolazione e la commercializzazione dei vini<sup>28</sup>.

Era chiaro che il vincolismo non aveva facilitato il commercio del vino e quindi nemmeno la produzione. Occorreva liberalizzare la circolazione interna, visto che ormai la produzione di vino toscano era cresciuta al punto da soddisfare la domanda domestica, e studiare i provvedimenti necessari per migliorarne la qualità e favorire l’esportazione. Commercianti e osti che controllavano il mercato interno del vino ricorrevano spesso a frodi e truffe con l’ausilio di espedienti di ogni sorta, dall’annacquamento alla miscela di vini guasti con vini buoni etc. Tutto ciò alla fine danneggiava la qualità e l’affidabilità dei vini toscani. Per il commercio estero non esisteva in Toscana una specializzazione.

Il vino toscano destinato ad andare verso la Francia, l’Olanda o l’Inghilterra, prendeva la via dell’Arno per raggiungere, con i navicelli fluviali a chiglia piatta, il porto di Livorno e poi nei mesi invernali, via mare raggiungere i porti di Marsiglia, Amsterdam, Londra e anche la Spagna attraverso il porto di Alicante. Il vino destinato al mondo tedesco e alla corte imperiale prendeva invece la via Bolognese dal passo del Giogo trasportato su bestie da soma. In entrambi i casi, il trasporto, via mare o a dorso di mulo, causava uno sbalottamento dei vini tutto a danno della qualità<sup>29</sup>. Già nel 1692 l’abate Melani rilevava che, fatto salvo il Moscadello di Montalcino, che non aveva rivali, gli altri vini toscani presenti in Francia erano giudicati «inferiori ai vini dell’ermitaggio de Cote Roty e simili, oltre a quelli di Borgogna»<sup>30</sup>.

Giustamente Cosimo III si preoccupava che solo i vini di qualità potessero essere esportati per non rovinarne la fama. Era altresì chiaro che

<sup>27</sup> Cfr. M.L. INCONTRI LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Desinari e cene dai tempi remoti alla cucina toscana del XV secolo*, con un saggio di Z. CIUFFOLETTI, *Una raffinata pioniera della storia della cucina toscana: la marchesa Maria Luisa Lotteringhi della Stufa*, Firenze 2010.

<sup>28</sup> Archivio di Stato di Firenze, 29 novembre 1704, in *Legislazione toscana*, vol. XXI, a cura di L. Cantini, Firenze 1800-1808, pp. 267-291.

<sup>29</sup> ROMBAI, PINZANI, SQUARZANTI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, in *Storia del vino in Toscana*, cit., p. 105.

<sup>30</sup> *Ivi*, p. 105.

bisognava curare i contenitori e il trasporto. Il vino imbottigliato in “mezzi fiaschi” doveva essere ben turato. Spesso i fiaschi si rompevano e spessissimo il contenuto si versava perché non ben tappato. Il problema era più serio di quanto si possa pensare, perché proprio in quegli anni si stava svolgendo in Francia, quella che è stata definita la «rivoluzione del tappo e della bottiglia»<sup>31</sup>. In un mondo globalizzato per l’irradiarsi delle potenze navali europee, le invenzioni da qualunque parte provenissero, trovavano applicazioni dovunque. Ne erano un esempio le nuove bottiglie di vetro, resistente e spesso, fabbricate in Inghilterra, vicino alle miniere di carbone della foresta di Dean. L’inventore fu sir Kenelm Digby, scrittore, alchimista e persino pirata. Le sue bottiglie stabili e resistenti, con una rientranza nel fondo, erano così economiche che egli fu definito il padre della bottiglia da vino moderna. La sua tecnica venne adottata nel 1670 in Olanda e agli inizi del ’700 in Francia. Alle bottiglie “all’inglese” con il collo lungo mancava solo il tappo di sughero, che arrivò dai boschi del Portogallo. A quel punto con il tappo di sughero a pressione la rivoluzione era compiuta, e nella bottiglia, il vino, privato del contatto con l’aria, addirittura migliorava<sup>32</sup>. La Toscana del vino era rimasta legata al fiasco e all’olio d’oliva per evitare il contatto con l’aria.

In Francia questa rivoluzione si accompagnò ad una evoluzione sia della coltivazione della vite (viti basse, selezione delle uve, ecc.), sia delle pratiche di cantina specialmente nella regione di Bordeaux, dove dal relativo porto già da secoli si esportavano i vini verso l’Inghilterra e l’Olanda, le due potenze navali che si contendevano il dominio commerciale dei mari, e dove si formavano fasce sociali di borghesi ricchi e pronti a spendere anche per ottimi vini. Verso il 1660 un ricco commerciante presidente del Parlamento regionale di Bordeaux, Arnaud de Pontac, cominciò a produrre nella sua tenuta di Haut-Brion, il suo vino più pregiato. Fu il primo vino ad avere un nome e una qualità riconoscibile per il colore intenso e il profumo inconfondibile. La vera invenzione di Pontac, non fu solo in vigna e in cantina con l’uso di botti nuove, ma il marketing usato per reclamizzare i vini del Médoc.

Londra, colpita nel 1665 prima dalla peste e poi dal terribile incendio, era una città vitale e in piena ricostruzione. Proprio qui i de Pontac aprirono un lussuoso ristorante, il “Pontack Head” dove si gustava cucina

<sup>31</sup> Cfr. J.R. PITTE, *La bouteille de vin. Histoire d’une révolution*, Paris 2013, p. 67.

<sup>32</sup> Cfr. H. JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, prefazione di B. Anderson, Roma, 2012, p. 282. Il Johnson peraltro non cita lavori anche importanti sul vino in Italia. Cfr. *Il vino nell’economia e nella società italiana medievale e moderna*, Quaderni della «Rivista di Storia dell’Agricoltura», Firenze 1988.

francese e vino della casa a prezzi altissimi, degni della ricca borghesia. Era un marketing assai più penetrante di quello tentato da Cosimo III, tutto chiuso all'interno della nobiltà e delle corti, che alle ricchezze spesso affiancavano gusti e consumi raffinati.

In quegli stessi anni in Francia, nella regione dello Champagne avvenne una rivoluzione ancora più grande e ricca di conseguenze rispetto a quella dei de Pontac nel Médoc. L'artefice fu l'abate Dom Pérignon, nelle vigne dei terreni collinari sopra la Marna, e nelle fresche cantine dell'Abazia di Hautvillers. La rivoluzione di Dom Pérignon consisteva in una grande attenzione alla scelta delle uve (il pinot noir) e alla decisione di produrre vino bianco di qualità per non mettersi in concorrenza con i vini rossi della Borgogna. In realtà con il pinot noir si produceva un vino che andava dal grigio, al bianco scuro, al rosa delicato.

Dom Pérignon scelse i migliori vigneti, i migliori tempi di vendemmia, le migliori tecniche e il miglior modo di conservare il vino per renderlo più aromatico, sapido e vellutato. All'inizio del Settecento il vino della Champagne era già famoso e costoso. I vini di Hautvillers arrivarono a costare sino a 900 franchi alla botte, il doppio dei vini migliori sulla piazza di Parigi.

In Inghilterra, a Londra, però, il vino della Champagne era già famoso per l'abilità del marchese St-Evremond, cortigiano e scrittore di satire che ne aveva fatto un vino per epicurei. La nobiltà inglese non poteva farne a meno, anche perché proprio a Londra quel prezioso vino francese finì in bottiglia, proprio nelle bottiglie di vetro scuro e spesso, inventate da Kenelm Digby. L'aggiunta di un po' di zucchero o di melassa e poi il tappo legato fecero il resto. La nobiltà e il *bel mondo* londinese furono conquistati dal vino con le bollicine, proprio ciò che l'abate Dom Pérignon non avrebbe mai e poi mai accettato<sup>33</sup>. Un vino di questo tipo non avrebbe mai potuto piacere a un "bigotto" come Cosimo III, ma le vie del marketing sono veramente infinite. Del resto nello Champagne erano avvenute tante cose dettate dal mercato: il passaggio dal vino rosso al bianco, dal vino tranquillo al vino pétillant, dalla bottiglia scura e spessa al tappo di sughero ingabbiato. Tutto ciò fece del vino di un abate austero, che mangiava solo cacio e frutta e poco godeva del suo prodotto, il vino del bel mondo epicureo, per non dire libertino. Nel 1719 dopo la morte di Luigi XIV, che fin dal 1691 aveva disciplinato la vendita dello Champagne, creando la carica del courtier-commissaire per fermare i prezzi, il reggente Filippo d'Orléans portò lo Champagne al Palais Royal facendone il vino della seduzione.

<sup>33</sup> Cfr. JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, cit., p. 320.

Il successo dei vini francesi, come si può capire, era fatto di ingredienti diversi ma di straordinaria modernità. Insieme a questa rivoluzione, del resto stava avvenendo un'altra trasformazione altrettanto importante. I mercanti del porto di Bordeaux stavano diventando i garanti della qualità dei vini e della loro confezione per il trasporto nei mercati lontani. In questo senso il porto di Bordeaux vicino alle aree di maggiore produzione dei vini francesi di qualità, superò ben presto il porto di Marsiglia, nonostante che quest'ultimo fosse stato trasformato in porto franco fin dal 1669. Del resto anche per il vino, era verso l'Atlantico e nelle colonie che si allargavano i nuovi mercati, che si aggiungevano a quelli dell'Inghilterra, dell'Olanda della Danimarca e dei paesi scandinavi.

Cosimo III si era reso conto che la vitivinicoltura toscana aveva grandi potenzialità e cercò, come si è detto, di ridurre persino l'eccesso di vincoli e gabelle che ne avevano impedito lo sviluppo, con la revisione della legge del vino del 29 novembre 1704. Il problema di fondo, però, riguardava la qualità dei vini, la loro capacità di affrontare i viaggi, l'organizzazione commerciale, la confezione e non per ultimo il fiasco. Mentre la rivoluzione del tappo e della bottiglia, nonché quella ancora più importante della qualità, era in corso nel Médoc e nella Champagne, Cosimo III emanò i due bandi del 1716, che rappresentavano un tentativo audace e lungimirante per favorire la qualità dei vini toscani e la definizione delle aree di produzione qualificata nel granducato, nonché gli organi di controllo per garantire la qualità dei vini da esportazione. Questo complesso di norme rappresentava quanto di più innovativo si fosse mai fatto nei paesi produttori dell'area mediterranea.

Già si avvertivano, nell'ultimo periodo del granducato di Cosimo III, le avvisaglie della successione medicea<sup>34</sup>. L'azione di governo di Cosimo III non fu facilitata per le crescenti difficoltà del granducato nella scena politica italiana ed europea, ma per il vino il granduca andò avanti nelle idee che dopo tante esperienze ed osservazioni aveva maturato.

### *3. I bandi del 1716*

Nel mese di settembre del 1716 fu portato al "Serenissimo" granduca di Toscana, Cosimo III, un gigantesco grappolo di uva rossa, tre volte più grande del normale, proveniente da un podere al Ponte alla Badia. È una

<sup>34</sup> M. VERGA, *Appunti per una storia politica del Granducato di Cosimo III*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, cit., p. 349.

ulteriore testimonianza del grande interesse che il sovrano manifestava per la vitivinicoltura. Non a caso quel grappolo fu raffigurato in uno stupendo quadro di Bartolomeo Bimbi.

Il pensiero della successione si faceva in Cosimo sempre più urgente dal momento che nel 1713 era morto il suo primogenito Ferdinando. Sposato con Violante Beatrice di Baviera non aveva avuto figli. Infine proprio nel 1716 era rimasta vedova la figlia Anna Maria Luigia sposata con l'elettore palatino Giovanni Guglielmo. A lei Cosimo pensava per una successione, anche se c'era l'ostacolo di una autorizzazione imperiale che non veniva. Tuttavia in quel periodo il sovrano si concentrò sul vino che rivestiva un'importanza strategica nell'economia toscana, data la crisi delle manifatture e dell'industria della seta. In questo contesto vanno inquadrati i bandi del 18 luglio "*sopra il commercio del vino*"<sup>35</sup> e l'altro del 24 settembre «sopra la dichiarazione di confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra», nel quale si specificavano i confini geografici delle zone di produzione dei quattro vini che prendevano il nome dai territori di produzione. Poi si specificava che tutti gli altri vini non prodotti nelle quattro regioni non potevano essere "contrattati per navigare". Si riconosceva cioè solo ai suddetti vini la qualità per essere esportati. Cosimo III si era reso conto che il problema dei vini toscani era quello di garantirne la qualità e a questo scopo decise la costituzione di un apposito organismo di controllo. Si potevano commerciare solo ed esclusivamente i vini pregiati e di livello superiore. La nuova "Congregazione" doveva vigilare affinché i vini «che sono commessi per navigare, siano muniti alla spedizione con la maggior sicurezza per la qualità loro, e tutto per ovviare alle frodi».

Si concessero alla "Congregazione" vasti poteri. Alla fine del mese di novembre i produttori dovevano denunciare «la portata dei vini» prodotti nel Chianti, a Pomino, a Carmignano e nel Val d'Arno di sopra, sia per la parte domenicale che colonica. Dovevano anche dichiarare le quantità «di vini di poggio che di piano» più «quanto puro che governato». Inoltre dovevano dichiarare quanto vino era stato «venduto nelle proprie cantine che mandato fuori per navigare».

Seguivano poi norme stringenti per controllare il commercio e i prezzi, ma più che altro per distinguere i «vini d'altri luoghi» rispetto alle "quattro regioni" identificate ed abilitate a produrre vini di qualità per l'esportazione. Infine la Congregazione avrebbe dovuto provvedere a stampare «il sommario di tutte le portate, con distinzioni dei nomi

<sup>35</sup> CANTINI, *Legislazione toscana*, 1806, t. XXII, pp. 203-205.

dei Padroni, e luoghi dove si troverà il vino, e con le dichiarazioni che sopra».

Un organismo, la Congregazione, che rientrava nella natura vincolistica e di controllo del governo mediceo, ma questa volta tutta finalizzata a garantire la qualità dei vini toscani destinati all'esportazione, ma a partire, ed è questo il punto di grande novità, dalle regioni di produzione identificate come le più vocate per il vino in Toscana. Andranno approfondite le ragioni che nel breve periodo non fecero decollare l'esportazione dei vini toscani, mentre, come si è visto, si affermavano i vini francesi. Oltre le ragioni politiche del declino della dinastia dei Medici, che peraltro riguardava anche altre importanti dinastie italiane fagocitate dall'ascesa delle grandi monarchie nazionali in Europa, bisogna di nuovo sottolineare che i problemi della vitivinicoltura toscana partivano dalla coltivazione promiscua della vite nelle terre collinari a mezzadria, ma si prolungavano nelle cantine. Mancavano, salvo rare eccezioni, tecniche moderne di vinificazione capaci di standardizzare il prodotto, e pratiche di conservazione atte a favorire il trasporto nei mercati. In generale bisognava legare le nuove pratiche enologiche, inaugurate in Francia, al *terroir* e poi all'organizzazione del mercato. Questo era un problema cruciale per il vino toscano come avrebbe sottolineato cento anni dopo Lapo De' Ricci e lo stesso Gino Capponi. Il problema della commercializzazione dei migliori vini toscani all'estero, oltre alle difficoltà già enumerate, consisteva nel fatto che in Toscana «disgraziatamente» non c'era «una classe intermedia fra il proprietario e il consumatore estero»<sup>36</sup>. Infine Livorno non era Bordeaux.

Mario Covoni, più di cento anni dopo nel pieno del risorgimento vitivinicolo italiano<sup>37</sup> ebbe a scrivere che il vincolismo non giovò ad un paese piccolo come la Toscana che non riusciva a trovare che «a grandissimo stento» la via dell'esportazione, anche perché «circondata da paesi vinicoli al pari di lei, chiusa per ogni lato da alti monti con malagevoli strade, e allora per di più recinta da una siepe di Dogane»<sup>38</sup>.

Covoni però, ricordava anche «la grande mescolanza di specie diverse di vitigni, molte delle quali anche selvatiche, poste a caso e a capriccio dai contadini»<sup>39</sup>. Tutto ciò «faceva sì, che il vino riuscisse di cento tipi differenti e variabili ogni anno, e quindi poco adatto all'invecchiamento e incapaci

<sup>36</sup> Cfr. L. DE' RICCI, *Tentativi per lo smercio all'estero del vino toscano*, «Giornale agrario toscano», III, 1829, p. 216.

<sup>37</sup> Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *I pionieri del Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze 2006.

<sup>38</sup> Cfr. COVONI, *I vini della Toscana*, cit., p. 555.

<sup>39</sup> *Ibidem*.

cissimo per ogni commercio di esportazione»<sup>40</sup>. Eppure bisognava riconoscere che se Cosimo III non riuscì a portare i vini toscani a livello di quelli francesi per tante ragioni, comprese quelle non dipendenti da lui, tuttavia grazie a lui e al patriziato più impegnato nelle fattorie i vini toscani fecero molti passi in avanti e nell'800 con Bettino Ricasoli e Vittorio degli Albizi in Toscana si registrò un vero e proprio "Risorgimento vitivinicolo"<sup>41</sup>. Si può affermare che nel Settecento la Toscana «passò in cima alla graduatoria dei vini italiani» e non solo «per la guida illuminata della casa dei Lorena» come scrive Burton Anderson nella prefazione al recente volume di Hugh Johnson<sup>42</sup>, ma anche per l'opera dei Medici e in particolare di Cosimo III. Forse gli storici italiani dovrebbero produrre molto di più per far conoscere anche all'estero la storia del vino italiano, che oggi rappresenta un forte competitore per qualità e quantità nel mercato internazionale, contendendo il primato plurisecolare della Francia. Questo era anche il pensiero di Giacomo Tachis, il grande innovatore del vino italiano, quando ci invitava a seguire l'esempio dei francesi: «Basta conoscere – scriveva – quanto viene proposto a Bordeaux dalle tipografie, per rendersene conto. E oltre Oceano, la California non scherza neppure essa in fatto di pubblicazioni»<sup>43</sup>.

<sup>40</sup> *Ibidem*. Le stesse problematiche furono sollevate da Vittorio degli Albizi nel suo autorevole intervento presso l'Accademia dei Georgofili nel 1867, in CIUFFOLETTI, *Storia del vino in Toscana dagli Etruschi ai nostri giorni*, cit.

<sup>41</sup> Cfr. CIUFFOLETTI, *Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del Barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, cit.

<sup>42</sup> Cfr. B. ANDERSON, *Prefazione* a JOHNSON, *Il vino. Storia tradizioni cultura*, cit., p. XVII.

<sup>43</sup> Prefazione di Giacomo Tachis a E PELLUCCI, G. PISCOLLA, *Vini di Toscana*, Firenze 1991, p. 3.

