

## LA DOCUMENTAZIONE MEDIEVALE SUL CHIANTI DELLE ORIGINI

A

Il mercante degli ultimi due secoli medievali si va rivelando sempre più — via via, cioè, che ne studiamo i testi scritti da lui stesso, fino ad oggi pressoché trascurati (1) — un indagatore profondo ed acuto, continuamente assetato di notizie, che raccoglie e propaga debordando insistentemente e largamente dagli argomenti del suo interesse personale e specifico di cui è parte immediata, per considerare una infinità di ambienti, di situazioni, di soggetti e di oggetti dell'intera sfera economica e di quella sociale, politica, artistica, religiosa, geografica, tecnologica e via di seguito (2). Lo strumento per distendere una così doviziosa rete informativa e trarne frutti copiosi era la lettera mercantile, la cui ampiezza e ricchezza di contenuto soltanto per una porzione molto limitata riflette le operazioni intercorse tra mittente e destinatario: quasi l'intero suo svolgimento, che a volte si prolunga oltre le 20 pagine, interessandosi appunto su avvenimenti i più disparati.

Fra gli elementi che per tale via possiamo penetrare ritroviamo tutto quanto è attinente alle merci, dagli originari fenomeni di produzione (dopo essere stati ricondotti alla produzione e traslazione delle materie prime,

(1) Si pensi che il solo Archivio Datini di Prato ci offre 153.000 lettere mercantili, per gli anni 1370-1412, compilate in 270 città di 16 Stati diversi (ma che rinviano ad almeno 4000 località di 24 Stati): cfr. i miei *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, Siena 1962, vol. I.

(2) Come osserva giustamente Christian Bec, oltre che per il gusto e passione di apprendere, questi uomini di affari ci impressionano per il desiderio di ritrasmettere ad altri le notizie acquisite (tranne quelle segrete, ovviamente): cfr. *Deux lettres de marchands humanistes florentins du début du XV<sup>e</sup> siècle*, in « Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance », XXX (1968), pp. 109-110.

principali ed accessorie) agli stadi dello snodamento di circolazione e di distribuzione (che talora raggiunge l'estensione dall'Inghilterra al Mar-d'Azov) e, infine, al consumo. Affinché la cognizione fosse completa e sicura, ogni bene veniva individuato chiaramente, ricollegandolo sempre al luogo di origine (che per i manufatti s'identifica con quello delle loro materie prime).

Molto spesso, le lettere sollecitano l'indicazione di tali particolari, che poi vengono ripetuti nelle ulteriori scritture delle aziende, fra cui la contabilità, nella quale, difatti, la classificazione dei fatti e degli oggetti deve essere compiuta con la massima esattezza. Raccogliendo mano a mano quei dati, i dipendenti venivano messi in grado di identificare nettamente ogni merce, con l'abbinamento della sua origine ai prezzi-stabiliti nei vari mercati: sì da pervenire ad una attendibile individuazione qualitativa.

Dalle lettere dei mercanti è possibile rilevare, fra l'altro, quanto efficiente sia stato l'impegno di quegli operatori economici anche nel campo vinicolo, senza dire del precedente della viticoltura quando in loro si forma una concezione nuova dell'investimento terriero: da quella di una sua funzione statica, di garanzia reale (che serve anche ad accrescere la reputazione personale), a quella, capitalistica, di fonte di produzione, alla pari del capitale mobiliare (3); impegno, che si spinge fino nei particolari tecnici su cui essi hanno voluto e potuto istruirsi (4).

In questa sede mi limiterò alla designazione qualitativa del nostro vino maggiore, che dalla fine del Trecento acquista significato vero, giacché la strutturazione moderna delle tariffe, allora in via di affermazione, differenziandole a seconda del pregio dei beni, ha permesso la circolazione a tutti i vini, che pur costituivano — tranne quelli egei e libanesi — dei beni poveri, tanto più che essi traevano seco l'ingombro ed il peso del recipiente (5).

(3) Basta osservare quel che avviene attorno alle ville dei grandi e medi mercanti; fra questi ultimi, il Datini (che, grazie alle strabocchevoli testimonianze del suo Archivio, possiamo seguire in ogni suo gesto), il quale bonifica le terre, facendo avanzare le colture, selezionando le più convenienti ed instradando i prodotti verso mercati vicini e lontani.

(4) Tutto ciò appare più largamente nelle lettere dirette alle persone preposte alla lavorazione dei campi ed alla produzione e conservazione dei vini e di altri prodotti agricoli.

(5) Anteriormente, le tariffe erano pressoché costanti; il principio della loro differenziazione si afferma nelle vie marittime ed all'inizio del XV secolo si diffonde

Tra i vini della Toscana, che nel carteggio incontriamo numerosi — sempre col richiamo della cittadina o della piccola regione di origine — figura, fin dal 1398, il *vino di Chianti*. È strano, però, che il termine sia riferito — in questa occasione — soltanto al « bianco », il quale oggi non può fregiarsi di tale distinzione. La memoria di tanto rilievo è fissata in una registrazione del libro mastro della « Compagnia del Banco », che il mercante pratese Francesco di Marco Datini aveva in Firenze con Bartolomeo Cambionì. L'altra società Datini di Firenze (quella mercantile), che è intervenuta nell'operazione, per fare eseguire il pagamento mediante « lettera » (cioè, con *chèque*) del collaboratore ed amico, il notaio Lapo Mazzei, è stata così addebitata in quel libro:

Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo deon  
dare . . . . .

E de' dare, a dì 16 di dicembre (1398), f. tre s. 26  
d. 8 a fior., demo per loro a Piero di Tino Riccio, per  
barili 6 di vino, ebe Francescho propio, di vino bian-  
cho di Chianti; portò detto Piero, di puntuzo; li detti  
paghamo per lettera di ser Lapo Mazzei; a Uscita,  
segn. A, a c. 115 (6).

f. 3 s. 26 d. 8

La contropartita del libro di cassa richiamata in quella registrazione, è la seguente:

+ Lunedì, a dì 16 di dicembre.

A Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo, f.  
tre s. diciotto d. 6 a oro; demo, per loro, a Piero di  
Tino Riccio, per barili 6 di vino, ebe Francescho  
propio, di Chianti bianco; portò detto Piero, in fio-  
rini di puntuzo; paghamo per lettera di ser Lapo Maz-  
zei; a Libro bianco A, a c. 12 (7).

f. 3 s. 26 d. 8

Il prezzo qui riportato equivale a f. 1,43, per un ettolitro odierno, essendo quel barile formato da litri 45,584. Si tratta di un valore moderato,

in quelle terrestri: cfr. il mio art. *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel Medio Evo*, in « L'Opera di Werner Sombart nel Centenario della nascita », Milano 1964, pp. 87-149.

(6) A.D.P., n. 223, c. 12.

in ispecie se lo confrontiamo con quelli che ci sono noti di altre zone della Toscana, rinomate per i vini bianchi: f. 2,74, a San Giovanni Valdarno; f. 2,56, alla Torre a Galatrona, e f. 2,57, a Montecarlo (Lucca). Per il « nostro » sembra essere un costo sul luogo di produzione, il quale, poi, nel trasporto del vino a Firenze (dove sono valutati gli altri tre vini), subiva degli aumenti persino del 25 %. Comunque, anche con tale maggiorazione il prezzo che ne risulta ci fa dedurre che il Chianti non produceva vini bianchi di alta qualità.

I maggiori particolari ci vengono dalla Valdigueve, che inviava a Firenze vini « vermigli » per copiosi quantitativi e, assai meno, vini bianchi. Il centro più importante era Monteficalli (oggi Montefioralle), dove allora aveva sede l'odierno Comune di Greve; ma veniva quasi sempre impiegata la denominazione di origine generica, di « vino di Valdigueve ».

Presento subito un documento (una registrazione contabile) del 1402, concernente una fornitura a Firenze di tale prodotto (per la casa del Datini), dal quale possiamo conoscere, con il costo principale alla partenza, quelli accessori (dazio e trasporto) fino al domicilio del destinatario:

15 barili di vino di Valdigueve, cioè un chongnio e mezzo (8), a dì 9 di febraio, chonperò per noi in Valdigueve Amideo Gherardini, a ragione di f. 6  $\frac{1}{2}$  di punto il chongnio là su, chome al memoriale segnato A. a carta 10, e' debia ave'; monta f. nove e tre quarti; faciàgli, a fiorini di sugello, per d. 20 meglio il (f.) di punto (9). f. 9 lb. 2 s. 15 d. 6 picc.

E de' dare, detto dì, per ghabella di Firenze di detto vino, demo a Nanni di Martino, sta cho' noi, grosi quindici in ariento. f. 1 lb. - s. 6 d. 6

E de' dare, detto dì, per vettura di some tre e mezzo, cioè barili sette, di detto vino, rechò Nanni nostro cho' le nostre bestie; s. 14 de la soma, monta f. - lb. 2 s. 9 d. -

(7) A.D.P., n. 221, c. 12. Il « *Libro bianco segn. A* », richiamato in questa posta di conto, è il mastro, dove figura la registrazione riprodotta precedentemente.

(8) Il *cogno* fiorentino era formato da 10 barili e la *soma* da 2.

(9) Il *fiorino di punto*, o di *puntuzzo* (come è detto nei due documenti precedenti), è il *fiorino di sugello vecchio* o *leggero*, battuto a 100 pezzi per libbra (di grammi 3,39 l'uno), mentre dal 1402 fu reintrodotta il taglio di 96 per libbra (g. 3,54 l'uno).

E de' dare, detto di, per vettura d'una soma, demo a uno vetturale ci rechò di là su f. - lb. - s. 14

E de' dare, a di 10 di febbraio, demo a . . . . .  
vetturale, per vettura di tre some di detto vino, a s. 14  
la soma, f. - lb. 2 s. 2

Somma, in tutto, quello chosta f. 10 lb. 8 s. 7 picc.,  
che sono f. 12 s. 15 picc., per lb. 3 s. 16 i f. di sugello;  
viene il chognio, posto in Firenze, f. 8 di sugello e s.  
10 picc. (10).

Il prezzo finale corrisponde a f. 1,78 per il solito ettolitro ed esso è il più alto della regione, dopo quelli riscontrati ad Uzzano (dei quali sto per dire); il minimo, che ho accertato per due anni dopo, è stato di f. 1,26.

È interessante indugiare un momento sulla struttura del costo a Firenze, offertaci da quel documento: il costo del vino a Greve (o suoi dintorni) ha subito una maggiorazione del 25,38 % nel suo trasferimento a Firenze, di cui 14,18 sono stati assorbiti dalla « vettura », che su quell'itinerario normalmente rappresentava f. 0,20 a barile (come in questo documento, dove appaiono s. 14 picc. a soma).

Il trasporto terrestre era ancora molto costoso, perché le tariffe « nuove » erano lente ad affermarsi nelle vie interne.

Una localizzazione di rilievo, in Valdigueve, specialmente perché ci riporta ad una importante zona di produzione odierna (seppure di estensione limitata), è quella di Vignamaggio che risulta dalla lettera seguente, scritta (da Montefioralle) da quell'Amedeo Gherardini, che abbiamo già incontrato nell'operazione del documento precedente. Questi è una figura singolare, sia perché si è occupato tanto spesso di esportazioni vinicole verso Firenze (ed in particolare dirette al Datini, suo amico), sia, soprattutto, perché sappiamo che l'attuale, stupenda villa — da cui proviene un prodotto eccellente — apparteneva, appunto, al suo Casato ed è probabile che la costruzione sia dovuta proprio a lui. Riproduco per intero la lettera in questione:

A di 23 di questo, obi 1 vostra letera: rispondovi apreso. Mi scrivete che avete trato uno mezo barile de le mie boti: e no' bisogna che voi mi scriviate di c(i)ò ch'io riputo che le chose mie sieno vostre: fatene che vi piace.

(10) A.D.P., n. 614, *Quadernaccio segn. A*, di F. Datini proprio, Firenze, c. 4t.

Voi mi scrivete ch'io vi mandi uno mezo barile di vino. Io ve ne mando una soma: togl(i)ete quello volete e l'altro Biag(i)o riempia le mie, che sono vostre; e, se avanza vino, serbilo nel barile, che sarà buono a berlo, per no' mettere chosì tosto mano a la bote.

La bote ch'io ò ne la volta, vota, io aspetava di tramutarvi dentro vino ch'io ò imbotato a Vingnamag(i)o; ma, se voi n'avete bisogno, togl(i)etela.

Voi mi scrivete ch'io v'avisi quand'io verò a Firenze: che bisogna che voi diciate a questo modo! Se no' fosse ch'io ò due maestri, io vere(i) ora; ma, se non è di tropo inportare, io istarò insino fato Ognisanti. Altro no' dico: Iddio vi gua(r)di. Salutatemi la Marg(h)erita, da mia parte (11).

Non mi è stato possibile di accertare il prezzo di questo vino; ma, verosimilmente, doveva ricadere attorno a f. 1,77, che ritroviamo in acquisti dalla Valdigueve, genericamente, nello stesso periodo.

Un'altra localizzazione che assume importanza perché rinvia ad una affermata zona odierna è quella di Uzzano, a nord di Greve. Lo desumiamo da questo estratto-conto, relativo a due fornitori, dei quali uno, nelle ultime righe di scrittura, si dichiara, appunto, di Uzzano:

+ Al nome di Dio, amen.

Stefano di Zucherino dèe avere, di due chongna di vino di Valdigueve, f. quindici d'oro al tino; e per vettura, s. 20 la soma; e per ghabella, s. 10.

Somma, in tutto, f. 15 lb. 15 piccioli.

Giorgio di Monte dèe avere, per uno chongno di vino di Valdigueve, f. sette d'oro al tino; àvvi di spesa s. 22 la soma, di vettura; e di ghabella, s. 10 la soma.

Somma, in tutto, f. 7 e lb. 8 piccioli.

Sicché in tutto dovede dare f. 22 lb. 23 picc.

Prieghovi, io, Giorgio di Monte da Uzano, che voi scriviate qua, a questi vostri chompangni, che cci gli dieno. Iddio vi ghua(r)di. Perrò che ci sono venuti e' lavoratori che gli debono avere.

Fatta a dì 3 di novembre (12).

Ridotti alla solita unità di misura, i prezzi delle due partite sono, rispettivamente, di f. 2,07 e 1,99. I costi di partenza (« al tino ») hanno

(11) A.D.P., n. 1096, lett. Montefioralle-Firenze, 26 ottobre 1405. La « Margherita » è la moglie del Datini.

(12) A.D.P., n. 346, lett. Uzzano-Prato, 3 novembre; ma che ho potuto attribuire all'anno 1398.

subito maggiorazioni, rispettivamente, del 25,97 % (di cui 8,66, per la gabella, e 17,31, per la vettura) e 29,68 % (di cui 9,28, per la gabella, e 20,40, per la vettura). Pertanto, nel suo passaggio dal tino di Uzzano a quello di Firenze, il costo di questo vino è aumentato in misura superiore a quella riscontrata per il dettagliato caso precedente: e in questa sfera, l'aggravio maggiore sta dalla parte della vettura, pur essendo più elevato il valore del bene.

I vini della Valdigueve erano quasi sempre *vernigli* e raggiungevano i valori più alti fra quelli riscontrati in Toscana, comprese le regioni di Lucca (per i vini di Montecarlo, San Gennaro e, a denominazione generica, « Contado di Lucca ») e di Pisa per i vini di Chianni, Lari, Casciana e Montopoli.

Questi elementi, tuttavia, non autorizzano a concludere che il Chianti offrì i vini bianchi e la Valdigueve quelli rossi, per una specializzazione di tal sorta, che starebbe a significare l'assenza del prodotto rosso nel Chianti (13). L'incertezza scompare con le cognizioni che ci provengono da un documento posteriore: il settore del Catasto ordinato a Firenze nel 1427, dove sono riportate le tariffe stabilite dagli « ufficiali del Catasto » per l'attribuzione del valore ai prodotti vinicoli « al tino », di cui nella pagina accanto riproduco la carta dove figurano i vini del Chianti e della Valdigueve (14). Vi sono contemplate in totale 108 località — ordinatamente per sub-regioni — con l'indicazione del prezzo di stima a *cogno*, in *lire di piccioli*, che nell'epoca equivalevano a 1/4 di fiorino d'oro. È considerato solamente lo Stato fiorentino, che comprendeva, allora, tutta la Toscana di oggi, ad eccezione della Repubblica di Siena (le attuali province di Siena e Grosseto, all'incirca), della Signoria di Lucca e del Principato di Massa e Carrara.

(13) Cfr. il mio art. *I più antichi documenti che presentano il termine Chianti applicato ai vini*, in « Vini d'Italia », IX (1967), p. 358.

(14) Tale codice si trova nell'A.S.Fi., Catasto, n. 2, cc. 58t-60 (la carta riprodotta è la 59). Questo interessante documento è stato pubblicato, riassumendone i dati ed ordinandoli per « regioni agrarie », da E. CONTI, *I catasti agrari della Repubblica fiorentina ed il catasto particellare toscano (secoli XIV-XIX)*, estr. da: *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, vol. III, Parte 1<sup>a</sup> (Sezione I: *Le fonti*), Roma 1966, pp. 46-47. Io l'ho pubblicato integralmente, facendo seguire varie elaborazioni, nell'art. *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in « Arti e Mercature », Camera di Commercio di Firenze, IV (1967), pp. 6-33 [ivi in questo vol. pp. 31-96, n.d.c.].

Trascrivo la parte che ci interessa, la quale si trova dal 22° rigo di scrittura:

Panzano	}	et simili, il cognio,	lir. 18
Badia a Montemuro			
Lucolena	}	il cognio,	lir. 16
Mercatale a Grieve			
Chianti et tucta la provincia,			lir. 18

Si tratta sempre di vini « vermigli »: il che ci fa dedurre che, in quel tempo, nel Chianti delle origini si era affermato il rosso, essendo taciuto il bianco, che ritroviamo per altre sub-regioni toscane, assieme al rosso.

Una constatazione ancora più importante è quella della netta distinzione che si fa tra il Chianti — con « tutta la provincia », vale a dire l'intera sua regione — e Mercatale a Greve (l'odierna Greve, nella piana sotto Montefioralle, raccolta attorno alla sua bella piazza triangolare), con Lucolena e Panzano (oggi nello stesso Comune) e con Badia a Montemuro, che al presente rientra nel Comune di Radda in Chianti.

Questa documentazione, pertanto, fa luce completa e definitiva sulla questione della estensione originaria della regione vinicola del Chianti: nella prima parte del XV secolo il Chianti non comprendeva i territori a settentrione, che costituiscono l'attuale Comune di Greve. Alla stessa conclusione ci portano i precedenti documenti mercantili, che menzionano tante volte la *Valdigreve* (e alcune sue località, che pure ho riferito); tenendoli separati da quelli *di Chianti*.

Precisamente, quella regione vinicola era la stessa del « distretto politico del Chianti », statuita dalla Repubblica di Firenze (e che il Ducato e il Granducato conservarono), la quale si fondava sui tre « terzi » di Radda, Gaiole e Castellina, conosciuti, rispetto alla disposizione militare con il nome di *Lega della Castellina del Chianti* (o, semplicemente, *Lega del Chianti*), e, riguardo al potere civile, come dipendenti dalla Potesteria di Radda, allora subalterna del vicariato di Certaldo, mentre quella della comunità di Greve, nello stesso periodo, dipendeva dal vicariato di San Giovanni Valdarno (15). I valori riportati nel brano di documento, in funzione

(15) Così lo precisa A. CASABIANCA, *Guida storica del Chianti*, Firenze 1908, pp. 9-10; quivi è pure ricordato che nel 1384 furono promulgati gli *Statuti del*

dell'unità di misura ettolitro e di quella monetaria fiorino a oro, rappresentano f. 0,99 e f. 0,88. Ma si tratta di prezzi di stima sul luogo, che nella realtà operativa venivano largamente superati, specialmente quando se ne faceva il trasporto a Firenze ed altrove. Comunque essi acquistano significato, confrontandoli con tutti gli altri della serie, permettendo di farci una chiara idea del pregio di questi prodotti. Il più alto di essi (f. 0,99) si ritrova anche per una località della Valdisieve (il Magnale), per tre del Valdarno Superiore (Galatrona, S. Leonino e Cennina) e per una dei dintorni di Firenze (Castiglione), e viene superato solamente da due località delle immediate vicinanze di Firenze (il Casale e Capornia), con f. 1,10, che è il valore sul quale si collocano i « trebbiani » di cinque località del Valdarno Superiore.

Di conseguenza, il vino del Chianti occupava allora il secondo posto nella graduatoria dei valori nell'ampissimo quadro degli estimi della Repubblica fiorentina; quello della Valdigrave non era da meno, giacché vi deteneva la terza posizione.

L'indagine condotta sui dati — ben più copiosi ed espressivi — concernenti i concreti atti di compravendita conferma tale graduatoria e mi sembra che la rendano definitiva.

Per concludere, nell'intervallo di tempo qui esaminato il *vino del Chianti*, oltre che distinguersi chiaramente per la sua origine, aveva di già conseguito dei pregi da primato, con una caratterizzazione che sembra superare quella odierna, essendone emerso anche un tipo bianco, seppure in una sola circostanza (la quale, tuttavia, ha il pregio di riconnettersi con la realtà operativa).

Anche il Potere pubblico si impegnava nella differenziazione e precisazione delle origini dei vini: e ciò sotto l'influenza dell'opera assidua di studio di quei mercanti produttori e consumatori, i quali, infatti, avevano concorso a fare affacciare alla ribalta tante località, stabilendone una « personalità » vitivinicola, che costituirà la prima, grande base per l'ulteriore progresso della produzione, con una continua sperimentazione e selezione, sino alla permanenza di poche zone, ma tutte di sicura individuazione.

*Chianti.* Cfr. il mio art. *I più antichi documenti che presentano il termine Chianti applicato ai vini*, cit., p. 359.