

VINI MEDIEVALI DELLE COLLINE LUCCHESI E DELLA VALDINIEVOLE CHE RITORNANO ALLA RIBALTA

•

La produzione vinicola della Toscana — e così delle restanti regioni dell'Italia centrale e settentrionale, escludendo in parte la Liguria — non perveniva nel Medioevo ad una diffusione internazionale per una ragione fondamentale che ne trae seco altre: il livello qualitativo piuttosto basso (per la moderata gradazione, e non per la genuinità e gusto) al confronto dei robusti vini del Levante, dell'Italia meridionale ed insulare e della Francia meridionale (per rimanere nella sfera mediterranea), il quale non permetteva di sopportare i gravosi oneri della circolazione, nonostante che nelle vie marittime, dalla fine del Trecento, la strutturazione moderna delle tariffe l'avesse aperta anche ai beni poveri; e tanto più si presentava difficoltoso — sempre in senso economico — il trasporto lungo le vie terrestri, dove i costi erano assai più alti e non beneficiarono del principio delle tariffe discriminate se non verso la metà del Quattrocento. Si pensi che il prezzo di alcuni barili di vino « vermiglio » della Valdigueve aumentava di un quinto nel trasferimento alla vicina Firenze: mentre ciò non accadeva per i vini mediterranei che venivano trasbordati e collocati sul mercato di Bruges (il più ricco di tutta l'area dei mari settentrionali).

Un freno non meno rilevante era determinato dalla forte domanda di consumo interno: oltremodo notevole in una zona, come la Toscana, costellata di centri ricchissimi e dall'alto tenore di vita, dove la porzione che il prezioso liquido occupava nel sistema dei consumi era allora superiore a quella odierna, impiegandosi il vino, largamente, persino a scopi medicamentosi.

E giacché stiamo considerando le produzioni locali, sarà bene tener

presente una particolare atmosfera nel generale mondo economico degli ultimi due secoli dell'età di mezzo: l'attenzione che molti dei grandi operatori economici cominciano a prestare alla campagna e alle colture agricole, investendovi forti aliquote della ricchezza guadagnata negli affari di mercatura, di banca, di industria, di trasporti, di assicurazioni, ecc., nei quali avevano spaziato tra l'Irlanda e il Medio Oriente e tra la Fiandra e il Marocco. Si tratta del cosiddetto « ritorno alla terra », nel quale alcuni storiografi hanno intravisto un fattore della decadenza economica del Paese, quasi che l'agricoltura avesse assorbito una misura preponderante, o addirittura la totalità di quegli utili, distogliendoli dal reimpiego nella mercatura, banca, industria, ecc., per l'alimento più sostenuto delle posizioni già conseguite e per conquiste ulteriori: ma lo studio accurato dei fatti, sulla base di documentazione esauriente, che ci fa penetrare in ogni settore, prova che, efficientissimi rimanendo i settori predetti, quello agricolo ha conseguito un forte sviluppo, sotto la spinta, appunto, dei geniali operatori economici, i quali più che apportarvi la forza dei loro capitali, applicavano anche all'agricoltura gli stessi metodi — frutto di studio incessante e di alta sensibilità e razionalità economica — mediante i quali avevano tanto profondamente innovato nelle operazioni di mercatura, banca, industria, ecc., imprimendo fattezze e strutture assolutamente moderne ai relativi istituti (come ho dimostrato recentemente con l'articolo: *Firenze, in Città, mercanti, dottrine nell'economia europea dal IV al XVIII secolo*, Roma 1954).

Quasi tutti gli operatori economici dal livello medio in su si dotano di possedimenti di campagna, « murandovi » una *villa* (come si dice in Toscana ancor oggi), con le necessarie pertinenze: e di lì, massimamente nei periodi in cui vi soggiornano, si irradia la loro azione agricola, dai frutti, che ormai cominciamo a conoscere, assai consistenti, dal lato qualitativo e da quello quantitativo. Anzitutto, essi mano a mano conquistano all'agricoltura nuove superfici; riconoscono le attitudini dei terreni e li destinano alle produzioni più convenienti ed, infine, incanalano i prodotti verso mercati vicini e lontani. La figura di uno di tali operatori economici — Francesco Datini da Prato — è stato possibile studiarla anche in queste manifestazioni, grazie alla doviziosa documentazione del suo archivio, che consente di stargli dappresso in tutto e ovunque: ed è una figura eloquente, anche perché è di dimensioni medie e non rappresenta, perciò, un'eccezione. Il Datini aveva acquistato un appezzamento di terreno poco a monte della città,

lungo il fiume Bisenzio, alla cui sommità aveva fatto erigere una villa (detta il *Palco*), nella quale di tanto in tanto si raccoglieva; attorno ad essa estendeva la sua proprietà e rendeva produttivi i terreni incolti, liberandoli dal bosco e irrigandoli: dopo alcuni anni vediamo scendere, nella sua Prato e a Firenze (anche per la vendita), non pochi barili di buon vino (fra cui un « bianco sottile », che si prestava bene all'invecchiamento), assieme all'olio, alla frutta ed ai cereali.

Sempre nei secoli, il XIV e XV, della mia osservazione, bisogna tener presente ancora la vera e propria funzione mercantile, che, se molto vigorosa, dal mercato di scambio e dal mercato di consumo risale ai luoghi di produzione dei beni, i quali, difatti, ha concorso a far diffondere ed affermare: stimolandone ulteriormente i miglioramenti e la produzione, anche in luoghi lontani e nonostante le difficoltà, testè lamentate, del superamento economico delle distanze terrestri per il nostro povero vino.

Da tutte queste considerazioni — e non sono le sole, per l'illustrazione di questo fenomeno senza meno complesso — spero di essere riuscito a fare intendere che se la Toscana non esportava i suoi vini, era riuscita, tuttavia, a procurarsene da più parti interne, con progressività di risultati di pregio e di volume: mettendosi in condizione — aggiungo adesso — di spingersi alla conquista di mercati lontani, a partire dal Cinquecento.

Si noti che questa evoluzione si verifica nonostante la grande concorrenza dei vini forestieri, che il fervore dei traffici commerciali e l'attrazione dell'alto tenore dei consumi rendono molto consistente e variata. Si tratta, però, di vini diversi, di forte tasso alcolico e di alto prezzo, che oscilla fra fiorini 4 (per il vino della Calabria ed in genere meridionale ed insulare) e f. 8 (per i vini di Tiro ed in genere del Levante) per 1 ettolitro di oggi: come tali, essi rientrano nei pranzi speciali (e per medicamenti speciali) o in posizioni particolari (quelle finali) dei pranzi.

Quando le città e le popolazioni sono in pieno rigoglio e sviluppo, esse ambiscono ad ampliare sempre più la gamma dei mezzi onde soddisfare i propri bisogni: così, a quanto può essere loro offerto dal getto di importazioni vinicole si preoccupano di affiancare i frutti di produzioni proprie, attorno a queste ultime adoperandosi continuamente.

Il quadro vitivinicolo della Toscana — come, del resto, per gran parte dell'Italia — si presenta nel Medioevo quanto mai assortito, con numerose località produttrici, che, seppure non contraddistinguono nettamente altrettanti tipi, hanno acquistato, diciamo così, una personalità in tale campo. È

vero che la regola — come in tutti, o quasi, i Paesi mediterranei, negli ovvi limiti dell'altitudine propria delle singole zone — è quella della viticoltura diffusa in ogni località, anche per non soggiacere agli inconvenienti e difficoltà del trasporto; ma io, in questa asserzione, ho tenuto conto soltanto dei prodotti che avevano forza di espansione, rivelatami dalla loro presenza in mercati importanti e non sempre vicini, quali quelli di Pisa, di Firenze e di Prato (questi ultimi due, penetrabili molto efficacemente in virtù dei carteggi e della contabilità del ricordato doviziosissimo Archivio del mercante Francesco di Marco Datini, per il periodo 1380-1410).

Tra le moltissime località che i vini contrassegnano in tali mercati, parecchie sono oggi cadute nell'oblio divenendo anonima la loro produzione e non per estinzione. Il lettore correrà con il pensiero alla diffusione che continua senza soste, dell'appellativo di *Chianti* il quale ha raggiunto perfino le colline pisane, spersonalizzando tutti i vini in esso via via riuniti: ma a parte le distinzioni di insieme, di sub-regioni (*Chianti « classico »*, « *Montalbano* », « *Colline pisane* », « *Colli fiorentini* », « *Colli aretini* », « *Colli senesi* », ecc.), sotto sotto alcuni luoghi conservano la personalità sino alla unità minore, quella della fattoria.

Nei tempi nostri, la solida ripresa dei vini italiani così come ha portato alla ribalta alcune località che in addietro non emergevano o che, comunque, erano poco note, ha riportato alla ribalta altre che nel passato erano pervenute a larga reputazione, almeno regionale e poi decadute: e in queste note mi piace di considerare tali ultimi esemplari, risalendo ai loro precedenti medievali, cioè, ai periodi della loro prosperità.

Contengo adesso la mia escursione a quell'arco dell'avan-Appennino limitato ad est dal torrente Nievole e ad ovest dal fiume Serchio e che, a loro volta, i due torrenti, Pescia di Pescia e Pescia di Collodi, separano in due sub-regioni, le quali nel Tre-quattrocento avevano una fisionomia vinicola molto netta, che ora sta riemergendo. La prima sub-regione fa parte della *Valdinievole* e continua, per il nostro punto di vista, addentrandosi nella vallata del principale torrente Pescia, laddove diviene meno angusta (la *Valleriana*); l'altra prende il nome di *Colline lucchesi*. Da esse non può disgiungersi il colle di Montecarlo, che si protende isolato dall'estremo lembo orientale delle colline lucchesi verso sud, in ideale posizione panoramica, quasi a demarcazione delle pianure sottostanti i sistemi collinari predetti: insomma, un elemento orograficamente comune alla Lucchesia e alla *Valdinievole*.

La produzione di queste tre zone, nei secoli XIV e XV, confluiva prevalentemente nella cittadina di Pescia, che costituiva allora il più importante mercato vinicolo tra Firenze e Pisa, appunto perché in essa si annodavano le strade che ancor oggi corrono sotto le colline e scendono da quella di Montecarlo, oltre ad una quarta strada, quella proveniente dalla Valleriana. I carteggi, le scritture di « ricordanze » e contabili menzionano ripetutamente l'invio colà di persone, da Firenze, Prato e Pistoia e da Pisa, che vi soggiornano a più riprese, spesso deviando verso le località di produzione.

Io sono istato chon ser Iachopo di ser Arighetto, che à a Pescia grande amistà, e domandatolo chi vi richoglie i migliori vini di Pescia: di che me l'ha detto e nominati. E sono chostoro, che richolgono le cime de' trebiani: Antonio di ser Lando e Franciescho Fiorini, Nicholò di Nicholò Nardi e Ischafaio e Petinato e Bonifazio degli Spini. Sì che chostoro sono quegli che richolgono i migliori trebiani di Pescia. E ser Giovanni di ser Fra(n)ciescho m'ha informato de' pregi, che dicie che si è tre mesi cho(m)prò la soma f. uno nuovo; e quando si partì di là v'erano ri(n)charati e vendevansi da lb. 4 1/2 la soma e lb. 5 de' migliori: sì che te ne aviso. Ed io ne sono informato per lo modo t'ò detto, che si partì detto ser Giovanni da Pescia quando Zanobi Charnesecha entrò in ufficio e detto ser Giovanni era là in ufficio.

Il Datini da tempo praticava quei luoghi, distaccandovi due suoi dipendenti (Ferro Cambi e Monte di Andrea Angiolini), che percorrevano la strada delle colline lucchesi e vagavano un po' dappertutto, fin dal 1390: come si vede da un interessante registro, in cui appaiono numerose poste di « spese quando andò per i vini a Lucca », « per spese a Pescia, a Lucca, a Lunata », « per vettura di ronzino morello, che tenne Monte, di 21, che andò a Pescia e a Lucca a comperare vini con Ferro Cambi, che tornò a di 15 di febraio »; e più addentro, a nord, « da Medicina e da Fibialla del contado di Lucca ».

Queste ultime due località sono quelle della vallata interna della Pescia — la cosiddetta *Valleriana* —, dalle quali provenivano bianchi e « vermigli », quasi in eguali proporzioni. Nella stessa regione, ma in migliore esposizione, perché aperto verso ponente, aveva rilievo maggiore Vellano, massimamente per i suoi vermigli: di cui troviamo molti barili nelle cantine Datini di Prato e di Firenze e non pochi presso altri consumatori.

Era tanta l'importanza di questa provenienza, che ad essa venne dedicato un apposito libretto, per il 1399, annotandovi in testa:

In su questo quaderno iscriverò tutto quanto il vino aremo ughuanno da Velano, di quello àe chonperato Stefano di ser Pietro Ceperelli, tra pe' lui e per noi, ed è una somma di dugento barili, chominc(i)ando questo dì 12 di settembre 1399. E iscriverò in detto quaderno tutte le spese vi si faranno e in che e chome; e chomincano le spese a carte ...

In realtà furono trasportati 298 barili, nel breve intervallo compreso fra il 12 settembre e l'8 ottobre, con un massimo di 29 unità di spedizione singola.

Il vino vellanese continuò ad interessare questo operatore: tanto è vero che fra il 3 e il 21 settembre del 1401 la sua cantina ne accolse 108 barili, al prezzo di f. 56,70 (corrispondenti a fiorini 1,15 per ettolitro odierno).

Vellano era specializzato nel vino rosso, che sopportava un invecchiamento anche di tre anni. È probabile che in esso si confondesse, in qualche misura, il prodotto dello stesso ambito, cioè, quello di Medicina e Fibiolla.

Circa le Colline lucchesi non abbiamo nessuna precisazione. Ma, ponendo accanto ai testi dell'Archivio Datini, ed in ispecie al particolare che veniva praticata ripetutamente Lunata (sulla strada Pescia-Lucca), un singolare registro delle « gabelle del contado e delle vicarie lucchesi » (dell'Archivio di Stato di Lucca), ho potuto appurare che una delle località era *San Gennaro*. Siamo negli anni 1410-1411 e si apprende che il vino di questo luogo (cui si aggiungeva qualche volta quello di Petrognano, più ad ovest) andava in prevalenza a Lunata, ossia, sull'importante strada che ho menzionato, per essere introdotto, appunto, nelle correnti di traffico, che si svolgeva, da una parte, verso Pescia (e, quindi, sino a Firenze) e, dall'altra, a Lucca, da cui a Pisa.

Anche lì, si trattava soprattutto di vino rosso, leggermente superiore a quello di Vellano. San Gennaro è situato su una moderata elevazione (a 250 m.) del pendio delle Pizzorne, in prossimità del punto ove esse degradano più rapidamente per andare ad immergersi a Collodi, in quel ramo della Pescia. La sua leggiadra chiesa romanica ci dice che l'agglomerato urbano si era concretato per lo meno dal XIII secolo. Esso è molto bene esposto e — per il turista attento di oggi — assai attraente, giacché gli offre uno dei saggi più belli del paesaggio toscano.

Da Lucca, il mercante Antonio di Pace degli Orsi scriveva alla Compagnia Datini di Pisa, in procinto di spedirgliene una partita, che questo vino « è savoroso: quanto più ne beo, più e' m'aguza l'apitito di bere » (18 giugno 1392).

Assieme a questo libro delle gabelle è rilegato un altro di epoca anteriore, del 1363 che pure attesta una abbondante produzione e forti correnti di esportazione: anche a Lunata, ma in quantitativi minori, verosimilmente perché non si era ancora affermata la richiesta dei grandi mercati. Fra le destinazioni frequenti mi ha colpito quella *ad Cerrubium apud Montecclarum*, cioè l'odierna Montecarlo. Ciò mi sembra sostenere l'ipotesi che Montecarlo — come dirò fra breve — essendo molto frequentata per gli approvvigionamenti dei suoi trebbiani, gradisse arricchire il repertorio con il rosso di San Gennaro, cioè, con un rosso di pregio.

Montecarlo dava, allora, i bianchi più apprezzati, chiaramente individuati dal nome di origine: *trebbiani da Montecarlo*. L'impiegato del Datini, Barzalone di Spedaliere, ritrasmette, a Pescia, perché divenga esecutivo, il preciso desiderio del suo « padrone », di dotare il suo « celliere » di quei trebbiani. Ecco una lettera, del 29 marzo 1402, scritta in proposito al Datini:

Ad Aricho, dipintore, òe detto quanto mi scrivesti e informatolo a pieno e dettogli che si informi di que' trebbiani da Montecarlo e che m'avisi di tuto: dicie di farlo, e, se bisognerà, andrà infino a Montecarlo e me(ne)rà secho uno suo amicho intendente e che poi di tutto mi scriverà. E io òe sentito qui, da Benedetto di Bartolo, ch'e' trebbiani di Pescia ti verano posti chostà più di lb. 3 la soma e dicie che questo di tornò di là.

Dopo pochi giorni (l'11 aprile) il Datini insiste: e Barzalone (è sempre questi a scrivere) si recherà addirittura di persona a Pescia:

Tu di' s'è diliberato ch'io vada a Pescia e ch'io chonperi barili dodici di trebbiano: ed io chosì farò e di tutto arò buono e perfetto chonsiglio, per modo che tu sarai chontento. E sarà trebbiano e no' vernacia, coè sarà bruscho e non morbido; ed io intendo del trebbiano che sia mordente e non morbido. E s'io m'abatessi a due botti di vino che mi piaciessi, e l'uno fosse più chiaro che l'altro e fosono buoni amenduni, di' ch'io tolgha più tosto di quello che non è chosì chiaro e che ser Lapo te lo dicie: ed io chosì farò, se io ne sarò chonsigliato e darone buono e perfetto chonsiglio. E saprò in quanto tempo il vino debe tornare, mandandolo chostà e arò chonsiglio se s'inbotta cholla paglia o senza esa: e di tutto m'aviserò e poi n'aviserò te.

Si noti la distinzione che si fa tra il « trebbiano » e la « vernaccia », come tra il « brusco » (il vino non governato) e il « morbido ».

L'operazione fu conclusa entro il mese, distribuendo tra Firenze e Prato, 18 barili, ad un prezzo di f. 2 l'ettolitro. Il Datini, i suoi amici ed i suoi clienti da allora non privarono mai le loro cantine di questo prezioso componente.

È da ritenere che molti trebbiani contecarlesi perdessero il nome una volta giunti a Pescia; ma si può essere certi che il migliore bianco detto « di Pescia », oppure « di Valdinievole », proveniva principalmente da Montecarlo.

Della Valdinievole vera e propria possediamo pure precise indicazioni di origine, che sovente si ripetono e che, soprattutto, non di rado persistono anche nei luoghi lontani di mercatura e di consumo.

I « miei » documenti fanno menzione di tutti gli ameni paesini adagiati sulle colline che si dispiegano ad anfiteatro tra Pieve a Nievole e Borgo a Buggiano, compresi questi due estremi di pianura: sono rammentati Montecatini (quello alto, s'intende, poiché la stazione termale — già molto frequentata dalla metà del Trecento — si denominava allora « Bagno a Montecatini »), Cozzile, Massa, Colle, Buggiano e Stignano (la patria di Coluccio Salutati). Questi ultimi luoghi, più occidentali, gravitavano immediatamente su Borgo a Buggiano, sul quale, infatti, confluivano le mulattiere di quella zona. Vi si inviano appositamente delle persone da Pisa, per fare gli acquisti, come si legge in questa lettera del 27 febbraio 1384 (scritta da Pisa a Firenze, da Agnolo di Lapo a Domenico di Cristofano di Bartolo Carocci):

Del vino che sc(r)ivesti dovevi avere da Vanni, non si può avere e non è per aversi: e, pertanto, domattina, va il Norcino insino al Borgo a Bugiano a provvedere, che senza vino no' rimaniamo.

Il solito Barzalone di Spedaliera (sua lettera del 12 novembre 1401) segnala « quelli dal Chozile, perché v'à fini trebbiani ». Questa è la produzione caratteristica della striscia centrale della Valdinievole: il bianco trebbiano, come del resto, avvertiamo oggi.

Che il vino della Valdinievole — vermiglio (ed in tal caso era principalmente quello della Valleriana e forse anche delle Colline lucchesi e di Montecarlo) e bianco (vi si deve aggiungere quello di Montecarlo) —

fosse pregiato, è provato non soltanto dalla circostanza della sua profonda diffusione (lo si trova anche ad Arezzo, secondo le registrazioni contabili del mercante Lazzaro Bracci), ma pure dall'impiego, che se ne faceva, per dare corpo e tono ad altri vini. Così ci chiarisce il Datini, che personalmente dà istruzioni, da Firenze a Prato, sull'arricchimento dei vini dei suoi poderi del Palco e di Piano (è una lettera del 21 settembre 1399):

Chon ser Lapo e chol chongnato ò parlato del mescolare del vino di Valdinievola e per quella scrivo a Ghuido gli dico chonpiutamente quanto avete a seghu(i)re: vèdila e sarai avisato. Non di meno ti richorderò vuolsi fare bollire il vino del Palcho meno che ll'usato, 2 in 3 dì; e poi svinare e mescholarlo chon quello di Valdinievole, una parte per metà, cioè in n'una bote di chongno, 5 barili di quel del Palcho e 5 di Valdinievole; e no' n'porta qual vino si rabotti prima.

Aprresso le vinacce che rimane del vino dal Palcho no' si vuole metere sul vino di Piano, chome s'è usato, e più vi si vuole metere in n'ogni quatro barili di deto vino di Piano e bollire uno barile di quel di Valdinievole, sì che il quarto vi si à; poi svinarlo e nbottarlo, sì che tutto vengha mescolato detto vino di Valdinievole parte per $\frac{1}{2}$ e parte per $\frac{1}{4}$ nella forma sopra detta, che 'l vino di Piano e quello di Valdinievole bolla nelle vinacce di quel dal Palcho quello vi pare fia raghonevole: chosì fate. Vedi anche quanto ne scrivo a Ghuido e seghuite quant'è bixongno.

Per completare la rassegna, riferirò che a Montecatini si elaborava anche del *vino cotto*, con esportazioni a Firenze e Prato, come al solito.

Per accrescere le nostre cognizioni sulla qualità di questi vini, vediamo i prezzi. Nel mercato di Firenze il trebbiano di Montecarlo ha raggiunto un massimo di f. 2,57 ad ettolitro, superato soltanto dai trebbiani del Valdarno Superiore, principalmente di San Giovanni (che hanno raggiunto f. 2,75). I vermigli erano meno cari, oscillando, per la medesima unità di misura, tra f. 1,15 (quelli di Vellano) e 1,50 (quelli delle Colline lucchesi); mentre al difuori l'oscillazione si localizza tra f. 0,50 (pianura di Prato) e f. 2 (Uzzano di Valdigreve).

Nella scala della graduatoria toscana i vini di queste regioni occupavano, dunque, posti di primo piano, specialmente per il bianco.

Più importante ancora è l'aver constatato l'affermazione ben precisa di quattro zone vitivinicole, unite fra loro come un quadrifoglio, in Pescia; zone, che avevano acquistato una vasta reputazione in mercati di primissimo piano (ripeto gli estremi, che sono anche i principali, cioè, Firenze e

Pisa), ove riuscivano a fare persistere la più minuta distinzione di origine, data dal nome di quelle piccole borgate. A voler sottilizzare, le quattro zone si possono ricondurre a due, per i caratteri essenziali del prodotto, tracciando una diagonale: in quella est e sud (Valdinievole centrale e Montecarlo), nettissima prevalenza dei vini bianchi; nelle altre (Colline lucchesi e ramo Valleriana della Valdinievole) dei rossi.

Oggi si verifica la stessa struttura; ma, nell'insieme della produzione toscana quei luoghi sono quasi insignificanti, anche perché manca loro quel marchio — che, purtroppo, non è soltanto esteriore —, cioè, la definizione di *vino tipico*.

Quali cantine personali e quali cantine di ristoranti, specialmente se lontani da quei centri, annoverano oggi una bottiglia — o del vino corrente, sfuso — di *bianco di Montecarlo*, di *bianco di Valdinievole*, di *rosso di Valleriana* e di *rosso delle Colline lucchesi*? Ben pochi: e non per la limitatezza della produzione, sibbene per la insufficienza di cognizioni nei consumatori e per la limitata iniziativa dei venditori, come si avverte, del resto, per tante altre zone d'Italia, non sempre fra le minori. Soltanto in qualche « ristorante toscano », dei molti che vi sono a Milano, Torino, ecc., vediamo l'offerta di un Montecarlo o di un Valdinievole, perché quasi tutti i proprietari sono originari di quelle zone.

È vero che Valdinievole e Lucchesia nell'ultimo secolo hanno avuto rinomanza soltanto per l'olio (tutto « olio lucchese », anche perché fino al 1927 queste terre rientravano tutte nella Provincia di Lucca) ed anche in questi giorni l'olivo sembra dominare incontrastato, attorno a Montecatini e nei pendii di Montecarlo (assieme alle distese di pini silvestri) più che altrove. La vite promiscua è però piuttosto evidente ed è notevole il moltiplicarsi di chiazze, sempre più estese, delle colture specializzate, che indicano la riconosciuta validità della produzione vinicola. Questo si constata principalmente a Montecarlo (dove da tempo si è diffuso anche il rosso) e a San Gennaro, per l'iniziativa, più spesso, di piccoli produttori, che così riescono a riportare in auge dei vini già tanto apprezzati nel passato e che non sono mutati nel presente, se non per ulteriore miglioramento. Ma la loro opera deve essere completata, andando incontro ad essa il consumatore, a condizione che sia « preparato », tanto da autodidatta, come dagli ammaestramenti che devono venirgli principalmente da chi offre il vino al consumo. Fra questi offerenti hanno un compito delicato ed importante i ristoranti.

Tali sono i solidi precedenti storici di un altro, piccolo angolo vitivinicolo d'Italia: e siccome la rinascita generale del vino italiano ha riportato all'evidenza quelle situazioni passate, una sanzione di riconoscimento con il marchio di *vino tipico* sarebbe davvero opportuna e ... meritata, e per quel passato e per questo presente.

▲