

« VECCHI » VINI DEL CONTADO PISTOIESE (SECOLI XIV-XV)

▲

La produzione vinicola della Toscana, nel Basso Medioevo (e, precisamente, nei secoli terminali, il XIV e il XV, che sono di gran lunga i più documentati e perciò suscettivi di studi ben fondati), non aveva raggiunto — fatte le debite proporzioni, s'intende — il livello quantitativo odierno chiaramente segnalato dall'abbondanza del consumo interno e dalla copiosissima esportazione: vi si registra, però, un'apprezzabile affermazione qualitativa, che in seguito avrebbe portato allo sviluppo anche sotto quel primo aspetto. Tale affermazione qualitativa è resa palese da una pronunciata differenziazione di regioni vinicole, dai prodotti ben definiti, naturalmente collegati al nome delle medesime: un numero di regioni più elevato di quello che appare al presente, giacché molte di esse oggi sono ricondotte all'uniformità della comune classificazione sotto il termine — peraltro insigne — di Chianti, seppure integrata, tale classificazione, per i casi territoriali esterni rispetto a questa regione di origine, con l'aggiunta del nome della zona di assimilazione (così, mentre la regione della Val di Pesa è in simile guisa discriminata, formando tutt'uno con il Chianti di origine, notiamo un « Chianti Colli senesi », un « Chianti Colli aretini », un « Chianti Colli pisani », e un « Chianti Montalbano », che in buona misura proviene dalla Provincia pistoiese).

Insomma nel progresso vinicolo della Toscana notiamo due stadi ben delineati: anzitutto, uno di ordine interno, che significa la diffusione delle colture ed il processo di specializzazione, il quale porta alla fioritura di zone tipiche in numero che senza fallo può dirsi considerevole; quindi, con l'intensificazione delle colture e della produzione nelle stesse zone, la deliziosa bevanda si svincola dalla equivalenza « produzione consumo loca-

le » e si incanala verso l'esportazione in più luoghi, favorita dalla profonda rivoluzione delle tariffe dei trasporti (trionfante nel XV secolo) onde tutti i beni — e, cioè, anche quelli poveri e quelli medi, fra i quali il vino — sono ammessi alla circolazione su qualsiasi distanza e per qualsiasi volume.

Questa narrazione verrà contenuta nella considerazione del primo stadio, che, d'altronde, rientra nel limite cronologico indicato nel titolo, anche perché le possibilità di circolazione sottolineate or ora riguardano in un primo momento (ossia nel secolo XV) i vini più forti e di più vecchia reputazione, quali i « greci » dell'Italia meridionale e della Sicilia, che sin dalla conclusione del '300 cominciano a prendere la strada del Mare del Nord e che, comunque, si diffondono largamente nella Spagna aragonese; le restanti località dell'Italia centrale sono un po' più tarde della Toscana ad affacciarsi negli scambi interregionali e internazionali ed assai più lo sono quelle settentrionali, se si esclude la Liguria, che l'arco appenninico isola per più aspetti e che per quello vinicolo l'assimilava e l'assimila a talune zone toscane (però, già nella seconda metà del Trecento, essa esportava i suoi « Dolceacqua », i « Coronata » e soprattutto i « Cinque Terre », fra i quali una « Vernaccia » — verosimilmente da Vernazza, nome di una di quelle località — del tipo passito, che fa pensare all'attuale « Sciac-trac »).

Nella circoscrizione odierna della provincia di Pistoia — la quale nel periodo in esame tutta gravitava principalmente sulla Città, pur quando questa fu sottomessa da Firenze — se fissiamo il nostro osservatorio sul 1400, vale a dire a metà di quell'intervallo, avvertiamo una netta differenziazione di zone tipiche, che oggi più non ammettiamo od alle quali non si dà importanza: forse perché abbagliati o suggestionati (mi riferisco segnatamente e chi scruta dal di fuori della Toscana) dal sovrano appellativo di « Chianti », secondo l'accento dato. Queste zone tipiche del contado pistoiese sono state da me riconosciute — è opportuno che riferisca sul metodo usato — non alla semplice citazione di nomi di località che tanto di frequente si incontrano agli acquisti; ma dopo un riscontro effettuato, per così dire, al consumo, tendente ad accertare il permanere di quel nome costituente strumento, più che di individuazione del vino, di garanzia di pregi e proprietà oramai attribuitegli: chè, altrimenti, non potremmo parlare di « zone tipiche » e di « prodotti tipici ». La documentazione, che ho potuto utilizzare per questo decisivo completamento dell'investigazione e studio, concerne soprattutto Firenze: la quale, seppure ubicata troppo

vicino ai « nostri » centri di produzione (e d'altronde la circolazione — lo ripeto — si compiva in ambiti angusti e mai oltre i confini dell'insieme degli staterelli toscani), costituiva tuttavia una città sommamente interessante per l'importazione ed il consumo del vino (e vi dedicherò uno studio apposito in altra sede), per l'altissima popolazione (la terza o la quarta città d'Europa, con i suoi 100.000 abitanti), per i gusti raffinati e, quindi, per l'esigenza di un alto livello qualitativo del prodotto richiesto, senza dire della concorrenza di cui ferveva la piazza, data la possibilità che i ricchi soggetti aziendali avevano di convogliarvi i vini da tempo rinomati dell'Egeo e della stessa Italia meridionale.

Un'altra zona di grande interesse per l'osservazione nostra è Prato, con particolare riguardo alla cantina del celebre mercante-industriale-banchiere-assicuratore-trasportatore-agricoltore, Francesco di Marco Datini (1335-1410), che aveva modo di dotarla dei beni più pregiati, importandoli anche da luoghi lontanissimi. L'efficienza della osservazione in questo ambito è accresciuta dalla circostanza della sopravvivenza di buona parte del suo archivio privato (oltre a quello, notissimo, afferente alle sue aziende commerciali, dal quale si deducono fenomeni di produzione, circolazione e consumo vinicoli in tante zone del mondo di allora), che, appunto, ci riconduce fra le botti e le mense del suo palazzo pratese e della sua villa al Palco (sui colli a nord-est della Città), come in genere in tutta la sua economia domestica.

Le zone principali di produzione del contado pistoiese erano due, secondo, del resto, si constata ai giorni d'oggi: il Montalbano e la Val di Nievole, le quali ammettono ulteriori distinzioni.

La viticoltura del Montalbano era di già diffusa nei settori che riconosciamo al presente: sui due versanti e con la demarcazione in senso longitudinale della odierna circoscrizione provinciale. A nord (e, quindi, in provincia di Pistoia), si avevano i vigneti che guardavano verso il capoluogo, dai quali provenivano degli eccellenti vini bianchi, da San Baronto (per il quale si usava la generica denominazione di « bianco Albano ») e da Quarrata (talvolta detto semplicemente « bianco », ed altre, precisato quale « trebbiano »); un prodotto non meno apprezzato era il « rosso di Tizanna ». In via indiretta si desume che anche dal versante di Spicchio si traevano dei vini rossi. A sud (invado la provincia di Firenze per completare la « regione vinicola » del Montalbano) erano affermati, da un lato, Carmignano (con Comana e Artimino) e, di contro, il distretto di Vinci.

Nella circoscrizione pistoiese (nella quale, da qui innanzi, ovviamente, mi conterrò) era prevalente il prodotto bianco, che, secondo quanto ho preannunciato, era spesso indicato « trebbiano », ossia, secondo il nome del vitigno o uva. Lo troviamo frequentemente a Firenze, mentre larghissimo ne era il consumo — è facile intendere — a Pistoia.

Anche nelle alture ad est di Agliana la vite era diffusa al punto da contraddistinguerne il prodotto con il nome della cittadina; ma esso era poco apprezzato.

Le più reputate regioni vinicole pistoiesi nel medioevo erano quelle che classifico sotto l'ampio nome di « Valdinievole », con il quale intendo il susseguirsi dei leggiadri colli da quello di Montecatini a quello di Montecarlo (quest'ultimo oggi, per la maggior porzione, in provincia di Lucca) con gli addentramenti delle vallate determinate da torrentelli che defluiscono verso la pianura antistante. I luoghi che riconnettono ad un tipo di vino sono, in quell'ordine geografico est-ovest: Montecatini, Cozzile, Massa, Colle di Buggiano, Buggiano, Pescia, Vellano e Montecarlo; ma non mancava la denominazione generica della regione, così di « bianco di Valdinievole » e di vermiglio di Valdinievole » (« vermiglio » — è facile intendere — sta per « rosso »).

I vini dal miglior gusto si ottenevano dalle località più addentrate (Cozzile e Vellano, che sono pure le più elevate, per quanto qui trattasi di zona e non soltanto di centro cittadino) e da quella più isolata e lontana, ossia, Montecarlo.

Cozzile offriva « fini trebbiani » come scrive, del 1401, l'amministratore di casa Datini, Barzalone di Spedaliere (parlando del repertorio vinicolo valdinievolino); del tutto simili erano quelli di Massa: insomma, da quei villaggi — del resto così vicini — promanava un tipo unico, il quale è da ritenersi, con quello di Montecarlo, il bianco più prelibato di tutto l'ambito pistoiese. Ritroviamo questi nomi esplicitamente, o immedesimati e, quindi, da sottintendere in quelli dei due mercati locali (li preannuncio: Borgo a Buggiano e Pescia) in operazioni di scambio con destinazione a Prato e a Firenze, ai prezzi più elevati fra tutti i bianchi della Toscana (a parte i vini elbani e le vernacce di San Gimignano) e che solo saranno eguagliati dal « bianco di Chianti » (ecco, nell'anno 1398, il primo impiego del nome di tale celeberrima regione, attribuito al suo vino). I prezzi, che sono normalmente — per lo meno sullo stesso mercato — lo strumento più sicuro per una gradazione qualitativa, permettono di giudica-

re inferiori gli altri « bianchi » valdinievolini; ma per differenze irrisorie, avendoli riscontrati, in media, di un valore pari ai 5/6 di quello del binomio Cozzile-Massa e di Montecarlo.

Di sovente — soprattutto quando gli acquisti non erano effettuati da competenti, non di rado inviati espressamente sul posto — vediamo impiegata la denominazione generica di « trebbiano di Pescia » o di « bianco di Pescia », anche per prodotti dai prezzi più alti: il che induce a ritenerli originari di queste ultime località, le quali per tutti i riguardi gravitavano sulla graziosa cittadina adagiantesi lungo il fiume che le dà il nome.

Ma vi era proprio un prodotto di Pescia, che verosimilmente scendeva dalle alture di levante (Uzzano) e di ponente (sopra Castello, Colleviti e verso Collodi).

Singolare è il caso del « trebbiano di Montecarlo » (qualche volta detto di « Monte Chiaro », frazioncina a poco più di un chilometro di distanza), che alcune lettere del 1402 (pure esistenti nell'Archivio Datini di Prato) rivelano assai ambito a Firenze e a Prato e certamente di già affermato: mentre qualche decennio fa gli venne negato il riconoscimento di « vino tipico » giudicandolo privo di tradizioni e, pertanto, vino di recente definizione.

Dai « bianchi » passiamo ai « rossi », i quali ultimi oggi sono discesi ad una posizione inferiore rispetto agli altri (a parte quelli di Montecarlo). Predomina nettamente il « vermiglio di Vellano, ch'è un castello di Valdinievole » (così in una lettera di tale Antonio di Pace, scritta da Lucca il 10 giugno 1382): vino gradevolissimo e solido che prestavasi all'invecchiamento e che veniva adoperato anche per il « taglio » (lo dirò fra poco). Lo incontriamo sulle ricche tavole di Prato, di Firenze ed ancora più lontano, ad Arezzo. Ma più sorprendente è il ritrovarlo a Lucca (lo si apprende dalla lettera menzionata poc'anzi), giacché, nell'epoca, i vini dell'interno di Toscana (del Pistoiese, del Fiorentino, dell'Areentino e del Senese) non si addentravano verso ovest, essendo ancora irresistibile la spinta e la penetrazione, proveniente dal mare, dei ricchi e robusti prodotti dell'Elba, della Corsica, dell'Italia meridionale e dell'Egeo, che acquistarono maggiore forza di espansione (in virtù della ricordata innovazione nelle tariffe di trasporto) proprio nel periodo nel quale è inquadrato questo studio (e specialmente, a cominciare dal tratto finale del XIV secolo).

Non mancano dei « vermigli » dalla indicazione generica « di Valdinievole », che fanno pensare ad altre zone di produzione di questo tipo, tanto più che frequentemente le incontriamo sotto prezzi più bassi di quelli usualmente correnti per il Vellano autentico.

Di Montecatini è ricordato il « vino cotto », piuttosto raro nella Toscana di allora, come nell'odierna.

Mi sembra interessante — per ribadire il pregio e l'elevato tenore alcoolico dei vini valdinievolini — riportare la voce autentica di un intenditore (è quella del Datini, che però la ritrasmette attraverso lo scritto di un dipendente), relativamente all'impiego che di esso si faceva per sostenere e migliorare i prodotti di altri luoghi (in questo caso delle alture attorno al Palco, lungo il Bisenzio, e del « Piano », che era la pianura lì vicina, di Cigliano e, poi, Arsiccioni):

« Chon ser Lapo e chol chongnato ò parlato del mescolare del vino di Valdinievole; e per quella scrivo a Ghuido, gli dico chonpiutamente quanto avete e 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 di; e poi svinare e mescholarlo chon quello di Valdinievole, una parte per metà, cioè in n'una bot(t)e di chongno, 5 barili di quel del Palcho e 5 di Valdinievole; e no' 'nporta qual vino si rabotti prima. Apresso le vinace, 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 quattro 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 vinace di quel dal Palcho quello vi pare fia raghonevole: chosì fate. Vedi anche quanto ne scrivo a Ghuido e seghuite quant'è bixongno ».

La lettera è del 23 settembre 1399: le istruzioni in essa contenute sono dirette dal Datini, da Firenze a Prato; « ser Lapo » è il notaio, Lapo Mazzei, amico di Francesco Datini, che spesso ho ritrovato in operazioni di provviste e di « assestamento e miglioramenti » di vini in comune con il mercante pratese; Guido di Sandro Pieri, è un amministratore del Datini.

Pistoia era il grande mercato dei vini del suo contado — come è facile intendere — e specialmente di quelli del Montalbano. Importantissimo era anche il mercato di Pescia, sul quale confluivano prodotti propri, con quelli di tutta la sua vallata (con il notevole apporto di Vellano) e del vicino colle di Montecarlo; senza essergli estranei, i già citati, ottimi vini di Cozzile,

Massa e Buggiano, che avevano un primo mercato di accentramento appena incontravano il piano, e, cioè, a Borgo a Buggiano.

Non sarà superfluo riferire il nome di un grossista pesciatino: quel Michele di Carlo, che di sovente è menzionato in esportazioni a Firenze e a Prato di « perfetto » Montecarlo, di « vermiglio » di Vellano, di « trebbiano » di Cozzile, ecc., ed il quale esprime tanto bene la funzione di Pescia in questo campo, onde essa inseriva tutto il settore occidentale valdinievolino nell'insieme della giurisdizione pistoiese: che è poi la sua funzione economica generale di oggi (con il concorso, va senza dire, degli altri centri del settore orientale della medesima vallata).

Per riassumere, nel basso Medioevo, anche nel territorio pistoiese — ed anzi, meglio che in altri toscani, a parte quello fiorentino — si sono chiaramente delineati e nettamente imposti alcuni prodotti tipici (li ripeto: « Montalbano » bianco e « Montalbano » rosso; « Valdinievole » bianco e « Vellano » rosso, oltre al « Montecarlo » bianco), che reggono bene nei maggiori mercati interni di Toscana ove, almeno dalla fine del Trecento, per la più volte sottolineata ristrutturazione dei costi di trasporto, l'afflusso di concorrenti si andava facendo notevole: e sembra che questa concorrenza (con quella di nuovi prodotti italiani) sia stata ben sopportata a motivo dei solidi pregi intrinseci e degli apprezzati caratteri, se, a mezzo millennio di distanza, ancor oggi li troviamo quasi tutti (e potrebbero ridiventare tutti) bene evidenti e davvero attraenti, anche se non protetti — o meglio resi appariscenti — da una « appellation contrôlée » o da un « marchio ».