

IL VINO BIANCO DI MONTECARLO ESPORTATO IN FIRENZE FINO DAL '400

▲

Signor Sindaco, Eminenza, Eccellenza, Signore, Signori,

lo studio dei consumi nella Firenze medievale presenta un interesse altissimo per molti beni, anzi direi per tutti, e consente molto spesso di pervenire a generalizzazioni di larga portata; e in più, la molteplicità delle cognizioni che sull'argomento si vengono a realizzare ci abilita a risalire ai fenomeni di circolazione dei beni stessi e addirittura ai fenomeni di loro produzione. Dal punto di vista quantitativo, questo interesse è subito spiegato solo che si pensi che Firenze, attorno al '400, era una delle più grandi città d'Europa — la quarta o la quinta — avendo raggiunto e superato i 90.000 abitanti; dal lato qualitativo, era la città più prospera d'Europa e, perciò, in essa confluivano i beni più pregiati e più ricercati: stabilendovi un repertorio che, verosimilmente, non aveva l'eguale; inoltre, vi è da notare dall'altro lato della scala dei valori dei beni, e perciò dei consumi, che proprio in virtù dell'azione delle sue poderose aziende — le famose compagnie commerciali di Firenze — nella città, con precedenza rispetto alle altre, almeno dalla fine del Trecento, quando si è verificata una vera e propria rivoluzione nel campo dei trasporti, pervenivano anche beni di pregio inferiore, che riuscivano, perciò, a soddisfare i bisogni di una più vasta cerchia della popolazione, raggiungendone anche la parte meno abbiente.

Alludo, con il termine « rivoluzione » nel campo dei trasporti, non certo a quella operata dalla introduzione del motore, che avviene molto più tardi, ma ad una rivoluzione di carattere economico: il passaggio, cioè, da una condizione di estrema rigidità nelle tariffe dei trasporti ad una struttura moderna, quella che è rimasta anche oggi, informata al principio della

discriminazione dei prezzi e per la quale struttura sono ammessi alla circolazione anche i beni meno ricchi, per qualsiasi quantitativo, su qualsiasi distanza instaurandosi sin da allora il commercio di massa. A ciò, ripeto, avevano dato la spinta decisiva le società commerciali fiorentine, senza eguali per dimensioni, potenza e preparazione professionale dei loro uomini.

Questo che ho detto per tutti i beni — dico tutti i beni — vale anche per il vino. Studiando, infatti, il consumo del vino a Firenze, poi possiamo spaziare su tutti i prodotti che provenivano, che si realizzavano dal Libano al Portogallo e salendo, naturalmente, anche in Francia, seppure solo in rarissime occasioni siano discesi, già in quell'epoca, i vini francesi a Firenze.

Mi sia permessa ancora una divagazione: di chiarire le fonti utilizzate per questa mia narrazione, cosa — mi sembra — che si dovrebbe fare di sovente nel campo della storia economica per agevolare il giudizio sulla validità dei capisaldi della narrazione stessa. Io ho utilizzato quasi esclusivamente fonti dirette, fonti, cioè, che si sono concretate in immediata adiacenza e aderenza ai fatti economici, mano a mano che essi accadevano: alludo alle lettere commerciali, in grandissimo numero (ricche di notizie di tutti i generi, anche di genere non economico), e ai libri contabili, fra cui prevalgono le collane dell'Archivio di Francesco di Marco Datini da Prato — comprendenti ben 153 mila lettere venute da 280 città differenti e 600 libri contabili tenuti in otto città d'Italia, Francia e Spagna — documenti tutti da me totalmente studiati, i quali ci permettono di localizzare meglio e circoscrivere l'indagine, dal mercato in generale, che apre ai consumi, al consumo realmente verificatosi nelle case di Prato e di Firenze di quell'operatore economico; altre fonti sono i registri della gabella di Lucca, che un mio diletto allievo della zona — il Dott. Luigi Della Nina — esaminò a fondo, quando compilò la sua tesi di laurea (1), qui in Montecarlo, quindici anni or sono, la qual cosa procurò a me il sommo piacere di frequentare spesso questo Paese, lavorando nel suo Archivio, ammirandolo naturalmente, godendo in modo particolare del suo meraviglioso panorama

(1) LUIGI DELLA NINA, *La vita economica in Montecarlo di Valdinievole dal XIV al XVI secolo, attraverso gli Statuti lucchese (1369) e fiorentino (1569) e altri documenti dell'Archivio di Stato di Lucca e dell'Archivio Comunale di Montecarlo (con trascrizione dei due Statuti superstiti)*, Università di Pisa, 1952, voll. 2.

di 360° circolari; e, poi — sempre in quella occasione —, altre fonti, fonti diremmo, rispetto a queste, statiche: gli Statuti del Comune, la raccolta esistente qui nell'Archivio comunale e l'altra, anteriore di due secoli — dalla seconda parte del Trecento —, dell'Archivio di Stato di Lucca, pubblicata recentemente dal Direttore dell'Archivio stesso, Dott. Corsi (2); inoltre, pure attraverso il Della Nina, i catasti (3).

Ebbene, esaminando tutti questi documenti, ed altri, s'intende, posso sostenere che attorno all'anno 1400 in tutta Italia si erano digià affermate le zone, le regioni, le super-regioni caratteristiche della produzione vinicola ed, in più, che alcuni prodotti, per lo meno dal punto di vista mercantile, si andavano tipicizzando.

Questo fenomeno, constatato in generale per l'Italia, vale anche per la Toscana e, direi, a tinte più marcate, giacché l'abbondanza della documentazione mi ha consentito osservazioni più approfondite, più accurate.

Se noi osserviamo il consumo dei vini a Firenze, cioè, dei vini che si producevano in Toscana (mi limito, per ora, alla Toscana) e che a Firenze affluivano, vediamo tutte queste regioni (le indico sommariamente seguendo il senso orario): il Mugello, la parte alta della Valle di Sieve e quella inferiore sino a Ponte a Sieve (e non sto qui a dire il nome delle località che già emergono più volte e che io ho preso in considerazione, come Dicomano, la Rufina, Vicchio, ecc.); poi, il Valdarno superiore, in una zona in cui oggi la viticoltura non ha più grande rilievo, mentre allora produceva dei trebbiani, dei vini bianchi, che erano di pregio notevole, eguagliati ed anche superati soltanto da quel vino nostro, del quale parlerò più in particolare, cioè, dal trebbiano di Montecarlo. Si producevano anche dei rossi nelle zone di S. Giovanni Valdarno, di Montevarchi, di Bucine e, un po' più all'interno, di Torre a Galatrona e di Galatrona stessa. Poi, i vini dell'immediato contado di Arezzo e, risalendo da Arezzo, del Casentino. Quindi, continuando a girare, a nord di Siena si delineano quasi tutte le località principali del Chianti, ché, finalmente, nel 1398 — ed è la data più antica che abbia finora ritrovata —, il vino proveniente da quei luoghi viene presentato sotto la denominazione che diverrà celebre, anzi, celeberrima, di « Vino di Chianti »; in quel caso, però, si tratta di vino bianco. Salendo,

(2) DOMENICO CORSI, *Statuto del Comune di Montecarlo* (1388), in « Fonti sui Comuni Rurali Toscani », Firenze 1964, pp. 150.

(3) LUIGI DELLA NINA, *op. cit.*

poi —, e con ciò si distingue una regione che oggi si è fatta chiantigiana, mentre allora non lo era — ecco il vino di Greve (non si parla di Greve, nel termine generico di Val di Greve; ma vi è, per Greve, il termine speciale di Monteficalli, oggi, Montefioralle, dove aveva sede il Comune) ed anche il vino di Vignamaggio (oggi, fattoria molto importante), quello di Uzzano e quello di Lucolena. Si sale, quindi, fino ad arrivare a Firenze, per Strada, Pozzolatico e Giogoli. Poi, nella Val di Pesa, i vini della Val di Pesa; quindi i vini della Valdelsa, spostandoci anche dal fiume, come a S. Gimignano, famoso per i suoi vini grechi e la vernaccia, e i vini di Montaione, di Gambassi, di Montespertoli; i vini del contado di Empoli e quelli del Montalbano — del Montalbano valdinievolino: mi si passi l'espressione —, di Cerreto Guidi. Poi, i vini dei colli pisani, cioè, della Val d'Era: di Marti, che si affaccia da est sino giù a Montopoli. I vini della Lucchesia, con un termine che mi pare sia tornato di attualità, perché ho saputo in questi giorni che ne è stata avanzata la pratica di riconoscimento di vino tipico: il vino delle colline lucchesi, che veniva frequentemente a Firenze, che andava abbondantemente a Pisa e per il quale, nel mese di luglio, si usava l'accortezza di farlo viaggiare di notte — secondo un'osservazione che ho potuto compiere — affinché il caldo del giorno non lo alterasse. Tale vino, incontrato una volta, in un trasporto a Pisa, con un costo più elevato sembra provenisse non proprio da Lucca, ma da est, quindi, dalla zona di San Gennaro e Petrognano. I vini della Valdinievole — le località sono citate ripetutamente, altrimenti io non le riferirei —; i vini di Vellano, i « vermigli », vini rossi, oggi quasi scomparsi; i vini di Buggiano, del Colle, di Massa, di Cozzile e, in genere, di Pescia, che ne era il grande mercato. Poi, i vini del Montalbano orientale, cioè i vini di Carmignano, di Quarrata, di Tizzana; il vino della piana più vicina a Pistoia e delle piccole vallate che risalgono da Prato: del Bisenzio e della Marina; e i vini delle vicinanze più immediate di Firenze (a nord, si parla anche di vino di Fiesole).

Tutti questi prodotti, che troviamo abbondanti a Firenze su una scala di valori molto ampia, erano, però, assolutamente insufficienti. Si erano affermate tutte quelle zone importanti della regione — l'ho già detto —, ma esse non davano una produzione sufficiente e non si ritrovano pressoché mai alla esportazione. L'unico vino che prendeva il mare era il vino dell'Isola d'Elba; ma solo per venire in Toscana (non l'ho menzionato, perché era un vino di fuori, che si univa spesso ai vini del piombinese).

I vini toscani non venivano esportati; in compenso, in Toscana se ne importavano in grande quantità, soprattutto, naturalmente, quelli più consistenti, i vini di altissimo pregio, di vecchia reputazione, a cominciare dai vini del Libano, i vini di Tiro, che sono noti dall'età fenicia e già in quell'epoca avevano raggiunto il centro del Mediterraneo: vini, che si esportavano attraverso il porto di Tiro, seppure ormai decadente, e soprattutto attraverso quello di Beirut. Dall'altro lato, i vini che venivano da Lisbona. Ma predominavano i vini del mondo egeo: la malvasia, prima, dall'originaria zona del Peloponneso; successivamente, dalla sua nuova sede di ben più importante produzione, cioè, da Creta e, quindi, da Rodi, da Cipro, da altre isole minori.

I vini della Spagna si sono presentati in Italia rarissime volte. Erano, invece, i vini dell'Italia meridionale che andavano copiosamente in Ispagna. Ho sorpreso, qualche volta, a bordo delle navi ben 500 botti di vini « greci » che partivano dal porto, il quale, forse, è stato, nell'epoca, il più rilevante all'esportazione, di tutta l'Italia: il porto di Tropea, in Calabria; vini della zona circostante o di Fiumefreddo, Santonocito, Scalea, ecc., vini della Sicilia, vini della Campania, vini della Puglia, vini della Sardegna e moltissimi vini còrsi.

Vi erano, poi, i vini della Provenza e i vini della Linguadoca. Il giudizio che dà un mercante fiorentino che operava a Marsiglia è questo: « si producono tanti vini qui e di vermigli e di bianchi e di secchi e di dolci, da poter riempire, ogni anno, per mandare a voi, cinquanta navi »!

Nella enumerazione che ho fatto, ho detto di due località qui vicino a noi e nelle quali rientra Montecarlo: quando ho parlato di Lucca ed ho adoperato, in ispecie, l'aggettivo « lucchese », per le colline, e quando ho parlato della Valdinievole. Ebbene, le colline lucchesi e i paesi della Valdinievole, che ho menzionato, erano, allora, più noti nel quadro vinicolo fiorentino di quanto non lo siano oggi; e in più, a Firenze, fin dal 1402, si è presentato con certezza il vino di Montecarlo, che non troviamo, però, nei numerosi dati delle fonti ufficiali: purtroppo, avviene spesso così, che la fonte ufficiale non riesce a penetrare dappertutto; mentre molto, se non quasi tutto, si viene a conoscere attraverso la fonte privata: la scrittura redatta e indirizzata scambievolmente fra uomini che praticano, che conducono direttamente gli affari, come ho detto in principio.

Nel 1402, l'operatore che ho ricordato menzionando l'Archivio prezioso e prodigioso che egli ci ha lasciato, cioè, Francesco di Marco Datini,

desideroso di arricchire sempre più la cantina della sua casa di Firenze e di ritrasmettere ai suoi amici e ad altri conoscenti i vini pregiati che riusciva a raggiungere — come pure a metterli in vendita, giacché nel suo repertorio rientrava anche il vino —, fa leva sui suoi collaboratori e corrispondenti, sparsi un po' dappertutto, per procurarsene delle migliori e più variate qualità: attraverso quelli di Prato, cerca di salire al nord e raggiunti, così, quelli della Valdinievole, arriva per la vallata della Pescia, fino a Cozzile, quindi, puntando su Pescia, li manda a raccogliere, a procurargli, il vino di Montecarlo.

Mi piace leggere qui il testo di due lettere, del marzo 1402, che scrive un impiegato del Datini, ragguagliandolo in proposito:

Sarò chon Arigho dipintore e dirò che provegha choll'amicho suo da Pescia se ttu potessi avere uno perfetto e buono vino bianco e dirogli che v'è u(n) Michele di Charlo a Pescia che n'ha mandato chostà: che sia cho' lui, e sap(p)i se può fare che ttu sia bene servito e dirogli che sapi se da Montechiaro, ch'in quello di Luc(c)ha, se si potese avere di quegli e cche ttu ne vorresti infino a barili 18 (4), e fusse perfetto. A Pescia v'è per Vichario que' de' Charnesechi, che penso sia tuo amicho, che, iscrivendo a lui, mi penso saresti bene servito (5).

Poco dopo scrive un'altra lettera:

Ad Aricho, dipintore, òe detto quanto mi scrivesti e informatolo a pieno e dettoli che si informi di que' trebbiani da Montecarlo (6) e che m'avisi di tuto: dicie di farlo e, se bisognerà, andrà infino a Montecarlo e me(ne)rà secho un 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 lire 3 la soma e dicie che questo di tornò di là (7).

Adesso allude al trebbiano di Pescia che ha già un prezzo notevole.

Questi vini montecarlesi furono, poi, forniti ed arrivarono a Firenze ad un prezzo superiore, che ho visto essere stato eguagliato soltanto in una occasione dai trebbiani di Montevarchi, non raggiunto dai trebbiani, dai

(4) Corrispondenti a poco più di 830/840 litri.

(5) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, Barzalone di Spedaliera a Francesco Datini, 29 marzo 1402.

(6) Prima si parlava di « Montechiari », una frazioncina qui vicino, verso San Martino in Colle; adesso si precisa, di « Montecarlo ».

(7) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, Barzalone di Spedaliera a Francesco Datini, 29 marzo 1402.

vini bianchi del Chianti né da quelli della Val di Greve, in generale, altra zona notevole in fatto di qualità. Quindi, un vino di altissimo pregio, pregio che viene definito dal costo; e un quantitativo rilevante, in quella occasione. La fornitura viene ripetuta pure negli anni successivi; il vino di Montecarlo arriva a Firenze e, poi, ho visto che viene anche venduto a dei vinattieri della città; un vino, come si vede, che aveva già acquistato un nome, perché dal mercato attivissimo, vivacissimo, ben assortito, di Pescia si cerca di mettere in evidenza il particolare trebbiano che scende da Montecarló.

Notiamo, però, che la produzione non doveva essere altissima, come ha dedotto il mio allievo Dott. Della Nina studiando le gabelle dei consumi al minuto, e precisamente, quando egli ha notato che la gabella arrivava quasi al 40 %; quindi, era un prodotto eccezionale, era un prodotto raro, un prodotto di grande valore, che perciò, veniva colpito così fortemente.

Studiando, poi, altri documenti di un secolo e mezzo dopo, il Dott. Della Nina ha rilevato che la gabella stessa si era ridotta ad 1/5; quindi, era discesa al 7-8 %, per cui la produzione doveva essere molto aumentata. Questa affermazione è sostenuta da un'altra constatazione, quella compiuta attraverso il catasto. Il catasto della metà del '500 — mi scusino se mi allontano di tanto dall'epoca che avevo prescelto — indica una specializzazione viticola del 17 % sul totale. La vite ancora riappare promiscuamente per un 11 % e più e, quindi, per un totale del 28 %. È un bel tasso percentuale che dice, appunto, che il vino aveva continuato a progredire.

Un vino senza dubbio già divenuto tipico e, ricordando gli studi di coloro che con maggiore profondità e soprattutto largamente precedendomi hanno considerato il problema del vino tipico montecarlese, mi pare che l'ostacolo a questo riconoscimento sia stato definito come mancanza di anzianità. Ecco un documento del 1402 che getta questa ulteriore luce sulla produzione vinicola di questa zona: un prodotto tipico largamente affermato, già da quell'epoca, su un mercato di primissimo piano come quello di Firenze.