Tra i personaggi che per primi hanno dato lustro al vino di Carmignano figura sicuramente Ser Lapo Mazzei. Il notaio fiorentino era nato a Prato nel 1350, ma la sua famiglia era originaria di Carmignano. “Carminiana fuit Mazzaeiae stirpis origo” si legge nel “De Illustratione Urbis Florentiae” scritto nel Quattrocento dal Verino, ovverosia “Carmignanese fu l’origine della stirpe dei Mazzei”. Alla terra dei suoi avi il notaio rimase sempre legato per tutta la vita, tanto che nelle sue lettere citava spesso il paese di provenienza e si definiva in maniera scherzosa “Pecoraio di Carmignano e Procuratore de’ Carmignanesi”, dicendosi onorato che i suoi genitori fossero provenuti dal contado.

Dopo aver compiuto gli studi giuridici nella città di Firenze, Ser Lapo ricoprì importanti incarichi nel capoluogo toscano, dove visse rispettato e onorato dai suoi concittadini e fu nominato Notaio della Signoria Fiorentina, Ambasciatore e Proconsole dell’Arte dei Giudici e dei Notai, Notaio dello Spedale di Santa Maria Nuova; tuttavia il suo amore per la terra e per la viticoltura lo indussero a tornare spesso a Carmignano, dove possedeva delle vigne e dove anche il fratello Leonardo si dedicava alla produzione del vino.

Fu uomo di profonda cultura umanistica e di grande fede cattolica. In campo letterario amò i classici latini ed i grandi scrittori del Trecento, in special modo Dante Alighieri, ma per motivi legati al suo credo religioso gli fu particolarmente caro Jacopone da Todi. La sua fede e la sua pietà cristiana lo portarono a compiere e a consigliare molte opere di misericordia, la più importante delle quali fu sicuramente l’aver ispirato al ricco mercante pratese Francesco di Marco Datini la creazione del Ceppo dei poveri, istituzione benefica tuttora esistente sotto il nome di Casa pia dei ceppi, dedita allora come ora alla cura delle fasce più bisognose della popolazione. Fu proprio Ser Lapo, nel 1410, a redigere il testamento in cui l’amico destinava la quasi totalità dei suoi beni al costituendo ente assistenziale.

Con il Datini il Mazzei intrattenne una fitta ed interessante corrispondenza epistolare, preziosissima per studiare la storia del XIV secolo dal punto di vista giuridico, economico e commerciale – oltre che sociale, morale, religioso e linguistico -, ma anche da quello agronomico ed in particolar modo viticolo e più propriamente enologico. La produzione, la conservazione e la compravendita del vino costituiscono infatti nel carteggio di Ser Lapo un

motivo ricorrente, come ad esempio quando nel 1394 raccomanda a Francesco Datini: “Non vi curate della spesa di quel vino, benché egli fosse caro: la bontà ristora”, invitando il facoltoso mercante a vincere la sua parsimonia a vantaggio della qualità del prodotto, o come quando, due anni più tardi, gli suggerisce l’acquisto di una pregevole partita di vino carmignanese di cui egli stesso si era approvvigionato: “El vino cotto è comperato, buono e ottimo da Carmignano”. Evidentemente il Datini accettò il consiglio e gli dette seguito, dato che nel 1398 registrò di aver comprato “dodici barili di vernacciuola da Carmignano” proprio dal fratello del notaio, il già citato Leonardo, segno che aveva apprezzato il frutto delle viti carmignanesi.

Mazzei è anche considerato il ‘padre’ della denominazione “Chianti”. Suo è il documento più antico che lo cita: si tratta di un contratto commerciale datato 16 dicembre 1398.

Durante la sua vita esercitò la professione notarile senza mirare al mero accumulo di denaro, facendo molte elemosine ed esortando il prossimo con accorate raccomandazioni affinché “si abbandonasse un poco la ricchezza” e ci si appoggiasse invece “alla colonna di Dio”, esprimendo spesso nei suoi scritti una serena ed austera religiosità, resa con una prosa vivace e schietta, ricca di passione e di colore. Morì a Firenze nel 1412.

Mediante una nipote di ser Lapo, madonna Smeralda, andata in sposa nel 1435 a Piero di Agnolo di Fonterutoli, i Mazzei entrarono appunto in possesso della proprietà di Fonterutoli, conservata fino ai nostri giorni attraverso ventitré generazioni. In questa tenuta, situata nel Comune di Castellina in Chianti, la famiglia Mazzei produce ancora oggi un importante Classico significativamente intitolato a “Ser Lapo”. *(Barbara Prosperi)*