

di Walter Fortini

Carmignano Territorio *DiVino*

Storia illustre di una Docg

1716 Bando di Cosimo III de' Medici

1990 Decreto del Presidente della Repubblica (D.O.C.G.)



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
PRATO



AGENZIA PER
IL TURISMO
DI PRATO



Prima edizione a cura del Comune di Carmignano
Walter Fortini «Il Carmignano» - 1992
Seconda edizione per conto di Enoturismo.it
e Agenzie per il Turismo Provincia di Prato
Walter Fortini
«CARMIGNANO TERRITORIO DIVINO»
Foto: Vittorio Cintolesi, Walter Fortini, Pio Loco Carmignano, APT Prato
Progetto grafico: Claim Communication
Stampa: Next99 srl
Ristampa 2005

di Walter Fortini



Carmignano Territorio *DiVino*



Storia illustre di una Docg

1716 Bando di Cosimo III de' Medici
1990 Decreto del Presidente della Repubblica (D.O.C.G.)





A chi arriva per la prima volta a Carmignano (e sente parlare dei suoi vini prestigiosi) viene spontaneo chiedersi: «Ma dove sono mai le vigne?».

Non è una provocazione. Lungo le principali vie d'accesso dominano soprattutto gli olivi.

E sempre gli olivi coprono il doppio della superficie dei vigneti: circa 900 contro 450 ettari, qualcuno sostiene addirittura mille. Carmignano è però per fama e tradizione sicuramente un territorio di vino. Non c'è dubbio. E con la nascita della «Strada medicea dei vini di Carmignano», questa nota distintiva ne è uscita ancor più rafforzata. Scrisi la prima breve storia di questo vino, quasi per caso, nel corso di una convention internazionale sulla Toscana che si tenne a Novembre del 1991, quando il nostro Comune fu scelto ed inserito in un itinerario enologico. Quelle poche cartelle ad uso degli invitati, ampliate, ricevettero una garbata veste tipografica l'anno successivo, per lo stappo della prima bottiglia di Carmignano rosso DOCG.

Il fine, allora come adesso, era quello di realizzare una sorta di compendio aggiornato di tutte le curiosità che riguardo a questo prodotto sono rimaste spesso e a lungo sparse in fin troppi testi (a volte, addirittura, tramandate solo oralmente). Negli anni successivi, con la medesima casualità con cui mi accinsi a scrivere quella storia, mi sono imbattuto in altri testi e in racconti di altri aneddoti. Di alcuni mi sono servito nelle mie corrispondenze giornalistiche, di altri (per una sorta di deformazione professionale) ho preso comunque e sempre appunti in modo diligente.

Cambiamenti, in questi anni, sono poi intervenuti anche nei disciplinari dei vini di Carmignano. E così quando è stata decisa la stampa di questa seconda edizione, il tutto (con ulteriori ampliamenti, foto e curiosità sul vino in genere) è confluito all'interno.

Nel frattempo era nato anche un «Museo della Vite e del Vino», inaugurato nei sotterranei del palazzo comunale il 25 settembre del 1999.

All'inizio degli anni Novanta in molti erano convinti che il vino potesse e dovesse diventare ambasciatore di tutte le altre bellezze che si trovano sul nostro territorio (dalle necropoli etrusche agli edifici medievali e rinascimentali, da alcuni stupendi esempi di architettura rurale alle tradizioni e ad un ambiente quasi incontaminato, ideale per l'agriturismo). Questa convinzione penso che sia valida ancor oggi: una maggiore conoscenza del marchio «Carmignano» sarà sicuramente un agente catalizzatore importante per lo sviluppo turistico della nostra zona. Magari un pretesto per visitarla. Almeno questo è l'augurio. E pensando appunto di rivolgersi ad una fascia ampia di persone è stata nuovamente scelta per l'elaborato un'impostazione «leggera», che non sia solo tecnica e per addetti ai lavori ma capace di stimolare la curiosità pure di tanti altri.

Walter Fortini
CARMIGNANO, NOVEMBRE 2002



Il Carmignano

La fama del *Carmignano* si accompagna all'antica storia di questo comune.

Nel suo aroma, nel suo gusto e nel suo profumo si nascondono tappe importanti dei primi insediamenti che ne caratterizzarono il territorio. Il ritrovamento di vasi di vino all'interno di alcune tombe etrusche e l'assegnazione da parte di Cesare ai suoi veterani, tra il 50 e il 60 a.C., di certe terre tra l'Arno e l'Ombrone, coltivate fin da allora a vite, ci riporta un bel po' indietro nel tempo. Il primo documento sulla produzione vinicola ed olearia di queste colline giunge però solo qualche secolo più tardi, sotto il dominio dei

ed amico carmignanese Ser Lapo Mazzei, ne ordinava infatti per la sua famosa cantina di Prato quindici some. Il celebre mercante non difettava certo nel "fiuto degli affari": eppure per ogni soma giunse a pagare "un fiorino suggello", quando il prezzo corrente dei vini più prestigiosi dell'epoca era appena un quarto di tale cifra. Evidentemente aveva le sue buone ragioni. Ancora nel '500 il cronista DOMENICO BARTOLINI parlava "dei vini di Carmignano e d'Artimino che sono eccellenti". Tre secoli più tardi, nel suo famoso ditirambo *Bacco in Toscana*, era invece un altro Francesco (il REDI) a lodare il prodotto dei vitigni del Montalbano.

"Ma di quel che si puretto
si vendemmia in Artimino
vo' trincame più d'un tino ..."
"... che sarà gran follia
e bruttissima peccato
bere il Carmignano
quand'è inocquato ..."

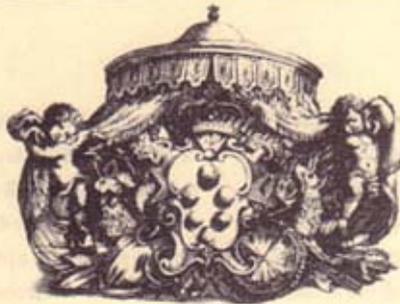
(Francesco Redi - 1673)



Franchi, nell'804 d.C.. Regnavano allora Carlo Magno e suo figlio Pipino e nella pergamena, scritta in latino, che era un contratto con cui la chiesa di San Pietro a Seano concedeva in uso alcuni terreni sulle colline di Capezzana, si parla di "vineis, silvis e olivetis": vigne, boschi ed olivi appunto, dati in affitto con una formula di divisione del raccolto che può essere considerata una sorta di mezzadria *ante litteram*. Sulla qualità del vino di quell'epoca non possiamo esprimerci, ma basta arrivare nel '500 per avere un giudizio sul *Charmignano*. In quegli anni FRANCESCO DATINI, tramite il notaio

"... Se giara lo prendo in mano di brillante
Carmignano - declamava il poeta - così grato in sen mi
piove che d'ambrosia e nettar non invidia a Giove."

Il ditirambo era un'antica forma di poesia corale usata per celebrare i riti orgiastici di Dionisio, dio greco dell'ebbrezza. Francesco Redi, medico e poeta protetto e favorito dai Medici, che canterà anche gli aneddoti e gli altri personaggi di quella corte, immagina Bacco (nome latino di Dionisio) intento a bere un po' tutti i vini allora conosciuti. Saranno buoni, dice, i vini francesi come il Claretto di Avignone o anche il Chianti, su cui non c'è niente da eccepire; ma il vino di Artimino e di Carmignano, lascia intendere, è tutt'altra cosa. Ed il giudizio è di quelli autorevoli: uscito dalla bocca niente meno che di un dio.



Remendo all' Altezza Reale del Serenissimo Gran Duca di Toscana Nostro Signore, che si mantenga l' antico Credito di qualisfa Genere di Mercanzie, che si stacchino da' suoi felicissimi Stati, non solo per il Decoro della Nazione, quale ha conservata sempre un' illibata Fede Publica, che per cooperare al possibile per il sollievo de' suoi amarissimi Sudditi. Mora proprio, s' è l' A. Sua Reale risoluta ad Ordinare una nuova Congregazione quale invigli, che i Vini, che sono Commessi per Navigare, siano muniti alla Spedizione con la maggior sicurezza per le qualità loro, e tutto per ovviare alle Fraudi, che ne potrebbe nascere, avendo a tal effetto Concesso alla medesima Congregazione un' ampia Facoltà, ed Autorità sopra tal Commercio, per assicurarsi maggiormente da qualisfa Disordine ne potessi inforgere, ed a sequela di ciò, ne Comanda quant' appresso.

Che siano obbligati ogn' Anno indifferentemente Tutti per il fine del mese di Novembre ad aver fatta la Portata de' Vini, che averanno Ricolto nel Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d' Arno di sopra, come di quello d' altre Regioni, che nelle Cantine delle quattro sopra dette vi s' Imbottrasse, e ciò distintamente, tanto per la Parte Domenicale, che di quello ricevessero da' Lavoratori, con la dichiarazione ancora della quantità di quello di Poggio, che di Piano; siccome quanto Puro, che Governato: restano tenuti i Proprietari ad ogni semplice richiesta della Congregazione, il dover darne alla medesima tutto il Dicarico, con chiaro, e distinto Riscontro dell' Esito, tanto per quello Venduto alle proprie Cantine, che mandato fuori per Navigare. E tali sopraderre Portate siano consegnate in detto Termine alle Potestà ove sono sottoposti, ed altra alla Congregazione; La prima, acciò tutti possino fondarsi nel Vederle a Luoghi propri, ed alla seconda, perché da quella si possino prendere i necessarj Risccontri, e tutto deva esser ricevuto, e mostrato senz' alcuna spesa &c.

Che i Proprietari, non restino mai per alcun tempo obbligati ad alcuna Contrattazione per fuori, restano sempre in loro libero arbitrio il poter Venderlo alla propria Cantina, e fuori di Città nella forma consueta, praticata, e Permessa fin' ora negli Stati di S. A. R.

Che ciascheduno, che Compri Vino, sia per mandare, o Contrattare per fuori di Stato, dichiarandosi però per Navigare, sia tenuto dentro al Termine di 15 giorni, dopo fatta la Compra, a darli in nota alla Congregazione, e manifestare da chi ha Compro al Tino, o sia per Imbottrare, o mandar fuori, con avere antecedentemente fermato il Prezzo con il Venditore: il che sia pur di Regola, non solo per i Vini dell' accennate quattro Regioni, di dover fermare prima il Prezzo, che ne segua la Consegna, che per le Commissioni, che potessero venire de' Vini d' altri Luoghi, &c.

E quando i Venditori vogliono per lor maggior Cautela, e Dicarico dar conto alla Congregazione de' Vini, che vadino Vendendo, e a chi, per poter chiarire più facilmente, e senza dilazione di tempo la loro Indennità, e Buona Fede, sia in lor libertà il farlo, quale farà tutto ricevuto nella forma, che sopra &c.

La Pena a i Trasgressori, farà generalmente la Perdita della Mercanzia, o il Valore di essa, non trovandosi in essere, per aumentarla ancora ad Arbitrio della medesima Congregazione; siccome sarà proceduto Criminalmente contro i Verrurali, Navicellaj, ed altri, che maneggiassero detti Vini per le Fraudi, che potessero fare, e fino alla consegna de' Magazzini dal Compratore Forestiero, o a i Balthimenti direttamente, e a seconda del Danno cagionato, riguardante il Benefizio Pubblico.

Sarà in ultimo stampato il Sommario di tutte le Portate, con la distinzione de' Nomi de' Padroni, e Luoghi dove si ritroverà il Vino, e con le Dichiarazioni che sopra &c.

IN FIRENZE, MDCCXVI.

Nella Stamperia di S. A. R. per Jacopo Guiducci, e Santi Franchi

Questo grande vino da arrosti e da cacciagione, a lungo invecchiamento, si era fatto davvero un buon nome, tanto che nel 1716 il granduca COSIMO III DE' MEDICI emise prima un decreto e poi un bando con cui stabiliva precise e severe norme per la vendemmia e delimitava la zona

di produzione. Fu questo il primo esempio al mondo di denominazione di origine controllata (anticipò di circa un secolo la AOC francese) e costituì al contempo la prima patente di nobiltà del Carmignano: infatti soli altri tre vini toscani in quegli anni (il Chianti, Pomino



B A N D O

Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di Sopra.



L. Sereniss. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gl' Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall' A. S. R. il dì 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto dì 18. del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le Circonferenze, e suoi Confini dell' accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di li a Panzano, con tutta la Potesleria di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Dichiarato sia.

Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d' Arno all' insù, fino all' Imboccatura del Rio di Vicano della Maffolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all' Osteria della Confuma, e da questa per il Follo della Mofcia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all' Imboccatura di esso nel Fiume d' Arno, &c.

Per Carmignano è restato Fissato sia.

Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Ceoli, che da detto Fiume conduce a Bonifalio; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancellò d' Arzana, &c.

Per il Vald' Arno di sopra è stato Concluso sia.

Tutta la Montagna contigua al Casentino situata alla destra del corso del Fiume Arno; dal Fiume Giuffenna, fino al Fiume Vicano di S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume Arno, da Monte Gonzi, a Moncione, infino a Castagnero, &c.

E tutti quei Vini, che non faranno prodotti, e fatti nelle Regioni come sopra Confinate, non si possano, nè devano sotto qualivisia pretesto, o questo colore Contrattare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald' Arno di sopra, sotto le Pene contenute nell' enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S. A. R., ec. e tutto, ec. mandantes, ec.

Giuseppe Maria Romoli Pra-Secret.

Band. per me Niccolò Palmieri pubb. Band. questo dì 24. Sett. 1716. ne' luoghi soliti, e insoliti di questa Città di Fir.

I N F I R E N Z E M D C C X V I.

Nella Stamp. di S. A. R. Per Gio: Gaetano Tartini, e Santi Franchi. *Con licenza de' Sup.*

e *Valdarno Superiore*) si potevano pregiare di un tale riconoscimento.

Da quel momento gli elogi sul *Carmignano* non sono certo mancati. Il LAMI nella sue *Lezioni di Antichità toscane* cita Artimino per gli "ottimi vini, ulivi e cacciagione", oltre che per l'aria salubre e la comoda vicinanza

del fiume Arno. Nell'Ottocento, per citare appena qualche giudizio espresso, il REPETTI affermava nel 1855 che il vino di Carmignano era uno dei migliori e più rinomati della Toscana, mentre all'AMATI nel suo *Dizionario geografico dell'Italia* del 1870 bastava la sola parola "squisito" per definirlo.

Quanto al Novecento, vanno sicuramente ricordate le parole di plauso che anche il poeta e romanziere GABRIELE D'ANNUNZIO ha avuto.

Lo scrittore magari conobbe il vino di queste colline durante il suo soggiorno liceale a Prato (o lo apprezzò più tardi, quando si narra che si recasse in via Modesti a Carmignano in visita alle sorelle Gramatica, da lui reputate le migliori interpreti de "La figlia di Jorio" e per questo vezzeggiate). Sta di fatto che ne "Le faville del maglio" il nome Carmignano ricorre più di una volta e l'autore, attraverso i suoi ricordi giovanili, ci informa anche sulle qualità organolettiche del vino. Egli scriveva: *"Mio padre ha spillato la botte che odora di Mammola, e quest'anno è contento del Carmignano che egli prima ha maturato nei suoi vigneti de' Colli per intoscanare la sua terra innanzi di intoscanare il suo primo genito."*

qualità organolettiche. Occorre ricordare che il *Carmignano*, nel suo uvaggio, è infatti da sempre caratterizzato da una pregevole quantità di Cabernet, che a dispetto di quanto accade in altri vini toscani (ma anche francesi) non provoca alcun sgradevole retrogusto erbaceo.

L'uso del Cabernet (oggi di moda) è attestato fin da tempi non "sospetti", quando la particolare qualità di uva era davvero rara in questa zona. A quanto si narra pare che i primi vitigni siano stati trapiantati su queste colline per desiderio di Caterina de' Medici, quando nel sedicesimo secolo fu regina di Francia: lo confermerebbe lo stesso nome di "uva francesca", ancora in voga tra i vecchi viticoltori e chiara storpiatura di un aggettivo che forse ne indicava la provenienza.



10

Purtroppo però, come spesso accade, la storia è fatta anche di passi falsi. Nel 1952 furono legittimati sette diversi marchi di Chianti (tra cui anche il Chianti Montalbano) e l'intero comprensorio del *Carmignano* fu così inglobato nella denominazione **Chianti DOC**, dimenticando ingiustamente tutta la tradizione viticola di queste colline. E non si tratta solo di storia. La presenza di alcuni vitigni, che nel resto della Toscana non sono molto frequenti o sono addirittura sconosciuti, rendono tuttora questo vino ben diverso dal *Chianti* per precise

Anche l'ambiente climatico ha comunque la sua parte nel far sì che il *Carmignano* si distingua dagli altri vini del *Chianti*, nonostante che le formazioni pedologiche non si discostino molto dal paesaggio tipico toscano. Per la piovosità in genere limitata all'ultimo mese prima della raccolta si può benissimo parlare di microclima a sé stante, con effetti non molto dissimili dalla regione francese del Bordeaux, dove l'acqua (per via del terreno sassoso) scola via velocemente. Ma anche la sola maggiore luminosità

di queste colline, rispetto ad altre zone della Toscana, favorisce il processo di personalizzazione di un vino.

Così **attorno al 1960 qualche azienda decise che era meglio tornare alle origini (e al vecchio nome)**. Qualche anno dopo, nel 1971, fu costituita una **Congregazione di produttori che si richiamava direttamente al bando mediceo del 1716 e nell'obbligo di sottoporre il vino all'assaggio di una speciale commissione**, prima della sua immissione sul mercato, fu anticipata addirittura una normativa propria della DOCG. **Fu sempre questa congregazione,**

fino al 1969. **Nel 1990, poi, a riconoscere la sua spiccata personalità e ad inglobare il rosso Carmignano nella mappa dei nove vini italiani in quel momento di maggior prestigio (nel '96 già dodici ed oggi ancor più: forse troppi), è arrivata pure la Garantita, applicabile per i vini in invecchiamento fino al 1988.**

Al Carmignano non faceva certo difetto essere il più piccolo consorzio per estensione (e tale rimane tuttoggi) ad essere stato incluso in questa ristretta cerchia. Ciò, al contrario, gli ha consentito di godere di un'invidiabile omogeneità, che si traduce

I GRECI E IL VINO

Ci racconta Omero che i Greci bevevano vino, simbolo di indiscusso prestigio sociale, a colazione, a pranzo e a cena. Tre erano infatti i pasti nell'arco della giornata: l'*ariston*, il *deiphon* e il *darpon*. Le viti non si coltivavano però a pergola, ma erano lasciate scorrere sul suolo evitando, con rami e stuoie, il contatto diretto delle cionchie con il terreno. Sempre secondo Omero era a metà settembre che gli uomini e le donne greche si dedicavano alla vendemmia; e dopo aver riempito di uva le conche di legno d'acacia o in muratura, procedevano alla pigiatura. La fermentazione avveniva in grandi vasi di terracotta cosparsi all'esterno di resina e pece e profondamente interrati, per limitare i danni provocati dalla traspirazione. La filtrazione ed il travaso seguivano dopo sei mesi ed il vino era versato in anfore di terracotta o in otri. Secondo Esiodo, invece, la vendemmia avveniva all'inizio di ottobre e l'uva, prima di essere pigiata, veniva esposta al sole per aumentare la componente zuccherina e diminuire l'umidità.

11

che nel 1999 si è ristrutturata in consorzio di tutela ed ha così ottenuto dal Ministero il riconoscimento ad organo di autocontrollo, **a rivendicare l'autonomia del Carmignano**, inoltrando agli enti competenti la richiesta per ottenere la denominazione di origine controllata. **Nell'aprile del 1975** al vino color rubino di Carmignano, tendente con gli anni ad acquistare una colorazione ambrata dai riflessi tra l'arancio e il cotto, **venne pertanto concessa la DOC**, con la facoltà di includervi le annate in invecchiamento

poi nell'assenza di terreni scadenti, e di essere destinato ai palati meno distratti e più qualificati.

La zona di produzione della DOCG è rimasta la stessa dei tempi di Cosimo III de' Medici: cento ettari registrati divenuti 155 negli ultimi quattro anni (e che potrebbero ulteriormente crescere fino a sfiorare i duecento) condivisi in parte con il comune di Poggio a Caiano e distribuiti su una fascia collinare compresa tra i 250 e i 400 metri, in parte rivolta verso la pianura e in parte verso la valle dell'Arno.

Precise ed inderogabili disposizioni tendono ancora oggi, nonostante la domanda in forte crescita, a limitarne la produzione a vantaggio della qualità. Ma l'etichetta del *Carmignano* è ormai famosa anche all'estero, perfino oltreoceano. Del resto i vini di queste colline presero la via della Manica già nel Rinascimento, ad opera dei Medici.

Il granduca Cosimo III, estensore del famoso bando del 1716, era solito regalare qualche bottiglia alla regina Anna d'Inghilterra. Ad Artimino, che aveva migliorato "in più luoghi colle colmate e cogli altri bonificamenti", produceva "i vini più delicati e più scelti che mandava ogni anno a regalare copiosamente nelle principali corti d'Europa".

in Svizzera, in Austria-Ungheria ed in Germania.

E tale fu il successo delle prime commesse che, agli albori del nostro secolo, l'esportazione all'estero assorbiva i due terzi dell'intera produzione dell'azienda: soprattutto dopo la conquista dei mercati inglesi ed americani, dove sempre nell'Ottocento era già arrivato il marchese Antonio Ricci con il vino della sua fattoria in Castello, avuta in eredità.

Pressoché ogni giorno, lunghe traine di carri agricoli e di barocchi carichi di fusti e di casse scendevano dalle cantine Niccolini fino allo scalo ferroviario del Comune.

Secondo quanto ci racconta **FILIPPO MAZZEI**, i vini del *carmignanese*, purtroppo, ai suoi tempi non erano adatti ad essere invecchiati (oggi si affinano invece indefinitamente al trascorrere degli anni) e mal sopportavano

LA POESIA DI IERI, LE IMMAGINI DI OGGI

La poesia antica di tutto il Mediterraneo, cantando le gesta di eroi e condottieri, ha spesso citato il vino. L'Iliade di Omero lo ricorda, oltre che nei giuramenti, in occasione di banchetti, riti funebri e naturalmente durante le cerimonie religiose: famoso è il passo dedicato ai funerali di Patroclo. L'epiteto "ricco di grappoli" accompagnava la descrizione di parecchie regioni. Ed una vigna, con sostegno "morto", compare nella descrizione dello scudo di Achille forgiato da Efesto, secondo quello che ci racconta di nuovo Omero. Ma potremo citare anche esempi latini ed arabi, a dimostrazione di come la coltura della vite era diffusa in tutto il Mediterraneo da tempo immemorabile e che certi passi rimangono a distanza di millenni didascalie perfette di immagini e foto che appartengono invece al nostro secolo. Un esempio lo si ha nelle stanze del "Museo della Vite e del Vino" a Carmignano, dove proprio a mo' di didascalie si susseguono lungo le pareti citazioni di Esiodo e di Catone, di Marone e di Tibullo, di Gilgamesh, di Mahabbarat e di Leonardo da Vinci.

A raccontarcelo è un frate anonimo, in un elogio del granduca. E a Londra, verso la fine del Settecento, i vini di Carmignano furono importati e commercializzati addirittura per conto del poggese Filippo Mazzei. In seguito l'illustre concittadino si trasferì negli Stati Uniti per lottare al fianco degli americani nella conquista della loro indipendenza (ma non senza aver trapiantato sul suolo della Nuova Virginia qualche vitigno toscano ed avervi portato i fichi secchi per cui Carmignano all'epoca era famosa).

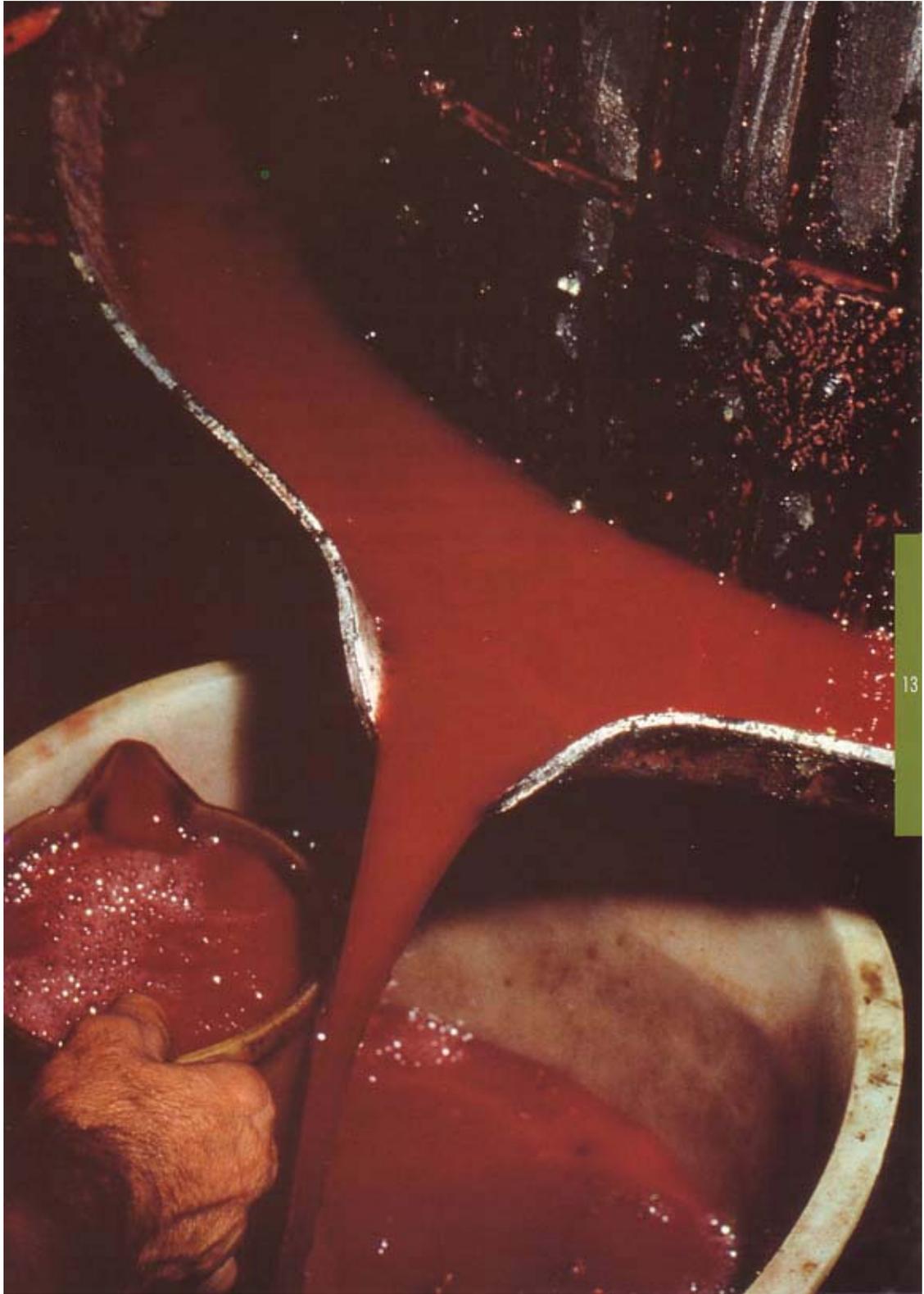
In Virginia Mazzei divenne esperto e consigliere agricolo di Jefferson nella tenuta di Monticello.

Ed il presidente americano tanto familiarizzò con i vini di Carmignano e di Artimino da tenerne alcune bottiglie nella sua cantina personale.

Nel 1880 le Cantine Ippolito Niccolini esportavano invece

lungi viaggi in mare, al contrario dei vini di Borgogna e di Spagna che non subivano alcun danno durante il trasporto ed erano anzi ottimi per l'invecchiamento. Lo stesso rileva il **VILLIFRANCHI** quando parla del *Carmignano* custodito nelle "freschissime e profonde cantine" di Filippo Cremoncini.

Esso, sorbito al momento giusto, era sicuramente "il vino più grato, delicato, e sano che si possa bere" ed a differenza del Chianti veniva preparato con uva granella e non con mosto, facendo appassire e stagionare al sole le uve. Puri però che si conservasse "attimo per due o tre anni, solo a condizione di non fargli cambiare paese e subire lunghi viaggi".



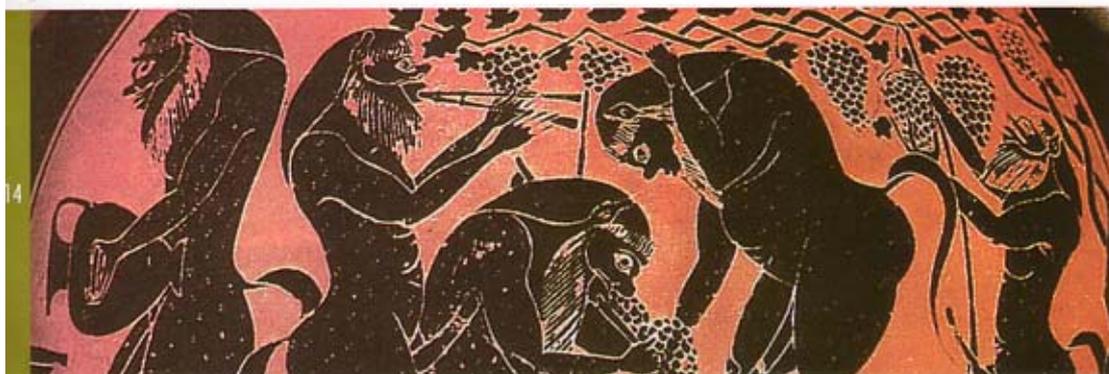
Ma tale difetto fu presto superato: altrimenti non si capirebbe il successo che il Carmignano ha riscosso all'estero. Difatti appena si iniziò a vinificare senza la pratica del "governo", o quantomeno riducendola drasticamente, "i risultati furono eccellenti".

Parola, ancora, di Filippo Mazzei che, non senza fatica (e pagando quel vino assai di più del prezzo a cui lo si poteva di solito comprare e vendere), riuscì a convincere un certo Cartei, contadino in Carmignano, ad operare in questo modo.

Comunque non tutti i vini pare subissero così prepotentemente il ...mal di mare.

Il "vino di sortimento (o comune)" di Artimino, che il Villifranchi nel 1700 distingueva dal Carmignano, era famoso per la bontà delle uve che lo componevano, molte delle quali straniere e soprattutto spagnole, e veniva esportato in Germania e in Inghilterra proprio perché capace di resistere perfettamente ai viaggi e "potersi conservare con vantaggio" fino a 8-10 anni.

Ciò dimostra che la tradizione, come sostiene oggi qualche autorevole produttore, non è qualcosa di immutabile: non lo è mai stata. Il vino è lo specchio dell'anima della gente che abita attorno a quei campi da cui nasce. L'importante è non esagerare.



DALLA GRECIA ALL'ETRURIA, DALL'ETRURIA IN FRANCIA

Furono i Greci a portare la coltivazione della vite nella nostra penisola. La viticoltura in Italia appare infatti verso il 730-720 a.C., nelle colonie della Magna Grecia: nel bacino dell'Egeo non c'era più alcuna terra libera e parecchi Greci migrarono verso le coste del Mar Nero fino alla Crimea, ma anche verso la Sicilia e l'Italia meridionale, che erano scarsamente popolate. E' da lì che la coltivazione della vite si estenderà all'Italia centrale. Mentre pare proprio che fu un etrusco ad esportare la viticoltura per primo in Gallia (e quindi in Francia). Nell'Italia settentrionale i tralci delle viti, a differenza della tradizione greca, erano però sorretti da alberi e non da "sostegni morti": tipici inoltre per la potatura lunga. Fino all'VII secolo a.C., vino ed olio deposti nelle principesche tombe del Lazio e dell'Etruria provenivano da zone di oltremare. Nel 650 a.C., con la produzione di anfore etrusche da trasporto, vino ed olio divengono invece beni di largo consumo e di commercio. Romolo nel periodo dei re (con Roma che era di fatto colonia dell'etrusco Veio ed etruschi erano i suoi monarchi) dà esempio di moderazione rifiutandosi, durante una cerimonia, di bere più di una coppa di vino: significa che quel bene era ancora scarso e prezioso. E così era anche ai tempi della civiltà micenea in Grecia: il vino veniva considerato un bene di lusso e in alcune tavolette compare per lo più tra gli elenchi di offerte alla divinità o tra i donativi di scambi diplomatici. Numa Pompilio, re di Roma, vietò invece alle donne di bere durante le libagioni funebri. E' il segno che il nettare di Bacco era già prodotto in maggiore quantità e berlo era ormai un uso diffuso anche tra le donne. Nel V secolo arriverà poi la prima legge sul vino, con il divieto di lasciare le viti "non tagliate" (non potate) e disposizioni ancora più aspre per le donne.

E così ben vengano esperimenti quali l'uso delle più piccole barriques francesi per una parte del ciclo di fermentazione di alcuni vitigni minori del Carmignano, al fine di accentuarne i profumi, o il recupero di vecchi usi dei contadini. C'è anche chi, oggi, evita qualsiasi uso di trebbiano ed altri vitigni a bacca bianca (consentiti dal disciplinare fino ad un massimo del 10 per cento): un altro ritorno alle origini. Basta che il risultato non sia troppo diverso dal Carmignano che conosciamo. Ma a questo ogni produttore è ben attento.



IL VINO DEGLI ANTICHI, IL RUOLO DELLE DONNE

Il vino degli antichi era comunque molto più simile ad uno sciroppo di uva, sia pur a volte liquoroso, che a quello che noi oggi beviamo. Non a caso veniva sempre servito con acqua, che doveva essere prevalente. Bere il solo vino, oltre al rischio di potersi ubriacare, era visto come un'usanza barbara o sacrilega. E al vino talvolta si aggiungevano miele e resine, che lo rendevano più stabile e più adatto alla conservazione e al trasporto. Così faranno anche gli Etruschi, che al vino nei simposi e nei banchetti accompagnavano frutta, noci, mandorle, pasticcini, formaggi, miele ed altri stuzzichini. Tra i Greci e tra i Romani la donna non veniva ammessa alla mensa del marito e a Roma la suocera aveva il diritto di sentire se l'alito della nuora sapeva di vino. La donna che consumava vino veniva assimilata ad una adultera: solo nell'età imperiale le fu concesso di bere il *vinum passum*, cioè il vino passito, e in genere i vini dolci. La donna etrusca, invece, era sempre presente ai banchetti, sdraiata sul triclinio assieme al marito.

15



IL SIMPOSIO

Bere vino per i Greci era anche un rito collettivo, sensibili come erano alla dimensione comunitaria del vivere. L'occasione per farlo era il simposio, organizzato di solito per un matrimonio, per una festa familiare o per una ricorrenza religiosa. Gli invitati, almeno fino al IV secolo, dovevano essere rigorosamente tra tre e nove, che era poi il numero delle Grazie e delle Muse: assente la donna (almeno fino al periodo ellenistico). Il padrone di casa assegnava i posti agli invitati a seconda dell'importanza - la disposizione doveva essere tale in modo che tutti potessero vedersi e parlarsi - mentre del servizio si occupavano alcuni giovani che miscelevano il vino con l'acqua, lo attingevano e lo versavano. Consumato il pasto, come ci racconta anche Platone (che al simposio ha dedicato uno dei suoi dialoghi), una coppa di vino non annacquato veniva passata in cerchio perché ogni commensale potesse berne un sorso e brindare. Scrive il filosofo nel Convito: "...Socrate si sedette e quando ebbe finito di mangiare insieme ad altri fece libagioni. Poi cantarono tutti in onore del dio, compirono gli altri riti e si misero a bere". A questo "brindisi" ne seguivano altri, secondo un rituale che prevedeva il lavaggio delle mani e l'utilizzo di profumi e corone di fiori sul capo, mirto o edera (pianta sacra a Dioniso, con cui si adornavano anche le coppe). Del vino, versato fuori dalle coppe, era offerto anche a Zeus Olimpio, agli "spiriti degli eroi" e a Zeus Salvatore. Bere significava circondarsi di un'atmosfera magica: il vino era esso stesso divinità. E chi brindava assieme creava una comunità, anche se in epoca romana questo elemento rituale e sacrale tenderà progressivamente a diventare sempre più sfumato. E il banchetto si trasformerà in un evento borghese.



IL VINO DEI ROMANI

Nei primi anni dell'impero romano la vite era ormai ampiamente diffusa e coltivata in Italia, tanto che nel 90 d.C. Domiziano dovette imporre ai contadini della penisola, con un editto, di sradicare metà delle vigne e vietare nuovi impianti per far fronte ad una preoccupante crisi di sovrapproduzione. I primi vini romani erano comunque piuttosto grossolani: quelli più nobili venivano ancora importati dalla Grecia. Il vino che bevevano i romani era inoltre molto diverso da quello che oggi orna le nostre tavole. Andavano infatti matti per il vino lungamente invecchiato, come in genere in tutta l'antichità. Il Falerno non si poteva bere prima dei 10 anni e rimaneva ottimo fino a 30; i vini di Sorrento erano buoni soltanto dopo 25 anni. Per invecchiare i vini si usavano anfore, aiutandosi con fumo, calore e rudimentali sistemi di pastorizzazione. I vini che bevevano dovevano quindi essere densi, amari, eccessivamente alcolici e quasi sempre stravecchi: l'annacquamento, con acqua calda o fredda ma anche neve, era essenziale, mentre il vino puro (il *merum*) era riservato agli dei.

A seconda delle qualità ad una parte di vino si potevano aggiungere anche tre parti di acqua. I Romani usavano moltissimo, inoltre, i "tagli" tra vini diversi: un dolce vino greco di Chio, ad esempio, per mitigare l'asprezza del Falerno. La bevanda comunque preferita rimaneva il *mulsum*, una miscela di miele e vino con cui si aprivano i sontuosi banchetti delle grandi famiglie patrizie.

Le altre DOC

Il *Carmignano* non è solo rosso, anche se è soprattutto per questo vino che tali colline sono diventate famose. Dai vitigni della zona, accanto al *Chianti Montalbano* DOCG che è prodotto senza l'aggiunta di Cabernet, nascono pure alcuni considerevoli vini bianchi già apprezzati dai Datini. Purtroppo sono prodotti in scarsa quantità, anche se la loro tecnica di vinificazione si è affinata molto negli ultimi anni. Vi sono poi pure alcuni pregevoli Cabernet e Merlot. Ma soprattutto c'è l'**allegro Vin Ruspo** e l'**ottimo Vin Santo**: due vini pregiati al pari del *Carmignano*, che

dagli stessi vitigni del *Carmignano*; anzi è in tutto e per tutto un *Carmignano*, soltanto invecchiato e commercializzato più giovane (dopo appena un anno).

In particolare il disciplinare prevede che i due vini passano essere ottenuti dalle uve del rosso per scelta vendemmiale o, limitatamente al *Barco Reale*, durante lo stesso periodo di invecchiamento.

Una versatilità particolarmente apprezzata dai viticoltori, che, in annate abbondanti di produzione o non eccelse, consente loro di proteggere la qualità nel tempo del *Carmignano DOCG* e di scegliere solo il vino più strutturato. Inoltre, secondo lo stesso disciplinare, le uve provenienti dai vigneti del *Barco Reale* e del *Vin Ruspo* possono nel corso della vendemmia essere destinate anche alla produzione del *Vin Santo* (sia esso riserva



17

dal 1982 si possono fregiare della denominazione di origine controllata.

Il fatto di essere inclusi nello stesso albo disciplinare del rosso ha loro arrecato alcuni problemi allorché questa produzione fu promossa al rango di DOCG. Per vin santo e vin ruspo si paventava addirittura una retrocessione a semplici vini da tavola, con notevoli difficoltà di commercializzazione in guisa del loro alto tenore alcolico. Poi però tutto si è risolto ed oggi questo diritto, a più riprese definito da viticoltori e legali come un qualcosa di acquisito, da alcuni anni è stato finalmente reintegrato.

Il nuovo disciplinare del 1994 ha per di più concesso la DOC anche al *Barco Reale*, che come il *Ruspo* è un vino che proviene

o meno) nella sua variante più recente *Occhio di Pernice*, dove invece che il *Trebbiano* è usato il rosso *Sangiovese*.

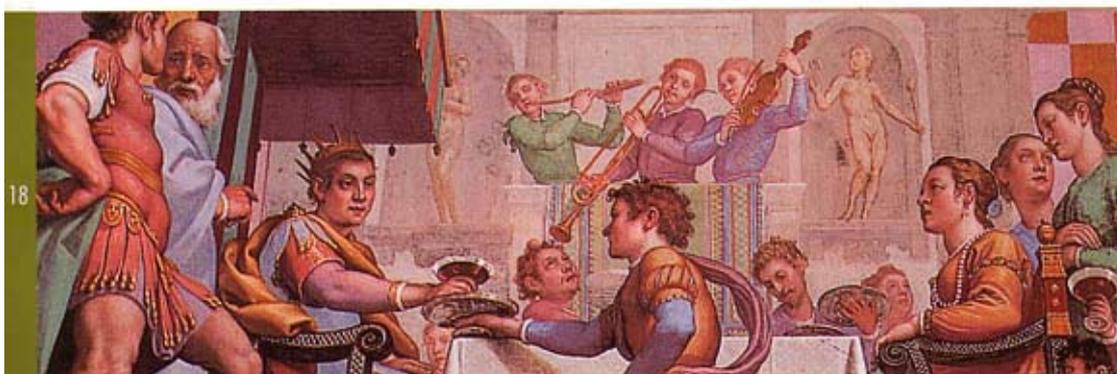
Singolare, in ogni modo, è soprattutto la storia del *Vin Ruspo*, riguardo alla quale merita di spendere almeno due parole.

E' un vino rosato e versatile che può essere bevuto anche fuori pasto, magari come aperitivo, che si adatta bene con gli antipasti, col pesce e con i crostacei, ma che si sposa pure con le carni in umido come pochi vini sanno fare.

La sua origine è legata alla mezzadria, tanto diffusa in Toscana.

In tempo di vendemmia il mezzadro, con la scusa che era tardi, ritardava il trasporto in fattoria dell'ultima tinella di uva ammostata e durante la notte "ruspava" un certo quantitativo di mosto che finiva nella sua cantina, ossia se ne appropriava. Il padrone era ben a conoscenza del giochetto, ma per amore del quieto vivere non sollevava obiezioni. Il mostofiore veniva raccolto in damigiane e vi sostava per tutto l'inverno senza essere governato. Identica la tecnica che si segue oggi, anche se invece che nelle cantine dei mezzadri si opera in quelle delle fattorie.

Fu un piccolo agricoltore, il compianto Sghedoni, il primo ad imbottigliare un ruspo in questo modo. Ed oggi tutti i carmignanesi ne hanno fatto tesoro e lo hanno imitato. Appena poche ore dopo la vendemmia, o al massimo il giorno successivo, il 5-10 per cento del mosto viene spillato dal fondo dei tini pieni che daranno poi vita al Carmignano. Una volta chiarificato, nel giro di uno o due giorni, viene quindi travasato in un altro recipiente ove avverrà la fermentazione. Ne viene fuori un vino fresco e frizzante che va bevuto giovane (era infatti il vino



I MEDICI E L'IDEA DIONISIACA: LORENZO A POGGIO A CAIANO

Nel 1490 la villa medicea di Poggio a Caiano non era ancora completata. Né lo sarà nel 1492, quando Lorenzo Il Magnifico morì. Ma lungo il torrente Ombrone, davanti all'isoletta Ambra di Poggio a Caiano, il granduca veniva aramati dal 1480: da quando aveva comprato una vecchia casa da caccia che poi diventerà la splendida villa. E dal 1483 Giuliano da San Gallo mise mano al progetto. Lorenzo ambiva a farne un capolavoro: una sintesi perfetta tra architettura ed ambiente, una fusione dai canoni vitruviani. Possiamo dunque immaginare il granduca, adagiato sui dolci declivi che degradano verso l'acqua, fissare le colline stracolme di viti ed inneggiare al *carpe diem* epicureo del tempo che fugge. *Quant'è bella giovinezza/che si fugge tuttavia:/chi vuol esser lieto, sia,/di doman non c'è certezza./Quest'è Bacco e Arianna,/belli, e l'un dell'altro ardenti:/perché'l tempo fugge e inganna/semprè insieme stan contenti (...)/Questi lieti satirretti,/delle ninfe innamorati,/per caverne e per boschetti/han lor posto cento agguati;/or da Bacco riscaldati,/ballon, saltan tuttavia.* Sono i versi della Canzona di Bacco e forse è proprio su queste colline che il Magnifico la compose nel 1490: lui che già nel Simposio, nel 1466, aveva cantato dei "beoni" del contado. Il vino, di cui il Montalbano era già rinomato, e l'idea dionisiaca era del resto un elemento centrale nel contesto dell'Umanesimo fiorentino. Bacco era il dio dell'ebbrezza e della frenesia, dell'abbandono alla gioia, ai piaceri ma anche all'estrema follia. Di doman, appunto, non c'è certezza: chi vuol esser lieto, lieto sia.

destinato al pranzo della battitura del grano) ma che si presta anche ad un modesto invecchiamento, col quale assume un colore rosa ambrato. Si comincia infatti a commercializzarlo giovanissimo, a novembre. Ma non decade velocemente come i novelli. E specialmente d'estate il vin Ruspo è una bevanda ideale. Chiude la serie dei DOC il Vin Santo, che secondo la tradizione nella sua variante dolce ed amabile si sposa ottimamente con i cantuccini di Prato (ma che, con un pizzico di campanilismo, potremmo dire che si accompagna ancora meglio ai locali



UNA LETTERA AL MERCANTE DI PRATO

Scrivendo da Firenze Lapo Mazzei a Francesco Datini, l'8 dicembre 1396: «El vino cotto è comperato, buono e ottimo da Carmignano; perché i saggi da Coiano mi costavano lassù uno fiorino la soma; che ci ha più di XXI miglio; di che poi senti già fa più e più anni non s'è fatto cotto a Carmignano, se none vanno. Honne auti i saggi, e paragonati ...». Più la regione che produceva un vino era distante e lontana dalle città, più quel vino costava. Erano i trasporti infatti che facevano lievitare il prezzo nel Medioevo.

LA CANTINA DI FRANCESCO DATINI

«... In questo quadernuccio iscrivereмо quanto vino imbotteremo, qui in Firenze quest'anno 1398, a di 18 ottobre; e quanto per botte e in che botte e chome e da chi l'aremo e di che luogo. Nella terza botte, da nuovo manca nella volta nostra, à baril nove di vino vermiglio di due regioni, cioè: barili 6 del vino d'Andrea de' Pazzi e barili 3 di quello venne da Prato di Stefamno da Filettore. Nella quarta botte, nell'uscio della volta, à barili dodici di vernacciuolo avenno da Charmignano, da Lionardo Mazzei...»

“biscotti di' Fochi”: non fosse altro perché anch'essi, oramai, fanno parte della tradizione carmignanese). E' prodotto in piccole quantità e per il tipo secco si tratta soprattutto di un vino da meditazione, usato a volte per chiudere un pasto oppure fresco come aperitivo.

Al momento della vendemmia vengono scelte le uve migliori, i cui grappoli, deposti su uno strato di foglie e trasportati in cassette di legno, vengono lasciati appassire su castelli e graticci di canna in grandi stanze ventilate.



Qui rimangono per quattro mesi, durante i quali si aprono le finestre ai venti asciutti del nord; si chiudono e si brucia un po' di zolfo quando imperversa lo scirocco. A gennaio, quindi, i chiechi sani vengono "diraspati" e pigiati e il poco denso mosto zuccherino che si ottiene è messo in recipienti di modesta capacità (al massimo caratelli di uno o due quintali: per disciplinare mai superiori ai cinque ettolitri, ma di fatto non si va oltre i tre). Qui, in ambienti di solito sotto tetto (in modo che il mosto possa avvertire gli sbalzi termici del cambiamento delle stagioni),

il vino è lasciato invecchiare per tre o quattro anni: senza travasi o colmature sul suo deposito, sotto una pellicola naturale che lo protegge da una eccessiva ossidazione nel caratello scolmo. Si ottiene alla fine un **giallo ambrato brillante di almeno 16 gradi dal profumo fine e dal sapore alcolico secco o abboccato**, che in bottiglia può essere invecchiato per un periodo molto più lungo e affinarsi indefinitamente. Nel bicchiere appare denso come l'olio ed è appena il 20-25 per cento del peso in origine dell'uva che l'ha prodotto (il che fa indubbiamente

QUANDO L'UVA CRESCEVA IN CITTA'

All'inizio del 1300, scrive Melis nella «Storia dei vini italiani nel Medioevo», i vini venivano prodotti nei luoghi più vicini ai mercati di consumo perché il costo del trasporto era troppo elevato. Una delle innovazioni dei grandi mercanti fu quella che chiamiamo oggi "nolo differenziato". Il costo del trasporto veniva proporzionato non solo alla distanza ma al valore della merce. Questa tariffa proporzionale ha permesso la nascita del grande mercato internazionale, anche per i vini e per l'olio. Alla fine del '300 non si acquistavano più vini, spesso scadenti, provenienti dalla zone talvolta pianeggianti e umide immediatamente vicine alle città, se non dentro le città stesse: il fatto che a Firenze ci siano due vie chiamate via della Vigna Vecchia e via della Vigna Nuova la dice lunga. Il vino per chi sapeva bere arrivava ora da Carmignano e da altre zone felici: si cercava la qualità dove la natura poteva darla.



lievitare i costi). Il disciplinare prevede che si possano produrre 35 litri ogni 100 chili di uva. Ma se l'uva è lasciata appassire per oltre quattro mesi come a Carmignano, la resa è assai più bassa. Nel 2000 sono stati prodotti nella zona di Carmignano appena 98 ettolitri di Vin Santo.

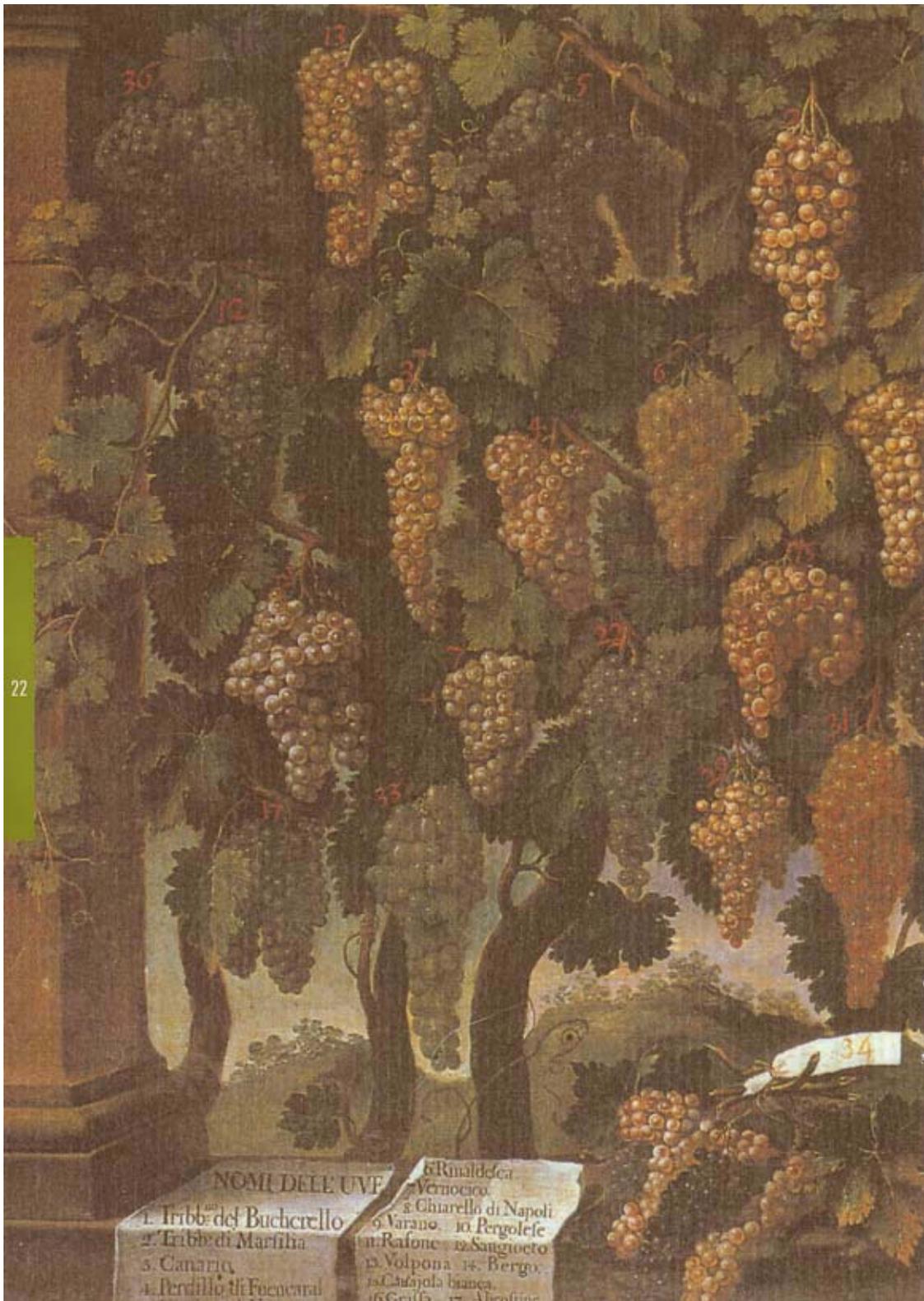


LO STRETTOIO E L'ACQUETTA

Con lo strettoio, che in altre parti d'Italia chiamano torchio - una gabbia in legno con una pressa a vite per stringere l'uva - i contadini tiravano fuori dalla feccia, dal raspo e dalla poltiglia che rimaneva dopo la pigiatura nei tini il vino "stretto": vino che non vendevano, ma usavano in casa. Non era certo un prodotto di grande qualità; usciva torbido, poi all'aumentare della pressione si schiariva. Ma nelle coloniche non si buttava mai via niente e comunque era un vino molto colorato, ricco di tannini.

Di questi antichi torchi, il Museo della vite e del vino di Carmignano ne conserva uno vecchio di ben quattrocento anni usato fino al 1979 nel podere "Casetta" di Poggio alla Malva, dove fu assemblato e sempre è rimasto.

La feccia, dopo essere stata stretta sotto il torchio ed una volta liberata dalla gabbia di legno, veniva spesso anche legata con una fune arrotolata a spirale per raccogliere le ultime gocce. Il bisogno di chi quotidianamente doveva combattere la miseria oguzzava l'ingegno. Ma non era finita qui. I raspi ormai esauriti venivano infatti immersi in un contenitore di acqua e dopo qualche giorno dal lavaggio si estraevano gli ultimi residui di vino. Era "l'acquetta", acqua con la fragranza del vino ed il vago sentore di alcol, dal colore diafano ed oggi pressoché introvabile. Era comunque gradita al palato e veniva consumata durante il lavoro quotidiano. Quel che rimaneva dopo il lavaggio veniva utilizzato nei campi come concime.



NOMI DELLE UVE

1. Tribb. del Bucherello	6. Rinaldesca
2. Tribb. di Martilia	7. Vernocico
3. Canario	8. Chiarello di Napoli
4. Perillo di Fococari	9. Varano
	10. Pergolese
	11. Rafone
	12. Sangiocto
	13. Volpona
	14. Bergho
	15. Catajola bianca
	16. Grillo
	17. Alcolino

34



LA PITTURA SI FA CENSIMENTO: VITI DEL SEICENTO DEL BIMBI

L'uva che cresce sui filari non è sempre stata la stessa. Così come la tradizione è in fondo una lenta linea in movimento, anche i vitigni nei secoli sono cambiati. Alcuni si sono evoluti, certi sono stati "incrociati", altri ancora si sono estinti o la loro coltura è stata abbandonata. Una fotografia perfetta, una sorta di censimento puntuale di quali vitigni fossero coltivati sul Montalbano e in Toscana nel Seicento ci viene da Bartolomeo Bimbi (1648-1729), pittore alla corte di Cosimo III de' Medici che per il granduca realizzò un vivo campionario di uve, frutta e fiori tra i più stravaganti, nostrali o forestieri, che si potessero trovare: Cosimo III li aveva diligentemente raccolti e poi aveva dato mandato al pittore di dipingerli, per fissarli nel tempo in eterno. Due di questi quadri, conservati dal 1990 nella villa medicea Ambra di Poggio a Caiano, ritraggono appunto 37 e 38 tipi di uve diverse: grappoli, diligentemente numerati, che cadono armoniosamente da una folta vite con una serie di cartigli, a mo' di didascalia, nella parte inferiore del dipinto. Di queste opere ci sono anche alcune copie di scuola fiorentina, conservate presso la biblioteca dell'Istituto di botanica dell'Università di Firenze (per un elenco dei vitigni cfr. «Le uve de' Medici» - Palazzo dei Vini, Prato 1992).

23





IL VINO DEL CARTEI BATTE BORDEAUX E BORGOGNA

Nel suo soggiorno londinese Filippo Mazzei, giuravogo e diplomatico di Poggio a Caiano, era solito spesso pranzare e cenare con nobili e notabili di quella grande metropoli. Nella sue «Memorie della vita e delle peregrinazioni», stampato nel 1756, ci racconta così di una cena a casa del signor Neave in cui furono portate in tavola (rigorosamente senza etichetta e senza dire prima da quale regione provenissero) una bottiglia di vino di Borgogna, uno di Bordeaux ed una di *vin del Cartei, che era stato imbottigliato sei o sette anni prima*. I commensali bevvero e alla fine tutti diedero la preferenza a quel del Cartei. Poi, naturalmente, *restarono molto meravigliati quando intesero che era vin di Carmignano*. «Carmignano?! Ma dove è mai?» avranno esclamato. «Proprio ciò che tutt'oggi ripetono in molti, all'estero ma anche in Italia, dopo esser rimasti affascinati dal nostro vino» commentano, sorridendo, alcuni produttori carmignanesi.



Le schede del Carmignano

Zona di produzione

Comune di Carmignano
e parte di Poggio a Caiano (Prato).

Vitigni

Carmignano rosso Docg

Sangiovese, almeno 50 % - Canaiolo nero fino al 20% - Cabernet franc e Cabernet sauvignon, da soli o congiuntamente, dal 10 al 20 % - Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo 10% - Possono concorrere alla produzione di questo vino pure le uve

Vin santo "Occhio di Pernice" Doc

Sangiovese, almeno 50 %.
Possono concorrere alla produzione le uve di altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per la provincia di Prato, fino ad un massimo del 50 %.

Barco Reale Doc

Identico uvaggio del Carmignano rosso e del Vin Ruspo.

Carmignano Vin Ruspo Doc

Identico uvaggio del Carmignano rosso.



25

di altri vitigni a bacca rossa raccomandati e autorizzati per la provincia di Prato, fino ad un massimo del 10 %.

Carmignano Vin Santo Doc

Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente, almeno 75%.

Possono concorrere alla produzione di questo vino anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Prato, fino ad un massimo del 25%.

Qualche produttore è solito aggiungere anche un punta di San Colombano.

Caratteristiche Organolettiche

Carmignano rosso Docg

Colore: Rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: Etereo, con sentore di mammola, persistente.

Tenore alcolico: Non meno di 12,5 gradi

Invecchiamento: 2 anni, di cui 1 in botti di rovere o castagno. Per il tipo "Riserva" almeno 5 anni, di cui due sempre nelle botti. Tradizione vorrebbe che il vino venga imbottigliato in occasione della festa del santo patrono di Carmignano (29 Settembre).



INNOVATORI O TRADIZIONALISTI

Negli ultimi anni i produttori carmignanesi sono tornati a piantare i filari di vite alla distanza di un metro e 80 centimetri, come si usava ai tempi della mezzadria. Un ritorno all'antico: con più piante e meno grappoli, ma di migliore qualità. Negli ultimi decenni l'uso dei trattori aveva infatti costretto a distanze fino a 4 metri. Fin qui tutti paiono d'accordo. La sfida tra "innovatori" e "tradizionalisti" si consuma invece in cantina. C'è chi fa un uso più diffuso di barriques francesi, botti più piccole per l'invecchiamento che accentuano il fruttato dei vini e ne arrotondano il gusto, chi è legato alla tradizione e chi infine cerca un giusto compromesso usando tutti e due i sistemi. Certo le barriques francesi vanno cambiate ogni due anni, spesso si cercano contemporaneamente anche rischiose vendemmie ritardate con maturazioni fenolitiche. E tutto ciò incide sui costi e poi sui prezzi. Non si tratta quindi solo di una diversa filosofia: servono anche una maggiore disponibilità finanziaria e maggiori investimenti.

26



Carmignano Vin Santo Doc

Colore: Giallo paglierino tendente all'ambrato.

Profumo: Intenso ed etereo.

Tenore alcolico: Almeno 16 gradi (di cui non più di 5 da svolgere) nelle varianti secco ed amabile.

Invecchiamento: Tre o quattro anni nelle vinsantaie. Successivamente, nelle bottiglie, anche per un periodo molto più lungo. La qualità Riserva non può essere immessa al consumo prima del 1° Novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.



"Occhio di Pernice" Doc

Colore: Da rosa intenso a rosa pallido.

Profumo: Caldo intenso.

Tenore alcolico: Almeno 16 gradi, di cui 14 svolti.

Invecchiamento: Non diverso dal comune Vin Santo.

Barco Reale Doc

Colore: Rubino vivace, brillante.

Profumo: Vinoso, intenso, fruttato.

Tenore alcolico: Almeno 11 gradi.

Invecchiamento: Un solo anno.

Carmignano Vin Ruspo Doc

Colore: Rosato, tendente con un modesto invecchiamento all'ambrato.

Profumo: Vinoso.

Tenore alcolico: Almeno 11 gradi.

Invecchiamento: Anche solo un inverno.

È un vino da bersi preferibilmente giovane.

Gastronomia

Rosso Docg:

Arrosti, cacciagione, pollame nobile.

Vin Santi:

Vino da dessert, adatto ad accompagnare biscotteria secca, crostate e mantovane.

Barco Reale:

Ideale per arrosti e piatti alla brace, intingoli di carni rosse e bianche ed in particolare pollame.

Ruspo:

Come aperitivo o anche fuori pasto. Altrimenti con salumi, pesce, crostacei, uova e minestre di ogni genere, nonché con le carni in umido.

Da servirsi...

Rosso Docg:

A temperatura ambiente.

Aprire la bottiglia due ore prima.

Vin Santo:

A temperatura ambiente.

Stappare poco prima di servire.

Barco Reale:

18 gradi. Stappare poco prima di servire in tavola.

Ruspo:

Fresco, tra 15 e 16 gradi.

Stappare al momento di servire.



IL VINO DEI CREMONCINI

Sul colle da cui domina la rocca millenaria di Carmignano sorge ancora oggi una villa abitata nell'Ottocento dalla famiglia Cremoncini. Li vissero Filippo ed il cavalier Eugenio (dal 1857 per cinque anni gonfaloniere del comune di Carmignano). E li i due iniziarono fin dal 1825 una raccolta di vini così pregiati da meritare i primi premi all'Esposizione agraria toscana del 1857. Si narra che anche il re Vittorio Emanuele II si fosse recato di persona a visitare questa famosa collezione. Nel 1861 un vino della fattoria Cremoncini fu di nuovo premiato nel corso della prima esposizione italiana dell'industria e dell'artigianato, che con Firenze capitale si svolse proprio nel capoluogo toscano. Sull'etichetta si leggeva "Brillante Carmignano", in omaggio probabilmente ai versi con cui nel Seicento il poeta Francesco Redi aveva lodato i vini di questi colli.





*" (...) Squallido al fine in Carmignano arrivo privo di sperme e calmo di dolore, e trovo tutto il popolo giulivo, che mi riceve come il suo Signore, correndo tutto giubbilo e festivo ad offrirmi il dolce suo liquore venendo tutti ad incontrarmi a volo col vin di Monte Cucchi e Mont'Arbiolo
Quindi mentre lo gusto e l'assaporo
Sento gli spirti miei crescere all'anima
Non essendo aspro come gli altri foro, ma del dolce sapor porta la palma, tal che solo
o Carmignano onoro, giach' in te solo il cuor prova la calma et in te sol per l'avvenir che sia voglio a Patria gentil la Regia mia. (...) "*

Anton Francesco Marmi

BACCO TRIONFANTE A CARMIGNANO

Nel suo viaggio vero o presunto su e giù per le colline della Toscana, nel Settecento, il poeta Anton Francesco Marmi si diverte a denigrare e far le pulci a numerosi vini illustri. Poi arriva a Carmignano ed incredibilmente ne canta le lodi: il suo "Bacco Trionfante in Carmignano" è un singolare esempio di pubblicità comparativo, vecchia di qualche secolo.

29

UNA TECNICA DIVERSA DAL CHIANTI

" (...) A Carmignano le uve si nettano al possibile da tutti i granelli acerbi e marci. Esse uve paste nel tino si pigiano due volte al giorno, fin tanto che seguitano a ballire forte, indi una volta al giorno si cava. Cavato il vino dal tino si mette subito nelle botti e gli si dà il governo, non col mosto, ma in granella, a differenza del Chianti. Con questo però, che tal governo sia stato prima appassito e stagionato al sole (...) "

Da Villfranchi, Oenologia Toscana, 1773



Dove comprare e talvolta dormire
Cantine, Ville e Fattorie

Andar per cantine, ville e fattorie può essere un modo simpatico per scoprire un territorio e la sua storia: un viaggio da una prospettiva diversa ma altrettanto suggestiva, un'esperienza anche molto varia. Almeno a Carmignano. Ci sono infatti sul Montalbano cantine nuove e moderne, dove il cultore della materia non può fare a meno di apprezzare la spiccata vocazione all'innovazione di un territorio pur così ricco di storia. La fattoria di Artimino è una di queste. Ma ci sono anche cantine dove naturalmente la polvere e le muffe incrostano i muri. E le volte a botte e a crociera, che si

Queste fattorie sono state talvolta case di caccia dei Medici oppure residenze di campagna di altre illustri famiglie fiorentine come i Mazzinghi, i Pecori, gli Strozzi, i Bonaccorsi-Pinadori o i Malaspina e poi più tardi dei Franchetti Rotschild, dei Gori Zondadari Panillini, dei Banci-Buonamici, dei Ricci e dei Niccolini.

Di questi personaggi e delle loro tante storie sono testimoni proprio la polvere e le muffe delle cantine, sedimentate nei secoli ed elemento quasi imprescindibile dell'immagine più classica che abbiamo di questi luoghi.

Un esempio su tutti sono i suggestivi sotterranei della Tenuta di Capezzana. Ma anche nelle dimensioni le fattorie di Carmignano - dodici sono i produttori iscritti al Consorzio di tutela - sono spesso diverse le une dalle altre. Ci sono aziende con vigneti che si estendono per poco più di due ettari e che per lo più sono imprese a conduzione quasi familiare ed altre che arrivano a sei o diciotto. Ci sono poi fattorie con vigne specializzate per almeno trenta ettari e in qualche caso pure ottanta o quasi di cento. Diversità che rendono il viaggio ancora più interessante. In queste fattorie c'è chi imbottiglia un solo tipo di Carmignano e chi può invece vantare molte più etichette. E naturalmente nelle fattorie si può comprare anche il vino, oltre talvolta a potervi pure dormire.

L'appuntamento più atteso è quello di fine maggio, quando le cantine (qui come in tutta Italia) si aprono ai visitatori. Anche durante il resto dell'anno le fattorie continuano ad essere aperte: solamente, salvo pochissime eccezioni, è preferibile prenotare.

LE FATTORIE DI CARMIGNANO

Podere Allocco*	Azienda agricola Pratesi*	Azienda agricola Le Fomaci
Fattoria Ambra*	Piaggio*	Fattoria Le Falene
Fattoria di Artimino*	Fattoria del Vento*	Villa Vittorio
Fattoria di Barchereto*	Fattoria Il Poggiolo*	
Tenuta di Capezzana*	Fattoria le Ginestre	
Castelvecchio*	Tenuta La Muraglina	
Le Poggiarelle*	Fattoria La Palagina	*Produttori iscritti al Consorzio di tutela dei vini di Carmignano, anno 2002
Le Farnete*	Azienda agricola Rigoccioli	

sviluppano tra fondamenta quattrocentesche, sorreggono ville ancora oggi da favola: ville abitate da tanti personaggi, anche famosi, con storie che raccontano di sedute del Consiglio dei ministri svoltesi ad esempio in una villa di Montalbiolo nei pochi mesi in cui Firenze fu capitale del Regno d'Italia, racconti che narrano di visite di re, leggende di segreti cunicoli sotterranei, di esili e di buon ritiri o di origini toponomastiche che, come per la fattoria Calavria, ci riportano indietro al tempo in cui, nel 1200, nei pressi di Comeana si era insediata una colonia di eretici patarini calabresi.

GLI SVIZZERI NEL 1919 STUDIAVANO CARMIGNANO

Dietro al vino e all'agricoltura carmignanesi si nascondono anche storie di uomini e di luoghi. Paul Scheuermeier, etnologo svizzero, le ha raccolte dal 1919 al 1930 per l'Atlante Linguistico ed Etnografico dell'Italia e della Svizzera, ritenendo Carmignano peculiare per molti aspetti ma anche emblematica di tante realtà contadine in Italia. Potremmo quasi azzardare che in quel momento Carmignano era più famosa di Montalcino. Battute a parte, nel corso di questa sua ricerca sul vissuto quotidiano e la cultura contadina, i suoi costumi, i suoi utensili ed attrezzi (che lo portò a percorrere l'Italia centrale e settentrionale e a fermarsi per un po' di tempo a Carmignano) Paul Scheuermeier scattò su queste colline 63 foto. Quelle che riguardano il ciclo di coltivazione della vite e di produzione del vino, riprodotte su grandi pannelli accanto ai disegni, anch'essi numerosi, del collaboratore Bosch, si trovano oggi nel "Museo della vite e del vino" a Carmignano.

IL BARCO REALE

Il Barco Reale è un vino. Ma è anche e soprattutto una delle più importanti "riserve naturali" volute dai Medici, istituito nel 1626 e "sbandito" nel 1772. Nel bando del granduca Cosimo III il Barco fu preso a riferimento per segnare i confini della produzione del Carmignano. La riserva copriva gran parte del territorio dei comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano, circondata e delimitata da un muro alto due metri e lungo 52 chilometri (30 miglia e più). A custodirla, attenti soprattutto agli aspetti venatori e al piacere del principe e signore (ma anche a quelli forestali ed agricoli), vi erano delle guardie: i birri. All'interno del Barco sorgeva il Barchetto della Pineta: riserva con accesso dalla porta, ancora conservata, di Poggio alla Malva.



32

IL CARMIGNANO A TAVOLA

Sono tanti i ristoranti famosi nel mondo dove si può bere un Carmignano. I vini del Montalbano figurano infatti nella carta del celebratissimo "Le Cirque" a New York gestito dal toscano Sirio Maccioni, ma anche nell'altrettanto famoso "San Lorenzo" a Londra. Si può bere il Carmignano anche da "Aimo e Nadia" a Milano, all'Enoteca Pinchiorri a Firenze o alla Tenda Rossa a Cerbaia, sui primi colli che da Firenze degradano verso Siena. E sono solo alcuni tra i tanti. La lista potrebbe proseguire.

PRODUZIONE E MERCATI - IL CARMIGNANO IN CIFRE

2.000 ettoltri di *Carmignano Docg* all'inizio degli anni Novanta, 3.948 nel '99. Nel 2000 sono stati invece solo 2.543 (ma è dipeso da una grandinata di agosto che ha distrutto oltre il 30 per cento del raccolto). Anche nel 1893 erano stati 2000 ettoltri, di cui 1080 dalla sola Tenuta di Capezzano.

Sono i numeri del *Carmignano*. Il 40% di questo vino viene oggi commercializzato sul mercato italiano, il resto va all'estero. Esportato in buona parte d'Europa (Francia, Svizzera, Inghilterra, Austria, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Svezia, Norvegia), oltre oceano il *Carmignano* prende la via degli Stati Uniti, del Canada, del Brasile e del Messico. Negli ultimi anni sta avendo un interessante sviluppo anche il mercato giapponese.



Come raggiungere Carmignano

Carmignano si trova in provincia di Prato.
Per chi proviene da nord o da sud si esce a Prato - Calenzano sull'AI
e poi si seguono indicazioni per Indicatore - Poggio a Caiano;
dal mare invece (A11) si esce a Prato Est o Ovest.

*Per qualsiasi notizia sul vino e il territorio del Montalbano
ci si può rivolgere presso l'ufficio turistico della Pro Loco,
in piazza Vittorio Emanuele II a Carmignano
tel. 055 8712468 - fax 055 8711455
www.carmignanodivino.prato.it
E-mail: info@carmignanodivino.prato.it*



33



ATTENTI ALLE BRIGIOLE

Il vin Santo è il degno accompagnamento di dessert non troppo dolci e di formaggi: un vino da meditazione. Offritelo agli amici in visita, assieme ai biscottini di Prato o i brutti boni e i biscotti carniganesi alla pasta di mandorle di Fochi. «Ma attenti, - si sbracciano a ripetere più produttori, primo fra tutti il conte Ugo Contini Bonacossi di Capezzana - rispettate il vino, non tuffate i biscotti nel bicchiere secondo l'antica usanza sacrilega che vi costringe poi a bere vin santo e briciole assieme! Rispettate, bevete e gustate uno dei più grandi vini da meditazione». Anche il vino ha i suoi puristi.

VIN SANTO O VINO DI XANTOS ?

Perché Santo? Sull'origine della denominazione Vin Santo vi sono diverse ipotesi. Ma nessuna è storicamente provata. Uno di questa ci riporta al '400, quando a Firenze si tentò di riunificare la chiesa greca ortodossa con quella cattolica romana. Lo scopo non fu raggiunto. Ma in quei giorni i vescovi delle due parti vissero, mangiarono e bevvero assieme. Pare così che i Greci, quando assaggiarono il nostro vecchio vino passito, dissero: "Sembra vino di Xantos", oppure che era giallo (giacché giallo, in greco, suona quasi nello stesso modo). Ai vescovi italiani piacque quella parola, che in italiano suonava come "santo" e tanto bene si adattava ad un vino usato per la messa. E fu quindi, per tutti, "Vin Santo". A sostegno di questa origine greca, c'è del resto anche un precedente. In Toscana per indicare la parte migliore del suino si usa la parola "arista", che altro poi non è che un'esclamazione di compiacimento dei soliti vescovi greci: in quella lingua "aristo" significa appunto "le cose migliori".



34

UN VINO IMMUTATO NEI SECOLI

" (...) Quando si parla di Vin Santo, produzione tipica toscana, bisogna cominciare dalla tradizione, perché il Vin Santo è un vino basato solo sulla tradizione. Per i rossi, dove pure non manca, questa è una "linea di movimento"; ed ogni generazione dà il suo contributo per migliorare la qualità ed aggiornare la tecnica. Per il Vin Santo i cambiamenti sono minimi e la tradizione prevale. Forse perché queste piccolissime produzioni sono basate solo su fenomeni naturali come l'appassimento delle uve e la lenta fermentazione in piccoli recipienti di legno. Forse perché il Vin Santo, fatto veramente secondo "gli antichi canoni", ha una sua perfezione che piace e che non sarebbe saggio modificare (...)."

Conte Ugo Contini Bonacossi

UN VINO DA PAPI

Il Vin Santo di Carmignano è anche il vino del Papa. In occasione del Giubileo del 2000 i viticoltori carniganesi hanno infatti offerto questo nettare, che Veronelli ha definito come un gran vino da meditazione, al santo padre: un regalo per il suo ottantesimo compleanno. E Wojtyła lo ha utilizzato per celebrare per tutto l'anno, ed anche oltre, la messa nella sua cappella privata. Un vino da papi, dunque, senza ombra di dubbio.

Bibliografia

1. *I vini di Carmignano*. A cura del Comitato Organizzativo della 3ª Mostra - Mercato - Firenze, Industrie Grafiche Moderne Giaccone & Morelli, 1975.
2. Giulio Carlo Della Santa, *Carmignano in vacanza tra vigne ed olivi*. A cura del Comune di Carmignano - Firenze, Nova Zincografica Fiorentina.
3. Antonio Ricci, *Memorie storiche del castello e comune di Carmignano*, Prato, Stefano Belli, 1895; ristampate da Arnaldo Forni per conto della Pro Loco di Carmignano nel 1977.
4. Giuseppe Rigoli, *Carmignano e la sua storia*. Estratto dall'Archivio Pratese, fasc. III, IV, 1959, Stab. G. Bechi e C., 1959.
5. Giuseppe Rigoli, *Artimino*, Prato, Arti grafiche Nutini, 1952.
6. A. Marescalchi - G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano, Editrice Unione Italiana Vini - Tipografia S.A.M.E., 1978.
7. Garoglio, *Enciclopedia vitivinicola mondiale*, Milano, Edizioni scientifiche UIV, 1975.
8. Emanuele Repetti, *Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana*, Firenze, Tipografie A.Tofani e G. Mazzoni, 1855-45.
9. Gabriele D'Annunzio, *Le faville del maglio*.
10. Francesco Redi, *Bacco in Toscana*. Scritto nel 1673.
11. Gio. Cosimo Villifranchi, *Oenologia toscana o sia memoria sopra i vini ed in specie toscani*, Firenze, G. Cambiagi, 1773.
12. A cura di Claudio Martini con testi di L. Veronelli, P. Vestri, G. C. Borgioli, U. e V. Contini Bonacossi, G. Cianchi Baldazzi, R. Cavalieri, M. Cecconi, *CARMIGNANO. L'arte del vino*, Firenze, Il Fiore, 1992.
13. A cura di Annalisa Marchi, *Itinerari Laurenziani*, Prato, Giunti Industrie Grafiche s.p.a., 1992.
14. *Il Magnifico Lorenzo* - volume II "La dimora" testi di Maria Siponta De Salvia Baldini, Firenze, Giunti Gruppo Editoriale, 1992.
15. Renzo Gradi, atti del seminario "Carmignano. Storia di un territorio" - "Il Seicento e il Settecento", promosso dall'Associazione Culturale Pietra Serena e il comune di Carmignano, 1992.
16. E. B., "Il nostro vino" in *San Michele* 29 Settembre 64. Numero unico a cura dell'associazione Pro Loco di Carmignano, Prato, La Tipografica Pratese.
17. Alberto Aquarone, *Memorie della vita e delle pergrinazioni del fiorentino Filippo Mazzei*, Milano, Marzorati Editore, 1970, voll. 2.
18. Renzo Gradi, *Un bastimento carico di ... Roba bestie e uomini in un manoscritto inedito di Filippo Mazzei*, Poggio a Caiano, Comune di Poggio a Caiano, 1991.
19. P. Buccelli - V. Faviere - A. Gigliotti - A. Piracci, *Il Vino Carmignano D.O.C.G. Indagine conoscitiva e caratterizzazione analitica*, Firenze, Il Fiore, 1996.



PRO-LOCO
CARMIGNANO

Piazza V. Emanuele II, 1 - Carmignano (PO)
Tel. 055 8712468 - Fax. 055 8711455
www.comune.prato.it/associa/carmignano



AGENZIA PER
IL TURISMO
PROVINCIA DI
PRATO

Piazza S. M. delle Carceri, 15 - Prato
Tel. e Fax 0574 24112
www.prato.turismo.toscana.it



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
PRATO



AGENZIA PER
IL TURISMO
DI PRATO

