

ANTONIO SALTINI

PER LA STORIA DELLE PRATICHE DI CANTINA  
(PARTE II)

LA TRADIZIONE ENOLOGICA ITALIANA  
DAL RITARDO SECOLARE  
ALLE AMBIZIONI DI ECCELLENZA

*Gli aggettivi dei poeti, i precetti degli agronomi*

Abbiamo commentato la testimonianza dell'agronomo più perspicace della Rinascenza italiana sull'antitesi, nella Lombardia del suo tempo, tra le pratiche enologiche della tradizione padana e quelle portate in Italia dai conquistatori francesi. Abbiamo altresì verificato la più sollecita adesione al gusto del vino di matrice francese della nobiltà fiorentina, più di uno dei cui esponenti ha seguito Caterina de' Medici alla corte di Amboise con incarichi di palazzo. Mentre, tuttavia, alla fine del secolo in Francia la nuova metodologia di vinificazione, che assicura l'ottenimento di vini alcolici, brillanti e profumati, trova la definitiva codificazione nel *Théâtre* di Olivier de Serres, l'Italia pare regredire verso il gusto antico del vino, quel gusto che predilige una bevanda ricca di acidi, compreso l'acetico, densamente colorata, priva di aromi<sup>1</sup>.

Se la letteratura rustica del Cinquecento ci rivela, infatti, la contrapposizione tra due pratiche opposte, più che la contrapposizione i testi agronomici successivi paiono testimoniare la rivincita, sui semi di innovazione, delle pratiche antiche, quelle pratiche che Gallo e Davanzati sembrano mostrare incrinare dal proporsi di un gusto nuovo. Il rilievo è in palese contraddizione alle testimonianze della presenza, nella geografia enologica della Penisola, di vini eccellenti,

<sup>1</sup> Sull'evoluzione delle metodologie di cantina dall'antichità al Rinascimento, e sul ruolo di Olivier de Serres vedi la prima parte di questo lavoro in «Rivista di storia dell'agricoltura», 1 (1998), pp. 23-50.

quali propongono le pagine di Bacci, quali reperiamo in più di un testo letterario in assonanza con l'apprezzamento dei vini italiani del medico marchigiano<sup>2</sup>. Tra quei testi vanta il primo posto *Bacco in Toscana*, il celeberrimo ditirambo di Redi, poeta e naturalista insigne, quindi fonte attendibile anche nella valutazione organolettica del prodotto derivato da un processo naturale.

Con i propri versi Redi esalta incondizionatamente una categoria di vini, ne condanna impietosamente un'altra, il segno palese dell'esistenza, sul mercato dell'epoca, di vini di qualità superiore e di vini di qualità inferiore. Se cerchiamo di identificare la prima classe, il ditirambo impone di includervi, innanzitutto, i vini di collina, relegando nella categoria inferiore quelli di pianura. Propone, quindi, per qualificare i primi, una serie di aggettivi scintillanti, che esprimono, senza dubbio, caratteri organolettici precisi, senza permetterci, tuttavia, di identificare con sicurezza le qualità chimiche che con quegli attributi il divino protagonista del poemetto intenda esaltare nell'estasi delle proprie libagioni<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Anche per il commento all'opera di Bacci vedi la prima parte del lavoro in «Rivista di storia dell'agricoltura», 1 (1998), pp. 34-37.

<sup>3</sup> Il poemetto di Redi ha sempre appassionato i cultori del vino e della sua storia: Demetrio Zaccaria, amatore di vino e bibliofilo vicentino, ne ha raccolto 65 edizioni, tra le quali la prima, Firenze, P. Matini, 1685, la seconda, Napoli, G. Raillard, 1687, la terza, ancora di Matini, 1691, un'edizione sedicente londinese, in realtà livornese, del 1781, ed una autentica, del 1804, persino una nizzarda, del 1781. L'intera raccolta è conservata presso la biblioteca La Vigna. Tra le edizioni critiche più recenti si può menzionare, per il corredo filologico minuziosissimo, quella dell'editore Bulzoni, Roma, 1996. Cogliendo tra verso e verso il poemetto offre più di un aggettivo espressivo delle qualità di un vino degno di lode. Si può menzionare: «Che in bel color di fragola matura / La Barbarossa allettami» dei vv. 166-67, o «O di quel che vermigliuzzo, / Brillantuzzo / Fa superbo l'Are­tino» dei vv. 253-55, o, ancora, «Sarà forse più frizzante / Più razzente e più piccante» dei vv. 258-59. Più ancora, forse, degli aggettivi usati dal poeta a definire caratteri positivi, consentono di desumere i caratteri del buon vino quelli che Redi impiega a condannare il vino che non ama: «Quel cotanto sdolcinato / Si smaccato / Scolorito, snervatello / Pisciarellino di Bracciano» dei vv. 95-98, che propongono quattro attributi da cui desumiamo, *a contrario*, che il vino di qualità deve essere austero, vigoroso, colorito, nervoso, quattro caratteri che paiono corrispondere al nostro gusto: ma quali peculiarità chimiche essi esprimono? Emblematici dei dubbi che può suscitare l'attributo più espressivo i famosi versi dedicati al Chianti: «Del buon Chianti il vin decrepito / Maestoso / Imperioso / Mi passeggia dentro il core» (vv. 713-16) che lasciano incerti se il primo aggettivo esprima un'iperbole, a significare un paziente invecchiamento, o se esso esalti quel gusto del vino alterato dalla vecchiezza che faceva impazzire i ghiottoni latini, che il nostro palato giudicherebbe intollerabile.

Se i poeti declamano vini eccellenti, ma non ci illustrano come siano stati ottenuti, con aggettivi meno eloquenti gli agronomi ci spiegano da quali procedimenti siano derivati i nettari che onorano la tavola di signori e ricchi borghesi, e da quei procedimenti siamo costretti a desumere che quei vini sarebbero condannati, oggi, come mediocri nei casi migliori, come imbevibili in quelli peggiori.

*Il maestro di casa dei patrizi bolognesi*

La disamina delle prove della persistenza di una pratica di cantina vetusta e irrazionale può aprirsi con la menzione del più celebre trattato agronomico del Seicento. Secolo di decadenza economica e civile, il Seicento è povero di vitalità editoriale: particolarmente esangue è, in Italia, la pubblicistica agronomica, che dopo la fioritura del Cinquecento conosce un diuturno torpore. L'intero arco del secolo registra una sola opera che ambisca al blasone di grande trattato, *L'economia del cittadino in villa*, il titolo eloquente dell'opera di un bibliotecario bolognese coevo di Redi, Vincenzo Tanara. Eloquente ma ingannevole: lettura destinata ai signori patrizi, i precetti di economia dello scrittore emiliano sono diretti eminentemente a moltiplicare, durante il soggiorno in villa, ogni piacevole diletto, curando, in modo particolare, le gioie della tavola, il beneficio preminente, secondo l'etica di Tanara, del possesso di una villa circondata da pergole, campi alberati, prati e stagni, quella campagna dove i contadini piegano la schiena per moltiplicare la quantità di carni, verdure, frutta e vini con cui rifornire le dispense del padrone, sempre sguarnite dopo l'ultimo banchetto.

Nonostante siano indirizzate a un signore amante della buona cucina, che sarebbe gioia incompleta se non accompagnata dalla possibilità di bere generosamente, i precetti che l'autore bolognese impartisce per rifornire la cantina di buon vino non sono sostanzialmente diversi da quelli del predecessore conterraneo, Piero Crescenzi: l'uva vendemmiata deve attendere, per quattro giorni, la pigiatura distesa a terra; per rendere più densamente colorato il mosto, che a Bologna è di uva bianca, il cantiniere dovrà tagliare, quindi, i raspi, come Davanzati ha consigliato di fare, più coerentemente, per il vino rosso. Nelle cantine bolognesi l'aggiunta di ac-

qua è uso ordinario come in quelle lombarde. Solo i tempi di ebollizione, un poco più brevi, differenziano le pratiche di cantina bolognesi del Seicento da quelle della tradizione, quella tradizione che persiste tenace dopo la cavalcata dei signori francesi che ha segnato, con il fato d'Italia, lo spartiacque tra il gusto antico e il gusto nuovo del vino:

«Per fare con diligenza il vino alla Bolognese – leggiamo nel primo libro del trattato – dico che bastino cinque, ò sei giorni per lasciarlo bollire con l'acqua, e graspe nella tina, ma non mai passar li otto: per la stagione calda vogliono bollir poco, perche bollono con più impeto (...) ove havrai posto molt'acqua lascia bollire un poco più, perche non bolle con molt'impeto, e però non si perfettiona così presto, oltre che hà bisogno di pigliar il grande della forza delle graspe. Nello stesso tempo, che comincia a bollire, è bene con palla di ferro, larga, e tagliente rompere le graspe, non per fermar il bollire, ma perche dalle graspe viene liquore, che dà, e piccante, e forza & altre buone qualità al Vino (...)»<sup>4</sup>

### *Friuli: il sogno del prestigio enologico lontano*

Un secolo dopo la pubblicazione del trattato del dotto bolognese ci offre la prova disarmante della primordialità delle pratiche di cantina diffuse in una regione ricca di uve nobili, il Friuli, e, insieme, la testimonianza dell'impegno dei pionieri del rinnovamento dell'enologia italiana, uno scrittore emblematico del secolo dei lumi, Antonio Zanon. Mercante e industriale, scrittore di economia e di geografia, con i sette volumi *Dell'agricoltura, dell'arti e del commercio, in quanto unite contribuiscono alla Felicità degli Stati*, pubblicati tra il 1763 e il 1767, l'autore friulano anticipa di dieci anni il capolavoro di Adam Smith. Oltre al titolo, più di un'intuizione imporrebbe di attribuirgli la palma dei precursori: la mancanza di sistematicità e di coesione, l'incapacità di individuare, oltre i fenomeni

<sup>4</sup> V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, Barboni, 1670, p. 47. A commento A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. I, Bologna, Edagricole, 1984, pp. 515-516.

che descrive, leggi e ragioni profonde, non gli consentono di insidiare i titoli del grande scozzese. Le pagine che dedica alla coltura della vite sono, comunque, pregne di spirito anticipatore: il loro significato eminente può individuarsi nell'argomentazione con cui, opponendosi ai cultori di enologia che, sulle orme del conte Lodovico Bertoli<sup>5</sup>, auspicano che con le migliori uve friulane si imitino i vini francesi, sostiene che si debbono impiegare, invece, le tecniche di cantina francesi per produrre vini tipici del Friuli, un'intuizione di straordinaria portata merceologica.

«A disinganno pertanto di chiunque adottò una così falsa opinione – scrive nella *Lettera prima* del terzo volume –, quanto favorevole a' Francesi, tanto a noi più dannosa; io m'ingegnerò di mostrare.

I. Che il Friuli per ragioni fisiche è atto a produrre del Vino poco, o nulla diverso da quel di Borgogna.

II. Che a torto certuni, i quali si vantano di essere finissimi conoscitori, e giudici de' vini, dispregiano il nostro del Friuli fatto secondo l'uso di Borgogna; tuttochè da vigne ancor giovani lodevolmente sperimentato.

III. Finalmente discorrerò del vantaggio molto considerabile, che ne trarrebbe tutta la Provincia, e tutto lo Stato, quando cessasse una volta questo fatale impegno pe' Vini di Francia; e si applicasse, come fanno i Francesi, a far valere i proprj (...) che certamente il Friuli non invidierebbe alla Francia i suoi liquori (...).

La prima ragione, che mi si presenta, si è quella del clima. È cosa fuori di dubbio, che il clima del Friuli è parallelo a quello della Borgogna; e se havvi qualche vantaggio per la differenza di un grado, quest'è in favore del Friuli, come quello ch'è posto ne' gradi 46 di latitudine Setentrionale, cioè un grado più meridionale della Borgogna (...).

Ora esaminiamo, se, essendo il Friuli corrispondente nel clima della Borgogna, sia pure conforme alla stessa nelle proprietà del terreno; poichè amendue queste Provincie egualmente son dominate e da Monti, e da Fiumi; e bagnate da Torrenti (...).

Le terre fruttifere de' Monti, e de' Colli trasportate dalle piogge,

<sup>5</sup> L. BERTOLI, *Le Vigne e il Vino di Borgogna nel Friuli*, Venezia, Recurti, 1747.

e dai turbini nelle valli, e nelle pianure, le pianure disordinate, e sconvolte dall'impeto de' fiumi, e de' torrenti; allagamenti, inondazioni, alluvioni: sono cagioni di tutti que' cambiamenti, che possono essere addivenuti. Ma concorrendo nell'una, e nell'altra Provincia le stesse circostanze di Montagne, di Fiumi, e di Torrenti; se pari son le cagioni, diversi non possono essere gli effetti; onde i prodotti dell'una e dell'altra Provincia non possono in conseguenza alterarsi nelle originarie specialissime lor qualità.»<sup>6</sup>

È un'argomentazione geografica e geologica fondata sul presupposto che a similarità di processi pedogenetici debba corrispondere equivalenza dei vini, un postulato geografico che può fare sorridere: chi conosca quali elucubrazioni la ricerca della matrice pedologica delle qualità dei vini abbia alimentato nella letteratura vitivinicola recente non può non ammirare l'intuizione essenziale dello scrittore settecentesco, che sostiene, sostanzialmente, che in una regione in cui suoli pietrosi, sabbiosi e argillosi sono stati alterati e rimescolati da rivolgimenti millenari, non possono non sussistere aree in cui le combinazioni risultanti siano particolarmente favorevoli alla vite.

«Io vado inoltre pensando – Zanon sviluppa la riflessione pedologica alcune pagine più avanti – se vi potesse essere qualche opposizione in riguardo alla qualità del fondo. Ma, s'è vero un principio, in cui già convengono i più intelligenti di agricoltura, che i vini migliori nascono nelle terre leggiere, sottili, asciutte, e ghiajose; anco questa condizione al Friuli non manca; poiché tali sono certamente la maggior parte delle terre di cotesta Provincia più ubertose di vini (...)»<sup>7</sup>

Stabilita l'equivalenza delle condizioni climatiche e pedologiche, le sole remore che impediscono al Friuli, secondo Zanon, di produrre vini capaci di competere con i migliori prodotti borgognoni sono la cattiva cura dei vigneti e l'assoluta inadeguatezza delle pratiche di cantina. È il tema che affronta nella *Lettera quinta* del medesimo tomo dell'opera.

<sup>6</sup> A. ZANON, *Dell'agricoltura, dell'arti, e del commercio in quanto unite contribuiscono alla Felicità degli Stati*, 7 voll., Venezia, 1763-1767, vol. III, pp. 3-4, 8-9, 13.

<sup>7</sup> *Ivi*, vol. III, p. 34.

«Non può negarsi, che non sia molto negletta, e abbandonata dagl'inesperti, e poco solleciti Agricoltori, la cura delle Vigne, e molto sordida la maniera, con cui si fanno i nostri vini. Non parlo della gran quantità d'insetti schifosi, che mescolati coll'uva si pigiano. Può darsi che nel bollire ne rimangano separati; ma di quelle liquide particelle, che spremonsi insieme coll'uva, e si meschian col vino, cosa mai ne diviene? Non parlo di tanta uva marcita, o immatura, che confusa coll'altra si pigia, nè di altre inconvenienze; ma non posso contenermi dal disapprovare l'uso, o per meglio dire, l'abuso inveterato di lasciar marcire tre o quattro giorni le uve nelle tine a solo fine di far sì, che il vino annerisca. Quanto studiano i Francesi di render il vino limpido, e rubinoso; altrettanto il popolo nostro, e tutti i beoni lo vogliono nero: anzi quanto è più nero, più vien pregiato, e più ricercato; e quanto è denso, e quasi morchioso, gli si fa allora l'usato elogio, asserendo ch'è tale, che tagliar si può col coltello (...).

Che giova avere buoni vini, ed in copia, quando non si ponga ogni studio, per depurarli, conservarne lo spirito ed il sapore?»<sup>8</sup>

È una descrizione disarmante: secondo l'uso italico l'uva attende lungamente la pigiatura, divenendo, inevitabilmente, marcescente; il mosto subisce, poi, la lunga macerazione con fiocini e raspi: il vino che ne deriva, quel vino di cui tollerano le caratteristiche anche gli esponenti più accorti dell'agronomia italiana, è, secondo l'icastica definizione di Zanon, quale «i beoni lo vogliono». La strada del futuro, Zanon non ha dubbi, è la strada dell'enologia francese: che non significa, tuttavia, produzione di vini d'imitazione, che l'economista friulano ricusa con vigore. Con la metodologia francese il Friuli dovrà produrre, infatti, vini friulani, i vini caratteristici di cui consentono la produzione le sue specialissime uve.

Di quei vini si dovrà radicare nel consumatore il gusto, assuefacendolo e inducendolo, col legame dell'assuefazione, all'acquisto abituale. Dai vigneti friulani si ricaverà, così, un reddito che i vini francesi non potranno insidiare. Il Friuli non deve essere imitatore della Borgogna, ma antagonista della Borgogna: è l'espres-

<sup>8</sup> *Ivi*, vol. III, pp. 113-115.

sione di una geniale intuizione enologica e mercantile. Quando, da regione di miseria contadina, il Friuli si trasformerà, nella seconda metà del Ventesimo secolo, in regione di cospicua ricchezza agraria, la prima fonte di quella ricchezza sarà il vino, quel vino del Collio che secondo la lucida profezia di Zanon giungerà a sfidare, nei ristoranti di spicco, italiani, tedeschi e inglesi, i blasonati vini di Borgogna.

*Nel Chianti uve nobili, vini plebei*

Quattro anni dopo la stampa dell'ultimo dei volumi di Zanon, nel 1771, l'Accademia fiorentina dei Georgofili bandisce un concorso per un saggio che risponda al quesito «Qual debba essere la cura della pubblica Autorità, quale l'Opera, e l'industria dei Possessori per accrescere, dilatare e conservare il Commercio esterno dei Vini della Toscana»<sup>9</sup>. Non essendo state presentate opere meritevoli di considerazione, il bando viene reiterato l'anno successivo, quando presenta all'Accademia un'ampia memoria sull'argomento il medico fiorentino Giovanni Cosimo Villifranchi, cui viene assegnata la borsa bandita, e che pubblica il proprio lavoro, l'anno successivo, in due volumi, dedicandolo, singolarmente, a un patrizio veneto, Giacomo Morosini.

Con grande lucidità, è nella stessa introduzione che il naturalista toscano enuncia, in tre articoli, l'essenza delle tesi che intende svolgere nell'opera:

«Per accrescere il Commercio esterno dei Vini della Toscana, tre sono le vedute, che giova avere, e sono.

I. Migliorare tutti quei Vini, che hanno qualche difetto, e non sono del gusto delle Nazioni, che possono farne la commissione.

<sup>9</sup> L'archivio dell'Accademia conserva l'originale manoscritto del bando, datato 10 luglio 1771, busta 105.3. Il testo veniva stampato, successivamente, negli «Atti della Real Società Economica di Firenze ossia dei Georgofili», vol. I, 1791, p. 37. L'archivio conserva altresì, nella stessa busta 105, le tre lettere contraddistinte con sigla con cui i concorrenti recapitavano i saggi, e le tre dissertazioni, contraddistinte da altrettanti motti: «Bacchus amat colles», cc. 34, «Exultatio animae et cordis», cc. 9, «Vin toscano d'ogni vino il re», cc. 42, e il giudizio dei commissari, M. Lastrì, L. Tramontani e G. Orlandini, cc. 6.



II. Accrescere per quanto si può la qualità di essi Vini migliori.

III. Diminuire ed impedire tutti quegli inconvenienti, che frastornano, impediscono, e discreditano il Commercio dei medesimi.»<sup>10</sup>

Alla dimostrazione dei tre postulati Villifranchi procede con penetrazione di argomenti e nitidezza di prosa. È particolarmente eloquente l'argomentazione con cui, nella prima parte, affronta il primo tema.

«Vien reputata ottima cosa quella di esaltare e lodare la propria nazione – leggiamo all'articolo I –, dimostrando questo, che si abbia per lei dell'affetto (...). Io certo avrò sempre inesprimibile affetto per la Patria (...) ma non per questo ne prenderò la difesa con male inteso motivo, o ciecamente (...) nulla avendo più a cuore, che lo sradicare i pregiudizi e gli errori (...).

Nel rispondere pertanto al Quesito fatto dalla Regia Vostra Accademia Fiorentina (...) non tralascierò realmente di approvare, e di lodare quelle costumanze, e pratiche, che lode e incoraggiamento si meritano, ma sinceramente ancora non mancherò di dire il mio sentimento intorno a quelle altre, che di mutazione, correzione, e di biasimo sono degne (...) Qualcuno dei nostri, non si può negare, si prende gran cura per fare dei vini ottimi, ed effettivamente vi riesce: tali sono alcuni Fattori, e Possessori, o Incaricati (...) che fanno essi Vini con tutta l'immaginabil diligenza, e per conseguenza di tutta quella bontà, e gusto, che può soddisfare, ed incontrare l'approvazione, tanto dei nostri, che dei Forestieri; ma molto vi è da ridire generalmente sopra tanti altri facitori di Vini, i quali in ciò non si prendono pensiero alcuno, ed in vece di mantenere la bontà dei Vini (...) ne peggiorano la qualità, e fanno sì che si screditi, e si diminuisca, o totalmente si perda il commercio esterno di essi; senza parlare di quello scapito, e discredito di commercio, che ai medesimi nostri Vini ne viene (...)»<sup>11</sup>

La Toscana è, come il Friuli, regione naturalmente vocata alla produzione di vini nobili, è, per di più, patria di quel ceto patri-zio che adottò precocemente, abbiamo verificato, il gusto francese

<sup>10</sup> G.C. VILLIFRANCHI, *Oenologia toscana o sia memoria sopra i vini ed in specie toscani scritta a vantaggio del Paese*, 2 voll., Firenze, 1773, vol. I, pp. 1-2.

<sup>11</sup> *Ivi*, vol. I, pp. 5-8.

del vino: nonostante i presupposti favorevoli, la constatazione della viltà dei vini della regione non potrebbe essere più impietosa. Salvato l'onore di pochi cantinieri diligenti, una precauzione che pare quasi più accorgimento retorico che riconoscimento obiettivo, Villifranchi denuncia, con amarezza, il discredito mercantile del vino di una terra in cui regna una pratica di cantina primitiva e grossolana. Proposto il proprio giudizio dei vini toscani, il medico fiorentino rivolge brevemente lo sguardo all'insieme della Penisola, estendendo quel giudizio tanto da farne sentenza di precipuo significato per la storia delle pratiche enologiche italiane:

«I Vini d'Italia – asserisce al terzo paragrafo dello stesso articolo – per la qualità delle Viti, per il terreno, e l'esposizione dei luoghi, devono essere squisiti, e forse i migliori d'Europa, perché tali un tempo sono stati; e se tali oggi, almeno generalmente, non si ravvisano, con varie avvertenze, e diligenze usate nella cultura delle Viti, e nella maniera di fare essi Vini, possono tornare alla bontà e credito medesimo (...)»<sup>12</sup>

Rilevata l'eccellenza dei vini che vantava l'Italia ai tempi romani, Villifranchi asserisce che la stessa eccellenza si sarebbe protratta fino alla Rinascenza, e a prova dell'affermazione trascrive il passo con cui Bacci, nel V libro del suo trattato, ribadisce il riconoscimento della nobiltà dei vini italici pronunciato da Plinio. Plinio decanta i vini dell'Enotria, Bacci ripete l'elogio di Plinio: i vini d'Italia hanno conservato, quindi, tra le età dei due autori, la medesima insuperata qualità. Il sillogismo dell'autore toscano è, purtroppo, capzioso: le qualità di un grande vino al tempo di Plinio non sono le medesime pretese da un palato esigente al tempo di Bacci. Tra i due sono trascorsi oltre mille anni: nel cuore del Medioevo il gusto del vino era, verosimilmente, ancora diverso.

Per quanto l'errore sia palese, gli elogi di Villifranchi ripropongono i difficili interrogativi sulla qualità dei vini italiani nel crepuscolo del Cinquecento, quegli interrogativi che, apparendo difficili da confutare le prove della pessima qualità della massa della produzione, si traducono nel quesito sull'entità della produzione di qualità migliore, la cui quantificazione pone problemi insolubili.

<sup>12</sup> *Ivi*, vol. I, p. 8.

Se l'apologia di Bacci, che descrive la Penisola come il regno di Bacco, appare inverosimile, e il nume di Redi sembra brindare con i liquori delle ville toscane in cui si perpetua un gusto del tutto elitario, sembra più veritiero il quadro che prende forma nelle pagine di Gallo, in quanto scrittore economico più attendibile di medici e poeti. Ma se le caratteristiche dei vini della Penisola erano, nel Cinquecento, quelle dimostrate da Gallo, e due secoli dopo sono quelle lamentate da Zanon e da Villifranchi, l'ipotesi dello scrittore fiorentino, che suppone il generale decadimento, in Italia, dell'arte enologica, non costituisce che l'illusione di letture affrontate senza le indispensabili precauzioni critiche. È del tutto inverosimile, infatti, che il corso di un solo secolo, quanto si voglia di decadenza, possa dissolvere una tradizione che, come tutte le metodologie di manipolazione degli alimenti, oppone a ogni mutamento l'inerzia più tenace.

Proposta l'ipotesi della decadenza dei vini italiani, il medico toscano si propone di individuare le ragioni tecniche della loro cattiva qualità, che addita nella *rozzezza* delle pratiche di cantina, nelle manipolazioni disinvoltate e nei tagli praticati dagli osti. Argomentando sulla qualità rileva, con acume, che i gusti cambiano, la domanda muta, senza che i cantinieri italiani si preoccupino di seguirne l'evoluzione, producendo vini che non soddisfano i consumatori. È annotazione di indiscutibile acume, che infirma quanto Villifranchi ha scritto sull'antica eccellenza dei vini italiani, che potevano soddisfare, forse, palati diversi da quelli del suo tempo. Identificate, peraltro, le ragioni della viltà mercantile dei vini italiani, Villifranchi illustra quali reputa potrebbero esserne i rimedi:

«Per rimediare agl'inconvenienti di sopra accennati – leggiamo al paragrafo XIII – è espediente che i Possessori o Fattori abbiano ogni lor cura, acciocchè tutti i vini di un qualche gusto dichiarato, e già conosciuti, e nominati, e specialmente quelli, che dir si possono di prima classe (...) i quali sono anche i più generosi, e durevoli, sieno religiosamente fatti nella forma migliore, che mai sia stata costumata (...) vale a dire col non ammettere che le specie di uve più proprie per somministrare simil Vino, e se è possibile anche capaci di migliorarlo (...). Raccogliere le uve nel giusto tempo (...). Farle bollire quanto conviene, e non di vantaggio. Conserva-

re il Vino nelle botti, e nelle Cantine nella forma indicata (...)»<sup>13</sup>

Se le premesse dell'analisi di Villifranchi sono ragionevoli, l'autore toscano sviluppa la propria disamina, nel corpo dei due volumi, ribadendo rilievi sensati ma mancando di cogliere l'elemento capitale che separa antica e nuova enologia, la chiave della cesura tra l'antico e il nuovo gusto del vino. Dopo aver ripetuto più volte, seppure sempre frettolosamente, che il vigore del vino dipende dalla quantità di spirito, all'articolo XXII, nel secondo volume, sottolinea che «I Vini d'Ungheria pure, e quelli di Borgogna, contengono più spirito che qualunque altro Vino, ma il primo è anche più spiritoso del secondo, indi ne viene il Vino del Reno, ed in quarto luogo quello di Franconia.»<sup>14</sup>

Il grado alcolico sarebbe, quindi, dote intrinseca, che il vino deriverebbe dalla qualità delle uve e dalle caratteristiche climatiche della regione, ma, paradossalmente, produrrebbero vini più spiritosi le regioni del Centro Europa che quelle del Mezzogiorno. È una verità combinata ad un errore, come tradisce più esplicitamente la pagina in cui Villifranchi spiega la *Maniera pratica nel fare l'ottimo Vino di Chianti*:

«Colte le Uve, e messe nel Tino – scrive –, non si pigiano coi piedi, ma con forchetti lunghi a tre denti, che arrivano poco più che alla metà dell'altezza delle Vinacce, per tre volte al giorno, ed anche quattro nel maggior bollore delle Uve, vale a dire per i primi tre o quattro giorni, e poi due sole volte per giorno, fintanto che le Vinacce non mostrano di esser molto calate, la qual cosa suol succedere verso il dodicesimo giorno. Dopo tal tempo si seguita a lasciar bollire le Uve in riposo circa venti giorni dacchè sono state messe nel Tino, più o meno poi secondo la propria forza delle Uve, e secondo che più fresca o più calda è la stagione che corre (...)»<sup>15</sup>

Al confronto con le regole dell'enologia francese, le regole enunciate da Olivier de Serres, che vietano il contatto del mosto e delle vinacce per più di due-tre giorni, e limitano l'ebollizione nel tino a non oltre una settimana, il lettore non può non constatare come anche un'opera premiata, dalla più famosa accademia italiana, come innova-

<sup>13</sup> G.C. VILLIFRANCHI, *Oenologia toscana*, cit., vol. I, p. 30.

<sup>14</sup> *Ivi*, vol. II, p. 9.

<sup>15</sup> *Ivi*, vol. II, pp. 20-21.

tiva, proponga una macerazione obbediente, ancora, alla tradizione, quella tradizione che fa dei vini italiani soluzioni grevi di principi coloranti, nelle quali lo spirito non può non avere iniziato a trasformarsi in aceto. L'autunno toscano è ordinariamente temperato, e temperature medioelevate non possono non innescare, in un mosto lasciato nel tino per dodici giorni più altri otto, l'acescenza. E se si prolunga tanto l'ebollizione prescritta dal paladino di una fermentazione che deve trasformare il mosto, ma non protrarsi di *vantaggio*, non può destare meraviglia che i vini italiani siano generalmente, come lamenta Villifranchi, vini vili, meno vigorosi persino di quelli del Reno.

Ma se il vino che risulta dopo una fermentazione di un mese, per almeno dodici giorni sviluppatasi in presenza delle vinacce, può ancora onorare il nome del Chianti, non v'è dubbio che le uve impiegate debbano possedere doti straordinarie: se è apprezzabile il prodotto di un'enotecnica tanto sacrilega, non v'è dubbio che, manipolate con maggiore assennatezza, le uve del Chianti potrebbero produrre vini capaci da competere con i migliori prodotti della Borgogna, come proverà l'adozione, nelle cantine chiantigiane, di procedure moderne. Seppure scrittore arguto, Cosimo Villifranchi non eguaglia l'acume di Zanon, che ha compreso l'essenza dei problemi del vino italiano, e proposto di produrre vini friulani con metodologie francesi. Attribuendo, peraltro, al medico fiorentino l'ambito riconoscimento, l'Accademia dei Georgofili attesta con autorevolezza, seppure inconsapevolmente, che quanto è grande la distanza che separa il lavoro premiato dall'opera di Zanon, tanto è ingente il cammino che l'enologia italiana dovrà percorrere per poter competere, con i propri prodotti, con quelli della Francia, e dei paesi che la Francia hanno accompagnato o seguito nel compimento della rivoluzione enologica moderna, con i quali l'Italia potrà confrontarsi quando avrà adottato, per trasformare uve che non temono paragone, le metodologie congegnate per soddisfare il gusto moderno del vino.

### *Gli accademici dibattono*

Il seme gettato dall'Accademia con il bando del 1771 non cade su un terreno sterile: negli anni successivi il sodalizio è il centro di un

dibattito fervente sulla qualità dei vini toscani, sulle pratiche da introdurre per renderli più idonei alla conservazione e all'esportazione. Del confronto, che si sviluppò per oltre un secolo, ha svolto l'analisi più minuziosa Piero Pisani Barbacciani, che, con la collaborazione delle signorine Bigliuzzi, ha classificato oltre centocinquanta memorie, relazioni, verbali, inclusi negli Atti dell'Accademia o conservati, manoscritti, nel suo archivio. Perno logico del dibattito, la constatazione della viltà mercantile dei vini toscani, deboli, acetosi, privi della stabilità tipologica capace di farne genere di esportazione. Tale è la mediocrità del vino della regione, sottolinea più di un critico, che non pochi rappresentanti del ceto abbiente preferiscono bere vino francese, importato in quantità tale da costituire, per dotti devoti del mercantilismo, danno economico ingente. Eppure la terra toscana produce, nel Chianti, a Pomino e ad Artimino, qualche vino eccellente: anche le bottiglie migliori sono, tuttavia, prodotto della mescolanza casuale di una molteplicità di uve, quindi prive della caratterizzazione che è requisito essenziale per conquistare i mercati di esportazione.

Tra le ragioni di una qualità abietta l'analisi di Pisani sottolinea soprattutto la denuncia, nei testi esaminati, dell'incuria con cui si effettua la vendemmia, durante la quale si mescolano uve di vitigni diversi, precoci e tardivi, quindi grappoli maturi con grappoli acerbi. Le memorie analizzate propongono, tuttavia, più di un elemento significativo per procedere lungo il filo che siamo venuti dipanando sul terreno, piuttosto, del governo della fermentazione: più di una dibatte, ad esempio, sui vantaggi del compimento della fermentazione in recipienti chiusi, evitando, insieme al contatto con l'aria, l'evaporazione dello spirito e degli aromi del vino<sup>16</sup>.

Tra le prime voci che alimentano il confronto si può segnalare quella di Bartolomeo Mesny, che in una memoria manoscritta del 1769 sottolinea, con fervore mercantilistico, l'entità degli introiti valutari di cui la Toscana si priva a ragione della meschinità del suo vino, e argomenta, con acume, dell'intrecciarsi, nel processo della vinificazione, della fermentazione alcolica e di quella acetosa, della

<sup>16</sup> P.L. PISANI BARBACCIANI, *Vitivinicoltura tra la fine del '700 e la crisi fillosserica (dall'archivio dell'Accademia dei Georgofili)*, Accademia dei Georgofili, Studio Editoriale Fiorentino, Firenze, 1997.

quale il cantiniere deve saper scongiurare l'instaurarsi per i danni che essa produce sul prodotto finale<sup>17</sup>. Nel 1794 Luigi Sgrilli caldeggia la realizzazione dell'ebollizione in vasi di sasso chiusi ermeticamente: favorendo la dispersione del calore la fermentazione si realizzerà, asserisce, più lentamente, e il vino non perderà gli elementi che si disperderebbero nella fermentazione tumultuosa<sup>18</sup>.

### *La traduzione italiana del manifesto di Chaptal*

Abbiamo identificato nella pubblicazione della voce *Vin* del *Cours d'agriculture* dell'abate Rozier, compilata da Antoine Chaptal, il bando della nuova enologia fondata sulla chimica. Stampata sull'ultimo volume di un'opera che annovera sottoscrittori in tutta Europa, la memoria conosce la divulgazione più rapida anche fuori della Francia, viene tradotta in italiano, nel 1801, a Venezia, quindi ristampata, l'anno successivo, nel settimo tomo delle *Memorie per i curiosi di agricoltura, e di economia rurale*, una rassegna tipica dell'editoria napoletana, sempre pronta a ricopiare, senza pagare diritti, le novità editoriali<sup>19</sup>. Non è a Napoli, tuttavia, dove la vivacità editoriale non si coniuga a originalità scientifica, che il testo francese alimenta una fruttuosa riflessione di tecnologia enologica, ma a Firenze, dove il bando dei Georgofili del 1771 ha animato, abbia-

<sup>17</sup> B. MESNY, *Discorso sopra i vini, e la loro fermentazione*, Archivio dei Georgofili, busta 56.18, cc. 10.

<sup>18</sup> L. SGRILLI, *Modo di fare il vino generoso e durevole*, in «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili», III, 1796, pp. 356-357.

<sup>19</sup> Per il commento all'opera di Chaptal vedi la prima parte di questo lavoro, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 1 (1998), pp. 42-46. Le prime traduzioni italiane sono: J.A. CHAPTAL, *Trattato chimico ed economico sopra i vini*, s.d.t., Venezia, 1801, e id. in t. VII *Memorie di agricoltura, e di economia rurale*, Napoli, Stamperia Simoniana, 1802, pp. 3-195. Tra il 1812 e il 1813 il libraio fiorentino Piatti pubblica in 3 volumi la traduzione della riedizione francese: *Trattato teorico-pratico sulla cultura della vite, con l'arte di fare il vino, l'acqua-vite, lo spirito di vino, e gli aceti*. Nel *Nuovo corso d'agricoltura teorica e pratica*, la traduzione della riedizione del *Cours* di Rozier, pubblicata dal libraio padovano Crescini, in 31 volumi, tra il 1817 e il 1826, il saggio originario è stato suddiviso, con integrazioni, tra la voce *Fermentazione dei sughi d'uva*, parte della più ampia voce *Fermentazione*, collocata nel vol. IX, pp. 280-341, e la voce *Vino*, collocata nel vol. XXV, pp. 301-327. La traduzione padovana è plagiata da un libraio napoletano che la ristampa tra il 1827 e il 1833.

mo rilevato, il dibattito più vivace sulle mende delle pratiche enologiche tradizionali, quindi a Milano, dove la Società patriottica ha animato una vivacità di studi agrari che, se non uguaglia il fervore fiorentino, alimenta una messe di pubblicazioni che compete con quella che propongono gli editori della città del giglio. Dimostra, a Firenze, di avere compreso la fecondità della lezione francese, e di saperne dedurre le conseguenze necessarie per i possidenti di una regione in cui il vino è cespite essenziale delle proprietà rurali, Lorenzo Baroni, che nel febbraio del 1803 legge ai Georgofili riuniti una relazione che dichiara di avere elaborato sviluppando i suggerimenti di Michele Baroni, medico a Treggiaia sulle colline pisane: il riconoscimento ci impone di ripartire il titolo di precursori del rinnovamento dell'enologia italiana tra due naturalisti uniti dal cognome, che possiamo presumere, senza alcuna certezza, uniti anche da un vincolo di parentela<sup>20</sup>.

Trascorrono solo tre anni: nel 1806 Giovanni Pozzi, direttore della scuola veterinaria di Milano, pubblica, presso lo stampatore Silvestri, l'editore cui un intuito fruttuoso ha suggerito la stampa delle opere di Filippo Re, per cinquant'anni i manuali preferiti da possidenti e fattori di tutta Italia, il trattatello *Del vino, delle sue malattie e dei suoi rimedj*, che l'anno medesimo ripubblica il libraio fiorentino Piatti, benemerito per la stampa delle traduzioni dei capolavori agronomici stranieri tradotti sotto gli auspici dei Georgofili. Promuove l'edizione fiorentina Jacopo Ricci, uno degli alferi dell'Accademia toscana, che apporta al testo integrazioni e note che l'autore rielabora nella successiva edizione milanese, che è ancora Silvestri a stampare nel 1819, a ristampare nel 1853<sup>21</sup>.

Come nei testi di quanti hanno contribuito all'evoluzione delle

<sup>20</sup> L. BARONI, *Del modo di fare il Vino di perfetta qualità e di lunga durata*, in «Atti dell'Imp. Società Economica di Firenze, ossia de' Georgofili», Firenze, 1812, pp. 152-193, ristampato in *Memorie dei Georgofili (1753-1853) rilette oggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995, pp. 225-266.

<sup>21</sup> G. POZZI, *Del vino, delle sue malattie, dei suoi rimedj e dei mezzi per iscoprirne le falsificazioni*, Milano, Pirotta & Maspero, 1806; Firenze, Piatti, 1806, 2ª ediz.; ancora Firenze, Piatti 1816; Milano, Silvestri, 1819, 4ª ediz. Quindi Milano, Silvestri, 1853, 5ª ediz.; e Napoli, Pellerano, 1857. Il numero delle ristampe di un'opera tanto modesta, che i possidenti italiani continuano ad acquistare per cinquant'anni, può ritenersi conferma dell'arretratezza della scienza enologica nella Penisola.



tecniche enologiche italiane sono due, logicamente correlati, gli elementi che Baroni sviluppa nella propria argomentazione: la dimostrazione dell'irrazionalità delle pratiche di cantina invalse nella Penisola, più precisamente nella regione cui dedica le proprie osservazioni, la proposta di metodologie nuove.

Sul primo terreno Baroni esamina consuetudini di cantina la cui menda capitale è da individuare, ancora, nel protrarsi interminabile della fermentazione a contatto con l'atmosfera.

«Si vendemmiano da molti in tutte le ore indistintamente le uve rugiadesse, o bagnate dalla pioggia – scrive stigmatizzando le cattive abitudini dei vignaioli della sua terra –; si gettano pigiate a metà, o quasi intatte nel tino; il cappello della vendemmia si profonda mattina, e sera per 25 o 30 giorni di seguito, e se ne estrae per conseguenza un vino snervato, ed insipido, il quale facilmente si guasta ad onta delle più diligenti precauzioni di custodirlo in cantine fresche, e di travasarlo frequentemente. Quindi è che in alcune Fattorie, le quali annualmente producono i mille o i duemila barili, si manca di vino, dovendo i proprietari venderlo sollecitamente a basso prezzo; e spesso avviene che guastandosi prima di essere esitato, non per colpa della natura, che ingiustamente si accusa dagli ignoranti agricoltori, ma per difetto dell'arte loro, fa d'uopo assoggettarlo alla distillazione.»<sup>22</sup>

La gravità degli appunti è inequivocabile. Costituisce imputazione capitale, per la condanna delle pratiche di cantina toscane, il rilievo che il prolungamento della fermentazione, e l'eccessivo contatto del mosto con raspi e fiocini, non vizi solo le procedure delle cantine contadine, ma anche quelle delle fattorie, dove il rappresentante del proprietario, il fattore, dovrebbe essere depositario della più razionale tecnologia agronomica. Essa prova che la prescrizione di Davanzati di tempi più brevi non corrispondeva al radicamento di buone pratiche enologiche nella generalità delle ville del Chianti, era espressione dell'eccentricità di qualche signore che, al ritorno da una visita alla corte di Caterina de' Medici, non era stato più capace di sorseggiare la bevanda fosca, tannica e acescente prodotta dal fattore, e si era impegnato a mutare le procedure di trasformazione delle sue uve.

<sup>22</sup> L. BARONI, *Del modo*, cit., p. 246.

Illustrato il procedimento da cui derivano i vini che i proprietari toscani sono costretti, per la cattiva qualità, a vendere prima dell'estate, Baroni affronta l'esame del processo della fermentazione, la premessa per orientare su basi razionali l'insieme delle pratiche di cantina:

«Convengono i chimici che tra gli elementi che compongono l'uva, lo Zucchero, il Tartaro, e l'Acqua sono quelli che secondo la varia loro proporzione influiscono principalmente nella formazione del vino (...). Nell'uva dolce e matura soprabbonda la sostanza zuccherina; come nell'uva acerba, o sia nell'agresto soprabbonda il tartaro, di cui gran copia contengono i raspi dell'uva. Da queste due sostanze combinate insieme risulta una vigorosa fermentazione, mediante la quale decomponendosi lo zucchero si forma l'alcol; e più spiritoso e durevole è il vino quanto più abbonda di acquavite (...)»<sup>23</sup>

Possono apparire enunciazioni elementari: la loro portata emerge inequivocabile appena si ricordi che fino a quando Lavoisier ha individuato nella fermentazione la reazione che decompone una molecola complessa in molecole più semplici, il fenomeno è stato considerato processo misterioso, che tale non può non apparire ancora a chi non abbia bene compreso la lezione francese.

### *Accrescere l'alcol aggiungendo zucchero*

Ricalcando ancora Chaptal, dal rilievo che per ottenere un vino equilibrato occorra porre a fermentare un mosto sufficientemente denso di zucchero, Baroni desume la necessità di correggere il grado zuccherino delle uve che ne siano carenti, quella pratica che dal suo propugnatore ha assunto, in Francia, il nome di *chaptalisation*.

«Aumentasi lo zucchero per correggere il mosto che contiene del tartaro eccessivo, gettando nel tino, in cui la massa dell'uva ammottata fermenta, il primo giorno della grande ebullizione una quantità di mosto d'uve dolci e zuccherate. E si sottrae una porzione di tartaro non mettendo i raspi a fermentare con l'uva, o scemandone la quantità (...). E questo appunto è il caso d'imitare gli antichi Ro-

<sup>23</sup> *Ivi*, p. 248.

mani, il cui vino durava, e conservavasi per lunga serie di anni, concentrando cioè col fuoco nel mosto i principj zuccherini e tartarosi. La qual cosa adoperar potrebbero con vantaggio coloro specialmente, che hanno dei vini bassi e sottili, per preservarli dalle alterazioni, cui vanno soggetti, appena sentono il tepore di primavera.»<sup>24</sup>

Dall'esame, elementare ma ineccepibile, del meccanismo della fermentazione e delle modalità per dirigerne il procedere, l'accademico toscano volge l'attenzione all'elemento che costituisce la discriminante essenziale tra vecchia e nuova enologia, tra le pratiche di cantina della tradizione italiana e quelle invalse, ormai da secoli, in Francia. Un concetto essenziale che Baroni illustra per la scelta più oculata dei tempi del travaso dai tini nelle botti è la distinzione tra l'ebollizione tumultuosa e quella impercettibile che la segue, due stadi della formazione del vino che è opportuno il liquido compia in recipienti diversi.

Per rendere più efficace la prima bisogna, peraltro, che tutta l'uva sia ammostata contemporaneamente: un obiettivo oltremodo arduo per l'azienda che abbia tanta uva da dover prolungare la vendemmia, ma non tanti tini da poterli riempire di mosto in successione, e riversi le uve raccolte e ammostate, giorno per giorno, in un unico tino, che si riempia lentamente, soffocando, a ogni aggiunta, il vigore di una fermentazione che stava diventando tumultuosa. Perché la seconda fermentazione sviluppi, poi, le migliori peculiarità del vino, bisogna che si svolga in vasi chiusi ermeticamente, così da impedirne il contatto con l'ossigeno.

«Le principali cause della corta durata del vino sono la fermentazione prolungata, e fatta in vasi aperti, che presentano una estesa superficie; le reiterate pigiature nel tino, per cui è necessario romper più volte il cappello della vendemmia, onde fassi luogo alla evaporazione delle sostanze volatilizzate; il contatto dell'aria, che fa passare il vino alla fermentazione acetosa, o almeno alla insipidezza, e lo dispone ad alterarsi al primo cambiar della stagione (...) La ragion fisica (...) ci suggerisce di chiudere i Tini e le botti ermeticamente per impedire che il gas-acido carbonico esali, e di adoperare in modo, che il vino l'assorbisca, e così conservi e più odore, e

<sup>24</sup> *Ivi*, p. 250.

maggior quantità d'alcool. Quantunque sia provato con l'esperienza che non pregiudica al vino il tenerlo sulla feccia, sempre però in vasi chiusi, nulladimeno il passare il vino nelle botti a compiere la piccola e lenta fermentazione, appena terminata la grande ebullizione, ha i suoi grandi vantaggi. Nelle Botti depone il vino tutta la feccia, si chiarisce e perde appoco appoco il sapore dolce e abboccato, ed a misura che la piccola fermentazione va a scemare e perdersi insensibilmente, il liquore si perfeziona.»<sup>25</sup>

*La trascrizione di uno sperimentatore senza ingegno*

Se nel saggio di Baroni reperiamo più di una pagina che rivela, semplice ma penetrante, la riflessione originale sulle conoscenze chimiche che impongono di trasformare le pratiche enologiche, nessuna pagina originale è dato reperire nel trattatello di Giovanni Pozzi, nel quale pure dobbiamo riconoscere, come testimoniano le ripetute riedizioni, uno dei prontuari enologici di maggiore successo della pubblicistica italiana. Al volumetto deve comunque riconoscersi un merito, il proposito, che Pozzi enuncia nella prefazione della prima edizione, di divulgare principi e procedure del *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* di Chaptal, dal quale trascrive pedissequamente pagine intere, fornendo uno dei primi veicoli di diffusione dell'enologia francese ai viticoltori della Penisola. Il volumetto vanta, peraltro, la pretesa di opera sperimentale: Pozzi riferisce decine di esperienze che non ne avallano, però, le ambizioni di scienziato. Seppure sciorini, infatti, i titoli di professore di una scuola superiore di una delle capitali italiane della scienza, le esperienze che realizza rivelano una conoscenza tanto sommaria della chimica, tradiscono tale imprecisione di obiettivi, e banalità di procedimenti, da imporre di considerare i saggi illustrati, più che esperimenti scientifici, esperienze amene per dilettranti. A conferma del giudizio, l'autore insegna a mescolare al vino le sostanze più curiose, bacche, drupe, cortecce, illustrando la preparazione dei vini più singolari suggeriti dalla letteratura per dame di campagna.

<sup>25</sup> *Ivi*, pp. 256-258.

Basta la comparazione con le analisi delle sostanze alimentari che conducono, in Francia, negli anni in cui vedono la luce le edizioni successive del trattatello, Gay Lussac e Berthollet<sup>26</sup>, per misurare l'arretratezza della cultura chimica delle istituzioni scientifiche italiane. La constatazione indurrebbe a escludere l'autore milanese dal novero degli studiosi che spingono l'aggiornamento dell'enologia italiana se nel manualetto non reperissimo, tradotte con precisione, le pagine essenziali di Chaptal, prima tra le altre quella che determina i tempi di svinatura, che Pozzi trascrive senza distinguere la traduzione dal testo di sua composizione, prova di una disinvoltura che non elide il merito di riproporre la precettistica dello scienziato francese sulla svinatura, la chiave tecnologica del manuale francese<sup>27</sup>.

Nitido ed esauriente, il decalogo, tale si è indotti a definire, per la sinteticità, l'insieme delle nove regole di Chaptal, è messaggio rivoluzionario, in Italia, dove i tempi impiegati per l'ebollizione tumultuosa sono cinque-dieci volte più ampi che in Francia. Pozzi stesso mostra di non avere percepito, peraltro, la portata del brano che traduce: non verga una riga a commento, e ne smentisce il significato, qualche pagina più avanti, ripetendo un passo di Ricci, il curatore dell'edizione fiorentina, che suggerisce tempi di ebollizione senza confronto più lunghi di quelli prescritti dal chimico francese: paradossalmente, l'ultima prova dell'importanza dell'estrapolazione dell'opera francese nella pubblicistica italiana.

### *Le accortezze dell'empirismo*

Se il trattatello di Pozzi vanta, per il numero delle edizioni, il primato tra i testi enologici della pubblicistica italiana dell'Ottocento, ne insidia la preminenza un altro volumetto stampato a Milano, le *Istruzioni pratiche sul modo di ben fare e conservare il vino* del conte Vincenzo Dandolo, che ha pubblicato nel 1803, l'anno della lettu-

<sup>26</sup> Per le indagini sulle sostanze organiche nel primo e nel secondo decennio del diciannovesimo secolo vedi J.R. PARTINGTON, *A History of Chemistry*, 4 voll., London, Macmillan, 1961-1972, vol. IV, pp. 233-264; di Gay Lussac si può ricordare il fondamentale *Cours de chimie*, Paris, Pichon & Didier, 1828.

<sup>27</sup> G. POZZI, *Del vino*, 4<sup>a</sup> ediz., 1819, cit., pp. 121-122.

ra di Baroni, *Della vite e del vino*, il cui contenuto ha ampliato nell'opera dal più specifico titolo enologico, pubblicata a Milano nel 1812 e ristampata a Modena due anni più tardi<sup>28</sup>. Dandolo non si impegna in complesse argomentazioni chimiche, i suoi propositi sono fissi al vaglio delle pratiche di cantina consuete, di cui denuncia la fallacia proponendo, per ovviarvi, regole semplici e lucide, nel segno di un empirismo tanto funzionale da suggerire la domanda della sua matrice, che è difficile identificare nella tradizione italiana.

Sulla tematica capitale del governo della fermentazione, dopo avere prescritto di ricolmare il tino con un'unica operazione, perché l'ebollizione si sviluppi senza soluzione di continuità, e aver condannato le ripetute follature, l'affondamento delle vinacce nel mosto, che, rimescolando nel liquido le parti solide del "cappello", interrompono il processo, imponendone il faticoso riaccendersi, suggerisce di coprire il tino, fornendo del consiglio le ragioni più fondate:

«Compiuto il tino (...) e follato tutto l'ammasso (...) bisogna coprirlo, onde il cappello ritenga per quanto è possibile la fragranza, e lo spirito del vino, che sono le sostanze incorruttibili, ed essenziali, che la fermentazione vinosa produce (...).

Con questo coperchio si ottengono oltre alla custodia, e preservazione delle sostanze suindicate eziandio degli altri vantaggi.

I. Una fermentazione regolarissima.

II. Una notevole diminuzione di acidità nelle vinaccie, e la quasi impossibilità che esse si secchino alla superficie.

III. Una svaporazione di liquido quasi nulla, o sommamente minore che quando il tino è scoperto (...)<sup>29</sup>

Prescrizioni oltremodo penetranti Dandolo impartisce sul controllo della temperatura al momento dell'inizio del processo, che è ostacolato dal freddo, suggerendo, quando in cantina essa sia inferiore ai 10 gradi Réaumur, di riscaldare il locale affinché la fermentazione non inizi con ritardo eccessivo, protraendosi, poi, troppo lentamente. Ma le regole più accorte il patrizio lombardo detta per

<sup>28</sup> L'edizione milanese vede la luce nella Stamperia Reale, quella modenese è dello stampatore Vincenzi, che ripubblica l'opera nel 1819 e nel 1837, quando la include nelle *Memorie varie riguardanti la migliore agricoltura*, qualificandola terza edizione.

<sup>29</sup> V. DANDOLO, *Istruzioni pratiche sul modo di ben fare e conservare il vino*, in *Memorie varie*, cit., pp. 55-57.

l'operazione chiave di tutto il ciclo della vinificazione, la svinatura, e il conseguente travaso nelle botti:

«Se il vino viene tratto troppo presto dal tino, ci vogliono moltissime cure per conservarlo. Se tratto viene troppo tardi, porta seco disposizioni manifeste all'acetosità.

I sei segni, che indicano il momento di svinare sono i seguenti:

L'abbassamento del cappello.

La cessazione dell'ebollizione.

L'uniformità generale del sapore vinoso.

L'eguaglianza del colore.

La chiarezza, e limpidezza del colore.

Il sufficiente raffreddamento del liquido.

Quando contemporanei concorrono i suddetti segni egli è il vero momento di svinare (...).

Vi sono però alcune circostanze accidentali, ed alcune qualità di mosti, e di vini, che fanno eccezione alla suddetta regola generale. I mosti, che contengono poca sostanza zuccherosa, e molto lievito, facilmente passano dalla fermentazione vinoso alla fermentazione acetosa, appunto, perché poca è la sostanza zuccherosa, che contengono. In vista adunque di questo pericolo, non è permesso l'aspettare il concorso di tutti gl'indizj per la svinatura (...).

Nel far vini leggeri conviene cercare che al momento della svinatura contengano essi ancora, e portino seco qualche discreta porzione di sostanza zuccherosa; allora il lievito, che in questi vini prevale agisce nella botte mediante la piccola fermentazione su la sostanza, così il vino viene preservato da quella alterazione a cui andrebbe soggetto qualora la sostanza zuccherosa fosse affatto distrutta (...).

Così pure ne' mosti molto zuccherosi, cioè contenenti molto più zucchero che lievito, possono lasciarsi in tino senza pericolo, anche ventiquattro ore dopo cessata affatto la fermentazione, o dopo comparsi parecchi segni sopra indicati (...).

Questo ritardo diventa anzi utile, perché lascia deporre nel tino molte sostanze fecciose (...)<sup>30</sup>

Se, a commento, può notarsi l'erroneità di considerare il lievito una componente del mosto, quale lo zucchero, appare singolarment-

<sup>30</sup> *Ivi*, pp. 67-70.

te emancipata dalla tradizione la prescrizione di non ritardare oltre le ventiquattro ore la svinatura neppure dei vini a più elevato contenuto alcolico: una prescrizione in palese contrasto con la consuetudine delle lunghe macerazioni radicata in Italia, in special modo nella Pianura Padana. Ma mostrando la lucida consapevolezza della correlazione tra la tecnica che si adotti e le peculiarità del prodotto che si intenda ottenere, tra i rilievi con i quali commenta le regole che ha formulato, Dandolo fissa norme specifiche per i vini comuni e per i vini per i palati più esigenti, che debbono sottostare a una più persistente fermentazione secondaria, che potrà verificarsi solo quando si sia interrotta prontamente quella tumultuosa:

«Ciò sia detto per la fabbricazione della maggior parte de' nostri vini detti da Oste: mentre chi vuol fare vini più delicati di quelli, che ordinariamente si otterrebbero da una data uva, vini dolci, fragranti, molli non generosi, deve interrompere più presto la gran fermentazione nel tino. In questi casi rimangono sempre nel liquido molta sostanza zuccherosa, e molto lievito ambidue indecomposti, quindi non essendo questi vini compiti, esigono moltissime attenzioni, affinché non s'alterino, e riescano bene, e in essi l'arte deve sempre avere in mira di togliere a poco a poco il lievito eccedente, e far che lo zucchero anzi prevalga al lievito. Non altrimenti si giunge a rendere delicato, e durevole un vino che senza ciò non sarebbe stato nè l'uno, nè l'altro. Di questi vini noi ne potremmo avere dalle nostre colline, e dalle nostre pianure più apriche solo se si volessero adoprare le avvertenze, e le premure indicateci dagli Scrittori di Enologia (...)»<sup>31</sup>

Seppure cadendo ancora nell'errore di considerare il lievito una componente chimica del vino, il patrizio lombardo propone una tecnologia assolutamente originale nella cornice italiana, la tecnologia per la produzione di quei vini superiori che gli amatori italiani non trovano nella Penisola, che potrebbero essere prodotti in quantità cospicue persino, è convinto, nelle pianure più solatie, purché fossero osservati i precetti degli scrittori di enologia: non quelli italiani, Dandolo non dice per amore di patria, ma francesi, che da due secoli hanno definito i dettagli dell'enotecnica per la produzione dei vini di pregio.

<sup>31</sup> *Ivi*, pp. 72-73.



*In America e ritorno, in botte e in bottiglia*

La lucida intuizione di Baroni non sospinge una svolta radicale dell'enologia toscana, che persevera nei vizi antichi animando nei decenni il dibattito di proprietari e naturalisti sugli espedienti da adottare per produrre vini più vigorosi e serbevoli, tali da accontentare i palati esigenti e da sopportare il trasporto, inevitabile per l'esportazione. L'anno successivo alla lettura di Baroni, il 1804, legge agli accademici riuniti una memoria *Della fattura dei vini* Pietro Ferroni, matematico imperiale, che, mostrando un'avversione per il calcolo stechiometrico sorprendente in un cultore di aritmetica sostiene che se si fossero applicati i principi propugnati dall'operetta di Bertoli, il fautore dell'imitazione dei vini della Borgogna contro il quale ha svolto la polemica più pungente Antonio Zanon, sarebbe superfluo impegnarsi nella comprensione dei calcoli di Chaptal e nelle analisi di Fourcroy, uno dei primi indagatori della natura del lievito<sup>32</sup>.

Nel 1818 legge agli accademici riuniti una memoria di considerevole interesse un giovane patrizio destinato a imporsi tra i maggiori agronomi del secolo, Cosimo Ridolfi, che esaminate le condizioni pedologiche e ampelografiche per migliorare la qualità dei vini toscani, enuclea in un prontuario di cinquanta massime le regole fondamentali per produrre vino vigoroso e serbevole. Più di una rivela, con trasparenza, l'estrapolazione dal decalogo di Chaptal:

«35. Il mosto deve restare tanto meno nel tino (se questo è aperto) quanto meno è zuccherino: i vini leggeri non sostengono di fatto così una viva fermentazione più di quaranta, o sessanta ore.

36. Il mosto dee restare poco tempo nel tino quando si vuol fare un vino spumeggiante. Per questo si dee passare il mosto nelle botti, dopo averlo lasciato nel tino per sole 24 ore.

37. Il mosto deve restare nel tino sulle vinacce tanto meno si vuole il vino colorito. Dee pur restarvi meno quanta è più calda la temperatura, e grande la massa; in questo caso la vivacità della fermentazione supplisce alla durata.

<sup>32</sup> P. FERRONI, *Della fattura dei vini*, «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili», VII, 1812, pp. 290-310. L. BERTOLI, *Le Vigne e il Vino di Borgogna*, cit. Il posto di Fourcroy tra i predecessori è fissato dallo stesso Pasteur: *Memoria sulla fermentazione alcolica*, in O. Verona (a cura di), *Opere di Pasteur*, Torino, UTET, 1972, p. 218, nota a.

38. Quanto più aromatico si desidera d'ottenere il vino, tanto meno dee lasciarsi fermentare nel tino aperto.

39. Quanto più dolce e denso sarà il mosto, tanto più dovrà prolungarsene la fermentazione (...).

41. S'usi somma diligenza nell'estrarre il vino dal tino, anco usando i barili. Tutto dee tendere a dibatterlo meno che si può, ed a liberarlo il più presto possibile dal contatto dell'aria.»<sup>33</sup>

Nel 1830 Lapo de Ricci pubblica, sul «Giornale agrario toscano», di cui è condirettore con Ridolfi e Lambruschini, una lettera allo stesso Ridolfi in cui riferisce della spedizione di vini prodotti nella propria tenuta di Castellina negli Stati Uniti e a Londra, a destinatari impegnati a pagarli solo se fossero risultati di buona qualità. L'esito positivo dei primi invii, effettuati nel 1825, ha indotto il possidente toscano a ripetere le esperienze, spedendo vini derivati da uvaggi diversi, e pregando i corrispondenti di rispedire qualche bottiglia, che viene degustata, a Firenze, dopo la duplice traversata oceanica. Offrendo agli amici invitati all'assaggio vino tornato dall'America e vino della medesima origine conservato nella cantina di Castellina, Ricci verifica con piacere che il vino tornato dall'America riscuote un apprezzamento maggiore di quello omologo che non ha viaggiato, dimostra, così, che la conclamata impossibilità di trasportare il vino toscano è conseguenza delle pratiche di cantina, non dell'inferiorità delle uve. L'esperienza costituisce il precedente delle spedizioni mediante le quali Bettino Ricasoli definirà la composizione dell'uvaggio da cui ottenere un Chianti di sicura serbevolezza, quindi idoneo all'esportazione<sup>34</sup>.

<sup>33</sup> C. RIDOLFI, *Memoria sulla preparazione dei vini toscani*, in «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili», C, 1818, pp. 512-534. Le massime citate a p. 521.

<sup>34</sup> L. DE RICCI, *Sul possibile commercio del vino comune di Toscana in lontani paesi*, «Giornale agrario toscano», vol. IV, 1830, pp. 443-456. L'anno medesimo Ridolfi presiede la commissione costituita dall'Accademia per verificare se l'esposizione al calore produca il miglioramento del vino, come hanno asserito un agricoltore inglese insediato nelle campagne fiorentine, Baring, e un possidente fiorentino, Novellucci. Le prove eseguite convincono la commissione che il trattamento a 30 gradi non migliori il vino, ma produca effetti analoghi all'invecchiamento (*Rapporto d'una special commissione incaricata di riferire intorno ad un metodo asserto nuovo per migliorare il Vino*, Archivio Accademia dei Georgofili, busta 71.867, cc. 6). Singolarmente l'impiego del calore per l'invecchiamento anticipato del vino sarà proposto da Pasteur, che nel 1865 chiederà al sodalizio dei *négociants* di Parigi di istituire una commissione per valutare i risultati delle sue esperienze di

Nel 1836 Giuseppe Menici riferisce i risultati della copertura di tini di sasso, chiusi da un coperchio, con paglia, per evitare gli scambi gassosi tra l'aria sovrastante la massa in ebollizione e l'atmosfera. A confronto con il vino ottenuto da un tino privo di cappello di paglia, quello ricavato dai tini protetti sarebbe risultato più vigoroso e più aromatico. La pratica suggerita suscita interesse non tanto per sé quanto per la diffusione, che testimonia, dei tini di pietra nella Toscana dell'Ottocento, una diffusione che, annota Menici, è lungi dall'essere generale, che offre la prova dell'adozione, da parte di un manipolo di proprietari, di pratiche tali da evitare l'interminabile contatto coll'atmosfera che caratterizza le pratiche enologiche italiane dal Medioevo al Novecento<sup>35</sup>.

Il 7 luglio 1839 legge all'Accademia un'acuta relazione sui temi della viticoltura e dell'enologia il maggiore pomologo italiano dell'Ottocento, Giorgio Gallesio, che dopo avere dimostrato, con brillante acume storico, che il gusto del vino è, come quello del vestire, frutto delle convenzioni di una specifica cerchia sociale, e additato nei vini francesi il modello fissato da quelle convenzioni nella società contemporanea, sottolinea la presenza, nella gamma dei vitigni toscani, di uve da cui potrebbero ricavarsi vini capaci di soddisfare il palato esigente, e denuncia l'irrazionalità di impiegare quelle uve per il "governo", la pratica toscana di aggiungere mosto di uve dolci alla conclusione della fermentazione tumultuosa. Nel governo di vini ricavati dalle uve peggiori si spreca, sentenza, il San Giovetto, il Canaiolo e il Colorino, uve che, vinificate in combinazione tra loro, assicurerebbero vini capaci di sfidare quelli di Francia.

La seconda grave menda delle pratiche di cantina toscane è, per Gallesio, la reiterazione delle follature, la pratica già stigmatizzata da Baroni e da Dandolo, causa, per il pomologo ligure, di un'ossigenazione che spinge il mosto alla fermentazione acetosa. Il naturalista di Finale invita, quindi, i confratelli toscani a includere, tra le pratiche enologiche fondamentali, la chiarificazione, il trattamento del

---

invecchiamento artificiale (cfr. A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. IV, Bologna, Edagricole, 1989, pp. 61-62).

<sup>35</sup> G. MENICI, *Nuovo modo per favorire una buona fermentazione vinosa nei tini aperti*, «Giornale agrario toscano», vol. X, 1836, pp. 400-404.

vino con sostanze capaci di provocare il deposito delle parti sospese, così da stabilizzarne la composizione evitando reazioni indesiderate tra le parti in sospensione e quelle in soluzione. È una delle prime menzioni, nella letteratura enologica italiana, di un'operazione destinata a costituire elemento capitale dell'enologia moderna<sup>36</sup>.

### *Le prime analisi chimiche*

Nella serie dei contributi all'evoluzione dell'enologia italiana maturati nell'alveo dei Georgofili, l'archivio dell'Accademia conserva la relazione manoscritta di Piero Dainelli di un'esperienza singolare: la degustazione, offerta dallo stesso Dainelli, di vini prodotti, nei suoi poderi di Castel Fiorentino, in Val d'Elsa, ai membri della Sezione di agronomia della terza Riunione degli scienziati italiani, celebrata, nei mesi precedenti, nel 1841. I vini assaggiati avrebbero ottenuto un plauso generale. Dainelli non spiega, purtroppo, quali accorgimenti avesse adottato per migliorare le procedure di vinificazione: il consenso ottenuto dai suoi vini lo sorregge, tuttavia, nell'ardita affermazione che l'Italia non sarebbe condannata a produrre vini inferiori a quelli francesi dal clima e dal suolo, ma dall'arretratezza delle modalità di manipolazione delle uve, che possono essere modificate ovviando all'inferiorità dei vini italiani.

Per procedere sulla strada che ha additato suggerisce la costituzione di società enologiche, che dovrebbero vinificare e immettere sul mercato i propri prodotti: la prima proposta delle cantine sociali, un'istituzione che presterà un contributo rilevante al miglioramento della qualità media dei vini del Bel Paese. L'autorevolezza del consesso che procede alla degustazione conferma l'unanimità, a metà dell'Ottocento, tra i responsabili dell'economia e della scienza, sulla mediocrità dei vini italiani rispetto alle esigenze dei mercati<sup>37</sup>.

Nella storia dell'interesse dei Georgofili per la vinificazione segna

<sup>36</sup> G. GALLESIO, *Delle Uve e dei Vini italiani, e più specialmente di quelli della Toscana*, «Atti della R. Accademia dei Georgofili», 1839, pp. 136-147.

<sup>37</sup> P. DAINELLI, *Brevi cenni sulla necessità di migliorare la manifattura dei vini in Italia e sulla necessità di istituire Società enologiche nella Bella Penisola*, 1841, manoscritto, Archivio Accademia dei Georgofili, busta 93.220, cc. 12.

una data di rilievo precipuo il 3 agosto 1845, quando il socio Andrea Cozzi riferisce ai confratelli su due temi capitali per la definizione del corpo delle conoscenze enologiche: la natura del lievito e l'analisi chimica del vino. Un anno più tardi Cozzi completa il proprio disegno commentando le analisi comparate di vini della Toscana, di altre parti d'Italia, e di vini francesi, e quelle di vini ottenuti, sul medesimo podere, in annate diverse.

Interessante soprattutto per il primo tema, la prima delle due memorie commenta con grande acume le indagini di Cagniard de Latour, che, riferisce Cozzi, ha asserito «1. che il lievito di birra, o puro fermento, è un ammasso di piccoli corpi globulari organizzati, e non già semplicemente una sostanza organica o chimica come si reputava: 2. che questi corpi sembrano appartenere al regno vegetabile, e riprodursi in due maniere differenti: 3. che, per quanto apparisce, non agiscono sopra una soluzione di zucchero, che per essere in uno stato di vita; donde ne conseguita, come un effetto della vegetazione, la trasformazione dello zucchero in alcool ed in acido carbonico.»

È un lucido precorrimiento della scoperta di Pasteur, il quale riconoscerà in Cagniard de Latour il più acuto dei precursori: proponendo la notizia, e fornendone un accorto commento, Cozzi acquista il merito di introdurre nella pubblicistica agraria italiana il grande tema della natura biologica, e dell'attività chimica, del lievito<sup>38</sup>.

Le sostanze chimiche oggetto delle analisi che Cozzi illustra nella seconda memoria sono l'alcol, l'acido tartarico, il tartarato biacido di potassa, l'acido tannico, lo zucchero, ma soprattutto, l'*oenantina*, presumibilmente uno dei pigmenti tra i quali si distingueranno enantina ed enocianina, entrambe parti della classe degli antociani. Un chimico francese, Fauré, ha sostenuto che essa costituirebbe componente peculiare ed esclusiva dei vini del Bordelais. Riferendo i risultati delle proprie analisi Cozzi dichiara di ritenere

<sup>38</sup> A. COZZI, *Della fermentazione dei vini, e saggio di analisi quantitativa sui vini toscani, onde stabilire le differenze più notabili tra quelli di vari luoghi*, «Atti della R. Accademia dei Georgofili», XXIII, 1845, pp. 123-143. La citazione a p. 125. Pasteur spiegherà la natura e la biologia del lievito in *Mémoire sur la fermentation alcoolique*, «Annales de chimie et de physique», 3ème série, LVIII, 1860, pp. 323-426, riconoscendo le anticipazioni di Cagniard de Latour e identificandone i limiti. Sui rapporti tra il precursore e lo scopritore cfr. A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. IV, cit., pp. 23-24.

l'oenantina presente in tutti i vini rossi, e di non reputarla l'elemento essenziale della qualità dei vini del Bordolese<sup>39</sup>.

Fornisce la malinconica prova che cento anni di confronto tra dotti e possidenti non hanno prodotto il miglioramento della qualità media dei vini toscani la lunga memoria che l'avvocato Ippolito Pestellini legge agli accademici il 9 agosto 1885, proponendo un quadro desolato del mercato del vino nella regione.

L'argomentazione di Pestellini muove da un solido presupposto logico: «Costanza ed uniformità di tipo accettato, quantità ragguardevole di un medesimo tipo sono – asserisce – i due elementi cardinali senza i quali la produzione dei vini non può assumere vero carattere d'industria; sono le basi principali dell'espansione, dell'apprezzamento e della ricerca dei nostri vini sui mercati interni ed esteri.» Usi e consuetudini invalse, dalla cantina al mercato, paiono congiurare, invece, in Toscana, per produrre vini disomogenei, nello stesso podere, in poderi contigui, e da un anno a quello successivo, tanto che l'amatore che reperisse, a Firenze, una bottiglia straordinaria, potrebbe, forse, ritrovarne qualcuna simile, non potrebbe mai stabilire un flusso di acquisto continuo, per migliaia di bottiglie omogenee, anno dopo anno.

«L'industria dei vini fra noi è bambina – conclude, con sconforto, Pestellini –, appena muove i suoi passi, occorre studiare senza posa il rimedio più adatto per condurla al punto di poter fare una seria concorrenza ai paesi, che più di noi hanno avuto fortuna.» Anche chi dubiti che la migliore qualità dei vini francesi dipendesse da migliore fortuna, ritenendola frutto, piuttosto, di buon gusto, premura e perseveranza, non può non riconoscere che, essendo veri tutti gli appunti dell'avvocato toscano, l'enologia italiana si trova, nell'ultimo scorcio dell'Ottocento, a dover affrontare il superamento di una distanza che appare, nei confronti della Francia e della Germania, pressoché incolmabile<sup>40</sup>.

<sup>39</sup> A. COZZI, *Continuazione degli studj sui Vini della Toscana*, «Atti della R. Accademia dei Georgofili», 1846, pp. 316-321.

<sup>40</sup> I. PESTELLINI, *Degli Elementi che concorrono alla formazione del tipo nei vini, della sua costanza ed uniformità e della unificazione del medesimo come mezzo più adatto a dare alla produzione dei vini il vero carattere d'industria nazionale*, «Atti della R. Accademia dei Georgofili», VI, 1885, pp. 356-380. I passi citati a p. 357 e p. 358.

*Nel cuore del Novecento*

A prova della profondità delle radici delle pratiche tradizionali, quelle pratiche che, a ragione, soprattutto, della lunga ebollizione, producono un vino incompatibile con il gusto meno rozzo, le denunce si ripetono al passare dei lustri, non modificano il quadro enologico, che suscita le medesime, desolate constatazioni nei critici posteriori. Fino sulle soglie del secondo quarto del Novecento i cantinieri del Bel Paese, in specie quelli del Settentrione e del Centro, continuano a produrre il vino del gusto antico, densamente colorato, carico di acidità volatile, quindi incapace di invecchiamento. Fornisce un quadro scoraggiante dell'Italia vinicola nel cuore del Novecento un testo di autorevolezza indiscutibile, l'*Enologia* di Carlo Mensio e Cesare Forti che nel 1928 l'editrice torinese UTET stampa a completare la *Nuova enciclopedia agraria italiana* di cui ha iniziato la pubblicazione nel crepuscolo dell'Ottocento. Destinato a inserirsi in una biblioteca in cui ogni volume costituisce espressione delle conoscenze più aggiornate, nella materia specifica, illustrate dallo studioso più autorevole del settore, il volume è opera di due autori di prestigio precipuo, che predispongono un testo che riassume mirabilmente le conoscenze che l'enologia può trarre, al termine degli anni Venti, dalla chimica, dalla fisica, dalla microbiologia<sup>41</sup>.

Il quindicesimo capitolo, *I vini italiani del commercio*, compendia, in sintetici profili, le produzioni caratteristiche delle singole regioni, delineando una carta dell'Italia vitivinicola che mostra la Penisola divisa in cinque grandi aree. La prima è costituita dal Piemonte, dove alla limitata produzione di Barolo e Gattinara si unisce la grande produzione di Barbera, in parte destinata, in fusti, al-

<sup>41</sup> Esaurita l'*Enciclopedia agraria italiana* diretta da Gaetano Cantoni e pubblicata tra il 1871 e il 1880 l'editrice UTET intraprende la stampa della *Nuova enciclopedia agraria italiana* nel 1898 con un piano tale da assicurare, finalmente, alla pubblicistica nazionale la possibilità di confrontarsi con quella dei paesi all'avanguardia negli studi agrari. Le ambizioni saranno fedelmente assolte, seppure, protraendosi negli anni la pubblicazione, l'*Enciclopedia* venga includendo testi di aggiornamento diverso. L'indice finale comprenderà quarantotto trattati, più di uno costituente opera eccellente. Mentre tra i primi volumi pubblicati oltre diciassette conosceranno ristampe o autentiche riedizioni, in qualche caso affidate a nuovi autori, il manuale di enologia viene proposto ai lettori solo nel 1928, l'anno precedente la pubblicazione dei volumi che concludono l'impresa editoriale.

l'America meridionale. La seconda è costituita dalla pianura settentrionale, Lombardia, Veneto ed Emilia, la prima regione scarsa produttrice, la seconda e la terza caratterizzate da una produzione cospicua, di qualità mediocre o infima. La terza area corrisponde alla Toscana, dove tutto il vino prodotto si confonde nella grande massa del sedicente Chianti, la quarta al Centro, dove si distingue la produzione dei Colli romani, che riforniscono la capitale di vino che i due autori giudicano buono. L'ultima è costituita dalle regioni tipiche dei vini da taglio, Puglia e Sicilia, patria di vini che l'alta gradazione consente di impiegare nella correzione dei vini settentrionali, il cui grado alcolico è tanto basso da non consentire neppure la permanenza nei fusti dei commercianti che riforniscono mescite e osterie. Il quadro è particolarmente desolato nelle regioni settentrionali, per le quali i due autori vergano note impietose:

«Nel Veneto la coltura della vite occupa un territorio molto esteso – scrivono di una delle maggiori regioni viticole del Paese – e se il prodotto è esiguo in confronto alla estensione, questo si deve prima di tutto al fatto che la vite si coltiva quasi generalmente maritata agli alberi a filari molto distanti l'uno dall'altro (...) poi al clima, che essendo molto piovoso favorisce in modo straordinario lo sviluppo delle malattie crittogamiche (...).

Gli altri vini rossi da pasto del Veneto – aggiungono dopo una nota di elogio ai rossi veronesi, primo tra gli altri il Valpolicella – non hanno importanza alcuna per il commercio di esportazione, sia perché devono servire al consumo della regione stessa, sia perché l'acidità esagerata li rende male accetti a chi non vi sia abituato (...).»<sup>42</sup>

«La zona padana produce vini che, per la intensità colorante e le sostanze estrattive, si potrebbero classificare tra i vini di mezzo taglio – scrivono dell'Emilia –. Il titolo alcolico però non è tanto elevato come ordinariamente si esige nei vini da mescolanze (...).

Vi si trovano anche dei vini rossi più ordinari, meno colorati e meno ricchi di estratto, che si cedono a buon prezzo, e vi abbondano anche, specialmente in certe località (...) i vini bianchi, che però ben di rado sono sufficientemente limpidi (...).

Il Lambrusco, vino abbastanza conosciuto, si produce in massi-

<sup>42</sup> C. MENSIO, C. FORTI, *Enologia*, Torino, UTET, 1928, p. 504.



ma parte specialmente nella provincia di Modena. Costituisce una buona stoffa, e mediante una vinificazione razionale si potrebbe ricavarne un buon tipo da commercio, invece per l'eccesso degli acidi, che lo rendono aspro ed astringente, non riesce gradito che agli abitanti della regione stessa e di poche altre (...)»<sup>43</sup>

È proprio negli anni in cui i due autori vergano il proprio manuale, si può notare, che si realizza la prima grande diffusione delle cantine sociali, il primo passo verso il miglioramento delle pratiche da cui prende corpo la massa dei vini italiani. Il processo si svilupperà nei decenni successivi, quando l'enotecnica più evoluta si diffonderà anche nelle cantine private, che diverranno, come in Francia e in Germania, il centro di produzione delle migliori specialità vinicole della Penisola.

Il consolidamento della rete delle cantine sociali assicurerà all'Italia quella cospicua produzione di vini di qualità media, ma di prezzo modico, che ne costituirà la peculiarità nella cornice dei mercati mondiali, una produzione che, unita al volume crescente dei vini di qualità elevata, insidierà i primati mercantili francesi, fondati su vini di qualità altissima, prodotti in quantità modeste, facendo dell'Italia, sulle soglie del Duemila, il primo esportatore di vino al mondo. Primo per volume, sempre più vicina alla Francia per il valore, una posizione di grande forza che costituirà il frutto maturo del secolare confronto degli agronomi italiani contro le pratiche della tradizione, la prova della lungimiranza di chi ha proclamato, dal Settecento, la vocazione della Penisola alla produzione di una gamma di vini molteplice, capace di soddisfare ogni palato senza pretendere sacrifici inaccettabili alla borsa, quella caratteristica che invidiano all'Italia tutti i concorrenti nell'agone internazionale del vino.

#### ABSTRACT

After having questioned, in the previous article (*Riv. St. Agr.*, I, 1998) the identity of the taste of wine between Roman times and Middle Ages, and

<sup>43</sup> C. MENSIO, C. FORTI, *Enologia*, cit., pp. 505-506.

between Middle Ages and Renaissance, the Author proved, in the same article, that the modern taste of wine, born in France, was developed in the same country, where the new enology was founded on the bases of chemistry and biology by Lavoisier, Chaptal and Pasteur. In this article the Author compares the very contradictory evidence, in Italian agronomical literature and poetry, of the presence in the Peninsula, after the Renaissance, of good wines even though cellar owners continued to use the ancient practices, from which we cannot presume good wines could be obtained. After having quoted the proof of the bad qualities of Italian wines from Friuli and Lombardy authors, the article recalls the long debate that took place among the members of the Academy of Georgofili from 1770 to a century later on the subject of improving the wine production of Tuscany, a region of good grapes where the nobility sold, at the time, French wines because of the bad quality of the produce of its own farms. The last proof of the bad average quality of Italian wine is proposed by the most authoritative treatise of enology published in Italian in the 1920's of this century, the period during which the spread of cooperative cellars improved the quality of the mass production, whilst private cellars started to introduce French technology which slowly allowed them to obtain from the best Italian grapes wines which can compete with the finest enological products of the world.