

Presentazione del libro:

Istoria delle viti che si coltivano nella Toscana
(di Piero Antonio Micheli)

Firenze, 23 gennaio 2009

È importante immergerci subito nell'ambiente della viticoltura toscana del tempo di Piero Antonio Micheli (inizio del 1700) per comprendere lo scenario e la cultura, all'interno dei quali egli operava. E qualche premessa è d'obbligo.

Silvio Pucci, in *Il vino e la vita negli statuti dell'area senese*¹, rimarca come nel Medioevo le notizie sul valore del vino toscano non sono così abbondanti come l'attuale fama può far presupporre. Lo sottolinea con questa frase «contrariamente a quanto potrebbe pensarsi, vista l'attuale fortuna che i vini del senese riscuotono, dal Medioevo al tardo Rinascimento nella normativa dello Stato di Siena non si dedica soverchia attenzione alla vite ed al vino, salve alcune eccezioni».

Così fu nel Trecento; dal Quattrocento l'interesse aumentò, ma si dovrà arrivare nell'età moderna, per trovare in alcuni statuti materia sulla coltivazione delle viti.

Qualche ricordo? Statuti di Monteriggioni del 1380; nel 1374 regole a Montepulciano per i vinattieri (solo però per l'ordine in cui dovevano comparire nelle processioni); nel '400 e '500 a Castel di Piano; nel 1564 a Pienza.

Dobbiamo poi ricordare che, nel 1200-1300, il vino in Firenze era soggetto a un sistema fiscale complesso², assimilabile comunque a quello di altre città della penisola italiana. Vi erano tasse sul vino "imbottato", sui trasporti, sui contenitori, sull'ingresso in città, sui vini importati: tutto un sistema che ora ci interessa, perché serve per capire quali fossero i vini con maggiore re-

* *Presidente Accademia Italiana Vite e Vino*

¹ SILVIO PUCCI, *Il vino e la vita negli statuti dell'area senese*, in *La vite e il vino: storia e diritto, sec. XI-XIX*, a cura di M. Da Passano et. al., vol. 1, Roma, 2000, pp. 47-56.

² GIULIANO PINTO, *Vino e fisco nelle città italiane dell'età comunale (sec. XIII-XIV): alcune considerazioni partendo dal caso fiorentino*, in *La vite e il vino*, cit., pp. 167-178.

putazione e valore. Ed erano i vini importati: *vernacce* e *greci*; mentre meno qualificati erano i vini locali, perché soggetti a facile alterazione. Le gabelle erano proporzionali alla quantità prodotta e, tra i primi decenni del 1500 e il 1737, cioè durante la dinastia dei Medici, pare che il principale interesse del potere pubblico nei confronti del vino fosse di natura fiscale. Infatti, la magistratura addetta ai controlli, i Maestri del Sale avevano come principale preoccupazione quella di evitare evasioni.

Iniziarono, però ad apparire, verso la fine del '500, anche norme per salvaguardare, premiare o incoraggiare la qualità delle produzioni. Una provvisoria del granduca del luglio 1583 demandava ai rettori delle comunità dislocate entro 12 miglia da Firenze l'obbligo di stabilire ogni anno e per ogni località l'inizio della vendemmia e imponeva sorveglianze!

Nel 1625 nello "Sfratto di Dogane e Passeggeri dello Stato fiorentino" vi sono le tariffe per i diversi vini importati e, ancora una volta, i nomi ci indicano quelli con maggiore valore: *Vernaccia di Corniglia*, *vini Corsi*, *Malvasie*, *Greci*.

Nella seconda metà del '600 la volontà del legislatore di tutelare la qualità del vino si fece più evidente, tanto che iniziò anche un'opera di promozione per il collocamento sui mercati esteri del vino toscano, con l'invio di campioni presso corti e dignitari esteri. E quali erano questi vini? Il *moscatello di Montalcino*, il *trebbiano*, il *claretto di Castello*, la *verdea*, e i *rossi di Artimino*: e tutti erano spesso accompagnati da copie del "Bacco in Toscana" che il Redi aveva scritto.

Due esempi, in questa ultima frase, di azioni modernissime: un marketing davvero intelligente e l'accoppiamento di nome di vitigni e zone di produzione!

Ma, a proposito di azioni precorritrici, va sottolineato con grande evidenza che il 24 settembre 1716 la Congregazione preposta al controllo, codificò la *delimitazione territoriale* delle zone di produzione: vera e propria denominazione di origine "ante litteram", che per il Chianti indica le zone di Greve, Redda, Gaiole e Castellina... e i vini prodotti fuori da questi territori non potevano utilizzare i nomi ricordati!³

Insomma i vini cominciavano a essere valorizzati, ma come ricorderà anche nel 1773 Giò Cosimo Villifranchi nel suo *Oenologia Toscana o sia memoria sopra i vini ed in specie toscani*, la produzione in genere era di scarsa qualità, per la poca perizia nel "fabbricare" i vini.

³ ANNA MARIA PULT QUAGLIA, *La legislazione del vino nella Toscana moderna*, in *La vite e il vino*, cit., pp. 209-228.

Per questo, infatti, l'Accademia dei Georgofili, fondata a Firenze nel 1753, proprio allo scopo di «far continue e ben regolate esperienze ed osservazioni, per condurre e perfezionare l'Arte tanto giovevole della toscana coltivazione», metteva a concorso fra i primi temi delle sue attività, il seguente: «Quale debba essere la cura della pubblica utilità, quale l'opera e l'industria dei possessori per assicurare, dilatare e conservare il commercio estero dei vini della Toscana».

E il concorso fu, appunto, vinto dal Villifranchi con l'opera menzionata. Non solo: era così presente questa esigenza in Firenze che, nel 1789, l'Accademia tornerà sul problema della conservazione dei vini, premiando Adamo Fabbroni.

In questo clima, in definitiva, operava il Micheli. Egli era un botanico (1679-1737), che con grande passione, come ricordato nel volume che vede la stampa, affrontò la classificazione di varie piante e funghi e che si dedicò con interesse, intelligenza e occhio acutissimi anche al ritrovamento, catalogazione, descrizione dei vari vitigni che erano sparsi per la Toscana.

Egli, pur partendo da umili origini, nel 1706 diventò aiuto custode dell'Orto dei Semplici dell'Università di Pisa; nel 1716 contribuì a fondare la Società Botanica Fiorentina, primo sodalizio botanico del mondo; dal 1718 al 20 fu provveditore del Giardino dei Semplici di Firenze; dal 1734 custode del Giardino dei Semplici di Firenze.

Come abbiamo visto si dedicò a descrivere vitigni e ne raccolse qualche centinaio, con i loro nomi “volgari” che sono tutti riportati nel manoscritto che ora (dopo oltre tre secoli) viene stampato.

Per comprendere l'importanza di questa azione è necessario un altro passo indietro e considerare come, fino dalla antichità, si fosse tentato di raccogliere, catalogare, descrivere vitigni, mentre una vera Scuola ampelografia possiamo identificarla col 1800.

I francesi, pongono il Conte Odart e la sua *Ampélographie Universelle* (Parigi, 1849), come l'opera nella quale è chiarita la questione della *fissità dei caratteri della vite*. Si dà, infatti, che l'Odart sostenne gagliardamente questa tesi, in polemica con illustri scienziati del suo tempo, quali Dussieux, Parmentier, Chaptal, Le Noir, Bosc; ma pare giusto sostenere (come già ho sostenuto in una relazione tenuta in questa Accademia) che qualche intuizione in proposito fu anche di Columella (II sec. d.C.) e Pier de' Crescenzi (1200) e molti altri autori italiani (Villifranchi, Acerbi, Milano).

Basta solo ricordare che Columella non solo identificava per precisi caratteri le varietà, ritenendo che restassero inalterate nella propagazione per parte di pianta, ma precisava che esse si distinguevano («dignoscitur») e che addirittura

tura si potevano sciogliere equivoci nella distinzione («arcelaca maior a multis argitis falso existimata»). Proprio come oggi, momento nel quale utilizziamo metodi sofisticati fino alla analisi del Dna.

Ecco che, finalmente, anche Piero Antonio Micheli, trova posto in questa schiera di studiosi che ci hanno insegnato a distinguere i vitigni, comprendendo che essi sono uno dei pilastri fondamentali per l'ottenimento di determinati prodotti e che la loro classificazione è orientata alla conoscenza per poter effettuare delle scelte, diventando un'architrave dello sviluppo viticolo. Oggi pare un concetto scontato, ma tre-quattrocento anni fa non era così.

Vogliamo, allora, dare un'occhiata a questi vitigni? I descritti sono 187; di altri è riferito solo il nome. Essi iniziano con l'*Abrostino nero dolce* e vanno fino ai *Trebbiani* e oltre.

Scorrerli tutti è davvero importante soprattutto perché sono accompagnati da note interessantissime di Daniele Vergari e Roberto Scalacci che li hanno paragonati con analoghi vitigni descritti da Villifranchi, Targioni-Tozzetti, Gallesio e altri autori per fare comparazioni di elevatissimo valore storico e tecnico. Inoltre bisogna rammentare il lavoro propedeutico del prof. Maurizio Basso dell'Università di Pisa, che tutti ricordiamo con affetto e rimpianto, il quale si rifaceva anche ai dipinti di Bimbi i cui grappoli arricchiscono spesso il presente volume.

Fra le tante varietà ricordate, permettete solo qualche esempio.

Sono elencati i vitigni provenienti da altre zone italiane e straniere, tipo (*Albiglio di Fuencaràl* (dalla Castiglia), *Clarette di Avignone* (Francia), *Corbina nera* (Veneto), *Malaga* (Spagna), *Pedro Ximenes* (Andalusia)... a dimostrazione di scambi che si erano verificati, oltre a quelli classici relativi alle *Malvasie*, *Moscati*, *Greci*, ecc.

Esistono precisazioni tecniche importantissime e di assoluta attualità sulla scelta dei vitigni in relazione alla loro destinazione produttiva.

Sentite, a mo' di esempio, la seguente. Sul *Canaiolo bianco* vi è una nota dei Curatori della stampa; ricordano il Gallesio che così si esprimeva «Il Canaiolo è più proprio per fare i vini alla Sciampagna e il Trebbiano per fare dei vermutti».

Tutta una serie, quindi, di precisazioni che diventano materia di riflessione per gli addetti ai lavori e di interessante curiosità per gli amatori.

Infine: mi è sembrato utile riprendere i vitigni Toscani che l'Acerbi elencherà nel suo *Delle viti italiane* del 1825 (*Catalogo di quasi tutte le viti di uve conosciute in Toscana, secondo i loro nomi Volgari*). Vanno dall'*Abrostine* allo *Zuccaio minuto* e sono 87.

Lasciano ulteriore spazio per comparazioni, controlli, verifica di sovrapposizioni, così come per i vitigni elencati nel Fascicolo xiv del «Bulettno Ampelografico» del 1881, compilato dalla Commissione Ampelografica per la Toscana, presieduto da Francesco Lawley e che operava nell'ambito del Comitato Nazionale Ampelografico, voluto nel 1871 dal Ministro Castagnola.

Ancora una volta si inizia dall'*Abrostine* e si va allo *Zuccaio* e i vitigni sono 150. Qui compaiono altri vitigni "stranieri", che Mondini nel 1901, ricorderà nel suo *I vitigni stranieri in Italia*. Sono il *Carmenet*, *Borgogna nero* (*Pinot*), *Pinot blanc*, *Semillon*, *Syrrah de l'Ermitage*.

E per concludere non può essere taciuta l'opera di alto valore culturale dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Toscana che, con programma specifico, ha recuperato (per il possibile) alcuni di questi vitigni.

Paolo Storchi (nel 1984-85) ne elencava alcuni che diventano una vera testimonianza del progresso che è stato compiuto: taciti testimoni di un passato che, con le dovute attenzioni, dobbiamo anche rivalutare.

RIASSUNTO

Per inquadrare l'opera del Micheli, viene data una visione panoramica dello sviluppo vitivinicolo del Granducato di Toscana, dell'opera dei Medici, fino alla fondazione della Accademia dei Georgofili. Il Micheli (botanico) si inseriva fra gli Ampelografi, anticipando la grande evoluzione di questi studi che avverrà nel 1800, lasciando un manoscritto (ora finalmente dato alle stampe) con l'elenco ed alcune descrizioni dei vitigni presenti in Toscana nella prima metà del 1700.

I Curatori dell'opera (Vergari e Scalacci) ci aggiornano, con una serie interessantissima di note, su questi 187 vitigni che, per il possibile, la Regione Toscana sta recuperando.

ABSTRACT

In order to understand Micheli's work, it is important to give an overview of the vine-wine development of the "Granducato di Toscana" and the Medici's influence until the foundation of the "Accademia dei Georgofili". Micheli (botanist) was among the Ampelography researcher. Micheli anticipated the great evolution of these studies (19th century) and produced a manuscript (currently in print) containing a list and descriptions of vine varieties that are present in Tuscany during the first half of the 18th century.

The Editors of this study (Vergari e Scalacci) update us with a very interesting list of information about the 187 vine varieties that Tuscany region is restoring up to what is possible.

A chiusura di questa giornata è un piacere intervenire, seppur brevemente, perché siamo riusciti a sfiorare l'intero mondo che riguarda il vino Chianti. Nel considerare l'opportunità di portare avanti la pubblicazione del libro, al di là dell'apprezzamento e della considerazione per il lavoro stesso, devo dire che ho intravisto anche un'operazione di marketing. La scienza della viticoltura è quella che, in questi ultimi decenni, ci ha veramente messo in condizioni di considerare, come produttori toscani, il vino in un altro modo. Anche lo stesso abbinamento della descrizione con l'esposizione grafica e con la riproduzione di tutti i vitigni, con le uve disegnate dal Bimbi, ubbidisce alla logica di rendere questo libro gradevole, piacevolmente leggibile e non destinato solamente a usi scientifici.

Voglio, innanzitutto, ringraziare subito l'Accademia che ci ha ospitato, il professor Scaramuzzi, il professor Calò e il professor Intrieri che sono intervenuti, la regione Toscana che ci ha coadiuvato in questa realizzazione, i convenuti, e in particolare il Consiglio di Amministrazione del nostro Consorzio che ha inteso in questo modo festeggiare gli 80 anni dalla fondazione.

Il Consorzio raccoglie gran parte della produzione vitivinicola di sei provincie della Toscana, quindi di gran parte della regione. Parliamo di oltre 15.000 ettari di vigneti, di quasi 5.000 aziende interessate nei vari settori di produzione e distribuzione, di un patrimonio annuale di quasi 900.000 ettolitri di prodotto, e parliamo, soprattutto, di 120.000.000 bottiglie che annualmente vengono distribuite nel mondo. Quindi in mezzo ai molti importanti vini della Toscana, il Chianti rimane il vino italiano nel mondo e la sua stessa dimensione fa capire quanto lo sia stato storicamente e quanto sia ancora

* *Presidente del Consorzio Vino Chianti*

importante, come patrimonio non solo di questa regione ma dell'Italia intera.

La manifestazione di oggi segna per il Consorzio Vino Chianti la chiusura di un ciclo che riguarda prima di tutto l'adeguamento delle strutture consorziali, con un'evoluzione che ha attraversato momenti molto complessi.

In questa ristrutturazione abbiamo affrontato il problema del nostro Disciplinare di produzione e reso più agevole la possibilità di inserimento anche di alcuni vitigni che, con le regole strette che ci eravamo dati, non potevamo utilizzare.

Il Consorzio, oltre ad effettuare attività di controllo sulle produzioni, ha sviluppato la ricerca e la messa a disposizione di mezzi che sono serviti e servono per aiutare una viticoltura in fase di grande trasformazione. Infatti, gran parte dei nostri vigneti sono ancora in corso di rinnovamento, con grande impegno economico per le aziende.

Le manifestazioni degli 80 anni del Consorzio si chiudono oggi, in questa prestigiosa sede, con la presentazione del libro di Micheli e, martedì prossimo, a Berlino nella sede dell'Ambasciata d'Italia con una degustazione dei vini delle ultime annate di oltre cinquanta delle nostre aziende.

Un ringraziamento va alle persone che hanno voluto il Consorzio e l'hanno mandato avanti negli anni e in momenti molto difficili. Pensiamo alle guerre, alle trasformazioni della nostra agricoltura, alla fine dell'epoca mezzadrile, all'inizio di un tipo di conduzione per la quale non eravamo assolutamente preparati e al rinnovamento stesso dei vigneti. Devo dire che mi è molto grata la possibilità di poter ricordare i nomi dei soci che tantissimi anni fa hanno fondato questo nostro Consorzio con un'azione per quei tempi di grande intuito. Se lo consentite, leggo i nomi dei soci fondatori: Olinto Guerri Fontanelli, comm. dott. Giuseppe d'Ancona, conte Lorenzo Guicciardini, Stefano Rosselli del Turco, marchese Luigi Viviani della Robbia, prof. Teodoro Stori, dott. Emanuele dei Principi Corsini, Guido dei Principi Corsini, cav. Guido Forini Lippi, conte comm. Guido Chigi Saracini degli Useppi, dott. Domenico Aloisi, avv. Domenico Borella, avv. Giovanni Cateni, conte Clemente Busi, Ottavio Soderi, nobile dott. Federigo de Filippii Cantini, avv. Giovanni Chiostrì, Lamberto Sarteschi, avv. Rodolfo Alamanni, marchese Lodovico Antinori, Lorenzo Corsini, marchese Giuliano Gondi, cav. Guido Ciappi, cav. Rambaldo Fineschi, il Barone Giorgio Enrico Levi, cav. Michelangiolo Fonseca, Francesco Giannozzi, marchese Carlo Torrgiani, marchese Antonino Lottaringhi della Stufa, cav. dott. Paolo Aman Niccolini.

Sono lieto e grato di aver potuto citare i nomi di queste persone le cui famiglie rappresentano ancora oggi un mondo imprenditoriale che è molto presente nel segmento e nella struttura delle nostre produzioni.

STEFANO BARZAGLI*

Partecipo con molto piacere alla presentazione di questo lavoro e desidero innanzitutto ringraziare il prof. Franco Scaramuzzi e l'Accademia dei Georgofili, il prof. Antonio Calò dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino per la sua presentazione, l'Associazione Giovan Battista Landeschi che ha promosso e realizzato l'opera, gli autori Daniele Vergari e Roberto Scalacci, la Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato, il Consorzio Vino Chianti e ovviamente tutti i presenti.

Non volendo aggiungere altro alla compiuta illustrazione del prof. Calò vorrei invece fare alcune considerazioni.

Una prima considerazione riguarda l'opera in sé per sé e il grande valore che essa riveste. Questa copia anastatica di un manoscritto che, citato in passato in varie pubblicazioni e lavori sulla vite, sembrava, per diversi decenni fino al recente ritrovamento da parte degli autori, fosse andato perduto, forse nel 1966 a causa dell'alluvione di Firenze.

La copia anastatica è affiancata dalla trascrizione del testo, indispensabile per una facile e completa comprensione anche da parte di un ampio pubblico e, soprattutto, è arricchita da numerose note.

Inoltre la bellissima raccolta iconografica delle uve dipinte da Bartolomeo Bimbi rendono l'opera vivace, immediata nella comunicazione, facilmente e piacevolmente fruibile.

Vorrei a questo proposito rilevare come, in passato, scienza e arte fossero intimamente unite e i tanti lavori del Bimbi rappresentano un esempio veramente prezioso.

* *Dirigente del "Settore Produzioni Agricole Vegetali" Regione Toscana*

Bimbi è stato infatti un artista che si prestava a diventare il “fotografo” di corte per riprodurre fedelmente fiori, piante, frutti.

Bimbi e Micheli si saranno certamente conosciuti ed è bello pensarli a discutere di una varietà di vite, mettendo insieme gli aspetti più propriamente botanici o produttivi con quelli artistici della rappresentazione pittorica.

Una seconda considerazione è che l'opera va a inserirsi nel pieno contesto della nostra viticoltura.

L'opera riguardando i vitigni coltivati in Toscana riguarda a pieno titolo il vino e il vino è il prodotto finale su cui si concentra la nostra attenzione, il nostro interesse. Vorrei ricordare in termini molto semplici che il vino è il risultato dell'interazione di tre elementi fondamentali: il vitigno, l'ambiente o territorio e i fattori umani. In questo caso siamo a parlare di vitigni autoctoni, tema peraltro assai interessante al momento, e il vitigno autoctono è intimamente legato al territorio. Va anche detto che questo particolarissimo prodotto, il vino, è quello che in assoluto si avvale di più della storia e della tradizione.

Eppure il settore vitivinicolo è quello che si avvale di più anche della ricerca e della innovazione.

Tra l'altro il ritmo di crescita dei risultati della ricerca in campo viticolo è sorprendentemente veloce, unico nel suo genere. Se questo è vero in generale, è particolarmente significativo in Toscana, dove l'articolato mondo vitivinicolo, dagli agricoltori ai ricercatori, dagli enologi ai comunicatori, ma vorrei includere anche le istituzioni pubbliche e dopo dirò perché, hanno saputo far convivere la storia e la tradizione con tutto quanto di più moderno ed evoluto possa essere applicato a questo composito mondo produttivo che è il settore del vino.

La cosa sorprendente è che su questo tema l'uomo continua a comportarsi come avveniva in passato: il vino è sempre stato fino dall'antichità oggetto di studio continuo, di attenzioni, di fantasie, in maniera singolare tra i tanti prodotti agricoli, eppure è un prodotto non certamente indispensabile per l'alimentazione umana e sappiamo quanto in passato il problema della fame ha pesato sulle nostre popolazioni. Anche oggi siamo a parlare di uve e di vino e le occasioni per affrontare questi temi sono veramente frequenti. Nella comunicazione in generale il tema vino è difficilmente non riscontrabile.

Un'ulteriore considerazione può essere fatta sul patrimonio viticolo toscano. I vitigni che oggi possono essere coltivati in Toscana secondo le regole comunitarie, nazionali e regionali sono 81.

Molti sono vitigni autoctoni, altri non autoctoni sia di recente introduzione che di lunga tradizione. Il San Forte, l'Orpicchio, l'Abrusco, l'Abrostine, tanto per citarne alcuni, sono idonei alla coltivazione nella nostra regione (e solo in Toscana) solo da pochi giorni o mesi, ma questo dipende da una procedura burocratica di iscrizione nel catalogo nazionale poiché questi vitigni sono antiche varietà. Si tratta infatti di vecchi vitigni coltivati in Toscana, alcuni di questi sono descritti dal Micheli e ben disegnati dal Bimbi. Per l'esattezza ben 22 nomi di vitigni oggi idonei alla coltivazione in Toscana coincidono con quelli descritti dal Micheli.

È doveroso a questo proposito ringraziare tutti coloro che diversi decenni fa hanno capito l'importanza di salvare il patrimonio genetico di quei vitigni minori che erano presenti nelle nostre campagne. Oggi dopo un attento studio e valutazione, alcuni di questi vitigni vengono riconsegnati ai viticoltori e ai vivaisti per la riproduzione.

Un po' dappertutto, ma nella nostra regione in modo spiccato, la forte erosione genetica in campo viticolo si concentra in due precisi momenti del secolo scorso. Il primo nei primi decenni a seguito della ricostituzione viticola a causa della infestazione fillosserica, il secondo intorno agli anni '60-'70. Nel primo caso ogni nuova pianta di vite fu realizzata prelevando marze e innestandole su piede americano. Certamente in questa operazione si saranno perse molte varietà, quelle meno interessanti sotto il profilo produttivo della quantità o sotto il profilo dell'attitudine agronomica, ma sono dell'idea che il fenomeno non ha assunto le proporzioni di quanto è avvenuto negli anni '60-'70. Inoltre da non dimenticare che quel periodo fu interessato dalla grande guerra e, soprattutto, c'era ancora la mezzadria. Cosa diversa è invece quanto avvenuto 50 anni fa: la fine della mezzadria, l'abbandono della coltivazione promiscua, l'entrata in vigore della Legge nazionale sulle Denominazioni di Origine e quindi la definizione di precise basi ampelografiche per la produzione dei vini e, ancora, tutto sommato, un interesse più quantitativo che qualitativo del prodotto. Sotto il profilo del tema che noi oggi trattiamo ciò che è accaduto è stata una perdita irreversibile.

Prima di concludere devo dare una spiegazione al perché ho annoverato tra i soggetti che riescono a far convivere tradizione e innovazione in viticoltura anche le istituzioni, tra cui quella che io rappresento, cioè la Regione Toscana.

La Regione Toscana, dopo oltre 10 anni di attività nel recupero dei patrimoni genetici di interesse agrario minacciati da rischio di estinzione, nel 1997 si dota di una legge organica, la Legge regionale 50 finalizzata

proprio alla tutela delle risorse genetiche autoctone. Questa legge è stata la prima a livello nazionale e non è né una convenzione, né un trattato, né un protocollo, ma uno strumento operativo. L'obiettivo era quello di conservare e studiare questi patrimoni genetici e per raggiungere lo scopo è stata creata oltre a una banca del germoplasma anche una rete di agricoltori custodi capaci di riprodurre in purezza molte specie e varietà (non è il caso della vite).

Il lavoro è andato avanti, finché nel 2004 questa disciplina fa un salto e si evolve nella LR 64/04 che possiamo definire di seconda generazione, poiché accanto alle finalità iniziali di conservazione e studio, che vengono ovviamente riconfermate, si aggiunge quella di valorizzazione: fare in modo cioè che i prodotti ottenuti da simili piante o animali siano riconoscibili da parte del consumatore e del più vasto pubblico. Fare in modo di suscitare interesse, anche commerciale. Se ciò avviene, l'obiettivo fondamentale della legge, evitare che questo patrimonio genetico vada perduto, è raggiunto e senza che la collettività debba sostenere altre spese. Quello che avviene nel vino è da esempio per molti altri prodotti agricoli.

Complessivamente risultano iscritti nei repertori della LR 64/04 81 vitigni a bacca nera, 43 a bacca bianca e 3 a bacca rosa per complessivi 127 vitigni. Di questi, ben 36 corrispondono a quelli descritti dal Micheli e, di questi, 8 sono già idonei alla coltivazione.

L'opera che oggi viene presentata è pertanto uno strumento, anche uno strumento di battaglia, un'arma quindi, perché prima sotto il profilo culturale e poi nella sostanza, si vinca il problema della erosione genetica e si possa consegnare alle generazioni future non solo conoscenze, ma anche patrimoni genetici viventi.

Grazie a tutti coloro che si impegnano in questo importante lavoro.

RIASSUNTO

L'opera oggi presentata, copia anastatica di un manoscritto con la trascrizione del medesimo, arricchita da numerose note e da una bellissima appendice iconografica, riveste un grande valore e interesse e costituisce un valido strumento per tutto il mondo vitivinicolo toscano.

Un mondo assai evoluto, ma con un forte legame con il territorio e la tradizione.

I vitigni autoctoni sono indubbiamente la più importante espressione del territorio e rappresentano in Toscana una preziosa risorsa. Grazie alle norme regionali sulla tutela, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone (LR 50/97 e LR 64/04) molti vitigni antichi sono stati riscoperti e restituiti ai viticoltori toscani per la loro coltivazione e produzione di vini.

ABSTRACT

The work today introduced is an anastatic copy (it's a reproduction of a rare book used in place of the original because more available or difficulty availability). It's a manuscript with the transcript of the same one, enriched from numerous notes and from a beautiful appendix with icons, it dresses again a great value and interest and it constitutes a valid tool for the whole sector of the Tuscan wine. Wine sector is an evolved world a great deal, but with a strong bond with the territory and the tradition.

The autochthonous plants of grapevine are undoubtedly the most important expression of the territory and they represent in Tuscany a precious resource. Thanks to the regional norms on the guardianship, maintenance and exploitation of the autochthonous genetic resources (LR 50/97 and LR 64/04) many ancient plants of grapevine have been rediscovered and returned to the Tuscan wine-growers for their cultivation and production of wines.

Credo sia necessario spendere due parole per presentare la natura della nostra associazione e comprenderne il ruolo nella promozione di questa iniziativa. L'associazione Giovan Battista Landeschi è nata a San Miniato da un sodalizio di giovani imprenditori agricoli, agronomi, studiosi, persone che lavorano nel mondo dell'agricoltura con l'ambizioso scopo di contribuire a valorizzare l'immenso patrimonio culturale rappresentato dalla nostra agricoltura.

La stessa associazione si ispira alla figura di don Giovan Battista Landeschi ed è nata sui luoghi dove, grazie alla sua opera, furono realizzate, due secoli e mezzo fa, le prime sistemazioni idraulico agrarie di collina: ancora oggi i terreni sapientemente sistemati dal celebre parroco samminiatese sono in parte perfettamente conservati anche se abbandonati e praticamente dimenticati e il loro restauro è uno dei progetti principali della nostra associazione proprio per il loro significato e il loro ruolo nella storia della nostra agricoltura, nel processo di costruzione del paesaggio toscano e nel corretto governo del territorio.

È infatti la storia, a mio avviso, con il suo potere evocativo, uno degli elementi di forza e di identità della nostra agricoltura e, più in generale, del nostro mondo rurale ancora oggi profondamente ricco di saperi e di valori.

Ecco perché l'occasione di pubblicare l'edizione integrale del manoscritto di Piero Antonio Micheli sui vitigni presenti in Toscana agli inizi del XVIII secolo rappresenta, per noi, una straordinaria opportunità di recuperare una fonte di significativa importanza per la storia della viticoltura della nostra regione.

* *Presidente Associazione Giovan Battista Landeschi*

Il testo di Micheli appare tuttora estremamente preciso e moderno: le scrupolose descrizioni del botanico fiorentino si sono rivelate essenziali e sono state il punto di partenza per l'elaborazione delle note, per le quali sono stati consultati numerosi testi editi e diversi manoscritti inediti che sono stati, in parte, riportati in appendice.

Il manoscritto è completato da un insieme di immagini che non rappresentano solo un necessario apparato iconografico ma che, con l'esposizione delle uve tratte dai quadri di Bartolomeo Bimbi, pittore attivo alla corte medicea di Cosimo III, completano e integrano mirabilmente lo scritto di Micheli, suo contemporaneo.

È proprio questa unione fra arte e scienza, fra uomo e natura, fra la ricerca metodica di Micheli e la rappresentazione ammirata della natura – immagine della perfezione di Dio, per citare un aforisma di Blaise Pascal – di Bartolomeo Bimbi, l'aspetto che abbiamo voluto evidenziare.

Con questa pubblicazione è stato possibile rendere disponibile al mondo agricolo una fondamentale fonte di informazioni per la storia dell'agricoltura toscana ma anche un significativo documento utile agli operatori del settore in vista delle nuove sfide proposte dalla riforma dell'Organizzazione Comune di Mercato del vino.

L'opera di Micheli è infatti rivolta sia agli studiosi di storia dell'agricoltura e della botanica, sia al composito mondo degli operatori del settore agricolo per riflettere su quanto profonde e antiche siano le radici della loro attività.

Il volume presentato è, quindi, un'operazione non solo scientifica ma principalmente culturale, in linea con l'obiettivo di coniugare agricoltura e cultura che l'Associazione Giovan Battista Landeschi si prefigge.

Infine, è doveroso ricordare che questa pubblicazione non si sarebbe potuta realizzare senza il contributo del Consorzio del Vino Chianti, di cui ricorre l'ottantesimo anniversario dalla costituzione, della Regione Toscana e della Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato ai quali va il nostro ringraziamento.

Illustri professor Scaramuzzi e professor Calò, grazie di concedermi la possibilità di un breve intervento e grazie per la puntualità e l'interesse delle questioni che avete sollevato. Vorrei anche ringraziare il Consorzio del vino Chianti, la Regione Toscana e l'Accademia dei Georgofili per il sostegno che ci hanno garantito nella realizzazione e nella presentazione di questa pubblicazione.

Insieme al dott. Vergari è molto tempo che collaboriamo per l'Associazione G.B. Landeschi e in passato anche nell'ambito della Confederazione italiana agricoltori, che vorrei ringraziare per la sensibilità mostrata nel sostenere i lavori per questa pubblicazione.

Colgo l'occasione per sollevare alcune questioni inerenti all'argomento di quest'oggi.

L'Italia insieme agli Usa è uno dei paesi con la maggiore ricchezza di vitigni coltivati e la Francia segue con molta distanza. Una tale ricchezza deve poter essere valorizzata e costituire un elemento di caratterizzazione dei vini italiani. In particolare ritengo che la questione dei vitigni autoctoni sia un fatto non solo storico-culturale ma anche economico, come anche evidenziato dall'intervento del dott. Capurzo. È opportuno, infatti, ricordare che la riforma dell'OCM vino ha riportato l'attenzione sul tema dell'uso dei nomi di vitigno o loro sinonimi in etichetta.

La crescente attenzione dei consumatori ai nomi delle varietà di vite è evidente ed è collegata alla facilità di ricordare il nome di un vitigno per scegliere un vino e alla sua capacità evocativa. Tuttavia, questa indicazione è stata fin qui soggetta a particolari limitazioni, con regole dettagliate e complesse. Con la recente riforma della OCM vino diventa facoltativa la ri-

* *Dirigente della Confederazione italiana agricoltori, Ufficio di rappresentanza CIA, Bruxelles*

vendicazione del nome dei vitigni in etichetta per tutte le categorie di vino, compresi i vini da tavola senza Indicazione geografica. La competenza a esercitare la possibilità di limitare l'indicazione in etichetta di alcune varietà è stata attribuita agli Stati membri. Questi ultimi potranno regolamentare anche l'uso di varietà in considerazione della loro limitata diffusione sul territorio nazionale.

Ritengo che questi elementi innovativi diano la possibilità di caratterizzare il vino in modo positivo, ma saranno essenziali le modalità scelte nelle applicazioni nazionali.

L'Italia è l'unico Paese che si è attivato nel senso di caratterizzazione e di studio dei vitigni autoctoni. Ricordo inoltre che la regione Toscana è stata tra le prime ad aver dato una definizione di risorsa genetica autoctona e quindi di vitigno autoctono.

Lo stesso dott. Barzagli rammentava che con la legge regionale 50 del 1997 e con la successiva Lr 64 del 2004, è stata riconosciuta la necessità della conservazione della biodiversità. Sono presenti in questa sala alcune persone che hanno contribuito significativamente agli studi sulla biodiversità viticola in toscana, come il dott. Bandinelli e il dott. Storchi, i rappresentanti dell'ARSIA, dell'Università e altri.

Nel nostro Paese, con l'Accordo Stato Regioni e Province autonome del 2005, concernente la Tutela e la valorizzazione delle produzioni ottenute da vitigni autoctoni o di antica coltivazione, veniva già rinnovata la volontà di catalogazione dei vitigni autoctoni.

Con l'articolo 2 della Legge n. 82 del 2006 il legislatore italiano, autonomamente dagli schemi europei, ha adottato una definizione di vitigno autoctono e ha disposto che le Regioni e le Province autonome possano proporre l'iscrizione dei loro vitigni nel Registro nazionale delle varietà di viti, con l'aggiunta dell'indicazione «vitigno autoctono italiano». Il meccanismo prescelto dal legislatore italiano agevolerebbe così il recupero di un patrimonio che potrebbe rilevarsi particolarmente prezioso.

Produrre vini caratterizzati e unici, che si colleghino alla storia, può essere l'occasione di una specificazione commerciale interessante. Il dott. Vergari e io riteniamo che il potere evocativo della tradizione non sia abbastanza valorizzato e utilizzato per colpire l'immaginario del consumatore.

Vorrei anche ricordare che già nel '700 il georgofilo Villifranchi si chiedeva come conservare meglio il vino, come produrlo anche ricercando un gusto più internazionale nei vini. Oggi, invece, dobbiamo anche domandarci come colpire l'immaginario e utilizzare questo potere evocativo dei vitigni autoctoni per nuove strategie.

Lo sviluppo in ambito nazionale ed europeo di divieti incrociati tra Denominazioni di origine e diritti acquisiti, non contribuisce alla valorizzazione di questi prodotti in ambito mondiale, mentre l'attuazione di politiche di promozione di segni distintivi potrebbe rappresentare una nuova prospettiva per aumentare la competitività dei nostri vini.

La possibilità di caratterizzazione, ad esempio attraverso la creazione di un marchio italiano dei vitigni autoctoni come marchio privato a uso collettivo in conformità alla disciplina sulla protezione dei marchi e della proprietà intellettuale, potrebbe aprire la strada a un nuovo modo di promuovere la biodiversità e le tradizioni italiane e regionali.

I vini italiani potrebbero così percorrere questa terza via oltre a quelle delle DO e dei vini da tavola, per dare vita a un marchio del vigneto autoctono italiano, in una forma coerente al nuovo sistema europeo e collegandone l'utilizzazione a determinati controlli previsti per l'uso del nome del vitigno in etichetta.

L'Unione europea, in questi giorni, sta completando il regolamento applicativo per quanto riguarda l'etichettatura e il passaggio delle denominazioni di origine al nuovo sistema DOP e IGP, prevedendo un nuovo sistema di controllo per i vitigni che verranno utilizzati in etichetta per i vini da tavola. Il controllo prevederà una certificazione, cioè un significativo impegno economico, da parte dei vitivinicoltori, per utilizzare questa possibilità.

Occorre, accanto a questa previsione europea, strutturare un sistema che metta in risalto il nome dei vitigni autoctoni italiani.

Mi permetto, quindi, mentre ci occupiamo dell'opera del Micheli, di chiedere a questo autorevole tavolo di studiosi e di esperti cosa ne pensa della opportunità di una nuova via per valorizzare il vitigno autoctono italiano.

