

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



1716 - 2016

in occasione del 300° anniversario del Bando Granducale
*“Sopra la Dichiarazione de’ Confini delle quattro Regioni
Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d’Arno di Sopra”*

Mostra su:

Vite e vino in Toscana, dai Medici ai nostri giorni Tre secoli di storia

27 settembre – 14 Ottobre 2016

Orario di apertura: lunedì - venerdì, 15.00-18.00

Ingresso Libero – Free Entrance

Logge Uffizi Corti - Firenze

La mostra è realizzata con il contributo dei Consorzi
Carmignano, Chianti Classico, Chianti Rufina e Valdarno di Sopra
Presentazione in anteprima domenica 25 settembre presso il Salone di Donatello in San Lorenzo
(orario 10.00 – 17.00)



LA VITICOLTURA TOSCANA FINO AL XVII SECOLO

IN TOSCANA LA COLTURA DELLA VITE E LA PRODUZIONE DEL VINO SONO TESTIMONIAE SIN DALL' ANTICHITA'

In epoca romana le produzioni viticole dell'Etruria erano destinate sia al consumo interno che alle ricche mense di nobili e notabili in buona parte dell'Impero. Nel periodo tardo imperiale, questi vini erano considerati fra le principali produzioni degne di nota della penisola italiana.

A partire del XII secolo i documenti attestano la crescente importanza della vite ed il vino: oltre ad essere un elemento primario dell'alimentazione quotidiana, era una importante voce commerciale. I vini delle colline centrali della Toscana, bianchi e rossi, particolarmente apprezzati, venivano pagati circa 3 volte di più dei vini di pianura.

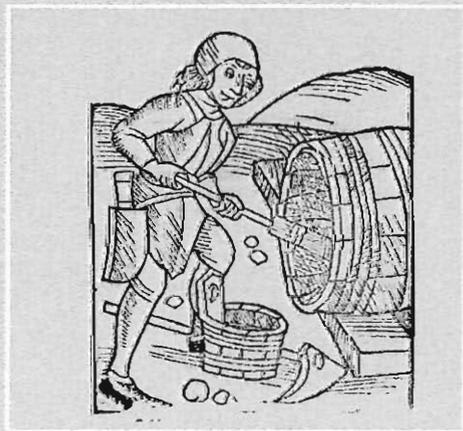
VITE VINIFERA.



Le operazioni legate alla viticoltura si sono mantenute nei secoli: la cura dalle avversità (come gli insetti), la potatura e la vendemmia, pur con qualche variante, venivano svolte in modo simile fino a pochi decenni or sono. Anche le tradizionali tecniche di vinificazione prevedevano già l'uso del *governo* per i vini deboli.



Nel corso del periodo mediceo, la viticoltura in Toscana non subì grandi stravolgimenti, pur alimentando un'attenzione crescente, testimoniata non solo dall'ampio spazio occupato nei trattati di agricoltura (Soderini e Davanzati Bostichi) o dalle opere letterarie come *Bacco in Toscana* (1685) di Francesco Redi, ma soprattutto dall'introduzione di numerosi vitigni stranieri nei vigneti delle ville granducali come Poggio a Caiano e Castello. Il governo mediceo, intuendo che il commercio estero dei propri vini avrebbe avuto un riflesso positivo sulla stagnante economia granducale della fine del XVII secolo, ne promosse lo sviluppo e la tutela.



VINI TOSCANI NEL XVIII SECOLO

Gran parte dei vini toscani nel XVIII secolo risultavano inadatti ai trasporti su lunga distanza (in particolare via mare) e non concorrenziali nei confronti dei vini esteri, soprattutto francesi. Giovanni Targioni Tozzetti nel 1770 rilevava che tre quinti dei vini prodotti in Toscana non si conservavano oltre otto mesi, un quinto arrivava appena ad un anno e solo un quinto si conservava per tre anni; eccezionalmente qualche vino arrivava fino a cinque anni. Solo in alcune zone storicamente note erano prodotti vini di elevata qualità, in quantità molto limitate e destinati a una sfera elitaria di consumatori.



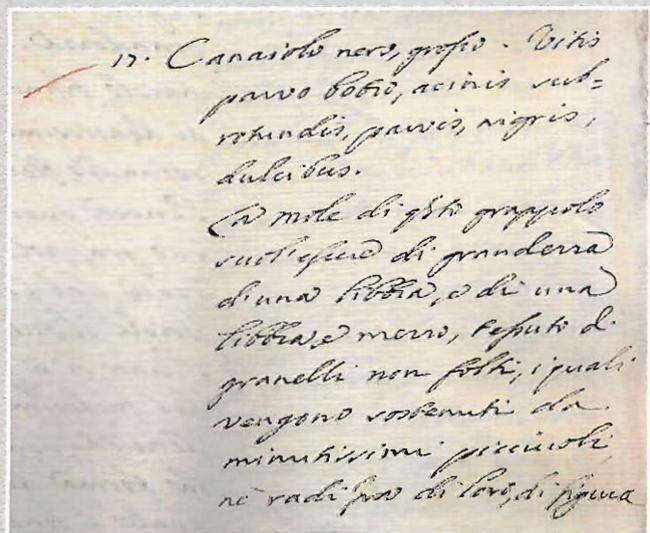
«**Abbondantissime le uve**», «abbondante fruttificazione», sono le formule che spiegano il successo inarrestabile della viticoltura ad albero. Il fine, del tutto consono alla logica del consumo diretto o locale propria della mezzadria, era quello di ottenere il massimo prodotto possibile, a scapito della qualità del vino.

Era diffusa la pratica di "vendemmiare tutte indistintamente le uve mature, semimature, o acerbe che sieno, ad una stessa epoca". La vendemmia differenziata, la scelta e la vinificazione separata delle uve non erano ben viste dai contadini, che non ne apprezzava l'utilità, soprattutto per l'aumento dei tempi di lavoro e per il maggior rischio di furti di uva.



LE VARIETA'

Le testimonianze documentarie dell'epoca riportano lunghi elenchi di vitigni; a titolo di esempio, Piero Antonio Micheli, nel suo trattato "Istoria delle viti, che si coltivano nella Toscana ..." elenca e descrive **193 varietà** di viti ed uve, alcune delle quali conservate nell'Erbario Micheli-Targioni custodito dal Museo di Storia Naturale – Sez. Botanica dell'Università degli Studi di Firenze.



Le immagini del manoscritto e dei campioni dell'Erbario sono riprodotte su gentile concessione dell'Università degli Studi di Firenze



I BANDI DEL 1716

Durante il principato di Cosimo III furono avviati riordinamenti amministrativi e legislativi anche nel campo della circolazione e commercializzazione del vino. Il 18 luglio 1716 un bando granducale imponeva ad una **Congregazione per il commercio** di vigilare sopra la qualità dei vini esportati; ogni anno i produttori di vino delle zone del Chianti, di Pomino, di Carmignano e del Valdarno superiore dovevano notificare le quantità di vino prodotte, indicando se si trattava di produzione di "poggio o di piano, se puro o governato". In un bando del **24 settembre 1716**, la suddetta Congregazione, indicava la **delimitazione territoriale** delle zone sopra menzionate, vero e proprio esempio di **denominazione di origine**: il Chianti comprendeva le zone di Greve, Radda, Gaiole e Castellina, il Pomino si estendeva nella bassa Valdelsieve tra Pomino, la Consuma e il corso dell'Arno, il Carmignano copriva grosso modo l'attuale comune, e il Valdarno superiore includeva le zone a destra e sinistra dell'Arno, comprese all'incirca fra il Casentino e il Chianti.



B A N D O

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



L. Sereniss. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gl' Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall' A. S. R. il dì 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto dì 18. del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le

Circonferenze, e suoi Confini dell' accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

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

Per Pomino è stato Dichiarato sia.

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

Per Carmignano è restato fissato sia.

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

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

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

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

Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.

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

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

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

LE DESCRIZIONI AMPELOGRAFICHE DI PIERO ANTONIO MICHELI E I QUADRI DI BARTOLOMEO BIMBI

Nel periodo in cui venivano pubblicati i Bandi del 1716, Arte e Scienza contavano in Toscana due protagonisti d'eccezione: **Bartolomeo Bimbi** e **Piero Antonio Micheli**.

Bartolomeo Bimbi (1648-1729) dipinse numerosi quadri a tema naturalistico e nel 1700 dipinse due tavole, di grandi dimensioni, contenenti complessivamente **75 varietà di uve**, ognuna corredata di numero e cartiglio che ne identifica il nome.

L'intento descrittivo dei quadri del Bimbi combacia con le descrizioni delle uve fatte negli anni immediatamente successivi da Piero Antonio Micheli (1679-1737) che, nei primi decenni del XVIII secolo, redasse un manoscritto - per molti anni ritenuto scomparso e solo recentemente riscoperto e pubblicato - dal titolo *Istoria delle uve che si coltivano nella Toscana ...* contenente la descrizione di **193 varietà di uva** osservate in vari luoghi della Toscana.

L'analisi congiunta dei quadri del Bimbi e dei manoscritti di Micheli permette di ricostruire un'immagine più precisa della **ricchezza varietale dei vitigni toscani** in età medicea.

BARTOLOMEO BIMBI

Nato a **Settignano**, Bimbi svolse gran parte della sua opera al servizio di Cosimo III e i suoi quadri rappresentano animali esotici, fiori "stravaganti", conchiglie e altri soggetti naturalistici con una precisione che unisce all'armonica descrizione della natura anche l'intento raffigurativo effettuato con metodo scientifico. Significativa la sua produzione di quadri con decine di varietà di agrumi, ciliege, mele, pere, susine, pesche e albicocche, fichi e uve che sono veri e propri campionari della **biodiversità vegetale**.

Gran parte delle opere di Bimbi sono conservate presso il Museo della Natura Morta presso la Villa medicea di Poggio a Caiano e il Museo di Storia Naturale dell'Università degli Studi di Firenze.



Fiori e grappoli d'uva [particolare]
presso Accademia dei Georgofili

PIERO ANTONIO MICHELI

Nato a **Firenze**, fin da giovanissimo si interessò alla botanica, compiendo numerosi viaggi di erborizzazione nei dintorni di Firenze.

Attento osservatore e infaticabile raccoglitore di piante, Micheli fu responsabile del Giardino de' Semplici di Firenze fino al 1734; ha lasciato un gran numero di manoscritti che raccolgono le precise descrizioni di **centinaia di varietà di piante fruttifere**, oggi in parte scomparse o disperse, che comprendono molteplici specie di fichi, noci, castagne, uva, agrumi, susine, e tanti altri fruttiferi ai quali si aggiungono le varietà descritte per l'olivo. Micheli è anche universalmente riconosciuto come il capostipite della **moderna micologia** per i suoi pionieristici studi sui funghi.

All'apice della fama, Micheli fu colpito da malattia fulminante e rapidamente morì il 2 gennaio 1737 lasciando incomplete e inedite parte delle sue opere.



Le immagini del manoscritto e del campione dell'Erbario sono riprodotte su gentile concessione dell'Università degli Studi di Firenze

1716 - NASCE LA SOCIETA' BOTANICA FIORENTINA

La **Società Botanica Fiorentina** è la prima accademia botanica europea e fu istituita da Piero Antonio Micheli, Giovanni Sebastiano Franchi e Gaetano Moniglia nel 1716.

Dal 1718 proseguì la sua attività nel Giardino dei Semplici di San Marco svolgendo, oltre all'ampliamento delle collezioni dell'orto anche attività di sperimentazione e di acclimatazione di piante agrarie. Nel 1737, alla morte del Micheli, gli successe Giovanni Targioni Tozzetti e quindi, nel 1746, Saverio Manetti.

Dopo un lungo periodo di crisi, nel 1783 la Società Botanica Fiorentina fu soppressa e, con *motu proprio* dell'allora Granduca Pietro Leopoldo, incorporata nell'**Accademia dei Georgofili**.

MEZZADRIA E VITICOLTURA



La conduzione mezzadrile, adottata con buoni risultati fin dal XIII secolo in gran parte della Toscana, si rivelò lo strumento fondamentale per la gestione dei beni di campagna. **Mezzadria** voleva dire appoderamento, e dunque insediamento sparso nelle campagne, autonomia produttiva e autoconsumo. La famiglia colonica viveva quasi esclusivamente dei prodotti del podere dei quali, tuttavia, usufruiva anche la mensa padronale; la parte che avanzava al consumo diretto era destinata al mercato locale e cittadino. Questo legame obbligava il mezzadro a raggiungere il duplice, ma non contraddittorio scopo di conseguire la maggiore e insieme più variata produzione possibile.

La **quantità** era indispensabile per sfamare la famiglia, la **varietà** per garantire una dieta accettabile e per sopperire ad avversità climatiche. La capacità dei mezzadri di aumentare la superficie disponibile, mediante una sorta di "**policoltura verticale**", consentiva una moltiplicazione dei piani coltivabili: al suolo le colture erbacee (grano e altri cereali panizzabili che costituivano la base del sistema), a mezza altezza la vite bassa a sostegno morto, più in alto la vite a sostegno vivo, l'ulivo e gli altri "alberi del podere".

Il giudizio poco lusinghiero per quanto riguarda il vino di piano era pressoché unanime. Ma quasi tutti condividevano anche l'idea che i vini comuni di poggio risultassero in molti casi di qualità non adeguata alle **buoni condizioni pedologiche e climatiche** di cui tanta parte della regione disponeva. Anche i vini più gradevoli presentavano quasi sempre due difetti di base: la mancanza di un gusto tipico e costante e l'insufficiente capacità di durare nel tempo. Gli osservatori ne individuavano le cause soprattutto nei caratteri e nei difetti della coltivazione della vite. Si sottolineava la **troppo stretta consociazione** con le altre piante arboree e erbacee, per la quale quasi sempre la vite finiva con l'assumere una posizione complementare; segnalavano inoltre la mancata **selezione** dei vitigni, l'uso alla rinfusa di varietà che maturavano in tempi diversi e producevano ogni anno quantità differenti, impedendo così la produzione di vini con caratteristiche costanti nel tempo.



In Chianti Piccola cantina Locale d'ingresso con la barilata



Vendemmia sui Colli senesi L' ammostatura coi piedi

LA VINIFICAZIONE

Se le cause di una produzione vinaria spesso di modesta qualità erano da ricercare nei limiti colturali, non per questo venne trascurato lo studio dei **metodi di vinificazione** in uso. Prima della vendemmia si sceglievano "alcune qualità di uve conosciute sotto il nome di *canaiola, san gioveto e abrusca dolce*" che sarebbero servite in seguito a **governare** il vino. Poi si raccoglievano tutte le uve, che pigiate a metà nelle bigonze si trasportavano alla tinaia dove venivano gettate in tini generalmente aperti. Seguiva il processo di ammostatura, effettuato con i piedi o con una tavola di legno assicurata a un palo. L'operazione andava avanti fino a che il livello delle vinacce si abbassava e cessava il processo di fermentazione. Dopo alcuni giorni, si procedeva alla **svinatura**, la vinaccia era portata allo strettoio per avere il **vin stretto** ad uso familiare, mentre il vino veniva travasato nelle botti e subito **governato**. La correzione del vino nelle botti, conosciuta ancora oggi con nome di **governo all'uso toscano**, era particolarmente gradita ai consumatori dell'epoca perché dava al vino "maggior colore, maggior spirito e maggior frizzante".



IL CONTRIBUTO DEI GEORGOFILI

L'Accademia dei Georgofili ebbe piena consapevolezza dell'importanza economica e sociale della vitivinicoltura e del commercio del vino. Dedicò particolare attenzione ai problemi del settore e divenne un attivo centro di riferimento e di promozione per studi, ricerche e sperimentazioni, nonché luogo di discussione e diffusione di nozioni scientifiche e tecniche. Questa attività fa parte della storia della vitivinicoltura toscana, che ha vissuto vicende particolarmente importanti nel periodo compreso tra la seconda metà del Settecento e la ricostruzione viticola post-fillosserica, con la quale, a cavallo tra '800 e '900, ebbe inizio la moderna viticoltura.

CONCORSI & SCRITTI

L'importanza della carente qualità dei vini e della loro debole posizione nei mercati venne percepita dai Georgofili che, nel 1771, promulgarono il Bando di concorso "Qual debba essere la cura della Pubblica Autorità, quali l'opera e l'industria dei possessori per accrescere e di dilatare e conservare il commercio estero dei vini della Toscana". Gli scritti presentati al concorso non furono ritenuti soddisfacenti, per cui il bando venne reiterato nell'anno successivo. Questa edizione venne vinta da Cosimo Villifranchi (pseudonimo di Saverio Manetti) che suggeriva gli interventi da applicare per migliorare la coltivazione della vite, le tecniche di vinificazione, conservazione e trasporto dei vini.



Necessità, in cui si trova la Toscana di stabilire un Commercio estero de' suoi Vini.



La scelta di vitigni dotati di elevate attitudini, condizione indispensabile per produrre vini di qualità, fu affermata in vari scritti presentati all'Accademia; nel 1792, Niccolò Arrighi suggeriva di programmare, all'atto dell'impianto del vigneto, l'associazione varietale più adatta alla produzione di buoni vini. Anche Lorenzo Baroni, nel 1803, dettava regole, tuttora valide: "1. Scegliere adunque le diverse specie di vitigni atte a comporre una o più qualità di vino, e di separarle nell'atto di farne la coltivazione. 2. Proporzionarne il numero, riguardo alla dose, che dee servire alla composizione nella manipolazione delle uve. 3. Assegnare alle rispettive qualità terreno ed esposizione conveniente. 4. Regolare con l'arte la maturazione per la vendemmia".

Nel 1799 l'Accademia emise un bando di concorso relativo al periodo della potatura; fu vinto dalla memoria di Pietro Agnolozi nella quale erano esposte in 41 punti le ragioni per le quali la potatura doveva essere effettuata in autunno o dopo la fine dell'inverno.

Per il bando dal titolo "Determinare se debba preferirsi il sistema di allevare le viti con l'appoggio al palo, o al pioppo, avuto riguardo della differenza dei terreni dei climi, delle situazioni", nel 1822, fu premiata la memoria di Sabatino Baldassarre Guarducci che riferiva i risultati di ricerche triennali, svolte in varie condizioni ambientali, su viti sostenute da pioppi e, comparativamente, da pali. In genere i contadini preferivano il sostegno vivo perché consentiva di estendere al massimo nel podere la vite ottenendo quantità di vino quanto più possibile elevate, anche se di scarsa qualità, necessarie per il consumo familiare. Il sostegno vivo era, inoltre, preferito perché forniva foglia per l'alimentazione del bestiame e legna da ardere.

QUESITO

PROPOSTO DALLA R. SOCIETÀ ECONOMICA
FIorentina

NELL'ADUNANZA DEL 13 FEBBRAIO 1799

Esistono in alcuni luoghi della Toscana, eppoi in sensibilmente differenti di clima, si eseguisce senza diminuzione la potatura delle Viti verso nell'Autunno, e verso nell'Inverno; determinare coll'ajuto della ragione e de' fatti, se per questa operazione sia preferibile una stagione all'altra la vista del maggior bene della Pianta, e del frutto in giove indi sperabile.

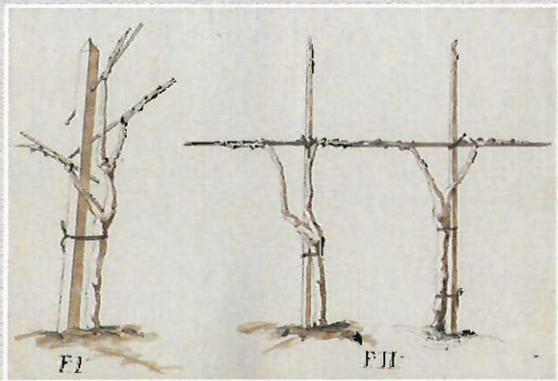
Il Premio pel migliore Scritto sarà la laurea Magistrali d'Oro di venerabile Accademia; il tempo assegnato al Concorso è di quindici giorni dall'anno venturo, e le Memorie dovranno rimettersi dentro il detto termine a uno degli Indiscritti Segretari.

Firenze 13 Febbrajo 1799

Dalla Nuova Residenza Accademica in Palazzo Vecchio

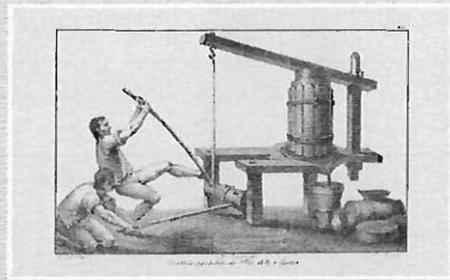
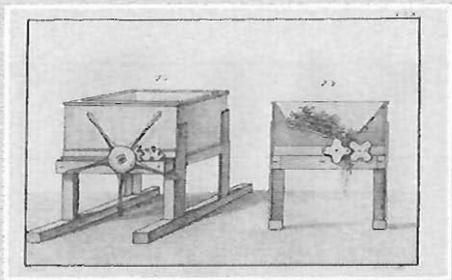
Dott. Giuseppe Sestiani
Segretario degli Atti

Avv. Alessandro Biondi
Segretario delle Corrispondenze

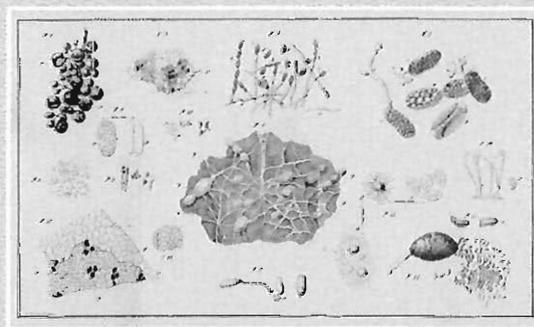


IL CONTRIBUTO DEI GEORGOFILI

I Georgofili trattarono diffusamente anche le **tecniche di cantina**, con particolare riferimento alla cernita dell'uva, al tipo ed all'**Igiene** dei vasi vinari, alla durata della fermentazione, alle follature, ai travasi, alla esecuzione del *governo*, alla prevenzione e cura dei difetti del vino, ecc., esponendo anche riflessioni e considerazioni relative ai fattori influenti sulla composizione dell'uva e sui processi della vinificazione, sulla **formazione dell'alcool**, del colore, dell'acidità e delle principali caratteristiche organolettiche del vino.



Dal 1849 l'**oidio** si diffuse rapidamente in tutta Europa. Nel 1850 fu segnalato in Toscana, provocando danni gravissimi e creando un clima di profondo sgomento, tanto da indurre alcuni ad avanzare la prospettiva di un totale **abbandono** della viticoltura e della conseguente **crisi** della mezzadria, mentre altri temettero danni per la stessa salute dell'uomo e degli animali. L'Accademia si attivò divenendo centro di organizzazione e promozione di ricerche, di diffusione delle informazioni sulla malattia, i fattori determinanti e i mezzi di **difesa**. Le conoscenze acquisite sull'oidio in Italia e in altri Paesi, la vasta serie di informazioni inviate da persone e da istituzioni culturali in risposta ai quesiti dell'Accademia, furono organicamente sistemate, confrontate, analizzate, valutate e pubblicate in un volume da Adolfo Targioni Tozzetti nel 1856.



FILLOSSERA E RINNOVAMENTO POST-FILLOSSERICO

Verso la fine dell'Ottocento, la viticoltura toscana fu colpita da un altro pesante flagello, la **fillossera**. La sua presenza venne riscontrata nel 1888 nell'Isola d'Elba e poi a Pitigliano ed a Brolio nel Chianti. L'Accademia dei Georgofili dette significativi contributi, dedicando ancora particolare impegno a raccogliere, esaminare e diffondere le conoscenze disponibili sulla biologia dell'insetto e sui mezzi di difesa, attingendo soprattutto a quanto era stato sperimentato in Francia. È del 1901 uno dei primi documenti dell'Accademia che segnano l'inizio del **rinnovamento viticolo** postfillosserico della viticoltura toscana, il cui completamento avrebbe richiesto tempi molto lunghi e grandi impegni di natura tecnica, economica e, sotto certi aspetti, anche culturale.

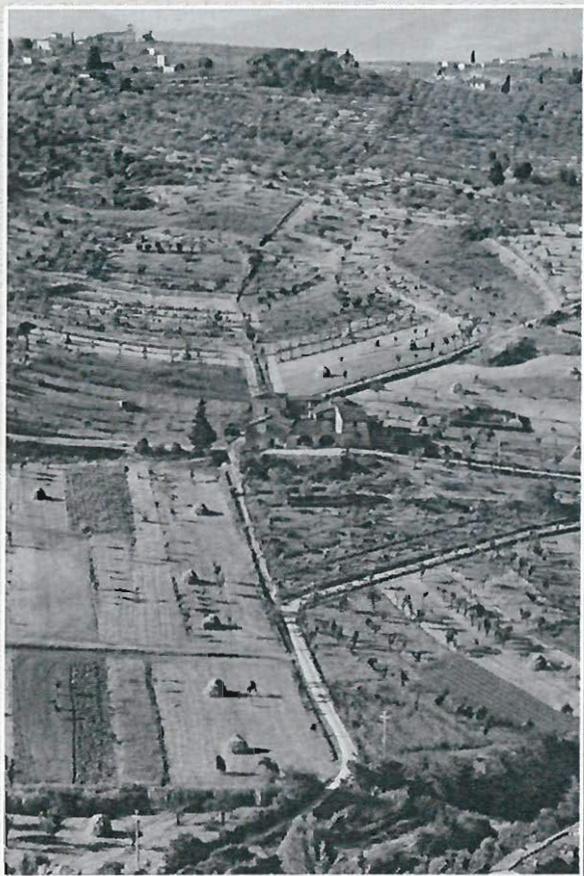


Il divario talvolta ampio tra l'intensa attività svolta dall'Accademia dei Georgofili per la promozione del progresso tecnico delle vitivinicoltura e la prevalente situazione di insoddisfacente efficienza del settore, determinata da fattori strutturali, socio-economici e culturali dell'agricoltura toscana, si è mantenuto fino a tempi piuttosto recenti e si è ridotto quasi a scomparire parallelamente all'affermarsi di una moderna, razionale cultura imprenditoriale nella gestione della vitivinicoltura, aperta alle innovazioni tecnologiche offerte dal progresso scientifico.

PAESAGGI A CONFRONTO

Il paesaggio agrario toscano è oggi dominato dalle colture specializzate, in primo luogo da quella della vite, che hanno sostituito il vecchio paesaggio dell'appoderamento. La viticoltura s'inserisce di solito là dove un tempo si praticava la conduzione dell'agricoltura "a mezzadria", che voleva dire coltivazione promiscua della vite e dell'olivo, i cui filari frazionavano i campi insieme ai fossi e ai muri a secco, creando un'inconfondibile armonia di forme.

La foto della campagna fiorentina degli anni Cinquanta del secolo scorso, proposta da Francesco Rodolico (*Il paesaggio fiorentino*, Firenze, Le Monnier, 1959, tav. 28), è un'eloquente immagine del paesaggio della mezzadria.



Nei pressi di Panzano (Greve in Chianti), sul versante della Val di Pesa tra Santa Lucia di Sotto e Santa Lucia di Sopra (a destra in alto), la preparazione di un vigneto specializzato rende l'idea del trapasso tra il coltivo della mezzadria, ancora esistente sulla destra, ma anche del possibile degrado dell'abbandono, in primo piano (anni '90 del XX secolo).



Il confronto tra una fotografia scattata al tempo della mezzadria e una al tempo dei vigneti specializzati rende bene l'idea del cambiamento del paesaggio agrario di molte parti della Toscana. Qui due immagini panoramiche del colle di Panzano (Greve in Chianti), una scattata da Elio Conti negli anni Sessanta del secolo scorso e una del primo decennio di questo secolo: il cambiamento a favore del vigneto specializzato è evidente (da: *Il Chianti nelle fotografie di Elio Conti*, «Il Chianti. Storia Arte Cultura Territorio», n. 29, 2013, pp. 42-43)



SECONDA META' ANNI 60 XX SECOLO



2007

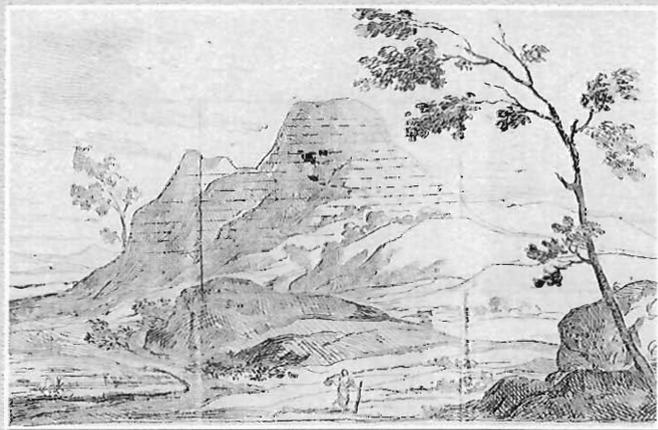
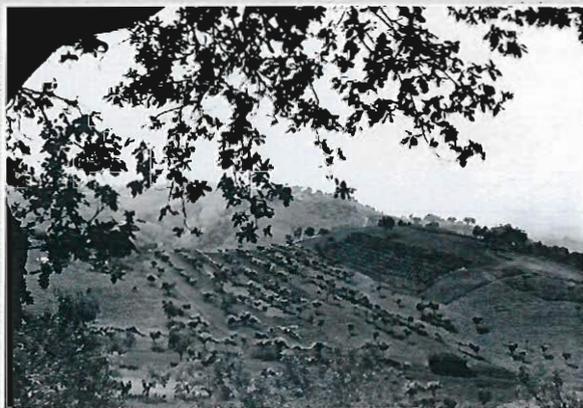
LE SISTEMAZIONI IDRAULICO-AGRARIE

Da sempre in agricoltura sussiste il problema di gestire le acque superficiali dei terreni. In tutto il bacino mediterraneo sono giunti fino a noi, risalenti fino al I millennio a.C., elementi di **costruzioni idrauliche a servizio dell'agricoltura**; ulteriori testimonianze vengono dai testi classici di agricoltura.

Nel medioevo e nel rinascimento vennero a crearsi le basi per lo sviluppo di **paesaggi agrari** caratterizzati dalla presenza di sistemazioni idrauliche che ebbero larga diffusione in età moderna fino agli anni '50 del secolo scorso.

Si era creato – e questo vale in particolare per la Toscana – “un complesso di natura e di storia” (H. Desplanques): il paesaggio agrario si rivela così **espressione di una società**, della sua storia e cultura. Un paesaggio che trova origine nella sintesi fra agricoltura e territorio dove *“una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è; anzi è piuttosto artificiale: come a dire, i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine, i fiumi stretti infra certi termini e indirizzati a certo corso, e cose simili, non hanno quello stato né quella sembianza che avrebbero naturalmente.”* (G. Leopardi)

Sarà soprattutto nella cura delle coltivazioni più pregiate, come quelle vitivinicole, che le sistemazioni idraulico agrarie trovarono la loro massima espressione e sviluppo.



MODELLO DI UNA COLTIVAZIONE IN COLLINA SECONDO IL METODO DEL LANDESCHI

LA GESTIONE DEL SUOLO

La **gestione del suolo** nei vigneti viene inserita in un quadro complesso che investe la difesa dall'erosione nei vigneti collinari, la conservazione della fertilità, l'equilibrio fisiologico e la regolazione dell'attività vegeto-produttiva del vigneto e il miglioramento qualitativo dei vini. La gestione del suolo è fondamentale per l'evoluzione di tecniche di produzione integrata, sempre più rivolta al **consumatore** attento anche agli aspetti ambientali.

Le pratiche stesse sono cambiate negli anni: dalle ripetute lavorazioni meccaniche nei filari, siamo passati a tecniche con **minore impatto ambientale** che prevedono l'inerbimento totale e l'uso sempre più ridotto di diserbanti e input chimici.

SISTEMAZIONI A RITTOCHINO

In generale la sistemazione a rittochino è la più utilizzata per i vigneti. I filari vengono disposti secondo le **linee di massima pendenza** ed i campi sono interrotti in alto ed in basso da strade e adeguata affossatura. Questo tipo di impianto si è affermato per ovvie ragioni economiche e di gestione della meccanizzazione, ma aumenta la velocità di deflusso superficiale delle acque, provocando fenomeni di erosione di entità tanto maggiore quanto più il terreno è incoerente o più lunga è la pendice.



SISTEMAZIONI DI TRAVERSO

Le sistemazioni sono tutte accomunate dalla disposizione tendenzialmente trasversale dei filari rispetto alla pendenza del versante. La sistemazione in "**traverso orizzontale**" è la più comune in presenza di superfici ampie a pendenza ridotta e andamento regolare. Quando la superficie non è piana in senso trasversale, si utilizza la vecchia sistemazione detta "**a giropoggio**", in cui i filari seguono con un minimo di scostamento le curve di livello della pendice. I sistemi "**a spina**" o "**in obliquo**" prevedono l'impianto dei filari in direzione intermedia alla massima pendenza, nel primo caso con modellamento della superficie in falde o ripiani.

Tutti i sistemi di traverso hanno l'inconveniente di creare, soprattutto alle maggiori pendenze, degli scalini tra un filare e l'altro. La spina, inoltre, presuppone la realizzazione di appezzamenti di ridotte dimensioni, con intralci nei tempi di lavoro delle macchine. I vantaggi di queste sistemazioni sono però molteplici, a partire dalla migliore **fertilità** dei suoli e dalla minore erosione superficiale.



SISTEMAZIONI TERRAZZATI

Questi sistemi hanno origine antica e prendono il nome di "terrazzi" o "**ciglioni**" se sono realizzati con muri di sostegno (generalmente a secco) o con scarpata inerbita. La superficie coltivata è quasi pianeggiante ed i filari sono disposti secondo la lunghezza del terrazzo, di larghezza minore con l'aumentare della pendenza del versante. Caratteristici sono i ciglioni del Candia, larghi circa un metro e con un solo filare, disposto sul lato esterno. L'impiego dei **sistemi terrazzati** è oggi limitato alle zone di elevata pendenza ed una versione moderna è il sistema "**a piani raccordati**", costituito da ciglioni stretti con contropendenza a monte e leggere inclinazioni longitudinali ad andamento contrapposto tra un ciglione ed il seguente, in modo da permettere ai bordi del campo un raccordo in curva per agevolare transito e manovra delle macchine.

SISTEMAZIONI DI PIANURA

Anche le sistemazioni dei vigneti in pianura richiedono una **adeguata regimazione idrica** per evitare eccessi e ristagni di acqua, per cui vengono adottate accompagnate da affossature perimetrali e drenaggio sotterraneo.

VENDEMMIA - PRIMA META' DEL XX SECOLO

IMMAGINI DELLA FOTOTECA DEI GEORGOFILI

Incominciando dalla **vendemmia**, è pratica comune quella di far precedere alla raccolta generale delle uve quella dei cosiddetti «**scelti**», cioè delle uve da governo [...] che vengono portate in appositi locali, dove si conservano o coll'antico metodo dei **graticci** o cannicci, o con quello più moderno dei gancetti di filo di ferro, ai quali i grappoli si appendono formandone quasi delle catene che dal tetto del locale scendono sino all'impiantito.



Fatta la vendemmia generale, completata da una scelta più o meno rigorosa a seconda della classe del vino che si vuol produrre, si procede all'**ammostatura**, che talora si fa nello stesso vigneto, entro bigoncie, o tine, in cui l'uva si pigia dapprima grossolanamente, salvo a completare poi la pigiatura in cantina. Ma più frequentemente le uve vengono portate intere alla **tinaia**, dove si procede alla pigiatura con macchine, per lo più pigiatrici-diraspatrici.



Vinificazione in Chianti - In torchiatura delle vinacce



Vinificazione in Chianti - L'ammostatura con la pigiatrice aerpige



Vinificazione in Chianti - L'ammostatura con la pigiatrice diraspatrice

Senza entrare in particolari, ci limitiamo a ricordare che, venuto il momento di procedere all'aggiunta del **governo**, le uve conservate sui graticci vengono schiccolate, pigiate, e **bucce e mosto** (esclusi i raspi) s'introducono nelle botti precedentemente scolmate.



MECCANIZZAZIONE DEI VIGNETI

Le macchine agricole fanno la loro effettiva comparsa dopo il secondo conflitto mondiale quando si rende evidente la crisi della mezzadria e si fa pressante la necessità di ridurre il costo della produzione dell'uva.

Se da una parte vi fu un ulteriore incremento dell'abbandono delle campagne, dall'altra emersero nuove professioni. Nasce quindi l'esigenza di istruzione professionale e di specializzazione meccanico-agraria degli imprenditori agricoli, di una particolareggiata contabilizzazione delle operazioni meccanizzate, di capacità comunicativa e comparativa per i problemi legati alla meccanizzazione, di capacità associativa degli imprenditori.



Nel *governo del vigneto* le maggiori attenzioni erano rivolte alle lavorazioni del terreno con favore verso le zappe-cavallo, i motocoltivatori e i moto-argani. Sorge poi interesse verso la meccanizzazione dei trattamenti anti-parassitari per il risparmio di manodopera, ma soprattutto per la maggior tempestività che ne derivava.



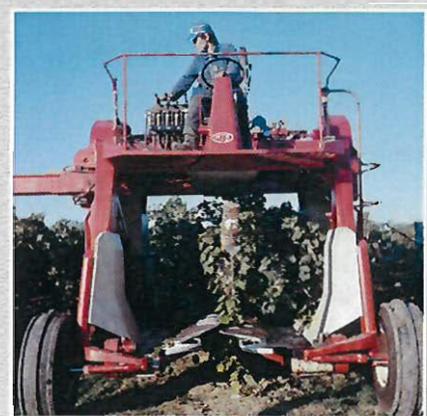
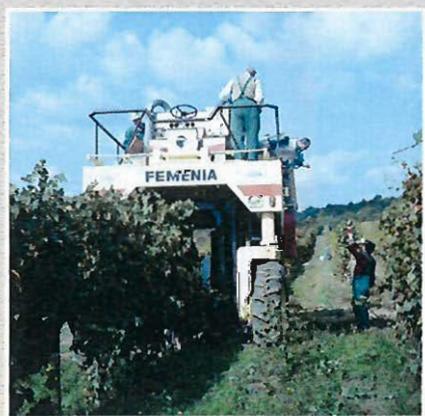
La meccanizzazione della raccolta viene affrontata negli anni '70 del secolo scorso. Un primo problema appare evidente confrontando le *architetture* dei vigneti italiani rispetto a quelli americani e francesi, dove si attuarono le prime esperienze di raccolta agevolata o meccanizzata: era necessario *ristrutturare* i sistemi di allevamento. L'optimum tecnico ed economico si poteva realizzare solo attraverso un mutuo adattamento non solo della macchina all'azienda ed alla coltura, ma anche di queste ultime alle macchine.



Lo sviluppo della meccanizzazione nella viticoltura toscana subisce un arresto fino alla ripresa degli impianti di vigneti alla fine del XX secolo. Agli inizi del XXI le aziende agricole sono state chiamate ad un *rinnovamento* radicale per conformarsi a quelle degli altri settori produttivi attraverso *processi di qualità*, controllo e gestione delle macchine e degli input chimici immessi nell'ambiente.

La necessità di tipicizzare le produzioni e controllare ogni fase ed ogni fattore del processo di produzione dell'uva porta il settore ad un'ulteriore evoluzione nelle tecnologie applicate con l'adozione della sensoristica, della modellistica e dell'informatica, nonché delle tecnologie satellitari che permettono di analizzare con precisione lo stato del suolo, delle colture, del prodotto.

Nel rinnovato concetto di *agricoltura razionale*, tutte le risorse produttive ritrovano una loro importanza nell'ineludibile sinergia tra il raggiungimento di una "geometria perfetta della pianta" e l'ottenimento di una superficie regolare con ottimizzazione dei percorsi, degli spazi di manovra per le macchine e delle pendenze.



VENDEMMIA NELLE CAMPAGNE DI SAN CASCIANO

OTTOBRE 1967 E 1968

IMMAGINI CONCESSE DAL DIPARTIMENTO GESTIONI SISTEMI AGRARI, ALIMENTARI E FORESTALI
SEZ. MECCANICA DELL'UNIVERSITA DEGLI STUDI DI FIRENZE

La vendemmia è sempre stata un lavoro duro, delicato e fondamentale, ma era anche un momento importante per la comunità che lungo i filari di vite trovava il modo di comunicare e socializzare.



L'ausilio della meccanizzazione è stato progressivamente rapido, a cominciare dal trasporto dell'uva.



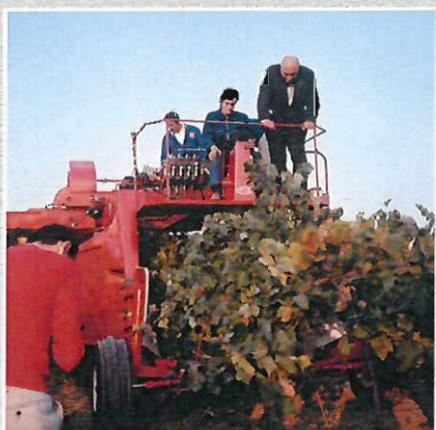
Residui di vecchi sistemi viticoli che hanno prolungato la loro esistenza grazie alla passione ed alla tenacia dei coltivatori

L'AVVENTO DELLE VENDEMMIATRICI



Vendemmiatrice sperimentale per scuotimento laterale dell'Istituto di Meccanica Agraria dell'Università di Pisa

Dagli anni '70 del secolo scorso, la ricerca e la sperimentazione in Toscana...:



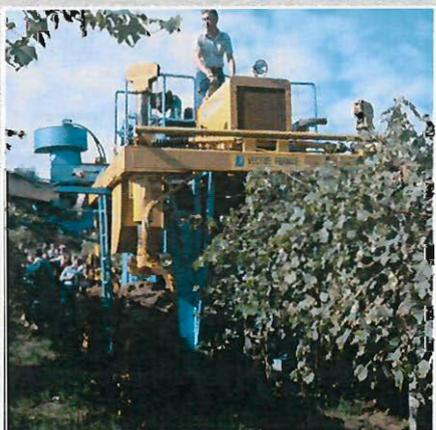
Vendemmiatrice MTB 1970-73



Vendemmiatrice BRAUD 1970-71



Scario dell'uva nel carrello dalla vendemmiatrice FEMENIA 1970-71



Vendemmiatrice VECLUR FRANDE 1970-71



Vendemmiatrice portatile ZANUZZI 1972-73



Vendemmiatrice portatile FEMENIA 1977

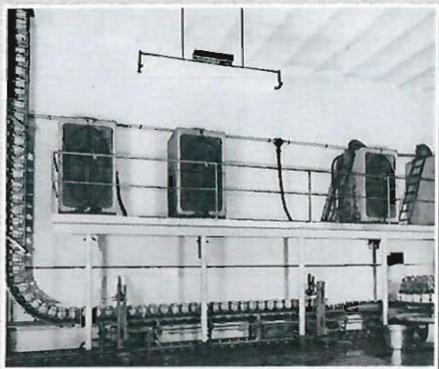
Nella prima ed ultima immagine, sopra la vendemmiatrice, si riconosce Giuseppe Stefanelli già Presidente dell'Accademia dei Georgofili dal 1977 al 1986

ENOPOLIO DI POGGIBONSI

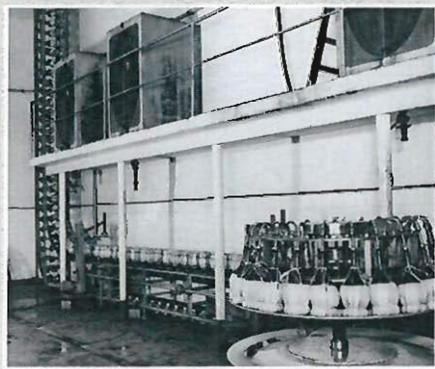
IMMAGINI DELLA FOTOTECA DEI GEORGOFILI SECONDA META' XX SECOLO

Mirabile esempio di architettura vinicola, la struttura trovava spazio nelle cantine della Società Anonima Vinicola del Chianti Fassati e fu inaugurato l'8 maggio 1924 con una cerimonia culminata dall'ingresso negli stabilimenti del primo treno merci che raccordava gli impianti con la vicina stazione ferroviaria.

Un segno di modernità che evidenzia l'attenzione per un rapido ed efficiente collegamento della produzione con i mercati.



Sala infiascamenti - Deposito vini per riempimento fiaschi



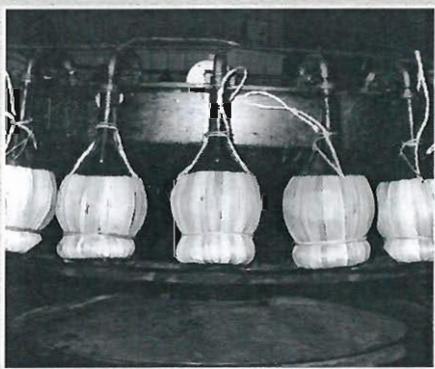
Sala infiascamenti - Riempitrice fiaschi



Sala infiascamento



Sala confezionamento



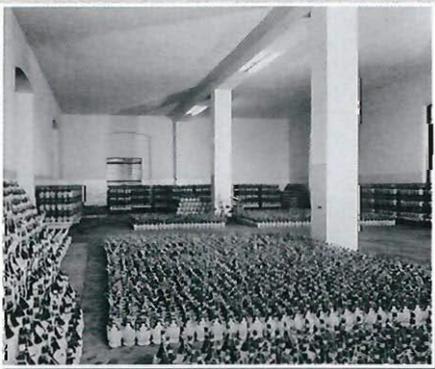
Infiascatura



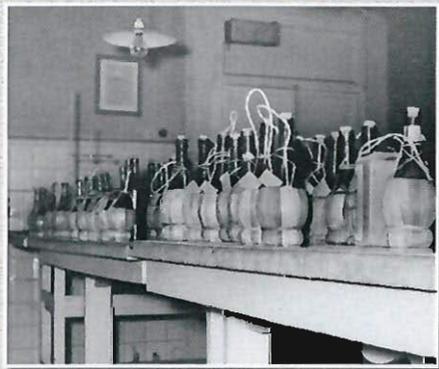
Sala infiascamento



Deposito fiaschi

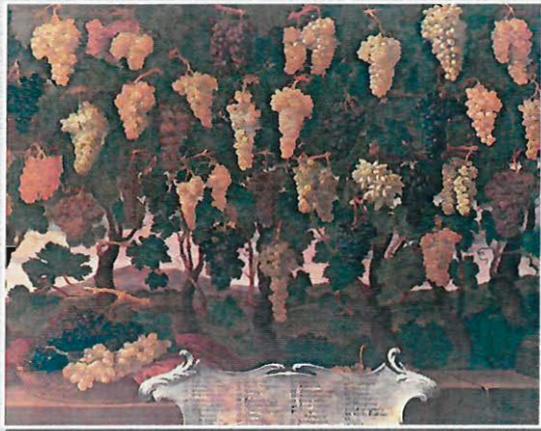


Sala prodotto confezionato

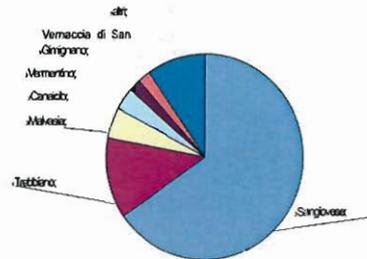


Laboratorio analisi

I PRINCIPALI VITIGNI COLTIVATI IN TOSCANA



I principali vitigni coltivati in Toscana



Sotto la voce "ALTRI" si ritrovano tutti i restanti vitigni ammessi alla coltivazione ai quali però viene destinato meno di un decimo della superficie a vite.

SANGIOVESE B.

DOCG: costituisce la base ampelografica di tutte le DOCG di vini rossi, in particolare Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Carmignano, Morelino di Scansano, Vino Nobile di Montepulciano.

DOC: costituisce o concorre alla base ampelografica di numerose DO: Colli di Luni rosso et alt., Montecarlo et alt., Colline Lucchesi rosso et alt., Cortona rosso, Pietraviva rosso et alt., Rosso di Montaloni-Sant'Antimo rosso et alt., Monteregio di Massa Marittima rosso et alt., Parrina rosso et alt., Rosso di Montepulciano, San Gimignano rosso, Elba rosso et alt., Orcia rosso et alt., Montecucco rosso et alt., Capalbio rosso et alt., Montescudaio rosso et alt., Sovana rosso et alt., Valdichiana rosso et alt., Colli dell'Etruria Centrale rosso et alt., Pomino rosso et alt., Val di Cornia rosso et alt., Barco Reale di Carmignano et alt., Terratico di Bibbona rosso et alt., Bolgheri rosso et alt., nonché di Vin Santo Occhio di Pernice; costituisce la base ampelografica per vino varietale Capalbio, Colline Lucchesi, Cortona, Montecucco, Montescudaio, Pietraviva, San Gimignano, Sovana, Terratico, Valdichiana, Val di Cornia, Val di Cornia sottozona Suvereto.

IGT: concorre alla base ampelografica dei Colli della Toscana centrale rosso et alt.; costituisce la base ampelografica per vino varietale Colli della Toscana Centrale, Maremma Toscana, Montecastelli, Toscana.

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare nelle produzioni in cui il disciplinare lo consente.



TREBBIANO TOSCANO B.

DOCG: concorre alla base ampelografica dei Chianti, del Carmignano.

DOC: costituisce o concorre alla base ampelografica di numerose DO: Candia dei Colli Apuani, Val d'Arbia bianco et alt., Bianco di Pitigliano, Colline lucchesi bianco, Montecarlo bianco et alt., Parrina bianco, Colli di Luni bianco, Bolgheri bianco, Bianco dell'Empolese, Bianco Pisano di San Torpè, Bianco della Val di Nievole, Colli dell'Etruria Centrale bianco et alt., Montecucco bianco, Capalbio bianco et alt., Montescudaio bianco et alt., Orcia bianco et alt., Val di Cornia bianco, Elba bianco et alt., Monteregio bianco, Pietraviva bianco et alt., Valdichiana bianco et alt., Barco Reale di Carmignano et alt., nonché di Vin Santi; costituisce la base ampelografica per vino varietale Terratico di Bibbona.

IGT: concorre alla base ampelografica dei Colli della Toscana Centrale bianco et alt., del Val di Magra bianco; costituisce la base ampelografica per vino varietale Colli della Toscana Centrale, Maremma Toscana, Montecastelli, Toscana, Val di Magra.

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare nelle produzioni in cui il disciplinare lo consente.



VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

DOCG: costituisce la base ampelografica dell'unica DOCG di vino bianco.

DOC: concorre alla base ampelografica dei Colli dell'Etruria Centrale bianco.

IGT: concorre alla base ampelografica dei Colli della Toscana Centrale bianco et alt.; costituisce la base ampelografica per vino varietale Colli della Toscana Centrale.

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare nelle produzioni in cui il disciplinare lo consente.



CANAIOLO NERO N.

DOCG: concorre alla base ampelografica dei Chianti, Carmignano e del Vino Nobile di Montepulciano.

DOC: concorre alla base ampelografica del Montecarlo rosso et alt., dei Colli di Luni rosso et alt., dei Colli dell'Etruria centrale et alt., delle Colline Lucchesi et alt., del Barco Reale di Carmignano et alt., del Rosso di Montepulciano, del Cortona rosato; costituisce la base per vino varietale Pietraviva.

IGT: concorre alla base ampelografica dei Colli della Toscana Centrale et alt.; costituisce la base ampelografica per vino varietale Colle della Toscana Centrale, Maremma Toscana, Montecastelli e Toscana.

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare nelle produzioni in cui il disciplinare lo consente.



VERMENTINO B.

DOC: costituisce la base ampelografica della Candia dei Colli Apuani e del Terratico di Bibbona bianco; concorre alla base ampelografica del Montecarlo bianco et alt., del Bolgheri bianco, dei Colli di Luni bianco, dell'Elba bianco et alt., delle Colline Lucchesi bianco del Monteregio di Massa Marittima bianco, del Bianco della Val di Nievole; costituisce la base per vino varietale Bolgheri, Capalbio, Colli di Luni, Colline Lucchesi, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Terratico di Bibbona, Val di Cornia.

IGT: concorre alla base ampelografica dei Colli della Toscana Centrale bianco et alt., del Val di Magra bianco; costituisce la base ampelografica per vino varietale Colli della Toscana Centrale, Maremma Toscana, Montecastelli, Toscana, Val di Magra.

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare nelle produzioni in cui il disciplinare lo consente.



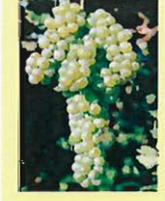
MALVASIA BIANCA LUNGA B.

DOCG: concorre alla base ampelografica dei Chianti e del Carmignano.

DOC: concorre alla base ampelografica di numerose DO: Val d'Arbia et alt., Colli dell'Etruria centrale bianco, Candia dei Colli Apuani et alt., Colline lucchesi bianco, Monteregio di Massa Marittima bianco, Bianco della Val di Nievole, Bianco di Pitigliano, Barco Reale et alt., e della maggior parte dei Vin Santi; costituisce la base per vino varietale Pietraviva.

IGT: concorre alla base ampelografica dei Colli della Toscana Centrale bianco et alt.; costituisce la base ampelografica per vino varietale Colli della Toscana Centrale, Maremma Toscana, Montecastelli. Per quanto concerne la possibilità di utilizzo in etichetta del nome della varietà in Toscana sono in corso approfondimenti (Reg. (CE) 753/2002 e successive modificazioni).

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare nelle produzioni in cui il disciplinare lo consente.



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

1

Abrostine



Abrusco



Albarola rossa



Aleante Poggiarelli



Aleante Rivalto



Aleatico



Alecante



Aramone



Barbera selvatico



Barghigiana



Barsagliana



Bionda



Boggione nero



Boggione rosso



Bonamico



Boduro



Bordolese



Borgogno



Brunelletto



Brunellone



Calabrese



Canaiolo nero



Canaiolo pratense



Canaiolo rosa



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

2

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

Cannella



Capibianchi



Caprugnone



Carraresa



Casentino



Cervelliero



Chiantino



Cilegiolo



Colorino americano



Colorino nostrale



Crepalocchi



Della Borra



Farinella



Foglia tonda



Galletta rossa



Gallizzone



Giacché



Giacomino



Gorgottesco



Gradino



Grand noir



Grané



Granoir



Groggiolè



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

3

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

Grossolano



Ingannacane



Lacrima



Lugliola rossa



Malvasia nera



Mammoletta



Mammolo



Marrugà



Marzemino



Mazzese



Monferrato



Montepulciano



Morellino



Morellino di Scansano



Morone



Moscato nero



Moscato nero



Negratino



Nereto



Nero francese



Neruccio



Occhio di pernice



Oliva



Palle di gatto



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

4

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

Pisciancio



Pisciancione



Pizzutello nero



Poverina



Prugnolino acerbo



Prugnolino dolce



Prugnolino medio



Prugnolo gentile



Pugnitello



Rafaion



Raffaione



Raponcello



Rapone



Raspirosso



Raspo rosso



Riminese nero



Rossana precoce



Rossana tardiva



Rossone



Salvatico



Sangiovese



Sangiovese forte



Sangiovese piccolo precoce



Saragiolo



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

5

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

Sirigiolo



Tenerone



Tinturié



Ulivello



Uva corva



Uva di sempre



Uva forte



Uva napoletana



Uva seccaia



Vaiano



Vermentino nero



Zappolino



Agrifone



Albarola



Ansonica



Apirena Bernardini



Aurora



Bianca la tinta



Bianconcello



Biancone



Biancone dell'Antella



Bordeaux



Bugnolino



Canaiolo bianco



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

6

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

Canina



Clarette



Colombano



Corso bianco



Empano



Galletta bianca



Grecale



Groppello



Ingannacane bianco



Lugliola bianca



Lupeccio



Malvasia bianca



Moscatefello



Moscato Bianco



Occhiana



Piscialletto



Pisciancia



Pizzutello



Pollino



Procanico



Promaticcio bianco



Pulcinculo



Riminese di Porto Ercole



San Colombano



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura

7

Pisani P.L., Boselli M., Bandinelli R.

Spagna bianca



Strozzaprete



Trebbiano Toscano



Uva Grassa



Uva Lacrima



Uva passerina



Uva Sorba ad acino lungo



Uva Sorba ad acino tondo



Verdaccio



Vermentino bianco



Vernaccia di San Gimignano



Volpola



Zuccaccio



UN VIAGGIO NELLA BIODIVERSITA' STORICA DELLA VITE TOSкана

A partire dal XVI secolo sono state introdotte – secondo le fonti consultate – numerose varietà in gran parte provenienti da Grecia, Spagna e Francia.

Nel 1595 Padre Agostino del Riccio, Domenicano di Santa Maria Novella, nel suo manoscritto *Agricoltura sperimentale*, riporta 47 "sorte di uve" fra cui alcune provenienti da Napoli, Cipro e Grecia. Pochi anni dopo, Giovan Vittorio Soderini nel suo *Trattato della coltivazione della vite* (destinato ad avere un importante ruolo nella viticoltura toscana) descrive oltre 50 varietà fra cui spiccano, accanto ai vitigni "tradizionali" uve greche e spagnole come la *Sammartino*, *Castigliane* e *Palombina*, o come l'uva *Maraviglia* originaria di Gerusalemme.

Il processo di introduzione e di acclimatazione di nuove varietà continuò anche per merito dei granduchi medicei: Cosimo I fece pervenire molti vitigni per la sua villa "Il Riposo", Ferdinando I ne importò da Spagna, Corsica, Sicilia, Napoli e Candia; Ferdinando II introdusse il *Claretto* dalla Francia e, infine, Cosimo III piantò circa centocinquanta "vitigni nobilissimi di lontano [...] nelle famose vigne di Castello, della Topaja, di Careggi, d'Artimino, delle Ginestre...". L'abbondanza del patrimonio genetico delle viti in Toscana è stata erosa dalle crisi legate alle malattie del XIX secolo e poi dall'abbandono delle campagne nel corso dell'ultimo dopoguerra. Accanto ad una perdita importante di patrimonio genetico, va sottolineato che il rinnovamento e il miglioramento qualitativo dei vigneti negli ultimi 50 anni è stato reso possibile dall'introduzione di cultivar selezionate.



Le infografiche descrivono la distribuzione delle varietà di vite in quattro momenti significativi della viticoltura toscana; gli elenchi delle varietà di uva sono tratte da: (1716) P.A.Micheli, "Istoria delle Viti, che si coltivano nella Toscana..." a cura di D. Vergari e R. Scalacci (Firenze, 2008); (1773) Trascrizione dell'elenco redatto da Cosimo Villifranchi (Saverio Manetti) in

"Oenologia Toscana..." (Firenze, 1773). (1845) Elenco dei vitigni toscani redatto da F. Gera in "Catalogo di quasi tutte le viti ed uve conosciute in Toscana..." (Nuovo Dizionario Universale di Agricoltura, (Venezia, 1845); (1966) "Indici dei principali vitigni da vino coltivati in Italia - Toscana" a cura di Italo Cosmo (Treviso, 1966).



IN ESPOSIZIONE

DALL'ARCHIVIO DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Leggi e bandi concernenti l'acquisto e la vendita del vino nonché la relativa gabella (XVI-XVIII secolo)

Bando "Teoria fisica della fermentazione vinosa appoggiata all'esperienza ... Modo di ottenere il vino migliore, più adatto al trasporto ..." (1784)

Bando "Essendo che in alcuni luoghi della Toscana ... si eseguisca senza distinzione la potatura delle viti ..." (1799)

Vincenzo Pieracci, Memoria presentata al bando "Determinare se debba preferirsi il sistema di allevare le viti con l'appoggio del palo ..." (1823)

Vincenzo Pieracci, Memoria sopra la coltivazione delle viti (1827)

Bettino Ricasoli, Relazione sopra i miglioramenti agrari e morali della fattoria di Brolio (1844)

Giovanni Firidolfi Ricasoli, La fillossera a Brolio (1890)

Vittorio Peglion, Sulle cause della resistenza delle viti americane alla fillossera (1900)

Dissertazione presentata al bando "Quale debba essere la cura della pubblica autorità, ... per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini della Toscana" (s.d.)

Dissertazione presentata al bando "Teoria fisica della fermentazione vinosa appoggiata all'esperienza ... Modo di ottenere il vino migliore, più adatto al trasporto ..." (s.d.)

IN ESPOSIZIONE

DALLA BIBLIOTECA DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Pietro de' Crescenzi, *Ruralia commoda* [1490-1495]

Pietro Andrea Mattioli, *Commentaires... sur les six livres de Ped. Dioscorides* (1572)

Bernardo Davanzati Bostichi, *Toscana coltivazione delle viti, e delli arbori* (1622)

Castore Durante, *Herbario nuouo ...* (1684)

Giuseppe Nenci, *Reflessi sopra le più frequenti e necessarie operazioni della coltivazione* (1691)

Nicolas Bidet, *Trattato sopra la coltivazione delle viti ...* (1757)

Cosimo Trinci, *L'agricoltore sperimentato ...* (1759)

Cosimo Villifranchi [Saverio Manetti], *Oenologia toscana, o sia memoria sopra i vini ed in specie toscani...* (1773)

Ferdinando Paoletti, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole ...* (1774)

Adamo Fabbroni, *Arte di fare il vino ... e metodi pratici per fare i migliori vini toscani* (1790)

Adolfo Targioni Tozzetti, *Sulla malattia delle uve* (1856)

Francesco de Blasis, *Modo di fare il vino e conservarlo* (1857)

Alessandro Bizzarri, *Raccolta degli scritti di vinificazione* [1873]

Adolfo Targioni Tozzetti, *Della malattia del pidocchio nella vite* (1875)

Comitato Centrale Ampelografico, *Ampelografia Italiana* (1879)

Napoleone Passerini, *Manuale pratico di vinificazione* (1886)

Felice Franceschini, *Alcune osservazioni intorno agli studi sulla fillossera della vite* (1893)

Vannuccio Vannuccini, *Lezioni di enologia ...* (1900)

Girolamo Molon, *Ampelografia* (1906)

Giuseppe de Astis, *Acidi del mosto e del vino* (1924)

Istruzione pratica sulla conservazione e piantagione delle talee e barbatelle di viti (s.d.)

IN ESPOSIZIONE

DAL MUSEO DELLA VITE E DEL VINO, RUFINA

Fiasco soffiato a bocca (XVIII secolo)

Colmatori in vetro e panierino per fiaschi (XX secolo)

Tre tipologie di fiasco

Irroratrice e solfatrice (XX secolo)

Pompa irroratrice su carriola (XX secolo)

Scala in legno (XX secolo)

Manifesti pubblicitari (XX secolo)

Bigoncia in legno con Ammostatoio (XX secolo)

IN ESPOSIZIONE

- Pianta della pianura di Capezzana (1673)
g.c. Famiglia Contini
- Podere del querceto e alberi nella Villa di Nipozzano (1753)
g.c. Famiglia Frescobaldi
- Pianta et alzata del Castello e Villa di Nipozzano (1755)
g.c. Famiglia Frescobaldi
- Microscopio orizzontale e scatola accessori (1831)
g.c. Famiglia Ricasoli
- Pianta di una *Stufa da forzare le uve da tavola* (1890)
g.c. Istituto Agrario, Firenze
- Infiascatrice (XIX secolo)
g.c. Famiglia Frescobaldi
- Album fotografico *Fabbrica meccanica di botti* (1901)
g.c. Giovanni Brunori
- Tappatrice (XX secolo)
g.c. Famiglia Grati
- Documentazione fotografica e piccoli attrezzi (XX secolo)
g.c. Carlo Viviani
- Diploma conferito a Lodovico e Piero Antinori in occasione delle
Celebrazioni per l'apertura del Canale di Panama (1915 - riproduzione)
g.c. Carlo Viviani
- Mostimetri (XX secolo)
g.c. Carlo Viviani
- Rifrattometro (XX secolo)
g.c. Carlo Viviani

Campione di *Uva Salamanna* (XX secolo)

g.c. Istituto Agrario, Firenze

Documentazione fotografica (XX secolo)

g.c. GESAAF – Sez. Meccanica

Riproduzione del Bando *Sopra la Dichiarazione de' confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra*

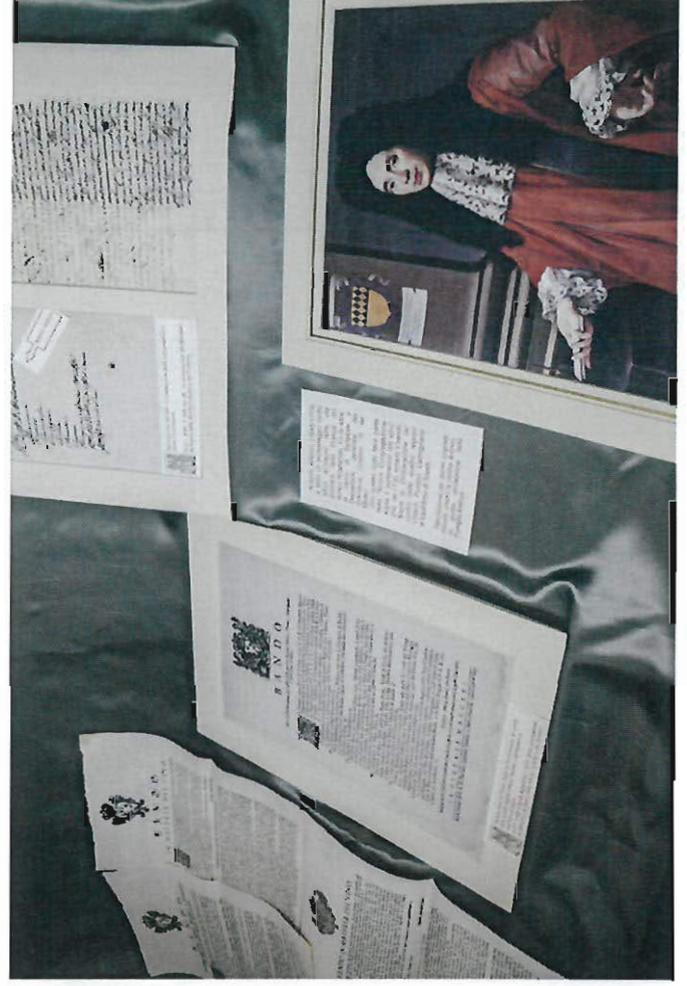
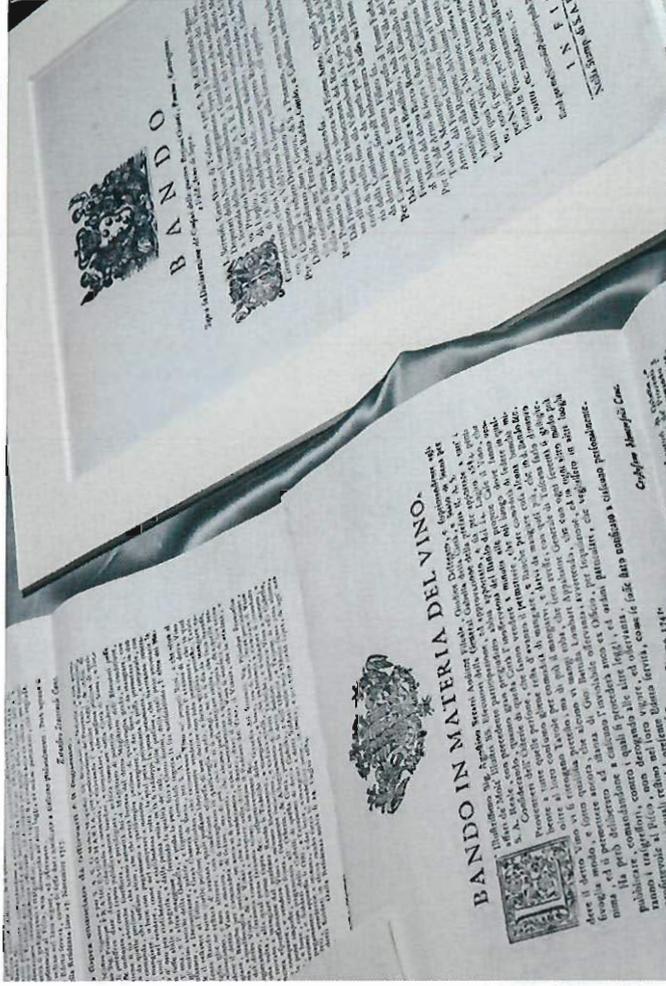
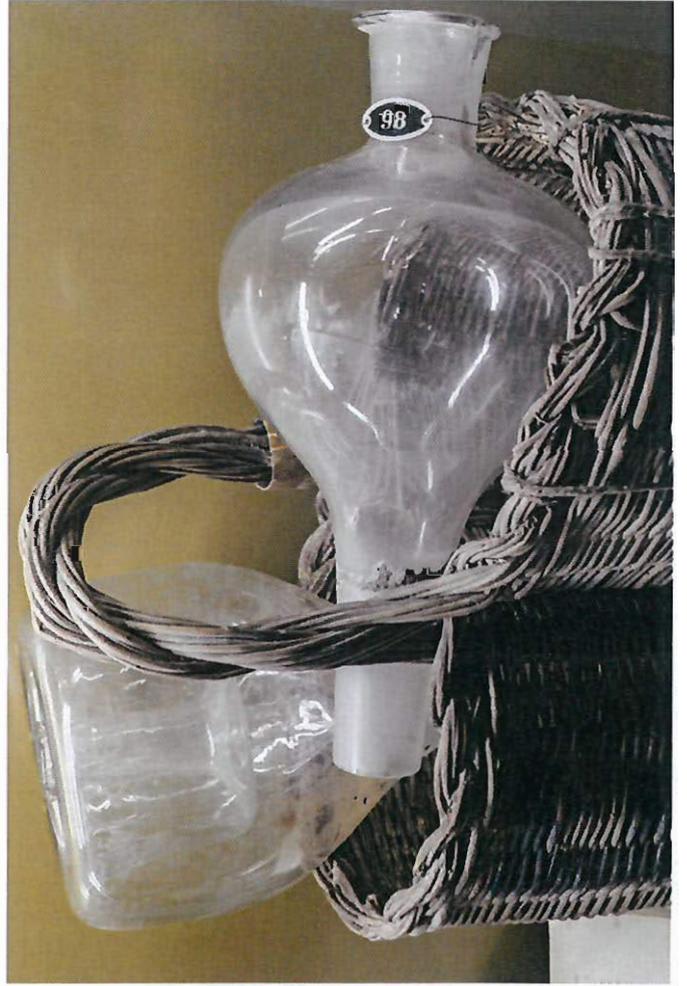
(A.S.F. Leggi e Bandi, Appendice, I 107/I, 58-su concessione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo)

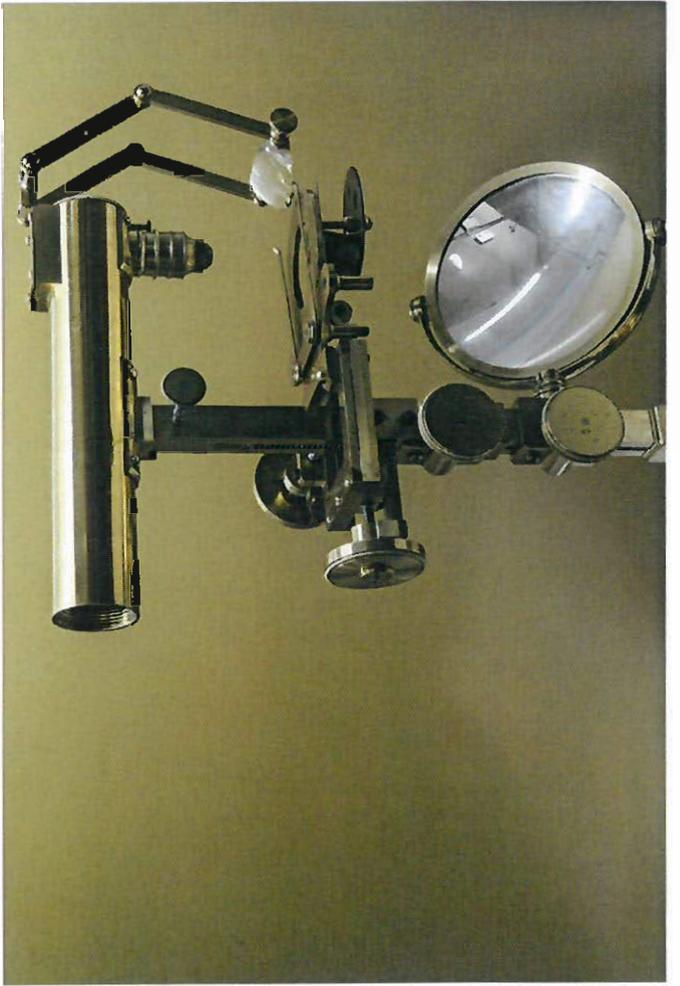
Riproduzione dell'Atto di Costituzione della *Congregazione sopra il Commercio*

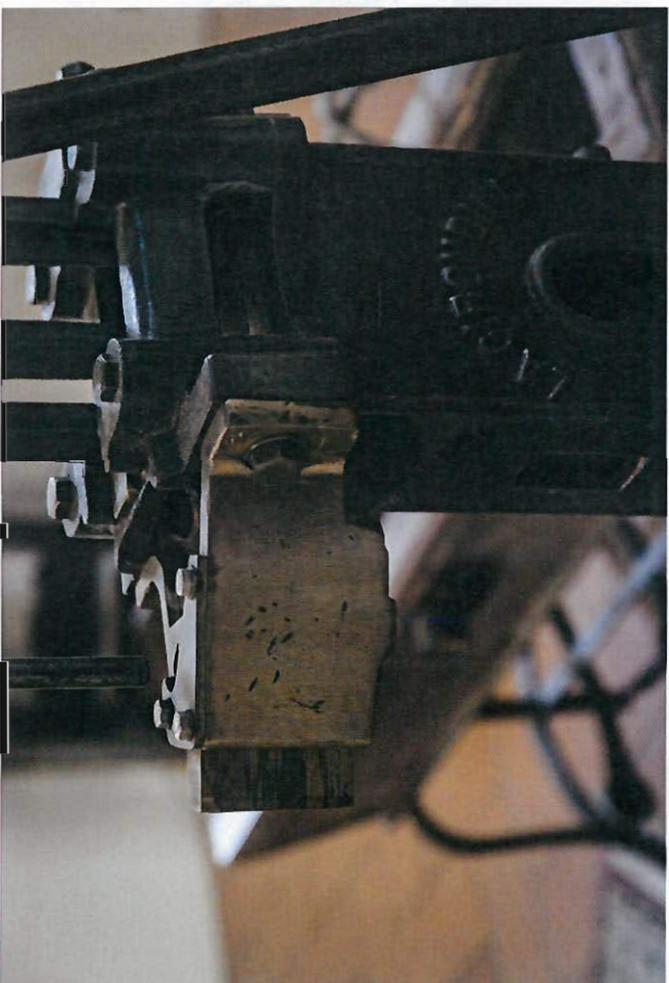
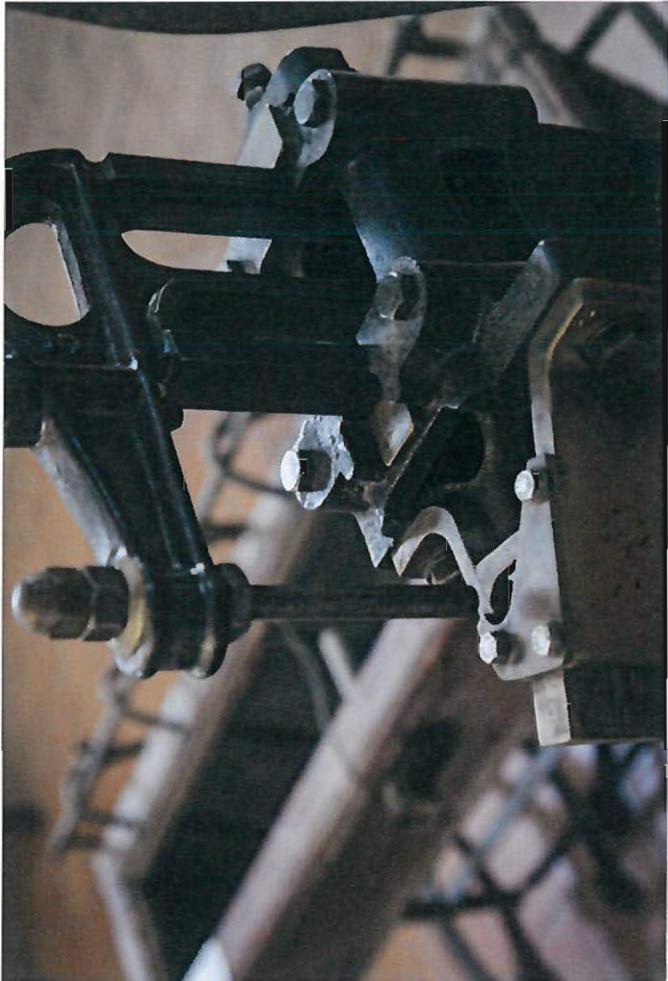
(A.S.F., M.M., F. 328, ins. 28 - su concessione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo)

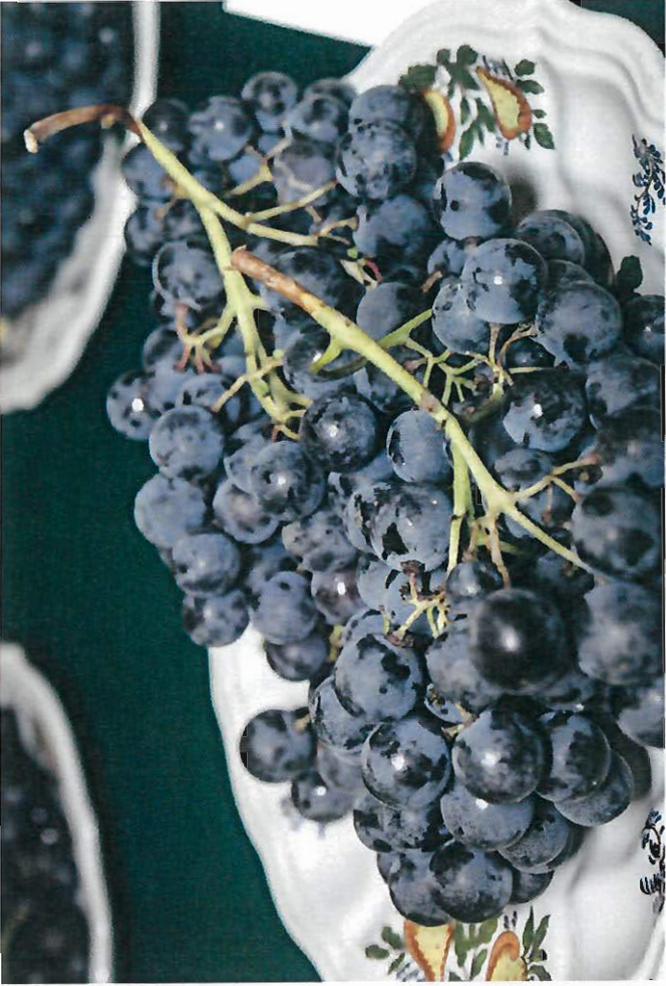
Riproduzione del Ritratto di Antonio Antinori (1645-1719)

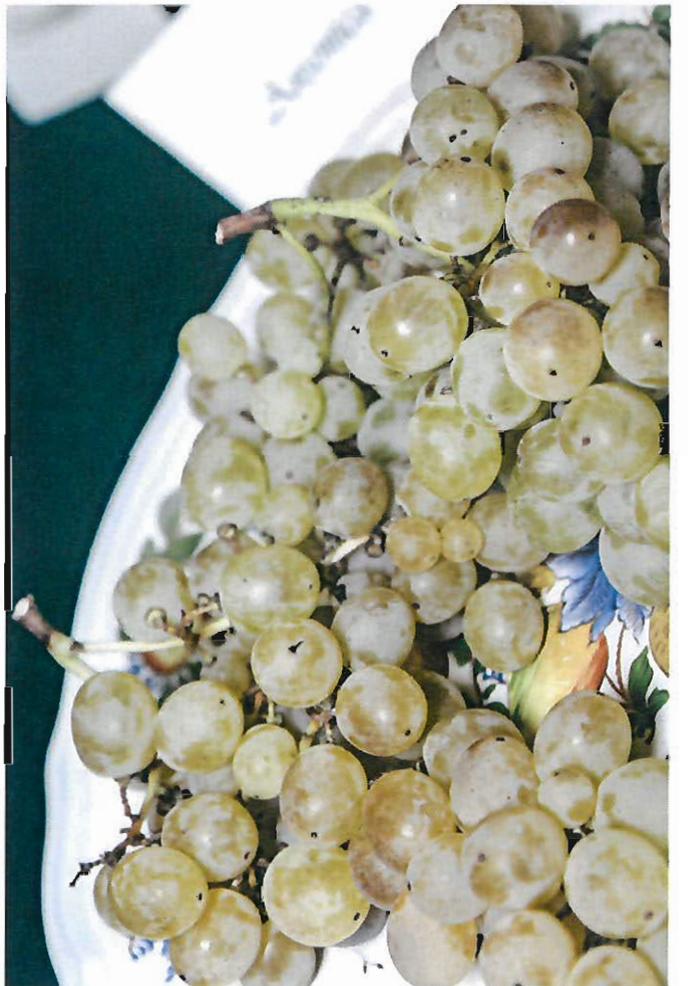
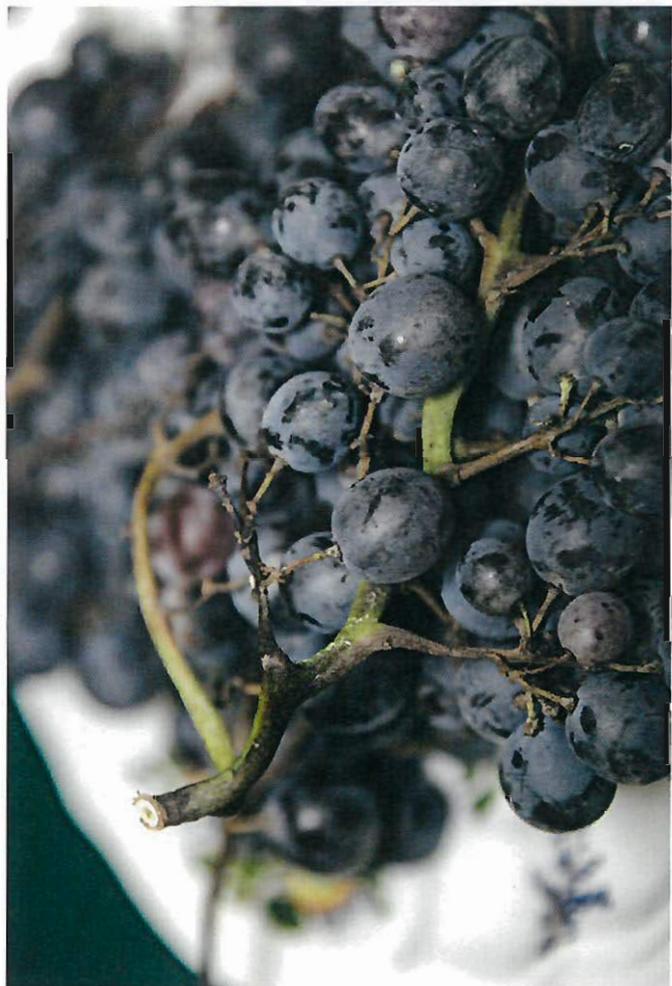
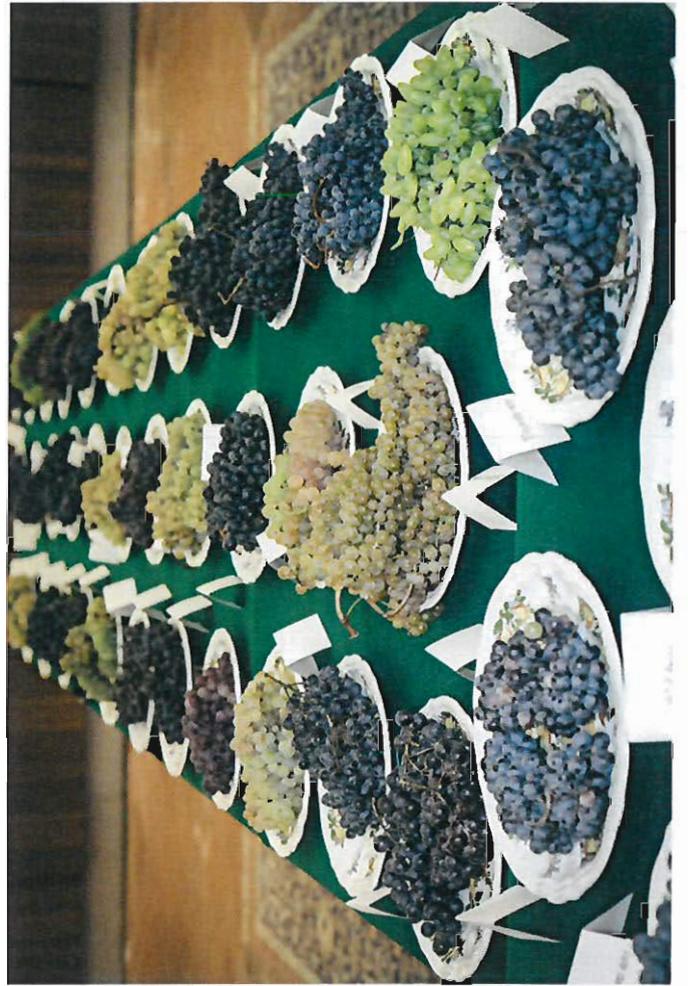
g.c. Famiglia Antinori

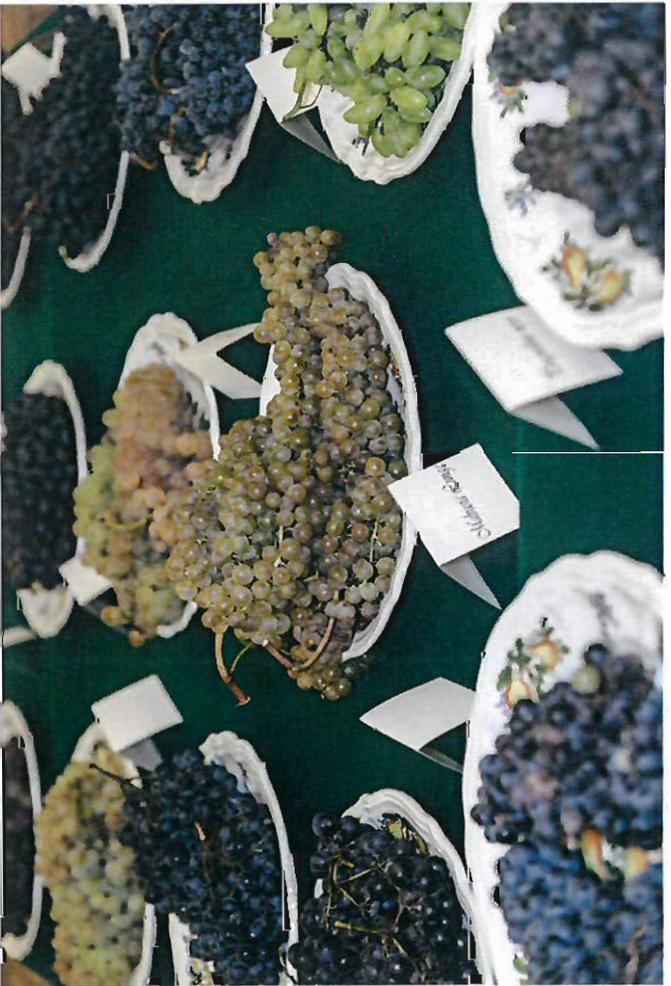
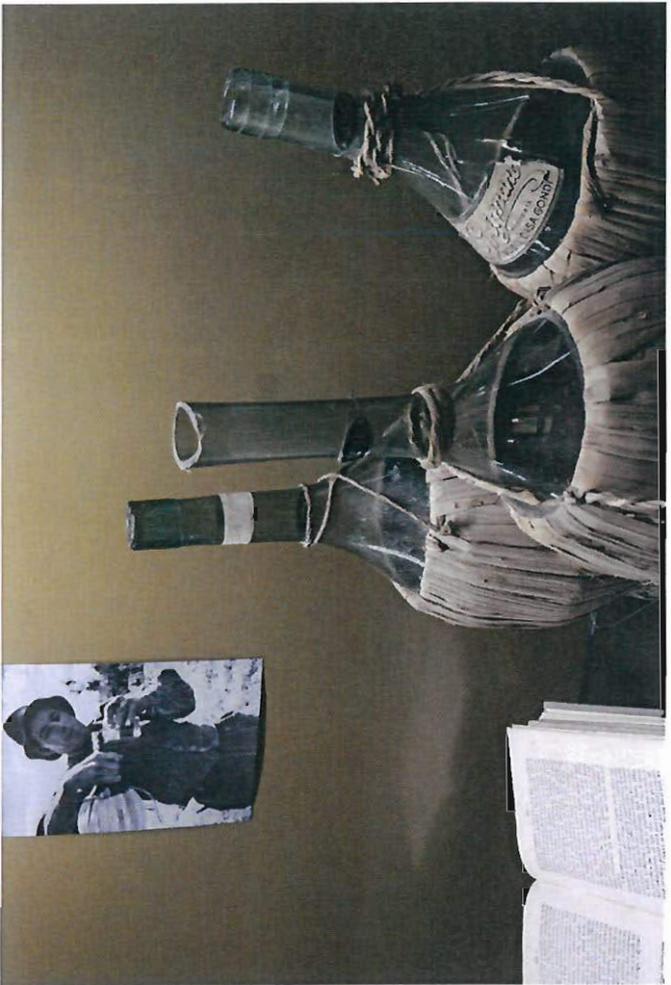


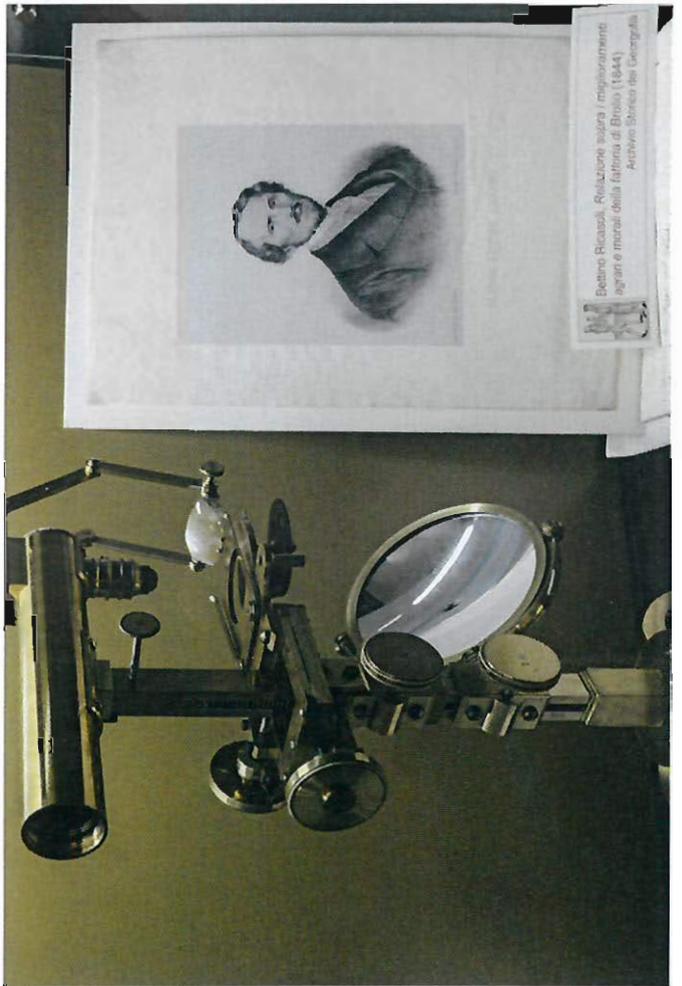












Bettino Ricasoli. Relazione sopra i miglioramenti agrari e rurali della fattoria di Brolo (1844). Archivio Storico dei Georgofili.

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

1753 – Su iniziativa di Ubaldo Montelatici viene fondata l'Accademia dei Georgofili, allo scopo di "far continue e ben regolate sperienze ed osservazioni, per condurre a perfezione l'Arte tanto giovevole della toscana coltivazione". "L'Accademia dei Georgofili può ben dirsi che abbia il primato sopra tutti gli altri congeneri istituti, che in beneficio dell'agricoltura sorsero posteriormente in tutta la culta Europa".

1767 – Il Granduca Pietro Leopoldo accorda la sua reale protezione all'Accademia, assegnandole sede in Palazzo Vecchio, nelle stanze che prendono il nome da papa Leone X.

1897 – Viene riconosciuto all'Accademia dei Georgofili il carattere di Istituzione Statale.

1932 – L'Accademia dei Georgofili viene riconosciuta come Ente Morale

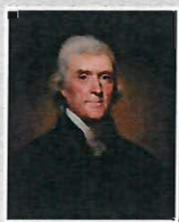
2016 – L'Accademia conta **897 accademici**, suddivisi nelle varie categorie: Emeriti, 57; Ordinari, 152; Corrispondenti, 307; Corrispondenti Stranieri, 84; Onorari, 17; Aggregati, 261; Soprannumero, 19

ALCUNI ACCADEMICI ILLUSTRI

G. Targioni Tozzetti



Thomas Jefferson



Camillo Benso di Cavour



Cosimo Ridolfi



Arrigo Serpieri



LE SEZIONI DELL'ACCADEMIA

CENTRI STUDIO:

CeSIA – Centro di Studio per l'applicazione dell'Informatica in Agricoltura

CeSQUA – Centro Studi per la Qualità

GAIA – Laboratorio di studi economici sullo sviluppo rurale

COMITATI CONSULTIVI:

Comitato consultivo sui problemi della difesa delle piante

Comitato consultivo per gli allevamenti e prodotti animali

Comitato consultivo per i sistemi culturali

Comitato consultivo per la prevenzione e sicurezza sul lavoro agricolo

Comitato consultivo per la biologia agraria

Comitato consultivo per le colture protette ed il florovivaismo

BIBLIOTECA – La consistenza attuale della biblioteca è di circa 90.000 volumi, tra monografie, opuscoli e periodici. È fornita di catalogo cartaceo e di catalogo on-line.

ARCHIVIO – La consistenza dell'Archivio Storico (dalla fondazione al 1911) è di circa 12.000 documenti manoscritti; l'inventario a stampa è stato pubblicato tra il 1974 e il 1977. La Sezione contemporanea (fino al 1960), che consta di 15.000 documenti, è invece disponibile anche on-line. Numerosi gli Archivi aggregati.

FOTOTECA – La Fototeca dei Georgofili è in corso di digitalizzazione e comprende un cospicuo numero di riproduzioni fotografiche provenienti da acquisti, donazioni di Istituzioni e di privati. La sola sezione del Fondo REDA (Ramo Editoriale Degli Agricoltori) è ricca di oltre centomila unità tra fotografie (a colori e bianco/nero), diapositive, negativi e disegni. Il catalogo cartaceo è alfabetico per soggetto.

ATTIVITÀ – L'Accademia conduce studi e ricerche i cui risultati vengono esposti e discussi pubblicamente in apposite "Adunanze pubbliche", poi riportate nell'annuale volume degli Atti o in specifici Quaderni. L'Accademia pubblica anche la Rivista di storia dell'agricoltura.

WEB – L'Accademia arricchisce le sue proposte di divulgazione con il web; ha un sito istituzionale (www.georgofili.it) nel quale presenta la sua storia, lo statuto, la struttura e l'organizzazione oltre a permettere la consultazione dei database della Biblioteca e dell'Archivio. Sono poi attivi un sito per la diffusione on-line dei propri atti (www.georgofili.net), un sito di news (www.georgofili.info), un sito di news in lingua inglese (www.georgofili.world) ed un blog "dei giovani".



I Georgofili hanno rappresentato e rappresentano uno strumento per confrontare e far circolare le idee, sempre nel pieno rispetto del motto *Prosperitati publicae augendae*.

Descrizione dell'Uva Salamanna di Pietro Antonio Micheli, tratta* dal manoscritto *Istoria delle viti, che si coltivano nella Toscana ...* (XVIII sec.)

143 - Seralamanna Lunga o Zibibbo bianco nero. *Vitis priore ac rariore botro, acinis ovatis uncialibus et majoribus, flavescentibus, presuavi Moscati saporis. Vitis oblungo, fructu majori, rarulo calloso, flavo, suavi gusto, ac non nihil moschum sapiente Hort. Cathol. Uva passa major, Boumastos Grecis, C. B. Pin. 298.*

Il grappolo produce di peso circa le due Libbre questa sorta di vitigno, composto di granelli per lo più distanti l'un con l'altro, la figura de' quali è bislunga, cioè ovata, benché l'estremità di quelli sia un po' più grossa, che il principio; oltre all'essere più grossa la sopradetta estremità, ha per segnatura di essere un poco acciaccata, cioè come se fosse dibattuta e oltre a questa vi è di notevole nel mezzo di questa circonferenza una leggera concavità; la di loro lunghezza è da un oncia, e un quarto, e la grossezza un oncia.

Il colore è giallo biondo, il sapore è dolcissimo moscadellato, che empie la bocca di una gran soavità. @ 20 di settembre in su' Bastioni.

144 – Seralamanna grossa tonda. *Vitis rariore, ac laxiore botro, mediae magnitudinis, acinis majoribus subrotundis, flavescentibus, praesuavi Moscati saporis.*

Varia dalla sopradetta, dal produrre i granelli di forma un poco più rotonda, e in alcuni luoghi anco maggiore. Del resto ha in tutto e per tutto correlazione a quella. Nel mio orto. Il tempo sopradetto.

Il campione esposto è gentilmente concesso dall'istituto Agrario di Firenze

*Trascrizione di Daniele Vergari e Roberto Scalacci, 2008

Oenologia Toscana o sia Memoria sopra i Vini ed in specie Toscani (volume secondo, 1773)

PARTE TERZA

CURE DA AVERSI PER IMPEDIRE O DIMINUIRE QUEGL'INCONVENIENTI CHE IMPEDISCONO, FRASTORNANO, E DISCREDITANO IL COMMERCIO DEI NOSTRI VINI.

ARTICOLO XXVI

Cautele, che si devono o si possono avere dai Particolari, per facilitare, ed accrescere il Commercio dei nostri Vini con gli Esteri, riguardo alle maniere di farli trasportare con sicurezza.

Se si pensasse a servirsi di Bottiglie fatte di quel vetro torbido, e scuro detto da noi comunemente *Vetraccio* quali sono quelle che ci vengono con alcuni Vini di Francia, costerebbero è vero qualche cosa meno delle Bottiglie di vetro chiaro, o migliore; ma il progetto avrebbe anche maggiori inconvenienti, perché manchiamo di materiali, e della maestria per fabbricarle, almeno per quella medesima spesa che costano altrove, e perché farebbero d'un peso, e d'un incomodo superiore alle prime. ...

Prima del 1710, il Vino di Chianti si mandava in Inghilterra in Botti, ma conosciutone l'inconveniente, e riconosciuto il vantaggio di spedirlo in Fiaschi, e Casse, fu mutato sistema, e veruno un tal primo sistema ha più seguitato. ...

Si costumano presso alcuni Particolari, tanto in Toscana, che altrove, e specialmente in diversi Monasteri, i Fiaschi vestiti di Vetrice fin quasi alla metà del collo, la qual maniera se fosse da alcuno progettata, assicurarebbe molto è vero nei trasporti i Fiaschi dalle rotture, ma non farebbe acconcia per empirne le Casse, e per mandar fuori i nostri Vini nelle ordinarie commissioni; imperciocchè tal rivestimento di Fiaschi importerebbe una spesa di manifattura non indifferente, e maggiore sarebbe il costo de' medesimi fiaschi nudi, perché a voler che reggessero a tal ricoprimento, bisognerebbe che non fossero, come si costumano, tanto sottili, ma molto più grossi di vetro, e pesanti. ...

Ebulliometro di Malligand

“L'ebulliometro è un istrumento destinato alla determinazione esatta della ricchezza alcolica dei vini e dei liquori alcoolici.”

Il primo ebulliometro (o ebullioscopio) nasce nel 1838 ed Edouard Malligand a Parigi ne brevetta una seconda versione: E' un sistema semplice e veloce per misurare il grado alcolico di un vino, sfruttando la proprietà delle miscele idroalcoliche di avere un diverso punto di ebollizione in funzione della quantità di alcol contenuto.

E' composto da una piccola caldaia, una lampada ad alcol, un contenitore per il refrigerante e un termometro di precisione.

Per poter fare l'analisi dapprima si deve tarare lo strumento, perché il punto di ebollizione dei liquidi varia anche in funzione della pressione atmosferica.

Con la lampada ad alcol si scalda la caldaia riempita con dell'acqua, quando questa bolle e la temperatura indicata nel termometro è stabile si fa coincidere lo zero della scala scorrevole con il punto che ha raggiunto il mercurio del termometro.

Si spegne la lampada, si lascia raffreddare il tutto e l'acqua rimasta viene sostituita con il vino da analizzare avendo l'accortezza di inserire dell'acqua nel refrigerante soprastante. Questo è necessario per evitare che l'alcol estremamente volatile evapori subito facendo variare la composizione del vino e alterando il punto di ebollizione.

Si riscalda nuovamente il sistema, il mercurio riprenderà a salire e, quando si arresterà, in corrispondenza del punto massimo raggiunto, sulla scala alcometrica si potrà leggere il grado alcolico.

L'ebulliometro in esposizione è gentilmente concesso dall'Istituto Agrario di Firenze

