

LIBRERIA

antichi manoscritti

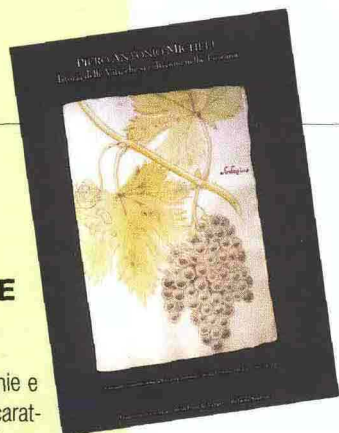
PER UNA "ISTORIA DELLE VITI" COLTIVATE IN TOSCANA

Negli ultimi anni sono state parecchie e di diverso tenore le pubblicazioni a carattere storico sulla coltivazione e sulle varietà della vite ma raramente si sono pubblicati volumi come la "Istoria delle Viti, che si coltivano in Toscana", edito da Associazione Giovan Battista Landeschi e Consorzio del Vino Chianti. Il volume si colloca infatti nel genere della pubblicazione di fonti e riporta la trascrizione di un manoscritto della seconda metà dal XVIII secolo che tramanda l'istoria delle viti, che si coltivano in Toscana. Trattato scritto probabilmente negli anni successivi al 1730 dal fiorentino Pietro Antonio Micheli (1679-1737), botanico presso la corte medicea di Cosimo III e di Gian Gastone. Il manoscritto oggetto della trascrizione - non autografo del Micheli, ma di un copista anonimo - è conservato la Biblioteca nazionale centrale di Firenze con la segnatura Ms. Targ. Tozz., Str.374 e riporta la descrizione di 187 varietà di uva e di altre sei in appendice ed è corredato da appunti sparsi contenenti nomi di varietà d'uva tratte da diverse opere di tema agricolo.

Le descrizioni del Micheli sono costituite dal nome della varietà, da una sintetica descrizione in lingua latina e da una descrizione in italiano che riporta caratteri ampelografici e indicazioni quali la misura e il peso degli acini, il peso medio del grappolo e l'indicazione del luogo e del periodo dell'anno in cui la varietà era stata osservata. Tanto che, seguendo il testo, è possibile ricostruire con ragionevole sicurezza gli itinerari percorsi dall'autore nei dintorni di Firenze. Le descrizioni sono una ricchissima fonte di notizie sulla viticoltura toscana tra il XVII e il XVIII secolo.

La trascrizione e le tante note di carattere ampelografico, storico, linguistico e bibliografico sono di Daniele Vergari e Roberto Scalacci. Il manoscritto è riprodotto fotograficamente e le trascrizioni sono pubblicate pagina per pagina tanto che il lettore, a patto che abbia dimestichezza con la grafia settecentesca (in questo caso non particolarmente difficile), può leggere alternativamente la trascrizione e l'originale riprodotto.

L'apparato introduttivo al volume riporta note sulla figura del Micheli, sulla letteratura ampelografica e botanica toscana tra il XVII e il XVIII secolo, sulla viticoltura toscana fra Settecento e Nove-



cento e sulla rappresentazione della natura del pittore Bartolomeo Bimbi attivo alla corte medicea negli stessi anni del Micheli e di cui sono riprodotte, in ricca appendice iconografica, due tele che raffigurano settantacinque varietà d'uva. L'appendice documentaria riporta, invece, il testo di alcune fonti documentarie, edite e inedite, utilizzate dai curatori per la preparazione del volume. Ricca e curata la bibliografia, utile il sintetico glossario latino - italiano dei termini utilizzati dal Micheli.

Il volume, realizzato con il contributo del Consorzio Vino Chianti, della Regione Toscana, della Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato e con il patrocinio del Museo di Storia naturale - Università degli Studi di Firenze, è stato realizzato all'interno delle celebrazioni per l'ottantesimo anniversario (2007) della nascita del Consorzio del Vino Chianti. *Francesco Emanuele Benatti*

Istoria delle Viti che si coltivano nella Toscana

Autore: Pietro Antonio Micheli
 Trascrizioni e note: a cura di Daniele Vergari e Roberto Scalacci
 Editore: Associazione Giovan Battista Landeschi - Consorzio del Vino Chianti
 Pagine: 288

Vitenda. L'agenda del vitivinicoltore

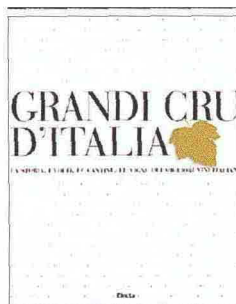
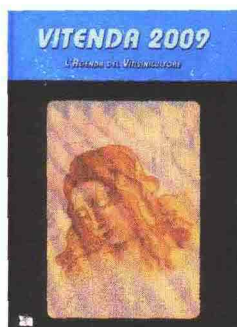
A cura di: Albino Morando, Mara Morando, Davide Morando
 Editore: Viten
 Pagine: 336
 Prezzo: 18 euro

Grandi Cru d'Italia. La storia, i volti, le cantine, le vigne dei migliori vini italiani

A cura di: AA. VV.
 Editore: Electa Mondadori
 Pagine: 545
 Prezzo: 90 euro

Centovini

Autore: I Trimani
 Editore: Donzelli Editore
 Pagine: 267
 Prezzo: 18 euro



↳ **non solo agenda**

VITENDA 2009, UNO SGUARDO SULLE SOCIALI

Puntualmente esce "Vitenda. L'agenda del vitivinicoltore". Il volume si rinnova ogni anno, ma conserva la propria tradizione di utile strumento per viticoltori e produttori vinicoli. Nelle pagine interne, che scandiscono i giorni dell'anno, continua il viaggio fra i vitigni minori e, da quest'anno, trova spazio una novità: un breve sguardo sulle cantine sociali del nostro Paese, le strutture cooperative fondamentali per la produzione e divulgazione dei nostri vini tipici. Sono sempre presenti oltre 250 recensioni tratte dalle principali riviste italiane, che pubblicano in materia di vite e vino, e anche il riquadro dedicato ai siti internet specializzati con particolare attenzione a quelli curati dalle nostre regioni in ausilio ai vitivinicoltori. I proverbi, le fiere di settore e le scadenze fiscali, insieme a una piccola rubrica sulle curiosità e le recenti scoperte nel settore viticolo ed enologico, completano il quadro. All'interno, come sempre, articoli di tecnica viticola ed enologica, insieme a un repertorio di immagini che rappresentano le diverse attrezzature per vigneto e cantina, possono contribuire all'aggiornamento costante di chi lavora nel settore o di chi, come spesso accade, si trova incuriosito e attratto dai profumi dell'uva e del vino. Al fondo, un utile indirizzario consente di trovare le coordinate per contattare facilmente i fornitori di prodotti e macchinari viticoli ed enologici. Per visionare gli estratti del libro e ordinarlo consultare il sito www.viten.net.

↳ **libri fotografici**

I MIGLIORI CRU RACCONTATI

Non è facile stilare un elenco dei grandi Cru del nostro Paese. Ci aveva provato all'inizio degli anni Novanta Luigi Veronelli, con il suo "Repertorio dei

vini italiani", e oggi il Comitato grandi Cru d'Italia, con un libro fotografico pubblicato da Electa. Prima di cominciare la stesura del libro, intitolato "Grandi Cru d'Italia", gli autori si sono innanzitutto posti il problema della definizione di "cru", un'espressione così radicata nella cultura francese da risultare praticamente intraducibile in italiano. "Il significato del termine - ha spiegato il giornalista Cesare Pillon, uno dei curatori dell'opera - non si applica soltanto alla vigna ed equivale a quella porzione di terreno dove i prodotti vegetali che vi vengono coltivati crescono con caratteristiche migliori".

Un concetto, quello di Cru, che in Italia ha cominciato a diffondersi negli anni Settanta e che ancor oggi si presta spesso ad abusi e fraintendimenti. "Questi vini devono avere caratteristiche uniche e individuabili - ha affermato l'enologo Donato Lanati - e suscitare l'emozione della biodiversità, ovvero rappresentare al meglio la ricchezza del territorio vitivinicolo italiano". L'unico limite di queste 550 pagine è il fatto di aver considerato solo circa 130 aziende socie del Comitato Grandi Cru d'Italia, fondato nel 2006, e di aver conseguentemente escluso altri importanti produttori (vistosa a questo proposito l'assenza di Angelo Gaja). "La lista dei soci - ha sottolineato a questo proposito Paolo Panerai, vice presidente del Comitato - è aperta ed è destinata a essere aggiornata periodicamente. L'unico requisito fondamentale richiesto dallo Statuto è che si tratti di aziende con almeno 20 anni di produzione alle spalle e ai massimi vertici delle guide e riviste". Questo volume si presenta quindi anche come un'intelligente operazione di marketing, che il Comitato grandi Cru d'Italia intende presto tradurre ed esportare in altri Paesi, con l'intento di fornire ai consumatori una serie di informazioni su alcuni tra i nostri più celebri vini. Perché, come scrive il giornalista inglese Hugh Johnson nella sua prefazione al volume, in Italia "tutti noi ammiriamo la creatività e l'orgoglio che creano un'infinità di etichette differenti. Talvolta, però, ci chiediamo se non ci siano più etichette

diverse che vini differenti". *Nicolò Regazzoni*

↳ **dalle alpi alla sicilia**

CENTO STORIE PER CENTO VINI

La famiglia Trimani è attiva nel settore della vendita di vino da quasi 200 anni; si ha notizia infatti di un certo Francesco Trimani venditore di vino a Roma in via Panico già nel lontano 1821. Dal 1876 i Trimani possiedono e gestiscono il più antico negozio di vini di Roma. Dalla grande esperienza "pratica" nel mondo dei vini di qualità, da una duratura e solida attività familiare, venditori di vino appunto, nasce la pubblicazione, edita da Donzelli, "Centovini". Un libro scritto a più mani dai diversi membri della famiglia e firmato "i Trimani", firma collettiva che "identifica ognuno per la sua parte e ciascuno per l'intero". Anche le illustrazioni sono grafiche originali di un Trimani: precisamente Giovanni, pittore, scultore e illustratore.

"Centovini" è frutto di un anno di lavoro, di discussioni e riflessioni che si possono dunque definire "domestiche" e finalizzate a sintetizzare la miglior produzione italiana scegliendo solamente cento vini, un numero definito dagli stessi autori arbitrario ed evocativo ma capace di comunicare l'idea di una rigorosa selezione. I cento vini, più precisamente le cento etichette (è stato selezionato un solo vino per azienda e vengono indicati il tipo di vitigno, la tipologia, la fascia di prezzo e le grandi annate) sono raccontati in cento "storie" raggruppate in cinque sezioni: I. Piemonte e dintorni, II. Operoso Nord-est, III. Toscana, IV Il grande centro, V. Vini del sole e dei vulcani. All'interno di questa inedita suddivisione geografica la sequenza di presentazione dei vini rispecchia il percorso ideale degli autori, percorso che segue le caratteristiche e le origini in assoluta libertà. La pubblicazione è corredata da un buon apparato di indici che ne rendono facile la consultazione; il volume vuole, infatti, essere strumento di uso quotidiano oltre che selettiva panoramica sulla produzione d'eccellenza italiana. *F.E.B.*