

Greve, le cantine ex Mirafiori raccontano

Visita al Museo del Vino del Chianti, alla scoperta di una grande tradizione vitivinicola

di Marco Nucci

“**L**’idea di questo museo mi è venuta pensando alla mia collezione di oggetti del passato, in particolare attrezzi dei vignaioli e delle cantine, una passione che ho coltivato fin da piccolo e che è cresciuta nel corso degli anni grazie anche al mio lavoro. La mia famiglia deve molto alla storia e alle tradizioni del Chianti ed è giusto che Greve abbia una sede espositiva specificamente dedicata ai prodotti della nostra terra.” A spiegare queste cose è Lorenzo Bencistà Falorni, che insieme al fratello Stefano è titolare dell’Antica Macelleria Falorni di Greve. Nel 1999 la famiglia ha acquistato le ex cantine Mirafiori, situate nella centrale Via Vittorio Veneto. L’obiettivo era quello di collocarvi una raccolta di oggetti e immagini che raccontasse la storia della viticoltura di Greve: “*I lavori di ristrutturazione hanno reso disponibile uno spazio di alcune centinaia di metri quadrati, diviso su due piani.*”
- spiega Lorenzo Falorni
- *I turisti possono visitare la mostra con l’ausilio di un’au-*



mettere a fuoco alcuni passaggi fondamentali che hanno segnato l’evoluzione della viticoltura e della vinificazione nella nostra regione. Per fare questo abbiamo intervistato il professor Zeffiro Ciuffoletti, docente di Storia Contemporanea e di Storia sociale della comunicazione all’Università di Firenze. Ciuffoletti è membro dell’Accademia dei Georgofili e scrive per “*la Rivista di storia dell’agricoltura*” e “*Nord e Sud*”; recentemente ha dato alle stampe il volume *Alla ricerca del “vino perfetto”*. Il Chianti del barone di Brolio.

Ricasoli e il risorgimento vitivinicolo italiano, (Leo S. Olschki, Firenze, 2009), in cui è contenuto il carteggio inedito tra Ricasoli, personaggio di primo piano del Risorgimento italiano, e il professor Cesare Studiati dell’Università di Pisa. Si tratta di un colloquio tra un agronomo e un medico-fisiologo sui temi del suolo, degli amidi, degli zuccheri, finalizzato alla creazione del “vino perfetto”, ovvero della formula del vino da invecchiamento che avrebbe permesso l’esportazione dei pro-

dioguida multilingue, che permette di muoversi lungo tutto il percorso in maniera autonoma. Oltre ai macchinari, alle botti e agli arnesi delle cantine, il Museo propone una sezione dedicata agli orci e ai torchi per l’olio, l’altro prodotto principe del nostro territorio. Inoltre nel corridoio al piano di sotto abbiamo collocato alcuni cimeli del Regno d’Italia, con un imponente collezione di monete d’epoca, per sottolineare il legame di questo luogo con la famiglia Mirafiori, grazie alla quale le cantine prosperarono. Non abbiamo dimenticato infine i grandi navigatori di origine grevigiana: Giovanni da Verrazzano, scopritore della Baia di New York e Amerigo Vespucci, la cui famiglia ha lasciato tracce a Montefioralle. I visitatori americani sono molto interessati ai rapporti tra Firenze e le loro terre, rapporti che non si esauriscono certo nell’export del Gallo Nero.”

La Storia delle cantine

La Cantina ex Mirafiori rappresenta un pezzo importante della storia di Greve in Chianti: l’edificio fu costruito nel 1893 da Ernesto Leproni, produttore di orci di Spedaluzzo, in occasione della costruzione della stazione ferroviaria Firenze-Greve e venne ceduto dopo qualche anno all’Unione Produttori Vino del Chianti. Nel 1906 l’UPVC, di cui facevano parte i grandi produttori vitivinicoli della zona, come il Conte Piero Capponi, il Cavalier Italo De Lucchi, il Conte Roberto Pandolfini, inaugurò la nuova gestione. Finalmente alcune grandi fattorie della zona - Uzzano, Calcinaia, Vignamaggio - potevano contare su una cantina sociale dove

dotti vinicoli italiani.

“*E’ noto che Bettino Ricasoli - spiega Ciuffoletti - è l’inventore della formula del Chianti classico; il barone di Brolio individua il tipo di uvaggio necessario alla creazione dei vini da invecchiamento per l’esportazione e raggiunge quest’obiettivo tra il 1870 e il 1872, usando come base il sangiovese. Ricasoli vedeva nel sangiovese la matrice dei grandi vini di tradizione toscana, in particolare chiantigiana. Il punto che ho cercato di chiarire nel libro è questo: secondo la formula del Chianti classico si possono aggiungere altre uve come il canaiolo, ma per i vini*

Le macchine usate dai produttori avevano tutte un funzionamento manuale o pneumatico e testimoniano un'epoca in cui il lavoro si basava essenzialmente sulla fatica fisica degli addetti



In queste pagine alcuni oggetti esposti al Museo del Vino del Chianti: a sinistra un torchio con base quadrata montata su quattro piedi e munita di sponde, in cui si raccoglie il mosto ottenuto dalla spremitura. Il corpo, al cui interno viene versata l'uva, è costituito da doghe verticali di legno leggermente distanziate le une dalle altre. Dalle fessure fra doga e doga usciva il liquido che andava a raccogliersi alla base. A destra in senso orario: una tappatrice per i fiaschi e le bottiglie, una irroratrice per il ramato e la sezione dell'enobiblioteca dedicata ai manuali

poter infiascare il vino. L'esperienza dell'Unione durò fino alle soglie della Prima Guerra Mondiale: nel 1913 divennero proprietari della struttura i Conti Mirafiori di Alba, la famiglia a cui era appartenuta la "bella Rosina", che fu moglie morganatica di Vittorio Emanuele II. I Mirafiori si servivano delle cantine di Greve per imbottigliare il vino della loro tenuta di Pozzolatico. Nel 1932 ci fu un nuovo passaggio di proprietà, con l'acquisto da parte dei Fratelli Gancia di Canelli. Nel 1962, le Cantine vennero comprate dalla società Seva, proprietà della società italo-americana Paternò, che esportava il vino prodotto nel Chianti negli Stati Uniti. Dopo altri passaggi di proprietà le cantine sono state acquistate nel 1999 dalla famiglia Bencistà Falorni che ha provveduto a importanti lavori di ristrutturazione.

Il percorso espositivo

Il percorso espositivo proposto dal Museo si articola in oltre trenta sezioni e passa in rassegna gli strumenti, gli oggetti e le immagini che legano la viticoltura alla

di invecchiamento, non è previsto nessun tipo uva bianca, che invece può essere usata per i vini di "pronta beva", cioè quei vini comuni da pasto, che venivano immessi nel mercato senza un processo di invecchiamento. La fattoria di Brolio, che è la fattoria principale di Ricasoli, diventa un grande centro di sperimentazione e non si parla più di una fattoria costituita da poderi sciolti, ma di sistema accentrato di conduzione, non solo di tipo mercantile e contabile, ma anche di tipo produttivo. Questa rivoluzione ha conseguenze anche sul lavoro dei mezzadri ai quali viene sottratta una parte dell'auto-

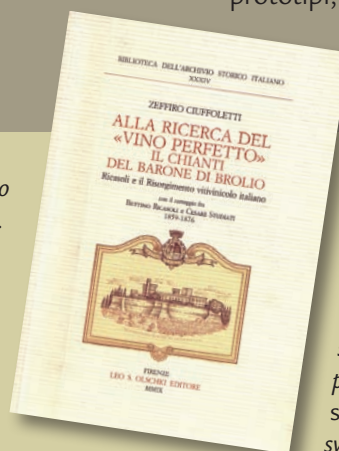
nomia di cui avevano goduto fino ad allora. Si sta affermando una nuova figura imprenditoriale, quella dell'agronomo colto, illuminato, che fa della fattoria un'impresa, pronta a stare sul mercato."

La formula del vino perfetto era un progetto che investiva non solo le caratteristiche intrinseche della bevanda, ma anche molti aspetti legati alla commercializzazione: "Rica-



storia sociale ed economica di Greve in Chianti: la prima sezione raccoglie una serie di cartoline postali spedite durante le due guerre mondiali. Si tratta di documenti molto interessanti sotto vari aspetti, in quanto oltre a testimoniare i sentimenti e il livello di alfabetizzazione dei soldati, permettono di apprezzare alcuni scorci paesaggistici di indubbio fascino e di avere la percezione immediata dei mutamenti urbanistici di Greve. Accanto alle cartoline sono collocate le teche dell'enobiblioteca, ovvero la raccolta di volumi e manuali dedicati alla viticoltura e alla vinificazione. Questi scritti, corredati da bellissime illustrazioni, sono opera di agronomi e periti e contengono molte informazioni sulle tecnologie usate dai produttori. Si tratta delle pompe, dei torchi, delle tappatrici e degli altri strumenti che trovano collocazione anche all'interno del museo. Alcuni di questi apparecchi sono dei prototipi, come l'ammostatrice del

XIX secolo, non ancora dotata della deraspatrice, marchinge-



La copertina del volume di Zeffiro Ciuffoletti, *Alla ricerca del «vino perfetto»*. Il Chianti del Barone di Brolio Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano. Carteggio Bettino Ricasoli e Cesare Studati, Leo Olschki, Firenze, 2009

soli pensava che una nazione per essere competitiva - prosegue Ciuffoletti - dovesse sviluppare prodotti di qualità. La Francia per esempio, oltre a produrre i suoi ottimi vini di invecchiamento riusciva a commercializzarli grazie alla bordolese, mentre in Italia si adoperava il classico fiasco impagliato, bello ma molto difficile da tappare. Occorreva pro-

MUSEO DEL VINO DEL CHIANTI

Piazza Nino Tirinnanzi 10
50022 Greve in Chianti (Fi)
Tel: 055 8546275
www.museovino.it
info@museovino.it



Sopra: gli interni della cantine del Museo in cui prevalgono i colori del cotto, dei mattoni e delle pietre. A destra il castello di Verrazzano a Greve in Chianti, la cui struttura originaria risale al XII secolo



gno che serviva a dividere l'uva dal raspo. Le macchine usate dai produttori avevano tutte un funzionamento manuale o pneumatico e testimoniano un'epoca in cui il lavoro si basava essenzialmente sulla fatica fisica degli addetti.

Prima di entrare negli spazi interrati, il visitatore può soffermarsi a guardare il filmato della sala multimediale, che ripercorre sinteticamente la storia di Greve e delle bellezze artistiche e naturali della zona. Si fa cenno inoltre alla cultura enogastronomica del circondario e in particolare alla lavorazione dei salumi, una tradizione alla quale la famiglia Falorni è legata fin dal Settecento.

Scese le scale, dopo essersi lasciati alle spalle il grande carro vinario dipinto da Sophie Rose, si entra nelle sezioni dedicate al lavoro delle cantine. Si tratta di un ambiente suggestivo con copertura a mattoni e volte a crociera, nel quale, a dispetto dell'altezza dei soffitti, si respira l'atmosfera delle grandi sale monumentali. Il percorso propone innanzitutto una riflessione sull'evoluzione dei contenitori per il vino, e in particolare sulla progressiva sostituzione delle grandi botti in rovere con i barriques, ovvero le botticelle di derivazione francese, costruite in legno variamente stagionato e largamente utilizzate per la produzione degli odierni Supetusan. Nella sala successiva si trovano le sezioni dedicate alla raffinazione e al travaso del vino, in cui meritano un posto di onore gli apparecchi per l'analisi chimica; si

tratta di una collezione di termometri, alcalometri e densimetri, strumenti della fine dell'Ottocento, testimonianza del buon livello raggiunto dagli enologi delle cantine chiantigiane, in un'epoca in cui si cominciava a capire il ruolo della chimica nei processi di vinificazione. Accanto ai raffinati alambicchi e alle fragili provette, si trovano oggetti di uso quotidiano come la conca lavafiaschi, lo scolabottiglie e l'infiascatrice automatica, che poteva riempire sei fiaschi alla volta. Sono strumenti che parlano del duro lavoro nelle cantine e in particolare di quello delle donne addette a pulire e riempire le bottiglie.

Il percorso espositivo, ci riporta un'altra volta al tema del lavoro dei campi, con la collezione di irroratori e solforatrici, che testimoniano l'uso degli anticrittogamici in agricoltura già dalla metà dell'Ottocento. La lotta dei vignaioli toscani contro le malattie della vite come l'oidio, la peronospora e la fillossera durò oltre un secolo e segnò una fase decisiva del passaggio dalla mezzadria alle moderne colture intensive. Una sezione della mostra è dedicata al "tappa e stappa", ovvero alle tappatrici e ai cavatappi, di cui il museo può vantare una collezione davvero esclusiva: si va dai tirabusciò con i fregi a forma di gufo alle classiche viti con maniglia ad elica risalenti al XIX secolo, dalle tappatrici da tavolo alle capsulatrici a colonna, oggetti che rivelano la grande perizia dei fabbri che lavoravano per l'industria del vino grevigiana.

durre fiaschi di nuova concezione, con un ispessimento della parte finale del collo, affinché il vetro potesse sostenere la pressione del tappo. I primi esperimenti si ebbero in Toscana a partire dal 1865/68, all'interno di una vetreria di Pontassieve, con la consulenza di un giovane proprietario terriero proveniente dalla Francia. Questi si chiamava Vittorio degli Albizi ed era padrone delle fattorie di Pomino, Nipozzano e di un'altra grande fattoria vicino a Pontassieve. Vittorio apparteneva ad un ramo della famiglia degli Albizi, che aveva dovuto prendere la via dell'esilio a causa delle sue posizioni an-



Ritorno dalla vendemmia in Toscana. Tratto da Zeffiro Ciuffoletti *Storia del vino in Toscana. Dagli etruschi ai nostri giorni*, edizioni Polistampa, Firenze 2000.

timedicee. In Francia, dopo aver abbandonato l'attività mercantile e creditizia, questa famiglia era divenuta proprietaria

di una grande azienda agricola, dove si producevano vini di Borgogna, proprio nello stile dei grandi vini francesi da invecchiamento. Vittorio degli Albizi, tornò in Italia, e mise a disposizione le sue conoscenze, il suo know how, per produrre vini di qualità: diventò georgofilo e amico di Bettino Ricasoli di cui era molto più giovane. I due entrarono in piena sintonia e si scambiarono una serie di conoscenze, convergendo su un punto in particolare: la Toscana aveva tutte le condizioni pedologiche, climatiche, morfologiche, per poter produrre dei vini nuovi, moderni in grado di stare sul mercato, e di far con-