



Moscadello di Montalcino

Montalcino oggi è conosciuta soprattutto per il Brunello, recentissimo fiore all'occhiello di questo territorio, che invece nei secoli passati è stato famoso per l'ormai quasi dimenticato Moscadello. La storia vitivinicola di Montalcino è ricchissima di citazioni e, solo per brevità, partiamo dal 1415, anno in cui gli statuti comunali prevedevano che i Priori chiedessero al Consiglio Generale di deliberare con un bando la data d'inizio della vendemmia: 14 settembre, festa di Santa Croce.

Durante l'assedio di Montalcino del 1553 lo storico Canali racconta che "dentro le mura, mancavano carni e verdure, ma c'era invece abbondanza di vino e farina."

Riferendosi sempre allo stesso periodo si narra che Piero Strozzi, difensore di Siena, si faceva mandare da Montalcino "torte bianche, marzapani e vin Moscadello." Forse questa è la prima volta in cui si parla esplicitamente di Moscadello.

E ancora, è altrettanto nota la storia del Maresciallo Blaise De Montluc, che nel 1555 era comandante della guarnigione senese, a difesa della libertà comunale assediata dagli iberici. Montluc, spesso sofferente di febbri intestinali, per mostrarsi in buona salute, si "arrubina il volto con il robusto vino..." inviatogli dagli alleati montalcinesi.

Leandro Alberti (1550-1631), dice che Montalcino è "molto nominato nel paese per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli."

Alfonso Donnoli, nobiluomo montalcinese, nel 1631 celebra il Moscadello con un'ode:

"...Ma l'ambra del mio monte, è al sin migliore

Come grata, e quel modo

Par che placida baci, allor che bevi

E che l'Ibla s'inchini al suo sapore

Puro Mosco all'odore..."

Il richiamo più noto e di maggior fascino sono però i versi esaltanti di Francesco Redi, nel suo Ditirambo di Bacco in Toscana, del 1685:

"...Del leggiadretto del sì divino Moscadelletto di Montalcino.....un tal vino lo destino per le dame di Parigi e per quelle che si belle rallegrar fanno il Tamigi."

Meno nota, ma ugualmente importante, è la corrispondenza fra il Console inglese a Firenze, Sir Lambert Blackwell, ed il suo Segretario di stato Blathway, sotto il regno di Guglielmo III D'Orange, che il 23 gennaio 1696 da Livorno scrive: "Il vino di Montalcino, destinato a Sua Maestà, non ha ancora raggiunto la perfezione, ma sarà pronto per il Great Russel." Il 29 giugno da Firenze "Mi sforzai di ottenere il vino Montalcino che il maggiore Osborne-Gray raccomanda". Sebbene la corrispondenza non faccia un riferimento esplicito al Moscadello alcune lettere successive chiariscono che si parli proprio di questo vino. Inoltre dobbiamo pensare che i versi del Redi "...e per quelle che si belle rallegrar fanno il Tamigi" potevano essere influenzati da un dato di fatto che il poeta-archiatra si limita a riportare, o viceversa; ed è pur sempre probabile che i suoi versi possano aver avuto un qualche riscontro in Inghilterra. Perciò, comunque sia, alla fine del '600 il nostro Moscadello reggeva tranquillamente il trasporto per mare fino alle reali tavole londinesi. Doveva pertanto essere un vino stabile, del tipo che rientrava fra i vini di lusso, allora definiti: vini liquori, generalmente moscati, malvasie, vin santi.



Per ottenere questa tipologia di vino c'erano più possibilità: l'appassimento delle uve, la vendemmia tardiva, l'aggiunta di alcol o di acquavite, ma anche una possibile concentrazione dei mosti, mai localmente documentata.

I vini montalcinesi ed il Moscadello in particolare sono ancora largamente citati nei successivi secoli XVIII e XIX.

Nel 1726 il botanico Cosimo Trinci nel suo "Trattato delle viti," tratto dall'Agricoltore Sperimentato, inserisce il Moscadello fra le 31 varietà d'uva più importanti del Granducato.

Charles Thompson, nel 1744, dice che "Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini".

Giovanni Antonio Pecci (1766) nell'elogiare Montalcino conclude "...lo rendono fertile talmente che producono quel moscadello assai celebre, per la cui delicatezza e sottigliezza si trasporta nelle più remote parti, e Montalcino ne ricava gran nome".

Nel 1777 il Granduca Pietro Leopoldo visita Montalcino lasciandoci queste considerazioni "Le pendici sotto e intorno a Montalcino sono ottimamente coltivate, ben tenute a viti e ulivi, vi si fa un vino che si conserva ed è un ottimo Moscadello."

Nel 1813 da Firenze, Ugo Foscolo scrive ad un amico veneziano dei suoi rapporti con la nobildonna senese, Quirina Mocenni Maggiotti, da lui chiamata la "donna gentile" con la quale, in quel frangente per lui difficile, intrattenne una breve relazione amorosa. "...Non è avara come ho creduto; anzi è generosissima fra le donne, e mi regala starni e beccacce senesi, e panforte, e parecchi fiaschetti di Montalcino, di cui mi fo merito con chi viene a trovarmi quassù.." Il poeta, sempre in condizioni economiche critiche, dalla nobildonna senese ricevette un consistente prestito di 80 zecchini, mai restituito, che lo salvò dagli strozzini.

André Jullien, commerciante e buon conoscitore di vini, nella sua Topographie de tous les vignobles connus, edita nel 1816, riporta che: "In più zone si producono vini pregiati di lusso quali quelli di Montepulciano e di Montalcino." Il suo parere è molto importante perché viene da una fonte estera, quindi poco incline ai localismi, nonché personalità di grande spessore, stando alla stima dell'editore di un'altra sua opera: "Manuel du sommelier" del 1822 "...on peut considérer que est le pere de l'oenologie moderne."

Montalcino godeva di una grande reputazione anche fuori dai confini, tanto da indurre in errore il viaggiatore De Musset che nel suo Viaggio pittoresco in Italia del 1845, parlando con entusiasmo di Montalcino fa un po' di confusione apportando al nome una matrice enoica, scrive infatti: "Sulla destra scorgiamo Mont'Alvino, il cui nome significa: Montagna del vino." L'equivoco, oltre che dalla superficialità dell'autore, nasce anche dal fatto che doveva esserci un fondamento nella tradizione e nel chiacchiericcio locale.

All'inizio dell'ottocento il Moscadello comincia ad essere descritto come vino spumoso, pur convivendo col passito-liquoroso da appassimento o da vendemmia tardiva.

Il fiorentino Giuseppe Pozzi, nel 1806, conclude che: "Il Moscadello di Montalcino si assomiglia alla Sciampagna." Giovanni Pieri, quasi quarant'anni dopo, nel 1843, dirà la stessa cosa affermando: "..In quanto al vino spumoso non ho che Moscadello di Montalcino, o delle vicinanze di quella città, quale riesce benissimo."

Giuseppe Giulji, accademico di Francia e Agronomo Docente dell'Università di Siena, nel suo corso di chimica economica nel 1816 continua, così com'era comune in precedenza, a far derivare questo vino dall'appassimento delle uve di Vitis vinifera apiana, tecnica del tutto coincidente con l'attuale versione vendemmia tardiva.



Nel rapporto generale (redatto nel 1952) della pubblica esposizione dei prodotti naturali e industriali della Toscana tenutosi a Firenze nel 1851, Clemente Santi presentò, come era allora in voga, la versione spumante.

Lo stesso nel gennaio 1864 descrive, sulle pagine del Giornale Agrario Toscano del quale era diventato corrispondente, le bontà di questo vino:

“...Il nostro Moscadello ha tal grazia ed odore da nulla a lasciar desiderare fra la molteplicità delle uve coltivate; ma la sua maturazione antecedente alle altre lo fe’ trascurare nelle nuove poste come varietà più soggetta ai danni degl’insetti, degli uccelli e dei ladri: se veramente se ne conoscesse il pregio e l’utile, noi lo centuplicheremmo. Né al solo gusto delle belle Francesi e del Tamigi sarebbe questo destinato, ma da esperienze fattane risulta, che ove quest’uva si sottoponesse a discreto appassimento, e quindi alla pressione e fermentazione, otterrebbe un vino da eguagliare se non vincere il Moscadello siracusano...”

Ancora C.Santi all’esposizione agraria provinciale di Siena tenutasi a Montepulciano nel 1869, presenta un suo “Moscadello mussante” del 1867, che vinse una medaglia d’argento.

Del Moscadello o moscatello parlano in seguito sia Tancredi Biondi Santi che suo figlio Franco.

Nel 1927 Tancredi, padre di Franco, così rispondeva ad una sollecitazione locale: “...Felicissimo di poter riferire come mi stia adoperando per rimettere in valore le vecchie moscatellaie; sia con la propaganda verso i padroni, perché inizino al più presto i lavori di ricostruzione, porgendo loro tutto il mio aiuto personale occorrente, dando anche l’esempio con gli impianti che ho iniziato nei terreni di mia proprietà” e continua “manca una sola cosa: uve e uve. Vinificare in quantità bastanti per soddisfare le richieste, che certamente ci pioverebbero numerosissime qualora solo pensassimo a ricorrere a un po’ di reclame ben fatta, pur anche se fosse limitata. L’utile derivato da questo vitigno, posso dire, è molto buono; certamente mai inferiore del doppio di quello che si può ottenere coltivando altri comuni vitigni da vino”.

Franco Biondi Santi nella sua recente biografia (curata da M. Boldrini, B. Bruchi, A. Cappelli “Questa è la mia terra”) ci descrive la versione tranquilla: “...allora il moscatello veniva vendemmiato a maturazione fisiologica, vinificato in bianco e poi attraverso infinite filtrazioni sempre più strette, limpidissimo, dopo un anno veniva imbottigliato. Ma dopo un mese riprendeva a fermentare e le bottiglie, pulcianelle, scoppiavano.” Dopo la seconda guerra mondiale la crisi della viticoltura locale tocca profondamente anche il Moscadello che assurge a nuova gloria con il riconoscimento della DOC “Moscadello di Montalcino”, in cui l’impulso dato da Banfi è fondamentale (DPR 13 nov. 1984).