La lunga tradizione vinicola della zona di Carmignano

written by Rivista di Agraria.org | 21 luglio 2017
di Vittoria Capei Chiaromanni.

Carmignano è un comune in provincia di Prato che comprende 40 Km di territorio tra le città di Firenze, Prato e Pistoia. Il nome Carmignano deriva dal latino, Carminius – "possessore di un fondo agricolo".
Gli innumerevoli resti, soprattutto Etruschi, hanno confermato una storia e delle origini molto antiche. Tra questi sono stati trovati anche vasi e recipienti per il vino e utensili da cantina risalenti al 50-60 a. C.; a conferma di come questa zona abbia una lunga tradizione come produttori di vino.
Il primo documento cartaceo arrivato fino ai giorni nostri risale invece all' 804 d. C.; una pergamena di un contratto di affitto che testimonia come a Carmignano già nel 1200 si coltivassero viti e olivi.
Nel 1600 Francesco Redi nel suo "Bacco in Toscana" definisce questo vino "bevanda degli Dei". Un'altra data molto significativa è quella del 1716 quando Cosimo de' Medici emise il primo decreto e bando con cui stabiliva precise e severe norme per la vendemmia e delimitava la zona di produzione e tra queste proprio la zona di Carmignano.

Alla fine dell'800 i vini di Carmignano grazie all'azienda del Marchese Niccolini, le "Cantine Ippolito Niccolini" vennero conosciuti ed apprezzati anche all'estero anche se poi ci fu uno stop per quasi tutto il 900 a causa del loro non essere adatti all'invecchiamento e quindi incapaci di resistere a lunghe traversate.
Dal 1932 l'antica denominazione medicea venne inglobata dalla sottozona di Montalbano diventando così D.O.C. di Montalbano. Questo durò fino al 1975 quando cioè, tre personaggi illustri della zona: Ugo Contini Bonacossi, l'ingegner Cianchi e l'allora sindaco di Carmignano, il dott. Lenzi la fecero riconoscere come D. O. C. di Carmignano e addirittura retroattiva fino alla vendemmia del 1969.

I vini di Carmignano oggi sono ottimi, adatti all'invecchiamento e molto apprezzati anche all'estero e lo dimostrano anche i numeri delle esportazioni che oggi sono più del 60% e principalmente negli Stati Uniti. La vicinanza all'Appenino Tosco-Emiliano spiega la particolarità del clima: giornate calde d'estate ma seguite da notti fresche grazie al vento che scende dalla catena montuosa.
La presenza di alcuni vitigni, poco frequenti nel resto della Toscana o addirittura sconosciuti, rendono questo vino ben diverso dal Chianti e altamente riconoscibile.
La loro caratteristica è la presenza di vitigni internazionali soprattutto l'uso di Cabernet Sauvignon presente già da oltre 5 secoli quando cioè Caterina de' Medici (regina di Francia) decise di impiantarli in questo territorio. Ancora oggi i viticoltori del posto chiamano il cabernet sauvignon "uva francesca".

Il Carmignano oggi è l'unica docg, un vino ottimo da invecchiamento perfetto anche da bere giovane. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati. All'analisi olfattiva invece possiamo sentire sentori di frutta matura e polpa rossa con note balsamiche e leggera speziatura. In bocca ha un gusto morbido dai tannini eleganti. E' un vino che è consentito produrlo con un minimo di 50% di uva Sangiovese, canaiolo fino ad un massimo di 20%, Cabernet Sauvignon e cabernet franc, insieme oda soli, dal 10 al 20%. Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco e Malvasia del Chianti da soli o congiuntamente fino a un massimo 10%.
Richiede un invecchiamento almeno fino al 1º giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve. Il periodo di invecchiamento di cui sopra deve essere effettuato in botti di rovere e/o di castagno, per almeno otto mesi. E' un vino che per essere degustato al meglio deve essere servito ad una temperatura di 16/18 gradi e abbinato principalmente con secondi piatti di carne rossa cotti alla brace e arrosto. Per la versione "riserva" viene richiesto almeno tre anni, di cui due sempre in botte.

(http://www.consorziovinicarmignano.it)

Il Carmignano DOCG è una delle docg più piccole d'Italia con una superficie vitata totale di circa 220 ettari.
Vanno poi ricordati tra i maggiori vini della zona il "Barco Reale Doc", il "Vin Ruspo Doc" ed il "Vin Santo Doc".
Il "Barco Reale di Carmignano" è prodotto esattamente come il Carmignano ma a differenza di questo il Barco Reale è un vino che è invecchiato e commercializzato più giovane. E' un vino fresco e facile da bere che si presenta di colore rubino vivace e brillante, odore vinoso con profumo intenso e fruttato, dal sapore asciutto, sapido, fresco, pieno e armonico. E' un vino da tutto pasto, indicato soprattutto per la pasta al ragù, le carni di animali da cortile e quelle bianche.
Deve il suo nome alla riserva di caccia medicea (infatti "barco" significa "parco") circondata da un muro che delimitava gran parte delle zone di produzione attuali.

Il "Vin Ruspo Doc" o anche "Barco Reale di Carmignano Rosato" è invece un vino, appunto, di colore rosato che può essere bevuto anche fuori pasto, magari come aperitivo, che si adatta bene con gli antipasti, col pesce e con i crostacei, ma che si sposa pure con le carni in umido. E' un vino che nonostante il suo colore "atipico" per la zona, fa parte della tradizione vinicola locale: Infatti i mezzadri portavano l'uva nelle cantine di fattoria per poi dividere il vino dopo la fermentazione. L'uva veniva trasportata in un tino di legno e pigiata per farne entrare un quantitativo maggiore (la pigiatura completa e la diraspatura avveniva poi in cantina). Si formava così una parte del mosto in fondo al tino. L'ultimo viaggio della giornata sostava sull'aia dei poderi per essere portato in fattoria al mattino dopo. Era pratica comune per i mezzadri spillare uno o due damigiane dal tino prima del viaggio alla tinaia (da qui il nome "Vin Ruspo" o vino "ruspato" ovvero "rubato"). Col tempo questo piccolo furto divenne un diritto dei mezzadri.

Il "Vin Santo Doc" è un vino da dessert perfetto con gli storici Cantucci di Prato che si presenta con colore dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità nel tipo amabile. E' un vino prodotto dalle uve migliori soprattutto di trebbiano che vengono selezionate in fase di vendemmia e vengono poi lasciate appassire su castelli e graticci di canna in grandi stanze ventilate. Qui le uve restano fino a gennaio, quando cioè, i chicchi sani vengono "diraspati" e pigiati: il liquido ottenuto è messo in recipienti di modesta capacità e poi lasciato invecchiare per tre o quattro anni in ambienti solitamente sotto tetto, per far sì che gli sbalzi termici dovuti ai cambi di stagione vengano sentiti.

Sono tutti vini con una lunga tradizione alle spalle ma allo stesso tempo giovani e adatti ad ogni occasione. Troppo spesso associamo il vino della zona di Firenze solo al Chianti sia esso colli fiorentini, classico etc invece anche a nord di Firenze ci sono territori antichi che producono vini ottimi e interessanti.

Nel maggio 2009 è nata la "Strada dei vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi", una evoluzione della precedente "Strada Medicea dei vini di Carmignano", un progetto che era stato ideato dalla Pro Loco di Carmignano e dal Consorzio di Tutela del Carmignano DOCG alla fine degli anni '90. L'associazione "Strada dei vini di Carmignano" ha lo scopo di valorizzare le eccellenze turistiche del territorio, con una particolare attenzione all'enogastronomia locale toscana, non solo quindi vino toscano ma anche eccellenze culinarie.
E' una zona ricca che merita di essere conosciuta, un vanto per la nostra storia e sicuramente un vanto per il nostro futuro.

Autore: Vittoria Capei Chiaromanni (vittoria.capei.c@gmail.com).
21/07/2017.