



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII



e il patrocinio di

### **L'edizione on-line dell'*Oenologia Toscana* (1773): due appunti di metodo e una piccola scoperta**

Il vino, si sa, è uno dei prodotti alimentari che attraggono maggiormente l'attenzione: La bevanda, rossa, bianca o rosata che sia, è sinonimo di convivialità, di mercato, di nobiltà terriera, ma soprattutto, di storia e tradizione.

I trecento anni dal Bando medico che definiva i confini delle quattro aree di produzione di vino particolarmente pregiato in Toscana – celebrati il 24 settembre scorso – sono a dimostrare come la storia del vino sia un elemento evocativo fondamentale per il marketing di questo prodotto e una potente leva per lo sviluppo territoriale.

La digitalizzazione e la diffusione on-line dell'*Oenologia toscana*, testo raro e poco conosciuto, risponde dunque ad una operazione di divulgazione della conoscenza condividendola come bene comune di tutta la collettività perché il vino è uno di quei prodotti che costituiscono l'identità della nostra regione.

Nel 1771 i Georgofili, come loro uso, pubblicarono il bando "*Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana*". Le due memorie presentate, molto brevi, furono giudicate negativamente dalla Commissione tanto che il Concorso fu reiterato per il 1772.

La partecipazione in questo caso fu di poco più consistente, ma di migliore qualità se oltre alla memoria premiata fu segnalato anche il testo di Ferdinando Paoletti che venne stampato successivamente.

La memoria vincitrice, presentata ufficialmente da uno sconosciuto medico Gio. Cosimo Villifranchi (omonimo di un librettista e letterato volterrano del XVII secolo) fu pubblicata sul *Magazzino Toscano*, il periodico non ufficiale dell'Accademia dei Georgofili, animato da Saverio Manetti, uno dei più illustri botanici italiani del periodo, Segretario dell'Accademia dei Georgofili nonché direttore dell'Orto botanico e membro della Società Botanica Fiorentina.

La pubblicazione della memoria occupò ben due volumi del periodico (che veniva stampato ogni tre mesi), ma ebbe diffusione anche come pubblicazione a se stante.

Addentrarsi nell'opera e farne una disamina approfondita non è oggetto di queste brevi note, ma possiamo affermare che il volume rappresenta un importante contributo nella storia della viticoltura italiana.

Da un punto di vista tecnico l'*Oenologia*, successiva all'opera di Antonio Zanon, si presenta come un'opera estremamente lucida e precisa, nella quale lo stesso autore chiarisce fin dall'inizio lo scopo estremamente attuale di voler "accrescere il Commercio esterno dei vini della Toscana". Per arrivare a questo obiettivo propone tre soluzioni:

- I. *Migliorare tutti quei Vini, che hanno qualche difetto, e non sono del gusto delle Nazioni, che possono farne la commissione.*

- II. *Accrescere per quanto si può la qualità di essi Vini migliori.*

- III. *Diminuire ed impedire tutti quegli'inconvenienti, che frastornano, impediscono, e discreditano il commercio dei medesimi.*

Questo perché i vini toscani – nonostante qualche eccellenza – non avevano "tutto quel credito" che avrebbero dovuto avere per vari motivi fra i quali spiccano, secondo l'autore, le scarse attenzioni nella fase di impianto dei vigneti e nella successiva coltivazione, le variazioni di gusti e costumi nel tempo, l'uso di miscelare i vini con acqua e altre sostanze rendendoli facilmente alterabili e non durevoli (e quindi scarsamente adatti per il commercio estero) e, infine, le frequenti adulterazioni o contraffazioni dei vini migliori della Toscana. Era ben noto in tutta Europa lo scandalo dovuto all'invio di partite di Chianti contraffatto in Inghilterra nel 1710 con la conseguente perdita di credibilità sul mercato tanto da obbligare il governo granducale a correre ai ripari introducendo una serie di Bandi sul commercio del vino oltre al controllo che sul vino esportato esercitava la Congregazione sopra il commercio dei vini. Il Bando del 1716 rappresenta soloun tassello di un più ampio processo di tutela e valorizzazione dei vini toscani.

Dal punto di vista tecnico i contenuti dell'*Oenologia* sono estremamente interessanti anche se l'autore – nonostante conosca e citi spesso le più recenti opere di viticoltura francesi come Rozier, Duhamel de Monceau, Bidet – non possedendo le conoscenze sui meccanismi della fermentazione, riconosce nelle pratiche di cantina, arretrate e grossolane, la maggiore necessità di forte innovazione per la vitivinicoltura toscana, invitando a osservare le modalità di fare il vino nelle altre zone d'Europa come la Francia.

Rimandiamo ad un'altra occasione una disamina più precisa dell'opera invitando tutti a leggere con gusto le pagine di quest'opera che, ripetiamo, è ancora poco conosciuta, nonostante l'attualità dei temi affrontati.

### **Giovanni Cosimo Villifranchi: una (s)coperta biografica**

Anche la figura dell'autore dell'*Oenologia Toscana* presenta aspetti singolari ed è curioso notare come anche in anni recenti quasi nessuno abbia affrontato il tema di una ricerca biografica su di lui.

Chi era dunque Villifranchi? Un personaggio sconosciuto o un medico particolarmente acuto dimenticato dalla storia?

Niente di tutto questo. Già all'epoca avevano compreso ed era *vox populi* (tanto che lo stesso *Giornale d'Italia spettante alla scienza naturale* di Francesco Griselini – uno dei periodici di agricoltura più accreditati del periodo - nella recensione dell'*Oenologia* cita il caso), che il nome fosse un pseudonimo e che dietro al Villifranchi si nascondesse un personaggio di altissimo spessore scientifico come il già citato Saverio Manetti, scienziato ben noto per la sue opere di agricoltura e ornitologia.

Le tracce evidenti che dietro a Villifranchi si nasconda Saverio Manetti sono disseminate nel corso del tempo: lo afferma nelle sue *Effemeridi* Giuseppe Pelli Bencivenni testimone attento della vita culturale e scientifica toscana della seconda parte del XVIII secolo, e lo ribadiscono altri autori tanto che il Melzi lo riporta nella sua opera *Dizionario di opere anonime e pseudonime di scrittori italiani* del 1859. Tuttavia questa informazione sembra essere stata dimenticata e, solo negli ultimi decenni, è grazie al contributo di alcuni studiosi fra i quali vogliamo ricordare il prof. Renato Pasta, che si deve la giusta attribuzione dell'opera.

Speriamo che questa sia l'occasione per affermare definitivamente la giusta paternità dell'opera e, al contempo, valorizzare anche la figura e l'opera di uno scienziato come Saverio Manetti solo da pochi anni oggetto di uno studio biografico più accurato grazie a Giovanna Ciuffi e Luciana Fantoni del Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze.

### **Condividere testi antichi: una scelta non solo culturale**

L'idea di condividere testi antichi digitalizzandoli e rendendoli disponibili in Internet Archive, ovvero il progetto di raccolta e *information literacy* universale (archive.org) è nata dall'incontro di varie competenze come quelle storiche, agronomiche o informatiche alle quali si uniscono sensibilità diverse, tutte concordi nella scelta della condivisione come modalità innovativa dell'agire.

Da un punto di vista culturale sappiamo che digitale e tecnologia non significano innovazione così come storia e recupero non significano passatismo.

Ogni ricercatore che si avvicina alla storia sa che il tempo disperde e confonde ed è comune l'ansia e la fatica di non poter (ri)trovare i documenti cercati o veder interrotta la traccia seguita.

In questo senso la tecnologia aiuta e digitalizzare un documento significa creare una sorta di *dèmone* del documento e garantirne molteplici esistenze grazie alla sua duplicazione e conversione in più formati.

L'equiparazione del documento digitale al *dèmone* è bizzarra: in informatica il demone è un programma che svolge funzioni senza il controllo di un utente; è un demone il programma che fa riconoscere la chiavetta che colleghiamo al computer o avviare un processo di stampa.

Analogamente, il documento digitale condiviso liberamente per il riuso, acquisisce una vita propria.

Liberare testi e documenti antichi, correttamente contestualizzati e in collaborazione con una prestigiosa istituzione come l'Accademia dei Georgofili vuol dire proprio questo: favorire il processo di conoscenza dei documenti storici dell'agricoltura fondamentali - a nostro avviso - per la valorizzazione dei nostri prodotti e del territorio.

La lungimiranza del progetto si misura con i risultati che esso darà nel lungo periodo: grazie alla condivisione dei *Saggi di agricoltura* di G. B. Landeschi, e dell'*Oenologia Toscana* di Saverio Manetti assistiamo alla nascita di nuove vite dei volumi al servizio degli studiosi e dei saperi della terra.

Non solo: la liberazione dei documenti, gratuita, risponde anche ad un nuovo modello identificabile con la strategia della condivisione dei beni comuni, perché siamo convinti che in questi tempi unire le forze e condividere le risorse sia indispensabile.

Condividere documenti in modo libero e gratuito, come ci insegnano anche numerose iniziative all'estero, è forse il modo più innovativo di contribuire alla crescita della conoscenza e di poter così tesaurizzare l'immenso patrimonio culturale materiale e immateriale del nostro Paese.

I testi sono reperibili ai seguenti link

<https://archive.org/details/MagazzinoToscanoTomoIVParteIIIImages>

[https://archive.org/details/MagazzinoToscano\\_Tomo\\_IV\\_Vol\\_IV](https://archive.org/details/MagazzinoToscano_Tomo_IV_Vol_IV)

Luca Corsato, Alfonso Crisci, Andrea Raimondi, Roberto Scalacci, Daniele Vergari