

LA FAMIGLIA DA VINCI E IL VINO

I POSSEDIMENTI DELLA FAMIGLIA DA VINCI IN VINCI

Il rapporto quotidiano e profondo che ha sempre legato Leonardo al vino gli derivò dal fatto di essere nato in una famiglia originaria di un piccolo borgo della meravigliosa campagna toscana: Vinci.

Situata alle pendici del Montalbano ad una quota compresa fra i 100 e i 200 metri sul livello del mare, un morbido paesaggio collinare, un declinare arieggiato stupendo, un'esposizione solare luminosissima che culmina in radiosi tramonti: un vero paradiso naturalistico-elementare per la vite e per l'olivo. Da sempre.

*Il campanile di
Vinci e tutt'attorno
il verde delle sue
viti e dei suoi ulivi*

Altro aspetto importante, i proventi dell'attività notarile in Firenze del padre di Leonardo erano da questi investiti nell'acquisto di tenute e appezzamenti agricoli comprendenti molti vigneti nell'agro di Vinci.





Secondo una tesi di alcuni illustri studiosi leonardiani tra i quali Alessandro Vezzosi, il cognome della famiglia deriverebbe addirittura dalla parola neo-latina “*Vincus*”, da vinco, vincastro, il salice, ovvero l’albero da cui vengono tratti i rami (salci) utilizzati per legare le viti, tecnica applicata ancor oggi che in autunno caratterizza ed è rilevabile in tutto il paesaggio rurale vinciano.

Il paesaggio di Vinci nel suo sfumato naturale, quindi leonardiano

Gli altri componenti della famiglia erano quindi implicati in attività vitivinicole e, come nel caso dello zio Francesco e del nonno di Leonardo, Antonio, non disdegnavano di lavorare “*di propria mano*” le vigne di proprietà.

Un patrimonio di poderi, terreni, uliveti e vigneti di consistenza non comune quello dei Da Vinci, oltre 30 lotti di non sempre precisata dimensione, ma che nella somma delle superfici citate (in staioira, unità di misura di superficie in voga in Toscana ai tempi di Leonardo e pari a 525,01 mq.) risulta prossimo agli oltre 20 ettari di oggi.

Una grande estensione di terreni rispetto alla media delle proprietà dell’epoca che è possibile stimare intorno a 6 staioira. Una superficie totale che richiedeva senz’altro un’applicazione produttiva, se non professionale, quanto meno non familiare o personale.

LEONARDO E IL CIBO

I richiami e le citazioni che Leonardo riserva al cibo nei suoi codici autografi sono meno numerosi e frequenti rispetto a quelli riguardanti il vino.

Da toscano e nativo di Vinci la sua tavola dell'infanzia e dell'adolescenza, la sua tavola di casa era all'insegna dei prodotti del luogo.

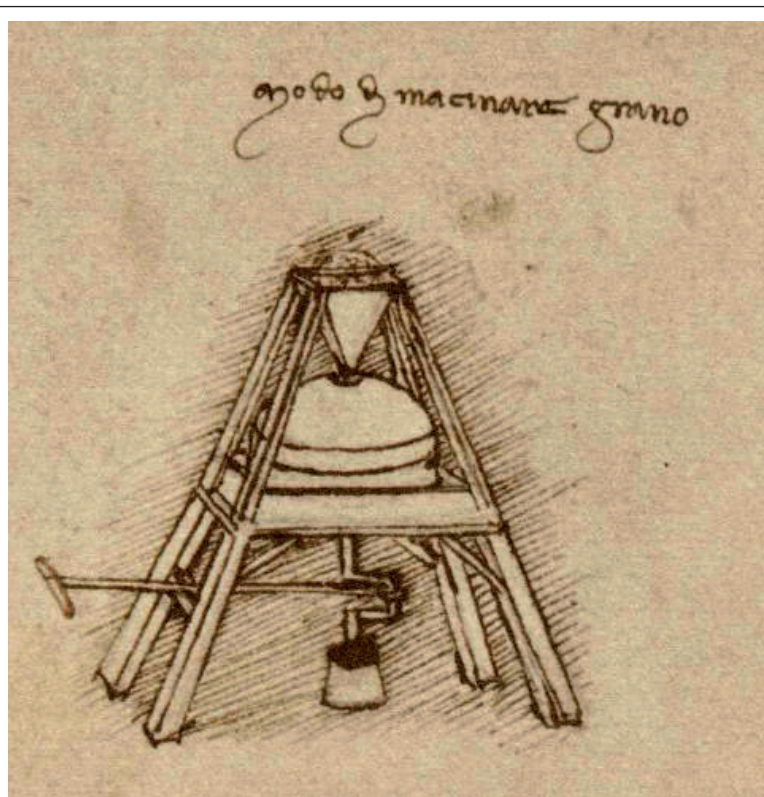
Pane, olio, insalata, verdure, formaggi, salumi, carne, uova e frutti che si producevano direttamente e/o si pro-cacciavano nell'agro di Vinci e del Montalbano.

Anche quando viveva a Milano, la lista della spesa per l'alimentazione era primariamente all'insegna dei sopracitati prodotti, e contrariamente a quel che viene divulgato, non risulta da nessuna frase o osserva-

zione di Leonardo riguardo al cibo il suo essere vegetariano.

Il pane: sempre regolarmente acquistato e citato come frutto del forno, come cibo che nutre la crescita dell'individuo, da putto a uomo. Come prima dolcezza del sole, della terra, dell'acqua e dell'aria che il grano nutrendo maturan, elementi di cui è composta la natura e che attraverso il gene-seme di questo o quel vegetale rendono al vivente l'alimentare dono. Alimentare, elementare dono.

Per quanto riguarda il grano, nel foglio 87 recto del Codice Atlantico Leonardo disegna un congegno meccanico per la sua macinazione con la scritta: "modo di macinare grano".



*Codice Atlantico,
foglio 87 recto*

IL DISECLISSAMENTO DELLA VIGNA DI LEONARDO A MILANO

Il 20 marzo 2015 non poteva non essere una data speciale.

Senza che nessuno di noi avesse infatti potuto pre-fissare tal giorno come quello del reimpianto fisico del vigneto di Leonardo, la data che si andò fattivamente definendo come tale fu una giornata oggettivamente unica.

Per addirittura 4 coincidenti, astro-nomici, perciò extra-umani motivi.

L'equinozio di primavera, il perigeo lunare, la luna nuova e l'eclissi solare.

L'equinozio: dal momento in cui le piante avessero riavuto piede nella terra di Milano, il giorno sarebbe infatti durato più della notte, un segno di rinascita, di luminosità crescente, di solare e fruttuoso auspicio. Il 20 marzo l'asse della Terra era perpendicolare ai raggi del sole, una condizione che ritorna soltanto due volte l'anno. Dopo questa giornata, l'asse ricomincerà a inclinarsi, facendo in modo che la luce duri più a lungo del giorno nel nostro emisfero.

Il perigeo lunare: in astronomia misura la distanza minima fra due pianeti. Una misura variabile nel caso terra-luna da 357.000 a 406.000 Km.

Ebbene, il perigeo del 20 marzo 2015 prevedeva una distanza fra terra e luna di 357,583 Km, come si vede assai vicino al limite minimo di distanza.

Luna che alle 06,36 del 20 Marzo si fece nuova.

Ancor più simbolicamente e fatalmente rilevante l'evento dell'eclissi di sole che interessò la terra in quel giorno.



*Il 20 marzo 2015,
con Letizia e
Piero Castellini
brindiamo alla
rinata vigna di
Leonardo*

Da Milano a Zanobi Boni, mio Castaldo,

Li 9 Xbre 1515.

Non furono secondo la aspettatione mie le quatro ultime caraffe et ne ho auto rammarico.

Le vite de Fiesoli in modo migliori allevati, furnire devriano all'Italia nostra del più ottimo vino, come a Ser Ottaviano.

Sapete che dissi etiamdio che sarebbe a cuncimare la corda quando posa in el macigno con la maceria di calcina di fabriche o muralie dimoliti, et questa assiuga la radicha, e lo stelto, e le folie dall'aria attranno le substantie conveniente alla perfetione del grapolo.

Poi pessimamente alli di nostri facemo il vino in vasi discuoperti, et così per l'aria fuggi l'exentia in el bullimento, et altro non rimane che un umido insipiente culorato dalle bucice et dalla pulpa; indi non si muta come fare si debbe di vaso in vaso, et perloché viene il vino inturbidato et pesante nei visceri.

Conciosiacosachè si voi et altri facieste senno di tale raggioni, berremmo vino eccellente.

M.N.D. vi salvi.

Leonardo

Leonardo scrive dopo aver assaggiato il suo vino: prima l'esperienza sensoriale diretta, l'esame delle sensazioni che promanano dal vino nel bicchiere, quindi la rilevazione e l'evidenziazione dei difetti organolettici che son effetto di vizi produttivi inerenti l'ottenimento e la trasformazione dell'uva. Da ciò, infine, le indicazioni tecniche migliorative, viticole ed enologiche, atte ad ottimizzare la qualità del prodotto. In ciò la scientificità dell'approccio. Leonardo aveva alte aspettative riguardo alla qualità del suo vino, ed è rammaricato che le caratteristiche organolettiche di questo non siano pari ad esse.

Le vite de Fiesoli in modo migliori allevati, furnire devriano all'Italia nostra del più ottimo vino, come a ser Ottaviano.

Per ottenere un gran vino è necessaria una grande uva, e per questo le viti vanno allevate nel modo migliore: massimizzare la qualità dell'uva per massimizzare la possibile qualità del vino.

Sapete che dissi etiamdio che sarebbe a cuncimare la corda quando posa in el macignio, con la maceria di calcina di fabriche o muralie dimoliti, et questa assiuga la radicha, et lo stelto; e le folie, dall'aria attranno le substantie conveniente alla perfetione del grappolo.

Per ottenere una grande uva occorre concimare la vite con sostanze basiche-silicee (con il calcinaccio, ovvero *con la maceria di calcina di fabriche o muralie dimoliti*), sostanze che oltre a nutrire la pianta asciugano la radice e lo stelo migliorando le condizioni igrometriche della coltivazione; una pianta che lavora con buona nutrizione e in presenza d'aria non umida né ristagnante, è così in uno stato fisiologico e fito-sanitario ideale, è perciò in una situazione in cui è capace di trarre da se stessa, attraverso le foglie e il fusto, le sostanze presenti nell'aria che convengono, che servono al raggiungimento dello scopo del viticoltore: la perfezione del grappolo. Secondo Leonardo l'uomo, il viticoltore, deve adoperarsi affinché la vite sia posta in condizione di nutrirsi autonomamente, armoniosamente, dei naturali elementi di cui è prodotto il suo frutto. Stupenda la visione delle foglie come attrattori-recettori-adsorbitori delle sostanze presenti nell'aria e convenienti alla perfezione del grappolo. La foglia è allora il tramite attraverso cui la vite prima inspira ed assorbe