Storia della vite e del vino in Italia e nel Chianti
Giuliano Pinto, Il Medioevo

1. Immaginario collettivo e regimi alimentari

- Il vino nella dottrina cristiana
- Miracoli sul vino
- Iconografia dei mesi
- I consumi di vino, in assoluto e durante il giorno
- Il vino come alimento e come medicina: Pier de' Crescenzi: il vino dà «buon nutrimento e rende sanità al corpo... si converte in sangue... fa dimenticare tristezza e angoscia... e dunque conveniente a ogni età...»
- Dante: «Guarda il calor del sol che si fa vino/giunto a l'omor che dalla vite cola.

2. La diffusione della viticoltura

- Si sviluppa un po' dappertutto in relazione al clima e ai terreni. A nord in Inghilterra; in altitudine sino a 600-700 metri.
- Terreni preferiti le pendici collinari, ma si impiantano vigneti anche in pianura.
- La crisi demografica dopo la Peste Nera concentra la vite sui terreni più adatti.
- La piccola era glaciale (dal XIV secolo in poi) respinge la vite verso sud.

3. La gerarchia dei vini toscani tra Medioevo e Rinascimento

- Catasto del 1427:
- Vini migliori (36-40 soldi al barile): vini bianchi delle colline del Valdarno superiore e della Val d'Ambra; vini rossi del Chianti, Panzano e Radda (34-36 soldi).
- Vini peggiori (12-14-16 soldi): piano di Arezzo, pianura tra Firenze e Pistoia.
- Vini di Nipozzano (Frescobaldi), Val di Pesa e Carmignano: 24 soldi.
- Ottima la fama del trebbiano di Montecarlo, e di quello di Montalcino (il moscatello diverrà famoso nel '600 e il Brunello molto più tardi).

4. I vitigni più diffusi tra Medioevo e Rinascimento

- Trebbiano (Pier de Crescenzi: «dà nobile vino e ben serbatojo»)
- Vernaccia, albana, angiola, malvasia: uve bianche
- Canaiolo, zeppolino: uve rosse. Il Sangiovese comparirà più tardi.
- Le ragioni della fortuna del vino bianco: limpido, chiaro, trasparente, «di coloro d'oro».
- Vini di Importazione: vernaccia, greco, malvasia, dal mondo orientale.
- Cecco Angiolieri: «non vorria se non greco e vernaccia/ché mi fa maggior noia il vin latino/che la mia donna quand'ella mi caccia».

5. La vendemmia e la vinificazione

- Data di inizio della vendemmia fissata per legge anno dopo anno: in genere festa della Santa Croce (14 settembre) o San Michele (30 settembre)
- Vendemmia tradizionale, com'è rimasta per secoli: taglio dei grappoli con roncole o coltelli, bigonce dove dare una prima ammostatura; pigiatura nei tini con i piedi (ben lavati)
- L'acquerello
- Il vino passito

6. Contadini, proprietari, vinattieri

- Interesse dei contadini e dei proprietari: il vino produce reddito.
- La vendita diretta
- I contadini lo cedono al proprietario per ridurre il debito
- La grande diffusione delle taverne cittadine, ma anche nei centri disseminati nelle campagne.
- La regolamentazione della vendita al minuto nelle taverne: vi accedono forestieri e soprattutto i ceti più poveri. Lapo Mazzei: «L'arte della lana non lavora e la gran turba de' poveri, che solea qui bere, fa con l'acqua»
- La fiscalità sul vino (sulla produzione, sul trasporto, sulla vendita al minuto): una grande risorsa per l'erario.