# A Firenze Vigna Michelangelo compie un anno. La prima vendemmia nel 2027

20250527124303 07copia-a0fedcbc

Composta fino al 2024 da pochi filari Vigna Michelangelo, la prima vigna urbana moderna di Firenze, ha compiuto il primo anno di vita. Il terreno, esposto a nord-est, è gestito dall'**azienda agricola donne Fittipaldi di Bolgheri**, presieduta da Maria Fittipaldi Menarini che, con le quattro figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina, ha visto lo scorso anno la messa a dimora di 700 nuove piante.

«*Questa vigna rappresenta anche la mia infanzia quando i primi di settembre, di ritorno dalla villeggiatura, amavo cogliere gli acini e anche alcuni grappoli per la tavola* – ricorda Maria –. *È passato giusto un anno da quando mettemmo a dimora le barbatelle ed oggi è davvero grande l'emozione per me e le mie figlie di vedere ogni barbatella già trasformata in vite con le prime foglie e soprattutto le prime infiorescenze. Questa vite ci racconta la vita che continua*».

**IL VINO CHE VERRA'**

Intanto Vigna Michelangelo fa già parte dell'Urban Vineyards Association presieduta dall'italiano Nicola Purrello con il suo vigneto urbano a Catania ai piedi dell'Etna; un'associazione che si estende su 10 Paesi in 4 Continenti, per un totale di 21 vigneti urbani: da Venezia a Torino, da Parigi a Barcellona, da Londra a Los Angeles, da Brasilia a Melbourne.

Un progetto, quello fiorentino, nato con l'intenzione di ricomporre l'insieme di patrimonio rurale, storico e paesaggistico tipico di una comunità urbana ancora lontana dall'industrializzazione, che prevede la completa riconversione dell'impianto con l'inserimento di viti da allevare con il sistema ad alberello, compatibile con la pendenza del terreno, in simbiosi con le piante di olivo già in produzione. Le varietà sono state scelte con cura storica tra le varietà toscane più tradizionali, incluse quelle a rischio di estinzione perché poco redditizie, ma di altissima qualità. **L'aspetto tecnico è seguito da alcuni tra i migliori professionisti della Toscana come l'agronomo Stefano Bartolomei e l'enologo**

**Emiliano Falsini**.

«*Il vigneto che siamo andati a realizzare* – sostiene **Bartolomei** - *è un vigneto giardino e sarà perfettamente integrato con l'ambiente circostante per mantenere inalterate le caratteristiche del paesaggio*». **Ma come sarà il vino prodotto?** «*Mi immagino un vino dal sapore antico che affonda le sue radici nella tradizione toscana ma con uno sguardo rivolto al futuro in chiave moderna* – prevede Falsini -*. La componente varietale e di territorio richiameranno un sapore che identifica la Toscana classica (base Sangiovese con altre varietà autoctone) ma dove cercheremo di avere un respiro moderno e contemporaneo basato sulla freschezza, bevibilità, eleganza: un vino complesso ma mai complicato capace di parlare un linguaggio tradizionale, contemporaneo e attuale*».

**LA PRIMA VENDEMMIA NEL 2027**

La Vigna Michelangelo è costituita da **700 viti così suddivise**: 300 viti sono di Sangiovese, vitigno principe della Toscana, con i cloni scelti nella selezione CCL2000; 150 viti sono di Canaiolo, anch'esso vitigno molto diffuso in tutti gli areali chiantigiani, utilizzato per conferire eleganza e leggerezza ai Sangiovese più austeri, ma anche per il vino d'annata con la pratica del "governo alla toscana"; 100 viti sono di Foglia Tonda, vitigno coltivato con successo in Val d'Orcia e nella Valle dell'Arno, che unito al Sangiovese dà maggiore robustezza al vino e maggiore longevità. Altre 100 viti sono di Pugnitello, varietà che sta offrendo interessanti risultati in Toscana, e che deve il suo nome alla caratteristica forma del grappolo a piccolo pugno chiuso. Infine, 50 viti sono di Colorino del Val d'Arno, conosciuto anche come Abrostino o Abrusco. Il nome è dovuto alla sua buccia, intensamente dotata di colore rosso cupo. In autunno le foglie si colorano di un rosso fuoco e, con le striature rosso violacee in prossimità di qualche nodo, offrono un effetto scenico unico.

Per **l'impianto è stata scelta la forma ad alberello, la forma più antica di allevamento conosciuta, ma anche la più qualitativa e costosa**: consente di controllare molto bene lo sviluppo arboreo della pianta e tenerlo limitato a favore di una migliore crescita dei grappoli.  In pratica non abbiamo i consueti filari con i fili di ferro, ma ogni vite è protetta e si appoggia ad un piccolo tutore di legno. Le viti della Vigna Michelangelo, insomma, saranno curate e coccolate affettuosamente per ricavarne un vino fuori dal comune. L'aspetto visivo, in particolare, sarà scenicamente spettacolare: i filari potranno essere percorsi in lungo, in largo e in diagonale a piedi o con macchine di piccole dimensioni senza trovare ostacoli. Sarà così ottimizzata l'occupazione del suolo e la vite potrà sviluppare le sue radici nel migliore dei modi anche su questo terreno ripido.

Quale sarà il futuro per la Vigna Michelangelo? **Le viti daranno i primi frutti adatti alla vinificazione solo fra due anni, per raggiungere poi il vertice della qualità molto dopo**. L'appuntamento quindi è per la vendemmia 2027 con la produzione della prima botte di vino dal vigore interamente michelangelesco. «*Da quella botte si ricaveranno circa 700 bottiglie* – conclude Maria - *da vendere sul mercato internazionale tramite aste con finalità benefiche di sostegno sociale. Il fine della vigna non è comunque solo il vino, ma il rapporto che si crea tra uomo, terra e aria, un rapporto che ridimensiona la sterilità del cemento e dell'asfalto con la ricerca di un rispetto reciproco*».