

Il Vino e l'Occidente
Celebrazione dei 62 anni del gemellaggio
Firenze-Reims

Chianti-Champagne

Rotary Club San Casciano-Institut Français Firenze-Amici dell'Istituto Francese

Marco Lombardi

Luglio 1954 - maggio 1955, Reims - Firenze: un evento epocale. È l' "affratellamento" tra la città toscana e la francese, il primo gemellaggio sottoscritto nel capoluogo toscano, divenuto capitale universale, nella sua rinnovata apertura al mondo dopo la seconda guerra mondiale. Voluto fermamente dalla Giunta diretta dal Sindaco di Firenze Giorgio La Pira, l' "affratellamento" è anche frutto delle mediazioni del Console generale di Francia a Firenze, Jean Terrier, e del direttore dell'*Institut Français de Florence*, Guy Tosi. All'epoca rotariano, Tosi continua a promuovere le relazioni franco-italiane rilanciate dal suo predecessore, Pierre Ronzy. Dal 1951, Ronzy è sostenitore del pacifismo caro a La Pira, eletto Sindaco proprio in quell'anno, pacifismo che si esprime nella partecipazione del Direttore dell'*Institut Français* alla *Société internationale d'études et de rencontres dantesques* che individua il proprio modello politico-spirituale nel Dante pacifista testimone dell'orrore della battaglia di Campaldino (1289). Nella rinascita dell'orizzonte cristiano e interconfessionale come prospettiva di pace, durante i festeggiamenti per l' "affratellamento", una pietra della cattedrale di Reims, vittima illustre della Grande Guerra, è offerta dalla città francese a Firenze. Della ricercata armonia civile e religiosa, le cattedrali, patrimonio dell'umanità, diventano il simbolo. E con esse, anche la musica, che nel Maggio Musicale Fiorentino trova in maniera programmatica una delle sue manifestazioni universali.

Juillet 1954 – mai 1955, Reims – Firenze : un événement qui fait date. Il s'agit de la « fraternisation » entre les villes toscane et française, du premier jumelage auquel est associé le chef-lieu toscan, devenu capitale universelle de par sa nouvelle ouverture au monde au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale. Fermement voulue par le Conseil municipal, sous la direction du maire de Florence Giorgio La Pira, la « fraternisation » est également le fruit des médiations du Consul général de France à Florence, Jean Terrier, et du directeur de l'*Institut français de Florence*, Guy Tosi. À l'époque rotarien, Tosi continue à promouvoir les relations franco-italiennes relancées par son prédécesseur, Pierre Ronzy. À partir de 1951, Ronzy soutient le pacifisme cher à La Pira, élu maire cette même année, pacifisme qui s'exprime au travers de la participation du directeur de l'*Institut français* à la *Société internationale d'études et de rencontres dantesques* qui caractérise le modèle politico-spirituel du Dante pacifiste, témoin de l'horreur de la bataille de Campaldino (1289). Dans le cadre de la renaissance de l'horizon chrétien et interconfessionnel comme perspective de paix, à l'occasion des festivités de « fraternisation », une pierre de la cathédrale de Reims, illustre victime de la Grande Guerre, est offerte par la ville française à Florence. Les cathédrales, patrimoine de l'humanité, deviennent le symbole d'une harmonie civile et religieuse très recherchée. À cela vient s'associer la musique qui trouve de façon programmatique dans le Maggio Musicale Fiorentino l'une de ses manifestations les plus universelles.

Cristina Acidini

La vigna costituisce da secoli un elemento identitario del paesaggio agrario fiorentino e toscano, dotato di forte valenza estetica, come molti pittori hanno mostrato. La vite entra nel racconto biblico del patriarca Noè, ma anche nel Buon Governo di Siena, e la cura di essa ha una gran parte nei "lavori dei mesi". Le rappresentazioni dell'uva, purpurea e dorata, trovano ampio spazio nei dipinti di "natura morta": con spirito di ricerca botanica, il pittore della corte medicea Bartolomeo Bimbi rappresentò autentici cataloghi di uve diverse.

Una forte carica simbolica religiosa è associata al vino, una delle due Specie dell'Eucaristia istituita da Gesù Cristo nell'Ultima cena. Fiaschi, caraffe, bicchieri sapientemente raffigurati dai pittori contengono e mostrano la meravigliosa bevanda.

Depuis des siècles, la vigne est un élément identitaire des paysages agricoles florentin et toscan dont la forte valeur esthétique a été mise en évidence par de nombreux peintres. On retrouve la vigne dans le récit biblique du patriarche Noé, mais aussi dans la fresque du *Bon Gouvernement* de Sienne, et son entretien occupe une part importante des « travaux des mois ». Le raisin, qu'il soit pourpre ou doré, est largement représenté dans les dessins de « natures mortes » : dans un esprit de recherche botanique, Bartolomeo Bimbi, peintre à la cour des Médicis, produisit d'authentiques catalogues de raisins divers et variés.

Le vin a une importance particulière dans la symbolique religieuse en ce qu'il constitue l'une des deux Saintes Espèces établies par Jésus-Christ lors de la Cène. Fiasques, carafes et verres, savamment représentés par les peintres, contiennent et montrent cette merveilleuse boisson.

Luigi Zangheri

Il Chianti Classico è indubbiamente un paesaggio culturale viticolo degno di essere inserito nella *Liste du patrimoine mondial*. Il suo 'valore universale eccezionale' è dimostrato non solo da una storia millenaria ma anche dalle sue condizioni di integrità e di autenticità. Inoltre beneficia di un sistema di gestione che assicura la sua salvaguardia così come è richiesto dal *Centre du patrimoine mondial de l'UNESCO*.

Le "Chianti Classico" est sans l'ombre d'un doute un paysage culturel viticole qui mérite d'être ajouté à la *Liste du patrimoine mondial*. Sa « valeur universelle exceptionnelle » est attestée non seulement par son histoire millénaire mais aussi par son intégrité et son authenticité. Elle dispose en outre d'un système de gestion qui assure sa préservation, comme l'exige le *Centre du patrimoine mondial de l'UNESCO*.

Patrick Demouy

La vigne en Champagne est une greffe romaine, attestée dès le II^e siècle, développée par les évêques puis les moines, auxquels nous devons encore largement la carte du vignoble. On distinguait au Moyen Age les « vins de montagne », sur la cuesta d'Ile de France, et les « vins de rivière », dans la vallée de la Marne, qui étaient les plus réputés, des vins « tranquilles » d'abord blancs puis claires, quand la mode des vins rouges l'emporta. C'est à partir du dernier quart du XVII^e siècle que la mise en bouteilles, solides et hermétiques grâce au liège, a donné naissance à un vin pétillant. Le phénomène de reprise de fermentation printanière, déjà connu mais éphémère, a été développé par l'addition de sucre. La qualité a été assurée par l'assemblage des cépages. Servi par une image festive et galante, le vin « saute-bouchon » a conquis les cours d'Europe, avec les

premiers négociants au XVIII^e siècle. Le XIX^e a été marqué par les progrès techniques, l'utilisation des crayères souterraines, la rationalisation de la production. De 3 millions de bouteilles vers 1840, les expéditions ont atteint les 30 vers 1900. Après le rude choc de la Grande Guerre, qui a ravagé le vignoble, puis de la crise économique, la croissance a repris dans les années 1950 pour dépasser aujourd'hui 300 millions de flacons. C'est quasiment le maximum possible sur les 34 000 ha de l'appellation. Celle-ci est défendue par le « Comité Champagne » associant vignerons et négociants, gardien vigilant de la qualité.

La vite dello Champagne è un innesto romano, documentato fin dal II secolo d.C., sviluppato prima dai vescovi poi dai monaci, ai quali dobbiamo tutt'ora la mappa dei vigneti. Nel Medioevo, si distinguevano i “vini di montagna”, sulla *cuesta* dell'Île-de-France, dai “vini di fiume”, nella valle della Marna, più pregiati, vini “tranquilli” prima bianchi poi claretti quando prevalse la moda dei vini rossi. È a partire dall'ultimo quarto del XVII secolo, quando il vino fu messo in bottiglie solide ed ermetiche grazie al sughero che nacque il vino frizzante. Il fenomeno di ripresa di fermentazione primaverile, già noto benché effimero, fu sviluppato con l'aggiunta di zucchero. La qualità viene garantita dall'assemblaggio dei vitigni. Favorito da un'immagine festante e galante, il vino “salta tappo” ha conquistato le corti europee con i primi negozianti del XVIII secolo. I progressi tecnici, l'utilizzazione di cave di gesso sotterranee e la razionalizzazione della produzione lasciarono un'impronta forte sul XIX secolo. I 3 milioni di bottiglie spedite attorno al 1840 diventarono 30 verso il 1900. Dopo il violento trauma della Grande Guerra che devastò i vigneti, seguito poi dalla crisi economica, la crescita è ripresa negli anni 1950, oltrepassando oggi i 300 milioni di bottiglie. È quasi il massimo possibile sui 34 000 ha della denominazione. Quest'ultima viene difesa dal “*Comité Champagne*”, organizzazione di vignaioli e di negozianti, vigile custode della qualità.

Alfredo Pelle

Il vino è la più antica bevanda del mondo e, senza dubbio, la più conosciuta, se è vero che la sua origine va collocata agli albori dell'umanità: la Bibbia racconta che fu Noè ad inventarla. D'enorme dimensione è il materiale che tratta della vite e del vino, delle evoluzioni e delle trasformazioni che sono intervenute nel corso dei secoli, con un filo conduttore che evidenzia come il vino sia sempre stato capace di interpretare le mutazioni ed i problemi delle società, essersi sempre adeguato a quanto il consumatore ricercava, essere, al tempo stesso bevanda e medicina. Migliaia d'artisti d'ogni epoca storica, nelle varie espressioni dell'arte, ci hanno lasciato un patrimonio d'eccezione che spazia in ogni genere: dal figurativo con mosaici, affreschi, miniature, tele, incisioni, al letterario, dal musicale al cinematografico.

Le vin est la plus ancienne boisson du monde et, sans aucun doute, la plus connue, tant est-il vrai que l'on peut situer son origine à l'aube de l'humanité : la Bible raconte que c'est Noé qui l'a inventé. Les ressources portant sur la vigne et le vin, les évolutions et les transformations qui ont eu lieu au cours des siècles sont considérables. Elles restent unifiées par la façon dont le vin a toujours été capable d'interpréter les mutations et les problèmes de la société, de s'adapter à ce que recherchait le consommateur et d'être à la fois boisson et remède. Des milliers d'artistes de toutes les périodes historiques, à travers diverses formes d'expression artistique, nous ont laissé un patrimoine d'exception qui embrasse tous les genres : de l'art figuratif – fresques, enluminures, toiles, gravures – à la littérature, de la musique au cinéma.

(traduzioni dall'italiano e dal francese di Léa Marrast)