

I VINI DI PORTO ERCOLE

Tenuto in grandissima considerazione nelle città della Toscana e nella Curia romana è il vino di *Port'Ercole*, che si trova sotto la giurisdizione dei Senesi ed a destra ha il porto di Talamone ed Orbetello, a sinistra l'altissimo promontorio dell'Argentario potenti baluardi di tutta la Toscana sulla riva del mare¹. Questi luoghi, oltre a fertilissimi campi di grano, pascoli e colline disposte tutt'intorno ricche di frutta, in virtù del calore portato di continuo dal vento di meridione e del fomite interno del terreno ricco di miniere di argento, di rame e di calcante, producono questi vini secchi, di uno splendido colore dorato e generosi. Essi, mentre non la cedono di molto sia nella sostanza che nella robustezza dell'odore e del sapore nel confronto con gli altri grandi vini, neppure con i Greci, rivaleggiano anche con quelli soprattutto nel fatto che, senza la necessità di alcun condimento, di un apparato di sorta o di cottura, ma per il loro proprio vigore naturale si mantengono sinceri e giungono a completa maturazione solo molto tardi sotto i grandi calori dell'estate. Alcuni sono molto robusti e di alta gradazione alcoolica e facilmente danno al capo; altri sono di sapore più amabile per la mistura con non poche uve moscatelle; alcuni altri infine, che non sono tenuti in grande considerazione, sanno di acerbo e sono di scarso vigore per cui inacidiscono quando sono costretti ad un viaggio troppo lungo, ma ciò nonostante sono un'ottima bevanda, ad eccezione che per i deboli di stomaco ed i convalescenti, non risultando per essi di facile digestione².

IL VINO DELL'ISOLA DEL GIGLIO

In prossimità dell'isola d'Elba e dell'agro di Siena cui è collegata dal mare, là dove si dice che un tempo vi era Ansedonia c'è l'isola del Giglio che è molto piccola, dalla quale si spedisce a Roma un vino che talvolta chiamano col nome proprio a prestito di *Corsico*. L'isola produce tuttavia vini rossi migliori dei bianchi, in minore quantità quelli dorati, ma nella stessa sostanza e nel colore un poco carichi, che trasportati talvolta in piccole botti con i vini provenienti da Porto Ercole trovarono un loro posto tra i doni degli isolani³.

I VINI DELL'ISOLA D'ELBA (l'antica ILVA)

A breve distanza dall'isola del Giglio della quale abbiamo appena parlato, in prospetto al monte Argentario vi è l'isola d'Elba, anch'essa non molto grande, ma famosa da sempre. Resa fertile dal calore che si origina dall'inesauribile energia naturale delle miniere di ferro e di magnete, ed insieme dal vento che soffia dal mare, produce tra gli altri frutti un tipo di vino che, in gara di emulazione con quello della vicina Corsica, chiamano appunto *Corsico*¹ anch'esso. È però meno vigoroso, d'un colore biancheggianti che tende al livido e che, se può bersi