

Oggi è conosciuta come la festa del Ruginolino, oppure festa del vino nuovo: un' "invenzione" in fondo abbastanza recente, anche perché non da tanto tempo ad Artimino e sulle colline medicee, più celebri per vini strutturati, si produce e imbottiglia il vin novo. La festa, che si svolge nei primi dieci giorni di novembre, è nata infatti all'inizio degli anni Novanta, guardando al beaujoulais francese. Allora si svolgeva nel borgo, oggi all'interno della villa medicea "La Ferdinanda", costruita dall'architetto Bernardo Buontalenti per volere del granduca Ferdinando I de' Medici sul finire del Cinquecento.

Ma ancorché un' invenzione recente, la festa è anche un omaggio alla contessa Maraini, che per buona parte della prima metà del Novecento è stata proprietaria della villa (e del borgo).

"Io ero un bambino - racconta Giuseppe Poggi, fattore della tenuta di Artimino dal 1967 al 2008 - ma mi ricordo della festa di San Carlo, il 4 novembre. Era l'evento dell'anno. La contessa trascorreva infatti l'estate ad Artimino e prima di tornare a Roma per l'inverno invitava i fattori, i contadini con le mogli e i suoi amici conti, marchesi e notabili di zona". Alla contessa piaceva infatti riunire tutti intorno alla sua tavola, almeno in quel giorno, senza divisioni sociali. I contadini si presentavano con un dono per la contessa e le mostravano i propri animali ed in cambio ricevevano sempre un regalo.

La prima festa di San Carlo fu nel 1917, nei giorni della disfatta di Caporetto. "La contessa faceva sì che ogni contadino sedesse accanto ad un conte o a un nobile e che le loro mogli parlassero tra di loro" racconta ancora Poggi.

Da tradizione la giornata iniziava con la messa mattutina nella cappella della villa e proseguiva con il pranzo. Durante il pomeriggio, nell'attuale sala delle botti al piano terra, veniva messo in scena uno spettacolo teatrale oppure veniva proiettato un film.

"La festa era anche un'occasione per degustare e bere il vino nuovo che era stato svinato pochi mesi prima interrompendone la fermentazione" spiega Poggi. Ed è da lì che ha preso ispirazione per l'appunto la manifestazione rinata negli anni Novanta: la "festa del Ruginolino", cioè il vino nuovo, amabile e leggermente frizzante, ancora con la fragranza del grappolo d'uva, nato presto, proprio come la rugiada, da cui prende il nome.

"La degustazione del vino nuovo, che non ha niente a che vedere con le proprietà del vino novello, era accompagnata anche ad abbinamenti gastronomici. E fu scelto allora - conclude Poggi - di destinare il ricavato a scopo benefico per la manutenzione dell'asilo, che era un'altra istituzione della contessa Maraini, che tanto aveva amato Artimino". (Valentina Cirri)