

## Vite e vigna nell'alto Medio Evo \*

### SULLE INTENZIONI E SUL METODO

Il tema della lezione è talmente vasto e vario, nel tempo e nello spazio, che la trattazione non può essere insufficiente e provvisoria. Però aspira ad essere « provocatrice » e stimolante per un lungo e complesso studio generale, che promette risultati illuminanti di luce, forse nuova, mente e condizioni della società medievale: non solo perché l'agricoltura, in sé, fu motivo e fonte di vita predominante, sempre e dovunque, ma anche perché, nell'agricoltura, la specifica cura, competente e appassionata, della vite direi che, più del cereale, fu singolare forza di reddito economico e modo perspicuo di rivelare nell'uomo intelligenza e spiritualità. Noi speriamo di dimostrarlo nel tratteggiare alcuni aspetti agrari dell'Italia, della Francia e della Spagna.

D'altra parte, debbo avvertire che, non potendo nel breve tempo di un anno, approfondire in precisione analitica di tempi e di luoghi l'argomento, in certo senso, del tutto nuovo, mi sono pur valso di una vasta documentazione, comunemente conosciuta, e che, con rischio calcolato, ho tentato di osservare le cose un po' dall'alto per vedere se fosse stato possibile scoprire nel paesaggio di tutto l'occidente qualche solco di luce continua, qualche vena economica di forza e portata costante nel tempo, qualche esemplare rilievo che potesse aspirare ad essere plausibile punto di orientamento per il

\* Per gentile concessione del Centro Italiano di studi sull'Alto Medio Evo.

Lo studio appare negli Atti ufficiali della Settimana stessa e in « Rivista di Storia dell'Agricoltura », 1966, 1, pp. 3-30.

futuro, con tutte le necessarie integrazioni di materia e con tutte le correzioni visuali che lo studio e l'esperienza avesse suggerito.

Così ho tentato di fare, pur consapevole della mia responsabilità ma fiducioso della comprensione, desiderando tenere dinanzi agli occhi questo schema ideale: poiché è *l'uomo* che, in un dato sistema *giuridico e politico*, lavora con una specifica *tecnica* per la sua utilità e necessità *economica e spirituale*, non separare mai, per quanto è possibile, lo spirito umanistico dalla conoscenza della tecnica e della legge, perché sia meglio compreso e spiegato come e perché l'uomo riesca ad ottenere la sua utilità.

Con questo desiderio, nel quadro giuridico-politico dei tempi, la lezione mi si è delineata, per *accenni sintomatici*, in un disegno *economico*, prevalentemente *sociale, vivente* nella persona, nella famiglia, nella collettività, sia curtense sia comunale, e in una specifica, anch'essa per esempi sintomatici, *trattazione tecnica*, articolata in tre capitali funzioni agrarie: potatura, propaggine e difesa della vigna, nelle quali meglio poté rivelarsi, nel tempo, l'intelligenza personale e agronomica; la capacità a mantenere in costante forza produttiva il bene coltivato; la singolare preoccupazione e cura, tipica nell'età di mezzo e moderna, di impedire che lavoro umano e vitalità di pianta non avessero naturale e necessario esito di produzione e di profitto.

\* \* \*

Alla luce brillante e provocatrice dei risultati cui è giunto Roger Dion (1) per la Francia, e in attesa che altre nazioni si portino sulla medesima linea, noi tenteremo, dunque, di vedere se sia plausibile proporre e aggiungere, come ipotesi, qualche altro motivo di comune, generale interesse.

Per l'Italia ho trovato aiuto e lume, oltre che in tutte le possibili personali ricerche di archivio e letture e consigli di stimatissimi studiosi, nella competenza specifica di Giovanni Dalmaso (2), nelle cui pagine è ben visibile una traccia e una guida di storia tecnica vitivinicola.

(1) ROGER DION, *Histoire de la vigne et du vin en France dès origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1959, pp. XII, 768.

(2) A. MARESCALCHI, G. DALMASO, *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano, 1931-33.

Per la Spagna, come ho potuto, ho cercato e trovato scritti interessanti, pur conoscendo la riserva del Boissonade; ho consultato a lungo Isidoro, ma, in questi ultimi tempi, per sollecita cortesia di amici italiani e francesi, ho potuto finalmente, avere sotto gli occhi le pagine di *Ibn-el-Awwam* (3), l'agronomo arabo-sivigliano del 1100, molto citato ma, forse, non altrettanto letto, data la rarità del testo.

Anche ad un primo, veloce esame, pur messo a confronto con Columella e con Pier de' Crescenzi, Ibn-el-Awwam rivela fisionomia, personalità, direi, grandezza sua. La sua capacità di sintesi che pur si dispiega ad illuminare singole terre; la sua ampiezza di vedute agronomiche, che dal Medio Oriente, per tutte le terre del bacino mediterraneo, arriva sino alle colline di Siviglia e di Toledo, persuaderebbe a non ritenere sfocata l'osservazione che, al modo stesso in cui un diritto comune illuminava autonomi diritti e consuetudini volgari e una lingua latina integrava vivaci lingue di volgo, così nell'alto medio evo anche una tecnica agricola, comunemente diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo, si coordinava, in reciproca illuminazione e intesa, con le tecniche regionali e nazionali.

(3) Del suo « *Libro di agricoltura* » esistono due traduzioni: una, in spagnolo; l'altra in francese: « *Libro de agricultura* » traducido al castellano y anotado por Don Josef Antonio Banqueri, Madrid Imperial, 1802, 2 voll.; un'altra edizione spagnola, con introduzione di D. Esteban Boutelon, 1878; l'edizione francese, tradotta dall'arabo da J. J. Clément-Muller, Paris 1864-1867, 3 tom. in 2 vol. Le due traduzioni si trovano presso la Bibliothèque Nationale di Parigi. La traduzione francese si trova anche presso la Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna. Da avvertire che tutte e due le traduzioni sono incomplete. Manca in tutte e due l'importante capitolo che riguarda la *potatura della vite* che scopri e tradusse in italiano Carlo Crispo Moncada, come preciseremo a suo tempo. Nel *Libro dell'agricoltura* dell'arabo-sivigliano Ibn-el-Awwam si riassume la dottrina e l'esperienza del mondo greco, arabo, cartaginese, latino, bizantino, arabo, iberico. Tutta la luce storica dell'agricoltura orientale e mediterranea illumina il suo pensiero e la sua esperienza, che mirano, dopo aver scelto, ad insegnare con sicurezza e chiarezza. Il Boissonade (v. BOISSONADE P., *Les études relatives à l'histoire de l'Espagne et leurs résultats*, New York, Paris, 1913, pp. 73-74) lo chiama il Columella mussulmano, il precursore di Oliver di Serres. Ibn-el-Awwan studia le diverse parti della scienza agronomica: natura del suolo, ingrassi, irrigazione, modi di coltivazione, arte veterinaria, con straordinaria abbondanza di informazioni, ovunque ordinatamente raccolte.

Vittorio Niccoli, nel suo *Saggio storico e bibliografico dell'Agricoltura italiana dalle origini al 1900*, Torino, 1902, p. 147, osserva che in Spagna la viticoltura e l'enologia, per merito degli arabi, appaiono progredite come ai tempi migliori di Roma e che, se la viticoltura di Ibn-el-Awwan era come lui diceva, sembra superare anche quella trattata da Columella, in parte, e anche quella italiana trattata da Pier de' Crescenzi nel secolo XIII-XIV.

Questo premesso, va subito riconosciuto che la Francia possiede nel magnifico libro di Roger Dion uno studio storico, sulla vigna e sul vino, di tutto riposo: un'opera, cui rappresentazione geografica, documentazione a lungo cercata e personalmente studiata e il contributo di una legione di studiosi locali e nazionali hanno assicurato concreta validità.

#### SUI CARATTERI DEL VIGNETO FRANCESE

Partendo dal fondamentale impianto, antico e romano, pur comune alla penisola iberica e all'Italia, la Francia divenne tutta vigna durante il medio evo. La vite fu estesa anche e fin dove appariva impossibile, per la permanente ostilità del clima contro una produzione regolare e sopportabilmente conveniente. La vite partiva dal Mediterraneo e arrivò al mare del nord (4).

Ma nella zona intermedia tra quella meridionale, dove la vite con l'olivo trovava già disposti ad ottima produzione natura di terreno e temperie di clima, e la zona estrema di tramontana dove la vite, provata, non resistette e fu vinta dalla semina e dal prato, in questa zona intermedia (5), avvenne o si perfezionò l'opera, singolare e mirabile, del *vigneron* francese (6).

Là dove nebbia e umidità generale o terreno sterile, roccioso o ciottoloso parevano rendere proibitivo il diritto di esistenza alla vite, lì l'uomo riuscì a creare il vigneto per il vino migliore (7). Dove la

(4) Baldovino V si fece onore nel sec. XI di propagare la viticoltura in Fiandra, a dispetto del clima. Fu elogiato dall'arcivescovo di Reims, Gervais, nel 1060, perché aveva voluto che « rien ne manquât aux besoins des hommes ». v. DION, *op. cit.*, p. 191. Anche in Inghilterra e nel Brabante e in altri paesi del nord arrivò la vigna, chiamata da re e principi. V. DION, *op. cit.*, p. 191.

(5) Nel tempo, il bacino di Parigi segnò il limite commerciale della viticoltura. v. DION, *op. cit.*, p. 25.

(6) È l'uomo che, ben più che la natura, è il creatore del vigneto e del vino. La storia della vigna è un riflesso fedele delle tradizioni intellettuali, delle credenze religiose, delle differenze sociali dei francesi, più ancora di loro bisogni fisici, delle loro attitudini economiche e naturali del loro paese. Nel medio evo i vigneti di qualità hanno conosciuto il loro apogeo. RENOARD V. Y., *Vignobles, vignes et vins en France au Moyen Age (à propos d'un livre récent)*, in « Revue Le Moyen Age », n. 3, 1960, p. 342.

(7) V. per esempio, HISIDORI HISPALENSIS EPISCOPI, *Etymologiarum sive originum Libri XX*, recognovit W. M. Lindsay, Oxonii 1911, *De Rebus rusticis*, XVII, c, 18, 27. *Biturica* (uva) a regione nomen sortita est, turbines et pluvias et

vite pareva esclusa dal freddo, l'uomo lavorò, per selezione, e direi con « benedettina pazienza » e non trovò ma creò vitigni che resistettero al gelo, alla nebbia e si imbevessero anche, e specialmente, di luce calda, diretta o riflessa, come per specchi, in un giuoco di sole e colore di terra o di pietra (8).

E vigneti sorsero sui fianchi delle valli dove il fiume scorreva portando barconi carichi di vino ad altre abitazioni rivierasche o montane o al porto di mare o di oceano (9). E sacerdoti, abati, vescovi, poi collegi canonicali, sempre per primi interessati coltivatori e diffusori della vite per sublime ragione liturgica, e signori dei loro vigneti e dei loro vini fecero mezzi di consumo per sé, per gli

---

*calores fortissime sustinens, nec in macra terra deficiens*, « La qualità del suolo e l'esposizione ed altre cagioni contribuiscono senza dubbio ad accrescere la bontà dell'uva, e quindi del vino ma non tanto quanto vi contribuisce la specie »; specie più adatta al terreno e all'esposizione o al vino che si vuol fare in vigne separate e distinte per qualità e vendemmia. DALMASSO V. G., *La vite e il vino in Italia*, in « Atti dell'Accademia italiana della vite e del vino », vol. XIII, Firenze, 1961, p. 13.

(8) V. DION, *op. cit.*, pp. 26-27. Nella valle d'Aosta, in località *Vignette*, nei pressi del villaggio Voisinal, la vite ha potuto raggiungere i 1359 metri di altitudine. Ma, in generale, nella valle d'Aosta, lungo i secoli, la vite è cresciuta per un buon vino nel clima asciutto estivo, con qualità resistente al freddo, in terreno permeabile, in prolungata luminosità. La vigna a terrazze e a pergolato era l'orgoglio dei valdostani: scavata nella roccia illuminata, e rifornita, anche a spalla, del terreno portato via dall'acqua. v. PAOLO GAIO, *Aspetti e vicende dell'economia della valle d'Aosta*, Firenze, 1964, pp. 45, 55, 136.

La presenza della ghiaia bianca ha molta importanza per l'azione indiretta che essa svolge rifrangendo sulle uve i raggi solari con conseguente più perfetta maturazione. Le viti vengono a tal uopo allevate molto basse, e tale sistema è anche appropriato, considerata la scarsa fertilità del suolo. v. CARLO ARCANGELI, *I grandi vini di Bordeaux: il Medoc*, in « Atti dell'Accademia dei Georgofili », Firenze, gennaio-dicembre 1950, p. 3.

(9) Molti vigneti francesi occupano posizioni immediatamente favorevoli al commercio: vicino alle grandi città e lungo fiumi navigabili che le servono. A Parigi vanno i vini dell'Auvergne, della Borgogna, dell'Auxerrois. Vigneti sono vicino al mare dove si imbarcano vini per l'Inghilterra, la Scozia, la Fiandra, la Bretagna, la Normandia, o ai piedi delle montagne dove non cresce la vite, ma la popolazione richiede il vino. v. DION, *op. cit.*, p. 57.

La Francia capetingia e il suo re per primo tenevano in gran conto i vigneroni, animatori di un commercio di esportazione che faceva affluire nel regno « les esterlins » dei paesi del nord. « Le vin c'est l'or », si diceva ad Orléans o a Digne come a Roma al tempo di Tiberio, v. DION, *op. cit.*, p. IX.

La vigna è stata, come era presso gli antichi romani, una cultura essenziale. v. ROBERT LATOUCHE, *Les origines de l'économie occidentale (IV<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 1956, p. 341. La cultura della vite fu quella che meglio sopravvisse tra le rovine della proprietà tra il V e il VI secolo. v. CESARE SARDI, *La contrattazione agraria del Medio Evo studiata nei documenti lucchesi*, Lucca, 1914, p. 136.

ospiti, per i pellegrini; fonti di entrata privata e pubblica; motivo di emulazione e di orgoglio personale e di Ordine (10). San Didier, vescovo di Cahors nel VII secolo fu definito *pater vinearum*, come Teodolfo verso l'800 vescovo di Orléans (11). Un diploma di Carlo Magno, gran viticoltore anch'egli, sintetizza l'elogio di un abate, scrivendo: « *Fecit ecclesias et plantavit vineas* » (12). È il vescovo di Reims che acquista i terreni di Epernay nello Champagne. Umile affettuosa e campagnola, la confessione di san Rémy: « *vineam*

(10) Nell'alto medio evo la pratica della viticoltura di qualità è un dovere di stato per il signore come per il vescovo o l'abate, oltre che una necessità liturgica. Nella dimora episcopale alloggiano re e alti personaggi e dalla cantina del vescovo si spilla il vino degno e provocatore di pari restituzione. Inoltre, la vigna è anche una delle sorgenti che alimentano il tesoro. Il vino di qualità è, tra tutti i frutti, quello che agevolmente può essere cambiato in denaro. v. DION, *op. cit.*, p. 174.

Vigne di vescovo e di canonici costituiscono il paesaggio di Chartres nel IX-X secolo. v. DION, *op. cit.*, p. 177.

Il monastero di Hautvillier è costituito verso il 660 dal vescovo Nivard di fronte a Epernay, là dove le coste a spalliera sono come disposte dalla natura per assicurare all'uva una maturità più pronta e sicura nella luce del riflesso solare. v. DION, *op. cit.*, p. 180.

Incmaro, a nome dei vescovi delle province di Reims e di Rouen scrive nell'anno 858: « *Iudices villarum (Intendenti delle terre reali) laborent et excolant terras et vineas in tempore cum debita sollicitudine... et plantent vineas, faciant pomaria et ubicumque inveniunt utiles homines. detur illis silva ad stirpandum, ut nostrum servitium immelioretur* », v. GUÉRARD, *Explication du Capitulaire de villis*, in *Bibl. de l'Ecole des Chartes*, III, IV, pp. 560-561.

Anche il monastero è grande coltivatore di vigna: per l'uso liturgico, per la normale e affollata ospitalità. v. DION, *op. cit.*, p. 185.

Nelle « fattorie modello » monastiche un impulso tutto particolare venne impresso alla coltivazione della vite. Il vino, tra il sec. X e l'XI, acquista in Italia una netta superiorità sui cereali e l'olio. v. GREGORIO PENCO, *Estensione e diffusione della bonifica benedettina*, in *La bonifica benedettina*, Roma, 1964, p. 73.

L'abate di Saint-Denis (1114-1149) nel Gatinais, fece ripiantare vigneti abbandonati o quasi distrutti: « *Clausos vinearum... a viginti annis aratris redditos replentari fecimus; alias vinea... pene destructas restitui fecimus* », v. CHARLES HIGOUNET, *L'abate Suger e le campagne francesi*, in *La bonifica benedettina*, *op. cit.*, p. 124 e n. 19.

I sovrani medievali furono, come gli altri dignitari ecclesiastici, grandi viticoltori. « *Nos rois, dit Delamarre, établirent la vigne dans tous leurs domaines, aux environs de leurs maisons royales* », v. DION, *op. cit.*, p. 190.

Al duca di Savoia si deve l'importanza dei vini di Chambéry. E anche intorno ai solitari castelli era la vigna. Nel castello era, spesso, il torchio di uso comune anche con molti piccoli vignaioli. Nel castello di cercava sbocco per la vendita e viveva spesso solo per il signore il diritto di vendita. Per di più, il castello fortificato ben vigilava sui vigneti. v. DION, *op. cit.*, pp. 192-93.

(11) v. DION, *op. cit.*, p. 172.

(12) v. DION, *op. cit.*, p. 3.

*meam quam posui et meo labore constitui* » (13) sta dinanzi agli orgogliosi vigneti di monasteri come quello di Cluny, nel quale, annota Duby, ogni giorno circa mille persone, tra monaci, servi ed ospiti e pellegrini dovevano cibarsi e bere (14). E abati, vescovi e signori scelsero la residenza dove più ricco poteva essere il vigneto, dove ricevimento ed ospitalità poterono avere carattere e pregio veramente signorile e regale.

Dal Rodano alla Garonna alla Saona; dalla Loira alla Mosella al Reno nascono vigneti per vini superiori e superbi di cui il Dion ha fatto invidiabile trattazione: zona per zona, regione per regione, dall'antichità ai nostri giorni.

#### SUL VIGNETO POPOLARE

Ora, io desidererei sottolineare insieme, forse, in un certo spirito del Latouche (15), un'altra considerazione e soffermarci non solo sul grande vigneto di provenienza, diciamo, aristocratica, laica ed ecclesiastica ma anche su quello comune, piccolo e medio, come mezzo ed espressione di vitalità largamente popolare, ovunque la vite abbia potuto diffondersi.

E proprio dal sec. VII al sec. XI: i due secoli posti al centro di due capitali voltate storiche. L'attenzione è stata attratta, da prima, e si è soffermata su due contratti: sul contratto di tipo generalmente enfiteutico parziario, di cui il Leicht (16) cita un esemplare del 681,

(13) v. DION, *op. cit.*, p. 171.

(14) v. GEORGES DUBY, *Cluny e l'economia rurale*, in *La bonifica benedettina*, *op. cit.*, pp. 110-111.

(15) Il LATOUCHE, *op. cit.*, p. 354, crede che l'anima di tutto il medio evo stia nel « progrès constant de la petite exploitation familiale ».

(16) Il Leicht ritiene che il primo documento che attesti la consuetudine della locazione a lungo termine, in contro-prestazione di opere o derrate o in denaro, sia del VII secolo: una domanda fatta da due ravennati agli amministratori della chiesa di Aquileia nel 681 al fine di ottenere per 19 anni un casale con alcune vigne « che giacevano abbandonate », dietro il canone del terzo di un soldo d'oro. È l'inizio della grande enfiteusi medievale. v. PIER SILVERIO LEICHT, *Operai artigiani agricoltori in Italia dal secolo VI al XVI*. Milano 1946, p. 17. Con l'enfiteusi che dal 700 si diffuse ovunque, si hanno le prime bonifiche, i primi reimpianti di culture legnose. v. GIOVANNI DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia*, nel vol. 3°, parte IV della *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano, 1931-33, p. 369. Il *Liber largitorius* del monastero di Farfa in Sabina, pubblicato a cura di G. Zucchetti, così interpreta l'istituto dell'enfiteusi: « *Antiqui*

e sul contratto che i francesi chiamano *bail à conplant*, di cui si è ampiamente occupato il Grand, e che un documento farfense fin dal 766 (17) chiama contratto *ad partitionem ad medietatem*.

Ora, a parte ogni altra considerazione, questi due tipi di contratto hanno in comune alcuni attributi e la finalità: hanno vita plurisecolare e, quindi, efficienza a lungo operante; hanno diffusione, in gran parte dell'Occidente e, quindi, rispondono a quasi generale richiesta; obbediscono ad una volontà sostanzialmente unitaria, ad una triplice, direi, parola d'ordine: « *ad laborandum, ad meliorandum, ad usufruendum* ». Questa *melioratio*, questo incremento pro-

---

*auctores contractus largitionis sive concessionis rerum ecclesiasticarum emphyteosin appellare voluerunt, quoniam meliorationem per id et auctionem illarum significare docuerunt; denique hoc tenore concedendum praedixerunt et legali auctoritate sanxerunt, scilicet al laborandum, cultandum, meliorandum, usufruendum, fructum illarum per medium vel per tertiam sive quartam aut quintam portionem cum terrae dominis dividendum et operas manuum sive buom a terrae cultoribus, actionariis ecclesiasticis exhibendum, et pensionem vel censum compensabilem annualiter persolvendum*», p. 235.

(17) v. *Regestum farfense*, 11, doc. 67, anno 766, p. 66.

E concesso un certo appezzamento di terreno « *ad pastinandum et ut ipsam vineam plantaret et usque ad annos quinque partiretur inter nos per medietatem* ». Accanto a questo tipo di contratto « *ad partitionem* » di terra vignata sta l'altro tipo di contratto « *ad partionem* » a metà dei frutti. v. il *Liber largitorius* cit. che a p. 75 riporta un contratto del 23 marzo 929, nel quale si precisano queste altre condizioni: « *ad vineam plantandam et poma et usque in annos VI nichil vobis de fructibus reddamus, Deinde vero per medium mustum et poma dividamus cum vestro ministeriale...* ». Il LATOUCHE, *op. cit.*, p. 332, ritiene che « *le bail à demi plant* » rispondeva profondamente alle aspirazioni del popolo che, alla fine dei 5-7 anni, diveniva proprietario di un modesto bene immobile di cui poteva fare quel che voleva; v. il lavoro di R. GRAND, *Les moyens de résoudre dans le haut moyen âge les problèmes ruraux*, in *I problemi comuni dell'Europa post-carolingia*. Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, Spoleto, 1955.

Secondo AUGUSTO LIZIER, *L'economia rurale dell'età prenormanna nell'Italia*, Palermo, 1907, p. 82, l'assegnazione del fondo vignato veniva fatta per sorteggio. Se nel fondo era stato costruito qualche edificio per l'azienda rurale (*palmentum*) esso poteva restare in comune: come anche il saliceto.

In Italia questo tipo di contratto persiste sino ai nostri tempi. v. ILDEBRANDO IMBERCIADORI, *Economia toscana nel primo '800*, Firenze, 1961, p. 63. Per la Sardegna, v. in particolare, FRANCESCO ARTIZZU, *Agricoltura e pastorizia nella Sardegna Pisana*, in *Fra il passato e l'avvenire. Saggi storici sull'agricoltura sarda*, Padova, Cedam, 1965, p. 75.

In Spagna, nel sec. XI, la terra migliorata, dopo un certo periodo, viene divisa; alle volte, rimane al coltivatore tutta intiera, dietro modesto canone; oppure. « *postquam fuerit illa vinea plantata* », i coltivatori riceveranno « *una terra in piena proprietà* ». v. JOSÉ M. LACARRA, *La colonizzazione benedettina in Spagna*, in *La bonifica benedettina*, Roma, 1964, pp. 147 e 151.

posto, accettato e garantito in tempo contrattuale lungo o comunque assicurato anche in tempo breve, si trova espresso e continuamente ripetuto specialmente nella unicità di due parole: *casa et vinea*: nell'obbligo e nell'interesse reciproco a costruire casa, almeno come ricovero, e piantare vigna, anche se piccola (18).

(18) La « casa » è, in genere, l'abitazione della famiglia coltivatrice, in vario modo « aedificata », secondo luogo e possibilità di materiale. Un tipo di estrema economicità ma sempre tipo di abitazione medievale è quello definito da Isidoro, *op. cit.*, liber XV *de aedificiis et agris*, X II, 2-3: « *Casa est agreste habitaculum palis atque virgultis arundinibusque contextum, quibus possint homines tueri a (vi) frigoris vel caloris iniuria* ». Mentre il *tugurium*, parimente diffuso, e anche più, nella campagna « *est casa quam faciunt sibi custodes vinearum ad tegimen sui, quasi tegurium, sive propter ardoris solis et radios declinandos, sive ut inde vel homines vel bestiolas, quae insidiare solent natis frugibus, abigant. Hunc rustici capannam vocant...* ».

In tutta l'Italia, nei contratti agrari compare quasi sempre la vite e il vino specie in quelli di natura enfiteutica o livellaria, che non di rado sono stipulati proprio per far ritornare la vigna sopra terre « *in desolatione et debastiatione posite: ut ipsa res proficiat et non dispereat... et ut ipse vinee non redire in desertum... peto... casalinos desertos et vineas desertas ad laborandum...* », v. per questo e per la conoscenza della diffusione della vite in tutta Italia, dal 700 al 1100, regione per regione, DALMASSO, *op. cit.*, pp. 374-388.

La vitalità diffusissima della formula « *casa et vinea* » può far pensare ad una vera e propria economia di piantagione. v. EMILIO SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, 1961, pp. 61-62; e non solo nel circuito cittadino ma anche nei centri abitati della campagna. v. *Memorie Lucchesi*, T. V, parte II, p. 90 doc. 158, anno 776. « *...resedire prometto in casa tua in superscripto vico... casa ipsa retendum... vinea cultandum, propagini reducendum, terra lavorando et omnis res tua... meliorare prometto...* ». Il tributo è fissato in una certa quantità di vino, segale, cacio, porcello « *et angaria quanta tibi utilitate fuere in ipso loco* »; v. il *Liber largitorius* farfense, *cit.*, p. 63, marzo 884 « *...cum casa ibi eadificata et vinea pastinata et olivis et canneto... ad usufruendi... et census annualiter reddendum in mense martii...* ». Per le informazioni di Cassiodoro sui vigneti della Calabria, della Sabina, dell'Istria, del Veronese v. anche G. SALVIOLI, *L'Italia agricola nelle lettere di Cassiodoro*, in *Studi di storia napoletana in onore di Michelangelo Schipa*, Napoli, 1926.

In Sardegna, per consuetudine, ancora forte, del diritto romano di accessione per « *implantatio* » (v. FELICE CHERCHI PABA, *Lineamenti storici dell'agricoltura sarda del sec. XIII*, in *Studi storici in onore di Francesco Loddo Canepa*, vol. II, p. 119) il popolo penetrava nei boschi e con la trasformazione fondiaria mediante impianti di vigne andava creandosi dei diritti sulle terre dei monasteri, p. 142. I documenti medievali sardi segnalano vigne in tutte le regioni dell'isola, fatta eccezione del cuore della Barbagia, di cui non si hanno documenti. Sono viti cintate nella parte « *domestica* », vicina al monastero, e viti nel bosco, piantate dal popolo o « *binias de monte* », p. 145.

Per il LIZIER, *op. cit.*, p. 117, nell'Italia meridionale, in genere, cereali e viti costituiscono la coltivazione permanente. In circa 1000 documenti la cultura dei cereali e della vite figura per 2/3. E nella piantagione arborea la vite figura per 2/3. Prima del 950 la vite sta uno ad uno rispetto ad altre piante; dal 950 al 975 sta

Non è privo di sorprendente significato il fatto che anche oggi, radicato per antichissima tradizione sarda, in certa zona del Campidano, tutta coltivata « ad immemorabili » a vigneto, persista il gruppo di artigiani che sono, insieme, *muratori* e *vignaioli: casa et vinea*, vogliono dire: mestiere e famiglia costruita su duplice base reale: casa e vigna. Ora la *possibilità di « melioratio »*, di incremento, che ha come controprestazione un compenso in denaro o in natura o in forma mista o, per quel che più ci interessa, in gratuita opera angariale su terra dominica; e che nel contratto *ad partitionem ad medietatem* si risolve, dopo cinque anni, nella divisione a metà tra proprietario e coltivatore della vigna piantata e allevata, questa possibilità di « melioratio » dà in tutti e due i casi un medesimo risultato: la moltiplicazione delle vigne e l'accrescimento del numero dei possessori e dei proprietari di vigne e vigneti.

E anche altri tre rilievi si possono fare: che i documenti contrattuali, prevalentemente solo ecclesiastici, non possono essere che testimonianza parziale di una più vasta, dinamica realtà economico-sociale; che i medi e soprattutto piccoli proprietari, lavoratori liberi da obblighi contrattuali (19), dice il Leicht, dovettero sopravvivere in numero notevole alle invasioni (del resto, i longobardi stessi non scesero in Italia come guerrieri ma già esperti di vite e di vino nelle sedi dell'Elba e del Danubio?) (20) e che base di una rilevante vita economica, specialmente o anche quando la proprietà, nel variare delle vicende, dovette morire o poté nascondersi, rimase il possesso. A parte la pura opera angariale o servile nel grande dominio necessariamente spesa; a parte l'alimentazione proveniente dalla foresta e dal pascolo, in ogni tempo, monastero o castello dovettero mantenere sempre viva la possibilità di lavoro stabile per popolazione soggetta: e questo, nella soluzione migliore, poté avvenire o con i bovi nel grande campo seminabile o con la vigna, il falchetto e la bestia da soma. La zappa per seminare non è esclusa

---

dal 2.50 ad 1; e dal 975 al 1025 sta da 3.25 ad 1, p. 11. Ovunque, in Europa, la vigna fu coltivata anche come un'arte, per amor proprio individuale e collettivo. v. DION, *op. cit.*, p. 168.

(19) v. LEICHT, *op. cit.*, p. 37.

(20) v. AMELIO TAGLIAFERRI, *Le diverse fasi dell'economia longobarda con particolare riguardo al commercio internazionale*, in *Problemi della civiltà e dell'economia longobarda*, Scritti in memoria di Gian Piero Bognetti, presentati e raccolti da A. T. Giuffrè, 1964, Biblioteca della Rivista « Economia e Storia », pp. 223 e segg.

dalla compagnia ma con la zappa sola non si poteva che troppo stentatamente e pericolosamente vivere.

#### IL VIGNETO COME COSTRUZIONE DI FORZA MANUALE

Questo premesso, desidererei poter rispondere, intanto, a questa domanda: prescindendo dal mezzo legale, come, con quali mezzi e capitali la vigna che, in altre condizioni giuridiche e sociali, già l'economia romana aveva saldamente impiantato, si estese e si rinnovò sempre per l'Occidente europeo?

Ora, fermo restando, in ipotesi, che le precedenti osservazioni di carattere e base legale sono la testimonianza di più vasta realtà economica, ho bisogno di fare ricorso ad una licenza interpretativa che mi sembrano consentire le note parole di Marc Bloch (21): « L'histoire est, tout, la science d'un changement; cependant, il m'est arrivé de devoir éclairer un passé très lointain à la lueur de temps beaucoup plus proches de nous... ».

E allora mi permetto accendere la luce derivandola dalla corrente di un genuino documento di popolo quale fu un certo statuto rurale (22), il quale dice: « Le vigne sono beni di tanto grande importanza quanto si può dire; et non meritano tali beni essere meno riguardati et hauti in timore di ogni altro bene terreno; anzi, molto di più ». Allora, « per conservazione et riguardo de le cose che sono appartenenti et *necessarie* al vivere humano, come sono le viti, tagliare vigne d'altri, ma né ancora una minima vite, ne le quali si dura tanta fatica, a custodire e mantenere et allevare, per averne *sussidio e nutrimento per la vita dell'homo, come è il vino*, (tagliare, dunque anche una minima vite) è cosa iniqua, ingiusta, perfida e senza freno di ragione ».

Così scrive uno statuto rurale del 1571; ma la stessa preoccupazione aveva nell'animo l'*Editto di Rotari* (cc. CCXCCII-V), anche se in esso manca questa esplicita, appassionata spiegazione, che dà anima al motivo della condanna di un medesimo reato, dalla legge e nel VII e nel XVI secolo, considerato ugualmente grave, spregevole

(21) v. MARC BLOCH, *Les caractères originaux de l'Histoire rurale française*, Paris, Colin, 1952, p. X.

(22) v. ARCHIVIO DI STATO DI SIENA, *Statuti del Comune di Castello del Piano*, 1571, Distinzione IV, c. 7.

e bestiale. La vite, dunque, è veduta dal popolo di campagna come cosa *necessaria* al vivere umano perché il *vino è sussidio e nutrimento* per la vita dell'uomo (23). Come tale, la vite deve essere difesa da legge, e come da « sacro metu », perché « costa tanta fatica a custodire e mantenere et allevare ». La vite, così, è pianta sacra a doppio titolo: come madre del vino che, per opera di transustanziazione, diviene sangue di Cristo e come oggetto speciale del lavoro umano, degno di rispetto massimo.

A questo punto, avrei bisogno di dare un'interpretazione di carattere restrittivo all'affermazione di Columella per cui l'agricoltura esige l'anticipo di grosso capitale, e chi non ha da spendere non può fare agricoltura.

Columella ha senz'altro ragione quando si tratti di lavori in grande superficie o quando essi abbiano esigenze d'investimento e di spesa immediata che superino, anche per sola probabilità, la possibilità del singolo. Mi sembra che possa avere anche più ragione quan-

(23) Dalla *Benedictio vino pro infirmis*: « ...hanc creaturam vini, quam ad sustentationem servorum tuorum tribuisti, ut, ubicumque fusum fuerit vel a quolibet potatum, divina opulentiae tuae benedictione, repletur ».

Già Ippocrate e la scuola di Salerno sottolineano l'importanza del consumo del *vino buono come alimento e rimedio dell'uomo*. v. YVES RENOARD, *op. cit.*, p. 346. v. anche *Trattato dell'Agricoltura* di Piero de' Crescenzi, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo Noferrigno accademico della Crusca, in Bologna, 1784, t. 1, libro IV, cap. I, pp. 188-9:

Della vite, che sia, e delle virtù delle foglie, e della cenere, e delle lagrime sue.

La vite, appo noi è assai conosciuta: ma nelle freddissime regioni, nelle quali vivere non può, non è conosciuta: ed imperò dirò, ch'è un arboscello umile molto: torta, nodosa, e scabrosa, che ha i pori latissimi, e gran midolla e le foglie larghe, e tagliate, la quale senza potamento, e senza pali, e senza aiuto d'alberi, lungamente vivere, e convenevolmente durar non può. Il suo frutto è uva, del cui sugo si fa vino, liquore preziosissimo. le foglie della vite sono molto medicinali; imperocché le ferite mondano, e sanano. In acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sbogliamento, e l'enfiamento dello stomaco maravigliosamente cessano: le pregnanti aiutano: il sonno provocano, e il celabro confortano, e la sua lagrima bevuta, la pietra spezza, come dice Dioscoride. La vista rende acuta, la cispità degli occhi toglie: a morsi velenosi soccorre, e 'l ventre stringe. La cenere sua vale alle predette cose, con sugo di ruta, o noce, ed a olio mischiato. Plinio in verità dice, che le foglie della vite i vizi del capo lievano, l'enfiagioni cessano, e con farina d'orzo l'arterica calda curano. Il flusso con sangue molto aiutano, se il loro sugo si bea dagl'infermi. La corteccia delle viti, e le foglie secche, restringono il sangue delle ferite, e la detta ferita saldano e sanano. La cenere della vite incontanente la fistola purga, e cura il dolor de' nervi, e le schiaccature loro mitiga. Le punture degli scarpioni, e le morsure de' cani con olio sana, e la cenere della corteccia, per sé i peli perduti ristora e moltiplica.

do e se pensi alla necessità di una riserva, cui attingere quando l'annata o le annate produttive vadano male, per resistere e salvare il frutto della propria fatica che l'usura aspetta di poter ingoiare (e proprio qui sta tanta storia della disgraziata piccola proprietà); ma mi sembrerebbe che la pregiudiziale condizione di Columella non possa essere motivo per negare che proprio il lavoratore manuale, dovendo pur rischiare per vivere, abbia potuto essere creatore di vigna propria e di vigna altrui con la forza esclusiva delle proprie braccia e del proprio cervello, anche se, talvolta, tecnicamente diretto.

Si può affermare che fino a pochi anni or sono la vigna ha potuto essere creata col sol lavoro manuale: scassare, fare la fossa, mettere a dimora la talca, e moltiplicarla, concimare, allevare, potare, legare, vendemmiare sono tutte operazioni compiute manualmente e corrispondono con esattezza al « *pastinare, fovere, propaginare, litaminare, levare, ligare, vindimiare* » della romana e medievale prescrizione tecnica (24). Il bracciante può piantare la vigna tutta da sé, senza bisogno di spendere un soldo perché anche talee e barbatelle, non molte perché moltiplicabili, divenute viti, per propaggine, le può far crescere in tempo e in un fazzoletto di terra e perché i pali di sostegno li può anche tagliare nel bosco di gratuito uso comune (25). Restano gli arnesi, da prendere, forse, a debito. Con questa fondamentale aggiunta: che proprio nell'alto medio evo anche il signore, il ricco, poté valersi anche o della gratuita prestazione angarica su terra dominica o di quello speciale contratto *ad partitionem ad medietatem*, ad effetto ugualmente quasi del tutto gratuito.

(24) Un documento del 6 luglio 1269 riporta una formula piena di coltivazione viticola di uso e tradizione medievale: « ... *et vineam spalare et palos ligare et aptare et potare et paleare et ligare ed assapare et richalzare temporibus congruis...* ». E un documento del 21 gennaio 1295 precisa ancora: « *Et ex tribus annis dicti temporis uno anno scalzabo singulas vites dictarum vinearum et absidam et elevabo ab eis cippos et ex singulis doubus annis dicti temporis uno anno assapabo vineas de mense ianuari semel et annuatim simul evacuabo formas sive foveas omnes vinearum... et eas manutenebo... et propaginabo vites ubi necesse fuerit...* ». v. ILDEBRANDO IMBERCIADORI, *Mezzadria classica toscana dal IX al XIV secolo*, con documentazione inedita, Firenze 1951, p. 96 e p. 102.

(25) In documenti sardi di fa cenno anche nel « *pampinarium* » che il CHERCHI PABA, *op. cit.*, p. 146, ritiene sia un appezzamento appositamente vitato per trarne le talee necessarie all'impianto di nuove vigne, chiamato oggi « *pirupiniera* ». Per i pali e gli astoni si allevavano anche magari in un canto della vigna, castagni o bagolari a pollonaia. v. CHERCHI PABA, *op. cit.*, p. 146.

Nelle zone meridionali dove non esisteva il castagno (radicario o virgario) si allevava il canneto: « *et binia et cannabariu* ». CHERCHI PABA, *op. cit.*, p. 147.

Si potrebbe obiettare: la vite si porta a produzione dopo tre anni dall'impianto della barbatella e soltanto dopo cinque anni la capacità produttiva prende quota. In questo tempo, in cui la fatica del vignaiolo non è che scarsissimamente compensata, come egli riesce a vivere o come campa la famiglia?

Si potrebbe rispondere che vignaiolo e famiglia sono vissuti ingegnandosi e come Dio ha voluto: certo con grave sacrificio e mortificazione fisiologica e spirituale. Non vorrei, d'altra parte, forzare troppo i tempi e pensare alla possibilità già in atto di quell'aiuto che diventerà obbligatorio negli statuti più tardi, da parte di ogni capo-famiglia a favore di ogni singolo che dovesse piantare vigna o fabbricare casa (26). Ma può anche aggiungersi che, per lo più, la vigna non è creatura di singola persona ma è opera di compagnia consortile o di intera famiglia. Mentre un uomo lavorava alla vigna, un altro, il fratello, il padre, il figlio possono aver lavorato in altro modo: per esempio, in opere di vettura o in opera campestre di artigianato diverso, pur limitatissimo, per conto altrui.

Credo poi che non debba essere sottovalutato il lavoro della donna in casa, in artigianato domestico di filatura e tessitura e confezione (27). Anche questo tipo di famiglia è madre della vigna del piccolo coltivatore. In altre parole, si potrebbe anche dire con un verso di poeta moderno che la vigna fu aspirazione e creazione possibile ad ogni gruppo di persone o ad ogni persona per cui la speranza era nell'opera.

(Cardarelli)

Dopo tre anni si poteva bere o si poteva barattare o vendere la prima ciotola di vino. E il vino, come mezzo di baratto o come

(26) v. *Statuti del Comune di Montepescali (1427)* a cura di Ildebrando Imberciadori, Siena, 1938, Quarta Distinctio, De Extrahordenariis, c. 37, p. 165: « Che chi fa casa di nuovo o pone vigna abbia un'opera per huomo. Per riempire el castello di Montepescali di case et per stare in abundantia di vino, ciascuno huomo maggiore di vinti anni sia tenuto aiutare con la persona sua o mectere lo scambio senza alcuno premio, uno di, a qualunque farà casa di nuovo et similmente a qualuque potrà vigna... ».

(27) v. ILDEBRANDO IMBERCIADORI, *Spedale scuola e chiesa in popolazioni rurali dei secc. XVI-XVII*, in *Economia e storia*, anno 1959, fasc. 3, pp. 437 e segg. Il rilievo è suggerito da una realtà umana, direi, perenne anche se il documento esplicito è datato in tempo lontano dall'alto medio evo. Mentre il marito, sul terreno allivellato dalla Comunità, scassava il terreno per piantare la vigna e poco o nulla guadagnava, la moglie lavorava al telaio per conto altrui: 60 telai erano nel piccolo paese.

mezzo di denaro vivo, dovette avere funzione essenziale anche in questo piccolo e vasto mondo rurale. Il cereale che si raccoglieva era, di solito, del tutto insufficiente al vitto dell'anno e venderlo sarebbe stato atto di somma imprudenza, direi già disperata, perché carestia e fame comparivano in periodica, sicura frequenza (28). Il vino poteva essere bevuto dal povero per *nutrimento* o *piacere* o *cura* (29), ma poteva non essere bevuto ma, o ceduto al grande, creditore o compratore e venditore, o anche venduto (30) nel consueto consumo locale di villaggio o di mercato o di festa, che preferiva il vino del posto, quando, direbbe il Roupnel, la vigna poteva essere « de tous le pays comme le vin était de toutes les fêtes ».

Raro, preziosissimo denaro che non dovette assolutamente mancare. Soprattutto trattandosi di piccola proprietà e di piccolo possesso, si doveva pur acquistare certi arnesi e bestia da soma. Anche se basto, finimenti e cestoni e bigonci e funi, per estrema ipotesi, potevano essere tutti confezionati con le proprie mani, ma il falchetto per potare (il goto di cui le solari benedettine « parolette brevi »: *lavora et noli contristari* cercarono di consolare la cupa afflizione per aver perduto il falchetto era certamente un vignaiolo) ma la zappa e altri arnesi di ferro bisognava acquistarli; e soprattutto bisognava

(28) Nella ricorrente carestia di cereali, la vite è, per tutta la società medievale, primaria risorsa e sicuro appoggio. v. anche GEORGES DUBY, *L'economie rurale et la vie des campagnes dans l'occident médiéval*, Paris, 1962, vol. II, p. 65 e pp. 105-106.

(29) « Niun cibo o beveraggio si trova così confortativo del calor naturale (impossibile è l'operazione della virtù digestiva senza forza del calor naturale) sì come il vino, per la compagnia della familiarità la quale ha con la natura: e imperò tosto si converte in naturale e mondissimo sangue... » « ...conveniente ad ogni età ad ogni tempo e in ogni regione ». v. CRESCENZI, *op. cit.*, t. I, p. 269. Anche oggi si possono incontrare in paesi sardi bambini leggermente... euforici.

(30) Nei paesi produttori di vino il vero consumo lo fa la classe operaia che considera il vino come oggetto di prima necessità, mentre nei paesi non produttori il vino è consumato dalla classe agiata. « Tout le monde choisit le vin du pays ». v. DION, *op. cit.*, p. 15; GASTON ROUPNEL, *Histoire de la campagne française*, Paris, Grasset, p. 177. Nessun prodotto rurale si vendeva meglio del vino, v. DUBY, *op. cit.*, p. 518; L. RUGGINI, *Economia e società nell'Italia annonaria. Rapporti fra agricoltura e commercio dal sec. IV al VI d.C.*, Milano, Giuffrè, 1961, p. 95. Secondo i calcoli attenti della Ruggini, nella prima metà del sec. VI, per esempio, una vigna normale non doveva rendere meno del 7-8%; probabilmente circa il doppio e più in circostanze di favore. Solo distruzioni violente o aggravati insopportabili da parte del fisco potevano interrompere la popolare coltivazione. v. RUGGINI, *op. cit.*, p. 418 e p. 525. Sidonio Apollinare paragona l'Italia ad una grama creatura appoggiata ad un olmo coperto di pampini: il bastone che le era rimasto per sostegno della sua vecchiaia. v. DALMASSO, *op. cit.*, p. 368.

assicurarsi la bestia da soma: per lo più il somaro « *sine quo*, si potrebbe dire con la Chiesa, *non alebatur humana conditio* (31): anche la vita, cioè, del vignaiolo.

Un documento farfense dell'VIII-IX secolo (32), elenca, in un determinato distretto, 120 somari posseduti dai coltivatori livellari. Il somaro è necessario per il vignaiolo sia per il letame sia per il trasporto. Quando il popolo dice, a mo' di proverbio, che il buon vignaiolo non deve mai andare né mai tornare dalla vigna con l'asino « scosso », cioè, senza peso di cose utili o di persone stanche sul basto, allude appunto all'indispensabile necessità di avere per la vigna una bestia da soma. E col vino si poteva garantire la resistenza contro la periodica carestia (33); col vino si poteva pagare, come con moneta, opera altrui che fosse necessaria (34); col vino si poteva resistere all'usura; del vino si poteva fare cibo, medicina e gioia. Per tutti questi motivi, il vino dovette essere non solo « nutrimento » ma anche « sussidio »; non solo bevanda ma anche denaro o mezzo, bene accetto, di cambio: pel ricco, venditore in grande; pel povero, venditore in piccolo.

Se l'ipotesi regge e amor di tesi non mi fa stravedere, per tutti i secoli dell'alto medio evo la vite può essere considerata, oltre che fonte di ricchezza e di « gloria » signorile, ecclesiastica e laica, anche come forza economica *primaria, costante, capillare* di costruzione familiare, di resurrezione, di conservazione, di sussistenza integralmente sociale: come « nutrimento » e come « sussidio ». In ogni norma-

(31) Dalla « *Benedictio animalium gravi infirmitate laborantium* ».

(32) v. *Chronicon farfense*, p. 263.

(33) v. LEONE KAWAN, *Gli esodi e le carestie in Europa attraverso il tempo*, Roma, Accademia dei Lincei, 1932.

(34) Secondo i più antichi atti contabili del Comune di Bormio, la gran parte dei pagamenti veniva effettuata mediante i due generi di più largo consumo cioè in cereali e in vino, che fungevano come da moneta. v. GIAN PIETRO BOGNETTI, *Il problema monetario dell'economia longobarda*, in *Storia della economia italiana*, a cura di C. M. Cipolla, 1959, p. 56. E mi si scusi l'accostamento, ma sono scene di oggi o anche di altri tempi di fortunosa e tremenda calamità popolare. « Un giorno un amico che era rimasto bloccato con la famiglia vicino a Campo di Carne, come a dire in piena zona di combattimento, mi espose il suo problema. Cercava di riportare indietro i suoi e anche un po' della roba, ma aveva bisogno di un mezzo, perché aveva i genitori vecchi e malandati che a piedi non ce l'avrebbe fatta. « Se trovi un mezzo qualsiasi, disse, *io ti pago in vino*. Ho qualche botte nascosta laggiù ». Io ne parlai a Tabor (soldato americano). « *Tanti libri di vino*, disse l'americano, *e il viaggio era assicurato* ». nello smercio di Anzio, una bottiglia di vino valeva un dollaro ». v. Testimonianza di Ennio Silvestri, Anzio, 1944.

lità o variazione di locale vicenda storica, la vite dovette essere sempre o leva di sollevamento o bastone di sostegno. Utilissima a tutti; in sé, possibile a tutti, portata dall'uomo in una estensione anche al di là dei confini di agevole favore naturale, la vite fu pianta a misura di popolo (35).

#### LA TECNICA VITICOLA: LA POTATURA

Seconda domanda: La tecnica coltivatrice altomedievale poté avere qualche suo carattere distintivo? Dico questo perché per quanto riguarda il modo di coltivare la vite, studiosi e tecnici moderni, come Niccoli (36), Giglioli, Dalmasso, Zucchini, Garoglio, riconoscono che la viticoltura romana e, aggiungo, medievale, non nei casi singoli, di fatto, ma in sé, non avrebbe nulla da invidiare alla viticoltura moderna, eccezion fatta, si capisce, per le scoperte e le invenzioni chimiche, fisiologiche, genetiche, meccaniche che, oggi, hanno peso capitale e sconvolgente, sia nella lotta contro le malattie sia nell'incremento della efficacia produttiva. Però a noi interessa ugualmente vedere se questo popolo di vignaioli, da solo o sotto guida e lume altrui, poté dare peculiare interpretazione, almeno ese-

(35) Ho ancora dinanzi agli occhi la figura e negli orecchi la voce di un vecchio campagnolo (ero bambino), alto, magro e ossuto come un vecchio olivo, con un ciuffo di barba bianca, a fauno, che, dopo una grandinata tremenda, cui avevamo assistito angosciati dall'uscio di una vecchia capanna, si avvicinò al primo filo della sua vigna assassinata dai chicchi della grandine: con gesto rabbioso si levò di testa il suo cappellaccio e con quello, a forza di botte sulle povere viti, imprecaando finì per distruggere ogni brandello di uva rimasta. Poi, si buttò a sedere su di una pietra, senza dir niente, ansando, con gli occhi gonfi di sangue: pietra su pietra. La grandinata voleva dire stento e fame, e non solo per un anno, per lui e la famiglia. Sul significato spesso drammatico della vigna nella vita familiare del popolo, v. anche I. IMBERCIADORI, *Campagna toscana nel '700*, Firenze, 1953, pp. 57-72.

Nella storia della vite è tanta parte della storia della famiglia, della persona e della comunità rurale.

(36) G. DALMASSO, *La vite e il vino in Italia dagli albori del Risorgimento nazionale alla fine dell'Ottocento*, in *Atti dell'Accademia italiana della vite e del vino*, vol. XIII, Firenze, 1961, riporta e approva un pensiero di Vittorio Niccoli: «ad approfondire alcun poco l'esame, si trova che le variazioni (nella evoluzione dell'agricoltura) per quanto notevolissime, hanno avuto sempre assai più relazione con l'andamento economico e politico generale che con cambiamenti insiti e profondi nel meccanismo tecnico della produzione». Questo vale anche per la vite e per il vino dalle origini almeno sino alla metà del secolo XIX. Dopo, intervengono formidabili, impensati fattori, p. 6.

cutiva, a certe operazioni culturali perenni, quali, ad esempio, la potatura, la propaggine e la difesa del vigneto.

E fissiamo bene due punti pregiudiziali: 1) la vigna, per vivere e produrre, esige sempre di essere e bene coltivata e bene difesa; la sua durata e la sua capacità produttiva sono anche in rapporto direttamente proporzionale con la cura e l'intelligenza dell'uomo. la vite non è l'olivo che può campare millenni senza essere coltivato. la vite, dice esattamente Dante,

tòsto imbianca, se il vignaio è reo  
(*Paradiso*, XII, 87)

cioè presto si secca e muore se il vignaiolo non la cura e non la difende anno per anno; 2) la vigna, se esige dall'uomo tanta cura e fatica, si offre anche come mezzo straordinariamente provocatorio di capacità personale. Per la vite anche l'ignorante uomo di campagna può portare ad alta espressione le sue risorse intellettuali e sentimentali; con la vite l'uomo può sentirsi di vivere, in rilievo e distinzione, nell'intimo dell'anima collettiva mentre rende dinamico il rapporto emulativo tra persona e persona, tra cantina e cantina (37). La vite è veramente *pianta a misura anche di uomo*. Perché queste illazioni non appariscano letterariamente ipotetiche, nei riguardi dell'alto medio evo, ricordo ancora e invoco la testimonianza della storiografia francese per una illuminante affermazione: non pochi *crus* dei grandi vini della Francia, la quale riconosce nel fatto e nell'idea del vino tanta sorgente del suo carattere e della sua cultura, sono già nati, cresciuti o perfezionati dall'intelligenza e dalla passione dei *vignerons* prima che l'alto medio evo finisca (38). E poiché il vino viene anche dalla potatura e, anzi, « le vigneron est en effet, dice il Dion (39), l'homme qui sait tailler la vigne », ecco il tipico potatore

(37) v. DION, *op. cit.*, p. 168: la vigna fu coltivata anche come un'arte, per la sola gioia del padrone della vigna e per l'onore e l'amor proprio individuale e collettivo. La vigna è una costante della vita economica occidentale. È impegno integrale di persona e di famiglia: uomini, donne, ragazzi. La cura della vite non impegna soltanto, come pratica operazione, esperienza ed ingegno ma anche il senso e il sentimento e la volontà per le sue esigenze di sollecitudine, tempestività, difesa, paura, soddisfazione.

(38) v. DION, *op. cit.*, p. IIX. « Une étude ayant seulement pour objet d'éclairer l'origine des grands crus qui, de nos jours encore, portent au loin, dans le monde, le renom de la France serait presque achevé lorsqu'elle atteindrait la fin du Moyen Age ».

(39) v. DION, *op. cit.*, p. 81.

altomedievale quale può essere, rilevato, fedelmente, nel pensiero e negli atti, dalle pagine di Ibn-el-Awwam (40).

« Mi sono incontrato, egli scrive, con molti del mio paese, dei più abili in questa materia, i quali hanno attinto dai vecchi esperti, e ho vagliato i loro dettami e ne ho composto regole d'arte con canoni ben certi e regole ordinate ». « Il taglio della vite è quello che la cura, e da questo dipende il suo buono o cattivo stato... Sappi d'altra parte che le regole poste dai Rum su la potagione de la vite corta si dividono per sue scopi: con l'uno si ha di mira l'afforzamento del suo vigore e la conservazione de la sua costituzione; con l'altro si ha di mira la fruttificazione della pianta e l'abbellimento del ceppo a ciò sia il suo aspetto gradito ».

« Sappi che lo scopo preciso della potagione è quello che il ceppo della vite sia dotato di rami regolarmente discostati fra loro, che non si urtino l'uno con l'altro, che abbiano una regolare lunghezza ed una uguale distanza. Con parole piane, brevi, comprensibili e chiare diciamo: "Dei rami che daranno frutto piega sul ceppo ciò che si eleva troppo; rialza ciò che tende a troppo abbassarsi; separa ciò che è congiunto; congiungi ciò che è separato, volendo così indicare che tutto quanto oltrepassa la misura conveniente e giusta sia restituito alle giuste proporzioni". Che la pianta della vite stia come le dita della mano quando viene aperta ».

Ecco, con questa chiarezza didattica e direttiva, con questa praticissima evidenza razionale Ibn-el-Awwam prepara e ammonisce il suo potatore che, armato di un falchetto bene affilato, sta per disporsi alla potatura mezzo di positiva o negativa produzione.

Non nelle ore fredde della mattina, per vento che spiri dai monti nevosi, egli pota ma quando il tepore del sole sia diffuso nell'aria asciutta, in giorni tranquilli e senza vento: meglio, nei pri-

(40) Carlo Crispo Moncada si accorse che né lo spagnolo Bangueri, nel 1802, né il francese Clément-Mullet, nel 1864, avevano tradotto il capitolo importantissimo riguardante la potatura della vite scritto da Ibn-el-Awwam nella sua opera intitolata: *Kitâb' al Falâhab* o *Libro dell'agricoltura*. Egli scoprì il capitolo nel manoscritto di Leida 346, f. 118, v° sino al f. 132 r°, e lo tradusse riportando, a fronte, il testo arabo. Dalla sua traduzione (Leida, 1893) noi abbiamo ricavato il ritratto del « potatore medioevale ». Actes du VIII Congrès international des orientalistes, tenu en 1889 à Stockolm et à Christiania.

« Io non ho altro pensiero che far conoscere bene al lettore le opinioni degli antichi concordanti con quello che io indico perché, conoscendo la concordanza di questa dottrina, scrive pregiudizialmente Ibn-el-Awwam, egli lavori secondo essa e ci si attacchi fortemente ». v. p. 342 del testo della traduzione francese del Clément.

mi dieci giorni della sorgente luna. Allora, egli osserva lo stato di robustezza della vite che gli sta davanti; guarda quale sia la qualità del vitigno e quale l'esposizione della vigna; e riflette sulla qualità del terreno, sulla profondità e freschezza e, direi, succosità chimica della fossa, nel cui seno la vite è nata e deve trovar nutrimento; osserva e, dopo aver riflettuto, taglia: fissando con precisione dove e come e quanti grappoli possano e debbano nascere e crescere, determinando come il prodotto debba essere proporzionato alla forza e alla qualità della vite.

Uomo sensibile e d'ingegno naturale; non avido e giusto; istruito con sobria chiarezza; dotato di colpo d'occhio e di gusto estetico, egli lavora con anima in cui influssi di cielo, di terra, di sottoterra, di tradizione, di esperienza hanno trovato armonia: per l'intelligenza della decisione; per l'efficacia dell'atto.

Questo, il potatore di Ibn-el-Awwam. L'ho confrontato con quello di Columella e di Pier de' Crescenzi; ma il potatore altomedievale, spagnolo, di Ibn-el-Awwam conserva ben distinte rappresentazione e personalità.

## LA PROPAGGINE

Altra operazione della tecnica viticola che mi pare abbia avuto nell'alto medio evo peculiare rilevanza è quella della propaggine. La definizione della propaggine che, come atto di coltivazione compare *sempre* come uno degli obblighi contrattuali essenziali nell'impiantare (41) ed allevare e mantenere in vita una vigna, non cambia nel

(41) Nel territorio di Siviglia, secondo Ibn-el-Awwam, si piantavano le viti scegliendo i tralci dalle viti che fossero non solo più produttive e più belle al colore, tali da richiamare l'ammirazione generale, ma anche che avessero dai 7 ai 10 anni di età. Il tralcio doveva, inoltre, essere tagliato nel mezzo e subito dopo l'attaccatura dei grappoli; doveva essere di grossezza media, bene in succhio, lucente, con gli occhi molto vicini. v. *op. cit.*, p. 357. I tecnici sottolineano, come particolarmente giudiziosi, questi avvertimenti: che il tralcio sia tagliato nel mezzo per evitare la parte bassa, eccessivamente legnosa, come da parte terminale, eccessivamente erbacea; che la vite da cui tagliare i tralci per le barbatelle sia di media età perché, se troppo giovane, provoca, per esuberanza di vigore, un inutile sviluppo fogliare e, se anziana, dà troppa spinta alla fruttificazione immediata e intempestiva. E aggiunge Ibn-el-Awwam che il trapianto della vite dal vivaio alla dimora si debba compiere nel 3° anno, facendo attenzione di non portare la giovane pianta da una terra buona in una terra impreparata o cattiva per evitare l'indebolimento della pianta nella

tempo: « Propaginare, id est, dice Isidoro (XVII, V, 33), *flagellum vitis terrae submersum sternere et quasi porro pangere* » (42).

La propaggine è un modo, comune ed economico, di mantenere o aumentare il numero delle viti valendosi dei tralci della vite stessa. Si prende un capo della vite di giusta lunghezza; si curva sino a spingere il centro della seconda piegatura dentro terra e ci si fissa bene, lasciando emergere all'aria la parte finale del capo. Lì dove il tralcio sta fisso nel terreno, dagli occhi o gemme nascono radici nuove, alimentate sia dal tralcio ancora unito alla vite madre, quasi cordone ombelicale, sia dalla terra su cui sta fermo il tralcio sotterrato. A primavera, quando si suppone che le radici del tralcio abbiano attecchito e siano capaci di governare la piantina novella, si taglia il cordone ombelicale e la vite nuova vive per conto suo, disposta alla produzione di grappoli della medesima qualità della vite madre.

Così, anche oggi; ma pensando proprio all'alto medio evo, con un particolare intento, va notato che con la medesima operazione si possono raddoppiare e triplicare le viti e in direzione diversa, secondo che il tralcio, scelto come capo, sia lungo, la vite madre sia robusta e secondo linea nella quale si vuole che la vite si moltiplichi. Può essere lungo il tracciato della medesima fossa, e può essere anche lungo il tracciato di fossa parallela (43). Sì che, con la propag-

---

adolescenza della sua crescita: « sarebbe, dice un agricoltore arabo-nabateo, come se si levasse un bambino da una buona nutrice per affidarlo a una cattiva ». v. *op. cit.*, p. 352. Nel leggere le pagine di Ibn-el-Awwam vien fatto spontaneamente di rilevare non solo la sua vasta e concreta conoscenza ma anche la sua capacità ad umanizzare la vita economica: direi, virgilianamente.

(42) v. *op. cit.*, XVII, v, 33.

(43) v. per questo, il pensiero e l'invenzione di Columella in NICCOLI, *op. cit.*, p. 406. Per orientarsi anche meglio sul «gioco» distributivo della propaggine è opportuno accennare ad alcune regole seguite nel medio evo nel dare ordine a diversi tipi di vite. Per Ibn-el-Awwam le viti basse, o humiles o camaizèloi, che si mettono a distanza regolare e non si fanno salire, si piantano a filari distanti circa due metri, e una vite dall'altra circa m 1,20. Le viti che si fanno salire sugli alberi, arbustivae o anadendrædes, in filari distanti l'uno dall'altro circa m 7 e un ceppo di vite dall'altro, circa m 2,50. Le viti montate (iugatae) ma non su alberi vivi, a metà distanza. Il limite di altezza degli alberi che portano le viti può essere di circa 18 metri (60 piedi), purché la terra sia ottima; altrimenti, il limite di altezza dovrà essere poco più di m 2 «per paura che quella forza che è nel terreno non si porti sugli alberi». Nell'intervallo tra vite e vite, di circa m 7, ci si possono piantare altre piante ma di modesta esigenza radicale: melograni, peri. Olivi, solo se la distanza sia più grande. Fichi e viti alternati possono andare bene solo in terreni ottimi come quelli della Valle del Guadalquivir; i fichi non danneggiano le viti se piantati intorno al campo della vigna. v. *op. cit.*, pp. 334, 335, 352. A proposito

gine, si può sostituire nel filo medesimo una tenera vite che sia fallita, come si dice, o una vecchia vite che ormai sia stanca; si può moltiplicare il numero delle viti nel medesimo filare tra vite madre e vite madre; si può, addirittura, con le viti di un filare riuscire a piantare un altro filare parallelo ad una certa distanza. La propaggine è un atto agronomico, per eccellenza, economico e veloce.

Ora a me sembra che nell'alto medio evo della propaggine fosse particolarmente perseguita questa utilità economica: forse, per controbattere la molta mortalità della vite nella continuità del tempo (44); per mantenere sempre giovane il vigneto, forse, come fa lo spietato e accorto pastore che sfrutta sempre le pecore giovani perché scarta e vende sempre le pecore vecchie o anziane. Meglio: nel medio evo non si parla delle gravissime malattie moderne come la

---

delle viti fatte salire sino a 20 metri di altezza sugli alberi, v. RUGGINI, *op. cit.*, p. 353. Anche nei distretti della Cisalpina certe viti erano appoggiate ad alberi molto alti: cornioli, aceri, tigli, carpini, querce, salici. Ambrogio depreca che non di rado accadano infortuni di lavoro ai servi della vita rustica del padrone mentre cercano la qualità dell'uva da portare alla mensa signorile.

In Sardegna l'allevamento della vite si praticava sia in forma esclusiva, senza consociazioni erbacee o arboree, sia in consociazione di vite su piante da frutto (« binia et pirum », « binia e ficu e pira et oliva ») sia in pieno campo, in vaste estensioni per filari: « per ordines o janalis de vinea »; viti di particolare pregio erano ordinate a pergolato o « catricla ». v. CHERCHI PABA, *op. cit.*, pp. 145-46. In altre parti d'Italia, secondo il CRESCENZI, *op. cit.*, pp. 190-91, oltre che viti « nelle ripe de' fossati o per campi appresso di grandi arbori », si piantano viti appoggiandole a pertiche alte a cui si stendevano due o quattro sarmenti, come a Cortona, Cremona, Pistoia. « E alcune senza aiuto giacer si lasciano in terra... e questo ne' monti molto asciutti si può sostenere, dove l'uve non si corrompono giacendo in terra, ma da molto fervor di sole si conservano ».

Secondo vari usi, altre viti si sostengono anche « con l'aiuto di pali e di pertiche ». Una vite per palo, a distanza di circa un metro l'una dall'altra, come in Lombardia, in Romagna; o si stende una vite su più pali e pertiche, nell'Anconitano e in più parti d'Italia, « piantate in modo che tutto lo spazio si possa coprire. Si coltivano con marre se non sono sì alte e distanti che i buoi con l'aratro possono andar per quelle ». Alcune altre viti si coltivano come arbuscelli al modo provenzale, le quali « stanno senza aiuto di pali o a grandi ordini o fitte. Specialmente negli spazi ortivi, a Modena e altrove si osservano viti e pali e pertiche o pergolati piccoli, bassi dalla parte dello stípite e elevato dalla parte opposta. Altre vigne si fanno con arbuscelli sparsi per il campo, più o meno distanti « secondo che maggiormente o meno del vino o vero del grano il padre della famiglia desidera ».

(44) « Nel primo anno viti periscono o rimangono quasi morte per erbe che sottraggono nutrimento alle viti, per l'ombra che vengono dagli alberi e dalle siepi; spesse volte, per ardore di troppo sole, per essere vicine alcune piante (cavoli, nocciuoli, alloro che riardono le viti) », per corrosione di animali, per gelo, per brina. v. CRESCENZI, *op. cit.*, p. 129.

peronospora, la flossera, ma è cosa certa che malattie o malanni di diverso genere esistevano anche allora e *contro di esse l'uomo lottava del tutto disarmato di scienza.*

Pier de' Crescenzi elenca alcune di queste malattie: viti che periscono o rimangono quasi morte per morso o corrosione di animali perpetuamente minaccianti invasione; bruchi che « ogni verdezza rodonò e vermi verdi assai piccoli i quali, nati con l'uve, i tralci teneri forano e seccano, contro i quali da sovvenire è che a mano di femmine e d'uomini si piglino e con piedi si conculchino o con fuoco s'ardano »; « melume di piovra velenosa e adusta scesa con fervente sole » (45).

Sono dunque danni e malanni d'ogni stagione per causa di bestie; sono specifiche malattie di primavera e di estate.

Ecco, forse, perché, oltre il generale motivo di convenienza economica risparmiatrice e veloce nell'impianto e nella conservazione, esiste tanta insistenza contrattuale nel curare, per tutta la durata del contratto, magari a 29 anni, l'operazione della propaggine: propaggine come atto di continua filiazione per ricostituire sempre e mantenere normale la capacità produttiva della vigna cui era legato l'interesse continuo e del proprietario e del coltivatore a possesso: per la sicurezza e regolarità produttiva e tributaria.

Una seconda utilità della frequente propaggine, se veduta in continuità secolare, può essere quella messa in luce dal Roupnel: che cioè ceppi e tralci di vite, provenienti da operazione di propaggine e di potatura, sotterrati e rimasti lì nel terreno a marcire, abbiano prodotto un humus speciale, un terreno capace di portare ad espressione sempre più tipicamente, direi, personale un dato vitigno. La vite, il legno della vite sotterrata e chimicamente trasformata avrebbe alimentato come di sangue puro, schietto quell'umore vitale che, salendo lungo le vene della pianta e fecondato dal calor del sole, dà vita al vino, secondo la stupefatta spiegazione di Dante:

Guarda il calor del sol che si fa vino  
giunto all'umor che dalla vite cola!

(*Purgatorio*, XXV, 87-88)

Il Roupnel, dopo aver affermato che il primo pregiato vitigno francese nacque, probabilmente, sul terreno del pianoro borgognone, precisa: « Et il prospéra du privilège de cette antiquité plus encore

(45) v. CRESCENZI, *op. cit.*, pp. 230-231.

que des vertus du sol. Qui voudrait pénétrer le secret de cette riante fortune de nos crus bourguignons, le chercherait en vain dans les ressources originelles du sol: la Nature ne l'y a pas mis. Mais c'est la vigne elle même qui, en entassant ses débris et ses déchets, s'est construit son propre terroir et s'y est composé la noble et subtile essence dont elle nourrit son fruit » (46).

#### LA DIFESA DELLA VIGNA

Un'altra opera manuale ha eccezionale e primordiale interesse nell'alto medio evo: quella della difesa della vigna, fin dal suo primo nascere. È bene, anzi, aggiungere che il problema della « chiusura » e della guardia di beni di particolare pregio ed utilità, come la vigna, mantiene il suo straordinario interesse, economico e giuridico, attraverso i secoli; si può dire fino a quasi la seconda metà del secolo XIX. E recinzione e difesa ebbero sempre carattere di necessità pregiudiziale: sarebbe stato completamente inutile e integralmente dannoso avere allevato e coltivato una vigna se non se ne fosse potuto salvaguardare il prodotto preziosissimo e insidiato in ogni tempo e in ogni luogo. Dico « in ogni tempo » perché la vite può essere danneggiata nella pianta e nel grappolo, non solo durante il periodo dello sviluppo e del raccolto ma anche durante il tempo del cosiddetto riposo invernale. Basta il morso di una bestia intrusa per mutilare irrazionalmente una vite. E dico « in ogni luogo » perché sempre erano, e furono a lungo, i nemici della proprietà viticola: animali e persone. Prima di tutto, sono bestie di ogni genere: vacche, bufaline, equine. Sono cani, polli, volpi, tassi, cinghiali, cervi, lupi. Tutti nemici prossimi della vite e amici dell'uva.

La vite poteva essere piantata e ripiantata in luoghi vicino all'abitato; poteva essere piantata in località vigilabili dalle finestre delle case, su in alto, e poi dalle mura ma, soprattutto, la vite poté essere estesa *per cetina*, facendole largo posto *nel bosco*, accanto al campo seminato o dentro il campo seminato o anche, e più spesso, isolata: per esempio, nel Chianti, anche oggi, su di terreno, rosso come sangue, ricavato col taglio della macchia e con lo scasso, apparisce la macchia regolare della vigna verde chiara incorniciata o incastonata nella macchia verde cupo di un bosco di lecci. Poté, allora,

(46) v. ROUNNEL, *op. cit.*, p. 176.

essere vigneto di grosso proprietario vicino al centro cittadino o poté essere vigneto nuovo su terreno distante e macchioso, affidato ai campagnoli perché vi piantassero la vigna: quella che, in Sardegna, si chiamava la « vigna herema » (47). Molto spesso, quindi, la vigna nasceva nel cuore o ai margini della foresta di essenza mediterranea, popolata di tanti animali di ogni sorta, grossi e piccoli, visibili e invisibili, di terra e di cielo (48), occhiuti sempre ed avidi di ogni tenerezza (radici, foglie, virgulti) o dolcezza d'uva. In secondo luogo, anche nelle terre che cominciavano a costellarsi di « case », si potrebbe dire, ad « appoderarsi », la difesa e la vigilanza rimanevano sempre difficoltose e problematiche: poteva la casa di abitazione essere non comoda rispetto alla vigna; i terreni del « podere » potevano essere dispersi, non accorpati, e lontani, senza possibilità di prevedere e fermare in tempo danni compiuti da animali o persone che avevano tutto il tempo e tutto il comodo per danneggiare senza essere osservati; servitù di passo per terreni da coltivare lontani potevano offrire la tentazione della sosta e del furto (49). In terzo luogo, le persone: « Per ingiuria degli uomini e dei cani le uve patiscono, le quali diligentemente nel tempo della maturità guardar si conviene di *di* e *di notte* ». « Conserverannosi adunque i frutti delle viti e arbori..., per cagione delle forti chiusure, dal divoramento e rapacità de villani ». « La presenza del signore è frutto del campo; e quegli, il quale abbandona la vigna è abbandonato da lei. La importuna voracità de lavoratori niuna cosa teme se non la presenza del signore, e la cautela » (50). Così, Pier de' Crescenzi.

(47) v. CIERCHI PABA, *op. cit.*, p. 147.

(48) Tipica e singolare in Pier de' Crescenzi la rappresentazione del fanciullo spaventa-uccelli: « Dagli stornelli spesse volte sono le viti infestate, che, quando questo avviene, con funi e segni terribili, appesi per la vigna e da persone gridanti e spaventantigli si caccino. Ma se tanto è il loro assalimento che per li predetti modi di difendere non si possono, facciasi nel mezzo della vigna sopra quattro colonne un luogo soprastante sopra il quale un fanciullo stia, e muova e tiri le funi dagli altri capi a lunghi pali intorno alla vigna legati, con zucchero e piccole mazze intorno di queste, quando in alcuna parte vedrà di bisogno: si come nella città di Chioggia da ognuno s'osserva ». Come si vede, anche per questo verso ritorna il motivo della vite « che costa tanta fatica per custodire... ». Sembra un gioco, ma, in realtà, questo mezzo tipico e antico di difesa nei vigneti veneti è un impianto faticoso per il padre; una vera fatica anche per il fanciullo obbligato, contro natura, a essere lungamente paziente come una guardia, e un pensiero particolarmente preoccupante per tutta la famiglia e tutti gli anni: dall'agosto ad ottobre.

(49) v. GREGORIO FIERLI, *Del danno dato*, Firenze, 1805, p. 8.

(50) v. CRESCENZI, *op. cit.*, p. 232, p. 28, p. 357 (L. XI, c. VIII).

E quanto fosse necessaria e gelosa la difesa della vigna, con pensosa eloquenza e solenne persuasione lo esprime la motivazione di un articolo di comune rurale (51): « Le siepi difendono le possessioni e beni de l'homini da le bestie come la giustizia difende le possessioni e beni de l'homini da le persone; e senza queste è impossibile a difenderle ».

Il cosiddetto « danno dato », che costituisce spesso un intero libro di statuto cittadino o rurale, si può dire che ebbe vita, come fatto e come istituto giuridico, sino al tempo in cui la pastorizia, in genere, e quella brada, in particolare, non prevalse più sull'agricoltura, sia perché il bestiame diminuì di numero e fu stabulato o meglio guardato, sia perché la coltivazione si specializzò estendendosi su di un territorio vasto, e una popolazione coltivatrice di interesse omogeneo ne fece centro di tutta la vita.

A ogni modo e in ogni tempo e luogo, la recinzione con muro, fossati, siepi vive o morte, sprangati, fichi d'india o altri mezzi, secondo opportunità di pericoli e di ambiente, fu sempre necessaria sia come mezzo difensivo sia come titolo giuridico. Sempre reale e certo il danno contro cui non c'era che da prevenire o reprimere con l'opera personale o con la forza della legge. Ma la legge non sarebbe intervenuta se non dopo che l'interessato avesse dimostrato di aver ben recinto la sua vigna contro bestie e, prevalentemente, contro pastori. La prova del danno, allora, poteva esser ammessa e riconosciuta valida con particolare facilità: con giuramento dell'accusatore o di un sol testimone de visu oppure di due testimoni deponenti « da pubblica voce et fama » (52). « La "chiusura", scrive il Mor (53), ha molto valore perché è una notevole discriminante di responsabilità e di conseguenze economiche: non solo nel caso di danni alle coltivazioni ma anche per determinare l'illegittimità del semplice ingresso nell'area cintata, punito da particolare multa ». « Tutto ciò che è dentro la chiusura gode di una protezione specifica tanto che si fa larghissimo ricorso alla presunzione che caratterizza atti illeciti come veri e propri furti ». E come accanita appariva

(51) v. *Statuti di Castello del Piano, op. cit.*, Distinzione IV, c. 69 e Distinzione V, c. 30.

(52) v. FIERLI, *op. cit.*, p. 41.

(53) v. CARLO GUIDO MOR, *Aspetti dell'agricoltura sarda nella legislazione del secolo XIV*, in *Fra il passato e l'avvenire*, Saggi storici sull'agricoltura sarda in onore di Antonio Segni, Padova, Cedam, 1965, p. 133 e 137.

l'opera di danno, dovuta a istinto di bestiame (54) o a malizia umana, dolosa o colposa che fosse, così apparve necessario il rigoroso risarcimento del danno (55) come compenso dovuto e, soprattutto, come mezzo di paura preventiva, anche se, non di rado, causa di litigiosissima e pericolosa problematicità. Con l'esigere sempre il risarcimento del danno da parte del pastore doveva essere, nell'intenzione dell'interessato, speranza di vigilanza massima come elemento primario di difesa minima contro devastazione di irruenza bestiale.

Come ad esempio di difesa « accanita » e di pieno interesse ed obbligo pubblico si può vedere la prescrizione del Breve di Villa Chiesa in Sardegna, del 1303 ma ripetente antiche preoccupazioni e simili disposizioni. Ai venti guardiani delle vigne, i quali dovevano essere giurati, erano affidate le forze di polizia campestre; investigavano sui danni di persone e di animali su terre aratorie, vigne, orti ed altre chiuse; avevano facoltà di procedere giorno e notte armati; arrestare le persone, catturare e perfino uccidere gli animali trovati a far danno (56).

Contro la soluzione del problema della difesa dei beni più preziosi, dice il Mor, nemico principale restò sempre il bestiame, « in un continuo duello tra le due forme fondamentali della vita agricola; agricoltura e pastorizia » (57) che, nella « selva » dei secoli alto-medievali trovò terreno particolarmente adatto. È giusto: e, per quanto riguarda le persone, possiamo aggiungere che i grandi « danni dati » cessarono solo quando una notevole parte della popolazione campagnola non ebbe più bisogno di usare della proprietà altrui, non tanto per soddisfare il vizio di rubare la roba degli altri quanto per soddisfare la necessità di sfamarsi e di riscaldarsi per vivere: finché un sufficiente lavoro non fosse assicurato e, certo, finché una certa dignità non si fosse svegliata nella responsabilità personale (58). Il che è avvenuto non molto tempo fa.

(54) Al solito, centrato in pieno, in Dante, l'animum della bestia devastatrice cui fa riscontro la non meno accanita « defensatio » dell'uomo:

quelle *fiere selvagge* che *in odio* hanno

.....

..... i luoghi colti.

(*Inferno*, XIII, 8-9)

(55) v. FIERLI, *op. cit.*, p. 217.

(56) v. GINEVRA ZANETTI, *Cenni storici sul diritto agrario nel territorio di Viulla di Chiesa, in Fra il passato e l'avvenire, saggi storici... op. cit.*, p. 102.

(57) v. MOR, *op. cit.*, p. 140.

## IL VIGNETO COME FORZA ECONOMICO-POLITICA

« Rievocando a mente » quel che fu detto, possiamo concludere, aggiungendo un corollario. Prima di tutto, a mio avviso, rimangono fermi questi tre punti:

1) la vite, nei secoli dell'alto medio evo, attecchì e si diffuse ovunque fu possibile dalla capacità e dalla pazienza dell'uomo farla vivere, non solo con la buona coltivazione ma anche con singolare intelligenza, diretta a vincere e piegare all'atto creativo elementi di terra e di cielo di per sé non favorevoli ed amici: e questa fu preminente vittoria della viticoltura e dell'enologia francese;

2) in generale, la creazione del vigneto fu sempre possibile e conveniente perché affidata, in parte prevalente, alla forza e all'impegno del lavoro manuale sia che si trattasse di vigna propria del lavoratore sia di più ampia vigna altrui;

3) il vino fu per tutti, in ogni vicenda economico-politica, in modo e proporzione diversa, fulcro di costruzione o di ricostruzione, perché « sussidio e nutrimento », bevanda salutare e denaro vivo.

Se questo è vero, è plausibile ripetere e concludere che la vite fu sempre, nei secoli dell'alto medio evo, *forza primaria* di vita sociale: nella speranza, nell'intelligenza e nel profitto.

E continuò, direi in « crescendo », ad essere una delle forze primarie di vita, privata e pubblica, quando, a partire dalla fine del secolo XI, regime, struttura fondiaria e amministrazione civile cominciano a modificarsi: quando il coltivatore parziario riesce a sostituire il servizio angarico o la controprestazione in natura con canone fisso in denaro e acquista, così, specifica libertà *personale* sia nel modo di lavorare, non più vigilato o imposto, sia nella facoltà di poter disporre ed usare, a suo interesse esclusivo, tempo, animali e frutti del proprio lavoro; quando, perciò, la richiesta e la prestazione di un suo lavoro comincia ad essere normalmente pagata in denaro, immediatamente disponibile e quando all'ampliata costruzione dei vigneti (59) i proprietari, non più solamente aristocratici ed eccle-

(58) v. ILDEBRANDO IMBERCIADORI, *Campagna toscana nel '700*, Firenze, 1953, pp. 121 e segg. e *Economia toscana nel primo '800*, Firenze, 1961, p. 209.

(59) Dopo i Mille, i vignaioli furono sollecitati senza interruzione dai negozianti. La clientela si estendeva, specialmente nelle città, dove il vino divenne presto una delle glorie della fortuna borghese. v. DUBY, *L'economia rurale, op. cit.*, p. 237.

siastici ma anche artigiani e doviziosamente « borghesi », chiamano più frequentemente i braccianti (60); quando l'interesse agricolo *comune* si profila, da prima, come interesse alla materiale difesa di un bene *comune* sempre più vasto e alla distribuzione dei pesi di vigilanza e di tributo collettivo autonomo e, in un secondo tempo, si precisa nella definitiva salvaguardia di recenti, fragili diritti concessi o strappati al signore, come quello di poter assicurare totalmente l'ereditarietà del possesso familiare o, addirittura, di riscattare il possesso in proprietà; di assicurarsi la libertà *personale* dalla servitù della « manenza »: quando, in altre parole, l'interesse comune si fa *comunale* e si trasforma in diritto amministrativo e politico.

A partire dal 1100, quando il commercio marittimo si fa, gradatamente, più ampio e penetrante, e marinai inglesi si portano via lo Xeres dalla foce del Guadalete e i portoghesi mandano in Inghilterra il loro Porto (61), insieme alla permanente creazione del vino di qualità cresce, molto accentuata, la fattura del vino di quantità. Gli uomini del Nord europeo chiedono sempre di più o scendono a prendere il vino (62). Cresce la popolazione e si fa più vasta e vivace, per opera cittadina, la molteplice circolazione di beni e di moneta. Ricchi, meno ricchi e poveri ne sono tutti e sempre ugualmente interessati: nell'economia e nella finanza; nella religione e nell'arte; nella festosità sociale e nella politica (63).

(60) Ci fu offerta di lavoro ai braccianti, a tutti i contadini sprovvisti di bestie da lavoro e che il perfezionamento tecnico dell'aratro lasciava disoccupati. Lo sviluppo del vigneto ridette vita al lavoro manuale e si sviluppò l'allodialità contadina nel *complant*. v. DUBY, *op. cit.*, pp. 238-39.

(61) v. PIER GIOVANNI GAROGLIO, *Indagini dirette sulle condizioni dell'enologia e dell'oleificio in Spagna*, in *Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Firenze, 1957, dispensa III-IV, p. 381.

(62) La moda di bere il vino nelle adunate cavalleresche si era sparsa largamente sino alle terre più brumose e più fredde della cristianità. L'investimento nelle campagne fu molto più per un genere di lusso come il vino che non per il cereale. Ne vendevano, oltre i signori, anche i « paysans ». v. DUBY, *op. cit.*, pp. 221 e segg.

(63) Dovendo esportare il vino, bisognava curare la qualità: bisognava dare una disciplina collettiva, proibire, controllare, reprimere, avere i mezzi di giustizia che lo statuto comunale trasferisce dal signore alla collettività borghese, che ha il massimo interesse a mantenere il buon nome del cru, con la conoscenza intima e profonda che condiziona la buona direzione. Come, nelle Fiandre, il drappo così, in Francia, il vino provocò novità politiche. Nella Francia meridionale l'accrescimento di molti grandi vigneti e l'estensione delle loro relazioni commerciali ebbero un rapporto con il progresso comunale. v. DION, *op. cit.*, p. 206.

Pur con discrezione, non mi periterei di riferire proprio anche all'« ambizione

Ecco perché la conoscenza storica della vigna e del vigneto altomedievale, estesa a tutto l'Occidente, puntualizzata nel tempo e precisata nello spazio e comparata, sarebbe, certamente, luce viva e *distinta* ad illuminare meglio tutti gli aspetti e gli interessi della società e, quindi, della cultura europea.

---

del vino» quel che il Cipolla ipotizza a proposito di uno *spirito creatore* che in certi momenti storici «misteriosamente» appare. La coltivazione della vigna, la creazione del vino può essere stata elemento straordinario nel suscitare «una forza collettiva psicologica e sociale che nasce da un insieme di ottimismo, di fiducia, di *concordia*, di volontà e di capacità di cooperare e di creare», v. *Storia dell'economia italiana*, a cura di Carlo M. Cipolla, vol. 1, Secoli settimo-diciassettesimo, Einaudi, 1959. Ed Ernest Hemingway in *Morte nel pomeriggio* scrive: — Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo e una delle cose naturali del mondo portata alla massima perfezione.