

A PROPOSITO DI UN BEL LIBRO SULLA STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN LIGURIA

Tra i temi che compongono il complesso mondo della storia delle campagne e dell'agricoltura, la vite e il vino detengono un posto di primo piano per più di un motivo: storico culturale innanzitutto, ma anche produttivo ed economico. Raccogliendo le sollecitazioni che provengono dalla lettura di un recente volume sulla storia della vite e del vino in Liguria¹, vorrei fermare alcune riflessioni che, dalla storia della campagna, si allarga fino a temi più generali e a nuove sollecitazioni storiche e culturali.

Le storie regionali della vite e del vino: perché?

La storia, ogni evento della storia, assume significato solo quando è in grado di intercettare l'interesse di un destinatario sociale. Non è l'ultimo dei motivi per cui ogni comunità deve avvertire il compito non solo di accrescere le proprie conoscenze, ma anche di non interrompere il proprio impegno a scrivere continuamente la propria storia per generazioni sempre nuove, cosa ben diversa da vari tipi di revisionismo storico o contro-storia. Nuove generazioni di giovani o altri popoli e culture che ormai dobbiamo considerare nostri vicini, in una prossimità di comunicazione e di convivenza che ha già assunto dimensioni e connotati inimmaginabili solo pochi anni fa. Di fronte a questo nuovo contesto il mondo della cultura non può permettersi di commettere l'errore di issare muri in difesa del proprio ruolo acquisito: non solo muri come barriere fisiche (che credevamo di aver superato) oggi assolutamente inefficaci; ma anche quegli steccati invisibili che screditano gli interlocutori non graditi, siano essi i nostri allievi o le sfide che animano il nostro mondo anche a livello internazionale.

Per venire al nostro tema, fatto di campagne, viti e vini, non possiamo non avvertire la profonda differenza che la trattazione di tali temi è chiamata ad assolvere oggi rispetto a solo pochi decenni fa. I cultori di più antica data di storia agraria

¹ Il testo riproduce l'intervento tenuto presso l'École Française de Rome (23 ottobre 2015) in occasione della presentazione del volume *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora*, a cura di Alessandro Carassale e Luca Lo Basso, Ventimiglia 2014.

sanno bene che l'interesse per la storia del mondo rurale nell'Italia degli anni Sessanta-Settanta era fortemente connotato dal desiderio, o dal compito, di ricostruire e mantenere in vita almeno il ricordo di un mondo che si vedeva scomparire insieme a coloro che l'avevano vissuto: ricercare cioè le origini e le trasformazioni di quel mondo che era giunto fino alle soglie dell'esodo rurale e del boom economico, con tutte le contraddizioni che si accompagnavano a quel drastico e repentino cambiamento del nostro paese.

Ma oggi il contesto entro cui si svolgono i nostri studi è profondamente mutato e la memoria o la conoscenza storica rimarrebbero private della propria linfa vitale se trascurassero di tenere in considerazione nuove sfide, nuove domande e nuovi interlocutori. Prendo come spunto il caso di EXPO 2015, esposizione universale che l'Italia ha avuto l'audacia di dedicare a un tema di grande originalità e rilevanza: *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. I nostri studi storici non possono evitare di considerare, non dico di assumere, le parole con cui il nostro paese ha voluto presentarsi di fronte al mondo. Per «storia e cultura», si legge nel Padiglione Italia, il nostro paese avrebbe potuto partecipare «guardando solo al suo passato», ma ha invece rivolto lo sguardo al futuro attraverso il simbolo di un vivaio in cui propagare i propri «semi»: quattro potenzialità, ovvero la «potenza del saper fare», della «bellezza», del «limite», del «futuro». È alla prova di queste sollecitazioni che il volume dedicato alla storia della vite e del vino in Liguria assume un certo rilievo.

Il volume *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni*, studi in memoria di Giovanni Rebora a cura di Alessandro Carassale e Luca Lo Basso, può essere collocato a pieno titolo nell'ambito delle finalità che hanno portato di recente l'Accademia Italiana della Vite e del Vino a promuovere una collana dedicata alla «Storia regionale della vite e del vino in Italia». Collana in cui figurano già i volumi dedicati al Piemonte, al Veneto, alla Sardegna, alla Toscana (curato dall'Accademia dei Georgofili), alla Puglia, all'Umbria. Una finalità che intende mostrare le varietà regionali, legate a diversità di ambienti e storia, scienza, tecniche e capacità produttive e imprenditoriali; senza tuttavia dimenticare quegli aspetti culturali che, attraverso il vino, si riflettono secondo peculiari caratteri, dalla letteratura alle arti, dalle forme della convivialità al mondo della scienza e della tecnica.

L'importanza di queste storie regionali assume un certo rilievo anche nell'attuale economia vitivinicola. Il mercato del vino affianca oggi paesi produttori molto diversi tra loro, ma ormai capaci di fare vini altrettanto gradevoli, anche grazie a consulenze che provengono dal vecchio Continente. Nuovi paesi produttori meno legati a forme tradizionali, diversamente dai nostri territori, che si collocano sul mercato con minori vincoli. E se dalle nostre tradizioni abbiamo ereditato capacità tecniche e produttive, è nostro compito farle conoscere, e far conoscere le diversità che ci caratterizzano. Ecco dunque il *perché*, l'interesse o la rilevanza, di studi storici a livello regionale.

La Liguria nella storia della vitivinicoltura

Molto opportunamente il volume sulla Liguria si apre con un «aperitivo» che introduce il lettore a queste diverse dimensioni, tra passato e presente, attraverso note storiche (G. Archetti) e aspetti della comunicazione delle produzioni legate alle tipiche

denominazioni di origine (A. Maietta): un legame tra vini e territori di origine che in Italia riveste più di un significato, per la qualificazione della tipicità dei prodotti e per le stesse forme di marketing.

Il volume si divide poi in quattro parti, arricchite da contributi di sintesi e trattazioni che danno notizia di ricerche di prima mano, condotte da cultori della materia, studiosi affermati e giovani ricercatori. La vitivinicoltura ligure è così ripercorsa dall'alto Medioevo all'età contemporanea (F. Cilicot, C. Moggia, G.P. Gasparini, A. Carassale), con approfondimenti legati a dinamiche etnostoriche (B. Palmero) e alla toponomastica come bene culturale immateriale (A. Giacobbe). Si prosegue con il commercio del vino (M. Cassioli, L. Balletto, A. Nicolini, D. Lombardi, P. Calcagno, L. Lo Basso); culture e società, dagli aspetti linguistici (F. Tosco) alla letteratura medicinale (G. Palmero), dalle architetture (F. Cervini) all'iconografia (F. Stroppa) anche in chiave comparativa. Per terminare con diverse geografie, al plurale, della vite: diverse aree del territorio ligure (G. Rocca, G. Garibaldi, E. Gabay), diversi vitigni storici (A. Schneider e S. Raimondi, A. Carassale e E. Mammoliti), attitudine enologica (V. Gerbi et al.) e strumenti cartografici (G. Brancucci, V. Marin, P. Salmona).

Ritornando alle parole chiave del Padiglione Italia, questa trattazione storica offre certamente più di un contributo: il già citato "potere del saper fare" in una terra non facile come la Liguria; il "potere della bellezza" di un territorio in cui agricolture e forme di insediamenti sono talmente incastonate nella riviera da lasciare ai viaggiatori sempre il dubbio se sia più bella la vista dell'orizzonte dalla terra o della terra dal mare; il "potere dei limiti" imposti dalla morfologia del territorio che sono diventati opportunità, dalla combinazione delle agricolture litoranee tra pesca e arboricoltura da frutto, castagneti (data la prossimità dei rilievi montuosi liguri) o viti e vigne (ampiamente rappresentate nella *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio), fino alle eroiche viticolture dei terrazzamenti delle Cinque Terre.

Rimarrebbe il "potere del futuro", un tema che sembrerebbe escluso dallo studio di civiltà del passato. Tuttavia, ogni epoca storica, nel passato come nel presente, non si identifica solo con le sue realizzazioni, ma anche con la progettualità che trama i diversi percorsi intrapresi. E dal momento che le mie competenze riguardano soprattutto l'epoca medievale, dirò qualcosa del Medioevo ligure e delle progettualità che si manifestano anche trattando di viti e vini; scusandomi anticipatamente per i pochi cenni che non esauriscono i contenuti del volume, e per la parzialità di note che discendono soprattutto dalla sensibilità e dagli interessi di chi parla.

Un intreccio di finalità, ad esempio, sottende l'irradiazione dei possedimenti dell'abbazia di Bobbio fin nella *Maritima* (Riviera di Levante, tra Chiavari, Lavagna e Borzonasca) e la spinta verso l'agricoltura di quelle realtà monastiche trattate da Carlo Moggia; o ancora si possono citare le donazioni imperiali al vescovo di Savona, le proprietà di San Siro di Genova o della stessa sede vescovile, nella quale si riflettono ancora le forme del sistema curtense (XII secolo). Un sistema, quello curtense, che rappresenta una sorta di «slancio pionieristico» a partire dal IX secolo, lucidamente sintetizzato da Massimo Montanari nella *Storia dell'agricoltura italiana* (Firenze 2002) edita dall'Accademia dei Georgofili su iniziativa del Comitato scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura».

Ma la nostra attenzione è inevitabilmente attratta da Genova, con il suo mare e

i suoi orizzonti: inscindibili da quei “limiti” naturali, ma inspiegabili senza ricorrere a qualcosa di eccedente, come in più di un’occasione ha precisato nei suoi studi Giovanna Petti Balbi. Appartengono, credo, a quelle eccedenze anche la tradizione statutaria (trattata nel volume per la Val di Nervia) e soprattutto quella contrattuale notarile, eccezionalmente ricca per Genova, attraverso la quale conosciamo molti attori e cose che navigavano dal porto della Superba. Ed è proprio attraverso la documentazione notarile che Laura Balletto ci porta dentro il mondo del lavoro, con gli apprendisti tavernai e bottai, raccontati quasi a modo di piccoli quadri biografici. Il mondo delle taverne è spazio tipico della città e della socialità popolare, soprattutto in un città portuale; tanto quanto il mondo degli artigiani che partecipavano all’indotto commerciale della città.

Le fonti ci portano poi in mezzo a quel mondo di reti mercantili che si inoltravano nel Mediterraneo, fino alle coste atlantiche, all’Inghilterra e alle Fiandre, a partire da Genova come dal porto di Taggia (Nicolini). E se le navi imbarcavano beni di varia provenienza, in quanto a vini non erano naturalmente escluse le zone di produzione della Riviera.

Considerando la sede romana di questa conversazione, non posso non soffermare l’attenzione sui risultati che lo studio delle fonti doganali romane sta portando alla luce grazie agli studi di Daniele Lombardi. Sono i superstiti registri della dogana di Ripa della *Camera Urbis* e i libri di gabella del vino *forensis ad minutum* che ci danno notevoli notizie dei vini provenienti da località come Albenga, Porto Maurizio, Dianò, Sanremo, Ventimiglia, favoriti anche dai legami d’origine di alcuni papi dell’epoca. L’accurato spoglio ci offre dati quantitativi di grande interesse: dall’anno 1428, e negli anni seguenti fino almeno alla morte di Niccolò V per poi riprendere dopo il 1465, l’incidenza dei vini liguri si attesta sul 25-30% del totale. Senza contare il picco dell’anno giubilare del 1475, con un’importazione di oltre ventimila botti (quindici-mila hlt), di cui cinquemila botti (quattromila hlt) provenivano dalla Liguria.

Abbiamo poi dati qualitativi sui tipi di vini e le zone di provenienza. Oltre alle generiche indicazioni di vino *Latino*, vino o brusco della *Riviera*, troviamo indicazioni più precise, come ad esempio *Razzese* e *Razzese di Monterosso*, *Vernaccia*, *Moscatello* e *Moscatello di Taggia*, *Amabile*. O ancora dei prezzi a botte, con i massimi raggiunti dalla *Vernaccia* (20-56 fiorini) e dal *Moscatello di Taggia* (22-40 fiorini), fino a quelli praticati in taverna (3-6 bolognini la *Vernaccia*, 8 bolognini a *peticto* per il *Moscatello*).

Una messe di informazioni, come si può comprendere, di grande interesse, che al tempo stesso rappresenta un chiaro segno delle reti commerciali che si irradiavano attraverso i mari dalla Riviera ligure e delle reti di relazioni tra la curia romana, la città e i luoghi di approvvigionamento. Circolazione di uomini e cose, attraverso le quali tocchiamo con mano un Medioevo per “postille”.

Due osservazioni per concludere

La storia della vite e del vino, documentata attraverso varie fonti, diventa un tassello importante per la conoscenza storica, per il senso storico, nella misura in cui si mostra pertinente per la conoscenza più generale della storia. Se la storia e la cultura sono chiamate oggi a confrontarsi con nuove sollecitazioni, non credo che questo possa

avvenire dando semplicemente argomenti per assecondare le mode del momento. In quel confronto la storia può offrire un contributo più sostanziale, mostrando che ogni potenzialità ha sempre un soggetto che la interpreta, così come ogni epoca ha vissuto e vive non sopra la testa o sotto i piedi di coloro che l'hanno vissuta o la vivono.

È quello che traspare da questo volume, apprezzabile non solo per i suoi temi e i suoi approfondimenti, ma soprattutto per le vivide immagini che propone, fatte di grandi proprietà monastiche ma anche di contadini e vignaioli, mercanti di vino e imprese di mare, notai e doganieri, tavernai, apprendisti e avventori.

PAOLO NANNI

