

Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale

1. Introduzione

Gli anni che vanno dall'XI al XIV secolo sono anni di profonde trasformazioni, che vedono il passaggio da un'organizzazione di tipo feudale all'affermarsi dei comuni. Ciò ha notevoli riflessi anche sull'agricoltura: si assiste alla frantumazione delle grandi proprietà feudali e allo sviluppo dell'iniziativa individuale, legata alla comparsa di nuove classi che traggono la loro forza dalla rinascita dei centri urbani (1).

La nascita e lo sviluppo delle Cinque Terre è legato a questo contesto e a questa dinamica. Probabilmente la loro origine è dovuta alla migrazione di gruppi dall'entroterra, che trasferendosi sulla costa vengono coinvolti nei nuovi traffici marittimi, finalmente praticabili. Pur conservando i legami con l'entroterra, le energie vitali arrivano dal mare.

Le colture, che nel XII secolo troviamo generalmente miste, si vanno rapidamente specializzando e la viticoltura diventa predominante. La possibilità di intensi scambi con Portovenere, colonia genovese, e con la stessa Genova offrono la possibilità di sviluppare un'agricoltura su basi nuove sia in termini di metodi di lavoro che di utilizzo di colture meglio selezionate. Il risultato è la produzione di un vino di elevata qualità, che arriva ad assumere un posto di rilievo nel più vasto ambito della viticoltura mediterranea ed europea. Alla produzione vinicola nelle Cinque Terre è legato lo spinoso problema della produzione e della diffusione dei vini liquorosi nell'Europa mediterranea occidentale (2). Nel seguito, seguendo l'evoluzione storica di questi paesi, lo sviluppo

(1) E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1961.

(2) M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», n.s., XII, 1973, p. 283.

della loro economia e dei loro commerci, l'interesse a loro dedicato dalle cronache e dalla letteratura del tempo, si cercherà di mostrare che la vernaccia è il primo vino liquoroso occidentale e che ha avuto origine in questi luoghi.

2. *Le Cinque Terre nel Medioevo*

Dalle vicende di Luni (3) e dall'attività monastica nell'area di Portovenere si hanno per la Liguria Orientale testimonianze di una certa vitalità nell'Alto Medioevo. Sono sviluppati anche i contatti con l'Oriente, che certamente si mantengono almeno fino ai tempi di Rotari (secolo VII). Tracce di questo periodo storico si possono trovare nelle leggende intorno all'origine dei santuari di Soviore e di Montenero, nelle quali si parla di icone greche andate perdute in seguito alle invasioni barbariche e successivamente ritrovate miracolosamente (4).

Tuttavia verso la fine del VII secolo, con l'intensificarsi delle incursioni saracene, le zone costiere vedono scomparire le usuali forme di attività e si ha un rovesciamento delle prospettive dal mare alle vie transappenniniche dove si va diffondendo l'influenza longobarda. Bisognerà attendere il X e l'XI secolo perché ad opera degli Ottoni e degli Obertenghi la costa riprenda vita e risorga anche l'attività monastica col monastero del Tino (5). Nei possedi del monastero, che si estendono fra l'altro anche lungo la riviera, la coltura della vite è ben documentata (6). Contemporaneamente si vanno sempre più sviluppando le repubbliche marinare e l'alto Tirreno è coinvolto nel duello tra Pisa e Genova. In Liguria si assiste al decadimento della casata Obertenga e con essa anche del monastero del Tino. Nel 1113 i genovesi fondano una loro colonia a Portovenere ed anche il monastero del Tino, dopo alterne vicende, passa sotto l'influenza genovese. Questo è un avvenimento decisivo che segna un'inversione di tendenza perché l'unione

(3) U. FORMENTINI, *Istituti Popolazione e Classi della Spezia Medioevale e Moderna*, La Spezia, 1972.

(4) A. RAFFELINI, *Cenni storici intorno al celebre Santuario di Maria sotto il titolo di Nostra Donna di Montenero*, Genova, 1866; F. ZAVERIO, *Il santuario di N.S. di Soviore di Monterosso al Mare*, Genova, 1923.

(5) G. PISTARINO, *In margine alla storia di San Venerio del Tino*, in «Liguria Monastica», Cesena, 1979, pp. 327-346.

(6) G. FALCO, *Le carte del monastero di S. Venerio del Tino*, I (1050-1200), II (1200-1300), Torino, 1917, 1933.

a Genova contribuisce a trasfondere in quest'area importanti energie, sia culturali che materiali (7).

Tra il X e l'XI secolo l'area che corrisponde alle Cinque Terre fa parte del feudo obertengo della marca della Liguria orientale. Il «*locus Monte Russo*» compare per la prima volta in un documento del 1056 (8). Poco più tardi, nel 1080, troviamo il «*castrum*» di Vernazza (9). L'una e l'altra località devono certamente la loro origine ad un afflusso di popolazioni dalla retrostante catena dell'Appennino Ligure (10).

Con la disgregazione della marca obertenga nel corso dell'XI sec., la signoria dei luoghi passa a signori locali. Ma già sulla fine dello stesso secolo Genova, nel suo processo di espansione lungo la Riviera di Levante, entra in rapporto con le Cinque Terre, soprattutto con Vernazza, che presenta lo scalo più comodo di tutta la scogliera. Dopo alterne vicende Vernazza passa sotto il dominio genovese nel 1209 (11). Il conflitto fra Genova e Pisa all'epoca di Federico II rimette in discussione l'ancora fragile instaurazione genovese sulle Cinque Terre, portando nel 1241 Monterosso, Vernazza e Corniglia sotto il dominio pisano. Successivamente, le Cinque Terre e buona parte dell'estremo lembo orientale della Liguria sono coinvolte nelle lotte fra il comune di Genova e la famiglia dei Fieschi. Diventano definitivamente genovesi nel

(7) G. PISTARINO, *In margine...*, cit.

(8) G. FALCO, *Le carte...*, cit., I.

Doc. IX: Guido, marchese del fu marchese Alberto, dona alla chiesa di S. Maria e di S. Venerio beni immobili nella Palmaria, nel Tino, nel Tinetto ed in Portovenere. «*Actum in loco Monte Russo feliciter*».

(9) G. FALCO, *Le carte...*, cit., I.

Doc. XXVI: Alberto Rufo, marchese, e Giulietta, sua moglie, donano al Monastero di S. Venerio la corte di Frasso in Corsica. L'atto viene steso «*in castro Vernatio*».

(10) G. PISTARINO, *Le Cinque Terre: storia e cultura. Secolare isolamento*, in «*Tuttitalia-Liguria*», Novara, 1962, pp. 301-303. Nell'antica struttura pievana Monterosso e Vernazza appartengono alla pieve di Pignone, mentre Manarola e Riomaggiore appartengono a quella di Marinasco.

(11) G. PISTARINO, *Le Cinque Terre...*, cit. A cavallo fra il XII ed il XIII secolo Vernazza mostra una notevole vitalità e partecipa attivamente alle lotte fra Genova e Pisa.

Nel 1165 gli uomini di Oberto Doria per andare ad assalire la Rocca di Carpena partono da Portovenere, arrivano a Vernazza via mare e da lì raggiungono la Rocca viaggiando tutta la notte.

Nel 1170 Vernazza è già in grado di allestire una galea per combattere contro i Pisani. Nel 1182 gli uomini di Vernazza fanno operazioni di ladrocinio contro navi pisane, ma sono costretti a restituire la refurtiva (cfr. G. MONLEONE, *Annali genovesi di Caffaro e dei suoi continuatori*, II, Genova, 1924, pp. 48, 141, 198).

1276, quando i Fieschi cedono alla repubblica genovese tutti i loro domini (12).

3. Caratteristiche economiche ed agricole

Genova, durante il Medioevo, non è solo assorbita da speculazioni commerciali e finanziarie, ma ha un ruolo centrale anche per l'attività agricola. Lo sviluppo economico dei territori genovesi passa attraverso i rapporti città-campagna e l'organizzazione del mercato regionale e interregionale della Liguria. La politica agraria del comune genovese tende a favorire contratti «*ad pastinandum*» di terre incolte ed anche la classe mercantile è interessata alla produzione agraria (13). Dalle informazioni di tipo agricolo che possiamo rilevare nel cartulario del notaio Salmone relativo al 1222 emerge come il patriziato, il dignitariato ecclesiastico, il monastero o il modesto artigiano investono i loro risparmi nell'acquisto di fondi in provincia (14).

I trasporti via mare, mediante flottiglie di barche di cui erano dotati gli scali liguri, sono molto più economici dei trasporti terrestri: perciò un centro come Genova ha più interesse ad approvvigionarsi dalle riviere che dal suo hinterland (15).

Nel sec. XIII, proprio a causa della forte presenza genovese, Portovenere ed il circostante «*districtus*» sono in pieno sviluppo anche sotto l'aspetto dell'economia agricola. Centri propulsori sono il monastero di S. Venerio e la «*colonia Ianuensis*» (16). Pistarino mostra come le entità fondiarie vengono coltivate sempre più intensamente e sono molto attivi i processi di bonifica e di pastino. Lo sviluppo agricolo è più sviluppato nella parte orientale del golfo della Spezia, mentre nella parte occidentale, cioè verso il mare aperto, il «*districtus*» conserva ancora, a causa delle caratteristiche morfologiche, forme antiche di sfruttamento agricolo. Un notevole complesso fondiario è tuttavia costituito dalla tenuta di Albana, divenuta proprietà del monastero fra il XII

(12) U. MAZZINI, *Vicende del castello di Carpena fino alla sua eversione*, in «Giornale Storico della Lunigiana», vol. XII, 1921, pp. 177-194.

(13) M. QUAINI, *Per la storia...*, cit.

(14) G. NUTI, *Sull'agricoltura in Liguria nel XIII secolo*, in «Clio», X, 1974, pp. 5-31.

(15) M. QUAINI, *Per la storia...*, cit.

(16) G. PISTARINO, *L'economia agraria del «districtus Portusveneris» nel secolo XIII*, in «Annali di ricerche e studi di Geografia», X, 1954, pp. 117-123.

e il XIII sec. (17). Qui il ceto medio dei piccoli proprietari trova terreno propizio su cui radicarsi, aprendo una breccia nella grande unità terriera del monastero, e dando all'economia agraria un carattere razionale ed intensivo. Nel confinante «*districtus Carpine*» si è invece ancora in presenza di una struttura agricola meno progredita, dominata soprattutto da insediamenti boschivi e da pascoli. È però una situazione destinata a cambiare, almeno per il versante marino, assai rapidamente, come mette in evidenza il cartulario di Giovanni Bono di Biassa (1293-1304) (18). Le terre sono sistemate a terrazze degradanti e la coltivazione più diffusa è la vite. Si hanno molte compravendite soprattutto ad opera di notai, medici, artigiani. A fronte di un notevole frazionamento della proprietà terriera, fanno riscontro vaste aree di patrimonio comunale che i sindaci (di Biassa) distribuiscono periodicamente a gruppi di popolazione. Varie volte l'annalista Ottobono Scriba (19) nel narrare le lotte fra Pisa e Genova, mette in evidenza come le forze di parte pisana vadano a dar danno alle vigne sia di Portovenere che di Vernazza, sottolineando così l'importanza di questa produzione.

Le maggiori entrate finanziarie per quest'area sembrano legate alla produzione vinicola: i prestiti vengono generalmente a scadenza o per la festa di Ognissanti o per la festa di S. Martino che, oltre ad essere festa locale per il distretto di Carpena (20), è anche immediatamente successiva alla vendemmia ed alla lavorazione dei mosti (21).

(17) G. FALCO, *Le carte...*, I, cit., doc.: LII, LIV, LV, LX; G. FALCO, *Le carte...*, II, cit., doc.: XVII, CLXI, CXCIV, CCV.

(18) M. TOGNOCCHI, *L'economia agraria di Biassa e di Portovenere nel secolo XIII*, in «*Liguria*», XL, 1973, pp. 13-15.

(19) G. MONLEONE, *Annali genovesi di Caffaro e dei suoi continuatori*, II, Genova, 1924, pp. 48-60.

(20) Al distretto di Carpena appartengono Manarola e Riomaggiore, mentre la chiesa di San Martino è la parrocchia dei vari centri abitati dell'area circostante, quali Biassa e tutti i nuclei sul versante marino (Montenero), che successivamente confluiranno in Riomaggiore.

Vedi anche: E. DI MARINO, *Un contributo alla conoscenza della chiesa di «S. Martino Vecchio»*, in «*Annali del Museo Civico della Spezia*», I, 1977-78, pp. 265-273.

(21) G. FALCO e G. PISTARINO, *Il cartulario di Giovanni Giona di Portovenere*, Biblioteca della Deputazione Subalpina di Storia Patria, CLXXVII, Torino, 1955, doc. XI, XII, XIII, XIV, XVII, XIX, CLII, CLXX, CLXXVII, CLXXXIII, CLXXXIV, CXCI, CXCIV. Sono tutti documenti degli anni 1259-1260. Le merci acquistate a credito, quando sono menzionate, sono cereali: frumento e, in maggiore quantità, miglio. Ciò sta ad indicare che nel consumo di queste popolazioni rurali i cereali inferiori conservano la preminenza (cfr. E. SERENI, *Storia...*, cit., p. 109). Il valore delle merci varia da 22 soldi a 6 libbre e 12 soldi di genovini.

Un fenomeno ampiamente documentato è l'immigrazione a Genova di piccoli proprietari terrieri che mantengono tutti o in parte i loro possedimenti in provincia (22). Alcuni abitanti di Monterosso, Vernazza e Manarola lavorano a Genova esercitando vari mestieri, ma l'attività che compare più di frequente è quella di taverniere (23). Inoltre queste persone mantengono i contatti con la terra di origine investendovi spesso i loro risparmi. Si può quindi supporre che l'emigrazione verso Genova abbia anche la funzione di agevolare l'inserimento dei prodotti dei paesi d'origine sul mercato genovese.

Nei sec. XIII e XIV l'area delle Cinque Terre sembra presentare un'economia aperta ed in una fase di notevole sviluppo; lo dimostra anche la costruzione delle chiese parrocchiali, tutte di una certa ricchezza e dimensione, che nei cinque paesi sono costruite, spesso sostituendo precedenti cappelle, fra la fine del XIII e la prima metà del XIV secolo (24). Inoltre nella seconda metà del XIV secolo i cin-

(22) A. FERRETTO, *Codice diplomatico delle relazioni fra la Liguria, la Toscana e la Lunigiana ai tempi di Dante*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», XXXI, fasc. I e II, 1901 e 1903.

(23) A. FERRETTO, *Codice...*, I, cit.: doc. LXXXIII, CLXI, CLXVII, CLXVIII, CXCVIII, CCXXX, CCCLII, DCCXII, DCCCLXXXV, CMIX, CMXIII, CMLXXIX, CMLXXXI, CMLXXXIX; A. FERRETTO, *Codice...*, II, cit.: doc. XLI, XLVIII, XCIII, CIII, CX, CXV, CXIX, CDXIII, CDLVIII, CDLXIX, DCXCIV, DXVI, DCXL, DCCXXVII, DCCXLII, DCCLXXXII, DCCLXXXVI, DCCLXXXVIII, DCCXCIII, DCCCLXIX.

Sono documenti relativi al periodo 1266-1281. Su 34 documenti 17 sono relativi a tavernieri di Monterosso, 8 di Corniglia, 5 di Vernazza, 2 di Riomaggiore e 2 di Manarola. I più benestanti sembrano quelli di Corniglia, che partecipano a compravendite spesso superiori a 20 l. Seguono nell'ordine quelli di Monterosso, di Manarola e, con un netto distacco, quelli di Vernazza e quelli di Riomaggiore. Le quantità delle merci sono molto più elevate di quelle trattate dalle popolazioni rurali in loco; ed anche la qualità delle merci è migliore. Era taverniere solo chi era riconosciuto tale dai «*consules tabernarium*» ed, in teoria, solo questi potevano vendere vino. In realtà chiunque poteva mettersi a vendere vino, purché ne denunciassero la quantità venduta e pagasse la gabella corrispondente. Ciò dimostra la relativa facilità di poter svolgere questa attività. Per i poveri, spesso contadini produttori spinti da qualche necessità, era anche prevista la possibilità di vendere il vino «una tantum» (cfr. M. BUONGIORNO, *Vino e Medioevo. A chi — e a che cosa — rendeva il berlo a Genova*, Milano, 1986, pp. 82 e 93).

(24) Monterosso: le prime notizie sulla chiesa di San Giovanni Battista sembrano risalire al 1246, quando vengono lasciati in testamento 5 soldi alla «opera ecclesiae de mari» (cfr. F. ZAVERIO, *Il santuario...*, cit., p. 42), mentre nel 1300 la chiesa di S. Giovanni Battista diventa parrocchia (cfr. G. GUIDANO e L. MAZZILLI, *Le 5 Terre e la costa dal Tino a Moneglia*, Genova, 1979, p. 47).

Vernazza: la fabbrica della chiesa di S. Margherita viene menzionata per la prima volta in un rogito notarile del 1318. La costruzione può essere fatta risalire a cavallo fra il XIII e il XIV secolo (cfr. E. MANARA, *Santa Margherita di Vernazza. Una chiesa, un borgo, una storia*, Genova, 1990, p. 102).

que borghi acquistano maggiore autonomia e sono retti da podestà (25).

4. Lo sviluppo della vite e del vino nelle fonti documentarie

Dalla letteratura esistente sulle Cinque Terre (26) emerge chiaramente lo stretto legame fra le Cinque Terre ed il loro vino.

La vite in Liguria ha una tradizione colturale che risale a periodi antecedenti la colonizzazione romana (27), mentre nel periodo romano la viticoltura è ben sviluppata nell'area lunense (28). Nonostante un lavoro del Mazzini (29), tendente a dimostrare che alcune anfore vinarie trovate a Pompei potessero provenire da Corniglia, la viticoltura non sembra sufficientemente documentata per la zona delle Cinque Terre (30).

Nell'ambito della produzione agraria le condizioni per l'im porsi ed il diffondersi di una coltura non sono solo il tipo di terreno, il clima e la convenienza economica; la facilità di raggiungere uno sbocco com-

Corniglia: la costruzione della chiesa di S. Pietro ha inizio nel gennaio del 1334, ma non viene condotta a termine, almeno quanto alla facciata, che nel 1351 (cfr. U. MAZZINI, *La chiesa di Corniglia nelle 5 Terre e due artisti pistoiesi*, in «Giornale Storico della Lunigiana», X, 1919, pp. 31-37).

Manarola: la chiesa della Natività di Maria Vergine (solo successivamente sarà dedicata a S. Lorenzo) è del 1338; Riomaggiore: la chiesa di S. Giovanni Battista è del 1340. Le loro date di inizio sono entrambe documentate da una lapide posta all'esterno della chiesa.

(25) Nel 1345, in seguito allo smembramento della podesteria di Carpena, vengono create le podesterie di Manarola e Riomaggiore (cfr. U. MAZZINI, *Le vicende...*, cit., p. 190). Nel 1397 hanno un podestà anche gli altri centri (cfr. E. MARENGO, *Le Cinque Terre e la genesi di questo nome*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», LII, 1924, pp. 289-302).

(26) Per un'estesa rassegna vedi:

E. MARENGO, *Le Cinque Terre...*, cit.; P. REVELLI, *Le Cinque Terre e gli otto luoghi della Liguria. Contributo al Glossario dei nomi territoriali italiani*, in «Rendiconti dell'Accademia Nazionale dei Lincei», classe Scienze morali, storiche e filosofiche, serie VIII, vol. IV, 1949, pp. 22-37; G. REDOANO COPPEDÈ, *La viticoltura nelle Cinque Terre*, in «Annali di Ricerche e Studi di Geografia», XXV, 1969, pp. 65-86; P. RAIMONDI, *Vini di Liguria*, Genova, 1976; P.E. FAGGIONI (a cura di), *Vini e vigneti delle Cinque Terre negli scritti di G. Targioni Tozzetti, G. Guidoni, G. Gallesio, L. Beretta, U. Mazzini e G. Sforza*, Genova, 1983; L. BALLETO, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, in «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», 1, 1989, pp. 109-128.

(27) E. SERENI, *Le comunità rurali nell'Italia antica*, Roma, 1955.

(28) PLINIO, *Naturalis Historia*, XV.

(29) U. MAZZINI, *Quale fosse il «vinum lunense»*, in «Giornale Storico della Lunigiana», II, 1910, pp. 64-71.

(30) P. REVELLI, *Le Cinque Terre...*, cit., pp. 24-25.

merciale è stata spesso determinante (31). Quest'ultima può svolgere un ruolo essenziale specie quando una forte domanda si scontra con la difficoltà o l'eccessivo costo dei trasporti, cosa che avviene per merci pesanti e povere come il vino in età medievale. Infatti con la fine dell'impero romano si sgretola quel sistema commerciale che aveva permesso lo scambio a media e lunga distanza. Ciò crea l'esigenza della produzione in loco di prodotti essenziali come il vino, che con l'avvento del cristianesimo, da prodotto nutritivo assume anche carattere sacrale e mistico. Questo giustifica e promuove un nuovo e più decisivo impulso all'espansione del vigneto anche in zone climatiche poco adatte e la viticoltura raggiunge il massimo dell'espansione nel secolo XIII (32). Per l'estremo lembo orientale della Liguria i primi documenti, che risalgono alla metà dell'XI secolo e al XII secolo, attestano che erano soprattutto i monaci e le grandi famiglie feudatarie a curare la viticoltura, intraprendendo lavori di disboscamento e dissodamento. Progressivamente, a questi gruppi, specie nel territorio di Portovenere, si affianca con sempre maggior vigore la viticoltura borghese. Già in un documento del 30/11/1050 (33), si parla di una donazione al monastero del Tino, nella quale sono comprese «*terrys vineis*» in località Fenoclaria, che per la varietà delle colture presenti doveva essere abbastanza vasta e non lontana dal mare (probabilmente nel golfo della Spezia nei pressi di Cadimare).

I primi documenti del 1161 (34) riguardanti l'area compresa fra Portovenere e le Cinque Terre, in particolare le tenute di Albana, non specificano i tipi di coltura, indicando che si è probabilmente ad una fase iniziale, mentre nella parte interna del Golfo della Spezia (loc. Fabiano) si registra nel 1199 la presenza di vigne, fichi ed olivi (35). Interessante è un documento del XII secolo (36), nel quale vengono descritte varie località fra Portovenere e Riomaggiore: la coltivazione

(31) C. HIGOUNET, *Esquisse d'une géographie des vignobles européens à la fin du Moyen Âge*, Introduzione in F. MELIS, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze, 1984, p. IX.

(32) A.I. PINI, *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in «Studi Medioevali», III serie, XV, 1974, pp. 795-884.

(33) G. FALCO, *Le carte...*, I, cit., doc. I.

(34) G. FALCO, *Le carte...*, I, cit.: doc. LII, LIV, LV. Si tratta dei signori di Vezzano, che vendono terre all'abate Alberto del Monastero.

(35) G. FALCO, *Le carte...*, I, cit.: doc. LXXXI. È una donazione di un certo Martino di Vernazza al Monastero del Tino. Fra i confinanti c'è un certo Baldano, anch'egli di Vernazza.

(36) G. FALCO, *Le carte...*, I, cit., doc. LXXXV. È un elenco di terre del Monastero del Tino tenute dagli uomini «*de Demovetuli*».

della vite è presente, ma non è generalizzata; compaiono anche altre coltivazioni, quali oliveti, castagni e terre «*ad pastinandum*». A partire dal 1260 e poi nel 1271 si trovano documenti (37) di affitti di terra nell'isola Palmaria in cambio di barili di vino o di mosto buono e puro.

Le fonti documentarie del XIII secolo fanno spesso riferimento alla produzione vinicola ed al suo commercio nell'area Cinque Terre (38). Molto sviluppato è il commercio di questo vino a Genova (39), dove

(37) G. FALCO, *Le carte...*, II, cit., doc. CXLI, CXLIII, CXLV, CXCIV, CXCVI, CXCVIII.

(38) G. FALCO e G. PISTARINO, *Il cartulario...*, cit.:

doc. XCII: In un atto notarile del 12/12/1259 Martignono Rosso di Cerrocó [nel territorio di Riomaggiore] dichiara di aver ricevuto da Giacomo Lombardo un ammontare di beni, per cui promette di pagare la somma di 15 s. di genovini per la prossima festa di S. Martino ed un congio di mosto dei vigneti «*in loco Luminari*». Tale mosto sarà consegnato vicino al mare nella località predetta per il prossimo mese di settembre, al tempo della vendemmia.

Doc. XCIX: Testamento di Simone de Grosolo di Vernazza del 14/12/1259. Vengono citate alcune località di Vernazza: «*loco dicto Ymali*», e «*loco dicto Linario*» e di Corniglia: «*loco dicto Casteoli*», tutte con vigneti.

A. FERRETTO, *Codice...*, II, cit.:

doc. CLXXI: Nel fare l'inventario dei beni di Vivario de Alegrino di Vernazza (24/6/1276) vengono elencati molti attrezzi agricoli presenti nella sua cantina.

(39) A. FERRETTO, *Codice...*, I, cit.:

doc. CLXVII (28/8/1266): Bartolomeo del fu Salinguerra da Vernazza, alla presenza di Albergerio da Monterosso, riceve da Mazallo da Corniglia s. 32, onde prima del 15 ottobre gli darà 2 mezzarole di mosto delle sue terre di Corniglia.

Doc. DCCCXII (30/1/1274): Venguello da Bracelli, abitante in Vernazza, promette a Feniculo da Monterosso e a Pietro Fornerio, taverniere a S. Giorgio, di dare loro due parti di vino di Vernazza, che ha in una botte, contenente 17 metrete.

A. FERRETTO, *Codice...*, II, cit.:

doc. CCLIII (7/2/1277): Oberto de Signorelli da Monterosso vende per 1.40 a Venuto de Vivasino da Monterosso una terra vignata con un canneto, posta nelle pertinenze di Monterosso, nel luogo detto «*Asegio*».

Doc. CCLXXXIX (26/4/1277): Guido de Careto da Manarola vende per s. 30 a Benvenuto da Monterosso due mezzarole di vino della sua «*terra de Coxoolla*», posta presso Manarola. Il vino sarà pronto per la metà di ottobre.

Doc. CCXCIV (3/5/1277): Benvenuto de Calcinagola da Montenero (nel territorio di Riomaggiore), per sé e per suo padre Bonavita riceve da Bonincontro da Monterosso s. 26, per i quali a metà settembre darà in Monterosso due mezzarole del miglior vino.

Doc. CDXIII (15/11/1277): Andriolo de Loveto da Manarola per l. 4 e s. 10 vende a Benvenuto da Monterosso, taverniere, 10 mezzarole di vino del migliore, che producono le sue vigne.

Doc. CDXLIII (4/1/1278): Rollandino Manfredi da Volastra, per sé e per Compagnone, figlio di Donato Savioli da Corniglia, vende a Buongiovanni, macellaio al Molo, 9 1/2 metrete di vino per l. 8.

Doc. CDLXIX (11/2/1278): Gambaro, figlio di Micheletto de Gandulfo da Corniglia, consegna a Pendibene da Corniglia, taverniere, l. 43 dovute. Inoltre, dinanzi a Masuccio d'Arezzo, vende a Basorino, taverniere, 11 metrete di vino per l. 13 e s. 10 1/2.

viene trasportato via mare (40). Tuttavia nei vari documenti non viene mai specificato il tipo di vino o di vitigno; solo qualche volta si distingue genericamente fra vino, vino buono o miglior vino. Spesso compaiono anche i prezzi ma a causa della loro disomogeneità, è difficile fare confronti. Tuttavia i vini non provenienti dalle Cinque Terre sembrano avere prezzi inferiori (41). Nella seconda metà del XIV secolo la vernaccia a Genova si poteva vendere solo in due botti e pagava una gabella più elevata rispetto agli altri vini, mentre per la vernaccia destinata all'estero succedeva il contrario (42).

A Genova si consumavano essenzialmente vini provenienti dal territorio genovese; si favoriva però anche l'esportazione delle qualità pregiate (43). I vini forestieri, anche i migliori, erano poco consumati: le navi genovesi erano molto attive nei traffici del vino dell'Italia meridionale, ma lo trasportavano direttamente in Fiandra o in Inghilterra (44).

Doc. DCXL (27/4/1280): Annobuono di Boninsegna da Vernazza riceve da Guidone da Corniglia, taverniere, l. 22 dovute a suo padre per prezzo di una botte di vino.

Doc. DCXLVIII (5/6/1280): Benvento da Monterosso compra da Tealdo de Iustamonte da Manarola una botte di vino, capace di 12 metrete.

(40) A. FERRETTO, *Codice...*, I, cit.:

doc. CCXXIV (7/4/1267): Guglielmo Granaria e Nicolino da Levanto promettono a Pagno de Lucense da Vernazza di andare con la barca a Vernazza e portare 115 metrete di vino, riscuotendo s. 13 ogni metreta per il noleggio.

Doc. DCCC (8/1/1274): Marino, macellaio al Molo, e Riccobono de Mascalana, soci, noleggiavano a Trencherio da Montenegro una barca, chiamata «*Guadagnaben*», per andare a Montenegro e caricare una quantità di vino.

A. FERRETTO, *Codice...*, II, cit.:

doc. CCXXVII (13/3/1281): Rasino del fu Michele de Madono vende per l. 8 a Brunello de Lucense da Montenero una barca per vino.

(41) A. FERRETTO, *Codice...*, II, cit.:

doc. CDXLIII (4/1/1278): Giunta di Marola, abitante a Levanto, vende a Guglielmo Granara 30 metrete di vino per l. 13 e s. 8.

Doc. DCCCLXXI (20/2/1281): Giacomo Perazzo da Velve vende a Pagano da Velve pellicciaio, «*unam vegetem plenam vini de XII metretis*» per l. 3 e s. 10.

(42) Nella vendita al minuto il vino comune pagava una gabella di 1 den. «*pro pinta*», mentre la vernaccia ne pagava 3. Il vino comune pagava per l'esportazione 2 s. 6 den. per metreta, il vino di «*Mons rubeus*» 10 den. e la vernaccia solo 4 den. (cfr. H. SIEVEKING, *Studio sulle finanze genovesi nel Medioevo e in particolare sulla Casa di San Giorgio*, in «*Atti della Società Ligure di Storia Patria*», XXXV, vol. I, 1906, pp. 173-4).

(43) Le esportazioni erano soprattutto verso la Toscana ed il Lazio; avvenivano via mare e quasi tutti i paesi delle Riviere ne erano coinvolti.

(44) J. HEERS, *Genes au XV siècle*, Parigi, 1961, pp. 358-59.

5. Lo sviluppo della vite e del vino nelle fonti letterarie

Quelle che sembrano dare più informazioni sulle caratteristiche e sulle qualità del vigneto e del vino sono le fonti letterarie. La più antica fra tutte è il carme «*De victoria quam Januenses habuerunt contra gentes ab Imperatore missas ut subderent sibi Januam et loca ipsius*» scritto nel 1242 da Ursone, notaio genovese. In esso viene descritta la spedizione che gli alleati dell'imperatore Federico II mossero contro Genova e la riviera di Levante e dalla quale Genova riuscì vincitrice. Narrando di scontri armati nei pressi di Vernazza coglie l'occasione per mettere in evidenza la bontà dei suoi vini:

- v. 490 *Ille locus vernans sacri cultura Lyaei,
Sedes grata Deo Nisae, celeberrima rupes
Numine pampineis vestito colla recemis,
Hostibus ambitur. ...*
- v. 502 *Est moles praerupta, maris quam verberat unda,
Quamque procellarum concussio multa fatigat,
Ultima pars Celsi montis vergentis ad aequor.*
- v. 505 *Hanc colit ambigeno plebs devotissima Baccho,
Prae cunctis populis genialis consitor uvae,
Vitibus exornans rupes, collesque supinos
Palmite pampineo. Juvat illum cura racemi;
Arboris insitio, vel cultus seminis illos*
- v. 510 *Non citat; at magno colitur pro numine vitis (45).*

(45) G.B. GRAZIANI, *Vittoria dei Genovesi sopra l'armata di Federico II. Carme di Ursone, notaio del secolo XIII*, Genova, 1857. Il Graziani così traduce:

*Ahi! la vernante spiaggia, il bel paese
Sacro a Lio, là dove il dio di Nisa
Volle porre sua stanza, e pampinoso
Si piace errar pei celebrati colli,
Ora si calca da nemiche schiere.*

*Colà dove inchinando il celso monte
Si volge all'austro, e con repente falda
Giù si tuffa nel mar che lo flagella,
Sopra l'alpestre lembo ha dolce nido
Una gente devota a Bacco, e sacra
Dell'uve alla coltura, onde le valli
E le belle colline intorno veste
Di tortuose viti e non v'accoglie
Diversa fronda, e non fa solchi ai semi.*

Se si tiene conto che il vino nel periodo medioevale è abbastanza diffuso lungo tutta la costa ligure (46), un così enfaticizzato e dettagliato elogio ed il parlare di «*celeberrima rupes*» stanno ad indicare qualcosa di eccezionale e di ben conosciuto. Inoltre le descrizioni di Ursone, sia di persone e di avvenimenti che di luoghi, pur abbelliti dal meraviglioso, sono fatte in modo naturalistico con dovizie di particolari (47), come mostra la descrizione del paesaggio di Vernazza (verso 502 e seguenti). Ursone mette anche in evidenza (versi 507-510) che l'unica produzione locale è la vite.

Altri accenni a questo vino o al vino in generale non sembrano comparire nella letteratura genovese del periodo, fatta eccezione degli Annali (48), che parlano genericamente di guasti ai vigneti di Portovenere e di Vernazza.

La «*Cronica*» di frate Salimbene de Adam (1221-1288) (49), scritta fra il 1285 e il 1288, è una ricca fonte di notizie sulla vita italiana del XIII secolo. In essa si parla dei vini di varie località italiane e francesi; in particolare si parla a varie riprese di «*Vernatia*», «*vinum de Vernatia*» e «*vinum de Vernacia*».

Nella cronaca del 1285 scrive «*De commendatione boni vini secundum quemdam trutannum; et quod bonum vinum nascitur in quandam contrata que Vernatia appellatur*». In essa narra di un certo «*domnus Arduinus de Clavara*» e scrive che «*ibi prope vinum de Vernacia (50) abundanter habetur; et vinum terre illius optimum est, usque adeo quod versus cuiusdam trutanni pro vino illo locum habere possunt; dixit enim:*

Vinum de vite det nobis gaudia vite.

Si duo sunt vina, michi del meliori propina.

Non prosunt vina, nisi fiat repetitio trina.

Dum quarter poto, succedunt gaudia voto.

Ad potum quintum mens vadit in laberintum.

Sexta potatio me cogit abire suppinum».

(46) M. QUAINI, *Per la storia...*, cit., p. 282.

(47) «Onde è che tutto il suo [di Ursone] lavoro è una continuata pittura di luoghi, di tempo, di persone e di fazioni, che l'una all'altra s'intreccia con bella connessione di svariatissime scene. E per verità non fa egli menzione d'alcuno che prenda parte alla favola, senza mostrarne l'indole, il carattere, i costumi, da cui se ne possa trarre l'immagine vera» (cfr. G.B. GRAZIANI, *Vittoria...*, cit., p. V).

(48) G. MONLEONE, *Annali...*, vol. 2, cit., pp. 48, 60.

(49) SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, Bari, 1966.

(50) Mentre Vernatia indica il borgo, Vernacia sembra indicare il vitigno.

I versi mettono in evidenza come bastino sei bicchieri di quel vino per andare distesi per terra: doveva quindi trattarsi di un vino a gradazione elevata. Sia Ursone che Salimbene, sono concordi nell'osservare che, già nel XIII secolo, a Vernazza è ben radicata la coltura di un vitigno particolare che produce un vino dalle qualità eccezionali.

Narrando poi di danneggiamenti in quel di Gesso in Emilia in seguito ad una battaglia avvenuta nel 1287, il Salimbene scrive che i Reggini «... *comburebant domos et precidebant vineas domini Rolandini [di Canossa], que faciebant vinum de Vernaca*», e quindi si riferisce al vitigno.

L'agronomo bolognese Pier de' Crescenzi (1233-1321) nel suo «*Libri ruralium commodorum*», esaminando nel libro 4° i vitigni italiani a lui noti, fra le varietà di uve bianche considera anche la greca e la vernaccia. Tuttavia, pur osservando che «*appresso alcuni in grande onore s'abbiano*», non le giudica adatte per la campagna bolognese in quanto «*e la greca, e la vernaccia, che avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco*» (51).

Numerosi sono gli scrittori toscani che apprezzano la vernaccia.

Cecco Angiolieri in un suo sonetto così si esprime:

*E non vorria se non greco e vernaccia,
chè mi fa maggior noia il vin latino,
che la mia donna, quand'ella mi caccia.*

Folgore da San Gimignano nei «*Sonetti dela Semana mercoredie...*», nell'esprimere i suoi desideri, così scrive:

*Coppe, nappi, bacini d'oro e d'argento
Vin greco di riviera e di vernaccia
Frutta, confetti quanto gli è'n talento.*

Siamo fra il XIII ed il XIV secolo e questi sono i rappresentanti della nuova classe dominante che, anche nel bere, non vuole più saperne delle colture tradizionali, ma preferisce nuove colture e i nuovi prodotti, magari legati ai commerci con terre lontane (52).

(51) PIERO DE' CRESCENZI, *Trattato dell'agricoltura, traslato nella favella fiorentina; e di nuovo rivisto, e riscontro con Testi a penna dallo 'Nferigno, accademico della Crusca*, Firenze, 1605, p. 144.

(52) E. SERENI, *Storia...*, cit., p. 95.

Anche i padri fondatori della lingua italiana Dante, Petrarca e Boccaccio parlano della vernaccia o dei vini delle Cinque Terre.

Dante (1265-1321) nel XXIV canto del Purgatorio ai versi 23-24 fa menzione della ghiottoneria del papa Martino IV:

*... e purga per digiuno
L'anguilla di Bolsena e la vernaccia.*

È l'unico tipo di vino di cui Dante faccia cenno nella Divina Commedia (53). Dante non ne specifica la provenienza, tuttavia uno dei primi commentatori, Francesco di Bartolo da Buti (1324-1405), a questi versi commenta: «*Vernaccia è vino che nasce ne la riviera di Genova, millior vino bianco che si trovi*» (54).

Anche un altro commentatore dantesco, Benvenuto da Imola, conferma l'opinione del Buti: «*Istud vinum plus ceteris nutrit et impinguat et nascitur in montibus altissimis Janue, de quo non fit mentio apud autores, quia illa loca non erant olim culta*».

Il Petrarca (1304-1374) viaggia molto sia in Italia che in Europa, in particolare in Francia. Pur frequentando le maggiori corti, ama anche la quiete della vita contadina ed è un appassionato di agricoltura. Ne sono testimonianza le annotazioni al suo codice «*De Agricoltura*» del Palladio. La prima di queste è del settembre 1348 e descrive un trapianto di viti eseguito nel giardino della sua casa a Parma. Quindi il Petrarca, sia per aver viaggiato sia per la sua passione per l'agricoltura, quando parla del vino può essere considerato sia competente che informato.

Il poeta nei suoi viaggi da e per Avignone ha modo di conoscere Genova e la Liguria. Ama in particolare la riviera di Levante tanto che fa partire da Genova il suo «*Itinerarium Sirciacum*» verso la Terra Santa, descrivendo in modo entusiasta questa riviera (55). Sia nell'«*Itinera-*

(53) ISTITUTO ENCICLOPEDIA ITALIANA, *Enciclopedia Dantesca*, Roma, 1984, alla voce «Vernaccia».

(54) Si può comunque osservare che per tutto il XIII secolo non si specifica mai «vernaccia di...», cosa che invece compare nel secolo successivo.

(55) A proposito della Riviera Ligure di Levante, così narra: «*Quo magis id priscis rerum scriptoribus et praesertim vatibus praetermissum miror. Sed adducor, ut existimem non invidiam, sed desiderium, causam dedisse silentio; videlicet quia nondum tentata ideoque, nondum nota fertilitas locorum erat*».

rium Siriacum» che nel poema «Africa» (56) tende ad esprimere un concetto molto interessante. Nel meravigliarsi che nessun antico poeta abbia mai parlato di queste terre, cerca di spiegarlo attribuendone la causa al clima ed al fatto che la fertilità di questi luoghi e quindi il loro sfruttamento sia relativamente recente. Ciò sembra confermare l'ipotesi che la produzione di questo vino, che egli considera eccezionale, sia abbastanza nuova.

Boccaccio (1313-1375) nel Decameron parla spesso di vino, ma l'unico tipo che viene chiamato per nome è la vernaccia (57). Nel paese del Bengodi, tra le cose più buone vi è anche un «*fumicel di vernaccia*» (58); per il Boccaccio la vernaccia, in fatto di vino, è quanto di meglio si potesse trovare. La vernaccia di Corniglia viene offerta da Ghino di Tacco dall'abate di Cligny: «... *et allora in una tovagliola gli portò due fette di pane arrostito et un gran bicchiere di vernaccia di Corniglia, di quella dell'abate medesimo...*» (59).

Cligny è Cluny, città della Borgogna sede del famoso monastero. Quindi, come si vedrà meglio in seguito, la vernaccia è conosciuta anche in Francia.

Un altro accenno alla vernaccia si ha nella sesta novella dell'ottava giornata, mentre nel suo scritto Corbaccio compare la «*vernaccia di Corniglio*».

La pratica di trapiantare il vitigno di vernaccia dalla zona delle Cinque Terre ad altri luoghi dovette durare a lungo, se anche il Sacchetti (1335-1400), nella novella 177 del suo «*Il Trecentonovelle*», rac-

(56) Il poeta parlando di Magone che si allontana da Genova, descrive la riviera orientale dai sobborghi più vicini alla città fino a Luni (libro VI vv. 839-864 e libro VII vv. 895-915). Nel VI libro così si narra:

*Hinc solis vineta oculo lustrata benigno
Et Bacho dilecta nimis Montemque Rubentem,
Et juga prospectant Cornelia, palmite late
Inclita mellifluis, quibus haud collesque Falernos
Laudatamque licet Meroem cessisse pudebit;
Tunc, seu pigra situ, nulli seu nota poete
Illa fuit tellus, iacuit sine carmine sacro,
hoc mihi cantanda loco. ...*

(57) P. MICHELI, *Il vino nel Decamerone*, in «Enotria», XXIII, pp. 69-70.

(58) Terza novella dell'ottava giornata.

(59) Seconda novella della decima giornata.

conta che un tale Vieri de' Bardi, fiorentino, pensa di far venire da Portovenere magliuoli della vernaccia di Corniglia. Nel racconto vengono anche messi in evidenza interessanti particolari sul vitigno: esso ha un rendimento minore, ma di maggior qualità (60) e l'uva di vernaccia si differenzia dall'altra perché non ha colore verdolino ed ha un miglior sapore.

Nella novella successiva si parla di vigne nella zona di Portovenere, mettendo in evidenza il fatto che vengono raggiunte via mare (61).

Un altro novelliere toscano, il Sercambi (1348-1424), nel suo «*Novelle*» (62) parla «*di una terra nomata Corniglia dove nasce vino preziosissimo, la vernaccia*», nella quale ambienta la novella, che ha come protagonista «*uno contadino nomato Bruglioro, ricco di denari e possessioni e ricoglitore di vernaccia finissima e d'ogni abbondante cosa*».

Simone Prudenzani d'Orvieto (2^a metà 1300 - 1^a metà 1400), nel poema «*Saporetto*», nel descrivere pranzi, balli e concerti della vita cortigiana in Umbria, fa un elenco dei migliori vini del suo tempo. Fra l'altro così si esprime:

*Aprresso in questa corte beven vini,
Che se fussor vernaccie di Cornilglia
Bastara, tanto a lei se rasomilglia
O tribbian marchesiani o grechi fini* (63).

Notevole è il successo della vernaccia anche in altri paesi europei. Dion (64) ci mostra come la letteratura francese del XIV secolo testimoni del brillante successo che conobbe allora in Francia il vino «*verna-*

(60) Si dice ad un certo punto: «... io vorrei vitigni che facessero assai; codesto [la vernaccia di Corniglia] è vitigno da far debito. Messer Vieri rispose: Io non lo pongo per avanzare, ma per farne cortesia...».

(61) Si racconta che un contadino, per potare le sue vigne, arrivava ai terreni «*entrando in una gondola, come hanno d'usanza, per mare, e approdare e scendere appiè delle vigne, e portando un poco di vivanda per mangiare...*».

(62) Novella n. 113.

(63) S. PRUDENZANI, *Il Saporetto*, edito a cura di S. Debenedetti, in «Giornale Storico della Letteratura Italiana», suppl. 15, sonetto 60, 1913, p. 124.

(64) R. DION, *Histoire de la vigne e du vin en France des origines au XIX siècle*, Parigi, 1959, pp. 318-320.

che, garnache o grenache» (65). Secondo il libro «*Segré de Segrez*» (66), databile intorno al 1300, «*le vin vernache est de milhor condition car il est atemprement fort et flaire très douchement ains qu'il viengne à la bouche, les narines salue, et corforte la cervelle, bient prent al palais, et point sens bleschier, al cuer donne ioie et leesche, et, courtement à dire, de tous vins ce est pervenke*». Nello spirito di questo libro, le tipiche qualità del vino «*vernache*» si spiegano con l'effetto del clima più occidentale di quello col quale si sviluppano i vini greci (67).

Dello stesso periodo è il testo letterario «*Desputoison du vin et de l'iaue*» (68), che presenta la «*grenache*» come «*un des grands vins du monde*» e la colloca a lato dei tre vini d'Oriente: il greco, il moscatello e quello di Cipro.

Intorno alla fine del XIV secolo, nel poema «*Miroir de marige*» del poeta francese Eustache Deschamps (1345-1404/5) si parla della vernaccia (garnache) e della sua variante vernacciola (ganachelle): «*Garnache fault et ganachelle/vin grec et du vin muscadé/Marvoisie elle a demandé*». Altro testo francese dello stesso periodo in cui si parla a più riprese della vernaccia è «*Chroniques*» di Jean Froissart (1333 circa - 1400/1), dove compaiono varie volte frasi del tipo «*... se desjunioient par les tavernes et buvoient le Grenace et le Malevoisie chiés les Lombars, et riens ne paioient...*». Sia Deschamps che Froissart sono fedeli osservatori e narratori dello spirito di corte e tutto quello che scrivono è soprattutto rivolto a questo pubblico. I vini di cui parlano

(65) Sulle differenze fra questi nomi e sulle loro varianti si tornerà in seguito.

(66) È una libera traduzione in francese del libro «*Secretum secretorum*», attribuito ad Aristotele, da parte di Jofroi de Waterford, di origine anglosassone, e del vallone Servais Copale. Jofroi è un domenicano molto colto; conosce il greco, il latino e l'arabo. Nel testo vi inserisce molte aggiunte e digressioni anche di influenza araba. La citazione della vernaccia è inserita in una minuziosa rassegna dei vini conosciuti in Francia in quel periodo (cfr. AA.VV., *Histoire littéraire de la France*, Tome XXI, Paris, 1895, pp. 216-229). Probabilmente è la prima citazione letteraria di questo vino in Francia. Nel «*La bataille des vins*» di Henri d'Andeli del 1223 vengono messi a confronto più di 70 tipi di vino, ma la vernaccia non è ancora citata.

(67) «*Et touz vins, de tant cum plus aprochent a l'orient, tant sunt plus fors — et ensi entendez vers plogol — et tant cum plus aprochent ver occident et ver bise, tant resunt plus fiebles. Et por ce acunes terres sunt en l'occident et en bise que por defaute de cholor ne portent nul vin, car trop sunt eslongies du soleil, si cum est Sasoingne, et Donemarche, et Noreweghe, et Yrlande. Et por ce le vin grek et le vin de Cypre sunt si fort et si haut de vin que mout sunt perrilhous a boire en grant quantitei, s'il ne soient bien atemprez, et bien soifrent la quarte ou la tierce partie d'eive; tez vin, quant est pur, plus vaut a medecine que a boire*».

(68) È di contenuto analogo a «*La bataille des vins*» del 1223.

dovevano quindi essere ben noti a quell'ambiente. Froissart frequenta anche la corte inglese di Edoardo III, in quel periodo molto influenzata dalla lingua e dalla letteratura francesi. Ed è a questa corte che troviamo il poeta inglese Geoffrey Chaucer (1340/3-1400) (69) ed i suoi «*Canterbury Tales*» (1386), nei quali la «*vernage*» fa la sua comparsa nella letteratura inglese. Il «*Merchant's Tale*» racconta che a Pavia il ricco ed attempato Januarie, prima di accostarsi alla sua giovane sposa May

«*He drinkith ypocras, clarre, and vernage
Of spices hote, to encrese his corrage*».

Dello stesso periodo e dello stesso ambiente di corte è Gower John (1330 circa - 1408), amico di Chaucer, il quale nel suo «*Confessio Amantis*» mette nuovamente in relazione «*corage*» con «*vernage*»: «*In stede of drinke I underfonge A thoght so swete in mi corage, That nevere Pymment ne vernage Was half so swete forto drinke*».

Anche la letteratura catalana si occupa della «*vernaxa*». Il frate francescano Francesc Eiximenis (1340-1409), teologo, nel «*Terç del Crestià*», nel consigliare al cristiano come bere, così si esprime: «*Mon beure, quant al vin blanc, és aquest: bec grec d'estiu, d'hivern cuit e moscatell, malvasia, trèbia, còrsec o Candia, o vernaxa; e a la fi clarea ab neuls o piment, per tota la hivernada...*».

Un altro catalano Bernat Metge (1350-1410), nel 3° libro della sua opera «*Lo Somni*», nell'esprimere la sua misoginia, afferma: «*Fembra es animal imperfet... Bé és ver que en llur beure han gran abstinència mentre que hom ho veu; mas si els girats l'esquena, més que arena beuran; no pas aiga ne vinagre, mas bona vernaixa, si se-n pot trobar, malvesia, grec, suria e tot altre bon vin e ben flairant, del qual han així clara coneixença com si totstemps havien navegat, o fet mercaderia de aquell*» (70).

(69) G. Chaucer nasce a Londra da famiglia mercantile che ha un'attività di import/export. In particolare importa vini dal Mediterraneo, dove esporta lane. Inizia presto a frequentare la corte di Edoardo III, dove tra l'altro svolge attività diplomatica. Viene inviato anche in Italia: a Genova, a Firenze e a Milano. Oltre a conoscere il francese, probabilmente conosce un poco di italiano. Certamente nelle sue opere letterarie, oltre che della letteratura francese, subisce l'influenza di Dante, Petrarca e soprattutto Boccaccio: tutti autori che parlano della vernaccia nelle loro opere.

(70) B. METGE, *Lo Somni*, Barcellona, 1925, p. 123. La produzione letteraria di Metge è molto influenzata dagli autori italiani, quali il Petrarca ed il Boccaccio. Del Petrarca ha a dire: «*en les obres del qual jo he singular affectiò*».

Numerose sono quindi le citazioni della vernaccia dalla fine del XIII all'inizio del XV secolo (71). Mentre fino a buona parte del XIV secolo compare o da sola o con il vino greco, successivamente, analogamente a quanto avviene in Italia, è quasi sempre abbinata alla malvasia.

Emerge quindi con chiarezza che questo vino, frutto di un particolare vitigno e di una particolare lavorazione, fa parte della categoria dei vini liquorosi.

6. La produzione ed il commercio del vino liquoroso

La tecnica dell'appassimento delle uve al sole per la produzione di vini dolci o semidolci era praticata sia dai greci (72) che dai latini (73), che producevano questi vini sia in Grecia che in Italia meridionale.

Tuttavia con la caduta dell'impero romano e con lo sfaldamento della sua rete commerciale, il consumo di questi vini si riduce al solo ambito di produzione. Occorrerà attendere l'affermarsi delle repubbliche marinare per vedere rinascere in Occidente il commercio di questi prodotti ed in particolare la diffusione di nuove specie di vitigni pregiati (74). Centrale è soprattutto il ruolo di Genova e Venezia, che devono la propria grandezza all'ufficio di intermediarie fra l'Oriente e l'Occidente, ed i cui commerci, a partire dalle Crociate, vanno sempre più sviluppandosi. In particolare la funzione economica di Genova si esplica nell'approvvigionamento di due mercati, quello delle città del Levante, che copre direttamente con le proprie navi, e quello con la Francia ed il nord Europa che dapprima passa attraverso le fiere di Provenza e di Champagne, attraverso la via marittima-fluviale o terrestre-fluviale, e successivamente, a partire dalla seconda metà del XIII secolo, attraverso la sola via marittima (75).

Afferma Dion (76) che quando, verso la fine del XIII secolo, si comincia ad affermare un commercio marittimo stabile fra la regione

(71) Per un completo elenco delle citazioni francesi vedi: A. HENRY, *Vernache, Garnache, Grenache*, in «Revue de Linguistique Romane», 199-200, 1986, pp. 517-526.

(72) Es. Esiodo, 8° sec. a.C.

(73) Es. PALLADIO, *Agricoltura*.

(74) E. SERENI, *Agricoltura e mondo rurale*, in «Storia d'Italia», vol. I, Torino, 1972, pp. 179-80.

(75) R. DOEHAERD, *Les relations commerciales entre Genes, la Belgique e l'Outre-mont d'après les archives notariales genoises au XIII et XIV siècles*, Bruxelles-Rome, 1941.

(76) *Histoire...*, cit., pp. 311-12.

mediterranea ed il Nord ovest europeo (particolarmente a mezzo di navi genovesi con Burges) (77), nei paesi fiamminghi e britannici sono saldamente affermati i vini di Bordeaux e di La Rochelle. Per cui il commercio dei vini mediterranei in quelle aree è assai modesta. Quello che possono esportare i paesi mediterranei, sia verso il bacino parigino che l'Europa del nord sono i prodotti di gran valore e di piccolo volume, introvabili in quelle zone. Quindi più che vino da tavola, il commercio è costituito da liquori preziosi o vini speciali di elevato valore e che si consumano in piccole quantità (78).

Sono numerosi i documenti che attestano il commercio della vernaccia dalla Liguria verso la Francia ed il nord Europa. Nel 1306 un certo Rusca viene derubato nei pressi di Savona mentre trasportava «*certa quantitate vini de Vernacia*» a Bordeaux, alla corte del papa francese Clemente V (79). Nel 1321 un'ordinanza del parlamento di Parigi menziona un carico di vino in parte greco ed in parte «*garnachio*», che è stato trasportato via mare e poi risalendo la Senna (80). Nel 1337 in un'ordinanza del re di Francia sui vini venduti a Parigi, compaiono il vino greco e la «*garnache*» (81). Verso la metà del secolo Jean de Jandun, nel suo elogio di Parigi, afferma che la navigazione della Senna porta in abbondanza, oltre ai vini di La Rochelle, di Guascogna e della Borgogna, quelli greci e la vernaccia (82). Oltre che verso la Francia le esportazioni si rivolgono anche verso le Fiandre (83) e l'Inghil-

(77) Il primo documento noto di un trasporto tutto via mare è del 1277.

(78) R. DION, *Histoire...*, cit., p. 319.

(79) Cfr. G. AIRALDI, *Vini della Liguria nel sec. XIV*, in «Atti dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere», 30, 1974, pp. 405-412.

(80) Cfr. R. DION, *Histoire...*, cit., p. 319.

(81) Cfr. R. DION, *Histoire...*, cit., p. 319.

(82) «*Vinum etenim Grecie, Varnacie (opp. Vernacie), Rupelle, Vasconie, Burgundie copiose deportat*» (cfr. R. DION, *Histoire...*, cit., p. 319 e A. HENRY, *Vernache...*, cit., p. 523).

(83) L. LIAGRE-DE STURLER, *Les relations commerciales entre Genes, la Belgique e l'Outremont d'après les archives notariales genoises (1320-1400)*, Bruxelles-Rome, 1969:

doc. 155, 156 (19/3/1344): Nicolò di Goano dichiara di aver ricevuto «*in accomendacione*» da Franceschino di Gavi 230 l. di genovini che convertirà in vino di Vernazza e della riviera di Levante e in mandorle, che saranno caricate su una nave con destinazione la Fiandra.

Doc. 226 (16/4/1348): Dagnano Aroevio dichiara di aver ricevuto «*in accomendacione*» dal banchiere Francesco de Palma 1587 l. 19 s. e 2 d. di genovini per avere del vino; ed in particolare 51 vegete di vino greco caricato a Napoli su una nave; 70 e 1/2 vegete di vino di Vernazza caricato a Portovenere da Dagnano stesso su una «*cocha baonescha*»; 30 vegete di vino, non meglio identificato, caricato a Portovenere. La destinazione è la Fiandra e destinatario Francesco Aroevio, borghese di Bruges.

terra (84), nelle aree di influenza commerciale genovese (85). I carichi partono da Genova, ma anche da Portovenere, ed i documenti parlano di «*vino de Vernacia et Riparia Orientis de Janua*» (86).

7. Sulle origini della vernaccia

Il problema delle origini della vernaccia è stato oggetto di varie indagini (87) spesso contraddittorie.

(84) A.L. SIMON, *The History of the Wine Trade in England*, Londra, 1906, vol. I, p. 330.

Nell'anno 1335 l'abbazia di Durhan compra 5 galloni e $3/4$ di «*Vernage wine*» al prezzo di 11 scellini e 6 deniers.

L. LIAGRE-DE STURLER, *Les relations...*, cit.

Doc. 385 (12/2/1381): Gioffredo Grillo dichiara che Lazarino Bono di Monterosso e lui medesimo sono proprietari, ciascuno per una metà, di 57 e $1/2$ vegete di vino (25 e $1/2$ di Vernazza, 22 di Monterosso e 10 di vino greco), che sono costate, spese di carico comprese, 1680 l. 6 s. e 10 d. di genovini e che sono stati caricati a Genova l'anno precedente con destinazione l'Inghilterra, a bordo di una nave il cui comandante era Badasale Piccamiglio.

ARCHIVIO DATINI PRATO n. 733, *Memoriale segn. A*, della Comp. Datini, Genova, C. 322: Nell'anno 1393 una partita di 2 $1/2$ mezzeruole (corrispondenti a 6 barili fiorentini) di vernaccia è imbarcata a Portovenere con destinazione Londra. Il prezzo è di 6.45 f. al barile (cfr. F. MELIS, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni intorno al 1400*, in «*Arti e Mercatura*», IV, 1967, pp. 16-33).

(85) L'introduzione in Inghilterra dei vini liquorosi provenienti dal sud Europa diventa significativa solo nella seconda metà del XV secolo. Infatti in un regolamento municipale londinese del 1330 sul consumo dei vini al dettaglio compaiono solo i vini di Guascogna e del Reno. La prima regolamentazione su questi vini è del 1352: in essa si diffida dal vendere i vini dolci con misure false, mentre nell'anno successivo si ordina, analogamente a quanto avveniva a Genova, che le taverne che vendono vini liquorosi non possano vendere altro. Ciò per evitare che si mescolassero i vari tipi di vino, arrecando danno alla salute pubblica. Ci sono comunque delle eccezioni: Francisco de Janua e Panino Guillelmi, entrambi alle dipendenze del genovese Francesco Spinola, potevano vendere tutti i tipi di vino, ma dovevano tenerli ben separati e non potevano mescolarli. Questo provvedimento venne più volte ripetuto, tanto che nel 1365 a Londra esistevano solo tre taverne abilitate alla vendita dei vini liquorosi ed erano sotto il diretto controllo del comune. Il prezzo era fissato all'inizio di ogni anno ed il ricavato era devoluto alle necessità del comune. Questa forma restrittiva di regolamentazione cessò nel febbraio 1377 (cfr. A.L. SIMON, *The History...*, cit., I, pp. 200-201).

(86) Anche i vini delle riviere genovesi («*Ryvere*» o «*de la Rivere*») erano presenti in Inghilterra; erano classificati come vini liquorosi, ma, come si vedrà in seguito, di prezzo inferiore rispetto alla vernaccia (cfr. A.L. SIMON, *The History...*, cit., I, pp. 212-215).

Nel secolo XIV il vino era l'unico prodotto tipico della Liguria che alimentasse una certa esportazione (cfr. M.L. CHIAPPA MAURI, *Il commercio occidentale di Genova nel XIV secolo*, in «*Nuova Rivista Storica*», LVII, 1973, p. 597). Inoltre la Liguria, dopo le regioni meridionali, era quella che esportava maggiormente vino all'estero (cfr. F. MELIS, *Il consumo...*, cit., p. 26).

(87) G. GALLESIO, *Pomona Italiana, ossia Trattato degli Alberi Fruttiferi*, Tomo Primo,

Sull'origine della vernaccia parla diffusamente Dion (88) sostenendo che questo nome (in francese: vernache, gernache o grenache) possa essere derivato dal nome della città spagnola Granada. Tuttavia questa tesi è confutata dal Melis (89), che dimostra l'indipendenza dei vini iberici da quelli italiani e mette in evidenza come l'era dei vini liquorosi iberici non era ancora iniziata (90) quando erano invece affermate la vernaccia e la malvasia (91). Il Melis (92), esaminando ancora più in dettaglio la produzione della vernaccia, conclude che agli inizi del XV secolo le vernacce affermate erano solo due: quella di S. Gimignano

Pisa, 1837, alla voce «uva vermentino o vernaccia»; G. MOLON, *Ampelografia*, Milano, 1906, pp. 1196-99.

C'è anche chi fa risalire la parola vernaccia a «vitis vernacula», vino di paese, e chi lo ritiene connesso al procedimento descritto nel cap. CXIV del *De Agri Cultura* di Catone (cfr. P. REVELLI, *Le cinque...*, cit., p. 27).

(88) *Histoire...*, cit., p. 319.

(89) *Il consumo...*, cit., p. 20. Non a caso nella citazione francese più antica che fa Dion (quella di Joffroi de Waterford) si parla di «vernache» e non di «grenache» o «garnache» come nelle successive.

(90) Nel 1365 Edoardo III d'Inghilterra proibisce la vendita dei vini liquorosi. In una lettera su questo argomento al sindaco di Dartmouth si specifica che nessun vino spagnolo è incluso nella categoria dei vini liquorosi (cfr. A.L. SIMON, *The History...*, cit., I, p. 217).

(91) Anche gli studi linguistici più recenti sembrano concordare con questa tesi. Henry nel cercare di risalire all'origine delle parole francesi vernache, garnache e grenache, ridiscuendo la tesi di Dion, arriva a concludere che «vernache» ha certamente origine dall'italiana vernaccia (anche nel catalano medievale si trova «vernataxa» o «vernaixa»; solo successivamente diventa «garnatxe»). Conserva tuttavia qualche dubbio quando la parola inizia con la g e conclude affermando che probabilmente le due parole sono giunte in Francia passando per due vie differenti. Dall'area mediterranea («vernache») avrebbe conservato le caratteristiche italiane, mentre dall'area nordica («garnache» e varianti), sotto l'influenza germanica, avrebbe cambiato la v con la g. Comunque entrambi i termini sembrano coevi, ma «grenache» e «garnache» sono più frequenti. Per tutti il significato sembra però lo stesso: infatti vengono usati negli stessi contesti insieme al vino greco e alla malvasia. A conferma di ciò può essere interessante notare che in una traduzione del XIV secolo del trattato di Pier de' Crescenzi la parola vernaccia viene tradotta con «garnache» (cfr. A. HENRY, *Vernache...*, cit. pp. 517-526).

Occorre inoltre osservare che la prima volta che la vernaccia compare nella letteratura castigliana è in epoca molto più tarda (cfr. J. COROMINAS, *Diccionario Critico Etimologico de la Lengua Castellana*, Madrid, 1954; alla voce «Garnacha»). Il testo è «*El licenciado Vidriera*» (1613) di Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616), e comunque allude direttamente alle Cinque Terre: «... En fin, trasnochados, mojados y con ojeras, llegaron a la hermosa y bellissima ciudad de Genova, ..., despues de haber visitado una iglesia dió el capitan con todas sus camaradas en una hosteria, ... Allí conocieron la suavidad del Trebiano, ..., la grandeza del de las Cinco Viñas, la dulzura y apacibilidad de la señora Guarnacha, ...».

(92) *Il consumo...*, cit., p. 20.

e quella di Corniglia. Esistono in quel periodo altre vernacce ma hanno un'importanza strettamente locale.

Gli scrittori citati in precedenza, pur essendo quasi tutti toscani, sembrano preferire la vernaccia delle Cinque Terre, che nel XIII e XIV secolo è la più importante e la più rinomata. Particolarmente interessante a questo proposito è la «Cronica» di Salimbene (93) di cui si è già parlato. In essa compaiono i nomi *Vernatia*, *Vernacia* e *Vernaca*. Mentre *Vernatia* indica il borgo, *Vernacia* potrebbe indicare sia il borgo che il vitigno: certamente il «*vinum de Vernacia*» si produce «*in quondam contrata que Vernatia appellatur*». C'è poi il «*vinum de Vernaca*» che sembra indicare un'altra variante del nome del vitigno.

Dalla somiglianza fra i nomi del vitigno vernaccia e della località e dallo stesso contesto in cui sono usate, sembra assai naturale supporre che un legame fra di essi debba esistere (94). Sia Marescalchi e Dalmasso (95) che il Melis (96) concordano con questa tesi, anche se il secondo sembra più dell'idea che sia il vino ad aver dato il nome al luogo e non viceversa. Tuttavia, come abbiamo visto in precedenza, il toponimo Vernazza appare per la prima volta nel 1080, mentre il nome del vitigno è senz'altro più tardo. Quindi il vitigno ed il vino di Vernaccia dovrebbero derivare dal toponimo Vernazza. Solo in questo modo si possono spiegare le lodi che a partire dalla metà del XIII secolo vengono indirizzate a questo vino e a questa zona. È infatti una produzione veramente speciale, perché per la prima volta si è riusciti a produrre a queste latitudini un tipo di vino che può trovarsi solo nell'oriente greco. Questo fatto apre importanti prospettive sia per la diffusione di questa produzione in altre aree, sia per l'esportazione del prodotto anche a lunga distanza. Ed infatti, come attesta anche il rapido passaggio della parola Vernaccia da nome proprio a nome comune, la peculiarità e l'originalità del prodotto dura breve tempo.

È interessante notare come sia il Petrarca, il Boccaccio, il Sacchetti, il Sercambi ed il Prudenzianni non parlino più di vernaccia, ma di vernac-

(93) SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, cit., pp. 832-935.

(94) Un'ulteriore conferma sull'intercambiabilità delle due parole si ha nel «*Dittamondo*» di Fazio degli Uberti (1305/9-1360/70) dove si trova (libro III, cap. VI):
*così parlando come il tempo piglia,
vedemmo quel paese ad oncia ad oncia
Rapal, Lavagna, Vernaccia e Corniglia.*

(95) A. MARESCALCHI e G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, Vol. III, Milano, 1937, p. 693.

(96) *Il consumo...*, cit., nota 60, p. 18.

cia di Corniglia: dalla metà del XIV secolo non si parla più di vino di questa zona in modo generico, ma si specifica con le parole «vernaccia di». Il termine vernaccia ha perso il significato di un vino di una zona specifica ed ha ormai assunto il significato più generale di un tipo di vino; la fama del prodotto ha come conseguenza un notevole sforzo per esportare questo vitigno verso altre zone, in particolare l'Emilia e la Toscana.

Tuttavia all'epoca del Sacchetti il periodo di massimo splendore del vino di Vernazza è già passato. Si diffondono vari tipi vernacce (97) e la produzione della migliore sembra svilupparsi soprattutto a San Gimignano in Toscana (98). Ed è proprio a San Gimignano, dove sul finire del XIII secolo la vernaccia è ancora «in costruzione», che nel 1280 il mercante Perone Peroni fa venire dalla Grecia maglioli di altra vernaccia (99), avvalorando così l'ipotesi dell'origine greca di questo vino. Anche Gallesio (100), mentre concorda con la tesi di vernaccia come derivato da Vernazza, che indica come la prima produttrice di questo vino, afferma che l'uva che produceva la vernaccia di S. Gimignano va «sotto il nome di uva greca» (101).

Subentra poi la concorrenza della malvasia. Osserva il Melis (102) che il primato della vernaccia, se vi è stato, riguarda massimamente la Liguria e la Toscana, per quanto a Firenze già prevalesse da tempo la malvasia, che proveniva dall'un mare e dall'altro (da Venezia e da

(97) Interessante a questo proposito è l'inizio della già citata novella 177 del Sacchetti: «*Tanto è grande lo studio divino che da un gran tempo in qua gran parte delli Italiani hanno sì usato ogni modo d'avere perfettissimi vini che non si sono curati mandare, non che per lo vino, ma per li magliuoli d'ogni parte; acciò che ognora se gli abbino veduti e usufruttati nella loro possessione*».

(98) J. VICHÌ IMBERCIADORI, *L'immagine della vernaccia nei documenti sangimignanesi*, in «*Rivista di Storia dell'Agricoltura*», XXX, 1990, pp. 3-15.

(99) A. MARESCALCHI e G. DALMASSO, *Storia...*, cit., vol. III, n. 116, p. 439. Vichi Imberciadori (*L'immagine...*, cit., p. 11) è dell'idea che questa notizia sia inventata perché già nel 1276 a S. Gimignano esisteva la gabella sulla vernaccia. Le due notizie non sono in contraddizione. Stanno invece ad indicare che, anche se a S. Gimignano la vernaccia era già conosciuta, si stava lavorando per arrivare ad una produzione locale, che negli anni successivi arriverà alla piena maturità.

(100) G. GALLESIO, *Pomona...*, cit., alla voce «uva vermentino o vernaccia».

(101) Ibidem. «Pare che una confusione di nomi come questa e le applicazioni arbitrarie che se ne facevano avrebbero dovuto moltiplicare le vernacce e portarle in tutti i vigneti. Pure è successo tutto l'opposto. Il nome di vernaccia è quasi scomparso, e l'uva che lo ha portato per la prima e che lo ha esteso in tanti paesi non è riuscita che poco dal luogo originario ove aveva acquistata la sua celebrità».

(102) *Il consumo...*, cit., nota 86, p. 21.

Pisa). Secondo il Micheli (103) negli anni (circa 30) che intercorrono fra il Decamerone ed il Trecentonovelle la malvasia prese definitivamente il sopravvento sulla vernaccia.

Le vicende storiche della vernaccia hanno notevoli analogie con quelle della malvasia. In seguito alle Crociate si sviluppano i commerci con l'Oriente ed il vino greco fa la sua comparsa nei mercati occidentali. Tuttavia è nel XIII secolo che compaiono quasi contemporaneamente due nuovi tipi di vino e/o vitigno: la vernaccia, in Occidente, nell'area di influenza genovese e la malvasia, in Oriente, nell'area di influenza veneziana.

La malvasia ha origine in una piccola parte del Peloponneso, Monembasia nella Laconia (104). I Veneziani, occupata Monembasia (1248), vengono in contatto con la produzione vinicola locale e ne espandono la produzione in Creta, conservando per il commercio il nome Malvasia. La vernaccia e la malvasia sono prodotti analoghi al vino greco, ma di qualità superiore, probabilmente ottenuti mediante la selezione del vitigno e/o apportando modifiche nella lavorazione delle uve; sia la vernaccia che la malvasia sembrano il risultato dell'esperienza sia orientale che occidentale (105). In Occidente compare prima la vernaccia (XIII secolo), mentre dalla seconda metà del XIV secolo è la malvasia che ha la maggior diffusione (106). Tuttavia, a guardare le gabelle doganali in Toscana sia nel XIV che nel XV secolo (107), la vernaccia

(103) P. MICHELI, *Dalla vernaccia alla malvasia*, in «Enotria», XXIII, 1924, pp. 110-111.

(104) B. LOGOTHETIS, *Considerazioni storiche sulle malvasie*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», IV, 1964, pp. 12-25.

(105) Fra l'XI e il XIII secolo si assiste ad un notevole sviluppo agricolo che, come scrive il Sereni (*Agricoltura...*, cit., p. 179), «si esprime non solo nell'incremento delle superfici a coltura e della popolazione, bensì anche e particolarmente nell'introduzione, nella diffusione e nell'ingentilimento di nuove colture e di nuove specie da allevamento, nel rinnovamento dei sistemi agrari».

Anche la Airal di (cfr. *Genova e la Liguria nel Medioevo*, in «Storia d'Italia», vol. V, Torino, 1986, pp. 397-398), pur riferendosi al paesaggio urbano, afferma: «a partire dalla fine del 200, Genova e Venezia monopolizzano i modelli di trasformazione del paesaggio urbano costiero producendo nuovi scenari d'ambiente, in terra ferma o in oltremare, diventando cioè sul piano architettonico e urbanistico memorie visive del mondo classico oppure di altre culture coeve».

(106) Secondo Logothetis (*Considerazioni...*, cit., p. 14) al vino malvasia si fa cenno per la prima volta in un decreto del Consiglio Superiore di Venezia del 9 ottobre 1326, mentre sembrerebbe già presente nella zona di Udine, assieme alla «vernaccia», nel 1324 (cfr. A. MARESCALCHI e G. DALMASSO, *Storia...*, cit., vol. III, p. 409).

(107) Nel 1276 a San Gimignano la gabella per la vernaccia è di 3 lire per una soma di vernaccia e di 2 lire per il greco (Archivio Comunale di San Gimignano) (cfr.

sembra essere di qualità mediamente più pregiata della malvasia, la quale viene spesso associata al vino greco. Ciò a prima vista può sembrare strano, specie se si considera che la vernaccia è un prodotto prevalentemente locale. La vernaccia, pur avendo ampliato le sue aree di produzione, viene sempre prodotta in quantità modeste, probabilmente puntando sulla qualità del prodotto. Al contrario la produzione della malvasia subisce uno sviluppo notevole e le zone interessate alla sua produzione sono in continua espansione. L'Italia, la Spagna, la Francia, il Portogallo, oltre ad importare malvasia, tendono a produrre in loco questo vino, spesso utilizzando anche talee di altri vigneti, naturalmente a scapito della qualità media del prodotto (108). Ciò è confermato dai prezzi medi del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400, dove le malvasie ed affini variano da 5.53 e 7.74 fiorini, mentre la vernaccia di Liguria ha un costo più stabile intorno a 6.45 fiorini (109).

Qualcosa di analogo avviene anche in Inghilterra: come si riscontra dalle ordinanze comunali londinesi per la vendita del vino al minuto, la vernaccia è generalmente la più cara (110).

J. VICHI IMBERCIADORI, *L'immagine...*, cit., p. 11). Nel periodo 1310-1340 nel porto di Pisa la gabella per la vernaccia è 12 soldi al barile, 3 soldi per il vino greco, 2 soldi per gli altri vini (cfr. F. BALDUCCI PERGOLOTTI, *La pratica della Mercatura*, a cura di A. Evans, New York, 1970, p. 11).

Nel 1372 nello Statuto della Gabella delle Vicarie lucchesi la gabella per un carico di 24 barili di vino di vernaccia è di 10 lire sia in entrata che in uscita: «vini vernaccie de quo[d]libet curru, tam in introitu, quam exitu, lib. decem. Et intelligatur vinum vernaccie quolibet vinum riperie Janue» (cfr. G. SFORZA, *Ennio Quirino Visconti e la sua famiglia*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», LI, 1923, p. 20).

Nel 1442 in Toscana la gabella della vernaccia è più elevata di quella degli altri vini greco, corso e malvasia. Firenze: vino greco, corso e malvasia l. 1 s. 10 la soma di 2 barili; la vernaccia di Corniglia l. 2 la soma. Pisa: vino di vernaccia l. 2 il barile, vino razzese l. 1 s. 10, vino di malvasia l. 1 s. 15 (cfr. *La Pratica della Mercatura scritta da Giovanni di Antonio da Uzzano nel 1442*, edito da G.F. Paganini della Ventura, Lisbona e Lucca, 1766).

(108) Ne fa fede l'enorme numero di vitigni che vengono denominati malvasia (cfr. B. LOGOTHETIS, *Considerazioni...*, cit., p. 20).

(109) F. MELIS, *Il consumo...*, cit., p. 30.

(110) Nel 1350 un gallone di vino di «Vernage» non poteva essere venduto a più di 24 d., quelli di Creta, di Riviera, del Piemonte, il Claretto e la Malvasia a non più di 16 d.

Nell'aprile 1362 un gallone di «Vernage» della migliore non poteva superare i 32 d.; un gallone di «Vernage» inferiore i 24 d.; la Malvasia ed il vino di Riviera 20 d., i vini di Creta, Candia e Romania 16 d., mentre un gallone di vino di Guascogna o di Rochelle solo 8 d.

Nel 1365 e nel 1373 i prezzi imposti dalle autorità continuavano a essere quelli del 1350, cioè di 23 anni prima! (cfr. A.L. SIMON, *The History...*, I, cit., pp. 212-215).

Tra il XIV e il XV secolo il miglioramento dei mezzi di trasporto e soprattutto la differenziazione dei noli cambiano radicalmente il panorama agricolo della vigna. Come ha ben sottolineato il Melis (111), l'idea di differenziare i noli in funzione del valore intrinseco dei beni prodotti, permette a merci di notevole volume e di non elevato valore intrinseco, quale è il vino, «di superare qualsiasi itinerario e per qualsiasi volume senza che il costo del servizio ne accresca il costo di origine in maniera da avvicinarlo troppo o addirittura da eccedere il ricavo integratore». Questo ha certamente avuto un ruolo notevole nello sviluppo della malvasia e nella sua conquista dei mercati occidentali (112).

8. Conclusioni

A partire dal XIII secolo le Cinque Terre sono caratterizzate da un notevole sviluppo economico e da una grande notorietà legata alla produzione del loro vino, che raggiunge il suo massimo nella seconda metà del XIV secolo. Lo sviluppo agricolo delle Cinque Terre sembra rispecchiare molte delle caratteristiche dello sviluppo agrario che ha luogo in Italia a partire dal XII secolo. Tale sviluppo nasce dal superamento dell'antica struttura agraria basso medioevale ed è legato alla nuova classe mercantile, che è alla ricerca di nuovi e più sofisticati prodotti: il vino, con tutti i significati simbolici che racchiude, sembra uno dei prodotti più adatti.

Nelle Cinque Terre ciò è certamente legato al definitivo consolidarsi dell'egemonia genovese sulle riviere liguri (113). Tuttavia a questa congiuntura positiva si va ad innestare una peculiarità locale che è decisiva. Già da vari anni quest'area va specializzando la sua attività agricola con la coltivazione della vite, che diventa via via predominante. Inoltre si sta sviluppando un tipo di coltura molto originale: non è

(111) F. MELIS, *Aspetti economici e mercantili dei prodotti dell'agricoltura e dei vini toscani in rapporto al loro commercio nel mondo (secoli XIV-XVI)*, in «Atti del 2° Convegno dell'Accademia Italiana della Cucina», Milano, 1971, p. 19-48.

(112) Col XV secolo la vernaccia cessa praticamente di essere importata in Inghilterra (cfr. A.L. SIMON, *The History...*, cit., II, p. 241).

(113) Questo significa venire a contatto con una delle società più all'avanguardia e più aperte del periodo. Sono genovesi la prima moneta d'oro, la prima carta nautica, la prima polizza assicurativa, il primo orologio meccanico, i primi viaggi via mare verso le Fiandre. Tra il XIII ed il XIV secolo Genova si caratterizza per l'elevata creatività ed il forte senso pratico (cfr. B.Z. KEDAR, *Mercanti in crisi a Genova e a Venezia nel 1300*, Roma, 1981, pp. 26-29).

chiaro se questo prodotto sia legato a un tipo di vitigno, probabilmente di origine orientale, o ad un miglioramento nella lavorazione delle uve: forse ad entrambe le cose. Quel che è certo è che, per la prima volta a quelle latitudini, si produce un vino liquoroso del tipo di quelli prodotti in Oriente.

Ciò apre notevoli prospettive nella produzione del vino liquoroso, come dimostra il sorprendente successo della vernaccia sia in Italia che in Europa.

Numerose sono le testimonianze sul trapianto di questo vitigno in altre zone. In corrispondenza osserviamo il cambio di significato della parola Vernaccia che da nome proprio, relativo ad un paese e ad un vino che in esso viene prodotto, diventa nome comune indicante un certo tipo di vino. Il diffondersi di questa esportazione fa aumentare la produzione di questo tipo di vino, specie in aree in cui l'attività agricola e quella vinicola in particolare sono ben sviluppate. Un caso tipico è la Toscana, la cui vernaccia di S. Gimignano, assume sempre più importanza proprio a partire dalla fine del XIV secolo (114). Se a questo si aggiunge la rivoluzione dei noli, che favorisce il diffondersi della malvasia, si ha che il periodo di maggior floridezza per la vernaccia delle Cinque Terre è fra il XIII ed il XIV secolo. Dalla seconda metà del XIV secolo questo slancio sembra affievolirsi. Genova è soprattutto assorbita dai commerci fra Oriente e Occidente e l'agricoltura assume un ruolo secondario (115); le Cinque Terre, pur conservando la loro fama, non riescono più a stare al passo con lo sviluppo commerciale.

Un'area che invece valorizza molto l'attività agricola, e la coltura della vite in particolare, è la Toscana, dove viene fatto uno sforzo notevole per arrivare alla produzione locale della vernaccia. D'altronde l'interesse per il vino e per la vernaccia è ben evidente nella letteratura toscana del XIII e XIV secolo. Viceversa la letteratura ligure sembra esaurirsi nella storiografia e non fa «nessuna concessione ai liberi suggerimenti della fantasia e della sensibilità poetica» (116). Il clima, il terri-

(114) J. VICHI IMBERCIADORI, *L'immagine...*, cit.

(115) Mentre per la maggioranza delle città italiane nel Medioevo esiste un forte legame fra città e campagna, sia Venezia che Genova tendono a caratterizzarsi sempre più in senso urbano.

(116) N. SAPEGNO, *Storia letteraria delle regioni d'Italia*, Firenze, 1968, p. 72. Veramente singolare e molto indicativo, specie se confrontato con gli autori toscani, è quello che scrive l'annalista genovese Giorgio Stella nel 1405. Riferendo delle invasioni dei barbari dice che la Liguria non era molto appetibile perché non c'erano approdi e le uniche piante erano quelle di fichi non adatte a far vino. Ed a questo proposito così afferma: «Nam

torio e la facilità di commercio sono indispensabili perché un vino si sviluppi ed arrivi alla sua piena maturità; tuttavia c'è anche bisogno di un ambiente sociale e culturale in grado di recepirlo e di valorizzarlo.

GIAN PIETRO GASPARINI

videtur ut petrarca viatico posuit quemadmodum Januensium Ligustico litore quod ut baco aut minerve gratissimum sit, nulli usquam terrarum cedere certum est poetarum tempore, qui sepe carminibus bacum celebrant, nundum temptata, ideoque nundum nota fertilitas locorum erat». Sembra quasi esprimere meraviglia per ciò che aveva scritto il Petrarca.