

## Tecniche di coltivazione della vite nei patti colonici veronesi altomedievali

Nel mondo rurale altomedievale improntato dall'economia silvo-pastorale, che non favoriva il progresso dell'agricoltura cerealicola, le cui rese, d'altra parte, erano assai scarse (1), le tecniche agricole risultavano quanto mai insufficienti e primitive. La povertà dei mezzi, l'inadeguatezza delle conoscenze suggeriscono il panorama sconsolante di un'organica incapacità produttiva che sembra chiudere ogni speranza. Ma allora, si chiedeva Georges Duby nel 1966, da dove viene la spinta innovatrice dell'XI secolo? « Où sont, dès lors, les prémices de la réussite? Où sont même les signes du progrès? ». Un progresso tecnico non rintracciabile perché « s'est produit entre le VIII<sup>e</sup> et le X<sup>e</sup> siècle, en un temps très barbare pour lequel la documentation est des plus indigentes » (2).

I patti colonici veronesi relativi al IX, X e prima metà dell'XI secolo hanno permesso di cogliere, invece, per quanto riguarda la viticoltura, e soltanto essa, una tecnica colturale singolarmente ricca e dettagliata che ci mostra da vicino quanta cura, tempo e fatica costava al colono raccogliere il grappolo maturo. Si tratta di norme e conoscenze, indispensabili per una coltura specialistica, frutto di esperienze antiche, ma continuamente usate, verificate ed elaborate a seconda delle esigenze del clima e del terreno. Non concordiamo con il Toubert quando afferma che è superfluo soffermarsi sulle tecniche, gli strumenti e i metodi di coltivazione del vigneto (laziale, nel suo

(1) M. MONTANARI, *Rese cerealicole e rapporti di produzione. Considerazioni sull'Italia padana dal IX al XV secolo*, in « Quaderni Medievali », 12, dicembre 1981, pp. 32-60, con ampia bibliografia.

(2) *Le problème des techniques agricoles*, in Autori Vari, *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, XIII settimana di studio, Spoleto, 1966, pp. 267-283, alle pp. 280 e 267.

caso) descritti dai contratti con coltivatori, poiché è sufficiente fare riferimento al trattato del De' Crescenzi che, fra l'altro, offre un maggior numero di particolari (3). I trattati di agricoltura, strumenti indispensabili per una corretta comprensione delle operazioni agricole dell'epoca, rivestono un'importanza relativa per la conoscenza diretta delle tecniche realmente in uso in determinate regioni, perché, anche quando non sono mere compilazioni scolastiche, ma saggi originali, nati dall'osservazione diretta e dallo studio, hanno sempre un carattere teorico, spiegano, cioè, quello che bisognerebbe fare per sfruttare adeguatamente il suolo, non ciò che è stato effettivamente fatto.

La storia agraria altomedievale trova nei contratti con coltivatori diretti una delle fonti più ricche di notizie e dati relativi all'evoluzione economica e sociale delle campagne. Fra i molteplici aspetti che vengono messi in luce nell'ambito dei rapporti di produzione, di cui i patti colonici esprimono i tratti essenziali e riflettono le principali caratteristiche, le informazioni riguardanti i problemi della tecnologia agricola risultano di fondamentale importanza per tentare di ricostruire le modalità e gli strumenti impiegati dai contadini dell'epoca per modificare e vincere la natura della terra. La maggior parte dei livelli veronesi, ne abbiamo presi in considerazione diciannove (4), contiene una serie di prescrizioni, relative alla coltivazione

(3) P. TOUBERT, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium méridional et la Sabine du IXe siècle à la fin du XII siècle*, Roma, 1973, vol. I, p. 256, nota 1.

(4) Fra cui tre relativi al territorio trevigiano, che riguardano, però, beni di proprietà del monastero di San Zeno di Verona locati secondo le consuetudini in uso nel territorio veronese. I contratti, di cui diamo l'elenco, riguardano solo quei poderi in cui è presente la vite o che, comunque, forniscono un canone in vino. Per ragioni di comodità sono numerati progressivamente in successione cronologica: a questa numerazione si è fatto riferimento nel testo.

1) E. ROSSINI, *I livelli di Ostiglia nel secolo IX*, in Autori Vari, *Contributi alla storia dell'agricoltura veronese*, Verona, 1979, pp. 117-136, n. 1, a. 837, pp. 117-119, Ostiglia.

2) E. ROSSINI, *op. cit.*, n. 2, a. 837, pp. 120-122, Ostiglia.

3) E. ROSSINI, *op. cit.*, n. 3, a. 843, pp. 122-124, Ostiglia.

4) E. ROSSINI, *op. cit.*, n. 4, a. 845, pp. 124-126, Ostiglia.

5) V. FAINELLI, *Codice diplomatico veronese*, I, 1940, n. 189, a. 853, pp. 285-287, « Ganciagas » (zona del Garda), la trascrizione è molto scorretta.

6) E. ROSSINI, *op. cit.*, n. 5, a. 860/871, pp. 127-129, Ostiglia.

7) V. FAINELLI, *op. cit.*, I, n. 232, a. 865, pp. 353-355, « Manines » (Valpantena).

8) E. ROSSINI, *op. cit.*, n. 7, a. 866, pp. 131-135, Ostiglia.

9) E. ROSSINI, *op. cit.*, n. 8, a. 867, pp. 135-136, Ostiglia.

della vite, non riscontrabile altrove (5) e che rivela una preoccupazione e un'attenzione da parte dei proprietari (nel nostro caso si tratta sempre di enti ecclesiastici) che, a parte l'olivo (6), non interessa nessun'altra coltura. D'altra parte è comprensibile, perché la vigna è una pianta delicata che rende solo se è curata efficacemente, a differenza dei cereali robusti ed adattabili a cui veniva data la preferenza in questo periodo.

L'individuazione di ogni tecnologia agraria, semplice o complessa, passa innanzi tutto attraverso l'analisi degli attrezzi agricoli di cui i contadini possono disporre. Nell'Alto Medioevo, proprio perché l'economia di sostentamento non si basava solamente sull'agricoltura ma sfruttava ampiamente i prodotti dell'incolto, gli strumenti agricoli documentati sono pochi, rudimentali, costruiti prevalentemente in legno, ma ci permettono ugualmente di conoscere la dimensione materiale del lavoro quotidiano dei rustici (7). Grazie ad un contratto

10) V. FAINELLI, *op. cit.*, I, n. 269, a. 879, pp. 400-403, « Ad Lares » (Valpantena).

11) C. CIPOLLA, *Antichi documenti del monastero trevigiano dei santi Pietro e Teonisto*, in « *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano* », 22, 1901, pp. 35-75, n. XVIII, a. 884, pp. 71-73, « Cuimano » (Treviso).

12) V. FAINELLI, *op. cit.*, II, Venezia, 1963, n. 29, a. 894, pp. 34-35, Campolongo (Venezia).

13) V. FAINELLI, *op. cit.*, II, n. 42, a. 897, pp. 52-53, Campolongo (Venezia).

14) V. FAINELLI, *op. cit.*, II, n. 95, a. 910, pp. 122-124, « Rovescello » (vicino a Nogara).

15) V. FAINELLI, *op. cit.*, II, n. 239, a. 947/953, pp. 363-365, « Fosado » (Valpantena).

16) G. TIRABOSCHI, *Storia dell'augusta badia di San Silvestro di Nonantola*, II, *Codice Diplomatico*, Modena, 1785, n. LXXXVIII, a. 959, pp. 121-122, Nogara.

17) Archivio di Stato di Verona (d'ora in poi ASV), Santa Maria in Organo, n. 40 app°, a. 993, Malcesine.

18) ASV, Sant'Anastasia parrocchia, n. 6, a. 1043, Valpantena.

19) ASV, S. Stefano, n. 7, a. 1063, Val d'Illasi.

(5) Cfr. ad esempio G. PASQUALI, *La vitivinicoltura in Romagna nell'Alto Medioevo (secolo IX-X)*, in « *Studi Romagnoli* », XXV, 1974 (ma 1977), pp. 215-233, a p. 225.

(6) Si veda A. I. PINI, *Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in V. FUMAGALLI - G. ROSSETTI (a cura di), *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, Bologna, 1980, pp. 119-138. Per quanto riguarda il veronese cfr. G. M. VARANINI, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel medioevo*, in G. BORELLI (a cura di), *Un lago, una civiltà: il Garda*, Verona, 1983, vol. 1, pp. 115-158 e G. MAROSO e G. M. VARANINI, *Vite e vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, Verona, 1984.

(7) Cfr. M. BARUZZI, *I reperti in ferro dello scavo di Villa Clelia. Note*

di livello stipulato nell'853 fra due fratelli, Luvemperto e Lusiverto, e l'abate del monastero di Santa maria in Organo di Verona possiamo comprendere meglio le condizioni di vita e di lavoro dei coloni veronesi del IX secolo (8).

Purtroppo, per il pessimo stato di conservazione della pergamena, lacerata e sbiadita in più punti, non è stato possibile, neanche con l'ausilio della lampada ai raggi ultravioletti, dare una trascrizione completa del testo, per cui rimangono numerose e insanabili lacune; nonostante ciò il documento è intellegibile, soprattutto nelle sue parti più importanti. Si tratta di una locazione riguardante una colonica in « Ganciagas » (nei pressi di Bardolino) nel gardense, le cui principali coltivazioni sono la vite e l'olivo. I livellari devono consegnare la metà del vino, non si conosce la quota parte delle olive o dell'olio, fornire il vitto necessario al messo del monastero (« pane musto seo companadico »), un servizio di trasporto con il carro « usque ad casa Sancte Marie » a « Ganciagas » e, come donativi, dei polli (il numero esatto è illeggibile) e dieci uova. Devono, inoltre, ed è questa la testimonianza più preziosa, premunirsi per poter mantenere, alla scadenza del contratto di locazione, i beni mobili di loro proprietà che portano con sé al momento dell'ingresso nel podere; l'elenco dei beni non è lungo, ma ugualmente significativo: tre pecore, venti capre, otto zappe, un coltro, due vomeri, tre falci potatoie e otto recipienti di legno fra grandi e piccoli. Il possesso di attrezzi agricoli rendeva gli agricoltori particolarmente ricercati dai proprietari di fondi che ne erano sprovvisti poiché, per quanto gli arnesi fossero rudimentali, doveva essere problematico e costoso reperirli. La presenza, molto diffusa nell'Alto Medioevo, del bestiame minuto e dei volatili da cortile (9), di facile e poco dispendioso allevamento, era indispensabile per rifornire la colonica di carne, latte e uova. Manca, invece, il bestiame di grossa taglia, i bovini, in particolare;

---

sull'attrezzatura agricola nell'alto medioevo, in « Studi Romagnoli », XXIX, 1978 (ma 1982), pp. 423-446.

(8) N. 5. Sull'importanza di questo documento ha richiamato l'attenzione V. FUMAGALLI, *In margine alla storia delle prestazioni di opere sul dominico in territorio veronese durante il secolo IX*, in « Rivista di Storia dell'Agricoltura », VI, 1966, pp. 115-127, ora in ID., *Coloni e signori nell'Italia settentrionale. Secoli VI-XI*, Bologna, 1978, pp. 17-35, a p. 28, dove corregge, in parte, la trascrizione del Fainelli.

(9) M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, pp. 223-231.

ma la richiesta di un servizio di carriaggio e la presenza dell'aratro — di cui vengono menzionate solo le parti in ferro, il coltro e due vomeri (10), due forse perché erano facilmente soggetti a usura, mentre il resto, in legno, non veniva calcolato — ci inducono a sospettare dell'effettiva assenza dei buoi. Se a ciò aggiungiamo che prima dell'elenco, precedente l'espressione « tres pecoras », si rileva una piccola lacuna, sufficiente però a contenere la parola « boves » (11), si può ipotizzare che i coloni possedessero anche dei buoi.

Gran parte del lavoro campestre era, però, svolto a mano e vi ci si applicavano molte persone, almeno così fa supporre il numero delle zappe, otto, che è relativamente alto, specialmente se confrontato con quello di altri elenchi simili (12). In un documento toscano dell'812 si parla di due zappe, di cui una più grossa atta a lavorare superficialmente il terreno, e in un altro del 988 di Cava dei Tirreni compare, insieme a parecchi oggetti domestici, una sola zappa. La zappatura era indispensabile, quando l'aratro non bastava, per sminuzzare ulteriormente le zolle smosse e, in particolar modo, per il governo del terreno della vite e dell'olivo, colture predominanti nel podere di « Ganciagas », tanto che le uniche falci di Luvemperto e Lusiverto sono delle roncole. A questi attrezzi, per un uso specifico, accenna Palladio, il noto agronomo del IV secolo, che si rifà alla grande tradizione dei georgici latini, soprattutto a Columella: « falces putatorias, quibus in arbore utamur et vite » (13). Gli ultimi oggetti presi in considerazione sono i « vasculas linneas », genericamente recipienti, ma probabilmente non facevano parte delle masserizie domestiche, poiché l'elenco non ne include e fa riferimento soltanto ad arnesi agricoli, per cui si potrebbe pensare ad una serie di tini di diverse dimensioni per la fermentazione del mosto. Un'at-

(10) Nel documento è scritto « gumerios », per il significato si veda P. SELLA, *Glossario Latino Italiano. Stato della Chiesa-Veneto-Abruzzi*, Citta del Vaticano, 1944, s. v. « gomerius ». Cfr. inoltre K. JABERG und J. JUD, *Sprach und Sachatlas Italiens und der Sudschweitz*, Zofingen, 1937, vol. VII, karte 1437 (« Il vomero »), per la diffusione del termine nel Veneto occidentale.

(11) Se si fa attenzione si può notare che, nell'elenco, l'aggettivo numerale segue sempre il sostantivo a cui si riferisce, per cui, forse, « pecoras » e « capras » sono state contate insieme, quindi « tres » potrebbe riferirsi a qualcos'altro (buoi?).

(12) V. FUMAGALLI, *Precarietà dell'economia contadina e affermazione della grande azienda fondiaria nell'Italia Settentrionale dell'VII all'XI secolo*, in « Rivista di Storia dell'Agricoltura », XV, n. 3, 1975, pp. 3-27, a p. 5.

(13) *Opus agriculturae*, ed. R. H. Rodgers, Leipzig, 1975, I, XXXXII.

trezzatura sommaria, ma essenziale, che rivela una certa cura e attenzione per colture specializzate di non semplice conduzione.

Ulteriori informazioni relative alla consistenza quantitativa e alla varietà tipologica del complesso degli attrezzi agricoli medievali possiamo ricavarle da un documento, datato paleograficamente XI secolo, che fornisce una nota di oggetti spettanti alla chiesa di San Benedetto di Verona: « Breve de ecclesia Sancti Benedicti qui inventi sumus modo indictione XIII » (14). Pur tenendo presente la diversa natura dei documenti e il fatto che nel primo caso si tratta di contadini livellari, mentre i beni ora presi in considerazione appartengono ad una chiesa cittadina che fa capo all'importante monastero di San Benedetto di Leno (Brescia), è ugualmente interessante istituire un confronto.

L'elenco comprende per primi gli arredi sacri e i libri liturgici, passa poi agli animali, che sono: quattro buoi, due vacche, un vitello, otto maiali « inter maiores et minores » e tre capre « maiores »; per ultimo gli attrezzi « ferramenta »: « cultro I, vomerio I, mundatorio I (un raschiatoio per mondare l'aratro), manaria I, trivellas II, furca I, sardo I (una correggia di cuoio), cathena I, mergas pares II (due paia di forconi), castellada I, turba I (?), bancas II, butisinos II, tinas IIII, scutellas IIII, cuclares V, ordigno da feno pares I, carro I, bute I, carradas II, claves de ferro II (due spilli), cosphino I (un vaso fatto di verghe per trasportare sterco e terra), calvegia I (una misura per aridi), sextario I, vallo I (un vaglio), sida I (un secchio) ». Anche qui l'aratro, strumento fondamentale, compare al primo posto, mancano però zappe e falci; ciò che più attira l'attenzione è la nutrita serie di recipienti relativi alla vinificazione e, più che altro, la puntuale specificazione che ne chiarisce la funzione, mentre a « Ganciagas », se pur c'erano, erano menzionati semplicemente come « vasculas ».

La castellata, grossa botte allungata, serviva per il trasporto delle uve pigiate e se ne parla chiaramente negli statuti comunali veronesi del 1393, nei quali è fatto obbligo a chiunque effettui tale servizio di avere con sé « unam brentam, in qua possit extrahere et ponere de uva castellatae, si bulliret » (15). Nei tini si conservava il

(14) ASV, Ospitale Civico, n. 61.

(15) Biblioteca Civica di Verona, ms. 2008, c. 156<sup>r</sup>. In margine un disegno a penna di una « castellata » e di una « brenta ». Cfr. inoltre A. I. PINI, *La viticoltura*

mosto e il vino veniva poi travasato in una botte, in due botticelle, della capienza di quattro « congi » (16), in altri due contenitori più piccoli, oppure nelle due « carradas », forse grandi recipienti atti al trasporto (17); infine, per assaggiare il vino, erano indispensabili gli spilli.

La cantina della chiesa di San Benedetto era, quindi, ben attrezzata e, forse, fungeva da centro di raccolta e di smistamento del vino; la presenza di misure per aridi fa pensare che ciò avvenisse anche per altri prodotti agricoli.

La viticoltura occupa un posto importante nelle trattazioni degli agronomi latini e medioevali, ma, per l'alto Medioevo, non esistono opere di gran respiro, se si escludono le « Geoponiche », un'enciclopedia agraria bizantina del VII secolo tradotta in latino nel 1137, che raccoglie le conoscenze degli antichi, e il « Libro di agricoltura » dell'arabo-sivigliano Ibn-el-Awwam, scritto verso la metà del XII secolo, una mirabile opera di sintesi che riguarda il Medio Oriente e le regioni mediterranee e che è stata tradotta dall'arabo solo nel secolo scorso (18). Per interpretare le scarse norme tecniche descritte nei contratti di livello veronesi è stato necessario avvalersi di nozioni che non sono contemporanee ai nostri documenti, e, in particolare, dell'opera di Columella, i cui insegnamenti si sono tramandati, indirettamente, per molti secoli fino a Pier De' Crescenzi che li ha accolti e, in parte, rielaborati alla luce della sua esperienza e di quella degli agricoltori del suo tempo.

È parso utile, grazie alle informazioni ricavate dai trattati, ricostruire l'intero ciclo colturale della vite, per poter cogliere, di volta in volta, quali operazioni erano privilegiate, e quindi imposte ai coloni, dai signori altomedievali.

Ogni agronomo dedica uno studio preliminare all'ambiente, al clima, alla direzione dei venti e all'esposizione. Il De' Crescenzi se-

---

italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo, in « Studi Medievali », s. III, XV, 1974, pp. 795-884, a p. 844.

(16) P. SELLA, *Glossario*, cit., s. v. « butixinum ».

(17) Cfr. A. I. PINI, *Alimentazione, trasporti, fiscalità: i « containers » medievali*, in « Archeologia Medievale », VIII, 1981, pp. 173-182.

(18) In riferimento alla trattatistica si veda I. IMBERCIADORI, *Vite e vigna nell'Alto Medio Evo*, in Autori Vari, *Agricoltura e mondo rurale*, cit., pp. 307-342 e G. DALMASSO, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia*, in A. MARESCALCHI - G. DALMASSO (a cura di), *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III, Milano, 1937, pp. 165-612.

gue le indicazioni di Palladio, e indirettamente, di Columella: « Il cielo di mezzana qualità, caldo, anzi che freddo, esser dee: secco piuttosto, che umido, o vero aquazzoso. Ma innanzi a tutte le cose, la vite le tempeste e i venti teme » (19), mentre i nostri documenti, trattando di ben definiti appezzamenti in una località data, non si occupano, ovviamente, del problema.

Per quanto riguarda la scelta del terreno, i georgici la mettono in relazione con i vari tipi di vitigni, ma la notizia non può esserci di nessun aiuto poiché nella documentazione veronese altomedievale non si fa mai riferimento a particolari vitigni, uve o vini. La vigna prospera in pianura come in collina, dove, però, produce un vino qualitativamente migliore, anche se in minor quantità, nella terra grassa come in quella magra, l'importante, sottolinea Columella, è preferire, per l'impianto di un nuovo vigneto, un terreno incolto ed evitare in ogni modo il campo di una vigna ormai invecchiata. Della medesima opinione è Pier De' Crescenzi: « A pastinare i rozzi campi, o vero massimamente i selvaticchi eleggiamo » (20); ma aggiunge che, se la necessità impone di ripiantare viti dove ce n'erano in precedenza, sono consigliabili numerose arature, affinché siano distrutte tutte le radici vecchie (21). Generalmente nei contratti di livello non si danno indicazioni precise sul terreno del futuro vigneto, in un solo caso sappiamo che i coloni dovevano piantare « rasi-les » (= maglioli) in una terra aratoria (22), ma i numerosi atti privati (vendite e permutate) che menzionano terre « cum vineis et terra vagiva (= incolta) (23) totum insimul tenentem » potrebbero far supporre che le buone norme non erano del tutto sconosciute.

Una volta scelto il terreno, era necessario prepararlo per riceve-

(19) P. DE' CRESCENZI, *Trattato dell'agricoltura. Traslato nella favella Fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, Bologna, 1784, vol. I, p. 198.

(20) COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, trad. di R. Calzecchi Onesti, Torino, 1977, III, XI; e P. DE' CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 200.

(21) Più preciso e circostanziato COLUMELLA, *L'arte*, cit., III, XI: « Prius quidquid est residuae vitis extirpari debet, deinde totum solum sicco fimo aut, si id non sit, alterius generis quam recentissimo stercorari atque ita converti et diligentissime refossae omnes radices in summum regeri atque comburi, tum rursus vel stercore vetusto, quia non gignit herbas, vel de vepribus egesta humo pastinatum large contegi ».

(22) N. 18.

(23) Si veda CH. DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, Niort, 1883-1887, s. v. e ARNALDI F., TURRIANI M., SMIRAGLIA P., *Latinitatis italicae mediaevi inde ab anno CDLXXVI usque ad annum MXXII lexicon imperfectum*, Torino 1970<sup>2</sup>, s. v. « vacivus ».

re la nuova coltura: estirpare qualsiasi residuo di vecchie piante, asportare i tronchi e i rami più grossi e bruciare sul posto i residui minori, eventualmente scavare canali e drenaggi per le acque. Si poteva quindi procedere allo scasso vero e proprio (« pastinatio »). Columella preferisce lo scasso totale e lo descrive con molta cura, perché si tratta di un lavoro da farsi « una tantum » e dalla sua esecuzione dipende l'attecchimento delle piantine novelle. Le fosse devono essere profonde due piedi e mezzo in pianura, meno se si incontrano polle d'acqua, tre o quattro piedi in collina. Il De' Crescenzi è meno rigoroso e ritiene opportuno per « li novali » anche uno scasso parziale, mentre la profondità dei solchi non dovrà superare i due piedi. La « pastinatio », da portare a termine nei mesi di settembre e ottobre nei luoghi secchi, oppure in gennaio, febbraio e marzo in quelli umidi, è prevista solo dai livelli di Ostiglia (« vineas pastinare »), dove era stata promossa nel secolo IX dal monastero di Nonantola un'ampia azione di dissodamento, lo scasso si inserisce, quindi, nell'ambito delle operazioni di sistemazione e messa a coltura dei nuovi poderi (24). È significativo, invece, che una prescrizione simile non compaia mai nei contratti riguardanti la collina veronese, dove i vigneti avevano un'ampia diffusione e lo sfruttamento agricolo era di più antica data.

Gli antichi, pur conoscendo la riproduzione per seme, ricorrevano abitualmente alle moltiplicazioni per gemma: fra le più comuni la talea. A tale scopo venivano costituiti i vivai dove i tralci rimanevano da uno a tre anni, fin tanto che si erano trasformati in barbatelle. Columella riporta il punto di vista degli agricoltori italiani, che, a differenza dei provinciali, disprezzano la messa a dimora diretta del magliolo e preferiscono la barbatella, perché, avendo più vigore, sopporta meglio gli sbalzi di temperatura e arriva più presto alla maturità vegetativa; i frequenti trapianti, inoltre, giovano alle piante. Però aggiunge: « Potest tamen malleolus (= magliolo) protinus in vicem viviradicis (= barbatella) conseri soluta et facili terra, ceterum densa et gravis utique vitem desiderat » (25). Seguono le indicazioni su come raccogliere le talee, la lunghezza, il numero dei nodi,

(24) Sui dissodamenti di Ostiglia si veda V. FUMAGALLI, *In margine alla storia*, cit., p. 19; Id., *Note sui disboscamenti nella Pianura Padana in epoca carolingia*, in Id., *Coloni e signori*, cit., p. 55; Id., *Terra e società nell'Italia Padana. I secoli IX e X*, Torino, 1976, p. 5; *Il Regno Italico*, Torino, 1978, p. 110.

(25) COLUMELLA, *L'arte*, cit., III, XIV.

e il periodo più adatto per farlo che, secondo Pier De' Crescenzi, è il mese di ottobre, « quando parte delle foglie son cadute, e parte ancora se ne tengono in su le viti. Allora il calor naturale della vite è sparso nei rami », oppure il mese di marzo (26).

L'agronomo bolognese dedica un intero capitolo, il decimo del libro quarto, alla propaggine, l'altro sistema di moltiplicazione della vite molto usato presso i latini, illustrandone con cura vari metodi ed applicazioni. In pratica si tratta di curvare un ramo della pianta madre e sotterrarne una parte, affinché emetta le radici e possa, in un secondo tempo, essere staccato, venendo così a formarsi una nuova pianta. È interessante sottolineare che la propagginazione viene raccomandata, dai georgici e dal De' Crescenzi, come il mezzo più adatto per il rinnovo e il miglioramento delle vigne, mentre nei livelli di Ostiglia, gli unici documenti veronesi in cui si richieda di propagginare, pare fosse il metodo normale di impianto del vigneto. Nulla del genere in collina, dove i coloni devono « rasiles plantare », cioè proedere direttamente alla messa a dimora dei maglioli. Forse i viticoltori medievali non ignoravano quanto affermava Columella a proposito dell'inadeguatezza dei terreni pesanti per le tenere talee, oppure era difficile procurarsele, in un territorio in cui la viticoltura non era ancora diffusa, e, quindi, dovevano arrangiarsi con le vigne di cui potevano disporre.

Probabilmente i vivai di viti non erano usati o conosciuti e non sembra possibile identificarli con le terre « cum rasiles ». In un documento dell'856, Audone, arcidiacono della chiesa veronese, esclude dalla donazione fatta alla chiesa di San Lorenzo di Sezano una « terra cum rasiles quas Rimperto datum habeo » (27). Quattro anni dopo, in un atto di donazione alla medesima chiesa, Audone, ora vescovo di Verona, ribadisce: « anteposito vineas illas quas Rimperto, vassallo meo, per cartolis donavi » (28). Se, come è probabile, il documento si riferisce agli stessi beni, significa che i maglioli, in quattro anni, sono diventati delle vigne, per cui la terra « cum rasiles » non era un vivaio, dove le talee non possono svilupparsi, ma, una volta messe le radici, vengono trapiantate e nuovamente sostituite con maglioli.

(26) P. DE' CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 203.

(27) V. FAINELLI, *op. cit.*, I, n. 201, p. 305.

(28) V. FAINELLI, *op. cit.*, I, n. 217, a. 860, p. 321.

Quando alla disposizione dell'impianto del vigneto i romani preferivano quella detta a « quinconce » (secondo la disposizione del 5 su un dado) poiché, distribuendo le piante a dieci piedi di distanza in tutte le direzioni, « more novalium terra transversis adversisque sulcis proscindatur » (29). Una piantagione del genere richiedeva, però, molto spazio, di cui non era sempre possibile disporre, perciò si doveva ricorrere alla classica sistemazione in filari paralleli. La questione più importante, e la più controversa, riguardava le distanze da tenersi fra un filare e l'altro. Columella consiglia di lasciare uno spazio libero da un minimo di cinque piedi (m 1,47) a un massimo di sette (m 2,07), se la terra viene lavorata a mano con il bidente (zappa a due rebbi), se invece si lavora con l'aratro e i buoi, da un minimo di sette piedi a un massimo di dieci (m 2,95). Naturalmente le distanze variano a seconda della natura del terreno. L'agronomo spagnolo è dell'opinione che intervalli maggiori devono essere tenuti nei terreni fertili, minori in quelli magri; Plinio afferma esattamente il contrario (30). Il problema è assai complesso e diversi fattori devono essere presi in considerazione: clima, suolo, sistema di potatura, metodo di coltura, varietà del vitigno e, non ultimo, il tipo di produzione a cui si mira. Anche Pier De' Crescenzi si occupa della questione, riprendendo, in parte, gli insegnamenti di Columella: « Poscia se la terra avvignata dee essere coltivata dagli huomini con marre, dee essere distanza da uno tramite all'altro, tre piedi [m 1,14], o quattro [m 1,52]: cioè nella terra magra per tre piedi: e nella grassa per quattro, e nella mezzana per tre e mezzo. Ma se da arar son le vigne, di cinque [m 1,90], o vero di sei piedi [m 2,28], gli spazi, che non son da cavare, in mezzo si lascino » (31).

Da un documento veronese del 1036 (32) sappiamo che in uno spazio di due pertiche e un piede (m 10,93) si dispongono quattro « ordines » (= filari), cioè ad una distanza rapportabile a quella massima prevista dagli agronomi. Si tratta, è vero, di un'unica testimonianza, ma probabilmente riflette una realtà diffusa, visto che i contratti con coltivatori di questo periodo impongono sempre, fra le

(29) COLUMELLA, *L'arte*, cit., III, XIII.

(30) PLINIE L'ANCIEN, *Histoire Naturelle*, ed. J. André, Paris, 1964, livre XVII, XXXV, 171: « Interesse medio temperamento inter binas vites oportet pedes quinos, minimum autem laeto solo pedes quaternos, tenui plurimum octonos ».

(31) P. DE' CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 201.

(32) ASV, Santa Maria in Organo, n. 20.

pratiche colturali, di arare due volte l'anno il vigneto. Per mantenere l'umidità e la forza produttiva del suolo è indispensabile non permettere la crescita aerea delle erbacce e polverizzare sistematicamente le cotiche superficiali, perciò le due arature.

Gli agronomi antichi non le ritenevano, però, sufficienti e suggerivano di lavorare il terreno almeno tre volte l'anno. Columella sostiene che è preferibile zappare la terra con il bidente, poiché, così, viene rivoltata uniformemente, mentre non approva l'uso dell'aratro, che lascia delle strisce sode, non solo, ma i buoi che arano possono rompere molti tralci e, qualche volta, intere piante. Per quanto riguarda il numero delle zappature, aggiunge: « *Finis autem fodiendi vineam nullus est, nam quanto saepius foderis, tanto uberiozem fructum reperies* » (33). Il De' Crescenzi non accenna nemmeno all'aratura del vigneto, ritenendo invece necessaria la zappatura, che, per una vite di nuovo impianto, deve essere mensile. Naturalmente queste norme si riferiscono al governo ottimale del terreno di un vigneto e non è detto che fossero normalmente in uso, il fatto stesso che sia Columella che Pier De' Crescenzi forniscano le distanze da mantenere tra un filare e l'altro qualora vengano usati i buoi e l'aratro significa che l'aratura veniva praticata.

La seconda operazione prevista dai nostri documenti, subito dopo l'aratura, è la scalzatura dei ceppi della vite: « *ad radices ablaciare* ». « Ablaciare » deriva dal latino « *ablaqueare* » (= scalzare), dove il gruppo intervocalico -qu- perde, già nei primi tempi del latino volgare, il suo elemento velare (34).

I trattati di agricoltura latini descrivono con dovizia di particolari questo lavoro, che è uno dei più importanti, e deve essere portato a termine dopo la metà di ottobre « *priusquam frigora invadant* » (35). La scalzatura della vite serve, infatti, per mettere a nudo le radichette superficiali formatesi durante l'estate e che devono essere immediatamente tagliate (sbarbettatura); se le si lascia prendere forza, le radici inferiori si seccano e così la pianta finisce per avere radici sempre più superficiali, particolarmente soggette ai gravi danni del gelo e del caldo. « *Quare* — conclude Columella — *quic-*

(33) COLUMELLA, *Libro sugli alberi*, cit., XII.

(34) G. ROHLFS, *Grammatica storia della lingua italiana e dei suoi dialetti*, vol. I, *Fonetica*, Torino, 1970 (trad. it. di *Historische Grammatik der Italienischen Sprache und ihrer Mundarten*, I, Lautlebre, Bern, 1949), p. 416.

(35) COLUMELLA, *L'arte*, cit., IV, VIII.

quid intra sesquipedem enatum est, cum ablaqueaveris, recidendum est » (36). Dopo aver tagliato le radici, ad almeno un dito di distanza dal tronco perché non si riproducano, se l'inverno è mite le viti si possono lasciare scalzate, se, invece la rigidità del clima non lo permette è necessario riempire le fosse prima della metà di dicembre. Columella sottolinea, inoltre, che solo durante i primi cinque anni di vita della pianta è utile scalzare e sbarbettare le viti tutti gli autunni, una volta che il tronco si è fortificato l'operazione si può tralasciare anche per tre anni di seguito.

È interessante notare che il De' Crescenzi, pur ripetendo, tramite Palladio, le medesime indicazioni relative all'« ablaqueatio », trascura proprio l'ultima osservazione. Lascia capire, così, che ai suoi tempi si trattava di un lavoro eseguito normalmente tutti gli anni, anche se era la vite di nuovo impianto ad averne particolarmente bisogno.

Se ne trova conferma nei contratti veronesi altomedievali, dove si impone di « ablaciare » ogni anno, senza nessuna differenza fra viti vecchie e nuove; un patto colonico dell'894 è, anzi, molto chiaro: « et ipsas vineas que ibidem modo sunt vel quas posueris semel in anno arare et terciam vicem ad radices ablaciare » (37). Non conosciamo le modalità con cui veniva eseguita la scalzatura, sappiamo, però, che veniva praticata per gli olivi e un atto di vendita di un oliveto del 1023, relativo alla zona di Malcesine, ci fornisce l'indicazione della grandezza delle fosse « olivis cum abblaciatura sua de pedes quinque in circuitu » (38).

Dopo la scalzatura i nostri documenti impongono al colono: « et in tercio anno bene letaminare debeas », del tutto simile a quanto consiglia Columella: « Peracta oblaqueatione ante brumam tertio quoque anno macerati stercoris, ne minus sextarios binos ad radices vitium posuisse conveniet » (39). Anche Pier De' Crescenzi ritiene opportuno, una volta tagliate le radici, riempire le fosse di letame, non è chiaro però con che frequenza si deve fare: « Molto adopera alle vigne il metter del letame spesso, a far molto frutto » (40). Ma

(36) COLUMELLA, *L'arte*, cit., IV, VIII.

(37) N. 12.

(38) ASV, Ospitale Civico, n. 25. Sulla diffusione dell'« ablaciatura » per l'olivo cfr. G. M. VARANINI, *L'olivicoltura*, cit., p. 128.

(39) COLUMELLA, *Libro sugli alberi*, cit., V.

(40) P. DE' CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 227.

aggiunge che, siccome l'abbondanza di sterco può rovinare il sapore del vino, è consigliabile (come affermavano i georgici latini) seminare dei lupini alla base della vite e quando « convenevolmente sien cresciuti » sovesciarli. Anche i sarmenti e i pampini minutamente tagliati e sotterrati intorno alla pianta costituiscono un ottimo concime.

Dal X secolo in poi i livelli veronesi, accanto alle prescrizioni relative all'aratura, la scalzatura e la concimazione, riportano una formula di non facile interpretazione: « doctivas et represivas trahe-re ubi opus fuerit ». La si incontra per la prima volta in un contratto datato dal 947 al 953 (41) relativo ad una colonica in Valpantena concessa da Pietro, abate di Santa Maria in Organo, e, in seguito, in tutta la documentazione consultata (fino alla prima metà dell'XI secolo) in cui sono presenti norme per la coltivazione della vite. In un atto di locazione perpetua del 1063 (42), relativo a beni siti in Val d'Illasi, in cui compaiono vigne e terre « ad rasiles plantandum et levandum », la formula, leggermente variata, è riferita solo alle piante già adulte e suggerisce un'operazione da compiere prima della legatura dei tralci ai sostegni: « et de alia pecia de vites que levate sunt doctives et resives traere et avidare debet ». Finora i nostri documenti, pur nella loro schematicità, ci hanno fornito le indicazioni sulle tecniche colturali fondamentali, che anche gli agronomi estremamente esaurienti nel trattare della viticoltura, definiscono tali. Manca un'unica importante operazione, senza la quale la pianta non fruttifica e non rende a sufficienza perché ne sia giustificata la coltivazione: la potatura.

La presenza di « falces potatorias » nel podere di « Ganciagas » ci induce a credere che la pratica di tagliare ad arte i rami delle piante non solo era conosciuta, ma rientrava fra le normali cure da dedicare alla vite e all'olivo; inoltre, le indicazioni contenute nel documento del 1063 non possono che riferirsi alla potatura. Seguendo questa ipotesi, l'espressione potrebbe essere così tradotta: « doctivas [= ciò che la pianta produce, da « duco »] et represivas [= e ciò che può essere tagliato (43)] trahere [= togliere] ubi opus fuerit [= quando sarà necessario] ».

(41) N. 15.

(42) N. 19.

(43) « Represivas » è un sostantivo deverbale da re-premo, pressi, pressum,

La norma, nel suo complesso, è, però, abbastanza vaga, soprattutto per quanto riguarda il momento più adatto per eseguire la potatura. Pier De' Crescenzi ritiene favorevoli i mesi di ottobre, novembre, febbraio e marzo, nei luoghi caldi, febbraio e marzo solamente in quelli freddi. Aggiunge, poi, tutta una serie di norme tecniche precise sulla lunghezza dei tralci e il numero delle gemme da conservare, sempre tenendo presente la produttività e la natura della pianta; consiglia anche di non servirsi dei tralci nati alla sommità della vite come tralci a frutto. Nel medesimo capitolo l'agronomo bolognese fa riferimento ai sistemi di potatura in uso ai suoi tempi (XIII secolo) in diverse regioni italiane; fra le altre accenna, forse (44), al territorio veronese dove si usava un sistema di potatura lunga.

Il fatto che soltanto dal X secolo i proprietari veronesi inseriscano nei contratti con coltivatori la norma relativa alla potatura non significa che la pratica fosse prima sconosciuta, ma che un rinnovato interesse per la viticoltura li spingeva a più rigorose prescrizioni e ad una maggiore fiscalità nei confronti dei contadini, che non potevano più permettersi di tralasciare operazioni che avrebbero compromesso la buona produzione della coltura. La trascuratezza è, infatti, la logica premessa dell'ignoranza, e ben lo sapevano i monaci dell'abbazia di Muri, a sud ovest di Zurigo, che inseriscono nello statuto di fondazione dell'abbazia stessa (XI secolo) una « Constitutio autem cultus vitium saepe deposita [...] », poiché « maxima cura et observantia indigent » (45). Si tratta di un elenco di lavori, destinato a durare per secoli, che regola la conduzione dei vigneti del monastero, la quale non può essere lasciata alla libera iniziativa dei rustici, perché « [rustici] omnia negligenter agunt et fraudolenter ».

Vale la pena di riportare, in parte, la lista che comprende operazioni non previste dai nostri documenti e, tutto sommato, riflette una realtà agraria particolare, tipica delle regioni del nord. « Un-

---

ère; tutti i dizionari consultati riportano, fra i vari significati di « premo », « premere vineas » = potare le viti.

(44) L'edizione latina del *Trattato*, stampata a Basilea nel 1548, riporta la lezione « apud Cremonam et Terdonam », a differenza delle edizioni in lingua italiana che si riferiscono, invece, a Verona.

(45) La « Constitutio » è pubblicata in J. G. ECKARD, *Origines familiae Habsburgo-Austriacae*, Leipzig, 1721, coll. 230-231.

squisque ergo debet in suum Mannwerch singulis annis VII carrades stercoris ex sua parte inducere, deinde incidere et ligare, rastris bis incolere, vitesque factis fossis, si necesse, e terra plantare et augmentare, sepique, vel quocumque alio modo, ut melius possint muniri ac sepi circuendo custodire, et ligna, quae opus habent, ad palos acquirere, deinde botri creverint, vite mundare, speculatorique communi mercedem dare. Quodsi in Pascha vites incisas, et rastris excultas, iudicium petitur, sicut in nativitate Sancti Iohannis Baptistae, si secunda vice non habet excultas et ligatas, iudicabitur ».

Dopo la vendemmia i coloni dovranno portare il mosto alla cella del monastero e potranno trattenere per sé soltanto il sesto del vino. Un canone così pesante fa pensare ad una coltura non diffusa, al cui prodotto i monaci tenevano particolarmente, tant'è che le norme imposte rappresentavano un adattamento della viticoltura mediterranea ad un clima meno propizio.

Molte operazioni descritte dettagliatamente nei trattati di agricoltura, specialmente l'innesto della vite, sulla cui esecuzione gli agronomi hanno espresso talvolta bizzarre teorie, non sono menzionate nei nostri documenti, ma non per questo si deve pensare che non fossero conosciute o praticate; si trattava, probabilmente, di norme considerate marginali, che potevano essere legate alle consuetudini locali: « et ipsas nostras vidatas laborando et cultificando sicut aliis in circuitu manentes » (46).

Due contratti, dell'894 e del 1063 (47), ci forniscono alcune informazioni sul tempo impiegato dalla pianta per diventare adulta: « et post trasactis anis octo in tempore vendemiava (sic) partire debet concio tuo », « ipsas rasiles in sexto anno elevatas essere debeam ». La vite aveva, quindi, bisogno di un periodo di tempo che andava dai sei agli otto anni per raggiungere la piena maturità vegetativa e dare i primi frutti.

La documentazione veronese riporta solo in due occasioni (48) la compresenza di viti e alberi sullo stesso appezzamento, mentre nella maggioranza dei casi, per indicare un vigneto, si trova semplicemente « terra cum vineis ». Se ne potrebbe concludere con Emilio

(46) N. 13. Fainelli trascrive « sint », ma si legge chiaramente « sicut ».

(47) N. 12 e N. 19.

(48) V. FAINELLI, *op. cit.*, I, n. 153, a. 839 p. 215 e ASV, Ospitale Civico, n. 27, a. 1024.

Sereni (49) che anche in territorio veronese nell'Alto Medioevo si ha una netta prevalenza della vite allevata bassa, ad alberello o con sostegno morto, mentre era caduto in disuso il sistema classico romano di viti maritate e allevate alte in coltura promiscua (« arboretum »). Questa ipotesi trova conferma nei contratti precedentemente citati (50) dove si richiede che le viti vengano « ad iugum perductas », « et ad iugum ellevate abere debet ». « Iugum », secondo il lessico della Bruno, « è anche un'impalcatura per la vite, a forma di giogo » (51), un cavalletto che, secondo i georgici, poteva essere costruito con bastoni o canne e la cui altezza variava fra i quattro e i sette piedi (m 1,20 e m 2,10).

Nei patti colonici esaminati non c'è traccia di prescrizioni relative a viti maritate a sostegni vivi, mentre, invece, lo stesso De' Crescenzi vi dedica un intero capitolo (il tredicesimo del libro quarto). La coltura promiscua ad alberate, che ha caratterizzato per secoli le nostre campagne, non sembra essere diffusa nell'Alto Medioevo, probabilmente perché una minore pressione demografica e una colonizzazione agricola contenuta entro certi limiti rendevano ancora possibile l'associazione del campo e dell'incolto. Nell'epoca seguente, invece, i continui diboscamenti rendono necessaria la moltiplicazione delle piantagioni e l'albero, che spesso non si trovava più al di fuori del coltivo, doveva essere ripiantato nei campi in associazione con la vite e i cereali (52).

GLORIA MAROSO

(49) *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1976<sup>3</sup>, pp. 95-97.

(50) N. 12 e N. 19.

(51) M. G. BRUNO, *Il lessico agricolo latino*, Amsterdam, 1969<sup>2</sup>, p. 56.

(52) H. DESPLANQUES, *Il paesaggio rurale della coltura promiscua in Italia*, in « Rivista geografica italiana », LXVI, marzo 1959, pp. 29-61, alle pp. 55-56.

