

L'immagine della vernaccia nei documenti sangimignanesi

Quando il canonico Ignazio Malenotti, agronomo sangimignanese, pubblicava nel 1831 il suo « Vignaiuolo » (1), era spinto senza dubbio dal desiderio di veder rinascere una delle attività collinari più ricche e più produttive cioè la viticoltura, in un paesaggio che fin dall'Alto Medioevo si presentava con terre sode, pascoli e boschi ma anche con larghe zone di oliveti e soprattutto di vigneti che furono sempre più estesi e curati, per qualche secolo almeno.

Tale situazione infatti mutò nel tempo: oltre alle carestie, alle ripetute epidemie, alle mutate condizioni politiche, anche lo spopolamento del centro urbano e delle campagne e l'estinzione di famiglie importanti nell'economia della città, contribuirono non poco a svilire l'immagine che S. Gimignano aveva dato di sé nei suoi secoli d'oro.

A ciò si aggiunge che nei secoli della decadenza si assisté allo sfacelo dei « patrimoni accumulati dalla versatile operosità ed intraprendenza di troppo lontani progenitori » (2) per quegli eredi incompetenti che non avevano « né slancio né forza per reinserirsi autorevolmente nella lotta economica che si sviluppa nell'età moderna » (3).

Da un documento di archivio dell'anno 1809 si ricava infatti che lo Spoglio delle raccolte di vino (4) denunciate da 18 proprietari a norma della Legge 29.4.1809 a « Le Merre » (come quasi tutti

Relazione al Convegno sulla vernaccia, San Gimignano, 2-3 dicembre 1989.

(1) IGNAZIO MALENOTTI, *Manuale del vignaiuolo toscano*, Colle V.E., Pacini, 1831, p. 205.

(2) ENRICO FIUMI, *Fioritura e decadenza dell'economia fiorentina*, Firenze, Olschki, 1977, p. 210.

(3) E. FIUMI, *Fioritura cit.*, p. 210.

(4) ACSG (= Archivio Comunale di San Gimignano), *Portata delle feconde raccolte di vino*, a. 1809.

scrivono) dichiarano una produzione complessiva di 11483 barili (quasi 4000 hl), circa la metà di quella dell'anno precedente. Ed è sintomatico che non si dichiarino espressamente vini particolari, come vin greco o vernaccia, ma semplicemente « vini ». Di qualità imprecisata quindi.

Dei suddetti barili, 1269 sono quelli raccolti nei 15 poderi di Francesco Guicciardini (a Uignano, al Poggio, Belvedere, Montemulini e altrove), 400 quelli ricavati dai poderi della Castellaccia, Chiusi, Paterno e Acquaviva della famiglia Elmi. Soltanto 161 quelli di Pietrafitta che per tutto l'800 non conserverà affatto la sua fama di produttrice della Vernaccia più rinomata, 142 quelli della Fattoria di Torri e solo 4 — quasi patetici — i « bariri di vino raccorti nello mio poco terreno » quelli dichiarati da un tal Giovanni Boddi.

Con molta autorevolezza il Malenotti sosteneva che il disamore e la disattenzione verso alla terra derivavano dalla scarsità dei raccolti; ma anche un tipo di coltivazione soggetta a frenetici meccanismi scarsamente controllati finiva per produrre un vino di bassissima qualità (6).

Forse troppo romanticamente il canonico agronomo sosteneva che sarebbe bastata la buona volontà del coltivatore e amore verso la terra. Ma resta il fatto che egli, in qualche modo e nel suo piccolo, riuscì davvero a conciliare il suo ideale con la sua concretezza: una pagina è riservata infatti al ringraziamento ufficiale rivolto ai suoi contadini Pietro Bianchi e Angiolo Papanti che lo avevano aiutato in quella per lui « tanto consolante faccenda » (7) di riuscire a piantare e a curare nella sua poca terra di Montauto tante viti da ricavarne « quattrocento quarantotto grappoli d'uva perfettamente matura » (8) e adatta al buon vino.

Il suo era stato dunque un tentativo pratico e del tutto perso-

(5) ACSG, *Portata cit.*

(6) I. MALENOTTI, *Manuale cit.*, p. 227: « Proprietari, volete voi che le campagne e i vigneti specialmente rendano sempre frutti abbondanti? Rammentatevi di quella massima, che io non cesserò mai d'inculcare ai campagnoli, ad onta di dovermi ripetere mille volte, che non sono cioè le molte terre, ma le coltivate con tutta diligenza quelle che rendono sempre abbondantissimi frutti, come fu insegnato anche leggiadramente dal Tansillo nel suo "Podere", quando cantò: "Poca terra e ben colta assai più rende / che molta e mal trattata; ond'uom dovria / tor men di quel, che 'l braccio non si stenda" ».

(7) I. MALENOTTI, *Manuale cit.*, p. 125.

(8) I. MALENOTTI, *Manuale cit.*, p. 125.

nale — ma al quale avrebbero potuto uniformarsi anche altri — di riesumare nei propri piccoli appezzamenti di terra un'uva celebre che — dice — « io stesso ò bevuta nella mia infanzia come proveniente da una vigna del patrimonio della mia famiglia, adesso affatto incolta, perché in un periodo di anni, per varie circostanze, le mancò il dovuto custodimento » (9).

L'appezzamento « vien tuttora denominato il Campo delle Vernacce » (10). Come ultima testimonianza dell'inesistenza di produzione di vernaccia e vingreco, dalla fine del '700 a buona parte dell'800, i cui anni centrali furono tra l'altro funestati dall'oidio e dalla flossera che imperversarono sul patrimonio viticolo, l'elenco dei tipi di uve e di viti conosciute in quel periodo in Toscana — in tutto 87 — che il Malenotti redasse, non riporta né vin greco né vernaccia, anche se vi si cita un aleatico detto vino della Grecia e un trebbiano di Spagna, altrimenti detto uva greca bianca (11).

Da questo esame puntuale della situazione sottolineato con tanta accorata partecipazione dal Malenotti, ci appaiono molto lontani i lussuosi conviti di Papi e di Principi allietati da fiumi di vernaccia e vin greco, rinomati nel Rinascimento, di cui parlano poeti e viaggiatori e sui quali mi soffermerò più avanti.

Restiamo ancora sui fatti che hanno caratterizzato i secoli dal XV al XVII, in questa sommaria panoramica a ritroso e che — per quanto concerne i vini — mettono in evidenza una produzione finalizzata, a livello pubblico, quasi esclusivamente dalla necessità di soddisfare, oltre che le personali immagini di gente di riguardo, le esigenze dei governanti, o dalla opportunità di inviare omaggi a personaggi in vista, con fini diversi peraltro facilmente intuibili. Uno degli ultimi, doverosi ed obbligati omaggi imposti alle Comunità soggette è quello previsto dal regolamento che Pietro Leopoldo emanò per il Distretto fiorentino l'anno 1774. In virtù di esso si impone il « munuscolo di vernaccia » (12) (cioè un piccolo dono) al Giudice, al Soprasindaco e Soprintendente della Comunità di Firenze. E si può notare come ormai anche le Autorità debbano accontentarsi di un « munuscolo ».

(9) I. MALENOTTI, *Manuale cit.*, p. 12.

(10) I. MALENOTTI, *Manuale cit.*, p. 12.

(11) I. MALENOTTI, *Manuale cit.*, p. 209.

(12) Legge 4.5.1776, art. XVIII, n. 16; *Regolamento riguardante le Comunità del Distretto*, 29 settembre 1774.

Di ben altra entità invece erano gli omaggi in tempi precedenti: Comunità laica ed ecclesiastica sembravano contendersi a fiaschi di vernaccia o di vin greco il favore dei Principi o dei Superiori. Mi limiterò a qualche citazione.

Nel 1487, Lodovico il Moro pretese dal Comune di San Gimignano 200 fiaschi di vernaccia per le nozze di un Visconti con Isabella di Napoli (13). Nel 1498 Lorenzo il Magnifico chiese che gli venissero inviati subito « 500 maglioli di vin greco, scelti e di buona semenza per porli in certi suoi possedimenti » (14).

Ancora un secolo più tardi, il Consiglio Generale — su mandato dei « Provveditori della vernaccia », una delle Magistrature del Comune — deliberava che per la festa di S. Giovanni si inviasse a Firenze il « munus greci solitum » (15); confermando quindi con quel *solitum* quanto già ad ogni inizio di anno il Consiglio Generale della Comunità era abituato a deliberare. Così — tanto per riferirsi agli anni immediatamente precedenti — era successo nel 1597, il 25 gennaio, per 40 fiaschi di greco da mandarsi « a S.A.S. nostro Signore », delibera approvata con 48 voti favorevoli e 1 solo contrario (16).

Nel 1598 invece si decise per tempo, il 5 di gennaio, il solito presente da farsi a S.A. per la festività di S. Gimignano (17).

Da tale provvedimento non si fa fatica a capire che tutte le feste potevano essere buona scusa per dare e per chiedere.

Ma anche il Capitolo dei Canonici non era da meno: nel 1634 inviava al nuovo vescovo di Volterra Mons. Sacchetti un omaggio di

(13) ACSG, *Spogli*.

(14) LUIGI PECORI, *Storia della Terra di San Gimignano*, Firenze 1853, p. 355.

(15) ACSG, *Liber Provisionum*, a. 1596-1599, c. 145v. « Die XI Iunii 1599... munus greci solitum esse faciendum S.C.S. in hac Sancti Johannis Festivitate... Idem consultor dixit solitum munus greci faciendum et de consuetudine annorum preteritorum obtinuit per fabas gratiosas 46... ».

(16) ACSG, *Liber Provisionam* cit., c. 121v, 122. « 25 gennaio 1597: Convocato publico et generali consilio universitatis ac terre Sancti Geminiani, licentia Domini Potestatis... vir Matteus de Vannellis vexillifer Iustitie retulit in absentia Lavinii de Vecchis, prepositus legiptime morbo impeditus [sic] et prout infra, videlicet: 1°... super il 1°, che è solito farsi ogn'anno il presente a S.A.S. et essendo nostro Padrone e Signore, dovere nostro... et que obtinuit per fabas 48 nigras et una alba... ».

(17) ACSG, *Liber Provisionum* cit. « 5 gennaio 1598: Convocato et simul congregato publico et generall consilio universitatis et hominum Terre Sancti Geminiani.. 2° che è solito ogn'anno presentare 60 fiaschi di greco a S.A.S. per la festa di San Gimignano il che facendo al nostro padrone dovemmo farlo viva voce et que consultatio obtinuit per fabas n. 19 nigras, una alba non obstante ».

20 fiaschi di vernaccia, cioè un barile (18), mentre frate Iacopo Nerucci sangimignanese del Convento di Lecceto, giudicava nel 1554 opportuno inviare al suo Vicario Generale una soma cioè 2 barili di vernaccia prodotta nella sua patria di origine (19). Qualche volta la Comunità offriva greco e vernaccia in compenso o in riconoscimento di servigi prestati: nel 1513 furono regalati 8 fiaschi di greco a un cittadino fiorentino intervenuto con successo a sedare un tumulto sulla Piazza di S. Gimignano (20). Gli stessi privati inviavano questi vini pregiati agli amici. Potevano farlo i Bardi di Cusona che avevano impiantato nel 1503 una bella vigna di vernaccia, o gli Useppi, o i Mostardini o i Peroni che avevano nel contado terre « partim vineate grechi et partim vernaccie » (21) od anche i Cortesi che avevano case in Piazza e beni terrieri e villa a Monti. E proprio un Lattanzio Cortesi il 17 giugno 1487 mandava a Francesco Baroni, notaio fiorentino e umanista, 6 fiaschi del miglior greco che avesse in casa.

« Se el non fussi sufficiente come meriterebbe la spectabilità vostra, prego quella non volgli imputare ame ma alli temporali cattivi » (22).

La quale annotazione ci informa anche del fatto che, nell'anno precedente, l'estate particolarmente piovosa era stata deleteria per le viti. E nonostante nella stessa lettera il Cortesi promettesse che « in dies » i fiaschi in dono sarebbero stati di più, si trova invece che nel 1492 ne furono inviati solo 8, ma accompagnati dalla preghiera: « ghodeteveli per mio amore » (23).

Talvolta nelle memorie private si ricorda la vernaccia quale festoso complemento a ricorrenze o a cerimonie familiari: la promessa sposa di Lelio Useppi che giunse da Volterra per celebrare le nozze nel 1698, ricompensò i giovani sangimignanesi, andati caval-

(18) ACSG, *Deliberazioni del Capitolo*, a. 1634.

(19) Padre LANDUCCI, *Sacra Ilicetana Silva*, Roma 1657, p. 40.

(20) ASF (= Archivio di Stato di Firenze), *Libro di Riforme del Podestà Stoldo di Ranieri*, a. 1516, c. 276.

(21) L. PECORI, *Storia cit.*, p. 354, n. 4.

(22) ASF, *Lettera di ser Lattanzio Cortesi a messer Francesco Baroni*, 17 giugno 1487, cit. in PAOLO VITI, *La Valdelsa e l'Umanesimo: i Cortesi*, in *Callimaco Esperiante, poeta e politico del '400*, « Atti Convegno internazionale di Studi - San Gimignano, 18-20 ottobre 1985 », Firenze 1987, p. 279.

(23) ASF, *Lettera di ser Lattanzio Cortesi a messer Francesco Baroni*, 23 giugno 1492, cit. in PAOLO VITI, *La Valdelsa cit.*, p. 289.

cando fino a Strada per accoglierla e riverirla, con 6 zecchini d'oro « acciò potessero bere tra di loro 4 fiaschi di vernaccia » (24).

I conviti di quell'epoca erano rallegrati da ogni sorta di cibo e marzapani e confetti e vin greco e vernaccia, e — come quello offerto a Pio II di passaggio a Firenze dopo la sua elezione al soglio pontificio, nel 1458 — ricco di cinghiali e caprioli delle selve sangimignanesi annaffiati di vernaccia (25).

Una documentata presenza di vin greco e vernaccia e di altri vini come il vermiglio si ricava dall'archivio della Casa Useppi lungo 2 secoli di storia familiare dal 1515 al primo 700: alla cronaca di famiglia si alternano i libri di amministrazione dei poteri dei quali tutti sarebbe troppo lungo parlare (26).

Tuttavia posso dire di aver rilevato da una prima lettura tipi di contrattazione diversi:

- acquisto e vendita di vernaccia e vin greco (27);
- prestito di botti e barili (28);
- assegnazione del lavoro nelle vigne a lavoratori dei campi o in casi di emergenza anche a pigionali, specie durante la vendemmia (29);

(24) UGO NOMI VENEROSI PESCIOLINI, *Lo sposalizio di Lelio Useppi da San Gimignano con Caterina Cortinuovi da Volterra*, ossia notizie e ricordi delle costumanze sul finire del sec. XVIII, per nozze Andreucci-Pedani, Firenze 1905.

(25) U. NOMI V. P., *San Gimignano* (conferenza tenuta all'Associazione Pro-Cultura di Firenze, la sera del dì 2 marzo 1904), Firenze, estr. da « La Rassegna nazionale », sett. 1906.

(26) ACSG, ms. 92: *Libro di Ricordi della famiglia Useppi dal 1497 al 1510*; ms. 93: *Libro dei debitori e Creditori di Matteo Useppi e discendenti dal 1515 al 1588*; ms. 94: *Memorie della famiglia Useppi*; ms. 95: *Memorie della famiglia Useppi dal 1614 al 1757*.

(27) ACSG, ms. 93 cit., c. 61: « Ulivieri [di Santi Bolcioni mio lavoratore a Sovestro] deve havere adì 22 di settembre 1532 soldi 17 denari 6 per barile ½ di vernaccia... e più deve havere per barile uno e ½ di vino vermiglio per conto del greco gli tocha lire 2 soldi 2... e più per barili 2 ½ di vernaccia della sua parte lire 3, soldi 15 e per un meço barile di vino per conto del greco soldi 15... ».

(28) ACSG ms. 92 cit., c. 21: « Ricordo come adì 15 di novembre 1543, io ho prestato una botte di barili 3 da bianco a Julio Lupi fresca et fondata et mela debba rendere a mio posta come l'havuta... [nota]: rendemmela dicto Julio adì 15 di febrario 1543... ».

(29) ACSG, ms. 93 cit., c. 70: « Francesco di Maso da Sovigliano del contado di Colle mio pigionavole a Rimignoli deve havere il 21 di luglio (1536) per una meça opera a vendemmiare a mie spese soldi 5 ».

c. 73: « Nencio e Maso [di Giovanni Sabatini] denno havere (il dì 1° dicembre 1537) per opere undici date a potare, fare pali et palare, schalçare et legare el pastine, lire 5, soldi 10 ».

— il salario per le opere e il costo dei vini (30);
e infine l'« allogazione » di poderi e vigne a terze persone e il privilegio di riservarsi la conduzione personale di un particolare appezzamento, come nell'esempio che qui riporto:

« Ricordo come questo di 18 di maggio 1547, col nome di Dio, io ser Matteo Useppi, in presentia di Michele di Stefano Tosi mio lavoratore a Rimignoli, allogai el podere della Torre a Cortennano a Pasquino di Meo da Villamagna, con tucte sue appartenentie. Reservandomi la vigna de la vernaccia a pie' le Capanne, la quale io tengo a mia mano, et alsì e' Pratelli di qua da Rio, con pacto che lui debbe ghovernare tucte laltre vigne et anghuillari al presente posti et quelli custodire, et così le perghole et anghuillari del greco, et che el greco sia mio et lui habbia ad havere tanto vino vermiglio... » (31).

Un contratto che non è più mezzadrile ma, se si vuole, non è ancora di affitto vero e proprio.

In questo XVI secolo dunque la produzione dei vini che ci interessano è abbastanza cospicua ma forse non tanto quanto gli amanti di questi vini desideravano.

Sante Lanciero, bottigliere del Papa Paolo III Farnese, fra il 1534 e il 1549, si lamentava infatti che nel Comune di S. Gimignano si coltivasse « troppo l'arte e la scienza e poco la vernaccia e il vin greco » (32) le quali bevande piacevano molto a Sua santità che ne faceva largo uso.

Nel suo volume « Della natura dei vini e dei viaggi di Papa Paolo III il Lanciero descrive la vernaccia come perfetta bevanda da signori che ha in sé colore e sapore pastoso ed odorifero. E aggiunge che « è gran peccato che questo luogo non ne faccia assai. Che così come il sito è buono et ben posto, et ben dotato di virtuosissimi huomini, dottori, notari et maestri di gramatica, così dovrebbe esse-

(30) ACSG, *ms. 92 ct.*, c. 16v: « Jacopo vocato Ferrente di Lorenzo fabro deve dare per insino adì 28 daghosto 1525 lire 5 e tanti sono per fiaschi 20 di greco a soldi 5 el fiasco... Et deve dare adì 14 di maggio 1526 soldi 13, denari quattro e tanti sono per fiaschi quattro di vernaccia a soldi 3, denari 4 el fiasco ».

(31) ACSG, *ms. 92 cit.*, c. 25.

(32) G. FERRARO, *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III Farnese dal suo bottigliere Sante Lanciero*, in « La Rivista Europea », a. VII (1876), vol. II, fasc. 1, pp. 94-101.

re abbondante di vigne, da fare tal sorte di vino che più non fa » (33).

Con scopi ben diversi invece si producevano vernaccia e vin greco nei secoli precedenti durante i quali si era verificato il boom economico della città.

La presenza di vigneti nella nostra zona già dall'anno 1000 era una realtà che via via si consolidò ed affermò. Ricordo ad esempio:

- uno strumento notarile del 1032 con il quale si confermano a una comunità religiosa possessi che comprendono vigne e terre nella corte « de Gemignano » (34),
- un atto del 1215 con il quale la vedova Damiana e i suoi figli vendono tutte le loro terre « vineate » in Castelvechio (35),
- un contratto mezzadrile del 1255 con il quale i fratelli Abate e Maso Salvucci concedono a un certo Conoscente, per 2 anni, i poderi di Sovestro, con clausole ben precise. Conoscente infatti deve promettere di potare, legare, pulire la vigna, sistemarla, ricalzarla e propagginarla ovunque sia necessario, migliorarla tutta con concimazione appropriata e dare poi la metà del raccolto ai Salvucci (36),
- un documento del 1300 che si trova nel Libro Bianco, in virtù del quale Orlandino dei Mangeri a nome del Comune di S. Gimignano concede a due fratelli di Collemusciole terre vignate poste nella Corte di Cellole appartenenti allo stesso Comune che si riserva la metà del mosto al tempo del raccolto. I due fratelli devono impegnarsi a « vineam bene laborare, attare et gubernare » (37).

Negli atti citati non si parla ancora espressamente di vini parti-

(33) G. FERRARO, *I vini cit*, pp. 107-108.

(34) ANTON FRANCESCO GIACHI, *Saggio di ricerche storiche sopra lo Stato antico e moderno di Volterra*, Firenze, Allegrini, 2^a ed. 1736, pp. 438-443.

(35) ACSI, *Libro Bianco*, c. 52r. 1 giugno 1215. « In eterni dei nomine, amen. Anno Dominice Incarnationis M.C.C.X.III. Kalendis Iunii. Indictione XII. Ex huius tenore instrumenti sit omnibus notum quod Damiana uxor olim Johannis et Actavante ac Pastalia filii eius et eiusdem Johanni [sic] omnes insimul sponte ac libero eorum arbitrio vendiderunt... Intendi quondam Menchi et Bernarduccio quondam Iohannis... omnes terras, vineas, cultas et agrestas... ».

(36) ASF, *Protocollo di Actavante notaio di san Gimignano*, a. 1255.

(37) ACSI, *Libro Bianco*, 15 dicembre 1300, cc. 140v, 141r.

colari ma è certo che la cura delle vigne sta diventando parte importante nell'economia agricola e quindi premessa per colture sempre più specializzate e redditizie.

Ed era di questo che il Malenotti — come dicevo all'inizio — avvertì in modo profondamente consapevole la mancanza ai suoi tempi, poiché l'impianto dei vigneti esigeva l'impiego di capitali con i quali venivano sfruttate razionalmente e intensamente le terre, ma era anche necessario che il loro reddito ripagasse ampiamente i costosi investimenti (38).

E così avvenne.

I mercanti sangimignanesi arricchitisi con i loro traffici e molti con i loro prestiti a usura, rientrati in patria investirono in terre e in colture specializzate e fecero dei vini oggetto di importazione. Addirittura, secondo quanto riferisce Giovan Vincenzo Coppi (39), l'annalista del tardo 600 che trovava conforto nei versi di Mattia Lupi (40), il mercante Perone Peroni riportava dalla Grecia nel 1280 i maglioli di vin greco. È notizia inventata naturalmente, perché già nel 1276 si pagavano 3 lire di gabella per una soma di vernaccia e 2 lire per il greco (41): il che significa che la presenza di questi vini particolari in quell'anno 1280 era già una realtà.

Ma è indicativo l'orgoglio dei cittadini che, giudicando perfetto il loro vino speciale, dovevano trovargli nobili origini, meglio se nella patria degli dei. E non c'è dubbio che la consapevolezza di esser riusciti a coltivare vini così pregiati e richiesti sui mercati, portava notorietà al Comune e con la notorietà anche un'immagine un po' particolare, quasi da leggenda. Poeti e narratori s'impadronirono allora di questi vini e ne riempirono le loro pagine.

(38) FEDERIGO MELIS, *I vini italiani del medioevo*, Firenze, Le Monnier, 1984, p. 225.

(39) GIOVAN VINCENZO COPPI, *Annali, memorie ed huomini illustri di San Gimignano*, Firenze 1695, p. 216: « Perone Peroni quale portò dalla Grecia i maglioli delle viti, dalle quali oggi ne scaturiscono delicatissime vernacce che anticamente dalla loro origine vini greci si chiamavano »; cfr. ARTURO MARESCALCHI-GIOVANNI DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, voll. 3, Milano 1931-1937, vol. III, p. 439, n. 116.

(40) MATTIA LUPI, *Annales, Libro III*: « Grecia, namque tuo / cedet suavissima vino / insignis probitate viri / sive arte Peronis / qui primum vestras / vites portavit in oras ». Cfr. GUIDO TRAVERSARI, *Mattia Lupi, maestro di grammatica (1380-1468)*, in « MSV », a. XI (1903).

(41) ACSG, *Statuta et ordinamenta Kabelle*, 1276, cap. IX; cfr. L. PECORI, *Storia cit.*, pp. 364-365, e 657-658.

E qui bisogna ricordare che forse qualche interpretazione va rivista. Si è sempre dato per scontato, ad esempio, che quella vernaccia nella quale Martino IV, trovato fra i golosi nel Purgatorio dantesco, affogava le anguille di Bolsena (42) non fosse altro che la vernaccia di S. Gimignano. Ma sarebbe forse opportuno dare maggior credito a quel commentatore di Dante vissuto nel XIV secolo, Francesco da Buti, che scriveva: « Vernaccia è vino che nasce ne la Riviera di Genova, millior vino che si trovi... » (43).

Martino IV dunque aveva una particolare predilezione per la vernaccia ligure, non sangimignanese.

Anche il Boccaccio nella novella di « Ghino di Tacco e dell'Abate di Cligny » (44), press'a poco negli stessi anni ricorda la vernaccia, ma quella di Corniglia, una delle Cinque Terre di Liguria e altrettanto fa il Sacchetti nel suo « Trecentonovelle » (45) quando narra del Pievano Arlotto che rubò a Vieri dei Bardi alcuni maglioli di vernaccia portata da Corniglia. Lo stesso Petrarca nel suo « Itinerarium Syriacum » (46) chiama le vernacce

« mellifluo licore che la natura
diede ai gioghi di Carniglia ».

Anche il nostro Folgore ci tradisce: nei suoi sonetti sgorgano festosi i vini e i mosti solo genericamente ricordati, fatta eccezione per l'arazzaio (o razzese) che è vino ligure, il trebbiano che è vino fiorentino e « i ghiacci vaiani »

e « il vino greco di riviera e di vernaccia » (47).

(42) DANTE, *Purgatorio*, canto XXVI, vv. 19-24.

(43) FRANCESCO DA BUTI, *Commento sopra la Divina Commedia di Dante Alighieri*, a cura di Crescentino Giannini, vol. II, Pisa 1860, p. 573, dove cita il Papa Martino IV: « ... e forse che anco ne bea volentieri, unde di lui si dice che dicea quando tornava a la canbera sua dal Consistoro: Quanta mala patimur pro Ecclesia Sancta Dei. Ergo bibamus ».

(44) GIOVANNI BOCCACCIO, *Decamerone*, X giornata, novella 2: « Ghino di Tacco e l'abate di Cligny ».

(45) FRANCO SACCHETTI, *Il trecento novelle (1385-1392)*, nov. CLXXVI.

(46) FRANCESCO PETRARCA, *Itinerarium Syriacum*, Africa, VI.

(47) FOLGORE DA SAN GIMIGNANO, *Sonetti dei mesi: Gennaio*, v. 5; *Luglio*, vv. 23-; *Sonetti dela Semana mercore die...* « Coppe, nappi, bacini d'oro e d'argento / vino greco di riviera e di vernaccia... ».

Tutto questo può significare forse che la vernaccia e il vin greco sangimignanesi non potevano competere ancora, nella prima metà del XIV secolo, con gli omonimi vini di Liguria di cui subivano la fama, fino a far pensare che attraverso il porto di Pisa — frequentato dalle navi e dai viaggiatori liguri e dai mercanti sangimignanesi — questi vini di Liguria venissero diffusi in Toscana.

Restano tuttavia dei dubbi in proposito. Anche il Gallesio che nel 1817 pubblica in Pisa un trattato sugli alberi fruttiferi, ipotizzava che i vini di S. Gimignano abbiano rimpiazzato nel tempo quelli delle Cinque Terre e « sieno andati in loro vece nel commercio sotto il medesimo nome » (48).

Scrivendo ancora il Gallesio: « È dunque chiaro che il nome di Vernaccia è derivato da quello della Terra che per la prima ha fornito al commercio il vino prezioso che godeva di tanta riputazione in Italia nel secolo decimoterzo, ma che in seguito è stato applicato a molte uve di ogni colore e specialmente ad un'uva bianca che si coltivava nel territorio di San Gimignano sotto il nome di uva greca » (49).

Qui, a pare mio, il Gallesio cade nello stesso errore in cui erano già caduti il Targioni Tozzetti (50) e il Coppi (51) e che il Melis (52) sembrava propenso a ripetere e cioè che la vernaccia e il vin greco fossero sostanzialmente la stessa cosa. Ma le gabelle già citate lo smentiscono in modo abbastanza categorico.

Ma in fin dei conti, qualunque sia la sua vera origine — che varrebbe la pena di studiare più a fondo — a noi basta leggere il « Bacco in Toscana » del Redi (53) o « l'Aione » del giovane Bu-

(48) GIORGIO GALLESIO, *Pomona italiana, ossia trattato sugli alberi fruttiferi*, Pisa 1817.

(49) G. GALLESIO, *Pomona cit.*

(50) GIOVANNI TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni di alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, voll. 12, 1774; vol. VIII, p. 484; ANTONIO TARGIONI TOZZETTI, *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura e orticoltura toscana*, Firenze, Galileiana, 1853, p. 145.

(51) G. V. COPPI, *Annali cit.*, p. 216.

(52) F. MELIS, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in *I vini italiani del Medioevo*, Firenze Le Monnier, 1984, pp. 61-63.

(53) FRANCESCO REDI, *Bacco in Toscana*, ditirambo, 1685. « Se vi è alcuno a cui non piaccia la vernaccia / vendemiata in Pietrafitta / interdetto / maledetto / fugga via dal mio cospetto / e per pena sempre ingozzi / vin di Brozzi / di Quaracchi e di Peretola / e per onta e per ischerzo / in eterno / coronato sia di bietola ».

narroti (54) o il Chiabrera (55), per sapere che la vernaccia, questo vino di un colore « giallo pallido, gioioso e lunare, lucido », come riporta il Gotha dei Vini (56), fu strumento di raffinata piacevole seduzione e « limpido zampillo nei calici del ricco » (57).

E fu anche complemento ai traffici e alle usure e costituì tanta parte della vita sociale dei tempi passati.

Fu anche e soprattutto, il frutto di particolari cure ed attenzioni alla terra e di paziente impegno da parte dei lavoratori dei campi soggetti come pochi alle mutevoli condizioni delle stagioni e agli inaspettati capovolgimenti del clima.

Per questo possiamo considerare la ricchezza vinicola di oggi come il risultato della fatica antica dell'uomo. È questo che ricaviamo dai documenti in nostro possesso.

Prima, semplice produzione per la famiglia (vino di qualità per la più ricca e vinelli di poca considerazione per la più povera), poi produzione commerciale e fonte di guadagno, il vino divenne parte integrante dell'alimentazione in tutti i ceti sociali italiani fin dal medioevo.

Nelle città e nei borghi si vendeva ad ogni angolo di strada e dovunque potesse aprirsi una locanda o una taverna. E a maggior ragione questo avveniva su un percorso obbligato come la via Francigena che attraversava S. Gimignano in tutta la sua lunghezza.

Gli osti erano numerosi nella nostra città. Nel 1285 se ne contavano ben 10 e insieme agli osti i vinattieri (commercianti di vini all'ingrosso e al minuto, riunitisi in associazione solo nel 1291) e i

(54) MICHELANGELO BUONARROTI, il GIOVANE, *L'Ajone*, poemetto in tre canti, 1643: « ... e alla nobil terra alta e turrata / del bel Sangimignan facemmo gita / ... / ... Lunghe e larghe le strade ha questa terra: / sta sovra un colle che più colli abbraccia / e ha più torri altissime da terra / e un campanil, ch'è forse cento braccia / ma i terrazzani altruni sempre fan guerra / con una traditora lor vernaccia / che danno a bere a chiunque vi giunge / che bacia, lecca, morde e picca e punge... ».

(55) GABRIELLO CHIABRERA, *Vendemmie di Parnaso (1604-1627)*: Di vi qual ambra puro / voglio ch'ella trabocchi / che dolce che maturo / tosto che il versi ti si avventi agli occhi / I grappoli suoi furo / della vendemmia egregia / onde in Toscana Gimignan si pregia ».

(56) « Catalogo Bolaffi dei Vini d'Italia », n. 4, *Il Gotha dei vini*, a cura di Luigi Veronelli, p. 124.

(57) U. NOMI VENEROSI PESCIOLINI, *Le glorie della Terra di San Gimignano. Salmi dichiarati con note*, Siena 1900, VI. *I dintorni*, p. 33: « Belli intorno erano i pomarii / ed ubertose le vigne / Crebbero i grappoli a maturità / sotto la rugiada; si empirono / le lagene: nei calici del ricco / zampilla la limpida vernaccia... ».

produttori locali che con licenza apposita « avevano banco in mercato » (58).

Per tutti esistevano norme statutarie da rispettare sia per le misure di capacità da usare per la vendita al minuto sia per le gabelle di Porta S. Matteo e Porta S. Giovanni, sia per l'eliminazione delle sofisticazioni ed anche per motivi di ordine pubblico (59).

Non è difficile rileggendo la città medievale attraverso i documenti d'archivio, immaginarne le condizioni di vita, i palazzi che s'innalzano, le strade percorse dalle carovane, dai pellegrini, da una folla variopinta, i traffici e il commercio, i pittori, i notai, i governanti, i soldati, i guelfi, i ghibellini e il contado popolato da gente operosa o devastato da uomini armati o dall'imperversare delle stagioni avverse (60).

E credo opportuno riportare in questa sede quanto fu detto in altro Convegno sulla vite e sul vino: « Lavorare la vigna è arte antica. Nella storia della vite è tanta parte della storia della famiglia, della persona, della comunità rurale. Il vino fu per tutti, in ogni vicenda economica e politica, in modo e proporzione diversa, fulcro di costruzione o di ricostruzione, perché sussidio e nutrimento, bevanda salutare e denaro vivo » (61).

JOLE VICHI IMBERCIADORI

(58) Cfr. E. FUMI, *Storia economica e sociale di San Gimignano*, Firenze, Olschki, 1961, p. 36; cfr. GIOVANNI CENCETTI, *Ospitalità e ristoro sulle strade della Valdelsa medievale*, in *Storia e cultura della strada in Valdelsa*, Poggibonsi-San Gimignano, Centro Studi Romei, 1986, pp. 122-123.

(59) ACSG, *Statuti 1255*, IV, 90; I, 36; I, 41; *Statuti 1314*, I, 36; I, 61. *Liber Provisionum*, 1407, c. 35v. « Nominatio exactorum Gabelle vini ».

(60) *Storia e cultura della strada in Valdelsa nel Medioevo* (a cura di Renato Stopani), cit., pp. 1-7.

(61) ILDEBRANDO IMBERCIADORI, *Vite e vigna nell'Alto medioevo*, in « Rivista di Storia dell'Agricoltura », 1966, 1, pp. 3-30.

