

## Miscellanea ellenica dalla recente evoluzione vitivinicola

### *Introduzione*

Nel mio studio « Contributo della vite e del vino alla civiltà della Grecia e del Mediterraneo orientale », Thessaloniki 1975, pubblicato come supplemento al 17° volume dell'« Annuario Scientifico della Facoltà Agraria e forestale dell'Università di Thessaloniki », mi era impossibile, per questioni di spazio, comprendere molte e interessanti notizie sparse in fonti di diversissima natura, come pure elementi ricavati dalla mia ricerca personale.

Per questa ragione ho intrapreso in una serie di studi complementari, ma indipendenti, di riunire tutto ciò che nel frattempo ho elaborato e controllato.

### *Epoca post bizantina occupazione latina e turca (1453-1821)*

Durante i secoli XIV e XV, mentre in Europa s'iniziava il Rinascimento, nella regione ellenica i sintomi di decomposizione e di decadenza economica e spirituale si aggravavano sempre più. Il mondo Ellenico entrava in un oscuro periodo di lunga dominazione, che era cominciato da tempo con l'occupazione di alcune sue regioni da parte di paesi dell'Occidente Europeo.

Doveva passare molto tempo prima che cominciasse la riorganizzazione, si elevasse lo stato spirituale della popolazione, si trovassero i fondi economici necessari, venisse informato il mondo, e apparissero gli amici provvisori ma necessari, i potenti di ogni epoca, per cambiare questa deplorabile situazione.

Dalla situazione formatasi durante l'occupazione turca e latina, cercheremo di attingere e raccogliere qui importanti notizie sulla situazione vitivinicola, in principio fino al 1821, ma con importanti ripercussioni fino ai primi decenni del nostro secolo, necessari per integrare il quadro e trarre le necessarie conclusioni.

\* \* \*

Del periodo dell'occupazione turca e latina esistono poche notizie. La maggior parte di esse si trova in documenti pubblici e privati, negli archivi veneti e sparse qua e là nel testo delle narrazioni di viaggiatori stranieri che avevano visitato in quel periodo la Grecia e altri paesi del Mediterraneo orientale.

I testi in lingua greca della letteratura post-bisantina, che aveva conosciuto una inaspettata diffusione nonostante la sua qualità letteraria inferiore, contengono notizie interessanti sulla vite e sul vino. Riferiamo a titolo indicativo il poema in lode del vino di Costantino Dracos Sutsos, conservato in un codice della Biblioteca di Vitina (Peloponneso Centrale) dell'anno 1738. In esso, il poeta elogia l'onnipotenza del vino che dona all'uomo ricchezza, potenza, coraggio e perfino virtù, e lo renda felice « nel caso che sia ubriaco » anche in punto di morte (1).

Esaminiamo ora diversi argomenti che si riferiscono alla vite e al vino nella Macedonia, nell'Epiro, nella Tessalia e nella Grecia Continentale durante questo periodo \*.

In seguito esamineremo le regioni del Peloponneso, delle Isole Ionie, delle Isole dell'Egeo e di Creta.

### *Macedonia*

Le regioni della Grecia settentrionale non sono sufficientemente note per quanto riguarda l'evoluzione in esse della viticoltura e dell'enologia e l'importanza agricola, economica e sociale di queste.

La viticoltura della Macedonia Occidentale è di antica tradizione, specialmente a Siatista, Kosani, Grevenà, Voghatsikò, Velvendò e Amindeon.

(\*) Vedi la carta schematica.



L'invasione fillosserica dal 1900 in poi ebbe come risultato la distruzione dei vigneti. Ma la tradizione era così forte che, là dove le condizioni demografiche, sociali, economiche e agrotecniche lo permettevano, cominciò quasi immediatamente la ricostruzione dei vigneti su piede americano, specialmente a Amindeon, Kosani e Siatista, con la conseguenza d'incontrare sin dai primi passi seri problemi di adattamento al terreno delle viti americane utilizzate e di affinità d'innesto con i vigneti ivi coltivati.

Presso Grevanà, specialmente nella regione viticola di Tricomo (alt. 780 m) i vigneti occupavano in passato più di 20.000 stremmi \*. L'invasione fillosserica, a partire dal 1930, ebbe come risultato la considerevole diminuzione dei vigneti coltivati che oggi non superano i 2.500-3.000 stremmi. Vi si coltivano i vitigni da vino: Xingalto, di colore nero-violaceo, con abbondanti materie coloranti e tanniche, e l'asprudi. In generale il vino di questa regione è brusco da tavola, di 11°, di colore rosso cupo, ricco in materie tanniche.

Siatista fu fondata nel XV secolo sulle pendici del monte Velia, una propaggine del Siniatsico, a una altitudine dagli 827 ai 942 metri. Su una collina della città (alt. 964 m) si trova la chiesa del Profeta Elia, esteriormente modesta, come tutte le chiese erette durante l'occupazione turca, ma nell'interno magnificamente affrescata nel 1741 o 1744. Vi si trovano, tra l'altro, raffigurati i « filosofi » dell'antichità: Platone, Tucidide, Aristotele, Solone, Plutarco e altri (fig. 1 e 2).

La viticoltura era la più importante branca dell'agricoltura e nei tempi di floridezza occupava quasi i 3/4 dei terreni coltivati. Ma la maggior parte dei viticoltori erano nello stesso tempo e principalmente commercianti e artigiani di pellicceria. Solo una piccola parte degli abitanti era dedita esclusivamente alla viticoltura e all'allevamento del bestiame. Bisogna rilevare in modo particolare il carattere cittadino degli abitanti di Siatista.

I vigneti della città, per la maggior parte, erano situati sulle pendici del passo Bogasi-Derveni, dal quale passa la strada Thessaloniki-Kosani-Siatista-Castoria. E i migliori vigneti di Derveni erano posti « sta prossilia », cioè sulla pendice meridionale del Velia.

A Siatista veniva prodotto, e si produce ancora in piccole quantità, vino rosso cupo e vino bianco. Vi si coltivano i vitigni Xinoma-

(\*) Stremma = 1.000 metri quadrati.

vro (80%), Chondromavro (7%), Moscomavro (7%), Sklitro (assomiglia il Chondromavro) e vitigni per la produzione di uve da tavola (6% — Kristalli, Moscato, Batiki, ecc.). Al tempo della floridezza, durante il XVII e XVIII secolo, i vigneti occupavano più di 20.000 stremmi.

Nel 1805 visitò Siatista l'Inglese William Leake, che scrive: Gli abitanti producono poco vino, ch'è dei migliori della Grecia. « The wine is of the four sorts: 1. The *éliauménon*, or sun-dried, which is a mixture of white and red grapes, left for eight days in the sun, or for six weeks in a covered building, after which the produce is a white sweet wine, of strong body and high flavour. 2. A dry, white wine. 3. A dry, red wine. 4. The *apsitinón*, or wine of Absinthium, which is made also in other parts of Greece, and is flavoured with a species of Artemisia, laid among the grapes when placed in the presse. This wine is sweet and high flavoured, but not the better for the wormwood. The Siatistans keep their wines three, four, five years, and sometimes more. Each considerable proprietor has a wine-press, and there are cellars under all the larger houses, exhibiting the agreeable spectacle of butts arranged in order, as in civilized Europe. The most stony soils are held to produce the best wine » (2).

Il migliore « liastò krasi » (vino santo o vin de paille) era prodotto specialmente dalle uve del moscomavro.

Un anno dopo W. Leake, scrive su Siatista elogiandone il vino, il francese F. Pouqueville (3).

Nella Macedonia Centrale, i vigneti e i vini di Naussa, sulle falde orientali del monte Vermion, erano e continuano ad essere rinomati. Il francese E.M. Cousinier, riferendosi ai vini di Naussa scrive: « Gnïausta... a du être habitée dès les plus anciens temps à cause des ces belles eaux et des ses beaux vignobles, exposés au midi. Le vin de Gnïausta est dans la Macédoine, ce que le vin de Bourgogne est en France; on le vend toujours le double des autres vins, même de celui des pays les plus voisins. On le transporte à Salonique et à Serres, où il s'en consomme beaucoup. Je puis assurer même qu'à l'exception de celui de Tenedos, ce vin, considéré comme vin d'ordinaire, est réellement le meilleur de toute la Turquie. Ce pays, si fertile en vin, est encore remarquable pour son industrie » (4).

L'odierna città di Naussa pare essere stata fondata verso il

principio del XV secolo \*. Ad ogni modo le notizie su questa città sono abbondanti. Meletios (1807) scrive: « ... Naussa, oppure Níau-sta, grossa borgata rinomata per l'eccellente vino (5). Lo stesso vino elogia pure Kumas (6).

Pouqueville ci fornisce notizie complementari: « Le vin de Naousse est un des meilleurs de la Macédoine. Comme on n'a pas de celliers, on place les tonneaux, dont quelques-uns contiennent jusqu'à trois mille mesures de douze oques \* l'une, sur les courants d'eau qui passent au-dessous des maisons. Les raisins qui donnent ce vin ont une saveur acido-styptique, ce que fait qu'on ne le boit guères que la quatrième ou cinquième année après la vendange » \*.

Nel vino di Naussa non viene mai immessa della resina e in generale questo vino porta il « bouquet » caratteristico dei vini nobili. Dopo invecchiamento, il vino acquista un gusto fine e un colore rosso chiaro.

Nel 1913, i vigneti di Naussa arrivano a 12.000 stremmi (7), non compresi altri importanti vigneti nei villaggi dei dintorni.

In Macedonia era stimato da secoli pure il vino di Gumenissa, piccola città situata sulle pendici orientali del monte Paikon. Prima dell'invasione fillosserica vi erano coltivati, quasi esclusivamente, i vitigni Xinomavro o Popolka, Negosca Popolka e Fartsalo, dalle uve dei quali veniva prodotto il vino « Gumentza », vino ben noto, pesante, tannico, di colore rosso cupo. Questo vino era prodotto dalla miscela delle uve di questi vitigni nelle proporzioni di 80%, 10% e 10%. La vendemmia del Xinomavro, che rappresentava l'80%, era effettuata dai primi giorni di Ottobre.

I viticoltori, d'abitudine, vinificavano solo una piccola parte dell'uva prodotta. La vendevano a commercianti di Thessaloniki, quasi tutti Ebrei, nelle mani dei quali si trovava il commercio del vino. Le prime quantità di vino prodotto erano esportate da Gumenissa per le feste di Natale, dirette al mercato di Thessaloniki. Forti quantità erano esportate poi per le feste di Pasqua. Solo piccole quantità erano conservate per invecchiamento (8).

(\*) Importanti monumenti e altre rovine fra Naussa e villaggi Lefkadia e Kopandò, vengono attribuiti all'antica città di Miesa, dove sono le tombe di abitanti di Lefkadia del III secolo a.C. Plutarco c'informa che Aristotele a Ninfeo, presso Miesa, aveva istruito Alessandro e i suoi compagni per tre anni (341-339 a.C.).

(\*\*) Una okà = 400 drammi = 1282 grammi.

(\*\*\*) Descrizione del vitigno Mavro Naoussis o Xynomavro o Popolka vedi al *Registre Ampélographique International de l'O.I.V.*, n. 171.

Oltre ai centri macedoni sopracitati, dei quali Siatista e Gumenissa sono quasi distrutti, ne esistevano ancora molti altri di minore importanza.

Aminteon (alt. 650 m), con i villaggi dei dintorni (San Panteleimon, Xinò Nerò, ecc.), produce diversi tipi di vino. Vi si coltivano i vitigni: Xinomavro (principalmente) che produce vino di 11°-13° e di acidità del 7 all'8°/∞; Mavro glicò (nero dolce); Glamasda e Roditis o Lisitsina. L'altitudine e il clima prettamente continentale impediscono in molte località di Aminteon la buona maturazione dell'uva di Xinomavro e si raccomanda l'introduzione in questa regione anche dei vitigni di maturazione più precose.

A Edessa, e in certi vilaggi della provincia di Almopia (Fustani, Pròdromos, Theriòpetra, ecc.), era coltivato e si coltiva tuttora il vitigno da tavola Opsimos Edessis\*, d'importanza piuttosto locale, dato che soffre molto della Botrytis.

Chalkidiki è la regione del vitigno da vino Limniò\*. Buon vino dalle uve di questo vitigno era ed è ancora prodotto sul Monte Santo (Athos), dove esistevano presso i monasteri o altri complessi abbontanti pergole (fig. 3) e vigneti. Specialmente nelle proprietà (« Kathismata ») di Kukuzeli e di San Panteleimon furono aumentati molto i vigneti, ma il miglior vino, il « monoxilitis » era prodotto nell'omonima proprietà del convento Dionisiu, senza però che si possano considerare inferiori i vini delle località Milopotamos, Kalia-gra e altre, sempre prodotti esclusivamente o principalmente dalle uve del vitigno Limniò.

Nella regione di Thessaloniki la viticoltura fioriva e sopravviveva nella parte orientale della città fino a pochi anni or sono. Era coltivato il vitigno da vino Mavro Epanomis, chiamato pure Caputsidianò e Zumbatianò. Attualmente i vigneti sono quasi scomparsi (fig. 4 e 5) a causa della fillossera, dell'estendersi della città e dell'orientamento degli abitanti verso altre occupazioni. L'importanza viticola si è spostata verso altri villaggi, un po' più distanti, sempre verso la penisola della Calcidica, con l'introduzione dei vitigni da tavola (quasi esclusivamente di Rasaki).

(\*) Vedi descrizione ampelografica al *Registre Ampélographique International de l'O.I.V.*, n. 259.

(\*\*) Vedi descrizione al *Registre Ampélographique International de l'O.I.V.*, n. 177.

L'isola di Tasos, fin dai tempi più remoti dell'antichità, fu un ben noto centro viticolo. Sembra che praticasse pure una specie di monopolio fra i paesi del Nord e la regione dell'Egeo. Scambiavano vino e olio, soprattutto con grano. L'abbondanza di monete di Taso e di suggelli di anfore rinvenuti in scavi archeologici eseguiti in tutti i paesi della penisola balcanica, come pure in località più lontane, testimoniano un intenso commercio, maggiore dei fabbisogni dell'isola\*. Secondo Plinio, la maggior parte delle varietà di vite da lui citate derivano dalle isole di Chio e di Taso\*.

Però, durante il periodo qui trattato, Taso non è più un centro importante di produzione di vino, come durante i secoli anteriori. Dal Medio Evo in poi e fino al XVIII secolo, i vigneti dell'isola sono distrutti. Questo fu dovuto alle frequenti incursioni di pirati, alla mancanza di sicurezza nelle campagne, all'inesistenza di una marina mercantile, cosa che li aveva isolati dal resto del Mondo, alla riduzione del consumo di vino, e infine all'invasione dei vigneti dal marciume radicale, diffuso dagli alberi forestali. Il commercio dell'isola rimane stagnante e incomincia il declino e la decadenza. Nel XVIII secolo non si parla più del vino di quest'isola.

Il vitigno da vino nominato Thasia e il vino Thasios erano ben più noti nell'Antichità e durante l'epoca Bisantina. Più tardi se ne parla solo raramente.

### *Epiro*

Tutto il territorio ellenico è adatto alla viticoltura. Studiando l'Epiro, una delle regioni viticole meno importanti, si vede che in essa cresce spontanea la *Vitis vinifera silvestris* (regioni di Konitsa, del fiume Aoos, burrone di Vicos, vallata del fiume Calamas, del fiume Acheronte, pendici della montagna di Pindos, Macrinoros, ecc.). Nell'Epiro si trova il centro viticolo di Zatsa, e se guardiamo indietro di alcuni secoli vedremo che non esisteva in questa regione una parte dove non fosse coltivata la vite, dalle pianure di Arta e

(\*) Vedi particolarità a: B. LOGOTHETIS, *Contributo della vite e del vino alla civilizzazione della Grecia e del Mediterraneo orientale*, Thessaloniki, 1975, pp. 124-126, 138, 162 (in greco).

(\*\*) Plin., XIV, 4, 4.



della regione di Thesprotia fino alle località montagnose di Konitsa, Zagori e della catena di Pindos in generale.

Esaminiamo un po' alcune notizie relative offerte da ricordi, contratti di nozze, atti notarili, testamenti e memorie e integrate con ricerche personali sul posto.

Nella regione di Zagori, come deriva da testamenti di Leptocarià del 1° Ottobre 1795, di Kukuli del 1854 e 1864, d'Elafotopos del 1867, di Kapesovo (alt. 1130 m) del 1877 e di Papingo e Metsovo esistevano dei vigneti abbastanza importanti, dato il rilievo fortemente montagnoso.

Presso i villaggi di Grammeno, nella regione di Jannina, esistono tuttora molte località con vigneti o terreni con vestigi di vigneti o piante che sopravvivono sorrette da alberi.

Nella regione di Kurenta esistono dei vigneti in varie località dei villaggi Arachovitica, Kokkinochoma, Paliuri, Sulopulo, Vunoplajia e Zoodochos.

Nella regione montagnosa a nord est di Konitsa da molti secoli esistevano abbondanti vigneti. Oggi i terrazzamenti, con i quali erano valorizzati questi terreni, sono per la maggior parte distrutti, a causa del loro abbandono.

Il famoso burrone di « Vicos » comincia dal monastero di San Giovanni Roggovù\* e arriva fino al « palioghefiro » (ponte vecchio) vicino a Konitsa (è lungo circa 9 chilometri, profondo fino a 700-1000 metri e largo, in certe località, solamente da 9 a 10 metri) ed è ricco di piante spontanee fra cui la *Vitis silvestris* (fig. 6).

Zitsa era ed è tuttora la più importante regione viticola dell'Epiro. In essa viene prodotto il vino spumante che va sotto la denominazione controllata « Zitsa ». La regione comprende i villaggi: Zitsa, Karitsa, Klimatià, Ligopsà, Protopapa e Gavrissia, situati a una distanza dai 21 ai 30 chilometri da Jannina.

In questa regione si coltiva il vitigno da vino Debina \* (95%) e un po' i vitigni Vlachico e Becari (2,5%). Essa è situata a nord ovest de Jannina su una linea di colline alta dai 450 ai 750 metri sul

(\*) Il monastero Roggovù, secondo le tradizioni, fu fondato da Pulcheria, sorella dell'imperatore Bisantino Romanos III Arghiros (1028-1034). Il monastero di Santa Parascheve di Monodendri con le sue caverne sulle sponde del burrone fu eretto da Michele Voevoda Therianos verso il 1421.

(\*) Vedi descrizione al *Registre Ampélographique International de l'O.I.V.*, n. 329.

livello del mare. Il clima è continentale e i terreni per la maggior parte sono formati dalla decomposizione di rocce calcaree.

Durante l'occupazione turca, venivano prodotte in Italia, a Pesaro, delle coppe di vino che si trovavano fino a pochi decenni fa a Jannina e a Kalarittes. Portavano degli epigrammi in Greco, dall'ortografia scorretta, come il seguente che riportiamo:

Giannioti godetevi  
e bevetevi con salute  
il vino dolce e rosso  
che rallegra il cuore

\* \* \*

Una nota marginale al libro dei santi di gennaio nella chiesa della Madonna di Mospina contiene la seguente annotazione: « 1852, Dio ci ha mandato la sua disgrazia, i nostri vigneti coperti di cenere e le uve perdute... » (10).

Sulla copertina di un altro libro ecclesiastico del monastero di Paganà di Thesprotia, che proviene dai monasteri sull'isola del lago di Jannina, esistono le seguenti annotazioni di fatti memorabili scritte dal monaco Macarios: « 1854, è apparsa da poco una nuova malattia... ha formato come delle cenere sulle uve... sono infette da marciume e così forte penuria di vino ». E le note continuano per 15 anni, fino al 1868, con annotazioni sull'apparizione o meno della malattia, secondo le variazioni climatiche da un anno all'altro (11).

Si tratta dell'apparizione dell'oidio della vite che, in Grecia, apparve fin dal 1851 a Patrasso, nell'Elide, nelle isole di Samo e di Zante e in altre località, e fu combattuto con zolfo finemente polverizzato nell'isola di Zante fin dal 1854.

### *Tessalia*

Anche in Tessalia esistevano e esistono centri vitivinicoli. Tirnavos, Kalambaka, Tsaritsani, Rapsani, Ambelakia, sono località ben note per la loro viticoltura.

La regione di Tempi rientra fra le località vitivinicole. Il medievale Licostomion, situato all'ingresso della valle di Tempi dalla parte



FIG. 1. — Il modesto esterno della chiesa del Profeta Elia.

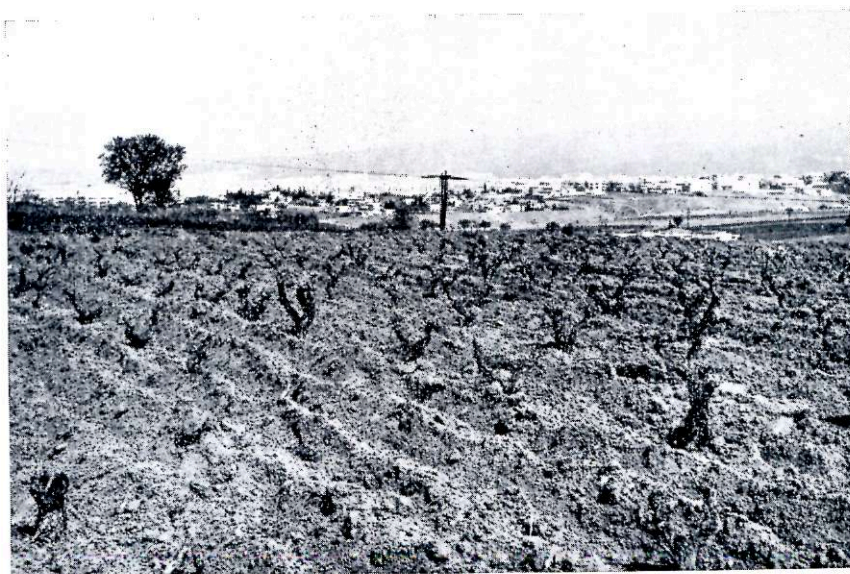


FIG. 4. — Resti di vigneti ad oriente di Pylea. Sul fondo Thessaloniki.



FIG. 5. — Vigneti abbandonati di Pylea (Thessaloniki).





FIG. 6. — Il grazioso « Paleoghefir » (Ponte Vecchio) sul Voidomatis, burrone Vicos, con piante di Silvetris sui dintorni.



FIG. 7. — L'antica Mantinia. Sullo sfondo i resti del teatro.



FIG. 8. — La vite del pittore Victor (1674) (Istituto Ellenico di Studi Bizantini e post-Bizantini - Venezia).





FIG. 9. — Via caratteristica del villaggio medievale Mestà nell'isola di Chio.





della Tessalia, fu abbandonato dagli abitanti, per ragioni di sicurezza, verso la fine del XV e l'inizio del XVI secolo e riedificato in una località vicina, ad Ambelakia (alt. 540 m), dove già prima esistevano pochi vigneti, che poi divennero sufficienti per il fabbisogno locale.

Il distretto di Tirnavos si trova nella parte nord est del bassofondo tessalico. Prima dell'invasione fillosserica del 1925 la viticoltura occupava 18.000 stremmi e dopo la ricostruzione 25.000 stremmi.

Tsaritsani aveva una viticoltura fiorente; ma l'invasione fillosserica la ridusse fino a un quasi completo annientamento; solo in questi ultimi anni è ricominciata una certa attività.

Rapsani, sulle pendici orientali del monte Olimpo, produceva e produce un vino di qualità abbastanza buona. Ma vi si coltivano molti vitigni, fra cui i migliori sono il Krassato, lo Stavrotò e lo Xinomavro. I terreni sono molto montagnosi e poveri, e le proprietà piccole.

#### *Grecia continentale*

Anche la parte sud-occidentale della Grecia Continentale, specialmente Lepanto, Missolongi ed Etolicò, erano località interessanti per la loro viticoltura.

Un documento veneziano del 16 Novembre 1498 c'informa indirettamente dell'esportazione di vino da Lepanto (12). Molto più tardi, durante la seconda metà del XVII secolo, il vino di Lepanto fu considerato come uno dei migliori della Grecia, ma a Lepanto, come ad Atene, « mettono della resina nei fusti, come in Germania li solforano per conservare il vino » (13).

D'altra parte da Missolongi caricavano dell'uva passa (passolina) proveniente dalla regione di Missolongi-Etolicò, in quantità di una nave per ogni anno. Da molti anni non si produce più passolina in questa regione.

Passando alla parte orientale della Grecia Continentale, vediamo che nell'Attica, ad Atene, il vino prodotto era sempre la « Retsina », come lo è ancor oggi. Verso la metà del XVII secolo i dintorni di Atene erano coperti di vigneti. Capandriti (Enoe) era allora celebre per la buona qualità dei suoi vini (14).

Pure nella regione di Tebe (Beozia) esistevano dei vigneti. Dominavano i vitigni da vino Savvatianò\* e Rodites\* dalle uve dei quali,

come ad Atene e in Eubea, viene prodotta la migliore retsina. Solo nelle regioni di Tespiè e Tisbe (sempre nella Beozia) s'incontra molto diffuso il vitigno da vino Mavrudi\*.

### *Peloponneso*

Il Peloponneso, estesa regione della Grecia, famoso fin dai tempi più remoti della storia europea (periodi: Miceneo, classico, bizantino), nel periodo post-bizantino (occupazione latina e turca) e ancora dopo la liberazione (1821), rimane — fino ai nostri tempi — una delle più importanti regioni, in quanto concerne la civiltà e la cultura, ma anche dal punto di vista agricolo e in particolare dall'evoluzione viticolo-enologica.

Durante il XV secolo la passolina (uva passa di Corinto), nota nel Peloponneso forse fin dai tempi dell'antichità, ma che ha assunto nel commercio internazionale un particolare interesse, a cominciare dal XIII secolo si afferma in Europa come articolo esportato su vasta scala, prima in Inghilterra e poi in Olanda e in Francia.

La produzione della passolina nel Peloponneso trova eco anche nella poesia come si può vedere nei seguenti versi del XVI secolo:

« In tutti i paesi della Morea ho dimorato per anni,  
Ma come l'uva passa di Corinto, dolce, nera e di qualità,  
Nera non ne ho vista in nessun luogo,  
Anche se di nere abbia viste pure altre ».  
« Ho ricopiato il 2 gennaio 1599, A. Avlonitis  
del villaggio San Demetrio; io suo nipote Andrea,  
lo trascrivo per ricordo, 1698 » (15).

Verso la metà del XVII secolo, secondo Tavernier (1664), Corinto esporta quantità importanti di uva passa; lo stesso pure Patrasso (16).

Del tutto diversa, per la stessa epoca, è la notizia dei Spon e Wheler (1675-1676). Essi scrivono che i Turchi hanno eretto le fortezze di Rio e di Antirrio e non permettono alle navi da carico di

(\*) Vedi descrizione al *Registre Ampélographique International de l'O.I.V.*, n. 270, 271 e 360.

entrare nel golfo di Corinto, temendo l'occupazione delle fortezze o attacchi di pirati che entrino nel golfo col pretesto di acquistare uva passa. Dopo ciò a Corinto non si coltiva più passolina, non essendo possibile piazzarla sul mercato internazionale. La si coltiva, però, a Lepanto e a Vostitsa (Egion), e il prodotto viene trasportato a Patrasso (17 e 18) per essere caricato sulle navi.

Delle due notizie contrastanti, pare più probabile quella secondo la quale non si produce più uva passa nei dintorni di Corinto, per le ragioni citate più su, ma solo nella regione (p.es. a Xilocastro, ecc.) ma il suo caricamento, poi, sulle navi, avveniva a Patrasso, dove era prodotta passolina di eccellente qualità, ma ancora in scarsa quantità, per i fabbisogni del commercio. Secondo l'inglese Charles Thomson (1730) la pianura di Corinto verso Sicione e Xilocastro era tutta coltivata e piena di oliveti e vigneti (19). Un Anonimo, in un suo manoscritto del 1796, scrive che a Egion « I Greci sono padroni della metà della terra coltivabile e aumentano i vigneti e le uve passe piantandole ogni anno... lo stesso a Patrasso » (20).

Non dobbiamo trascurare il fatto che l'evoluzione di Patrasso in importante centro urbano e commerciale, fu dovuta, in gran parte, alla produzione, al commercio e all'esportazione dell'uva passa.

Nella regione di Xilocastro erano coltivati, e si coltivano ancora, i vitigni: Corinto nero, Kérino (Rosaki), Fràoula, Sideritis, e molto più tardi Sultanina. Il Corinto nero occupa le pendici collinari al di sotto dei 700 metri. In tempi anteriori esso copriva quasi tutta la pianura del litorale, ma attualmente è scomparso da questa zona. A 400-700 metri di altezza si produce la qualità migliore, ma non in località di forte pendenza, bensì in piccoli bacini o terreni ampi, con terreno profondo e ricco, ma asciutto.

Per la produzione del vino nel XVIII secolo, secondo un manoscritto di P. Papadopoulos, sopravviveva nel Peloponneso la tradizione dell'uso della resina nel vino, ma fino a quasi la metà di questo secolo non era praticata. In seguito però a uno spaventoso terremoto, quando tutti i vini erano andati a male cominciò di nuovo la pratica di infondere della resina nel vino (21).

Durante il XIV secolo, a Patrasso prevalgono i vitigni: Mavrodafni, Alepù, Fileri, Coritsani, Moscato e Asprudi; nella regione di Pilo dominavano i vitigni: Fileri, Mavrudi, Avgustolidi, Carvuniaris, Asprostafilo, Aghiorghitico e Mavrocoritho (22). In altre regioni della penisola la situazione era deplorabile. Sulla regione di Monemvasia,

A.L. Castellan (1797) scrive che nell'interno del distretto di Epidaurò Limerà, là dove in passato venivano prodotti i famosi vini di Monemvasia, il paese era deserto. Non si vedeva alcuna traccia di coltivazione di piante; solo qua e là delle case inabitate e vicine a crollare (23).

\* \* \*

La coltivazione del Corinto nero, per la produzione dell'uva passa, fu estesa considerevolmente nell'Elide e nella Messenia, in seguito alle forti richieste di vino dalla Francia, dovute alla distruzione dei vigneti dalla fillossera. In Francia venivano esportate, dato lo scopo del loro uso, le qualità inferiori. Quando la Francia ricostruì i suoi vigneti, cominciò la crisi, e per far fronte a essa fu decretato il « paracratima »\* (la ritenuta), per sostenere il prezzo del prodotto, senz'affrontare una soluzione radicale del problema.

Esaminando il periodo a partire della fine del XVIII secolo, si constata che la produzione dell'uva passa o passolina s'elevava nell'anno 1798 a:

|             |            |       |        |
|-------------|------------|-------|--------|
| Zante       | 8.100.000  | litri | veneti |
| Cefalonia   | 4.200.000  | »     | »      |
| Itaca       | 350.000    | »     | »      |
| Peloponneso | 6.000.000  | »     | »      |
| <hr/>       |            |       |        |
| Totale      | 18.650.000 | »     | »      |

Nel 1814 la produzione del Peloponneso arriva a 8.900.000 litri, nel 1830 s'eleva a 19.000.000 litri, e a partire dal 1845 comincia a superare i fabbisogni del consumo (24).

Le crisi cominciano dal 1877-78 e continuano dal 1885 fino al 1893, per diventare più intense dal 1895-96 in poi.

Durante l'anno 1896, quando la produzione della passolina s'eleva a 330 milioni di litri e l'esportazione arriva solo a 229 milioni di litri, lo Stato si assume la gestione del prodotto. Nel 1901 trasmette la gestione alla « Banca delle uve passe » e nel 1905 alla « Società

(\*) Questa espressione fu adoperata quando scoppiò la crisi della passolina (1880), in seguito al forte aumento della produzione. La misura mirava ad equilibrare l'offerta e la richiesta del prodotto.

privilegiata », fino al 1925, allorché la gestione viene trasmessa all'« Ente Autonomo delle uve passe » che funziona regolarmente fino a oggi (25).

Qui dobbiamo chiarire che fino al 1920, quando si parla in Grecia di uva passa, s'intende la passolina nera di Corinto senza semi. Le altre uve passe con semi (Tachtàs, Rosaki, Liàtico, Fokianò, ecc.) erano prodotte in piccole quantità, in gran parte per uso locale. In Grecia, la Sultanina entra per la prima volta nella regione dell'Argolide, presso Nauplio, nel 1838. Il suo sfruttamento sistematico avviene a Sitia (Creta) nel 1901, per estendersi poi considerevolmente, soprattutto nel distretto di Iraklion, a cominciare dal 1912-1914 e in seguito dopo il 1923. In secondo luogo essa si coltiva nel Peloponneso, nella regione di Corinto.

\* \* \*

Il vitigno da vino « Fileri », è un vitigno coltivato in diverse località del Peloponneso, ma soprattutto nell'Arcadia. Esaminiamo brevemente la questione.

Gregorio Paleologo (1829) aveva piantato nella Stazione Agricola di Tirinto, presso Nauplio, un vigneto « con pianta del Reno » (26). Lo stesso viene riferito pure più tardi: « ...aveva cura (Paleologo) di piantare pure vitigni del Reno, che aveva importati dalla Germania. Ma dopo l'impianto nessuno si era curato di rinnovare questo vigneto e di divulgare le piante, che avevano prodotto, se non vino del Reno, un vino molto buono » (27).

Nel 1846 l'allora Direttore della Stazione e Scuola Agraria Giovanni Pròios aveva rinnovato le piante, innestandole con vitigni più pregiati.

Le notizie su questo argomento sono complicate da altre posteriori che creano controversie e supposizioni, dovute principalmente all'inesistenza di serie ricerche.

Così, Teodoro Orfanidès, scrive che nel 1833 furono importati dalla Germania migliaia di talee del vitigno che produce il vino del Reno. Queste talee furono distribuite ai viticoltori dell'Argolide e di altre regioni del Peloponneso. Queste piante di vite dopo pochi anni avevano modificato i loro caratteri, così che le uve assomigliavano a quelle di un Savvatianò della più bassa qualità. Dopo di ciò le piante importate dalla Germania furono distrutte (28).

Pare così che furono effettuate due importazioni di vitigni da vino dalla Germania: la prima da Paleologo nel 1829 e la seconda durante la reggenza di re Ottone nel 1833, ma senza risultato positivo.

La denominazione « Fleri »\* si trova per la prima volta in un poema dell'anno 1601, che enumera i vitigni dell'isola di Zante. Molto più tardi, verso la fine del XVIII secolo, lo troviamo come « Philaro » (29) a Zante e poco più tardi nel Peloponneso (30) (Nauplio, Tripoli, Mistrà, Corinto), San Pietro e altre località (31). Attualmente si trova nella Messenia, nell'Arcadia, a Leucade, a Preveza.

Nell'Arcadia (regione di Mantinia) (fig. 1) sono coltivati i vitigni: Fileri, Asprudes, Colliniatico, Skilopnichtis. Del Fileri si trovano le sottovarietà: Moscofilero, Asprofilero o Xanthofilero e Mavrofilero. Il migliore è il Moscofilero, dall'aroma finissimo. Delle Asprudes migliore è la Glykerithra.

È un argomento che impone uno studio approfondito, dato che si trova in rapporto con la produzione dei vini di denominazione controllata.

Per la viticoltura e l'enologia del Peloponneso in generale, all'inizio del XIV secolo, riportiamo qui quanto scrisse Fr. Thiersch: « La culture de la vigne se fait partout avec soin et assiduité... ». « ...Les espèces des seps sont très-variées et, pour la plupart, d'une qualité mauvaise ou tout au moins médiocre. Il ne s'agira, pour les remplacer, que d'en prendre des meilleurs qu'on trouvera, soit dans le pays même, soit en France et sur les bords du Rhin ». « La forme grossière de pressoir doit être entièrement changée... Se trouve en général à côté de la vigne. Il consiste in deux pièces murées et revêtues d'un stuc dur. Dans l'une, qui se trouve placés immédiatement au-dessus de l'autre, on jette et l'on foule les raisins... » (32).

### *Isole Ionie*

In tutte le Isole Ionie, la viticoltura e l'enologia avevano conosciuto periodi d'eccezionale prosperità. Contemporaneamente erano evolute le Belle Arti (fig. 2).

(\*) Vedi descrizione del vitigno nel *Régistre Ampélographique International de l'O.I.V.*, n. 328.

Verso il 1675, Corfù produceva in abbondanza vino, olivi, limoni e uve precoci di Corinto. Ma seguivano pure periodi di grande miseria, come negli anni 1763, 1779, 1789 (33). Durante la seconda metà del XIX secolo, esistevano in quest'isola soprattutto due vitigni da vino: la Xiropodià, che assomiglia all'Avgulato e il Cacotrigghi.

L'isola di Zante durante il dominio veneto, come risulta dal Decreto del 3 gennaio 1488 del Provveditore Francesco Priulo, produceva vini di buona qualità, come il Moscato e la Rombola. Durante il XVI secolo viene prodotta pure dell'uva passa, esportata in Italia, Francia, Inghilterra e qualche volta in Germania (34).

Il commercio all'ingrosso della passolina si trovava fin dal principio, verso il 1530, in mano degli Inglesi. L'anno 1576 la produzione dell'isola arriva a 1,5 milioni di litri (35). Nei primi contratti, l'uva passa, a causa degli acini minuti, si chiama « mavro lianoroghi » (nero degli acini piccoli) e « corrantò » (dall'inglese Currents, Corintia). In una relazione del Consiglio dei Nobili dell'8 ottobre 1602, troviamo: « oro che colava » grazie al « benedetto frutto » (la passolina). Il pesante litro veneto, che era l'unità di peso nel commercio della passolina, corrispondeva a 477,05 grammi, ma nella pratica e per facilità era calcolata uguale a 150 drame, ossia quasi 480 grammi. Il « Chiliolitro », il migliaio veneto era il suo multiplo. Quest'unità di peso è ormai da tempo abbandonata.

I magazzini dell'uva passa, prodigiosi sotterranei rivestiti di legno, si chiamavano « sarajes » (serragli) ed erano proprietà degli « afendadhes », cioè dei signori. Più tardi i produttori immagazzinavano la loro passolina presso i « sarajantidhes », cioè commercianti che avevano a loro disposizione grandi magazzini. Loro, sulla consegna dell'uva passa, rilasciavano una ricevuta che poteva essere messa in circolazione, come una specie di banconota.

Al principio del XVII secolo la produzione della passolina era tanta da poterne caricare 5 o 6 navi mercantili del tempo. A Zante erano pure coltivati molti altri vitigni da vino (36). Durante la prima metà del XVIII secolo, e ogni anno, furono caricate con passolina 7 o 8 navi inglesi. D'altro canto la produzione dell'isola, in quell'epoca comprendeva pure 4.000 tonnellate di olio d'oliva e 5.000 tonnellate di vino. Ma periodicamente, nonostante la produttività dell'isola, si manifestavano periodi di penuria, come c'informa il resoconto di Giovanni Theodossi del 2 maggio 1729 e la breve cronaca dell'Anonimo dell'anno 1852.

Cefalonia, durante la seconda metà del XVII secolo, esportava 4-5 navi mercantili di passolina. Le uve moscate, come pure le altre di sapore semplice, dalle quali era prodotto un vino molto forte, producevano allora 10.000 grossi barili di vino per uso locale (37).

All'inizio del XVII secolo le autorità incassarono per diritti di dogana, solo della passolina, 40.000 escudos annui (38).

Nel XIX secolo a Cefalonia erano coltivati principalmente i vitigni: Mavrodafni, Moscato e Rombola.

I primi attacchi dell'oidio a Zante furono constatati nell'anno 1851, e così a Patrasso, Elide, nell'isola di Samo e altre località. Nel 1852 furono attaccate le piante del Corinto nero. La malattia fu chiamata « Stachtoma » (copertura di cenere), come con caratteristici particolari scrive il notaio Dionisio Varvianis (39). Verso la fine di giugno la malattia attaccò i vitigni da vino Fleri e Gustulidi. Durante le annate 1852, 1853 e 1854 furono completamente distrutte le uve dei vitigni da vino: Fleri, Vossos, Gustulidi; e dei vitigni da tavola: Aëtonichi, Chlora, Roditis, Corithi e Petrocoritho. Durante l'ultimo anno (1854) utilizzarono per combattere la malattia dello zolfo finemente triturato e i risultati furono molto soddisfacenti.

Il vitigno Petrocoritho, benché due o tre volte solforato, molto attaccato, fu distrutto. Lo Skiloclina, benché trattato, fu attaccato lo stesso, come pure il Fleri e il Corinto nero.

Così, fin dal 1854, si comincia a studiare quanto e quante volte si debbono zolfare le viti per ottenere i migliori risultati. Pure, le differenze d'attacco furono le prime indicazioni della diversa resistenza alla malattia dei vitigni coltivati, cosa che ebbe come risultato di conservare i migliori, sotto l'aspetto della qualità del prodotto e della resistenza alla malattia, e di eliminare i meno adatti.

La stessa situazione si verificò pure nelle isole di Cefalonia e di Itaca.

### *Isole dell'Egeo*

Durante i primi decenni del XIX secolo, nell'Eubea il vino era il più importante prodotto dell'Eubea. Il vino nero prodotto a Kymi e dintorni veniva esportato in Turchia, Egitto, Russia, Austria e Francia. Ma anche molto più prima, nel XVIII secolo, l'Eubea produceva in abbondanza vino, olio e altri prodotti (40). I più importanti



vitigni da vino erano (e lo sono ancora) il Savvatianò (Cundura bianca) nelle proporzioni del 95% e il roditis nelle proporzioni del 5%.

Il più importante centro viticolo dell'Eubea è il « Lelandion pedion » (pianura del fiume Lelandos, presso Calcide), dove in generale si applica la coltura mista, vite e alberi fruttiferi, compreso l'olivo.

L'isola di Skyros, verso la metà del XIX secolo, produceva ed esportava vino e formaggio a Smirne e a Salonicco (41).

Le isole Skiathos e Scopelos presentano maggior interesse. Nel 1706 Scopelos produceva vino. Ma le difficoltà esistevano sempre. Una breve nota del vescovo Matteo di Skiathos e Scopelos in data 25 aprile 1792, c'informa che, secondo un Decreto delle Autorità, era permessa la produzione di uva passa e di petimesi (mosto concentrato), ma per la produzione del vino si doveva pagare una tassa importante. In seguito a ciò, gli abitanti avevano abbandonato le uve sulle piante e la produzione andò perduta. Scopelos era allora piena di vitigni e produceva buon vino, esportato in diverse regioni della Turchia e dell'Europa. In più il vino era esportato e venduto dagli stessi abitanti dell'isola con i loro battelli. Per ciò il monaco Cesario Dapontes, nativo di quest'isola, scrive: « Scopelos, isola di vinaioli » (42).

Dalla breve nota del vescovo Matteo, come pure da molte altre notizie, deriva che periodicamente nelle isole Egee, ma anche in tutte le altre regioni occupate dai Turchi, e in quelle occupate dai Latini, erano molte (e in queste ultime forse di un altro tipo) le difficoltà che impedivano l'evoluzione agricola e sociale degli abitanti.

I più importanti vitigni da vino in queste isole erano i: Coritsiotis, Vradianò e Ritinò. Taluni piantavano pure la Cuntura nera di Kymi.

Le Cicladi sono tutte ben note per i loro vigneti e per i vini in esse prodotti. Teno, nel XVII secolo, produceva buon vino Malvasia (Charles de Saint Maure, 1721). A partire dalla metà del XIX secolo, gli attacchi dell'oidio avevano ridotto fortemente la produzione dell'isola. Dato che i più sensibili vitigni, e specialmente quelli che producevano il rinomato vino « Monemvasià » furono fortemente ridotti dalla malattia, il risultato fu che in seguito il vino sotto la denominazione Monemvasià fosse un prodotto derivato da uve di diversi vitigni, con solo una piccola quantità di uve del vitigno « Monemvasià » (43). Ad ogni modo, durante l'ultimo quarto del secolo

scorso era prodotto un vino rosso, dolce e aromatico chiamato Malvasia (44).

Le isole Andros, Kythnos, Sifnos, Sira, Folegandros, Milos, avevano una viticoltura e una produzione di vino in quantità sufficiente da coprire i bisogni locali. Questo fino alla metà del secolo scorso. L'invasione dell'oidio rovesciò allora la situazione. A Kythnos, per esempio, il solo vino buono era quello prodotto dopo parziale appassimento delle uve (45).

L'isola di Paros (Thomson, 1730) esportava vino. In essa erano e sono ancora coltivati i vitigni da vino nero Mandilarià e Vaftra; e Monemvasià, da vino bianco.

Amorgòs produce pure buon vino, dalle uve di diversi vitigni. Le uve, prima della pigiatura, venivano esposte al sole, come avviene anche nelle altre isole. L'appoggiatoio delle uve era chiamato « catavola », mentre quello per i fichi « aplotarià ». Le piante di vite strisciano sul terreno, a causa dei forti venti (46).

§ Tenedos, nel 1675, produceva buoni vini, fra cui i migliori erano i moscati. E la tradizione continua fino al nostro secolo.

Pure Lemnos produceva buoni vini.

Il vino di Lesbo, verso la metà del XVI secolo, era famoso a Costantinopoli, come più tardi nel XVII e XVIII secolo.

Chio fu un centro vitivinicolo molto importante. Durante il XVI secolo da Chio e da Creta si esportavano eccellenti vini: moscati, malvasia rossa e altri, destinati in gran parte all'Inghilterra (47).

Fin dai tempi dell'antichità, Chio produceva il vino Ariussios o Arvisium, in tre tipi differenti, di colore rosso cupo, e il vino di Fanes (48). Il « Nectar » (Nettare) fu prodotto più tardi dalle uve del vitigno Kinopnichtis o Skilopnichtis. Ma nel XVII secolo Chio non è più un centro vinicolo importante. Anzi vengono importati nell'isola vini da altre isole, come Psarà, Samos, Scopelos e Miconos. Aaron Hill scrive di quest'isola: « Arvis or Amista, a large Mountain, in the middle of the Country, still abounds in that rich Wine, so Celebrated formerly by Virgil in his Eclogues, the call'd Arvisian, now, il vino Amistano, an Italian Appellation (49).

Nella produzione vinicola di Chio, secondo un'altra posteriore testimonianza (Frieseman, 1787), prevale il Vino Santo. I migliori vigneti si trovano a Mestà (fig. 3).

Quanto all'isola di Samos sono molti quelli che parlano delle sue uve e dei suoi vini (Strabone, D,a,15; Ateneo, B1 e IA,15f —

IA,22; Pollucis Στ., 78; Esichio, Teodoro Prodromo, B, 355). In più Pollucis ed Esichio nominano il vitigno « Samia ».

Il vino « Anthosmias » di Samos veniva prodotto nel modo seguente: Le uve ben mature, dopo essere state pulite dagli acini marci o guasti, venivano esposte al sole per 3 o 4 giorni. In seguito, venivano messe nel pigiatoio, ma prima di essere pigiate restavano in esso per altri 4-5 giorni. Prima della pigiatura i barili venivano accuratamente puliti con acqua bollente. Il primo mosto che colava senza pressione, il « prooron », veniva distribuito in quantità proporzionate nei barili. Poi cominciava la pigiatura, e il mosto veniva messo nei barili, nei quali mettevano pure una piccola quantità di mosto bollito fino a concentrazione, che conteneva una piccola quantità di cenere o terra di calce.

Le uve nere venivano messe nelle installazioni 10-15 giorni prima della pigiatura.

Nell'anno 1757 le viti di Samos furono attaccate da insetti. Su questo attacco Cesario Dapontes scrisse due graziosi poemi:

« L'isola di Samos allora ammalata  
dal mal degli insetti, da essi divorata,  
m'ha chiamato a curarla  
dal male dei vigneti presto a liberarla.  
E volendo o no, Smirne io ho lasciata  
discendendo a Samos, dal freddo gelata »

« M'han pagato bene, più di mille « grossia »,  
e accanto ai grossia trecento carichi di vino...  
M'anch'io li ho beneficiati bene con la mia croce  
ho distrutto gli insetti dei vigneti al mio tempo ».

La seconda poesia elogia Samos:

« Qui vedi, caro, ricchi oliveti  
qui vedi, uditore, moscati vigneti,  
che colmano la Francia e tutta la Moscovia  
moscato vin di Samos, nettare in verità  
le supera senz'altro Scopelo nel nero  
ma Samos, non ne dubito affatto nel moscato ».

Il migliore vino moscato era prodotto a Vathì, la migliore resina a Carlovasi e il miglior vino nero a Spatharei e ad Arvanites.

Verso la fine del XVIII secolo, nel 1770, le difficoltà di esportare il vino in Russia, e l'imposta sul vino che aveva messo la Turchia, obbligano i viticoltori a produrre solo uve passe e non vino, come era accaduto nel 1792 a Sciato e a Scopelo.

L'isola di Coò, verso il 1700, produceva abbondante vino moscato (50). Oggi vi si coltivano soprattutto il Cotico Rasaki, un po' di Sultanina e sporadicamente altri vitigni (51).

D'Ohosson scrive che le isole dell'Arcipelago, Cipro, Creta, Tenedos, Samo, ecc., producono (nel XVIII secolo) una enorme quantità di vini, consumati per la maggior parte in Europa. Questi vini sono venduti liberamente all'ingrosso e al dettaglio, dai Greci del paese che pagano allo Stato delle tasse insignificanti (52).

L'isola di Tera (Santorini), nell'ultimo quarto del XVIII secolo produceva molto vino. Questo vino aveva il colore del vino del Reno, ma era troppo forte. Il migliore prodotto dell'isola era il Vino Santo. Il sapore migliorava con l'invecchiamento. Quasi tutta la quantità prodotta era esportata in Russia con navi da carico di proprietà degli isolani. Il Vino Santo era prodotto da uve bianche esposte al sole per otto giorni, sulle estese terrazze piane delle case (53).

Nella seconda metà del XIX secolo era prodotto a Tera anche un tipo di vino chiamato Malvasia, che era dolce, biondo, e proveniva dalle uve del vitigno Malvasia o Monemvasià, come i vini dolci di Teno e di Cipro.

In quest'isola si coltiva un gran numero di vitigni. Domina l'Asyrtico, eccellente vitigno a uve bianche; segue la Mandilarià (altrove chiamata Cuntura), il più importante vitigno a uve colorate, con le quali si produce il rosso Vino Santo. Degli altri vitigni, i migliori sono: Aidani (dalle uve del quale è prodotto a Nasso il vino Apiranthitis), Platania, Ttiri, Castanò, Gadurà, ecc., uve chiamate in generale Xenologa (54).

### *Creta*

Creta, era e continua a essere un importante centro vitivinicolo della Grecia. Per secoli, i vini dell'isola, soprattutto i vini Moscati e la famosa Malvasia, erano rinomati e li esportavano in Inghilterra, Olanda, Germania, e in generale nei paesi dell'Europa occidentale.

Poco tempo fa, sono state pubblicate interessanti notizie dell'ar-

chivio del Duca di Creta sull'esistenza di rapporti fra quest'isola e Monemvasia, la Napoli di Malvasia dei latini, notizie che, insieme con altri elementi, potrebbero chiarire la provenienza della denominazione del vino Malvasia. Ecco qualche notizia: « Il 2 ottobre 1540 Venezia... fu obbligata a concedere ai Turchi la città di Monemvasia e di Nauplio (Napoli di Romania)... Il 23 novembre 1540 il Provveditore Alessandro Condarini cede la città di Monemvasia... Gli abitanti si rifugiano a Corfù e a Lassiti nell'isola di Creta (55). Secondo la relazione di Filippo Pasqualigo del 1546 l'installazione di profughi da Monemvasia, a Lassiti e altre regioni dell'isola, fu effettuata nel 1546 (56). Ma anche in epoche molto anteriori, alla fine del XIII secolo, abitanti di Monemvasia resiedevano per diverse ragioni nell'isola di Creta (57).

Nel 1570, furono prodotte nell'isola serie conversioni per la preferenza data dagli agricoltori alla coltivazione della vite anziché del grano, come desideravano le autorità veneziane, per coprire i loro fabbisogni in grano, ma anche per questioni d'imposta.

Per riparare al male Giacomo Foscarini fece promulgare un severissimo Editto (1574), secondo il quale, sotto pene gravissime, nessuno poteva piantar vigne in terreni atti a coltura. Anzi ordinò di stradicare tutti i vigneti recentemente piantati in terreni coltivabili.

Né dobbiamo dimenticare che verso la fine del XVI e il principio del XVII secolo, ma anche prima e dopo quest'epoca, i pericoli della navigazione a causa della pirateria, avevano serie ripercussioni economiche, politiche e sociali.

Malgrado questo Editto, i vigneti aumentarono sensibilmente a scapito del grano, per il fatto che il prezzo del vino era molto elevato. Una Relazione del Beneto Moro, del 25 giugno 1602, certifica l'avvenuta trasformazione in vigneti di molti terreni dell'isola. E il duca di Creta Zuanne Sagredo, in una sua relazione del 22 ottobre 1604, scrive che l'Editto di Foscarini non aveva avuto come risultato l'estirpazione d'un buon numero di vigneti piantati in terreni destinati per il grano come si sperava (58).

Nel 1576, la Malvasia veniva inviata in Valacchia e in Polonia per la via del Bosforo, e in tutta la Germania tramite Amburgo, Lubecca, Danzica e qualche volta Venezia (59).

Dalla relazione di Sagredo del 1604 si ricava ancora un'altra preziosa notizia: « ...al tempo delle vendemmie (i pirati) facendosi mercanti, et uomini da bene, si ritirano in Candia et con il danaro

tratto dai furti, cargano di moscati non vardando a pagarli qualche cosa di più...; e gargandosene per tante parti, ogn'uno va abandonando a più poter la coltivazione, et si danno a piantar vigne muscate; altra di ciò pongono grand.a carestia nei logadi\* di Candia perché non solo cacciano li vini bianchi in essi moscati, et con tal modo li falsificano, ma anco cacciano nelli moscati per Inghilterra qualche parte delli logadi rossi diletandosi coloro che sijno carichi di color... e fecci far strettiss.i proclami, accio li logadi non fossero posti nelli moscati ».

In questo secolo il Malvasia, il Cipro, il Candia (vini navigati) e ancora il Samos e l'Aleatico furono tenuti in massima considerazione a Venezia.

All'inizio del XIX secolo il Malvasia continua probabilmente a essere prodotto in diverse regioni dell'isola, come a Milopotamo e a Malevisi. Il Malvasia di Milopotamo (Arcadi) era prodotto dall'uva bianca del vitigno Vidianò, mentre quello di Malevisi era rosso e prodotto dal vitigno Siritsi. Il vino di Malevisi quando invecchiava diventava giallo-oro. Il più precoce vitigno era il Liatico, mentre per le pergole era preferito l'Eftakilo (60).

Vino veniva prodotto solo in certi dipartimenti, mentre in altri preferivano trasportare le uve per la loro vinificazione nella città o produrre uva passa. A Kissamos la potatura era fatta a testa di cavolo (a capitozza), ma nonostante ciò la produzione di uva era importante. Il vino di Kissamos era di tipo « claret », alcoolico, di buona qualità. Le uve mature erano trasportate al pigiatoio murato, profondo 2-3 metri e largo 5-6 metri, che si trovava nel vigneto; là i grappoli divisi in cioccheti, rimanevano per 8-10 giorni esposti al sole. Poi l'uva era pigiata e il mosto era messo nei barili. Abituale era l'aggiunta di acqua nella quantità di 1/4 o 1/5 del mosto. Il travaso del vino si effettuava dopo 40 giorni.

L'uva passa era un prodotto essenziale per le esportazioni. Essa veniva esportata in Egitto e in Siria. L'uva passa di Creta era a grossi vinaccioli (Tachtàs, Liatico, ecc.), sporca e spesso mescolata con resti di terra. Nei paesi del Mediterraneo orientale era adoperata soprattutto per la produzione di diversi tipi di sorbetti (bevande analcooliche).

(\*) Logadi e Lolssima si chiamavano e si chiamano oggi le uve provenienti da diversi vitigni, per distinguerle dalle Monologa, cioè da uve di un solo principale vitigno, come erano il moscato, l'aleatico, ecc.

Durante la rivoluzione del 1821 molti vigneti furono distrutti, ma ripiantati più tardi arrivarono nel 1836 a quasi 1.600 ettari.

I vini cretesi erano troppo forti e carichi di sostanze coloranti, ora secchi e ora dolci o semi-dolci. Miglioravano con l'invecchiamento ma mancavano di « bouquet ». I migliori erano prodotti nelle regioni di Temenos e Malevisi, presso Iraklion. I vini di Kissamos (presso Canea) erano meno stimati.

BASILIO LOGOTHETIS  
Università di Thessaloniki

## BIBLIOGRAFIA

- (1) CHARALAMPOPOULOS B., *Catalogo dei codici... di Vitina*, « Bollettino Società Storico-Etnologica », 14 (1960), 393-405.
- (2) LEAKE W., *Travels in Northern Greece*, London, 1835, vol. I, p. 305 s.
- (3) POUQUEVILLE F., *Voyage dans la Grèce*, Paris, 1820, vol. II, pp. 418, 420, 424, 426.
- (4) COUSINÉRY E., *Voyage dans la Grèce*, Paris, 1831, vol. I, pp. 71-72.
- (5) MBELETIOS, *Geografia*, 2ª edizione di Antimo Gazis, Venezia, 1897, vol. II, p. 472.
- (6) VALVI ADRIANO, *Geografia*, Vienna, 1839, vol. III, p. 139.
- (7) DECAZAS P., *Naussa della Macedonia*, Atene, 1913, pp. 15, 24.
- (8) LOGOTHESIS B., *Vitigni da vino di Gumenissa*, Thessaloniki, 1955, pp. 12-17.
- (9) LOGOTHESIS B., *Contribution de la vigne et du vin à la civilisation de la Grèce et de la Méditerranée orientale*, Thessaloniki, 1975, pp. 135, 151-154, 157, 162-163, 181, 212.
- (10) BETTI ST., *Paleografica di Grammenochoria*, « Epirotiki Estai », 13 (1964), 402.
- (11) MUSELIMIS SP., *Memorie... dal Monastero Pagana di Thesprotia*, « Epirotiki Estia », 10 (1961), 513.
- (12) PLUMIDES G., *Documenti riferiti a Lepanto durante l'occupazione veneta (1444-1510)*, « Annuario Società Studi Bizantini », vol. 39-40 (1972-73), 493-501.
- (13) SPON J. et WHEELER G., *Voyage d'Italie, de Dalmatie, de Grèce et du Levant, fait aux années 1675-1676*, Lyon, 1678, vol. II, p. 35.
- (14) WHEELER G., *Voyage de Dalmatie, de Grèce et du Levant*, La Haie, 1723, vol. II, p. 273.
- (15) DE VIASIS SPIRIDIONE, *Note storiche sopra la passolina*, « Parnassos », Atene, 1893, vol. XVI, p. 146 s.
- (16) TAVERNIER J., *Les six voyages en Turquie, en Perse et aux Indes*, Paris, 1677, vol. I, p. 317.
- (17) SPON J. et WHEELER G., *Voyage d'Italie, de Dalmatie, de Grèce et du Levant, fait aux années 1675-1676*, Lyon, 1678, vol. I, pp. 143-144.

- (18) WHEELER G., *Voyage de Dalmatie, de Grèce et du Levant*, Le Haie, 1723, vol. I, p. 73.
- (19) SIMOPOULOS COST., *Viaggiatori stranieri in Grecia*, Thessaloniki, 1973, vol. II, p. 164.
- (20) CHRISTOPULOS PANAJOTIS, *La regione intorno al golfo corintio verso la fine del XVIII secolo*, «Annuario Società Studi Stereocelladici», Atene, 1971-72, vol. III, pp. 439-471.
- (21) ZOGRAFOS DEM., *Storia dell'agricoltura ellenica*, Atene, 1921, vol. I, p. 339 ss. 2.
- (22) RUSSOPOULOS OTTONE, *Enologia*, Atene, 1888, pp. 150-151.
- (23) CASTELLAN A. L., *Lettres sur la Morée, et les îles de Cerigo, Hydria et Zante*, Paris, 1808, pp. 39-82.
- (24) LAMBRINIDIS MICHELE, *Studi e articoli sull'uva passa di Corinto (1894-1905)*, Atene, 1905, pp. 11-12.
- (25) POUQUEVILLE F., *Voyage dans la Grèce*, Paris, 1820, vol. III, pp. 500, 554; 1821, vol. V, pp. 25, 35.
- (26) APOSTOLOPOULOS GIOV., *Dell'agricoltura ellenica e specialmente della Scuola Agraria di Tirinto*, fascicolo A', Atene, 1868, pp. 27-28.
- (27) LOGOTHESIS A., *Della Stazione Agricola di Tirinto*, «Agricoltura Ellenica», vol. III, 1887, pp. 25-33.
- (28) ORFANIDES TEODORO, *Geoponica*, Atene, 1875, vol. IV, p. 148.
- (29) WALPOLE R., *Memoires Releiting to European and Asiatic Turkey*, London, 1818, vol. I, p. 293.
- (30) PALEOLOGO GREGORIO, *Economia agricola e familiare*, Atene, 1835, vol. II, p. 311.
- (31) PONIROPOULOS EUSTAZIO, *Viticultura e vinificazione ellenica*, 2ª edizione, Atene, 1888, p. 126.
- (32) THIERSCH FR., *De l'Etat actuel de la Grèce et des moyens d'arriver à sa restauration*, Leipzig, 1833, vol. I pp. 295-296; vol. II, p. 46.
- (33) ARLIOTI NICOLA, *Cronaca*, «Cronaca Corcirese», Atene, 1960, vol. VIII, pp. 74-128.
- (34) CHYTOS P., *Memorie storiche di Zante*, Corfù, 1849, vol. I; 1858, vol. II, pp. 309-411.
- (35) ZOIS L., *Storia dell'isola di Zante*, Atene, 1935, p. 377.
- (36) LOGOTHETIS B., *Contributo della vite e del vino alla civilizzazione della Grecia e del Mediterraneo orientale*, Thessaloniki, 1975, p. 211.
- (37) SPON J. et WHEELER G., *op. cit.*, p. 145-146.
- (38) DE HAGES DE COURMENIN, *Voyage de Levant*, Paris, 1629, p. 452.
- (39) ZOIS L., *Racconti sull'uva passa*, «Nuova Geoponica», Atene, 1923, vol. IX, p. 1s.
- (40) FILIPPIDIS D.-CONSTANTAS GR., *Nuova geografia della Grecia*, Vienna, 1791, p. 169.
- (41) CHOISEL-GOUFFIER, *Voyage Pittoresque dans l'Empire Ottoman*, Paris, 1842, p. 126.
- (42) CESARIO DAPONTES, *Giardino delle grazie*, in Legrand, Bibl. Gr. Vulg., Paris, 1881, pp. 107-112.
- (43) GEORGANTOPOULOS EPAM, *Teneacà*, Atene, 1889, pp. 23-24.
- (44) RUSSOPOULOS O., *op. cit.*, p. 151.
- (45) GHION CAROLO, *Storia dell'isola di Kythnos*, Sira, 1876, p. 164.
- (46) MILLARAKIS A., *Amorgòs*, in «Bollettino della Società Storica e Etnologica», Atene, 1883, vol. I, pp. 569-656.
- (47) HAKLUYT R., *I Viaggi Inglesi (1494-1600)*, a cura di F. Marenco, Milano, 1966, vol. I, pp. 353, 356, 362.



- (48) VLASTOS A., *Miscellanea di Chio*, Atene, 1840, p. 21; LOGOTHETIS B., *op. cit.*, p. 127, nota 6.
- (49) HILL A., *Present State of the Ottoman Empire*, London, 1709, p. 209.
- (50) LE BRUN CORN., *Voyage du Levant*, A. Delft, 1700, p. 171.
- (51) LOGOTHETIS B., *Caratteri botanici... di Rasakì*, Atene, 1951, p. 14s.
- (52) D'OHOSSON, *Tableau général de l'Empire Othoman*, Paris, 1788-1791, vol. IV, 1791, p. 65.
- (53) OLIVIER G. A., *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Egypte et la Perse*, Paris, 1793-1798, vol. II, 1800, pp. 257-259.
- (54) Vedi LOGOTHETIS B., *Contributo*, pp. 207-208, 221.
- (55) MALTESU C., *Notizie ignote (1539-1540) su Mitrojanis di Monemvasia*, in « *The-saurismata* » dell'Istituto Ellenico di Studi Bizantini e Post-Bisantini di Venezia, Venezia, 1968, vol. V, pp. 32, 40.
- (56) SPANAKIS S., *Monumenti di Storia Cretese*, Iraklion, 1953, vol. III, p. 59; 1958, vol. IV, pp. 158-159.
- (57) MERTZIOS CONST., *Il trattato fra veneziani Callerghis del 28 aprile 1299*, « *Cronache Cretesi* », Iraklion, 1949, vol. III, pp. 262-292.
- (58) SPANAKIS S., in « *Cronache Cretesi* », Iraklion, 1949, vol. III, pp. 522-526.
- (59) RAULIN V., *Description physique et naturelle de l'île de Crète*, Paris, 1859, vol. I, p. 215.
- (60) SIEBER F. W., *Reise nach der Insel Kreta im Jahre 1817*, Leipzig, 1823, vol. 2, p. 723.

1

2