

## Tra il vino dei goliardi e il vino dei borghesi\*

Il vino dolce glorioso  
rende pingue e carnoso  
e sgombra il petto.  
E maturo, pieno di sapore,  
ci riesce assai gradevole,  
perché acuisce i sensi.  
Il vino forte, il vino puro  
rende l'uomo sicuro  
e scaccia i brividi.

Maledetti perciò i vini aspri, i vini verdastri, i vini torbidi e soprattutto maledetta l'acqua, la «bianca linfa» che irrita la milza. Questo cantava Morando da Padova in versi latini conservatici dal grande cronista duecentesco Salimbene da Parma (1).

La gioia del bere esplode con parossistica insistenza nei versi notissimi, che cito ancora in traduzione, di un canto goliardico:

Bee la dama e il cavaliere,  
bee il soldato e beve il clero,  
beve quello, beve quella,  
beve il servo con l'ancella,  
beve il lesto, beve il pigro,  
beve il bianco, beve il nigro,  
beve il fido e l'incostante,  
beve il dotto e l'ignorante,

\* Intervento al Convegno *Il fermento divino*, Palermo, 5-7 ottobre 1989.

(1) SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, a cura di Giuseppe Scalia, voll. 2, Bari 1966, vol. I, pp. 314-315. La traduzione è di Berardo Rossi (SALIMBENE DE ADAM DA PARMA, *Cronaca*, traduz. di B. Rossi, Bologna 1987, pp. 305-306).

[...]  
beve il giovane e l'anziano,  
beve il presule e il decano,  
il fratel con la sorella,  
mamma e nonna vecchiarella,  
bevon putte, bevon putti,  
bevon tanti, bevon tutti (2).

L'altrettanto nota *Confessione di Golia* recita:

I bicchieri accendono l'anima al sorriso,  
il cuor prego di nettare sen vola in paradiso (3).

La bevuta, in questi cantori dell'ebbrezza felice, non è mai solitaria, e suo sfondo privilegiato ed anzi inseparabile ne sono la taverna, la compagnia, il gioco, le donne:

Al paragrafo terzo vo' metter la taverna:  
mai fu né fia, ch'io sprezzì la sua virtù superna,  
finché gli angeli santi d'intorno non mi scerna  
cantar su me defunto il «Requiem aeternam».

Alla taverna voglio passar l'ultime ore,  
là ove il vino è prossimo al labbro di chi muore;  
allora i cori angelici con più lieto fervore  
intoneranno: «Dio, perdona al bevitore!»

[...]  
Della taverna il vino m'ha più conquiso  
del vin che per il vescovo con acqua vien diviso (4).

*In taberna quando sumus,*  
non ci cale il *quid* e il *quia*,  
bensì al giuoco ci affrettiamo,  
tutti in esso ci affanniamo.  
Che si faccia alla taverna,

(2) Traduzione con testo latino a fronte in *Canti goliardici medievali scelti dai «Carmina Burana»*, a cura di Luisa Vertova, vol. II, Firenze 1952, p. 39. Su questi componimenti ho presente anche la raccolta *Carmina Burana e altri canti della goliardia medievale*, trascritti e commentati da Eugenio Massa, Roma 1979.

(3) *Canti goliardici*, cit., p. 23.

(4) *Canti goliardici*, cit., p. 23.

ove al vin l'ôr si prosterna,  
fa ben d'uopo che sappiate:  
onde i detti miei ascoltate.

C'è chi giuoca, c'è chi beve,  
e c'è chi donne riceve:  
ma del giuoco nei tripudî  
ce n'è pur che restan nudi;  
qualcheduno si riveste,  
altri il sacco usan per veste.  
Là nessun teme la morte,  
ma per Bacco giuoca a sorte:

prima pei soldi del vino!  
Con quei beve il libertino,  
una volta pei captivi,  
poi tre volte per i vivi,  
quattro pei cristiani tutti,  
cinque per i loro lutti,  
sei per le vergin festanti,  
sette pei cavalieri erranti,

otto per i monaci immondi,  
nove per i frati vagabondi,  
dieci per i navigatori,  
undici per i provocatori,  
dodici per i penitenti,  
tredici per i cammin-facenti,  
sia pel papa e sia pel rege  
bevon tutti *sine lege* (5).

Al polo opposto di questa calda ed ebbra atmosfera che accendeva i sensi e le fantasie, intellettualisticamente evocata e cantata dai poeti, a partire dai goliardi per giungere all'Angiolieri («tre cose solamente mi so' in grado [...], ciò è la donna, la taverna e 'l dado») (6), e concretamente vissuta da larghi strati di popolazione nelle città e nei paesi, sta l'idea che della taverna diffondevano i religiosi come di una sorta di chiesa del diavolo o controchiesa, teatro privilegiato della bestemmia, della crapula e del vizio, e i benpensanti e benestanti come di

(5) *Canti goliardici*, p. 37. Recupero soltanto il latino del primo verso che mi pare un attacco più suggestivo del «quando siamo all'osteria».

(6) *Poeti giososi del tempo di Dante*, a cura di Mario Marti, Milano 1956, p. 192.

luogo privilegiato del popolino, dei traviati e dei delinquenti, teatro di risse e di dilapidazione delle ricchezze. Da ciò la continua sospettosità dei governi per un luogo tuttavia ineliminabile della vita collettiva perché unico o quasi unico luogo di evasione e di esplosione in qualche modo controllabile delle pulsioni dei ceti popolari. Da ciò l'attenzione continua dei governi, di tutti i governi, di dare ordine al funzionamento delle taverne, di fissarne l'ora di chiusura, la sera, e di impedirne — ma con scarsissimi risultati — la funzione di ricettacolo della prostituzione libera, soprattutto da quando si cercò di irreggimentare la prostituzione nei pubblici postriboli.

E con la condanna della taverna la condanna dell'ubriachezza perché nemica della ragione e del discernimento, fomentatrice di risse, fomite di lussuria, in definitiva distruttrice di quell'equilibrio di comportamento cui l'uomo, per sua stessa natura, dovrebbe uniformarsi:

«Se le taverne userai, de' tuo' danari vi lascerai». E però no l'usare, ché dice «A l'entrare abbi senno, a l'uscire danari o pegno», dice l'oste. E però lasciale stare, ché ne segue troppo male delle taverne.

Se tu me ne crederai  
molto pro te ne vedrai:  
credi a me che l'ò provato  
lungo tempo in ogni lato.  
Ivi zuffe e malusanze,  
di ghiotton vi si fan danze:  
non potre' tanto seguire  
quanto si vorrebbe dire  
per fuggir la ghiottornia  
d'ogni parte ov'ella sia;  
ch'ell'entra dolce per usanza,  
a l'uscir fa mala danza;  
ch'ella ti vota la borsa  
e la gola ti lascia scorsa.

Molto ti guarda de l'usanze de le taverne: no l'usare. Usa la chiesa i dì de le feste; e gli altri dì, quando puoi con giusto modo lasciare la bottega o 'l fondaco, anche usa la chiesa (7).

(7) PAOLO DA CERTALDO, *Libro di buoni costumi*, a cura di Alfredo Schiaffini, Firenze 1945, pp. 96, 133-134.

A questi suoi insegnamenti di spicciola saggezza mercantile, altri ne aggiungeva un borghese fiorentino del Trecento, che esprimeva con immediatezza opinioni correnti nel suo ceto:

Molto ti guarda di non bere tanto che ti tolga la ragione e 'l conoscimento, in però che l'ebbrezza è troppo sozza cosa e troppo pericolosa. Ella mena l'uomo senza arme a morire, ella discuopre i segreti, ella fa l'uomo servo de la più vile cosa che sia, cioè del fango e del fastidio, ella induce la lussuria, ella genera furore e zuffe tra frategli e tra gli altri vicini e amici e compagni. Qual cosa rea è che da l'ebbrezza non proceda? Baltassar re di Babilonia, essendo caldo di vino, ne perdé la terra e fu morto da Cirio e da Dario re. Il re Erode Anzipas fece tagliare il capo a San Giovanni Batista, il quale molto amava, perch'era riscaldato di vino. Lotto, castissimo, addormentato di troppo vino, fuggendo al monte, ebbe a fare co le figliole come fossero sua moglie. Dunque guàrta al vino, ché troppo è pericolosa cosa berlo pretto e berne troppo.

E continua ancora:

Il meno che puoi béi a uno pasto di due ragioni vino: se molti vini ti sono recati, odi d'uno che sia buono, e di quello béi mentre che basta: e be'lo sì innacquato, che dove tu vai a cenare co l'amico tuo per fargli onore e a te pro, che tu non facci a lui vergogna e a te danno: ché sarebbe questo quando bevessi tanto che tu ti facessi male, cioè che tu inebriassi e inebriando guasti il vino e te (8).

Sin dalle origini si era colta nel vino, nel mondo mediterraneo, per lodarla o riprovarla, la potenza inebriante, il carattere di veicolo al piacere, le potenzialità gioiose e di evasione dalla norma, e il Medioevo, da questo punto di vista, nulla innovava.

La Sacra Scrittura sentenziava infatti: «Il vino dà gioia a Dio e agli uomini» (*Giudici*, 9). Il vino «allietta il cuore dell'uomo» (*Salmi*, 104, 15). Si diano perciò «da bere bevande forti a chi sta per morire, si dia da bere vino a chi ha il cuore amareggiato, perché scordino la loro miseria e non rammentino più la loro sventura». «Ma bere vino non conviene ai re», poiché bevendo potrebbero dimenticare le leggi e tradire la causa dei poveri (*Proverbi*, 31, 4-7). Del resto l'ubriachezza porta con sé le baruffe, le percosse, l'appannamento della vista, la per-

dita del proprio controllo. «Essa morde come una serpe ed avvelena come una vipera» (*Proverbi*, 23, 29-35) (9).

Uno degli ultimi, splendidi esempi poetici medievali della natura orgiastica del vino è rappresentato invece dal canto carnascialesco di Lorenzo il Magnifico:

Quant'è bella giovinezza  
che si fugge tuttavia!  
Chi vuol esser lieto sia:  
di doman non c'è certezza.  
[...]  
Donne e giovinetti amanti,  
viva Bacco e viva Amore!  
Ciascun suoni, balli e canti!  
Arda di dolcezza il core!  
Non fatica, non dolore!  
Ciò ch'ha a esser convien sia.  
Chi vuol esser lieto sia:  
di doman non c'è certezza (10).

«Nelle religioni antiche, le divinità legate al vino — Dioniso Bacco — appaiono come figure pericolose ma, soprattutto, affascinanti: forze oscure che possono distruggere l'uomo ma anche elevarlo a vette impensate. E la logica rituale del 'simposio', la bevuta che i greci fanno seguire ai pasti [...] non è solo quella di rinsaldare vincoli di affetto e di amicizia, ma anche e soprattutto — scrive Massimo Montanari — di partecipare a un mistero della natura, che magicamente può confondere le menti, operare quel salto dal razionale all'irrazionale, dalla logica all'intuito, che, solo, consente il rapporto con lo spirito e l'aldilà». Di questo aspetto rituale della bevuta il Medioevo continuava a partecipare. «Del resto, il valore attribuito al vino dalla religione cristiana, come strumento (assieme al pane) di una comunione integrale con la divinità, si muove in una logica culturale che è la medesima della religiosità pagana» (11). C'è anzi chi pensa che proprio l'affermarsi del

(9) Utilizzo per i passi della Scrittura *La Bible de Jérusalem*, Paris 1988.

(10) LORENZO IL MAGNIFICO, *Tutte le opere*, vol. I, *Scritti giocosi*, a cura di G. Cavalli, Milano 1958, pp. 153-154.

(11) M. MONTANARI, *Quando bere è cultura. La storia del vino fra simboli e realtà*, «Etruria Oggi», Periodico quadrimestrale d'informazione della Banca Popolare dell'Etruria e del Lazio, n. 24, aprile 1990, p. 54.

cristianesimo sia stata la prima delle cause della vistosa avanzata della viticoltura verso nord che si verificò nel corso del Medioevo, sino a raggiungere l'Inghilterra meridionale. In una certa misura essa, sempre per motivi liturgici, determinò pure una qualche avanzata dell'olivo anche se, per l'impossibilità di una sua acclimatazione oltre una certa latitudine, il trinomio alimentare mediterraneo pane-vino-olio si mutò nel binomio pane-vino. Ciò che non esclude, tuttavia, la riduzione dell'intensità di entrambe le coltivazioni nelle regioni più meridionali e una decadenza della viticoltura specializzata nel corso dell'alto Medioevo. Nonostante la cura che ai vitigni di qualità e alla passione per i vini migliori rivolsero monasteri, prelati, principi, il consumo di massa del vino si trasformò allora in un consumo di vini modesti.

Ma che esso fosse diffuso quanto il pane o quasi lo prova, fra le tante cose, la frequenza, nell'agiografia, dei miracoli relativi al vino. Del resto, diversamente da ora, il vino non aveva, si può dire, concorrenti come bevanda, se non, nel centro-nord del continente, la birra ricavata dai cereali e il sidro dai frutti selvatici. Il vino entrava nelle diete dei lavoratori più vari, perché giudicato indispensabile corroborante e se ne prescriveva la miscela con una certa porzione di acqua nei lavori per i quali fosse indispensabile mantenersi ben fermi sulle gambe, come i lavori edili su impalcature alte dal suolo. Ma un po' d'acqua nel vino era consigliata, come abbiamo visto, anche dal moraleggiante borghese fiorentino del Trecento.

L'acqua, da sola, veniva spesso evitata perché talvolta ricavata da pozzi e ritenuta poco sana e veicolo di malattie. La presenza di risorgive abbondanti e giudicate potabili era, del resto, condizione basilare per la fondazione di nuovi abitati. Il vino, per il suo contenuto di alcool, era una bevanda igienicamente sana e funzionava da antisettico. Di più: al vino si attribuivano virtù terapeutiche, non soltanto nel senso più elementare che esso «tirava su», un po' come la carne, ma nel senso specifico che la medicina del tempo, erede della medicina antica, ne faceva ampio uso come farmaco o come base per la preparazione di farmaci. Per tutto il Medioevo si continuò a citare un passo della prima lettera di Paolo a Timoteo (5, 23), che consigliava il vino annacquato come mezzo per lenire la sofferenza fisica, mentre le regole monastiche sottolineavano la sua funzione medicinale. Sappiamo anche, da uno studio sui consumi alimentari dell'ospedale parigino dell'Hôtel-Dieu nei secoli XV e XVI, che per questa convinzione sulle sue virtù curative e tonificanti se ne distribuiva ai degenti ogni giorno,

ad ogni pasto e in abbondanza, con razioni supplementari per i malati gravi (12).

C'è infine da sottolineare ancora che, se i ceti popolari non avrebbero saputo esprimere con altrettanta virtù poetica la gioia della bevuta, o delle ripetute bevute, soprattutto insieme agli amici nel calore della taverna, ne conoscevano tuttavia l'esperienza al pari di goliardi. Sappiamo che la domenica, nei villaggi, la taverna era il porto verso cui si dirigevano i contadini dei dintorni, riscaldandosi e giocandosi la bevuta, montandosi la testa, novellando delle cose più varie (13), in ciò non diversi da artigiani, lavoratori, poveracci delle città. Delle sbornie contadine, con «nudo e grossolano realismo» ha poetato il Foglengo (14). Per le città possiamo attendibilmente immaginare che la capatina dei lavoratori alla taverna, soprattutto se circolava la voce che vi si poteva bere un vino non usuale e di qualità, si verificava si può dire tutti i giorni, avanti, alla fine o negli intervalli dell'orario di lavoro.

Sempre nelle città, i giorni del vino nuovo, all'inizio di novembre, come ci dicono certi cronisti fiorentini e Lorenzo il Magnifico nei versi giocosi dei *Beoni*, scatenavano una collettiva euforia nel popolo minuto, rendendo più insicura la vita urbana (15). Per tutti i ceti popolari, infine, assai di più che per i ceti superiori, era segnato dal vino il regime della festa. Fittissime sono infatti le testimonianze su gruppi o anche su paesi interi trovati dalla notte addormentati in braccio a Bacco dopo un'intera giornata di bagordi (16).

In definitiva si consumava allora una quantità di vino straordinaria, che andava da consumi giornalieri pro-capite di un litro e mezzo per i signori laici ed ecclesiastici dell'età carolingia a consumi annui pro-capite di circa due-tre ettolitri per gli abitanti delle città dell'età

(12) Per tutto ciò che precede cfr. soprattutto M. MONTANARI, *Quando bere è cultura*, cit., pp. 54, 56.

(13) *Motti e faccende del piovano Arlotto*, a cura di G. Folena, Milano-Napoli 1953, pp. 61-62; G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino*, in AA.VV., *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Bari 1987, p. 200.

(14) L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, voll. 2, Padova 1974, vol. I, p. 301.

(15) D. COMPAGNI, *Cronica*, a cura di G. Luzzatto, Torino 1968, p. 75, racconta che attendendosi nell'ottobre del 1301 a Firenze l'arrivo del paciere Carlo di Valois, «fu pregato il cancelliere suo, che pregasse il signore suo che non venisse il dì d'Ognissanti, però che il popolo minuto in tal dì faceva festa con i vini nuovi, e assai scandoli potrebbero incorrere, i quali con la malizia de' rei cittadini, potrebbero turbare la città». Per i *Beoni* vedi LORENZO IL MAGNIFICO, *Scritti giocosi*, cit., pp. 51-87.

(16) G. CHERUBINI, *I prodotti della terra*, cit., pp. 201-202.



comunale (17). Gran parte dell'Europa e dei paesi mediterranei vivevano dunque in una vera e propria civiltà del vino, immersi si può dire nella bevanda e consumandone quantità due-tre-quattro volte di più di quelle attuali. Di questa civiltà sono espressione non soltanto i dati concreti dell'agricoltura e dei commerci del tempo, ma anche la poesia, la pittura, la scultura: chi non conosce la vendemmia e la pigiatura del vino nei cicli dei mesi (18), chi non ricorda il posto che la vite e il vino hanno nella *Commedia* di Dante (19) o nella collana dei sonetti di Folgòre da San Gimignano e in quelli, di giocoso contrappunto, di Cenne da la Chitarra (20)?

Al nord, da questo mare di vino non erano toccati i bevitori di birra, ma non mancavano aree in cui i due consumi si intersecavano, e i tedeschi, la *tedescorum canaia* del Folengo, furono dipinti spesso come ubriaconi solenni «noti per le sborne, per il fracasso e per il chiasso» (21). Nel Mediterraneo è consuetudine, negli studi, descrivere lontane dal vino, per il divieto coranico, le popolazioni musulmane, ma c'era forse tuttavia qualche individuale o locale eccezione se un musulmano cantò le lodi del vino di Messina (22).

Bisogna aggiungere, per completare il quadro, qualche notizia ulteriore. Intanto, il vino non aveva concorrenti neppure nei liquori, perché soltanto «dal tardo Medioevo si cominciò a distillare l'alcol, e la miracolosa *aqua vitae* cominciò a diffondersi (ma restò per lungo tempo confinata nell'ambito dell'alchimia e della farmacia, senza entrare nel campo gastronomico-alimentare)» (23). Relativamente al colore, il bianco, almeno in Italia, era considerato più pregiato del rosso (24).

Oltre che «la bevanda per eccellenza», il vino costituiva la base per tutta una serie di manipolazioni, alla ricerca di gusti sempre nuovi e diversi. Ad esso venivano aggiunti erbe, spezie, fiori, miele. Generalmente i vini comuni avevano una bassissima gradazione, si inacidivano

(17) M. MONTANARI, *Quando bere è cultura*, cit., p. 56; A.I. PINI, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 132 sgg.

(18) P. MANE, *Calendriers et techniques agricoles (France-Italie, XIIe-XIIIe siècles)*, Paris 1983.

(19) G. CHERUBINI, *Dante e le attività economiche del tempo suo*, in ID., *Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Firenze 1991, p. 318.

(20) Vedili in *Poeti giocosi*, cit.

(21) L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza*, cit., vol. I, pp. 26, 304.

(22) G. CHERUBINI, *I prodotti della terra*, cit., p. 208 nota 144.

(23) M. MONTANARI, *Quando bere è cultura*, cit., p. 56.

(24) A.I. PINI, *Vite e vino*, cit., p. 136.

facilmente e non potevano essere invecchiati. «I vini di lusso erano invece per lo più cotti e poi sottoposti a periodi incredibili d'invecchiamento (anche decine e decine d'anni) da cui uscivano ovviamente forti, densi e amari, per essere poi bevuti mescolati con almeno il 50% d'acqua» (25). E va infine detto che la rinascita della vita urbana e lo sviluppo dei ceti borghesi nei secoli finali del Medioevo determinarono, anche per la storia del vino, tutta una serie di novità. Intanto fu dato, da parte dei ceti superiori cittadini, un nuovo impulso alla diffusione della vite e, soprattutto, un incremento all'impianto di nuovi e qualificati vitigni. La produzione, oltre che il consumo, di vini di qualità divenne, per questi nuovi ricchi, uno *status symbol* e la prova della distinzione dei loro gusti rispetto al resto della cittadinanza. Sul vino tuttavia essi costruirono, per la crescente richiesta di vini migliori anche da parte di ceti più bassi, nuovi guadagni. Va inoltre aggiunto, per concludere, che alcuni vini di qualità, di alta o buona gradazione, cominciarono a viaggiare a distanza in buone quantità. Fu questo, ad esempio, il caso dei cosiddetti vini greci e latini del nostro Mezzogiorno, che furono introdotti dai mercanti presso le città italiane del Centro-Nord (26); fu il caso dei vini del bordolese che presero, via mare come i precedenti, la direzione delle Fiandre e dell'Inghilterra (27). Come infatti scriveva Salimbene alla fine del Duecento, gli inglesi, non diversamente dai francesi, amavano vuotare i bicchieri di buon vino quando se ne presentava loro l'occasione ma, diversamente da quelli che ne avevano in abbondanza, dovevano essere scusati, perché la loro terra poco ne produceva. Diceva infatti una poesia:

A voi la terra normanna dia pesce marino,  
l'Inghilterra frumento, latte la Scozia, la Francia vino (28).

Nel Cinquecento il gusto ha ormai assegnato al vino un posto di spicco, e le qualità sono diventate numerose in base ai vitigni e ai luoghi di provenienza. Un ottimo conoscitore di vini italiani e stranieri si dimostra il Folengo, i cui versi sono stati, anche per questo aspetto,

(25) A.I. PINI, *Vite e vino*, cit., p. 21.

(26) G. CHERUBINI, *I prodotti della terra*, cit., pp. 204 sgg.

(27) Y. RENOUARD, *Le grand commerce des vins de Gascogne au Moyen Age*, in ID., *Études d'histoire médiévale*, voll. 2, Paris 1968, vol. I, pp. 297-335.

(28) SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, cit., vol. I, p. 317, nella traduz. di Bernardo Rossi, cit., pp. 307-308.

acutamente e amorevolmente commentati da Luigi Messedaglia. Alla fine di quel secolo, scrive il Dalmasso, «par quasi di ritrovare la splendida e policroma legione dei grandi vini immortalati da Plinio» (29). Del resto, già nel 1538 un contemporaneo del Folengo, Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, ebbe l'idea di mettere per iscritto «le sue memorie enologiche, non che i giudizi, che il suo padrone andava esprimendo sui vini italiani» (30). Fornitissime di vini erano naturalmente, allora, le cantine dei potenti e dei sovrani. *Exempli causa* ricordo che il capocuoco estense Cristoforo di Messisbugo, nel suo memoriale per l'«apparecchio» da farsi nei banchetti, elenca fra gli altri i vini malvasia, romania, bastardo, greco di Somma, greco toscano, trebbiano, vernaccia, claretto, albana, mangiaguerra, sanseverino, raspato, corso «o d'altra sorte secondo il tempo o loco dove tu ti ritrovi. Et vino da famiglia», cioè vino per la servitù (31).

Il limite massimo, a questi alti livelli sociali nei quali operavano insieme il gusto, le ricchezze e il desiderio di ostentazione, mi pare raggiunto dall'immaginario banchetto parigino — inaffiato in realtà da qualche decina di vini italiani — descritto dal Folengo.

Ma lo sviluppo della viticoltura era un portato della crescita economica e civile di più secoli. Quella miniera di aneddoti e di vita quotidiana che è la cronaca di Salimbene ci racconta che i francesi avevano, già nel Duecento, talmente affinato il gusto del buon vino da affermare che per meritare piena lode esso doveva avere tre «b» e sette «f». Cantavano infatti in versi giocosi:

El vin bons e bels e blance  
Forte e fer e fin e franble.  
Fredo e fras e formijant (32).

E con queste dieci qualità, che probabilmente erano apprezzate da tutti, nobili e borghesi, laici ed ecclesiastici, poveri e ricchi, concludiamo anche noi.

GIOVANNI CHERUBINI

(29) Cit. in L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza*, cit., vol. I, p. 308.

(30) L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza*, cit., vol. I, p. 309.

(31) L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza*, cit., p. 309.

(32) SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, cit., vol. I, p. 314, nella traduz. di Bernardo Rossi, cit., p. 304.