

LUCA TOSIN

DALLA VITE AL VINO ATTRAVERSO  
L'ICONOGRAFIA DEI LIBRI A STAMPA  
DEL CINQUE-SEICENTO

Già nel I secolo d.C. Columella tra l'altro raccomandava:

Chi si darà all'agricoltura sappia che deve avere la cognizione dell'arte, la facoltà di esercitarla e il desiderio di mandarla a effetto. Perché avrà la villa ben colta colui che saprà coltivare, e avrà il modo e il desiderio di bene esercitarla, perché poco gioverebbe ad alcuno sapere e volere, non avendo da poter far la spesa che a l'opera si ricerca. E parimente sarà poco valevole la volontà di operare, e il potere far la spesa, non sapendo l'arte quando che in ogni impresa ricercasi specialmente la cognizione di quella massimamente cerca l'agricoltura, nella quale essendovi la volontà e il potere senza la scienza, sovente ne riesce ai padroni gran danno, quando ne le opere fatte scioccamente perdesi la spesa<sup>1</sup>.

Le numerose edizioni di libri di agronomia e giardinaggio (ma anche riguardanti la cura e l'allevamento degli animali, insomma del buon governo domestico) stampati nel periodo preso in esame danno la misura di quanto fosse grande l'interesse per la botanica, divenuta nel corso del Cinquecento «il fondamento dell'agricoltura, sulla base dei *XII libri* di Pier de' Crescenzi»<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> L.G.M. COLUMELLA, *De l'agricoltura libri XII. Trattato de gli alberi del medesimo; tradotto nuovamente di latino in lingua italiana per Pietro Lauro Modonese*, Venetia, per M. Tramezino, 1544, cc. 5 r.-6 v.

<sup>2</sup> M. AMBROSOLI, *Identificazione e riscoperta dell'erba medica nell'Italia centro-settentrionale: 1400-1560*, «Quaderni storici», xix, 3, 1984, pp. 883-906: 889. L'opera dell'agronomo bolognese Pietro de' Crescenzi (1233 ca.-1320 ca.) venne stampata nell'ultimo quarto del XV secolo in Italia (*Liber Petri Crescentii De agricultura foelicier incipit...*, Florentie impressum est hoc opus: per me Nicholaum diocesis Vratislaviensis, 1478 die XV mensis Iulii) e all'estero (*Opus ruralium commodorum Petri de Crescentijs*, Impressum est Argentine

Queste opere, in alcuni casi frutto anche dell'esperienza personale dell'autore<sup>3</sup>, suggerivano la pratica migliore per ottenere i migliori risultati. Nella loro struttura seguivano per la maggior parte una logica scansione delle procedure che si sarebbero dovute operare affinché non venisse vanificato, come suggeriva Columella, sia il lavoro che l'investimento economico: dalla lavorazione del terreno alla scelta delle piante migliori, dal periodo dell'anno in cui si sarebbe dovuto procedere alla loro messa a dimora alla potatura, dall'innesto alla raccolta e conservazione dei frutti, alla vinificazione.

Che gli autori (o i traduttori nel caso di opere in lingua straniera) volessero raggiungere la più ampia platea di utilizzatori è dimostrato dal fatto che buona parte dei libri furono editi in italiano e in alcuni, per maggiore intelligibilità dell'opera, fu allegato anche un breve lemmario, come nel caso di Pietro de' Crescenzi che compilò il «vocabolario generale di tutte le voci usate in questo libro, bisognose di dichiarazione e avvertimento»<sup>4</sup>, o del nobile bresciano Agostino Gallo che inserì ne *Le vinti giornate* una «tavola dei vocaboli che potrebbero essere oscuri ad alcuni»<sup>5</sup>, mentre lo scrittore siciliano Antonino Venuti ritenne opportuno, per una più ampia comprensione del proprio trattato da parte dei suoi conterranei, usare «il siculo idioma [affinché] in queste nostre parti

---

[i.e. Strasburgo], [Georg Husner], anno Domini 1486 finitum quinta feria ante sestum Sancti Gregorij); a queste seguirono numerose altre edizioni sia nel '500 che nel '600.

<sup>3</sup> «E molti libri d'antichi e de novelli savi lessi e studiai, e vidi e conobbi varie e diverse operazioni de coltivatori delle terre»: P. DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino. Nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi & a gli vtili della villa. Con le figure delle herbe & de gli animali poste a suoi luoghi...*, Venetia, [Francesco Sansovino], 1561, c. 2 v.; «Laonde discorrendo io quale e quanto sia l'emolumento e utilità che la necessaria agricoltura ne concede, come quella, che ci veste e nutrisce: nella quale io invaghito e ardisimamente innamorato, e leggendo i dotti e dilettevoli discorsi di molti antichi e moderni autori, avendo medesimamente a memoria qualche prospera e felice esperienza per me fatta»: A. CLEMENTI, *Trattato dell'agricoltura. di m. Africo Clemente Padovano, nel quale si contiene il vero, & utilissimo modo di coltivare le cose di Villa...*, In Venetia, ad instantia di M. Africo Clemente Padoano, 1572, c. 1 r. e v.; «Agostino Sacconi Giardiniere mio fratello con la pratica e studio di quaranta anni continui impiegati nel servizio di diversi principi d'Italia ha fatto diverse osservazioni spettanti alla coltura delle piante (...); egli me l'ha comunicate ed ho stimato proprio il darle alle stampe in Germania»: A. SACCONI, *Ristretto delle piante, con suoi nomi antichi e moderni...*, Vienna d'Austria, Appresso Andrea Heyinger, 1697, c. 3 r.

<sup>4</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., cc. 245 r.-252 v.

<sup>5</sup> A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa di m. Agostino Gallo, nobile bresciano; nuouamente ristampate: con le figure de gl'istrumenti, che s'appartengono all'essercitio d'un vero & perfetto agricoltore...*, In Venetia, appresso Camillo Borgominieri al Segno di San Giorgio, 1593, c. 9 v.

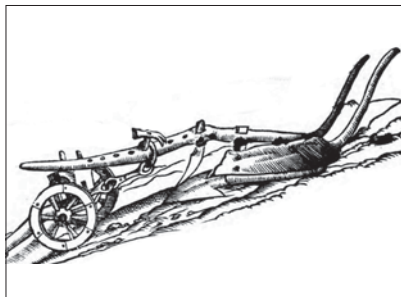


Fig. 1 Aratro in uso nel bresciano (AGOSTINO GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa di m. Agostino Gallo, nobile bresciano; nuouamente ristampate: con le figure de gl'istrumenti, che s'appartengono all'esercizio d'un vero & perfetto agricoltore...*, In Venetia, appresso Camillo Borgominieri al Segno di San Giorgio, 1593, p. 429)

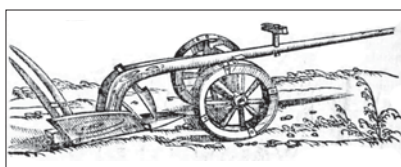


Fig. 2 Aratro in uso in altre parti d'Italia (GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 430)

con più facilità [possa essere] da tutti inteso, nobilitato ancora da alcuni vocaboli de quella eccelsa e principal lingua toscana...»<sup>6</sup>.

Anche l'apparato iconografico presente in alcuni dei testi esaminati<sup>7</sup> contribuiva a uniformare il lessico sia per quanto riguarda termini propri di alcuni attrezzi usati in campagna, sia per la corretta individuazione delle piante da orto e da giardino e degli alberi:

da una trattatistica volta principalmente a individuare le virtù medicinali delle piante si passa a un'impostazione finalizzata alla denominazione, descrizione e classificazione delle varie specie vegetali, di conseguenza a una produzione figurativa del tutto nuova, il cui principale obiettivo è quello di offrire immagini il più possibile aderenti al vero<sup>8</sup>.

Nelle *Vinti giornate dell'agricoltura*<sup>9</sup> si ha un esempio dell'accuratezza dei disegni e della completezza dell'informazione per quanto riguarda l'aratro; infatti viene proposto oltre a quello in uso nel bresciano (fig. 1), anche un diverso esemplare utilizzato in altre regioni (fig. 2).

<sup>6</sup> A. VENUTI, *Antonini Venuti Notensis De agricultura opusculum*, In Vinegia, per Francesco Bindoni & Mapheo Pasini compagni, 1537, cc. 3 r. e v.

<sup>7</sup> Nel caso che nei libri di agricoltura non venga rappresentata graficamente l'attività che di volta in volta verrà trattata, saranno utilizzate immagini ricavate da opere aventi per oggetto generi diversi, comunque coeve.

<sup>8</sup> G. ZAPPELLA, *Il libro antico a stampa*, Milano 2004, Parte seconda, p. 411.

<sup>9</sup> GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., pp. 429-430.



Fig. 3 Aratro trainato a buoi (IOHANNES SAMBUCUS, *Emblemata, cum aliquot nummis antiqui operis*, Ioannis Sambuci Tirnauensis Pannonii, Antuerpiae, ex officina Christophori Plantini, 1564, p. 49)



Fig. 4 Lavorazione della terra con la vanga (RUTILIO BENINCASA, *Almanacco perpetuo di Rutilio Benincasa cosentino, illustrato, e diuiso in cinque parti, da Ottavio Beltrano di Terranova di Calabria Citra ...*, In Napoli, appresso il Beltrano, 1647, Prima parte, p. 182)

In autunno con l'aiuto dell'aratro trainato da uno o due buoi (ma anche cavalli) veniva dissodato il terreno per impiantare la vigna (fig. 3).

Nel caso poi il contadino non avesse avuto a disposizione degli animali non rimaneva altro che la lavorazione con la vanga (fig. 4).

Secondo Gallo «il buon agricoltore» a novembre «rompe tutto 'l fondo con l'aratro, acciocché dal gran gelo, dai venti e dalle nevi resti ben purgato e spolverato (...). Ancora è diligente nel fare de' fossatelli, o delle buche, per piantarvi al Febraro, e per Luna nuova, delle viti o altre sorti d'arbori»<sup>10</sup>. Anche l'astronomo calabrese Benincasa indicava nell'ultima settimana di febbraio il periodo più propizio per preparare il terreno e fare la piantagione di «olive, viti e magliuoli», oltre che di varie specie di legumi<sup>11</sup>. Secondo de' Crescenzi questa lavorazione doveva essere fatta a seconda della tipologia del terreno: nei mesi di settembre o di ottobre nei luoghi aridi, in gennaio e febbraio in quelli umidi. In un terreno incolto

la terra si deve cavar tutta per liberarlo da tronchi selvatici, dalle radici della selce e dalle erbe nocevoli e dannose; ma dove le terre nuove

<sup>10</sup> *Ivi*, p. 320.

<sup>11</sup> *Ivi*, p. 183. «Magliolo»: talea di vite formata da un tralcio di un anno.

son monde pastiniamo con le fosse o con i solchi, ma sarà meglio con solchi, perché gli spazi pastinati trasmettono tutto l'umore<sup>12</sup>.

Attento alla tipologia del terreno è anche Africo Clemente che, nel suo *Della Agricoltura*, consiglia di piantare le talee di vite

allo Autunno e alla Primavera, con differenziarle, che essendo il paese caldo o il terreno asciutto, secco o di monte, dove manchi l'umore (sì come si deve fare in questi nostri colli) si faccia l'Autunno, cioè de mezo Ottobre infino per tutto Novembre, acciò nel verno seguente si possano radicare per le molte piogge che sogliono venire (...). Ma se la regione sarà fredda o che i luoghi siano grassi, piani e umidi farassi più utilmente alla Primavera, da mezzo Febraro in fino al principio di Aprile<sup>13</sup>.

Una volta impiantato il vigneto si dovrà provvedere a fornire un appoggio alla talea «perché se non darai sostegno a la tenera vite, il pampino che germina si stenderà a terra, e perciò pongasi alla pianta una canna che sostenti la sua fanciullezza»<sup>14</sup>. Oltre alla canna possono essere utilizzati i pali di castagno,

migliore di qualunque altre sorte di legname, perché duri gran tempo senza marcirsi. È parimente buono il frassino, e anco il pino, il ginepro, e l'amandola (...). Ogni palo deve esser stagionato e dritto acciò la vite guidandosi esso venga a esser dritta, sia bene acuto da basso, non sia molto lungo acciò non pigli vento, basta che stia quattro palmi sopra terra, sia della grossezza di un'asta da picca<sup>15</sup>.

Una volta cresciuta, la vite si doveva sostenere «o con pali (fig. 5) o con arbori (fig. 6); con pali si chiama o Vigna o Alva, altrimenti Filagne; se con arbori sarà arboretto a questo solo destinato, ovvero fili d'arbori dette piantate, poste per separare un campo dall'altro, o su la ripa dei fossi»<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., Libro quarto, c. 57 v. "Pastinare": termine arcaico per dissodare.

<sup>13</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 267.

<sup>14</sup> COLUMELLA, *De l'agricoltura*, cit., Libro v, c. 96 r.

<sup>15</sup> G.A. DE HERRERA, *Agricoltura tratta da diuersi antichi et moderni scrittori dal sig. Gabriello Alfonso d'Herrera, et tradotta di lingua spagnuola in italiana, da Mambrino Roseo da Fabriano*, In Venezia, appresso Valerio Bonelli, 1577, Libro secondo, pp. 39-40.

<sup>16</sup> V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa. Del sig. Vincenzo Tanara. Libri 7. Riueduta ed accresciuta in molti luoghi dal medesimo autore, con l'aggiunta della Qualità del*



Fig. 5 Pali di sostegno per le viti (GUILLAUME DE LA PERRIÈRE, *La Morosophie...*, contenant cent emblèmes moraux illustrez de cent tétrastiques latins, reduitz en autant de quatrains françoys, A Lyon, par Macé Bonhomme, 1553, p. 54)



Fig. 6 Vite sostenuta da albero (JOACHIM CAMERARIUS, *Symbolorum et emblematum ex re herbaria desumtorum centuria una collecta Ioachimo Cameraio medico Norinberg. In quibus rariores stirpium proprietates historiae ac sententiae memorabiles non paucae breuiter exponuntur*, Francofurti, impensis Johannis Ammonij, 1654, p. 39)

Poteva accadere che, una volta entrata in produzione, la vite non si rivelasse essere della qualità desiderata o addirittura fosse selvatica, detta «lambrusca, la quale è di due specie, una che non matura la sua uva, ma la produce sino al fiorire, e questa è chiamata Enanthe. L'altra matura la sua, con piccioli acini, e nera, e costringitiva»<sup>17</sup> (fig. 7).

Verificandosi questo evento si doveva procedere all'innesto (fig.

cacciatore..., In Venetia, appresso i Bertani, 1661, Libro Secondo, p. 79.

<sup>17</sup> C. DURANTE, *Herbario nuouo di Castore Durante medico, & cittadino romano. Con figure, che rappresentano le viuue piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali, & occidentali...*, In Roma, per Iacomo Bericchia, & Iacomo Tornierij, 1585, p. 480.





Fig. 7 Vite selvatica e vite vinifera (CASTORE DURANTE, *Herbario nuouo di Castore Durante medico, & cittadino romano. Con figure, che rappresentano le viuue piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali, & occidentali. ...*, In Roma, per Iacomo Bericchia, & Iacomo Tornierij, 1585, pp. 479-480)



Fig. 8 Contadino che pratica un innesto (GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 439)

8), pratica antica già descritta da Columella e rimasta praticamente immutata nel tempo, utilizzata per ogni tipo di albero e per la vite:

Taglierai, o legherai a traverso la vite, che tu vuoi incalmare, dove è più netta e più rotonda, facendo polito il taglio con ferri molto acuti, e poi fendila per mezzo giustamente mettendo per tre dita nella fessura due rasoli belli e proporzionati tagliati da due bande (...) e che la scorza dei magliuoli s'accosti e adatti a quella della vite più che si può<sup>18</sup>.

Per coprire la ferita provocata dai tagli effettuati nella vite si po-

<sup>18</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 290-291.



Fig. 9 Fasciatura di un innesto (GUILLAUME DE LA PERRIÈRE, *La Morosophie...*, cit., p. 28)

teva usare «cera o creta (...), e si lega con qualche cosa, mettendovisi prima scorza o altra cosa intorno»<sup>19</sup> (fig. 9).

Sempre nel mese di febbraio si doveva procedere, oltre che agli innesti, alla potatura delle viti. Davanzati, sebbene ritenesse possibile questa operazione tutto l'anno («fuor solo per sollione»), restringeva l'epoca migliore «dalla luna di gennaio fino al muover delle piante; a luna crescente pota ciò che tu desideri che rimetta presto, e molto, nel resto poco monta»<sup>20</sup>. De' Crescenzi restringeva l'epoca di potatura delle viti ai mesi di ottobre e novembre oppure di febbraio e marzo «fin che le loro crescono ne luoghi caldi. Ma ne freddi si fa del mese di Febbraio, o di Marzo solamente»<sup>21</sup>. Nel periodo più freddo, quando c'è il gelo,

non si han da toccar giammai le viti né con ferro né con altro, perché si spezzano come vetro, e per questa ragione per tutto il mese di Dicembre è vietato di andare e camminar fra le viti per il pericolo in che sono. E anche quando di Gennaio o Febbraio son potate, devesi avvertire di non entrar a potarle nessuno che non sia ben alto il giorno, perché si disghiaccino, e sia il dì chiaro, e caldo, né faccia tramontana, né freddo per esser così fragili<sup>22</sup>.

Operazione, quella della potatura, che richiedeva al contadino di

<sup>19</sup> G.M. BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura. Dell'illustre sig. Giouan Maria Bonardo fratteggiano, ... mandate in luce da Luigi Grotto cieco d'Hadria*, In Venetia, appresso Fabio & Agostino Fratelli, 1586, c. 41 v.

<sup>20</sup> B. DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti, e delli arbori del sig. Bernardo Davanzati Bostichi*, Firenze, appresso i Giunti, 1622, p. 25.

<sup>21</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., Libro Quarto, c. 62 v.

<sup>22</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 41 v.



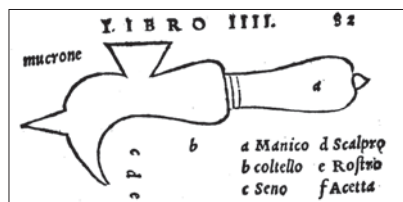


Fig. 10 Coltello per innesti (LUTIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA, *De l'agricoltura libri XII. Trattato de gli alberi del medesimo; tradotto nuovamente di latino in lingua italiana per Pietro Lauro Modonese*, Venetia, per M. Tramezino, 1544, Libro iv, c. 32 r)

esser di buona forza, che di un colpo solo tagli il sarmento, che coloro che lo tagliano in due colpi la maggior parte delle volte lo fende nel mezzo; similmente è bene che porti con seco un buon coltellaccio, o pistolese, per poter venir tagliando il secco, e rami grossi variati ove gli accada, che molte volte le falcette da potare non sono bastanti a farlo. Abbia colui che l'istrumento da potar molto arrotato, che faran doppia opera e migliore<sup>23</sup>.

La figura del ferramento da potare è tale che la parte vicina al manico, che ha il taglio dritto, si chiami coltello, quella che si piega, seno, quella che dal seno discende, scalpro, quella poi che è torta, rostro. La forma d'una mezza luna è detta scure, e mucrone, cioè punta, quella che esce davanti. Cadauna di queste parti ha il suo ufficio, pur che lo sappia chi pota, perché volendo tagliare a riverscio usa il coltello, traendo a sé il seno quando lieva, il scalpro se incava, il rostro quando colpeggia la scure, quando purga alcuna stretta parte la punta<sup>24</sup> (fig. 10).

Nel successivo mese di marzo l'agricoltore, dopo aver legato le viti così potate le lega «agli arbori loro, o ad altri legnami (...); cava loro di dosso la terra con l'aratro, e da poi le zappa benissimo dall'una gamba all'altra» (fig. 11).

D'ora in poi zapperà ancora intorno alle viti lasciandovi intorno parte della terra perché non siano in seguito «danneggiate dall'estremo caldo, ma leva ancora da quelle tutti i pampini che non hanno frutto»<sup>25</sup>. Togliere i pampini e le foglie (fig. 12) sarà un'attività che lo terrà impegnato nei successivi mesi di maggio e giugno<sup>26</sup>.

In agosto «si preparano e legano i tinacci, le botti e altri vasi necessari alla vendemmia»<sup>27</sup> (fig. 13).

<sup>23</sup> *Ivi*, c. 42 r.

<sup>24</sup> COLUMELLA, *De l'agricoltura*, cit., Libro iv, c. 31 v.

<sup>25</sup> GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., pp. 328-329.

<sup>26</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 344-345.

<sup>27</sup> *Ivi*, p. 348.



Fig. 11 Legatura delle viti potate ai sostegni (GUILLAUME DE LA PERRIÈRE, *La Morosophie*, cit., p. 41)



Fig. 12 Contadino toglie i pampini e le foglie dalle viti (GEORGETTE DE MONTENAY, *Monumenta emblematum Christianorum virtutum tum Politicarum, tum Oeconomicarum chorum centuria una adumbrantia* ..., Francoforte, Cura & impensis Ioannis-Caroli Vnckelii, Bibliop. Francofurt. ad Moenum, Anno MDCXIX, p. 230)

Indipendentemente dalla loro forma e capacità, le botti e i tini (fig. 14) potevano essere di legno o di terracotta<sup>28</sup>: nelle prime

riesce vino più odorifero, ma nell'altre non si ammuffa come in quelle di legno, né anco quelle di terra vuol tanta spesa né patisce tanto pericolo come l'altre, e che quelle di legno ha bisogno ogni anno di cerchi, e di pece; oltre di questo dove son queste di legno molte volte si rompono i cerchi o fan danno bisogna sempre apparecchiate fune grosse di canape molto forti acciò se i cerchi crepassero se gli lighe con i suoi mangani pre-

<sup>28</sup> I contenitori per il vino «sono ordinariamente di legno, se bene in Spagna son di terra, come ancora al tempo dei Romani, e di non minor grandezza e capacità che fossero quelli, dove ancora i barili son differenti dai nostri, e vengono fatti di pelle impeciata, che otri dimandiamo»: G. PANCIROLI, *Raccolta breve d'alcune cose più segnalate c'hebbero gli antichi, e d'alcune altre trovate da moderni... Con l'aggiunta d'alcune considerationi curiose & utili di F. Gualtieri*, Venetia, Presso B. Giunti, G. B. Ciotti & Co., 1612, p. 111.



Fig. 13 Preparazione delle botti per la vendemmia (BENINCASA, *Almanacco perpetuo*, cit., p. 186)

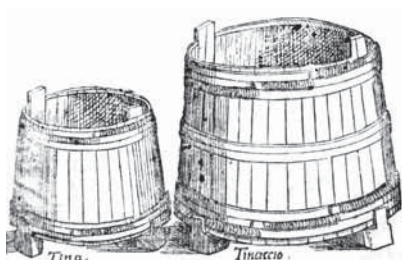


Fig. 14 Tini (GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 442)

sto, perché stringano, e abbiassi apparecchiate sempre stoppa per stoppar, e ferrar dove facesse danno, e sego di becco per ungere le congiunture, perché questo ha più corpo, e ferrea più che niuno altro<sup>29</sup>.

I cerchi delle botti (fig. 15) erano solitamente fatti con legni flessibili, come il salice («di essi, per tutta la Lombardia, si fanno pertiche, cerchi per le botti e pali per vigne») o il gelso («è la materia del legno atta molto a piegarsi, forte, permanente durabile, onde lodasi il suo legno per fare opere piegate, come sono le ruote dei carri, i cerchi delle botti e molte altre cose»), quindi potevano essere facilmente soggetti a rotture<sup>30</sup>.

Se delle differenze emergono tra i vari autori su alcune pratiche relative all'impianto della vite o alla sua riproduzione, all'epoca in cui iniziare la potatura o quando effettuare la vendemmia, tutti sono concordi sulla necessità che le botti e i recipienti che dovranno contenere il vino debbano essere puliti:

Perfettissima sia la botte, e per esserne sicuro così l'apparecchia. Risciacqua assai col mosto, poi mettivi una bigoncia d'uva pigiate e ammostate; turala sodo, e conficca con un pezzo di cerchio il cocchiere;

<sup>29</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, cc. 59 v.-60 r.

<sup>30</sup> DURANTE, *Herbario nuouo*, cit., pp. 407 e 299.



Fig. 15 Bottai all'opera (CHRISTOPH WEIGEL, *Abbildung Der Gemein-Nützlichen Haupt-Stände Von denen Regenten Und ihren So in Friedens- als Kriegs-Zeiten zugeordneten Bedienten an, biß auf alle Künstler Und Handwercker*, Regenspurg, 1698, c. 444 v.)



Fig. 16 Pulizia delle botti (THEODORE DE BEZE, *Theodori Bezae Vezelij Poemata varia. Syluae. Elegiae. Epitaphia. Epigrammata. Icones. Emblemata. Cato Censorius. Omnia ab ipso auctore in vnum nunc corpus collecta et recognita*, Genevae, M. Stephanum, 1597, p. 250)

tienla due giorno al sole spesso ruzzolandola e rivoltandola. Quell'uve tireranno a sé ogni cattività ch'ella avesse e purgherannola, e risciacquata col vino nuovo sarà perfettissima, e riditi delle pampanate, delle coccole di ginepro e d'alloro bollite nel vino, e sale, e altre baie che s'usano per far buone le botti<sup>31</sup> (fig. 16).

Tuttavia per eliminare le botti dalla «muffa e da ogni tristo odore» venivano prospettate altre soluzioni, anche in contrasto con quanto testé detto:

prenderai salvia, rosmarino e un poco di garofani, e fortissimo aceto, e farai bollire ogni cosa insieme, e così bollente lo getterai nel vascello muffo, o d'altro tristo odore, turandola benissimo, e farai andar per tutto lasciando così un pezzo, sicché si raffreddi, poi lo

<sup>31</sup> DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti*, cit., p. 8.



Fig. 17 Interno di una cantina (ARNOLD FREITAG, *Mythologia ethica, hoc est moralis, philosophiae per fabulas brutis attributas traditae amoenissimum viridarium : in quo humanae vitae labyrintho demonstrato, virtutis semita pulcherrimis preceptis, velutithesei filo docet...*, Antuerpiae, Philippo Gallaeo Cristophorus Plantinus excudebat, 1579, p. 89)

caverai, lavisi poi con acqua fredda, e empiasi di vino<sup>32</sup>.

Anche la cantina (fig. 17) «ha da esser netta di ogni immondizia» e «le finestre [devono esser] volte a tramontana, appartata dal mezzodì, e in modo che si possa molto bene serrare. Nella State sia inacquata e rinfrescata, nello Inverno molto asciutta». Le cantine

sono nell'una delle due sorti, una sotterranea e l'altra sopra terra; la sotterranea è di tre sorti, o cavata in vivo sasso, e queste son le migliori, siccome son quelle che sono in Sutri vicino a Roma, in Piemonte e in un luogo che si chiama le Ferrere presso a Susa, e in molte altre parti, e dico queste esser le migliori perché nella State conservano il vino molto fresco, e nell'inverno vi sta caldo. Altre sono sotterra, e sono voltate, e inastrecate, e queste ancora son molto fredde, ma sogliono alcune di esse esser umide, e quelle umide son cattive per vino; altre son pur sotterra, o di legno, o murate in volta, e quelle in volta son migliori. L'altra ch'è di terra è di gran fatica per condurci le botti, e cavarle, e similmente andarvi a imbottar il vino<sup>33</sup>.

In settembre, nei luoghi temperati, «intorno al principio del mese, si spampinano acconciamente le viti, e si spogliano delle frondi, e poi si fanno le vendemmie, e ciò che alla vendemmia si aspetta. E si possono seccar l'uve per serbare, e si può far la sapa, il defritto e

<sup>32</sup> BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura*, cit., c. 59 r.

<sup>33</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 59 r.





Fig. 18 Allegoria della vendemmia (JEAN JACQUES BOISSARD, *Theatrum vitae humanae*. A I.I. Boissardo vesuntino conscriptum, et a Theodoro Bryio artificiosissimis historiis illustratum, Excussum typis Abrahami Fabri, ciuitatis Mediomatricorum typographi, impensis Theodori Bryi Leodiensis sculptoris, Francfurdiani ciuis, 1596, p. 213)

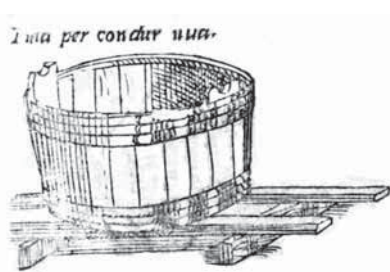


Fig. 19 Tino per il trasporto dell'uva (GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 442)

il caroeno»<sup>34</sup>. Ma coloro che «massimamente vogliono il vin maturo» faranno la vendemmia in ottobre<sup>35</sup>.

Per conservare a lungo l'uva destinata alla tavola, Davanzati suggeriva di cogliere i grappoli in una giornata asciutta e di bel tempo, sul mezzogiorno; «tienla un dì al sole, mettila al buio sulla paglia, e di paglia coprila bene; cava quella che vuoi di mano in mano senza toccar l'altra»<sup>36</sup>.

Con la vendemmia iniziava, sotto gli auspici di Bacco (fig. 18), il lavoro più delicato del vignaiolo che doveva dividere le uve

grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, e le mal mature dalle ben mature, conducendole nei tinacci per farle bollire quei giorni solamen-

<sup>34</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 242 r. La sapa, il defritto (o rifritto) e il caroeno sono mosti cotti: il primo è concentrato per mezzo dell'ebollizione (migliore se si cuoce con mele cotogne), usato per lo più come condimento; il secondo viene bollito fino a farlo diventare molto denso; il caroeno si ha quando dopo la bollitura il mosto si è ridotto a due terzi (*ivi*, c. 70 r).

<sup>35</sup> *Ivi*, c. 242 v.

<sup>36</sup> DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti*, cit., p. 35.





Fig. 20 Mulo trasporta barili col mosto  
(GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, p. 443)

te che conviene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, o piuttosto pestar coi piedi, acciocché abbia così vini bianchi di uve nere, come degli altri bianchi; neri, piccanti, garbi, teneri e dolci secondo che sono per la natura di quei siti, ovver per l'industria dell'arte che egli diversamente usa<sup>37</sup>.

L'uva poteva essere trasportata dalla vigna in cantina con tini (fig. 19) e gerle, ma anche con

cofani o con le corbe e coloro che la mettono nelle ceste, scegliino e eleggino le foglie, e se si troverà qualche grappolo acerbo, putrido o secco lo si getti via. Bisogna anche che coloro che pigiano l'uva eleggino le foglie, (...) perciocché le foglie peste con l'uve fanno il vino acerbo e più facilmente si corrompe, e dall'uve acerbe, putride e secche ne segue gran danno al vino<sup>38</sup>.

La pigiatura normalmente avveniva in cantina, ma i Romani

hanno nelle vigne le vasche fatte di pietre ben incolcate, e il suolo bene immatonato, ovvero inastregato, e pende alquanto da un lato, e sotto vi è un'altra vaschetta più picciola dove per un buco cade il mosto, e de qui si piglia ne i barili (fig. 20) e si porta o nelle botti che sono in casa, chi ve l'ha, ovvero si porta dentro la città, e in quella vinaccia che resta si fa gittar acqua che bollendo in esse, e incorporandosi se ne fa acquato che resta per la famiglia<sup>39</sup>.

<sup>37</sup> GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 333.

<sup>38</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 r.

<sup>39</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 58 r. Teodoro Meyden non riferisce che a Roma queste vasche si trovassero nelle vigne, ma conferma l'esistenza di contenitori con pavimento fatto di mattoni, con un buco nella parte più bassa, «per il quale come per un cannello esce il vino nelle botti, o tini, ed empita ch'è la vasca d'uva prestamente, la



Fig. 21 Pigiatura dell'uva coi piedi (BENINCASA, *Almanacco perpetuo*, cit., p. 188)

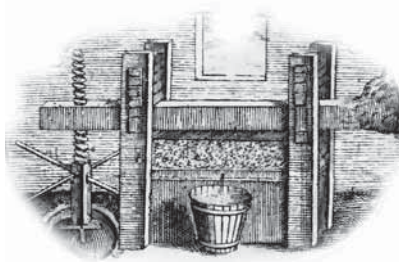


Fig. 22 Torchiatura dell'uva (FILIPPO PICINELLI, *Mondo simbolico formato d'imprese scelte, spiegate, ed illustrate con sentenze, ed eruditioni, sacre, e profane; in questa impressione da mille, e mille parti ampliato. Studiosi diporti dell'abbate D. Filippo Picinelli ... Con indici copiosissimi*, Milano, nella stampa di Francesco Vigone, 1669, p. 694)

In alcuni luoghi del bolognese i grappoli si pigiavano «alla vigne nelle corbe, mezanamente, e così calcate poste sopra i carri ne' vasi, si portano alle tina nelle quali si lasciano stare a bollire per otto dì, talora perfino a quindici e a venti»<sup>40</sup>.

In cantina l'uva veniva gettata nei tini e «chi pesta l'uva, sia uomo e non donna, giovane, gagliardo e di buona forza che calchi ben l'uva, netto, e abbia ben lavate le gambe, e esca quanto meno può dalla vasca dove pesta; ha da tenere un bastone nel quale si ha da appoggiare nel calcar l'uva»<sup>41</sup> (fig. 21). Oltre a ciò De' Crescenzi raccomandava che «non mangino e non bevino, che sian vestiti e cinti per i sudori che sopravvengono»<sup>42</sup>.

La pigiatura coi piedi, sempre secondo questo agronomo bolognese, doveva essere fatta due volte «acciocché scorra molto umo-

---

pistano coi piedi, e avendo cavato il vino, cavano l'uva pesta, e vi rimettono dell'altra, e così di mano in mano»: T. VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino, e del ber caldo, e freddo di Theodoro a Meyden, theologo, filosofo e giureconsulto. All'illustriss.... cardinale Bianchetti*, In Roma, appresso Giacomo Mascardi, 1608, p. 49.

<sup>40</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 v.

<sup>41</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 58 v.

<sup>42</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 v.



Fig. 23 Travaso del mosto nei tini  
(WEIGEL, *Abbildung*, cit., c. 550 v.)

re nel torcolare, e quando avranno calcato la seconda volta, e che avranno posti i grappoli diritti, e molli, e caldi, non troppo umidi, gli ponghino a quel modo sotto il legno e il palo, perciocché essendo caldi e molli mandano fuori il sugo agevolmente»<sup>43</sup>. In alternativa si poteva procedere immediatamente alla torchiatura dei grappoli (fig. 22) ma, anche se «col torculo si fa speditamente, e si cava assai presto più sugo dell'uva che in qualsivoglia altro modo, non è però troppo lodato, non facendo il vino di tutta perfezione, perché la forza del torcere non solo sprema il vino dell'uva, ma il sugo della coccia ancora, la quale per lo più suol essere agra o amara»<sup>44</sup>.

Dopo la torchiatura si doveva attendere che terminasse la fermentazione del mosto travasato nei tini (fig. 23) che

sono vasi del legname ordinario della botte, di sotto larghi, di sopra poco più stretti, (...) e lasciatolo stare così per due o tre giorni, tutte quelle spoglie, o scorze come vogliamo dire, vengono da per sé ad alto alla bocca della botte, lasciando il vino a basso chiaro, e puro, senza quasi un acino, il quale si cava allora per di sotto da quella botte e si mette in un'altra, e questo è il vino ritornato<sup>45</sup>.

Circa i tempi della fermentazione del mosto emergono pareri discordi: secondo Africo Clementi «non devono bollire i vini (secondo

<sup>43</sup> *Ivi*, c. 69 r.

<sup>44</sup> VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino*, cit., p. 49.

<sup>45</sup> *Ivi*, pp. 49-50.

molti pratici) più di otto giorni, e quanto meno bollono tanto più lungamente durano e restano di un bel colore, con migliore sapore e qualità»<sup>46</sup>; per Bonardo «si lascia bollire solo quattro giorni, e il quinto si travasa perché comincia nel quinto a schiarirsi e non bolle quasi niente (...), ché quanto il vino più tanto diventa più grosso e insipido e alle volte prossimo all'aceto e simile di colore all'inchiostro»<sup>47</sup>; secondo Davanzati la durata della bollitura del mosto è lasciata all'osservazione diretta dell'agricoltore: «con uno strumento a guisa di vanga quadra qual sia tagliente ammosta parecchie volte il di per non lasciar la vinaccia riscaldare, e il vino pigliare il fuoco, e taglia i raspi bene, acciocché n'esca un certo umore asprigno e rodente che il vino fa tirato, e risentito, e poi lascialo alcun giorno posare, e quando è quasi chiaro, svina e imbotta un po' giovane...»<sup>48</sup>. De' Crescenzi, riferendo il metodo usato in alcuni luoghi del bolognese secondo cui la bollitura dura «per otto di e talora perfino quindici», evidenzia come così facendo il vino, pur purificandosi molto, «ritien del sapor delle graspe»<sup>49</sup>.

Agostino Gallo, constatato che la durata del «bollir dei vini (...) è la maggior questione che sia tra gli agricoltori, perciocché vedendo le tante diversità delle uve, dei paesi, dei terreni» impedisce di «dare un sol ordine che sia universale», contesta la credenza che i vini debbano bollire venti o trenta giorni affinché si conservino, anzi, avviene il contrario; ad avvalorare ciò porta a esempio Milano

che si diletta di ben bere più d'ogni altra nazione [e che] non avrebbe mai abbandonato il farli bollire venticinque e trenta giorni, per bollire solamente tre o quattro, come ha fatto dapoi che Lodovico re di Francia si fece signore di quel florido paese. Che per esser usanza dei Francesi di non bere se non vini claretti (i quali chiaman così per aver poco colore quanto manco bollono) e ritrovando alla venuta loro questi altri tanto grossi e aspri e tanto carichi di colore, non potevano patir a berli così fatti. Laonde cominciando a farli bollir al modo loro di Francia, i Milanesi e altri suoi popoli, conoscendo che questa via era assai migliore della usata prima da essi, hanno poi perseverato a farli bollire quel poco tempo che ho detto. Senza che medesimamente ha fatto il ducato di Savoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato e quasi tutta la Lombardia. Perciocché veggono che i vini restano con più bel colo-

<sup>46</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 303.

<sup>47</sup> BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura*, cit., cc. 44 r. e v.

<sup>48</sup> DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti*, cit., p. 6.

<sup>49</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 v.



Fig. 24 Travaso del vino nelle botti (OTTO VAN VEEN, *Othonis Vaenii Emblemata Horatiana, imaginibus in aes incisus atque Latino, Germanico, Gallico et Belgico carmine illustrata*, Amstelædami, apud Henricum Wetstenium, 1684, p. 39)

re, con miglior sapore e con maggior bontà e che anco si conservano maggiormente<sup>50</sup>.

Al termine del processo di bollitura del mosto, si dovrà riporre il vino nei vasi e nelle botti (fig. 24) con l'avvertenza che rimangano

i buchi aperti in cima riempiendoli ogni giorno finché avranno cessato di bollire gettando via di continuo ogni schiuma e qualunque bruttezza che manderanno fuori. Chiudendoli poi con i loro coconi, quali più non muoverai fino san Martino o al Marzo, quando gli trauserai al tempo che fioriscono i peschi<sup>51</sup>.

Con una successiva lavorazione del vino si otteneva l'acqua di vita, «così chiamata per le meravigliose virtù sue, le quali ha per conservazione della vita dell'uomo»<sup>52</sup> (fig. 25).

Pur non essendo richiesto un particolare tipo di vino per produrre l'acquavite, «il più grande e delicato è migliore, sia bianco o rosso». Occorreva riempire il vaso contenitore

<sup>50</sup> GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., pp. 79-81.

<sup>51</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 304. Per i vini prodotti in ambito laziale Meyden precisava che «i vini romaneschi vogliono esser mutati d'una botte in un'altra tre o quattro volte, altrimenti non si conserverebbero, e per questo mutare scema il vino una botte per ogni 12, come dicono li pratici di questo mestiere»: VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino*, cit., pp. 50-51.

<sup>52</sup> DURANTE, *Herbario nuouo*, cit., p. 483.



Fig. 25 Alambicco e produzione dell'acqua di vita (JAKOB BORNITZ, *Jacobi Bornitii Emblemata ethico politica ingenua atque erudita interpretatione nunc primum illustrata per M. Nicolaum Meerfeldt u.*, Moguntiae, sumpt. Lud Bourgeat bibliopolae academici, 1669, p. 94)

fino alla terza parte appresso la gola, o orifizio, poi copritelo del suo cappello, o lambicco con becco lungo, il quale sia bene e giustamente sigillato con cemento di bianchi d'uova, incenso, e altre cose acciocché nessun vapore possa venire fuori, e così fatelo distillare (...) aumentando continuamente a poco a poco il caldo, e guardando soprattutto che il vino non venga a bollire; acciocché abbiate acqua di vita buonissima potrete farla distillare quattro o cinque volte, perché quanto più sarà distillata, tanto riuscirà migliore<sup>53</sup>.

Il distillato possedeva numerose virtù; tra l'altro «libera gli apoplettici ed epiletici dai loro accessi, scaccia il veleno, conserva il vino, che non isventi, si guasti o intorbidi, guarisce subito tutte le passioni fredde, fa morire i vermi e mitiga il dolore de' denti»<sup>54</sup>.

Ancor maggiori erano le virtù del vino. Secondo De' Crescenzi, tra l'altro,

conforta la virtù digestiva così nello stomaco, come nel fegato (...). Non si trova né cibo né beveraggio così confortativo e accrescitivo della virtù naturale come il vino, per la familiarità ch'egli ha con la natura, e perciò si converte tosto in sangue mondissimo e naturale. (...) Apre e mondifica l'entrature del corpo, e massimamente quelle delle vene; scaccia dal cuore la tenebrosa fumosità che genera malinconia, e forti-

<sup>53</sup> C. ESTIENNE, *L'agricoltura, e casa di villa di Carlo Stefano gentil'huomo francese, nuouamente tradotta dal caualliere Hercole Cato ferrarese...*, In Venetia, presso Marco Giannammi, 1648, pp. 270-271.

<sup>54</sup> *Ivi*, p. 271. Oltre questa proprietà "curative", l'acquavite «così chiamata per le meravigliose virtù sue (...) preserva la vita di coloro che l'usano di bere (...), rigenera gli spiriti vitali, scalda lo stomaco, conforta il cervello, acuisce l'intelletto, chiarifica la vista e ripara la memoria»: DURANTE, *Herbario nuouo*, cit., p. 483.





Fig. 26 Ubriaco appoggiato a una botte (DANIEL CRAMER, *Octoginta emblemata moralia nova: e sacris literis petita, formandis ad veram pietatem accommodata, et elegantibus picturis aeri incisis repraesentata ingenio Danielis Crameri collecta ab ipso auctore epigrammatibus latinis germanicisq expressa, deinde vero a M.C.R. versibus gallicis et italicis illustrata* ..., Francofvrti, Sumptib. Lvcae Jennisii, 1630, p. 313)

fica tutte le membra del corpo, e la sua bontà si mostra non solamente nel corpo, ma anco nell'anima, per ciò ch'egli fa, ch'ella si dimentica della tristizia e dell'angosce, le dà letizia, la conforta a investigar cose sottili, le dà ordine e sollecitudine, e non le lascia sentir né dolor né fatica. È adunque convenevole a tutte le età, in tutti i tempi, e in tutti i paesi.

Tutto ciò se lo «si prende come si deve e quanto la natura può sostenere»<sup>55</sup>.

Infatti

il vino fuor di misura bevuto abbrucia il fegato e lo guasta e si corrompe, e per esso si putrefanno le viscere, e se alla gente comune è tanto dannoso, quanto più sarà a coloro che han carico di governo e di giustizia. (...) Non posso io patire coloro che non per altro lo beono che per il piacere (...) e quel che più mi spiace, che anco vi son dei medici che consigliano nelle loro dottrine di medicina, e di conservare la sanità, che è bene che una persona si embriachi una volta o due al mese<sup>56</sup> (fig. 26).

Già gli antichi vantavano una consolidata amicizia con Bacco,

e sovente ben volentieri s'arruolavano a militar sotto le sue pacifiche insegne, vuotando allegramente anfore vaste, e calici maiuscoli di

<sup>55</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 77 v.

<sup>56</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 65 v.



Fig. 27 Baccanali (VINCENZO CARTARI, *Le imagini de gli dei de gli antichi del signor Vincenzo Cartari reggiano, nelle quali sono descritte la religione de gli antichi, ... con l'aggiunta di molte principali imagini, che nell'altre mancavano, et con l'espositione in epilogo di ciascheduna, & suo significato. Estratta dall'istesso Cartari per Cesare Malfatti padoano, con vn cathalogo del medesimo di cento, e piu famosi dei, ... estratto da questo & altri autori; ...* In Venetia, appresso Euangelista Deuchino, 1624, p. 344)

quel nettare che figlio della vita si chiama (...). Nel bere invocavano qualche Dio particolare (...), altri invocavano le tre Grazie bevendo un dopo l'altro tre bicchieri di vino, o pur nove, invocando le nove Muse. Alcuni tanti bicchieri vuotavano quante dita nella mano tenevano, a molt'altri era in costume di bere tanti bicchieri quante erano le lettere che conteneva il nome di cui alla salute bevevano, e a cui era consacrato il loro brindisi (...). Di più erano tanto amici di Bacco gli Antichi che non solo spesso celebravano solennemente le di lui feste, ma permettevano che gli ubriachi pomposamente coronati apparissero (fig. 27). Perlocché io nulla mi maraviglio se al dì d'oggi si vedono alcuni crapuloni che non *ut vivant nati sunt, sed ut bibant*; mentre così anche appariva la faccenda succedere negli anni ancor teneri del mondo, vero è però che la sobrietà fu sempre lodata dove per lo contrario l'ubriachezza fu ed è sempre biasimevole<sup>57</sup>.

<sup>57</sup> Lettera di Giuseppe Lanzoni del 29 novembre 1695 in: A. BULIFON, *Lettere memorabili, istoriche, politiche, ed erudite scritte, o raccolte da Antonio Bulifon, e dedicate...* Raccolta quarta, In Pozzoli, presso Antonio Bulifon, 1698, pp. 265-270.

E proprio per evitare queste forme di abbrutimento, ecco alcuni *Remedij per non ubriacarsi, e far rafrenare il desiderio del vino e massimamente per ritornare ubriaco in sé stesso*:

Avanti che si bea o si mangi alcuna cosa si dee mangiare del polmone di capra arrosto, o dei cavoli crudi, o sette mandorle amare, o bere mezzo bicchiere di olio d'oliva, o portare in capo una corona di zafarano, o esser incoronato con i rami o cime di campicios, o dire al primo bicchiere questo verso d'Omero:

*Juppiter his alta sonuit clemeter ab ida*

cioè

Giove clemente da l'alta Ida a questi,

Dà segno e tuona.

Raffrenasi il desiderio del vino in quelli che bevono vino mescolato con l'acqua, nella quale siano state anguille vive, e v'abbiano lasciata la morchia, purché nol sappiano, o vero del liquore che spargono le viti. Il medesimo fanno i becchi delle rondini abbruciati, con un poco di polvere di mira mescolata nel vino. A voler che uno ubriaco ritorni in sé stesso, gettali un secchio d'acqua fresca sopra il capo, ovvero dagli da bere dell'aceto fortissimo, o fa che mangi dei cavoli composti con miele, o mettagli in capo ghirlande composte di varij fiori, o narragli delle istorie degli antichi<sup>58</sup>.

<sup>58</sup> BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura*, cit., c. 60 r.

## APPENDICE

In parte dei libri consultati gli Autori hanno fornito annotazioni circa le caratteristiche di alcuni vitigni coltivati in Italia nel periodo preso in esame, dalla forma del grappolo e degli acini alle qualità organolettiche del vino che da essi si ottiene, alla sua durata nel tempo. Non contengono tuttavia dati omogenei sia per quanto riguarda il nome del vitigno che per le caratteristiche del vino e per il luogo di produzione (in alcuni casi assenti).

Nelle due tabelle proposte, una per le uve bianche e l'altra per le rosse, i nomi sono stati trascritti così come risultano nei testi.

Nella colonna "Fonte" il numero rinvia alle seguenti opere:

1. PIETRO DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., Libro iv, cc. 55 r. - 57 r.
2. THEODOR VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino*, cit., pp. 43-46.
3. AGOSTINO GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., Giornata iii, pp. 74-77.
4. VINCENZO TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit., Libro i, pp. 43-45.
5. GABRIEL ALONSO DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, cc. 30 r.-33 r.

## Vini bianchi

VITIGNO	UVA	VINO	ZONA DI COLTIVAZIONE	FONTE
Affricogna	non dilettevole da mangiare		Pistoia	1
Albana	acino lungo, grandi grappoli	molto potente, buona conservazione, mediamente sottile	Forlì e Romagna	1
Albana		vino delicato		4
Albinazza	acino rotondo pieno di macchie, molto dolce	vino dolcissimo	Bologna e nel borgo Panigale	1
Bagarella		vino piccolo e insipido		4
Bansa		produce buon vino		1
Barbofino		vino piccolo e insipido		4
Bello	uva assai grande, folta, lucida	meglio mangiar l'uva che non fare vino	Roma, Romagna e Marca	2
Birbigoni		produce buon vino		1
Brumesta	uva tarda a maturare; grappoli lunghi e acini grandi, duri, più delicata di quella nera			3
Buonvin-bianco	acino grande, giallo	vino delicato e gagliardo	Roma, Romagna e Marca	2
Buranese	uva molto dolce		Pistoia	1
Carica l'asino	grappoli folti, uva molto grande	non fa vino troppo squisito	Roma, Romagna e Marca	2
Castigliano bianco	grappoli piccoli, rotondi e stretti; uva rotonda e dura	vino di buona sorte		5
Ceresolo dolce	grappolo lungo e rado, acini grandi	vino di per sé molto dolce; deve essere mischiato con altro tipo di vino perché dà buon odore; dal colore dorato, si conserva molto bene		5
Cesenese		vino molto odorifero, chiaro, si conserva molto		5
Chiapparonne	grappoli assai folti; uva di non grandissima bontà		Roma, Romagna e Marca	2
Cocerina		produce buon vino		1
Cornutella	grappoli lunghi e radi, acini gialli	vino dolce	Roma, Romagna e Marca	2
Forcella		vino piccolo e insipido		4

Fusolana		produce buon vino		1
Garganega	acino rotondo, chiaro, color oro	vino sottile, poco potente, discreta durata	Padova e Bologna	1
Giuliatina	grappoli radi; uva simile al Pizzutello. Uva da tavola buona da mangiare in luglio		Roma, Romagna e Marca	2
Gragnolata	acino alquanto lungo, chiarissimo	vino molto chiaro, potente e durevole	Zone di Cortona	1
Grapposa		produce buon vino		1
Greca		produce buon vino, anche se poco		1
Greco o Grecone	grappolo assai rado; acino di colore giallo	vino potentissimo	Roma, Romagna e Marca	2
Guernaccia	uva grande e grossa, grappoli grandi e radi	vino acceso e amabile	Roma, Romagna e Marca	2
Leonza		vino piccolo e insipido		4
Leutino		vino piccolo e insipido		4
Linodella		vino buono, di buona conservazione	Pisa	1
Lugliatica	ottima da pasto			1
Lugliaticella		vino buono che ha del dolce		4
Lupina		il vino non diventa mai chiaro e prima di maggio si guasta		4
Malige	stessa qualità del Torbiano e del Montonego			4
Malixia, oppure Sarcula	acino rotondo, buccia sottile	vino di media potenza, non molto sottile, non si conserva a lungo	Bologna	1
Malvagia	grappoli stretti, uva rotonda			5
Malvasia	uva dolcissima	vino diverso, per bontà, da quello di Candia; per questo non si usa se non nei giardini		3
Malvasia	stessa qualità del Torbiano e del Montonego			4
Molarese	uva chiara e cristallina, piccola	buon vino	Roma, Romagna e Marca	2
Montonego	stessa qualità del Torbiano	vino saporito		4
Moscadella	ottima da pasto			1



Moscatella	buona da mangiare	buon vino, migliore quello prodotto con uve poste in colli ben esposti		3
Moscatello	uva gialla di mediocre grandezza	il migliore tra tutti	fino a Montefiascone	2
Moscatello	grappolo molto stretto, acino tenero	il vino fatto solo con questa uva è molto cattivo per essere molto dolce, ma mischiato con altro vien buono odorifero e si conserva assai		5
Peregrina		vino brusco, picciolo, dura assai		4
Pizzutello	uva piccola, simile alla Cornutella		Roma, Romagna e Marca	2
Schiava	acino rotondo	molto sottile e chiaro, discretamente potente	Brescia, zone montane di Mantova	1
Schiavone		vino buono che ha del dolce		4
Torbiano	matura tardi	vin non molto chiaro, generoso, buono, non si guasta		4
Trebbiano	acino piccolo	nobile vino di buona conservazione	Tutta la Marca	1
Trebbiano	verdaccio, grande come i Moscatello	vino squisito	Roma, Romagna e Marca	2
Uva Angela	migliore uva da conservare passita			4
Uva Checca	migliore uva da conservare passita			4
Uva Paradisa	migliore uva da conservare passita			4
Verdecla	fruttifica molto		Bolognese	1
Verdicchio	acini e grappoli piccoli	vino migliore in assoluto; si conserva a lungo. È molto chiaro, odorifero e soave		5
Verdiga		produce molto vino	Bolognese	1
Vernaccia		produce buon vino, anche se poco		1
Vernaccia	ottima fresca e seccata	vino al pari delle malvasie	Cellatica e Limone	3
Vernazza		vino buono che ha del dolce		4
Vinoso	grappoli lunghi e radi	vino molto chiaro, soave, di mediocre doratura		5
Zibibo	grappoli grandi e radi, uva adatta per essere seccata		Roma, Romagna e Marca	2

## Vini rossi

VITIGNO	UVA	VINO	ZONA DI COLTIVAZIONE	FONTE
Agreste	vitigno su pergolati; pezzata di bianco e rosso		Roma, Romagna e Marca	2
Albana		il più delle volte si gira		4
Albatico		utilizzato per dar colore agli altri vini		1
Brumesta	uva tarda a maturare; grappoli lunghi e acini grandi, duri, buoni da mangiare per più mesi			3
Canaiuola	uva da conservare			1
Cesanese	grandi grappoli, uva folta	vino nero e grande	Roma, Romagna e Marca	2
Chiamborne	nasce nelle siepi; uva da mangiare	non fa buon vino; mischiata con altre uve rende il vino abboccato e buono	Roma, Romagna e Marca	2
Cinabro rossa	uva molto dolce, da conservare			1
Cocobergamo		vino rosso, brusco, dura assai		4
Cropelle	uva delicata da mangiare; non sempre è prodotta in quantità	vino saporito e di poco colore	Verona	3
Dentina		produce buon vino		1
Duracla	acini lunghi	produce vino molto nero	Ferrara	1
Ginnaremo	simile alla Maresta	produce abbondante vino, meno nobile di quello della Maresta	Bologna e dintorni	1
Grilla	molti acini	produce molto vino	Bologna	1
Grilla				4
Guiaresca		vino rosso, brusco, dura assai		4
Lambrusca		vino brusco, maturo, piccante, raro		4
Maiolo	grappoli lunghi e spessi, dolcissima	vino duro, di buona conservazione, quasi nero	Bologna e altri luoghi	1
Maresta	acino lungo	produce vino ottimo e di buona conservazione	Monti intorno a Bologna	1

Marina	delicata da mangiare; matura facilmente, non ha semi negli acini; si può mangiare verde			3
Marzamina	grappoli lunghi e con acini grossi	vino amabile, carico di colore		3
Melegono	ottima uva			1
Montegliano	uva chiara e rada	vino chiaretto, piccolo e delicato	Roma, Romagna e Marca	2
Nubiola	acino un poco lungo	produce molto e ottimo vino	Asti	1
Palombina	grappoli lunghi, radi	vino chiaro, buono per l'inizio dell'estate perché non dura molto		5
Paterniga	grossi grappoli	produce un vino grosso, dilettevole in inverno; non dura fino all'estate	Bologna	1
Pergolese	vitigno su pergolati; uva grossa, nera	non è adatta per fare vino	Roma, Romagna e Marca	2
Pignuolo			Milano	1
Portina		produce buon vino		1
Sampiera		dà un buon vino		4
Schiava	uva con acini grossi	vino abbondante, sebbene debole e fumoso; migliora se unito al Cropello		3
Tosca		vino rossetto, piccolo, non molto dolce, piccante, grazioso, sanissimo		4
Tusca	uva molto nera			1
Uva d'oro		regina delle uve nere per fare buon vino, sano, durevole, generoso. È la stessa con la quale in Francia si fa quel vino claretto che si porta per vino singolare in tutto il mondo		4
Vaiano		produce buon vino		1
Valmunica	uva molto nera			1
Vernaccia	uva abbondante	deve essere mischiata con il trebbiano bianco o con le Cropelle, altrimenti produce un vino insapore e non potente		3

Voltolina		il vino si gira più volte all'anno, anche se in un giorno o due ritorna e dura più a lungo di ogni altro		3
Zinnadi- vacca	come il Pergolese, ma con acini lunghi		Roma, Romagna e Marca	2
Zisiga	piccoli acini	produce un nobile vino in piccola quantità	Bologna	1