

1

IL VINO

nell'economia e nella società italiana
Medioevale e Moderna

Convegno di Studi
Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987

Accademia economico-agraria
dei Georgofili

FIRENZE 1988

La realizzazione del Convegno è stata resa possibile grazie, in primo luogo, all'impegno organizzativo e finanziario del Comune di Greve in Chianti.

I lavori si sono aperti nella Sala del Consiglio Comunale con il saluto del Sindaco Alberto Bencistà, e una breve presentazione del Professor Ildebrando Imberciadori.

Indice

| | | |
|---|------|-----|
| Antonio Ivan Pini - <i>Il vino nella civiltà italiana</i> | pag. | 1 |
| Duccio Balestracci - <i>Il consumo del vino nella Toscana basso-medievale</i> | » | 13 |
| Anna Maria Nada Patrone - <i>Bere vino in area pedemontana nel Medioevo</i> | » | 31 |
| Gian Maria Varanini - <i>Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo</i> | » | 61 |
| Bruno Andreolli - <i>Produzione e commercio del vino trentino tra Medioevo ed Età Moderna</i> | » | 91 |
| Laura Balletto - <i>Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna</i> | » | 109 |
| Alfio Cortonesi - <i>Vini e commercio vinicolo nel Lazio tardo-medievale</i> | » | 129 |
| Giovanni Vitolo - <i>Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale</i> | » | 147 |
| Rosa Maria Dentici Buccellato - <i>Produzione, commercio e consumo del vino nella Sicilia medievale</i> | » | 157 |
| Enrico Coturri - <i>Il vino nella medicina fra Quattro e Cinquecento</i> | » | 169 |
| Franco Cardini - <i>Mistero e sacralità del vino nei novellieri fiorentini tardomedievali</i> (A proposito del Boccaccio e del Piovano Arlotto) | » | 179 |

| | |
|---|-------|
| Ugo Tucci - <i>Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna</i> | » 185 |
| Marco Cattini - <i>Individualismo agrario, viticoltura e mercato del vino in Emilia nei secoli dell'età moderna</i> | » 203 |
| Dante Bolognesi - <i>La viticoltura in Romagna in età moderna</i> | » 221 |
| Leila Picco - <i>Un viaggiatore in incognito: il vino piemontese fra Cinquecento e Settecento</i> | » 235 |
| Carlo Pazzagli - <i>I vini toscani nella prima metà dell'Ottocento</i> | » 267 |
| Lorenzo Palumbo - <i>La viticoltura nel Regno di Napoli in età moderna (con particolare riguardo alla Puglia)</i> | » 285 |
| Giovanni Zalin - <i>La viticoltura veneta tra la caduta della Repubblica e la prima guerra mondiale. Brevi considerazioni</i> | » 305 |
| Alberto Cova - <i>Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra Otto e Novecento</i> | » 319 |
| Tommaso Fanfani - <i>Conclusioni</i> | » 339 |

ANTONIO IVAN PINI

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Il vino nella civiltà italiana

Nel XXV canto del Purgatorio, Dante si propone di spiegare al lettore uno dei più affascinanti misteri della teologia cristiana: il modo, cioè, e il momento in cui Dio provvede a dare un'anima intellettiva al nuovo essere umano che si è venuto procreando dall'incontro del seme maschile con l'ovulo femminile. Per fare ciò Dante utilizza ovviamente la poderosa *Summa Theologica* di San Tommaso d'Aquino, ma deve affrontare anche alcune grossissime difficoltà tecniche: dapprima quella di sintetizzare in poche righe, in volgare, la lunghissima trattazione in latino del maestro della Scolastica medievale e poi di costringere entro la gabbia di terzine rimate il suo periodare logico inerente ad una materia sostanzialmente arida e apparentemente del tutto inadatta ad essere modellata in forme poetiche.

Dante è ben conscio di tutte queste difficoltà e per meglio farne avvertito il lettore affida il discorso della creazione dell'anima nell'uomo non al suo maestro Virgilio, allegoria della ragione umana, e neppure a Beatrice, allegoria della fede, ma a Stazio, poeta e filosofo romano, che viene qui assunto a figura allegorica intermedia tra la coscienza pagana dei classici e la teologia cristiana.

Dunque, dopo la procreazione umana, il nuovo feto è già munito *naturaliter* di due anime: quella semplicemente vegetativa (come hanno anche le piante) e quella sensitiva (come hanno anche gli animali). Ma sarà solo quando il feto si sarà completamente formato — cosa che avviene, secondo San Tommaso, verso il quinto mese di gestazione — che interviene direttamente Dio per insufflare nell'essere ancora non nato la terza anima, l'anima intellettiva, che caratterizza l'uomo da tutti gli altri esseri viventi. La nuova anima — lo « spirito nuovo di virtù repleto » come la definisce Dante — riassorbe in sé le due anime precedenti in modo tale che esse non si possono più distinguere da essa, così come nel vino non si può distinguere il calore del sole dagli umori terrestri della vite:

E perché meno ammiri la parola
 guarda il calor del sol che si fa vino,
 giunto a l'omor che da la vite cola.

È una metafora superba! In questi due versi, così sintetici, alita non solo un divino e solare senso della vita, ma anche un'incredibile abilità del verseggiatore. Siamo, come si vede, nel campo della grande poesia. E di questo tutti i commentatori ed i critici di Dante si sono perfettamente resi conto da tempo. Quello che però a me preme qui mettere in evidenza — ed è poi il motivo principale per cui sono ricorso al nostro divino Poeta per proporre queste mie riflessioni introduttive ad un Convengno sul vino — non è tanto l'indiscussa bellezza dei versi o la magistrale abilità del verseggiatore, ma piuttosto il fatto che un tipo di metafora così pregnante — l'anima dell'uomo, creazione divina che si rinnovella ad ogni gestazione di un essere umano, paragonata al vino, dono del sole, che dà vita alla vite — non poteva uscire che dalla mente e sotto la penna di uno scrittore italiano, quale testimonianza dell'importanza veramente centrale che il vino ha avuto nella civiltà italiana e non solo, ovviamente, nel campo strutturale dell'alimentazione, della gastronomia, dell'agricoltura, del commercio e dell'economia, ma anche in quello, per così dire sovrastrutturale, della poesia, della pittura, della scultura, della musica, del mito, della religiosità, della spiritualità e della cultura.

Per quanto oggi non se ne parli più, raffrenati forse dall'ingiustificato timore di essere tacciati di razzismo, per quasi due secoli — dall'età cioè dell'Illuminismo settecentesco sino al concludersi dell'ultima guerra mondiale — una delle espressioni più in voga in campo storiografico è stata quella che il Voltaire nel suo famoso *Essai* chiamava *l'esprit des nations*, lo « spirito delle nazioni ». Con « spirito delle nazioni » la cultura europea dal Sette al Novecento ha inteso definire le caratteristiche di fondo, le peculiarità strutturali, le eredità secolari e di « lunga durata » — per usare un'espressione tanto cara ad un altro francese, Fernand Braudel e alla scuola storiografica delle « *Annales* » — che differenziano, di poco o di tanto, una nazione dall'altra, un popolo dall'altro, una civiltà dall'altra, dando loro un'identità inconfondibile, che è poi la premessa indispensabile per ritrovare, nel conforto del passato, una lezione ed uno stimolo per il futuro.

Lo « spirito delle nazioni » è un po' il codice genetico di un popolo. In tale codice trovano posto, più o meno sistematico, l'ambiente geografico, il clima, la lingua, la religione, l'arte, la cultura, la tecnica, le tradizioni popolari, le attitudini vocazionali, ecc. ed anche, ovviamente, l'evoluzione storica, spesso secolare e millenaria, di tutti questi ingredienti messi assieme, di cui alcuni antichissimi e addirittura preistorici ed

altri frutto di contatti, scambi ed apporti da altri popoli o di nuove scoperte ed invenzioni.

Ben lontano da me il proposito di dilungarmi qui su quello che ho chiamato il « codice genetico » della civiltà italiana. Occorrerebbero, penso, per descriverlo adeguatamente non poche riflessioni ma un'intera enciclopedia. Mi basterà invece dire che in tale codice genetico entra anche, e a pieno titolo, il vino e che del tutto ingiustificato appare quindi il disinteresse sinora dimostrato dalla storiografia italiana verso questo tema di ricerca, tanto più che l'Italia non solo si vanta di avere una ricchissima tradizione vitivinicola nel suo passato, ma anche di essere tuttora il maggior paese produttore e consumatore di vino nel mondo.

Sia come sia, manchiamo ancora in Italia di una seria, documentata e scientifica storia del vino da mettere a confronto con quelle che già hanno altri Paesi. E penso soprattutto alla Francia e all'*Histoire de la vigne et du vin de France, des origines au XIXe siècle*, edita quasi vent'anni fa da Rogier Dion. Anche noi abbiamo, per la verità, una nostra *Storia della vite e del vino*, edita in tre volumi, fra il 1931 e il 1937 da Arturo Marescalchi e Giovanni Dalmasso, ma chi conosce quest'opera, peraltro benemerita, sa che la parte storica si limita ad utilizzare per lo più quelle fonti letterarie che dovrebbero essere, in questo tipo di ricerca, un semplice punto di partenza e non certo un punto d'arrivo. Dopo di allora, fatte salve alcune rare eccezioni, anche di ottimo livello — e mi piace qui ricordare almeno Ildebrando Imberciadori e Federigo Melis — tutto ciò che è stato scritto sulla storia del vino in Italia non va spesso oltre alle superficiali note di colore.

Eppure l'Italia è stata e continua ad essere la terra del vino, così come l'Islanda è la terra dei ghiacci e la Groenlandia è (o meglio era) la terra delle verdi pianure. *Enotria*, infatti, cioè « terra del vino » è il nome più antico con cui i Greci conobbero e indicarono la penisola italiana.

I coloni greci che si stanziarono verso il VI sec. a.C. nelle regioni italiane della Magna Grecia non vi portarono quindi, come avvenne invece altrove, la coltura della vite, che era già ben conosciuta *in loco*, ma piuttosto una diversa considerazione per il vino, non più destinato soltanto ad essere un genere alimentare da consumare sul posto, ma anche a divenire una potenziale riserva di ricchezza, un mezzo ricercato di baratto con altri prodotti, un genere destinato agli scambi commerciali.

Fu dunque per merito dei coloni greci della Magna Grecia se il vino italiano, da semplice genere destinato alla sussistenza alimentare, divenne anche una moneta corrente di scambio e una fonte non secondaria di ricchezza per chi lo produceva e chi lo commerciava. Ma i Greci ebbero anche un altro grande merito, quello cioè di importare in Italia il mito stesso del vino o, per meglio dire, il culto di un dio protettore della

vitivinicoltura, cioè quel Dionisio o Dioniso che, per dirla con i versi di Euripide « in dono al misero / offre, non meno che al beato, il gaudio / del vino ove ogni dolore annègasi ». Prima dei Greci il vino era utilizzato — come del resto avveniva presso tutte le civiltà antiche del Mediterraneo, dai Sumeri ai Fenici, dagli Egiziani ai Cartaginesi — come offerta propiziatoria da farsi agli dei, ma fu solo con l'arrivo dei coloni greci in Italia che anche qui il vino ebbe un suo dio particolare che ne proteggeva la produzione e ne propagandava i consumi.

Questo culto greco per Dionisio fu ereditato dapprima dagli Etruschi e più tardi dai Romani che mutarono però il nome del dio del vino dapprima in *Libero* e poi in *Bacco*. Feste speciali riservate a questo dio, i famosi « bacchanali » furono tra le feste più popolari anche a Roma sino al 186 a.C., anno in cui un senatoconsulto le soppresse « a motivo del loro carattere eccessivamente orgiastico e potenzialmente anarcoide ». Al loro posto ci si premurò però di istituire altre feste vitivinicole: i « *Liberalia* », festa agricola fissata al 17 di marzo per celebrare il dio *Libero-Bacco* e i « *Vinalia* », festa fissata al 19 agosto per propiziare la vendemmia ormai prossima.

Per i Romani, comunque, più scettici e culturalmente più rozzi, ma anche più pragmatici e più vitalistici, il culto di *Bacco* non raggiunse mai quello spessore mistico che l'immaginario collettivo dei Greci riservò invece a *Dionisio*, datore di gioia, largitore di oblio, signore e donatore di mistiche « estasi », principale antidoto ad un'atavica, malinconica, tristezza.

Meno sensibili dunque alla coltura del vino propagandata dai Greci, i Romani furono invece più attenti e più stimolati all'estensione della sua coltura. Non sentendosi in grado di puntare sulla qualità, puntarono tutto sulla quantità con l'effetto di estendere il consumo del vino anche alle classi sociali urbane più umili e persino agli schiavi. La viticoltura scese allora dai colli, suo terreno vocazionale (« *Bacchus amat colles* ») per conquistare le pianure a tutto scapito della cerealicoltura. Per evitare l'eccessiva e dannosa umidità, divenne allora generalizzato il sistema di coltivazione con la vite sposata ai sostegni vivi (con preferenza per gli olmi e, in misura minore, anche pioppi e platani). Aumentare la produttività del vigneto divenne poi uno dei temi fissi e più trattati nelle opere degli scrittori di agricoltura romani: da *Varrone* a *Catone*, da *Columella* al *Palladio*, tutti attenti a riportare i risultati eccezionali che la coltura della vite poteva raggiungere in alcune zone produttive. Così *Varrone* racconta che nel territorio di *Faenza* i vigneti rendevano ai suoi tempi 15 cullei di vino per iugero che, tradotto in misura moderna, equivarrebbe all'incredibile resa di 312 ettolitri per ettaro. In età imperiale poi la pianura padana che faceva amministrativamente parte dell'Italia Annonaria — così detta perché deputata ai rifornimenti annonari della capitale e

dell'esercito — conobbe una vera e propria crisi di sovrapproduzione vinaria. Plinio il Giovane si lamentava che le cantine non avessero più recipienti vinari per accogliere i frutti di vendemmie che continuavano a succedersi abbondanti. Marziale, già nel I sec. d.C., si lamentava che a Ravenna l'acqua fosse ormai più scarsa del vino ed Erodiano, due secoli dopo, tracciava un quadro impressionante del fiume di vino che da tutta la Padania veniva convogliato verso Aquleia per essere da qui esportato verso le terre illirico-danubiane.

Roma dunque, stando almeno alle testimonianze storiche, letterarie ed archeologiche del tempo, beveva moltissimo vino, ma, stando almeno ai nostri gusti odierni, beveva molto male. Il vino comune, il vino novello, il vino d'annata erano vini a bassissima gradazione alcolica, facili ad inacidirsi. 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 ed amari, per essere poi bevuti mescolati con almeno il 50% d'acqua. I vini importati dalla Grecia, dall'Asia Minore e dalle coste africane erano, a loro volta, vini per lo più trattati con le sostanze aromatiche più diverse: resine, estratti di erbe, miele, legni odorosi, essenze vegetali, mirra, essenzio, profumi e rose.

L'impero romano entrò in crisi nel III sec. d.C. Una crisi gravissima: politica e militare, anzitutto, ma anche morale, religiosa e soprattutto economica. L'eccessiva estensione del latifondo, la drastica riduzione, se non proprio la scomparsa, della piccola proprietà contadina, la difficoltà sempre maggiore a reperire masse di schiavi da utilizzare come forza-lavoro ebbero i loro effetti più eclatanti e più immediati su una coltura altamente specializzata com'è quella vitivinicola che richiede costanti e numerosi lavori nel corso di tutta l'annata. La produzione finì col contrarsi drasticamente. La domanda, più anelastica, rimase invece ancora per qualche decennio una domanda « di massa » e fu soddisfatta, fatalmente, con i surrogati più diversi: vini di mele, di fichi, di corniole, di sorbi, di more, di nespole e d'altri frutti. Era veramente la fine di un'epoca, la fine di una civiltà, ma anche, come sempre accade, l'inizio di una nuova epoca, di una nuova civiltà: il Medioevo.

Dal crollo dell'impero romano la vitivinicoltura medievale riemerse non solo come una delle conquiste del passato degna di essere salvata e tramandata ai posteri (non solo dunque come un relitto prezioso da restaurare), ma come qualcosa di completamente nuovo, di cui solo ora si avvertivano appieno tutte le più riposte potenzialità e virtù.

Innanzitutto la drastica riduzione della vitivinicoltura nell'alto Medioevo rifaceva diventare il consumo del vino un consumo d'élite, un autentico *status symbol*. Da qui la rinnovata attenzione che si dedicò al vigneto perché fosse religiosamente protetto dai danni che potevano arre-

cargli uomini e animali. Ne abbiamo significative testimonianze già per l'età ostrogota nelle lettere di Cassidoro e per quella longobarda nell'editto di Rotari. Il vigneto — quasi uno spazio sacro — venne così recintato e racchiuso in broli o clausure e spesso posto, per meglio essere protetto, all'interno stesso delle mura cittadine. Si abbandonò poi il sostegno vivo di tradizione romana per la coltivazione bassa, a filari, ad alberello e a pergolato. E così il vino ritornò ad essere, dopo secoli di tralignamento, amato ed apprezzato per se stesso, per la sua genuinità, per la sua autenticità e si cercò anche di migliorarne la qualità e il basso tenore alcolico con più sapienti opere di esposizione, di lavorazione dei terreni, di selezione delle talee, di abbondanti concimazioni, di sapienti potature, e così via.

Ma, al di là di tutte queste rinnovate cure per la coltura della vite e per la produzione vinicola, c'è ormai, tra V e VI secolo, un fatto tutto nuovo che destina già di per sé il vino a diventare uno degli elementi più caratterizzanti della civiltà italiana medievale. Questo fatto nuovo è il trionfo del Cristianesimo, una religione la quale, nata e prosperata in ambito mediterraneo, non poteva non trarre proprio da questo ambiente economico e geografico tutti i riferimenti e le immagini più efficaci per divulgare i suoi messaggi sovranaturali, per spiegare i suoi misteri, per alimentare i suoi riti.

Il vino, del resto, aveva già assunto da tempo un valore liturgico non solo presso i Greci e i Romani, ma presso tutti i popoli e le civiltà che si erano affacciate al Mediterraneo. Questo valore liturgico si era espresso per lo più come offerta agli dei da farsi prevalentemente in due maniere: o come libagione, cioè spargendo alcune gocce di vino sull'altare del dio, o come bevuta collettiva per esprimere l'unità dei fedeli nel dio. Il vino dunque era già diventato da tempo un simbolo del sacro, un oggetto degno di essere offerto, cioè sacrificato, agli dei, un'anticipazione implicita d'immortalità. E già in questi termini lo considerava anche la Bibbia, il testo sacro degli Ebrei. Ma è con il Nuovo Testamento, è col Vangelo, che il simbolismo del vino si accentua e si approfondisce sino a toccare significati completamente nuovi.

Frequente è, ad esempio, il riferimento al vino nelle parabole di Gesù: non si può mettere il vino nuovo negli otre vecchi; l'espressione « lavorare la vigna » viene intesa simbolicamente come « lavorare per il regno dei cieli »; un'intera parabola prende poi come ambiente e simbolo proprio la vigna. In San Giovanni, conformemente alla struttura più colta e spiritualistica del suo Vangelo, il simbolismo della vite assume poi un significato centrale: « Io sono la vite vera e il Padre mio è l'agricoltore. Ogni tralcio che in me non porta frutto, lo taglia, e quello che porta frutto, lo pota, affinché frutti di più... Io sono la vite, voi siete i tralci; chi rimane in me ed io in lui, questi porta molto frutto; perché senza di

me non potete far nulla. Se uno non rimane in me, è gettato via come il sarmento e si secca, poi viene raccolto e gettato nel fuoco a bruciare ». La vite è dunque Cristo, l'agricoltore è il Padre, i tralci sono gli uomini. È una metafora molto pregnante che sarà poi ripresa figurativamente in moltissime opere dell'arte paleocristiana e soprattutto sui sarcofagi dove la vite assume il valore di simbolo dell'immortalità. Altri temi tipici dell'arte medievale saranno poi le nozze di Canaan dove Cristo aveva fatto il suo primo miracolo trasformando l'acqua in vino o il tema di Cristo sotto il torchio, soggetto di un trattatello teologico scritto da uno dei padri della chiesa, il vescovo di Verona San Zeno.

Ma dove il vino assurge a piena santificazione (e qui è la grossa novità del vino nel Medioevo) è nel rito della messa e nel sacramento dell'eucarestia, nel quale si ha la transustanziazione di due essenziali generi nutritivi: il pane e il vino. « Questo è il mio corpo, questo è il mio sangue ». Là dove il pane sta dunque, secondo alcuni padri della Chiesa, a significare la vita attiva, il vino simboleggia ed è la vita contemplativa, cioè la possibilità di conoscere l'essenza delle cose, in una parola la « gnosi », cioè la virtù massima concessa da Dio all'uomo.

Date queste premesse teoretiche, data la necessità di disporre del vino come materia prima imprescindibile per celebrare il sacrificio eucaristico nella messa, si comprende come il vigneto abbia ricevuto proprio nel medioevo cristiano un decisivo impulso all'espansione anche in zone climatiche poco adatte, se non addirittura proibitive. Ma mentre la viticoltura si estendeva da un lato sino all'Inghilterra, essa scompariva dall'altro completamente da tutti quei paesi mediterranei dove si era affermata la religione di Allah che condannava espressamente ogni consumo del vino. Ecco quindi che i confini di diffusione della viticoltura medievale finirono col coincidere quasi ovunque con i confini della *Respublica Christiana*. La vite, da coltura tipica dell'ambiente e della civiltà mediterranea, si andava pian piano trasformando in coltura tipica dell'ambiente e della civiltà di quell'Europa che Carlo Magno aveva fondato a Roma nella notte di Natale dell'800.

Una vigorosa ripresa della viticoltura si ebbe dovunque, e anche in Italia, appunto in età carolingia. « *Templa, domos, vites, oleas, pomeria struxit* »: costruì palazzi e case e piantò viti, olivi e alberi da frutto, è il lapidario elogio che vien fatto nell'iscrizione funebre di un abate milanese del IX secolo e che potrebbe essere esteso a tutti gli ecclesiastici del tempo. Furono infatti gli ecclesiastici, ed in primo luogo i vescovi a promuovere, utilizzando ampiamente il contratto enfiteutico, l'estensione del vigneto nei pressi delle città e furono più tardi i monaci a diffondere con amore e con ostinazione la viticoltura anche in aperta campagna, là dove sorgevano le loro abbazie e dove essi iniziarono lavori di disboscamento e di bonifica. Ai monaci infatti il vino interessava molto non solo per scopi

liturgici, ma anche come bevanda, dato che la regola benedettina ne permetteva un uso, se pur modesto. Il vino serviva poi non solo per i monaci, ma anche per i conversi, per gli operai, per i pellegrini, per i viaggiatori di tutte le condizioni, i quali trovavano in età medievale normale asilo proprio nei monasteri dislocati lungo il loro cammino. Avere un buon vino significava dunque per i monaci offrire una buona ospitalità e di una ospitalità piena di riguardo gli ospiti, soprattutto quelli di rilevante condizione sociale, si sarebbero certamente ricordati con privilegi e donazioni. Da non dimenticare infine come il vino fosse molto utilizzato anche nella farmacopea e come tutt'altro che trascurabile fosse il suo impiego anche nella preparazione dei cibi.

Alla viticoltura ecclesiastica (episcopale, monastica, ed in seguito anche canonica) si affiancò ben presto una viticoltura laica e signorile, sorta per imitazione e per motivi di prestigio, ma trasformatasi in seguito, come già avvenuto anche per quella ecclesiastica, in fonte di sicuro reddito economico. Il vino, infatti, prodotto ormai in quantità sempre maggiori nelle grandi proprietà ecclesiastiche e laiche, non poteva essere consumato tutto *in loco* e pertanto, se le condizioni viarie erano favorevoli, se i vigneti cioè si trovavano poco distanti da fiumi navigabili o da strade percorribili con carri, il prodotto veniva commercializzato. Era, ad esempio, in gran parte col vino che il mondo padano pagava il sale trasportato dai Veneziani, gente la quale, come si esprime con attonita meraviglia una ben nota fonte del X secolo, « *non arat, non seminat, non vindemiat* ».

Alla « viticoltura ecclesiastica » e alla « viticoltura signorile » si affiancò, dopo il Mille, una rigogliosissima « viticoltura borghese », continuamente in espansione, in parallelo con l'affermarsi sempre più deciso di una classe mercantile che disponeva, in misura sempre maggiore, di capitale fresco da investire nelle campagne e che prediligeva la viticoltura, riscontrando nel consumo del vino uno dei segni più tangibili della propria ascesa sociale.

Il vino, in mancanza del tè, del caffè, degli alcolici e di altre bevande introdotte in età moderna, era infatti una delle pochissime bevande medievali, ed era certo più sano ed igienico dell'acqua tratta da pozzi spesso fangosi ed inquinati. Il vino era infine — non va mai dimenticato — una delle poche forme di « evasione » che la società medievale poteva offrire a chi intendeva sfuggire per qualche ora alle tribolazioni e al grigiore della vita quotidiana e questo tanto più per quello strato medio mercantile-artigianale che, pur affascinato dal modello di vita nobiliare-cavalleresco, non ne condivideva poi l'amore e l'entusiasmo per le giostre, per la caccia e per la guerra.

Ed è a questo vino fonte di gioia e di distensione che rivolgono le loro attenzioni non solo gastronomiche, ma anche culturali, i « clerici vagantes », gli studenti di tutta Europa che accorrono dapprima a Bolo-

gna e poi in molte altre città dove sono sorte Università per lo studio del diritto, della medicina e delle scienze. La città bassomedievale risuona così di festosi canti goliardici che esacrano l'acqua (responsabile, tra l'altro, del Diluvio Universale!), che disprezzano il latte e la birra e che esaltano il vino perché, come incita a cantare Morando da Padova, il vino dolce e glorioso rende grassi e floridi, allontana i malanni fisici, dà gusto alla vita, allontana il freddo, aguzza i sensi e rende l'uomo baldanzoso:

« Vinum dulce, gloriosum / pingue facit et carnosum / atque pectus aperit.

Et maturum, gusto plenum / valde nobis est amenum / quia sensus asuit.

Vinum forte, vinum purum / reddit hominem securum / et depellit frigora ».

Ma non sono solo gli studenti medievali ad amare molto il vino. Tutti, tutti bevono: uomini e donne, vecchi e giovani, ricchi e poveri, chierici e laici, militari e civili. Ce lo conferma un'altra canzone goliardica del XIII secolo, la famosa « In taberna quando sumus » che si conclude con questi versi quasi parossistici:

« Bibit pauper et egrotus
 bibit exul et ignotus
 bibit puer, bibit canus
 bibit presul et decanus
 bibit soror, bibit frater
 bibit anus, bibit mater,
 bibit ista, bibit ille,
 bibunt centum, bibunt mille. »

Col passaggio, avvenuto in età bassomedievale, del vino da consumo di lusso a consumo popolare e generalizzato — passaggio di cui si ha un riflesso persino nell'agiografia dove ridiventa del tutto normale e persino scontato che il santo di turno riproponga il miracolo classico della trasformazione dell'acqua in vino — la viticoltura ridiventa una delle preoccupazioni più avvertite delle classi dirigenti cittadine, sempre vigili ai problemi connessi con l'approvvigionamento urbano. Ne sono testimonianza eloquente le leggi del tempo e cioè quegli statuti urbani e rurali ricchissimi di disposizioni rivolte alla difesa e alla diffusione della vite, ai problemi dei trasporti, alla vendita all'ingrosso e al minuto dell'uva e del vino. Una norma quasi sempre presente negli statuti medievali dell'Italia centro-settentrionale, è quella sulla data d'inizio delle vendemmie, data che deve essere comune a tutto il territorio per non favorire speculazioni dettate dall'aspettativa che si aveva allora ovunque per il vino nuovo,

molto più apprezzato nel medioevo di quello vecchio, che ancora non si sapeva ben conservare.

Ma l'interesse delle comunità medievali per la viticoltura appare ancor più evidente in quelle norme che, limitando la stessa libertà della proprietà privata, vietano ai singoli produttori di asportare uva o tralci di vite o pali di sostegno persino dalle proprie vigne, se non in epoche determinate o previo permesso delle autorità. Da tutta questa rigida normativa — fra la quale fa spicco talvolta il divieto di vinificare con uve comperate da altri e quindi l'obbligo per ogni produttore di vinificare in proprio — si colgono le preoccupazioni costanti delle classi dirigenti cittadine ad incentivare la produzione nel suo aspetto quantitativo, ma non certo in quello qualitativo. Fu questo, a ben considerare, il principale limite della vitivinicoltura italiana in età medievale.

Le cose cominciano a cambiare alla metà del Trecento. La recessione demografica seguita alla Peste Nera del 1348 portò all'abbandono non solo di molte terre « marginali » già conquistate alla cerealicoltura, ma anche di molti vigneti situati in terreni paludosi e comunque poco adatti per una produzione qualitativamente soddisfacente.

La « rivoluzione dei noli », dapprima solo marittimi e poi anche terrestri, attuata tra la fine del XIV e la prima metà del XV secolo, fece il resto. Potendo ormai viaggiare senza più essere sottoposto a prezzi di trasporto esorbitanti, anche le merci pesanti e dal valore intrinsecamente povero come il vino — che aveva tra l'altro l'aggravante di trarsi seco un recipiente pesante ed ingombrante — furono ampiamente commercializzate trovando anche su mercati molto lontani un ricavo remuneratore e ciò finì per ridisegnare, fatalmente, l'intera mappa della produzione vitivinicola. In certe zone vocazionali, come ad esempio il Monferrato, la Liguria, l'Oltrepò pavese, i colli veneti, l'Istria, la Toscana, i Castelli Romani, la Puglia e la Calabria, la viticoltura s'intensificò, mentre in altre zone la coltura viticola si restrinse e in diverse zone scomparve del tutto, sostituita da altre colture (gelso, canapa, canna da zucchero, colture foraggere, ecc.) che potevano assicurare una maggiore rendita fondiaria. La prova di tutto ciò la si ha nei catasti, negli inventari di beni, negli atti notarili, ma anche nelle tariffe daziarie e in molte altre fonti documentarie, anche se ovviamente il fenomeno ebbe sfumature ed intensità diverse da luogo a luogo.

La fine del Medioevo e l'inizio dell'età moderna segna per la vite e per il vino la fine di un'epoca d'indiscusso e incontrastato splendore e l'inizio, se non proprio di una decadenza, certo di un ridimensionamento, almeno da un punto di vista quantitativo. Già si è detto come la « rivoluzione dei noli » avesse cancellato la viticoltura da molte zone concentrandola in altre più vocazionali, selezionate ovviamente in base al rendi-

mento dei terreni; ma ora la scoperta dell'America e l'inizio della politica coloniale da parte degli stati atlantici portava in Europa, e quindi anche in Italia, tutta una serie di bevande tonificanti alternative, dal cioccolato al rum, dal caffè al tè, a cui si aggiunsero, via via, cognac, wisky e moltissime altre bevande alcoliche.

Il consumo del vino, che in età medievale aveva raggiunto punte elevatissime (quasi due litri al giorno « pro capite » è la media che si è potuta calcolare per le persone adulte nella Firenze e nella Bologna del Quattrocento) si viene man mano restringendo. Il vino ora s'impone soprattutto per le sue qualità e per la sua varietà: non ci sono più — a parte gli anonimi vini bianchi e vermigli — soltanto le vernacce, le malvasie, i vini grechi, le ribolle, ma tutta una serie di vini di solida reputazione che prendono ormai il loro nome non tanto dai vitigni da cui sono ricavati, ma piuttosto dal nome di origine delle zone in cui sono prodotti. Ne fanno testimonianza sia le tariffe daziarie (sempre un ottimo osservatorio per studiare non solo la corrente degli scambi, ma anche l'evolversi dei gusti), sia i sempre più frequenti manuali di cucina e di medicina (ricordiamoci che al vino sono state attribuite, fin quasi ai nostri giorni, notevoli proprietà terapeutiche e medicamentose), sia infine le opere letterarie espressamente dedicate al tema del vino, tra le quali sarà almeno il caso di ricordare il famoso ditirambo *Bacco in Toscana*, terminato nel 1685 da Francesco Redi, illustre discepolo del Galilei, il quale, dopo aver illustrato alcuni tra i più famosi vini toscani del suo tempo concludeva decretando che « Montepulciano d'ogni vino è il re ».

E poiché abbiamo accennato a Galilei Galilei, il nostro grande scienziato e filosofo del Seicento, sarà opportuno ricordare una sua riflessione dedicata al vino. « Il vino — scrive dunque Galileo — è come il sangue della terra, sole catturato e trasformato da una struttura così artificiosa qual'è il granello dell'uva, mirabile laboratorio in cui operano ordigni, ingegni, e potenze congegnate da un clinico occulto e perfetto. Il vino è licore d'altissimo magistero composto di umore e di luce, per la cui virtù l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'anima si dilata, gli spiriti si confortano e l'allegrezze si moltiplicano ».

Per migliorare la qualità dei vini, già nel Seicento e soprattutto in Toscana, si erano pubblicati diversi trattati sulla coltivazione della vite, ma fu solo con la fondazione dell'Accademia dei Georgofili, avvenuta nel 1753, che l'interesse al problema si fece veramente scientifico e si estese dalla semplice viticoltura alle tecniche di vinificazione e di conservazione dei vini. Un poderoso salto in avanti lo si ebbe, nel campo della qualità, nella seconda metà del Settecento, quando, anche in Italia, fu introdotto l'uso del tappo di sughero. La combinazione vincente turacciolo-fiasco di vetro permise così ad alcuni vini italiani, e soprattutto al Chianti toscano, di diffondersi in tutta la Penisola e di trovare anche sbocchi mercantili

stabili su alcuni mercati dell'Europa settentrionale, ed in particolare in Inghilterra e in Olanda. I vini piemontesi a loro volta, ma siamo già nell'Ottocento, venivano esportati quasi esclusivamente nelle Americhe.

E l'Ottocento sarà, sia prima sia dopo l'invasione flosserica del 1851, un secolo di grande rilancio del vino italiano — ora finalmente anche di qualità, ora anche ampiamente invecchiato — come testimonia tutto un rifiorire d'interessi vitivinicoli non solo in campo letterario e artistico, ma anche e soprattutto musicale. La musica da camera, la canzonettistica e soprattutto il melodramma italiano dell'Ottocento appaiono costellati di brindisi augurali e di amori o di odii appassionatamente ispirati, starei per dire intrisi, nel vino.

E per concludere questo discorso dedicato a un tema potenzialmente sempre euforizzante e conviviale com'è quello del vino, mi sia permesso di chiudere rituffandomi nel Medioevo che è non solo il periodo più splendido della storia del vino in Italia, ma anche il mio terreno professionale, per riproporvi una filastrocca in latino con la quale quel simpatico cronista parmigiano del XIII secolo che è fra Salimbene de Adam — di cui ricorre quest'anno il VII Centenario della morte — cerca di convincerci che l'ideale, col vino, è di berne fino a 5 bicchieri, dato che il sesto è già di troppo:

Vinum de vite dat nobis gaudia vite.
 Si duo sunt vina, michi de miliore propina.
 Non prosunt vina, nisi fiat repetitio trina.
 Dum quartum poto, succedunt gaudia voto.
 Ad potum quintum mens vadit in laberintum.
 Sexta potatio me cogit abire suppinum.

Ma resta un dubbio. Fino a quanto possono essere grandi i bicchieri? Salimbene ovviamente non ci svela questo mistero, ma al pignolo che gli avesse eventualmente posto questa domanda penso avrebbe un po' seccato risposto che quando si parla di vino non è più soltanto un problema tecnico di capacità di boccali, ma bensì di coscienza, di cultura e di civiltà.

DUCCIO BALESTRACCI

UNIVERSITÀ DI SIENA

Il consumo del vino nella Toscana bassomedievale

Come spesso succede, il titolo di una comunicazione promette più di quanto il contenuto reale della stessa non mantenga. Temo che qualcosa del genere succederà anche per queste mie annotazioni che non sono (né possono esserlo) una trattazione organica sul ruolo rivestito dal vino nell'economia e nella società della Toscana medievale, ma solamente un profilo di ciò che si sa e il tentativo di individuare ciò che si dovrebbe, o si vorrebbe, sapere di più. Anche perché le conoscenze che, su questo argomento, si hanno sono geograficamente disomogenee, riferendosi, nella maggior parte dei casi, al territorio fiorentino. Poco si sa, invece, per il Pisano; meno ancora per Siena, Arezzo o Lucca. Molti aspetti, dunque, resteranno in margine; di altri (importantissimi ma eccessivamente vasti) si tacerà del tutto. Ad esempio, non si farà parola del ruolo che il vino riveste come soggetto fiscale nella comunità medievale, o del ruolo della vigna come investimento. Non perché aspetti del genere non siano importanti o perché si presuma di sapere, in merito, tutto ma unicamente perché campi così vasti occuperebbero da soli tutto lo spazio di queste note.

Dunque, mi limiterò unicamente a cercare di delineare un quadro di sintesi (sintesi non di arrivo ma, al contrario, semmai di partenza) del vino come bene di consumo. Cioè in poche parole: cosa si beve, chi beve, e dove e quanto e quando si beve fra la gente di Toscana alla fine del medioevo.

La Toscana medievale è una grande produttrice di vino. Il contado fiorentino nel XV secolo ad esempio è quasi tutto coperto di vigneti, con la eccezione della zona di Pratomagno ma con profonde penetrazioni nella zona di Loro Ciuffena e del Casentino (1) che produce vini commercializ-

(1) F. Melis, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in *I vini italiani nel Medioevo*, intr. di Ch. Higounet, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984, p. 51.

zati fino nel Lazio (2). Dalla fine del Duecento arriva dalla Grecia nel Sangimignanese la vernaccia (3). Se certe zone della Toscana non riescono a dar vita ad una produzione di qualità (il vino pratese, ad esempio, è considerato nel Quattrocento di qualità scadente (4) e decisamente mediocri sono reputati nel Duecento anche i vini pisani (5)) altre, invece, si specializzano nella produzione vinicola, fino a farne, in certi casi, il settore trainante della propria economia. Il Valdarno, Montecarlo nella Lucchesia, la Valdinievole, alcune zone della Valdelsa, le isole del Giglio e dell'Elba, il promontorio Piombinese si specializzano nella produzione del bianco, così come nella vinificazione del bianco si specializzano alcune parti del Chianti (6). Invece Montepulciano, Cortona, il Casentino, Montalcino, il Chianti della attuale circoscrizione di Radda e di quella di Greve producono rossi (7).

Altre zone, infine, producono indifferentemente bianco e rosso: dalle colline lucchesi, ad esempio, la zona di Montecarlo esporta sia il rosso che il trebbiano bianco il quale rappresenta, anzi, una specialità di questa zona (8).

Non si saprebbe dire se siano bianchi o rossi i vini che vengono prodotti sulla montagna amiatina; è un fatto che nel XV secolo intere comunità di questa parte del contado senese vivono della produzione di vino, anche data la difficoltà a far nascere su quelle pietraie grano o altri cereali. Il vino rappresenta una delle voci più importanti della produzione di Piancastagnaio (9) e di Montelaterone che a metà del Quattrocento « governavansi ancora in sul vino perché le loro vingne erano fertili et

(2) F. Melis, *Momenti dell'economia del Casentino nei secoli XIV e XV*, in *Mostra di armi antiche*, catalogo della mostra, Poppi 16 luglio-16 agosto 1967, Firenze s.d., ripreso da G. Cherubini, *Paesaggio agrario, insediamenti e attività silvo-pastoreli sulla montagna tosco-romagnola alla fine del medioevo*, in AA.VV., *La montagna tra Toscana e Marche. Ambiente territorio, cultura, economia, società dal medioevo al XIX secolo*, a cura di S. Anselmi, Milano 1985, p. 62.

(3) A. Marescalchi, G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, III Milano 1937, p. 43.

(4) G. Pampaloni, *Vendemmie e produzione di vino nelle proprietà dell'ospedale della Misericordia di Prato nel Quattrocento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, III, Napoli 1980, p. 361.

(5) D. Herlihy, *Pisa nel Duecento. Vita economica e sociale d'una città italiana nel medioevo*, tr. it. Pisa 1973, p. 58.

(6) F. Melis, *Il consumo del vino cit.*, p. 55.

(7) F. Melis, *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in *I vini cit.*, pp. 25-27.

(8) F. Melis, *Il consumo del vino cit.*, pp. 73-75.

(9) G. Piccinni, *L'Amiata nel contesto della montagna toscana. Ambiente, produzione, società nel tardo medioevo*, in corso di stampa. Ringrazio l'autrice per avermi permesso di utilizzare il dattiloscritto.

abondanti » (10). La produzione e il commercio del vino, infine, sono in quest'epoca praticamente la sola risorsa di Montegiovi (11), che assume per la montagna amiatina lo stesso ruolo di zona di produzione e mercato vinicolo che contemporaneamente riveste, ad esempio, Pescia (12) e che già dal Trecento è andata assumendo Greve in Chianti (13).

Alcune di queste zone producono vini decisamente pregiati: le rilevazioni di Elio Conti sul catasto fiorentino del 1427, ad esempio, ci permettono di farci un'idea abbastanza precisa sulla qualità dei vini che si producono nell'area fiorentina vasta ormai quanto più di mezza Toscana. I migliori (pagati più cari) sono senz'altro i trebbiani di San Leolino, Galatrona, Cennina, Bucine, S. Giovanni Valdarno e Montevarchi. Poi, sotto di loro, si trova una corposa serie di vini di buona qualità provenienti dal Chianti, dal Casentino, dall'Antella, Paterno, Bagno a Ripoli, Monte Morello, Borgo San Lorenzo, Vaglia. Si trovano i rossi di San Leolino, Galatrona e Cennina (che se non raggiungono il pregio dei trebbiani che si producono nelle medesime zone, purtuttavia mantengono una posizione di grande prestigio nella scala dei valori) e quelli di Bucine e Pelago. Fanno parte di questo raggruppamento di vini di buona qualità quelli di San Donato in Collina, Castel Franco di Sopra, Loro Ciuffena, Meleto, Cavriglia, Greve, Panzano, Radda in Chianti, Lucolena, Mercatale e Greve (14).

Il fatto che la Toscana sia una grande produttrice di vino, che dalle sue vigne escano numerose e buone qualità, non deve però indurre nella convinzione che ciascuna area consumi esclusivamente il vino che produce. Non avviene in nessuna parte d'Italia (vorrei dire che non avviene in nessuna delle parti dell'Occidente più aperto agli scambi (15)) e, ovviamente, non avviene in Toscana, dove le città in modo particolare sono grandi importatrici di vino proveniente anche dal di là dei confini del loro contado o da parti anche più lontane. A Firenze, nel '400, si consumano i vini dell'isola d'Elba importati attraverso Pisa (16) la quale, a sua volta, consuma fin dal Duecento i vini bianchi dell'Elba e rossi di Castiglione della Pescaia (migliori di quelli deboli che si producono nella piana pisana (17)). In questo stesso tempo inoltre Pisa consuma vino sicilia-

(10) *Ibidem.*

(11) *Ibidem.*

(12) F. Melis, *Il consumo del vino* cit., p. 71.

(13) F. Melis, *Produzione e commercio* cit., p. 26.

(14) E. Conti, *I catasti agrari della Repubblica fiorentina e il catasto particellare toscano (secoli XIV-XIX)*, Roma 1966, pp. 46-47.

(15) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires à Florence au XIV siècle (1280-1380)*, Roma 1982, pp. 539-540.

(16) F. Melis, *Il consumo del vino* cit., p. 77.

(17) D. Herlihy, *Pisa* cit., pp. 58, 128.

no (18) e la famiglia pisana dei Gambacorta importa vino da Napoli (19); lo stesso vino che, un paio di secoli più tardi, si trova ancora apprezzato sulle tavole dei fiorentini (20).

Firenze e Pisa, per tutto il medioevo, restano i due più rilevanti centri di importazione di vino: Pisa ne importa dalla Corsica e da Napoli a partire dal Duecento (21) e da Rodi alla fine del Trecento (22); fra Trecento e Quattrocento nel porto toscano affluisce la vernaccia ligure (23). Firenze, a sua volta, attraverso i mercanti pisani, genovesi, napoletani e veneziani (24) fa affluire in città vini pregiati di ogni genere: quelli prodotti nell'Italia meridionale (25) (soprattutto i vini di Torre del Greco (26)); quelli liguri (la vernaccia soprattutto); quelli di Creta, della Corsica, della Romania (27); nelle cantine fiorentine arrivano vini calabresi (28) e trebbiani orvietani (29).

Del forte consumo di vino « straniero » Pisa approfitta in modo particolare. Attraverso il suo porto è ben presto in grado di imporsi come emporio privilegiato di rifornimento di vino per tutta la Toscana. I Gambacorta che importano vino dal sud (30) sono il più chiaro esempio di questo dinamismo imprenditoriale pisano. Nel Duecento, perfino il vino senese che arriva a Firenze è intermediato dai pisani (con grave disagio, peraltro, dei mercanti fiorentini che non smetteranno un attimo di opporsi a questa presenza dei colleghi della costa (31)).

Quando David Herlihy sostiene che i pisani erano fornitori dell'intera Toscana non esagera (32), e questo loro ruolo non si affievolisce nei secoli: ancora nel Quattrocento, anzi, Pisa è un attivo centro di smista-

(18) *Ibidem*, p. 138.

(19) *Ibidem*, p. 212.

(20) Si veda, al proposito, Ser Lapo Mazzei, *Lettere di un notaio a un mercante del secolo XIV*, a cura di C. Guasti, Firenze 1880, II, p. 5.

(21) D. Herlihy, *Pisa cit.*, p. 63; F. Melis, *Produzione e commercio cit.*, pp. 24-25.

(22) F. Melis, *Il consumo del vino cit.*, p. 86.

(23) H. Zug Tucci, *Un aspetto trascurato del commercio medievale del vino*, in *Studi in memoria di Federigo Melis cit.*, III, pp. 316-317.

(24) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires cit.*, pp. 543-544.

(25) F. Melis, *Il consumo del vino cit.*, pp. 78-79.

(26) E. Fiumi, *Economia e vita privata dei fiorentini dalle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani*, in *Storia dell'economia italiana*, I, *Secoli settimo - diciassettesimo*, a cura di C. M. Cipolla 1959, p. 351.

(27) F. Melis, *Il consumo del vino cit.*, pp. 84-85.

(28) F. Melis, *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Trecento*, in *I vini cit.*, p. 100.

(29) F. Melis, *Produzione e commercio cit.*, p. 23.

(30) D. Herlihy, *Pisa cit.*, p. 212.

(31) *Ibidem*, p. 160.

(32) *Ibidem*; F. Melis, *Produzione e commercio cit.*, p. 18.

mento del vino (33). Ma il ruolo dei pisani non si limita all'importazione: se a Pisa affluisce una gran quantità di vino, altrettanto ne riparte per altre zone del Mediterraneo. Il vino dell'isola d'Elba non va tutto sulle tavole fiorentine: nel Duecento i pisani lo esportano in Sardegna (dove il vino non manca, certamente, ma ha qualità organolettiche in tutto diverse da quelle dei vini toscani) (34) e altro vino toscano viene da loro esportato nel Nord-Africa (35). E nemmeno tutto il vino che viene dalla Corsica, dal Levante e dal Sud-Italia si ferma sulla foce dell'Arno: nel Trecento, una parte almeno riprende il mare sulle navi pisane con direzione Valenza (36), e in quello stesso regno di Napoli dal quale importa vino Pisa esporta a sua volta il vino che si produce in Toscana (37). Insomma, il ruolo di Pisa in questo settore è del tutto simile a quello che nell'Europa del nord svolgono i mercanti inglesi che esportano birra scura e ne importano chiara (38). Situazioni tipiche, l'una e l'altra, di un'Europa che ormai ha superato — per certi settori almeno — la fase dei consumi essenziali per conoscere una nuova stagione in cui non soltanto la necessità ma altrettanto il gusto impone termini e regole alla circolazione dei beni.

Vini leggeri — quelli della Toscana medievale — o vini forti? Il mercato, probabilmente, offriva anche da questo punto di vista un ventaglio di scelta molto ampio, ma in generale tutto farebbe pensare che sulle tavole toscane circolasse in genere vino di buona gradazione: nel caso di vini più leggeri, infatti, si ricorreva al taglio con mosti più robusti; il vino pratese — di qualità notoriamente scadente — ad esempio veniva tagliato con vini della Val di Nievole (39), oppure con il *raverusco*, una vite selvatica che, secondo Pier de Crescenzi, dava colore e gradazione alcolica al vino (40), o infine con trebbiano nero il quale — scrive Lapo Mazzei — è « come propio inchiostro. E (...) chi li mette (...) in su vini da

(33) F. MELIS, *La grande defluenza* cit., p. 99.

(34) M. Tangheroni, *Politica, commercio, agricoltura a Pisa nel Trecento*, Pisa 1973, p. 121.

(35) D. Herlihy, *Pisa* cit., pp. 198-199.

(36) M. Tangheroni, *Politica* cit., p. 141.

(37) D. Herlihy, *Pisa* cit., pp. 198-199.

(38) M. Postan, *Il commercio dell'Europa Medievale: il Nord*, in *Storia economica Cambridge*, II, *Commercio e industria nel Medioevo*, a cura di M. M. Postan e P. Mathias, ed. it. a cura di V. Castronovo, Torino 1982, p. 155.

(39) F. Melis, *Il consumo del vino* cit., p. 69; «Vecchi» vini del contado pistoiese (secoli XIV-XV), in *I vini* cit., p. 164. Il sistema di tagliare il vino è descritto anche in Ser Lapo Mazzei, *Lettere* cit., II, p. 3; si veda anche G. Pampaloni, *Vendemmie* cit. p. 376.

(40) *Ibidem*, p. 369; *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi. Traslatò nella favella fiorentina. Rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, Bologna 1784, I, l. IV, p. 259.

Prato, vale molto e racconcia ogni cosa » (41). Del resto, se nella Toscana non si fosse in presenza di un consumo diffuso di vino a gradazione più che dignitosa, non avrebbe molto senso quel provvedimento lucchese che nel 1346 vietava di vendere vino allungato con acqua (42) dato che solo su un vino robusto si sarebbe potuto pensare di tentare una frode del genere.

Tra i vini del commercio e del consumo medievale vi erano anche quelli invecchiati? La domanda, come è noto, se la poneva una ventina di anni fa il Melis il quale, contestando la convinzione del Renouard su un consumo pressoché unico di vino nuovo, dimostrava l'uso di vino invecchiato fino a cinque anni (43). Il Renouard, per parte sua, aveva ragione a suffragare la propria ipotesi con la limitata capacità di conservazione del vino in epoca medievale (44), ed a vantaggio della sua tesi si potrebbe ricordare una delle molte lettere di argomento enologico spedita da Lapo Mazzei al Datini al quale, il notaio, ricordava che il vino, passata la metà di luglio, ha sapore di « guaime » cioè di un'erba che si usa come foraggio (45). Ma lo stesso Mazzei suffraga i dati del Melis quando, parlando di alcuni tipi di Ribola, invita il Datini a informarsi se tali vini durano « come malvagia; o se inforzano, o se passano almeno due o tre anni » (46).

Probabilmente è un po' schematico il ritenere — come pure a volte si è fatto — che i vini a buona gradazione siano destinati ai ceti più ricchi e che quelli più leggeri (o addirittura gli acquarelli) siano esclusiva bevanda delle classi subalterne. Soprattutto, tale schematismo viene talvolta applicato proprio all'uso dell'acquarello il cui consumo (diffuso pressoché in tutta l'Italia) (47) viene in genere associato strettamente all'alimentazione dei più poveri (48). Che l'acquarello — dato il suo basso costo — sia il vino più immediatamente alla portata dei meno benestanti è considerazione talmente ovvia da non meritare spiegazioni. Resta invece da capire se esso sia realmente, o no, il tipo di vino *prevalentemente* o addirittura *unicamente* consumato dai subalterni. La pressoché totale as-

(41) Ser Lapo Mazzei, *Lettere cit.*, II, p. 265.

(42) *Bandi Lucchesi del secolo decimoquarto tratti dai registri del R. Archivio di Stato in Lucca*, cura di S. Bongi, Bologna 1863, p. 177.

(43) F. Melis, *Il consumo del vino cit.*, p. 89.

(44) Y. Renouard, *Le vin vieux au Moyen âge*, « *Annales du Midi* », 76, 1964, pp. 447-455.

(45) Ser Lapo Mazzei, *Lettere cit.*, I, p. 101.

(46) *Ibidem*, I, p. 427.

(47) A. Marascalchi, G. Dalmaso, *Storia della vite cit.*, III, p. 416.

(48) C. Rotelli, *Una campagna medievale Storia agraria del Piemonte fra il 1250 e il 1450*, Torino 1973, pp. 76-77; a un tale schematismo non è sfuggito nemmeno chi scrive: si veda infatti D. Balestracci, « *Li lavoranti non cognosciuti* ». *Il salariato in una città medievale (Siena 1340-1344)*, « *Bullettino senese di storia patria* », LXXXII-LXXXIII, 1975-76, p. 140.

senza di testimonianze scritte dirette da parte dei ceti subalterni condanna forse la domanda a restare senza risposta, oppure ci costringe a doverci accontentare di indizi al posto delle prove, come ad esempio succede sfogliando i conti domestici del pittore fiorentino Neri Di Bicci che — dividendo nel 1455 i prodotti del podere con il proprio mezzadro — gli assegna, è vero, tre barili di acquarello ma, insieme, gliene dà venti di vino, esattamente quanti ne toccano al mezzadro, di nuovo, tre anni più tardi. E lo stesso mezzadro, per parte sua, nel 1456 avendo finito la sua scorta di vino ne acquista dal proprietario altri 12 barili (49).

D'altronde, quando si incontra l'acquarello nei registri dei salari ciò non vuol dire che i salariati bevessero solo questo tipo di vino: è più probabile che l'acquarello sia la bevanda che (meno forte, più rinfrescante, meno inebriante) viene corrisposta sul luogo di lavoro. L'acquarello, infatti, viene bevuto dal lavoratore che si muove sui ponteggi dei cantieri edili, per il quale si adotta una bevanda che, con il suo basso grado alcolico, non lo esponga ai rischi di pericolose vertigini: resta da vedere se quello stesso salariato una volta lasciato il cantiere continuasse a bere acquarello o, piuttosto, non si concedesse un vino vero e proprio. Insomma, verosimilmente, essere subalterni non condanna di per sé al consumo di solo acquarello e, d'altra parte, non è escluso che di questa bevanda si faccia normalmente uso anche fra le classi benestanti: Giacomo Del Besso — senese della metà del Quattrocento — ad esempio è un proprietario terriero che non pare aver problemi economici, eppure insieme al vino rosso si fa portare ripetutamente in cantina anche l'acquarello (50). Siamo dunque, molto probabilmente, in presenza non tanto di due tipi di vino che si escludono a vicenda, quanto piuttosto a due tipi diversi di bevande usate tutte e due da tutta la popolazione.

« Les cabarets et tavernes s'ouvrent à tous les coins de rue » scrive Ch. M. de La Roncière per Firenze nel Trecento (51), ed effettivamente ogni città medievale offre una gran quantità di punti di vendita di vino al dettaglio (52) e il comune, anzi, si preoccupa di regolamentarne la frequentazione prescrivendone gli orari di esercizio (53). Microcosmo di

(49) Neri Di Bicci, *Le ricordanze (10 marzo 1453 - 24 aprile 1475)*, a cura di B. Santi, Pisa 1976, pp. 52-53.

(50) D. Balestracci, *La zappa e la retorica. Memorie familiari di un contadino toscano del Quattrocento*, Firenze 1984, pp. 120-121.

(51) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires* cit., p. 382.

(52) *Ibidem*, p. 132.

(53) A Castelfranco di Sopra, alla fine del '300, non si può vendere vino in osteria « dopo il terzo suono della campana, che suona la sera per le tre, per infino che non sarà sonata la campana del dì » (*Statuti dei comuni di Castelfranco di Sopra (1394) e Castiglione degli Ubertini (1397)*, a cura di G. Camerani Marri, Firenze 1963, p. 80), e altrettanto avviene a Montopoli nella stessa epoca, dove,

sempre possibili trasgressioni, la taverna è costantemente guardata con sospetto da parte dei parroci ed anche dalle stesse autorità civili, anche quando non ci si nasconde il ruolo economico che essa può rivestire (a Casteldelpiano, ad esempio, è monopolio della comunità), e le norme che ne disciplinano le « funzioni » sono legione all'interno del corpus statutario medievale. Non possono, ad esempio, esercitare la loro funzione di luogo di smercio del vino in determinate occasioni: durante la Quaresima e nel giorno di Venerdì Santo i vinattieri fiorentini del Trecento devono chiudere bottega (54), e altrettanto fanno — nello stesso periodo — quelli di Montepulciano ai quali si fa divieto di vendere vino — ancora una volta — nel Venerdì Santo e per la vigilia dell'Assunzione (55).

Il potenziale dissacratorio del vino è, del resto, ribadito nelle varie disposizioni che ne vietano la vendita vicino ai luoghi deputati al culto o, semplicemente, a quei segnacoli che devono incutere rispetto: a Firenze nel Trecento, per fare un esempio, non si può aprire osteria a meno di trenta braccia da chiese e da croci (56). A Montopoli, poi, nella seconda metà del Trecento, il comune impone di chiudere ogni tipo di rivendita di vino nel momento in cui in chiesa si celebrano le funzioni sacre (57), che vuol dire, di necessità, la maggior parte della giornata festiva.

Ciò che impensierisce sopra ogni altra cosa la pubblica autorità è soprattutto la naturale abitudine ad unire al bere anche il giocare. La « taverna e il dado » effettivamente costituiscono un binomio paventato e — per quanto possibile — represso: a Firenze si vieta di fare giochi d'azzardo nelle rivendite di vino (58), e altrettanto avviene in altre località del contado (si vedano ad esempio le disposizioni di Montopoli nel 1360) (59). Ma altre comunità sono — si direbbe — più possibiliste: a

dopo il terzo suono della campana, è tollerata la presenza nella taverna solo dei forestieri di passaggio (*Statuto del comune di Montopoli (1360)*, a cura di B. Casini, Firenze 1968, pp. 159-160). A Montepulciano, sempre nel '300, infine, l'orario di chiusura dell'osteria è fissato « post sonum campane que pulsatur pro firmandis ianuis usque ad sonum squille plebis que pulsatur de mane », a meno di non far parte della famiglia o essere un amico (ma non più di uno per volta) dell'oste. Dopo quell'ora, però, si può continuare a vendere vino agli avventori che si fermano sulla soglia dell'osteria senza entrare, andando avanti fino al terzo suono della campana (*Statuto del comune di Montepulciano (1337)*, a cura di U. Morandi, Firenze 1966, p. 194).

(54) *Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri di Firenze (1337-1339) con appendice di documenti relativi alle arti dei Farsettai e dei Tintori (1378-1379)*, a cura di F. Morandini, Firenze 1956, p. 142.

(55) *Statuto di Montepulciano* cit., p. 340.

(56) *Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri* cit., p. 101.

(57) *Statuto di Montopoli* cit., p. 181.

(58) *Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri* cit., p. 100.

(59) *Statuto di Montopoli* cit., p. 157.

Montepulciano nel Trecento è vietato tenere nella taverna (anzi addirittura a meno di due canne da essa) « tabulas seu aleas causa ludendi », salvo poi permettere una deroga a tale disposizione ed a permettere di tenere i tavoli da gioco all'aperto dietro pagamento, da parte del taverniere, di una gabella mensile di cinque soldi (60).

Esagerava forse il sentenzioso Paolo di Pace da Certaldo quando nel suo *Libro di buoni costumi* ammoniva « Se le taverne userai, de' tuo' danari vi lascerai » e poi proseguiva « E però lasciale stare, chè ne segue troppo male de le taverne » poiché « ivi zuffe e malusanze, di ghiotton vi si fan danze » (61). Forse esagerava, anche perché non tutto il pubblico delle taverne è composto da gente di mal'arnese: « Ritrovandome in questa hora ne la hostaria in la terra de Suxia, ho parlato cum uno gentilhomo » scrive Emanuele di Iacopo, ambasciatore del duca di Milano, al suo signore (62). Eppure, una fonte insospettabile quale lo statuto dei vinattieri fiorentini del 1339 nel vietare di tenere taverne entro un miglio dalle mura cittadine riconosceva che « apresso le quali taverne, e per cagione della detta vendita del vino, molte genti di diverse maniere di dì e di notte si ragunano, e ivi si giuocha, e oltre a questo molte çuffe si fanno e cose non licite si comettono, e quasi le dette taverne sono ed è cagione di molti mali e sono ricettazione di ladroni, giucatori e huomini disonesti e di mali » (63). Il mito della taverna come luogo di perdizione, insomma, nel medioevo si nutre di elementi reali non meno che di tutta l'*imagerie maudite* che sa sempre la accompagna.

Ma non sono solo le taverne a fare vendita di questo prodotto: il vino si può bere anche negli alberghi che si distinguono talvolta — come a Montaione nel primo Quattrocento — in alberghi che ne vendono (e che perciò godono di particolari esenzioni da parte della comunità) ed alberghi che ne sono sprovvisti e che, perciò, non beneficiano di nessun incentivo pubblico (64). In certe comunità, poi, si parte dal presupposto che qualsiasi privato possa, a suo beneplacito, trasformarsi in venditore di vino al minuto. A Casteldelpiano, nel 1571, si riconosce questa possibilità specificando però che il vino così venduto deve essere necessariamente consumato altrove: il « forestiere e viandante e passeggiere » che lo acquista, infatti, dovrà « comprare e camminare, non si fermando a mangia-

(60) *Statuto di Montepulciano* cit., p. 341.

(61) Paolo da Certaldo, *Libro di buoni costumi*, a cura di A. Schiaffini, Firenze 1945, pp. 133-134.

(62) *Dispatches with Related Documents of Milanese Ambassadors in France and Burgundy. 1450-1483*, edit. P. Murray Kendall - V. Ilardi, I, Athens - Ohio 1970, p. 187.

(63) *Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri* cit., p. 145.

(64) A. Angelelli, *Memorie storiche di Montaione in Valdelsa seguite dagli statuti di detto comune*, Firenze - Roma 1875, rist. an. Torino 1969, p. 21.

re né a bere » (65) dal momento che il consumo *in loco* si configurerebbe come aprire osteria, attività controllata dalla comunità amiatina che ne tiene il monopolio e la appalta volta per volta con regolare asta pubblica (66). Per vendere il vino, del resto, non è nemmeno necessario essere osti nel senso completo del termine: la comunità medievale, di città o di contado che essa sia, conosce tutta una serie di figure più o meno occasionali di venditori. Lo statuto fiorentino dei vinattieri della prima metà del Trecento, del resto, considera vinattiere chiunque venda il vino « per la maggior parte dell'anno », che poi si specifica intesa prima in sei e poi, addirittura, in soli quattro mesi (67).

A questa occasionalità — si direbbe — non si sottraggono nemmeno esponenti delle classi più agiate — come ha dimostrato Ch. M. De La Roncière — se nel 1344 Mancio de Manerii vende tranquillamente « vinum ad minutum in domo habitationis dictorum Manerii » (68).

Anche quando non vendono vino al minuto, i proprietari di terre non rifuggono dall'abitudine di commercializzare le eccedenze delle loro vigne. A Firenze Nofri di Palla Strozzi vende sistematicamente olio, grano e vino ai dettaglianti della sua città (69), e altrettanto fanno Frescobaldi e Peruzzi che per vendere vino addirittura acquistano immobili in città (70). I conti di Bernardo Machiavelli — nel secondo Quattrocento — infine sono costellati dalle vendite di vino a poco meno di una decina di diversi vinattieri fiorentini che acquistano a decine di barili per volta (71).

Ma sarebbe sbagliato credere che una attività del genere coinvolga solo i grandi proprietari. In misura proporzionale, infatti, vende vino chiunque abbia un pezzetto di vigna bastante a fruttare qualche eccedenza: Neri di Bicci, pittore fiorentino del Quattrocento, non è un grande proprietario eppure anche lui vende vino ai privati (72), e come lui fa, ad esempio, il piccolo proprietario aretino Agnolo di Bartolo detto Panciola che dal suo modestissimo patrimonio fondiario trova di che vendere vino ai soldati di stanza ad Arezzo (73). Gli stessi contadini — appena un po'

(65) *Statuti di Castel del Piano sul Monte Amiata (1571)* a cura di I. Imberciadori, Firenze 1980, p. 363.

(66) *Ibidem*, pp. 361-362.

(67) *Statuti dei fornai e dei vinattieri* cit., p. 133.

(68) Ch. M. De La Roncière, *Prix et Salaires* cit., p. 47.

(69) Ph. Jones, *Forme e vicende di patrimoni privati nelle « Ricordanze » fiorentine del Trecento*, in *Economia e società nell'Italia medievale*, Torino 1980, p. 371.

(70) *Ibidem*, p. 372.

(71) Bernardo Machiavelli, *Libro di ricordi*, a cura di C. Olschki, Firenze 1954, pp. 36-37-54-63; 96-99; 104-105-116-119; 136-139; 172-173; 208-209; 222-223; 226-227.

(72) Neri di Bicci, *Le ricordanze* cit., p. 185.

(73) G. Cherubini, *Una famiglia di piccoli proprietari contadini del territorio di*

di terra in più glielo permette — commercializzano il proprio vino presso i privati: la famiglia del Massarizia (mezzadri ma anche piccoli proprietari della campagna senese del Quattrocento) è una abituale fornitrice di vino della città e fa del commercio di questo prodotto una delle sue voci di integrazione del bilancio familiare (74).

Una delle tentazioni alla quale peggio ha resistito chiunque si sia interessato della storia del vino è stata quella di riuscire a capire quanto vino si consumasse in una data città ed in una data epoca. Esercizio pericoloso per età prestatistiche, che si presta a suggestive forzature. Pure, all'interno di dati che non possono mai essere precisi, non ci si può sottrarre al tentativo di indicare almeno certe linee di tendenza, constatando prima di tutto che il vino (in tutte le sue qualità e tipologie) è l'unica bevanda alternativa all'acqua — spesso malsana — essendo l'uso della birra in Italia estremamente ridotto (75). Le virtù terapeutiche del vino fanno di questa bevanda un prodotto consumato non solo per puro piacere ma anche per preservare la salute (76): senza entrare minimamente nell'analisi di ciò che del vino dicono medici e « saggi » dell'epoca (analisi che ci porterebbe peraltro all'interno di un eccessivamente lungo excursus attraverso trattati, regole, proverbi e sentenze) si ricorderà solo che il vino fa parte integrante dei generi ospedalieri somministrati agli ammalati. Compare, ad esempio, fra i generi di cui Lazzaro Tagliapani — ricco pisano del Duecento in cerca di giustificazione della sua ricchezza agli occhi del Padreterno — dota munificamente gli ospedali cittadini (77), e a Siena, nel Trecento, è abbastanza comune trovare annotata sui registri di ingresso in città vernaccia destinata agli infermi, data la sua fama di « quasi reddere sanitatem » (78). Una occhiata agli inventari di ospedali anche piccoli o piccolissimi, del resto, ci conferma che la presenza di questa bevanda è costante: l'ospedale Serristori di Figline (79) nel 1566 è dotato, al momento di stendere l'inventario, di sette barili di vino rosso e

Castrocaro (1383-1384), in *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana, del Basso Medioevo*, Firenze 1974, pp. 497-499.

(74) D. Balestracci, *La zappa e la retorica* cit., pp. 117-122.

(75) M. S. Mazzi, *Storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, in *Studi di storia medievale e moderna* per Ernesto Sestan, I, *Medioevo*, Firenze 1980, p. 95.

(76) Alle virtù del vino Pier de' Crescenzi dedica l'intero capitolo XLVII del IV libro del suo *Trattato* cit., I, pp. 268-275. E. Fiumi, *L'economia dei fiorentini* cit., p. 350 e Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires* cit., p. 382.

(77) D. Herlihy, *Pisa* cit., p. 213.

(78) C. Falletti Fossati, *Costumi senesi della seconda metà del secolo XIV*, Siena 1881, rist. an. Bologna 1980, pp. 68-69.

(79) *Lo spedale Serristori di Figline. Documenti e arredi*, catalogo della mostra (Figline 2 maggio - 25 luglio 1982), Firenze s. d. (ma 1982), p. 55.

nel minuscolo ospedale rurale di Uopini (a nord di Siena) a metà del Quattrocento — una recettività che non supera gli otto assistiti per volta — ci sono trentacinque stiaia di vino rosso, ventitre di bianco e dieci di acquarello (80). Del resto, Lapo Mazzei nel suo fitto epistolario con Francesco di Marco Datini trova il modo di inserire vari consigli terapeutici sull'uso che, a sua opinione, l'amico dovrebbe fare del vino; e così gli consiglia, dato che il Datini soffre di renella, di non bere malvasia « se non degli otto di uno bicchieri, in sulla terza » (81), raccomandandogli invece di bere, un quarto d'ora prima del pasto, mezzo bicchiere di bianco (82).

Negli ospedali, peraltro, consumano vino non solo gli ammalati ma anche i pellegrini (83): che la disputa che insorge tra un pellegrino e Sorore (mitico, mai esistito fondatore dell'ospedale di Santa Maria della Scala di Siena) secondo la leggenda cinquecentesca si accenda sulla qualità del vino donato è un elemento — per quanto inventato — estremamente indicativo (84).

Del vino, insomma, non si fa mai volentieri a meno: chi lavora, soprattutto, lo considera un sussidio irrinunciabile alla propria fatica. Maestri e manovali, ad esempio, sono fra i principali consumatori di vino intorno al cantiere delle mura di San Casciano nella seconda metà del Trecento (85). Talvolta, addirittura, il vino è quasi una parte integrante del salario (86); ad esempio è ben presente nella contabilità del cantiere edile del porto di Talamone nel Trecento (87), e a Siena, nella stessa epoca, fa parte sia di pagamenti — diciamo così — occasionali (come avviene quando operai e cittadini collaborano insieme a una parte del lavoro di escavazione dell'acquedotto) (88) sia di pagamenti regolari. Il « pane et vino (...) per il panebere et merenda » entrano nel salario dei manovali che selciano le strade o che lavorano agli acquedotti (89), men-

(80) D. Balestracci, *Per una storia degli ospedali di contado nella Toscana fra XIV e XVI secolo: strutture, arredi e assistenza*, in corso di stampa.

(81) Ser Lapo Mazzei, *Lettere cit.*, I, pp. 363, 408.

(82) *Ibidem*, I, 363.

(83) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires cit.*, p. 382.

(84) G. Lombardelli, *Vita del Beato Sorore da Siena fondatore del grande Ospedale di Santa Maria della Scala*, Siena 1627.

(85) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires cit.*, p. 382.

(86) A Firenze nel '300 invece il vitto non è compreso nel salario, ma in certi casi i salariati lo ricevono — pagandolo — dal datore di lavoro. E del vino acquistato fa parte anche il vino (cfr. G. Pinto, *Il personale, le balie e i salariati dell'ospedale di San Gallo di Firenze negli anni 1395-1406. Note per la storia del salariato nelle città medievali*, « Ricerche storiche », IV, 1974, p. 141).

(87) G. Cherubini, *Attività edilizia a Talamone (1357)*, in *Signori, contadini, borghesi cit.*, p. 537.

(88) D. Balestracci, « *Li lavoranti...* » cit., p. 116.

(89) *Ibidem*, p. 115.

tre in certi casi (come a Casteldelpiano nel Cinquecento) può in parte o anche interamente sostituirsi al salario in moneta (90).

Né l'uso di fornire vino sul cantiere riguarda solo chi lavora in opere pubbliche: nel Duecento a Siena il libro di conti di un privato cittadino riporta i sette denari di vino « che bebero li maiestri e li manovali » (91). Del resto, in certi casi fornire direttamente il vino serve a mantenere il livello di produttività dei lavoratori: all'inizio del Trecento a Siena, ad esempio, si stabilisce di corrispondere ai lavoratori dell'Opera di Santa Maria anche il vino direttamente sul cantiere per evitare l'interruzione del lavoro « ut occasione potus a prefato laborerio non secedant » (92). Come che sia, la presenza del vino sul luogo di lavoro è una costante; integrazione del salario o espediente per non abbassare il ritmo di lavoro, senza il vino si lavora mal volentieri. Anzi, in certi casi il fatto che esso sia o no fornito è una discriminante per accettare o meno un lavoro: nel Quattrocento alcune località della Maremma, se vogliono trovare lavoratori stagionali, sono costrette a rifornirsi di vino altrimenti rischiano di restare senza manodopera (93), certamente perché in Maremma non si può bere acqua senza rischiare la malaria, ma forse anche perché lavorare nei campi senza il ristoro del vino appare inconcepibile.

Tutto ciò che si è detto finora induce a ritenere che il consumo di vino nella Toscana medievale sia tutt'altro che mortificato. Del resto, particolari occasioni nel ciclo dell'anno o in quello della vita di un individuo si legano strettamente al consumo del vino. Cosa sarebbe — senza di esso — una festa di nozze? Quando a Firenze, nel 1466, si sposano Bernardo di Giovanni Rucellai e Nannina di Piero dei Medici — per non fare che un solo esempio — si bevono cinquanta barili di trebbiano e settanta di vermiglio (94); certo, non sono le quantità di vino che si consumano quando si sposa un ciompo o un contadino, ma senza dubbio la festa è un incentivo fondamentale del consumo, e in queste occasioni si riscattano i periodi di forzata astinenza (le quaresime, gli altri periodi di penitenza...) cui la Chiesa costringe l'uomo medievale. Ad esempio, all'inizio di novembre i fiorentini del Duecento festeggiano il vino nuovo con feste popolari che in più di un caso trascendono fino a turbare l'ordine

(90) *Statuti di Castel del Piano* cit., p. 363.

(91) G. Milanese, *Ricordi di una famiglia senese del secolo decimoterzo*, « Archivio storico italiano », V, 1847, p. 71. Per la corresponsione di regalie ai lavoratori costituite da vino e generi di conforto si veda anche R. A. Goldthwaite, *La costruzione della Firenze rinascimentale. Una storia economica e sociale*, tr. it., Bologna 1984, pp. 415-418.

(92) D. Balestracci, « *Li lavoranti...* » cit., p. 115.

(93) G. Piccinni, *L'Amiata* cit.

(94) *Giovanni Rucellai ed il suo zibaldone*, I, « *Il zibaldone quaresimale* », pagine scelte a cura di A. Perosa, London 1960, pp. 28-31.

pubblico; ma il comune non sembra impensierirsi di tanto, e quando Carlo di Valois progetta di entrare in città proprio quel giorno, « 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 » come commenta il Compagni (95). In certe comunità si dà per scontato che giorno di festa equivalga a forte consumo del vino: a Castelfranco di Sopra (fine '300) chi vende vino per la festa di san Bartolomeo viene addirittura esentato dal pagare imposte di vendita (96), e la comunità maremmana di Cotone (fine '500) permette che — due giorni prima e due dopo la festa di san Matteo apostolo — chiunque possa vendere vino liberamente senza pagare gabella (97).

« Le vin coule à flots sur les tables florentines » commenta De La Roncière (98), notando che la mancanza di vino è avvertita dai salariati fiorentini del Trecento con un disagio addirittura maggiore rispetto a quello che si prova per la mancanza di carne (99), e talmente è radicata tale convinzione da passare nella codificazione statutaria degli uomini di Casteldelpiano che nel XVI secolo parlano delle loro vigne come di terreni « ne le quali si dura tanta fadiga a custodire e mantenere et allevare per haverne sussidio e nutrimento per la vita del' homo, come è il vino » (100).

Non è un caso, del resto, che la mentalità dell'uomo medievale associ alle categorie della povertà anche il non potersi permettere di bere vino: « volgere l'occhio — invita il Mazzei al Datini — a chi si cava di sotto il letto, chi per questo arà freddo, chi non compra vino, e per loro, per la carità di Dio piagnete » e, ancora, scrivendo a Cristofano da Barberino sulle difficoltà economiche del momento: « l'Arte della Lana non lavora; e la grande turba de' poveri, che solea qui bere, fa con l'acqua » (101). Fra i generi che le varie congregazioni riservano ai loro assistiti, del resto, il vino non manca mai: la congregazione senese che alla fine del '400 assiste i poveri vergognosi della città riserva alla elargizione di elemosine in vino un posto secondo soltanto alla erogazione di pane (102).

(95) Dino Compagni, *Cronica*, intr. e note di G. Luzzatto, Torino 1986, p. 75.

(96) *Statuti dei comuni di Castelfranco di Sopra* cit., p. 49.

(97) L. Capitani, *Libro degli Statuti della Comunità e Uomini del Cotone*, Grosseto 1971, p. 105.

(98) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires* cit., p. 129.

(99) *Ibidem*, p. 383.

(100) *Statuti dei comuni di Castel del Piano* cit., p. 303.

(101) Ser Lapo Mazzei, *Lettere* cit., I, p. 411; II, p. 259.

(102) D. Balestracci, *I lavoratori poveri e i « disciplinati » senesi. Una forma di assistenza alla fine del Quattrocento*, in *Artigiani e salariati. Il mondo del lavoro*

Certo, non tutti bevono con la stessa intensità: gli ammonimenti alla morigeratezza (103) trovano certo udienza: Lapo Mazzei, ad esempio, riconosce di consumare in un tempo estremamente lungo il vino che il suo amico Francesco Datini berrebbe in un mese (104). Comunque, in mezzo ai tantissimi distinguo che accompagnano una stima come questa, si direbbe che le deduzioni del Fiumi sulla ormai famosa pagina del Villani (270 litri annui per ogni fiorentino) non siano poi così irreali come sostiene il Melis (105), dato che, in epoche recenti, anche J. Day stima fra i 250-300 litri annui il consumo dei veneziani dei genovesi e dei fiorentini (106). Addirittura, un inventario del 1390 ci presenta ben 600 litri di vino imbottati nella cantina di Piero Mostardi destinati alla famiglia e agli amici del dovizioso toscano (107).

Proprio il caso del Mostardi induce a riflettere sul rischio di cadere in semplificazioni eccessive: una cosa è il consumo delle grandi famiglie (nel 1315 i Peruzzi acquistano 950 barili di vino; nel 1348 gli Alberti ne fanno imbottire complessivamente più di 100 di vario tipo) (108) e un'altra cosa è il consumo dei borghesi, del popolo minuto e dei contadini. A Pisa, nel '200, si bevono — dice lo Herlihy — 5 barili pro capite ogni anno (109), e a Lucca — sempre secondo lo storico americano — il consumo nello stesso periodo si stabilizza sui 5-6 barili (110). Stime interessanti, ma alle quali sarebbe importante adesso far compiere un salto in avanti metodologico non indifferente (e molto difficile — lo riconosco): come si differenzia questo consumo per fasce sociali? Intanto: bevono tutti? Si direbbe forse di sì: perfino nelle comunità religiose non si rinuncia al vino, anzi offrirne loro in elemosina è opera di pietà, come fa ad esempio Baldovino Iacopi Riccomanni che nel 1273 annota tra la sua contabilità domestica anche le 5 lire spese in pane e vino donati ai frati minori di Firenze (111). Del resto, nell'ospedale di Santa

nell'Italia del secoli XII-XV, Atti del Decimo Convegno Internazionale, Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia 9 - 13 ottobre 1981, Pistoia 1984, p. 357.

(103) Vedi ad esempio Paolo da Certaldo, *Libro di buoni costumi* cit., p. 120.

(104) Ser Lapo Mazzei, *Lettere* cit., I, p. 343.

(105) F. Melis, *Il consumo del vino* cit., p. 90.

(106) J. Day, *Prix agricoles en Méditerranée à la fin du XIV siècle (1382)*, « *Annales E. S. C.* », XVI, 1961, p. 638.

(107) Ch. M. De La Roncière, *La vie privée des notables toscans au seuil de la Renaissance*, in AA.VV., *Histoire de la vie privée*, II, *De l'Europe féodale à la Renaissance*, Paris 1985, p. 242.

(108) E. Fiumi, *Economia dei fiorentini* cit., p. 351.

(109) D. Herlihy, *Pisa* cit., 98.

(110) *Ibidem*, p. 74.

(111) A. Saponi, *Il libro di amministrazione di Baldovino Iacopi (1272-1274)*, in *Studi di storia economica (secoli XIII-XIV-XV)*, I, Firenze 1955³, p. 388.

Maria della Scala di Siena (nel primo '300) i frati che trasgrediscono le regole sono puniti con una mortificazione della dieta, ridotta al solo pane accompagnato però sempre dal vino (112). La scelta dei vini e la quantità portata in tavola è, peraltro, uno dei compiti più delicati dal castaldo dell'istituzione senese, il quale opera la sua scelta assistito direttamente dal carmalingo dell'ospedale (113).

Resta semmai da capire quanto vino consumino le comunità religiose: un itinerario attraverso i numerosi libri di contabilità di conventi e monasteri toscani — avendo cura di evidenziare eventuali differenze quantitative fra ordini maschili e ordini femminili — è il primo passo per individuare questa particolare fascia di consumo.

Per quanto riguarda, poi, tutto il resto della società, le ricerche più recenti parrebbero accreditare un consumo abbastanza omogeneo fra le varie classi sociali, favorito dalla possibilità di accedere a vini dai prezzi molto differenziati che mettono, di fatto, il prodotto alla portata di tutti: « chaque vin à sa clientèle » — commenta De La Roncière per il '300 fiorentino (114), e la sua deduzione parrebbe applicabile — almeno ad un primo sguardo — anche ad altre situazioni toscane. A Siena e a Pisa nel XIII secolo, ad esempio, e a Lucca nel '300, troviamo sul mercato una gamma di vini dai prezzi molto differenziati (115) che fanno effettivamente intravedere un consumo diffuso attraverso tutta la maglia sociale. Magari non tutti bevevano vino di buona qualità, ma si direbbe che tutti, proprio tutti, bevevano qualche tipo di vino. Semmai, ci si può chiedere se alcuni bevessero più di altri e chi fossero costoro. Ad esempio: i cittadini bevevano quanto i contadini? e le donne bevevano quanto gli uomini? E, per fare un esempio, una mezzadra beveva quanto una borghese, o di più? o di meno? Domande alle quali è molto difficile dare risposte precise ed alle quali, forse, la documentazione prestatistica non permetterà mai di darne. Si potrà solo accontentarci di indicazioni: per esempio — per quanto riguarda le donne — se sono accettabili le informazioni del Professione (vecchie però di cento anni), si dovrà riconoscere che anche le donne bevevano: le gentildonne senesi in attesa del passag-

(112) *Statuti volgari de lo spedale di Santa Maria Vergine di Siena scritti l'anno MCCCIV*, a cura di L. Banchi, Siena 1864, pp. 7-13; *Statuto dello Spedale di Santa Maria di Siena 1318-1379*, in *Statuti senesi scritti in volgare ne secoli XIII e XIV*, a cura di L. Banchi, III, Bologna 1877, p. 90.

(113) *Statuto dello Spedale* cit., p. 98.

(114) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires* cit., p. 144 e vedi anche nello stesso volume pp. 131-137.

(115) Per Siena si veda G. Milanese, *Ricordi di una famiglia senese* cit., p. 54; *Statuto della gabella e dei passaggi dalle porte della città di Siena 1301-1303*, in *Statuti senesi* cit., II, Bologna 1871, p. 24. Per Pisa cfr. D. Herlihy, *Pisa* cit., p. 235 e per Lucca cfr. *Bandi* cit., p. 72.

gio di Corradino di Svevia nel 1268 avrebbero bevuto da sole mezzo staio di vino (116) (rinuncio a capire se è troppo o poco: quante erano queste « gentildonne »?).

E ancora, il consumo si differenziava da gruppo etnico a gruppo etnico? La fede che si può prestare ad una fonte letteraria è sempre estremamente relativa, ma se può servire da indicazione non si farà a meno di riflettere sull'insistenza con la quale nel '400 si deride la figura del tedesco gran bevitore (117), informazione che, se accostata ad un'altra (la situazione di disagio in cui spesso versano gruppi etnici stranieri), induce ad interrogativi solo apparentemente semplici sul binomio vino-disagio sociale. Se si pensa, inoltre, che nella città medievale il vino è l'abituale compagno di quelle figure poco raccomandabili che sono i mercenari e i ribaldi, personaggi a metà strada fra il soldato e il bandito (118), ci si rende conto che si apre tutta una prospettiva di indagine (dico: che vada al di là di banalizzazioni e scontati luoghi comuni) sul ruolo che il vino ha presso i ceti marginali e le classi « pericolose ».

Infine: fra le persone che bevono vino ci sono anche i ragazzi? A quale età si comincia a bere? Il fatto che lo statuto della gabella senese prescrive che donne e ragazzi minori di quindici anni non possano né vendere vino né, tanto meno, stare in posti dove lo si vende (119) ci attesta di una volontà pubblica di tenere fuori dal consumo certe fasce della popolazione: ma la volontà del legislatore è una cosa, e la reale applicazione delle leggi, com'è noto, è tutt'altra. Delle donne si è già detto; e in quanto ai ragazzi, si può nutrire qualche dubbio sulla reale loro esclusione dal bere, almeno negli anni della adolescenza. Nel mese di giugno del 1291 il fiorentino Compagno Ricevuti registra nel suo quaderno di spese anche il soldo pagato per companatico e vino per i suoi due pupilli Fina e Perotto, due ragazzi appunto (120). Un trattato quattrocentesco, del resto, consiglia di dare ai bambini vino « molto allungato, ai giovani e a quelli di mezza età vino poco allungato » (121). Anche per i più giovani, in conclusione, il vino (ancorché stemperato) era bevanda abituale. La cultura del vino della Toscana medievale non escludeva dalle sue maglie nessuno. Nemmeno loro.

(116) A. Professione, *Corradino di Svevia e il suo passaggio per Siena (1268)*, Verona 1892, p. 10.

(117) Ch. S. Singleton, *Nuovi canti Carnascialeschi del Rinascimento*, Modena 1940, pp. 30, 34, 35, 47, 122, 128.

(118) Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires* cit., p. 382.

(119) C. Falletti Fossati, *Costumi senesi* cit., p. 65.

(120) A. Saporì, *Un bilancio domestico a Firenze alla fine del Duecento*, in *Studi di storia economica* cit., I, p. 364.

(121) Bartolomeo Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, vers. trad. *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino 1985, p. 246.

ANNA MARIA NADA PATRONE

UNIVERSITÀ DI TORINO

Bere vino in area pedemontana nel Medioevo

Il vino è senza dubbio uno degli elementi caratterizzanti la civiltà medievale (1), ma certamente lo è in modo pregnante per l'area pedemontana, terra di profonde e radicate tradizioni enologiche, « terra da vino », come dice uno slogan pubblicitario della Regione Piemonte, di quel « vino bono et optimo », già lodato sin dal secolo XIII dal cronista astigiano Ogerio Alfieri (2), e non soltanto come *topos* letterario se tali apprezzamenti vennero ripresi nel medesimo secolo dal ben noto scrittore di agronomia Pier de' Crescenzi, giudice del podestà di Asti nel 1271 (3).

In Piemonte la vigna, i vasi vinari, l'enotecnica, il vino ed il suo commercio sono ben attestati almeno dell'età romana. Riporto soltanto qualche esempio per provare questa affermazione. A Pollenzo, l'antica « Pollentia » romana, centro demico posto ai piedi delle Langhe, sul Tanaro alla confluenza della Stura, è stata rinvenuta nel 1958 una stele del sec. I d.C. che ricorda un « Chresto merkator vinarius » e su di un'altra stele, proveniente probabilmente dalla vicina Manzano, tra La Morra e Cherasco, è chiaramente riprodotta una botte su un carro (4).

Del resto l'origine della botte in legno, così come l'adozione dei pali di sostegno per le viti, sembrano potersi attribuire ai vignaiuoli dell'area nord-alpina, teste Plinio (5) che descrive recipienti vinari lignei, rinforzati da « circulis » (i cerchi), diffusi « circa Alpes », per sostituire i manufatti

(1) *Storia della vite e del vino in Italia* a cura di A. Marescalchi e G. Dalmaso, voll. 3, Milano 1931-37; A. Perrin, *La civilisation de la vigne*, Paris 1938.

(2) Ogerio Alfieri, *Fragmenta de gestis Astensium*, in « *Historiae Patriae Monumenta* » V, *Scriptores*, III, Torino 1848, p. 686.

(3) Pier de' Crescenzi, *De omnibus Agriculturae Partibus et de Plantarum Animaliumque Natura et Utilitate Libri XII*, Basileae per Henrichum Petri, 1548, liber IV, p. 95.

(4) E. Mosca, *Note archeologiche pollentine*, in « *Rivista di studi liguri* », XXIV, 1958, pp. 342-344.

(5) Plinio, *Naturalis Historia*, XIV, 27.

ceramici di varie forme e dimensioni o gli otri di pelle ereditati dal mondo greco ed adatti, in realtà, soltanto ai climi caldi e secchi delle aree mediterranee. Ancora nel tardo medioevo le fonti pedemontane sono ricche di menzioni di recipienti vinari, fabbricati e riparati dai « carpentarii »: dai più capaci, quali le « arche » (contenitori in legno a forma di cassa trapezoidale per il trasporto delle uve), alle « carreteria » o « carrata » (grosse botti carreggiate, talvolta adottate anche per la vendita al minuto di vino). Sono poi attestati i tini di varie misure, usati per la prima fermentazione del mosto, ma anche per manipolare eventuale vino guasto dell'anno precedente, oppure vino scadente, con l'aggiunta di uve fresche o anche solo del *genus*, le vinacce, al fine di rinverginarlo e di migliorarne la qualità: era un'operazione abbastanza usuale ovunque nel medioevo ed è attestata, ad esempio, negli statuti di Cuneo del 1380, dove si vieta di importare in Cuneo vino forestiero anche se « mixtum cum uvis » locali, o nel primo rendiconto della castellania di Mondovì (1396-1397), dove è registrato il sequestro di una certa quantità di vino « existentem cum uvis in tina ». Del resto, proprio nei primi mesi del 1987, le organizzazioni enotecniche italiane sono state le « paladine » nella CEE dell'uso dei mosti concentrati rettificati (MCR o zucchero di uva in luogo del saccarosio) per arricchire vini di annate « deboli », sistema che indubbiamente deve considerarsi l'erede legittimo di questa manipolazione medievale.

Per la maturazione del vino si usavano i « vegetes magni seu dolia » o i « parvi », cioè le botti, solide e relativamente leggere; i barili, più piccoli e maneggevoli, ed i caratelli (dal basso latino *caratus*, piccolo fusto per vini pregiati), botticelle piuttosto affusolate, comodi ambedue anche per essere caricati su carri ed animali. Infine si possono ricordare i contenitori più piccoli, di uso quotidiano, quali i barilotti (6); i « galeacii » o « galee » (recipienti ovali profondi); i « bota » di legno o di terracotta « vitrata »; i « cipli », le « stagnate » (bicchieri e boccali di misure diverse in stagno); i « vitri », « magni » o « parvi », « simplices » o « operati », acquistati abitualmente a dozzine nelle case più ricche, come attestano i conti dell'Hôtel dei Savoia o del Savoia-Acaia, ed infine le « amoles », per lo più di vetro, davvero di minima capacità in quanto negli statuti pedemontani, nonostante sia imposto a tutti i funzionari di non accettare qualsiasi tipo di dono, è spesso concesso offrirle ripiene di vino ai pubblici ufficiali « donacionis gratia in pauca quantitate », come recitano ad esempio gli statuti d'Ivrea e di Cuneo (7).

(6) *Corpus Statutorum Comunis Cunei* a cura di P. Camilla, Cuneo 1970, p. 112, art. 209; Archivio di Stato di Torino, sez. III, art. 48, mazzo I, n. 1.

(7) *Gli Statuti d'Ivrea*, a cura di G. S. Pene Vidari, Biblioteca Storica Subalpina (nelle note seguenti citata soltanto più come B.S.S.S. sino all'anno 1943, in

Nello stesso periodo si possono reperire anche frequenti notizie sulla lavorazione ed il commercio dei pezzi già squadrati e predisposti per il montaggio dei vari vasi vinari, cioè le droghe in rovere e castagno, tenute insieme dai cerchi (« circulis et soleribus »), normalmente di salice, talvolta di abete, menzionati sovente nelle tariffe doganali pedemontane, nelle spese di gestione, — diretta o indiretta, — delle vigne, nei conti delle castellanie sabaude, negli inventari familiari.

Tale abbondanza di vasi vinari era del resto conseguente alla vocazione vinicola dell'area pedemontana, dove le testimonianze scritte di terre vitate sono relativamente abbondanti ben prima del 1000: ad esempio, nell'astigiano nei secoli X ed XI 45 documenti concernono beni fondiari del Capitolo e di questi ben 19 attestano l'esistenza di appezzamenti coltivati a vite anche se — in generale — di estensione molto modesta. Se le prime notizie di vigne risalgono per lo più al secolo IX-X (8), in genere l'ampelocultura sembra ormai decisamente affermata su tutte le terre subalpine dal secolo XIII-XIV, come un po' ovunque in Occidente, in conseguenza del più ampio e generalizzato consumo del vino e quindi della promozione della viticoltura ad opera delle stesse autorità comunali: ad esempio, a Vercelli nel 1242 venne statutariamente imposto a chiunque possedesse dieci o più bubolconie di terra di piantarne almeno una ad alteno; ad Alessandria nel 1297 ugualmente si stabilì che chiunque avesse dieci moggi di terra ne dovesse piantare almeno quattro a vigna; a Mondovì nel 1298 il comune concesse in enfiteusi ampi appezzamenti di terra incolta ad una « cooperativa » di quindici coltivatori purché s'impegnassero a piantarvi « plures vineas » (9).

seguito come B.S.S.), 136, p. 19, art. 200; *Corpus statutorum* cit. a nota 6, p. 5, art. 2; sui vasi vinari dell'area transalpina cfr. le belle pagine di E. Sereni, *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1982, pp. 170-172.

(8) Ricordiamo per l'albese la vigna a Govone menzionata nel maggio 861, quella a Monticello d'Alba attestata nell'aprile 895, quella a Corneliano ricordata nel marzo 955 (*Le più antiche carte dell'archivio capitolare di Asti*, a cura di F. Gabotto, B.S.S.S. 28, Pinerolo 1904, docc. 9, 26, 71); per l'astigiano è particolarmente significativa la donazione del 986 (ivi, p. 209, doc. 108) di una vigna a Scurzolengo, zona ancora oggi nota per l'estensione degli impianti a vite e per la qualità del vino, comprendente una vigna, tre « cassine » fornite di ben tre « torcloris », cioè torchi, che ovviamente dovevano trovare la giustificazione del loro numero in una vasta produzione di uva.

(9) Sulla diffusione del consumo del vino in ambito cittadino e fra i più diversi ceti sociali cfr. A. I. Pini, *La viticoltura italiana nel medioevo*, in « Studi Medievali », s. III, XV, 1974, specie p. 16; *Statuta communis Vercellarum ab anno MCCLI*, a cura di G. Adriani, in « Historiae Patriae Monumenta », *Leges Municipales*, I, Torino 1958, p. 112, art. 315 (e tale imposizione si ritrova ancora nel secolo XIV, cfr. *Hec sunt statuta comunis et alme civitatis Vercellarum*, Vercelli 1541, c. 147 v.); *Codex Statutorum magnifice communitatis atque diocesis Alexandriae*, pref.

Si può affermare con certezza che la coltura della vite non interessava aree circoscritte, adatte particolarmente all'ampelocoltura e quindi specializzate; essa era diffusa ovunque, pur con qualche zona di assenza, dovuta specialmente alle condizioni altimetriche negative. La viticoltura nel pieno medioevo sembra ormai espansa ovunque in modo notevole; era in ogni caso estesa anche in terreni ed in aree ad essa non confacenti per condizioni ambientali (clima e terreno) e che attualmente, pur tenendo presenti possibili variazioni climatiche, sono occupate da altre colture con esigenze completamente diverse da quella della vite, come, ad esempio, il basso novarese nell'area ceranese (dove, del resto, la viticoltura permase ancora sino al secolo scorso) o la Val Cenischia (la valle della Novalesa), dove la coltura era notevolmente forzata perché la valle è molto ombrosa (10). Erano queste zone dove, probabilmente, la scadente qualità del vino era compensata dalla relativa abbondanza della produzione che rispondeva così alle esigenze locali di autoconsumo, come si verifica, in genere, in ogni enocoltura popolare. Frequente la viticoltura anche in certe aree alpine, quale l'alta valle di Aosta, dove, a quanto risulta, ad esempio, dalle carte dell'ospizio del Gran S. Bernardo, la scarsa produttività della vite, coltivata a pergola per una migliore esposizione solare, era compensata dalla qualità dei cosiddetti « vini dei ghiacciai » (11). Ancor oggi, del resto, sono assai apprezzati i vini tradizionali valdostani, quali i rossi Enfer, Torrente e l'Arnad-Montjovet (che prendono il nome dalla località ove sono prodotti cioè nell'alta valle centrale della Dora Baltea), ed i vini bianchi, che già si preparavano nel medioevo, quali il moscato della zona di Cly o quello di Chambave, tutti prodotti in microclimi particolari, eccezionalmente adatti ad un'ottima qualità di vino.

Si può rilevare che dal XII secolo la vigna presenta un andamento di prezzo nettamente crescente; nell'astigiano, ad esempio, un documento del 1134 permette di desumere un valore a giornata di 2 lire e 7 soldi; uno del 1166 alza il prezzo a 5 lire e mezza a giornata; uno del 1180 a 9 lire ed infine un contratto del 1182 a 8 lire e 6 soldi, cioè il valore della

M. E. Viora, ed. anastat. Torino 1969, c. 389; « *Liber Instrumentorum* » del comune di Mondovì, a cura di G. Barelli, B.S.S.S. 24, Pinerolo 1904, p. 26, doc. 51.

(10) R. Verdina, *Aspetti dell'economia della Riviera di S. Giulio*, in « Bollettino Storico della Provincia di Novara », LII, 1961, pp. 136-141; C. Cipolla, *Monumenta Novalicensis vetustiora*, in F.I.S.I., 39, I, Roma 1898, p. 211, n. 81 (1063); p. 212, n. 82 (1066); p. 213, n. 83 (1070); p. 223, n. 88 (1072); *Cartario dell'abbazia di Breme*, a cura di L. Bollea, in B.S.S.S. 127, p. 137, doc. 101 (1163, novembre 22).

(11) J. Grénaud, *Documents relatifs à l'histoire du Vallais*, in « Mémoires et Documents publiés par la Société d'Histoire de la Suisse Romande », VI, 1875, doc. 195. Sull'estensione verso altitudini incredibili della vigna nel medioevo cfr. I. Imberciadori, *Vite e vigna nell'alto medioevo*, in « Agricoltura e mondo rurale nell'alto medioevo », Spoleto 1966, pp. 311-312.

terra vitata si quadruplica nel giro di circa cinquant'anni. Dopo un secolo due documenti del 1288 danno alla giornata di vigna l'uno una stima di circa 18 lire e l'altro di 20 lire e 11 soldi. Il valore risulta quindi duplicato in cento anni, forte divario non riscontrabile nelle altre colture (12).

È assai difficile indicare i differenti vini diffusi nell'area pedemontana nel medioevo, in quanto le fonti, documentarie o narrative — anche tarde — esplicitamente non indicano mai, o quasi mai, una marcata specializzazione qualitativa dei vini, ma soltanto i caratteri organolettici, adottando quindi una tipologia dei vini assai simile a quella contenuta nella legislazione italiana sino all'attuale legge imposta all'Italia quale membro della Comunità europea. Infatti nella mentalità e nelle esigenze dell'uomo medievale, come già è stato sottolineato, la qualità del vino e la distinzione dei vitigni non avevano affatto l'importanza che hanno attualmente. La distinzione era dunque fra i colori (*albus, rubeus, subrubeus, clarus, niger*), fra i sapori (*acetosus, acutus, afumosus* cioè frizzante, *amarus, austerus, corruptioni paratus* cioè incerconito, *mali saporis vel odoris, in quo gustantis animus non delectetur, crassus* cioè filante a causa degli zuccheri indecomposti, *debilis, dulcis, foeculentus et turbidus, fortis, grossus, mollis, odoriferus, potens o multo potens, reversatus o marcidus*, cioè girato a fermentazione tartarica o confezionato con uve colpite da botrite, *turbidus et ruptus*, cioè non spogliato del tannino per cattiva fermentazione). Raramente sono indicati gli stadi di invecchiamento (*antiqus, maturus bene, novus o novellus, vetus*), o le fasi di preparazione (*bene cernutus, medius o de medietate o secundus, miscatus o mixtus o loira*, cioè *cum miscione alterius vini vel aque*, come recitano gli statuti di Savigliano, *nostralis, primus o de prima torgia, pusca o picheta o piquette*, cioè il vinello, *de familia*) (13).

Naturalmente — in rapporto alle attitudini viticole delle zone di produzione — dovevano esistere profonde differenziazioni qualitative, che si riflettono nella forte irregolarità dei prezzi (pur generalmente influenzata dall'elasticità nella domanda del prodotto globale), ma anche certamente dalla zona di produzione, più o meno adatta a produrre uve atte ad una buona vinificazione, e soprattutto dalle influenze climatiche (cfr. tab. 1).

(12) *Le carte dell'archivio capitolare di Asti* a cura di F. Gabotto e N. Gabiani, B.S.S.S. 37, Pinerolo 1907, p. 13, doc. 11; p. 34, doc. 35; p. 63, doc. 66; p. 70, doc. 74; *Codex Astensis qui de Malabayla communiter noncupatur*, a cura di Q. Sella e P. Vayra, Roma 1887, p. 527, doc. 517; p. 528, doc. 521.

(13) A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione, L'area pedemontana negli ultimi secoli del medioevo*, Torino 1981, pp. 422-430.

TABELLA 1 - *Variazioni dei prezzi del vino moscatello nella castellania di Sommariva Perno nel cuneese dal 1314 al 1328 (1)*

| Anno | Quantità di vino | Prezzo | Prezzo unitario per carrata |
|------|------------------|--------------------|-----------------------------|
| 1314 | 4 carrate | l. 24, s. 6 | l. 6, s. 1, d. 6 |
| 1316 | 2 carrate | l. 19, s. 6, d. 3 | l. 9, s. 13, d. 1 ½ |
| 1317 | 2 carrate | l. 15, s. 2, d. 8 | l. 7, s. 11, d. 4 |
| 1321 | 2 carrate | l. 20 | l. 10 |
| 1323 | 2 carrate | l. 24, s. 15 | l. 12, s. 7, d. 6 |
| 1324 | 2 carrate | l. 25, s. 8 | l. 12, s. 14 |
| 1326 | 3 carrate | l. 40, s. 12, d. 6 | l. 13, s. 10, d. 10 |
| 1327 | 3 carrate | l. 33 | l. 11 |

- (1) I. Naso, *I conti della castellania di Sommariva Perno (1314-1328)*, in « Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della provincia di Cuneo », 75, 1976, pp. 15, 20, 22, 32, 33, 36, 39, 40, 45 (dell'estratto).

Malgrado il materiale documentario non sia molto eloquente al riguardo, sono utili alcuni elementi per individuare le zone a produzione vinicola più pregiata: certi microtoponimi, la collocazione di molti beni ecclesiastici e l'esame dei canoni in natura.

Proprio intorno ad Alba e ad Asti, terre di vini famosi, ad esempio, ma anche intorno a Novara ed a Vercelli, sono frequenti già dal X-XI secolo microtoponimi piuttosto significativi, quali « inter vites, inter vineas »; ad esempio, nel secolo XIII è ricordata la chiesa eremitana di S. Giovanni « intus vinceis » nel borgo novarese di S. Agabio e alla metà del secolo XIV un oratorio sulla collina sopra Barolo era intitolato a S. Pietro « de vignoliis » (14).

Anche la collocazione degli enti monastici può essere significativa al riguardo dell'impianto di viti e di produzione di vino di qualità, in quanto, frequentemente, le consuetudini monastiche imponevano la messa in opera di aree destinate alla viticoltura per produrre vino puro e schietto adatto agli usi liturgici, ma anche al consumo dei monaci, come i « Veteres usus et consuetudines cassinenses » della metà del secolo X, le « Consuetudini camaldolesi » del secolo XI e le consuetudini certosine del XII secolo (15).

Nell'area pedemontana possiamo ricordare, come esempio paradigmatico, che molti enti monastici tesero a possedere beni terrieri sulle colline intorno ad Alba, Asti, Ghemme e Berlema per poter avere vino buono,

(14) M. F. Baroni, *L'ospedale della carità di Novara. Il codice « Vetus ». Documenti dei secoli XII-XIV*, Novara 1985, p. 17, doc. 18 (1251, dicembre 3); Archivio Comunale di La Morra, cat. I, marzo I, 3 aprile 1340.

(15) A. D'Ambrosio, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XVIII secolo*, in « Benedectina », 33, 1986, specie pp. 433, 436, 439.

migliore di quello prodotto « in loco »: così, ad esempio, il capitolo di S. Giulio d'Orta aveva vigne appunto a Berclerna, come attesta una ricognizione di fitti del 1228 e l'abbazia della Novalesa aveva beni nell'astigiano, a Pollenzo, a Roddi d'Alba, Verduno, Corneliano d'Alba agli inizi del Mille (16).

Nelle zone individuate come produttrici di vini migliori, si trovano inoltre sovente donazioni in natura ad enti signorili, laici ed ecclesiastici, contenenti precise indicazioni del cru da cui doveva essere tratto il vino da offrirsi. Così, ad esempio, nel cartario della certosa di Losa molte donazioni in vino riguardano le vigne poste sui pendii solatii di Bussoleno e di Villarfocchiardo (17): nel 1211 un Alberto di Roppolo dichiarò di dovere annualmente al conte Aimone di Cavaglia due « butixinos vini puri musti... in vindimiis facto et pistato in sua presentia »; nel 1217 un canonico di S. Giulio d'Orta fece testamento in favore della chiesa di S. Giulio lasciando, tra l'altro, « staria III vini cernuti » di una sua vigna certo a buon livello produttivo; nel 1224 il cardinal Guala Bicchieri stabilì che i canonici di S. Andrea di Vercelli fossero tenuti ad offrire ogni anno in perpetuo all'ospedale da lui fondato sette botticelle di vino di Viverone; nel 1297 il monastero di S. Stefano di Vercelli affittò una vigna a Roppolo con l'impegno di ricevere annualmente come canone la metà delle uve o del vino della medesima vigna; nel 1339 la stessa abbazia affittò diversi beni in Roppolo precisando che il censo sarebbe stato costituito da quattro sestari di vino di Roppolo per ogni dieci sestari di terra: sono tutte vigne situate nell'area del lago di Viverone, zona ad alta vocazione vinicola, dove oggi si producono l'Erbaluce ed il Caluso, entrambi vini DOC (18).

Ugualmente nei contratti di locazione posteriori al secondo ventennio del sec. XIII, periodo in cui si diffonde la conduzione indiretta della terra a viti (vigna o alteno che fosse), è spesso presente una clausola ben precisa secondo cui il proprietario del fondo pretende che il pagamento

(16) *Le pergamene di S. Giulio d'Orta della Biblioteca Comunale di Novara*, a cura di M. G. Virgili, B.S.S. 180/2, Torino 1962, doc. 77 (1228, maggio 24) ma anche doc. 78 (s.d. ma sec. XIII); *Monumenta Novalicensia vetustiora* cit. a nota 10, I, p. 121, doc. 50 (992, luglio 19); pp. 137-38, doc. 58, (1014 febbraio).

(17) *Il cartario della Certosa di Losa* a cura di M. Bosco, B.S.S. 195, Torino 1974, p. 113, doc. 87 (1217, gennaio 22); p. 137, doc. 107 (1224, gennaio 10); p. 138, doc. 109 (1224, febbraio 21); p. 145, doc. 115 (1225, 31 dicembre).

(18) *Le pergamene dell'abbazia di S. Stefano in Vercelli (1183-1500)*, a cura di G. Bologna, Milano 1972, p. 19, doc. 10/c (1211, febbraio 19); *Le pergamene di S. Giulio d'Orta dell'Archivio di Stato di Torino*, a cura di G. Fornaseris, B.S.S. 180/1, Torino 1958, p. 90, doc. 54 (1217, agosto 11); Archivio di Stato di Vercelli, Ospedale S. Andrea di Vercelli, perg. 3254 (1224, novembre 11); *Le pergamene... di S. Stefano* cit. in questa nota, p. 45, doc. 26 (1297, agosto 3); p. 65, doc. 43 (1339, gennaio 16).

del censo in natura avvenga con vino preparato con l'uva proveniente da una determinata vigna; talvolta si aggiunge una seconda clausola secondo la quale — nel caso di un'annata sfortunata — il fittavolo possa sostituire questo vino con altro proveniente da altri impianti viticoli, ma della stessa qualità. Vorrei qui ricordare soltanto alcuni esempi che si estendono per l'arco di circa due secoli e che sembrano significativi. Nel 1227 un canonico di S. Giulio d'Orta ottenne l'investitura di una vigna in Ghemme da parte del Capitolo, ricevendone come reddito annuo un « botallum puri musti de illa vinea », ovviamente un vino pregiato, dal momento che oggi nella stessa zona si produce un vino DOC, il Ghemme; ancora nel 1378 il vescovo di Vercelli, signore di Masserano (località dove oggi si produce il DOC Spanna) si faceva versare dalla popolazione locale diciotti botti di buon vino come fitto della baraggia e del bosco di Saluggia (19). Pure nella zona del vogherese, dove si dovevano preparare ottimi vini, simili per qualità a quelli dell'oltrepò pavese, il priore della chiesa di S. Bobone nel 1283 nell'investitura di una vigna richiese come fitto la metà « tocius vini quod exierit de dicta vinea ad torcular ». Nel vogherese, infatti, si potevano produrre vini di qualità diverse, se nel 1270 vennero stimati ufficialmente i fitti in natura e per il vino si decise che un « congiun vini de Campanea sive de Sycomario » doveva essere valutato 2 lire e 10 soldi pavesi; un « congiun... de vino nostrano Lomelline et Ultrapadi » 3 lire pavesi, mentre un « congiun... de vino vermilio Lomelline et Ultrapadi » ben 4 lire pavesi (20).

Anche la collina torinese (« la montanea »), che circonda la città da Est a Sud, dalle colline oltre Superga sin a Revigliasco ed a Moncalieri, da Sciolze a S. Vito e Cavoretto, doveva fornire una qualità pregiata di vino, spremuto probabilmente — come si dirà in seguito — da uve nebbiolo (21) tanto che, per fare qualche esempio, il vescovo di Torino Tedisio

(19) *Le pergamene di S. Giulio d'Orta della Biblioteca Comunale di Novara* cit. a nota 16, p. 35, doc. 29 (1227, settembre 11); V. Barale, *Il principato di Masserano e il marchesato di Crevacuore*, Biella 1966, p. 71.

(20) *Le carte dell'archivio comunale di Voghera fino al 1300* a cura di A. Tallone, B.S.S.S. 49, Pinerolo 1918, doc. 143 (25 o 27 novembre 1283); doc. 112 (1270, luglio 4).

(21) Sui vini molto apprezzati della collina torinese cfr. Fr. Cognasso, *Cartario dell'Abbazia di S. Solutore di Torino*, B.S.S.S. 44, Pinerolo 1908, doc. 8 (1045); G. Borghesio-C. Fasola, *Le carte dell'Archivio del Duomo di Torino*, B.S.S.S. 106, Torino 1931, doc. 9 (1085); Archivio Arcivescovile di Torino, Fondo A.D.T., vol. I, docc. 123 (1316, luglio 31); 131 (1341, marzo 11); 139 (1356, marzo 26); 179 (1371, maggio 16); 183 (1373); 186 (1374, gennaio 20); 188 (1374, novembre 10); 189 (1375, marzo 4); 191 (1375, aprile 1); 198 (1379, marzo 27); 209 (1379, dicembre 15); 218 (1389, novembre 11); altre conferme per Sciolze, Val San Martino, Pecetto e per « Podium grammatici » (probabilmente presso Pino Torinese) si possono reperire in *I protocolli di Tedisio vescovo di Torino*, a cura di B. Fissore, B.S.S. 187, Torino 1969, p. 42, doc. 30 (1307, giugno 17); p. 53, doc. 38 (1308,

nel 1313 diede in fitto una vigna oltre Po, sita in località S. Martino, al censo annuo di 3 emine « boni vini puri... de illo quo provient ex dicta vinea vel eque bonum » (22) ed il 31 luglio 1316 il Capitolo torinese concesse per 9 anni una vigna sempre in S. Martino al censo annuo di tre sestari « tempore vindemiarum... de vino dicte vinee vel de consimili nato in eiusdem finibus », mentre l'11 marzo 1341 un'altra concessione venne fatta con un censo consistente nella metà « uvarum que provenient in dicta vinea » (23).

Sulla collina torinese, cosparsa di ville appartenenti alla ricca borghesia, si continuarono a preparare ottimi vini anche nei secoli seguenti, con uve e con tecniche che non dovevano differire molto da quelle dei secoli che ci interessano. Un'ottima guida a questi vini ci viene offerta da un personaggio « straordinario », Giovan Battista Croce, milanese di nascita, gioielliere di Emanuele Filiberto, poi trasferitosi a Torino al servizio di Carlo Emanuele I, divenendo uomo di potere, sia a corte, sia attraverso cariche pubbliche municipali. Questo ingegno eclettico, con l'hobby dell'ingegneria idraulica e della coltura della vite e degli asparagi, nel 1606 pubblicò un volumetto sulla « eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno » (24), dove elenca i numerosi vitigni caratteristici della collina torinese, in particolare della zona di « Candia in Montevecchio », cioè di Valsalice — Santa Margherita dove l'autore aveva una « vigna ». Nel suo trattato si sente l'eco della tradizione romana, rivissuta dagli umanisti, che spingeva i ricchi intellettuali a possedere una propria vigna di qualità, a sorvegliarne con cura affettuosa la vendemmia per ottenere un prodotto sopraffino da gustare con ferezza insieme con gli amici. Egli ci ha lasciato un lungo elenco di uve da vino bianche (« elbalus », cascarolo, uccellino, nebbiol bianco, brazolata, callorio, guernazza, moscatello nostrale, aostenga, luglienga, passula bianca) e nere (il nebbiolo, « la regina... poiché fa vino generoso, gagliardo e dolce ancora », il mostoso, il rossetto, il cario, la grisa maggiore e minore, il neret-

settembre 14); p. 135, doc. 101 (1313, novembre 21); p. 163, doc. 116 (1313, novembre 28); p. 168, doc. 120 (1314, novembre 18); p. 285, doc. 235 (1318, marzo 19). Ancora nell'ultimo decennio del Quattrocento nella *Macaronea contra Savoynos* dell'umanista Bassano Mantovano, ostile ai numerosi francesi presenti nella corte sabauda si legge a v. 32: « Cum tamen malectractentur, in urbe Thaurini non possunt vinum Montis lassare Calerii ». (Notizia gentilmente datami dal dott. L. Curti dell'Università di Pisa, che ha in preparazione l'edizione critica della versione più antica di questa opera del Bassano).

(22) *I protocolli di Tedisio vescovo di Torino* cit. a nota 21, p. 135, doc. 101 (1313, novembre 21).

(23) Archivio Arcivescovile di Torino, Fondo A.D.T., vol. I, doc. 123 e 131.

(24) L'edizione venne fatta a Torino per Aluigi Pizzamiglio (una copia è conservata nell'Archivio Storico del Comune di Torino, Carte Simenon); un'edizione anastatica è stata curata a Torino nel 1970 con introduzione di A. Peyrot.

to, il mauzanetto, l'avanale, la mauzana, la castagnazza e il nebbiolo milanese). In gran parte sono vitigni non facilmente riconducibili a quelli attuali ed ancor di più difficile identificazione è il vino che se ne doveva trarre, anche perché i sistemi di vinificazione consigliati dal Croce sono assai diversi anche da quelli usati sulla collina torinese all'inizio di questo secolo, quando le tecniche enologiche non avevano ancora subito le modificazioni attuali (25).

L'astigiano, l'albese, il Monferrato (26), una parte del novarese e del vogherese, le colline che fasciano Torino e che raggiungono poi la zona di Asti... sono in gran parte aree a netta vocazione vinicola ancor oggi, così da far presumere che già nel pieno medioevo si fossero ben individuate le aree che producevano il vino migliore. Tuttavia rimane pur sempre molta incertezza sul panorama ampelografico del Piemonte medievale e della conseguente produzione vinicola, in quanto i documenti medievali che ci informano sull'argomento sono stati scritti in buona parte da amministratori che, seppur sapevano distinguere un boccale di vino buono da uno di vino mediocre, non avevano certamente la cultura e la passione del gioielliere di corte Giovan Battista Croce, sicché raramente precisano il vitigno o la denominazione locale del vino, anche di quello di maggior valore o fama. Tuttavia si può tentare di delineare un panorama, anche se impreciso ed incompleto, dei vini piemontesi « a denominazione » nel medioevo.

Tra i prodotti vinicoli locali attestati nei documenti medievali (e qui considerati, per comodità di esposizione, in ordine alfabetico) si trova l'« agrestus », già menzionato da Plinio, vino ricavato dalla « vitis silvestris brusca », vitigno selvatico che spesso non giunge a maturazione, come già dice Isaia in un'invettiva parabolica (5, 4) o, forse, preparato — come afferma Pier de' Crescenzi — semplicemente con uva acerba, l'« aracium » degli statuti di Asti (27).

Tale vino, ottenuto esponendo il mosto dell'agresta al sole per due o tre giorni, insieme con un po' di sale, era consigliato dai medici come

(25) G. B. Croce, *Dell'eccellenza e diversità dei vini* cit. a nota 24, pp. 5-10 per i diversi vitigni e pp. 10-59 per le tecniche vinicole.

(26) Per il pregio già riconosciuto ai vini monferrini si può ricordare, ad esempio, la menzione del buon vino di Mongardino nel testamento del 1389 menzionato a nota 85 ed il trasporto nel 1387 al castello di Valperga, come riserva per la locale guarnigione, di 16 carrate di vino dal Monferrato (S. Cordero di Pamparato, *Il tachinaggio e le imprese di Facino Cane nel Canavese*, in « Eporediensia », B.S.S.S. IV, Pinerolo 1900, p. 429).

(27) Plinio, *Naturalis Historia*, XII, 130-131; *Dizionario universale di medicina, di chirurgia, di chimica, di botanica, di notomia, di farmacia, d'istoria naturale* del signor James, Venezia 1753, sub voce; Pier de' Crescenzi, *De omnibus agriculturæ partibus* cit. a nota 3, p. 120; *Liber statutorum civitatis Asti ...*, per Franciscum Garonum de Liburno, Asti 1534, c. 35r., coll. XL, cap. 96. Sull'origine paleoligure dell'uva « labrusca » cfr. E. Sereni, *Terra nuova* cit. a nota 7, pp. 152-160.

bevanda antisettica e dissetante, ma soprattutto veniva utilizzato in gastronomia come condimento acidulo (« pro sausa facienda », recitano gli statuti di Asti) e per la cottura di carni e di pesce, come già scrisse nel secolo IV l'agronomo Rutilio Tauro Palladio nel suo *De re rustica* (28). Gli statuti sembrano attestare che sia l'uva agresta, sia il suo vino non potevano essere commercializzati ne' all'ingrosso, né al minuto (« ad scasum seu ad banchum »): sembra quindi che l'agresto venisse consumato soltanto dal produttore per usi familiari (29).

Probabile è l'identificazione del vino *revesij*, rinvenuto soltanto negli statuti di Buttigliera d'Asti, come vino locale pregiato. Potrebbe forse essere stato simile all'attuale vino *Arneis*, prodotto con le uve del Nebbiolo bianco, caratteristico della zona arida e tufacea del Roeri, nell'astigiano (30).

Ancora nel tardo medioevo non si hanno notizie dei vitigni dolcetto e barbera, preponderanti nell'astigiano e nel Monferrato sino in tempi recenti, quando la contrazione dei consumi e la diversità del gusto e della domanda hanno posto in difficoltà, tra i rossi piemontesi, soprattutto questi vini. Le prime notizie di Dolcetto (*dossetti*) risalgono alla fine del secolo XVI, localizzate nella zona di Dogliani, ancor oggi specializzata nella produzione di questo vino. Le prime precise attestazioni di Barbera si hanno nel chierese nel 1514 (31). Dai dati catastali si potrebbe ritenere che questo vitigno non avesse ancora una buona diffusione, in quanto occupava soltanto un'estensione di 0,0456 ettari rispetto ai 77,6226 ettari di vigna senza denominazione di vitigno (soltanto lo 0,06% del terreno vitato), tuttavia forse doveva essere già conosciuto sulle colline astigiane, almeno sin dal secolo XIII, anche se con una denominazione diversa: infatti Pier de' Crescenti menziona l'uva *grissa*, un'uva nera dai grappoli conici, con acini ovoidali ricoperti da pruina grigiastra (e di qui forse il

(28) cfr. A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit. a nota 13, pp. 119, 122, 273, 403, 407, 431.

(29) Cfr. Archivio Comunale di Alba, *Statuti di Alba*, coll. V, art. 14; Archivio Adriani di Cherasco, *Statuta et ordinationes illustrissime civitatis Clarasci...* Torino 1642, c. 136; *Statuti del comune di Torino* a cura di D. Bizzarri, B.S.S.S. 138, Torino 1933, art. 165; *Hec sunt Statuta Vercellarum* cit. a nota 9. c. 126v.; *Statuta Revarum Ast*, in *Liber statutorum civitatis Ast* cit. a nota 27, *Reva uve*, art. 7; M. Castorina Battaglia, *Il regesto delle sorti del comune di Moncalieri nel 1278*, in « Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino », 118, 1975-76, p. 140; M. Cl. Daviso di Charvensod, *Coltivazione e reddito della vigna a Rivoli nel secolo XIV*, in « Storia dell'economia italiana » a cura di C. M. Cipolla, Torino 1959, pp. 101-102.

(30) Biblioteca Reale di Torino, *Incipiunt capitula comunitatis et hominum loci Butiglerie* (sec. XV), art. 8.

(31) Archivio Comunale di Dogliani, *Ordinati*, 1593, agosto 28; C. Rotelli, *L'economia agraria di Chieri attraverso i catasti dei secoli XIV-XVI*, Milano 1967, p. 62.

nome *grisa*), da cui si trae « delectabile vinum et satis servabile, sed propter nimiam pluviam crepant eorum grana et in montibus non bene proveniunt, sed in campestris locis laetantur ... et haec in civitate astensi et in illis partibus in maximo honore habetur ». Sono tutti caratteri organolettici che ben si adatterebbero all'uva barbera, che sembra essere ricordata come *grisa* anche dal Croce (32).

Un vitigno, menzionato abbastanza frequentemente nella sola zona di Casale Monferrato, è il *barbixinus*, considerato pregiato se in un contratto del 1226 viene concesso in censo un terreno incolto con la clausola che vi venissero impiantati buoni vitigni di barbesino (33). Tale vino dovrebbe identificarsi con un tipo di grignolino, dal momento che ancora all'inizio di questo secolo nella zona erano usati per il grignolino sinonimi quali barbisino o uva barbisina. Oggi è in commercio un vino da tavola regolamentato, brioso, dal profumo fresco e fruttato, di colore rosso rubino brillante, meno intenso del barbera, ma con la robustezza di questo vino. chiamato Barbesino, prodotto nel solo Monferrato casalese, ricavato da un assemblaggio di uve barbera, di grignolino e di freisa (quindi con vitigni prettamente piemontesi), che potrebbe essere forse considerato l'erede del ducentesco *barbexinus*.

Seppur non attestato come vino « a denominazione », si deve sottolineare la notevole stima data al vino bianco secco prodotto nel comprensorio delimitato ad oriente dal fiume Scrivia, ad occidente dal fiume Bormida ed a mezzogiorno dai colli tortonesi e dall'Appennino piemontese-ligure (oggi Cortese DOC). Questo vino è ricordato tra i bianchi pregiati da Pier de' Crescenzi, che menziona un'uva « grangnolata... quae unum os habet tantum in grano et est lucidissima et longum habet aliquantum granum » e produce un vino « valde limpidum et potens et durabile et nobilis saporis et odoris et hoc apud Terdonam et in illis partibus maxime commendatur ». Il pregio « sociale » di questo vino è anche testimoniato da atti privati, quali fitti di vigne nel territorio tortonese con censi consistenti in determinate quantità di « vini puri de ipsa vinea » e da un atto pubblico estremamente eloquente. Questo documento

(32) Pier de' Crescenzi, *De omnibus agriculturae partibus* cit. a nota 3, p. 95; G. B. Croce, *Dell'eccellenza e diversità dei vini* cit. a nota 4, p. 9.

(33) *Le carte dell'Archivio Capitolare di Casale Monferrato fino al 1313*, a cura di F. Gabotto e U. Fisso, B.S.S.S. XLI, Pinerolo 1908, docc. 220 (1252, gennaio 23); 222 (1252, aprile 1); 223 (1252, aprile 10); 224 (1252, novembre 1); 226 (1252, novembre 1), (1253, settembre 2), (1253, ottobre 26), (1254, novembre 1 e 2); 227 (1253, gennaio 1); *Le pergamene di Santo Stefano in Vercelli* cit. a nota 18, p. 26, doc. 15 (1249, agosto 24). È questo un documento particolarmente interessante perché è l'unico finora reperito che attesta un fitto di un terreno gerbido con il patto che l'affittuario vi debba piantare « bonas vites berbexinas », cioè viene esplicitato il tipo di vitigno da coltivare.

consiste in una sentenza del referendario del comune di Tortona, emessa nel 1396, che accoglie la protesta di due fratelli Opizzoni, i quali — pur non risiedendo in Tortona — avevano contestato il diritto degli appaltatori « imbotature vini » a tassare annualmente « quantitatem vini per ipsos fratres... imbotati » ed in particolare le bigonce di vino « quod recoligitur ex eorum possessionibus in territorio Terdome » non tanto per un consumo abituale a mensa quanto « pro exhibendo et impendendo honorem amicis, familiaribus et domesticis quibuscumque » (34). Questo vino pregiato potrebbe dunque essere in qualche modo l'antenato del Cortese, anche se le prime tracce esplicite di tale vitigno risalgono soltanto al 1799 ad opera del conte Nuvolone, direttore della Società Agraria di Torino, mentre i primi vigneti di Cortese sarebbero stati piantati a Gavi circa un secolo fa dal marchese Cambiaso.

Il vitigno freisa, che produce un vino di color rosso granata chiaro, con profumo e sapore di lampone, caratteristico oggi della zona collinare alessandrina, astigiana e torinese, non sembra venir mai segnalato in età medievale, anche se a Pancalieri, comune situato ora in provincia di Torino, sulla sinistra del Po verso Pinerolo, in tarde tariffe doganali del 1517, estratte da una copia più antica, prima della menzione delle carrate e delle somate di vino, cioè con la stessa scansione con cui in elenchi di altre tariffe doganali sono menzionati vini pregiati, appaiono le « carrate » e le « somate » « fresearum », che potrebbero forse indicare proprio l'uva o il vino Freisa (35), stimato il doppio del vino comune.

Non esplicitamente indicati con una precisa denominazione sono anche i vitigni del vercellese e del novarese, che nel medioevo dovevano già avere acquistato una notevole qualità, — come si è detto all'inizio, — mentre in età romana, almeno i vini novaresi, non godevano di buona fama se Plinio rimproverava al « novariensis agricola » l'abitudine ad appoggiare le viti ad alberi vivi troppo frondosi, cosicché producono uve capaci soltanto di « torva... vina », giudizio che potrebbe tuttavia essere motivato dal fatto che, ad esempio, il Ghemme giovane, così come allora era consumato, non è di gusto piacevole. Tra i vini buoni del vercellese ricordati nel tardo medioevo possiamo citare il Gattinara, prodotto con uve nebbiolo (Spanna) nella zona di Gattinara e Masserano, apprezzatis-

(34) Pier de' Crescenzi, *De omnibus agriculturæ partibus* cit. a nota 3, libro IV, c. 94v.; *Le carte dell'archivio capitolare di Tortona*, a cura di F. Gabotto, V. Legé, A. Colombo, C. Patrucco, B.S.S.S. 30, Pinerolo 1907, p. 108, doc. 432 (1232, dicembre 20); p. 131, doc. 445 (1242, febbraio 2); p. 133, doc. 457 (1242, febbraio 6); pp. 172-173, doc. 495 (1245, febbraio 9); p. 201, doc. 522 (1249, agosto 2); p. 402, doc. 682 (1251-1256); *Cartario dell'abbazia di Precipiano*, a cura di L. Bollea, B.S.S.S. 43, Pinerolo 1911, p. 38, doc. 77 (1396, novembre 29).

(35) R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte medievale. Strade e mercati dell'area sud-occidentale*, B.S.S. 191, Torino 1984, p. 143.

simo dal cardinal Mercurino Arborio di Gattinara, gran cancelliere del re di Spagna Carlo V, che propagandò il vino della sua terra presso tutte le corti d'Europa. Per il novarese si deve ricordare il Ghemme, anch'esso prodotto con uve nebbiolo, nate in tutto il territorio comunale di Ghemme, in una parte del territorio di Romagnano Sesia ed in tutta la bassa-media Valsesia. Non è senza significato per il valore assegnato a questi due vini già nel basso medioevo una piccola serie di documenti. Per il Gattinara possiamo ricordare un contratto agrario per una vigna in Gattinara del 1205 con un censo annuo consistente in un sestario ed un'emina « vini puri musti... de illo plantato » ed un atto del 23 marzo 1243 con cui i signori di Rado, Lozeno, Lozenello, Mezzano e Gattinara rinunciarono ai loro diritti sugli uomini del borgonuovo di Gattinara, ma non alla parte loro spettante dei prodotti delle vigne in questa località. Per il Ghemme ricordiamo un contratto del 1227 in cui il censo per una vigna in Ghemme è fissato in un « botallum puri musti de vinea » (36).

Si trova anche una citazione del vitigno luglienga, (« migliore da mangiare che da far vini », secondo il Croce), negli statuti di Ivrea del 1329 ma con una netta connotazione di uva di poco valore, facilmente marcescibile e di bassa qualità con cui, forse, si poteva fare il cosiddetto vino marcino o marciolino, vino assai gustoso e dolce, pur se preparato con uva già corrotta (37).

Molto più frequenti le attestazioni di moscato o moscatello, senza precisare se bianco o nero, anche se agli inizi del secolo XIV doveva essere ancora scarsamente coltivato in area pedemontana, in quanto gli statuti di Vercelli della metà del Trecento vietano la vendita di vino Moscato insieme con la Malvasia, entrambi quindi vini di importazione, gravosi per la bilancia commerciale (38). Dal secolo XIV in poi l'uva « moscadella » è sempre maggiormente diffusa, in seguito all'affermarsi anche in Piemonte del gusto a vini aromatici a lunga conservazione,

(36) Archivio dell'Ospedale Maggiore di Vercelli, Carte di S. Andrea di Vercelli, n. 58 (1205, agosto 2); *Statuta... Vercellarum* cit., a nota 9, col. 1297, doc. 19 (1243, marzo 25); *Le pergamene di S. Giulio d'Orta* cit. a nota 16, p. 35, doc. 29 (1227, settembre 11). Il vitigno dello spanna potrebbe forse identificarsi, secondo alcuni autori, con la « spinea » menzionata nella *Naturalis Historia* di Plinio (XIV, 2), coltivata dai Romani nei terreni soggetti a frequenti piogge invernali ed a nebbie persistenti, in quanto, ad esempio, all'inizio di questo secolo nel dialetto di Fara Novarese la vite spanna era ancora chiamata « spena »; ma molto probabilmente indica unicamente un metodo di coltura (le viti erano piantate alla distanza di un spanna), come sembra attestare un documento del 1446, cfr. G. Donna d'Oldenico, « *Vitibus spanis et altinis* » In margine alla « civiltà » della Spanna da Gattinara a Lessona, in « Bollettino Storico di Vercelli », IV, 1975, pp. 121-130.

(37) *Statuti di Ivrea* cit. a nota 7, I, pp. 186-188, art. [35] e III, pp. 135-136, art. [30].

(38) *Hec sunt statuta... Vercellarum* cit. a nota 9, c. 95v.

prodotti da vazzati provenienti dall'Oriente o dal meridione della penisola, anche se ovviamente il Moscato prodotto in Piemonte nel medioevo doveva essere rustico, artigianale, ben diverso da quello attuale. Questo vitigno ben presto si diffuse in ogni parte, specialmente laddove, come suggerisce il Gallo (39), le terre « sono trafitte dal sole o poste nei colli da buona parte », nonostante non sia di facile adattamento al terreno pedemontano. Questo vino si produceva particolarmente nel novarese (specialmente a Gattinara), nell'albese (localizzato in particolare nelle Langhe ed a S. Vittoria d'Alba, dove si rifornivano i principi di Savoia-Acaia), nell'astigiano ed in alcune buone coste della Valle d'Aosta, quale Cly e Chambave, dove si approvvigionavano i conti di Savoia, come attestano i rendiconti del loro hôtel (40).

Si potrebbe ipotizzare che fosse un vitigno di antica importazione anche il nebbiolo, abbastanza simile al cirò calabrese, se si presta fede a Plinio che attesta un vitigno proveniente dalla Sicilia, che allignava unicamente nel territorio di Alba. Nella documentazione pedemontana il nebbiolo, esplicitamente menzionato come tale, appare dalla seconda metà del secolo XIII, estendendosi dalle colline intorno a Rivoli (1268) all'astigiano (1295) (41). Tuttavia è da presumere che questo vitigno, presentando nel secolo successivo un numero molto alto di convarietà, dovesse essere diffuso in area pedemontana in tempi ben anteriori alle testimonianze scritte, in quanto la sua antichità è provata proprio dalle sue diverse varietà, che possono essere originate solo da disseminazione e non da barbatelle.

Nel Trecento e nel Quattrocento vigne di nebbiolo sono praticamente reperibili in tutte le aree viticole pedemontane, in quanto questo vitigno ha una vigoria vegetativa notevole che ne spiega la diffusione in terreni tanto diversi per condizioni climatiche e per caratteri fisico-chimici: dalla bassa valle di Susa e dall'astigiano si diffonde nel chierese (42),

(39) A. Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de piaceri della villa*, Venezia 1573, p. 75.

(40) M. Cacciatore, *Greco bianco di Novara*, Treviso 1964; F. Melis, *I vini italiani nel medioevo*, Firenze 1984, p. 19; *Statuti di Alba* cit. a nota 29, coll. V, art. 17; Archivio di Stato di Torino, Sez. III, *Conti della Castellania di Mondovì*, mazzo I, rot. I, 1396-1397; Archivio Comunale di La Morra, *Statuti di La Morra*, art. 124; Archivio Comunale di Saluzzo, *Statuti di Saluzzo*, f. 43; *Gli Statuti di Serralunga di Alba* a cura di G. Massa e B. Ghiglione, in « Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo », 68, 1973, p. 62; *Statuta, Decreta et Ordinamenta communis Serravalis*, Genova 1679, p. 37; *Statuti di Buttigliera d'Asti* cit. a nota 30, art. 8. Per gli approvvigionamenti di vino moscatello dei Savoia-Acaia a Santa Vittoria cfr. nota a tab. I.

(41) M. Cl. Daviso di Charvensod, *Coltivazione e reddito* cit. a nota 29, pp. 98-99; Archivio di Stato di Torino, Sez. I, Provincia Asti, mazzo 10, n. 1.

(42) C. Rotelli, *L'economia agraria* cit. a nota 31, p. 16 (nei catasti del 1311

sulla collina torinese da Moncalieri a Pecetto, da Sciolze alla Val San Martino (43), nel pinerolese (44), estendendosi poi anche nel novarese (45) e nelle terre che ora sono le classiche produttrici di queste uve: « il Nebiolo forse detto per transposizione di lettere come Nobile: poiché fa vino generoso, gagliardo e dolce ancora... qual lungamente e bene si conserva. L'uva è rara, lo grasso, o come noi dicamo la rappa, verde et i grani rotondi, non però molto grossi » (47).

Almeno per il territorio di La Morra è ancora ricordato il pignolo, considerato vitigno pregiato come il nebbiolo (48): secondo il Ratti dovrebbe essere una denominazione generica per indicare qualche tipo di vite oggi scomparsa (49). Occorre tuttavia ricordare che questa vite era presente nel medioevo anche in Valtellina ed in Friuli (50) e che, secondo il Croce, dovrebbe identificarsi con il « nebiol milanese... che da Milanesi vien chiamato pignola: è buona uva, folta, ha la scorza resistente alla ingiuria del tempo; non marcisce e matura bene; fa buoni vini naturali e gustosi » (51). Ancor oggi, del resto, viene dato questo nome a diversi vitigni, così chiamati per la caratteristica forma del grappolo, serrato a mo' di pigna, coltivati in Piemonte e nel Veneto, più come uva da tavola che come uva adatta alla vinificazione.

Oltre a questi vini, che — pur prodotti dallo stesso vitigno — ovviamente potevano essere di qualità diversa a seconda del luogo di produzione e ovviamente delle condizioni climatiche, dovevano essercene poi molti altri, quelli che in genere vengono definiti « nostrales », cioè vini comuni di produzione locale, sia bianchi sia rossi, a bassa gradazione alcolica, di difficile conservazione, consumati in genere dai ceti meno abbienti della popolazione urbana e rurale e dalla servitù domestica, come si evince da molti atti testamentari.

Alle esigenze dei salariati urbani e rurali e dei ceti inferiori inoltre

l'estensione complessiva delle vigne di nebbiolo è di ettari 2,52 rispetto ai 771,17 ettari di vigna senza denominazione, cioè circa lo 0,03 del totale); *Gli ordinati del comune di Chieri* a cura di P. Brezzi, B.S.S.S. 162, Torino 1937, p. 84.

(43) Archivio di Stato di Torino, sez. III, Inv. Gen., art. 46, *Conti della castelania di Moncalieri*, art. 46, mazzo I, rot. II (1322-1323); *I Protocolli di Tedisio* cit. a nota 21, p. 42, doc. 30 (1307, giugno 17); p. 53, doc. 38 (1308, settembre 14); p. 168, doc. 12 (1314, novembre 17).

(44) Archivio Comunale di Pinerolo, cat. XXVI, Catasto del 1428, f. 68r.

(45) R. Ratti, *Della vigna e del vino nell'albese. Loro origine, evoluzione e affermazione*, Torino 1971, p. 104.

(46) *Statuti di La Morra* cit. a nota 29, art. [264].

(47) G. B. Croce, *Della eccellenza e diversità* cit. a nota 24, p. 8.

(48) *Statuti di La Morra* cit. a nota 29, [art. 264].

(49) R. Ratti, *Della vigna e del vino nell'albese* cit. a nota 45, p. 104.

(50) *Le campagne friulane nel tardo MedioEvo. Un'analisi dei registri dei grandi proprietari fondiari* a cura di P. Cammarosano, Udine 1985, p. 65.

(51) G. B. Croce, *Dell'eccellenza e diversità dei vini* cit. a nota 24, p. 10.

rispondeva, in Piemonte come altrove, la *pusca* o *picheta*, cioè il vinello un po' acidulo e frizzante ottenuto dalle vinacce su cui si versava per alcuni giorni una piccola quantità di acqua ad intervalli di circa trenta minuti senza interruzione, tanto che, ad esempio, negli statuti di Villadeati del 1473 era permesso, anche nei giorni festivi, attingere acqua e lavorare la *pusca* (52).

Se questa — a grandi linee — è la tipologia dei vini prodotti in area pedemontana, restano da esaminare i vini d'importazione ed i vini lavorati e resi liquorosi destinati alle mense più raffinate.

Già si è accennato alla precisa politica di autosufficienza annonaria che ispirava la legislazione comunale di ogni centro. Lo spirito che animava le norme suntuarie, — in Piemonte come altrove —, ben note per quanto riguarda l'abbigliamento ed i gioielli, può benissimo essere colto anche per quanto riguarda i vini stranieri, specialmente meridionali e borgognoni, che conferivano prestigio alle mense dei ceti eminenti.

Questi vini forestieri sono spesso menzionati nei testi medici, come farmaco per pazienti raffinati e danarosi, in qualche tariffa doganale (53) o, più raramente, in certi statuti comunali, che ne proibiscono severamente l'importazione, qualunque fosse il luogo di produzione, come a Cherasco dove è vietato genericamente l'ingresso nel distretto cittadino di qualsiasi vino « vel uvis alibi natis », o come ad Ivrea, dove si imponeva che da S. Martino a S. Michele nessuno introducesse vino in città se non quello « natum... in territorio, poderio, seu districtu civitatis Yporegie vel episcopalis terre » (54).

Ovviamente questi divieti subivano, nella pratica quotidiana, molte eccezioni. Potevano influire contingenti condizioni di penuria o di fallanza nella produzione enologica, sicché il consiglio cittadino si vedeva costretto « attenta paucitate recolete » a concedere l'importazione di vini « forestieri », pur con il pagamento di una modesta tassa di pedaggio (come accad-

(52) A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit. a nota 13, pp. 383, 386, 429; Archivio Comunale di Villadeati, *Statuti*, f. 15r.

(53) Sono qui indicate le tariffe doganali inedite consultate: Archivio di Stato di Asti ms. KK 1415, *Statuta Revarum*; Archivio Storico del Comune di Carignano, *Carte e documenti* (da ordinare), *Statuta gabellarum Cargnani* (sec. XV); Archivio Storico del Comune di Torino, *Carte sciolte*, n. 1502 (tariffa doganale del sec. XV); Archivio storico del Comune di Vercelli, sez. I, B, 6 (*Hec sunt statuta communis et alme civitatis Vercellarum*, sec. XIV, qui usato nell'edizione a stampa Vercelli 1541). Altre tariffe doganali sono state esaminate nei seguenti testi: R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35; M. Cl. Daviso di Charvensod, *I pedaggi delle Alpi occidentali nel Medio Evo*, Torino 1961; *Gli statuti di Bra* a cura di E. Mosca, B.S.S. 182, Torino 1958; *Gli statuti di Casale Monferrato* a cura di P. Cancian, Alessandria 1978.

(54) *Statuta... Clarasci* cit. a nota 29, p. 135; *Statuti di Ivrea* cit. a nota 7, I, p. 27, art. (4).

de, ad esempio, a Mondovì nel 1492 (55). Potevano anche essere conclamati privilegi di enti ecclesiastici (56) o di gruppi professionali, quali i medici ed i maestri « comunali », che spesso ottenevano il privilegio di introdurre in franchigia determinate quantità di vino forestiero. Ancora potevano sfuggire ai divieti d'importazione esclusive prerogative dei ceti dominanti, quali l'autorizzazione concessa dal vicario di Cuneo « alicui indigenti pro egritudine », ma certo di buone possibilità finanziarie, di poter introdurre in città da un'emina ad un sestario di vino di Arbois o il permesso accordato dal comune di Torino ad un *dominus* di recente inurbato di trasportare in città, per il proprio consumo, senza pagamento di alcun balzello di pedaggio, il vino prodotto nelle sue vigne di S. Maurizio Canavese (57).

Tra i vini pregiati importati in area pedemontana possiamo indicare, essenzialmente sulla base di tariffe doganali, almeno sei probabili zone di provenienza: la Liguria, l'Italia meridionale e le isole mediterranee, la Borgogna, la Savoia, la Lombardia e l'Italia centrale (Emilia, Romagna, forse la Toscana), ma probabilmente ulteriori ricerche potrebbero arricchire questo ventaglio di vini d'importazione.

Tre sono i vini prodotti nella vicina Liguria, consumati — a quanto sembrano mostrare le fonti — specialmente nel Piemonte meridionale, collegato da molte strade e sentieri con la Riviera di Ponente, da cui, in particolare, dipendeva per il rifornimento di sale, olio e pesce, spesso smerciato ancora fresco sulle piazze dei mercati del cuneese. Il primo è il vino *albinganensis*, attestato negli statuti di Cuneo del 1380 e nelle tariffe doganali di S. Albano Stura del 1439 (58). Questo vino di Albenga potrebbe identificarsi sia con il Pigato, vino bianco secco, sia con il Rossese (« rozzeze »), vino rosso secco ed asciutto, ancor oggi caratteristici prodotti di questa area della Liguria.

Il secondo vino della Riviera di Ponente attestato nelle fonti pedemontane era il Moscato *de Tabia*, cioè di Taggia nel sanremese, assai apprezzato nel medioevo, lodato con enfasi dall'umanista ligure Iacomo Bracelli nel 1448 nella sua « *Descriptio orae ligusticae* » dove descrive

(55) Archivio Comunale di Mondovì, *Ordinati*, vol. I (16 giugno 1491 - 31 dicembre 1492), verbale del 2 febbraio 1492.

(56) Archivio Storico del Comune di Torino, *Carte Sciolte*, n. 484, febbraio 15, ma senza anno (in ogni caso sec. XIV): il principe d'Acacia ordina al vicario di Torino di far osservare statuti ed ordinamenti relativi al pedaggio del vino ed, in particolare, di procedere contro l'ospedale di Ponte Stura per il vino trasportato in città l'anno precedente senza il pagamento di alcun pedaggio.

(57) *Corpus Statutorum... Cunei* cit. a nota 6, art. 209, p. 114; Archivio Storico del Comune di Torino, *Carte Sciolte*, n. 8, « *Liber Pactionum* », c.10r. e v. (1294, luglio 18).

(58) *Corpus Statutorum... Cunei* cit. a nota 6, p. 114, art. 209; R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35, p. 236.

Taggia « exiguum oppidum, sed vitis generositate iam non obscurum, quippe quae vini generositate, quod muscatum vocant, tantum sibi nomen paraverit ut non Cypriis, non Creticis, non Falernis montibus inferior putetur » (59). Nella documentazione pedemontana il Moscato di Taggia viene menzionato negli statuti di Vercelli alla metà del Trecento e in quelli di Saluzzo del 1479, nei quali, subito dopo il divieto di importazione di qualsiasi vino forestiero, appare invece il permesso d'introduzione per il « vino malvatico et de Tagia » (60), nelle tariffe doganali di Cuneo del 1443 (in cui lo si dichiara esente da ogni gabella), in quella di Savigliano del 1489 e del 1499 (anno in cui la tariffa doganale, valida anche per la Malvasia e la Vernaccia, viene dimezzata) ed in quelle di Carignano del XV secolo e Roccavione della seconda metà del secolo XVI (61).

Il terzo vino ligure (o forse anche di provenienza sarda?) è la Vernaccia, probabilmente proveniente dagli stessi vitigni dell'attuale DOC Cinque Terre, un bianco secco, un po' liquoroso, conosciuto ed apprezzato nel medioevo non solo in Italia, ma anche in Francia ed Inghilterra, secondo la testimonianza del già ricordato Iacopo Bracelli. Tale vino, prodotto oggi specialmente nelle Cinque Terre e in una parte del territorio di La Spezia era considerato medicinale (62), ma era anche consumato nei conviti più prestigiosi: a Vercelli ne era addirittura proibita la vendita « nisi ad mensuras magnas et antiquas firmatas in troa vel disco et signatas signo comunis » (63). Soltanto nei comuni del Piemonte meridionale, come già si è rilevato per altri vini liguri, l'importazione della Vernaccia non sembra aver subito veti o particolari gravami doganali (64) e questo vino viene regolarmente indicato come merce di transito nelle tariffe doganali di Mondovì del 1415, di Savigliano del 1418, di S. Albano Stura del 1439 e di Fossano del 1542 (65).

Dall'Italia meridionale e dalle isole mediterranee si importavano, a quanto risulta, soltanto tre tipi di vino, se si può escludere la vernaccia sarda, mai esplicitamente attestata. L'importazione più massiccia sembra quella della famosa Malvasia proveniente da Creta, nota sin dall'antichità, ricordata tuttavia soltanto nella ricca città di Vercelli insieme con la

(59) G. Airalidi, *Vini della Liguria nel secolo XV* in « Atti dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere », XXX, 1974, p. 406.

(60) *Hec sunt statuta... Vercellarum* cit. a nota 9, cc.7v e 87v; *Statuti di Saluzzo* cit. a nota 40, f.101.

(61) R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35, pp. 19, 298, 332 e 353; *Statuta gabellarum Cargnani* cit. nota 53, f. 14r.

(62) Antonio Guainerio, *Opus preclarum ad proximum non mediocriter necessarium*, Lugduni, Grafis 1525, c. 206r.

(63) *Hec sunt statuta... Vercellarum* cit. a nota 9, c.95v.

(64) *Corpus Statutorum... Cunei* cit. a nota 6, p. 114, art. 209.

(65) R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35, pp. 267, 332, 236, 218.

Vernaccia, e nei trattati medici come bevanda di elezione per ricchi malati o per sfuggire alla nausea durante i viaggi per mare. È attestata anche una Malvasia senza denominazione di provenienza, ma considerata « preziosa », di cui si autorizza l'importazione negli statuti di Saluzzo (66). Tale deroga rispetto ad altri vini forestieri doveva essere valida anche in altri comuni, in quanto la Malvasia è menzionata nella tariffa doganale di Savigliano nel 1489 e nel 1499 e di Carignano nel secolo XV (67). Era certo un vino assai pregiato, utilizzato forse più dall'alta borghesia che dalla nobiltà di rango: ne sembra un indizio il fatto che i candidati ai collegi di teologia, giurisprudenza e medicina dello Studio torinese, prima della solenne proclamazione, dovessero offrire ai professori, loro giudici e loro futuri colleghi, una « collatio de optimis confectionibus et vino malvatico » (68).

Più scarse le notizie sul « vino greco », un vino dolce, aromatico, liquoroso, il cui consumo sembra essersi diffuso in Occidente dal secolo XII, provocando l'impianto di vizzati di viti (quale il moscatello) atti a produrre nei luoghi di consumo un tipo di vino liquoroso, molto ricercato, ma troppo costoso, anche se si potrebbe forse ipotizzare, pur sulla base di esili e scarse argomentazioni, che verso la fine del secolo XIII possa essersi verificato un pur occasionale commercio di esportazione dal Piemonte verso l'Oriente di piccole quantità di vino greco, come potrebbe — ad esempio — lasciar supporre un contratto del 28 luglio 1289, redatto a Genova, in cui un abitante di Caffa si dichiara debitore verso un abitante di Ceva per una partita di vino greco « bonum, nitidum et merchantile » (69).

I vini della Borgogna e della Savoia sono attestati soltanto nei rendiconti delle spese giornaliere delle grandi famiglie e nelle fonti narrative e

(66) *Hec sunt statuta... Vercellarum* cit. a nota 9, c. 95v; *Statuti di Saluzzo* cit. a nota 40, c. 101.

(67) *Statuta gabellarum Carnani* cit. a nota 53, f. 14r; R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35, pp. 332, 353.

(68) *Raccolta delle leggi...* a cura di A. Duboin, to. XIV, vol. XVI, pp. 352-57; 406-07; 449-51.

(69) *Documenti intorno alle relazioni fra Genova ed Alba (1270-1321)*, a cura di A. Ferretto B.S.S. 50, Pinerolo 1910, doc. 54, p. 10. Un documento di ancor più difficile interpretazione è quello del 17 marzo 1274 con cui un Albese ed un Fiorentino riconoscono di aver avuto in accomandita da Guglielmo di Cogorno (località situata nell'interno della Riviera di Levante, dietro Rapallo) una somma di denaro per negoziarla in vino nella Romania oppure « qui Deus nobis melius administraverit »: si trattava di vino prodotto in area pedemontana o ligure o altrove?; cfr. *ivi*, p. 24, doc. 422. Certamente nei secoli posteriori dovette invece affermarsi il commercio di esportazione di vini piemontesi, se si può credere ad un geografo del secolo XV, Gilles Le Bouvier, detto Berry, il quale afferma che l'area ginevrina, povera di colture a vite, si riforniva di vini importati dal Piemonte; cfr. *Le livre de la description des pays*, ed. E. T. Hamy, Paris 1908.

norma statutaria che imponeva di uscire dalle taverne al suono dell'ultima campana, contravventori spesso appartenenti alle élites cittadine, offrono un quadro eloquente sulla variegata umanità che frequentava abitualmente le osterie, anche più di una volta al giorno, considerate come luogo di evasione da una realtà frustrante ed insieme luogo di aggregazione, in certa misura alternativo alla chiesa, come giustamente ha rilevato il Le Bras. D'altronde nel tessuto dell'*habitat* medievale e moderno sono ancora oggi ben riscontrabili frequenti segni di una capillare diffusione dei punti di vendita di vino al minuto, che sembrano attestarne un forte consumo.

Si deve tuttavia tener presente che il vino doveva per lo più essere di bassa qualità, anche per i sistemi di vinificazione che insistevano su una bollitura troppo prolungata sicché il vino diventava « duro, grosso, insipido »: spesso i vini erano tenuti nello stesso tino anche sino a fine marzo, come annota il Gallo e come indirettamente comprovano gli statuti di Casale Monferrato del Trecento quando dispongono che chiunque intendesse commerciare il proprio vino al mercato del vino, che si teneva in Casale il 25 marzo, fosse tenuto a pagare al comune una tassa equivalente ad un quarto del valore del vino stesso, così come era stato stimato da appositi funzionari prima di essere spillato (73).

Anche la gradazione alcoolica doveva essere in genere piuttosto bassa; inoltre spesso il vino era annacquato per frode del venditore esoso, come sembra emergere dalle reiterate disposizioni statutarie a questo riguardo: è significativo il tono tra l'ingenuo ed il sornione con cui negli statuti di Genola nel cuneese si legifera che gli osti non possano tenere recipienti pieni di acqua dove conservano i vasi vinari « ne forsan vendatur aqua pro vino »! Il vino *linphatus* non era tuttavia soltanto il vino annacquato per frode; talvolta era una scelta ben precisa del consumatore stesso prima del *potu*; infatti sembra che molti « per horas aliquas ante bibendi tempus aquam cum vino permisceri iubebant », come ci informa il medico Guainerio nel tardo Quattrocento. Il vino inoltre poteva essere volutamente preparato con acqua durante le operazioni della vinificazione, come consiglia lo stesso Guainerio a chi « in loco fuerit ubi potentia vina nascuntur... ut Cheri. Pro quadam nobili domina tempore vindemiarum aque sufficientem quantitatem cum uvis in tinis misceri faciebam, inde bulierat et in vase positum iterum buliebat et purificatum nulla alia aque admixtione indigebat », preparando così un vino che « dici pusca proprie non mereatur ». Il Gallo, a sua volta indica le tecniche per ottenere tale vino: si doveva aggiungere, quando l'uva era ancora nel tino, un quarto o un quinto di acqua, a seconda della gradazione alcoolica del mosto, e poi lasciar ribollire per tre o quattro giorni. Si otteneva così « un vino chiaro

(73) A. Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura* cit. a nota 39, p. 79; *Statuti di Casale Monferrato* cit. a nota 53, p. 590, add. 135.

scientifiche. Si può, ad esempio, ricordare il borgognone *vinum de Albois* o *Albosii* o *Arbosii*, menzionato sin dalla fine del secolo XIII nei rendiconti dell'hôtel dei conti di Savoia: era un buon vino bianco che nel 1270 risulta costare quasi il doppio di un vino senza denominazione di origine acquistato nello stesso giorno per il consumo del conte (70) mentre si affianca nel prezzo ad altri vini pregiati, quali il *vinum Turris* (il « torrette » valdostano?) o il *vinum de Bressia* (Bresse, nella Francia orientale).

Altri vini menzionati nei soli testi medici sono il Cirisolo lombardo ed il Trebbiano « *dulcis et potens* » dell'Italia centrale (71).

Il consumo del vino in area pedemontana alla fine del medioevo doveva essere abituale, generalizzato, pur con l'ovvia genericità di questa affermazione. Si beveva molto a mensa, si beveva inoltre durante la giornata, spesso anche a digiuno con conseguenti picchi alcoolemici molto alti e curve alcoolemiche lunghe, tanto che il medico Antonio Guainerio indica come destinati irrimediabilmente a malattie discrasiche « *illi...qui ieiuni aut cum bolo uno panis, unum barilem (!) vini bibunt* ». Si beveva privatamente, durante il lavoro (la merenda dei salariati agricoli, talvolta precisata nei contratti, consisteva per lo più in un pezzo di pane ed in un po' di vino), a casa propria, con gli amici, alla taverna o presso i rivenditori di vino al minuto, a ciò debitamente autorizzati, che erano per lo più produttori diretti e talvolta anche uomini di prestigio e di potere: ad esempio, nel 1397 ai notai immatricolati nel collegio di Vercelli venne elargita la concessione di vendere vino al minuto nella propria casa.

Le taverne erano frequentate da poveri e da ricchi, tanto che gli statuti spesso proibiscono al podestà e al suo seguito di frequentare le mescite cittadine numerose in ogni centro demico, grande o piccolo, ma questo è un discorso valido ovviamente non per il solo Piemonte e non è quindi il caso di soffermarvisi (72). È invece meritevole di essere sottolineato il fatto che nelle taverne, almeno in area pedemontana, entravano abitualmente uomini di ogni ceto sociale: i nomi dei contravventori alla

(70) M. Chiaudano, *La finanza sabauda nel secolo XIII*, B.S.S.S. 132, Torino 1934, pp. 2, 31, 114, 143.

(71) A. Guainerio, *Opus preclarum* cit. a nota 62, c. 206r.

(72) Sulle norme per la vendita del vino e sulla gestione delle taverne si rimanda a quanto da me detto in *Il cibo del ricco* cit. a nota 13, pp. 407-421, sottolineando che il mestiere di taverniere era giudicato in modo bivalente dalle autorità religiose e civili. Disdicevole, indecoroso, sospetto, era condannato dalla Chiesa, perché contro le regole del vivere cristiano, tanto che, ad esempio, la confraternita di S. Croce di Cuneo impose ad un proprio confratello di smettere di esercitare il mestiere di oste, pena l'espulsione dalla confraternita (P. Camilla, *L'archivio storico dell'ospedale civile di S. Croce in Cuneo*, Cuneo 1970, p. 124, 1473, luglio 15). Era invece protetto dalle autorità civili che ne favorivano l'espansione e l'affermazione, riconoscendone la necessità come valvola di sfogo per la popolazione.

Questi vini non possono essere infatti ritenuti sofisticazioni in quanto si presentavano sul mercato come vini diversi da quello tratto dall'uva, e godevano anzi di una buona considerazione, sia per il loro sapore fruttato, sia perché in certi casi erano più economici, sia perché venivano spesso considerati dalla medicina ufficiale del tempo come farmaci o come alimenti dietetici. Ben più nocivi dovevano essere invece i vini sofisticati in modo fraudolento: le fonti legislative sorvolano per lo più su questo aspetto, soltanto comminando severe multe per chi « scinter, dolose, maliciose, tractate et apensate ac animo irato vinum aliquod in tinis, butalis, vegetibus aculaverit vel aliquid aliud fecerit quod vinum devastetur », come espressamente recitano gli statuti di Villadeati nel Monferrato. Tale danneggiamento « malizioso » al vino in seguito all'immissione di cipolle, aglio, porri o altre sostanze maleodoranti, come attestano gli statuti di Acqui, doveva essere abbastanza consueto in area pedemontana (tanto quanto il danneggiamento delle viti, retaggio di costumi guerrieri), come dimostrano i molteplici riferimenti a questa azione contenuti in molti documenti comunali, che impongono multe assai severe ai trasgressori: a Chieri, ad esempio, l'ammontare della multa corrisponde a quella per chi non paga la taglia del comune; a Virle a quella di chi ha ucciso un capo di bestiame altrui; a Moretta è di 6 lire, sostituibile con una pena corporale ad arbitrio del castellano (79).

Anomalmente non si trova invece nessuna esplicita pena, come già si è detto, per le sofisticazioni del vino, frequenti sin dall'antichità e che lo stesso Federico II aveva preso in considerazione, comminando la fustigazione a chi se ne fosse reso colpevole per una volta, il taglio della mano per la seconda volta e la decapitazione per la terza.

Nel pieno ed ultimo medioevo le adulterazioni dovettero essere fre-

28, art. 52; p. 302, art. 702; p. 385; R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35, p. 289 (1418) e p. 322 (1489).

(79) *Statuti di Villadeati* cit. a nota 52, f.15r.; per altre località cfr., ad esempio, *Gli statuti di Acqui* a cura di G. Ferrarese, ed. anastatica Bologna 1971, p. 29, art. 37; *Gli statuti di Barbania in Corpus Statutorum Canavisii* a cura di G. Frola, B.S.S.S. 92, Torino 1918, p. 329; *Gli statuti civili del comune di Chieri* a cura di Fr. Cognasso, B.S.S.S. 76, Torino 1913, art. 45; *Gli ordinati del comune di Chieri* cit. a nota 42, p. 39 (1328, 25 novembre); *Leges Municipales Montiscalerii* a cura di P. Datta, in « *Historiae Patriae Monumenta* », vol. II, *Leges Municipales*, to.I, Torino 1878, col. 1428; *Gli statuti di Montiglio* a cura di E. Durando, B.S.S.S. 18, Pinerolo 1907, artt. 9 e 44; *Gli Statuti del comune di Pinerolo* a cura di D. Segati, in « *Historiae Patriae Monumenta* », vol. XX, *Leges Municipales*, to.IV, Torino 1955, p. 41, art. 37; *Gli Statuti di Revigliasco Torinese* a cura di E. Bianco di San Secondo, B.S.S.S. 137, Torino 1933, p. 53; altri riferimenti per Virle e per Moretta in F. Gabotto, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV in Miscellanea saluzzese*, B.S.S.S. 15, Pinerolo 1902, p. LXXIV.

e gentil da bere », che non doveva poi essere molto diverso dai cosiddetti « vini schiappati », di cui tratta il Croce, indicandoli come « bevanda della servitù » e preparati appunto con l'aggiunta al mosto di un terzo di acqua. Era in ogni caso un vino commerciabile, purché ne venisse indicata la qualità, tanto che a Vercelli esisteva un mercato nuovo per la vendita del vino puro, mentre quello delle biade era usato anche per il commercio del vino linfato (74).

Per quanto riguarda frodi e sofisticazioni si devono tener presenti le molte norme statutarie che, in Piemonte come altrove, prestano grande attenzione a possibili frodi commerciali nella vendita al minuto del vino nelle misure, ma anche nella qualità, come la vendita di un vino tirato da botti diverse (e quindi probabilmente contenenti anche vini diversi dal punto di vista organolettico) o di vino annacquato con acqua pura o con le acque usate per ripulire i recipienti vinari o con « falsi » vini, come il « vinum arborum », di cui si tratterà in seguito.

Si può quindi ragionevolmente interrogarsi sulla qualità e genuinità dei vini smerciati. Non si intende qui ovviamente riferirsi ai vini esplicitamente immessi sul mercato come vini non di uva o non di sola uva, gli attuali « wine-coolers » o « bevande di fantasia », la cui commercializzazione è stata recentemente permessa anche in Italia. Erano commerciati infatti anche il vino *granatorum* o *jotha* o *roitha*, preparato con mosto (o con vino) di uva nera e chicchi di melagrana (75); il vino di more, già menzionato nel « Capitulare de villis » e spesso attestato nei rendiconti dei Savoia e del Savoia-Acaia, preparato nell'hôtel stesso alla fine dell'estate (76); il « vinus berberi », cioè il succo fermentato dell'uvaspina, detta crespino o berberide (77); il « vinum arboris » o « arborum », espressamente menzionato negli statuti di Savigliano e nelle tariffe doganali della stessa località, la cui vendita era permessa purché il venditore non tenesse « in eadem domo » questo vino con « vinum vinee » rosso (ovviamente poteva tenere vino bianco perché era facilmente distinguibile). Secondo il Sacco, era un vino « povero » ottenuto dalla spremitura di more di rovo, di frutti di prugno selvatico e di sambuco, ancora preparato nella campagna saviglianese all'inizio di questo secolo (78).

(74) *Gli statuti di Genola* a cura di R. Comba, B.S.S. CXCVII/1, Torino 1970, p. 69, art. 115; A. Guainerio, *Opus preclarum* cit. a nota 62, c. 206r; A. Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura* cit. a nota 39, p. 83; G. B. Croce, *Della eccellenza e diversità... dei vini* cit. a nota 24, pp. 56-59. Per le regole degli statuti di Vercelli, cfr. *Hec sunt Statuta* cit. a nota 9, c.76v.

(75) Antonio Guainerio, *Opus preclarum* cit. a nota 62, cc. 3r, 4r, 84v, 98r, 111r.

(76) M.G.H. *Capitularia*, I, pp. 83-86, n. 32; A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit. a nota 13, p. 381.

(77) A. Guainerio, *Opus preclarus* cit. a nota 62, c.84v.

(78) *Statuti di Savigliano* a cura di I. M. Sacco, B.S.S.S. 125, Torino 1933, p.

che « le bettole fanno affaroni, affaccendate come sono a mescolare col nettare vini chiari filtrati » (82).

Nel tardo medioevo si stava inoltre diffondendo l'uso di liquori veri e propri: ad esempio, per il cuneese nel tariffario del pedaggio di Moretta nel 1443 e del 1526, in quello di Pontestura senza data, ma probabilmente della fine Quattrocento, in quello di Cavallerleone del 1548 tra le altre merci sottoposte a dazio si trova l'acquavite (83).

Sembra infatti di poter affermare, almeno per l'area pedemontana, che accanto al consumo del vino si sia aggiunto lo sviluppo del consumo di acquavite. Questa si venne trasformando da farmaco dai molteplici usi, come ancora era ritenuta in linea di massima nel pieno medioevo, in bevanda piacevole, di larga diffusione, almeno nelle case dei ricchi. Se infatti Arnaldo di Villanova nel Trecento in un'opera dal titolo accattivante (*La conservazione della giovinezza*), dove si sentono riecheggiare gli insegnamenti della scuola di Salerno, loda l'acquavite come mezzo terapeutico per dissipare gli umori superflui, per rianimare il cuore, per guarire le coliche, l'idropisia, la paralisi, la febbre quartana, per calmare il mal di denti e come prevenzione per la peste, il Guainerio, nella seconda metà del Quattrocento, consigliandola ancora per vari malanni ed indicandola come un valido « epithima », cioè un cordiale per sostenere il ritmo cardiaco, esplicitamente ci informa che è facilmente reperibile nelle case degli infermi e può quindi essere usata per un pronto intervento (84).

Per determinare la quantità di vino consumata in Piemonte « pro capite » non si possono sfruttare i rendiconti di spese di grandi famiglie o di enti ecclesiastici. Infatti se i rendiconti dell'Hôtel dei Savoia e dei Savoia-Acaia offrono quotidianamente la quantità di vino acquistata e consumata a corte, tuttavia non è mai indicato con precisione il numero di « bocche » realmente presenti ogni giorno a corte (ospiti con il loro seguito, valletti, uomini d'arme, funzionari minori); inoltre, nei migliori dei casi, offrirebbero dati unicamente sui modelli di consumo dei ceti egemonici.

Anche i libri di conto di enti religiosi, specie ospedalieri, sono inutilizzabili: infatti non indicano le spese effettuate per ogni singolo, ma danno soltanto il totale annuo della spesa per l'acquisto di vino.

(82) A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit. a nota 13, pp. 380-381; G. Berzéro, *Il politico di Attono*, Vercelli 1981, p. 35.

(83) R. Comba, *Per una storia economica del Piemonte* cit. a nota 35, p. 132, 137, 187; Archivio di Stato di Torino, Sez. I, *Monferrato Feudi*, mazzo 57, doc. 21.

(84) A. Guainerio, *Opus preclarum* cit. a nota 62, c.6v. Si ricordi anche il *Libellus de aqua ardenti* di Giovanni Michele Savanarola, stampato a Pisa nel 1484 ed ora pubblicato con un ampio apparato filologico a cura di F. Loi e P. Cigada, Milano 1988.

quenti: sono infatti ricordate anche in trattati di agronomia, quali ad esempio il *Liber ruralium commodorum* di Pier de' Crescenzi già menzionato e il *Thesaurus rusticorum* di Paganino Bonafede del secolo XIV, nei quali si indicano con sistemi pressoché uguali molteplici tecniche per rendere bevibile il « *vinus versatus* » o per far vino bianco con uve nere e viceversa, per trasformare un vino comune in pregiato Moscatello ecc. Anche in un trattato di medicina di Pietro di Bairo, archiatra sabardo, professore allo studio di Torino tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento, si ritrovano consigli vari volti ad una vera e propria sofisticazione del vino, non sempre innocua per i malcapitati che questo vino bevevano (80).

Se infatti alcune operazioni possono anche essere non nocive, come la pastorizzazione per il vino « *tornatus* », non tanto innocua sembra, per lo stesso tipo di vino cercone, la miscela con « *cuparosea* », cioè con un solfato metallico, forse anche a base di rame e quindi tossico. Ugualmente se per il « *vinum foeculentum* », torbido, l'aggiunta di pinoli o di mandorle o di fieno greco non era dannosa, quella di gesso aveva certamente gravi conseguenze, riconosciute dallo stesso Bairo, che annota infatti « *gypsum tamen nocet nervis et facit soda* » (cioè danneggia il sistema nervoso e provoca emicrania). Era, del resto, un'abitudine alle sofisticazioni diffusa ovunque se André du Breil, un medico parigino del Cinquecento, denunciava gli osti disonesti che « mescolano vini nuovi con i vecchi, corrompono vino bianco con sidro o vino rosso... tanto che non è più possibile oggi bere una sola goccia di vino schietto e naturale » (81).

Si deve tuttavia tener sempre presente che per i ceti più elevati erano a disposizione in ogni caso i vini migliori, liquorosi, i vini lavorati con spezie, frutta, miele, quali il *vinus citoniatus*, ottenuto facendo macerare nel mosto mele cotogne; il *vinus claretus sive stelladia*, vino robusto mescolato con miele, zucchero, anice e spezie in polvere; il *vinus dyamon*, consigliato « *ad filios procreandos* », simile all'afrodisiaco *dia satiricon*; il vino *mellitus* o mellicrato, ottenuto con una lenta ebollizione a fuoco vivo di uve bianche e di una piccola quantità di sale; il *vinus mulsus seu nectar*, preparato con vino robusto, miele, mosto fresco e spezie varie; l'*ypocras* » o vino speziato: erano bevande adatte a mense signorili, confezionate talvolta in casa, spesso acquistate dagli specialisti, ma preparati anche nelle taverne « *ad alto livello* » sin dal secolo X, come attesta il vescovo di Vercelli Attone, che con tono sferzante annota

(80) Pier de' Crescenzi, *De omnibus agriculturae partibus* cit. a nota 3, pp. 121, 124; A. I. Pini, *La viticoltura italiana del Medioevo* cit. a nota 9, p. 859; Pietro da Bairo, *De medendis humani corporis malis Enchiridion quod vulgo veni mecum vocant*, Taurini 1512, cc. 517-520.

(81) A. du Breil, *Police de l'art et science de la medicine*, Paris 1580.

Ugualmente i rari lasciti testamentari, che contengono clausole inerenti alla concessione di vitto per la moglie, la figlia o altre conviventi, non possono essere usati a questo scopo, sia per il loro scarso numero che non permette di ricavarne valide medie statistiche, sia per l'inevitabile approssimazione nel cogliere il valore delle misure medievali anche in aree cronologiche e geografiche vicine (85). Tuttavia, anche dai pochi dati testamentari disponibili, afferenti tutti a famiglie agiate dei ceti dominanti, sembra di poter affermare che il consumo fosse davvero notevole, attestato su circa un litro « pro capite » al giorno, tanto più notevole in quanto — pur tenendo conto di eventuali ospiti e di concessioni al personale di servizio — si riferisce per lo più a sole donne. Queste, del resto, in genere bevevano tanto quanto gli uomini: lo attesta, indirettamente, il medico moncalierese Giacomo Albini che nel suo *De sanitatis custodia*, composto prima del 1348, si sofferma ampiamente sul consumo di vino in area pedemontana, consigliandone i vari tipi e le diverse qualità per ogni stagione dell'anno e per ogni età. Tra i vari consigli si possono significativamente sottolineare quelli riguardanti le donne durante la gravidanza e l'allattamento, ma soprattutto quelli per la prima infanzia, gestita per lo più dalle donne di casa: sconsiglia decisamente di dare vino ai bimbi durante l'allattamento (che in genere durava per due o tre anni) ed anche ai ragazzi tra i sette ed i quattordici anni, riconoscendo nondimeno che « aput nos non est consuetum quod totaliter abstineant », sicché si sente costretto almeno a raccomandare di dar loro soltanto vino debole, molto annacquato, soltanto durante i pasti, anche se « nullus prudens ipsum eis libenter daret » (86).

In area pedemontana il consumo quotidiano di vino *pro capite* non doveva quindi discostarsi molto da quello calcolato per gli stessi periodi in altre città italiane (87).

Danni notevoli dovettero essere quindi provocati dallo smodato consumo quotidiano di vino. Infatti il vino, — anche nell'ultimo medioevo quando il suo consumo era abbastanza generalizzato, come già è stato detto —, restò (come lo è ancor oggi) uno dei piaceri più essenziali della vita, al centro delle feste, popolari o no, come unica realtà rassicurante

(85) I testamenti esaminati sono i seguenti: Archivio di Stato di Vercelli, *Confraternita di S. Caterina, Pergameue*, 1292, luglio 13; M. F. Baroni, *L'ospedale della Carità di Novara* cit. a nota 14, p. 28, doc. 21 (1251, dicembre 3); Archivio di Stato di Torino, *Provincia Asti*, mazzo 10, n. 1 (1295); Archivio Storico del Comune di Asti, *Carte della Certosa*, vol. 1, doc. 16 (1345, giugno 150); ivi vol. II, doc. 4 (1385 settembre 20); ivi, *Pergamente sciolte*, doc. 17 (1389 luglio 17); ivi, vol. I, doc. 32 (1426, giugno 26).

(86) G. Albini, *De sanitatis custodia* a cura di G. Carbonelli, B.S.S.S. 35, Pinerolo 1906, pp. 60 e 63.

(87) G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso Medio Evo*, Bari 1984, pp. 86-87 e bibliografia citata.

dello spirito e del corpo, bevanda affascinante con un rilevante substrato emotivo, con un effetto favorevole sulla psiche e sull'immaginario, che portava inoltre sia ad un senso di trasgressione, sia all'assenza irresponsabile, al vuoto. Certamente, ieri come oggi, per il « povero » l'abitudine a frequentare l'osteria era disapprovata con il termine di ubriachezza, vista come possibilità di peccato, di rovina della famiglia e della società: ancora nel Settecento un anonimo autore di una « memoria » presentata al Vicariato di Torino sul grosso problema del calmiere del pane, osserva che il « basso volgo... mentre poco costerà il pane » sarà portato allo « scialacquio del vino e delle bevande... spiritose colle funeste conseguenze che ne dipendono e almeno si favoriranno, se non si promuoveranno l'ozio e gli stravizi » e nel secolo scorso Niccolò Tommaseo in una lettera a Gino Capponi scriveva che « l'uomo che non ha patria è l'uomo che va all'osteria » (88).

Per i ricchi si trattava invece di un sottile piacere di « classe », come sembra di poter cogliere nell'operetta pedagogica che Francesco Filelfo dedicò al quattordicenne Filiberto I di Savoia, figlio di Amedeo IX, in cui si raccomanda al principe adolescente di evitare di bere troppo vino, in quanto l'ebrietà è disdicevole per ogni uomo onesto e — tanto più — per un principe.

Sempre soltanto per i ricchi l'alcoolismo poteva essere una forma morbosa di « sitis ...voluptuosa », la cui causa era reperibile nella psicologia del « bibulus » che credeva « felicitatem aliam maiorem nullam esse... quam continue bonum vinum bibere ». Era quindi una malattia psico-somatica, i cui sintomi « sunt satis manifesti quod tales bibuli in tabernis continue morantur », come « quidam nobilis magnus, tamen bibulus, qui faciebat nullam in mundo maiorem felicitatem quam continue sitire et bene de bibendo habere », senza preoccuparsi della rovina fisica, ma anche economica, come attestano alcune polemiche osservazioni di un anonimo astigiano del secolo XIV (89).

Era una abitudine incoraggiata, sebbene indirettamente, dalla stessa medicina che sino al sec. XIX prescrisse abitualmente il vino come mezzo preventivo e terapeutico. Tale convinzione doveva essere ampiamente diffusa tanto che, ad esempio, nel 1346 una donna di Ivrea, interrogata come teste durante una visita pastorale, si sentì in dovere di accusare il rettore dell'ospedale di Bando, fuori le mura di Ivrea, non di averla

(88) Archivio di Stato di Torino, Materie Economiche, *Annona*, mazzo 4 di II add., n. 14 (1789); Niccolò Tommaseo a Gino Capponi. *Carteggio inedito*, Bologna 1912, p. 27.

(89) F. Filelfo, *Istruzioni del ben vivere* trad. in latino di D. Macaneo, ed. D. Promis, in « Monumenta Historiae Patriae », vol. III, *Script.*, to. I, pp. 791-796; A. Guainerio, *Opus preclarum* cit. a nota 62, cc. 95v-96r.; *Codex Astensis* cit. a nota 12, I, p. LIX.

lasciata giacere inferma presso la porta dell'ospedale, senza darle ricovero, bensì di non averle mai dato neppure un solo bicchiere di vino durante la malattia (90).

L'atteggiamento della medicina ufficiale non può certamente essere soltanto correlato ad una volontà polemica di rivalutare ciò che la morale cristiana condannava, o almeno di darne una valutazione diversa, autonoma (fosse il vino, fosse il sesso) (91), anche se in certi trattati medici sembra di poter cogliere questa posizione. Certamente il vino venne considerato da tutti i medici dell'antichità una « cosa eccellente per l'uomo », come affermò Ippocrate e la convinzione che il vino fosse una delle principali bevande curative e fonte di salute permase per secoli, anche se i medici dell'ultimo medioevo erano ben consci degli irremediabili danni provocati dal vino (cirrosi epatica, gotta, diabete mellito, disturbi cardio-circolatori, uricemia ecc.), pur non riuscendo sempre a ben distinguere il confine tra salute e malattia, confine molto labile perché per gli alcoolisti era posto lungo un « continuum » quantitativo dove non era il sintomo, ma la sua intensità a definire la patologia. Il medico piemontese Giacomo Albini, ad esempio, annota che, sebbene « inebriari semel in mense sit concessum apud quosdam arabes, sicut apparet 4. Almansori capitulo de regimine potis », questa concessione dovrebbe essere valida soltanto per gli arabi che abitualmente si astengono dal vino, mentre invece « aput nos qui vino utimur comuni usu non est talis consuetudo commendanda quia magis nocumentum inducet quam proficuum » (92).

Pure il Guainerio, precisando come i meccanismi dell'etilismo siano fenomeni ubiquitari, prototipi normali di precise affezioni patologiche, annota che « isti bibuli cum sua bibendi continua felicitate ante tempus... vitam bibendo finiunt et sepius in tremorem, paralesim vel aliam nervorum egritudinem cadunt; plerumque quoque subito moriuntur ». Racconta poi un gustoso aneddoto, offertogli dalla sua esperienza personale, forse fin troppo paradigmatico e didattico, ma certo non privo, pur nella sua crudità provocatoria, di una malcelata simpatia per il *bibulus* suo cliente. Il medico introduce il discorso in prima persona con un « audi, queso »,

(90) I. Vignono, *Visite pastorali in diocesi di Ivrea negli anni 1329 e 1346*, Roma 1980, p. 119.

(91) Lo stesso medico Guainerio, pur condannando lo smodato coito e lo smodato consumo di vino ed indicandone le possibili debilitanti conseguenze, aggiunge che « certe melius est per decennium vitam abbreviare quam esse tante dulcedinis inexper-tum » (*Opus preclarum* cit. a nota 62, c.166r.). Sui contrasti filosofia-medicina proprio rispetto alle forme comportamentali dell'individuo cfr. A. M. Nada Patronc, *L'evoluzione storica del concetto di dietetica*, in *Alimentazione e salute* a cura di S. Canepari, C. Maltoni, F. Saccani, Bologna 1986, p. 14; sulla stigmatizzazione cristiana dell'ebbrezza cfr. M. G. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali in « Quaderni medievali »*, 13, 1982, pp. 48-49 e 64-65.

(92) *De sanitatis custodia* cit. a nota 79, p. 95.

non abituale al suo stile, che con immediatezza gli permette di riportare un vivace dialogo tra un suo ricco paziente *bibulus* ed un amico. Il *bibulus* colto da una « tortura oris » cioè forse da una laringofaringite, chiamò il medico che gli prescrisse di astenersi dal vino e di bere soltanto acqua e miele. Purtroppo uno dei suoi amici *bibulis*, andando a visitare il malato, prese a dire: « Isti medici, vinum tibi auferentes, simul etiam vitam auferunt quod numquam aquam potasti » e, non limitandosi a queste critiche, tirò fuori un grosso recipiente « de bono vino » e invitò l'amico a nascondere sotto le coltri, a buttare via l'acqua ed a bere vino « pro libito » per curare il suo catarro. Per essere maggiormente convincente, aggiunse poi che il malato avrebbe dovuto trarre esempio dalle gazze che, quanto più bevono, tanto meglio parlano; se avesse bevuto il vino a grandi sorsi, « ut solebamus », avrebbe anche lui chiacchierato come uno *psittacus* (un pappagallo). Il paziente, che certo non avrebbe neppure avuto bisogno di tante pressioni « potaficulum trium bocalum tenute » (cioè circa tre litri) avvicinò alla bocca e al primo sorso ne bevve la metà esclamando: « Bonus frater, hec est gloria mea, hec salus mea », anche se i medici, ignoranti, non lo avevano capito. Era quindi bene per lui che vuotasse subito tutto il boccale e che l'amico altrettanto rapidamente glielo riempisse di nuovo. Così dicendo, si succhiò tutto il vino ancor rimasto, rallegrandosene l'amico, sicuro « eum a morte liberasse ». Ma, all'improvviso, l'infermo cadde riverso sui guanciali, con la lingua spessa, incapace di parlare (93), tuttavia a segni fece capire « fido socio » che gli desse ancora da bere. Questi non solo gliene diede « semel, sed bis, ter, quater et iterum. Et sic bonus bibulus vino repletus — il *bacchilatrus*, adoratore di Bacco, secondo Alano di Lilla — vino repletus ad suum deum Bacchum in tartaro sufocatus meavit » (94).

(93) Il rabelaisano Pantagruel sembra rimandare alla parola originariamente usata per designare l'afonia dovuta all'eccesso di alcool (dal greco πάντα = tutto γρῦξω = bisbigliare parole smozzicate).

(94) Alano di Lilla *Liber de planctu naturae*, in PL, 22, 537; A. Guainerio, *Opus preclarum* cit. a nota 62, cc.95r. e v.; 96v.

GIAN MARIA VARANINI
UNIVERSITÀ DI PADOVA

Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo

1. Premessa

A non tener conto delle notizie contenute nella *Storia della vite e del vino* di Marescalchi e Dalmasso (1) (fornite ai due studiosi, in genere, da ricercatori locali), di qualche apporto contenuto in lavori dell'erudizione otto-novecentesca (come quello del Cecchetti sul *Vitto dei veneziani* (2), o del Marchesan su *Treviso medievale*) (3), dei dati sempre interessanti raccolti per il Cinquecento dal Messedaglia (4), mancano specifiche ricerche dedicate alla produzione e al commercio dei vini, o meglio del vino, veneto nel Medioevo. In ogni caso, mancano indagini organicamente condotte su questo tema, anche se (come è ovvio) notizie isolate possono essere reperite, e anche se quasi ogni provincia dell'area regionale veneta possiede lavori di erudizione 'storico-enologica' (celebrativi, ma non sempre disinformati né inutili), di varia attendibilità (5).

Per i secoli dell'alto e pieno medioevo — è bene ricordarlo subito — un discorso su scala regionale è improponibile, per la debolezza della documentazione della maggior parte delle città venete, eccezion fatta per

(1) G. Marescalchi - A. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, voll. 3, Milano 1931-37.

(2) B. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani nel sec. XIV*, in « Archivio veneto », t. XVI (1886), pp. 279-309.

(3) A. Marchesan, *Treviso medievale. Istituzioni, usi, costumi, aneddoti, curiosità*, Treviso 1923 (rist. anast., con aggiornamento bibliografico a cura di L. Gargan, Bologna 1977), I, pp. 349-356. Per altri dati, cfr. le ricerche documentatissime di L. Pesce, soprattutto *Vita socio-culturale in diocesi di Treviso nel primo Quattrocento*, Venezia 1983, pp. 315-317.

(4) L. Messedaglia, *Aspetti della realtà storica in Merlin Cocai*, in Idem, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova 1974, I, pp. 291-330.

(5) Si veda ad esempio, per Verona, L. Paronetto, *Verona antica terra di vini pregiati. Note storiche ed enografiche*, Verona 1977.

Verona — oggetto sotto questo profilo di studi anche recenti (6). Ma anche per il tardo medioevo non si può sperare, come accade nel caso della Toscana e anche di altre regioni, nella positiva 'ricaduta' sulla storia del vino delle ricerche di storia agraria in senso lato e di storia delle aziende agrarie in particolare: quando vi sono, queste ricerche forniscono utili apporti (è il caso dell'indagine del Modzelewski sul patrimonio fondiario del monastero veneziano di S. Zaccaria (7) e anche, se ci è consentito, di una nostra recente ricerca su una grande azienda della pianura vicentina) (8), ma si tratta di *rarae aves*. Nella documentazione delle città venete mancano inoltre, della vasta gamma di fonti potenziali per la storia della vitivinicoltura (elencate dal Pini nella sua indagine di un decennio or sono — inevitabile punto di riferimento anche per questa ricerca) (9), quelle più penetranti e significative per una identificazione qualitativa dei vini (come le lettere di mercanti che — si pensi a quelle datiniane — esprimono sia pure occasionalmente giudizi espliciti di chi commercia e di chi consuma) (10). Gli stessi statuti, un'altra fonte classica per questo tipo di ricerche e che anche in questa occasione natural-

(6) Si cfr. G. Maroso, *Tecniche di coltivazione della vite nei patti colonici veronesi altomedievali*, in « Rivista di storia dell'agricoltura », XXV (1985), pp. 141-157; e anche alcuni spunti in G. Maroso-G. M. Varanini, *Vite e vino nel Medioevo da fonti veronesi e venete. Schede e materiali per una mostra*, Verona 1984, specie pp. 48.

(7) K. Modzelewski, *Le vicende della « pars dominica » nei beni del monastero di S. Zaccaria di Venezia*, in « Bollettino dell'Istituto per la storia della società e dello stato veneziano », V-VI (1962-63), parte I, p. 33; parte II, pp. 46-47 (pur lamentando l'autore, *ibidem*, la scarsità delle informazioni relative agli invii di vino a Venezia).

(8) G. M. Varanini, *Organizzazione aziendale e società rurale nella pianura veneta: le terre della famiglia Proti a Bolzano Vicentino nella seconda metà del Trento*, in C. Provolo (a cura di), *Bolzano Vicentino. Dimensioni del sociale e vita economica in un villaggio della pianura vicentina*, Vicenza 1985, ad es. pp. 123-24.

(9) A. I. Pini, *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in « Studi medievali », s. III, XVI (1974), pp. 795-884.

(10) Quanto siano utili, sotto un certo profilo insostituibili, tali fonti è provato per l'area veneziana — ma con esclusivo riferimento ai vini mediterranei, importati dalla Grecia — da certi sottili giudizi di qualità contenuti in R. Morozzo della Rocca (a cura di), *Lettere di mercanti a Pignol Zucchello (2336-1350)*, Venezia 1957, citate da H. Zug-Tucci, *Un aspetto tracrurato del commercio medievale del vino*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, Napoli 1978, II, ad es. p. 327. Soggiungiamo qui che un altro tipo di fonte 'privata', come i testamenti, sarebbe pure suscettibile di utilizzazione in questa direzione; e ovviamente, a *fortiori*, i libri di conti o di memorie dei mercanti, altra fonte tuttavia quasi assente dal panorama documentario veneto della fine del medioevo (dei pochissimi esemplari veronesi, ad es., il libriccino di conti di Iacopino Guastaverza [1430 c.] non manca di interessanti annotazioni su vernacce e *broli*: Biblioteca civica di Verona, ms. 906, cc. 19r, 26rv).

mente si utilizzano, sono relativamente poco numerosi (11) e non hanno l'esuberante ricchezza, ad esempio, degli statuti subalpini (12). Altre fonti, per converso, sono o troppo abbondanti o disegualmente distribuite: basti pensare a quanto potrebbero dare, per una ricerca sul vino, le fonti notarili, che nelle principali città della regione sono peraltro sopravvissute solo a partire dal Quattrocento o dal Cinquecento (con l'eccezione di Treviso) (13).

L'ampiezza dell'area geografica presa in esame, la varietà e la dispersione delle fonti, i limiti di spazio concessi a questa ricerca hanno pertanto resa inevitabile una drastica limitazione del tema sotto il rispetto cronologico: abbiamo sostanzialmente concentrato l'indagine sui decenni a cavallo fra il Trecento e il Quattrocento. Per tale periodo è possibile infatti incrociare le informazioni delle fonti normative (statuti cittadini e statuti e tariffe dei dazi, soprattutto) con la documentazione amministrativo-contabile di alcuni enti ospitalieri (Padova, Verona) o di grandi proprietari laici (Vicenza); e fruire inoltre per Treviso — per il basso medioevo di gran lunga la meglio documentata, fra le città venete, sotto il profilo delle fonti pubbliche — di registri daziari, relativi alle esportazioni sul grande mercato veneziano.

Due problemi soprattutto hanno potuto, in tal modo, essere in qualche misura approfonditi: da un lato le differenziazioni qualitative della produzione nelle diverse aree della regione, dall'altro gli orientamenti di massima del commercio vinicolo, anche con riferimento alle modificazioni politico-territoriali (e dunque di riflesso — sia pure come si vedrà un riflesso né scontato né generalizzato — daziarie e commerciali) in atto nella terraferma veneta in quei decenni, nei quali si costituiva e raggiungeva un primo assettamento lo ' stato regionale '.

2. 'Quantità' e non 'qualità'. Aspetti della produzione vinicola nel Veneto del Tre-Quattrocento

I distretti delle quattro principali città di terraferma comprendono tutti porzioni più o meno ampie di collina: in particolare il trevigiano, il vicentino ed il veronese, mentre molto minore — pur se assai favorevole

(11) Si tratta sostanzialmente degli statuti delle quattro città principali (Verona, Vicenza, Padova, Treviso; particolarmente ricca la serie di quest'ultima città) e di non molti centri minori (Conegliano, Bassano, Este, Cittadella, e qualche altro).

(12) Analizzati in questo stesso volume da A. M. Nada-Patronc.

(13) Per un quadro complessivo delle fonti documentarie trevigiane si cfr. anche per il basso medioevo L. Puttin-D. Gasparini (a cura di), *Per una storia del Trevigiano in età moderna: guida agli archivi*, Treviso 1985.

ad una viticoltura intensiva per caratteristiche ambientali e pedologiche — è la superficie collinare nel territorio padovano. (Minore importanza hanno ovviamente, ai fini della presente indagine, il territorio feltrino e bellunese — pesantemente tributario per quanto riguarda il consumo vinicolo della produzione trevigiana, e coneglianese in particolare (14) — e l'area polesana (15), contraddistinta da una viticoltura di sussistenza). Tutti e quattro questi distretti comprendono anche porzioni estese di pianura, a quest'epoca ancora interessata in modo non marginale dalla palude e dal bosco, ma ovviamente da gran tempo agrarizzata e quindi interessata dalla vitivinicoltura: anche nella pianura veneta, come ovunque nell'area padana, la diffusione della viticoltura prescinde da valutazioni pedologiche ed accompagna — ovunque, anche ai margini delle paludi e sulle rive del Po — l'espansione dello spazio coltivato (16).

Da ciò consegue che il minimo comune denominatore sotto il profilo delle distinzioni qualitative è costituito, nella produzione veneta bassomedievale, dalla distinzione / opposizione fra vino « de monte » e vino « de plano »: una distinzione che appare significativamente nelle fonti statutarie di alcune delle città principali (Verona, Vicenza) a partire dal Duecento, a partire cioè da quando si forma un mercato urbano ed emerge il consumo di massa del vino da parte delle popolazioni cittadine, non produttrici; ed è comunque codificato di fatto, come cosa ovvia e scontatissima, nelle fonti padovane (ove risultano del resto due circuiti com-

(14) Si veda al riguardo, per qualche cenno, più oltre, nota 77.

(15) Gli studi di storia agraria polesana bassomedievale cominciano soltanto ora ad essere portati avanti con una certa organicità. Per il tardo Trecento e gli inizi del Quattrocento abbiamo rilevato qualche spunto interessante nella relativa concentrazione — del resto scontata — della viticoltura nell'area 'suburbana' di Rovigo (lo si rileva ad esempio da E. Baratella, *Paesaggio ed economia nel rodigino* [da un registro notarile del sec. XIV], tesi di laurea, Univ. di Padova, a.a. 1978-79, rel. G. Cracco) e un'incidenza invece piuttosto scarsa in un campione abbastanza significativo dei primi del Quattrocento: in un *Liber estimi ecclesiasticorum et exemptorum districtus Rhodigi anno Domini 1411* (Archivio della Curia Vescovile di Rovigo, *Mensa Vescovile, Catastici*, n. 1) su circa 1500 campi a coltura sparsi un po' in tutto il territorio della 'visconterìa' di Rovigo solo 1/10 circa risulta interessato dalla viticoltura.

(16) Per una breve rassegna degli studi (non molto numerosi) dedicati a realtà aziendali della bassa pianura veneta nel tardo medioevo (si segnala in particolare il volume di G. De Sandre-Gasparini, *Contadini, chiesa, confraternita in un paese veneto di bonifica. Villa del Bosco nel Quattrocento*, Verona 1987²), sia lecito qui un rinvio ad alcune nostre rapidissime annotazioni: G. M. Varanini, *Note sul lavoro salariato in una grande azienda della pianura veneta: le terre della famiglia Proti a Bolzano Vicentino nella seconda metà del Trecento*, in *Le prestazioni d'opera nelle campagne italiane del medioevo. IX Convegno storico di Bagni di Lucca (1-2 giugno 1984)*, Bologna 1987, alle pp. 231-33 (« Lo stato degli studi nel Veneto »).

mercials, nettamente distinti, per i due tipi di prodotto) (17). Nel Veronese, poi, la linea di demarcazione fra le due zone di produzione è fissata sulla carta, identificata dalla *strata* che da Mantova a Verona divide l'alta pianura asciutta dalla 'bassa', correndo a un dipresso sulla linea delle risorgive, e da Verona a Vicenza, pure seguendo le risorgive, si mantiene non troppo distante dal piede delle colline.

La distinzione di qualità fra i due tipi di vino corrisponde con tutta verosimiglianza ad una diversità di caratteristiche organolettiche (che le fonti non permettono di apprezzare), ma anche e forse soprattutto ad una distinzione di gradazione alcoolica (a parità di altre condizioni — tipo di vitigno, esposizione, ecc. — la differenza di terreno può determinare una differenza di 2-3 gradi almeno). Così nel 1372 il cronista vicentino Conforto da Costozza, in un anno di carestia, contrappone i « *debiliores vini* » di pianura ai « *groppelli et alii meliores albi de monte* » (18). E anche in altre fonti si ha l'associazione, in uno stesso lemma, di « *vinum pizolum sive de plano* », significativamente accomunando l'espressione « *vinum de plano* » a quella usata per il vinello o acquareolo, il prodotto a bassissima gradazione frutto della macerazione delle vinacce nell'acqua (19). L'espressione usata da Conforto da Costozza suggerisce anche un'altra opposizione qualitativa di massima: i vini « *de monte* », a maggiore gradazione, sono prevalentemente vini bianchi, i vini prodotti nella pianura veneta sono prevalentemente rossi. Questa distinzione — di massima, ripetiamo — è ampiamente confermata anche da altre fonti, come la composizione delle scorte che i patti dei dazi del vino a spina concedono ai capi di guarnigioni militari o ai podestà cittadini per lo smercio ai sottoposti: il bianco è presente sempre in quantitativi limitati, ed è vietato ai semplici *militēs* o berrovieri (20).

(17) Per Verona cfr. il rinvio alle fonti statutarie in G. Maroso-G. M. Varanini, *Vite e vino nel Medioevo*, cit., p. 27; si usa normalmente, per il vino di pianura, la dizione « *vinum zosanum* », vale a dire vino 'di giù, della parte di sotto [del territorio]'; *Zosana* è il termine in uso per definire la bassa pianura. Per Vicenza cfr. F. Lampertico (a c. di), *Statuto di Vicenza dell'anno MCCLXIV*, Venezia 1886. Per Padova la distinzione non risulta dagli statuti, ma è costantemente usata, come dato codificato da tutta la documentazione tardomedievale; si cfr. i documenti citati qui sotto, nota 31, oltre K. Modzelewski, *Le vicende della « pars dominica »*, cit., parte II, pp. 46 ss.

(18) Conforto da Costozza, *Frammenti di storia vicentina (aa. 1371-1387)*, in RR.II.SS., 2ª ed., a c. di C. Steiner, Città di Castello 1917, p. 4 (corsivo nostro; è da correggere la lezione 'grosselli' data dall'editore).

(19) Cfr. le fonti cit. qui oltre, nota 31. Altrove (Treviso) si parla di *primaque*.

(20) Archivio di Stato di Vienna (= ASVR), *Archivio antico del comune*, reg. 499, c. 8r (il podestà può tenere nel palazzo non oltre 16 carri « *vini albi et XXXIIIior vini vermili vel goretī pro usu suo* »; del tutto analoghe le norme in uso a Vicenza (Biblioteca Civica Bertoliana = BCB, ms. Gonz. 9.2.6): il vino vendibile

È dunque all'interno della differenziazione di fondo fra vini di collina e vini di pianura che vanno ricercate e inquadrare ulteriori e più specifiche differenze qualitative, legate a singole zone di produzione. Ma qui cominciano i problemi — problemi del resto consueti per chi si occupi di questa materia. Nel diversificato contesto politico-amministrativo del Veneto tardotrecentesco e nell'inesistenza nella prima metà del Quattrocento non diremo di un mercato regionale, ma anche solo di una omogenea prassi amministrativa valida per tutta la terraferma veneta e capace di definire ed imporre parametri valutativi e stime, non disponiamo di una 'sinossi' della produzione vitivinicola veneta analoga alla « tavola dei pregi » dei vini dello stato fiorentino — elaborata ai fini fiscali per l'intero stato —, sagacemente analizzata dal Melis (21); né disponiamo, come già si accennava, di fonti sussidiarie preziose come le lettere datiniane con le loro pur incidentali menzioni.

Al riguardo, ci pare vada anzi fatta un'osservazione di carattere generale riguardo all'impostazione delle ricerche del Melis, pur esse inevitabile punto di riferimento per chi si occupi di storia vinicola italiana basso-medievale. Sembra infatti che lo storico fiorentino, nelle sue rapide annotazioni sui vini veneti — e forse anche, in generale, sui vini 'non toscani' — si mostri un po' troppo incline ad accreditare o a dare per scontata l'esistenza di prodotti dalla personalità, dalle caratteristiche, dal nome nettamente individuati (22): tendenza che è in fondo la medesima presente nelle opere di erudizione storico-enologica locale, sempre utilissime certo per la quantità di notizie fornite, ma sollecitate spesso dalla volontà di individuare ascendenze e continuità, sino all'epoca romana, ai prodotti attuali (23). In sostanza il Melis sembra aver applicato un po' drasticamente, nelle sue cursorie annotazioni sulla viticoltura delle altre regioni, un atteggiamento mentale che gli era suggerito dalla strenua volontà di classificare degli ufficiali fiscali fiorentini del 1427; e probabilmente anche dalla effettiva 'diversità' della situazione toscana, da lui così profondamente conosciuta.

ai *socii* da parte di castellani e conestabili « sit vermillium at nostranum et non alterius coloris »; per converso essi possono incanevare un carro soltanto « vini albi de meliori ».

(21) F. Melis, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in Idem, *I vini italiani nel Medioevo* (introd. di C. Higonet, a cura di A. Affortunati-Parrini), Firenze 1984, pp. 31-96.

(22) Oltre che nel saggio qui sopra citato, che è del 1967, anche e più in *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, del 1972, ristampato *ibidem*, pp. 3-29.

(23) Si veda, per questo caso particolare, L. Paronetto, *Verona antica terra di vini pregiati*, cit., pp. 41-44; il vino 'acinatico' è ricordato anche da F. Melis, *Produzione e commercio*, cit., p. 19, con prudenza quanto alla identificabilità.

Affermiamo questo non perché siamo convinti che la produzione vinicola veneta del basso medioevo sia una indistinta notte nella quale tutti i gatti sono bigi, ma perché alla prova delle fonti — o per lo meno allo stato attuale delle conoscenze — una definizione dei tipi locali dei vini veneti si presenta assai problematica per quest'epoca (che è poi quella studiata dal Melis). La documentazione frappone infatti ostacoli insormontabili. I tariffari delle diverse città, databili tutti all'ultimo ventennio del Trecento, si limitano infatti — oltre a considerare ovviamente a parte le malvasie, i vini greci e in genere « alia vina navigata » — ad incrociare le distinzioni fra vino « de monte » e vino « de plano » con alcune differenziazioni qualitative legate ai vitigni più diffusi, e quindi fiscalmente rilevanti. Così la tariffa tardotrecentesca veronese (24) ricorda per il dazio di uscita il vino di monte, e con tariffa inferiore di un terzo quello di piano; per l'importazione, si menziona lo schiavo e un generico nostrano, oltre ai vini adriatici (Ribolla e vino della Marca, la Marca anconitana ben s'intende) e a quelli greci. I dazi padovani, dal canto loro, ricordano assieme ai soliti vini adriatici e greci, di provenienza veneziana, i vini di monte e di piano e due qualità definite con termini altrove ignoti, il « vinum crespinum » e il « vinum corbellum » (quest'ultimo denominato, sembra, da un vitigno) (25). A Vicenza, la tariffa del dazio delle porte contempla nella produzione locale la sola distinzione fra il vino nostrano e il più pregiato schiavo, oltre ai soliti vini greci (26). A Treviso infine, dove la documentazione è cronologicamente antecedente e deriva da riformazioni statutarie anziché da tariffe, la situazione è in

(24) ASVR, *Archivio antico del Comune*, reg. 499; *Camera fiscale*, reg. 117 bis: le categorie considerate sono « vino de monte », « vino de piano », « vin schiavo forestero », « vino nostrano », « vino de Creto, Ribolla, de Marcha, Malvasia e simili ».

(25) Una tariffa dei dazi padovani, ove si menzionano le accennate qualità, si trova in Biblioteca Civica di Treviso (= BCT), ms. 408; è un codice dei primi del Cinquecento, ma elementi interni permettono di datare la tariffa ai primi del Quattrocento o forse alla fine del secolo precedente. Il prelievo sul vino « de monte » è doppio rispetto a quello « de plano » tanto nel dazio del vino *a spina* e *a mastello*, quanto nella *Tracia vini per cives Padue* (regolante l'esportazione da parte dei *cives*), quanto ancora in quello del dazio di *introitus*, e nei pedaggi relativi a singole località: per il *vinum corbellum* cfr. *ibid.*, c. 89r e ss., per il *crespinum* c. 110v (« item pro qualibet boticella vini de monte, crespini et forensis quod conducitur in Padua »). Un semplice controllo nella contabilità privata (vedi qui sotto, n. 31) e nella documentazione giudiziaria (ad es. *Archivio di Stato di Padova, Archivi giudiziari civili, Ufficio delle vettovaglie e danni dati*, fasc. 8, c. 28r, fasc. 9, c. 9r) assicura poi che la dizione « vinum montanum » e « de plano » non è delle sole fonti fiscali, ma dell'uso comune e del mercato.

(26) BCB, ms. Gonz. 9.2.6 = 569, c. 1r: si corrispondono s. 11 d. 4 per carro di vino nostrano, e s. 14 d. 8 per carro « vini slavî, vini Creti, Malvaxie, Marchiani, Tribiani, Ribole, Romanie ».

parte diversa, ma non perché ci si trovi in presenza di più raffinate distinzioni all'interno della produzione locale: nel Trecento infatti la Ribolla istriana e il vino della Marca, nel secolo precedente considerati assieme ai « vina navigata », sono accomunati nella politica calmieratrice delle magistrature comunali (e quindi orientativamente anche nella diffusione e nel prezzo) al vino « terranum », ed opposte ai vini di serie A (pinelle di Cipro, vini di Creta, moscatelli « et alia nobilia et cara vina ») (27).

Le fonti documentarie private (registri contabili, soprattutto, ma anche fonti d'altro genere) non hanno, ovviamente, questa filosofia classificatoria, e non appiattiscono in questo modo il quadro. Ma il problema è allora quello opposto, di una eccessiva esasperata frammentazione, all'interno della quale è difficile individuare elementi utili per una identificazione. L'uso in alternativa, o abbinato, dei due principali parametri di definizione di un vino — la denominazione in base al tipo di vitigno (« vinum sclavum », « vinum garganicum », « vinum gropellum » per citarne alcuni dei più diffusi), e la zona di produzione/provenienza — renderebbe infatti necessaria un'indagine a vastissimo raggio per identificare attendibilmente delle costanti nella terminologia varia, elastica e per noi ermetica usata da notai, contabili ed amministratori di ospedali, privati cittadini. Per fare un esempio, è difficile accertare con sicurezza se le lievi differenze di prezzo che per più anni si riscontrano, a parità di spese di trasporto, tra il « vinum sclavum de Alonte » e il « vinum sclavum de Gambellaria » nei registri del patrizio vicentino Giampietro Proti rinviino a differenziazioni di qualità o ad altro (28). La preoccupa-

(27) B. Betto (a cura di), *Gli statuti del comune di Treviso (sec. XIII-XIV)*, Roma 1984, I, p. 271: per i vini più pregiati citati nel testo si autorizza l'uso — nella vendita al minuto — del quarto di *flieta*, la misura minima; possono essere invece venduti a mezza *flieta* « ribolium et vinum de Marchia et terranum et alia huiusmodi vina », unificati in un'unica categoria (ma in realtà negli stessi anni la ribolla si vende a un prezzo superiore di un quarto al vino *nostranum*: A. Marchesan, *Treviso medievale*, cit., I, p. 350). Per il riferimento al Duecento, cfr. G. Liberali (a cura di), *Gli statuti del comune di Treviso*, II (*Statuti degli anni 1231-33, 1260-63*), Venezia 1951, pp. 231-33.

(28) Diamo qui qualche sommario riferimento sulle definizioni usate, anche per quanto citato più sotto nel testo: Comune di Vicenza, Archivio IPAB, *Ospedale dei Proti, Scodarolo imperfetto (1381-1407)*, in busta a parte: « vinum sclavum de Gambellaria », « vinum album de Braganciis », « vinum gorum de Sarcedo » (a. c. LXXIV un omaggio a Marco Donà di Venezia); b. 18, reg. 4 [del 1366], *Introitus et exitus vini*: ivi, per es., « I veges vini de Sarcedo pro venatoribus »; « gropellum de Sarcedo pro uxu familie de domo et pro tibiatoribus »; o ancora, per l'uso incrociato di determinazioni di luogo e di vitigno, nell'inventario della cantina al 1395 (b. 21, reg. 9, c. 73r), « vinum sclavum vetus », « vinum sclavum de Alonte », « vinum nostranum de Saratico [Sarago, nella pianura sarentina] », « vinum graspic de Alonte et Noventa » (in collina), « vinum gorum de Alonte et Noventa », « vinum gargani-

zione di definire il vino in base alla sua qualità, *sclavum* (29), verosimilmente prevaleva nella sensibilità dell'estensore del registro: ma l'indicazione della località di produzione costituiva semplicemente un riferimento ai fini amministrativi, o aveva un riscontro nella *qualità* del vino, sentita come tale, con sue pur relativamente specifiche caratteristiche? Certo, che questa località di produzione venga indicata significa pure qualcosa: già dal secolo XII (in ambiente veronese) (30) non mancano esempi, anche se rari, di proprietari che esigono canoni d'uva proveniente da *quella* località della collina, anche minuziosamente identificata, e non da altre. Ma da questi spunti, all'esistenza di qualità di vino ben individuate ce ne corre; e per poter affermare l'esistenza di queste qualità occorrerebbe incrociare questi dati con fonti di altro genere, che muovano da altri presupposti, non semplicemente limitati ad esigenze di contabilità.

Restando all'interno delle cantine del grande proprietario vicentino sopra citato, che esita il suo prodotto in diverse mescite nella città di Vicenza, e soprattutto nelle commesse pubbliche per le forniture alle guarnigioni dei castelli scaligeri, riscontriamo che i vini meglio individuati sono appunto alcuni tipi di bianchi « de monte », prevalentemente identificati sulla base del vitigno (lo *schiaivo* e il garganico *in primis*), nettamente al primo posto per quanto riguarda lo smercio in città. Dalla collina (Salcedo, Alonte) provengono però anche vini *gori* o *gorreti*, abbastanza pregiati da essere inviati in omaggio a qualche patrizio veneziano, ma anche distribuiti con larghezza ai salariati rurali (come del resto anche il vino *schiaivo*: circostanza quest'ultima che invita ad evitare rigidità eccessive in queste distinzioni ' di classe ' del consumo). Incerta, in

cum » senza luogo d'origine, « vinum nostranum gorum », « vinum gorum de monte », « vinum forum de plano ». Al riguardo qualche riferimento già in G. Maroso - G. M. Varanini, *Vite e vino nel medioevo*, cit., p. 61. Lo stesso tipo di problemi si incontra prendendo in considerazione, per un arco di tempo di qualche decennio, una serie di registri di entrata e uscita di un convento veronese, quello dei Serviti (di impianto relativamente recente, quindi privo di una base fondiaria territorialmente definita e tributario del mercato): l'incaricato del convento acquista « vin de Val Polixela », di Illasi e di altre località della collina (anche comprato sul mercato urbano: « vinum de Monteforte emptum super platea »), menziona il « vinum goretum » (rosso) che viene donato mostrandosi consapevole della sua inferiore qualità, ricorda il « vinum rubeum bonum » (ASVR, *S. Maria della Scala*, reg. 5-7, *passim*): adotta insomma una gamma vasta di espressioni, che lasciano intendere apprezzamenti qualitativi e considerazioni per le provenienze, ma non permettono nel modo più assoluto — ancor meno, ci sembra, di quanto accada ad es. nel Vicentino — determinazioni di nessi località di produzione/qualità del prodotto.

(29) Ciò a prescindere dalla questione aperta, e qui ininfluyente, se la identità qualitativa (indiscutibilmente attestata dalle fonti) del vino *sclavum* derivi dal tipo di vitigno ovvero dalle modalità di coltivazione.

(30) A. Castagnetti, *La Valpolicella dall'alto Medioevo all'età comunale*, Verona 1984, p. 171.

questa sommaria gerarchia, la collocazione del gropello, talvolta assimilato al rosso meno pregiato: « gropellum sive nostranum ». In tutti questi casi, le località di produzione non sembrano dunque avere una importanza decisiva. Il solo caso in cui questa particolarità si può apprezzare è quello del « vinum album de Braganciis », Breganze nella collina a nord-est della città, del quale non si precisa il vitigno: perché è l'unico del quale una fonte tipologicamente diversa, i *Monumenta reliquiarum* del convento domenicano vicentino di S. Corona, fornisce occasionalmente gratuite (e perciò significative) lodi.

Indicazioni interessanti, per le comparazioni che permettono e per i riflessi sul mercato, provengono anche dalla situazione padovana, osservata pur essa attraverso la contabilità di una grande azienda privata, poi confluita nel patrimonio di un importante ospedale cittadino, quello di S. Francesco dell'osservanza (31). In forza del condizionamento esercitato sulla produzione dalla morfologia del territorio (come si è detto l'area collinare — vocata ad una produzione qualitativamente migliore — è ridotta), e forse anche dalla presenza di una categoria di abbienti consumatori come gli universitari, lo scarto di prezzo tra il vino di piano e quello di monte, che il redattore del registro considera generi merceologicamente diversi, 'voci' distinte l'una dall'altra, è particolarmente elevato. Tra il 1412 e il 1417, pur nelle violente oscillazioni determinate da cause esogene (in particolare il 1412 fu un anno di prezzi altissimi in tutta la terraferma, per motivi bellici e climatici), e nelle altrettanto sensibili oscillazioni stagionali (i prezzi estivi sono almeno di metà superiori a quelli dei mesi invernali e autunnali), il prezzo dei vini di monte è in genere due-tre volte superiore a quello del vino di piano. Le due linee corrono parallele, ma a livelli molto diversi, ben più distanti di quanto sembra verificarsi ad esempio a Vicenza. Anche in questo caso, almeno allo stato attuale degli studi le distinzioni all'interno delle due grandi categorie seguono più i vitigni che non le zone di produzione: il più pregiato tra i vini di monte è in generale il marzemino, che spunta prezzi più alti dello *schiaivo* e di una terza qualità, detta genericamente « nero di monte ».

Tralasciamo qui di esaminare, sotto questo profilo, la situazione veronese. Abbiamo già avuto modo di sottolineare altrove come anche in zone come la Valpolicella, da sempre vocate alla viticoltura, e nelle quali indubbiamente i proprietari fondiari cittadini mostrano interesse per questa produzione (ma pur sempre — è ovvio — nel quadro di quella

(31) Archivio di Stato di Padova, S. Francesco, reg. 1064 (anno 1412), 1065 (anni 1413-15), 1066. II (anno 1415), 1068. I (anno 1416), 1068. II (1417); 1070 (anno 1419), 1074 (anno 1426), 1076 (anno 1429). Di tutto questo materiale abbiamo potuto prendere visione grazie alla cortesia di S. Collodo, che vivamente ringraziamo.

complementarità con la cerealicoltura che è un minimo comune denominatore di tutta la viticoltura padana bassomedievale) non emergano prodotti nettamente individuati (32). Confortano in queste affermazioni, confermandole anche per il Cinquecento, le amplissime ricerche del Messedaglia: né le abbondanti annotazioni enologiche di Teofilo Folengo, né — più tardi — le sistematiche, quasi 'scientifiche' trattazioni del Lancerio e del Bacci fanno riferimento a prodotti veronesi (33). E neppure le fonti letterarie o narrative veronesi e venete dell'età del Rinascimento, per quanto abbiamo potuto vedere, forniscono dati significativi in questa direzione, salvo una occasionale menzione da parte del diarista veneziano Marin Sanudo dei vini della zona di Cavaion, nella Gardesana (34).

Qualche distinzione più precisa si evidenzia invece, nel corso del Trecento, nella produzione trevigiana — sollecitata fortemente come si vedrà meglio più avanti dalla domanda del mercato veneziano. Le modifiche daziarie introdotte nel 1370 ricordano infatti « quod vina Montelli et Montisbelluni et eorum districtuum sunt meliora vina aliis vinis Trivisane » e li tassano un terzo in più rispetto agli altri vini. Ciò ha come conseguenza, qualche tempo dopo, la necessità di individuare nominativamente le « ville » appartenenti ai due comprensori, per definire con esattezza le aree daziarie (35).

Nel complesso, e con tutte le cautele che derivano da un'esplorazione appena iniziata delle fonti, si può avanzare l'ipotesi che le tendenze alla individuazione di tipologie locali di vini risultino nel Trecento in qualche misura più avanzate nei distretti delle città più piccole — Vicenza, Trevi-

(32) G. M. Varanini, *La Valpolicella dal Duecento al Quattrocento*, Verona 1985, pp. 71, 74.

(33) L. Messedaglia, *Aspetti della realtà storica*, cit., p. 326; il Messedaglia considera 'strana' la circostanza, visto che il Folengo loda almeno qualche vino vicentino (e non a caso uno di essi, dotato sin dal basso medioevo di spiccata individualità — cfr. qui sopra —, è il vino bianco di Breganze). L'unico indiretto riferimento del Bacci al territorio veronese è ravvisabile nella menzione degli « squisitissimi trebulani » prodotti fra Desenzano e Peschiera. Per qualche altro dato ricavabile da eruditi e storici locali della prima età moderna (di solito citati anche da L. Paronetto, *Verona antica terra*, cit.), in generale tendente a confermare il persistente orientamento del gusto dei consumatori altolocati per i vini dolci, si veda anche G. Borelli, *Spunti e problemi per un'indagine sul vino nel Veronese tra Sei-Settecento*, in « Studi storici veronesi Luigi Simeoni », XXIV-XXV (1974-75), pp. 137-45.

(34) Il celebre (futuro) diarista, all'epoca giovanissimo ma già esperto di vini, non trascura nelle annotazioni del suo *tour* osservazioni di carattere enologico: M. Sanuto, *Itinerario per la terraferma veneziana compiuto l'anno MCCCCLXXXIII*, a cura di R. Brown, Padova 1847, pp. 97-98: il territorio veronese [attuale Cavaion Veronese] è detto « de vini prestanti amplissimo... et etiam in uno colletto apelato Cavaion ne hè perfectissimi... ».

(35) Si cfr. i documenti citati qui sotto, nota 75.

so, la stessa Bassano — rispetto alle due maggiori, politicamente e fiscalmente autonome fino a tutto il secolo, e soprattutto condizionate in maggiore misura dalle esigenze del consumo urbano, per la maggiore consistenza demografica in rapporto all'estensione del territorio vocazionalmente viticolo, per la presenza (a Padova) di un consumo supplementare come quello degli universitari, per la maggiore lontananza dal mercato veneziano. E si può ampliare il discorso accennato per i vini veronesi: nessun vino prodotto nel Veneto, infatti, sembra far parte di quella ristretta cerchia di vini italiani che nel basso medioevo e nel Rinascimento figurano sulle tavole delle *élites* sociali ed economiche, e che sono così diffusamente menzionati nelle fonti letterarie accanto ai vini mediterranei e greci: le vernacce liguri, i trebbiani marchigiani, le ribolle istriane e così via (36). Anche per la viticoltura veneta sembrano valere, sostanzialmente, i canoni codificati dal Pini (37) nella sua ricerca sulle fonti bolognesi: attenzione alla quantità più che alla qualità, inesistenza sostanziale di aree geografiche caratterizzate da una monocultura specializzata. E del resto, le rapide ma documentate annotazioni sulla viticoltura friulana contenute nella bella indagine del Cammarosano e della sua *équipe* (38) confermano un'opinione sostanzialmente analoga, per un'altra zona dell'Italia settentrionale elettivamente viticola, analizzata per il Tre e Quattrocento sulla base dei *rotuli* della grande proprietà laica ed ecclesiastica.

E direi anche che nell'area veneta si percepisce poco o punto, anche inoltrandosi nel Quattrocento, la tendenza alla creazione di aree specializzate, quel disegno nuovo e diverso nella mappa di produzione vitivinicola alla quale è stato fatto cenno da alcuni anche in occasione di questo convegno: la vite resta ben presente anche nelle cattive terre della 'bassa' padana ed atesina, interessate specie nella seconda metà del Quattrocento da una vigorosa ripresa agraria e da un'ulteriore spallata al bosco e alla palude. Nel Polesine la situazione forse è un po' diversa (39); ma nella bassa pianura veronese — a Roncanova e Gazzo, fra il Tartaro e il Po —, nelle ingrate terre di Villa del Bosco nel padovano, la piantata vince o comunque è cospicuamente presente (40). E anche per la collina,

(36) Basti per questo un rinvio agli studi del Melis, e alle opere cinquecentesche ben note del Lancieri e del Bacci.

(37) A. I. Pini, *La viticoltura italiana*, cit.

(38) P. Cammarosano (a cura di), *Le campagne friulane nel tardo medioevo. Un'analisi dei registri di censi dei grandi proprietari fondiari*, Udine 1985, pp. 64-65.

(39) Si veda qui sopra, nota 15.

(40) Si vedano i lavori qua sopra citati, nota 16: per il veronese si cfr. comunque G. M. Varanini, *Le campagne veronesi del Quattrocento fra tradizione e innovazione*, in G. Borelli (a cura di), *Uomini e civiltà agraria nel territorio veronese (secoli IX-XVIII)*, Verona 1982, I, pp. 185-262, con rinvio a precedenti ricerche.

alcune zone, sinora più di altre oggetto di ricerche approfondite per il Quattro-Cinquecento — come la Valpolicella (41), o i colli Berici attorno a Costozza nel vicentino (42) —, non lasciano certo trapelare un superamento del binomio inscindibile cerealicoltura-viticoltura. La lenta, pur se significativa affermazione della gelsicoltura non soppianta certo una coltura che continuava a costituire un elemento indispensabile dell'autoconsumo contadino.

Sempre a livello di impressioni e di suggestioni — anche se qualche ricerca, nell'ambito regionale, è pur stata compiuta — riteniamo che indagini più approfondite confermeranno come il Cinquecento rappresenti — sotto il profilo della 'coscienza enologica' — un momento importante di approfondimento per i proprietari fondiari veneti. Al di là quanto è già noto dello studio della letteratura agronomica nel suo complesso, sembra opportuno infatti segnalare la crescente importanza dei *broli* delle dimore di campagna signorili come luoghi di agricoltura specializzata, intensissimamente arborata. Non sembra un caso per esempio — siamo nella seconda metà del Cinquecento — che il nobile vicentino Francesco Trento coltivi ed esibisca, nel brolo dalla sua villa Eolia, a Costozza nei colli Berici, ben 23 varietà di « uva per broli », 7 tipi di « uve rosse per la campagna » e 5 qualità di « uve negre » (43). L'attenzione è pur sempre rivolta ad uve, e a vini, pregiati: anche in Valpolicella è nei *broli* dei cittadini — così numerosi ed estesi che stanno riducendo le campagne della valle a « boschi de muraglie » — che si coltivano moscatelle e vernacce; mentre nei campi di una tenace piccola proprietà domina la piantata di groppele o di schiave o di viti nostrane (44). La specializzazione colturale — invenzione dei proprietari cittadini — appare ancora lontana; ma i meccanismi e gli atteggiamenti che porteranno alla sua diffusione si sono innescati.

(41) G. M. Varanini, *La Valpolicella dal Duecento al Quattrocento*, cit., pp. 71-74; Idem, *Problemi di storia economica e sociale della Valpolicella nel Cinquecento e primo Seicento*, in G. M. Varanini (a cura di), *La Valpolicella nella prima età moderna (1500 c.-1630)*, Verona 1987, ad es. p. 56 (ma cfr., *passim*, l'analisi degli estimi del primo Seicento).

(42) M. Pitteri, *Le campagne di Costozza nell'età moderna*, in E. Reato (a cura di), *Costozza. Territorio, immagini e civiltà per la storia della Riviera berica superiore*, Costozza (Vicenza) 1983, pp. 503-38.

(43) Gius. Barbieri, *Il vento e la legge. Francesco Trento e il circolo di villa Eolia*, in « Studi veneziani », n.s., X, 1985, specialmente pp. 139-42, appendice 2.

(44) G. M. Varanini, *Problemi d istoria*, cit., ad es. pp. 93 e 97.

3. Il commercio del vino nel Veneto fra Tre e Quattrocento

a) Passiamo ora ad approfondire il secondo aspetto — del resto in parte già anticipato qua sopra — del nostro intervento, vale a dire all'analisi di quel commercio 'intraregionale' del vino, l'opportunità dello studio del quale è largamente condivisa dagli studiosi (45): le ricerche hanno infatti, se è lecito riassumere qui schematicamente, privilegiato da un lato il commercio a lunga gittata dei vini pregiati — su scala mediterranea —, e all'altro estremo la politica annonaria, nel ristretto ambito del *proprio* contado, dei singoli comuni cittadini. Meno noti sono, invece, i traffici a breve e medio raggio; l'analisi dei quali non deve peraltro far mai dimenticare che una grossa quota di prodotto, difficilmente calcolabile, resta destinata all'autoconsumo contadino.

Il problema dei commerci vinicoli veneti nel Tre-Quattrocento ruota inevitabilmente — in modo diretto o indiretto — attorno al problema del rifornimento del grande mercato veneziano. « Non habemus campos nec vineas, ymo oportet quod recuperemus de extraneis et remotis partibus », non si stancano di ripetere fonti ufficiali veneziane, ricalcando antichi *topoi* (« non arant, non seminant... ») e motivando i frequentissimi provvedimenti presi dagli organi di governo veneziani in materia annonaria. E proprio nei decenni che abbiamo posto al centro della nostra indagine la conquista della Terraferma e le sue ripercussioni a livello daziario-annionario, nonché l'esistenza di una documentazione di natura fiscale (abbastanza cospicua anche se di non semplice utilizzazione) per una delle principali aree di produzione, il territorio trevigiano, permettendo di individuare talune caratteristiche di questo commercio.

Non ci interessiamo direttamente, in questa occasione, del traffico imponente di importazione di vini che Venezia svolgeva da sempre nell'Adriatico (46). È chiaro che le due questioni — quella del commercio

(45) Basti qui il rinvio alle osservazioni di G. Pinto, *Appunti sulla politica annonaria in Italia fra XIII e XV secolo*, in AA.VV., *Aspetti della vita economica medievale. Atti del convegno di studi nel X anniversario della morte di Federico Melis*, Firenze 1985, pp. 624 ss.

(46) Uno spoglio anche solo delle fonti edite, a partire da quelle notissime del primo Duecento come il *Liber plegiorum*, recentemente ricsaminato in un quadro molto vasto da G. Roesch nella sua ricerca su *Venezia e l'impero*, permetterebbe utili considerazioni al riguardo. Il vino è poi spesso menzionato nei patti commerciali stipulati fra Venezia e le città dell'entroterra; e — a titolo di puro e semplice esempio, per un aspetto particolare del traffico dei vini pregiati di origine mediterranea — si può ricordare che sono frequenti già fra Due e Trecento le concessioni di grazie per l'esenzione dei dazi a ecclesiastici o signori di terraferma (si cfr. E. Favaro [a c. di], *Cassiere della bolla ducale - Grazie - Novus liber (1299-1305)*, Venezia 1962, *ad indicem*). Ma ovviamente un'indagine del genere esula dai limiti della presente sintesi.

del vino in terraferma e dalla terraferma verso Venezia; e quella dell'importazione adriatica — sono doppiamente connesse: perché i « vina navigata » coprono una parte del fabbisogno della metropoli lagunare, e perché dalla laguna parte un tradizionale, importantissimo traffico di redistribuzione che ha fra i suoi terminali anche le città di terraferma (47). A quest'ultimo proposito, anche le fonti da noi utilizzate avrebbero certo qualcosa da dire: si è già accennato al rilievo che i vini greco-adriatici hanno nelle tariffe daziarie delle città di terraferma, e anche altre fonti suggeriscono l'idea di una forte domanda di questo prodotto pregiato nell'ambito urbano: a Treviso già nel Duecento gli statuti vietano non solo l'accaparramento, ma anche l'acquisto anticipato, praticato quando il prodotto si trova ancora in navigazione sul Sile (48). Le fonti fiscali trevigiane — per quanto molto più tarde — confermano che si trattava di un prodotto che riguardava esclusivamente l'élite urbana, destinato a non toccare neppure minimamente le campagne: del vino commerciato nel 1441 fra Treviso e il suo distretto, appena lo 0,41% è costituito da « vinum malvacetum » (49). Diffusa ovunque — come dimostrano le tariffe daziarie, e come conferma a iosa una miriade di citazioni delle fonti narrative —, non sappiamo tuttavia in quale quantità la malvasia circolasse nelle singole città: torna alla mente il miserrimo 0,4% da essa costituito, con gli altri vini di lusso, sul totale del vino entrato in Bologna, ai primi del Quattrocento (50). Anche a livello di geografia sociale del consumo dei vini greci resta forse qualche cosa da precisare: certi interessanti documenti veronesi del tardo Trecento mostrano per esempio la relativa normalità del consumo della malvasia nei conventi cittadini (51). Né

(47) Un amplissimo materiale al riguardo si trova naturalmente nella grossa compilazione (non sempre precisa nelle trascrizioni documentarie) di Ant. Stella, *Il dazio del vino e dell'uva nella Dominante*. Studio, Torino 1891, a partire dalla seconda metà del Duecento.

(48) G. Liberali (a cura di), *Statuti*, cit., I, pp. 231-33 (« antequam ad civitatem ad ripam veniat postquam aquam dulcem intraverit »).

(49) Archivio di Stato di Treviso, *Archivio storico comunale* (= AST, ASC), b. anno 1441 (cfr. qui oltre). Questi modestissimi quantitativi sono indirizzati ad alcuni dei centri del distretto (Nervesa, Levadina), nella porzione di esso soggetta direttamente alla città (podesteria di Treviso); si tenga presente però che non è del tutto escluso che altre località del Trevigiano, come Conegliano, Castelfranco, dotate di una certa autonomia amministrativa, potessero rifornirsi direttamente sul mercato veneziano, quantunque la fonte (per la cui struttura cfr. qui sotto, note 78 e 81) riporti anche la voce *ad castra*, relativa appunto ai centri citati.

(50) A. I. Pini, *La viticoltura italiana*, cit., pp. 874-75.

(51) ASVR, *S. Maria della Scala*, regg. 5-6-7, anni 1375 circa - 1410, *passim*; è comunque espressamente sottolineata la connessione tra acquisto di vini 'greci' (inclusa la *Romania*), sempre in piccoli quantitativi, e occasioni di celebrazione (capitoli generali, visite di vescovi, rapporti con il signore della città: « una ingistara

naturalmente, la redistribuzione veneziana si limitava a questa sola qualità, pur importante; il problema della riesportazione resta aperto, ed è un grosso problema tanto più quanto più investe un consumo non strettamente élitario ma dotato anche di un certo spessore quantitativo, che resta tutto da definire. Chi (e quanto) nelle città di terraferma consumava ribolle, o vini marchigiani (52), o altri prodotti di importazione, non possiamo sapere se non per vaghe induzioni. Ma come accennavamo sopra qui interessa soprattutto il vino prodotto in terraferma e la sua destinazione. Sappiamo di cantare una vecchia canzone, ma « sub specie vini » si può leggere l'inesistenza per tutto il Quattrocento di un mercato regionale nello stato di terraferma (53), e la profonda alterità rispetto alla politica economica veneziane delle città centro-occidentali dello stato. La stessa Vicenza forse, ma soprattutto Verona e Brescia conservano a lungo proprie correnti e linee commerciali, in buona parte indipendenti dal traffico veneziano; e non solo per i prodotti delle manifatture, ma anche per quel settore anonario nel quale la pressione del governo veneziano, fortemente interessato alla sicurezza del rifornimento cittadino, è sin dall'inizio del Quattrocento più scopertamente sensibile.

b) Nel caso di Verona (54), è chiarissimo il persistente non-inserimen-

de mavaxia per far onoro al veschevo de Pava»; « per far onoro al prioro de S. Georgio de Venexia »).

(52) Basti pensare alla stabile presenza anche di questi vini in tutte le tariffe daziarie sopra menzionate.

(53) Su questi temi il dibattito è aperto; basti qui rinviare alle pagine dedicate da M. Knapton a *Dazi e politica commerciale* nella sua sintesi *Guerra e finanza (1381-1508)*, in G. Cozzi-M. Knapton, *La Repubblica di Venezia nell'età moderna. Dalla guerra di Chioggia al 1517*, Torino 1986 (*Storia d'Italia* diretta da G. Galasso, vol. XII t.1), pp. 330 ss., e sul piano più largamente storico-economico a vari interventi recenti — anche in ottica comparatistica —, pur se con riferimento prevalente all'età moderna: S. Ciriaco, *Vénise et ses villes. Structuration et déstructuration d'un marché régional*, in « *Revue historique* », n. 560, ottobre-dicembre 1986, pp. 287-307; M. Mirri, *Formazione di una regione economica. Ipotesi sulla Toscana, sul Veneto, sulla Lombardia*, in « *Studi veneziani* », n.s., XI, 1986, pp. 47-59; M. Knapton, *City Wealth and State Wealth in Northeast Italy, 14th-17th centuries*, in AA.VV., *La ville, la bourgeoisie et la genèse de l'état moderne (XII^e-XVII^e siècles)*. *Actes du colloque de Bielefeld*, a c. di N. Bulst e J. P. Genet, Parigi 1988, pp. 183-209. Un ripensamento complessivo sul tema dello stato di terraferma, che assume ovviamente la situazione maturata nel corso del Quattrocento come punto di partenza, è poi lo studio eccellente di G. Del Torre, *Venezia e la terraferma dopo la guerra di Cambrai. Fiscalità e amministrazione (1515-1530)*, Milano 1986, che sottolinea ripetutamente la 'diversità' delle province di oltre Mincio nel quadro della Terraferma (anche per il caso di Brescia cui si fa cenno qui sotto nel testo).

(54) Ci siamo già occasionalmente soffermati su questi temi in G. M. Varanini, *Il bilancio della Camera fiscale di Verona nel 1479-80. Prime osservazioni*, in G. Borelli, P. Lanaro Sartori, F. Vecchiato (a cura di), *Il sistema fiscale veneto. Problemi e aspetti*, Verona 1982, pp. 286 ss.; Idem, *Il bastione della Crosetta di Legnago*

to della produzione vinicola locale nei circuiti commerciali veneziani. Ce lo prova innanzitutto, qualche anno dopo l'assoggettamento a Venezia, un interessante processo intentato dai dazieri cittadini contro un provvedimento del podestà. In conseguenza della incombente « caritudo uvarum », costui aveva vietato ai dazieri nel 1411-12 (55) di esportare vino: l'anno precedente invece, essendo stata carente la produzione nei distretti di Ferrara, Rovigo, Vicenza e Padova, i dazieri veronesi avevano lucrato ottimi profitti. Essi asserivano di aver ricavato, dal vino esportato nell'arco di un anno, circa 1000 ducati: su questa base si può stimare, considerato che il dazio incidere per poco meno di un ducato al carro di vino 'di monte' e un po' di meno per il vino 'di piano', un quantitativo esportato non superiore ai 1200-1300 carri, pari a circa 10-11000 ettoltri. È un quantitativo non trascurabile certo, ma relativamente modesto: non più di un quinto o un sesto del vino esportato in un anno a Venezia dal solo distretto trevigiano, come avremo modo di precisare più avanti. Si può comprendere dunque come le città circostanti Verona, quasi tutte facilmente raggiungibili per via d'acqua, assorbissero facilmente questo *surplus*. Non è perciò una sorpresa veder citati in questa occasione *mercatores* di Ostiglia, di Rovigo, di Ferrara, che si aggirano nel distretto veronese — tanto in pianura quanto in collina — offrendo sottobanco denaro ai proprietari, e agli stessi dazieri perché concedano loro nonostante la proibizione podestarile la « licentia extrahendi » (56). È questo del

nel *Quattrocento*, in *Il ritrovamento di Torretta. Per uno studio della ceramica padana*, Venezia 1986, pp. 40-42, 48-49.

(55) L'annata 1411 è considerata la peggiore dell'ultimo cinquantennio: « parva quantitas uvarum et magna carestia de uvis (fruit)... forte minor quam produxerint quinquaginta annis elapsis » (ASVR, *SS. Iacopo e Lazzaro alla Tomba*, reg. 1722, cart. 2, alla data 1411).

(56) ASVR, *Archivio antico del comune*, b. 35, proc. 1372, *Pro communi Verone contra daciariis [sic] Statere, videlicet causa infringendi...*, cc. 40r-53r. Sono citati specificamente « mercatores de Rodoygo, Lendenaria, et de Abatia ferariensis districtus [Badia Polesine] et de Polesine et de paduano districtu », tutti presenti a caccia di vino nella località di Montecchia di Crosara, in una zona abbastanza eccentrica ed impervia della collina veronese. Dalle testimonianze emergono numerosi tentativi di corruzione messi in atto da commercianti per ottenere dal daziere licenze di esportazione: « voluit dare dicto Francisco [il daziere] et sociis centum ducatos ut ipse Franciscus et socii darent licentiam dicto testi de conducendo extra districtum Verone », ma essi « recusaverunt propter inhibitionem ». Due mercanti di Ostiglia avrebbero offerto addirittura 300 e 500 ducati pur di avere la « licentia extrahendi ». Avevano inoltre incettato uva (« iam emerant uvam pro faciendo vinum pro extrahendo de dicto districtu Verone ») abitanti delle zone del Fiume Nuovo e delle Montagne, ai confini del distretto, donde evidentemente era facile il contrabbando. Anche le fonti veneziane del resto confermano che, nella crisi di quell'anno, i responsabili dell'annona veneziana non fanno nessun conto del prodotto delle province più interne della terraferma: poiché « vites non bene respondent de partibus circumstantibus » ed è « de necessitate dare materiam omnibus conducendi Venetias

resto — forse con l'area trentina — l'usuale *hinterland* del commercio veronese, vinicolo e non, anche se un riscontro documentario preciso, relativamente al vino, si presenta difficile nelle fonti deputate (quelle daziarie) che abbiamo sondato [Mantova (57) e Ferrara (58)]. Ma da molti elementi è noto che Verona ebbe aperto, per tutto il Quattrocento, un ampio contenzioso daziario con la dominante, che tendeva a costringere — innaturalmente — i prodotti locali ai dazi lagunari, chiudendo la « via Ravenne » ed ostacolando i tradizionali rapporti Verona-Ferrara-Adriatico. Del resto, qualche specifico provvedimento relativo al vino veronese e ai tentativi di convogliarlo almeno in parte sul mercato veneziano è pure noto: nel 1444 una ducale esentò il vino veronese trasportato a Venezia da ogni dazio, suscitando la strenua opposizione dei dazieri veronesi, nonché un indiretto danno alle casse statali per il rapido aumento del contrabbando, facile a effettuarsi verso il Polesine e Ferrara nel lungo tragitto fluviale lungo l'Adige; e non molto tempo dopo il provvedimento fu revocato (59).

In sostanza, nel corso del Quattrocento l'eccedenza del vino prodotto

de vino diversarum partium», il primo e a quanto risulta solo provvedimento preso è quello di abbattere di un terzo il dazio d'entrata del vino « a capite Otranti inclusive » (C. Massa, *Venezia e Gallipoli. Notizie e documenti*, in Idem, *Venezia e Gallipoli ed altri scritti*, Galatina 1984 [rist. anast.], pp. 103-104).

(57) Archivio di Stato di Mantova, *Gonzaga*, bb. 3211 e 3216: si tratta di documentazione (relativa, con certa continuità, agli anni a partire dal 1443) inerente solo le merci esportate « sine solutione datii, pedagii, traversie, tracte et gabelle », in sostanza dunque per concessione graziosa del signore. Il livello sociale degli interessati è elevato (i Gonzaga stessi, famiglie signorili emiliane, alti ecclesiastici), la varietà merceologica notevole, ma con netta preferenza per il frumento e le granaglie (quasi sempre indirizzate a Venezia, talvolta a Ferrara). I quantitativi di vino interessati sono scarsi, e spesso si tratta del fabbisogno personale dell'interessato o del seguito (a differenza del grano, i cui invii a Venezia hanno evidenti scopi commerciali); non compaiono provenienze veronesi.

(58) Per questa area cfr. Archivio di Stato di Modena, *Amministrazione finanziaria dei paesi, Ferrara e ferrarese*: si tratta di pochi registri di *Tratte e Grascia* della seconda metà del Quattrocento (da noi già esaminati in *L'olivicoltura gardesana nel Medioevo. Aspetti della produzione e della commercializzazione*, in G. Borelli (a cura di), *Un lago, una civiltà: il Garda*, Verona 1983, I, pp. 145-46, relativamente a quel prodotto). Materiale documentario specificamente inerente al vino non sembra essere sopravvissuto.

(59) Oltre alle fonti citate in G. M. Varanini, *Il bastione della Crosetta*, cit., p. 42, in specifico per il vino cfr. ASVR, *S. Maria in Organo*, reg. 27, c. 41v (per il provvedimento del 1444 citato nel testo: a seguito di esso « datiarii vini recusant tollere datum »; negli anni successivi un prelievo fu ripristinato, ma non nella misura precedente), c. 47v (anno 1445, con significativa immediatezza: obbligo, per chi porta vino a Venezia, di riportare a Verona le « contralittere »: dunque un provvedimento volto ad evitare 'fughe' lungo il tragitto fluviale), 101r (abbattimento dei dazi per chi porta « de redditibus suis » a Venezia, perché la città lagunare sia « victualibus opulenta »: 1451).

nel territorio veronese continuò verosimilmente ad affluire a più consueti mercati. Gli sparsi dati sinora disponibili sulle importazioni del vino di terraferma a Venezia, dalle quali il prodotto veronese manca del tutto (60), sembrano confermarlo appieno. E ciò, oltre che ai motivi ora accennati, va attribuito anche ad un altro motivo strutturale, legato alla ben nota anelasticità del consumo del vino, che si modifica in dipendenza abbastanza stretta dell'evoluzione demografica (61). A differenza di altre città venete (certamente di Padova, e forse anche di Vicenza) la popolazione veronese conobbe nel corso della seconda metà del Quattrocento un robusto aumento (62), tale da assorbire senza dubbio anche un aumento di produzione, probabile vista l'espansione degli spazi coltivati in atto in questi decenni. Del resto, Giorgio Sommariva, piuttosto attento nella sua *Relazione* sul distretto veronese del 1478 agli aspetti economico-quantitativi, segnala buone esportazioni di grano o di olio, ma è significativamente molto circospetto riguardo al vino (63). Probabilmente, fu solo nel Cinquecento che i vini rossi della Valpolicella cominciarono ad approdare in misura consistente, sui burchi che avevano disceso tutto il corso dell'Adige, alla *Riva del Vino* presso Rialto (64).

c) Diversa la situazione in altri centri della terraferma, sin dai primi decenni del Quattrocento. Le preoccupazioni che un allargamento ed una liberalizzazione del mercato potevano generare, sconvolgendo circuiti consolidati, emergono al momento dell'inserimento nello stato di terraferma nel caso di Bassano, la cittadina del vicentino posta al centro di una zona di produzione di non trascurabile importanza. Al ceto dirigente bassanese sembra estranea la prospettiva di un'esportazione del proprio prodotto sul mercato veneziano; esso ha la mente rivolta al mantenimento di una tendenziale autosufficienza, e chiede nei patti di dedizione il rispetto dello statuto in forza del quale nessuno può fare condurre « vinum forense in

(60) Lo attesta ad esempio il materiale — disordinato ma ampio — raccolto da B. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani*, cit., pp. 279-309, *passim*.

(61) Che nella mentalità dell'epoca risultasse scontata una correlazione molto stretta fra andamento demografico e consumo del vino (sentito come anelastico appunto, incompressibile), può esser confermato da una pur pretestuosa richiesta dei dazieri veronesi al governo veneto: il fatto che un contingente abbastanza consistente di rustici, mobilitato per esigenze di guerra nel Friuli, fosse assente dal distretto veronese, è considerato motivo sufficiente per chiedere al governo veneto un rimborso, a causa di un minore consumo imputabile al governo medesimo (ASVR, *Camera fiscale*, reg. 3, c. 10v).

(62) È ben nota la ricerca precisa e documentata di D. Herlihy, *The population of Verona in the first century of Venetian rule*, in J. R. Hale (a cura di), *Renaissance Venice*, Londra 1973, pp. 91-119, specie pp. 102 ss.

(63) C. Cipolla, *La relazione di Giorgio Sommariva sullo stato di Verona e del Veronese (1478)*, in « Archivio veneto », n.s., III (1893), t. VI, p. 213: « item vini se raccoglie a suficientia nel Veronese, et qualche parte ne vanno fuori del paese ».

(64) G. M. Varanini, *Problemi di storia economica e sociale*, cit., p. 182 ss.

dicta terra Bassani ne mercantia vinorum ipsius terre Bassani destruat, exceptis malvasiis et aliis vinis navigatis, quia vina dicte terre Bassani sunt valde meliora quam vina locorum circumstantium». In altre parole si teme che l'afflusso di vini più economici e di minore qualità danneggi il mercato locale; la logica dell'autarchia sembra prevalere. In realtà non molti anni dopo il prodotto bassanese figurava sul mercato lagunare (65), e Bassano fa parte, con Treviso e il padovano, del bacino di rifornimento diretto della dominante.

A Padova infatti, appena un anno dopo la conquista dei veneziani, nel 1407, un provvedimento preso dal goveno veneto svela, con estrema franchezza, il diverso atteggiamento che il ceto dirigente veneziano manifestava — da subito — nei confronti di Padova e del suo territorio. Interessava eminentemente il «*commodum civium nostrorum*», la sicurezza e la facilità del rifornimento del mercato lagunare, in un'ottica municipalistica che il governo veneziano manterrà, in materia annonaria, almeno per tutto il Quattrocento. Non si tratta, certo, di un rapporto di puro sfruttamento: i forti consumi veneziani generano ricchezza anche per i proprietari padovani; ma il cambiamento rispetto a un passato recentissimo è radicale. Ribaltando il protezionismo del periodo carrarese, quando da Padova a Venezia «*modica quantitas conducebatur ... ut [vinum] remaneret in paduano*», si stabilisce infatti che il vino padovano condotto a Venezia paghi in Padova un dazio pari a quello che si paga a Treviso per il vino che «*conducitur Venetias de partibus Trivisane*», e si invita il podestà di Padova a prendere gli opportuni accordi con quello di Treviso (66). Il provvedimento venne integrato qualche decennio più tardi dalla autorizzazione data ai giurisdicenti locali del territorio padovano (vicari e podestà inviati — si badi — dal comune urbano) a firmare essi stessi bollette per l'invio diretto di vino a Venezia dai centri minori del territorio, scavalcando così le competenze delle magistrature cittadine. È evidente insomma la volontà di creare un'area preferenziale, rafforzando i legami economici fra la dominante e i distretti delle due vicine città: i soli del resto nei quali la penetrazione anche fondiaria dei veneziani fosse, e non da poco tempo, veramente consistente. Pochi anni dopo, nel 1414, un altro provvedimento va nella stessa direzione, riesumando uno statuto padovano di età comunale e carrarese — disatteso — che proibiva la

(65) B. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani*, cit., p. 293 nota 1, lo cita nel 1458-60, assieme a prodotti vicentini e padovani, mentre il vino veronese è sempre rigorosamente assente, come si è detto.

(66) A. Pino-Branca, *Il comune di Padova sotto la dominante nel sec. XV. (La politica economica di Venezia nel Comune padovano)*, parte II, in «*Atti del r. Istituto veneto di scienze, lettere ed arti*», t. XCVII (1937-38), p. II, pp. 81-82 per le ducali del 1407 e del 1414. Nel 1408 era stato anche istituito un dazio sull'imbottatura, poi revocato nel 1411: BCT, ms. 408, cc. 87v-88r.

vendita del vino « forense » nelle taverne di Padova e distretto ad eccezione dei mesi di luglio ed agosto, ma facendo una ben significativa eccezione: i vini « cuiuscumque sortis » condotti nel padovano da Venezia potevano essere venduti « omni tempore ». Si spalancava così un ricco mercato per la riesportazione da Venezia.

Padova e Treviso, coi loro territori, sembrano costituire insomma il più immediato e sicuro bacino di rifornimento per il mercato vinicolo veneziano. E in questo secondo caso è possibile integrare le informazioni provenienti dalle fonti di carattere normativo con dati quantitativi, pur di problematica interpretazione, desunti dai registri di bollette d'esportazione a Venezia (rilasciato dal podestà di Treviso una volta pagata la *muda*).

Non tocchiamo qui *ex professo* dei rapporti commerciali fra Treviso e Venezia anteriormente alla conquista della città (1339) (67) anche se il solo fatto che già in precedenza talune misure da vino locali si conformassero, per disposizione statutaria, a quelle veneziane la dice lunga sulla preesistenza di intense relazioni (68). Sottolineiamo invece che, sin da questi decenni, è possibile intravedere il livello qualitativo assai basso della esportazione trevigiana verso Venezia, o per meglio dire di una parte assai consistente di essa. La tendenza del consumo della metropoli ad accontentarsi (nelle fasce sociali basse, quelle per intendersi che usavano a fini alimentari l'olio residuo della lavorazione dei saponi) di un qualsiasi liquido potabile diverso dall'acqua non favorisce certo orientamenti diversi; né gli alti prezzi dei vini importati via mare erano alla portata della generalità della popolazione. « Vina que mittuntur extra sunt pro maiori parte aquata et vina vilia et non durabilia », nei quali al massimo la metà è vino puro, affermano esplicitamente alcune riformagioni del consiglio trevigiano nel 1334; ed altre degli stessi anni confermano la notevolissima diffusione e l'abbondante disponibilità delle *primeque* (la denominazione locale del vinello, o acquarolo). Il loro commercio è considerato abbastanza importante da influenzare la solvibilità dei *cives* trevigiani, pressati dal fisco scaligero: nell'agosto 1333 perciò, « cum appropinquaret tempus in quo fiunt primaque », non solo si autorizza il libero commercio di questo prodotto con Venezia, da tempo praticato (« primaque que consueverunt defferri et conduci Venetias de civita-

(67) Per un inquadramento complessivo, ricco di indicazioni problematiche e di prospettive di ricerca, si cfr. l'importante *status questionis* di M. Knapton, *Venezia e Treviso nel Trecento: proposte per una ricerca sul primo dominio veneziano a Treviso*, in *Tomaso da Modena e il suo tempo. Atti del convegno internazionale di studi per il 6° centenario della morte*, Treviso 1980, pp. 41-78, in particolare pp. 50-57 per i rapporti commerciali.

(68) « Statuimus quod mesure amphorarum et bigonciarum fiant ad modum mensurarum amphorarum et bigonciarum Veneciarum, ita quod due urne faciant amphoram »: B. Betto (a cura di), *Gli statuti*, cit., p. 272.

te Tarvisii »), ma si istituisce un apposito « officium primaquarum », « ad approbandum ipsas primaquas » (per esse v'era dunque uno *standard* qualitativo da rispettare) (69). Sull'altro versante documentario, quello veneziano, le scarse fonti sinora disponibili (essenzialmente la compilazione del Cecchetti) (70) confermano — a parte le *primaque* — che nel Trecento e Quattrocento è netta la gerarchia che subordina i vini « terrani » non solo ai greci, alle Ribolle istriane, eccetera, ma anche ai vini marchigiani (ampiamente riesportati), abruzzesi (di Ortona e Termoli), pugliesi, emiliano-romagnoli (Imola, Forlì). La produzione trevigiana, e forse in generale quella della terraferma, copriva dunque preferenzialmente il fabbisogno dei ceti bassi, con vino a bassa gradazione alcoolica che doveva per forza provenire da località vicine. Del resto, fonti ufficiali destinano il « vinum terranum » (di Vittorio Veneto e di Treviso, nel caso specifico) esplicitamente « promisterio lane huc [scil. Venetias] reducto, quod requirit ubertatem pro laboratoribus et aliis gentibus minutis » (71).

Non è difficile ritrovare, nei rapporti fra Venezia e Treviso immediatamente successivi alla conquista e alla formale dedizione (1343), norme relative al commercio vinicolo e ispirato al criterio dell'attenzione preminente all'*ubertas* del mercato veneziano. Dopo la « immensa penuria » del 1348, alla quale è esplicito riferimento nelle lettere al podestà di Treviso in materia di vini, il governo veneto corse ai ripari. Un primo tentativo di indirizzare coattivamente verso Venezia una quota maggiore del prodotto locale fu compiuto nello stesso 1349, incontrando le perplessità dello stesso podestà (72). Ma nel 1352 furono drasticamente limitate le esportazioni di vino trevigiano verso Feltre e Belluno: furono triplicati i dazi di uscita e fu fissato un tetto all'esportazione a soli 2000 carri trevigiani (pari a 20.000 conzi, circa 16.000 ettolitri) (73). Il risultato fu

(69) BCT, ms. 545, c. 221r, 17 agosto 1333: « super facto primaquarum que consueverunt defferri Venecias de civitate Tarvisii ».

(70) B. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani*, cit., pp. 291 ss., *passim*.

(71) Sembra infatti da riferirsi alla città di Venezia (e non a Treviso come aveva ritenuto G. Verecondi, *La politica economica della repubblica veneta verso i suoi primi domini di terraferma nel secolo XIV*, tesi di laurea, Univ. di Venezia, rel. G. Luzzatto, a.a. 1930-31) un provvedimento del 1375 relativo alla diminuzione del dazio di entrata del vino *terranum* (trevigiano e cenedese), ove si afferma « contrata nostra Trivisane et Cenetensis per Dei gratiam est satis copiosa vino, super quo est omnino providendum et specialiter pro misterio lane, etc. » (B. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani*, cit., pp. 280-81; cfr. anche M. Knapton, *Venezia e Treviso*, cit., nota 112 a p. 74).

(72) Archivio Capitolare di Treviso (= ACT), scat. 19, *Registrum litterarum* 1349-50, cc. 165r, 167r, 206r. Debbo l'indicazione di questi documenti alla competenza e alla cortesia di Giampaolo Cagnin, che vivamente ringrazio.

(73) BCT, ms. 615/II, *quaternus* 1351-52 (podestà Simone Dandolo), cc. 40, 42, 130 (della numerazione complessiva del registro).

che feltrini e bellunesi si orientarono verso la produzione padovana e soprattutto coneglianese, come amaramente faceva notare il comune di Treviso nel 1357. Altri provvedimenti, determinati anche dalle inquiete congiunture politiche, non mancarono anche negli anni successivi (74); ma fu nel 1370 che si fece un passo decisivo. Fu introdotto infatti un dazio del vino nuovo, da riscuotersi da parte dei notai incaricati della « descriptio vinorum et primaquarum ». Tale dazio fu applicato tanto nella podesteria di Treviso, quanto nelle giurisdizioni minori di Oderzo, Castelfranco, Noale, Asolo, colpendo più fortemente come si è accennato sopra i vini del Montello e della zona di Montebelluna (una 'zona DOCG' i cui villaggi sono tutti nominativamente identificati), ma successivamente inasprendo il prelievo anche per gli altri vini di inferiore qualità. Contestualmente si aboliva il dazio di ingresso dei vini nuovi in detti centri, e — soprattutto — si assicurava la libera circolazione di essi in tutto il territorio trevigiano e a Venezia. Una lieve tassazione fu poi ripristinata, ma la tendenza ad accaparrare in modo definitivo la produzione trevigiana al mercato veneziano era ormai segnata (75).

Se dunque resta vero quanto osservato anche di recente dal Pinto (76) circa la sostanziale libertà di commercializzazione che il vino mantiene nell'Italia bassomedievale (in contrasto col rigido vincolismo del commercio cerealicolo), è anche vero che per aree circoscritte come Treviso trentesca — questo principio generale subisce eccezioni, a motivo della presenza di un polo di consumo particolarmente consistente e di una connessione particolarmente stretta fra l'economia della città dominata e quella della dominante.

Gli orientamenti assunti dalla politica annonaria veneziana nel Veneto orientale ebbero contraccolpi significativi, nel complesso panorama istituzionale di quell'area. Segnaliamo qui il caso abbastanza ben documentato di Conegliano, soggetta direttamente a Venezia e non inserita *pleno iure* nel distretto trevigiano. La cittadina rafforzò, nel settore viticolo, un rapporto preferenziale con l'area feltrino-bellunese, nettamente deficitaria come produzione pur non mancando una modesta viticoltura 'di sussistenza'. Nel 1365-66, mercanti toscani esportano a Feltre e Belluno oltre un quarto dei circa 9.500 ettolitri daziati a Conegliano: una linea di traffico dunque abbastanza importante, soprattutto perché non supportata

(74) Nel 1357 il podestà di Treviso, evidentemente sollecitato dal basso, lamenta i maggiori profitti che coneglianesi, padovani e abitanti del territorio soggetto ai Collalto lucrano esportando vino a Feltre, e chiede che anche i trevigiani vengano autorizzati ad esportare verso nord « quando vinum superhabundaret in eodem districtu ».

(75) ACT, scat. 10, *Registrum litterarum 1370-71*, alle date 26 maggio, 30 maggio, 27 giugno e 19 agosto 1370.

(76) Pinto, *Appunti sulla politica annonaria*, cit.

da un fiume ed affidata a difficili trasporti su carri (77). La complessa geografia del commercio vinicolo veneto bassomedievale deve tener conto dunque anche di questi minori centri di produzione e di redistribuzione.

4. *Il vino trevigiano a Venezia nel Quattrocento*

Una fonte classica per la storia del commercio vinicolo, quella dei registri daziari — un *unicum* a quanto sinora consta, si è detto, nella documentazione veneta — consente anche nel caso trevigiano una apertura sul quantitativo. Si tratta di registri di bollette, rilasciate dal comune cittadino per l'esportazione di beni diversi a seguito del pagamento della *muda*. Non riguardano esclusivamente il vino, né soltanto il traffico con Venezia; vengono annotati prodotti trasportati « per districtum » (all'interno cioè della podesteria di Treviso), « ad castra » (diretti alle sedi giurisdizionali/amministrative minori, dotate di sostanziosi margini di autonomia e di un podestà inviato direttamente da Venezia: Conegliano,

(77) Archivio Comunale di Conegliano, b. 437, fasc. 1366-67, segnalato, con altri documenti coevi, da N. Faldon (a cura di), *L'Archivio storico comunale di Conegliano e i vari archivi collaterali*, Conegliano Veneto 1985, p. 156. Non abbiamo reperito, né negli statuti coneglianesi commentati da N. Faldon (citati qui sotto) né altrove, indicazioni sicure sulla corrispondenza in litri dell'urna, usata come unità di misura dai notai trevigiani; può essere fondata l'ipotesi che essa corrisponda a mezza anfora veneziana, come l'urna citata dagli statuti trevigiani del 1315 (cfr. qui sopra, nota 68), nel qual caso si avrebbe un totale daziato di 10665 ettolitri (essendo un'anfora veneziana pari a circa 600 litri: H. Zug-Tucci, *Un aspetto trascurato*, cit., p. 324). Del totale, circa due terzi sono acquistati da residenti nel borgo o redistribuiti nelle località viciniori — per lo smercio al minuto o per un piccolo cabotaggio locale, entro e fuori la podesteria di Conegliano (il 17% circa ad es. è assorbito da acquirenti di Serravalle). Sono menzionate una quarantina di località: Conegliano ha un 'suo' piccolo contado, svolge in miniatura la funzione economicamente dominante dei centri urbani. Il resto alimenta una modesta corrente verso il Pordenonese (Aviano raggiunge il 2%) e appunto il traffico verso l'alta valle del Piave. In seguito, questa tendenza ad esportare verso nord si accentuò: una forte esportazione di vino coneglianese in Germania, attraverso Feltre-Belluno, è ben documentata per il Cinquecento, e il vino « per natura dolce, molto delicato, prezioso e molto grato agli Alemanni » è ricordato da vari cronisti, fra i quali il Bonifacio (cfr. N. Faldon (a cura di), *Gli antichi statuti e le provvisioni ducali della magnifica comunità di Conegliano*, Conegliano 1974, p. 381; E. Scarabel, *Aspetti di vita economico-sociale nella Conegliano del XVI secolo. Il Monte di Pietà*, tesi di laurea, Univ. di Venezia, rel. R. C. Mueller, a.a. 1984-85, p. 57). Indizio di una forte commercializzazione potrebbe essere anche la scarsità delle scorte che una *descriptio vinorum* del 1414 ci propone (per 750 bocche e 200 nuclei familiari censiti in 14 ville della podesteria, un totale incanipato di appena 5200 ettolitri, poco superiore al fabbisogno teorico annuo; ciò ferma restando l'equivalenza 1 urna = 300 litri); ma il dato è difficile da valutare non conoscendosi il mese in cui il censimento venne svolto (Archivio Comunale di Conegliano, b. 408, fasc. 8).

Castelfranco, Noale, Oderzo), « per clusam Queri » (esportate dal Trevigiano attraverso l'importante passo di Quero) (78).

Che l'importanza del 'serbatoio' trevigiano per l'annona veneziana fosse rimarchevole per vari prodotti, è facilmente dimostrabile. Ricorderemo un solo dato, significativo: in 12 mesi, dal giugno 1441 al giugno 1442, i beccai trevigiani e veneziani conducono a Venezia, in una ininterrotta processione lungo la strada del Terraglio, 5576 buoi e vitelli e 11.102 castrati, provenienti dal Trevigiano, dal Feltrino, dal Friuli e dalla Carinzia (79). Carne e vino avevano senza dubbio un grande rilievo, se i notai trevigiani annotano alla rinfusa tutti i generi condotti a Venezia (cereali compresi) appunto con queste eccezioni.

E venendo al vino, è da dire ancora in via preliminare che si annotavano separatamente, in altri registri (dei quali sono pervenuti solo minimi frammenti), i quantitativi di vino trasportato a Venezia provenienti da affitti o quote dominicali di prodotto (80) (forme di contratto consuetudinario *ad partem* sembrano molto diffuse nel Trevigiano). La documentazione che qui analizziamo si riferisce dunque soltanto al vino acquistato sul mercato trevigiano da grossisti (*mercatores vini*) o privati cittadini.

I registri disponibili non sono molto numerosi, coprendo appena cinque o sei anni isolati nel primo quarantennio del secolo (81), cui se ne

(78) Ad es. il registro intitolato *Generalia* del 1441 (AST, ASC, b. 1550), redatto sotto la podesteria di Francesco Garzoni, elenca separatamente oltre ai beni *generalia* « *conducta per districtum* », « *de villa ad villam* » e « *ad castra* » e « *conducta Venetias exceptis animalibus et vino* », il vino esportato attraverso la chiusa di Quero, gli animali condotto all'alpeggio, quelli condotti al pascolo nel Trevigiano, e le biade condotte in Cadore, a Belluno e a Feltre, gli animali condotti a Venezia (considerati dunque a parte, ma all'interno di questo stesso registro).

(79) AST, ASC, b. 1550, anno 1441. Per la grande importanza del territorio trevigiano come fornitore di carne da macello per il mercato veneziano, cfr. un cenno in M. Knapton, *Venezia e Treviso*, cit., nota 89 a p. 72, con rinvio ad alcuni dati forniti dal Besta.

(80) Tra questi frammenti si cfr. uno dell'ottobre 1399 compreso in AST, ASC, b. 304, *Registro di quelli che hanno lettere di licenza per condurre a Venezia vino pel Sile*: si distingue tra vino « *de suis possessionibus* » e « *de suis affectis* », quindi fra conduzione in economia e quote dominicali parziarie (o fisse). I quantitativi si collocano mediamente fra i 15-20 conzi (1200-1600 litri), e rappresentano verosimilmente solo una parte del fabbisogno dei patrizi citati. Cfr. inoltre AST, ASC, b. 1531, fasc. 1425, *Liber affectuum conductorum Veneciarum* [sic] *tempore regiminis sp. et generosi viri d. Leonardi Caravello*.

(81) Si trovano in AST, ASC, dispersi in serie diverse (il fondo è attualmente in fase di riordinamento). Diamo l'elenco di quelli da noi esaminati, in ordine cronologico: b. 304, ott. 1408-sett. 1409 (*Vinum conductum Venetias de gracia sub regimine spect. nob. viri d. Pauli Quirino pro ser. ducali dominio Venetiarum, Tarvisii honorando potestate et capitaneo*: tale l'intestazione, che si ripete con piccole varianti in altri registri successivi; non deve trarre in inganno l'annotazione *de gracia*, giacché è sempre o quasi annotato « *solvit mudam* »); b. 304, dic. 1420-12

aggiungono alcuni altri per gli anni '60 e '70. I dati risultanti sono inoltre di non semplice interpretazione, come si è accennato, mancando almeno allo stato attuale delle ricerche notizie sull'andamento dei prezzi sul mercato locale e anche su quello veneziano, nonché — e forse soprattutto — notizie sulla ripartizione (certamente molto articolata e molto variabile di anno in anno) dei rifornimenti vinicoli della città lagunare, dei quali il prodotto trevigiano era soltanto una componente, per quanto importante. Tra il 1408 e il 1430, i dati di cui disponiamo oscillano fra circa 40.000 conzi trevigiani annui (31.000 ettolitri) e 58.000 conzi (46.000 ettolitri). Per i decenni successivi, i dati relativi al 1444-45, al 1455 e agli anni '70 si collocano tutti su cifre nettamente inferiori, anche del 50%, senza che emergano benché minimi elementi di differenziazione nelle modalità di compilazione dei registri rispetto ai decenni precedenti. Si affaccia ovviamente l'ipotesi di una possibile influenza, nel determinare questo calo, di una crescente incidenza del rifornimento proveniente dagli altri distretti della terraferma, in particolare — è da credere — dal padovano; ed è quasi pleonastico ricordare che solo ricerche più approfondite negli archivi di terraferma potranno fornire ulteriori lumi: ricerche peraltro le cui prospettive si presentano piuttosto incerte, quanto meno nell'ottica di una definizione quantitativa dei flussi commerciali, come ben sa chi conosca gli archivi di Verona, Vicenza, Padova (e anche di Brescia).

In ogni caso, a prescindere dalla valutazione sempre problematica dei dati quantitativi, più di qualche elemento significativo si può trarre da questa documentazione. Si può provare intanto a misurare l'incidenza del vino trevigiano sul totale del fabbisogno teorico della città di Venezia. Basandosi sulle stime solitamente accettate per il consumo « pro capite » annuo del basso medioevo — 400 litri circa: cifre che la documentazione veneta coeva, notiamo qui *per incidens*, conferma sostanzialmente (82) e

nov. 1421; b. 1550, febb. 1426-genn. 1427; b. 307, mag. 1430-apr. 1431; b. 305, lug. 1444-giu. 1445 (lacunoso); b. 1557, anno 1472-73; b. 1550, 11 sett. 1477-ag. 1478. Questa una voce-tipo: « Nuncius domini Anthonii Contareno de Venetiis conducit illuc congia XXVIII vini in arnasiis decem, solvit mudam; fideiussit Visdomus lanarius in Tarvisio quondam ser Guidi de Parma ». Gli elementi utili sono dunque nome e qualifica, quantità, contenitori; di scarso interesse, almeno nell'ottica che qui interessa, l'indicazione del fideiussore. Le percentuali di vino cotto, *agresto* o aceto menzionate sono irrilevanti; di un qualche interesse potrebbe essere semmai la menzione abbastanza frequente (ai primissimi di settembre, di solito) del *vinum novum*.

(82) La cifra di mezzo conzo per bocca al mese (1 conzo trevigiano = 77,98 litri), corrispondente a circa 465 litri annui, rappresenta la 'quota-esente' della quale non devono tenere conto i notai trevigiani incaricati della *descriptio vini*: A. Marchesan, *Treviso medievale*, cit., I, p. 355, nota 1. Allo stesso ordine di grandezza rinviano i dati pure trecenteschi relativi ai boari di Monselice dipendenti dal monastero di S. Zaccaria, per i quali si contabilizza un consumo *standard* di 6 mastelli,

calcolando una popolazione di 80-90.000 abitanti (83), si può stimare molto grossolanamente un fabbisogno totale annuo di 360.000 ettolitri. Dunque il vino acquistato sul mercato trevigiano che fornito di bollette si avviava alle *palade* del Sile, copriva un settimo o un sesto del fabbisogno totale; e ad esso va aggiunta la quota certamente consistente costituita dai fitti in natura e dalle porzioni dominicali (nel trevigiano è molto frequente, come in tutto il Veneto, la quota di un terzo per il vino). L'interdipendenza fra comparto viticolo trevigiano e mercato veneziano era dunque molto forte: si trattava per i produttori locali di un mercato sicuro e vicino, e per il governo veneziano Treviso poteva essere una valvola di sicurezza, quando per qualche motivo venissero meno i rifornimenti di mercati più lontani. Non si pongono comunque le condizioni per lo sviluppo di una monocultura specializzata (ad eccezione forse di singole situazioni locali); e ciò per l'ottimo motivo che forte era anche la domanda di biade e cereali che Venezia rivolgeva all'agricoltura trevigiana.

Pur con qualche irregolarità, la domanda di vino sul mercato trevigiano segna le punte più alte nei mesi autunnali, quando il piccolo consumo familiare (tra le componenti della domanda, certo una delle più appariscenti nei registri trevigiani) costituisce le proprie scorte. Tutto il variopinto campionario del popolo veneziano, con le sue infinite attività — dal pestatore di pepe al calafato al *filacànevo* al marinaio — è presente in settembre/novembre sulle rive del Sile, ove il comune di Treviso ha predisposto paranchi per il carico dei « navigia » (84): risulta qui un'intima connessione fra società lagunare e società trevigiana, una consuetudine del recarsi per gli acquisti alimentari nella vicina cittadina, che non appare altrettanto facilmente da altre fonti. Negli altri mesi invece il mercato trevigiano è dominato da una cerchia abbastanza ristretta di *mercatores vini*, con l'andare del tempo a quanto sembra sempre meno trevigiani e sempre più spesso veneziani o residenti a Venezia; si tratta frequentemente di immigrati, fra i quali sono numerosi i bergamaschi — una colonia attivissima com'è noto nel Veneto del Quattrocento. Essi si riforniscono con regolarità, a cadenze bi- o trisettimanali, di quantitativi sensibilmente costanti (spesso fra i 120 e i 200 conzi, cioè fra i 90 e i 150 ettolitri, ma anche di più), con botti di loro proprietà: non di rado grosse botti da un carro di vino (circa 800 litri), ma bene spesso anche

pari a 452 litri (K. Modezelewski, *Le vicende della « pars dominica »*, parte II, p. 36 *peste 1348-1797*, Venezia 1979, pp. 93-96.

(83) Per l'evoluzione demografica di Venezia nel tardo medioevo, basti qui rinviare a R. Mueller, *Peste e demografia. Medioevo e rinascimento*, in *Venezia e la peste 1348-1797*, Venezia 1979, pp. 93-96.

(84) Gli statuti trecenteschi prevedono infatti la costruzione di « unum manganium pro comuni, cum quo possint exhonerari vegetes et vasa vini et olei et alias res ».

arnasii (tale il termine generico che indica tutti i recipienti da vino caricati sui burchi e sulle chiatte che discendevano il Sile) (85) dalla più varia foggia e dimensione: caratelli, barili, botticelle, mastelli). Ovviamente, solo un'indagine complementare sulle fonti veneziane (ad esempio il notarile, per una ricerca nel quale l'indicazione della residenza del grossista può essere un primo semplice punto d'avvio) potrà definire canali e modalità di distribuzione del prodotto. Va anche ricordato che questi commercianti non sono i soli clienti ad acquistare partite molto consistenti: sono presenti anche, con costanza, fattori e *nuncii* di famiglie patrizie veneziane, interessate probabilmente oltre che al rifornimento domestico anche a quello delle mescite gestite direttamente o indirettamente anche in case private.

Ulteriori più sistematiche indagini su queste fonti permetterebbero forse anche di precisare l'incidenza quantitativa della domanda veneziana sul complesso del prodotto trevigiano. I traffici verso Venezia sono ovviamente di gran lunga i più importanti; si tenga presente però che a fronte di un volume di merce inviata a Venezia che oscilla come si è visto ai primi del Quattrocento attorno ai 50.000 conzi, pari a 40.000 ettolitri, il totale dei quantitativi che prendono le suddette strade può aggirarsi (come accade nel 1441) sui 16.800 conzi, pari a 13.050 ettolitri circa (86).

Troppi problemi restano aperti, alla conclusione di questa ricerca preliminare; e molto si potrà certamente ancora dire anche sulla base delle fonti tre e quattrocentesche che abbiamo indicato in questa sede, e in piccola parte utilizzato. Si ha tuttavia l'impressione che alcuni essenziali problemi di storia della vitivinicoltura veneta, toccati in questa occasione, come quello della progressiva differenziazione delle qualità del prodotto (in parallelo con il lento mutamento del gusto dei consumatori, che si indirizzerà all'abbandono dei prediletti vini dolci e liquorosi), e l'altro dell'integrazione di mercato nell'area della terraferma dovranno essere affrontati sulla base della documentazione di età moderna, che si annuncia fornita di più solide risorse tanto sotto il profilo daziario-quantitativo quanto sotto quello trattatistico-tecnico.

(85) Per i problemi legati ai contenitori del vino, è superfluo richiamare i ben noti lavori della Zug-Tucci (*Un aspetto trascurato del commercio del vino*) e di A. I. Pini, *Alimentazione, trasporti, fiscalità: i «containers» medievali*, in «Archeologia medievale. Cultura materiale insediamenti territorio», VIII (1981), = *Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, pp. 173-82. Nel caso specifico del tratto Treviso-Venezia brevità del tragitto e sicurezza estrema (tanto lungo il placido Sile, quanto in laguna) giustificano comunque la scarsa razionalità dello sfruttamento dello spazio all'interno dei natanti e la grande varietà dei contenitori, rendendo tra l'altro puramente formali le fideiussioni, spesso prestate dai «portitores vini» o da altri occasionali garanti anche per grossi quantitativi.

(86) AST, ASC, b. 1550.

APPENDICE

Vino condotto da Treviso a Venezia (esclusi affitti) secondo i registri della Muda del Comune

| | | | conzi | ettoltri |
|----------|----------------|------|-----------|----------|
| ott. | 1408 - sett. | 1409 | 58.976,25 | 45.989,6 |
| dic. | 1420 - 12 nov. | 1421 | 43.122,5 | 33.626,9 |
| febb. | 1426 - genn. | 1427 | 56.670,5 | 44.191,6 |
| mag. | 1430 - apr. | 1431 | 39.409,55 | 30.745,5 |
| lug. | 1444 - giu. | 1445 | 27.119,5 | 21.477,1 |
| 11 sett. | 1477 - ag. | 1478 | 20.794,5 | 16.215,1 |

Note. 1 conzo trevigiano = l. 77,98.

Fonti: AST, ASC b. 304, reg. 1408; AST, ASC b. 304, reg. 1420 (dati approssimati per difetto per modesta lacuna nel ms.); AST, ASC b. 1550, reg. 1426; AST, ASC b. 307, reg. 1430; AST, ASC b. 305, reg. 1444 (dati incompleti per lacuna di diverse cc., illeggibili per umidità); AST, ASC b. 1550, reg. 1477.

BRUNO ANDREOLLI

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Produzione e commercio del vino trentino tra Medioevo ed Età Moderna *

1. *Produzione e mercato*

Anche per le epoche passate si è potuto constatare che non esiste per lo più un rapporto genetico tra alta produzione e mercato: vi possono essere vini poco rappresentativi dal punto di vista della produzione, ma commercialmente assai quotati e quindi fortemente richiesti; di contro, zone altamente produttive, ma poco o nulla rinomate, come è stato recentemente dimostrato dallo Stouff relativamente al territorio di Arles nel tardo Medioevo (1). In questo specifico contesto, il problema quindi è quello di individuare perché, come e quando in una determinata zona si attui, laddove ciò si verifica, il passaggio da una produzione destinata quasi esclusivamente al consumo locale ad una produzione che ambisce a mete più lontane, imponendosi in mercati diversi da quello d'origine. Alcuni importanti aspetti di questa complessa trasformazione sono stati illustrati a più riprese dal Melis, il quale però, a nostro avviso, ha prestato prevalente attenzione alla realtà toscana e ha dato probabilmente eccessivo peso all'influenza che in questo processo evolutivo avrebbero avuto le ragioni determinate da taluni significativi cambiamenti nel sistema dei trasporti marittimi e delle corrispondenti tariffe (2). Dalla sua analisi si evince anche che all'interno di un commercio che per lungo tempo aveva

* La presente indagine è stata condotta soprattutto con l'intento preciso di recuperare criticamente gli studi sull'argomento, nel tentativo di inquadrarne i molteplici risultati in un corpo interpretativo organico, che consentisse la formulazione di un'ipotesi complessiva e sufficientemente fondata sullo sviluppo della vitivinicoltura e del commercio vinicolo nel Trentino dei secoli XV-XVI; è questa la ragione per cui, a parte qualche eccezione, per l'indicazione precisa delle fonti analizzate si è preferito rimandare alle opere segnalate in nota.

(1) Stouff, *Arles a la fin du Moyen-Age*, 2 voll., Paris, 1986, I, pp. 388-397.

(2) F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze, 1984, in particolare a pp. 3-29 e 105-125.

prediletto la diffusione internazionale dei vini cosiddetti greci da un certo punto in avanti si innesta, progressivamente, l'attenzione per vini nuovi nonché qualitativamente diversi dai precedenti: il secolo XV parrebbe essere il periodo chiave di questa radicale trasformazione, che a nostro avviso non fu solo di carattere tecnico (3). Anche per il Trentino del basso Medioevo, con particolare accentuazione nel Quattrocento, si osserva ed è in linea di massima ricostruibile questo tipo di evoluzione, ma nel caso specifico si tratta evidentemente di un processo lento verificatosi sulla base di influenze che non furono solamente di natura economica: le ragioni politiche svolsero senz'altro, a nostro avviso, un ruolo tutt'altro che secondario; ci riferiamo in particolare al fatto che nel corso del Trecento il principato vescovile di Trento si trovò nella necessità crescente di allinearsi con le direttive politiche ed economiche degli Asburgo, che con la concessione di Margherita Maultasch avevano incamerato le terre precedentemente controllate dai conti del Tirolo (4): è quasi ovvio sottolineare che tale importante mutamento dinastico ebbe decisivi e, quel che più conta, positivi riflessi anche nell'ambito del commercio vinicolo. Non si devono dimenticare infine le ragioni legate al mutamento del gusto, che portarono ad una sempre più diffusa predilezione per i vini forti; su ciò aveva richiamato l'attenzione il Dion già nel 1959, inaugurando una serie di ricerche regionali e subregionali che hanno dato per lo più esito positivo, confermando il tipo di evoluzione prospettato dallo studioso francese (5); anche il Trentino d'altro canto — lo si vedrà tra poco — rientra di diritto tra le zone caratterizzate da un forte sviluppo in tal senso.

2. La documentazione

Piuttosto che analizzare la documentazione di singoli enti, che avrebbero potuto rappresentare situazioni particolari e quindi non generalizzabili, si è ritenuto più proficuo e metodologicamente più corretto operare un dosaggio plausibile di dati forse più generici, ma dallo spessore informativo territorialmente più dilatato. Si è prestata quindi particolare attenzione alla documentazione nel suo complesso, attingendo nel contempo al materiale normativo (carte di regola, statuti, decreti, gride), alla documentazione privata (in particolare contratti agrari ed urbani), alle

(3) *Ibid.*, pp. 18-29.

(4) Su ciò basti il rinvio a A. Stella, *Politica ed economia nel territorio trentino-tiroloese dal XIII al XVII secolo*, Padova, 1958, in particolare a pp. 1-26.

(5) Su ciò basti il rinvio a J. Heers, *L'Occidente nel XIV e nel XV secolo, Aspetti economici e sociali*, Milano, 1978, (orig. Parigi 1963), pp. 96-102.

fonti giudiziarie (contese, petizioni, composizioni ecc.) e infine alle testimonianze delle fonti cosiddette narrative: soprattutto i diari e i resoconti di viaggio. Ci rendiamo perfettamente conto della pericolosità di un metodo siffatto, soprattutto per quanto attiene un oculato utilizzo dell'ultimo tipo di informazioni, perché non si può che convenire con il Melis, laddove sostiene che « per l'età medievale sono state utilizzate fonti tutt'altro che espressive e penetranti, da cui sono promanate notizie occasionali e slegate, le quali hanno condotto alla ricostruzione di avvenimenti che si è preteso di divulgare come ricorrenti e consistenti. Così, ad esempio, è bastata la nozione del trasporto di un bariletto di Nebbiolo offerto in omaggio al Doge di Venezia, o di un bariletto di vino del Casentino spedito a Roma, al Papa, od anche al socio principale di una grossa società, per desumerne un commercio vinicolo dal Piemonte a Venezia, dal Casentino a Roma » (6). Per quanto riguarda il Trentino si è andati peraltro anche più in là, dal momento che vi è stato chi ha ritenuto di dover sottolineare la sostanziale continuità del prestigio vinicolo trentino con i tremila anni di storia di una secchia vinaria etrusca ritrovata nella prima metà dell'Ottocento in Val di Cembra (7). Naturalmente è nei confronti di questa disinvolta lettura dei singoli dati storici che si rivolgono le avvertenze metodologiche del Melis, tanto più che la sostanziale convergenza delle informazioni desumibili dalla giustapposizione e integrazione delle diverse tipologie documentarie esaminate ci conforta nella convinzione della loro sostanziale attendibilità storica. L'ambito cronologico prescelto è appunto quello attraversato dalle trasformazioni di cui si è fatto cenno e, cioè il passaggio dal Medioevo all'Età Moderna: in particolare, quindi, i secoli XV-XVI, un periodo durante il quale il Trentino è stato in grado di compiere il grande salto da una vitivinicoltura di tipo arcaico ad una più moderna e soprattutto qualitativamente e quantitativamente più rappresentativa.

3. Dal vigneto all'osteria

Le attestazioni relative al Due-Trecento rimandano per lo più ad un sistema produttivo, in cui la vite veniva coltivata un po' dappertutto, spesso in situazioni pedologiche ed altimetriche proibitive (8). In proposi-

(6) Melis cit., p. 3.

(7) Esempio a questo proposito A. Bertoluzza, *il Vinario*, Trento, 1974.

(8) In proposito basti il rinvio a R. Di Corato, *Guida all'Italia dei vini*, Milano, T.C.I., 1985, p. 133, dove si osserva che nei secoli passati « il vigneto era assai più esteso di oggi e toccava altitudini quasi impensabili. Basti ricordare le vecchie nomenclature delle campagne e i resti di terrazzamenti destinati alla vite nella valle di Casies e sopra il villaggio di Lazfons » (si badi che quest'ultimo

to si è parlato di viticoltura eroica, anche se per talune zone del Trentino tale espressione ci sembra leggermente eccessiva, dal momento che non sono poche in questa regione le zone in quota caratterizzate da microclimi abbastanza miti. Molto forte inoltre era la presenza dei filari di vigna intervallati con altre colture; scarsa, invece in linea di massima la presenza del vigneto specializzato (9).

Questo sostanziale arcaismo colturale, che rimandava ad una economia basata prevalentemente sull'autoconsumo, si riflette anche nel sistema di misurazione degli appezzamenti a vite: come si parlava infatti comunemente di prati « ad (tot) secatores » così si parlava anche di viti « ad (tot) zapatores » o « ligonizatores » (10); rarissime sono le indicazioni di misure che rimandano a valori più precisi. A questo variopinto sistema produttivo corrispondeva un modello economico, nel quale il vino arrivava al massimo all'ospizio, all'osteria o al vicino mercato cittadino. La rete distributiva del prodotto figura controllata in prevalenza dagli enti ecclesiastici, che raccolgono il mosto o il vino direttamente dai poderi in forma di canone o di tributo, ne consumano una parte per gli usi domestici e liturgici, mentre la rimanenza viene distribuita alle osterie della zona, agli ospedali dislocati nelle vie di maggiore transito oppure la si porta in città. Un chiaro, circostanziato esempio di questa situazione viene offerto dalla prepositura agostiniana di S. Michele all'Adige, nel cuore di una delle zone destinate a divenire di lì a poco più rappresentative nell'ambito della produzione vinicola trentina: la cosiddetta piana rotaliana. Da un urbario del 1273 apprendiamo che l'ente in questione non solo possedeva prevalentemente vigne, ma ricavava vino anche da poderi che probabilmente non ne producevano e aveva avuto lasciati costituiti quasi

insediamento è ubicato a una quota di 1161 m); e più avanti, a p. 143, relativamente alla val d'Isarco, si precisa: « Ivi, la vigna si cimenta con il monte spingendosi sino agli 800 m di altitudine ».

(9) Assai utili a riguardo i dati elaborati da F. Marinelli, *La proprietà fondiaria della cattedrale di Trento nei secoli XII e XIII*, tesi di laurea discussa presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli studi di Bologna, a.a. 1980-81 (rel. prof. V. Fumagalli), pp. 142-154.

(10) Qualche esempio: F. Huter, *Tiroler Urkundenbuch*, 1/2, n. 672: « prata ad VIII secatores » (p. 129), « prata ad duos segatores » (ibidem), « prata ad XIII segatores » (ibidem), « prata ad XX segatores » (p. 133); R. Stenico, *Le pergamene della chiesa di S. Agata e del comune di Faedo*, in « Civis. Studi e Testi », 29, a. X (agosto 1986), sezione *Strumenti Civis*, pp. 15-28, n. 29 (pp. 16-17), prato da 10 falciatori circa; prato da 2 falciatori; n. 31 (pp. 17-18), un vigneto da uno zappatore; n. 32 (p. 18), vigneto da 4 ligonizatori ossia zappatori; n. 33 (p. 18), un prato da un buon falciatore; n. 34 (p. 19), un vigneto da 5 zappatori circa; n. 35 (pp. 19-20), un prato da 10 falciatori circa; un prato da 2 falciatori; n. 39 (pp. 21-25), un vigneto da 5 zappatori; un prato da mezzo falciatore; un altro prato da mezzo falciatore; n. 40 (pp. 25-26), un vigneto da 5 zappatori.

esclusivamente in vigneti (11). Una tale abbondante disponibilità di vino finiva talvolta per produrre nei religiosi del luogo comportamenti non del tutto edificanti. Da una visita del 1579 apprendiamo ad esempio che Fra Gerolamo, decano del monastero, beveva « ad ebrietatem » (11), mentre in una successiva visita del 1635 si scopriva che il prevosto Zigainer mangiava spesso da solo, era ghiotto di pollame e dolci, non si curava della pastorale e delle vocazioni, a maggio lasciava il monastero per andare in vacanza a Faedo e non tornava che alle vendemmie; frequentava spesso una giovane donna di Lavis che si chiamava Paola e che non di rado lo veniva a trovare nello stesso monastero; ma quel che più conta osservare in questa sede è che, non essendo in grado di procurare ai suoi confratelli il vestiario, assegnava a ciascuno di essi due carri di vino affinché se lo acquistassero per conto loro (13).

Tale abbondanza di vino consentiva all'ente di gestire alcune importanti osterie della zona, come l'osteria alla Rosa e quella dell'Aquila, che di affitto fruttavano rispettivamente 200 e 520 fiorini annui (14). Nel monastero così come nella vicina dipendenza di S. Floriano si accoglievano inoltre abitualmente poveri e pellegrini, cui veniva distribuito abitualmente anche del vino (15). Quello della prepositura agostiniana di S. Michele all'Adige e ovviamente solo un esempio, perché considerazioni sostanzialmente analoghe si potrebbero estendere a numerosi altri enti ecclesiastici dislocati lungo l'arteria atesina: l'abbazia di Monte Maria, poco a Nord di Malles, in Val Venosta, quella di Gries, nei pressi di Bolzano, l'ospizio di S. Ilario, vicino a Rovereto, quelli di S. Margherita e di S. Leonardo in Sarnis, in Val Lagarina; né possiamo dimenticare altri enti importanti ubicati in altre valli di intenso traffico, come S. Leonardo in Val Passiria o l'abbazia di Novacella, poco a Nord di Bressanone (16). Sappiamo poi che taluni enti disponevano di particolari privilegi nel settore della distribuzione del vino: così, ad esempio, il duca Alberto d'Austria il 2 gennaio del 1387 accordò al capitolo della parrocchia di Bolzano l'esclusiva della vendita del proprio vino durante la settimana

(11) S. Weber, *La prepositura agostiniana di S. Michele all'Adige*, Trento 1978, pp. 31-37.

(12) *Ibid.*, p. 79.

(13) *Ibid.*, pp. 85-86.

(14) *Ibid.*, p. 19.

(15) *Ibid.*, pp. 22-23.

(16) Non tutti gli enti qui elencati sono stati adeguatamente studiati sotto questo profilo; tra gli studi più significativi a riguardo si possono menzionare G. Libera, *Sulla ubicazione di Sardis ed un po' di storia di S. Leonardo d'Avio*, in « Atti dell'Accademia Roveretana degli Agiati », serie VI, II (1960), Fasc. A, pp. 169-189; G. Albertoni, *Tracce di Medioevo in Val Venosta*, in « Letture trentine e altoatesine », n. 48 (febbraio 1986), pp. 40-63, in particolare a pp. 48-51 (su dati relativi al monastero benedettino di Monte Maria, a Burgusio in Val Venosta).

successiva a Pentecoste, periodo nel quale — è opportuno precisare — si svolgeva una delle più importanti fiere della zona; i canonici dal canto loro manifestarono la propria gratitudine facendo edificare nel duomo cittadino la cosiddetta « porticina del vino » (17).

L'importanza commerciale di determinate sedi ecclesiastiche è chiaramente illustrata dal caso di Gries, che il conte del Tirolo Mainardo II decise di elevare al rango di mercato in contrapposizione col vicino mercato di Bolzano istituito dal principe vescovo di Trento (18).

4. Le prime specializzazioni

All'ampia produzione di vino in quasi tutto il Trentino geponico del Due-Trecento corrisponde una assoluta quanto significativa povertà nelle denominazioni d'origine. Se badiamo alla contrattualistica e ai numerosi inventari dell'epoca, troviamo indicazioni relative alla provenienza e alla quantità del prodotto, precisazioni sulla sua qualità, per cui si parla di vino buono, di vino nuovo, di vino comune e talvolta si esige espressamente il migliore; lo si vuole non annacquato; per lo più si tratta di vino bianco, anche se non manca qualche attestazione di rosso; si parla anche di vino « pluvium » o « de pluvia », espressione che secondo lo Stoltz si deve interpretare come una corruzione di un originario « publicum » (19). Tutti attributi, comunque, che non portano all'identificazione di vini anagraficamente individuati.

(17) A. Alisi, *La « porticina del vino » del duomo di Bolzano*, in « Archivio per l'Alto Adige », XXVI (1931), pp. 313-320, a p. 315; sui mercati e le fiere trentine in questo periodo si cfr. L. Oberziner, *Sull'origine e il primo svolgersi dei mercati trentini*, in « Archivio Trentino », XXIX (1914), p. 222, e G. De Mozzi, *Delle antiche fiere e dei mercati della Provincia di Trento*, in « Economia Trentina », a. VIII (1959), n. 2, pp. 38-52; per le fiere di Bolzano in particolare si vedano A. Solmi, *Riva e le fiere di Bolzano*, Rovereto, 1922, e G. Canali, *Il Magistrato Mercantile di Bolzano e gli statuti delle fiere*, in « Archivio per l'Alto Adige », 1942-1943. Il monopolio della distribuzione del vino da parte degli enti ecclesiastici era allora un fenomeno diffuso e si presentava in varie forme: a titolo esemplificativo cfr. N. Grass, *Zum ius propinandi (propinationis). Das Weinsbankrecht osterreichischer Kloster vornemlich im Mittelalter, unter besondere Berücksichtigung von Wien, Nieder- und Oberösterreich*, in *Recht und Wirtschaft in Geschichte und Gegenwart. Festschrift für Johannes Barmann*, München, 1975, pp. 65-84.

(18) F. H. Hye, *Le antiche città del Tirolo: origini e struttura*, in *Le città in Italia e in Germania nel Medioevo: cultura, istituzioni, vita religiosa*, a cura di R. Elze e G. Fasoli, Bologna, 1981 (Annali dell'Istituto storico italo-germanico, Quaderno 8), pp. 145-173, a p. 152.

(19) Fondamentale a riguardo O. Stolz, *Zur Geschichte des Weinbaues in Tirol*, in « Der Schlern », 22 (1948), 9, pp. 330-337; dello stesso cfr. anche *Rechtsgeschichte des Bauernstandes und der Landwirtschaft in Tirol und Voralberg*, Bozen,

Già a partire dal Duecento fa capolino qualche elemento di novità. Vi sono innanzitutto alcune zone che cominciano ad essere quasi esclusivamente coltivate a vigneto. « Multa sunt vineta circa Bolcanum » — recita ad esempio un documento del 1225 (20), mentre dall'urbario tridentino del 1387 apprendiamo che dalla conca di Caldaro si ricavava quasi solo del vino (21). È ancora in questo periodo che si osserva una larga diffusione di terre denominate « vineali », appezzamenti cioè in cui la vigna rappresentava la coltura di più spiccato interesse vuoi per la maggiore consistenza vuoi per il carattere innovativo del suo impianto (22). Ma per arrivare ad indicazioni sicure di denominazione d'origine bisogna attendere il Quattrocento. Per i secoli precedenti abbiamo solo attestazioni di uva « schiava », una qualità allora piuttosto diffusa in larghe zone dell'alta Italia: sono menzionate viti schiave in documenti del 1229, 1259 e 1357 relativi al territorio di Lana e Rovereto, mentre si parla espressamente di uva schiava e del corrispondente vino nel testamento di Guglielmo di Castelbarco (1319) (23). Verso la fine del Quattrocento, invece, fa la sua prima comparsa un vino tipicamente trentino, il Lagrein, menzionato nel 1482 per Bolzano, nel 1497 per Eppan, nel 1507 e nel 1510 per Scena (24). Contemporaneamente in val Lagarina veniva introdotto un altro importante vitigno: il marzemino, che proveniva con tutta probabilità dal Veneto, forse dal Vicentino, e che si cominciò a coltivare quando Venezia occupò gran parte del Trentino meridionale da Rovereto all'attuale confine. Il Marzemino, differentemente dal Lagrein non era quindi in origine un vino locale, ma in Val Lagarina assunse caratteristiche tali, per cui si distinse ben presto dai suoi antenati veneti, tralignò per così dire in meglio, tant'è che assunse il nome significativo di Marzemino gentile (25). Nel Trentino del Quattrocento fanno la loro comparsa altri due

1949; per il Trentino propriamente detto si integri però con Marinelli cit., pp. 142-154; tra le piuttosto rare attestazioni di vino rosso cfr. Huter cit., III, n. 1151.

(20) Huter cit., I-2, n. 672, p. 130.

(21) R. Cessi, *L'urbario tridentino del 1387* in *Studi e ricerche storiche sulla regione trentina*, Padova, 1957, II, pp. 7-164, a pp. 57-58.

(22) Marinelli cit., pp. 142-144; sulle ragioni economiche di questa generale tendenza verso la specializzazione cfr. W. Abel, *Congiuntura agraria e crisi agrarie. Storia dell'agricoltura e della produzione alimentare nell'Europa centrale dal XIII secolo all'Età Industriale*, Torino, 1976 (orig. 1935 e 1966), pp. 79-146; per una indagine su una zona-campione per certi aspetti assai simile alla nostra v. A. Hoffmann, *Die Weinruben auf der osterreichischen Donau in den Jahren 1480-87*, in *As Verfassungs und Landesgeschichte. Festschrift zum 70. Geburtstag von Theodor Stolz*, Zur Geschichte cit., p. 333; E. Lorenzi, *Toponomastica bacchica*, Trento, 1931, p. 16; per ulteriori dati cfr. D. Gobbi, *Pieve a Capitolo di Santa Maria di Arco. Codice Diplomatico. Sec. XII-XV*, Trento, 1985, p. XIII.

(23) Stolz, *Zur Geschichte* cit., p. 333; E. Lorenzi, *Toponomastica bacchica*, Trento, 1931, p. 16; per ulteriori dati cfr. D. Gobbi, *Pieve a Capitolo di Santa Maria di Arco. Codice Diplomatico. Sec. XII-XV*, Trento, 1985, p. XIII.

(24) Stolz, *Zur Geschichte* cit., p. 333.

(25) S. Nones, *Il marzemino nostrano: Contributo alla storia del vitigno nella*

vini: il Gocciadoro, citato nel 1433, e la Malvasia menzionata a partire dal 1476. Si trattava anche in questo caso di vini robusti e dalla spiccata personalità. A proposito del Gocciadoro un vecchio proverbio trentino diceva: « El vin de gozador e de Isera el va fin al re de Baviera; el vin de Isera e de Gozador el va fin a l'imperator » (26). Per quanto riguarda il Malvasia, oggi ancora prodotto in Aldo Adige, non è escluso che, come per il Marzemino, si tratti di vitigno importato forse da Venezia o, più probabilmente dall'Istria, per interessamento dei conti di Tirolo-Gorizia (27). Le attestazioni sono quelle che sono, ma se la scansione cronologica Schiava-Lagrein-Marzemino-Gocciadoro-Malvasia ha un senso, questo va certamente nella direzione di una progressiva tendenza verso la produzione di vini sempre più robusti, caratterizzati da un tasso alcolico tale da consentirne la conservazione e il trasporto. Vini come il Lagrein, il Marzemino o il Gocciadoro, nonostante le loro caratteristiche assai diverse (28), si possono quindi considerare i progenitori della specializzazione vinicola trentina, ma, come si è visto, si trattava di vitigni ad areale ancora piuttosto largo, tant'è che il loro stesso nome non rimanda a denominazioni d'origine. Questo processo verso una articolazione estrema delle singole qualità nel Trentino sembra essersi sviluppato soprattutto nel corso del Cinquecento, il periodo nel quale, anche con la complicità del Concilio di Trento, i vini di questa regione raggiungono una fama ed una diffusione mai avute prima. In un urbario cinquecentesco della grande abbazia di Tegernsee, nelle Alpi bavaresi, assieme al Lagrein vengono citati numerosi altri vini trentini, come il Moscatello, la Vernaccia e il Madruzzo (29). Nel *Tiroler Landreim* scritto da Georg Rosch nel 1558 accanto al buon Lagrein si esaltano le qualità di numerosissimi vini trentini, tra cui quelli di Termeno, di Appiano, di Caldaro, di Eppan e il rosso di Isera (30); col nome di Acqua di San Gottardo vi si menziona forse per la prima volta il Teroldego di Mezzolombardo (31). Non è il caso di continuare nell'elenco che potrebbe essere notevolmente più lun-

Val Lagarina, in «Economia Atesina», pp. 62-65; F. Salvetti, *Dalla Vallagarina un vino nobile e gentile: il marzemino*, in «I Quattro Vicariati e le zone limitrofe», a. XXVI, n. 51 (1982), 1, pp. 180-182: per quel che ne so, mi sembra che oggi si tenda ad escludere l'identificazione proposta dal Nones tra Marzemino e Lagrein.

(26) Lorenzi cit., pp. 10-11; G. De Mozzi, *La tradizione vitivinicola nel Trentino*, in «Economia Trentina», a. IX (1960), 2-3, pp. 10-23, a pp. 14-15: ma per la Malvasia i dati non sembrano essere decisivi; resta il sospetto che si tratti di vino di importazione.

(27) De Mozzi, *La tradizione vitivinicola* cit., p. 14.

(28) Di Corato cit., pp. 133-155.

(29) Stolz, *Zur Geschichte* cit., p. 333.

(30) *Ibid.*, p. 334.

(31) *Ibid.*, p. 334; Lorenzi cit., p. 17.

go, perché il consistente sviluppo della viticoltura trentina tra Quattro e Cinquecento è attestato anche da altri tipi di testimonianze. Si nota innanzitutto una maggiore attenzione all'organizzazione delle vendemmie, cosicché mentre in precedenza l'interesse figurava sostanzialmente limitato a stabilire la data prima della quale era interdotta la raccolta dell'uva, già nel Cinquecento le norme statutarie si fanno più puntuali giungendo perfino a distinguere fasi diverse in ragione dei diversi cicli di maturazione delle singole qualità. È vero che tali disposizioni sembra siano state prese con intenti di valore prevalentemente contributivo, perché consentivano di controllare con maggiore precisione il valore della decima, ma ciò non toglie che la regolamentazione si basasse anche su precise esigenze tecniche, influenzando così positivamente sulla qualità dei raccolti. Per Trento le prime disposizioni in merito risalgono al 1535 e in esse si specifica chiaramente che se l'uva viene raccolta prima della sua completa maturazione, « vina non fiunt eque bona atque tempore estivo marcescunt » (32). All'inizio del Seicento una normativa in tal senso fu assunta anche negli Statuti roveretani, precisando che, deciso il giorno d'avvio della vendemmia, si doveva cominciare dalla contrada di S. Ilario, poi spostarsi in collina e infine a valle (33).

Contemporaneamente si fa sempre più fitto e articolato il mondo direttamente coinvolto nella produzione e nel commercio del vino. La corporazione dei portatori di vino a Trento era già in vita nella prima metà del Trecento, ma è solo nel corso del Quattrocento che essa si dà una struttura ed un regolamento ben precisi, ottenendo inoltre importanti privilegi, nel 1407 dal vescovo Giorgio di Lichtenstein, nel 1426 dal vescovo Alessandro di Mazovia e nel 1462 dal Vescovo Giorgio II di Hack (34).

Accanto ai portatori di vino, a Trento, sempre a iniziare dai primi anni del Quattrocento, compaiono i messetti, dei pubblici ufficiali che avevano il compito di sorvegliare il mercato del vino, affinché si svolgesse regolarmente, secondo le usanze e le leggi della città. Di essi ha parlato ampiamente l'Alberti in un suo ampio saggio sull'antico commercio del vino trentino, per cui qui basterà ricordare che i messetti erano di nomina consolare, duravano in carica quattro mesi, anche se potevano essere riconfermati nell'ufficio, e controllavano tutti le operazioni che riguarda-

(32) La cosa viene sottolineata con precisione da G. Alberti, *Sull'antico commercio del vino trentino*, in « Tridentum » a. IV (1901), fasc. I, pp. 14-34, fasc. II, pp. 61-80, fasc. III, pp. 112-130, fasc. IV, pp. 193-236, a pp. 21-22.

(33) T. Gar (a cura di), *Statuti di Rovereto*, cap. 150 degli Statuta Novissima (a. 1610), pp. 296-297.

(34) G. Alberti, *L'antica corporazione dei portatori di vino a Trento*, in « Tridentum », a. II (1899), fasc. II-III, pp. 49-90; fasc. IV-V, pp. 149-165, in particolare a pp. 49-53.

vano il trasporto e la compravendita del vino: per disposizione consolare dell'8 ottobre 1548 gli stessi portatori non potevano caricare alcun carro o carretta di vino senza l'intervento dei messetti (35).

È sempre nel corso del Quattrocento che si diffondono in tutto il Trentino i cosiddetti Pinter o Pinteri, termine che deriva dal tedesco *Fassbinder* o più semplicemente *Binder* e che significa bottaio: l'uso di questo nome derivava dal fatto che i maestri bottai provenivano soprattutto dalle regioni tedesche; la parola tra Quattro e Cinquecento divenne talmente di uso comune che si fissò perfino come cognome. Alla figura del bottaio, d'altro canto, è riservato un posto di primo piano nel ciclo dei mesi affrescato nel Palazzo delle Albere, a Trento, la cui costruzione risale alla metà del Cinquecento (36).

Il Quattrocento infine è il periodo d'oro delle locande e osterie trentine: si pensi che per la sola città di Trento, che allora non doveva arrivare ai 10.000 abitanti (37), se ne sono contate 11 (38):

| | |
|---------------------------|---------|
| 1. locanda dell'Aquila | a. 1402 |
| 2. osteria del Cavalletto | a. 1408 |
| 3. osteria del Pavone | a. 1408 |
| 4. osteria del Cappello | a. 1414 |
| 5. osteria alla Torre | a. 1429 |
| 6. osteria alla Spada | a. 1433 |
| 7. osteria del Pesce | a. 1437 |
| 8. osteria alla Rosa | a. 1439 |
| 9. osteria al Buc | a. 1449 |
| 10. osteria del Sole | a. 1462 |
| 11. osteria della Cerva | a. 1497 |

(35) Id., *Sull'antico commercio del vino trentino* cit., pp. 61-73.

(36) Ibid., pp. 31-34; sul Palazzo delle Albere, costruito con tutta probabilità verso la metà del Cinquecento, all'epoca del principe-vescovo Cristoforo Madruzzo, basti il rinvio a R. Bocchi, *Il rinnovamento dell'architettura e della forma urbana nel principato trentino di Bernardo Cles (1515-1539)*, in *Bernardo Cles e l'arte del Rinascimento nel Trentino*, Milano, 1985, pp. 39-82, a p. 66; il ciclo dei mesi occupa la fascia superiore delle quattro pareti della saletta con camino ubicata al primo piano del palazzo.

(37) Sulla popolazione di Trento in questo periodo non esistono ancora studi specifici; tutti gli studiosi, in ogni caso, sono orientati a valutarla attorno ai diecimila abitanti: cfr. B. Malfatti, *Libro della cittadinanza di Trento*, in « Archivio Storico per Trieste, l'Istria e il Trentino », I (1881-1882), pp. 239-273, a p. 273; A. Gorfer, *Trento e i Trentini all'epoca del Concilio*, in « Economia Trentina », n. 1-2 (1963), pp. 219-239, a p. 219; e da ultimo R. Bocchi e C. Oradini, *Trento*, Bari, 1983, p. 82.

(38) Il prospetto è stato costruito sulla base dei dati forniti da De Mozzi, *La tradizione vitivinicola* cit., p. 19; per studi più circostanziati sull'argomento cfr. la bibliografia prodotta dal medesimo autore a p. 23.

Naturalmente le osterie del tempo non erano per lo più delle semplici mescite, ma prevalentemente degli alberghi, delle locande (39), dove il vino locale veniva consumato in grande abbondanza: tanto per restare al Quattrocento, basterà ricordare che all'osteria della Rosa nel 1475 alloggiò il vescovo di Ventimiglia, commissario pontificio nel processo contro gli ebrei tridentini, mentre nel 1492, sempre alla Rosa, fecero sosta gli ambasciatori veneti Giorgio Contarini, il conte del Zaffo e Paolo Pisani, inviati in missione diplomatica dalla Serenissima all'imperatore Federico III e al re dei Romani Massimiliano (40). Come si può notare, si tratta di personaggi che in genere non si muovevano senza una conveniente comitiva di collaboratori, amici e servitori.

5. Dal protezionismo alla guerra del vino

La crescita d'importanza del settore vinicolo nell'economia trentina del Quattro-Cinquecento viene evidenziata anche dal passaggio da una politica di tipo meramente protezionistico ad atteggiamenti più aggressivi che finiscono per portare a vere e proprie « guerre del vino ». Gli statuti trentini del tardo Medioevo ci danno il quadro di partenza, vietando per lo più l'importazione di vini forestieri: si faceva eccezione per i vini cosiddetti greci, che allora venivano considerati ed erano di fatto un tipo particolare di prodotto, che non avrebbe fatto concorrenza al vino comune da tavola. Nello statuto roveretano del 1425 si stabiliva infatti « quod aliquid vinum extraneum, seu quod sit natum extra districtum Roveredi, non debeat emi nec conduci in Roveredo, poena amissionis vini et decem libr. ven. pro quolibet plastro, nisi fuerit vinum cretae, malvasiae vel vernaciae » (41). Più o meno del medesimo tenore è la corrispondente rubrica degli statuti tridentini, nei quali tuttavia la deroga oltre che per il vino greco veniva prevista anche per il vino proveniente da canoni d'affitto o da decime di competenza dei canonici della cattedrale; onde non nascessero equivoci si precisavano altresì i confini del distretto cittadino: Mattarello, Romagnano e la Valsorda, a Sud, Bocca di Vela a Ovest, Gardolo, Castelvecchio e Castelliero a Nord-Nord-Est (42). A

(39) Che l'osteria vada identificata senz'altro con l'albergo lo si ricava con una certa sicurezza dagli *Statuti di Rovereto*, cap. 119, p. 43; erano invece per lo più le taverne che funzionavano come mescite e soprattutto come luoghi di ritrovo, dove si praticava il gioco d'azzardo, come si desume sia dagli *Statuti della città di Trento* a cura di T. Gar, Trento, 1858, libro II, capp. 33-34, p. 162, e libro III, cap. 103, pp. 293-194, che dagli *Statuti di Rovereto*, capp. 35-36, cap. 44.

(40) Per entrambi gli esempi cfr. De Mozzi, *La tradizione vitivinicola* cit., p. 21.

(41) *Statuti di Rovereto*, cap. 154, pp. 54-55.

(42) *Statuti di Trento*, libro III, cap. 117, pp. 299-300.

questo provvedimento, che risaliva al governo del vescovo Alessandro di Mazovia (1423-1444), nel 1521 si ritenne opportuno aggiungerne un'altro in cui si sottolineava che l'eccezione prevista per i canonici non valeva per il resto della popolazione, per cui nessun abitante di Trento avrebbe potuto portare in città vino proveniente da terre di sua proprietà o da diritti esterni al distretto cittadino: seguiva la particolareggiata descrizione di un caso effettivamente accaduto (43). Sono numerosi e tutti significativi gli episodi nei quali si dimostra con quanta puntigliosità i funzionari cittadini facessero funzionare il divieto di portare in città vini forestieri, divieto che si tentò perfino di applicare anche al principe-vescovo, ma la testimonianza più interessante a riguardo è fornita da un provvedimento preso durante lo svolgimento del Concilio: in esso si prevedeva che se un padre conciliare avesse desiderato che gli fossero condotti in città dei vini forestieri, doveva ogni volta farne espressa richiesta all'autorità competente (44). Si trattava evidentemente di norme che con il crescere d'importanza del commercio vinicolo finivano per frenare se non bloccare il funzionamento del mercato estero di questo particolare settore, perché ogni città tutelava il vino di produzione locale, impedendo quindi l'immissione sul suo territorio di prodotti alternativi che potessero diventare concorrenziali. Il superamento di questo sistema portò quasi subito allo scontro tra Trento e Bolzano (45). Anche in questo caso si può parlare di una vera e propria apertura di ostilità solo per i primi decenni del Quattrocento. In particolare nella dieta di Bolzano dell'8 gennaio 1420 si stabiliva drasticamente che « Wein soll in das Land keiner eingeführt ». I provvedimenti esplicativi emessi poco dopo a Bolzano e a Merano precisavano che il divieto valeva anche per i vini trentini provenienti dall'Oltrevisio. Già l'anno successivo, sentite le rimostranze dei trentini, il duca Federico Tascavuota proclamava che il bando contro il vino proveniente dal distretto di Trento si doveva considerare nullo. Seguirono alcuni decenni di relativa tranquillità, ma nella seconda metà del secolo si era già da capo: soltanto che in questo caso i tirolesi scelsero un'altra strada, quella cioè di alzare arbitrariamente i dazi, che in taluni casi divennero pressoché insostenibili, e di operare continui, interminabili controlli onde ovviare alle frodi e alle falsificazioni. Anche in questo caso alle proteste degli ambasciatori trentini il duca Sigismondo, come già il suo predecessore Federico, proclamò che i vini provenienti dal territorio di Trento potevano entrare liberamente in Tirolo.

(43) *Ibid.*, pp. 300-302.

(44) Alberti, *Sull'antico commercio* cit., p. 117.

(45) Per tutti i riferimenti relativi a questo scontro, che si protrasse ben oltre il periodo qui considerato, ci siamo abbondantemente serviti dell'appena citato lavoro dell'Alberti (pp. 121-236).

Ma i tirolesi non demordevano ed escogitarono una nuova scappatoia: per il periodo compreso tra il 29 settembre e il 24 aprile si fissò cioè un limite ai quantitativi di vino che potevano passare liberamente il ponte sull'Avisio. Si trattava quindi di ben sette mesi compresi peraltro in un periodo che era senz'altro il più propizio per lo smercio del vino nuovo. Altre suppliche, altre lagnanze, che portarono alla risoluzione del 21 febbraio 1505, nella quale si decise inutilmente in favore dei Trentini, in quanto i tirolesi continuarono a considerare il vino trentino come forestiero; e le cose non cambiarono neppure dopo un ulteriore provvedimento preso da Massimiliano il 17 novembre dello stesso anno; anzi peggiorarono, perché, i tirolesi si rifiutavano perfino di lasciar passare i quantitativi stabiliti dall'imperatore. Non è il caso di dilungarsi sull'argomento, che è stato illustrato con dovizia di particolari dal già citato Alberti. In questa sede compete soltanto sottolineare che tutti questi contrasti non rientravano solamente in un programma di tutela del prodotto locale destinato all'autoconsumo; tutt'altro, perché in discussione era proprio il vino destinato al commercio, quello cioè, che si riversava in grandi quantitativi Oltralpe: e soprattutto in Austria, Germania, Svizzera e Polonia. E poiché da un certo periodo in avanti i compratori di vino trentino furono soprattutto tedeschi, non sorprende che nel 1571 gli abitanti del quartiere di S. Maria, nel richiedere alle autorità cittadine che venisse assegnato un messetto anche al loro quartiere, specificarono di volerlo « che sapia todescho et habile a tal officio »; gradualmente si giunse anzi alla creazione di una società detta dei *Messetti tedeschi o alemanni*, che troviamo menzionati per la prima volta nel 1630 (46).

6. L'apprezzamento dei Tedeschi e la sufficienza degli Italiani

È lecito dunque chiedersi le ragioni di questo prevalente indirizzo del commercio vinicolo trentino: ragioni, che a mio avviso si possono sintetizzare a due: una di carattere più propriamente economico e la seconda di natura sostanzialmente politica. Per quanto concerne la prima, va sottolineato che nel Quattrocento quella trentina era ancora una viticoltura che non poteva obiettivamente competere con quella delle regioni italiane contermini, né in quantità né in qualità, tant'è che, come si è visto, per qualche tipo di vitigno come quello del Marzemino e della Malvasia si attinse con tutta probabilità alle disponibilità dell'area veneta; anche per quanto concerne la quantità i problemi di approvvigionamento per far fronte soprattutto alle esigenze del mercato estero dovettero esse-

(46) *Ibid.*, pp. 64-65.

re ricorrenti e non credo fossero sempre destituite di ogni fondamento le insinuazioni dei Tirolesi, quando accusavano i trentini di comperare vino « italiano » per poi venderlo Oltralpe gabbandolo come proprio. In un contesto siffatto sarebbe stato veramente impensabile il creare con l'alta Italia e con il Veneto in particolare un commercio vinicolo che stesse alla pari di quello ad esempio ben più remunerativo del legname (47). Ma le ragioni politiche di questo indirizzo non vanno sottovalutate (48). A partire dalla prima metà del Duecento, il principato vescovile di Trento cade sotto il pieno controllo, prima dei conti del Tirolo e poi degli Asburgo: dopo la morte del vescovo Federico Vanga (1218), l'avvocato Alberto del Tirolo ottiene dal vescovo Aldrighetto da Campo il diritto perpetuo di avvocazia sulla chiesa di Trento, imponendo la sua autorità sul territorio che nel 1246 suo figlio Mainardo II riuscirà a trasformare in contea; nel 1363 tutti i possedimenti tirolesi furono ceduti agli Asburgo da Margherita Maultasch, cosicché il principato vescovile di Trento cadde sotto il controllo di una famiglia ancora più potente. Dal 1349 alla nomina di Bernardo Clesio, nel 1514, i vescovi di Trento provengono tutti dall'area tedesca: dal 1349 al 1362 governa il boemo Mainardo di Neuhaus; dal 1362 al 1390 Alberto di Ortenburg, proveniente dalla Carinzia, gli succede il moravo Giorgio I di Liechtenstein, che tiene la carica fino al 1419; dal 1419 al 1423 la sede resta vacante; dal 1423 al 1444 è la volta del polacco Alessandro di Mazovia; la sede ritorna ad essere vacante dal 1444 al 1446, mentre dal 1446 al 1465 tiene la carica Giorgio II di Hack, proveniente dalla Slesia; poi è la volta di Giovanni IV Hinderbach, originario dell'Assia; gli succede Udalrico III di Frundsberg, proveniente da Augusta, che governa dal 1486 al 1493; quindi ottiene la carica il tirolese Udalrico IV di Liechtenstein, vescovo di Trento dal 1493 al 1505; ultimo della serie è Giorgio III di Neideck, che governa dal 1505 al 1514. Trattandosi di presuli per lo più eletti dietro interessamento o con l'approvazione dei conti del Tirolo e poi degli Asburgo, non sorprende che taluni orientamenti economici di questo periodo abbiano tenuto conto della mutata situazione politica, tanto più nei settori come quello del commercio vinicolo in cui tali scelte apparivano le sole praticabili e vantaggiose.

(47) Sulla netta prevalenza del legname nei flussi commerciali tra il Trentino e l'area veneto-padana durante l'epoca considerata basti il rinvio a T. Fanfani, *L'Adige come arteria principale del traffico tra Nord Europa ed emporio realtino*, in *Una città e il suo fiume, Verona e l'Adige*, Verona, 1977, pp. 571-629, a pp. 588-590, che non manca di segnalare i più importanti studi sull'argomento.

(48) Per tutti i dati storici qui di seguito elencati si rimanda a J. Kogl, *La sovranità dei vescovi di Trento e di Bressanone*, Trento, 1964; ma si vedano anche A. Huber, *Geschichte der Vereinigung Tirols mit Osterreich*, Innsbruck, 1937, e O. Stolz, *Das Wesen der Grafschaft nach den Tiroler Urkunden*, ivi, 1937.

Questi sono i motivi anche per cui fin verso la metà del Cinquecento le informazioni relative al commercio e alla diffusione del vino trentino, a parte ovviamente quelle locali provengono per lo più da fonti transalpine e in particolare di ambito tedesco. Ma la più efficace testimonianza della importanza e continuità del trasporto di vini trentini in terra tedesca è data dal fatto che già nel Cinquecento esso diventa un luogo comune, tanto è diffuso e sottolineato da autori di provenienza e di cultura assai diverse, Andrea Bacci, ad esempio, all'inizio del Cinquecento, parlando di sfuggita e con sufficienza dei vini trentini, sostiene che « ivi la natura e la qualità dei vini cominciano grandemente a languire »; ammette tuttavia che « dove i colli s'abbassano ed hanno di fronte il sole d'Italia si producono bensì vini in grande abbondanza, ma comuni »; infine precisa che « soltanto dove il Sarca entra nell'Adige, presso il villaggio Sirentino, si ha quasi un ultimo riflesso dell'amenità della bella Italia, ed ivi si producono vini così sinceri, e in gran copia, che in Germania, e specialmente a Innsbruck, non se ne consumano pressoché altri » (49). Si notino le imprecisioni geografiche, in particolare la confusione del Sarca con l'Isarco, e si notino anche i pregiudizi del Bacci, che la dicono lunga sulla scarsa conoscenza che si aveva allora in Italia del vino trentino, ma la notizia di un notevole commercio verso la Germania è data con estrema sicurezza, se non anche amplificata.

L'informazione è confermata nella seconda metà del secolo dal Montaigne il quale, a proposito del suo soggiorno a Bolzano, ricorda che in quella zona « tanta è l'abbondanza di vino che si rifornisce tutta la Germania » (50). Similmente, Antonio Milledonne, segretario degli ambasciatori veneziani, nel descrivere il territorio di Trento non manca di osservare che « è fertilissimo massimamente di vini, frutti e fieno, e di frumento non n'ha tanto che le faccia la metà dell'anno, ma con il vino che le sopraonda, qual manda in Baviera e in Germania, compra d'avvantaggio il frumento per tutto l'anno » (51). Dal canto loro, le fonti tedesche confermano questo conclamato apprezzamento, dimostrando di possedere una conoscenza particolareggiata dei vini trentini: tra i tanti basterà cita-

(49) A. Bacci, *De naturali vinorum historia ... libri septem*, Roma, 1506; ma la citazione è tratta da A. Marescalchi-G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, 3 voll., Milano, 1931, 1933, 1937, III, pp. 493-494.

(50) Cito da T. Manfrini, *Montaigne nel Trentino*, Calliano (TN), 1971, p. 31.

(51) A. Galante, *Appunti turistici sull'epoca del Concilio di Trento*, in « Bollettino dell'Alpinista », luglio-dicembre 1908, n. 1-2-3, p. 9 dell'estratto; la notevole sproporzione tra la produzione cerealicola e quella vinicola è sottolineata anche da altre fonti, così nella descrizione del territorio di Trento allegata agli Atti Conciliari, laddove si osserva che « vi è scarsità di frumento, ma abbondanza di vino, ed è soavissimo il bianco e il rossiccio » (Id., *Trento e il Concilio Ecumenico Tridentino. Conferenze*, Roma, 1922, p. 28).

LAURA BALLETO

UNIVERSITÀ DI GENOVA

Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna

« Destinato il luogo per formarvi una vigna, le prime attenzioni si dirigono al modo di sostenere il terreno che, attesa la ripidezza della montagna, non permetterebbe alcuna coltivazione. Postosi il vignaiolo alla base del suo possesso, incomincia dal costruire un muro a secco colle abbondanti pietre che trova ovunque o dissotterra dal luogo stesso. Giunto ad una certa altezza, egli si porta dalla parte superiore e getta i fondamenti di un secondo muro, e colla terra che va scavando, o minuti frantumi di pietra, riempie il vacuo intorno del primo muro. Seguitando così, sino alla cima del proprio possesso, forma un certo numero di piani inclinati, che da lungi prendono l'aspetto di una gradinata, quasi destinata a salire sulla cima della montagna... Dopo di avere accomodato il terreno, oppure nel tempo stesso, si piantano le viti, talvolta con radici, dette nel luogo *barbati* da barbetelle, o semplicemente sotto forma di maglioli: formandone due o più file, secondo la larghezza del piano. Si costuma di concimarle abbondantemente, acciò producano vigorosi tralci, che in seguito si destinano a formare la vite, che deve ricoprire il terreno. Poche cure richiedono poi, e tutte dipendono dal ben zapparle, poterle e ripulirle dall'erbe perniciose sino all'epoca in cui incominciano a dar frutto ».

Abbiamo citato un passo di Girolamo Guidoni di Vernazza, studioso di geologia, autore ottocentesco di un prezioso trattatello sull'arte della vite nelle Cinque Terre (1), il quale mostra, nella semplice descrizione, quale impegno e quali fatiche sia costato l'impianto dei vigneti in una regione tutta sassi scoscesi, e quali lavori essi tuttora comportino.

Altra peculiarità della regione è il modo di tenere i vigneti: « Due

(1) G. Guidoni, *Memoria sulla vite ed i vini delle Cinque Terre*, in « Nuovo Giornale de' letterati » (1823), pp. 278-304 (in edizione separata, Pisa 1823). L'opera, corretta ed ampliata dall'Autore, fu ripubblicata a Genova nel 1825 e ristampata alla Spezia nel 1898, a cura della Società « Girolamo Guidoni », nella ricorrenza del ventottesimo anniversario della morte dell'Autore (la citazione dalle pp. 20-21, 22 dell'edizione genovese del 1825).

Non c'è invece possibilità di dubbio là dove al termine ambiguo di vernaccia, che dal toponimo è ormai adottato per il tipo del vitigno e del vino, si accompagna una più precisa qualificazione topografica. È il caso del Boccaccio che nella seconda novella della decima giornata del « Decameron » parla di « vernaccia di Corniglia », facendo emergere questa località come, evidentemente, la migliore produttrice del famoso vino rispetto a zone contermini:

« Allora in una tovagliuola bianchissima gli portò due fette di pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Corniglia » (7).

Allo stesso modo il Sacchetti accenna alla vernaccia di Corniglia come ad un « nobile vino » (8), ed il Sercambi considera Corniglia come la terra per eccellenza della vernaccia, là dove narra una burla fatta, « in nella riviera di Genova, in una terra nomata Corniglia, dove nasce vino preziosissimo — vernaccia — », a « uno contadino nomato Bruglioro, ricco <di> denari e possessioni e ricoglitore di vernaccia finissima e d'ogni abondevole cosa » (9).

Anzi la qualifica di vernaccia viene addirittura attribuita a tutti i vini della Riviera ligure dallo statuto della gabella delle vicarie lucchesi del 1372: « Intelligatur vinum vernacie quo(d)libet vinum Riperie Ianue ». Una chiosa marginale, di altra mano, ha aggiunto nel ms.: « Excepto vino razese, de quo solvatur ut de vino corso » (10), introducendo una notizia dell'altro vino famoso della Liguria medievale, il razzese o rossese, e collocando quest'ultimo, secondo la stima del tempo, al livello del vino importato dalla Corsica.

(7) « Ghino di Tacco piglia l'abate di Clignì e medicalo dal mal dello stomaco, poi il lascia; il quale, tornato in corte di Roma, lui riconcilia con Bonifazio Papa, e fallo friere dello Spedale ». Nella terza novella della giornata ottava il Boccaccio pone la vernaccia fra le meraviglie del paese del Bengodi. Anche nel « Corbaccio » il Boccaccio accenna alla vernaccia di Corniglia: « Son certo, s'io ti dicessi come ell'era solenne investigatrice e bevitrice del buon vino cotto, della vernaccia da Corniglio (*sic*), e del greco e di qualunque altro buon vino morbido e accostante, tu nol mi crederesti ...: *Corbaccio - Trattatello in laude di Dante - Prose latine - Epistole*, a cura di P. G. Ricci, Milano-Napoli 1965, pp. 515-516.

(8) Il Sacchetti racconta che messer Vieri de' Bardi, « veggendosi in grande stato, per onore di sé e per vaghezza di porre nel suo alcuno nobile vino straniero, pensò trovarè modo di fare venire magliuoli da Portovenere della vernaccia di Corniglia »: F. Sacchetti, *Il trecentonovelle*, a cura di V. Pernicone, Firenze 1946, nov. CLXXVII (« Il piovano dell'Antella di Firenze sente che messer Vieri de' Bardi fa venire magliuoli da Corniglia; truova modo, quando vengono, gli fa scambiare e to'gli per lui; e quello che seguita »). Nelle « Rime » il Sacchetti consiglia, fra l'altro, di bere della vernaccia al banditore che ha problemi di voce.

(9) G. Sercambi, *Novelle*, a cura di G. Sinicropi, Bari 1972, nov. CXIII: « De avaro. Di Bruglioro da Corniglia di Riviera di Genova, avarissimo ».

(10) Cfr. G. Sforza, *Ennio Quirino Visconti e la sua famiglia*, in « Atti della Società ligure di storia patria », LI, 1923, p. 20.

Quando il Petrarca, che nell'*Itinerarium Syriacum* deplora il fatto che non sia conosciuta la fertilità della Riviera ligure di Levante, propone Corniglia come la terra dei vigneti per antonomasia, il nome di Vernazza/vernaccia, ridotto ad appellativo di qualità di vitigno e di vino, non viene a turbare la suggestione del paesaggio dai vigneti protesi sulle rocce rossegianti, dai quali si produce un liquore che nulla invidia al classico falerno:

« Hinc solis vineta oculo lustrata benigno
et Baccho dilecta nimis montemque Rubentem
et iuga prospectant Cornelia, palmitate late
inclita mellifluis, quibus haud collesque Falernos
laudatamque licet Meroen cecississe pudebit » (11).

D'altra parte, nei documenti notarili, relativi a contratti di compravendita e/o di trasporto dei vini, ed in altre fonti dell'epoca — alludo al Due-trecento — non si specifica mai (o quasi mai) il tipo o genere dei medesimi, ma soltanto — e neppure sempre — la qualità del colore: vini bianchi, vini rossi, vini rosati, ed eventualmente il luogo di provenienza, la data generica di produzione e la durata approssimativa (12). La quale ultima, in genere, non superava lo spazio di un anno dalla vendemmia, dato il sistema imperfetto dell'imbottigliamento, che non conosceva né gli additivi per la conservazione né il tappo di sughero.

Più che il Petrarca, i due Autori, che sono rimasti fondamentali nella letteratura storica sui vini delle Cinque Terre, rispondono ai nomi di Giacomo Bracelli, cancelliere della Repubblica di Genova e suo storiografo, morto intorno al 1466, e di Flavio Biondo da Forlì, contempo-

(11) F. Petrarca, *Africa*, VI, vv. 849-853.

(12) Ad esempio: in un documento notarile del 15 marzo 1257 Pagano de Maiolo di Vernazza promette di consegnare in Genova, entro il 1 agosto, a Ugo *tabernarius* sei metrete del proprio vino al prezzo di 34 soldi alla metreta; in un altro del 7 febbraio 1258 Pulzafico di Monterosso riceve dal *tabernarius* Legale di Soziglia 35 soldi e mezzo di genovini, per cui promette di consegnargli in Monterosso *tantum de vino* che si ricaverà dalla sua vigna de Ripa (Archivio di Stato di Genova, cart. n. 60, notaio Angelino de Sigestro, cc. 72v., 212r.). Nelle lettere che l'arcivescovo di Genova Giacomo Fieschi, — il quale ha lasciato Genova per sfuggire alla peste, — scrive ai suoi vicari nel 1384 per raccomandare loro il riformimento del vino, si parla di vino di Andora, di Chiavari e di Lavagna e ci si riferisce genericamente al loro colore: *vinum album*, *vinum rubeum*, *vinum vermilium*: G. Aivaldi, *Vini della Liguria nel secolo XV*, in « Atti dell'Accademia ligure di Scienze e lettere », XXX, 1973, pp. 410-412. Sulla navigazione di cabotaggio in Liguria per il trasporto, tra l'altro, del vino, e sulle specifiche imbarcazioni che venivano utilizzate cfr. L. Balletto, *Commercio interno e navigazione di cabotaggio in Liguria nel basso medioevo*, in AA.VV., *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986, pp. 261-266.

raneo del Bracelli, con il quale egli fu in corrispondenza nel 1448 quando gli fece avere, su istanza di Andrea Bartolomeo Imperiale, la sua *Descriptio orae Ligusticae*, che doveva servire al Biondo per la redazione della celeberrima « Italia illustrata ». Nel 1418 (o poco dopo) il Bracelli accenna alle Cinque Terre nella sua prima descrizione della Liguria, chiarendo che ivi si producono i *vina vernacia noncupata, rocesi et amabilia*:

« Riomazorium quidem post Portumveneris situm est iuxta mare, cingitur muro; solum adeo creatum quod vina, vernacia noncupata, rocesi et amabilia, gignit... »; « Manaroliam, iuxta littus maris sitam, benigno ac dulci fructu pari modo cum Rimazorio dotatam; rupibus arduis tutissimam... »; « Cornilie locus simili fertilitate et vini qualitate fruens, non dissimili fortitudine asperitatis scopulorum tutissimus, situs est deinde mare... »; « Vernacia, quae ob effectu vini et lepore eius sic denominata est, sita est iuxta mare, muro forti et turribus ambita... »; « Montis Rubei oppidum deinde iuxta mare situm est, arduo muro tutum, in pari beneficio vini cum prescriptis constitutum... » (13).

Più tardi, nel 1442, Giacomo Bracelli compose per Enrico *de Merlo*, ambasciatore di Carlo VII di Francia a Genova, una seconda descrizione della Liguria, la quale per lo più s'identifica (ma in parte si differenzia) con quella che inviò, come si è detto, nel 1448 a Flavio Biondo (14). In entrambe, comunque, il Bracelli accenna alla fama dei vini delle Cinque Terre, che sono celebri non solo in Italia, ma anche presso i Galli ed i Britanni, ed afferma che essi si bevono alle mense dei re:

« Inde in ora castella quinque paribus prope intervallis inter se distantia: Mons Ruber, Vulnetia, quam nunc Vernatiam vulgus nominat, Cornelia, Manarola, Rivus Maior, non in Italia tantum, sed apud Gallos Britannosque, ob vini nobilitatem celebria. Res spectaculo digna videre montes non declives modo, sed adeo praecipites, ut aves quoque transvolando fatigent: saxosos, nihil humoris retinentes, stratos palmitae adeo ieiuno et gracili ut hederarum quam viti similior videatur: hinc exprimi vindemiam qua mensas regias instruamus » (15).

Ed il Biondo, riprendendo nella sua vasta opera le notizie sui luoghi impervi, dove si producono tralci di viti così feconde di uva preziosa e

(13) G. Andriani, *Giacomo Bracelli nella storia della geografia*, in « Atti della Società ligure di storia patria », LII, 1924, p. 245. È in questo testo che compare l'espressione *Quinque Terre*: « Et haec quinque loca vocantur Quinque Terre, ut scilicet privilegio et beneficio vini hanc dignitatem denominatione adepta sint inter ceteras terras orientalis Ripariae ». Sulla prima descrizione della Liguria di Giacomo Bracelli cfr. G. Andriani cit., pp. 148-150, 197-220 (l'edizione si contiene alle pp. 244-248).

(14) G. Andriani cit. pp. 145-148, 194-196 (edizione a pp. 238-243).

(15) G. Andriani cit., pp. 237, 243.

che sono celebri in Italia non più che in Francia ed in Inghilterra per l'eccellenza del loro vino, profumatissimo e gradevolissimo, esprime l'ipotesi che non vi fossero ottimi vini prodotti in Liguria nell'antichità, a meno che non si considerino come liguri i vini lunensi, ricordati e molto lodati da Plinio:

« Paululum inde abest Levantum, nobile municipium magis quam vetustum, amoenis vallibus collibusque conspicuum, ad cuius oram quinque sunt castella paribus prope intervallis inter se distantia: Mons Ruber, Vulnetia, vulgo Vernatia appellata, Manarola, Rivas Maior. Quae loca non in Italia magis quam in Gallis Britanniaque sive Anglia a vini odoratissimi suavissimique excellentia sunt celebria. Res profectu memoratu et spectaculo digna videre montes adeo sublimes praecipitesque ut aves volando fatigent, quibus, omnino saxosis et nihil humoris retinentibus, vitium palmites tam preciosae feraces vindemiae haud secus quam hedera muris passim haereant. Eas autem vineas et alias per Liguriam aetate Plinii non fuisse hinc videmus, quod, quum ille edocendis vinis optimis quae ubique habeat Italia diligens sit ac prope nimius, nullum in Liguria ponit, nisi forte haec sint vina lunensia, quae ipse Plinius plurimum laudat » (16).

In tutte le tre descrizioni della Liguria del Bracelli sono frequenti gli accenni alla cultura della vite ed alla produzione vinicola in vari centri della regione. Tra le località ricche di vigneti, e quindi produttrici di vino, oltre le Cinque Terre vengono ricordati, nella prima descrizione, Lerici e tutto il territorio del golfo della Spezia, Levante, Bonassola, Framura, Moneglia, Lavagna, Chiavari, Rapallo, Camogli, Recco, la val Polcevera, il territorio di Voltri, Arenzano, Celle Ligure, Albisola, Vado ed il Finalese (17). Nei due testi successivi il Bracelli, oltre alla citata esaltazione dei vini delle Cinque Terre, fa cenno ai vigneti ed ai vini di Diano, Andora, Moneglia e Framura; loda grandemente il moscato che si produce a Taggia, il quale non è da ritenersi inferiore né ai vini ciprioti, né ai cretesi, e neppure ai vini dei colli Falerni:

« ...Tabia: duo milia recedens a mari, exiguum oppidum, sed vitis generositate iam non obscurum: quippe quae vini nobilitate, quod muscatum vocant, tantum sibi nomen paraverit ut non Cipriis, non Creticis, non Falernis montibus inferior putetur » (18).

(16) Blondi Flavii Forliviensis, *De Roma triumphante libri decem, priscorum scriptorum lectoribus utilissimi ac totiusque Romanae antiquitatis cognitionis pernecessarii. Romae insauratae libri III. Italia illustrata. Historiarum ab inclinato Rom. imperio decades III*, Basileae MDXXXI, p. 299.

(17) G. Andriani cit., pp. 244-248.

(18) G. Andriani cit., pp. 234, 240. Le stesse indicazioni circa Taggia si ritrovano in Flavio Biondo: « ...castellum attingit exiguum, duos mille passus mari propinquum, quod Tabia nomen habet, a vinorum fama celeberrimum, quippe cum

Un conoscitore (e forse un estimatore) dei vini delle Cinque Terre fu probabilmente Luigi Pulci, se ne « Il Morgante maggiore » fa dire a Ricciardetto, rivolto a Rinaldo:

« ...Fratello,
a me par che noi siàn bene alloggiati,
da poi che c'è buon oste e buon piattello
e vernacce e razzesi dilicati » (19).

Né manca un accenno ai vini, ed in particolare ai vini della Liguria (ai quali possiamo aggiungere quelli della Corsica), nel *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1481):

« Falernum laudavere omnes, maxime vero Maro continentissimum omnium. Laudamus et nos sine controversia et reprehensione vina Ligustica, quae in litore Genuensi nascuntur. Lenia enim sunt et iucundissimi saporis, nec quicquam obstat quin ea nectar appellem. Habet et Corsica firmissima vina, et quae caput facillime tentent » (20).

Alla Francia ed all'Inghilterra, dove, a detta di Giacomo Bracelli e Flavio Biondo, risultano estremamente apprezzati i vini delle Cinque Terre, noi potremmo aggiungere la corte papale, che già nel periodo avignonese importava vini da quei luoghi via mare (21). Sappiamo d'altronde che il commercio vinicolo era uno dei rami più fiorenti del traffico navale genovese. Certamente già nel Duecento c'è nel porto di Genova un pontile del vino, al quale attraccano le navi espressamente adibite al trasporto del prezioso liquido; ci sono una o più associazioni di *tiratores lignorum* che operano per l'attracco e forse anche per lo scarico dei navigli (22). Al pontile del vino approdano tanto le navi provenienti dalla Riviera di Levante quanto quelle provenienti dalla Riviera di Ponente, dalla Corsica e dall'Oltremare. I vini pregiati, come quelli delle Cinque Terre e di

ca muscatum appellata nec Cyprii nec Creticis nec Falernis cedere a bonis poteribus existimentur » (Blondi Flavii cit., p. 297).

(19) L. Pulci, *Il Morgante*, a cura di R. Ramat, Milano 1961, p. 1012.

(20) Cfr. *Arte della cucina. Libri di ricette. Testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, a cura di E. Faccioli, vol. I, Milano 1966, p. 233.

(21) Un esempio: l'11 maggio 1308 il comune di Savona concede una carta di rappresaglia a Saonino Rusca di Savona contro il comune e gli uomini di Narbona per un episodio avvenuto due anni prima, nel 1306. Il Rusca era stato catturato, imprigionato a Narbona e depredata di un carico di vino di Vernazza che egli trasportava a Bordeaux, alla curia papale: G. Airaldi cit., p. 410.

(22) L. Balletto, *Genova nel Duecento. Uomini nel porto e uomini sul mare*, Collana storica di fonti e studi diretta da G. Pistarino, 36, Genova 1983, pp. 219-290.

Taggia, alimentano l'esportazione (23); i meno pregiati servono per il consumo interno, soprattutto per il vettovagliamento delle navi, ai cui marinai il vino (spesso ridotto in aceto) è indispensabile come la galletta (24). Né manca una produzione propria genovese come, ad esempio, quella dei vigneti della Val Polcevera, della Val Bisagno o di Quarto (25).

Le botti e botticelle di vino non mancano nelle case genovesi e liguri d'una certa agiatezza: fanno parte del patrimonio familiare che passa in eredità (26). Il vino serve alle chiese ed ai monasteri, per le funzioni e per l'alimentazione dei religiosi, ed è sintomatico l'episodio del quale sono protagonisti l'arcivescovo genovese Pileo de' Marini e certo prete Giacomo nel 1422 (27). Il prete scrive da Portovenere, il 12 febbraio di quell'anno, all'arcivescovo che non si potrà tenere « celebrantem divina in insula Tiri usque ad vindemias, quia omnes redditus monasterii quasi sunt in vino », e il « dominus abbas isto anno quasi nichil habuit de vino et iam totum consumpsit ».

Il giorno 11 del mese precedente lo stesso prete Giacomo gli aveva inviato « flascum unum magnum vernacie optime plenum », che Giacomo stesso aveva prelevato a Corniglia. Un altro fiasco aveva conservato presso di sé, per mandarlo successivamente, poiché temeva che si rompesse, dato che il brigantino addetto al trasporto era già sovraccarico. Gli avrebbe spedito anche un barile di rossese, se non che non aveva il recipiente: attendeva l'arrivo di un suo *clericus*, il quale doveva portare da Genova, sulla nave di Riguccio di Portovenere, un barile vuoto che l'arcivescovo gli aveva fatto inviare. A quanto pare, il barile di rossese fu poi consegnato (anche se probabilmente era sorto qualche problema), poiché nella lettera del 12 febbraio prete Giacomo ritorna sull'argomento: « ut videatis si aliqua fraus facta fuit in barili vini roxecii quod vobis missi,

(23) Il vino di Taggia, ad esempio, nel XV secolo viene esportato verso Barcellona, l'Inghilterra, le Fiandre: J. Heers, *Gènes au XVe siècle. Activité économique et problèmes sociaux*, Paris 1961, p. 360.

(24) Per il vettovagliamento delle navi genovesi cfr., ad esempio, M. Balard, *Les équipages des flottes génoises au XIVe siècle*, in AA.VV., *Le genti del Mare Mediterraneo*, a cura di R. Ragosta, Napoli 1981, vol. I, p. 530-531. Per la seconda metà del XV secolo si ha notizia di un certo movimento di imbarcazioni liguri verso Marsacarès e le coste dell'Africa per il rifornimento di vino (certamente del tipo corrente) ai pescatori di corallo: J. Heers cit., pp. 360-361.

(25) Famosi, ad esempio, sono i vini di Coronata e della Costa di Rivarolo. A Quarto, poi, si produceva un vino di cui furono provviste le galee genovesi che nel 1189, in occasione della terza crociata, trasportarono in Terra Santa Filippo II Augusto: P. Raimondi, *Vini di Liguria*, Genova 1976, pp. 78-80, 84.

(26) L. Balletto, *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in AA.VV., *Studi in memoria di Federigo Melis*, Napoli 1978, vol. I, pp. 445-458.

(27) *Carteggio di Pileo de' Marini arcivescovo di Genova (1400-1429)*, a cura di D. Puncuh, in « Atti della Società ligure di storia patria », n.s. XI (LXXXV), fasc. I, 1971, pp. 79, 83. Cfr. anche G. Airaldi cit., pp. 407-408.

capi, e feceno ancora de molta uva; fu un poco più serodona, ma aven buono otono, che maturono; non che foseno così buone; ma melio che niente; che sapi, che nesuno fruto, che tocasse niente de tempesta, non foe così buono como li altri ».

1453: « Nota che l'ano del 1453 non foe se no 15 die d'estade, che durò el fredo grande infino a' dì due de iulio. E poi fo quaxi como una primavera infino a' dì 8 d'aghosto. E allora cominciò el caldo e durò infino a' dì 22 d'aghosto. Poy cominciò a rafredare. La stade fue umidissima: la brunada vene a' dì 15 de setembre e nevò in su l'Arpe. Del grano foe così ragionevolmente e così del vino: holive poche, ed era l'ano che ne deveano fare. El vino foe gramo e brosci, e stetese a incominciare de vendegnare infino à dì 2 d'otobre ».

1454: « Nota che questo ano de 1454 è stata una de belisima saxione de vino, e in più payexi atorno a 20 milie. Non so como se farà, ma spero che serà molto caro. In sul novelo valea cerca de fiorini 2 d'oro lo conzo: andò fino in fiorini 2 1/2 el conzo, e non pasoli, e qualcoxa meno ».

1455: Nota che, nonnestante che l'ano pasato, cioè de 1454, fose la sagione del vino molto debile per la mayore parte d'Etalia, niente di meno el vino non foe caro; ché ale taverne se vendeva sey croxadi la pinta, e el ducato valea l. 2 s. 7 de moneda de Zenoa: e nota che molti rymaseno inghanati, e anco con perdita, ché tenono e feceno monicione de vini. E a l'aghosto valse meno mezo ducato che non faceva de marzo, e se ne renvechiò molte bote, e questo fo perché bevean de l'acqua e facean masaricia de vino ».

1464: « L'ano soprascrito, a' dì 3 de novembre, vene grosa neve ali monti e ali piani; serebe stato asai del mexe de zenaro. E de zenaro o frevaro e marzo quaxi dì piove e nevò; e a' dì 8 d'aprile nevò molto forte, e tuto el dito mexe piove, che a calenda de mazo le vigne non erano ancora ... pare, e de ligade n'era poche: io dico che a' dì 10 de zugno ancora non n'erano [finite] de ligate » (35).

Nelle Cinque Terre la situazione era ancora più complessa, per non dire più difficile. Mentre un celebre autore, qual è il domenicano bolognese Leandro Alberti, nella Famosa « Descrizione di tutta Italia », edita in Bologna nel 1550, si limita grosso modo a ripetere il Biondo, traducendo quasi alla lettera il suo testo (36), un autore genovese, altrettanto

(35) *Cronaca di Giovanni Antonio di Faie*, a cura di J. Bicchierai, in « Atti della Società ligure di storia patria », X, fasc. IV, 1876, pp. 530, 544, 553-555, 573, 576, 578-579, 595. Le spiegazioni al testo sopra citate sono del Bicchierai.

(36) F. L. Alberti, *Descrizione di tutta Italia*, Bologna MDL. L'Alberti cita nella sua opera Flavio Biondo e Agostino Giustiniani; una sola volta cita Giacomo Bracelli, del quale era stata ormai pubblicata l'opera a Parigi nel 1520: « ...Giacomo

noto, almeno in Liguria, il domenicano Agostino Giustiniani (1470-1536), con la « Descrizione della Lyguria », che si contiene nel primo libro degli « Annali », editi postumi nel 1537, ci fornisce un particolare interessante sulla rischiosa difficoltà della vendemmia:

« Et queste Cinque Terre pigliano quindeci miglia di spacio, cioè da Levanto in fino a Portovenere, quasi in ugal distanza l'una dall'altra. Et qui si vede quanto vaglia et possi l'ingegnioso intelletto umano, il quale con la industria sua provvede a quel che la natura ha negato, perché questo territorio è tanto erto et sassoso che non solamente è difficultoso alle capre montarli, ma è quasi difficultoso al volare degli uccelli, arido et seco, et non di meno tutto pieno di fruttifere vigne, alla vindemia delle quali in qualche luoghi è necessario che gli huomini si calino dalle rupi, ligati nel mezzo per una corda; et vindemiano uve, dalle quali si esprime il vino tanto eccellente quanto dir si possa. Et non è barone, principe, né re alcuno, qual non si reputi a grande honore quando alla sua tavola si porge vino delle Cinque Terre. Et da qui viene che la fama di questo territorio è celebre non solamente in Italia, ma quasi per tutto il mondo » (37).

Era comunque una produzione non eccessivamente abbondante. Si vedano i dati della caratata del 1531:

- Rimasorio: ...Homini lavoratori di vigne e qualche pochi marinari ... Le loro raccolte: castagne et oleo e qualche pochi vino per loro, et in una bona annata da venderne mezarole III mila incirca...
- Manarola: ...Homini lavoratori di terre e vigne et qualche marinari. Il loro raccolto: vino per loro et da venderne qualche pochi, oleo per loro...
- Cornilia: ...Homini lavoratori di vigne e qualche pochi marinari ... Le loro raccolte sono vino per loro et da venderne in una conveniente annata da mezarole mille incirca, qualche pochi olei, castagne et altre vitalie per mesi doi...

Cepa et Giacomo Bracellio, amendue huomini ben litterati, de li quali l'ultimo molto diligentemente descrisse il sito et i luoghi di questa regione » (c.17v.)

(37) *Castigatissimi Annali con la loro copiosa tavola della Eccelsa et Illustrissima Repubblica di Genoa, da fideli et approvati Scrittori per il Reverendo Monsignore Agostino Giustiniano Genoese Vescovo di Nebio accuratamente raccolti*, Genoa MDXXXVII, c. XXr. La « Descrizione della Lyguria » del Giustiniani è stata riedita di recente: D. Galassi - M. P. Rota - A. Scrivano, *Popolazione e insediamento in Liguria secondo la testimonianza di Agostino Giustiniani*, Firenze 1979, pp. 97-151; M. Quaini, *La conoscenza del territorio ligure fra medioevo ed età moderna*, Genova 1981, pp. 71-112.

Vernacia: ...Homini lavoratori de vigne e alcuni marinari ... Le loro raccolte sono castagne e qualche poche virtualie per meisi trei, olei per loro uso, vino per loro e da venderne da mezarole mille incirca...

Monteroso: ...Homini lavoratori di vigne, alcuni marinari e piscatori ... Le loro raccolte sono castagne et altre virtualie per mesi trei, oleo qualche poco, vino per loro uso e per vender da mezarole II mila incirca... (38).

I vini del Levante ligure non sono comunque limitati alle Cinque Terre. Flavio Biondo e Leandro Alberti ricordano i vigneti di Moneglia; Agostino Giustiniani, che probabilmente conobbe tutte le tre redazioni della descrizione della Liguria di Giacomo Bracelli (39), accenna ai vigneti ed ai vini del territorio di Sestri Levante, di Framura, di Levanto, oltre a citare quelli di Pietrasanta (40). Anche un altro autore del Cinquecento, il canonico sarzanese Ippolito Landinelli, amplia il quadro fino all'odierna Toscana:

« Gran copia di vini preciosissimi si cavano di qua (41), che per la maggior parte si smaltiscono a Genova. Non è licore che aguglia (sic) all'amabile delle Cinque Terre di questa diocesi, la fumosità dell'rocese e degli altri vini di Lerici e delle riviere dell'Golfo (42), il vino odorato e soave di Carrara, la generosità di quel di Arcola, Bolano e Tribiano, la delicatezza di Ortonuovo, Nicola e Ponzano, così dell'altre castella » (43).

Flavio Biondo, Leandro Alberti ed Agostino Giustiniani, sulla scia di Giacomo Bracelli, non dimenticano neppure la cultura della vite e la produzione vinicola della Riviera ligure di Ponente. Il Biondo cita l'ab-

(38) G. Gorrini, *La popolazione dello stato ligure nel 1531 sotto l'aspetto statistico e sociale*, Roma 1931, pp. 45-48. La mezzarola equivaleva a due barili. Nel corso del Cinquecento al barile fu attribuito un contenuto crescente: nel 1523 era di 60 pinte (=l. 58,77), nel 1570 era di 72 pinte (=l. 70,52), nel 1589 era di 75 pinte (=l. 73,46), nel 1596 era di 78 pinte (= l. 76,40): P. Rocca, *Pesi e misure antiche di Genova e del Genovesato*, Genova 1871, pp. 68, 108.

(39) D. Galassi - M. P. Rota - A. Scrivano cit., pp. 37-40. La *Descriptio orae Ligusticae* del Bracelli, nella stesura del 1448, venne pubblicata per la prima volta a Parigi, insieme con altre sue opere, nel 1520, per cura dello stesso Agostino Giustiniani (ibidem, p. 10).

(40) *Castigatissimi Annali* cit., cc. XVIIIv., XIXr., XXr., XXIv.

(41) Dalla provincia lunense.

(42) Golfo della Spezia.

(43) *De l'origine dell'antichissima città di Luni, del suo disfaccimento, della città di Sarzana e di tutte le cose più notabili pertinenti a detta città et a tutta la provincia di Lunegiana. Della chiesa lunense e dei suoi vescovi*, di Ippolito Landinelli, copia manoscritta (fatta copiare dall'originale da Filippo Casoni) nella Biblioteca Civica Berio di Genova (ms. VIII. 2. 14), p. 341.

bondanza dei vigneti di Diano e di Andora ed il moscato di Taggia (44); l'Alberti ricorda Taggia ed Andora (45); il Giustiniani accenna ai vini del territorio di Triora, a quelli delle valli del Marro, di Diano, di Andora e di Albenga, a quelli del Finalese e, soprattutto, al moscatello che si produce nel territorio di Taggia:

« E continuando la via della spiaggia a due miglia si dà alla marina di Tabia ... E tutto questo tratto è dotato di gran quantità di vigne, che producono vino moscatello in tanta preciosità et in tanta bontà che è reputato niente inferiore delle malvasie Candiote né de i vini Ciprioti né de i Grechi di Napoli » (46).

In pieno Cinquecento i vini della Liguria, in particolare quelli delle Cinque Terre, sono sempre celebri fuori d'Italia ed alla corte papale. Miguel Cervantes, nella novella « El licenciado Vidriera », là dove racconta il viaggio in Italia di don Diego de Valdivia e di Tomás Rodaja, si sofferma sul loro arrivo a Genova dove gustarono varie qualità di vini, fra i quali la vernaccia ed il vino delle Cinque Terre:

« En fin, trasnochados, majados y con ojeras llegaron à la hermosa y bellissima ciudad de Génova, y desembarcándose en su recogido mandrache, despues de haber visitado una iglesia, dió el capitan con todos sus camaradas en una hostería, donde pusieron en olvido todas las borrascas pasadas, con el presente gaudeamus. Allí conocieron la suavidad del treviano, el valor del monte fiascon, la ninerca del asperino, la generosidad de los dos griegos Candía y Soma, la grandeza del de las Cinco Viñas, la dulzura y apacibilidad de la señora garnacha, la rusticidad de la chéntola, sin que entre todos estos señores osase parecer la bajeza del romanesco » (47).

Per quanto riguarda la corte papale, vediamo che cosa scrive nel 1559 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, in una lettera al cardinale Guido Ascanio Sforza, nipote del pontefice, sulla natura e qualità dei vini, in cui, fra l'altro, ricorda i vini liguri delle due Riviere ed accenna ai gusti del defunto pontefice:

« Il vino moscatello viene all'alma Roma da più province, e per mare e per terra, ma il meglio è quello che viene dalla Riviera di Genova

(44) Blondi Flavii cit., pp. 296-297. Per la descrizione di Taggia cfr. nota 18.

(45) F. L. Alberti cit., c. 11r.: « Più avanti 5 miglia, et dalla marina discosto due, appare Tabia, famoso castello per gli ottimi vini muschatelli, che del suo territorio si traggono. Et benché sia picciolo di circuito, nondimeno egli è grande di nome per quei pretiosi vini che in soavità non cedeno alle malvagio di Candia né alli vini di Cipro né etiandio a qualunque altro famoso vino o d'Italia o fuori »; « Sono tutti i luoghi d'intorno ad Andoria ameni e vaghi colli, pieni di viti... ».

(46) *Castigatissimi Annali* cit., cc. IIIv., IVr., IVv., Vr., VIv., VIIv.

(47) *Obras de Cervantes*, Biblioteca ilustrada de Gaspar y Roig, Madrid, 1866, p. 212.

da una villa nomata Taglia (48), e quelli non hanno del cotto, come quelli di Sicilia e di Montefiascone. A volere conoscere la loro perfetta bontà, bisogna non sia di colore acceso, ma di colore dorato, non fumoso e troppo dolce, ma amabile, et abbia del cotognino e non sia agrestino... ».

« Il vino di Riviera viene da più luoghi della Riviera di Genova. Tali vini sono molto buoni et è un delicato bere, massime la state. Ma per la loro delicatezza spesso, e bene (49) presto levati di barca, si fanno forti. Sono di una terra della Taglia, dove fa il buono moscatello, et ancora Onelia; ma Monterosso, una delle Cinque Terre, fa meglio assai. Sono bianchi e rossi, ma melio li bianchi. Tale sorta di vino è alquanto più grande del Centula (50), ma la maggior parte muta di colore, et a conoscere la sua bontà bisogna sia odorifero, maturo, di colore dorato. Et avanti che si levi di barca si vuole fare la prova del colore... ».

« Il vino razzese viene dalla Riviera di Genova et il meglio è di una terra detta Monterosso, et è vino assai buono. Et è stimato assai in Roma fra li Genovesi, come fra li Venetiani la malvagia. Ne vengono in Roma piccioli caratelli. A volere conoscere la sua perfetta bontà, bisogna che sia fumoso e di grande odore, di colore dorato, amabile e non dolce. Tali vini non sono da bere a tutto pasto, perché sono troppo fumosi e sottili. Di tale vino Sua Santità non beveva, ma alcuna volta alle gran tramontane faceva la zuppa, ovvero alla stagione del fico buono, mangiatolo mondo et inzuccherato, gli beveva sopra di tale vino, massime del dolce et amabile, e diceva essere gran nodrimento alli vecchi. In questo luogo dove fa tale vino, usano farlo dolce sopra la vite, quando l'uva è matura, col pigliare il racemolo e lo storcono e poi lo lasciano attaccato alla vite per 8 giorni, e còtolo fanno vino buono e perfetto » (51).

(48) Taggia.

(49) Benché.

(50) Centola, in provincia di Salerno (cfr. *Arte della cucina* cit., p. 323).

(51) *Arte della cucina* cit., pp. 318, 323, 324. In un altro passo il Lancerio parla di un vino di Monterosso: « Il vino di Monterosso è perfetto e buono, ma qui sono poche vigne. Ci è un'ottima vigna sopra un colle, della quale avendo cura e governo che meriterebbe, certo farebbe meglio vino; massime il rosso è un vino stomachevole e mordente e polputo. Di questo vino Sua Santità beveva assai... »: *ibidem*, p. 339. È probabile però che in questo caso il Lancerio non si riferisca alla località ligure delle Cinque Terre, in quanto il passo è collocato nella parte della lettera dedicata ai vini del territorio laziale. E per questo motivo, probabilmente, che il Faccioli annota che Monterosso è una « località attualmente non identificabile ».

Il giudizio di Sante Lancerio sulla qualità dei vini liguri si può ricavare anche da altri scritti. Descrivendo il viaggio che papa Paolo III fece nel 1536 « per andare in Provenza, alla città di Nizza, per pacificare Carlo V, imperatore cattolico, con Francesco, cristianissimo re di Francia », egli scrive: « ...andò a Serezana [Sarzana], che fa buoni vini... »; « La mattina pranzò alla Gulla [Aulla], che ha buoni vinetti, la sera a Pontremoli, che ha buon vino. La mattina a Montelungo, dove non fa

Ed ora le parole di un altro scrittore del secolo XVI, dell'ambiente papale: il marchigiano Andrea Bacci, filosofo, naturalista e medico, archiatra di papa Sisto V ed autore di un trattato sulla storia dei vini, il quale scrive, tuttavia, con scarsa originalità ed in sostanza riassumendo gli autori precedenti, tranne là dove tenta una curiosa etimologia del toponimo Monterosso, nonché là dove accenna ai metodi di vinificazione:

« *In ora Ligustica ac Genuae vina*. Proxime a Macra, amne rapido, et ab Ericis, sinu celebri, Ligustica regio habet initium. In qua, cum altissima secus mare iuga usque ad Genuam eius metropolim prominant, confragosa atque aspera ac certis locis inaccessa, certamen quidem visa est humana industria habuisse cum natura ut in ipsis lapidum salebris consistae omnium generum adolescant fruges; nam, suspensi funibus, coloni, substrato pauco limo, conferunt vitium propagines sicque eas cogunt in saxis vegetari. Quae eo maiorem obtinent laudem ut, cum non multam pro locorum asperitate producant illarum copiam exutaeque sint omnium excrementitia humiditate, vegetalem tamen ex ipso silice conceperint fomitum ac, felici simul eius maris aspectu inter orientem et austrum, adde et repercussu solis ex ipsis saxis, syncerissimos gignant fructus ac vina purissima. Transeo vernaes ac fugaces fructus deliciosasque id genus plantas: pruna praecipue, citria ac ficus progignunt adeo suaves, adeo vitae salubres ut ex eis venales ac pretiosae non paucae muneris vice mittantur Romam ac in alias nobiles terras Italiae atque Galliae quae adornent principum mensas. Hanc foecunditatem visus est Plinius commemorasse in generosis vinis: in Hetruria quidem Lunae vina obtinere palmam, in Liguria Genuae, in cuius quidem ora gignuntur et nostro tempore electissima, pulchro quaedam ac splendido rubore et quaedam, meliora, subalba et aurea, sapore ac leni odore pericucunda, mediocris roboris.

Ex Quinque Terris vina cognominata in Genuensi electissima. Ex ora Genuensi vina, cum pluri ex parte ob tenuitatem non sustineant maris labores, primi quidem meriti ad Ripam Romanam habentur quae e Quinque Terris, pro horum vinorum fama, cognominantur, quas a Lovanto antiqui nominis, hodie Montem Rosseum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Rivum Maiorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare, nempe quae, si non robore, suavitate quidem ac sa-

buono né tristo vino, et la sera alloggiò a Berice [Lerici] Castello di casa de Rossi, dove fa buoni vinetti. Et in questo luogo il conte Pietro Maria San Secondo fece un bellissimo preparamento, massime di trotte et carpioni et di buona vernaccia». Riferendosi a Genova: «...et quivi trovammo buoni vini navicati [importati via mare] et paesani». Ed ancora: «...arrivò a Portofino, dove è buon vino»; «Di poi alla volta della Spezia fece vela ... dove sono ottimi et perfetti vini»: G. Ferraro, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, in «La Rivista Europea», anno VII, vol. II, fasc. I, 1876, pp. 94-101.

meno marcatamente, dei tratti speculativi propri di questo genere di stipule (28).

Transazioni in tutto simili sono di frequente riscontro anche nel Tiburtino (29), dove impegnano in più occasioni ebrei ivi residenti (30). Per il vino e per l'olio si aveva verosimilmente in Tivoli — luogo di produzione cospicua — un mercato piuttosto vivace: non è senza significato, del resto, che, agli inizi del XIV secolo, lo statuto cittadino contenga per i prodotti indicati — e per essi soltanto — esplicita deroga al consueto divieto d'incetta (31).

L'impegno nel commercio *ad grossum* richiedeva, oltre evidentemente a capitali di non trascurabile consistenza, la possibilità di essere, nelle diverse fasi dell'acquisto e dello smercio, attivamente presenti sul mercato. Dalle due esigenze scaturiva sovente la necessità di dar vita a *societates* che consentissero di operare più solidamente e con maggior profitto.

Le testimonianze che gli archivi laziali ci hanno a tal proposito tramandato interessano non a caso economie che ebbero nella produzione e nel commercio dei vini un supporto primario.

Già alla fine del Trecento, quella Velletri che due secoli più tardi il Bacci avrebbe indicato come principale fornitrice del mercato romano (32), vede diversi mercanti impegnati ad acquisire il quotato prodotto

31v (19 luglio 1371); INP, doc. 305, p. 130 (25 marzo 1360); doc. 314, p. 132 (19 aprile 1360); doc. 394, p. 168 (26 maggio 1363); doc. 484, p. 210 (27 aprile 1364); doc. 500, p. 217 (24 marzo 1370), etc.

(28) Quanto più è lontana la vendemmia, tanto minore è il prezzo convenuto per il mosto. Nel 1370, una salma di mosto viene pagata 3 libbre in marzo, 4 l. e 9 s. in maggio, 5 l. in giugno, 6 l. in agosto (INP, docc. 500, 514, 528, 542, pp. 217, 514, 528, 542).

(29) *I registri notarili di Tivoli del XIV secolo*, a cura di R. Mosti, Tivoli 1977, pp. 8-9 (doc. 3 giugno 1378), 13 (22 luglio 1378), 20 (4 maggio 1378), 135 (28 settembre 1387), 167 (7 aprile 1388), 201 (1° settembre 1388); *I registri notarili di Tivoli del XV secolo. 2. Bartolomeus Iacobi Sebastiani (1442-43) Con un'appendice di pergamene originali (1441-1459)*, a cura di R. Mosti, Tivoli 1983, doc. 42, pp. 50-51 (19 agosto 1443); doc. 47, p. 56 (9 settembre 1443), etc. Siano o meno anticipate, le vendite hanno per oggetto una o due cavallate di mosto mondo; la cavallata tiburtina (= 13 *acquiriitiae*) equivale a l. 213,46 (cfr. Cortonesi, *Terre e signori*, cit., p. 26).

(30) Si vedano i documenti sopra citati del 28 settembre 1387 e del 1° settembre 1388; inoltre, nello stesso volume: p. 167, doc. 7 aprile 1388. Da segnalare come un notevole numero di ebrei risulti impegnato nel commercio del vino nella Roma quattrocentesca (A. Esposito, *Gli ebrei a Roma nella seconda metà del '400 attraverso i protocolli del notaio Giovanni Angelo Amati*, in AA.VV., *Aspetti e problemi della presenza ebraica nell'Italia centro-settentrionale (secoli XIV e XV)*, Roma 1983, pp. 29-125, a p. 72).

(31) *St. di Tivoli*, IV, 269, p. 235.

(32) M. T. Caciorgna, *Vite e vino a Velletri alla fine del Trecento*, in *Cultura*

dei vigneti locali per esitarlo sulle piazze vicine. Fra questi, tale Antonio di Palino, residente nel *castrum* di Lanuvio, il quale stipula con Gorio Gibillei, notevole velletrano, una società « ad commune lucrum et dampnum » per la vendita in Lanuvio di vino greco di Velletri (33). Il fatto che Gorio figuri nella sua città alla testa della fazione dei 'lupi' rivela come i remunerativi percorsi del vino esercitino ben concretamente il loro fascino anche sui ceti dirigenti dell'importante comune della Marittima (34).

Stipule di analogo contenuto non mancano neppure per la Tuscia (35) ove la presenza della curia rettorale del Patrimonio, nonché quella di cospicui centri cittadini è generatrice di una fitta trama di commerci, solo raramente destinati ad approdare oltre i confini della provincia.

Un documento piuttosto singolare, contenuto in uno fra i più antichi protocolli notarili pervenuti per Viterbo (36), mostra come accadesse talora di consociarsi anche al modesto scopo di avviare l'attività di una taverna. Siamo nell'ottobre 1336 e due viterbesi di nome Iuzzo e Angeluccio decidono — a vendemmia appena conclusa — di mettersi in società per acquistare e vendere vino. Il progetto prevede che la vendita si svolga nella casa di Angeluccio presso la chiesa di S. Sisto; costui assicura anche la disponibilità della sua cantina, con relative botti disposte « subtus et supra voltam »; quanto al mosto ne conferirà solo 1/3, i rimanenti 2/3 essendo a carico del socio. Come di consueto, guadagni e perdite saranno divisi a metà, e con essi pure le spese di gestione. Quest'ultime risultano di una certa consistenza trattandosi di retribuire gli addetti al banco, di provvedere all'illuminazione del locale, di acquistare i recipienti per la mescita, di mantenere in buono stato le botti.

Clausole tanto puntuali — si osservi — per un contratto di durata appena annuale, stipulato in tempi e circostanze di assoluta ordinarietà, lontana l'effervescenza economico-commerciale che accompagna in Viterbo i soggiorni della curia pontificia o la celebrazione degli anni santi per l'intenso via vai dei 'romei'. È quanto basta per intendere come il

e società nel Medioevo italiano. Studi offerti a Paolo Brezzi per il 75° compleanno, Roma 1987, pp. 157-170, a p. 169.

(33) *Ivi*, pp. 168-9.

(34) Sulle sanguinose lotte fra 'lupi' e 'pecudes' nella Velletri tardo-trecentesca, v. G. Fulco, *Il comune di Velletri nel medio evo (secc. XI-XIV)*, in *Id.*, *Studi sulla storia del Lazio nel Medioevo*, 2 voll., Roma 1988, I, pp. 1-393, alle pp. 46-66.

(35) Un esempio: BCA, Pergamene, 3584. Trattasi di società « ad mercantiam vini » stipulata fra residenti in Montefiascone (22 febbraio 1346); uno dei soci mette a disposizione dell'altro 65 fiorini d'oro da utilizzare per i commerci fino alle calende d'ottobre; gli saranno allora restituiti « cum medietate lucri et dampni ».

(36) Archivio di Stato di Viterbo, Notarile distrettuale di Viterbo, 65, f. 109rv.

piccolo commercio del vino possa collegarsi, soprattutto in ambito urbano, a prospettive di guadagni non aleatori, fungendo con ciò da stimolo all'attivazione di energie e capitali di varia entità.

E di fatto le taverne sembrano presenti ovunque in buon numero (37). Se in centri cittadini di non primaria importanza quali Bagnoregio o Rieti i *tabernarii* sono tanto numerosi da potersi organizzare in arte (38), non sorprenderà che essi giungano in Roma a costituire un vero e proprio esercito. Stando alla testimonianza di Giovanni Rucellai, che — va tenuto conto — fa riferimento ad un anno di giubileo e, dunque, a circostanze che vedono il moltiplicarsi di effimere iniziative commerciali (39), nel 1450 erano in città « hosterie 1022 che tengono insegna di fuori. Et senza insegna anche uno grande numero » (40). Fregiate di nomi pittoreschi (taverna del Paradiso, del Leone, della Croce, dell'Aquila, etc.) (41), risultano spesso gestite da immigrati d'oltralpe, in primo luogo tedeschi (42).

Grazie soprattutto al serrato controllo cui le autorità comunali sottopongono la vita della *taberna* — ciò al triplice scopo di tutelare le finanze cittadine, gl'interessi dei consumatori e la quiete pubblica —, è possibile guadagnare sul suo andamento una buona informazione.

(37) Sulle funzioni sociali ed economiche della *taberna* nell'Europa medioevale, v. *Gastfreundschaft, Tavernen und Gasthaus im Mittelalter*, hrsg. von H. C. Peyer, München-Wien 1983; Id., *Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter*, Hannover 1987 (con ampia bibliografia).

(38) *St. di Bagnoregio*, I, 52, p. 41; *st. di Rieti*, I, 80.

(39) Per una valutazione dei dati proposti dal Rucellai, v. C. W. Maas, *The German Community in Renaissance Rome, 1378-1523*, Roma-Friburgo-Vienna 1981, p. 26; M. Romani, *Pellegrini e viaggiatori nell'economia di Roma dal XIV al XVII secolo*, Milano 1948, p. 62. Sui benefici derivanti all'economia romana dall'afflusso dei pellegrini per gli anni santi, nonché sui problemi che le stesse circostanze creano per l'approvvigionamento cittadino in generi di prima necessità, v. A. Frugoni, *Il giubileo di Bonifacio VIII*, in « *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano* », 62 (1950), pp. 1-121, alle pp. 112-6 (con riferimento ai giubilei trecenteschi).

(40) G. Marcotti, *Il Giubileo dell'anno 1450 secondo una relazione di Giovanni Rucellai*, in ASRSP, IV (1881), pp. 563-580, a p. 579. « A tempo di Martino V il maggior numero (delle osterie) era a San Pietro e in Borgo, a Ponte S. Angelo, a S. Giovanni, a Campo di Fori e alla Rotonda » (U. Gnoli, *Alberghi ed osterie di Roma nella Rinascenza*, Roma 1942, p. 31; v. anche p. 14, n. 1).

(41) Ivi, pp. 20-22; E. Rossi, *L'albergo dell'Orso. Le fonti di una leggenda*, in ASRSP, L (1927), pp. 33-57, alle pp. 39-41.

(42) P. Cherubini-A. Modigliani-D. Sinisi-O. Verdi, *Un libro di multe per la pulizia delle strade sotto Paolo II (21 luglio-12 ottobre 1467)*, in ASRSP, 107 (1984), pp. 51-274, a p. 236; ma si veda soprattutto: Maas, *The German Community*, cit., pp. 25-28. Secondo lo studioso americano, « thorough the Renaissance the Germans exercised a near total hegemony over innkeeping in Rome »; raramente, infatti, i proprietari romani di alberghi e taverne s'impegnavano nella loro gestione (p. 28).

Disposizioni relative alle modalità della vendita, al comportamento da tenere all'interno del locale, all'orario di chiusura, sono presenti, infatti, in pressoché tutti gli statuti laziali, siano essi urbani o castrensi. Agli osti si guarda, in tutta evidenza, con vivo sospetto; con i mugnai e i macellai, sono coloro che maggiormente stimolano l'attenzione poco benevola del legislatore, impegnato a combattere la frode su fronti diversi.

Se a garantire gli avvenuti adempimenti fiscali è talora richiesta l'esposizione della relativa ricevuta (*apodissa*) sulla botte cui al momento si attinge (43), più articolate disposizioni tutelano i diritti dell'avventore, in relazione sia alla qualità che alla quantità del vino servito. Il pericolo che possa vendersi un vino per un altro di qualità superiore induce, talora, a vietare la contemporanea applicazione della *cannella* su più *vegetes* contenenti vino dello stesso colore (44). Agli osti è, altresì, ricordato immancabilmente il dovere di usare misure (45) recanti il sigillo delle

(43) *St. delle gabelle di Roma*, rubr. 15, « Quod non vendantur vinum ad minutum sine apodixa que affigatur in vegete » (p. 96); rubr. 16: « ...quam apodixam teneat et debeat ponere et tenere affixam in fondo anteriori vegetis dicti vini... » (p. 97). Solo « in illis vegetibus... in quibus venditur vinum et facta esset apodixa » potrà essere tenuta la *candella* per la mescita (*ibid.*); lo stesso a Viterbo (*st. delle gabelle di Viterbo*, rubr. 9, f. 10rv). Sui tentativi di frode fiscale connessi alla vendita del vino in *taberna*, v. M. L. Lombardo, *La dogana minuta a Roma nel primo Quattrocento. Aspetti istituzionali, sociali, economici*, Roma 1983, p. 62.

(44) *St. di Viterbo*, a. 1469, III, 139, « De pena tabernariorum vendentium simul ad minutum plura vina eiusdem coloris »: « Item statuimus et ordinamus quod nullus tabernarius audeat vel presumat vendere vinum ad minutum vel cannellam tenere nisi in una vegete vini rubei et albi et non in pluribus vegetibus eiusdem coloris. Nec possit vendere vinum unum pro alio... Liceat tamen cuilibet mittere cannellam in aliam vegetem plenam et vinum non obstante quod alia cannella esset in alia vegete scema et vacua vini eiusdem coloris in qua non sit ultra unam salmam vini eiusdem coloris, si veges dicti vini esset capacitatis sex salmarum vini et ab inde infra; si vero fuerit capacitatis ab inde supra liceat predicta si in vegete tali non essent ultra duas salmas vini... » (f. 76v).

(45) Dagli statuti si desumono anche numerose indicazioni circa le misure in uso. Il petitto (*petictum*, *pectetum*) costituisce pressoché ovunque la misura di riferimento; il *tabernarius* deve, comunque, disporre, oltre che di esso, del mezzetto (*medieta*, *meçitum*), del terzetto (*terzetta*) e della foglietta (*fogliecta*, *follecta*), pari rispettivamente a 1/2, 1/3 e 1/4 del petitto (v. *st. di Bagnoregio*, V, 321, pp. 181-2; *st. di Civitavecchia*, IV, 17, pp. XCIX-C; *st. di Roccantica*, II, 84, p. 85: la vendita del vino deve avvenire « ad petictum romanum »; *st. di Aspra*, IV, 154, pp. 473-4; *st. di Tivoli*, I, 97, pp. 187-8: è disposto che il vino si venda « ad meçitum et alias mensuras rectas, assignatas... per comitem vel sedialem aut capudmilitiam »; *st. di Ferentino*, I, 20; *st. di Alatri*, V, 5, pp. 248-9: il *pectetum* deve essere di tale capacità che « urcea et pila Communis » ne contengano dieci. Un bando romano medio-quattrocentesco stabilisce che « veruno tavernaro presuma né debia vendere né mesurare vino con altre misure che co le usate, cioè peticti mezi, peticti terzette et folgiette... » (E. Re, *Bandi romani*, in ASRSP, LI (1928), pp. 79-101, a p. 90: a. 1447). Il petitto romano (indicato anche come 'boccale': v. L. Peto, *De mensuris et ponderibus Romanis et Graecis cum his quae hodie sunt collatis libri quinque*, in

autorità comunali (46), nonché quello di riempire in tutta l'effettiva capacità i recipienti usati per la vendita (47).

Il controllo delle misure (48) costituisce materia intorno alla quale gli statuari si esprimono con la massima puntualità. Allo scopo di porre argine alle frodi, sono previste verifiche mensili (49), in qualche caso — ad esempio a Viterbo — finanche settimanali (50). L'operazione comporta non di rado l'attribuzione di cariche specifiche: nove « prepositi super tabernis et tabernariis, et super ponderibus et mensuris » sono eletti dal consiglio di Alatri, in ragione di uno per ciascuna delle circoscrizioni

Thesaurus antiquitatum romanarum congestus a Ioanne Georgio Graevio, Venezia 1735, XI, coll. 1609-1674, alla col. 1653 — prima edizione del trattato, 1573) equivale a l. 1,82 (A. Martini, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883, p. 597).

(46) *St. di Roma*, II, 139: « Nullus tabernarius vendat ad aliam mensuram nisi ad sigillatam... » (p. 165); ad essere impresso è il *sigillum Senatoris* (ivi, p. 166). *St. di Bagnoregio*, V, 321: « ...quilibet vendens vinum minutatim teneatur habere periculum, medietam et fogliectam, iustam et iustas, et singulas sigillatas signo plumbeo vel alio signo faciendo per camerarium dicti communis, vel per alium deputatum ad predicta, et cum dictis mensuris dictum vinum mensuretur et non cum aliis... » (pp. 181-2); 378, « Quod pondera et mensure adiustentur, et de pena et solutione ipsarum »: « ...et pro dicta signatura et iustatura teneantur solvere in cippo communis, in quo mittuntur denarii apodixarum, quantum inferius declaratur... pro petitto, medietta et foglietta inter omnes, tres soldos » (pp. 202-3). *St. di Viterbo*, aa. 1237-1238, rubr. 447, p. 84; *st. di Rieti*, I, 141; *st. di Aspra*, IV, 154, pp. 473-4. Per altri riferimenti documentari si veda la nota precedente.

(47) Un bando del 1447 impone ai 'tavernari' romani di « fare et dare le misure piene et juste senza alcuno collarecto » (Re, *Bandi romani*, cit., pp. 89-90). Si vedano anche: *st. di Viterbo*, a. 1469, III, 159: « ...Et quod quilibet tabernarius seu vinum vendens ad minutum teneatur et debeat emptori dare mensuras plenas vino quod vendunt »; in caso contrario, « teneatur pro quolibet collarecto cuiuslibet mensurantis ad penam quinque soldorum pro quolibet contrafaciente... » (f. 79v); *st. di Aspra*, IV, 154, pp. 473-4: le misure dovranno essere « piene sino in cima, senza alcuna gorzeria »; *st. di Ferentino*, II, 119: « ...tabernarii ipsi seu venditores vini teneantur dare... mensuram bene plenam sine aliqua gorzeria ».

(48) I recipienti-campione cui si ricorre per il controllo delle misure sono in metallo, solitamente di rame: *st. di Viterbo*, a. 1469: III, 159, f. 79v; *st. di Rieti*, I, 53 (è usato in questo caso il ferro); *st. di Roccantica*, II, 84, p. 85; *st. di Aspra*, IV, 154, pp. 473-4.

(49) *St. di Ferentino*, I, 20; *st. di Alatri*, I, 31, pp. 127-8; *st. di Tivoli*, I, 71, p. 180 (v. *infra*, n. 52).

(50) *St. di Aspra*, IV, 154: « ...et deba et sia tenuto detto podestà per vincolo di giuramento discutere et rechiedere le taverne et le misure sopradette almanco una volta la settimana, et se sarà negligente circa le cose predette, il notario et il camerlengo del Commune possino et siano tenuti fare » (pp. 473-4). Lo statuto viterbese del 1237-1238 prevede che « duo boni et legales homines eligantur a Consilio, qui videre ac extimari d[ebeant] dictas mensuras ad minus bis in mense » (rubr. 447, p. 84).

cittadine (*carciae*) (51); a Tivoli agisce, invece, un solo « procurator Communis » (52).

Anche riguardo all'orario di esercizio il legislatore non manca di far sentire la propria voce. A seconda dei luoghi i clienti sono tenuti a lasciare il locale dopo il primo, il secondo o il terzo suono vespertino delle campane (*pulsatio campanarum*) (53); intorno ai tavoli potranno restare allora solo i forestieri alloggiati nella *taberna* ed eventuali parenti o amici che tengano loro compagnia (54). Vino da consumare a casa potrà

(51) *St. di Alatri*, I, 31, pp. 127-8.

(52) *St. di Tivoli*, I, 2, p. 154; 71: « ...procurator communis Tyburis teneatur quolibet mense requirere pondera, braccularios pandorum et mensuras quibus triticum, vinum et alia mensurare consuevimus » (p. 180).

(53) *St. di Roma*, III, 96, « De tabernis inventis apertis post tertium sonum campane » (pp. 250-1); *st. di Viterbo*, a. 1469, III, 60: « ...Post primam autem pulsationem campane comunis siquis fuerit inventus per notarium et familiam domini potestatis bibere vel stare causa bibendi in taberna vel loco ubi vinum venditur, puniatur quilibet in viginti soldis, et in viginti soldis tabernarius vel vinum vendens. Ante tabernam quilibet possit morari et bibere sine pena usque ad tertium sonum campane... Et quod potestas teneatur... ultima pulsatione cum retrochis in tantum differre sonum rethochorum quod quis ire possit ab una porta ad aliam civitatis que magis distat... » (f. 65rv); *st. di Bagnoregio*, III, 178: « ...quod campane grosse Sanctorum Donati et Nicolai... pulsantur post occasum solis, et post primam pulsationem nulla persona maneat in aliqua taberna vel in aliquo alio loco, ubi venderetur vinum minutatim... que campane pulsantur hoc modo. prima pulsetur in crepuscolo, secunda pulsetur post primam horam noctis, tertia pulsetur cum tribus rechatis, unum quorum pulsetur a longe ab alio quod possit quis comode ire a porta Sancti Francisci usque ad portam Sancti Augustini, et a porta Mercati usque ad portam Cilis... »; da giugno a settembre, tuttavia, le campane non saranno suonate e ciascuno potrà « ire vel redire [per] dictam civ[itatem] et in tabernis stare, pro libitu voluntatis, sine pena »; *st. di Roccantica*, II, 84, « Quod tabernarii teneant domos clausas post primum sonum campane » (p. 85); *st. di Aspra*, IV, 154: « ...agiongemo al detto capitulo che ogni tavernaro deba serrare sua taverna doppo el sono della campana, la qual si sona la sera alla guardia... » (pp. 473-4); *st. di Tivoli*, I, 97, pp. 187-8; *st. di Ferentino*, II, 119: « ...nullus tabernarius vel venditores vini de nocte presumant vendere vinum post secundam pulsationem campane seu scarane »; *st. di Alatri*, II, 72: « ...Nullus etiam tabernarius recipiat aut morari permittat aliquem de Alatro, post ultimum sonum scarne, in domo sua... » (p. 184); *st. di Guarcino*, II, 71, pp. 192-3; di raro riscontro una disposizione di quest'ultimo statuto che fa divieto a *mercatores et tabernarii* di tenere « tabernas apertas diebus festivis ante missam » (V, 24, p. 284: della rubrica è pervenuto il solo titolo).

(54) *St. di Bagnoregio*, III, 178, cit.; *st. di Ferentino*, II, 119; *st. di Alatri*, II, 72, p. 184. Le taverne possono essere anche di dimensione molto modesta: « taberna vero intelligatur, ubi sit una veges vel plures cum vino quod venditur minutatim » — recita lo statuto di Bagnoregio (loc. cit.); nelle maggiori è possibile anche consumare pasti e prendere alloggio (*st. di Aspra*, IV, 154, pp. 473-4; *st. di Ferentino*, loc. cit.: divieto agli osti di cucinare « porcellum seu porchetam, anserem, paparam sive gallinam quos vel quas... portaverit aliquis qui sit levis conditionis et vite vel publicus baracterius ad parandum »; *st. di Alatri*, loc. cit.).

essere venduto, comunque, a chi lo richieda fino a notte inoltrata (55).

Luogo di tradizionale aggregazione ludica (56), in cui le propensioni trasgressive possono trovare nel vino uno stimolo decisivo, le osterie e le locande laziali trovano, dunque, i legislatori concordi nel negare loro la complicità della notte.

Legata, perlopiù, al consumo familiare e al piccolo commercio, la produzione vinicola sembra essere stata nel Lazio medioevale generalmente di qualità modesta. Tali limiti dovevano essere, peraltro, pienamente avvertiti se tanto spesso la tavola dei più abbienti era imbandita con vino d'importazione, proveniente soprattutto dal Mezzogiorno (57).

Fra i vini locali alcuni godevano, comunque, di buona fama.

Primeggiavano, a sud di Roma, quelli dei 'Castelli romani', i bianchi d'Anagni e, apprezzato forse più di ogni altro, il greco di Velle-

(55) *St. di Viterbo*, a. 1469: III, 60, f. 65rv; *st. di Rocantica*, II, 150: «...si aliquis a domo sua vel aliena miserit vax et nuptium pro ipso vino emendo, quod liceat ipsis vinum vendentibus talibus emere volentibus vendere et dare» anche dopo il suono della campana «que pulcatur ad laudes» (p. 107); *st. di Aspra*, IV, 154, pp. 473-4.

(56) Come l'osteria dei tempi nostri, la *taberna* medioevale era frequentata per bere in compagnia e passare il tempo giocando; contro quest'ultime abitudini intervengono — con risultati verosimilmente incerti — gli statutori: *st. di Viterbo*, aa. 1251-1252, IV, 99: «Nemo de die vel de nocte ludere audeat in taberna... vel in alia aliqua domo, ubi venditur vinum minutim vel ad nummatam; ad aleas vel taxillos vel ad aliquem alium ludum...» (p. 242); *st. di Ferentino*, II, 120, «Quod nullus ludat ad taxillos»: il gioco è vietato tanto che abbia luogo in case private che all'osteria; è, comunque, consentito «ludere ad taxillos ubicumque de die tantum usque ad summam duorum solidorum in rebus potabilibus vel comestibilibus tantum et non ultra»; «ad tabulas... seu aleas et ad morrellam» è permesso giocare «non obstante quod taxilli ibi currant». Alla taverna come possibile luogo d'esercizio della prostituzione (cfr. in merito M. S. Mazzi, *Il mondo della prostituzione nella Firenze tardo medioevale*, in «Ricerche Storiche», XIV (1984), pp. 337-363, alle pp. 338-9) fa riferimento lo statuto di Tivoli disponendo che «nullus Tyburtinus masculus vel femina meretrices, latrones, luxores taxillorum in ipsorum taberna propria conducta continue retineat» (I, 97, pp. 187-8).

(57) M. L. Lombardo, *Camera Urbis, Dobana Ripe et Ripecte. Liber Introitus* 1428, Roma 1978, p. XXIV. Fra le molte considerazioni con le quali il cardinale Napoleone Orsini, signore del castello di Marino, motiva nel 1334 il suo scontento per l'operato di tale *frater Antonius*, già *vicarius domini*, è quella che lo stesso voleva «continue bibere vinum grecum et aliquando claretum», preferendolo a quello locale, disponibile in grande quantità nelle cantine signorili (v. Cortonesi, *Terre e signori*, cit., p. 231). «I vini 'greci' — inizialmente denominati così perché originari delle regioni di insediamento greco, poi, in senso più lato, per designare la qualità che li contraddistingueva — si caratterizzavano per la dolcezza, l'alto grado alcolico e quindi la maggiore durezza nei confronti dei vini 'latini', e inoltre per la minore sensibilità agli effetti dei lunghi tragitti marittimi» (H. Zug Tucci, *Un aspetto trascurato del commercio medioevale del vino*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, 5 voll., Napoli 1978, III, pp. 311-379, a p. 315).

tri (58). Agl'inizi del XV secolo, quest'ultimo era importato a Roma (59), dove in notevole quantità giungevano anche i vini di Terracina (60).

Nell'alto Lazio si producevano diffusamente moscato, vernaccia e trebbiano (61) e, a giudizio di Pio II, i vini viterbesi non avevano nulla da invidiare né a quelli fiorentini, né a quelli senesi (62). Una produzione di buon livello doveva realizzarsi anche a Montefiascone, Bolsena, Bagnoregio e Celleno, se è vero che non si riteneva disdicevole rifornirsi nelle località indicate in occasione dei sontuosi conviti offerti dai rettori del Patrimonio *in principio officii* (63). Le medesime carte testimoniano come il vino bianco fosse apprezzato, in generale, più del rosso; il suo prezzo era, nel Lazio come altrove (64), non poco superiore (65).

(58) F. Melis, *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in Id., *I vini italiani nel Medioevo, con introduzione di Ch. Higounet, a cura di A. Affortunati Parrini*, Firenze 1984, pp. 3-29, a p. 23. L'assenza di puntuali riferimenti documentari rende, purtroppo, meno proficuo il ricorso al ben noto saggio del Melis.

(59) Caciorgna, *Vite*, cit., pp. 169-170. Oltre al greco, si producono a Velletri vino latino (attestazioni tardo-trecentesche) e trebbiano, in crescente diffusione — quest'ultimo — agl'inizi del XV secolo (ivi, p. 166). Per i vini «latini romaneschi» cui accenna il Melis (*Produzione*, cit., p. 23), l'ipotesi di una provenienza velletrana — o, comunque, laziale — sembra, dunque, più verosimile che quella di una provenienza campana formulata dallo stesso autore.

(60) Lombardo, *Camera Urbis*, cit., p. XXIV.

(61) *St. di Civitavecchia*, III, 8, pp. LXXXIV-LXXXV; G. Pardi, *Gli statuti della Colletta del Comune d'Orvieto, Parte II. Codice n. 1*, in «Bollettino della R. Deputazione di Storia Patria per l'Umbria», IV (1898), pp. 1-46: rubr. 26, p. 35; ASV, *Collectoriae* 176, ff. 100r-101r: Montalto a. 1365.

(62) *Pii II Commentarii rerum memorabilium que temporibus suis contigerunt*, a cura di A. Van Heck, 2 voll., Città del Vaticano 1984, lib. VIII, 379, nel vol. II, p. 496: si producono a Viterbo «uina diversi generis que nec florentinis cedent nec senensibus». Secondo F. Melis, «le sole esportazioni laziali erano quelle del Viterbese, che entravano in Umbria e, in raggio internazionale, quelle dei vini del Formiano e di Mondragone» (*Produzione*, cit., p. 23), località — le ultime indicate — che non rientrano, invero, nel Lazio storico, il cui confine meridionale è da considerare quello delle province pontificie della Campagna e della Marittima.

(63) ASV, *Collectoriae* 175, f. 225r: a. 1331; ASV, *Introitus et Exitus* 118, f. 58v: a. 1333; f. 138r: a. 1336; 253, f. 77v: a. 1348; f. 159r: a. 1349. Alla produzione di Bolsena e di Bagnoregio si ricorreva anche per il fabbisogno della curia rettorale (ASV, *Registra Avenionensia* 1, ff. 190r, 214r: a. 1312). Il trasporto del vino a Montefiascone avveniva mediante bestie da soma (*ronçini*) e *vegetes* o *bariles* presi in affitto (*ibid.*); sui contenitori da vino in uso nel Lazio medioevale, v. Cortonesi, *Terre e signori*, cit., pp. 92-93.

(64) Cfr. R. Grand - R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, trad. it., Milano 1968 (ed. orig. 1950), p. 379.

(65) Nel febbraio 1348, in occasione del convito che si tiene in Montefiascone per il *generale parlamentum* del Patrimonio, vino bianco di Celleno è acquistato per 47 soldi e mezzo la salma, vino rosso di Montefiascone per 25 soldi (ASV, *Introitus et Exitus* 253, f. 77v); nell'estate dell'anno successivo, la differenza — questa volta

Pure, per quanto non privo di note positive, il panorama vinicolo laziale appare nel basso medioevo ben lontano dal fornire risposte adeguate alla domanda di un mercato che va facendosi sempre più esigente. Agl'inizi del Quattrocento, il dolce e robusto vino greco inonda, con altri del Sud, la piazza di Roma, dove grande smercio conoscono pure i vini della Corsica e, in minor misura, quelli della riviera ligure (66). Negli stessi decenni sono importati in Viterbo — unici ad essere ammessi — « vinum... grecum de Neapoli, malvascia et guarnaccia de riparia Ianue » (67).

Per quanto ad oggi risulta, il panorama romano dei vini 'navigati' non conosce mutamenti sostanziali nel corso del XV secolo ed anzi, alla metà del successivo, si presenta con i medesimi tratti. Un singolare documento volto ad istruire circa la qualità dei vini introdotti sul mercato capitolino in quegli anni (68), colloca ai vertici della gerarchia del gradimento la malvasia di Creta, il greco di Somma, i moscatelli liguri (difficili, peraltro, a reperirsi). Il vino cosiddetto 'latino', proveniente dalla Campania, è — si apprende — bevanda passabile, ma va bevuto entro marzo, dopodiché si dovrà usarlo come aceto. Il contributo della Toscana si limita al trebbiano e al Montepulciano, rosso perlopiù, quest'ultimo, e tale che con i mesi acquista in gradevolezza. Vini corsi continuano nel XVI secolo ad essere consumati a Roma in grande quantità, ma la guida avverte di dover distinguere fra i corsi propriamente detti e quelli meno apprezzabili provenienti dall'isola d'Elba, vini leggeri e di color verdastro.

Dei vini laziali esce dall'anonimato per raccogliere elogi il solo Monterano, proveniente dai vigneti del conte d'Anguillara (69).

Il poco esaltante profilo della produzione vinicola regionale trova sostanziale conferma nella vasta e informatissima rassegna stilata, di lì a

fra vini di provenienza non precisata — si è ridotta a 12 soldi (ivi, f. 159r). Sulla produzione di vino bianco grava a Bagnoregio (a. 1373) un'imposta di 12 denari per salma; 8 denari soltanto si pagano, invece, per il rosso (*statuto*, V, 403, p. 215).

(66) Lombardo, *Camera Urbis*, cit., pp. XXIV e 93. Si osservi, comunque, che l'importazione del greco in area laziale ha testimonianze ben anteriori al XV secolo (v. *supra*, n. 57 ed anche ASV, *Collectoriae* 176, ff. 100r-101r: vino greco e *guarnaccinum* tassato dai gabellieri di Montalto, a. 1365).

(67) *St. delle gabelle di Viterbo*, rubr. 42, f. 21rv; v. anche *st. di Viterbo*, a. 1469: III, 64, f. 66v.

(68) Il testo è illustrato da J. Delumeau in *Vie économique et sociale de Rome dans la seconde moitié du XVI^e siècle*, 2 voll., Paris 1957, I, pp. 117-9. L'estensore — ciò che il Delumeau non rileva — attinge molte delle sue informazioni dal trattatello *Della natura dei vini e dei viaggi di Papa Paolo III descritti da Sante Lancerio suo bottigliere* (a. 1539), per il quale si veda G. Ferraro, *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, Firenze 1876, pp. 20-42.

(69) Tale è il consenso ch'esso suscita anche nel Lancerio da fargli sostenere che « non habbi pari bevanda in tutta Italia » (ivi, p. 31).

qualche decennio, da Andrea Bacci (70), archiatra di Sisto V e titolare dal 1567 della cattedra di botanica alla Sapienza (71). La sua trattazione è per molte pagine un autentico itinerario nella mediocrità (72), le eccezioni riguardando, perlopiù, vini di buona tradizione quali quelli di Albano o i marinesi (73). Ottima presentazione anche per il prodotto ernico di Paliano (74), per i vini indicati come falisci — fra cui i moscatelli di Montefiascone e Bagnoregio — (75), per quelli, infine, di Velletri, dei quali è detto tutto ciò che si può dire di bene: « pro exemplari quadam specie proponi merentur multi Italiae vinis » (76). I restanti, però — e sono larga maggioranza — non sono, secondo il Bacci, da prendere in seria considerazione. Frutto non di rado di approssimative operazioni di cantina, appaiono al naturalista, oltre che mediocri, in continua lotta per conservare fino all'estate la propria identità (77). La descrizione delle caratteristiche, a tratti impietosa, aiuta non poco a comprendere i destini di un prodotto, per così dire, 'stanziale', inesorabilmente inchiodato dai suoi diversi limiti al mercato locale, itinerante al più su ristretti percorsi subregionali e zonali.

(70) A. Bacci, *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem...*, Roma 1596. L'opera riserva una speciale attenzione ai vini presenti sul mercato romano.

(71) Sulla vita e l'opera del Bacci (1524-1600), v. *Dizionario biografico degli Italiani*, vol. 5, pp. 29-30: voce a cura di M. Crespi.

(72) Può ricordarsi come già nella prima metà del secolo Sante Lancerio osservasse, riguardo alla produzione vinicola di oltre settanta località laziali, che non era gradita a Paolo III « perché certo et per esperienza sono vini cotti et arrosti et arsi et matrosi et grassi. Sicché sono vini da lassarsi alli contadini » (Ferraro, *I vini d'Italia*, cit., p. 42).

(73) Bacci, *De naturali vinorum historia*, cit., pp. 283-4. Buono è, più in generale, il giudizio sul vino dei 'Castelli': Ariccia, p. 282; Frascati, pp. 284-5; Grottaferrata, pp. 285-6.

(74) *Ivi*, p. 291.

(75) *Ivi*, pp. 297-8. Si segnalano, inoltre, nell'alto Lazio i vini di Caprarola e Nepi (p. 293); « abili coltivatori e vinificatori sono per il Bacci anche i viterbesi (pp. 296-7).

(76) *Ivi*, pp. 289-290.

(77) Si tratta di vini « statim bibenda » o tali che « vix ad aestatem servantur »; spesso non sostengono il trasporto fino a Roma. Il problema del prodotto impegna, come si vede, i vinificatori ben oltre la fine del medioevo (sullo specifico medioevale, v. Y. Renouard, *Le vin vieux au Moyen Age*, in « Annales du Midi », LXXVI (1964), pp. 447-455).

GIOVANNI VITOLO

UNIVERSITÀ DI CHIETI

Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale *

Pur essendo il Mezzogiorno già noto nell'Antichità per la quantità e la qualità del vino che vi si produceva, è indubbio che anche per esso vale quanto è stato osservato per altre parti d'Italia e d'Europa, e cioè che l'espansione del vigneto assunse nel Medioevo dimensioni mai raggiunte in precedenza e destinate poi a ridursi sensibilmente nei secoli seguenti. All'origine del fenomeno dovettero esserci le stesse motivazioni che ovunque portarono alla diffusione di questa coltura anche su terreni ad essa non particolarmente adatti, quali il carattere mistico-sacrale del vino nell'ambito della celebrazione della messa (il vino che diventa il sangue di Cristo), il suo valore terapeutico e l'impiego che se ne faceva per la preparazione di molti farmaci, e infine il suo essere una delle poche forme di evasione in una vita quotidiana al Sud, non meno che altrove, tutt'altro che facile e ricca di altre occasioni di distrazione (1).

Non molto diversa anche la cronologia della storia della viticoltura meridionale che, messa a dura prova dalle devastazioni provocate dalla guerra greco-gotica e dagli sconvolgimenti seguiti alla conquista longobarda, appare nel secolo IX ormai in netta ripresa, al punto che Capua si spopolava al tempo della vendemmia, che coinvolgeva, come ci informa Erchemperto, *tam primores quam et mediocres* (2). Sul finire del secolo cominciano poi a diventare sempre più frequenti i contratti agrari in cui

* Il testo che qui si pubblica riproduce integralmente quello letto al convegno. Sul tema ritornerò in altra sede in maniera più articolata.

(1) A. I. Pini, *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in « Studi medievali », 3^a ser., XV (1974), pp. 795-884, qui le pp. 795 ss., 874. Cfr. anche M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 373 ss.

(2) Erchemperti *Historia Langobardorum Beneventanorum*, ed. G. Waitz, in *MGH.SS. rerum Langobardicarum et Italicarum saec. VI-IX*, Hannoverae 1878, pp. 231-64, qui la p. 258, cit. da G. Galasso, *Le città campane nell'alto Medioevo*, in *Id., Mezzogiorno medievale e moderno*, Torino 1985³, p. 72.

si prevede per il concessionario o l'obbligo di curare attentamente le viti presenti nel terreno dato in concessione o di impiantarne di nuove; in quest'ultimo caso si trattava del contratto di pastinato che, prevedendo alla scadenza contrattuale l'assegnazione al colono di una parte del terreno sottoposto a miglioria, diede un contributo fondamentale alla diffusione della piccola proprietà contadina proprio nelle zone più vicine alle città e ai centri abitati in genere, in cui, come è noto, i vigneti erano più concentrati, al punto da dar vita in non pochi casi a vere e proprie colture specializzate (3).

Un ruolo di primo piano nella promozione del vigneto sia nelle immediate vicinanze delle mura cittadine che in aperta campagna svolsero gli ecclesiastici, chierici e monaci, per i quali il vino era indispensabile non soltanto per l'uso liturgico ma anche per il consumo proprio e per quello di pellegrini, viaggiatori e ospiti in genere (4); ma tutt'altro che marginale fu il contributo dato dai laici, esponenti sia della nobiltà sia del nuovo ceto borghese che si andava formando già prima del Mille in città come Salerno e Amalfi. Laici o ecclesiastici, nobili o borghesi, tutti i proprietari di vigne o di terreni da migliorare con l'introduzione della vite erano tuttavia concordi nel chiedere ai loro coloni la metà del vino prodotto nel palmento, che costituiva in genere parte integrante del fondo dato in concessione. A volte era il proprietario a provvedere subito al prelievo della sua quota parte mediante un messo, che il concessionario era tenuto ad ospitare in maniera decorosa durante tutto il tempo della vendemmia, ma spesso nel Salernitano il colono era tenuto a conservargliela sul posto in appositi *organeis a vino* fornitigli dal proprietario e che egli era tenuto a mantenere in buone condizioni e al riparo da insidie: era sgravato da ogni responsabilità solo in caso di rapina a mano armata o di incendio (*absque de generatione et igne*). Nei contratti di pastinato stipulati dalla chiesa di S. Massimo di Salerno si prevedeva invece per i coloni l'obbligo di portare il vino non a Salerno, bensì in appositi centri di raccolta (*cellaria*) disseminati sul territorio (5).

Quale fosse la destinazione del vino che perveniva in gran quantità

(3) M. Del Treppo, *Una città del Mezzogiorno nei secoli IX-XIV. Amalfi: enigma storico o mito storiografico?*, in *Amalfi nel Medioevo* (Conv. int. 14-16 giugno 1973), Salerno 1977 (Centro «Raffaele Guariglia» di studi salernitani. Atti dei convegni, 1), p. 37 ss.; G. Vitolo, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo* (Atti delle settime giornate normanno-sveve, Bari 15-17 ott. 1985), a cura di G. Musca, Bari 1987, p. 171.

(4) Pini, *La viticoltura italiana nel Medioevo*, cit., p. 808.

(5) *Codex diplomaticus Cavensis*, I-VIII a cura di M. Morcaldi - M. Schiani - S. De Stefano, Mediolani-Pisis-Neapoli 1873-93; IX a cura di S. Leone-G. Vitolo, Badia di Cava 1984, *passim*. Cfr. J.-M. Martin, *Le travail agricole rythmes, corvées, outillage*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, cit., pp. 113-57, soprattutto p. 120 ss.

alla chiesa di S. Massimo tra X e XI secolo, non è possibile dire con certezza, ma è probabile che fosse destinato soprattutto al consumo della comunità canonica esistente presso di essa e solo in piccola parte al commercio locale, dato che lo spopolamento della città nei mesi in cui più intenso era il lavoro nei campi autorizza a credere che fossero ancora molti in quel periodo i cittadini, i quali erano in condizione di produrre in proprio o di procurarsi direttamente dai produttori il vino di cui avevano bisogno (6). Questa però non doveva essere più la situazione dei secoli seguenti, quando l'aumento della popolazione e la sua maggiore articolazione interna avevano ormai fatto di Salerno qualcosa di molto diverso rispetto alla comunità di piccoli e medi proprietari terrieri dell'alto Medioevo. Nel corso del Due-Trecento, infatti, la fornitura di vino al mercato urbano fu uno dei problemi più scottanti che rendevano agitata la vita della città, inserendosi nel più ampio contesto delle lotte sociali per la conquista e la gestione del potere locale. Una vera e propria « guerra del vino » scoppiò nel 1294, ma era destinata a diventare una costante della storia salernitana.

All'origine c'era la contrapposizione tra gli interessi dei produttori locali e quelli dei consumatori, i quali ai vini delle colline salernitane preferivano quelli della vicina pianura di Sanseverino, di qualità più scadente e di più bassa gradazione alcolica, ma di prezzo inferiore. La nobiltà e gli enti religiosi ottennero allora da Carlo II un privilegio che vietava l'introduzione in città dei vini forestieri, privilegio che i produttori di Sanseverino cercarono di aggirare, introducendo di nascosto in città notevoli quantità di vino; furono però scoperti ed il carico venne sequestrato. Nella contesa intervenne la signora di Sanseverino, la contessa Teodora, la quale per risarcire i suoi vassalli del danno subito fece sottrarre con la forza una notevole quantità di vino greco dalla cantina che Riccardo De Ruggiero, esponente di una delle più autorevoli famiglie nobili della città, aveva nei pressi di Sanseverino. Il De Ruggiero si appellò allora al sovrano, il quale il 13 novembre del 1294 ordinò che gli fosse restituito il vino o l'equivalente in denaro, tanto più che egli non aveva responsabilità dirette nel sequestro del vino che si era tentato di introdurre furtivamente in città (7).

Una vera e propria rivolta popolare scoppiò nell'aprile del 1328, quando lo stratigoto, il quale aveva impedito che fosse scaricato da una barca un quantitativo di vino destinato alla vendita, riuscì a salvarsi a

(6) M. Berza, *Amalfi preducale (596-957)*, in « Ephemeris Dacoromana. Annuario della Scuola Romana di Roma », 8 (1938), pp. 349-444, qui la p. 361, cit. da Galasso, *Le città campane nell'alto Medioevo*, cit., p. 72.

(7) A. Sinno, *Commercio e industrie nel Salernitano dal XIII ai primordi del XIX secolo*, Salerno 1954, II, p. 155; *Codice diplomatico salernitano del secolo XIII*, a cura di C. Carucci, Subiaco 1931-46, III, p. 261.

stento dalla furia del popolo, mentre rimasero feriti alcuni suoi familiari (8).

Il concorrente più temibile per il vino delle colline salernitane era infatti quello che arrivava dal Cilento a bordo di piccole imbarcazioni, che solcavano in gran numero il tratto di mare compreso tra Policastro e Napoli. Il ruolo da esse svolto nel commercio e nell'economia del Mezzogiorno medievale è ora noto grazie ad un saggio bellissimo di M. Del Treppo, esemplare per la capacità di cogliere attraverso un caso particolarissimo, l'attività appunto di una piccola imbarcazione cilentana, aspetti fondamentali della struttura economico-sociale del Meridione d'Italia nel basso Medioevo (9). Si tratta di una saettia di circa nove tonnellate di portata, di cui sono documentati nel 1461 cinque viaggi, in genere con partenza da Pisciotta, scalo a Policastro per caricare vino e a Ischia, Maiori o Amalfi per venderlo, e arrivo a Napoli, dove viene collocato il resto del carico.

L'equipaggio è costituito da sei persone, tra patrono e marinai, « retribuite con quote di partecipazione agli utili dell'impresa commerciale e armatoriale, secondo la nota forma del contratto di « colonna » ad uso di riviera, cioè della costa amalfitana e dei luoghi che si uniformavano alla sua famosa Tavola » (10). I loro guadagni, confrontati con i salari di altre categorie di lavoratori, risultano assai scarsi, ma lo erano anche i profitti degli armatori, Melillo di Napoli e Cola di Pisciotta, i quali comunque chiusero in perdita la loro società in seguito alle disavventure in cui incorse la loro imbarcazione. Sia i marinai sia gli armatori integrano la loro attività sul mare con il lavoro della terra e sono riconducibili a quella categoria di marinai-contadini individuata dallo stesso Del Treppo nella costiera amalfitana fin dal secolo XI e destinata a diventare una componente caratteristica dell'economia e del tipo di vita di molte zone costiere del regno di Napoli. A questa stessa categoria appartenevano anche quei *villani et marinarii* di Sorrento, i quali nel giugno del 1223 inutilmente si appellarono alla *Magna Curia* di Federico II, per sottrarsi all'obbligo di portare a vendere con le loro barche il vino dei propri signori fino ad Amalfi e di restarvi per otto giorni *donec vinum vendetur* (11); il che lascia intendere che il vino imbarcato a Sorrento non

(8) Sinno, *op. cit.*, II, p. 154.

(9) M. Del Treppo, *Marinai e vassalli; ritratti della gente del mare campana nel secolo XV*, in « Rassegna storica salernitana », nuova serie, 4 (1985, dicembre), pp. 9-24, rist. in forma più ampia in *Miscellanea in onore di Ruggero Moscati*, Napoli 1985, pp. 131-91.

(10) *Ivi*, p. 14.

(11) J.-L.-A. Huillard-Bréholles, *Historia diplomatica Friderici II*, Paris 1852-61

avesse una destinazione prestabilita, ma si cercasse di collocarlo via via nelle varie località della Costiera in cui le barche facevano sosta. Lo stesso avveniva nel 1461 con la saettia di Pisciotta d'anzì ricordata, il cui carico di vino arrivava integro a Napoli solo quando non era stato possibile venderlo in tutto o in parte negli scali intermedi (12).

Questi ultimi, d'altra parte, non erano soltanto centri di consumo o di distribuzione, ma anche zone di produzione e di esportazione di vini di qualità tutt'altro che scadente, a cominciare da Salerno, dove facevano rifornimento per le loro mense lo stesso re Ferrante e non pochi cardinali della corte pontificia (13). Tra le località in cui i marinai di Pisciotta cercavano di collocare la loro merce figura anche Ischia, che pure produceva un vino greco che per grazia e robustezza era collocato al terzo posto tra i vini campani da Andrea Bacci, medico di Sisto V e autore della famosa *De naturali vinorum historia*, apparsa a Roma nel 1596; per non parlare poi dei centri della Costiera amalfitana che, a giudicare dai numerosi contratti agrari dei secoli XI-XIII, dovevano aver sviluppato una notevole produzione di uva e quindi di vino.

Il fatto è che l'economia del Regno stava vivendo, a partire almeno dalla prima metà del Duecento, ma con ritmo sempre più intenso nel corso del Quattrocento, un generale processo di commercializzazione, che coinvolse quasi ogni angolo del paese, alimentando una intensa circolazione non soltanto di prodotti di lusso e dell'artigianato ma anche di generi alimentari e di prima necessità, che erano di produzione pressoché generale. Tra questi figura anche il vino, che viaggiava non soltanto per mare ma anche per le strade dell'interno, soggetto a pedaggi che variavano da un punto all'altro dei duecento passi, che prima della riforma di re Ferrante del 1466 costituivano i punti obbligati di transito delle merci in terre demaniali e feudali (14).

L'ostacolo maggiore alla circolazione del vino era rappresentato dai tentativi messi in atto da varie comunità di produttori di impedire l'ingresso in città di prodotti forestieri. Già abbiamo visto prima il caso di

(rist. an. Torino 1963), II/1, p. 381; M. Camera, *Memorie storico-diplomatiche dell'antica città e ducato di Amalfi*, rist. an., Salerno 1972, II, p. 687.

(12) Lo stesso avveniva con le imbarcazioni che facevano la spola tra Ventimiglia, ricca zona di produzione e di esportazione vinicola, e Genova: I. Balletto, *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, Napoli 1978, I, pp. 445-58, qui la p. 457.

(13) Sinno, *Commercio e industrie nel Salernitano*, cit. p. 154.

(14) M. Del Treppo, *Il Regno aragonese*, in *Storia del Mezzogiorno*, diretta da G. Galasso e R. Romeo, IV (*Il Regno dagli Angioini ai Borboni*), Roma 1986, p. 172 ss.

Salerno, ma episodi analoghi sono documentati in età angioino-aragonese anche in Abruzzo, in Puglia, in Basilicata (15), e ovunque nascevano da una situazione di disagio provocato dalla sovrapproduzione, disagio reso più pressante dalle tecniche ancora alquanto rudimentali della vinificazione, che non consentivano una lunga conservazione anche di vini, quali molti di quelli meridionali, che pure erano caratterizzati in genere da un più alto grado alcolico e quindi da una maggiore durezza.

Né la situazione cambiò del tutto quando, a partire dalla seconda metà del Trecento, sotto la spinta della ristrutturazione dei noli una quota sempre più consistente della produzione vinicola meridionale fu destinata al commercio estero, e ciò perché la richiesta dei mercanti stranieri si diresse soprattutto verso i cosiddetti vini greci del Napoletano e della Calabria settentrionale, assai richiesti sui mercati esteri di una vasta zona che andava dall'Inghilterra al mare d'Azov e comprendeva la stessa Francia, i cui vini della Linguadoca e di Provenza già godevano di grande rinomanza nel corso del Quattrocento (16).

In verità l'esportazione di grossi quantitativi di vino meridionale è anteriore di molto alla rivoluzione dei noli e alla stessa penetrazione nel Sud degli operatori economici forestieri, essendo esso uno dei prodotti che alimentavano le speculazioni commerciali del primo sovrano angioino oltre che — tutto lo lascia credere — di Federico II, sembrando arduo pensare che nel 1268, a soli due anni dalla conquista del Regno e mentre era ancora in atto la repressione della rivolta provocata in gran parte del paese dalla discesa di Corradino (17), Carlo d'Angiò avesse il tempo e la voglia di impiantare dal nulla non solo lo sfruttamento di vigne regie ma anche la commercializzazione all'estero dei loro prodotti. Infatti, da un rendiconto finanziario di Matteo Rufolo di Ravello, titolare della Secrezia e della Portolania di Puglia dal settembre del 1268 all'agosto del 1269, apprendiamo che fu allestita nel porto di Brindisi una nave regia, la *Sancta Cecilia*, per il trasporto *extra Regnum ubicumque melius expedire videret, preterquam apud Pisas et ad terras Paliologi*, di vino e olio, *si*

(15) P. Verrua, *Statuti di Isola del Gran Sasso del 18 giugno 1419*, in *Convegno storico abruzzese-molisano*, Casalbordino 1935, II, pp. 605-666, soprattutto p. 654 s.; R. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari 1983, p. 71 s.; P. Dalena, *Le fonti documentarie per lo studio del popolamento rupestre. Un modello particolare: Matera*, in *La tipologia delle fonti per lo studio del popolamento rupestre dell'area mediterranea* (Atti del seminario di studio, Lecce 19-20 ottobre 1984), Galatina 1987, p. 33 s.

(16) F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Firenze 1984, p. 21 ss.; M. Del Treppo, *I mercanti catalani e l'espansione della corona d'Aragona nel secolo XV*, Napoli 1972 (Università di Napoli. Seminario di Storia Medioevale e moderna, 4), p. 199 s.

(17) G. Vitolo, *Il Regno angioino*, in *Storia del Mezzogiorno*, cit., p. 15 s.

quos haberet Curia in terra Bari, diversamente si sarebbe dovuto provvedere ad acquistarlo sul mercato locale (18).

Piena libertà di navigazione e di commercio, con la sola esclusione di Pisa e delle terre del Paleologo, il sovrano angioino aveva accordato anche al predetto Matteo Rufolo per quanto riguarda la nave appartenuta al traditore Aroldo e ai suoi figli e che, al momento del sequestro nel porto di Brindisi, risultava carica di ben 85 botti (*vegetes*) piene di vino, di cui 82 con il loro contrassegno e 3 *sine signis*, botti valutate della capacità di 1200 barili per un ammontare complessivo di più di 500 ettolitri. E non basta, perché sulla nave del predetto Aroldo c'erano altre 258 botti di vino più una di olio, *oneratas in eadem navi ad naulum* per conto di diversi mercanti, che però furono restituite ai legittimi proprietari. Il vino sequestrato fu venduto a San Giovanni d'Acri al prezzo di quattro bisanti la botte, che al cambio di 7 bisanti l'oncia diedero la somma complessiva di 45 once, 16 tari e 1 grano, mentre il trasporto, sempre da Brindisi a San Giovanni d'Acri, delle predette 258 botti di vino e una di olio fruttò altre 64 once, 22 tari e 12 grana, alla tariffa di 2 bisanti meno un quarto per botte. Ipotizzando, come mi sembra legittimo, che il vino dei mercanti sia stato venduto a mezzo grano il litro, al pari di quello della Curia angioina, il prezzo del trasporto avrebbe inciso nella misura di circa un quarto di grano, vale a dire per poco meno del 50%, un'incidenza che, pur collocandosi ai valori più bassi tra quelle calcolate in altri casi per lo stesso periodo, resta pur sempre notevole e tale da poter essere sopportata solo dai vini di qualità più alta e quindi di prezzo maggiore.

Non sappiamo chi fosse il traditore Aroldo così duramente colpito nei suoi beni, ma non è da escludere che fosse un regnicolo, probabilmente pugliese, al pari degli altri mercanti che si servivano della sua nave per il trasporto del vino in Oriente. Quello che è certo è che in seguito diventano sempre più rari, fino a scomparire del tutto, gli armatori meridionali capaci di allestire navi paragonabili per portata (non meno di 500 botti) a quella brindisina confiscata da Carlo d'Angiò, né sembra che la curia angioina abbia continuato a gestire in proprio il commercio vinicolo, preferendo dedicare tutte le sue cure a quello del grano. Nel corso del Trecento e soprattutto sul finire del secolo, quando la ristrutturazione dei noli diede un decisivo impulso alla circolazione del vino, questo ormai raggiungeva i mercati esteri quasi esclusivamente a bordo di naviglio forestiero, genovese soprattutto, mentre alle imbarcazioni meridionali di più modesto tonnellaggio (di 9 tonnellate, come si è detto, era la portata

(18) *I registri della Cancelleria angioina ricostruiti da Riccardo Filangieri con la collaborazione degli archivisti napoletani*, VI, Napoli, Accademia Pontaniana, 1970, p. 351.

della saettia di Cola di Pisciotta) era lasciato il compito di rifornire, mediante operazioni di piccolo cabotaggio, i centri di consumo e quelle località da cui partivano i grandi carichi per l'estero.

Tra queste un ruolo assai importante, e del tutto insospettabile prima della pubblicazione di un noto saggio di F. Melis, svolse Tropea, dalla quale alla fine del Trecento e ai primissimi anni del Quattrocento partivano grossi quantitativi di vini calabresi — ben 550 botti, pari a hl. 1.760, furono caricate nella primavera del 1396 — alla volta non soltanto di Pisa (e di qui a Firenze), ma anche di Genova, della Provenza, della Linguadoca, di Barcellona, Valenza, Palma di Maiorca, Londra e Bruges, dove erano in grado di vincere la concorrenza di vini, sia locali sia d'importazione, che da tempo godevano di una certa rinomanza (19).

Lungo la costa tirrenica altri importanti centri di imbarco del vino furono in Campania Castellammare di Stabia e Torre del Greco, ma il principale porto vinicolo del Mediterraneo fu Napoli, dove affluiva non soltanto il famoso vino greco delle adiacenti zone vesuviane ma anche quello della Costiera sorrentina e amalfitana, di Salerno, del Cilento e finanche quello calabrese, trasportatovi da quelle piccole imbarcazioni che, se non riuscivano a collocare il loro carico negli approdi più vicini al luogo di partenza, erano sicure di poter scaricare a Napoli la loro merce (20).

Gli artefici di quest'inserimento della produzione vinicola, e in generale dei prodotti dell'agricoltura meridionale, in un circuito nazionale e internazionale e per operazioni di portata colossale furono i mercanti forestieri, ed in particolare catalani e fiorentini. I primi, già presenti sui mercati e nei porti minori del Regno agli inizi del Trecento, dai quali traevano, oltre alla seta e al lino, soprattutto derrate alimentari, tra cui vino rosso calabrese e « greco » di Napoli, vi conseguirono agli inizi del secolo seguente una posizione di tutto rilievo, rovesciando l'originario

(19) F. Melis, *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-Quattrocento*, in Id., *I vini italiani nel Medioevo*, cit., pp. 97-104. Cfr. anche G. Yver, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII^e et au XIV^e siècle*, Paris 1903, p. 134; G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1985, p. 105 ss. Notevoli quantità di vino erano esportate ancora nella prima metà del Cinquecento: G. Galasso, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Milano 1975², p. 152 ss.

(20) Del Treppo, *I mercanti catalani*, cit., p. 199; Id., *Il Regno aragonese*, cit., p. 179. Giovanni Villani racconta nella sua *Cronica* (XII, 27) che, in occasione del maremoto del 25 novembre 1343, dai magazzini del porto di Napoli finirono in mare quantitativi di vino e di nocciole per un valore di più di quarantamila once d'oro, equivalenti a più di duecentomila fiorini: cit. da G. Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, cit., p. 205 s. Cfr. anche A. Silvestri, *Il commercio a Salerno nella seconda metà del Quattrocento*, Salerno 1952, p. 28 ss.

rapporto, ad essi sfavorevole, tra importazioni ed esportazioni, rovesciamento che sarebbe stato ancora più vistoso se non fosse aumentata in misura sensibile la quantità di vino che sulle loro navi prendeva la strada del triangolo Barcellona-Maiorca-Valenza.

Molto più stimolante per l'economia del Mezzogiorno fu il ruolo svolto dal capitalismo fiorentino e che oggi conosciamo assai bene attraverso alcuni saggi recenti di M. Del Treppo, dai quali emerge con estrema evidenza l'inserimento delle economie dei vari ambiti regionali del Mezzogiorno nell'economia generale del Regno, e di questo nel sistema economico occidentale (21); e uno dei prodotti dell'agricoltura meridionale che fornirono l'occasione ai grandi mercanti fiorentini per il coinvolgimento del Reame nel commercio internazionale fu rappresentato dal vino.

A conclusione di un libro bellissimo su « Agricoltura e demografia nel regno di Napoli nei secoli XVIII e XIX » G. Delille ha osservato che « il Mezzogiorno ha avuto la sfortuna di trovarsi integrato in un insieme economico (l'Italia) che non privilegiava le sue produzioni nella misura in cui il Nord produceva anche lui vino e olio in abbondanza. Il Mezzogiorno francese ha trovato invece larghi sbocchi nel suo Nord e ha potuto specializzarsi, già a partire dalla fine del Cinquecento, nelle colture arbustive » (22). Il che è vero; tuttavia la storia del commercio del vino nel basso Medioevo e dello stimolo da esso esercitato sulla produzione mostra come la valorizzazione delle risorse dell'agricoltura meridionale non richiedesse necessariamente l'inserimento in uno spazio economico di dimensioni nazionali, ma fosse possibile anche e soprattutto in una diversa logica di sviluppo basata sull'inquadramento della produzione agricola meridionale nel sistema economico europeo, quale si era venuto formando attraverso l'attività delle grandi imprese mercantili italiane (23). Fu la crisi di quel sistema, verso la fine del Cinquecento, a dare un duro colpo non solo alla produzione e al commercio del vino, ma a tutta l'economia del Mezzogiorno.

(21) Oltre ai saggi citati nelle note precedenti v. *Aspetti dell'attività bancaria a Napoli nel '400*, in *Aspetti della vita economica medievale* (Atti del convegno di studi nel XX anniversario della morte di Federigo Melis, Firenze-Pisa-Prato 10-14 marzo 1984), Firenze, Istituto di Storia economica dell'Università, 1985, pp. 557-601; *Il re e il banchiere. Strumenti e processi di razionalizzazione dello stato aragonese di Napoli*, in *Spazio, società, potere nell'Italia dei Comuni*, a cura di G. Rossetti, Napoli 1986, pp. 229-304.

(22) G. Delille, *Agricoltura e demografia nel regno di Napoli nei secoli XVIII e XIX*, Napoli 1977, p. 139.

(23) G. Rossetti, *Civiltà urbana e sistema dei rapporti nell'Europa del Medioevo e della prima età moderna: una proposta di ricerca*, in *Spazio, società, potere nell'Italia dei Comuni*, cit.

ENRICO COTURRI

UNIVERSITÀ DI FIRENZE

Il vino nella medicina fra Quattro e Cinquecento

Il vino è stato usato anche come farmaco fino dall'antichità.

Nel libro dei *Proverbi*, fra le varie sentenze, al paragrafo 31, si dice: « date del vino all'individuo triste e al misero: bevendo essi dimenticheranno la loro malinconia e la loro povertà ». Il vino era considerato così dall'antico popolo d'Israele come corroborante e insieme tranquillamente. Ed anche l'*Ecclesiaste* loda poi il vino e lo raccomanda in più punti.

E dietro a questi precetti, sia pure più moderatamente ma anche più specificamente, va il nascente cristianesimo. S. Paolo nella sua prima lettera a Timoteo, nella fine del paragrafo cinque, dice infatti: « non usare più per l'innanzi acque sola nel bere, ma usa un poco di vino per il tuo stomaco e per le frequenti infarmità ».

Ma poi si interessa all'argomento anche la medicina ufficiale.

Nel *Corpus hippocraticum*, nel *De Victus ratione morbis acutis*, è detto che le virtù del vino *non ut alimenti sunt sed magis ut medicamentis*.

A Roma, nel II secolo dopo Cristo, a coloro che soffrivano di « male allo stomaco », Celso consiglia nel suo *De medicina*, di bere vino freddo, o anche vino dei Rezi, il popolo che abitava sotto le Alpi che da lui sono dette anche oggi Rezie, ma assai caldo questo, dice, mentre Galeno consigliava il vino a chi si sentiva debilitato e notava che il polso si rinvigoriva a chi ne aveva bevuto.

I seguaci della religione islamica, com'è noto, ripudiarono e ripudiano il vino, come ogni altra bevanda alcolica, perché « dà l'ebbrezza e affoga l'intelligenza », come si esprime un passo della *Sura*. Ma dopo la morte, in un mondo di delizie, il buon musulmano troverà ampie pianure erbose dove accanto a fiumi di latte e di miele scorrono anche fiumi di vino che, si afferma, « è buon alimento e buon rimedio ».

Nel medioevo la scuola salernitana si limita a considerare il vino come un buon nutrimento e mette in guardia contro i pericoli che posso-

no derivare a chi ne abusi un po' troppo. Ma nel Trecento si scrisse addirittura un trattato sul vino come medicamento. È contenuto in un codice dell'archivio dell'Ospedale maggiore di Milano ed è stato reso noto con le stampe solo alla metà del nostro secolo dal Latronico. È piuttosto interessante per le numerose notizie che ci dà relativamente all'uso che si faceva allora di questa bevanda anche come medicinale. E poco più di un secolo dopo perfino Paracelso, pur così contrario a tutto ciò che sapeva di medicina ufficiale, loda il vino, consigliandolo addirittura, malgrado il parere contrario dei medici del tempo, ai fabbricanti, poiché, dice, rinforza il cuore.

Ma siamo giunti ormai al tempo sul quale intendiamo intrattenerci un poco di più, e dopo queste brevi note che abbiamo ritenute utili per introdurre l'argomento, possiamo passare senz'altro al tema.

Ci sarà guida essenziale il commento che il medico senese Pietro Andrea Mattioli fece all'opera farmacologica di Dioscoride, il medico militare greco vissuto a Roma fra il primo e il secondo secolo della nostra era, e che fu dato alle stampe per la prima volta a Venezia da lui stesso nel 1544. È un'ampia raccolta delle cognizioni mediche pel tempo nonché di molte credenze popolari intorno all'uso di molti farmaci.

Nel suo scritto l'antico Autore aveva dedicato al vino i capitoli settimo, ottavo e nono del quinto libro, ma solo il primo di questi ha importanza per noi ora, ché gli altri due sono dedicati all'uso di vini particolari e di questi diremo in seguito.

Dioscoride aveva dapprima descritti i vini in generale indicandone le caratteristiche organolettiche, la loro digeribilità, i danni che ne potevano derivare bevendone troppo, e infine i vantaggi terapeutici che se ne potevano sfruttare.

A tal riguardo dice: « Ogni vino — mi servo della traduzione cinquecentesca del Mattioli — puro et sincero et naturalmente austero, riscalda, digeriscesi facilmente, giova allo stomacho, provoca l'urina, nutrisce le forze, fa dormire et fa buon colore: giova, bevuto copiosamente, a coloro che avessero bevuto la cicuta — il ben noto veleno usato anche per eseguire su Socrate la condanna a morte — il coriandro, il pharigo, l'ixia, l'opio, il lithargico, il tasso, gli aconiti et i fonghi malefici et parimenti a'morsi de'serpenti et alle punture di tutti quelli animali che amazzano infrigidando il sangue et che sovvertono lo stomacho al vomito ». Evidentemente si pensava che l'azione diuretica del vino, quando questo è bevuto in discreta quantità, fosse sufficiente ad eliminare rapidamente il veleno sì che questo non facesse in tempo a nuocere all'organismo, ma non si sapeva, e non lo si poteva sapere, come tali veleni vengono eliminati assai lentamente... e che non sarebbe poi servita a nulla questa loro eliminazione quando ormai avevano agito con i loro principi tossici sui centri nervosi provocando la paralisi respiratoria e il conse-

guente arresto cardiaco, senza contare l'azione deprimente che ha l'alcool in genere, ingerito in grande quantità. « Vale alle vecchie ventosità — continua l'antico trattato — a' rosimenti et distendimenti de' precordi, alla risoluzione dello stomaco — alla digestione gastrica, vale a dire — et ai flussi del corpo et all'interiora — a quelli umori corrotti cioè, che secondo le idee mediche del tempo andavano eliminati per tornare alla sanità —. Giova a coloro che per troppo sudare s'indeboliscono et si consumano », e così via. E passa poi a dire dei vari vini, specie di quelli dell'Italia, e delle proprietà più peculiari di alcuni di essi.

E il Mattioli, forte della esperienza sua e di quella ricavata dagli scritti dei medici suoi contemporanei, di quelli che lo avevano immediatamente preceduto, nonché degli antichi, particolarmente di Galeno — Autore che era allora obbligo sempre citare assai più che non Ippocrate, giacché questi era stato più sistematico nei suoi scritti e così più chiaro e preciso nella sua esposizione, malgrado la verbosità — fa al riguardo un ampio commento.

Dopo avere anche lui lodato il vino in generale e messo in guardia chi ne abusasse, parlandone come medicinale dice: « beuto moderatamente conferisce molto al nutrimento del corpo, genera ottimo sangue, convertiscesi presto in nutrimento, aumenta la digestione in ogni parte del corpo, vivifica gli spiriti, provoca l'orina, caccia le ventosità, aumenta il calore naturale, ingrassa i convalescenti, provoca l'appetito, apre le oppilazioni — i pori vale a dire, da cui uscirà, come allora si credeva, l'umore corrotto o eccedente che ha provocata la malattia — porta il nutrimento per tutto il corpo, fa buon calore e caccia fuori tutte le cose superflue » con l'aumentata urinazione evidentemente, nonché col sudore.

Come si vede i vantaggi che secondo questi Autori derivavano dal bere vino — ma li possiamo quasi tutti sottoscrivere anche noi oggi — non erano davvero pochi.

Dioscoride passa poi a dire dei singoli vini. Il Falerno, dice, « ha il principato tra tutti i vini d'Italia, perciocché quando è vecchio, agevolmente si digerisce; vivifica il polso, ristagna il corpo, giova allo stomaco, ma nuoce alla vescica, et parimenti a coloro che sono debili di vista... Gli Albani sono più grossi... gonfiano lo stomaco, mollificano il corpo, non aiutano molto alla digestione et non nuociono così ai nervi; invecchiandosi diventano nel sapore austeri. Il Cecubo è dolce et più grosso dell'Albano; nutrisce il corpo, et fa buon colore, ma si digerisce malagevolmente. Il Sorrentino è molto austero, et però ristagna egli i flussi dello stomaco et del corpo, et essendo piccolo, nuove meno alla testa; invecchiandosi diventa molto più soave et più amico dello stomaco. L'Adriano et il Mamertino nati in Sicilia — continua — sono parimenti grossi nella sostanza loro et poco costrettivi; presto s'invecchiano et nuociono per esser piccoli, meno ai nervi. Il Paretipiano che si porta dal mare Adriati-

co, è aromatico e più picciolo et perciò inganna spesso chi copiosamente lo beve. Quello che nasce in Istria è simile al Paretipiano, ma provoca più valorosamente l'urina. Il Chio è più tenero di tutti i già detti et atto all'uso del bere... Il Lesbio agevolmente si diffonde per le membra... Simile a questo è l'Efesio... Ma l'Alfiano del monte Timolo, fa dolce la testa, et muove i nervi. Il Coo et il Clarozomenio, per esser mescolati con molta acqua marina, agevolmente si corrompono, generano ventosità, conturbano il corpo et nucono a i nervi... ».

Ma poi vi erano anche vini confezionati in modi particolari che si usavano per malattie specifiche.

Già Dioscoride aveva detto del vino melitite che si otteneva aggiungendo una parte di miele e un po' di sale in cinque parti di « mosto austero », come lo chiama, e il tutto doveva poi essere fatto bollire. Si dimostrava utile nelle febbri di lunga durata perché « muove leggermente il corpo, provoca l'orina, modifica lo stomacho, giova ai dolori delle giunture, alle infermità delle reni, alla debolezza di testa, e nutrisce il corpo ».

E al capitolo successivo parla del vino musso, fatto di vino vecchio e di buon miele. « Genera ventosità — dice — e quello più vecchio nutrisce il corpo, mentre quello di mezza età — continua — lo modifica e provoca l'urina. Bevuto poi avanti i pasti, sazia, ma poco dopo provoca appetito ».

Ma i vini usati come medicinali erano nel XV e nel XIV secolo assai di più. Il già ricordato codice milanese parla del « vino mirabile » che è utile ai melanconici, ai cardiopatici, ai collerici per malattie epatiche o renali, nonché ai collerici per propria natura. Infatti esso toglie la malinconia, inclina a letizia, rende l'uomo ragionevole, migliora le funzioni di tutto il corpo dell'uomo collerico, e rettifica la giocondità degli umori. Si confezionava prendendo della buglossa pulita della midolla, sena, rose rosse, fiori di borragine. Si sminuzzava il tutto e si poneva in un sacchetto e si immergeva poi questo in un vaso vinario riempito di mosto bianco spremuto di fresco. Metà di questo si riponeva quindi con detti ingredienti, mentre l'altra metà si faceva subito bollire e si schiumava. Fatto questo si gettava ancora nel vaso che si riempiva così con tale vino. Appena il contenuto si fosse chiarificato era pronto e si manteneva efficiente per un anno e specialmente nella primavera, nell'inverno e nell'autunno.

Vi era poi il « vino cordiale », indicato contro le palpitazioni di cuore e i tremori. Era un vino al quale venivano aggiunte melissa e spezie di vario tipo.

E ancora il vino buglossato che si otteneva facendo macerare nel vino una radice di buglossa, e che aiutava ad espellere gli umori melanconici.

E quindi il vino naturalmente lassativo, ottenuto da uva generata dal midollo dell'innesto e la cui indicazione era ben espressa nel nome stesso.

Il vino citoniato — l'idromele dei greci — ottenuto da un infuso di citionie poste in acqua piovana che doveva essere stata raccolta però in estate. Questo infuso, pronto dopo sette mesi e che andava aggiunto al vino, bevuto prima del pasto, combatteva le putrefazioni intestinali, mentre dava un particolare benessere a chi ne usava.

E vi era anche il vino di rosmarino che veniva usato dagli arabi. Il nostro codice dice al riguardo: *Eius proprietates sunt mirabiles*. Infatti esso si dimostrava utile in tutte le malattie fredde, risvegliava l'appetito, diletta lo spirito col suo gradevole aroma, combatteva le infiammazioni con le sue virtù astringenti, confortava i nervi. Se ci si lavava il viso con questo vino esso diventava più bello, e se ci si lavava anche il capo si rafforzavano i capelli. Se con esso ci si sciacquava la bocca, questa diventava odorosa; confortava i denti e le gengive e guariva le piaghe. In modo speciale confortava poi il cuore e faceva riacquistare la giovinezza. Giovava inoltre ai paralitici, ai tremuli e ai deboli di nervi, mentre alle donne affette da questi mali riordinava l'attività della matrice *et prodest ad conceptionem*. Si poteva fare anche un elettuario di questo vino aggiungendo ai fiori di rosmarino, miele « dispumato ».

Contro l'ostruzione del fegato — l'itterizia, vale a dire — si ponevano nel vino foglie e radici di cicoria, di scoloprenda, di eudmea e un pizzico di assenzio. Si faceva poi bollire il tutto « di buon calore » e si filtrava attraverso un sacchetto. Se per caso occorreva raddolcirlo si aggiungeva una passa o zucchero o liquorizia o ingredienti simili.

Il « vino dell'oro spento » *habet proprietatem magnam* dice il codice milanese. Si preparava spegnendo una lamina d'oro portata al calor rosso, per 40 o 50 volte in vino buono, dopo di che si filtrava il tutto. Proteggeva il sangue da ogni corruzione, conservava la giovinezza, scioglieva l'orina, risanava gli epilettici, i pazzi e confortava i lebbrosi.

Il « vino raspativo » aveva proprietà astringenti e si preparava mescolato uve acerbe con uve mature al momento della pigiatura. Ma si poteva anche preparare lasciando una certa quantità di raspi nel mosto.

Il vino *ad memoriam recuperanda et contra oblivionem* si preparava aggiungendo a vino comune zinziber, pepe lungo, galaga, garofalo e cobendo, il tutto ridotto in polvere.

Per le malattie degli occhi si usava lavarli con vino cui era stata aggiunta eufragia, una pianta particolare appartenente alla didinamia angiosperma del sistema linneo.

Ma poi vi era ancora il « vino salviato » che si otteneva facendo bollire delle foglie di salvia in vino, ed era indicato nelle infiammazioni delle gengive, nel dolore dei denti e soprattutto nelle malattie nervose.

Il vino di Issopo era indicato particolarmente come diuretico. Ma

con questo vino ci si poteva anche lavare. Tutte le parti umide venivano così prosciugate e risanavano. E così anche i polmoni e la matrice. Apriva poi anche le vie vocali e schiariva la voce, e questo per le proprietà dell'issopo che erano calde e secche. Lo stesso effetto si otteneva bevendo vino mescolato con un decotto di orzo e liquirizia. Questa bevanda sollevava gli asmatici e, se era bevuta quando si andava a letto, slargava gli stringimenti del petto, facilitava la respirazione, calmava la tosse e agevolava la fusione e l'espettorazione del catarro.

Con zibibo bianco, cardamoimo, cinamomo, mastice, coriandro e rose rosse si preparava il vino « confortatore delle membra principali ».

Ma poi vi erano vini che si usavano contro le febbri terzane e quartane, e si ottenevano aggiungendo al vino un infuso fatto di ezula, di epitimo, di pollipodio, di cinamomo, di uva passa, di mastice e di grani di garofalo, cui si aggiungeva per aggraziare il tutto, dello zucchero.

Abbondano infine i vini lassativi. E non manca un vino antiabortivo ottenuto, oltre che col vino naturalmente, con aglio, menta, anice, mastica, garofano, cardomomo, rose rosse, maggiorano, capperi scorticati, castoreo cadauro, iris d'Illiria, zucchero.

Del « vino acquatico » è detto che è un vino sanissimo e che ogni medico di grande autorità non ne prescrive altro per gli infermi, giacché è un vino materialmente e virtualmente composto di vino e di acqua. La naturale umidità e fragilità dell'acqua è temperata — dice — dalla secchezza e dal calore del vino e viceversa, *et est cautela ut bibiat vinum cum aqua prius, ut melior fiat permixtio*, e che l'acqua sia di buona fonte, si dice. Per questa ragione si consiglia che, quando il vino deve essere temperato con acqua, la miscela si faccia prima che sia portato a mensa. Un errore, si afferma, mescolare il vino con l'acqua al momento di berlo perché, e questo, — si dice ancora, — lo sanno particolarmente, i prelati e i signori, può essere causa di gonfiezza di stomaco, di ventosità e di impedimento alla digestione.

Ed infine vi è il « vino nobilissimo », che restringe la secrezione gastrica — *fluxum — et confortat stomachum*. Si preparava con succo di citronie depurato, con vino e acqua rosata.

Anche il medioevo aveva così una bella raccolta di varietà di vino per tutte le malattie... e tutti i gusti.

E il medico romano Castore Durante, nel suo *Herbario Nuovo* che vide la luce nel 1585 ci fa un elogio anche della vite e ci enumera le sue virtù terapeutiche.

« Beuto il succo delle frondi delle viti — dice — et de' Caprioli, giova alla dissenteria, allo sputo di sangue, a gli stomachi debili et agli appetiti corrotti delle donne gravide ». Mentre « le frondi delle viti... mitigano, impiastrate, i dolori del capo, et con polenta le infiammazioni dello stomacho »; e così ancora loda il liquido che sgorga da una vite

tagliata, che farebbe bene alle volatiche, alla rogna, e unito all'olio, alla caduta de' capelli; mentre la cenere del legno bruciato si poteva usare per togliere le verruche, i pori cioè. E di questa cenere, se unita anch'essa all'olio, si potevano fare empiastri contro i mali della milza, mentre poteva essere usata anche per la pulizia dei denti.

Come si vede ce ne era per tutti i gusti, forse un po' troppo per essere vero.

Ma non restava indietro per questo l'uva, frutto della pianta, e tantomeno il vino.

« L'uva fresca — dice il Durante — conturba il corpo, et gonfia lo stomacho; et mangiata quando si comincia a maturare del mese di agosto, prima che la pioggia abbia temprata la terra, fa venire la febbre. La manco nociva — continua — è quella, che da poi che è colta, è stata per alquanti giorni appiccata; perciocché in questa è stato già disseccato il soverchio humore; et però è utile allo stomacho, et ai convalescenti, et eccita l'appetito. Quella che si conserva nelle vinacce et nelle pignatte è veramente aggradevole, et grata alla bocca, et parimenti allo stomacho: ristagna il corpo, ma nuoce alla vesciva, et alla testa: vale allo sputo del sangue; il che fa similmente quella che si conserva nel mosto. Quella che si condisce nella sapa è più nociva allo stomacho. Quella che prima si impallisce al sole, et poscia si riserba nell'acqua piovana è manco vinosa et salutifera alle febbri lunghe, ardenti, et che causano grandissima sete. Serbansi le vinacce et impianstansi con sale alle infiammazioni delle mammelle, et alle durezza loro causate per troppa abbondanza di latte. Mettonsi i podragosi dentro la vinaccia calda, et similmente i paralitici con grandissimo giovamento, et quando è fredda, gli si butta sopra molto caldo, e quella dell'uva rossa è migliore perciocché ritiene meglio le flussioni e conforta i vermi. Fansi clisteri della decotione delle vinacce con giovamento nella dissenteria, né flussi stomachali, et in quelli ancora delle donne. I fiocini degli acini hanno virtù costringiva: sono utili allo stomacho. L'uva oltreacciò dà miglior nutrimento d'ogni altro frutto che presto trapassa come dimostrano apertamente i guardiani delle vigne perciocché in breve tempo s'ingrassano. Ma non però tutte le sorti dell'uve nudriscono ad un modo medesimo perciocché la dolce, per essere più calda di ciascuna'altra, fa sete, gonfia lo stomacho, ingrassa et solve il corpo. L'austera per lo contrario lo ristagna, nudrisce poco et malagevolmente si digerisce. Et l'acerba non è da usare per essere nemica dello stomacho. Tanto è laudabile l'uva quanto è ella più polposa, et massimamente quando si raccoglie ben matura dalla vite. Et quella che si appicca ben matura et ben dolce, non è così ventosa come le altre, et muove convenientemente il corpo. Le bianche muovono più il corpo che le nere, ma tutte escitano l'appetito et risvegliano gli appetiti venerei... Et bisogna mangiarla... avanti gli altri cibi ».

E non resta indietro l'uva passa, a proposito della quale il Durante dice che « ha... particolari proprietà di giovare à i difetti del petto, del polmone et del fegato ». Ha inoltre la virtù « di cuocere le crudità degli humori, et di imperare le malignità di quelle, et osta facilmente alle putredini ». Impastata invece « con farina di face et cimino, giova alla infimazione de' testicoli, et con ruta giova alla cancrena, all'epinittidi, à favi et à i carboncelli » se viene applicata sulla parte.

Ma la cosa più importante è ovviamente il vino che se ne può ricavare.

« Cavasi dall'uve il vino — dice — soavissimo liquore, vero sostentamento della vita humana, rigeneratore degli spiriti, rallegratore del cuore, et restauratore potentissimo di tutte le facultà et operationi corporali et però meritamente — aggiunge — si chiama vite la pianta pretiosissima che lo produce. Et beuto moderatamente conferisce molto al nudrimento, aumenta la digestione in ogni parte del corpo, fà buon animo, rasserena l'intelletto, rallegra il cuore, vivifica gli spiriti, provoca l'orina, caccia le ventosità, aumenta il calor naturale, ingrassa i convalescenti, eccita gli appetiti chiarifica il sangue, apre le opillationi, porta il nutrimento per tutto il corpo, fa buon colore, e caccia fuori tutte le cose superflue », proprio come tanti secoli prima aveva detto Dioscoride.

E parla poi anche della distillazione del vino, dell'acquavite « per lambicco, così chimata per le meravigliose virtù sue le quali ha per conservatione della vita dell'huomo ». La consiglia a chi è di natura fredda, poiché vivifica l'intelletto e ripara la memoria. E inoltre se ne avvantaggeranno chi soffre di vertigini, di epilessia, di paralisi. Ma ammonisce di non orenderne più di un cucchiaino la mattina a digiuno.

Come si vede anche nel XVI secolo il vino era considerato anche un farmaco oltre che un mezzo per allietare le mense.

Ma a questo punto, giunti ormai al termine di questa esposizione, viene naturale una domanda alla quale non si può negare una risposta. E oggi come è considerato il vino in medicina?

È usato tale quale esce dalle botti, come corroborante e nutritivo. Ma gli si aggiungono come in passato anche altri farmaci semplici e allora le sue indicazioni cambiano. Vi si può aggiungere ad esempio, un infuso di foglie di oppio, pianta ombellifera, ed allora diventa diuretico ed eccitante. Vi si può aggiungere dell'assenzio, e diventa un amaro tonico, ma non se ne può abusare che può diventare un forte eccitante. Aggiungendo al vino del cardamomo, una pianta erbacea perenne, si ottiene una pozione aromatica. Unito alla cicoria è ancora un ottimo amaro. E non sono questi i soli composti del vino come medicinali. Chi non ricorda ad esempio il « vin brulé » delle nostre nonne quando avevamo il raffreddore? Bevuto, così caldo com'è, provocava una forte sudurazione, e le cose migliorano...

Come si vede anche la medicina moderna non ha dimenticate del tutto le proprietà di questo nettare veramente portentoso per tante sue proprietà e altamente calorico, tanto che è stato detto che se l'uomo ha potuto sopravvivere alle tante epidemie che si sono verificate sulla terra nel corso dei secoli, si deve anche a lui.

FRANCO CARDINI

UNIVERSITÀ DI BARI

Mistero e sacralità del vino
nei novellieri fiorentini tardomedievali
A proposito del Boccaccio e del Piovano Arlotto

La cena e il pranzo senza bevande sono ritenuti non solo poco piacevoli, ma anche poco salutari; e Plinio narra che Androchide, scrivendo ad Alessandro per esortarlo a frenare la sua intemperanza, chiamò il vino « sangue della terra ». Il vino ha natura calda e umida, e niente è migliore di esso per soccorrere i corpi affaticati, a patto che lo si usi con moderazione.

Queste e altre indicazioni sono contenute nel *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Platina, nel quale il vino chiude la rassegna dei cibi e degli alimenti e precede soltanto le considerazioni finali, nelle quali l'umanista s'intrattiene sulla necessità di calmare le passioni (1).

Sangue della terra. Sia pur filtrate attraverso Plinio, le parole di Androchide al grande Alessandro risuonano nel saggio e sereno Platina come l'eco d'un mondo altro, diverso, sublime e terribile: il mondo nel quale il vino è non soltanto un alimento, una bevanda e magari una fonte di piacere lecito finché moderato, bensì un liquido arcano, una riserva di misteri. *Hoc est sanguis...*: la formula evangelica, passata al rituale della consacrazione eucaristica, richiama immediatamente una quantità di culti misterici che il cristianesimo ha sì battuto e disperso, ma con i quali esso è per lungo tempo convissuto. Della terra oppure di Gesù, il vino resta comunque sangue: e ne condivide il calore e l'umidità. Erba fa merda, carne fa carne, vino fa sangue, secondo l'antico adagio popolare che sta alla base d'una solida dietetica tradizionale per quanto corrisponda poco ai dettami di quella moderna. Il legame analogico fra le due sostanze vitali e sacrali, il vino e il sangue, è stretto e costante nella nostra cultura. Per questo, al pari del sangue, il vino — sostanza sacrale — può divenire o essere impiegato come sostanza magica.

(1) Bartolomeo Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino 1985, pp. 247-49.

Il vino altera il carattere e può dominarlo; esso s'impadronisce degli animi e dei corpi, può essere amico e nemico. La Bibbia, che pur l'ama e lo elogia, ha pronta la pagina dell'ebbrezza di Noè per denunciarne i pericoli. Il celebre *Problema XXX*, attribuito ad Aristotele, sottolinea come il vino assunto in eccessiva abbondanza produca nell'uomo più o meno le stesse caratteristiche che attribuiamo al melanconico e abbia il potere di mutarne l'indole; bevanda cara a Dionisio e ad Afrodite, il vino genera aria come la bile nera: e difatti i melanconici sono lussuriosi (2).

Lo statuto etico-liturgico del vino nella tradizione cristiana indica immediatamente che si è dinanzi a qualcosa di sacro, quindi anche di pericoloso. Se il vino eucaristico è bevanda di vita eterna, Gerolamo nel *De virginitate servanda* e, sulle sue tracce, Isidoro di Siviglia nelle *Etyimologiae* sconsigliano il vino alla fanciulle se non vogliono soccombere alle tentazioni. *Vinum a vena*, perché entra nel sangue e lo gonfia fino a farlo ribollire; ma anche *vinum a veneno*, bevanda rischiosa, tentatrice. D'altronde — caratteristica appunto di molte cose sacre — il vino, salutare e insieme nocivo, ha le doti dell'ambivalenza. Per Esculapio esso è la panacea, in quanto addormenta il frenetico e sveglia il letargico; e il *Tacuinum Sanitatis* di Parigi lo dice buon antidoto contro il veleno. Il che spiega, fra l'altro, come il vino rientrasse, come base, in infinite preparazioni farmaceutiche (3).

Il vino entra spesso, come nella vita quotidiana, così nelle novelle di Giovanni Boccaccio: e in alcune di esse copre un ruolo non solo di alimento o bevanda, bensì di qualcosa di più arcano o comunque di diversamente significante. Già nella celebre novella di Cisti fornaio, che aveva « tra l'altre sue buone cose sempre i migliori vini bianchi e vermigli che in Firenze si trovassero o nel contado », il « buon vin bianco » orgoglio del bravo bottegaio viene presentato con un lindore, una pulizia che ricordano il trattamento dovuto alle sacre specie: secchia « nuova e stagnata d'acqua fresca », « piccolo orcioletto bolognese », bicchieri « che parevan d'ariento, sì eran chiari » (4). I riguardi di Cisti, qui, sono però dovuti non già al vino in quanto tale, bensì a un tipo di vino di speciale qualità.

Un fiasco di « buona vernaccia » rientra nell'incantesimo delle « galle di gengiovo », cioè dei confetti allo zenzero, nella novella di Calandrino e del « porco imbolato ». Lì si tratta di una variante della « esperienza del pane e del formaggio », una diffusa ordalia consistente nel dar da mangia-

(2) Cfr. G. P. Caprettini, *Vinum in cathedra. Dai problemi «aristotelici» agli interrogativi quotidiani*, in AA.VV., *Il vino e l'uomo. Lavoro e civiltà*, Firenze 1984, p. 45.

(3) I riferimenti in M. Mamiani, *Vinum veritatis, ibidem*, part. p. 52 sgg.

(4) Giovanni Boccaccio, *Decameron*, Nov. VI, 2, a cura di V. Branca, Torino 1980, p. 723.

re appunto pane e formaggio benedetti ai sospetti di qualche crimine, soprattutto di furto, dopo averli fatti giurare la loro innocenza: si riteneva che il reo non sarebbe riuscito a mandar giù il boccone (5). Anche qui — comunque — si tratta di un vino che trae la sua forza sacrale dal fatto di essere stato « benedetto » o « incantato »: due cose queste differenti, ma sentite come equivalenti sul piano folklorico sul quale la novella si pone (anche se, nel caso specifico, si tratta di una falsa « incantazione », in realtà una burla). C'è semmai da notare che per un'occasione solenne come l'ordalia si riteneva evidentemente che il vino comune non bastasse, e si ricorreva a un vino di maggior pregio come la vernaccia (6).

Nella celebre novella di Ghino di Tacco e dell'abate di « Clignò » la dieta miracolosa mediante la quale il prelado viene guarito ha una probabile ironica intenzionalità eucaristica: pane, sia pur tostato, e vernaccia « di Corniglia », un vino che il Boccaccio cita volentieri come eccellente: il tutto servito con una certa solennità — eucaristica a sua volta? —, « in una tovagliuola bianchissima » (7).

È invece vino « non ben chiaro ancora », torbido e presumibilmente giovane — ma non si dice niente della sua qualità — quello usato da un altro abate per addormentare profondamente fino alla catalessi il buon Ferondo; nel vino, scelto torbido appunto perché non si notasse, era stata disciolta un po' di polvere di quella stessa usata dal « Veglio della Montagna ». Naturalmente, niente nel testo autorizza a pensare allo hashish, tantopiù che l'uso che il Boccaccio immagina si facesse di tale « polvere » — non inalata, ma bevuta disciolta nel vino, secondo le tradizioni farmaceutiche occidentali — esclude che egli avesse una qualche cognizione specifica più approfondita di quelle circolanti al suo tempo. Qui un pizzico di meraviglioso, in effetti, può entrarci, specie nella menzione del Veglio della Montagna: ma esso riguarda la polvere, non il vino (8).

Dove però il vino acquista il carattere di elemento fondamentale in un incontro fra l'uomo e il soprannaturale, è nella *Facezia* XXX del Piovano Arlotto. Questi si trova un giorno — non si dice in che ora — al colle dell'Uccellatoio, e sta parlando con l'oste Agnolo di certe sue faccende; giunge un tale — non si capisce se a piedi o a cavallo, dal momento che l'incontro avviene nella stalla —, « tutto affannato e pieno d'ansietà », saluta il Piovano e gli chiede: « Per lo amore di Dio, pagatemi una mezzetta ché io ispasimo di sete ». Meraviglia del Piovano, che riconosce nel sopraggiunto messer Lionardo d'Arezzo, cioè il celebre uma-

(5) *Ibidem*, Nov. VIII, 6, pp. 938-39.

(6) Per la vernaccia cfr. F. Melis, *I vini italiani nel medioevo*, Firenze 1984, *passim*.

(7) *Ibidem*, X, 2, p. 1122.

(8) *Ibidem*, III, 8, p. 420.

nista Leonardo Bruni. Alle stupite e pressanti domande del Piovano — che cosa fa messer Leonardo all'Uccellatoio « a sì buona ora » (siamo quindi di buon mattino), e perché « solo e con tanto affanno »? — il Bruni risponde con una frase nella quale l'impazienza cela un'angoscia profonda, uno sbigottimento senza fine:

« Non vedi tu ch'i' sono morto, cammino via e non posso stare con voi; e sono in tanta calamità che io ispasimo di sete e non ho di che pagare uno poco di vino? ».

Il Piovano Arlotto non è uomo da lasciarsi impressionare, per quanto non dubiti affatto della straordinaria risposta del Bruni; anzi, si meraviglia di essa per il suo contenuto — non per la condizione di chi gliel'ha fornita —, e subito ne approfitta per sciorinare al suo interlocutore una bella lezione di morale. Com'è possibile che non abbia nulla, dal momento che secondo alcuni egli avrebbe lasciato, all'atto della morte (avvenuta l'8 marzo 1444: sono quindi presumibilmente passati alcuni giorni da essa; ma, poco prima, il Piovano aveva dato mostra di credere il Bruni, riconoscendolo, ancora vivo), un ingente patrimonio? Dove sono finite ora le sue ricchezze, la sua scienza, la sua dottrina, la sua illustre fama?

È un sermone tradizionalmente incentrato sul tema della caducità delle cose terrene, al quale il Bruni risponde con pacata desolazione: nulla di quanto si aveva in vita ci resta dopo la morte, per cui (ed è questa la lezione che il Piovano, scomparsa l'anima in pena e riavutosi dallo spavento, ne trarrà) è saggio godersi moderatamente la vita e fare anche del bene. Quanto a lui, « io me ne vo, e non so dove io mi abbia ancora a essere giudicato, perché io non sono ancora ito dinanzi al giudice. Triemo, aghiaccio, ardo, né so ancho chi è che mi abbi a giudicare: forte dubito del fatto mio, perché io so che vita ho tenuto, e massime del peccato della avarizia... » (9).

Le *Facezie* del Piovano Arlotto sono, com'è noto, una fonte inesauribile per lo studio del folklore toscano tardomedievale, e quindi un testo fondamentale per confrontarsi con una serie di fenomeni tipicamente di lunga durata. Qui, a parte qualche incertezza nel tessuto del racconto — si amerebbe capire meglio se l'incontro è immaginato subito dopo la morte del Bruni oppure passato qualche tempo da essa —, si coglie, ed è l'unica volta che il Piovano Arlotto incontra il soprannaturale, il romanzo dell'anima appena uscita dal corpo: una fase angosciata, un viaggio verso non-si-sa-dove e non si sa quale giudice. Sotto la crosta etico-teologica cristiana (il giudizio, la paura per il peccato d'avarizia) urge un groviglio di dati — e quindi, c'è da ritenere, di credenze e di narrazioni orali — forse proveniente da più lontano. Il disorientamento, la paura, la fretta

(9) Cfr. *Motti e Facezie del Piovano Arlotto*, a cura di G. Folena, Milano-Napoli 1953, p. 56.

del morto, la sua sete (« ispasimo di sete »; « triemo, aghiaccio, ardo »). Se fosse nominato esplicitamente un cavallo che trascina il defunto, ciò potrebbe ricondurci a una più antica tessitura mitica (il viaggio equestre del morto, noto dal mondo etrusco a quello osseta; e permanente, demonizzato, nei racconti del *vütendes Heer*, nelle storie di Orderico Vitale e di Elinando di Froidmont, negli *exempla* di frate Jacopo Passavanti, nella novella boccacciana di Nastagio degli Onesti...). La scena dell'incontro si svolge comunque in un momento e in un luogo di transito: il crepuscolo dell'alba, la strada sul colle dell'Uccellatoio, insomma uno scenario che è ordinariamente familiare ma che, nel contesto arcano del colloquio tra un vivente e un defunto, diviene anche simbolico di una situazione di transito. Vero è che l'incontro fra vivi e morti corrisponde a un *topos* che letteratura e iconografia tardomedievali avevano rivisitato: ma la forma del colloquio tra il Piovano e l'umanista, pur potendosi accostare a molti episodi consimili nella letteratura edificante, resta caratteristica.

Dar da bere agli assetati. L'avarò defunto che chiede questa elemosina al modesto ma buono e generoso Piovano ricorda, certo, la parabola di Lazzaro e dell'epulone, e riconduce a un Aldilà cristiano (anche se non esclusivamente tale) dove il calore eccessivo è una delle principali punizioni. Ma non c'è soltanto quello.

La « sete del morto » ha radici antiche. L'acqua è un ritorno all'informale, al prenatale, e quindi le acque « uccidono » definitivamente il morto, lo dissolvono, lo fanno tornare al suo primitivo stato fisico di solidarietà con la terra. In molte civiltà tradizionali il morto ha difficoltà a morire del tutto e sul serio: il rito serve appunto in questa direzione, appaga la sete che è sete di annientamento, risolve la sofferenza. Di queste « acque di morte » parlano gli orfici ed Eraclito. I greci versavano acqua nei crepacci per i morti nella cerimonia della *Hydrophoria*; e, nelle Antesterie che si celebravano in inverno, alla vigilia delle piogge di primavera, si riteneva che i morti avessero sete. La « sete del morto » ha un peso culturale specie tra i popoli e nelle culture delle regioni aride, e lo stesso concetto cristiano di *refrigerium* — si parlava ora dell'epulone — le è debitore (10).

Tuttavia, l'immaginario cristiano e la liturgia cristiana collegano le acque anzitutto alla vita, e l'acqua del battesimo costituisce sì una morte, ma « al peccato ». L'ultima bevuta è, per il cristiano, il conforto dell'ultimo sorso di vino: sia quello delle sacre specie nell'eucarestia, sia il bicchiere del commiato e quello — ad esso analogo — della libagione funebre. Nella cornice arcana e a modo suo terribile, eppur familiare, dell'osteria dell'Uccellatoio, il Piovano Arlotto offre all'anima spaurita e

(10) Cfr. M. Eliade, *Trattato di storia delle religioni*, tr. it., Torino 1976, pp. 204-5.

assetata di messer Lionardo Aretino il conforto d'un « bicchiere della staffa », il sorso di vino che si dà al viandante impolverato, al pellegrino che viene da lontano e che va lontano. Un atto di mesta e cordiale solidarietà che supera l'orrore della morte e dell'incognito paesaggio al di là di essa; il calore del vino — « sangue della terra » per l'interlocutore del grande Alessandro, « frutto della vite » per il Vangelo — che conforta, disseta, dà calore e coraggio, forse infonde qualcosa che all'anima esangue ricorda il flusso del sangue, è un estremo gesto di carità, ma anche uno degli infiniti piccoli, quasi invisibili nodi che, nella testimonianza cristiana, tengono insieme il filo sottile della comunione dei santi che unisce i defunti ai vivi.

UGO TUCCI
UNIVERSITÀ DI VENEZIA

Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna

Nel XVI e XVII secolo, e forse anche nel Settecento, Venezia può ritenersi il maggior centro italiano di consumo del vino. Ha una popolazione che, salvo il vuoto causato dalla grande epidemia del 1630-31, oscilla tra i 130 e i 160 mila abitanti, e perciò si colloca al secondo o al terzo posto tra le città italiane. Alla popolazione registrata va aggiunta la fascia di residenti clandestini, che doveva essere cospicua, se consideriamo la sua struttura economica fondata sul terziario e la libertà che vi si godeva. Il numero dei consumatori va completato coi visitatori in temporaneo soggiorno, anch'esso non trascurabile, e coi rifornimenti navali, sia per la marina da guerra sia per quella mercantile, e la partecipazione di questo settore era certo di non modesto rilievo, data l'importanza che il vino rivestiva nelle diete marittime.

Una stima del 1673 ha per base 200 mila persone, alle quali viene assegnato un possibile consumo unitario annuo di un'anfora, corrispondente a poco più di sei ettolitri. Conservando questo valore piuttosto elevato, perché si tradurrebbe in un consumo unitario giornaliero di più di un litro e mezzo, indipendentemente dall'età e dal sesso, il relatore abbatte la metà, per coloro che non bevono o bevono poco e per i consueti abbuoni praticati nella misurazione dei contenitori al dazio, e giunge alla cifra globale annua di 600 mila ettolitri (1).

Il calcolo — era facile supporlo — serviva per decisioni in materia dell'imposta, che come vedremo rappresentava una voce molto importante del bilancio dallo Stato. È appunto ad essa che dobbiamo la grandissima parte della vasta documentazione. Ma prima di trattare questo aspetto converrà valutare meglio il dato del consumo individuale presunto, utilizzando una stima del 1730, anch'essa formulata in sede fiscale (2). Qui

(1) A.S.V. (Archivio di Stato di Venezia), *Senato Rettori*, f. 83. Allegato al decreto 1673, 7 ottobre.

(2) *Ibid.*, f. 218. All. al decreto 1730, 11 maggio.

abbiamo un'articolazione maggiore, perché c'è una distinzione per sesso e per età. Il consumo giornaliero è per i maschi fino a 18 anni (non si indica l'età in cui s'inizia normalmente il consumo, ma possiamo farla partire dai dieci-dodici anni, e forse anche prima) di un quarto di libbra di vino puro, cioè litri 0,67; dai 18 ai 50 mezza libbra (litri 1,34); dai 50 in su due terzi di libbra (litri 1,79); per le femmine, fino a 50 anni un quarto di libbra (litri 0,67). Il dato manca per l'età superiore, ma deve essere un'omissione materiale della fonte. Abbiamo dunque la conferma di consumi individuali piuttosto elevati, del resto non eccezionali nelle società del passato, in particolare in quella veneta, che ancora oggi ne conserva la tradizione. Tali valori non troverebbero riscontro nella razione dei marinai delle navi da guerra, che nel 1714 era di litri 0,383 al giorno, nel 1717 di 0,287, nel 1775 di 0,894, ma una razione militare non coincide necessariamente col consumo, e si sa bene che il consumo della bevanda era notevolmente superiore alla razione e infatti a bordo funzionavano cantine che ne somministravano in abbondanza a pagamento (3).

Misurato attraverso il gettito del dazio sulla quantità importata, il consumo globale della città era sensibilmente inferiore alla stima del 1673 alla quale abbiamo accennato. L'anno precedente, infatti, erano state tassate soltanto 52 mila anfore contro le 100 mila della stima, alle quali però il relatore aveva prudentemente applicato la riduzione di un quinto attribuibile all'evasione, scendendo dunque ad 80 mila anfore. In effetto dal 1642 al 1683, in 42 anni, il vino sottoposto a dazio superò soltanto due volte le 60 mila anfore annue (360 mila ettolitri), mentre dodici volte — con un minimo di 45304 — scese sotto le 50 mila anfore (300 mila ettolitri) (4); e in altri dieci anni, dal 1686 al 1695, rimase — salvo una volta — sempre al disotto delle 50 mila anfore, quota che non rispondeva affatto alla realtà (5). Una notevole espansione si registrò nel decennio 1708-1717, quando la media annua salì a 65992 anfore (poco meno di 397 mila ettolitri) e in quello successivo, nel quale si giunse a 66764 anfore annue (402 mila ettolitri circa), ma nel periodo seguente ci fu un calo (6). Assolutamente inferiore al consumo effettivo le autorità pre-

(3) Ci sia consentito di rinviare al nostro studio *L'alimentazione a bordo delle navi veneziane*, in « Studi veneziani », n.s., 13 (1987), pp. 103-145.

(4) A.S.V., *Senato Rettori*, all. al decr. 1673, 7 ottobre; A. Stella, *Il dazio sul vino e sull'uva nella Dominante*, Torino 1891, p. 227. Questa dello Stella è un'ampia raccolta di documenti tratti dall'Archivio di Stato di Venezia, che costituisce una fonte ricchissima e un punto di partenza di grande utilità per lo studio del fenomeno. L'A. è interessato soprattutto ai meccanismi fiscali e perciò ha concesso molto spazio alle testimonianze sul loro funzionamento.

(5) Stella, *op. cit.*, p. 604.

(6) *Ibid.*, p. 581.

poste al settore continuavano a ritenere le 50 mila anfore del 1793, riferendole ad una popolazione che persistevano ancora nel calcolare sulle 200 mila unità, tra nazionali e forestieri, vale a dire tra permanente e temporanea (7). Nel 1560 una stima estranea al dazio valutava il consumo annuo della città sui 618 mila ettolitri (8).

La sproporzione veniva imputata al contrabbando, e questo era per grandissima parte vero. La facilità con cui poteva praticarsi e una massa tanto cospicua di consumatori ne incoraggiavano l'esercizio sistematico. Al contrabbando si aggiungevano le esenzioni e i privilegi: una lista lunghissima che per varie quantità includeva equipaggi delle galere e marinai dei mercantili, barcaioi che trasportavano legna da ardere e materiali da costruzione, ospedali e monasteri, rappresentanti diplomatici stranieri e le loro case, lo stabilimento dell'Arsenale. Nel 1794 qualcuno dava importanza anche all'impoverimento delle fasce popolari per la crisi del lavoro artigiano, ma giustamente si ribatteva che proprio per questo nessuno avrebbe rinunciato al bene « da cui unicamente suol trarre rallegramenti e ristoro nella miseria » (9).

A questa tendenza di lungo periodo che contrassegnò almeno due secoli, con una progressiva riduzione del gettito, contribuirono certamente anche altre cause, forse più riposte all'osservazione dei contemporanei. In primo luogo, nella struttura demografica della città, la diminuzione della percentuale dei maschi rispetto alle femmine, che normalmente erano mediocri bevitrici, aggravata — nella seconda metà del Settecento — dal declino della popolazione complessiva e compensata almeno in parte dal processo d'invecchiamento, favorevole ad un maggior consumo, che si svolse specialmente in questo secolo. Va inoltre aggiunta l'espansione di consumi alternativi, come quelli dell'acquavite e del caffè (10).

L'acquavite fu tassata per la prima volta nel 1596, il caffè verso la metà del Seicento, insieme con la cioccolata e la cosiddetta erba tè, che però incontravano minor favore della bevanda turca. Non si può dire che Venezia abbia abbandonato il vino per il caffè, come nella prima metà dell'Ottocento fecero gli Inglesi con la birra in favore del tè, ma il suo

(7) *Ibid.*, p. 600.

(8) « Archivio Veneto », 11 (1876), pp. 207-8: 40 mila botti da 24 barili di litri 64,38.

(9) Scrittura 1794, 21 maggio della Conferenza dei Governatori alle Entrate e altri, in Stella, *op. cit.*, p. 607.

(10) Di nessun rilievo il consumo della birra, che a Venezia non veniva affatto apprezzata. Citiamo una testimonianza del 1571 secondo la quale una gran parte dei dodicimila italiani inviati da Paolo III a combattere in Germania morirono per il « disordine del mangiare et del bere aqua, che in Germania si trovava pocho vino e quello era carissimo, et gli Italiani non volevano bere della cervosa ». A.S.V., *Cariche da Mar*, f. 4, Processo Zane, cc. 29 r.v.

consumo andò aumentando e nel Settecento non doveva essere trascurabile se il suo dazio, come quello dell'acquavite, fu convertito in monopolio fiscale concesso in appalto (11). Interessava prevalentemente le fasce medio-alte della società, ma in questo secolo aveva conquistato anche le popolari, presso le quali si era sostituito non al vino ma alle malvasie (12). Qualificato « capo voluttuoso e di lusso », essendo « non necessario alla vita umana », la sua vendita tendeva a contrarsi per effetto di un'imposizione troppo gravosa, come accadde nel 1745 (13). Il vino, invece, era considerato un genere di prima necessità a domanda anelastica, e il suo consumo non diminuiva neppure nelle annate di scarsa produzione locale, come avevano potuto costatare le autorità finanziarie dopo il 1709, quando — nonostante la distruzione delle viti in Terraferma per effetto di una gelata — il gettito del dazio era addirittura aumentato, perché il prodotto, come tutte « le cose necessarie », era affluito copioso a Venezia da ogni parte, attirato dagli alti prezzi (14).

I rivenditori d'acquavite si riunirono in corporazione fin dal 1608, e nel 1645 ad un'adunanza del capitolo erano presenti in 58, nel 1684 in 69. Più tardi s'associarono a loro anche i caffettieri, inoltre ebbero la concessione del dazio del ghiaccio (15). Nel 1773 l'arte contava 764 iscritti, per 218 botteghe e 6 banchi all'aperto; 749 iscritti nel 1797, ed è significativo che nel 1759 fosse stato decretato il divieto d'apertura di nuove botteghe (16). Abbiamo alcuni dati quantitativi sui consumi, che dobbiamo ritenere anch'essi sottostimati perché di provenienza fiscale. Nei sei anni dal 1716 al 1721 quello medio annuo fu di 1293 ettolitri, con un massimo di 1943 nel 1717 e un minimo di 892 nel 1718; nel decennio 1757-1766 il consumo medio annuo sarebbe sceso a 609 ettolitri. Sono dati difficili da valutare, anche perché si può presumere che — secondo la pratica corrente — per il trasporto e per i controlli fiscali il prodotto venisse preparato ad elevata gradazione alcolica, per esser poi spacciato dopo una conveniente aggiunta di acqua. In questo caso le

(11) *Bilanci generali della Repubblica di Venezia*, I, I, Venezia 1912, pp. LXXX-LXXXII.

(12) Stella, *op. cit.*, p. 607.

(13) *Bilanci generali della Repubblica di Venezia*, II, Venezia 1903, pp. 437, 459.

(14) *Ibidem.*, p. 224.

(15) Sul suo consumo v. G. B. Pittoni, *Del beber in ghiaccio. Trattato*, Venezia 1699. I capitoli per l'appalto del caffè e del ghiaccio furono per la prima volta approvati nel 1681, dopo aver assunto informazioni a Roma sul modo nel quale vi era regolato l'appalto del consumo del ghiaccio e delle acque gelate. A.S.V., *Senato Terra*, 1681, 14 giugno.

(16) L. Dal Pane, *Il tramonto delle corporazioni in Italia (secoli XVIII e XIX)*, Milano 1940, p. 145; M. Costantini, *L'albero della libertà economica*, Venezia 1987, p. 35.

quantità note dovrebbero essere raddoppiate, con la riduzione da 32-33 gradi a 19, pervenendo a valori più coerenti col gran numero di esercizi abilitati alla vendita, nel 1773 più o meno uno ogni 645 abitanti. Va detto incidentalmente che almeno nella seconda parte del Settecento i fabbricanti d'acquavite erano tenuti ad impiegare nella distillazione almeno un terzo di vini nazionali, quota che del resto di solito superavano (17).

Un altro consumo alternativo ai vini normali era quello delle malvasie e in genere dei vini liquorosi, tutti di provenienza marittima. La loro vendita al minuto era colpita dal dazio detto delle *banderuole*, dall'insegna delle botteghe specializzate. Alla prima applicazione del dazio — nel 1514 — queste erano 20, nel 1567 furono portate a 28 e più tardi a 56, con l'obbligo, sancito nel 1671, di osservare la distanza di almeno cento passi dai *bastioni*, cioè dai posti pubblici di vendita al minuto del vino, e di almeno sessanta dalle osterie, le quali però erano anch'esse autorizzate alla mescita, ma senza superare la misura di un bicchiere (18). Non abbiamo dati sul consumo, che però alla fine del Settecento si diceva ancora sostenuto, benché alquanto diminuito, al contrario delle esportazioni dalla città, che rispetto a quelle della metà del secolo apparivano notevolmente aumentate, per la moda che di questi prodotti s'era andata imponendo all'estero (19). Comunque si riteneva che a Venezia non facessero troppa concorrenza ai vini normali, ciò per la maggiore gradazione alcolica e per il prezzo più alto, che senza dubbio li riservavano a una particolare fascia di consumatori. I pasti di una certa ricercatezza s'aprivano infatti tradizionalmente con pinocchiate, marzapani, biscotti accompagnati da malvasia.

È lecito supporre che anche in quest'epoca i vini liquorosi venissero consumati con l'aggiunta di acqua. Nel 1480 un pellegrino francese raccomandava di miscelarli con almeno il triplo d'acqua, e in particolare quelli di Cipro li trovava pessimi col loro sgradevole sapore di resina. Essi non piacciono neppure ad un inglese che viaggia in Levante nel 1596 e durante la navigazione segue la regola di allungare il vino con acqua di mare (20). A questa operazione di allungamento, del resto, sembra che venissero generalmente sottoposti tutti i vini normali. Giacomo Agostinetti, che scrive nel 1679 un trattato d'agricoltura per « il buon fattor di villa », la consiglia come pratica lodevole: poca acqua per i vini neri, un terzo per il marzemino e per i vini bianchi ordinari, metà per quelli di

(17) A.S.V., *Cinque Savi alla Mercanzia*, N.S., b. 1, Acquavite.

(18) A.S.V., *Senato Terra*, 1671, 9 maggio.

(19) Stella, *op. cit.*, p. 607.

(20) C. Schefer, *Le voyage de la sainte cité de Hierusalem...* Paris 1882, pp. 51, 56; F. Moryson, *An Itinerary*, I, London, 1903, p. 460.

monte, che così allungati acquistavano un gusto più amabile. Se si volevano *raccenti*, vale a dire piccanti, ne bastava un terzo, ma a pregiudizio del dolce. Per la conservazione era meglio mettere poca acqua, mentre per il consumo domestico si poteva abbondare (21).

In questo uso un cambiamento radicale si ebbe nel 1683, quando nell'applicazione del dazio venne abbandonato il metodo della stima della capacità dei recipienti a discrezione del verificatore e si introdusse una più rigorosa misurazione. Allora il vino che prima — leggiamo in una relazione dei Provveditori sopra Dazi — « per riguardo di propria salute » veniva annacquato, fu invece trasportato puro in modo da alleggerire il peso dell'imposta, ma non si può non dubitare che rimanesse tale fino alla vendita (22). Del resto, almeno per quello di produzione veneta, l'aggiunta di acqua appariva opportuna per correggerne il carattere asprigno, determinato da vendemmie troppo precoci, e la forte acidità legata ad una vinificazione a recipienti non coperti (23), né dobbiamo trascurare che un vino allungato era il più adatto a consumatori certamente non molto nutriti.

Ma tutto fa pensare che a Venezia, almeno a livello popolare, nel consumo del vino si fosse un po' di bocca buona. Ai produttori della Terraferma era noto che qui il vino era apprezzato soprattutto per il colore carico, e perciò lo preparavano con uve nere *recandine* o *rabose*, trascurando le cosiddette uve gentili (*schiaive*, *friulane*, *negresole*, *bozzere*), le quali davano un prodotto migliore, ma rossiccio e perciò meno commerciabile. La qualità del vino peggiorò ancora nel Settecento, perché dopo la gelata del 1709 non vennero rinnovate le viti migliori, quali la *marzemina* la *bianchetta*, la *pignola*, mentre le preferenze andarono a quella *dall'occhio* e alla *verdisa*, che avevano il merito di essere più precoci e più feconde, benché dessero mosti acquosi ed asprigni (24). Per tutto il secolo gli agronomi raccomandarono una vinificazione senza aggiunta di acqua, auspicando — come leggiamo nelle risposte al quesito posto nel 1772 dall'Accademia di Agricoltura di Conegliano — che l'« intemperante adacquamento » venisse espressamente vietato (25). Ma in città si continuava a mescolare acqua al vino puro, facendolo fermentare con l'aggiunta di uve classificate *mostose*, introdotte di contrabbando in grosse

(21) G. Agostinetti, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, Venezia 1704, pp. 83-89.

(22) Stella, *op. cit.*, pp. 583-84.

(23) Su queste caratteristiche dei vini veneti cfr. M. Berengo, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano 1963, p. 299.

(24) Archivio Comunale di Conegliano, b. 572, Memoria di Pietro Coronelli (1788); G. Dalmasso, *Note storiche sui vini di Conegliano*, Venezia 1936.

(25) Le risposte nel vol. VIII del « Giornale d'Italia » (1772).

quantità (26). Vero è che le autorità veneziane non esercitarono mai nessun controllo di qualità sul prodotto, che peraltro, come un po' dovunque, doveva essere di gradazione alcolica molto meno elevata di quella dei nostri gusti moderni.

Vino di qualità ancora più scadente affluiva a Venezia, in esenzione dal dazio, per essere trasformato in aceto, del quale c'era una grande produzione per uso industriale (27), alimentare, sanitario, ma le autorità governative avevano molti dubbi sulla sua vera destinazione. Sospettivano che potessero essere vini buoni spacciati per guasti per sottrarli al dazio, oppure vini cattivi che prendevano egualmente le strade delle osterie. Ad ogni buon conto nel 1738 li sottoposero ad un dazio pari alla metà di quello che gravava sui vini comuni, con l'obbligo di adoperare solo quelli provenienti dalla Terraferma.

Per un grande centro di consumo come Venezia le fonti di rifornimento del vino erano numerosissime, in un ampio ventaglio geografico. L'agricoltura della Terraferma ne era profondamente caratterizzata ed anche i trasporti marittimi, a piccolo e a medio raggio, si strutturavano volentieri al suo servizio. Le aliquote dell'imposta distinguevano vini nazionali ed esteri, di terra e di mare, con altre graduazioni che rispondevano a particolari considerazioni politiche ed economiche. La tariffa favoriva i vini di Schiavonia, seguiti dai *terrani*, una categoria che includeva quelli di Terraferma, dell'Istria, della Dalmazia, dell'Albania, modenesi, ferraresi e del regno di Napoli. Ancora di più pagavano i vini di Corfù, Zante, Cefalonia, benché provenienti da territori sudditi, e quelli di paesi non adriatici; il massimo quelli che venivano da Trieste o dal territorio compreso tra Cervia e il fiume Tronto. Di quest'ultimo gruppo, qualificato dei vini *da mar*, facevano parte anche quelli di Rimini, dei quali nel 1587 si stimava che andassero a Venezia 8-900 *some* annue, su una produzione di 60 mila (28). Il dazio non era *ad valorem*, ma commisurato alla quantità in anfore e, a parte le addizionali applicate in misura percentuale a tutte le entrate tributarie, rimase immutato dal 1580 alla caduta della Repubblica (29). Si sa che le autorità finanziarie erano restie ad aumenti delle aliquote, perché erano convinte che essi provocavano di regola una riduzione del gettito e incoraggiavano l'evasione; perciò, quando non se ne poteva fare a meno, preferivano ricorrere ad aggiunte con carattere di

(26) Relazione 1730, 27 marzo dei Prov. sopra Dazi, in Stella, *op. cit.*, p. 586.

(27) Per esempio per la fabbricazione della biacca, che a Venezia aveva grande sviluppo. Nel 1780 vi erano insediate tre fabbriche, con 24 operai. Costantini, *op. cit.*, p. 54.

(28) A.S.V., *Cod. Papadopoli* 12, c. 128.

(29) A.S.V., *Notatorio di Collegio*, 1580, 21 agosto; *Senato Terra*, 1667, 1 sett.

temporaneità, che peraltro mantenevano anche quando finivano col diventare permanenti.

Ferma restando la classificazione, in certi anni il dazio sui vini esteri veniva però temporaneamente modificato in relazione alla possibilità di approvvigionamento di quelli *terrani*. Così, nel 1667, fu aumentato per la caduta dei prezzi provocata da due vendemmie eccezionali, e nel 1684 diminuito per il motivo opposto (30). Se le ragioni del primo provvedimento appaiono facilmente intuibili, molto meno lo sono quelle del secondo, che potrebbero essere in ordine pubblico, per assicurare al miglior prezzo un consumo popolare, o magari semplicemente fiscali, per compensare i minori introiti forniti dai vini *terrani*. Alle autorità governative, infatti, il consumo del vino non pose mai problemi di carattere sanitario, come quello dei distillati nell'Inghilterra della rivoluzione industriale, ma fu osservato soltanto per il rilievo che aveva nel movimento commerciale e per il gettito fiscale che garantiva, un'entrata sicura non soggetta a fluttuazioni. Di questa preoccupazione possiamo trovare conferma nell'obbligo da parte dei concessionari della vendita di vino a minuto nei *bastioni* cittadini, di spacciare la quantità minima prevista dall'incanto. Una politica, dunque, che mirava alla dilatazione del consumo piuttosto che alla sua limitazione, che del resto nessuno postulava specificamente, al di là dei comuni ideali di moderazione in tutto.

In molte scritture del Settecento c'è un richiamo compiaciuto ai provvedimenti del 1683 e del 1688, quando per effetto della diminuita pressione fiscale per le forti franchigie concesse, il flusso del prodotto aumentò sensibilmente e con esso anche il gettito del dazio segnò una ripresa. Si deve peraltro considerare che nei bilanci del Settecento il dazio sul vino di Venezia rappresenta il 6-7% di tutte le entrate dello Stato e il 25% circa dei dazi della città, per cui non sarebbe stato facile rinunciarvi senza idonee contropartite. Anche in passato, nel 1548, un ambasciatore veneziano a Carlo V osservava compiaciuto che le città di Anversa, di Augusta, di Norimberga ricavavano la maggior parte delle loro entrate da un dazio *ad valorem* del 25% applicato sul vino (31).

A queste importazioni dai territori limitrofi o dal mare Venezia aggiungeva anche una produzione propria, che non doveva essere modesta se riuscì ad attirare l'interesse delle autorità finanziarie, alle quali si presentava come una forma d'evasione dell'imposta sul vino. Si faceva venire uva in grande quantità non solo dai luoghi vicini, ma anche dall'Istria e dalle Marche, non in ceste, come quella da tavola, ma ammassata nei barconi. I divieti vengono puntualmente rinnovati dalla metà del Quattrocento e riguardano le uve chiaramente destinate alla pigiatura, cioè le *pignole*, le

(30) Stella, *op. cit.*, pp. 47-51.

(31) *Fontes Rerum Austriacarum*, Abth. II Band XXX, pp. 26, 70.

corvine, le *pataresche*, le *garbione*, le *varrone*, le *garbiette*, le *viniperghe*. Era invece permessa l'importazione delle uve classificate *da bilancia*, cioè da tavola, tra le quali troviamo le *moscatelle*, le *marzemine*, le *lugliatiche*, le uve da pergola e quelle di monte, queste presumibilmente *schiaive*, *bianchette*, *marzemine bianche*, che l'Agostinetti descrive dolci e buone da mangiare. Permesse erano anche le uve *cenerente* (o *lividelle*, con un sapore simile alle marzemine), che non erano da tavola, ma venivano usate per tagliare vini di altra varietà (32). Disposizioni più dettagliate limitavano la quantità di uva che poteva essere effettivamente consumata o rivenduta e la misura dei cesti in cui andava contenuta. Perché tutte queste regole fossero veramente osservate, un primo provvedimento fu quello di applicare un dazio sull'importazione, che dal 1671 venne appaltato all'arte dei Fruttaroli. Nel 1741 tale dazio fu separato da quelle sulle frutta e incorporato in quello del vino, in modo che la vigilanza fosse più efficace (33). Nel 1753, in ceste da 200 libbre circa (kg 95) entrarono in città e furono sottoposti a dazio circa quintali 30.500 di uva da tavola, nel 1754 qli 22.300, nel 1755 qli 23.000; le *cenerente*, da taglio, furono 1.100 quintali nel 1754 e 1800 nel 1755 (34).

Venezia è completamente circondata dalle acque e non ha mura né porte. Le barche dei dazieri pattugliavano scrupolosamente la laguna, armate di balestre e di bombardelle, e si spingevano fino alla foce dei fiumi per ispezionare i trasporti dalla Terraferma, c'era l'obbligo di scaricare solo nel luogo che ancora oggi conserva il nome di Riva del Vin e il divieto — nella vicina terraferma — di aprire osterie o cantine a meno di due miglia dalla laguna o di un miglio dai canali che immettevano in essa, ma tutti questi apprestamenti non bastavano per avere la meglio sulla fantasia degli evasori. Il contrabbando fioriva attivissimo soprattutto la notte, e il meticoloso sistema delle registrazioni e delle bollette poteva essere superato con destrezza anche di giorno.

Buone occasioni erano fornite dall'imposizione più lieve che gravava sui consumi privati rispetto ai trasporti commerciali. Nel 1793 si ragionava ancora sulla capacità da attribuire ai 12 *cai* concessi annualmente a ciascuna famiglia per il suo consumo, con un supplemento di 10 nel caso che fosse particolarmente numerosa: questi *cai* dovevano intendersi di un'anfora l'uno (sei ettolitri) o di 13 mastelli e 6 secchi (ettolitri 10,4)? Dunque, poco meno di diciassette litri al giorno per famiglia o più di ventotto? La prima assegnazione veniva ritenuta insufficiente, la seconda

(32) Agostinetti, *op. cit.*, p. 89; Stella, *op. cit.*, pp. 233-34, 243.

(33) A.S.V., *Senato Terra*, 1741, 9 maggio.

(34) *Ibid.*, 1756, 9 sett. Ogni cesta da 200 libbre si calcolava che rendesse 5 secchi di mosto (litri 43). Scrittura dei Revisori e Regolatori dei dazi 1747, 12 luglio, in Stella, *op. cit.*, p. 240 sgg.

eccessiva (35), e per una valutazione più concreta bisognerà tener presente che nel Settecento a Venezia il numero medio dei componenti dei nuclei familiari oscillò tra 4,4 e 4,7, e che in alcuni sestieri più di un quinto delle famiglie si limitava a uno o due componenti (36). I diciassette litri e ancora di più i ventotto litri quotidiani per famiglia erano certamente una razione molto abbondante. Per quanto possiamo considerare che in passato il consumo del vino fosse maggiore di quello di oggi, è difficile pensare che arrivasse a tali livelli, i quali depongono molto più sulla generosità fiscale della Repubblica che sull'inclinazione al bere della popolazione. Perciò non è da meravigliarsi se, con espedienti vari, per il canale dei consumi domestici passasse invece il prodotto destinato al commercio all'ingrosso o al minuto.

Il pagamento del dazio avveniva infatti in due uffici diversi, *stima grande* e *stima piccola*, chiamati così perché i mercanti, tenuti alla prima, dovevano importare il prodotto in botti, i privati, alla seconda, in barili e caratelli (37). Fino al 1683 la tariffa era la stessa, ma al momento dell'accertamento veniva praticato un abbuono sulla quantità stimata, che tradizionalmente era del 16% per i mercanti e del 30% per i privati. Introdotta allora la misurazione per i mercanti, l'abbuono fu portato al 20%; cinque anni dopo, la misurazione venne estesa anche al vino per il consumo privato, elevando l'abbuono al 40%. Così, tenendo conto delle varie addizionali, la differenza tra *stima grande* per i mercanti e *stima piccola* per i privati saliva al 33% circa, misura più che sufficiente per invogliare al contrabbando (38). Abbiamo qualche dato sul rapporto tra il gettito delle due *stime*. Negli anni tra il 1713 e il 1722 la percentuale del vino condotto per consumo privato oscillò, rispetto al totale, fra il 52,2 e il 59,5, quota elevatissima, certamente gonfiata dalla cessione dolosa di bolletta per il consumo privato a rivenditori (39).

La vendita del vino, come abbiamo detto, era autorizzata solo nei *bastioni*, dati periodicamente in appalto, e nelle osterie, che dal 1683 erano rispettivamente 52 e 22, e tali si mantennero, più o meno dai primi del Cinquecento a tutto il Settecento, ma è perfettamente inutile stabilire il loro rapporto con la popolazione della città, perché ripetutamente le relazioni denunciano « il numero grande di bettole e magazeneti

(35) Scrittura 1793, 9 sett. dei Provv. sopra Dazi, in Stella, *op. cit.*, p. 591 sgg.

(36) D. Beltrami, *Storia della popolazione di Venezia dalla fine del secolo XVI alla caduta della Repubblica*, Padova 1954, pp. 188-89.

(37) *Bilanci...*, cit., I, I, p. CVII.

(38) A.S.V., *Senato Terra*, 1794, 31 maggio e scritture allegate.

(39) Stella, *op. cit.*, pp. 550-59. Sul totale di *Stima piccola, Mercanti, Grande*.

privati in tutte le contrade della città », dove si vendeva vino al minuto ad un prezzo minore di quello fissato per i posti pubblici (40).

Numerosissime erano altre forme d'evasione, contro le quali l'apparato preventivo e repressivo era praticamente impotente, soprattutto per la scarsa affidabilità dei misuratori e dei sorveglianti. Nel 1659 fu persino presa in considerazione una proposta di sostituire l'imposta sul vino con un testatico, che fu scartata per riguardo alla convenienza che offriva un tributo, come il dazio, che si pagava frazionatamente e inoltre senza costi psicologici (41). E si discusse anche sull'opportunità di alleggerirla, perché non valesse la pena di praticare il contrabbando (42). Né si rivelò di utilità decisiva il metodo di dare in appalto soltanto la quota dei due terzi del dazio, in modo che attraverso la gestione del rimanente terzo lo Stato potesse esercitare un efficace controllo, nello stesso modo in cui si era riscontrato che « le condotte per Signoria, nelle quali particolari non sono interessati, sono governate con negligenza maggiore e perciò riescono più infruttuose delle condotte per conto dei caratadori » (43). Eppure il sistema era in linea teorica ottimo, perché la quota statale veniva « ad essere difesa, custodita e aumentata dal conduttore, che non può a meno di farlo nell'atto che procura di custodire, difendere o accrescere la porzione a lui affittata »; e da parte della Repubblica si destinavano « particolari custodie e ministri per vegliare sullo stesso conduttore, conspirando questo ordine al maggior vantaggio di cadauna delle parti interessate » (44). Perciò venne sempre difeso, e i cattivi risultati delle gestioni dirette da parte della Signoria confermavano che la scelta era la migliore.

In realtà, se osserviamo il prospetto degli appalti del dazio dal 1665 al 1794, la tendenza alla riduzione si delinea netta a partire dal 1667, e la ripresa dal 1747 è solamente apparente, perché nell'importo vengono ora conglobati le addizionali e i dazi dell'uva e dei vini guasti. La caduta peraltro riprende costante costante anche col nuovo metodo.

Ci è pervenuta una serie nutritissima di studi, di relazioni, di conferenze di esperti e di amministratori che per trecento anni passarono in rassegna, talvolta acutamente, le possibili cause del fenomeno e i relativi rimedi. Certamente, per tonificare questo importante cespite d'entrata nessuno pensava che bisognava espandere i consumi, impresa peraltro di non facile realizzazione; né servirono molto le *scansazioni*, cioè le ridu-

(40) Per es. *ibid.*, p. 295 (anno 1501), 105 (1683), 329 (1743).

(41) *Ibid.*, pp. 99-100.

(42) A.S.V., *Senato Terra*, 1794, 21 maggio.

(43) Scrittura Revisori e Regolatori sopra Dazi 1656, 18 agosto, in Stella, *op. cit.*, p. 94.

(44) Scrittura 1740, 2 febr., dei Dep. e Aggiunti alla Prov. del Denaro, *ibid.*, p. 109.

zioni di spesa ordinate dai Revisori e Regolatori dei dazi, perché riuscirono a potare soltanto una parte della sua parassitaria sovrastruttura (45): il problema da affrontare era quello dell'evasione e forse qualche intervento sarebbe stato possibile, ma nel suo incrollabile conservatorismo l'amministrazione veneziana non riuscì a venire a capo di niente. Nel 1794, tre anni prima della caduta della Repubblica, preso atto di un'approfondita relazione di un gruppo di uffici riuniti in conferenza, il Senato ordinò, impassibile, di « riprendere con fervore gli studi » sugli argomenti in esame, senza adottare nessuna deliberazione (46). Così, tutto continuò come prima, qui come in ogni altro settore della vita pubblica.

APPENDICE

Qualche dato quantitativo

Non è facile resistere alla tentazione di intavolare dati quantitativi di varia provenienza, anche quando manchi la sicurezza che siano omogenei, ciò soprattutto ove raggiungano una consistenza sufficiente per fornire una certa continuità d'informazione. Si tratta comunque di materiale documentario che merita attenzione e che non potrebbe essere trascurato in ossequio a criteri filologici troppo rigorosi. È il caso dei dati che siamo riusciti a raccogliere sull'andamento dell'imposta sul vino lungo i secoli che vanno dal XVI al XVIII. Integrandoli in una serie e leggendoli con le dovute cautele, se ne potrebbe ricavare un ben definito profilo del movimento, con qualche incoerenza e frequenti lacune, ma con numerosi segmenti di lunghezza significativa.

Dove l'informazione pecca maggiormente è nelle variazioni dell'aliquota e nelle possibili difformità dei criteri di rilevazione, per cui può sorgere qualche dubbio sulla comparabilità dei dati. Sono certamente omogenei quelli che si riferiscono alla quantità di vino colpito dall'imposta, purtroppo non sempre disponibili. Lo sono meno quelli che si riferiscono al gettito, in primo luogo per l'espressione monetaria: ducati *buona valuta* o *valuta corrente*? Per trasformare in v.c. i ducati b.v. bisogna aggiungere il 20%, e noi abbiamo sempre assunto la seconda espressione, supposto che fosse quella adottata anche nei casi in cui mancava l'indicazione specifica. Inoltre, se rimase invariata fino al 1797, la tariffa stabilita nel 1580 ereditò e subì nel tempo numerose aggiunte e detrazioni, che per di più potevano talvolta essere contabilizzate a parte, anche perché alcune affluivano a casse diverse.

(45) Per esempio quella del 1683, *ibid.*, pp. 83-89.

(46) *Ibid.*, pp. 605-13.

Un documento del 1794 (1) ci dà l'elenco delle variazioni applicate alle aliquote stabilite dal Collegio dei Dazi il 21 agosto 1580: addizionale di un grosso per ducato ($1/24 = 4,16\%$) nel 1572; di un soldo per lira ($1/20 = 5\%$) nel 1595; di un soldo per anfora nel 1684; di complessivi soldi dieci per lira nel 1629 (due), 1630, 1645, 1648, 1668, 1695, 1706 (tre); la detrazione del 20% fissata nel 1683 per la *stima grande* e quella del 40% nel 1688 per la *stima piccola* venivano operate sull'importo di base, senza addizionali. Così, per i vini *terrani* il dazio iniziale di lire b.v. 26:13:9 per anfora, nel 1794 era salito a lire b.v. 34:13:9 per la *stima grande* e lire b.v. 26:1 per quella *piccola*, dove — come si vede — le addizionali avevano praticamente assorbito la detrazione del 40%.

Quelli del gettito sono dati fiscali, dei quali sarebbe arduo risalire al movimento, collegando le loro variazioni a variazioni della produzione o dei consumi. Per di più, ogni tentativo in questa direzione sarebbe vanificato dal fatto che il dato annuale congloba, con differente imposizione, vini di diversa provenienza e quindi legati a vicende diverse. La diminuzione in un settore potrebbe essere compensata in tutto o in parte dall'aumento in un altro, non potendosi individuare nell'aggregato il contributo dei singoli flussi.

Un primo gruppo di dati si riferisce agli appalti del *quarto del dazio* del vino (della *metà* nel 1432) nel periodo 1422-1432; gli altri tre quarti furono condotti in economia. Per ottenere il gettito totale abbiamo, con un certo margine d'arbitrio, moltiplicato il dato per quattro (o per due, per il 1432). Ci sembra degno di nota che gli appaltatori fossero tutti nobili, mentre più tardi ricorrono frequentissimi nomi di cittadini e di popolari (2).

| | | | |
|------|-------------|------|-------------|
| 1422 | duc. 77.040 | 1428 | duc. 73.264 |
| 1423 | » 72.004 | 1430 | » 72.028 |
| 1425 | » 75.200 | 1432 | » 64.232 |

Per il periodo 1469-1626 abbiamo lacune più numerose e soprattutto una maggiore dispersione. I dati provengono da fonti diverse, spesso da stati delle rendite e spese della Signoria, generalmente abbastanza attendibili. Importante il commento del Priuli a quello del 1499: il dazio fu dato all'incanto per 58.000 ducati, « dove li altri anni solevanno esser inchantato per duc. 70 m. et piu, et questo procedeva che in la città veneta manchava assaissime persone che heranno andate in armata et che non si consumava quella quantitate de vino che herra solito de consumarssi ». Ma rese 68.000 ducati, con un buon margine di utile per l'appaltatore, detratti 5000 ducati di spese. Nel 1500, informa ancora il Priuli, fu appaltato per duc. 58.900, « e fo molto piccolo pretio, e questo per buona parte dei nobelli et citadini et monasteri della città compravano le uve e facevano il vino in casa segretamente, et hera grande difficultade a poter divedar simel inconveniente » (3). Per il 1594 abbiamo una notizia del

(1) Stella, *op. cit.*, pp. 55-57.

(2) Sono dati tratti dal *Senato Misti*, in Stella, *op. cit.*, pp. 38-40.

(3) *I Diarii di Girolamo Priuli*, R.I.S., XXIV, 3, I, p. 197; II, p. 51.

1° giugno che erano « li pretii in tanta bassezza et piene tutte le caneeve per ogni loco, et segno di quantità grandissima di uve di mediocre raccolto » (4).

Il gettito presenta una fortissima espansione a partire dal 1556, presumibilmente per aumenti delle aliquote in vigore o perché l'imposizione venne estesa a vini, che ne erano esenti, ma non abbiamo trovato i provvedimenti relativi, salvo il mezzo ducato per anfora aumentato nel 1571 nel quadro della finanza straordinaria di guerra. La nuova espansione che nella tabella principia nel 1582 è certamente legata alla regolazione delle tariffe del 1580. Più difficile è spiegare quella sensibilissima del 1587, per la quale non sapremmo trovare altro motivo che un criterio diverso di contabilizzazione. Dal 1617 al 1626 il dazio non venne appaltato, ma condotto in gestione diretta.

| | | | |
|------|------|---------|---|
| 1469 | duc. | 77.000 | <i>Bilanci</i> , I, I, p. 148 |
| 1490 | » | 58.000 | Priuli, I, p. 197 |
| 1499 | » | 68.410 | <i>Bilanci</i> , I, I, p. 163 |
| 1500 | » | 77.000 | <i>ibid.</i> , p. 171 |
| 1507 | » | 71.070 | <i>ibid.</i> , p. 181 |
| 1508 | » | 80.050 | <i>ibid.</i> |
| 1509 | » | 66.610 | <i>ibid.</i> |
| 1510 | » | 78.050 | <i>ibid.</i> |
| 1511 | » | 70.870 | <i>ibid.</i> |
| 1512 | » | 72.700 | <i>ibid.</i> |
| 1556 | » | 124.400 | <i>ibid.</i> , p. 590 |
| 1557 | » | 116.000 | <i>ibid.</i> |
| 1558 | » | 130.993 | <i>ibid.</i> |
| 1559 | » | 128.000 | <i>ibid.</i> Invece a p. 227: duc. 124.074. |
| 1560 | » | 138.000 | <i>ibid.</i> , p. 590 |
| 1561 | » | 130.016 | <i>ibid.</i> |
| 1562 | » | 138.601 | <i>ibid.</i> |
| 1579 | » | 134.549 | Stella, pp. 512-14 |
| 1582 | » | 168.580 | <i>Bilanci</i> , I, I, p. 284 |
| 1587 | » | 291.157 | <i>ibid.</i> , p. 365 |
| 1594 | » | 280.133 | <i>ibid.</i> (con gli aggiunti) |
| 1602 | » | 293.665 | <i>ibid.</i> |
| 1609 | » | 306.875 | <i>ibid.</i> , p. 419 (con gli aggiunti) |
| 1617 | » | 359.842 | <i>Senato Terra</i> f. 294; Stella, p. 548. |
| 1618 | » | 343.594 | <i>ibid.</i> |
| 1619 | » | 374.853 | <i>ibid.</i> |
| 1620 | » | 345.775 | <i>ibid.</i> |
| 1623 | » | 326.059 | <i>ibid.</i> |
| 1624 | » | 339.552 | <i>ibid.</i> |
| 1625 | » | 329.363 | <i>ibid.</i> |
| 1626 | » | 327.498 | <i>ibid.</i> |

(4) A.S.V., *Misc. Gregolin*, b. 12 *ter*, Ottavio a Tullio Fabri, 1594, 1 giugno.

Per il periodo successivo, che la disponibilità della documentazione fa cominciare dal 1665, così come quello precedente, per lo stesso motivo, termina nel 1626, i dati sono forniti da un prospetto elaborato dalle autorità fiscali veneziane per dimostrare la caduta del gettito dal 1587 al 1789 (5). Gli anni che non vi figurano (1668, 1673-77, ecc.) sono quelli nei quali il dazio non venne appaltato, ma condotto direttamente dalla Signoria, probabilmente perché non ci furono offerenti. Ma far coincidere questi mancati appalti con le annate cattive sarebbe un giudizio, a dir poco, frettoloso. Quale potrebbe essere un'annata cattiva nella prospettiva di un operatore interessato all'appalto del dazio, una di vendemmie scarse oppure qualitativamente scadenti? E non potrebbero influire altri elementi, per esempio le condizioni di liquidità della piazza, oppure una fase di limitata propensione agli investimenti di questo tipo, insomma una situazione legata maggiormente alla congiuntura finanziaria che a quella agricola? Ci sono anche testimonianze che qualche volta l'appalto andò deserto per protesta contro certe addizionali arbitrarie, revisioni ingiustificate, addebito di spese e di oneri non previsti dai capitolati e dalla consuetudine.

La serie si presenta abbastanza coerente, ma il suo limite più grave è quello di non dare il gettito effettivo, bensì, la cifra dell'appalto — i due terzi nella fonte — alla quale, per avere un dato annuale completo abbiamo aggiunto l'importo dell'altro terzo condotto in gestione diretta. Sono dunque gli importi dell'appalto, che non coincidono necessariamente col gettito effettivo. Di regola gli sono inferiori, e dobbiamo ritenere in larga misura, se le autorità governative dovettero più volte intervenire, seppure con scarso successo, per evitare collusioni e manovre al ribasso tra gli aspiranti all'appalto.

Assumendo i due terzi dell'appalto, il conduttore anticipava con pagamento rateale il relativo ammontare, quale fosse il risultato della gestione. Alla fine si tiravano le somme e qualora il gettito, netto di spese, fosse stato maggiore dell'importo dell'appalto, egli aveva diritto ai due terzi degli utili conseguiti. Insomma, per usare le espressioni dei Provveditori sopra Dazi in una relazione del 1793, tra Stato e appaltatore si costituiva una società, dalla quale il primo, come padrone, esigeva una somma fissa e immancabile, come socio andava soggetto a perdite o ad utili (6). Il suo vantaggio era quello d'incamerare, subito, un fisso che costituiva una grossa quota del gettito prevedibile. Un bilancio del 1776 ci mostra con chiarezza il meccanismo dell'operazione. L'appaltatore anticipò per i suoi due terzi duc. 195.381; poiché la gestione assicurò un netto di duc. 306.373, per i due terzi gli competevano 204.249 ducati, quindi — facendo la differenza — ebbe un utile di 8.868 ducati (7).

Per valutare lo scarto tra l'importo dell'appalto e quello iscritto nei bilanci

(5) *Prospetto delle variazioni occorse nella rendita del dazio vino di questa città...*, in Stella, *op. cit.*, pp. 562-65.

(6) Stella, *op. cit.*, p. 58.

(7) *Ibid.*, pp. 518-21.

della Repubblica diamo qui di seguito, per alcuni anni, i dati che figurano in questi ultimi come gettito del dazio del vino (8):

| | | | |
|------|--------------|------|--------------|
| 1736 | duc. 313.331 | 1760 | duc. 277.620 |
| 1737 | » 319.046 | 1765 | » 287.689 |
| 1740 | » 305.327 | 1770 | » 299.088 |
| 1745 | » 293.978 | 1775 | » 289.621 |
| 1750 | » 298.830 | 1780 | » 254.069 |
| 1755 | » 330.302 | 1783 | » 284.326 |

Nella fonte la nostra serie degli appalti s'inizia con un dato del 1587 — ducati 211.611 b.v. o 253.933 v.c., per i due terzi dei dati appaltati — che non concorda affatto coi duc. 291.157 che per lo stesso anno troviamo in uno dei nostri prospetti precedenti, tanto più se si aggiunga ai valori il gettito presunto dell'altro terzo del dazio condotto in economia (duc. 317.416 b.v. o 380.089 v.c., in totale). Si tratta, è vero, di due dati di natura diversa, perché l'uno si riferisce all'appalto, l'altro al gettito effettivo, ma è anche possibile che la differenza sia stata accentuata dalla registrazione al lordo o al netto dell'abbuono del 30% per il consumo privato e del 16% per il commercio, oppure dell'inserimento o dell'omissione di altre voci. Sarà opportuno tener presente che molti dei dati dei quali disponiamo ci sono stati trasmessi non da scritture che si siano prodotte nel corso della gestione, ma da relazioni dei vari magistrati dell'amministrazione finanziaria che, certamente non in malafede, li utilizzavano in appoggio alle tesi che sostenevano e perciò, secondo le necessità, assumevano il lordo o il netto, con le addizionali o senza, con o senza l'importo del dazio dell'uva e dei vini guasti, che erano stati conglobati nel dazio principale solo in epoca recente, e così via. D'altronde, erano i complicati e difformi criteri di registrazione che offrivano il destro per letture, per così dire, interessate. Un documento del 1579 (9) ci permetterà di essere più chiari.

È il calcolo di quanto dovuto annualmente dal conduttore del dazio per il quadriennio trascorso, dove l'importo dei due terzi appaltati è di duc. 134.549, con l'aggiunta di un incredibile numero — sono trentuno — di addizionali e di tangenti a vari uffici (Arsenale, Fortezze, Rason Vecchie e Nuove, Provveditori di Comun, Consiglio di Dieci, ecc.) a vario titolo fino all'ammontare di duc. 257.394, dunque poco meno del doppio dell'incanto « netto di spesa ». Gli aggiunti, che allora maggioravano del 64% il dazio, vennero conteggiati separatamente fino al 1747; in questo stesso anno furono conglobati nel dazio del vino anche quelli sulle uve e sui vini guasti, che in precedenza venivano anch'essi dati a parte. Questo spiega il forte aumento che a partire da quest'anno presentano i dati sugli appalti riportati nel prospetto. Già nel 1661, peraltro, era stato stabilito che l'offerta dell'appaltatore dovesse intendersi riferita a tutto il dazio, incluse le addizionali.

Ecco, dunque, gli importi degli appalti (i due terzi indicati dalla fonte più il terzo in gestione diretta).

(8) Dal 1736 al 1755, *Bilanci generali della Repubblica di Venezia*, III, Venezia 1903, p. 7; dal 1760 al 1786, *Bilanci...*, IV, Padova 1972, p. 9.

(9) Stella, *op. cit.*, pp. 512-16.

| | | | |
|-----------|--------------|---------|--------------|
| 1665 | duc. 296.569 | 1711-14 | duc. 244.614 |
| 1666 | » 294.123 | 1715-20 | » 237.387 |
| 1667 | » 276.378 | 1721-26 | » 217.426 |
| 1669-70 | » 284.011 | 1727-32 | » 204.385 |
| 1671-72 | » 274.165 | 1733-38 | » 198.625 |
| 1678 | » 264.183 | 1741-46 | » 193.056 |
| 1679 | » 264.091 | 1747-52 | » 293.464 |
| 1686-87 | » 243.019 | 1753-58 | » 297.646 |
| 1688 | » 246.319 | 1759-64 | » 294.045 |
| 1689 | » 256.300 | 1765-70 | » 298.695 |
| 1690 | » 246.880 | 1771-76 | » 292.591 |
| 1699-1702 | » 241.572 | 1777-82 | » 292.675 |
| 1703-1704 | » 237.873 | 1783-88 | » 286.687 |
| 1705-1709 | » 240.571 | 1789-94 | » 289.542 |
| 1710 | » 240.270 | | |

Dobbiamo dire che non siamo troppo soddisfatti dei risultati della ricerca. Nonostante la diligenza che abbiamo usato e una certa pratica dei fondi archivistici veneziani, i dati che siamo riusciti a raccogliere non sono privi di incertezze e di incoerenze, e le serie restano incomplete per numerose lacune. Riteniamo tuttavia di aver portato qualche contributo ad una migliore conoscenza dei fenomeni studiati, e confidiamo egualmente che nonostante i margini d'imprecisione segnalati tali dati possano costituire degli ordini di grandezza utili per raffronti e comparazioni, ed anche per una lettura in senso verticale.

Maggiormente affidabili sono i dati del prospetto seguente, che si riferiscono al movimento annuale del prodotto tassato. Ulteriori ricerche andrebbero condotte in questa direzione, con risultati più apprezzabili che in quella del gettito fiscale e degli appalti, dove ha influenza, come abbiamo visto, un gran numero di fattori di variabilità (10). I valori sono in anfore (da ettolitri 6,009).

| | | | |
|------|--------|------|--------|
| 1641 | 58.903 | 1656 | 49.787 |
| 1642 | 59.138 | 1657 | 48.263 |
| 1643 | 51.631 | 1658 | 48.158 |
| 1644 | 53.688 | 1659 | 51.732 |
| 1645 | 55.444 | 1660 | 60.099 |
| 1646 | 52.374 | 1661 | 59.219 |
| 1647 | 56.968 | 1662 | 57.902 |
| 1648 | 52.700 | 1663 | 60.783 |
| 1649 | 49.174 | 1664 | 58.790 |
| 1650 | 47.672 | 1665 | 59.100 |
| 1651 | 52.764 | 1666 | 60.253 |
| 1652 | 55.040 | 1667 | 58.595 |
| 1653 | 58.214 | 1668 | 55.760 |
| 1654 | 51.263 | 1669 | 55.370 |
| 1655 | 51.426 | 1670 | 55.058 |

(10) *Ibid.*, pp. 227, 581, 604, A.S.V., *Senato Rettori*, f. 83, 1673, 7 ottobre.

| | | | |
|------|--------|---------|----------------------|
| 1671 | 53.192 | 1691 | 47.415 |
| 1672 | 51.784 | 1692 | 49.040 |
| 1673 | 52.180 | 1693 | 45.500 |
| 1674 | 51.744 | 1694 | 44.981 |
| 1675 | 49.433 | 1695 | 44.472 |
| 1676 | 49.333 | 1708-17 | 65.992 (media annua) |
| 1677 | 50.367 | 1718-27 | 66.764 (media annua) |
| 1678 | 47.291 | 1783 | 50.977 |
| 1679 | 47.935 | 1784 | 51.234 |
| 1680 | 51.653 | 1785 | 53.860 |
| 1681 | 46.490 | 1786 | 46.723 |
| 1682 | 49.575 | 1787 | 39.804 |
| 1683 | 45.304 | 1788 | 45.474 |
| 1686 | 45.605 | 1789 | 52.823 |
| 1687 | 47.889 | 1790 | 52.833 |
| 1688 | 49.634 | 1791 | 47.080 |
| 1689 | 50.598 | 1792 | 51.183 |
| 1690 | 46.361 | | |

MARCO CATTINI

UNIVERSITÀ DI PARMA

Individualismo agrario, viticoltura e mercato del vino in Emilia nei secoli dell'età moderna

1. *Il posto della vite nel paesaggio agrario emiliano: la diffusione della « piantata »*

La storia dell'agricoltura emiliana nell'Età moderna resta quasi tutta da scrivere. Regione caratterizzata da scarse attività artigianali e mercantili dal Medioevo alla fine dell'Ottocento, e dunque per secoli dedita quasi esclusivamente alle cure del solo settore primario, in anni relativamente recenti l'Emilia ha attirato l'attenzione degli storici dell'economia i quali, nel condurre le prime indagini, hanno privilegiato la dimensione urbana. Così, se è vero che G. L. Basini prima e M. A. Romani poi, con mano sicura e notevole rigore di metodi quantitativi, hanno disegnato per i secoli XVI e XVII i profili dei mercati delle due capitali emiliane (1), non è men vero che, oltre alle vicende cittadine del secolo dei Lumi, restano largamente nell'ombra tanto le campagne degli hinterland urbani quanto quelle dei molti feudi e delle numerose comunità eccentriche, contraddistinte da condizioni pedologiche assai varie, a seconda che si trovino nel monte e pedemonte appenninico, nella pianura mediana traversata dalla via Emilia o piuttosto nelle bassure, guadagnate all'agricoltura a prezzo di un secolare e penoso lavoro di bonifica, peraltro continuamente minacciato dalla furia degli elementi (2).

(1) La Storia economica urbana dell'Emilia è stata validamente avviata da G. L. Basini, *L'uomo e il pane*, Milano 1970 e Idem, *Sul mercato di Modena tra Cinque e Seicento, prezzi e salari*, Milano 1974, e da M. A. Romani, *Nella spirale di una crisi*, Milano 1975.

(2) Per i domini estensi nel secondo Settecento sono assai utili C. Poni, *Aspetti e problemi dell'economia modenese dall'età delle riforme alla fine della restaurazione*, in: *Aspetti e problemi del Risorgimento a Modena*, Modena 1963 e O. Rombaldi, *Contributo alla storia economica dei ducati estensi dal 1771 all'età napoleonica*, in: *« Il Risorgimento a Reggio Emilia »*, Reggio Emilia 1964. Per i ducati borbonici si veda P. L. Spaggiari, *L'agricoltura negli Stati parmensi, dal 1750 al 1859*, Milano 1966.

A dire il vero, l'insoddisfacente grado delle conoscenze a proposito della dinamica della distribuzione della proprietà fondiaria, delle forme prevalenti dei patti agrari, delle coltivazioni dominanti e, dunque, anche dell'evoluzione morfologica dei paesaggi agrari e delle fisionomie economico-tecniche di aziende agricole per così dire tipiche, trae origine anche dallo stato delle fonti archivistiche, nel complesso singolarmente povere di documenti catastali. Solo una paziente e lunga opera di reperimento in sede locale di estimi e campioni delle terre soggette al fisco, di biolcatici elaborati a cura delle magistrature comunali delle acque, in uno con l'analisi diacronica di estesi patrimoni fondiari gestiti da enti laici ed ecclesiastici e da privati aristocratici, permetterà di penetrare i caratteri generali dell'agricoltura emiliana e, nel contempo, di apprezzarne e pesarne le varianti in una prospettiva comparativista nel lungo andare — tra Quattro e Novecento — e nei molteplici spazi regionali (3).

In attesa che le auspiccate indagini permettano di tracciare per lo meno la sinopia del vasto affresco che la storia agraria emiliana indubbiamente merita, conviene notare fin da ora che è bene mettere in questione la supposta generalità del sistema mezzadrile, nonché il suo corrispondente sul piano dell'organizzazione culturale: la « piantata », intesa quale coltivazione promiscua dei cereali e della vite, acriticamente accettata da molti storici come una permanenza tecnica di lunghissima durata nella regione (5). Una capillare diffusione della mezzadria — peraltro mai dimostrata dati alla mano — presuppone un analogo dominio nella distribuzione della risorsa fondiaria da parte dei ceti aristocratici, ecclesiastici e borghesi urbani, quando numerosi indizi testimoniano, viceversa, della tenace tenuta lungo i secoli dell'Età moderna di un corposo ceto di proprietari coltivatori.

Quanto alla « piantata », sono in grado di portare più di una prova della sua faticosa e graduale affermazione, culminata nella prima metà del Seicento (6). La coltivazione promiscua dei cereali — in associazione

(3) Un tentativo di sintesi a priori della strutturazione territoriale della regione emiliana ad opera di A. Monti, *Le strutture territoriali e distributive dell'area emiliano-padana*, in: *Atti della Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna*, Classe di scienze morali, anno 75, Memorie, v. LXXX (1980-81), Bologna 1981.

(4) In proposito si vedano le osservazioni nel mio *I contadini di San Felice, metamorfosi di un mondo rurale nell'Emilia dell'Età moderna*, Torino 1984, pp. 168-174.

(5) Cfr. soprattutto E. Sereni, *Note per una storia del paesaggio agrario emiliano*, in: « *Le campagne emiliane nell'epoca moderna* », (a cura di R. Zangheri), Milano 1957.

(6) Si vedano in particolare i miei *Una società in mutamento, Carpi 1450-1550 (preliminari per una ricerca)*, in: « *Atti del convegno internazionale di studi 'Società', politica e cultura a Carpi ai tempi di Alberto III Pio* », Medioevo e Umanesimo, 47 (1981), v. II; *Le 'chiusure' nella bassa modenese: sulle tracce di una*

complementare coi legumi — e della vite, attestata nelle campagne emiliane tardo dugentesche da Pier Crescenzi, confermata nelle accurate descrizioni geo-morfologiche di Leandro Alberti e nelle note di viaggio di Montaigne per il Cinquecento (7), ribadita da autorità agronomiche quali Innocenzo Malvasia e Vincenzo Tanara per il XVII secolo (8), confermata infine dall'anonimo estensore degli « Insegnamenti d'agricoltura parmigiana » del secolo XVIII (9), diversamente da un'opinione assai diffusa e radicata, rappresenta piuttosto l'approdo di un lento e non sempre — e dappertutto — uniforme processo di conformismo agronomico, maturato nel lungo andare, il cui avvio decisivo cade in Emilia tra Quattro e Cinquecento (10).

Per non generare equivoci in sede tecnica, prenderò a prestito dal Tanara, nella edizione veneziana del 1731 (11), la definizione di « piantata » intesa come:

« fili d'arbori, o piante che sostentano le viti: con questi non s'occupa o impedisce parte alcuna di terreno che non si possi lavorare e cavarne frutto; anzi dallo stesso lavorare che per altri si fa, la vite ne viene coltivata senza spesa, e quasi perpetui (gli alberi) mantengono e sostentano la vite, e col mezzo di questi le allunghi e dilati tanto, che rende più un filo di questi arbori, o due (alla bolognese) nella piantata bene aiutata che non fa una vigna; porgono ancora dilettazone alla vista e servono di comodità di separare un campo dall'altro... » (p. 72).

Il nostro autore, secondo il costume del suo tempo, riunisce pregi

rivoluzione agraria ignorata (sec. XV-XVII), in: « Mirandola e le terre del basso corso del Secchia », Biblioteca della Deputazione di Storia patria per le Antiche Province Modenesi, n.s. 76, 1984; *Dal campi aperti al podere: sulle tracce della rivoluzione agricola cinquecentesca (prima indagine)*, in: « Rapporti tra proprietà impresa e mano d'opera nell'agricoltura italiana dal IX secolo all'Unità », Verona 1984.

(7) Per tutti si veda la silloge di A. Bignardi, *Le campagna emiliane nel Rinascimento e nell'età barocca*, Bologna 1978.

(8) Sul Malvasia si veda l'accurata ricerca di R. Finzi, *Monsignore al suo fattore*, Bologna 1979. Per V. Tanara valgono le pagine di A. Bignardi, cit.

(9) Cfr. *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, (a cura di P. L. Spaggiari), Parma 1964.

(10) Oltre ai già ricordati lavori nella nota 6 *supra*, si veda per il basso medioevo e per una prospettiva multisecolare B. Andreolli, *Genesi e sviluppo della piantata nel territorio mirandolese del tardo Medioevo*, in: « Signori e contadini nelle terre dei Pio », Aedes Muratoriana, Modena 1988.

(11) Cfr. V. Tanara, *L'Economia del Cittadino in villa del Signor Vincenzo Tanara divisa in sette libri. Coll'aggiunta delle qualità del Cacciatore del medesimo Autore*, (Edizione decima riveduta ed espurgata dagli errori), in Venezia, MDCCXXXI, presso Giuseppe Bortoli.

economico-tecnici ed estetici trasmettendoci l'idea di un sistema di viticoltura che ha il duplice vantaggio di non sottrarre terreno alle altre coltivazioni — le cerealicole anzitutto — e di non pretendere lavoro aggiuntivo. Dal Seicento in avanti, tanta fortuna ha avuto la « piantata » in Emilia da giungere a rappresentare ancora nella prima parte del nostro secolo (1929), la sistemazione largamente prevalente dei terreni di pianura nella regione, con quasi 700 mila ettari negli anni della famigerata « battaglia del grano » (12). Non si è trattato tuttavia di una marcia trionfale giacché il prevalere della sistemazione che Tanara considerava esteticamente gradevole, e per di più ben visibile confine tra poteri, pretese un ultrasecolare processo di adeguamento del paesaggio agrario; processo che tenne ritmi differenti da zona a zona e, per quel che si comincia a saperne, soggetto a molteplici condizionamenti di varia natura che comunque sembrano prescindere dalle modalità di conduzione. In altre parole, le indagini condotte di recente invaliderebbero l'identità tradizionalmente istaurata tra mezzadria e « piantata ».

In estrema sintesi, le ricerche ancora largamente inedite incentrate sull'evoluzione del paesaggio agrario emiliano mi inducono a ritenere che il trionfo della « piantata » coincida: a) con l'affermazione del podere quale struttura produttiva caratteristica ed unità economico-tecnica dominante del mondo rurale; b) con l'avvento dell'individualismo agrario ed il contemporaneo superamento, segnatamente nel corso del Cinquecento, di attitudini socio-economiche solidaristiche trasmesse dall'agricoltura precedente dei campi aperti; c) col prevalere in sede produttiva dell'economia del pane e del vino — in costanza di un sostenuto processo di crescita della popolazione rurale ed urbana (13) — su quella precedente, nella quale era economicamente determinante l'apporto dell'allevamento ovino e bovino, e per l'abbondanza di pascoli, di prati naturali e di estesi incolti, e grazie al perdurante esercizio del tradizionale diritto di pasturare il bestiame sui campi aperti, dopo la mietitura e fino alla stagione autunnale dell'aratura.

In Emilia, dalla metà del Quattro ai primi decenni del Seicento, la rottura di prati, la bonifica di acquitrini e d'incolti, il diboscamento di

(12) Quadri d'insieme che fanno cenno anche alle attività vitivinicole ad opera di F. Milone, *L'Italia nell'economia delle sue regioni*, V, *Emilia*, Torino 1955, e U. Toschi, *Emilia-Romagna*, Torino 1961.

(13) Sulla curva della popolazione urbana, per Parma cfr. M. A. Romani, *Aspetti dell'evoluzione demografica parmense nei secoli XVI e XVII*, in: « Studi e ricerche della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Parma », Parma 1970; con riguardo a Modena si vedano i dati riordinati e proposti da G. L. Basini, *L'uomo e il pane*, cit. Per la dinamica demografica cinquecentesca di alcuni centri minori rimando al mio, *Per la storia della popolazione emiliana nel Cinquecento*, in: « Studi in onore di Gino Barbieri », v. I, Pisa 1983.

macchie e foreste, nel mentre offrono crescenti superfici coltivabili alla cerealicoltura ne sottraggono per contro all'allevamento, che da semibrado diviene col tempo stabulare. In questa luce, la contemporanea affermazione della viticoltura promiscua — la « piantata » — e della gelsibachicoltura, in uno col rafforzamento della canapicoltura, permette ai contadini di sostituire alle tradizionali entrate derivanti da vendita di latticini, di carne, di cuoio e di lana, il ricavato dello smercio di vino, di folicelli e di canapa (14). Pertanto, e mi limito a sottolinearlo di passaggio, il declino da un lato del mercato della lana indigena e della locale produzione di panni e l'ascesa, dall'altro, della manifattura serica, non deriverebbero tanto da mutate condizioni della domanda di prodotti tessili, quanto piuttosto dal diverso assetto delle strutture produttive agricole di base, gradualmente mutate sotto lo stimolo di una dinamica prolungatamente ascendente della popolazione delle campagne.

Le ricerche che da un decennio a questa parte vado conducendo nella regione, con particolare riguardo all'evoluzione del paesaggio agrario tra Quattro e Seicento, permettono di schizzare un quadro della viticoltura che pur presentando ancora vaste zone d'ombra nella sua proiezione geografica, mi sembra egualmente interessante ed istruttivo. Ho raccolto un gran numero di informazioni attorno alla forma del paesaggio agrario per gran parte della pianura dello stato estense: da Bondeno — ad occidente di Ferrara — fino a Guastalla prossima alla riva destra del Po, sul confine col Parmense e con il Mantovano, passando per Finale Emilia, San Felice, Mirandola, Concordia, Carpi, Castelnuovo sotto e Luzzara nella Bassa reggiana. Dispongo di dati analoghi anche per le campagne suburbane circostanti Reggio Emilia e per quelle pedecollinari di Montecchio e Scandiano. Ho rilevato informazioni di carattere catastale anche con riguardo ad alcune località della collina piacentina come Rivergaro nella Val Trebbia, come Castell'Arquato nella Val d'Arda ed Albarolla nella Val di Nure, tra fine Cinque e primi Seicento. Per la pianura parmigiana mi avvalgo dei risultati pubblicati nel 1980 da M. T. Bobbioni relativamente a San Secondo parmense (15).

Le informazioni riguardanti la morfologia delle campagne emiliane e, dunque, anche l'avanzata della « piantata » per Parma e Piacenza provengono dai celebri e mai abbastanza sfruttati estimi farnesiani, più volte aggiornati tra 1564 e 1648. Per le campagne degli stati estensi, invece, in mancanza di catasti generali — a parte i documenti carpigiani della metà

(14) Un processo ben documentato in tal senso ha per teatro il basso Modenese, si veda il mio *I contadini di San Felice*, etc. cit.

(15) Cfr. M. T. Bobbioni, *Aspetti del paesaggio agrario e della proprietà terriera nel ducato di Parma tra '500 e 600: S. Secondo Parmense, 1564 - 1598 - 1607*, in: « Rivista di Storia dell'Agricoltura », anno XX, 2 (1980).

del Quattrocento (16) — ho lavorato su alcune migliaia di rogiti di compravendita di terre, scelti col sistema del campionamento casuale tra le molte decine di migliaia di carte analoghe conservate negli archivi notarili (17). In proposito, vale la pena di ricordare che, nello stipulare una *emptio terrae*, oltre a dichiarare data, generalità delle parti contraenti, luogo in cui risiedono, posizione geografica dell'appezzamento compravenduto e suo prezzo, i notai descrivono accuratamente le caratteristiche culturali dei suoli all'atto del trasferimento, permettendo agli storici che conducono indagini quantitative di conoscere, e in certo qual modo, di pesare, le forme prevalenti di coltura di tempo in tempo invalse entro un certo ambito territoriale (18).

Presi complessivamente, i risultati delle indagini sin qui condotte attestano che fin verso la metà del secolo XVI, in Emilia la viticoltura appare scarsamente diffusa. Catasti e rogiti di compravendita concordemente testimoniano del prevalere dei « campi aperti »: un mosaico di fazzoletti di suolo appartenenti a diversi proprietari che li coltivano secondo regole consuetudinarie accentuatamente solidaristiche. Ne deriva un'estrema polverizzazione del possesso fondiario: nell'80 per cento dei casi rilevati la superficie media degli appezzamenti oscilla tra una e due biolche (da tre a sei decimi di ettaro). La campagna è divisa in larghe fasce concentriche attorno ai villaggi rispettivamente destinate ad arativo, a prato-pascolo, ad incolto e a boscaglia anche in pianura. Gli uomini abitano per la maggior parte accentrati in borghi e villaggi. Solo nei rari campi « chiusurati », attornati cioè da palizzate e siepi di rovi e di spini, crescono alberi da frutto e viti. Questi appezzamenti, fisicamente separati dagli altri circostanti, presentano una superficie doppia o tripla delle pezze confuse nel rompicapo dei vicini « campi aperti ». Rispetto alla superficie complessiva, la terra « chiusurata, arborata e vidata », vale a dire difesa da steccati e sistemata a « piantata » oscilla tra il minimo del 12 per cento delle campagne carpigiane attorno alla metà del Quattrocento ed il massimo del 41 per cento del territorio di San Felice, durante il ventennio 1512-1532 (19).

Le « chiusure », *ubi sunt vinee et plantata plurimorum arborum sive*

(16) Si veda la parziale utilizzazione fattane da F. Bocchi, *I catasti quattrocenteschi di Carpi: note per la loro utilizzazione storiografica*, in: « Società, Politica e Cultura a Carpi ai tempi di Alberto III Pio », cit. v. II.

(17) Archivio di Stato di Modena, *Archivio Notarile, Notarile di Mirandola*, con atti di notai attivi a Finale, San Felice, Mirandola e Concordia, dal XV secolo; Archivio di Stato di Reggio Emilia, *Notarile*, con atti di notai attivi a Guastalla, Suzzara, Castelnuovo sotto, Montecchio e Scandiano, dal XV sec.

(18) Per gli aspetti di metodo d'indagini siffatte cfr. il mio *I contadini di San Felice*, cit., Parte prima.

(19) Si veda il mio *Dai campi aperti al podere*, cit.

ficorum, per dirla con gli Statuti Carpigiani della metà del Trecento (20), denotano un incipiente processo di accorpamento in unità economico-tecniche di maggior superficie, come dire i nuclei originari di altrettanti poderi. A riprova della tendenza in atto, che innova rispetto al passato il modo di sfruttare il terreno coltivabile e per conseguenza modifica anche il rapporto uomo-ambiente, proprio nel corso del XVI secolo cominciano a punteggiare lo spazio rurale numerose case coloniche sparse nella campagna, sempre più fitta di alberi e di viti, contribuendo a rinsaldare ed allargare ulteriormente la maglia poderale.

È per l'appunto nel secondo Cinquecento che, col tramonto del sistema consuetudinario dei « campi aperti », superata anche la necessaria fase aggregata delle « chiusure », promotrice della formazione di poderi di diversa taglia tutti corredati di casa, stalla, fienile, pozzo e forno, nei rogiti e negli estimi diviene dominante la sistemazione a « piantata » secondo la formula: *petia terrae laborativa, arborata ac vineata*, come la chiamano i notai nel loro latino elementare ed espressivo. Dunque, in Emilia, da Finale a Mirandola nel Modenese, da Castelnuovo sotto a Guastalla e, di là dall'Enza a San Secondo parmense, da Montecchio a Scandiano nel pedemonte reggiano, all'incirca i due terzi delle terre censite sulla base dei rogiti di compravendita, in un ottantennio che va dalla metà del Cinque ai primi tre decenni del Seicento, risultano sistemati a « piantata ». Probabilmente, prima del XIX secolo, è quella l'epoca di massima estensione della coltivazione promiscua della vite in associazione complementare coi cereali nella regione emiliana. Dopo di allora, e per buona parte del Settecento, l'impoverimento dei contadini proprietari e la tendenza regressiva della popolazione causeranno un ritorno alla coltivazione estensiva, col ripristino generalizzato del prato stabile e con una certa ripresa dell'allevamento bovino, e provocheranno un arretramento della coltura delle viti.

Un discorso a parte merita la condizione della viticoltura nella collina piacentina, nella quale i catasti farnesiani cinque-seicenteschi documentano la compresenza di due forme assai differenti di coltivazione: la « piantata », quivi chiamata « terra arativa affilagnata », ed il vigneto. Nei dintorni di Castell'Arquato, per esempio, dove il 71 per cento dei poderi ha superfici comprese tra i 14 ed i 28 ettari, più della metà del terreno coltivabile risulta percorsa da filari di alberi maritati alle viti e quasi il 20 per cento della campagna è occupato da vigneti (21). Si è qui al cospetto

(20) Citato da F. Bocchi, *I catasti quattrocenteschi*, etc., cit., pp. 434-435.

(21) Si vedano fra l'altro le osservazioni ed i dati offerti per l'area piacentina da I. Maffini, *Tre villaggi del Piacentino tra Cinque e Seicento*, in: « Bollettino Storico Piacentino », LXXII, 1979; M. Gariboldi, *La proprietà fondiaria e gli orientamenti produttivi a Castel San Giovanni secondo un estimo del 1559*, in: « Bollet-

di una capillare diffusione della viticoltura giustificata dalla relativa vicinanza di un grande mercato di sbocco del vino: la città di Piacenza, il centro urbano più densamente popolato dell'intera regione tra metà Cinque e metà Seicento.

Nella non lontana Val di Nure, ad una altitudine di soli duecento metri, prevale addirittura il vigneto (34 per cento della superficie catastata) sulle terre « affilagnate » (24 per cento), a riprova dell'influenza esercitata sulle forme colturali dalla vicinanza di un grosso centro di mercato. Ne è una controprova palmare il fatto che lungo le pendici della Val Trebbia, dove ha notevole peso la proprietà fondiaria appartenente agli abitanti di Piacenza, ben l'80 per cento in superficie delle vigne esistenti appartenga per l'appunto a cittadini piacentini, mentre i proprietari rurali preferiscono maritare le loro viti a tutori vivi disposti in filari a intercalare nei campi. Guardando alle informazioni raccolte per il pedemonte appenninico piacentino è dunque ragionevole concludere che il vigneto, tipica coltura collinare, sembra volto principalmente alla produzione per il mercato urbano mentre la versione locale della « piantata » risulta soprattutto appannaggio dell'economia contadina, prevalentemente sussistenziale ed autoconsuntiva.

2. *Il vino nell'economia del podere emiliano*

Nella vasta tenuta di Panzano d'Innocenzo Malvasia — 1129 ettari tra Modena e Bologna presso il tracciato della via Emilia, divisi in una cinquantina di poderi mezzadrili — secondo la testimonianza che ce ne offre il proprietario in persona, la produzione vinicola veniva al terzo posto per ordine d'importanza economica, dopo il frumento e la canapa (22). Una verifica abbreviata da me condotta sulle contabilità padronali di una cinquantina di possessioni emiliane sparse nella pianura tra il Modenese e il Parmigiano (23), per le quali ho rintracciato documenti

tino Storico Piacentino », LXXV, 1980; M. Donati, *Sulle strutture agrarie nel Piacentino tra Cinque e Seicento, il caso di Sarmato*, « Bollettino Storico Piacentino », LXXVII, 1982.

(22) Cfr. A. Bignardi, *Le campagne emiliane*, etc., cit.

(23) Cfr. M. Cattini, *In Emilia orientale: mezzadria cinquecentesca e mezzadria settecentesca, continuità o frattura?*, in: « Quaderni Storici », 39 (1978), pp. 864-81; G. L. Basini, *Le terre di un monastero. Un'azienda agraria emiliana dal 1650 al 1750*, Bologna 1979; A. Anedda, *L'agricoltura in Emilia tra XVIII e XIX secolo: alcuni aspetti della gestione economico-tecnica di un'azienda agraria della bassa pianura reggiana*, in: « Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro - settentrionale (secoli XVI - XIX) », (a cura di G. Coppola), Milano 1983. Inoltre si veda Archivio di Stato di Parma. *Consorzio dei vivi e dei morti, Libri contabili*, secc. XVI - XVIII, passim.

cronologicamente disposti sull'arco dei tre secoli dell'Età moderna, avvalorata pienamente la dichiarazione del monsignore bolognese. L'uva figura sempre tra le più cospicue poste in entrata di parte dominicale, risultando tra i cespiti primari dell'economia poderale. Cespite tanto più prezioso, se si considera che, a differenza dei raccolti cerealicoli e di legumi, il prodotto della cantina non va soggetto a consistenti decurtazioni da destinare nell'annata a venire. Come per la canapicoltura, che esige però onerosissimi investimenti in forza lavoro, si può dire che la produzione vitivinicola è interamente disponibile per il consumo e per la vendita delle eventuali eccedenze. In altre parole: rispetto all'economia tendenzialmente autarchica del podere mezzadrile, ed ancor più di quello coltivato direttamente dai proprietari, dove si cerca di produrre quanto serve per l'autoconsumo e per l'autofinanziamento di proprietari e coloni, il vino è uno dei prodotti più agevolmente smerciabili sul mercato.

Mette conto di segnalare tuttavia il pesante limite alla vendita del vino sul mercato rappresentato dall'elevata variabilità degli esiti delle vendemmie da un autunno all'altro; variabilità addirittura superiore a quella, pur assai alta, dei raccolti di cereali (24). L'effetto distorsivo che ne deriva sui prezzi a causa delle violente oscillazioni stagionali dell'offerta è solo parzialmente mitigato dalla possibilità di diluire la vendita del prodotto lungo un arco di tempo più ampio rispetto al ciclo delle scorte del frumento, per non dire della opportunità d'incrementare l'offerta aggiungendo semplicemente acqua nei tini e nelle botti.

Una consistente documentazione contabile di parte padronale riferita a mezzadrie emiliane rintracciata negli archivi della regione mi permette di precisare il ruolo ed il posto del vino nell'ambito dell'economia poderale, lungo i tre secoli dell'Età moderna. Le contabilità offrono un'interessante conferma delle informazioni desunte dalle fonti catastali e dai rogiti di compravendita di terreni, di cui più sopra ho succintamente dato conto. Dalla metà del Cinquecento in avanti, la viticoltura assume una crescente importanza, a mano a mano che il processo di appoderamento e la generale diffusione della « piantata » vanno trasformando in profondità gli assetti sociali, economici e tecnici preesistenti. Il periodo di massimo sviluppo sembra peraltro compreso tra tre quarti del Sei e metà Settecento, in corrispondenza con la capillare diffusione della coltura maidica e con un sensibile ridimensionamento della produzione e del consumo di frumento e di cereali minori da parte della popolazione meno abbiente, tanto in campagna quanto nelle aree urbane. Durante quel settantennio, nelle contabilità mezzadrili da me compulsate il vino rappresenta costan-

(24) I confronti tra variabilità statistica dei prezzi medi annui dei due generi sono stati effettuati sulla base dei dati pubblicati da G. L. Basini, *Sul mercato di Modena*, etc., cit. e da M. A. Romani, *Nella spirale di una crisi*, cit.

temente uno dei maggiori cespiti di entrata in valore e in specie monetarie.

In conclusione, nella vicenda della diffusione della viticoltura nelle campagne emiliane dell'Età moderna sembrano riconoscibili due fasi ben distinte: la prima, che va dalla metà del Cinque a tre quarti del Seicento, contraddistinta dalla crescita in volume della produzione vinicola almeno inizialmente sostenuta da una dinamica demografica ascendente (fin verso il 1615) e dalla pressoché capillare diffusione della coltivazione promiscua dei cereali e della vite. In quel lungo periodo di tempo, il podere emiliano si struttura secondo le esigenze della policoltura di sussistenza ed assume quei connotati che ne caratterizzeranno la fisionomia sino all'Età contemporanea. La seconda fase, il cui inizio inclinerei a situare attorno agli anni settanta del XVII secolo, è contrassegnata dalla crescente importanza economica del vino quale principale cespite di entrate in moneta per contadini e proprietari. Un'accurata verifica condotta sui conti di quattro possessioni dei Benedettini di Reggio Emilia — la corte di Sesso — (25) ognuna delle quali vanta una superficie media superiore ai 40 ettari, conferma il calo in termini relativi delle entrate provenienti dalla vendita di frumento e, di rimbalzo, fa prova dei crescenti introiti derivanti dallo smercio di vino. Alla metà del Seicento, i ricavi — calcolati su base decennale — della vendita di vini rappresentano solamente l'85 per cento delle somme introitate dal monastero cedendo grano. Agli inizi del Settecento, l'ammontare dei primi supera le seconde dell'8 per cento. Alla metà del secolo, le parti s'invertono decisamente: il vino offre ricavi del 65 per cento superiori a quelli ottenuti dalla vendita di frumento. Vale la pena di notare che così significativi mutamenti maturano in costanza di immutate condizioni agronomico-tecniche (fatta eccezione per la novità del mais) e, dunque, anche in assenza di apprezzabili cambiamenti nelle dinamiche dei volumi di prodotto.

Anche al di fuori delle campagne di media pianura, dove la mezzadria assurge a sistema di conduzione prevalente a far tempo dalla prima metà del secolo XVII, lontano dai distretti urbani delle città maggiori nei quali già sullo scorcio finale del Cinquecento dai sette ai nove decimi della superficie coltivata è ormai caduta in possesso degli abitanti delle città (26), là dove, insomma, resiste e in qualche luogo addirittura pre-

(25) I calcoli sono stati effettuati sulle serie storiche costruite da G. L. Basini. Le terre di un monastero, etc., cit.

(26) Le informazioni relative al Modenese derivano da Archivio Comunale di Modena, *Compariti*, sec. XVI, estimi dei contadini del distretto, passim. Per il ducato di Parma si vedano M. A. Romani, *Nella spirale*, etc., cit., p. 106 e L. Arcangeli, *Una grande proprietà nella pianura parmense. La formazione delle « possessioni prative » dei Sanvitale di Fontanellato nel XVI secolo*, in: « Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia », etc., cit.

vale la figura del contadino diretto coltivatore, come nelle terre di bassa pianura ed ancor più nelle plaghe collinari e pedemontane, la viticoltura era assai diffusa, compatibilmente con la natura e la giacitura dei suoli.

I coltivatori diretti, dunque, non diversamente dai mezzadri e dai proprietari fondiari, si servivano del vino — e in qualche caso dell'acquavite — come preziosa merce di scambio, assieme alla canapa e ai bozzoli da seta, per munirsi di moneta: la riserva di valore più affidabile a quel tempo ed insieme la precauzione maggiormente efficace contro l'esigenza di far prima o poi ricorso all'indebitamento, nel malaugurato caso che i raccolti fallissero. È facile osservare che i comportamenti in sede economica dei contadini proprietari coltivatori restano per gran parte oscuri. Qualche ragguaglio in proposito ci viene offerto da rare carte amministrative di tutele patrimoniali, da inventari *post mortem* di contadini agiati, nonché da censimenti delle scorte domestiche di vini eseguite dalle autorità annonarie in occasione di annate particolarmente scarse di uve. Tutte testimonianze preziose e tuttavia episodiche attorno ad una realtà misconosciuta che meriterebbe di essere indagata più da vicino. In Emilia, fonti utili seppure indirettamente per una valutazione della dinamica di breve, medio e lungo andare della produzione e del commercio del vino sono date dalle serie di gettiti annuali dei dazi comunali o feudali prelevati localmente, sia sulle transazioni interne, sia sui movimenti diretti fuori dei confini.

3. Il mercato regolato del vino

È forse superfluo ricordare che il mercato del vino è strettamente controllato dalle magistrature annonarie locali, come del resto avviene in Età medievale e moderna per ogni prodotto della terra indispensabile al nutrimento degli uomini (27). Peraltro, basta fare capo alla normativa in tema di uve e di vino più volte ripresa e promulgata *ex novo* tra Cinque e Settecento, per avere una prova del ruolo primario riconosciuto a quella fondamentale bevanda, sia nella fase della mera produzione, sia quando, diventata merce, fa la sua comparsa sul mercato.

Anche riguardo al vino, come del resto accade per i cereali e per le carni, il comportamento in sede regolativa delle magistrature annonarie emiliane è palesemente improntato al principio dell'autarchia territoriale. Il « principe » ed il pubblico, ciascuno entro l'ambito che tradizionalmente gli compete, per lo meno sin verso la metà del Settecento, sentono l'esigenza di garantire ai consumatori indigeni meno agiati la possibilità di

(27) Per le magistrature annonarie modenesi e parmigiane si rimanda rispettivamente alle monografie più volte citate di Basini e Romani.

acquistare scorte di vino a buon mercato. In contrasto però con la prassi amministrativa che regola in Emilia i movimenti di cereali, che possono uscire dai confini comunali e statali dietro concessione di speciali tratte e solo in presenza di sovrabbondanti raccolte (28), nel caso del vino l'exportazione, di per sé normale, viene inibita solo quando le vendemmie si rivelano eccezionalmente povere (29).

Queste opposte attitudini nei confronti delle biade e del vino traggono origine da una parte dalla strutturale condizione deficitaria della cerealicoltura emiliana, posto che assai di rado le messi bastavano a coprire il fabbisogno degli abitanti e derivano, dall'altra parte, da una fisiologica situazione di eccedenza produttiva in campo vinicolo che data per lo meno dalla metà del XVI secolo per il Modenese e il Piacentino e, dalla metà del secolo successivo, contraddistingue anche i limitrofi territori reggiano e parmense.

Nello stato estense, per esempio, per il quale ho sistematicamente schedato le gride pubblicate dal governo tra il 1548 ed il 1736 in tema di uve e vini, due questioni dominano la dimensione normativa (30). La prima consiste nell'esigenza oltremodo sentita di combattere i frequenti furti di uve all'epoca delle vendemmie. La seconda concerne misure eccezionali di segno vincolistico, volte a garantire l'approvvigionamento dei mercati interni in caso di « carestia di vino » o di passaggi di truppe. Momenti di emergenza entrambi derivanti da un improvviso e sostenuto incremento della domanda, in occasione dei quali le autorità annonarie, oltre che per il pane e la carne, giungono a stabilire un prezzo di calmiera anche per il vino.

La più antica grida volta a stigmatizzare e perseguire penalmente i furti di uve esce a Ferrara il 22 agosto 1548, nell'imminenza della vendemmia (31). L'ultima verrà pubblicata in circostanze del tutto analoghe il 29 agosto 1637 (32), quando Modena da quasi un quarantennio ha preso il posto di Ferrara come capitale ed il diminuito stato estense comprende i territori modenese, reggiano e, di là dal crinale appenninico, quelli di una parte della Garfagnana. È senz'altro interessante notare che le gride contro il furto d'uve pubblicate sullo scorcio del secondo Cinquecento risultano impernate sul divieto, più e più volte sancito con appositi proclami, del « diffuso e litigioso costume d'attraversare i terreni altrui,

(28) Cfr. *Ibidem*.

(29) Cfr. *Ibidem*.

(30) Archivio di Stato di Modena, *Gridari*, voll. A; E; H; O; P; Q. Gride manoscritte, B 1.

(31) Archivio di Stato di Modena, *Rettori dello Stato*, B. 104, gride manoscritte.

(32) *Ibidem*, *Gridario B 2*, vol. A.

contro la volontà dei patroni » (33). Divieto che testimonia con efficacia, per lo meno nei riguardi dell'ambito normativo, del superamento in atto proprio in quei decenni del tradizionale sistema di sfruttamento del suolo dei campi aperti e della progressiva affermazione degli appezzamenti « chiusurati », difesi dall'intrusione di animali ed uomini estranei da staccionate, palizzate e siepi spinose, con la fine di secolari servitù di passaggio e di pascolo (34). È questa una vicenda della storia agraria emiliana mal nota, attorno alla quale converrà indagare studiando secondo una prospettiva comparativista la produzione normativa e la prassi giudiziaria nell'importante settore dei processi per « danni dati ».

A distanza di quasi un secolo dai primi bandi, il venir meno dell'esigenza da parte del governo di reiterare periodicamente il divieto di rubare le uve sembra sintomatico del trionfo dell'individualismo agrario e dell'insediamento sparso nelle campagne, ormai quasi dappertutto sistematate a « piantata ». Ancora una volta affiora una sostanziale coerenza tra indizi provenienti da fonti storiche di diversa natura ed una pari convergenza cronologica. Quanto al problema del regolare rifornimento di uve dei mercati urbani, fermo restando che la corte estense godeva di un diritto di prelazione per gli acquisti di uve da vinificazione entro i confini dello stato (35), vale la pena di rimarcare che tra il 1548 ed il 1736, a giudicare dalla serie completa delle grida in materia, solo in tredici annate vi furono vendemmie così scadenti da indurre il governo a vietare ogni esportazione di vino (36). La qual cosa conferma, *ex contrario*, che nel ducato estense la produzione vitivinicola tra metà Cinque e metà Settecento eccedeva di norma il fabbisogno interno.

Alcuni dati aggregati relativi ai quantitativi di vino transitati alla barriera daziaria di Finale Emilia, primario e popoloso nodo viario posto in prossimità del confine della legazione bolognese, dell'Oltrepo mantovano e del limite orientale del piccolo stato dei Pico della Mirandola, permettono di apprezzare i volumi di vino usciti da questa parte dell'Emilia in direzione est-nord-est attraverso il canale navigabile che collegando Modena a Ferrara, lungo il Panaro prima ed il Po poi, dava modo alle merci modenesi di giungere su chiatte e battelli sino alle banchine dei fondachi della Serenissima (37). Secondo l'anonima testimonianza di un

(33) *Ibidem*, *Gride manoscritte, 1534-59, passim*.

(34) Si veda in proposito il mio già citato *I contadini di San Felice*, etc.

(35) Cfr. in particolare la grida del 18 agosto 1611, in *Archivio di Stato di Modena, Rettori*, cit., B. 104.

(36) Le annate sono le seguenti: 1598; 1601; 1610; 1629; 1635; 1636; 1642; 1644 1689 1700 76 73 735.

(37) Qualche cenno sulla felice posizione di Finale nel mio *Strade liquide e*

funzionario governativo estense dei primi del Seicento, il porto del Finale contava un centinaio di barche dedite a trasporti a media e lunga distanza di passeggeri e mercanzie (38).

Quattro superstiti « Libri del transito » (39) della dogana estense del Finale gettano qualche luce sulle esportazioni di vini nella seconda metà del Cinquecento: l'epoca del trionfo della « piantata » e, dunque, della diffusione della viticoltura promiscua in Emilia. Ebbene, espresse in ettolitri, le esportazioni di vino presentano il seguente andamento: nel 1561 1377 ettolitri; nel 1564, 4154. Di lì a un decennio, nel 1575, il traffico risulta più che triplicato con 12825 ettolitri; l'anno seguente — il 1576 — il bilancio è di nuovo in aumento con 15397 ettolitri. Finalmente, sul finire del secolo, nel 1598, la dinamica energicamente ascendente tocca il suo punto di massimo con 30938 ettolitri censiti sui libri dei dazieri estensi. In altre parole, posto eguale a 100 il valore risultante dalla media aritmetica dei volumi di vino transitati rispettivamente nel 1561 e nel 1564, pari a 2816 Hl., l'indice sale al valore 455 nell'anno 1575, cresce ulteriormente a livello 547 l'anno immediatamente successivo — il 1576 — e giunge addirittura a poco meno di 1100, alla vigilia della fine del secolo, nel 1598: l'anno in cui, interrottasi la linea successoria diretta della casata estense, il ducato di Ferrara entrò a far parte dello stato della Chiesa assieme alle castellanze della cosiddetta Romagna estense.

Questi pochi dati, pur nella loro episodicità, sembrano confermare il veemente sviluppo della vitivinicoltura nelle campagne dell'Emilia orientale del secondo Cinquecento. Si consideri, infatti, che in valore, gli oltre trentamila ettolitri esportati nell'anno 1598, ai prezzi correnti sul mercato di Modena (40), valgono la bella somma di 15800 zecchini veneziani. Un altro superstite libro del daciolo del Finale, relativo al quadriennio 1625-1628 (41), permette di gettare uno sguardo su di un'aspetto particolare del traffico di vino in questa parte della regione: quello prodotto e smerciato da aristocratici muniti di esenzioni, che transitava alla barriera daziaria in totale franchigia. La prima nobiltà emiliana, e non solo estense, vi figura in veste di produttrice in proprio di ingenti quantitativi di

arcipelaghi di terre: lo spazio estense visto da Ferrara, in « La corte e lo spazio: Ferrara estense » (a cura di G. Papagno e A. Quondam), vol. I, Roma 1982.

(38) Archivio di Stato di Modena, *Archivio per materie*, B. 92, *Descrizioni e relazioni dello Stato estense*, secc. XVI-XVIII.

(39) Archivio di Stato di Modena, *Camera ducale, Amministrazione finanziaria dei Paesi, Modena e Modenese*, Libri del transito del Finale.

(40) Per la valuta dello zecchino di Venezia cfr. G. L. Basini, *Sul mercato di Modena*, cit. Appendice seconda.

(41) Archivio di Stato di Modena, *Camera ducale, Libri camerati diversi*, Registro 510, *esenti transitati dal daciolo del Finale*.

vino. In testa alla lista, stilata per ammontari di merce transitata in capo ad ogni anno, troviamo i modenesi conti Rangoni, intestatari di tenute e possessioni in varie parti dello stato estense. Al secondo posto vengono i conti Rossi di San Secondo Parmense, un piccolo feudo imperiale incapsulato nella bassa pianura del ducato farnesiano, distante un centinaio di chilometri dall'importante nodo fluviale del basso Modenese.

Nell'insieme, comunque, alla metà degli anni venti del Seicento, i produttori di vino privilegiati dalla Camera ducale estense, attraverso la dogana del Finale di Modena, avviano su mercati esterni all'Emilia mediamente più di 12 mila ettolitri l'anno, per un ammontare corrispondente in valore a 8300 zecchini veneziani (42).

Aveva ben ragione Innocenzo Malvasia quando raccomandava al suo fattore di Panzano una speciale cura per i vini della sua tenuta, che in capienti botti scendendo il Canale di Modena sino a Finale, e di là avviati a Ferrara e a Venezia, gli avrebbero assicurato ingenti introiti in denaro (43). Tra l'altro, i volumi di vini esenti censiti dai dazieri finalesi tra il 1625 ed il 1628 sono tali da indurre a ritenere che nel terzo decennio del Seicento i pur rispettabili livelli quantitativi raggiunti alla fine del XVI secolo fossero stati mantenuti e fors'anche ulteriormente incrementati.

Quanto ai volumi del consumo interno, per i quali fanno fede le serie storiche dei gettiti delle gabelle comunitative che malauguratamente non ho avuto ancora modo di studiare, basti qui ricordare che verosimilmente da due terzi a tre quarti del fabbisogno veniva coperto mediante l'autoconsumo sfuggendo ovviamente ad ogni barriera daziaria, urbana o rurale che fosse. In altri termini, la stragrande maggioranza dei consumatori beveva quel vino che aveva prodotto. A mò di esempio, posso ricordare che nel 1654, in occasione della introduzione del prelievo di venti soldi per ogni quartaro (101,8 litri) di vino venduto al minuto nelle osterie e nelle mescite della città di Modena e del suo distretto venne realizzato un gettito corrispondente al consumo di poco meno di 5500 ettolitri l'anno (44). Si tratta di un quantitativo tutto sommato abbastanza limitato, se si considera che tra città e campagna il Modenese allora poteva contare da trenta a trentacinquemila abitanti, con un consumo potenziale valutabile a sessantamila ettolitri. Si è qui al cospetto di una ulteriore prova della schiacciante superiorità dell'autoconsumo sul sistema di distribuzione del vino attraverso le vie del mercato.

(42) Per la valuta dello zecchino cfr. G. L. Basini, *Sul mercato*, cit. Appendice seconda.

(43) R. Finzi, *Monsignore al suo fattore*, cit.

(44) Archivio Comunale di Modena, *Estimo e Censi, 1647 Bolletta dei Censi dell'Ill.ma Comunità*, c. 104 e sgg.

4. *La viticoltura emiliana nel Settecento: alcune ipotesi*

Se relativamente ai secoli XVI e XVII, come ho già avuto modo di ricordare, si dispone di qualche informazione a proposito della viticoltura e del commercio del vino in Emilia grazie alle indagini che nel campo della storia economica e della storia agraria sono state avviate nella regione da una ventina d'anni a questa parte, per il Settecento il livello delle nostre conoscenze è del tutto insoddisfacente. Se prestiamo fede ad agronomi come Luigi Codivilla (45) e Filippo Re (46), le troppo fitte cortine di alberi piantate a tutela delle viti, con le loro lussureggianti chioeme, concorrevano a deprimere le rese, assai basse, dei cereali e a compromettere il potenziale produttivo delle campagne della regione. Nel secondo Settecento, dunque, da più parti si sostiene che viticoltura e mais hanno assunto un peso esagerato nel sistema agricolo emiliano a scapito delle più tradizionali coltivazioni del frumento e dei legumi. Allo stato attuale delle ricerche, non è possibile suffragare empiricamente quelle lontane opinioni, peraltro condivise anche da uomini di governo di grande lucidità come il modenese Lodovico Ricci (47).

Come ho già accennato, le carte amministrative dei proprietari di possessioni condotte a mezzadria confermano una sensibile crescita della produzione di mais e dei ricavi derivanti dalla vendita di vino tra il 1670 ed il 1750 circa. Nella seconda metà del secolo, viceversa, affiorano consistenti indizi di un arretramento dell'attività vitivinicola. Probabilmente a questa dinamica regressiva non sono estranee le forze di mercato. Un raffronto condotto tra prezzi relativi di 1000 calorie assunte consumando pane di farina di grano ed altrettante derivanti dall'ingestione di vino — con tutti i limiti insiti in questo genere di raffronti — condotto sulle serie storiche parmigiane, reggiane e modenesi, dai primi del Cinque alla metà del Settecento (48), mostra che a Reggio e a Modena il vino rincarava del 25 per cento circa rispetto al grano, giusto a far tempo dagli anni sessanta del XVII secolo. Un apprezzabile mutamento in termini specifici del valore delle due derrate, che insieme rappresentano il cardine della

(45) C. Barigazzi, *L'agricoltura reggiana nel Settecento. Le lezioni accademiche di L. Codivilla, tra scienza sperimentale e 'rivoluzione agronomica' (1771-72)*, Reggio Emilia 1980.

(46) Biblioteca Municipale di Reggio Emilia, *Mss reggiani D. 29/2, 'Alcune notizie relative all'agricoltura reggiana antica'*.

(47) L. Pucci, *Lodovico Ricci dall'arte del buon governo alla finanza moderna, 1742-1799*, Milano 1971.

(48) Per le serie dei prezzi utilizzate cfr. G. L. Basini, *Sul mercato*, etc., cit.; Idem, *Le terre*, etc. cit.; M. A. Romani, *Nella spirale*, etc., cit.

dieta alimentare di allora, può essere spiegato con una diminuita domanda di frumento dovuta alla graduale sostituzione del consumo di farina bianca con quella meno costosa di colore giallo da parte dei meno abbienti e da una concomitante lievitazione del consumo di vino, ormai assunto a componente base della razione alimentare di una gran parte della popolazione (49).

Qualche sporadica informazione a proposito dei quantitativi di vino esportati dallo stato estense — poco più di tredici mila ettolitri nel 1770 e 28238 nel 1794 (50) — sembra indicare che si è al di sotto dei flussi verso l'estero di un secolo e mezzo prima. Il dato, altrettanto episodico, di 15 mila ettolitri partiti da Parma e Piacenza nel 1803 in direzione della Lombardia (51), d'altro canto, sembrerebbe confermare sul piano quantitativo la minor attitudine alla viticoltura delle campagne dell'Emilia occidentale.

Giunti a questo punto, conviene abbozzare qualche conclusione provvisoria attorno alle vicende della vitivinicoltura nelle campagne cispadane racchiuse entro i corsi della Trebbia e dell'Idice, durante i tre secoli dell'Età moderna. Un sufficiente numero di testimonianze di diversa natura documentaria, eppure tutte altamente concordanti, permette d'individuare con certezza nel Cinquecento l'epoca di una profonda trasformazione dell'agricoltura emiliana, con ogni probabilità sollecitata da una dinamica demografica prolungatamente orientata al rialzo dall'indomani della grande crisi degli anni 1526-30 e fino alla vigilia del durissimo quadriennio di carestia 1590-1593. Dalla metà del XVI secolo in avanti, dunque, il vino ha svolto un ruolo a dir poco fondamentale nel paesaggio, nell'economia e nella civiltà emiliana. Assurto, col passare del tempo, a componente essenziale della dieta quotidiana, in quanto alimento di prima necessità al pari del grano e delle carni è stato oggetto di regolamentazione ad opera delle magistrature annonarie fin dalla fase di produzione e poi nei suoi movimenti sui mercati locali ed esterni. Vale la pena di sottolineare inoltre che esso rientra stabilmente tra i pochissimi generi abitualmente esportati dall'area economica regionale, con benefici effetti sulla bilancia degli scambi commerciali sulla quale pesantemente gravavano in Età moderna i ricorrenti esborsi pretesi dalle frequenti importazioni di biade (52).

(49) Sul peso crescente del vino nell'alimentazione degli assistiti da istituzioni benefiche laiche e religiose in Emilia nei secoli dell'Età moderna, si veda M. Dall'Aglio Maramotti, *L'assistenza ai poveri nella Parma del Settecento*, Reggio Emilia 1985.

(50) Le informazioni sono tratte da C. Barigazzi, *L'agricoltura*, etc., cit.

(51) Archivio di Stato di Parma, *Archivio Du Tillot*, f. 131.

(52) Si vedano in proposito per il Modenese le osservazioni di G. L. Basini, *L'uomo e il pane*, cit.

Derrata dall'uso generalizzato e quotidiano, come molte cose ovvie non ha suscitato l'attenzione che invece merita presso gli studiosi dei fatti economici. Anche per questa ragione il quadro che ho tentato di schizzare è assai generale e — me ne rendo ben conto — per molti aspetti risulta oltretutto approssimativo e lacunoso. Mi auguro di essere riuscito per lo meno a sollevare qualche rilevante problema preliminare, sul quale, in futuro, conto di ritornare per riaffrontarlo e discuterlo con argomentazioni ben più salde e persuasive di quelle offerte in queste poche pagine.

La viticoltura in Romagna in età moderna

1. *Gli studi sugli agronomi: la diffusione delle tecniche agrarie*

Alla fine del secolo XVI, a pochi anni di distanza l'una dall'altra, venivano stampate a Ravenna, città non certo all'avanguardia nel campo editoriale (1), due opere di grande interesse dal punto di vista agronomico: la prima, che vide la luce nel 1578, è il trattato di Marco Bussato dal titolo *Pratica historiata dell'innestare gli arbori in diversi modi in varii tempi dell'anno e conservarli in più maniere*, che, quattordici anni più tardi, rifuso ed ampliato nel più noto *Giardino d'agricoltura* e stampato a Venezia dal Fiorini, conobbe una notevole fortuna, come mostrano le numerose edizioni susseguitesi fino alla fine del Settecento (2); la seconda, di Bernardino Carroli, stampata nel 1581, dal titolo *Istruzione del giovane ben creato*, ebbe invece circolazione pressoché esclusivamente locale e ben presto fu dimenticata (3). Già i titoli dei due trattati ne segnalano la profonda diversità quanto a estrazione sociale degli autori, obiettivi esplicitamente dichiarati e pubblico a cui si rivolgono. L'insistenza sulle tecniche agronomiche è in effetti comune ad entrambe le opere, ma, mentre nella prima esse costituiscono il tema esclusivo del discorso rivolto a gentiluomini di campagna da parte di un addetto specializzato ai lavori agricoli, nella seconda esse rappresentano una tappa di un processo educativo che ha come fine la diffusione delle norme di « economica cristiana » nell'ambito della cristianizzazione delle campagne in età postridentina. Elide Casali ha di recente sottolineato come il primo

(1) Si veda il recente contributo di G. Montecchi, *Autori ravennati ed editoria tra XV e XVI secolo*, in *Ravenna in età veneziana*, a cura di D. Bolognesi, Ravenna 1986, pp. 191-206.

(2) Del *Giardino d'agricoltura*, oltre a quella del 1592, si conoscono le edizioni del 1593, 1599, 1612, 1781, 1794.

(3) L'*Istruzione* fu ristampata a Ravenna presso Cesare Cavazza nel 1583 col titolo *Il giovane ben creato*.

trattato appartenga « a una cultura agronomica matura e compiuta che ha riscoperto i classici e così felicemente ne ha fatto rivivere l'insegnamento, adattandolo alla fervida nuova vita dei campi, il secondo, oltre al nuovo interesse per la scienza dei campi, alimentato dall'esigenza di intensificare la produzione agricola, si inserisce nell'opera di evangelizzazione post-identina nelle parrocchie, imponendo la cristianizzazione delle famiglie e dell'economica » (4).

Si può avanzare qualche perplessità sull'interpretazione, forse eccessivamente forzata, della Casali, secondo cui l'*Istruzione* carroliana si rivolgerebbe non a gentiluomini di campagna, come avviene solitamente per tale genere di libri, il *Giardino* del Bussato compreso, « bensì a contadini e mezzadri » (5), ma non ci preme in questa sede di riprendere organicamente il complesso intreccio di motivi che caratterizzano le due opere e i due autori, peraltro di recente affrontati con stimolanti analisi da Agostino Bignardi, da Ugo Tucci, dalla stessa Casali (6). È forse più utile in questa sede soffermarsi brevemente sulle pagine dedicate dai due agronomi ravennati alla viticoltura per cercare di cogliere il ruolo che tale coltivazione aveva raggiunto nell'agricoltura romagnola del secondo Cinquecento. E non solamente per restare aderenti al tema del convegno, ma anche per una ragione più sostanziale: non c'è dubbio infatti che, al di là delle profonde differenze esistenti fra i due trattati, esiste un elemento che li accomuna con grande forza, vale a dire la visione di una agricoltura orientata in primo luogo alla produzione del « pane e del vino » e di un paesaggio agrario contrassegnato dalla « piantata ».

Emilio Sereni ha ricostruito in pagine notissime e tuttora fondamentali le vicende della diffusione di questa sistemazione colturale, e ha messo in rilievo come essa abbia rappresentato « l'elemento costitutivo più generalmente diffuso e più caratteristico » nella pianura padana orientale con un complesso di tecniche conservatesi pressoché immutate per molti secoli (7). Non è un caso quindi che, non diversamente dalla maggioranza dei trattati agronomici di questo periodo, sia nel Bussato che nel Carroli il tema della coltivazione della vite sia il più analiticamente sviluppato e i metodi legati alla scelta e alla propagazione dei vitigni, all'impianto, all'al-

(4) E. Casali, *Il villano dirozzato. Cultura società e potere nelle campagne romagnole della Controriforma*, Firenze 1982.

(5) *Ibidem*, p. 12.

(6) A. Bignardi, *Marco Bussato e l'agricoltura ravennate del tardo Rinascimento*, in « Annali dell'Accademia nazionale di Agricoltura », s. 3, LXXVII (1965), fs. 4, pp. 59-98, ora in *Le campagne emiliane nel Rinascimento e nell'Età barocca*, Bologna 1978; U. Tucci, *Bussatti (Bussatti, Bussato) Marco*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, XV, Roma 1972; E. Casali, *Il villano dirozzato*, cit.

(7) E. Sereni, *Note per una storia del paesaggio agrario emiliano*, in *Le campagne emiliane nell'epoca moderna*, Milano 1957, pp. 27-53.

levamento, alla lavorazione del suolo, alla potatura trovino un'attenzione non comparabile con quella, in verità assai modesta, dedicata alle altre colture « industriali », ed anche a quelle alimentari.

Dopo queste due opere apparse in Romagna a pochi anni di distanza, segue un lungo silenzio che ci fa richiamare la lunga prostrazione dell'economia rurale dell'Italia padana fra Sei e Settecento (8) e l'adesione al modello ormai imperante proposto a metà del Seicento dal bolognese Vincenzo Tanara nell'*Economia del cittadino in Villa*. Dobbiamo così attendere il 1778 per ritrovare in Romagna un altro trattato agronomico di pari importanza: si tratta della *Pratica agraria* dell'abate riminese Giovanni Antonio Battarra, una curiosa figura di erudito enciclopedico, di fama non solo locale nel campo della geometria, della botanica, della storia naturale, dell'idrologia, dell'anatomia, della filosofia (9). È stato ricordato di recente come quest'opera abbia conosciuto una buona fortuna, in particolare dalla fine dell'Ottocento, come uno dei primi saggi di folklore per la raccolta di « fraudi e maliziose costumanze, di vane osservanze e superstizioni » contadine contenuta negli ultimi due dialoghi, mentre gli aspetti agronomici, che pure permetterebbero di disegnare un quadro di particolare vivacità delle campagne romagnole alla vigilia della rivoluzione francese, sono rimasti fino a pochi anni fa del tutto trascurati.

Anche il Battarra dedica amplissimo spazio alla coltivazione della vite (ben sette dialoghi per uno totale di oltre novanta pagine, il tema di gran lunga più ricco di annotazioni), uno spazio che lo stesso Battarra giustifica per il fatto che « il vino...è un gran capo d'entrata... onde la coltura delle viti ricerca la migliore attenzione dell'Agricoltore sì nel piantarle che nel custodirle a dovere ». Ecco quindi le lunghe riflessioni sulla scelta del terreno e dei tralci, sulla sistemazione delle viti in vigneti, in « serrata a pergolari », in « serrata a filoni », in « tirate », in « viti solitarie », sulla preparazione del terreno, sulla potatura, sulla propagazione, sugli innesti, sulla vendemmia, sulla maniera di « far vini generosi »...

Le indicazioni del Battarra riprendono in grande parte quelle del Bussato, del Carroli e, soprattutto, del Tanara a conferma della pressoché totale mancanza di trasformazioni nelle tecniche del mondo mezzadrile padano. Ma studi recenti ci inducono ad abbandonare stereotipi di immobilismo e conservazione in tante occasioni riproposti meccanicamente in ambienti rurali dissimili e in congiunture diverse (10): se le tecniche agrono-

(8) Mi permetto di rinviare al mio contributo *Le campagne dell'Italia padana nel Seicento*, in « Cheiron », II (1984), 3, pp. 77-99 ed alla bibliografia ivi segnalata.

(9) Sul Battarra, oltre all'introduzione di L. Faenza alla ristampa anastatica della seconda edizione (1782) della *Pratica agraria* (Rimini, 1975), si veda, dello stesso Faenza, *Giovanni Antonio Battarra, ovvero splendore e miseria della mezzadria*, in « Studi Romagnoli », XXVII (1976), pp. 327-364.

(10) Mi riferisco in particolare al recente, esemplare studio di M. Cattini, I

niche relative alle singole colture si succedono con le uguali gesta da secoli, il paesaggio agrario che esse concorrono a modellare sta rapidamente cambiando e, a sentire il Battarra, protagonista di tali modificazioni sarebbe proprio la vite. « Le campagne dell'Agro nostro — afferma l'abate — ...da cinquant'anni fa erano cotanto feraci di frumento, che non era reputato un prodigio, come forse lo sarebbe ora, se circa il dieci, ed anche il dodici per uno rendeano... Dopo questo tempo, non so se mi dica l'ignoranza, o l'avarizia concorrendo a cangiare metodo nell'agricoltura, si cominciarono a introdurre vigne, e filonate: e s'introdussero in quei fertilissimi campi belle crociere d'olmi, e di mori » (11). Gravissima era stata la caduta delle produzioni e dei rendimenti del frumento, sia a causa della riduzione delle superfici coltivate, sia, soprattutto, a causa del depauperamento del terreno per la ridotta insolazione e l'emungimento da parte della ricca alberatura. In collina, sempre secondo il Battarra, si era registrato il fenomeno opposto: mentre « nel secolo passato era presso che tutta coperta di ottimi e superbi vignali, che producevano generosi vini e in molta copia », tanto da stimolare una consistente esportazione verso Venezia, nel corso dell'ultimo cinquantennio i vigneti specializzati erano stati pian piano soppiantati dalle piantate e dai seminativi: il risultato era che, mentre una tornatura a vigneto nelle terre collinari poteva garantire un'entrata pari a circa 15-20 scudi, quella ottenibile in una tornatura a seminativo, date le basse e pessimistiche rese ipotizzate dal Battarra, non poteva arrivare a 2 scudi (12).

Le ragioni di questi infausti cambiamenti nell'agricoltura locale erano individuate dall'abate riminese nell'accentuazione della tendenza all'auto-sufficienza poderale da parte dei mezzadri romagnoli, non sufficientemente contrastata da proprietari assenteisti, in particolare se ecclesiastici. « I coloni della pianura han pur bisogno di bere: dunque bisogna piantar olmi... I coloni debbon nutrir bachi da seta...: dunque bisogna piantar mori »; in collina, al contrario, i coloni « diceano che oltre il vino che ne aveano di soverchio, avean bisogno di pane: dunque si distrussero vigne per far campi seminativi »: così il Battarra riassumeva la mentalità predominante nelle campagne, che spingeva il tutt'altro che progressista abate ad invocare la vendita delle terre in proprietà di confraternite, chiese, monasteri femminili e depositarne il ricavato al Monte di Pietà poiché questi enti « avrebbero maggiore [tornaconto] e tornerebbe conto moltissimo all'interesse del pubblico e del principato » (13).

contadini di S. Felice. Metamorfofi di un mondo rurale nell'Emilia dell'età moderna, Torino 1984.

(11) G. A. Battarra, *Pratica agraria*, cit., pp. VIII-IX.

(12) *Ibidem*.

(13) *Ibidem*.

La diffusione indifferenziata di una policoltura di sussistenza dagli angusti orizzonti poderali, fondata sulla piantata, sarebbe stata dunque sul punto di sconfiggere ogni specializzazione territoriale che valorizzasse le specifiche vocazioni agrarie delle contrade romagnole e che i grandi geografi dell'età rinascimentale, dal Biondo all'Alberti, avevano potuto cogliere come elementi costitutivi della regione romagnola (14). Il processo di sviluppo e di mercantizzazione dell'economia agraria settecentesca, a stare al Battarra, sembrerebbe dunque aver portato paradossalmente i poderi mezzadrili a rinchiudersi viepiù in se stessi, a rifiutare la sfida proveniente da un ambiente esterno in trasformazione, a portare all'estremo la tendenza all'autosufficienza alimentare. L'interpretazione dell'evoluzione della società rurale che il Battarra ci propone discutendo della diffusione della piantata viene così a coinvolgere temi di grande rilevanza, come la cronologia delle trasformazioni del paesaggio agrario romagnolo, la persistenza di una articolazione territoriale della regione in zone di diverso potenziale legate da relazioni di reciprocità e di complementarità, il grado di autonomia dei mezzadri nei confronti dei proprietari terrieri nelle scelte colturali, il rapporto fra aziende mezzadrili e mercato. Sono problemi sui quali le testimonianze, ancorché preziose, di un agronomo, in polemica con l'ambiente culturale locale, e teso a mostrare più il dover essere che l'essere delle tecniche e dei sistemi colturali, non paiono sufficienti. Sarà opportuno dunque rivolgersi ad altre fonti e ad altri studi per poter cogliere con maggior attendibilità il ruolo reale della viticoltura nell'agricoltura romagnola. Ai catasti innanzitutto (15).

(14) L. Gambi, *Per una rilettura di Biondo e Alberti geografi*, in *Il Rinascimento nelle corti padane. Società e cultura*, Bari 1977, pp. 259-275; ed anche A. L. Redigonga, *Alberti Leandro*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, I, pp. 669-702 e R. Volpi, *Le regioni introvabili. Centralizzazione e regionalizzazione dello Stato pontificio*, Bologna 1983, pp. 20-25.

(15) Non va dimenticato che le pratiche colturali rimanevano spesso ben lontane dalle prescrizioni indicate dagli agronomi. Ai primi dell'800 Filippo Re doveva infatti riconoscere che « copiose sono le viti attaccate agli alberi, ma affatto trascurate ». Lo scarso zelo di contadini e proprietari rendeva senza frutto adeguato la bontà delle uve come il marzemino, la canina, l'uva d'ora, il trebbiano, l'albana, ma ancor più dannoso era il metodo della vinificazione, « cattivissimo », che limitava assai un commercio altrimenti florido: il vino spesso « non arrivava sano all'agosto », a causa della raccolta precoce delle uve e della scarsa specializzazione (F. Re, *Memoria sull'agricoltura del territorio di Ravenna*, in « *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia* », 1809). È ovvio ricordare che, come le informazioni tratte dalle fonti memorialistiche e agronomiche, anche i dati desunti dai catasti sono da accogliersi dopo attente verifiche. Si veda a tal proposito la discussione fra Marino Berengo e Giorgio Porisini apparsa sulla « *Rivista Storica Italiana* » nel 1970.

2. *Gli studi sui catasti: la trasformazione del paesaggio agrario*

La Romagna è stata uno dei terreni privilegiati del fecondo lavoro della scuola di Luigi Dal Pane e le ricerche per « totalità » dallo studioso stimolate si sono particolarmente, anche se non certo esclusivamente, cimentate con estimi e catasti delle legazioni pontificie, come mostrano i noti studi di Renato Zangheri sul Bolognese, Claudio Rotelli sull'Imolese e Forlivese, Giorgio Porisini sul Ravennate e Riminese, Franco Cazzola sul Ferrarese e, ancora quelli di M. A. Chisini Bulak sul Cesenate, Alberto Aramini su comunità minori come Forlimpopoli, e la ricchissima messe di tesi di laurea svolte all'interno dell'Istituto diretto da Dal Pane (16).

È da notare peraltro che, in particolare nell'area romagnola, gli interessi prevalenti di queste ricerche si sono indirizzati alle vicende della proprietà fondiaria più che alle forme del paesaggio agrario e all'evoluzione dell'organizzazione colturale: è attraverso la struttura del possesso fondiario, e in particolare al rivolgimento verificatosi alla fine del Settecento con la vendita dei beni ecclesiastici, che la gran parte di questi studiosi ha inteso cogliere in primo luogo il diverso e cangiante peso dei gruppi sociali e così definire tempi e modi dell'affermazione della borghesia. Renato Zangheri poteva così presentare come obiettivo fondamentale delle ricerche sui catasti la conoscenza dell'ampiezza della proprietà borghese avanzante negli anni francesi nella pianura bolognese. « Quando il capitalismo sia nato, e per quali vie, e quale ruolo l'evoluzione dei rapporti sociali nelle campagne vi abbia esercitato; in quale modo si siano sgretolati i baluardi della proprietà feudale, come la

(16) R. Zangheri, *La proprietà terriera e le origini del Risorgimento nel Bolognese*, Bologna 1961; C. Rotelli, *La distribuzione della proprietà terriera e delle colture ad Imola nel XVII e XVIII secolo*, Milano 1966 e, dello stesso Rotelli, *I catasti imolesi dei secoli XIX e XX*, Milano 1967 e *La proprietà fondiaria nella legazione di Forlì nel 1835*, in « Atti dell'Accademia delle scienze dell'Istituto di Bologna. Classe di scienze morali », 1970-71; G. Porisini, *La proprietà terriera del Comune di Ravenna dalla metà del secolo XVI ai giorni nostri*, Milano 1963 e, dello stesso Porisini, *Il catasto gregoriano nella legazione di Ravenna*, Milano 1969; F. Cazzola, *La proprietà terriera nel Polesine di S. Giorgio di Ferrara nel secolo XVI*, Milano 1970; M. A. Chisini Bulak, *Per la storia economica dello Stato della Chiesa: un catasto del secolo XVIII*, in « Rendiconti dell'Istituto Lombardo di Scienze e Lettere. Classi di lettere, scienze morali e storiche », Milano, v. 89-90 (1956), pp. 593-622; A. Aramini, *La distribuzione della proprietà terriera nel comune di Forlimpopoli fra la fine del '700 e la prima metà dell'800, in Le campagne emiliane nell'epoca moderna*, cit., pp. 55-75. Ma, per un quadro analitico e stimolante degli studi sui catasti, si veda di R. Zangheri, *Catasti e storia della proprietà terriera*, Torino 1980.

borghesia sia ascesa, e quale borghesia... » (17). Anche Giorgio Porisini, che aveva anticipato in alcuni saggi i primi risultati delle ricerche sui singoli catasti ravennati, soffermandosi anche sulla distribuzione delle colture, nello studio complessivo ne aveva omesso ogni accenno e aveva focalizzato l'attenzione unicamente sulla struttura della proprietà (18). E tuttavia è pressoché unicamente grazie a queste indagini che possiamo disporre di dati significativi sulla destinazione colturale dei fondi, così che possiamo tentare di fissare qualche punto fermo sull'evoluzione secolare della piantata in alcune aree della Romagna.

Nel Ravennate, ad esempio, a metà Cinquecento tale sistemazione era parzialmente presente nei « campi »: solo il 20,5 per cento della terra era da essa occupata, dato che la gran parte era lasciata a seminativo nudo. Nel 1612 la situazione è radicalmente mutata e la « piantata » è ormai diventata l'elemento più diffuso nel paesaggio rurale conquistando oltre il 48 per cento della superficie agraria (19). Se il processo di modificazione del quadro colturale tradizionale appare meno rapido e profondo rispetto ad altre terre della valle padana, la direzione e il significato sono di certo assimilabili: siamo cioè di fronte alla volontà di incrementare sensibilmente la parte di capitale fisso (alberi e viti) incorporata alla nuda base coltivabile nel tentativo di fronteggiare la crescente pressione della popolazione con misure volte a rendere più intensive le coltivazioni (20). Non disponiamo di altre rilevazioni nel Seicento, ma è possibile affermare che il quadro colturale esce indenne dalla depressione seicentesca ed anzi nel 1731 la piantata si è ulteriormente rafforzata guadagnando altri 3000 ettari per un buon 8 per cento della superficie agraria, un livello che sembra mantenersi senza significative variazioni fino ai primi dell'Ottocento. Meno ricchi sono i dati di cui possiamo disporre per l'Imolese, ma anch'essi mostrano che già ai primi decenni del Seicento l'« arativo-arborato-vitato » si estendeva su oltre il 48 per cento della superficie agraria, a cui va aggiunto un buon 15,90 per cento di terre ove la « piantata » si trovava associata a non meglio specificate « altre colture ». A fine Settecento altri 3000 ettari si aggiungono raggiungendo il 56 per cento della superficie agraria (21).

L'area a cavallo della via Emilia o ad essa contigua, di cui questi

(17) R. Zangheri, *Catasti e storia*, cit., p. 69.

(18) Di G. Porisini, oltre al saggio citato in n. 16, si vedano: *Proprietà e colture nel Comune di Ravenna nel 1569*, in « Rivista di storia dell'agricoltura », 1963; *La proprietà fondiaria nel Comune di Ravenna dal 1612-14 al 1659*, in « Economia e Storia », 1963; *Un catasto ravennate del secolo XVIII*, in « Bollettino del Museo del Risorgimento », 1960.

(19) *Ibidem*.

(20) M. Cattini, *I contadini di S. Felice*, cit., pp. 28-37.

(21) C. Rotelli, *La proprietà terriera*, cit.

studi hanno mostrato la destinazione produttiva, è la zona d'elezione della piantata, ma è opportuno tener presente che il paesaggio agrario romagnolo si presentava assai variegato: già le corografie quattro-cinquecentesche, così profondamente rinnovatrici delle conoscenze e dei metodi geografici, coglievano l'articolazione di diverse « subregioni » economiche all'interno della provincia romagnola che saranno monotonamente riprese dai viaggiatori e geografi nel Sei-Settecento e che recentemente sono state confermate per il secolo XVIII sulla base di indicatori quali la destinazione culturale delle superfici agrarie, i rendimenti per seme e per ettaro del frumento, la produzione *pro capite*, il rapporto fra le quantità di semente per le principali colture, la tipologia dei contratti agrari (22). All'area appoderata, che presentava i più alti rendimenti e la più intensa coltivazione, si affiancavano una zona litoranea, a prevalente monocoltura cerealicola, di discreta produttività, seppure fortemete limitata dall'ampiezza delle zone paludose; una zona montana, caratterizzata dai profili aspri e dalla prevalenza dell'incolto e delle aree a pascolo, in cui frumento e viti trovavano minore spazio; infine una zona collinare, dai rendimenti cerealicoli assai elevati, ma più variegata nei prodotti, dato il peso crescente delle colture arboree e dei vigneti specializzati. Anche i dati relativi ai catasti cesenati della fine del Settecento e di quello gregoriano per l'intera legazione di Ravenna confermano la persistenza di una segmentazione del paesaggio agrario della regione che trovava quale elemento fondamentale i modi e l'estensione della coltura della vite. Non è dunque un caso che in quest'ultimo catasto i vigneti compaiono per un'estensione significativa (2-4% della superficie agraria) solamente nelle comunità collinari di Brisighella, di Casola Valsenio, di Riolo, di Tossignano (23). Ma è proprio su queste aree che dobbiamo registrare la maggiore arretratezza negli studi, da sempre più inclini a focalizzare l'attenzione sulle comunità maggiori della pianura appoderata.

3. *Gli studi sui contratti agrari: iniziativa contadina e innovazione culturale*

Nelle terre di S. Felice nel ducato di Modena Marco Cattini ha mostrato come la « piccola rivoluzione agraria », che in pochi decenni modificò profondamente il paesaggio agrario emiliano attraverso la diffusione della piantata, fu opera soprattutto dei diffusi piccoli proprietari spinti ad in-

(22) D. Bolognesi, *Una regione divisa. Economie e società in Romagna alla fine del Settecento*, in *Spazi ed economie. L'assetto economico di due territori della Padania inferiore*, Bologna 1986, pp. 137-271.

(23) G. Porisini, *Il catasto gregoriano*, cit.

tensificare il lavoro sui propri poderi per soddisfare le esigenze dell'accresciuto numero di bocche da sfamare (24); in Romagna la piantata è invece strettamente legata alla mezzadria: un contratto che, come hanno mostrato in particolare recenti studi di A. I. Pini e M. Montanari (25), in queste terre si diffonde nel corso della seconda metà del secolo XV, con la crisi dei livelli, fino ad allora predominanti, e degli affitti. Questi contratti, che avevano come cardine la lunga durata del rapporto fra i contraenti, si dimostrarono inadeguati alla nuova mentalità economica, che esigeva tempi brevi in vista di una gestione dinamica, di un controllo reale della terra, dei cicli produttivi, del lavoro dei contadini.

Questa trasformazione emerge chiaramente attraverso le vicende delle norme statutarie delle principali città romagnole. A Ravenna, ad esempio, lo statuto databile attorno al secolo XIII è particolarmente ricco di norme su quella moltitudine di contratti che sono legati alla conquista di terre paludose. Molte di esse sono riproposte nello statuto entrato in vigore nel 1460 circa, durante la dominazione veneziana, ma in questo l'attenzione è prevalentemente concentrata sui « problemi di successione, rescissione, rinnovo più che sulle modalità di gestione e sul compenso di chi intraprende un rapporto enfiteutico o livellario » (26), anche se appare timidamente qualche norma rivolta allo sviluppo del rapporto mezzadriale. Negli statuti stampati nel 1590 (ma già composti ed approvati nel 1562) il quadro cambia radicalmente (27). Mentre sulle altre materie sono recepite passivamente le normative precedenti, tanto che non furono nemmeno eliminati dal testo i richiami davvero anacronistici al « nostro serenissimo Doge del Dominio Veneto », i rapporti fra proprietari e contadini subiscono una radicale revisione. Si sancisce l'avvenuta e definitiva opzione da parte dei ceti dirigenti urbani a favore della mezzadria e della piantata, e al mezzadro gli statuti non si limitano a fissare le norme secondo cui egli è tenuto a dissodare e a far produrre il podere affidatogli, ma enumerano anche tutti i lavori e le operazioni inerenti a ciascun tipo di attività, determinano i termini e i tempi di semina e di raccolta di ogni prodotto, precisano le multe, le regalie, le decime, gli obblighi del carreggio... E, soprattutto, impongono al colono di convertire i suoli al nuovo sistema

(24) M. Cattini, *I contadini di S. Felice*, cit., pp. 28-37.

(25) M. Montanari, *Dal livello alla mezzadria: l'evoluzione dei patti colonici nella Romagna medievale*, ora in Id., *Campagne medievali*, Torino 1984, pp. 86-108; A. I. Pini, *L'economia di Cesena e del Cesenate in età malatestiana e post-malatestiana*, in *Storia di Cesena*, II, Rimini 1984, pp. 199-204.

(26) F. Landi, *La fine di una crisi: il clero regolare a Ravenna durante la dominazione veneta in Ravenna in età veneziana*, cit., pp. 129-138.

(27) Le vicende dello statuto cinquecentesco sono state ricostruite da R. Melandri, *Ravenna nel '500. Note di vita sociale e amministrativa*, Ravenna 1973, pp. 36-39.

colturale senza per questo dover sostenere pesanti costi monetari. È al lavoro mezzadrile, senza immediate contropartite, che i proprietari accollano questa imponente opera di trasformazione del paesaggio rurale, obbligando a piantare ogni anno, fino a che le terre non fossero rivestite, cinquanta viti nuove, le « cavelute », se la possessione era lavorata da un paio di buoi, cento se da due paia e prescrivendo un'accuratissima manutenzione. Ed ancora ai primi del Seicento i proprietari terrieri confermano con fermezza questa linea produttiva: basta osservare i contratti stipulati da famiglie nobili ravennati dalla seconda metà del Cinquecento per la gestione in « società » di alcune aziende agrarie. Ad inizio anno sono accuratamente descritte le viti e gli alberi presenti nel podere, e segnalati con altrettanta minuziosità gli obblighi del conduttore per piantare un congruo numero di nuove piante; a fine anno un nuovo controllo sul podere permetteva di verificare l'adempimento degli obblighi contrattuali; si rinnovava quindi il contratto fino a quando il podere non fosse completamente ridotto alla nuova sistemazione (28). È una tendenza verificabile in molti casi. Nelle proprietà dell'ospedale di Imola, ad esempio, benché la piantata coprisse già in parte i poderi, nel solo 1572 si piantarono più di 1000 nuovi alberi, con 1300 viti nuove; nel 1575 150 alberi con circa 200 viti nuove; nel 1578 50 alberi e 200 viti, nel 1582 550 alberi nuovi (29).

Non sappiamo come queste innovazioni fossero accolte dai coloni romagnoli e se si registrarono quei fenomeni di resistenza passiva che Carlo Poni ha mostrato in relazione alla canapicoltura e ai lavori di manutenzione della microidraulica poderale. È peraltro presumibile (il Battarra offre una ricca, seppur tardiva, casistica al riguardo) (30) una certa diffidenza dato che, come i maggiori lavori richiesti dall'aumento delle superfici da arare per le nuove semine e dalla coltura della canapa, che esigeva il faticoso uso della vanga, anche quelli relativi al piantamento dei filari di alberi e all'incremento del volume delle vendemmie comportavano un aumento di manodopera, il cui costo gravava in ogni caso sul reddito del mezzadro. Certo è che, una volta diffusasi capillarmente la piantata, è nell'accaparramento dell'uva che si esercitavano con particolare costanza le « malizie » contadine. Lo metteva in particolare evidenza un libello anonimo pubblicato a Faenza nel 1785, dal titolo *Dialogo sopra le mancanze de' padroni, e contadini* (31). In quest'operetta, che costituiva

(28) Biblioteca Classense, Ravenna, Mob. 3.4.G²/8.

(29) C. Rotelli, *Rendimenti e produzione agricola nell'Imolese dal XVI al XIX secolo*, in « Rivista Storica Italiana », LXXIX (1967), pp. 107-129.

(30) G. A. Battarra, *Pratica agraria*, cit., pp. 187-216.

(31) Il *Dialogo* è stato ristampato, a cura di C. Casadio, in G. Cicognani - I. Oriani, *Museo del lavoro contadino nelle vallate del Lamone-Marzeno-Senio*, Faenza 1980.

una critica radicale al sistema mezzadrile vigente, o, meglio, ai soprusi che i proprietari avevano introdotto in quello che continuava ad essere considerato il patto più equo, l'anonimo compilatore giungeva a giustificare le « ruberie » dei prodotti di spettanza padronale. « Iddio nel Deuteronomio non condannava chi nella vigna del suo prossimo mangiava uva, ma soltanto chi ne portava via; e voi volete condannare il contadino, che vi lavora attorno, e vi ha la metà... »: si trattava della legittima risposta all'azione di grave appesantimento degli oneri colonici per cui non poteva più essere considerata « giusta una società, nella quale uno ha sempre da godere, e l'altro no... ». Sono, queste, considerazioni non isolate nel dibattito sull'agricoltura locale fra Sette e Ottocento, come mostrano le analoghe riflessioni di Domenico Antonio Farini. Nelle sue opere, come in quella del Battarra, assai meno generosa nei confronti delle « malizie » contadine, l'uva viene indicata come una delle poche produzioni poderali che recasse qualche utile al colono. Moderatamente consumato dai mezzadri, che spesso si adattavano a bere « mezzo vino », il vino era destinato in parte a pagare i debiti contratti con il proprietario, in parte alla vendita sul mercato, costituendo così una delle rare entrate monetarie per il « lavoratore » (32). È dunque attraverso questa « voce », analogamente alle altre colture « industriali », canapa, seta, guado, e non soltanto attraverso il frumento, che possiamo cercare di meglio comprendere il rapporto fra aziende gestite a mezzadria e mercato e la presenza del mezzadro negli scambi.

4. *Gli studi sulle aziende agrarie: il problema del mercato*

Le riflessioni, appena accennate, sulla situazione di debolezza della famiglia mezzadrile alla fine del Settecento, svolte da osservatori della realtà economica e sociale romagnola, di diversa estrazione sociale e background culturale, sono pienamente coincidenti coi risultati delle più recenti ricerche di storia aziendale, di Rotelli, Galassi, Landi, Schiassi, Mantani...(33). Esse hanno permesso di verificare il costante peggioramen-

(32) D. A. Farini, *Sul codice agrario per la Romagna*, Forlì 1832; Id., *Sui grandi vantaggi di una buona agricoltura*, Forlì 1834.

(33) C. Rotelli, *Rendimenti e produzione*, cit.; N. Galassi, *La mezzadria e l'indebitamento dei coloni nelle campagne imolesi dal sec. XVI al sec. XIX*, in « Rivista di storia dell'agricoltura », XII (1972), pp. 309-340; F. Landi, *Mezzadri e proprietari del Ravennate nel secondo Settecento: la tenuta Rasponi di Mezzano*, Faenza 1973; Id. *Un'accumulazione senza sviluppo. La vita economica nelle grandi abbazie ravennati in epoca moderna*, Lugo 1979; L. Schiassi, *Studio sulla congiuntura agricola forlivese. La tenuta Merenda nella seconda metà del XVIII sec.*, in « Bollettino della Camera di Commercio di Forlì », 1976; M. Mantani, *Famiglia, podere e*

to della posizione del colono di fronte al proprietario e di ricostruire il contenuto economico del patto mezzadrile, eccessivamente appiattito nelle analisi a prevalente interesse giuridico, poco attente alle diverse fasi congiunturali dell'agricoltura. In una delle più recenti e stimolanti analisi della mezzadria italiana, Maurice Aymard ha del resto individuato la « divisione verticale fra la parte del colono, interamente dedicata all'autoconsumo familiare, e quindi alla riproduzione della forza-lavoro, e quella del padrone, dedicata al proprio vitto o alla vendita sul mercato urbano. Un certo grado di indebolimento del colono al padrone verrà allora raggiunto, ma non superato, per rendere questa divisione ancor più rigorosa. Ciò consentirà di confiscare a buon prezzo le eccedenze del mezzadro nelle annate favorevoli e di prestargli di nuovo le sementi o il grano per nutrirsi dopo un raccolto cattivo; di lasciargli la totalità del mais e del vinello per prendere tutto il frumento, tutto il vino, tutta la canapa; finalmente di chiedere sempre più lavoro... Al limite, il sistema può e deve funzionare senza intervento fisico della moneta: tutto è regolato in natura... » (34).

I risultati delle ricerche sopra ricordate si inseriscono pienamente in questo « modello » e hanno mostrato la politica della proprietà rivolta ad accaparrare i prodotti mercantili: fra questi il vino assumeva un ruolo di primo piano visto che rappresentava il 25% circa delle rendite dominicali dei conti Rasponi di Ravenna e circa il 10-15% di quella delle abbazie ravennate di S. Vitale e Porto, le cui terre, in gran parte situate nella zona litoranea, erano le meno adatte alla viticoltura (35). Queste eccedenze avevano permesso alle comunità romagnole di stabilire una regolare corrente di traffico, in particolare verso Venezia, Ancona, e i porti dell'opposta sponda dell'Adriatico. I dati relativi a Ravenna, alle comunità della Romagna ex estense, a Rimini, a numerosi centri della collina, mostrano come dal Cinque al Settecento il vino fosse una delle principali voci attive nei rapporti commerciali con l'estero (36).

Se il modello interpretativo del rapporto aziende agrarie-mercato, riproposto felicemente da M. Aymard, trova significative conferme negli studi richiamati sulla Romagna, come ogni modello, alcune realtà, senza dubbio minoritarie, rischiano di restare in ombra; e, del resto, lo stesso

congiuntura in una tenuta ravennate nel primo settecento, in « Romagna arte e storia », I (1981), 1, pp. 73-84.

(34) M. Aymard, *La transizione dal feudalesimo al capitalismo*, in *Storia d'Italia. Annali 1. Dal feudalesimo al capitalismo*, a cura di R. Romano e C. Vivanti, Torino 1978, pp. 1155-1159.

(35) Cfr. i saggi citati di F. Landi in n. 33.

(36) L. Dal Pane, *Aspetti della vita economica in Romagna secondo un manoscritto del 1824*, in « Valdilamone », 1926, pp. 1-31; D. Bolognesi, *Porto e traffici a Ravenna nel Settecento*, in « Romagna arte e storia », III (1983), 9, pp. 15-32.

Aymard, ritornando di recente su queste tematiche, ha sottolineato che per le aziende contadine la totale autosufficienza si rivelava più un ideale tenacemente perseguito che un fenomeno storicamente praticato (37). E così anche per il mezzadro? il suo rapporto con il mercato non conosce davvero che l'esperienza dell'esclusione? e i prodotti commercializzabili, come il vino, erano confiscati totalmente dal proprietario? Allo stato presente degli studi mancano elementi significativi che permettano di dare una risposta, per quanto ancora abbozzata, a questi interrogativi e l'economia contadina resta ancora avvolta in una oscura nebulosa (38). Come mostra il caso di Ravenna sul mercato del frumento la presenza dei mezzadri è in effetti del tutto eccezionale, ed anzi nelle rarissime occasioni in cui essi appaiono, assumono più la veste di acquirenti nelle annate critiche che di venditori in quelle favorevoli; l'importante mercato della canapa a Cesena sembra presentare una realtà più articolata e, seppure con modeste quantità di prodotto, i coloni, per quanto contrastati dai proprietari terrieri, appaiono attivi nella vendita ai grossi mercanti sia locali che esteri (39). Il mercato del vino non ha lasciato nelle comunità romagnole una documentazione così ricca come quella disponibile per altri prodotti agricoli e così, per poter proporre qualche sommaria indicazione quantitativa, è necessario fare riferimento ai calcoli che, utilizzando la contabilità delle proprie aziende, veniva compiendo ai primi dell'800 Domenico Antonio Farini per verificare la redditività della gestione a mezzadria (40).

In una possessione di 65 tornature (circa 20 ettari), situata nelle migliori terre appoderate della Romagna, egli stimava che potessero essere raccolte circa 150 corbe di cereali per un valore di 147 scudi, 7 carra di legname per un valore di 36 scudi, 600 libbre di canapa per circa 30 scudi e infine 130 some di vino per un valore di circa 50 scudi. Dato che una possessione di tale estensione non poteva essere coltivata da una famiglia colonica composta da meno di dieci membri, assegnando un con-

(37) M. Aymard, *Autoconsommation et marchés: Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie?*, in « Annales », 1983, 6, pp. 1392-1410.

(38) Le indagini di Landi, sopra segnalate, fanno infatti riferimento principalmente al settore cerealicolo, senza alcun dubbio quello di maggior rilevanza per l'economia mezzadrile. Una stimolante messa a punto del problema per queste aree è in C. Poni - S. Fronzoni, *L'economia di sussistenza della famiglia contadina, in Cultura popolare nell'Emilia Romagna. Mestieri delle terre e delle acque*, Bologna 1979, pp. 11-41.

(39) D. Bolognesi, *Le campagne cesenati in età moderna*, in via di pubblicazione nel terzo volume della *Storia di Cesena*, a cura di A. Prosperi; Id., *Il mercato di Ravenna nel secondo Settecento*, in « Storia Urbana », 1978, 5, pp. 121-151.

(40) D. A. Farini, *Sui vantaggi di una buona agricoltura*, cit.; sulla figura del Farini cfr. oltre alle *Memorie autobiografiche*, a cura di L. Montanari, Russi 1985, il saggio di A. Varni, *Uomini fatti idee di Romagna*, Bologna 1986, II, pp. 9-35.

sumo medio di vino e mezzo vino di due boccali al giorno, egli prevedeva un consumo totale di 121 some per un valore di 48 scudi: una eccedenza dunque ridotta ai minimi termini per consentire al mezzadro una capacità reale di vendita sul mercato. Si tratta di informazioni preziose, stante la povertà degli studi e delle fonti, e tuttavia sono qui riprese non certo per proporre qualsivoglia interpretazione sul ruolo del vino nell'economia contadina: per l'area romagnola occorrerà accrescere notevolmente la documentazione e approfondire ulteriormente la ricerca.

LEILA PICCO
UNIVERSITÀ DI TORINO

Un viaggiatore in incognito: il vino piemontese fra Cinquecento e Settecento

1. — Il vino piemontese sembrerebbe godere di una buona reputazione a livello di cultura diffusa e ad un osservatore comune potrebbe apparire naturale il ritrovare le radici di questa reputazione in una serie di documenti e di testimonianze.

Nel momento in cui, seguendo questa impressione, ci si pone il compito di suffragarla con dati precisi, ci si trova quasi immediatamente a fare i conti con un'altra sensazione: una presenza costante, diffusa sul territorio, in movimento fra paese e paese, fra casa e casa, talmente compartecipe del vivere quotidiano da non richiedere rilevamenti particolari.

Chi è abituato a confrontarsi con le realtà della società agricola ed è costretto a prendere atto del ripetersi dei momenti di carenza dei prodotti, deve, per il vino, constatare un fenomeno che, almeno per il Piemonte, si presenta con caratteristiche diverse.

Una scorsa anche frettolosa delle norme legislative, emanate a far tempo dal regno di Emanuele Filiberto sino a tutto il Settecento per sopperire alla mancanza di generi alimentari di fronte alle carestie, lascia intravedere per il vino alcuni interventi nel XVII secolo, i quali scompaiono praticamente in quello successivo. Il dispiegarsi stesso delle norme per il vino dimostra la preoccupazione di evitare, all'interno del Paese, conseguenze economiche indotte dalla carenza di vino nei Paesi esterni, più che la necessità di garantire i livelli dei consumi interni. Si voleva talvolta evitare un aumento eccessivo del prezzo derivante da un'abnorme richiesta dall'estero:

« essendo informati del poco raccolto che si è fatto di vini negli Stati circonvicini, et in questo ancora, per la morte delle viti, fallo generale, che per le tempeste che sono occorse et particolarmente nelli luoghi che sogliono abbondarne di più et che perciò da forestieri vien

grandemente ricercato, in modo tale, che hanno fatto crescer il precio all'eccessivo contra l'intentione nostra » (1).

La preoccupazione che i prezzi potessero essere sconvolti da previsioni di cattivi raccolti è presente in quasi tutte le disposizioni secentesche di esportazione. Queste, emanate normalmente nella tarda estate o nel primo autunno, tendono a conservare le scorte di vino vecchio, a tutela di carenze previste, ed a trattenere nello Stato il frutto del nuovo raccolto, salvo poi revocare le disposizioni nei primi mesi del nuovo anno. Così, ad esempio, il 20 luglio ed il 30 settembre del 1610 si proibì l'esportazione dei vini, dei mosti e delle uve, revocando il divieto il 18 febbraio del 1611 per « qualsivoglia sorta di vini », garantendosi le entrate fiscali corrispondenti per « tratta foranea, daciti et pedaggi » (2).

Per il Settecento anche i compilatori della raccolta delle leggi sabau-de, nota con il nome del suo primo autore, Felice Amato Duboin, dovettero riconoscere l'irreperibilità di norme proibitive delle esportazioni di vini (3).

Le caratteristiche della produzione, del commercio e del consumo del vino piemontese dal Cinquecento al Settecento pongono alcuni limiti sulla disponibilità e quindi nella ricerca di dati quantitativi e qualitativi ed, in ultimo, sulle fonti archivistiche e bibliografiche.

L'Einaudi (4), il Prato (5) ed il Pugliese (6) hanno ricostruito, in particolare per il XVIII secolo, un quadro complessivo dell'economia agricola piemontese utilizzando soprattutto fonti documentarie predisposte dall'apparato pubblico o per dar conto della gestione dei denari o per approntare riforme e predisporre interventi definibili in una certa misura come programmatori. Queste fonti, per lungo tempo, sono state ritenute come fondamentali per l'approfondimento degli studi e per i tentativi posteriori di ricostruzione delle vicende economiche dell'agricoltura piemontese.

Pochi e limitati sono invece i tentativi di indagare le vicende del

(1) F. A. Duboin, *Raccolta ... delle leggi, editti e manifesti ... della r. Casa di Savoia ...*, tomo XI, pp. 899 - 900. Nel prosieguo indicato come Duboin.

(2) *Ivi*, pp. 901-903.

(3) *Ivi*, p. 899, nota.

(4) L. Einaudi, *La finanza sabauda all'aprirsi del secolo XVIII e durante la guerra di successione spagnola*, Torino 1908; L. Einaudi, *Le entrate pubbliche dello Stato sabauda nei bilanci e nei conti dei tesorieri durante la guerra di successione spagnola*, Torino 1909.

(5) G. Prato, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII*, Torino 1908.

(6) S. Pugliese, *Due secoli di vita agricola. Produzione e valore dei terreni, contratti agrari, salari e prezzi nel Vercellese nei secoli XVIII e XIX*, Torino 1908.

XVI e del XVII secolo, proprio perché meno agibili sono le fonti, in quanto frammentate, non coordinate da un intervento del Governo centrale e non rielaborate in forme omogenee.

Per comprendere appieno le caratteristiche dei documenti disponibili occorre fare riferimento alle vicende politiche vissute dai domini sabaudi « al di qua dei monti » ed al conseguente difforme dispiegarsi delle norme amministrative. Si assiste infatti ad una sommatoria di comportamenti, conservati in parte dai domini precedenti a quello sabardo, piuttosto che ad una unificazione amministrativa, la quale incomincia a manifestarsi verso la fine del XVII secolo e troverà compimento nel XVIII.

La regolamentazione dei compiti degli Intendenti provinciali, la Perequazione generale, le regole per l'amministrazione delle Comunità, le norme per il rinnovo dei catasti, il riordino delle Aziende, in un termine le riforme amministrative del XVIII secolo favoriscono la compilazione di documenti statistici, secondo uno schema che già il Prato riferisce all'azione degli Aritmetici politici (7).

I più frequenti dati sull'agricoltura piemontese del Cinquecento e del Seicento derivano da documenti compilati o per fini fiscali o per interventi straordinari per carestie ed epidemie. Il notevole decentramento amministrativo dello Stato, attuato attraverso il ruolo affidato alle Comunità, ha fatto sì che questi documenti siano dispersi in una moltitudine di archivi locali, quando ancora non siano andati smarriti o distrutti. Lo schema dettato da Emanuele Filiberto per l'imposizione del tasso e per la riscossione delle imposte determinò, ad esempio, un funzionamento del sistema degli approvvigionamenti militari, interessante per le vicende del vino, affidato quasi esclusivamente alle Comunità.

Le derrate alimentari per i soldati degli eserciti piemontesi erano garantite sul territorio dagli interventi quotidiani delle Comunità, le quali sopportavano il peso delle alloggiamenti militari. Le norme ducali stabilivano il quanto delle razioni, individuavano i luoghi per gli accuartieramenti anche in funzione della disponibilità delle derrate (8). Il peso finanziario delle forniture era ripartito, sempre sul territorio, in un susseguirsi di compensazioni fra chi era in grado di disporre dei beni in natura, e quindi poteva presentare un diritto ad un rimborso parziale per la parte che apportava in più della sua quota, e chi invece contribuiva soltanto con denaro. La compensazione poteva realizzarsi fra i contribuenti all'interno delle Comunità, ma anche fra le Comunità, secondo un calcolo che dalle quantità di prodotto fornito giungeva, attraverso i prezzi, alla vera e propria contribuzione in denaro.

(7) G. Prato, *La vita economica...*, cit., p. 28.

(8) Per la parte relativa alle forniture del vino si veda: Duboin, t. XXI, pp. 387-395.

Esula dai limiti del presente studio l'analisi di tutto l'andamento secolare del fenomeno, occorre però rilevare che continui aggiustamenti di carattere organizzativo e fiscale intervennero a modificare i meccanismi. All'inizio le entrate correnti dello Stato, con la rilevante quota generale del tasso pagata dalle Comunità, comprendevano le risorse finanziarie destinate a coprire in gran parte anche il peso delle spese militari. Gli impegni bellici sempre più pressanti del regno di Carlo Emanuele I determinarono via via l'introduzione di nuovi balzelli specifici per le guerre, il cui gettito sfugge dai conti dello Stato centrale, rimanendo la sua documentazione presso le Comunità che li soddisfacevano direttamente.

Anche soltanto un esame superficiale di queste carte dimostra la presenza di una notevolissima quantità di vino che l'insieme delle campagne piemontesi fu sempre in grado di garantire agli eserciti, anche a quelli stranieri, alleati o nemici.

Dalle forniture di vino ai militari traspare un altro elemento della produzione piemontese. Se da un lato pare che non vi siano mai stati problemi di quantità, dall'altro balza con evidenza che altrettanto non si può dire per la qualità. Infatti il comodo meccanismo di far contribuire direttamente il vino facilitava l'apporto di partite scadenti tanto da costringere a stabilire obblighi e comportamenti precisi: se il vino era buono lo si poteva prendere, diversamente si pretendevano denari.

Più disponibili, più facili, apparentemente più precisi i dati per il Settecento. Si possono individuare tre grandi momenti di documentazione, del resto già conosciuti.

Innanzitutto i quaderni e gli spogli della Perequazione generale, per stabilire la quale fu necessario procedere al rilevamento della produzione agricola indispensabile per la valutazione del reddito imponibile delle terre piemontesi. I dati sono noti, così come i limiti della loro validità, derivando da stime, per di più ottenute da medie di stime.

Importanti quindi le relazioni degli Intendenti delle diverse Province, redatte a fini statistici dopo il 1742, in una serie abbastanza lunga fra gli anni Quaranta e Cinquanta. Purtroppo non vi è anno in cui esistano le relazioni per tutte le Province, escludendo un esame sincronico dei dati.

Più noti, per l'esame fattone dal Prato, i risultati della cosiddetta Statistica generale.

Esistono per il Settecento indicazioni sulle quantità di vino prodotto nel territorio piemontese, suddiviso per Province ed anche per Comunità. Queste indicazioni possono però essere assunte soltanto considerando i criteri che le hanno determinate. Basti considerare che per la Perequazione generale furono necessari ben venti anni di verifiche per accettare i calcoli che ne erano stati alla base. Nei periodi successivi gli Intendenti non poterono usufruire, come al tempo della Perequazione generale, di

rilevamenti campo per campo, vigna per vigna, ma si dovettero contentare di valutazioni globali. I dati complessivi della Statistica generale, riepilogati in varie tabelle, presentano un ulteriore limite: pare che o i compilatori conoscessero poco il far di conto o i copisti siano stati disattenti, infatti le diverse copie esistenti negli archivi torinesi riportano sempre cifre differenti fra loro per le medesime modalità. Non per nulla oggi sono in corso studi sulla validità o meglio sulla precisione delle statistiche piemontesi del Settecento (9).

2. — Il vino piemontese fu sempre, nel corso dei secoli, sottoposto ad imposizioni fiscali, senza però lasciare conti esattoriali tali da consentire calcoli quantitativi significativi. Partendo dall'uva, sul vino intervenivano diversi carichi: innanzitutto l'imposta fondiaria ducale, poi l'imposta fondiaria locale e le varie imposte indirette o gabelle.

Pur senza considerare il variegato quadro delle immunità, feudali, ecclesiastiche o di altro tipo, il regime fiscale da solo presenta tali difformità da non poter neppure assumere l'ammontare del gettito come parametro significativo delle quantità prodotte e commerciate.

È noto il meccanismo di ripartizione e di riscossione dell'imposta fondiaria piemontese tramite il calcolo di taglie comunali, diverse da Comunità a Comunità, assolutamente non confrontabili fra loro, tantomeno sommabili, se non per determinare i totali del gettito effettivo nelle casse comunali (10). Anche dopo il riordino delle imposte reali, con la Perequazione generale del 1731, non si presenta praticamente il caso di due Comunità i cui terreni di identica produttività siano tassati con la stessa taglia. Eventuali debiti o redditi comunali potevano aumentare o diminuire le taglie senza lasciare spazio ad interpretazioni sul reale raccolto delle terre, nello specifico delle vigne.

(9) Presso il dipartimento di Storia dell'Università di Torino sono in corso ricerche sul tema della precisione delle Statistiche piemontesi del XVIII secolo.

(10) G. L. Basini, *Finanza pubblica ed aspetti economici negli Stati Italiani del Cinque e del Seicento*, Parma 1967; D. Borioli, M. Ferraris, A. Premoli, *La Perequazione dei tributi nel Piemonte sabauda e la realizzazione della riforma fiscale nella prima metà del XVIII secolo*, in « Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino », anno LXXXIII (1985), I sem.; G. Bracco, *Terra e fiscalità nel Piemonte sabauda. Contributo per la ricerca*, Torino 1981; G. Bracco, *Guerre del sale o guerre delle Taglie? La pressione fiscale nel monregalese fra XVI e XVIII secolo*, in « Studi in memoria di Mario Abrate », Torino 1986; L. Einaudi, *La finanza sabauda all'aprirsi del secolo XVIII ...*, cit.; L. Einaudi, *Le entrate pubbliche dello Stato sabauda ...*, cit.; A. Garino Canina, *La finanza del Piemonte nella seconda metà del XVI secolo*, in « Miscellanea di storia italiana », s. III, t. XXI, Torino 1924; G. Prato, *La vita economica ...*, cit.; G. Prato, *Il costo della guerra di successione spagnuola e le spese pubbliche in Piemonte dal 1700 al 1713*, Torino 1907; G. Quazza, *Le riforme in Piemonte nella prima metà del Settecento*, Modena 1957, voll. 2; E. Stumpo, *Finanza e Stato moderno nel Piemonte del Seicento*, Roma 1979.

Per le gabelle, teoricamente calcolate e riscosse con aliquote rapportate alle quantità, il quadro praticamente non muta. Innanzitutto occorre considerare il metodo dell'esazione, il quale prevedeva l'intervento di accensatori o appaltatori. Essi applicavano l'usuale contratto, secondo il quale si garantiva un gettito prefissato, ottenuto diminuendo la previsione di entrata del cosiddetto rialzo d'asta offerto. Nelle tasche degli accensatori poteva finire il frutto di un commercio o di un consumo superiore al previsto oppure dalle loro tasche doveva essere tratta la differenza per un andamento inferiore. Nessun conforto quindi deriva dalle gabelle

Le imposte però segnano la vita del vino all'interno della società piemontese.

Il sistema delle gabelle sul vino in uso nel corso dal Cinquecento al Settecento venne formandosi al tempo di Emanuele Filiberto, pur trovando un'origine molto più antica.

Quando di fronte alle difficoltà sorte in seguito all'introduzione del tasso, Emanuele Filiberto intervenne a normare la discrezionalità delle Comunità, loro concessa al fine di raccogliere i denari indispensabili per pagare le quote di tasso, egli stabilì l'innovazione di prevedere che il vino potesse essere oggetto di una imposizione locale. Fra il 1564 ed il 1594 furono emanate una serie di disposizioni, attraverso le quali si determinò l'assetto definitivo di quella che nel prosieguo dei tempi fu definita come gabella della foglietta.

Non vorrei che l'esame di queste norme, almeno di quelle più importanti, fosse ritenuto un argomento al di fuori del tema di questo convegno, poiché le implicazioni sociali ed economiche del fisco sulla produzione e sul commercio del vino furono certamente rilevanti, anche sul regime quotidiano delle razioni alimentari, senza tener conto dell'entrare in gioco, nello stabilire l'ammontare delle aliquote e delle esenzioni fiscali, degli interessi di gruppi sociali diversi.

Con l'ordine del 6 maggio 1564 (11) Emanuele Filiberto aveva previsto che le Comunità piemontesi potessero, se i loro amministratori lo avessero deciso, tassare anche i prodotti della terra, fra cui il vino, e imporre una gabella sulle merci importate od esportate, per evitare che il tasso gravasse esclusivamente sul registro o estimo catastale delle terre allodiali. Vi è un tentativo di aggirare l'ostacolo delle immunità reali, le quali, secondo le intenzioni espresse da Emanuele Filiberto, nel caso della prevista imposta sui prodotti della terra, potevano essere opposte soltanto per la quota dominicale e non per quella colonica, perché i « frutti e vitovaglie di ragione pervengono dalle opere e non dalla terra feudale o ecclesiastica ».

Non pochi scontri dovettero verificarsi all'interno dei consigli delle

(11) Duboin, t. XX, pp. 17-21.

Comunità per giungere ad una effettiva applicazione dell'Ordine del 6 maggio 1564. I possessori di terre allodiali si battevano per un sistema di imposizione rivolto maggiormente a cespiti imponibili alternativi ai fondi, i mercanti sfuggivano le imposte indirette così come i consumatori, mentre nobili ed ecclesiastici difendevano le loro immunità.

Emanuele Filiberto tentò ancora, dopo il 1564, di trovare modi di intervento che coinvolgessero tutti. Fondamentale dimostrazione della volontà « perequatrice » del Duca è portata dalle LL.PP. del 24 dicembre 1567 (12). Il primitivo impegno di fornire 200 mila scudi d'oro del sole non si appoggiava ad una precisa determinazione del modo con cui essi sarebbero stati reperiti dalle Comunità piemontesi. Il contributo era destinato a sostenere l'opera di restaurazione delle strutture dello Stato e doveva vedere impegnati tutti i sudditi, attraverso la garanzia delle Comunità.

Furono quindi intraprese strade diverse, definibili a posteriori come sperimentali: prima un aumento della gabella del sale, dimostratosi nel breve spazio di un anno come insostenibile, poi un contributo affidato alla fantasia degli amministratori comunali, quindi, nel 1564, un ventaglio di alternative.

Entravano però in gioco diversi elementi. La responsabilità personale degli amministratori comunali, normalmente « particolari possidenti », unita all'antica consuetudine dell'uso delle taglie o imposte fondiari locali, spingeva ad una definizione per il tasso tale da configurarne una prevalente caratteristica, a sua volta, di imposta fondiaria. Nel 1567 Emanuele Filiberto dà l'impressione di voler interrompere o per lo meno mitigare questa tendenza, forte dell'intenzione iniziale che i 200 mila scudi d'oro del sole fossero realmente un contributo di tutto il Piemonte, in tutte le sue componenti. Così dichiarava di « levare la metà di tutto quello che si pagava per detto tasso » in cambio di un nuovo aumento del prezzo del sale e dell'imposizione di « un dacito ossia gabella sopra il vino et carne ».

L'illusione che metà del tasso, cioè 100 mila scudi d'oro del sole, potesse essere reperita con le gabelle sul sale, carne e vino, durò poco, forse soltanto uno o due anni. Si ripristinò dunque la situazione precedente, pur dopo aver dato disposizioni precise per la riscossione della gabella sul vino e sulla carne. Al di là delle vicende legate al tasso, la gabella sul vino prevista nel 1567 stabiliva una aliquota di uno scudo d'oro del sole per ogni carra (13) di vino venduta al minuto, determinan-

(12) Duboin, t. XX, pp. 21-24.

(13) Le unità di misura piemontesi per la capacità dei liquidi prevedevano:
1 carra = 10 brente
1 brenta = 36 pinte

do una incertezza, propria del resto di ogni gabella, sul gettito finale, mentre l'intenzione era di riscuotere un ammontare prefissato, pur se unitamente all'aumento del prezzo del sale ed alla gabella sulla carne.

Dell'incongruenza di pretendere un gettito fisso da una gabella su consumi fluttuanti ci si rese conto nell'anno seguente, per cui, con una Istruzione del 12 settembre 1568 (14), si tentò di costruire un metodo nuovo: una gabella per contingente. Si voleva che tutti gli osti, i tavernieri ed i commercianti di vino al minuto denunciassero il loro volume di affari in quantità vendute mediamente all'anno, per stabilire le aliquote di imposta da tradursi in quote fisse da pagare. Soltanto i produttori che intendevano vendere al minuto il loro vino, dopo aver ottenuto una licenza apposita, avrebbero potuto continuare a pagare uno scudo d'oro del sole per ogni carra di vino venduta, con tutta una serie di controlli sulle partite possedute e con esenzione per i consumi familiari.

Nonostante tutti i dichiarati intenti, Emanuele Filiberto permise quindi che il tasso vivesse una sua vita, da imposta reale, lasciando presumibilmente il vino libero di circolare, risorsa disponibile per soddisfare eventuali future necessità straordinarie del fisco ducale.

La vivace attività militare di Carlo Emanuele I determinò una nuova attenzione per il vino e l'introduzione, questa volta definitiva, della relativa gabella della foglietta.

3. — L'Editto del 29 febbraio 1594 pubblicò i primi capitoli della gabella sopra i vini (15), la quale doveva essere pagata da

« tutti li hosti, tavernieri o quelli che teneranno donzene pubbliche in tutti li Stati di S. A. tanto di qua, che di là da' monti, Ducato d'Avosta, Contado di Nizza, Tenda, Coconato, Signorie di Oneglia, Marro e Marchesato di Saluzzo, et generalmente tutto il dominio di S. A. ...(omissis)... li speciali, fondighieri per le malvasie e taggie e altri vini, che smaltirano in vendita per altro effetto, che per medecine ».

Il pagamento, « a ragione di tre quarti monetta di Piemonte, per

1 pinta = 2 boccali

La brenta equivale a litri 49,284 e la pinta 1,369.

Le unità di misura per la superficie erano:

1 giornata = 100 tavole

1 tavola = 12 piedi

1 piede = 12 oncie

La giornata equivale ad are 38,0095.

(14) Duboin, t. XXII, pp. 741-744, nota.

(15) Duboin, t. XXII, pp. 748-749.

ogni pinta a onze quaranta otto, peso del luogho », doveva essere soddisfatto anteriormente alla vendita, sulla base delle scorte inizialmente presenti al momento dell'entrata in funzione della gabella e ad ogni nuovo arrivo di vino.

Erano previste due categorie di esenzioni. Una per coloro che facevano

« donzene e camerade a scolari dell'università di questa città (Torino, ndr.), in essa città e tutte le altre parti de' Stati, le donzene gramaticali et quelle de' giovani che stanno a imparar arti e virtù ».

L'altra per i consumi familiari, cosicchè

« per uso de luoro persone, moglie, figliuoli e uno servitore e fantesca per caduna casa dove li tengano s'admetterà e dedurrà un carro di vino per persona, che non pagarà essa gabella ».

Si ha in questo caso una prima indicazione sui consumi individuali di vino, pari a 492,84 litri l'anno, essendo il carro di 10 brente. È questa forse una valutazione generosa, a beneficio dei contribuenti, nella misura in cui tutti i consumatori sono equiparati, dagli infanti agli adulti.

I primi anni di applicazione della gabella consentirono di definire meglio le esenzioni, anche per un intervento degli accensatori. Infatti l'11 gennaio 1597 furono riscritti i capitoli della gabella del vino e pubblicati con un Ordine del conservatore generale della gabella del 20 gennaio 1597 (16). Il quantitativo esente venne fissato in un carro per ogni persona maggiore di sette anni, in mezzo carro per i minori dai tre ai sette anni esclusi ed in nulla per i minori di tre anni. Si aggiunse l'esenzione per

« li osti e vendenti vino al minuto o facienti donzene nelle cittadelle e castelli, per li vini però che si venderanno a' soldati ivi serviendo solamente et senza abuso ».

Le esenzioni familiari si prestavano comunque a contestazioni ed a frodi, tanto che, sempre nel 1597, si concesse agli accensatori la facoltà di scegliere fra due modi alternativi per riscuotere la gabella. Potevano farsi pagare l'aliquota piena di tre quarti per pinta, esentando i consumi familiari, o quella di due quarti per pinta, senza riconoscere alcuna esenzione.

Ancora nel 1597 (17), su intervento degli accensatori della gabella sul vino per la provincia di Ivrea, si precisarono i compiti dei brentori o brentatori giurati, come collaboratori del fisco. Si lamentava il fatto che

(16) Duboin, t. XXII, pp. 754-756.

(17) Duboin, t. XXII, pp. 757-759.

gli osti tentassero di frodare, facendo arrivare il loro vino in locali diversi dalle loro case, ove poi lo trasportavano nascostamente, di notte. Il travaso del vino, con l'eventuale contemporanea misura, era compito antico dei brentatori, possessori delle brente, i recipienti appositi debitamente marchiati e controllati. Essi furono impegnati ad impedire i trasporti non autorizzati, intervenendo al momento della consegna « all'entrar alla porta » per misurarlo ed « imbotalarlo » direttamente.

I brentatori piemontesi svolgevano un ruolo fondamentale di garanti per il commercio, il trasporto ed il travaso del vino. Organizzati in una corporazione, sotto la guida di capi democraticamente eletti, suddivisi in squadre omogenee, dovevano rispettare regole rigide, contenute nei bandi politici delle diverse città. La brenta, recipiente dalla capacità pari alla omonima unità di misura, era il loro strumento, simbolo del mestiere ed unica compagna di lavoro. Non potevano infatti possedere alcun altro recipiente atto a contenere vino, ad esclusione di un piccolo « pongone di non maggior capacità di un mezzo quartino » (18) per far assaggiare il vino ai compratori, per garantire che in nessun caso avrebbero potuto essere coinvolti in attività dirette di compra e vendita del vino.

Il loro compenso derivava dall'uso dello strumento e solo da questo. Bisognava che tutti fossero certi che il vino travasato da loro fosse di buona qualità, anzi la dovevano garantire, rifiutandosi di lavorare vini guasti, impedendo che un carico residuo venisse adulterato con aggiunta di acqua, badando a che una partita di vino, pur suddivisa fra diversi compratori, fosse esitata tutta allo stesso prezzo, quello offerto e pagato per la prima porzione asportata.

Il possesso di recipienti atti al trasporto di liquidi definiva automaticamente i brentatori come addetti alle operazioni di contenimento e spegnimento degli incendi.

Definita nelle sue linee essenziali verso la fine del Cinquecento, la gabella del vino visse nel corso del Seicento diverse vicende, strettamente correlate alle difficoltà emergenti dalla gestione delle finanze pubbliche.

Il Seicento rappresenta per i domini sabaudi un momento delicato e fondamentale insieme, poiché in questo secolo si susseguono i mutamenti che determinano il quadro consolidato attraverso il quale si costituisce lo Stato sabauda, nel quale saranno possibili le grandi riforme amministrative di Vittorio Amedeo II e Carlo Emanuele III. Vicende dinastiche, militari, economiche, territoriali, travagliarono i governi che si succedettero da Carlo Emanuele I, attraverso Vittorio Amedeo I, la prima reggenza

(18) *Bandi o sieno capitoli di raguaderia, pulizia, campestri, di caccia e pesca dell'illustrissima Città di Cuneo, riformati ed approvati dall'eccellentissimo supremo real Senato di Torino nell'anno 1771, Cuneo 1771.* Il testo esatto riportato si riferisce a Cuneo, ma la norma è presente in tutte le disposizioni similari.

di Cristina di Francia, Carlo Emanuele II, la seconda reggenza di Giovanna Battista di Nemours, sino a giungere a Vittorio Amedeo II.

Guerre, carestie ed epidemie, specialmente nella prima metà del secolo, ma anche nella seconda, richiesero grandi somme di denaro, sia per far fronte alle emergenze nei momenti più duri delle crisi, che per tentare le ricostruzioni susseguenti. La contabilità oggi esistente dello Stato sabauda dà netta la sensazione di questo fenomeno in costante evoluzione ed in continuo mutamento.

Per comprendere appieno il modo in cui le finanze pubbliche piemontesi recepirono in concreto i dibattiti coevi sull'individuazione dei cespiti imponibili e delle relative imposte, occorre considerare le conseguenze del continuo mutare dei termini territoriali dello Stato. Le continue annessioni di piccole e grandi porzioni di territori determinavano la presenza nello Stato e quindi nella contabilità di numerose voci di imposta, per le quali oggi è difficile se non impossibile definire esattamente l'ambito di applicazione. Infatti nei paesi annessi rimanevano in vigore le imposte presistenti e soltanto in tempi posteriori, a volte anche lunghi, si adattavano ai nuovi acquisti le norme fiscali dei territori piemontesi. Nel Settecento vennero definite con precisione, all'interno dell'intero Stato sabauda, aree fiscalmente omogenee, territorialmente individuate, fra cui Nizza, Aosta e la Savoia. Il Piemonte rappresentava a sua volta una di queste aree e l'omogeneità fiscale vi venne stabilita soltanto con la Perequazione generale del 1731.

Le imposte indirette, nella forma delle gabelle, vissero un momento di favore, per la facilità della loro imposizione e riscossione, particolarmente apprezzata nei momenti di passaggio dei domini sulle terre e sulle popolazioni in esse residenti. Il vino piemontese poi era abbondante e costituiva una riserva appetibile per le finanze pubbliche, e non solo per i governanti sabaudi, ma anche per gli occupanti stranieri che nel corso delle guerre secentesche ebbero numerose occasioni di ritrovarsi in Piemonte, amici o nemici che fossero.

Gli accensatori delle gabelle del vino si trovarono nel corso del Seicento a dover versare le rate trimestrali del loro impegno a diversi padroni, talvolta con il dubbio di poter sbagliare e magari essere chiamati a ripetere gli esborsi. Tale il caso della guerra civile intorno al 1640. In quei momenti la reggente Cristina era fuggita in Savoia, con il figlio Carlo Emanuele II, ed in Piemonte dominavano i cognati, principi Tommaso e Maurizio, i quali governavano attraverso le magistrature esistenti, come la Camera dei Conti, pretendendo il pagamento espressamente anche della gabella del vino (19).

Pur nel quadro di incertezza generale, le aliquote in vigore per la

(19) Duboin, t. XXII, p. 769.

gabella della foglietta non variarono molto per l'insieme del Piemonte nel corso del Seicento. Singole Comunità furono però costrette ad aliquote pesanti, sia pure per brevi periodi, in situazioni di emergenza. Nel 1594, al momento dell'introduzione, per la gabella della foglietta si dovevano pagare tre quarti per pinta, con l'alternativa, a partire dal 1597, di due quarti nel caso di rinuncia alle esenzioni per i consumi familiari. Per tutto il regno di Carlo Emanuele I fu questa la base, dalla quale ci si discostò in momenti eccezionali, per poi comunque ritornarvi. Le riforme tentate ed attuate verso la metà del secolo determinarono mutamenti, così come le variazioni nel corso dell'oro.

4. — Come è noto, la città di Torino usufruì di un regime fiscale particolare a far tempo dal regno di Emanuele Filiberto (20). L'introduzione del tasso fu l'occasione per definire questo regime fiscale, così come per le altre Comunità, però con un risultato diverso. Il tasso, nell'intero Piemonte, venne configurandosi soprattutto come una imposta diretta reale, mentre a Torino si trasformò in una imposta indiretta, con un apporto rilevantissimo del vino. A ben vedere il risultato era insito nelle considerazioni, per non dire nella volontà, espresse da Emanuele Filiberto nel citato Ordine del 6 maggio 1564. I 200.000 scudi d'oro del sole dovevano essere garantiti dai domini piemontesi in funzione di una capacità contributiva generale, valutata non avendo soltanto

« riguardo della quantità e bontà dei territori, ma anche alli traffici delle città e luoghi, numero delle persone, quantità di sale, ch'erano in obbligo di levare e smaltire, opulenze de' cittadini ed altre considerazioni » (21).

Torino concordò con Emanuele Filiberto la sua quota di tasso, stabilendo una vera e propria contrattazione. Di fronte alla richiesta ducale della contribuzione straordinaria espressa con il tasso la Città presentava il conto di altre contribuzioni, alle quali era stata costretta nel momento in cui era stata scelta come nuova capitale. L'arrivo di Emanuele Filiberto e della sua corte aveva certamente accresciuto il prestigio cittadino e lasciava presagire sviluppo di traffici e di presenze, però altrettanto certamente richiedeva impegni finanziari. Le carenze da sopperire si indivi-

(20) G. Bracco, *Un Palazzo investimento*, in *Il Palazzo di Città a Torino*, Torino 1986; M. Chiaudano, *La finanza del Comune di Torino ai tempi di Emanuele Filiberto*, in Torino, rassegna mensile municipale, n. 7-8, 1928; M. Chiaudano, *La finanza del Comune di Torino ai tempi di Carlo Emanuele I*, in Torino, rassegna mensile municipale, n. 9, 1930; L. Picco, *Le tristi campagne di una città in crisi, Torino 1598-1600*, Torino 1983.

(21) Duboin, t. XX, p. 1033, nota.

duavano soprattutto nell'onere per gli alloggiamenti da garantire per i nuovi venuti al seguito del Duca e per gli uomini da destinare, fra i cittadini torinesi, alle guardie alle mura ed alle porte, di giorno e di notte ininterrottamente. Torino ancora riteneva di aver subito un danno, oltre che un torto, con il trasferimento dell'Università a Mondovì.

Torino fu chiamata a contribuire al tasso con una quota di 5000 scudi, pari ad un quarantesimo del totale, coefficiente che sarebbe poi stato sempre utilizzato in seguito ogni qual volta vi erano da ripartire contribuzioni straordinarie di ammontare globale prestabilito. Ottenne di farvi fronte con l'apporto delle sole gabelle, secondo le disposizioni del 18 maggio 1564 (22) emanate in risposta ad un apposito memoriale « a capi », logica e naturale esplicazione dell'Ordine del 6 maggio. Torino si assumeva anche l'impegno di pagare la sua quota di tasso per sette anni, come gli altri, ottenendo la promessa del ritorno dell'Università, entro un anno.

Le gabelle interessate per il soddisfacimento dell'impegno torinese erano molte, praticamente tutte quelle in possesso della Città da secoli, le quali derivavano da antichi privilegi ottenuti sin dal XIII secolo, recepiti negli Statuti comunali, confermati ed accresciuti dai Savoia in varie occasioni. Le più usuali colpivano la carne ed il vino.

Le occasioni per far pagare gabelle sul vino erano molte e nel corso dei secoli vi si ricorse in modo diverso, a seconda delle necessità, utilizzando, per la definizione delle gabelle in uso ad un determinato momento, specificazioni che con lo stesso termine appaiono oggi indicare accezioni non sempre uguali.

Per il trasporto ed il consumo fu considerata, nel tempo, una suddivisione basata sull'origine del prodotto, distinguendo fra:

- i vini provenienti da « fuori dello Stato »,
- i vini provenienti dallo Stato,
- i vini prodotti sul territorio comunale.

Per il solo trasporto si poteva fare riferimento a:

- ingresso in Città,
- transito sul territorio.

Il consumo si esplicitava in un maggior numero di opportunità:

- vino venduto al minuto dagli osti,
- vino consumato dagli ospiti delle « donzene » o pensioni,
- vino venduto dai « particolari » o produttori.

(22) Archivio Storico della Città di Torino (ASCT), Carte sciolte (c.s.), n. 87, *Memoriale a capi*, 18 maggio 1564.

Combinando tipo di trasporto o di consumo con l'origine del vino si ottiene praticamente il ventaglio completo delle possibilità utilizzate, tutte insieme o soltanto parzialmente, nel corso degli anni, sfruttando anche i meccanismi delle aliquote.

Le gabelle sul vino furono quindi definite come gabella grossa, gabella minuta, gabella dell'entrata, gabella dell'imbottato, gabella della foglietta, intendendo con il termine usato appunto un particolare schema proprio di un momento. Così sin dal XV secolo per gabella grossa si intendeva quella, di competenza comunale, che colpiva il vino, forestiero e non, venduto dagli osti. Nel XVII e XVIII secolo la gabella della foglietta, di competenza statale, si aggiunse sullo stesso imponibile alla gabella grossa. Una causa dell'uso di termini diversi sta nell'incrocio, particolarmente sensibile a Torino, fra gabelle di competenza comunale e gabelle di competenza ducale o regia. La gabella della foglietta, dopo il 1594, colpisce tutto lo Stato, senza annullare il diritto di Torino alla sua gabella grossa. Simile l'esistenza della gabella sull'entrata in concomitanza con la gabella dell'imbottato, ambedue imposte sul vino e riscosse al momento dell'ingresso in Città.

Inseguendo le vicende delle gabelle del vino a Torino si ha conferma dell'importanza del consumo nella Città, con riferimento soprattutto ad una posizione di favore dei Torinesi per quanto riguarda il reperimento di denari per soddisfare le esigenze delle finanze pubbliche, locali e statali. Nel resto del Piemonte furono i cittadini residenti a sopportare il peso maggiore delle contribuzioni, sottoposti come erano alle imposte dirette reali. A Torino fu più facile far pagare gabelle sui consumi di coloro che, nella maggior parte dei casi, cittadini non erano, ma a Torino si trovavano per il richiamo esercitato dal centro amministrativo e commerciale dello Stato. Il richiamo poteva essere naturale, ma anche forzato, come nel caso del rispetto dell'obbligo, stabilito nel XIV secolo, ma sempre confermato da tutti i Savoia, non ultimo Emanuele Filiberto, di far transitare da Torino tutte le merci provenienti dalla Francia e destinate alla Lombardia. Non per nulla la gabella minuta colpiva il vino forestiero in transito, con 6 grossi per carra nel 1578 (23).

Gli amministratori torinesi erano ben consci del fatto che con l'uso di certe gabelle non avrebbero gravato i loro cittadini, ma avrebbero tratto risorse dagli ospiti:

« Havendo sua fedelissima Comunità di Turino da provvedere a diversi bisogni del suo populo et procurar di sgravarlo da diversi carrighi che gli soprastanno, né sapendo di che altro prevalersi che di qualche imposto, specialmente accrescendo le gabelle grossa et minuta

(23) ASCT, c.s., n. 3585, *Rescritto camerale*, 22 ottobre 1578.

del vino, né potendolo fare senza bon volere di V. A., ricorre humilmente et supplica V. A. che sia servita di permetterli licenza d'imponer et accrescer dette gabelle per la causa sudetta » (24).

Nel 1567 la voce tasso scompare dalla contabilità torinese, perché la Città concordò di non più pagarlo direttamente, cedendo ad Emanuele Filiberto, in « usufrutto » per dodici anni, la gabella grossa e la gabella sull'entrata dei vini, insieme con la gabella antica sulla carne (25). Le due gabelle sui vini date ad Emanuele Filiberto non esaurivano tutte le possibilità di colpire il vino, rimanendo le restanti in capo alla Città, che avrebbe potuto decidere di attivarle o meno.

A copertura dei 5000 scudi d'oro, a ragione di 9 fiorini e 5,5 quarti l'uno, per il tasso e di altri 1000 per gli stipendi dei lettori dell'Università, restituita a Torino, Emanuele Filiberto poteva appaltare, come massimo

1) per la gabella grossa:

- 12 fiorini per ogni carrata di vino forestiero e 4 fiorini per ogni carrata di vino del finaggio venduto dagli osti al minuto,
- 18 fiorini per carrata e mezza di vino per ogni persona, per anno, ospitata a « donzena »

2) per la gabella sull'entrata:

- 2 fiorini per ogni carrata di vino proveniente da fuori dello Stato,
- 1 fiorino per carrata di vino proveniente dall'interno dello Stato.

Ne erano esenti praticamente molti cittadini di Torino. Infatti gli osti stessi ed i gestori di pensione non pagavano per il vino consumato all'interno della loro famiglia, mentre gratuito era l'ingresso in Città dei vini e delle uve del finaggio. Una situazione di favore godevano anche i « lettori, dottori e scolari » alloggiati a « donzena », così come i servitori e gli apprendisti per i quali non si pagava la gabella grossa.

Si ha in questo caso una ulteriore stima dei consumi annuali per persona, indicati in una carrata e mezza, pari quindi a circa 740 litri.

L'usufrutto delle gabelle della carne e del vino, offerto in pagamento della quota di tasso, continuò ad essere rinnovato di dodici in dodici anni, affrontando però discussioni e patteggiamenti. Nel 1578 ad esempio, per recuperare 3550 scudi da 3 lire necessari per pagare una contribuzione straordinaria di 90 uomini in armi con i relativi ufficiali per le guardie, fu aumentata al doppio la gabella grossa dei vini forestieri, come

(24) ASCT, c.s., n. 3584, 26 luglio 1578.

(25) ASCT, c.s., n. 91, *Istromento stipulato fra il duca Emanuele Filiberto e la Città*, 30 aprile 1567.

quella sull'entrata, questa però per l'onere dell'alloggiamento dei funzionari della corte calcolato in 1300 scudi (26).

Col trascorrere degli anni e con il consolidamento del ruolo della Capitale, il reddito delle gabelle sui vini venne aumentando, tanto che al momento del rinnovo del 1593 donna Caterina d'Austria, reggente per il marito Carlo Emanuele I, dovette riconoscerlo — « frutta dico al presente nove milia scudi in circa et altre volte le ha fruttato in più » (27) — e promettere di non procedere ad altre contribuzioni, « salvo in occasione di urgente bisogno ».

5. — Vittorio Amedeo I ereditò dal padre uno Stato in condizioni finanziarie veramente disastrose e subito dovette far fronte alla grave epidemia di peste del 1630-31. Nel 1633 considerava (28).

« Sapendo noi esser ufficio di buon Principe il rimediare in tempo di pace a quegli inconvenienti, c'hanno apportato le passate guerre, e il procurare che suoi sudditi non sentano per l'avvenire quei danni, che hanno patito per lo passato e, conoscendo dalli moltiplicati raccorsi delle Communità, che il più notabil danno che habbia cagionato allo Stato la guerra congiunta con il contagio è l'haver talmente caricato il registro, che non potendo i possessori supplire al pagamento de' debiti comuni, per la loro rata parte, etianco con il lasciar tutti i frutti de' raccolti, sono molti stati astretti di abbandonare i loro beni, quali perciò restano hoggidì inculti e gerbidi, come anco sono quelli che, o dopo la morte de' patroni non hanno certo possessore, non essendosi a questo dichiarato alcun herede, o sono stati per pagamento de' carichi presi dalle Communità, presso a' quali restano inutili, non essendo da alcuno coltivati, il che ha operato, che addossandosi il carigo de' debiti communi a quei soli possessori, c'hanno fatto coltivare i loro beni, debbano questi in effetto sopportare, e il loro e l'altrui peso. »

Nella sua affannosa ricerca di nuove fonti di entrata Vittorio Amedeo I riscoperse il vino:

« Dovendosi da altra parte cavare il restante senza gravare il registro, è stato stimato non potersi ciò fare più sicuramente nè con minor dispendio e gravezza de' particolari che con l'imporre ad esempio di quello s'osserva in altri Stati, una picciola gabella sopra i vini, quali (gratia del Signore) in Piemonte si raccolgono in gran quantità,

(26) ASCT, c.s., n. 106, *Istromento stipulato fra il duca Emanuele Filiberto e la Città*, 4 ottobre 1578.

(27) ASCT, c.s., n. 132, *Memoriale a capi*, 30 maggio 1593.

(28) Duboin, t. XX, pp. 55-59.

il che sendo stato universalmente giudicato carigo tollerabile e di minor gravezza di tutti gli altri, ci siamo finalmente risoluti di condescendervi. »

Nasce così la gabella sull'imbottato:

« gabella di tre soldi per ogni brenta di vino, che si raccoglie o compra, o altrimenti s'ha da pagare dall'istesso che havrà raccolto, comprato, o altrimenti havuto, in modo che per ogni imbottatura portata etiandio da mutatione di patrone, si paghi la gabella. »

Teoricamente la nuova gabella sull'imbottato si presentava in termini corretti: colpiva un cespite sino ad allora libero, con un'aliquota leggera, concedendo pochissime esenzioni, limitate agli « ecclesiastici o cavalieri di Malta per i vini raccolti nei loro propri fondi » ed ai genitori di dodici figli. Nessun'altra immunità reale era riconosciuta, poiché la gabella era definita come imposta personale, da pagarsi anche dai « vassalli ».

Nella pratica, forse proprio per la sua universalità e le conseguenti difficoltà per gli accertamenti, la gabella sull'imbottato non ebbe il successo sperato e venne negli anni seguenti sostituita per larga parte dello Stato. Nata come imposta personale, destinati i suoi frutti a soddisfare soprattutto i debiti pregressi e le esigenze militari, la gabella lasciò il posto ad altra imposta personale definita come fuogaggio o focatico. In piccolo si ripeterono le vicende vissute nel secolo precedente dal tasso, nella misura in cui, nelle Comunità in cui la gabella sull'imbottato venne sostituita, la gestione della imposizione e della riscossione del focatico fu lasciata alle amministrazioni comunali. Ricadde in questo modo nel dibattito in sede locale fra le parti sociali e spesso il focatico scomparve ed il gettito corrispondente fu tratto anch'esso dalle taglie.

Le vicende drammatiche della morte di Vittorio Amedeo I, con la conseguente guerra civile, non permisero un preciso intervento dell'amministrazione centrale per il controllo della gestione della nuova imposta.

Anche per la gabella sull'imbottato Torino si differenziò dal resto dello Stato, secondo un procedimento logico, poiché, nascendo la gabella dall'esigenza di non gravare il registro, cioè di non aumentare il tasso, una nuova imposizione fiscale a Torino poteva esistere solo in modo autonomo dalle precedenti. Il focatico inoltre non rientrava per nulla negli schemi amministrativi della Città, la quale continuava a cercare di non colpire i propri cittadini, ma preferiva trarre i denari dai consumi dei visitatori forestieri. La gabella sull'imbottato era sì pagata dai Torinesi, ma una parte del suo gettito nella Città ricadeva ancora sui forestieri, mentre un focatio sarebbe stato pagato per un gettito totale corrispondente, quindi più alto, solo dai Torinesi.

Il Savoia era ben cosciente del privilegio pratico di Torino:

« ... scondendosi le gabelle insensibilmente, non solo dai cittadini, li cui beni posti sovra questo territorio restano liberi da tutti gli altri carighi, et massime dall'alloggio dei soldati, ma ancora dai forastieri, dai quali si cava la maggior parte dell'emolumento di dette gabelle, non ostante che i beni loro siano sottoposti al pagamento di tutti gli altri carighi in altri luoghi dove hanno beni. » (29)

La gabella sull'imbottato divenne un carico permanente per Torino, in vigore attraverso varie vicende sino alla fine del secolo XVIII.

Lo schema di intervento fiscale sul vino delle antiche Province piemontesi non subì più mutamento, dopo l'introduzione della gabella sull'imbottato, per tutto il resto del XVII secolo e per il XVIII e si può così riassumere:

- gabella della foglietta, in vigore in tutto lo Stato, compresa Torino,
- gabella grossa e dei 5/8 di ducato, in vigore solo a Torino, pur gravando sullo stesso cespite imponibile della foglietta,
- gabella minuta sul transito dei vini sul territorio di Torino,
- gabella sull'entrata dei vini, in vigore soltanto in alcune città, fra cui Torino,
- gabella sull'imbottato, in vigore soltanto in alcune città, fra cui Torino.

6. — Nel corso del Seicento il vino a Torino costituì una importante fonte di finanziamento per la Città e per il Savoia, in un inseguirsi di riscossioni, anticipazioni, permuta, acquisti e rinunce. Un inizio di questa funzione lo si era visto nel 1567 con la cessione dei frutti di due gabelle in conto del pagamento del tasso.

Nel 1632 Vittorio Amedeo I, nella sua pressante ricerca di denaro, stipulò un contratto con Torino, vendendo alla Città la gabella dell'entrata del vino, insieme a quella della carne. Era un ritorno di redditi nelle casse comunali e per ottenerlo i Torinesi si sobbarcarono ad un notevole sforzo, giustificando l'operazione con il vantaggio di essere esentati, almeno così speravano, dal partecipare alle contribuzioni straordinarie « col rimanente del Paese » e con la necessità di contribuire alle spese delle nuove fortificazioni di Torino, connesse all'ampliamento urbanistico.

Ben 40.000 scudi d'oro furono pagati per le fortificazioni ed altri 25.000 per il valore capitale delle gabelle. La Città non possedeva una cifra così ingente nelle sue casse e per procurarseli contrasse numerosi

(29) ASCT, c.s., n. 224, *Memoriale*, 21 maggio 1637.

debiti, nella forma di censi, il cui pagamento era garantito dai proventi delle gabelle, con aliquote appositamente aumentate di un ammontare calcolato nella stessa specie monetaria con la quale erano stati contratti i censi. Gabelle pagate in scudi d'oro o in diverse specie monetarie, ma al cambio vigente al momento del pagamento per lo scudo d'oro, in modo da garantire per il loro credito (30).

Vittorio Amedeo I si riservava però il diritto di riscatto per le gabelle vendute, clausola che i suoi successori sfruttarono ampiamente e con vantaggio.

La nuova gabella dell'imbottato tornò utile ancora a Vittorio Amedeo I per rimborsare a Torino un prestito di 5.000 sacchi di grano, lasciandola in gestione alla Città dal 1636 e per il tempo necessario a riscuotere i denari corrispondenti (31).

La gabella dell'imbottato di Torino ritornò ad essere gestita dai Savoia e nel 1645 costituì occasione per regolare le pendenze fra la reggente Cristina di Francia ed il cognato Tommaso di Carignano, conseguenti ancora alla guerra civile ed ai diritti di appannaggio del principe, da lui non goduti negli anni del contenzioso. Un reddito di ben 4.060 scudi d'oro l'anno fu garantito a Tommaso sul « diritto » dell'imbottato della Città (32).

Nel 1645 nacque anche un'altra gabella sul vino a Torino, la quale divenendo ordinaria, continuerà ad esistere sino alla fine del XVIII secolo, presentandosi praticamente come un aumento della foglietta e della gabella grossa, colpendo gli stessi consumi, indicata come gabella dei 5/8 di ducato (33). Cristina ricevette una « oblazione » di 20.000 lire e « di gratia speciale » concesse di riscuotere 2 lire e mezza, corrispondenti a 5/8 di ducato, per ogni carra di vino venduto nei locali pubblici. Nel 1647 Cristina, richiedendo nuovi danari, minacciava di sequestrare i redditi provenienti dai fitti delle case della Città, entrata gelosamente custodita (34), e quindi ottenne di godere Lei dei frutti della gabella dei 5/8 di ducato, dopo aver sperimentato che i Torinesi erano in grado di pagarla (35).

Lo sviluppo urbanistico di Torino, l'aumento demografico con il raddoppio della popolazione residente nel corso del Seicento (36), l'espan-

(30) ASCT, c.s., n. 208, *Istromento stipulato fra il duca Vittorio Amedeo I e la Città*, 6 dicembre 1632.

(31) ASCT, c.s., n. 222, *Biglietto di Vittorio Amedeo I*, 7 gennaio 1636.

(32) Duboin, t. XXII, pp. 776-787.

(33) ASCT, c.s., n. 268, *Lettere Patenti di Cristina di Francia*, 15 aprile 1645.

(34) G. Bracco, *Un Palazzo investimento*, cit.

(35) ASCT, c.s., n. 272, *Memoriale*, 28 maggio 1647.

(36) Torino aveva circa 20.000 abitanti nel 1560, 36.649 nel 1631, 43.866 nel 1702 (cfr. Annuari statistici della Città di Torino).

sione della Corte e del numero dei forestieri determinarono un correlativo aumento dei consumi del vino e dei gettiti delle gabelle. Sia il Savoia che la Città ne gioivano e si trovarono a confronto per assicurarsene rispettivamente i frutti. Il sistema garantiva comunque la Città, la quale continuava ad evitare con ciò le nuove imposte reali, che via via invece le altre Comunità dovevano pagare. Né il sussidio militare, né gli aumenti del tasso, tantomeno la nuova imposta delle 308 mila lire trovarono applicazione (37).

Vittorio Amedeo II si ricordò, nel 1689, del diritto di riscatto garantitosi dal suo avo, Vittorio Amedeo I, sulla gabella dell'entrata del vino e della carne.

Il conte Marelli, generale delle finanze, aveva presentato un « bilancio militare mancante » di 788.320 lire ed un bilancio generale « mancante » di altre 445.125. Fu formulato un progetto di richiedere a Torino il riscatto della gabella sull'entrata del vino e delle carni minacciando di porla in vendita al miglior offerente. I conti delle gabelle dimostravano ampiamente come la loro gestione fosse stata sino ad allora un grosso affare. Infatti, a fronte dell'esborso di 65.000 scudi d'oro del 1632, pari nel 1689 a 471.250 lire, le gabelle davano un gettito di 60.832 lire annue, corrispondenti al 12% netto sul capitale investito, in tempi in cui era possibile contrarre censi al 4% ed il 5% considerato già di favore. Torino aveva avuto i denari del 1632 in prestito, con censi che dichiarava di aver stipulato « dagli otto a quattro per cento », forzando un po' la verità (38).

Vittorio Amedeo II per cedere il diritto di riscatto presentò un conto esemplare. Calcolando un reddito del 5% le gabelle valevano di capitale 1.216.640 lire, avendo già la Città pagato a suo tempo 471.250 lire, ora avrebbe dovuto sborsare le restanti 745.390 lire, procurandosele di nuovo a censo, al 4%. Fu giocoforza accettare, sperando forse nella prosecuzione del trend di aumento sperimentato ed accontentandosi dell'1% praticamente gratuito.

Verso la fine del Seicento Torino dimostra di vivere un momento felice della sua amministrazione. Gode di un credito notevole ed i detentori di capitale sono disponibili ad affidarle i propri denari. La Città se ne vanta col Savoia, al quale chiede di poter conservare il proprio prestigio, ricevendone riconoscimento (39):

« Ma di più che l'istesso buon credito haveva molto contribuito all'augumento degli altri suoi redditi, con i quali provvedeva adeguata-

(37) L. Einaudi, *La finanza sabauda...*, cit.

(38) ASCT, c.s., n. 3597, *Vendita*, 25 maggio 1689.

(39) *Ivi*.

mente all'urgenze pubbliche et acquistava generalmente un concetto sì grande, che non v'era alcuno, il quale avrebbe esitato di somministrarli qualsiasi somma, ove si fosse presentata opportunità di riceverla. »

Non per nulla Torino divenne il tramite per i prestiti pubblici, per lo Stato ma gestiti dalla Città, noti come Monti di San Giovanni Battista (40).

Nel 1704, durante la guerra di successione spagnola, Vittorio Amedeo II si ritrovò nella necessità di raccogliere denari:

« Le continue ed indispensabili spese, a' quali ci obbliga la corrente guerra per difesa dei nostri Stati e della Corona sono cottanto gravi et eccessive che a quelle non puonno compire li redditi e forze del nostro erario, gionti anche li soccorsi che riceviamo dalle Potenze alleate. »

Decise di alienare le gabelle del vino di Torino. Si trattava della gabella dell'imbottato, di soldi quarantaquattro per ogni carra di brente dieci, della foglietta, di soldi trentasei per brenta, della gabella grossa di soldi nove e denari otto per brenta, e della gabella delli $5/8$ di ducato, di soldi sei e denari tre per brenta. Il loro reddito non era tutto libero, in particolare per la gabella dell'imbottato, attraverso una lunga serie di contratti seguiti dopo quello con il principe Tommaso di Carignano, era alienato un totale di 39.169 lire. 9 soldi e 6 denari. Fu calcolato un valore capitale di tutte le gabelle insieme di 2.159.643 lire e 15 soldi, di cui 899.643 lire e 15 soldi corrispondenti alla quota alienata della gabella dell'imbottato. Torino si impegnò a pagare le restanti 1.260.000 lire, ricevendo in cambio il diritto di gestire le gabelle e goderne i frutti, pur riconoscendo a Vittorio Amedeo II il diritto di riscatto. Anche in questo caso, non disponendo della cifra, la Città fu autorizzata a raccoglierla mediante prestiti e censi, garantiti in via privilegiata sulle stesse gabelle (41).

La cifra era rilevante per se stessa, ancor più considerando l'esborso di quindici anni prima di 1.216.640 lire per la gabella dell'entrata del vino e della carne. Comunque tutte le gabelle sul vino erano ormai in mano alla Città.

Finite le guerre, ottenuta un'effettiva corona regale, Vittorio Amedeo II intraprese la strada delle riforme e del riordino delle finanze. Nel 1720 emanò un Editto col quale intese ripristinare il Demanio, dal quale aveva

(40) L. Einaudi, *La finanza sabauda...*, cit., pp. 203-207.

(41) ASCT, c.s., n. 351, *Istromento*, 29 marzo 1704.

generosamente attinto in passato, annullando ogni precedente alienazione di beni e redditi demaniali (42). Nell'elenco rientravano tutte le gabelle vendute a Torino, sia quelle per cui era previsto il riscatto che quelle di cui era stato addirittura pagato il riscatto.

Ne nacque una controversia, la quale ebbe breve durata. Il Savoia ormai era in una situazione di forza e Torino aveva usufruito di un'ulteriore espansione demografica. Bisognava pur pagare un prezzo per continuare ad usufruire delle esenzioni sul tasso e le altre ottenute nel Cinquecento, in tutt'altre condizioni.

Attraverso un complicato conteggio, che ormai doveva tener conto delle diverse erezioni dei Monti di San Giovanni Battista e le relative garanzie, fu concordato il ritorno della gestione delle gabelle del vino nelle finanze statali, mediante il rimborso delle somme che la Città aveva esborsato in passato (43).

Nel 1799, nei momenti duri dello scontro coi Francesi, Torino ritornò a richiedere di poter imporre una contribuzione straordinaria sui vini, ricriminando su tutte le vicende passate dall'acquisto del 1632 in avanti. In quel tempo si calcolava che entrassero in Città circa 80.000 carre di vino l'anno, a fronte di una popolazione di 80.752 abitanti (44).

7. — Le caratteristiche della produzione del vino, partendo dalla coltura della vite in Piemonte sono desumibili, con una certa precisione, dalle descrizioni e dai rilevamenti che gli uomini della Perequazione generale effettuarono fra la fine del Seicento e l'inizio del Settecento.

Gli scopi della Perequazione erano di tipo fiscale, nella misura in cui tendevano a stabilire una equilibrata ripartizione delle imposte reali fra le diverse Province e quindi le diverse Comunità dello Stato, sulla base di una valutazione del valore e del reddito delle terre. Le operazioni preliminari furono avviate nel 1698 attraverso l'opera di squadre di agrimensori, i quali dovevano misurare i terreni ed assumere tutte le informazioni necessarie per conoscere i redditi, calcolando le spese e le produzioni, secondo medie di dieci o dodici anni. Le informazioni dovevano essere fornite dagli amministratori comunali, sulla base di un preciso questionario predisposto, e da un certo numero di agricoltori, particolari o mezzadri o fittavoli, comunque esperti dei lavori di campagna e dei terreni sotto osservazione.

Si conservano negli Archivi piemontesi molti dei quaderni originali, redatti Comunità per Comunità, con i verbali di tutte le operazioni condotte dalle varie squadre di agrimensori, fra cui le risposte sulle tecniche

(42) Duboin, t. XXIV, pp. 82-88.

(43) ASCT, c.s., n.356, *Scritture varie*, 1720-1721.

(44) ASCT, c.s., n. 3611, *Scritture varie*, 1799-1800.

agrarie e sulle produzioni (45). Pur non disponendo di tutti i quaderni di tutte le Comunità ed esulando anche il loro spoglio totale dai limiti di questo lavoro, è possibile riportare le linee generali della situazione della coltura e della produzione delle viti in Piemonte, nelle antiche Province.

Alcuni studiosi hanno in passato presentato un problema interpretativo su di una coltura della vite, indicata con un termine caratteristico dell'area piemontese, l'alteno, presentando descrizioni diverse. Rincorrendo soprattutto l'etimologia apparente si è voluto che l'alteno fosse costituito da viti tenute da sostegni alti, pali o alberi vivi, richiesti soprattutto nei terreni piani, per agevolare la maturazione dei frutti, in contrapposizione al metodo della vite bassa, ad alberelli (46).

Gli uomini della Perequazione citano indistintamente vigne ed alteni, in tutte le zone, di pianura e di collina, lasciando intendere come essi fossero ormai dei sinonimi, di fronte ad una diffusa tecnica di piantagioni di vite a filari, sostenuti da pali. Diversità vi può essere nella natura dei pali, soprattutto in quelli di testa del filare, destinati a sopportare lo sforzo maggiore per il corretto sostegno dell'intero filare. Una tecnica diffusa vedeva la funzione di pali di testa assolta da piante, in genere da frutta, dalle quali era possibile anche trarre profitto.

I pali costituivano uno dei maggiori problemi dei coltivatori, poiché se ne richiedeva un numero rilevante e soprattutto perché era necessario un loro ricambio frequente che poteva arrivare anche al 75% l'anno, a prestar fede alle lamentele espresse agli agenti del fisco.

Una distinzione importante fra le piantagioni di vite, più che quella fra alteni e vigne, era indicata nelle colture specializzate ed in quelle miste. Si citano sia alteni che vigne « che si seminano e che non si seminano ». Normalmente si ritrovava una coltura cerealicola intermedia ai filari che occupava circa un terzo del terreno, lasciando i due terzi paralleli al filare disponibili per la cura della vite oltre che per l'ombra stessa del filare.

I dati della Perequazione contengono stime della produzione delle terre destinate alla coltura della vite, vigne od alteni che fossero, espresse in quantità di vino ottenuto. Il dato non è immediatamente leggibile come produzione reale. Innanzitutto esso si riferisce alla sola quota domenicale e quindi fa riferimento Comunità per Comunità, senza un criterio uniforme per tutto il Piemonte, ad alcune classi di bontà, normalmente

(45) Archivio di Stato di Torino (AST), Sezioni Riunite (SR), Finanze, Catasti, allegato I e Archivio di Stato di Vercelli, Sottoprefettura di Vercelli.

(46) G. Bracco, *Produzione e commercio dei vini piemontesi nei secoli XVIII e XIX*, in *Annales Cisalpines d'Histoire Sociale*, n. 3, 1972, pp. 164-165; G. Gabotto, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, Pinerolo 1901, pp. LXV-LXIX; G. Prato, *La vita economica...*, cit., p. 72.

tre. Fra l'altro occorre considerare che la ripartizione in classi e l'estimo calcolato per la Perequazione erano soltanto finalizzati a stabilire una valutazione globale delle terre delle singole Comunità per procedere alla determinazione dei contingenti di imposta reale da addebitare alle stesse. I contingenti sarebbero poi stati ripartiti fra i contribuenti all'interno delle Comunità secondo estimi del tutto differenti, presenti nei vari catasti comunali, redatti secondo criteri per nulla coincidenti con quelli applicati dagli agrimensori della Perequazione.

Nel 1711 praticamente tutte le terre delle antiche Province piemontesi erano state esaminate e, di fronte a dubbi e contestazioni sulla validità dei dati ottenuti, si intraprese una lunga serie di controlli e verifiche, le quali occuparono circa vent'anni sino al 1730, quando si dovette riconoscere che i primi rilevamenti erano ancora quelli più degni di considerazione.

Alla metà del Settecento si ordinarono nuovi rilevamenti per conoscere la realtà economica delle terre piemontesi, questa volta non più per fini fiscali, ma seguendo esigenze più generali, non ultime quelle legate alla necessità di distribuire le risorse sul territorio al fine di garantire un certo equilibrio. Il Prato ha descritto la vita economica piemontese del XVIII secolo sulla base di questi rilevamenti legittimandoli con il termine di Statistica generale.

Gli autori delle relazioni della Statistica generale sulle singole Province furono gli Intendenti, i quali, Comunità per Comunità descrissero le realtà ambientali, amministrative, agricole e produttive compilando infine alcune importanti tabelle con i dati demografici, il patrimonio zootecnico, la ripartizione delle colture, le produzioni agricole, accompagnando il tutto con un calcolo sui bisogni alimentari delle popolazioni residenti e quindi l'indicazione dei prodotti eccedenti o mancanti sul territorio.

Eccedenze e carenze ottenute secondo calcoli e stime non uniformi, cioè senza l'applicazione di coefficienti uniformi per tutta la Provincia né tantomeno per tutto lo Stato sui consumi alimentari individuali. Assumendo questi dati come validi si deve constatare una variabilità estremamente difforme nel consumo del vino fra Paese e Paese, oscillante fra minimi ridicoli e massimi impressionanti.

8. — In Piemonte il vino fu sempre abbondante, presente in tutto il territorio, oggetto di un largo autoconsumo ed alimentò tutta una serie di scambi quotidiani di cui è rimasta scarsa traccia. Mancano quindi indicazioni sulle qualità e sui tipi di vini prodotti e consumati, tali da consentire la ricostruzione di un quadro complessivo della viticoltura e dell'enologia piemontese dei secoli dell'Età Moderna.

Rari studi ed ancora alcune norme lasciano trasparire elementi indicativi, senza poterli affiancare a giudizi di importanza quantitativa. Ricor-

rendo ad una distinzione usuale si individuano vini comuni e vini di pregio o rari, alcuni frutto di vinificazioni trazionali di uve provenienti da vitigni particolari, altri invece ottenuti con tecniche di vinificazione in uso ed in auge per periodi determinati.

Nel 1695, un Manifesto del vicario e sovrintendente generale della politica e polizia di Torino, Emanuele Filiberto Goveano, regolando la vendita e la tassa di alcuni prodotti, dettò regole precise per distinguere i vari tipi di vino comune (47).

« E perché, stanti le molte diversità de' vini, non si può a quelle prefigger una positiva tassa, si è giudicato mezzo opportuno, quello di divider li vini bianchi bruschi, et li vini neri dolci in tre qualità, et li vini neri bruschi in cinque, indi tassar ognuna delle suddette qualità...(omissis)... non havendo inclusi nella tassa li vini bianchi dolci attesa la qualità dell'annata corrente a tutti notoria. Et acciocché tanto il venditore, quanto l'accompratore possa sapere di qual qualità sii il vino, qual sarà in vendita, sono perciò stati deputati da questa Città sei assaggiatori esperti muniti d'una carta col sigillo della Città, et sottoscrizione nostra, quali hanno prestato in mani nostre il giuramento di ben, e fedelmente esercitare il loro officio, qual sarà di giudicare solo circa le suddette qualità de' vini. »

I sei assaggiatori, dei quali veniva garantita la costante presenza sul mercato del vino, erano: Pietro Broda detto Taglia, Pietro Richiardo detto di Ciriè, Antonio Pastor, Giuseppe Ceresolo detto Gioli, Pietro Minotto, Milan Carello.

Forti variazioni nella qualità del vino piemontese si ritrovano da zona a zona, sia per le differenze nella qualità del vitigno, sia per le diverse tecniche di vinificazione. Il Prato ne ha elencati alcuni, riportandoli dalla nota relazione del Della Chiesa sul Seicento piemontese: « i colli fra il Tanaro e la Bormida, di ottimi vini producevoli », « gli ottimi vini bianchi di Cornegliano e di Diano », « il prelibato nettare bianco e rosso dei paesi posti alle falde delle Alpi saluzzesi », « i famosi moscatelli di Vicco e di Costigliole », « la fertilità vinicola dei colli biellesi », quella « del Contado di Masino e del Marchesato di Gattinara, i cui vini sono dei più dolci e saporiti che si raccolgano per molte miglia intorno » (48).

Interessanti notizie su alcune qualità di vini, perlopiù pregiati, ci pervengono dal trattato « Dell'eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno », pubblicato nel 1606 da Giovanni Battista Croce, orafo di corte e decurione della città di Torino. Sulle colline di

(47) Duboin, t. XI, pp. 910-911.

(48) G. Prato, *La vita economica...*, cit., p. 136.

Torino, esattamente in Montevecchio nella Valsalice, l'odierna collina di Santa Margherita, il Croce possedeva la vigna di Candia ove si dedicava alla coltura di molti tipi di vitigni, dai quali traeva molteplici qualità di vino, più per soddisfazione personale che non per esigenze di produzione commerciale.

Uve bianche, come erbaluce, cascarolo, nebbiolo bianco, brazolata, callorio, guernazza, moscatello, malvasia, uccellino, aostenga, luglienga e passula bianca, ed uve nere, come nebbiolo, mostoso, rossett, cario, grisa, neretto, mauzanetto, avanale, mauvana, castagnazza e nebbiolo milanese o pignola, costituivano la collezione del Croce. Moscatelli, vernaccie, malvasie, vino griso, sostratta, vin chiaretto dolce, vin chiaretto colorito non dolce, chiaretto coperto non dolce, vino nero dolce, vini craticulati e crivellati e passati per il sacco, vino di paglia, vino chiamato tortu, vin del Gallo, crespic, vini schiappati, sono le qualità che il Croce insegnava a produrre e lui stesso produceva.

Le sue raccomandazioni — che per far vini pregiati, le uve devono essere lasciate, dopo averle raccolte, alcuni giorni ad « appassire » su un terreno « che sia scoperto », sì che la rugiada « vi possa dare di notte, e di giorno il sole », ammassandole in modo da farne « un barone alto un piede e mezzo e largo a proporzione » — descrivono in realtà una pratica sopravvissuta a lungo in più di una regione per la preparazione di vini fini.

Una particolarità dei tempi era il cosiddetto « vino griso, vago di colore e delicatissimo al gusto ». Per conservarlo « dolce tutto l'anno » era necessario, appena iniziava a bollire dentro una botte, travasarlo in un'altra e poi in un'altra ancora: antesignano metodo di sterilizzazione biologica che venne in seguito applicato nella lavorazione del moscato di Canelli. Il Croce indica anche, fra gli altri, il sistema di produzione dei « vini chiaretti », molto usati nel Cinquecento e nel Seicento.

Tralasciando il panorama tracciato dal Croce, ricco di curiosità e di erudizione enologica, si può fare riferimento ad alcuni studi apparsi recentemente, pur tenendo conto del loro carattere agiografico. Questi studi concentrano l'attenzione sulle attuali zone del Piemonte particolarmente ricche di colture specializzate. L'attitudine delle terre del Monferrato e delle Langhe ad accogliere le uve ed a trarne ricchi frutti era già sviluppata in tempi antichi, tanto che i pochi vini di pregio che appaiono citati nei conti della Corte di Torino provengono da queste regioni. La gran quantità di vino comune era invece prodotta su tutto il territorio fra pianura, collina ed anche montagna ed è per questo vino che risulta difficile la ricostruzione di un elenco dei vitigni e dei relativi prodotti.

Notizie accettabili provengono dallo spoglio dell'archivio Cotti di Scurzolengo, soprattutto dal « giornale » tenuto per gli anni dal 1682 al 1699 da Pietro Francesco Cotti con la contabilità di una tenuta di Neive

e dai « libri di maneggio » della casa di Niccolò Cotti di Scurzolengo dal 1709 al 1743 (49).

Per il Seicento abbondano le annotazioni sulle uve raccolte, fra le quali si ritrovano già i prodotti dei vitigni più classici: « nebioli, barbere, bonarde, freise, crove, neironi, ghedone ». Nel Settecento sono espressi con più precisione i vini accanto alle uve, con una curiosità, la mancanza strana di barbera, probabilmente confusa, come probabile prodotto di maggior consistenza, fra uve e vini considerati comuni. Fra i prodotti, consumati e venduti, di casa Cotti nebbiolo, dolcetto, malvasia, bonarda, crova, cascarollo, greco, moscatello, chiaretto, con tutta una serie di varianti fra rossi, bianchi, dolci, vecchi, piccoli o da servitù, nuovi, buoni, incappellati, bolliti, bassi, ripassati, da tavola ed infine guasti.

Nel corso del Settecento la vitivinicoltura piemontese tende a specializzarsi e ad affinarsi, pur se non scompaiono tutte le coltivazioni minori. Il processo di trasformazione è testimoniato dalle relazioni degli Accademici dell'Agricoltura, nel momento in cui dovettero confrontarsi con gli specialisti francesi al tempo dell'annessione del Piemonte alla Francia. Da parte piemontese scese in campo il Giobert per rispondere ad una precisa richiesta di Chaptal.

Il Francese desiderava raccogliere in una grande « pepinière nationale » a Parigi, « au Luxembourg », tutte le varietà di vitigni presenti nei dipartimenti dell'impero francese e ricorse all'Accademia di Agricoltura di Torino per avere la lista dei vitigni piemontesi. L'elenco è già stato pubblicato, ma serve per confrontarlo con le indicazioni precedenti (50).

Alessandria: Barbera.

Asti: Bonarda - Anré - Malvasia bianca e nera - Moscatello bianco e nero - Greque - Crova - Marina - Freisa piccola - Nebbiolo - Nebbiolo rosé - Passeretta.

Casale: Tadone - Girondin - Zanello - Cascarolo.

Acqui: Doucet - Vernassa - Vernassetta - Courteis - Aleatico - Lambrosca.

Biella: Deux espèces de Nebbiolo - Nereto.

Saluzzo: Pellaverga - Parpuri.

Nel presentare il lungo elenco, nel quale sono compresi ancora molti dei vitigni propri dei secoli precedenti, il Giobert espresse il suo giudizio di esperto sulla qualità dei vini piemontesi. Soltanto cinque varietà di

(49) G. A. di Ricaldone, *I vini storici di Asti e del Monferrato*, Asti 1972, pp. 86-96.

(50) G. Bracco, *Produzione e commercio dei vini...*, cit., pp. 169-170.

uva, riteneva, permettevano la produzione di vino pregiato: il nebbiolo, la barbera, la malvasia, il moscato e la passeretta.

Il Giobert poneva in questo modo l'attenzione sul vero problema che i vinificatori piemontesi dovettero sempre affrontare nel corso dei secoli dell'Età moderna, la scarsa qualità dei vini e la cattiva conservazione, vere cause che impedirono lo sviluppo di un commercio di esportazione.

Estrema varietà di vitigni e quindi di vini, unita ad una particolare tecnica di vinificazione, la quale prevedeva la presenza del raspo, mentre ad esempio in Francia si lavorava « en egrappant les raisins ». Si voleva che le uve piemontesi avessero un elevato contenuto zuccherino, per correggere il quale era utile l'uso del raspo. Soltanto nei primi decenni dell'Ottocento, anche per le esperienze nate dallo stretto rapporto e confronto con i Francesi si sviluppò un dibattito sulle tecniche di vinificazione i cui risultati incominciarono a manifestarsi verso la metà del secolo (51).

Un ultimo accenno, sotto tutti i punti di vista, merita la posca o mezzo vino, anch'esso presente nei consumi in grande quantità, pure oggetto di imposizione fiscale. Si otteneva « col metter acqua sopra la rappa dopo cavato il vino » (52).

9. — Il commercio del vino in Piemonte nel corso dell'Età moderna non è documentato, se non per casi sporadici ed episodici, tali da consentire soltanto alcune considerazioni generali.

Le valutazioni emergenti dalla Statistica generale del XVIII secolo dimostrano chiaramente come la produzione interna fosse più che sufficiente a garantire i consumi del Paese. Anche la distribuzione territoriale delle zone di produzione, amministrativamente considerate, fra quelle che mancavano di vino e quelle che ne eccedevano, era tale da consentire con una certa facilità gli approvvigionamenti interni, pur tenendo conto delle eventuali difficoltà di trasporto.

Esisteva certo una organizzazione capillare per il trasporto dei vini, la quale appare in evidenza nei momenti eccezionali, quando esigenze straordinarie comportarono un controllo pubblico degli approvvigionamen-

(51) G. A. Chaptal, *Trattato chimico ed economico sopra i vini*, Venezia 1801; G. Monteregale, *Sul commercio dei vini del Piemonte. Memoria del direttore del Comizio Agrario di S. Giuliano*, Torino 1846; G. Nuvolone Pergamo, *Sulla coltivazione delle viti e sul modo migliore di fare e conservare i vini*, in *Calendario Georgico*, 1799, n. 63; G. Nuvolone Pergamo, *Varietà di viti coltivate in Piemonte*, in *Calendario Georgico*, 1799, nn. 98 e 107; M. Plaigne, *L'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins ou le parfait vigneron*, Torino 1783; P. F. Staglieno, *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*, 2a ediz., Torino.

(52) Duboin, t. XXI, pp. 1077-1078, nota.

ti. Essa è operante su brevi tragitti, poiché la diffusione della vite sull'intero territorio non obbliga a ricerche di prodotto in luoghi lontani.

Strutture commerciali poco più evolute sono presenti nei territori ad Ovest ed a Sud ove i vini piemontesi eccedenti prendevano le vie per la Lombardia e la Liguria. I mezzi di trasporto sono differenti, prevalendo per la Lombardia il trasporto per via d'acqua mentre per la Liguria era obbligo valicare gli Appennini. I fiumi ed i torrenti convogliavano al Po le barche cariche di botti, sino a Pavia ed al sistema dei navigli, pur dovendo sottostare al pagamento delle numerose barriere daziarie che si incontravano lungo le vie d'acqua. Tracce importanti di questi trasporti si ritrovano nelle relazioni sui tentativi di evadere i dazi (53).

Ciò valeva per il vino comune, poiché un piccolo commercio di esportazione vi era pure per alcune piccole partite di vino di qualità. Esso era esercitato direttamente dai Savoia e dai loro Ministri in supporto dell'attività diplomatica, per far doni di vini e rosoli piemontesi (54).

Se con i vini piemontesi si considerano quelli di altri territori dei domini sabaudi, come i vini di Nizza, può apparire una diversa consistenza delle esportazioni di vino per via di mare. Valga come esempio il progetto di esportare in Inghilterra vini soprattutto di Nizza, in grandi quantità, elaborato nella seconda metà del Settecento. Si prevedeva di commerciare ben 20.000 carra di vino pari a circa 98.000 ettolitri (55). Non ebbe seguito, così come il progetto precedente, del luglio 1751, per la costituzione di una società per l'esportazione, sempre in Inghilterra, di una partita di 110 botti di vino solo piemontese, pur da spedire da Nizza, per un totale di 2200 brente, circa 1080 ettolitri. Si prevedeva che nel trasporto vi fosse un consumo di ben 200 brente (56).

Negli ultimi decenni del Settecento nuove speranze di poter esportare vini con più facilità sorsero dalla costruzione delle nuove strade reali, soprattutto quella di Casale, alternativa al corso del Po, e quella di Nizza per il mare (57).

Il Prato riporta i dati disponibili per il commercio estero piemontese per il 1752, dai quali risulta una esportazione di vini di 65.000 ettolitri,

(53) G. Bracco, *Produzione e commercio dei vini...*, cit., pp. 175-176.

(54) A. D. Perrero, *I vini ed il rosolio nella diplomazia di Vittorio Amedeo II*, in *Rassegna Settimanale*, 7 novembre 1880; A. D. Perrero, *I regali di prodotti nazionali inviati nella diplomazia piemontese dei secoli XVII e XVIII*, in *Annali della Reale Accademia delle Scienze di Torino*, v. XXXI, 1896.

(55) G. Caligaris, *Alla ricerca di un mercato. Progetti commerciali in Piemonte nei secc. XVII e XVIII*, in *Mercati e Consumi, organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986, p. 100.

(56) Duboin, t. XVII, pp. 54-59, nota.

(57) G. Bracco, *Produzione e commercio dei vini...*, cit., pp. 175-176; Duboin, t. XVII, p. 55, nota.

per un valore di 330.012 lire pari al 2,15 per cento di tutto il commercio di esportazione. Un certo commercio di vini in Piemonte interessava l'importazione, non per soddisfare le necessità dei consumi di massa, ma per rispondere alle richieste della Corte e dei ceti più abbienti. Sempre per il 1752 il totale delle importazioni di vino si limitava a 10 ettolitri di malvasia a 1605 casse degli altri tipi (58).

Uno dei pochi, forse l'unico riscontro percorribile per conoscere i vini importati lo si ha nei conti dei tesoreri della Real Casa, esistenti in serie completa per i secoli dell'Età moderna (59). Le indicazioni più analitiche, con l'espressione della qualità dei vini, sono del Settecento, mentre nei conti precedenti si incontrano registrazioni di spese per la voce generica di vino. Vini di Borgogna, bianchi e neri, Champagne, Madera, Samos, Capo Verde, Canarie, Riethz, Tokai, ed altri ancora giungevano nelle cantine di Palazzo ed erano gestite dalla Sommellieria. Nel cerimoniale di Corte vigente al tempo di Emanuele Filiberto l'incarico di Sommellier era equiparato al livello di quelle che in seguito furono indicate con il titolo di Cariche di Corona (60).

L'organizzazione della Sommellieria di Corte era estesa e garantiva una serie di operazioni al fine di assicurare sempre ed ovunque i vini necessari al servizio della Corte. Immagazzinamento e servizio a tavola dei vini, secondo un fastoso e barocco cerimoniale, erano soltanto i punti di partenza e di arrivo di un lavoro meticoloso che segnava il tempo delle stagioni e inseguiva le tecniche della conservazione. I vini di maggior consumo giungevano in barili e botti e richiedevano il loro travaso in bottiglie senza grandi precauzioni per l'otturazione. I vini di qualità, sia piemontesi che stranieri, sperimentarono abbastanza precocemente l'utilizzo di tappi di sughero, per il cui acquisto i tesoreri della Corte registrano spese di una certa consistenza.

Il Sovrano e la Corte compivano periodici viaggi « al di là dei monti », per visitare i domini della Savoia, nelle cui terre si producevano vini di mediocre qualità, inferiore a quella dei vini piemontesi, ed allora la Sommellieria impegnava i suoi brentatori, con un compenso particolare per preparare i vini delle cantine di Torino, per inviarli al seguito, imbotigliati in « amoloni » ed imballati in casse.

Una stagionalità precisa si ritrova nel commercio dei vini piemontesi, con due punte di maggior consistenza. La prima a ridosso della vendemmia, in cui per la verità viaggiavano di più le uve, ponendo fra l'altro problemi per la riscossione delle gabelle, le quali consideravano allo stello modo il vino e le uve da vino. Non per nulla luoghi come Torino

(58) G. Prato, *La vita economica...*, cit., pp. 302-312.

(59) AST, S.R., *Camerale*, art. 217, Conti della Real Casa.

(60) Duboin, t. VIII, pp. 111-120.

sostennero un contenzioso per ottenere che si riconoscesse almeno che l'uva trasportata in « cavagne » o cesti fosse considerata da tavola e quindi esente. Una seconda punta si verificava a primavera, verso Pasqua, stagione considerata ottimale per i travasi e l'imbottigliamento da effettuarsi appunto durante la luna di Pasqua. Il fenomeno è chiaramente indicato nell'unico conto ritrovato sull'entrata del vino a Torino del 1639-40 (61).

10. — La sensazione di una presenza del vino piemontese costante e diffusa è decisamente suffragata dalle carte, in una misura ancor più ampia di quanto non appaia. Esso soddisfa le richieste di consumo interno, attraverso razioni giornaliere consistenti, tali da confermare il dato medio di una carra l'anno, pari a 492,84 litri. Vi è corrispondenza fra questa media ed i consumi effettivi dichiarati per particolari tipi di consumatori sottoposti a lavori faticosi, come i monatti della peste del 1598-1600, ai quali si garantivano ben 2 pinte di vino al giorno, corrispondenti a 2,738 litri per un totale annuo di circa 1.000 litri, quindi più di due carra. Sempre durante quella peste si era considerata una razione di una pinta di vino come cosa normale per i primi cittadini posti in quarantena, salvo ridurla a mezza pinta nel momento in cui la Città doveva provvedere gli alimenti a tutta la popolazione. Mezza pinta il giorno era considerata una razione media di pura sopravvivenza. Quando vi era stata l'introduzione della gabella della foglietta gli osti di Torino avevano cercato di ottenere una esenzione per i consumi delle loro famiglie per un valore di una carra e mezza l'anno per ogni componente, mentre le norme prevedevano una carra soltanto. È pur vero che si trattava di una richiesta volta ad ottenere privilegi, ma il fatto stesso che fosse stata formulata legittima il pensiero che una tale quantità fosse considerata fra quale credibili.

Il vino era considerato una ricchezza del Paese, tale da poter garantire una buona parte delle entrate fiscali delle Comunità e dello Stato. In questo senso vanno interpretate tutte le norme che cercano di conservare il prodotto all'interno del Paese ed accedono ad un'apertura verso il commercio con l'estero soltanto in condizioni di effettiva agibilità.

Una politica dei prezzi del vino teneva quindi conto dei rischi che una rarefazione del prodotto avrebbe comportato, nel caso in cui si fosse lasciato libero il commercio con l'estero ed i prezzi avrebbero potuto lievitare, rendendo pesanti soprattutto le aliquote delle gabelle sui consumi, le quali si sarebbero subito scaricate sui prezzi, provocando una limitazione dei consumi e delle entrate fiscali.

(61) AST, S.R., *Camerale*, art. 142.

Un problema poteva essere costituito dalla qualità dei vini. Poco incideva sui consumi di massa, nella misura in cui la coltura della vite e la produzione del vino erano diffuse praticamente su tutto il territorio e comunque con questo sistema il vino era garantito. Diverso il caso in cui si cercò di trasformare il vino in un prodotto in grado di affrontare viaggi su lunghe distanze, richiedendo per questo innanzitutto doti di conservazione, per lungo tempo inesistenti, e quindi caratteristiche tali da poter affrontare la concorrenza qualitativa di prodotti provenienti da altri Paesi, sorretti da una buona fama antica.

Una estrema varietà di vitigni e di vini era confacente alla organizzazione del Cinque e del Seicento, ma nel Settecento inizia un processo di trasformazione e di specializzazione che sarà presente nei dibattiti dell'Accademia di Agricoltura, usufruirà del confronto positivo con gli esperti francesi e troverà soluzione nella prima metà dell'Ottocento.

Si può affermare che nei secoli dell'Età moderna il vino piemontese viaggia molto sul territorio, ma in forma anonima e quindi in incognito, mentre nel corso dell'Ottocento troverà il modo di personalizzarsi e quindi viaggiare, su percorsi più lunghi, con tanto di etichetta.

CARLO PAZZAGLI

UNIVERSITÀ DI SIENA

I vini toscani nella prima metà dell'Ottocento

Prima di entrare in argomento vale forse la pena di soffermarsi sulla considerazione relativa alla importanza del tutto peculiare che il periodo qui preso in esame riveste nell'ambito della storia della vite e del vino in Toscana. I primi decenni dell'Ottocento infatti costituiscono una sorta di punto di arrivo, la fase finale di un percorso plurisecolare. E ciò in primo luogo nel senso che il quadro della viti-vinicoltura toscana di primo Ottocento che scaturisce dalle ricche notizie disponibili è segnato dai tratti della continuità e della permanenza piuttosto che del cambiamento. Continuità col passato per quanto riguarda sia i *tipi* e le *qualità* delle uve e dei vini, che i metodi di coltivazione e di manifattura che tanto più colpisce in quanto contrasta con un contemporaneo, ampio, processo di crescita della superficie coltivata a vite e di incremento della quantità di vino prodotto; un fenomeno che si inserisce in un più generale processo di attivazione dell'agricoltura toscana e di consolidamento delle strutture mezzadrili che, iniziato alla metà del '700, prosegue, in linea generale, fino alla fine del secolo successivo.

Viceversa, subito dopo, quanto meno a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, si inizia un capitolo diverso e prende l'avvio una fase innovativa (di cui certo si avvertono le premesse nei dibattiti, negli studi e negli esperimenti già in atto nei primi decenni dell'Ottocento), determinata dal duplice processo di « avvento della chimica, della fisica e della fisiologia » nel settore della viti-vinicoltura (1) e di commercializzazione su scala sempre più ampia dei vini che anche in Toscana, lentamente, lungo la seconda metà dell'Ottocento (e in particolare a partire dall'Unità e dalla formazione del mercato nazionale) e più rapidamente nel corso di questo secolo viene affermandosi come uno dei caratteri principali dell'economia agraria della regione.

Con tutto questo non si vuole dire che nella Toscana di primo

(1) G. Menici, *Esperienze enologiche*, Pisa 1838, p. 3.

Ottocento non si potessero bere vini di buona qualità. Bastava salire in collina per trovare vini anche eccellenti, come quelli ad esempio descritti sul « Calendario Lunese » nel 1836, « asciutti, gagliardi, aromatici e di facile digestione » (2); oppure come quelli « ottimi » segnalati dai vicari di Castiglion Fiorentino, di Orbetello (i vini di Porto Ercole), di Modigliana, di Sansepolcro, ecc. (3).

La questione però si complica ove per « vini di qualità » si intendano i moderni vini scelti da pasto in qualche modo paragonabili a quelli che Giorgio Gallesio chiamava « vini da rosti » fini francesi (4) che insieme ai « vini da frutta » secchi o liquorosi (principalmente di provenienza iberica), costituivano da tempo un settore non trascurabile del commercio internazionale.

Il problema sorge appunto quando ci si riferisca a vini di questo genere, « squisiti e durevolissimi », secondo l'espressione di Ferdinando Paoletti (5), aventi « un qualche gusto dichiarato » e una sufficiente resistenza al trascorrere del tempo e agli inconvenienti del trasporto, come aveva sottolineato il Villifranchi (6). Vini dei quali proprio all'inizio dell'Ottocento Cosimo Ridolfi, in una memoria letta all'Accademia dei Georgofili che può forse essere considerata come l'atto di nascita della moderna enologia toscana, fissò i caratteri fondamentali:

« trasparenza perfetta, robustezza, lunga durata, anzi attitudine a migliorare col tempo, e a prender colore; gusto che si designa col nome d'asciutto, e questo simile del tutto nel vino di ogni anno » (7).

« Un certo senso squisito — avrebbe aggiunto il Gallesio — difficile a definirsi, ma delizioso a provarsi; il quale nei vini da rosti è stato distinto col nome di asciutto » (8).

Ma dove e in che quantità venivano prodotti nella Toscana della prima metà del secolo scorso vini che rispondessero ai requisiti elencati

(2) « Calendario lunese », 1836, p. 107.

(3) *Statistica del Vicariato di Castiglion Fiorentino*, aprile 1817, Vicario Ludovico Baldini, ASF, R. Consulta, 2737; *Relazione dello stato del Vicariato di Orbetello*, agosto 1816, Vicario A. Borsini, ASF, R. Consulta, 2738; *Statistica del Vicariato di Modigliana*, Vicario Vallecci, maggio 1826, ASF., R. Consulta, 2737; *Sansepolcro. Quadro storico e topografico*, Vicario G. Venturi, settembre 1919, ASF., R. Consulta, 2737.

(4) G. Gallesio, *Delle uve e dei vini italiani, e più specialmente di quelli della Toscana*, « Atti della I. e R. Accademia dei Georgofili », vol. XVII, pp. 136 ss.

(5) *L'arte di fare il vino perfetto e durevole da poter servire al commercio estero*, Firenze 1769, p. 3.

(6) G. C. Villifranchi, *Oenologia toscana, ossia memoria sopra i vini e in specie toscani*, Firenze 1773, vol. I, p. 30.

(7) C. Ridolfi, *Memoria sulla preparazione de' vini toscani*, Firenze 1921, p. 28.

(8) G. Gallesio, *Delle uve*, cit., p. 144.

dal Ridolfi? Poniamoci, al proposito, nei panni di un immaginario viaggiatore. Per questi il modo più semplice per degustare vini del genere sarebbe stato certo quello di farsi invitare alla tavola dell'aristocrazia e della maggiore possidenza; tavola sempre provvista di vini scelti e di pregio; prodotti — insieme agli aleatici e ai vini santi — in quantità relativamente modeste per il consumo padronale nelle fattorie situate in zone e su terreni favorevoli, magari mediante la coltivazione a conto diretto di campi vitati e di vigne. Così come per lungo tempo era avvenuto, per richiamare uno dei casi più notevoli, alla fattoria di Appoggi, poco lontano dalla capitale, nella quale da alcune vigne di uve scelte, fatte piantare personalmente da Cosimo III (per il desiderio di avere nelle sue cantine « vini rari e forestieri »), ancora nella seconda metà del Settecento era possibile ricavare alcune decine di barili di vini « di lusso » rinomati da tempo (il « rosso scelto » e il « bianco francese »), prodotti al di fuori delle mezzadrie ad esclusivo consumo del Granduca (9).

Se tuttavia il nostro viaggiatore non avesse potuto o voluto approfittare delle mense e degli spacci dei singoli proprietari, ma avesse voluto rendersi conto direttamente, in loco, della qualità dei vini scelti toscani, prodotti in una certa quantità e su aree più ampie, non avrebbe potuto che ripercorrere il più tradizionale degli itinerari. Ad esempio il seguente.

Avrebbe lasciato Firenze alla Porta Santa Croce per risalire l'Arno fino a Pontassieve, per giungere, in direzione nord-est, al contrafforte orientale del monte della Consuma e all'area di produzione del Pomino. Succesivamente avrebbe ripreso il corso dell'Arno fino a Figline per passare a Greve e risalire verso il Chianti Superiore, che nell'Ottocento può ormai chiamarsi senese (10), e dove si produceva « senza fallo il miglior vino che si abbia in Toscana » (11), per quanto anche alcune località del Chianti fiorentino fossero già a quest'epoca ben note per la qualità dei vini prodotti, « il luogo detto Lamole e sue vicinanze » prima di tutto (12), oltre all'intera area di Panzano.

Fatta sosta a Castellina e a Brolio, già allora tappe obbligate, il

(9) Cfr. S. C. Trinca, *La proprietà terriera in Toscana nel sec. XVIII. La Fattoria di Appoggi*, tesi di laurea discussa presso l'Università di Firenze nell'A.A. 1985-86, pp. 107-08 e 153.

(10) Cfr. C. Pazzagli, *Territorio ed economia nelle campagne chiantigiane della prima metà dell'Ottocento*, in AA.VV., *Il Chianti tra geografia e storia*, Firenze 1986, pp. 75-6.

(11) *Comune di Gajole. Relazione della Stima*, ASF. *Catasto toscano*, 855.

(12) *Relazione del Vicariato di Radda*, giugno 1919, Vicario Giuseppe Gori, ASF. R. *Consulta*, 2738. Ma cfr. anche, L. De Ricci, *Riunioni agrarie a Greve*, in « *Giornale agrario toscano* », 1828, p. 404.

nostro immaginario viaggiatore avrebbe successivamente dovuto procedere per un lungo tratto verso sud-est, per giungere, lasciata Siena sulla destra, al suo terzo appuntamento, sul colle di Montepulciano, punteggiato dalle caratteristiche piccole vigne, con il suo vino *nobile* « di squisita bontà » (13), « delicato al gusto, stommatico e digestivo » (14), prodotto da viti basse a palo situate nella parte alta della costa, sui terreni tufacei esposti a mezzogiorno, cosicché « l'uva vi giunge a perfetta maturità, ed ha un odore e sapore non comuni », come osservava Giuseppe Giulj che forniva anche precise notizie sui metodi di vinificazione in uso (15).

Dal colle di Montepulciano il viaggio di ricognizione avrebbe dovuto proseguire verso est e avrebbe reso necessario un lungo balzo al di sopra delle valli dell'Asso e dell'Orcia per consentire di far tappa sulle pendici ove sorge Montalcino, ancora noto all'inizio dell'Ottocento (la stagione del *brunello* sarebbe incominciata qualche tempo dopo) per il *moscadellotto* il più celebrato dei vini bianchi spumanti, che Ferdinando Paoletti non aveva esitato a giudicare addirittura « più grato » della stessa « sciampagna » (16) e che i vicari regi segnalavano come un prodotto assai accreditato sul mercato (17).

Lasciato Montalcino, il nostro ipotetico viaggiatore avrebbe dovuto piegare verso nord e risalire la Val di Merse e la Val d'Elsa fino a San Gimignano per sostare sul colle di Pietrafitta, il luogo di origine della *Vernaccia*, il vino bianco di cui proprio in questi anni il Preposto Malenotti pubblicava la « ricetta » sulle pagine del « Giornale di Commercio » (18).

A questo punto per compiere l'itinerario non sarebbe rimasto che chiudere il circolo procedendo verso nord-est e ritornare alla capitale, magari attraversando il Montalbano per far tappa a Carmignano col suo rosso « brillante » di perfetta qualità e ad Artimino celebre da tempo immemorabile per il vino prodotto nella fattoria granducale (19).

(13) L'espressione è contenuta nel rapporto di stima del perito del catasto per il comune di Montepulciano, ASF. *Catasto toscano*, 857.

(14) *Vicariato di Montepulciano*, giugno 1798, Vicario G. M. Galli, ASF. *Segreteria di Gabinetto*, 316.

(15) G. Giulj, *Statistica agraria della Val-di-Chiana*, Pisa, 1828-30, vol. II, pp. 248 e ss.

(16) F. Paoletti, *L'arte di fare il vino*, cit., p. 135.

(17) *Relazione della Città di Montalcino*, maggio 1816, Vicario Barbacciani, ASF. R. *Consulta*, 2737; *Relazione del Vicariato di Montalcino*, maggio 1827, Vicario G. Mercantanti, ASF., ibidem; *Statistica del Vicariato di Montalcino*, Vicario Curzio Petri, ASF., ibidem.

(18) I. Malenotti, *Vino Vernaccia*, in « Giornale del commercio », 1839, nn. 23 e 39.

(19) *Rapporto del territorio comunitativo di Carmignano*, ASF., *Catasto toscano*, 854.

Avevamo detto che si sarebbe trattato di un percorso del tutto tradizionale. Le zone sopra ricordate sono esattamente le stesse sulle quali si era imperniato un paio di secoli prima l'itinerario suggerito dal Redi, ripreso successivamente alla metà del Settecento da Cosimo Villifranchi nella sua *Oenologia Toscana*. Un quadro semmai, quello del Redi e del Villafranchi, un po' più articolato, perché in esso si era fatto riferimento anche a numerose singole località e fattorie. A ben guardare le aree a vocazione vinicola di un certo respiro, sembrano essere rimaste sempre le stesse, così come parrebbe non fossero aumentate le loro dimensioni, se è vero ad esempio che la produzione del *pomino* era rimasta circoscritta a due o tre aziende (20) e che quella del vino di Artimino continuò a coincidere quasi del tutto con quella della sola fattoria granducale (21).

In realtà, ove si faccia parziale astrazione dal Chianti, le aree « storiche » della viti-vinicoltura toscana ancora nel primo Ottocento presentavano una superficie assai modesta, probabilmente misurabile in non molte centinaia di ettari (22), che debbono essere poste a raffronto con una superficie di oltre 650.000 ha. quale è quella indicata per il lavorativo vitato toscano dai dati del catasto leopoldino relativi agli anni trenta del secolo scorso.

Non si vuole con ciò negare l'importanza delle aree storiche che rappresentano una irrinunciabile tradizione nel campo dei vini pregiati che anche in seguito, fino ai nostri giorni, svolgerà un ruolo importante nello sviluppo dell'industria enologica toscana. Al proposito basta un semplice raffronto fra il tracciato suggerito in precedenza e la moderna mappa dei vini pregiati. Non è nemmeno il caso di ricordare il Chianti, e del Brunello di Montalcino si è appena detto; ma si pensi piuttosto alla vicenda di due ampie aree viti-vinicole, quali quelle del Chianti Rufina e del Montalbano il nucleo originario delle quali è costituito, appunto, rispettivamente dalla produzione del vino del *pomino* e del *carmignano-artimino*.

Ma se pure ci troviamo di fronte a una tradizione importante, non per questo essa cessa di essere una tradizione, per così dire, minoritaria, certo assai circoscritta dal punto di vista quantitativo. La gran parte del vino « comune » prodotto era assai lontano — come ben sapevano i « gentiluomini di campagna » ottocenteschi — dal possedere i requisiti richiesti ai moderni

(20) Cfr. Z. Ciuffoletti e M. Sorelli, *Una fattoria dell'alta collina toscana: Pomino dagli Albizi ai Frescobaldi*, in AA.VV., *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro-settentrionale (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Coppola, Milano 1883, pp. 455 e ss.

(21) S. Violante, *Vita economica e condizione umana in una fattoria toscana tra il XVIII e il XIX secolo (Artimino 1780-1870)*, in *L'azienda agraria nell'Italia centro-settentrionale dall'antichità ad oggi*, Atti del Convegno di Verona, 28-29-30 novembre 1977, Napoli 1979, pp. 465 ss.

(22) Cfr. in particolare G. Giulj, *op. cit.*, vol. cit., p. 248.

vini scelti da pasto, quali li aveva enunciati, come si è visto, Cosimo Ridolfi. Prima di tutto esso non appariva in molti casi in grado di resistere al tempo:

Una gran parte del vino raccolto in Toscana all'arrivo dell'estate inacidisce, si guasta; di più che poco è quello il quale trapassa l'anno senza indebolirsi e finalmente che pochissimo regge alla navigazione per passare in commercio in più lontani paesi (23).

Non sorprende allora lo scarso rilievo nel commercio attivo del Granducato del vino (24) esportato in modestissima quantità all'estero, come dimostravano i ripetuti tentativi di spedizione dei vini toscani oltre oceano, a New York, a New Orleans, a Rio, al Cairo (25). Tentativi tanto reclamizzati, quanto episodici e tali da costituire la prova, da un lato, certo di un crescente interesse da parte dei proprietari-agronomi toscani per questo importante settore della produzione e del mercato, ma anche, dall'altro, del livello soltanto iniziale e sperimentale in cui nei primi decenni dell'Ottocento si muovevano i produttori granducali ancora sostanzialmente assenti dal mercato internazionale:

generalmente i nostri vini non possono presentemente conservarsi oltre l'anno; fuori qualche rara eccezione, quindi, non sono suscettibili di essere spacciati oltremare. Pochi barili che taluni spedirono con successo nulla concludono (26).

D'altro canto il modesto rilievo complessivo dei vini di pregio risulta confermato anche dai pochi dati quantitativi disponibili per questo periodo. Un'inchiesta condotta dalla Prefettura dell'Arno nel 1812, ad esem-

(23) M. Lastri, *Regole due per fare il vino spiritoso e durevole*, memoria letta ai Georgofili nel 1799 e contenuta nelle, *Lezioni di agricoltura del Preposto Marco Lastri*, ristampate per la quarta volta con aggiunte e note del Priore Jacopo Ricci, Firenze, 1919-21, vol. III, p. 97. Ma su tutto questo rimando al mio *L'agricoltura toscana*, 1831, pp. 390-91; Col. Cav. Ricci, *Sul possibile commercio del vino comune* Firenze 1973, pp. 239 ss.

(24) Cfr. A. Dal Pane, *Industria e commercio nel Granducato di Toscana nell'età del Risorgimento*, Vol. II, *L'Ottocento*, Bologna 1973, pp. 275 ss.

(25) *Spedizioni alla Nuova Orleans di vino toscano*, in «Giornale agrario toscano», 1831, pp. 390-91; Col. Cav. Ricci, *Sul possibile commercio del vino comune di Toscana in lontani paesi*, in «Giornale agrario toscano», 1830, pp. 443 ss.; C. Ridolfi, *Replica al Sig. Col. Cav. Ricci intorno al di lui saggio pubblicato nel fascicolo antecedente, ultimo dell'anno caduto*, in «Giornale agrario toscano», 1831, pp. 42 ss. Ma cfr. inoltre L. De Ricci, *Tentativi per lo smercio all'estero del vino toscano*, in «Giornale agrario toscano», 1929, pp. 20 e ss. e, *Annuncio di un progetto di società enologica toscana*, in «Giornale agrario toscano», 1835, pp. 18 ss.

(26) L(uigi) S(erristori), *Cenni sull'attuale condizione dell'agricoltura toscana*, in «Giornale del commercio», 1839, n. 25. Ma del Serristori si veda anche, *Spaccio all'estero dei vini italiani*, in «Giornale agrario toscano», 1834.

pio, giungeva a valutare — prendendo in considerazione oltre alle aree vinicole maggiori anche un certo numero di singole località e fattorie — la produzione dei « vini di qualità », compresi i vini santi, gli aleatici e gli altri « vini da frutta », in un quantitativo non superiore al 6% del prodotto totale (27).

Con ciò, sembra possibile, più in generale, parlare di due diverse tradizioni esistenti in Toscana; da un lato una tradizione qualitativa per cui una *élite* consuma e continuerà a consumare vini di pregio, dall'altro, e per converso, una tradizione « negativa », per la quale la maggior parte della popolazione può disporre soltanto di vini di modesta o anche pessima qualità. La prima, di cui già abbiamo sottolineato l'importanza e il ruolo di stimolo e promozione svolto, si ricollegherà alla vicenda del vino toscano a denominazione controllata e al suo successo; la seconda è invece la tradizione popolare anch'essa di origine lontana nel tempo e che si può forse ricollegare alla più o meno recente produzione e distribuzione commerciale di massa di vini di cattiva qualità, se non addirittura artefatti e manipolati.

Ma lasciando da un canto i prodotti adulterati di cui pure si parlava anche nella prima metà dell'Ottocento, proprio in rapporto ai vini destinati alla fascia più ampia e più bassa dei consumatori (28), vale la pena, invece, soffermarsi sui vini d'uso comune quali li avrebbe descritti qualche anno più tardi Egidio Pollacci, quei

vini poco durevoli, che mordono la bocca e lo stomaco, sopraccarichi di colore, senza grazia ma spiritosi, come ordinariamente li brama il volgo dei bevitori (29).

Quei « toscani bevitori » che, si sa, « gustano il vino più con gli occhi che col palato » (30).

Per accreditare questa tradizione che abbiamo definito negativa, per la quale la maggior parte della popolazione toscana non è mai stata posta nella condizione di imparare a bere il vino buono, destinato in realtà a una *élite* assai ristretta, basta pensare alla produzione di vino della pianura il cui incremento è appunto il tratto più evidente della vicenda della

(27) *Tableau du produit des vins pendant l'année de 1812*, ASF., Prefettura dell'Arno, 447.

(28) Vedi ad esempio, C. Ridolfi, *Lezioni orali dai agraria*, Firenze 1868, vol. II, pp. 265-66. Ma vedi V. Niccoli, *Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana dalle origini al 900*, Torino 1902, paragrafo, *Enochimica ed adulterazioni dei vini*, pp. 523 ss.

(29) E. Pollacci, *Analisi chimica dei vini della provincia senese seguita da nozioni pratiche sulla preparazione dei vini comuni, degli aleatici e dei vini santi*, Siena 1864, p. 59.

(30) M. Lastri, *Regole due*, cit., p. 93.

viti-vinicoltura toscana a partire dalla metà del Settecento, a seguito di quello che fu chiamato il processo di « discesa della vite al piano » sul quale gli storici da tempo hanno richiamato l'attenzione (31). Un processo mediante il quale nel corso di un secolo e mezzo è venuto gradualmente assumendo le sue forme compiute e più intense il paesaggio toscano di piano, con i suoi campi sistemati « a prode », sempre più stretti e lunghi, separati dalla *alberata* formata da viti potate lunghe e maritate alte agli aceri intercalati con gelsi, alberi da frutto, ulivi. Una consociazione di piante arboree e arbustive sempre più fitte che raggiungeva il massimo di intensità nel caso dei filari a forme « intrecciate », « a pergola », « a catena », che si ottenevano riunendo

il ramo di un pioppo a quello di un altro orizzontalmente in maniera da formare dei gioghi o catene per aria. Vi si possono così raccomandare piegati più capi della stessa vite (32).

Era il paesaggio classico della viticoltura alta di piano il cui fine consisteva nell'aumento della quantità del prodotto e non nel miglioramento di esso (33). Era avvenuto, nonostante tutto, nonostante le stesse maledizioni lanciate da Francesco Redi, proprio ciò che questi aveva paventato: il diffondersi a dismisura dei vini di Brozzi, Quaracchi e Peretola, cioè dei peggiori vini di piano, come quelli ad esempio « leggeri e insipidi » della Val d'Evola descritti da Lapo de' Ricci (34), oppure come il « vino debole e acido » del Valdarno inferiore (35), o come quello « basso ed agro il

(31) Cfr. C. Pazzagli, *L'agricoltura*, cit., pp. 218 ss. particolarmente la nota n. 33.

(32) I. Malenotti, *Manuale del vignajolo toscano*, Colle Val d'Elsa 1831, p. 123; sull'*alberata* « intrecciata » si vedano le descrizioni fornite da Luigi Matteucci e da Lapo De' Ricci rispettivamente in *Statistica del Principato di Lucca del 1815*, ASF., *Miscellanea di finanze*, 341, e *Corsa agraria*, in « Giornale agrario toscano », 1831, p. 231. Cfr. anche A. Mazzarosa, *Le pratiche delle campagne lucchesi descritte dal Marchese A. M.*, Lucca 1841; C. Ridolfi, *Gita da Firenze a Figline e ritorno per la via del Pontassieve*, in « Giornale agrario toscano », 1832, pp. 161-62; G. Giulj, *Statistica*, cit., vol. cit., p. 251; P. Cuppari, *Manuale dell'agricoltore, ovvero guida per conoscere, ordinare e dirigere le aziende rurali*, Firenze 1870, p. 346.

(33) I. Malenotti, *Manuale*, cit., p. 121. Lo stesso Ridolfi nella sua giovanile *Memoria sulla preparazione de' vini toscani* concludeva: « ovunque il pioppo prospera, non gli si antepongano le viti a palo. La miglior qualità del vino che queste producono non è proporzionale alla maggiore quantità e agli altri vantaggi che si hanno dai pioppi, tanto più che si può avere anche da questi un ottimo vino coll'arte » (p. 9). Diversa sarà successivamente la posizione di Ridolfi sull'argomento, v. *Lezioni orali*, cit. vol. cit., pp. 242 ss.

(34) L. De Ricci, *Corsa agraria I nelle maremme*, in « Giornale agrario toscano », 1832, p. 322.

(35) *La Provincia di Pistoia descritta nel 1805 dall'avvocato Gaetano Bertini e da lui umiliata alla Maestà di Maria Luisa Reggente d'Etruria*, art. V, ASF. *Segreteria di Gabinetto*, 665.

quale non si mantiene nell'estate » della pianura pisana (36), o, infine, come il vino « di mediocre sapore e durata » della Val di Chiana che lo stesso Pietro Leopoldo aveva trovato « basso, debole e salmastroso », così come salmastri venivano definiti i vini di tutto il tratto di pianura litoraneo (37).

Era il prodotto consumato, oltre che dai contadini della pianura, dalle masse dei pigionali e dal popolo basso delle città. Sotto questo aspetto appare esemplare la vicenda dell'area pratese nella quale nel corso dell'Ottocento venne aumentando di molto la quantità del vino « di debole sapore e di poca durata » prodotto « nella parte più affogativa » della pianura (38). Un aumento che si ricollegava alla tumultuosa crescita demografica della zona che interessava in particolare i centri abitati e i settori non agrari della popolazione; erano gli « operanti » sempre più numerosi che attendevano alla lavorazione della paglia e della lana o alle attività di trasporto che consumavano il vino di infima qualità di questo tratto della pianura, un vino comprato « al tino » dai mercanti, e « governato » in modo che acquistasse maggior frizzante e colore (39).

D'altra parte la situazione non migliorava affatto qualora si fosse lasciata la pianura per salire sulle colline più alte e sulla montagna dove il prodotto risentiva inevitabilmente dei fattori climatici sfavorevoli che impedivano di norma la maturazione completa delle uve. Su questo aspetto gli osservatori erano concordi, si trattasse dei « vini acidi » della montagna di Cetona (40) o del « vino aspro e acquoso » del fivizzanese (41),

(36) *Notizie compendiate della Storia Fisica e Politica di Ponte d'Era*, ottobre 1826, Vicario Barbacciani, ASF., R. Consulta, 2738.

(37) Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, *Relazioni sul governo della Toscana*, a cura di A. Salvestrini, Voll. II, Firenze 1970, p. 378. Cfr. anche F. Redditi, memoria sulla Valdichiana senza titolo, conservata all'ASF, *Segreteria di Gabinetto*, 158, ins. 1, e i rapporti di stima dei periti del catasto relativi alle comunità di Castiglion Fiorentino e Montepulciano (ASF., *Catasto toscano*, 854 e 857). Sul vino della pianura pisana v. C. W. Tighe, *Estratto di una relazione che riguarda la coltivazione nei dintorni di Pisa, fatta a richiesta di un signore oltramontano da G.W.T., con una aggiunta sull'esportazione dei vini in Toscana*, in « *Giornale agrario toscano* », 1835, pp. 64 e ss. Per quanto riguarda i vini delle aree litoranee cfr., infine, *Relazione del Vicariato di Grosseto*, 1832, Vicario Giulio Neri, ASF., R. Consulta, 2737; *Relazione dello stato del Vicariato di Orbetello*, agosto 1816, Vicario A. Borsini, cit.; *Cenni statistici del Vicariato di Orbetello*, maggio 1826, Vicario G. Neri, ASF., R. Consulta, 2738.

(38) *Rapporto della comunità di Prato*, ASF., *Catasto toscano*, 858.

(39) Rimando qui al mio *Le campagne e i contadini fra la permanenza della mezzadria e l'attrazione urbana*, in *Prato. Storia di una città*, vol. III a cura di G. Mori, Firenze 1988, p. 169.

(40) *Statistica del Vicariato di Chiusi*, novembre 1817, Vicario Francesco Venturucci, ASF., R. Consulta, 2737.

(41) *Vicariato di Fivizzano* luglio 1797, Vicario Luigi Ricciari, ASF., *Segreteria*

della Lunigiana (42), o del Mugello, ove, secondo l'osservazione del Vicario di Scarperia, « la crudezza del clima impediva alle uve di giungere a completa maturazione » (43).

A tutto questo si deve aggiungere, se si vuole riprodurre per intero la carta, per dir così, negativa dei vini toscani di primo Ottocento, la considerazione relativa allo scarso uso da parte delle famiglie mezzadrili del vino migliore, conservato per le grandi occasioni e sostituito sulla mensa colonica dal cosiddetto vinello ottenuto

dalle vinacce che restano nel tino dopo la svinatura [...] aggiungendovi tanta acqua che eguagli la metà del vino ottenuto e chilogrammi tre di zucchero mascavato per ogni ettolitro d'acqua. Agitando il tutto ben presto si eccita una nuova fermentazione nella massa; calmata la quale ed estratto quel vinello, si possono ancora adoperar le vinacce per farne *acquetta* all'uso comune (44).

Un largo consumo dunque di prodotti residui e di seconda scelta che saranno pur stati « assai buoni per bevorsi nelle famiglie » e anche nutrienti come affermavano i « campagnoli » toscani ottocenteschi, ma che non apparivano in grado di affrontare la piazza del mercato, né di richiamare l'interesse dei buongustai e degli enologi.

Questi ultimi, se erano concordi nel loro giudizio sul vino di monte e di piano, di cui, almeno per una parte, non esitavano a suggerire la distillazione per farne acqueviti (45), non lo erano meno nel manifestare la loro delusione anche nei confronti del vino comune di poggio che nella maggior parte dei casi appariva di qualità inferiore rispetto a quella che le condizioni pedologiche e climatiche avrebbero potuto consentire. Un vino troppo spesso di gusto incerto e variabile da anno ad anno e da luogo a luogo e quasi sempre, come già si è detto, incapace di reggere al tempo:

Donde avviene [...] che i moderni vini di Toscana hanno una vita sì breve, e che tre quinti di essi [...] appena giungono a conservarsi sani il sesto e l'ottavo mese dopo la loro manipolazione; un quinto

di Gabinetto, 316; *Quadro topografico-agrario-economico-politico-morale di Fivizzano*, Vicario G. Dragoni, ASF. R. Consulta, 2737.

(42) Rapporto sulla Provincia della Lunigiana, maggio 1816, Commissario I. Bucci Mattei, ASF. R. Consulta, 2738.

(43) *Vicariato di Scarperia*, agosto 1798, Vicario L. Broccardi, ASF., *Segreteria di Gabinetto*, 316.

(44) C. Ridolfi, *Lezioni orali*, cit. vol. cit., p. 282.

(45) *Annuncio di un progetto di Società enologica*, cit.; cfr. anche la lettera di F. Riccardi Vernaccia a Ridolfi e la risposta di quest'ultimo pubblicate sul « Giornale del Commercio », 1841, nn. 29 e 31.

arriva appena all'anno, o ai quindici mesi, e l'altro quinto si regge generalmente alla durata di tre anni; se qualche porzione conta la vita di cinque anni senza svanire e degenerarsi, si ha per una straordinaria singolarità (46).

Sostanzialmente concordi su una diagnosi di questo genere, gli agronomi toscani accentrarono a più riprese l'attenzione (a partire dagli ultimi decenni del '700) sulle ragioni che consentissero di spiegare i deludenti risultati ottenuti in una situazione che pure in molti casi appariva tutt'altro che sfavorevole dal punto di vista delle condizioni climatiche e geo-pedologiche. In particolare il problema che rimase a lungo al centro del dibattito fu quello relativo ai metodi di vinificazione in uso, sui quali è disponibile una pubblicistica particolarmente ricca e di elevata qualità, che costituisce ancor oggi una prova della profonda e diretta conoscenza da parte dei « campagnoli » toscani della più aggiornata agromonia europea (47).

Si tratta, tuttavia, di un tema assai difficile da affrontare, data in primo luogo l'estrema varietà dei fenomeni oggetto di analisi; « le ricette su questo articolo sono innumerabili » aveva a suo tempo lamentato con un senso quasi di sconforto lo stesso Marco Lastri e « sarebbe ben difficile individuare tutte le diverse [...] fogge e le maniere che ciascun paese, e quasi ciascuna fattoria suol avere » (48). A ben guardare, tuttavia, tale varietà e molteplicità di casi si rivela più apparente che reale, riguardando per lo più aspetti particolari e accessori del processo di vinificazione, i cui caratteri di fondo appaiono gli stessi un po' dovunque in Toscana, tanto che infine sembra lecito individuare con sufficiente precisione un processo di manifattura dei vini prevalente e caratteristico dell'intera regione.

Di esso possediamo numerose ed esaurienti descrizioni, la più convincente delle quali resta pur sempre quella dei metodi di vinificazione in uso sulle colline del Fiorentino illustrati da Lapo de' Ricci alla fine degli anni '20 dell'Ottocento in una sua celebre « escursione » pubblicata dal « Giornale agrario toscano » (49).

(46) L. Baroni, *Del modo di fare il vino di perfetta qualità e di lunga durata*, in « Atti della I. e R. Accademia dei Georgofili », vol. VII, p. 156.

(47) Molto noto in Toscana era il *Trattato chimico ed economico sopra i vini*, di G. A. Chaptal, tradotto in italiano a Venezia nel 1801. A Firenze l'editore Piatti aveva successivamente pubblicato nella « Biblioteca dell'agricoltore » la traduzione degli scritti dello stesso Chaptal, di Rozier e di Parmentier (*Sulla cultura della vite*, Firenze 1812-13). Ben conosciuti a Firenze anche i lavori del Verri (*Saggi di agricoltura pratica sulla coltivazione dei gelsi e delle viti*, Milano 1803 e *Del vino, discorsi quattro*, Milano 1823) e del Dandolo (*Della vite e del vino*, Milano 1803 e *Istruzioni pratiche sul modo di fare e conservare il vino*, Milano 1812).

(48) M. Lastri, *Regole due*, cit., p. 82.

(49) L. De Ricci, *Notizie agrarie sulla comunità del Galluzzo*, in « Giornale

Subito prima della vendemmia, di norma eseguita all'inizio di ottobre, si selezionavano alcune qualità di uve (*canaiola*, *san giovetto*, *ambrusca dolce*) che si trasportavano nei panieri alle case ove si distendevano a « prosciugare » sulle stoeie. Successivamente si coglievano tutte le altre uve che, gettate nelle bigonce, venivano trasportate con i carri alla tinaia e qui travasate nei tini « in legno di castagno cerchiati con cerchi di faggio, ed in generale aperti », nei quali si effettuava l'*ammostatura*, che in seguito veniva ripetuta più volte al giorno, comprimendo con i piedi o con « una piccola tavola di legno nella quale è infilzato un lungo bastone », il *cappello* « o bucce e raspi sollevati dalla fermentazione ». Un'operazione che andava avanti fino a che il livello delle vinacce si abbassava e aveva termine il processo di fermentazione.

A questo punto, ma senza fretta, spesso lasciando passare diversi giorni si eseguiva la svinatura, travasando il vino nelle botti, mentre la vinaccia veniva passata allo strettoio per avere il *vino stretto* per il consumo familiare. È a questo punto che si operava il *governo* del vino appena imbottato, immettendo nei vasi, prima che questi venissero chiusi, le uve precedentemente selezionate e prosciugate sulle stoeie e infine lasciate a fermentare in un piccolo tino per 24 ore (governo cosiddetto « a granella »); oppure versando nelle botti il solo mosto ottenuto da quelle stesse uve preventivamente passate allo strettoio (governo « a mosto »).

In sintesi e per dirla in termini moderni, ci troviamo di fronte ad un processo di vinificazione con macerazione delle vinacce in presenza dei raspi (ma non mancano esempi in Toscana dell'uso della *cola*, una grata di legno posta alla imboccatura dei tini per separare una parte dei raspi dalla granella) (50) eseguita generalmente in vasi aperti, accompagnata per tutta la durata della fermentazione *tumultuosa* da follature giornaliera, cui segue una svinatura tardiva e la correzione del vino dopo l'imbottatura, detta appunto ancor oggi « governo all'uso toscano ».

Proprio su questi tre caratteri distintivi della manifattura dei vini nella Toscana di primo Ottocento (svinatura tardiva, follature ripetute e pratica del « governo ») si appuntarono a più riprese le critiche degli osservatori dell'epoca; critiche che tuttavia hanno ricevuto solo una parziale conferma dagli studi successivi e dalla moderna scienza enologica. Le ammostature ripetute ad esempio appaiono in realtà necessarie nella logica di un processo di vinificazione effettuato a tini aperti. Né, tantomeno, può oggi considerarsi valida la decisa condanna nei confronti del *governo*,

agrario toscano », 1828, pp. 123-24. Ma cfr. anche G. Giulj; *Statistica*, cit. vol. cit., pp. 263 ss.

(50) Cfr. ad esempio la Lettera di Bettino Ricasoli al prof. Ottavi, riportata in L. Gialdini, *Il circondario di Siena. Saggio di monografia agraria*, Siena 1884, pp. 40-41.

pratica enologica di tutta la regione determinante il caratteristico *frizzante* e la inclinazione ad una precoce maturazione dei vini toscani (51).

Resta al contrario del tutto confermata la critica relativa al ritardo con cui di norma si effettuava la svinatura, con il conseguente prolungamento eccessivo del processo di macerazione del vino in presenza delle vinacce; ciò che Ferdinando Paoletti, sulla scorta degli studi di Rozier, Parmentier, Maupin, Priesley, chiamava « la tarda, debole e lunga fermentazione » in uso in Toscana, ove « è vituperato, condannato, deriso chi non lascia bollire il Vino per lungo tempo sulle vinacce »; il risultato di un simile « costume universale » era che il vino, « tenuto per tanto tempo sulle vinacce scoperte, e giornalmente pigiate e guazzanti e nuotanti entro e sotto all'umore, dee necessariamente perdere una gran parte di aria, e di spirito, col sacrificio delle migliori sue qualità », imbevendosi, al contrario, « di tutta l'austerità de' raspi, e de' fiocini dell'uve » (52).

Si trattava tuttavia di una pratica diffusa in molti casi anche nelle zone di produzione dei vini di pregio, ove i metodi di vinificazione in uso finivano col presentarsi quasi del tutto simili a quelli impiegati nel Fiorentino che sopra abbiamo descritto. Al proposito è sufficiente confrontare la descrizione prima citata di Lapo de' Ricci con quelle concernenti la manifattura del vino in uso nel Chianti o a Carmignano pubblicate qualche decennio prima da Cosimo Villifranchi: nel Chianti, ad esempio,

« colte le uve, e messe nel tino [...] si pigiano per tre volte al giorno, ed anche quattro nel maggior bollore delle Uve, vale a dire per i primi tre o quattro giorni, e poi due sole volte per giorno fintanto che le vinacce non mostrano di essere molto calate, la qual cosa suol succedere verso il duodecimo giorno. Dopo tale tempo si seguita a lasciar bollire le Uve in riposo circa a venti giorni ».

Successivamente, una volta imbottato il vino si « governa »

con mosto che si ricava da Uve scelte [...] gracimolate e nettate da tutti i granelli fradici, agrestini ed in altra maniera imperfetti, e tenute sopra a stoje, o cannicci, a prosciugarle ed appassire fino al giorno che cavasene il mosto per tal fine (53).

A Carmignano, non molto diversamente,

(51) Cfr. in generale, P. G. Garoglio, *Nuovo trattato di enologia*, Firenze 1953, vol. II, pp. 746 ss.

(52) F. Paoletti, *L'arte di fare il vino*, cit., pp. 65, 93, 100. Ma si veda anche, sulla svinatura « lunga » in uso in Toscana, G. Rossi, *Memoria diretta a variare sistema sulla fattura dei vini*, Pisa 1831, pp. 23 ss.; E. Pollacci, *Analisi chimica dei vini della provincia senese seguita da nozioni pratiche sulla preparazione dei vini comuni, degli aleatici e dei vini santi*, Siena 1864, pp. 32 ss.

(53) G. C. Villifranchi, *Oenologia*, cit., vol. I, pp. 20 ss.

le Uve si nettano al possibile da tutti i granelli acerbi o marci. Esse Uve poste nel Tino si pigiano due volte al giorno, fintanto che seguitano a bollir forte, indi una volta per giorno [...] ed in giorni 28, ovvero 30, il Vino resta perfezionato, e si cava. Cavato il Vino dal Tino si mette subito nelle Botti, e gli si dà il governo, non col mosto, ma in granella, a differenza del *Chianti*, con questo però, che tal governo sia stato prima appassito e stagionato al Sole (54).

Sembra di poter dire, in conclusione, che anche nelle zone di produzione dei vini migliori continuavano a prevalere metodi di vinificazione nella sostanza simili a quello in uso nel fiorentino che abbiamo convenuto di poter considerare come tipico di tutta la regione; anche se non mancano notizie del diffondersi già all'inizio dell'Ottocento nel caso dei vini di qualità del metodo che prevedeva l'uso di vasi chiusi per la fermentazione, con la conseguente scomparsa della pratica delle follature ripetute delle vinacce (55).

L'impressione che da tutto questo si ricava è che una prospettiva per la quale l'attenzione finisca col porsi quasi esclusivamente sul problema del processo di vinificazione, risulti di fatto del tutto insufficiente e non consenta di cogliere a fondo i caratteri e i limiti della realtà vinicola toscana della prima metà dell'Ottocento. Certo la trascuratezza e l'irrazionalità dei sistemi di manifattura non devono essere trascurati; è necessario tuttavia allargare l'angolo di osservazione ed estenderlo fino a comprendere l'intera vicenda della viticoltura granducale, ciò che a sua volta rimanda — ma non poteva essere altrimenti — al problema complessivo delle strutture agrarie mezzadrili della Toscana ottocentesca.

Proprio sotto questo aspetto, allora, appare immediatamente significativo il raffronto tra la situazione delle zone classiche a vocazione vinicola e quella del resto del Granducato. A questo scopo basta soffermarsi un momento a sottolineare la precisa coincidenza geografica — che certamente non poteva sfuggire agli stessi osservatori dell'epoca — che lega le ristrette zone di produzione dei vini di qualità alle aree non solo della viticoltura più accurata, ma della esclusiva viticoltura *bassa* a sostegno morto, nella quale la vite veniva potata *corta* e maritata al palo. Talvolta — ma in pochi e circoscritti casi, come sul colle di Montepulciano — poteva trattarsi della coltura a vigna, che d'altronde non sarebbe mai riuscita (almeno prima della metà del Novecento) ad assumere dimensioni apprezzabili (56); più spesso era costituita da una viticoltura

(54) *Ibidem*, pp. 48-49.

(55) Cfr. oltre alla già citata lettera del Ricasoli all'Ottavi, G. Giulj, *Statistica*, cit. vol. cit., pp. 263-64.

(56) Ancora nel 1929, ad esempio, secondo i dati del *Catasto agrario*, la

bassa inserita nel contesto della coltivazione promiscua di piante arboreo-arbustive ed erbacee caratteristica della mezzadria, con la variante significativa, come avveniva ad esempio nel Chianti, che la vite — fatto più unico che raro in Toscana — finiva col costituire la coltura principale, persino nei confronti del grano e degli altri generi panizzabili (57).

A tutto questo va aggiunta una lunga tradizione nel campo della scelta delle qualità dei vitigni e delle miscele e delle proporzioni in cui queste venivano coltivate e utilizzate nella vinificazione, come era il caso, ancora una volta, del Chianti ove si ottenevano i migliori risultati, oltre che « per il costume di tenere le viti basse, e di corta potatura, come ancora per la qualità del terreno » anche per l'attenzione posta nella (scelte delle uve » (58); un'operazione questa, trascurata, al contrario, su tutte le altre colline del Granducato, ove a partire dalla seconda metà del Settecento si era manifestato, in simmetria con il processo di « discesa » della vite al piano, di cui già si è detto, un analogo processo di « salita » dell'acero campestre al colle, che costituì un altro degli aspetti fondamentali mediante i quali venne attuandosi il generale processo di crescita e di attivazione dell'agricoltura mezzadrile nel corso della seconda metà del Settecento e di tutto il secolo successivo, durante il quale la viticoltura bassa di collina venne progressivamente sostituita da una coltura mista nella quale la vite alta maritata al pioppo e intercalata alle viti basse, agli ulivi e agli alberi del podere, trovò uno spazio sempre maggiore e la forza di salire ininterrottamente verso le quote più alte (59).

E ciò nonostante il fatto che la scienza agronomica e enologica avesse già emesso il proprio verdetto individuando con chiarezza il legame

coltivazione a vigneto specializzato interessa poco più dell'1% della superficie agraria e forestale della Toscana, contro al 20,5% rappresentato dalla viticoltura promiscua con altre coltivazioni arboree ed erbacee: *Catasto agrario. Volume riassuntivo per il Regno*, Roma 1932, *Compartimento della Toscana*, tav. IV.

(57) Cfr. B. Ricasoli, *Relazione sopra i miglioramenti agrari e morali della Fattoria di Brolio, letta nell'adunanza ordinaria dell'Accademia dei Georgofili il 5 maggio 1844*, in *Lettere e documenti del Barone B.R.* Pubblicati per cura di Marco Tabarrini e Aurelio Gotti, vol. I, Firenze 1887, p. 495 e P. Cuppari, *Studj sull'economia rurale. Chianti sanese*, in « *Giornale agrario toscano* », 1858, pp. 342 ss.

(58) *Relazione per la stima della comunità di Greve*, ASF., *Catasto della Toscana*, 856.

(59) Sulla grande diffusione della viticoltura alta a sostegno vivo si vedano, tra le molte testimonianze possibili, L. De Ricci, *Notizie*, cit., p. 53; G. Lotti, *Alcune pratiche agrarie della comunità di Colle Val d'Elsa*, in « *Giornale agrario toscano* », 1931, pp. 385-85; *Tribunale di Barga. Relazione statistica del Vicariato di Barga*, 1838, Vicario A. Casini, ASF. R. *Consulta*, 2737; L. Passerini, *Relazione storica statistica della città di Cortona* (1813), ASF. *Acquisti e doni* 51, ins. 3; *Statistica della Potesteria di Borgo San Lorenzo*, luglio 1825, Vicario Tassinari, ASF, R. *Consulta*, 880.

esistente tra la viticoltura bassa e la produzione di vini di qualità. Un verdetto che i « campagnoli » toscani, attenti lettori dei lavori di Chaptal, di Parmentier, di Rozier, del Verri, ben conoscevano (60), ma nei confronti del quale finirono col prendere le distanze, nella misura in cui questo apriva inesorabilmente la via in direzione della viticoltura specializzata con tutte le difficoltà che questa comportava in rapporto al sistema mezzadrile e alla sua logica della promiscuità delle colture finalizzata al conseguimento più della massima quantità del prodotto che non del miglioramento della qualità di esso.

Fu d'altronde la stessa Accademia dei Georgofili in seguito a un celebre concorso bandito nel 1823 (61) a ribadire la « superiorità » dell'acero campestre e della viticoltura alta in collina, sulla base di alcune motivazioni che vale la pena richiamare: 1) perché il sostegno vivo consentiva « una gran quantità di strame fresco per i bestiami », prezioso in un sistema agrario che ben poco spazio lasciava alla produzione di foraggi, nel quale il fieno, secondo il proverbio, nasceva sugli alberi; 2) perché sostenere la vite all'albero voleva dire sollevarla dal suolo, allontanarla dal terreno coltivato, a vantaggio delle piante erbacee; 3) perché la coltivazione alta consentiva la possibilità di consociare numerose viti al sostegno, e soprattutto di potarle « lunghe » lasciando tralci più estesi e più numerosi; in altri termini perché consentiva una produzione di uva ben più abbondante (62). Sono la seconda e la terza di queste motivazioni che chiariscono subito il problema: come era possibile resistere (in una prospettiva che privilegiava l'autosufficienza nella produzione e nel consumo) ad una soluzione che consentiva di togliere il minor spazio possibile alla principale delle colture — il grano —, mentre garantiva al tempo stesso il massimo prodotto lordo della seconda per importanza di esse, la vite?

Varie furono le opinioni sopra questo argomento, ma della quantità del prodotto giudichisi del vantaggio [...]. E ammesso anche che la vite maritata al pioppo produca il vino inferiore a quello, non sarà compensato un tal difetto dalla sua maggiore abbondanza (63)?

Maggior abbondanza di uva, ma anche di grano dunque, più una

(60) Si veda in precedenza la nota 47.

(61) Cfr. C. Calamandrei, *Rapporto della deputazione sulle memorie concorse al seguente programma. Determinare se debba preferirsi il sistema di allevare le viti coll'appoggio al palo o al pioppo avuto riguardo alla differenza dei terreni, dei climi e delle situazioni*, in « Atti della I. e R. Accademia dei Georgofili », IV, 1825, pp. 119-121.

(62) *Ibidem*, p. 120.

(63) I. Malenotti, *Manuale*, cit., pp. 118 e 121. Ma cfr. anche F. Paoletti, *L'arte di fare il vino*, cit., capp. II e III; M. Biffi Tolomei, *Saggio d'agricoltura pratica toscana e specialmente del contado fiorentino*, Firenze 1804, p. 220.

raccolta accessoria di foraggi costituita non solo dalle fronde dell'albero di sostegno — che forniva inoltre legna da ardere, un articolo non del tutto trascurabile — ma anche da un prodotto più ricco ricavato dalla « spampanatura » della vite grazie alla potatura lunga e al gran numero dei tralci (64). Stando così le cose non provoca alcuna sorpresa il fatto che una soluzione di questo genere abbia continuato a sedurre per quasi due secoli sia i proprietari che i mezzadri toscani. Suscita semmai meraviglia che qualcuno sia venuto cercando nei vini comuni della Toscana di primo Ottocento i requisiti dei « vini da rosti » fini francesi e si sia chiesto il perché della assenza di questi dai circuiti mercantili internazionali.

D'altronde ad una prospettiva del genere che privilegiava la quantità del prodotto, si ricollega immediatamente anche l'altro vizio di fondo della viticoltura toscana: l'assenza — a parte alcune aree ristrette di cui già si è detto — di una qualsiasi tradizione nel campo della selezione dei vitigni, scelti semmai tra quelli più produttivi che « si addossano maggior quantità di grappoli » (65), la cosiddetta « uva grassa » che « infradicia sopra le viti » (66), ma più spesso « coltivati alla rinfusa » a formare « quelle mescolanze mostruose di uve » (67) che poi finivano tutte insieme nel tino.

Non sorprende allora che non si riuscisse a ottenere vini di gusto determinato e costante; così come si spiega la qualità disuguale e l'imperfezione di prodotti ottenuti da miscele casuali di uve di qualità diversa ciascuna con tempi differenti di maturazione. Il Villifranchi aveva descritto 87 varietà di vitigni (68) e Giovanni Perrin ne aveva individuate 23 nella sola Val d'Ambra, tutte specie aventi caratteristiche differenti e tempi di maturazione non combacianti (69), tra le quali trovavano posto molti vitigni più « fruttiferi » che di qualità; ciò che risultava inevitabile, aggiungeva lo stesso Perrin, considerato che sia i contadini che i proprietari

mirano unicamente ad aver molto vino, poco curandosi che sia buono.

(64) F. Gallizioli, *Elementi Botanico-Agrari*, Firenze 1809-12, vol. II, p. 249; F. Chiarenti, *Riflessioni e osservazioni sull'agricoltura toscana, e particolarmente sull'istruzione dei fattori, sul metodo del Landeschi e sull'ordinamento colonico*, Pistoia 1819, p. 275; G. B. Landeschi, *Saggi di agricoltura di G. B. L., parroco di S. Miniato*. II edizione corretta e aumentata di note da Antonio Bicchi Accademico Georgofilo, Firenze 1807, pp. 172 ss. Più in generale sulla coltivazione della vite rimando al mio *L'agricoltura toscana*, cit., pp. 216-238.

(65) « Calendario Casentino », 1837, p. 98.

(66) M. Biffi Tolomei, *Saggio*, cit., p. 177.

(67) I. Malenotti, *Manuale*, cit., p. 78.

(68) G. C. Villifranchi, *Oenologia*, cit., vol. I, pp. 90 ss.

(69) G. Perrin, *Sulla coltivazione delle viti in Toscana*, in « Giornale agrario toscano », 1834, p. 90.

Se si osservano le nuove piantate, vi si troveranno appena pochi maglioli di San Gioveto, che a parer mio è la miglior varietà da noi posseduta. Vi si troveranno invece in abbondanza la marruga, il perugino, il mammolo, e altre qualità che producono abbondantemente: e se si domanda al contadino — perché non hai tu scelto meglio i vitigni? — egli ha pronta la risposta — oh signor Padrone, quelli che ho posto, ne fanno tanta d'uva (70)!

Scelte e atteggiamenti, dunque, che riflettono con immediata evidenza la logica di un sistema agrario legato prevalentemente alla produzione per il consumo diretto, per l'autoconsumo, sia esso poderale, padronale oppure — ciò che è importante e che troppo spesso si trascura — locale, di zona. Nel senso che le campagne mezzadrili — nate per così dire, in un rapporto di stretta simbiosi con le città — da sempre hanno svolto il compito, ricevendo in cambio una sorta di esclusiva in questo senso, di approvvigionare i centri abitati e le città di cui esse costituiscono il territorio circostante e sui cui mercati esse gravitano, esitando, quasi in assenza di concorrenti, i pochi ma variati prodotti che avanzano al consumo familiare, contadino o padronale. Fra di essi anche il vino, in genere venduto direttamente (« al tino ») ai mercanti che non hanno difficoltà a smerciare nei borghi e nelle città un prodotto, per quanto difettoso, di largo consumo. Se poi il vino toscano di norma non è in grado di reggere ai viaggi e al trascorrere del tempo ciò non costituisce un problema, considerato che esso viene consumato quasi interamente in zone non lontane da quelle di produzione e nel corso dell'anno.

Come si vede, dunque, anche la prospettiva specifica che qui è stata assunta (la vicenda del vino e della vite) ha finito con lo sfociare in considerazioni di portata più generale concernenti il funzionamento e i caratteri del sistema mezzadrile nel suo complesso e della società agraria cui esso dà vita, al cui mito anche per questa via si è finito per togliere un altro, piccolo ma significativo, punto di sostegno. Perché la situazione si sblocchi del tutto e abbia inizio la stagione dei vini a denominazione di origine controllata e dei vigneti specializzati occorrerà giungere ad anni recenti, agli anni appunto del declino, del rapido « crepuscolo », per dirla con Mario Bandini, dell'agricoltura mezzadrile e poderale.

(70) *Ibidem*, p. 89.

LORENZO PALUMBO

UNIVERSITÀ DI BARI

La viticoltura nel Regno di Napoli in età moderna (con particolare riguardo alla Puglia)

Il 19 gennaio 1579 nella Terra di Castellana, in provincia di Bari, alla presenza dell'egregio notaro Francesco Antonio Piepoli e di idonei testimoni, tale Santo di Pantaleone e i suoi tre figli ottengono da Cristofaro dello Mancino una chiusura paretata di circa quattro tomoli, pari a tre ettari e mezzo: i Pantaleone si impegnano a cavare e piantare vigne in detta chiusura entro cinque anni e si obbligano a « scatinare » (=zappare) e « refriscare » (=sarchiare) dette vigne a loro spese, mentre il Mancino, proprietario della chiusura, promette a sue spese una giornata di « paricchio » (= coppia di bovi aratori) ogni anno; si stabilisce altresì che nel corso dei cinque anni il mosto prodotto sarebbe stato diviso a metà fra i contraenti e che alla scadenza del quinquennio vigne e pastini « se habbiano da spartire tra di loro, cioè la metà sarà delli predicti Sancto et figli, et l'altra metà de lo dicto Christofaro » (1). Con qualche variante si ripresenta, a fine Cinquecento, un contratto assai diffuso nel Medio Evo; in forza di esso il proprietario concedeva ai coloni terreni incolti e improduttivi per la durata di sette anni: i coloni erano obbligati a metterli a coltura, a dividerne il prodotto, quando si trattava di orti o seminativi; nessuna cessione di prodotto era contemplata nel caso di piantagione di vigneti; alla fine dei sette anni le terre messe a coltura venivano divise in due parti eguali fra i contraenti ed in tal modo il colono ne diventava proprietario a tutti gli effetti (2).

Adeguatamente documentato in tutte le sue varianti e praticato inin-

(1) M. A. Lanera, *La « preistoria » di Castellano sec. X-XII*, Castellana-Grotte 1979, pp. 42-45. Su codesto tipo di contratto si veda E. Besta, *Le obbligazioni nella storia del Diritto Italiano*, Padova 1937, n. 872.

(2) Per un'accurata esemplificazione di siffatti contratti si veda G. Valente, *Feudalesimo e Feudatari in sette secoli di storia di un Comune pugliese (Terlizzi 1073-1779)*, I - *Periodo normanno (1071-1194)*, Presentazione di C. D. Fonseca, Molfetta 1982, pp. 131-139 e R. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale - Dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari 1983, pp. 57-73.

terrottamente dal secolo X sino a tutto il secolo XVII, il contratto « ad pastinandum », vantaggioso per ambedue le parti contraenti, contribuisce alla promozione sociale ed economica dei ceti contadini. Questo particolare aspetto del mondo rurale in realtà non può essere valutato in tutta la sua portata a causa della scarsità di fonti adeguate. Troppo rari, infatti, sono gli apprezzamenti del Cinquecento, ma quando si può disporre di essi, come per Bisceglie, Giovinazzo e Molfetta in Terra di Bari, è assai agevole documentare il possesso o la proprietà di vigneti fra bracciali, foresi, zappatori (3).

A misurare, sia pure indirettamente, la portata che il lavoro del bracciale abbia potuto avere nella creazione di capitale fondiario, possono contribuire i seguenti dati relativi ai valori fondiari accertati per Bitonto agli inizi del Seicento. I valori medi calcolati, espressi in moneta napoletana (ducati e grana) sono riferiti alla misura locale (4), la vigna, pari ad ha 0,7776 per tutte le colture tranne che per il vigneto. Per il vigneto, a Bitonto come in molti altri comuni pugliesi, si è usata una misura inferiore (ha 0,4374). I valori medi della tabella sono corredata dall'indicazione della numerosità del campione (n), dallo scarto quadratico medio (s) e dai limiti di fiducia (f. 95%).

| Coltura | n | \bar{x} | s | f. 95% |
|------------------|-----|-----------|-------|--------|
| Oliveto | 221 | 103,14 | 19,09 | 2,52 |
| Vigneto | 375 | 32,52 | 10,93 | 1,11 |
| Mandorleto | 85 | 45,58 | 19,58 | 4,25 |
| Seminativo | 59 | 43,00 | 25,10 | 6,59 |
| Chiusi | 56 | 66,89 | 26,82 | 7,17 |
| Cocelvine (orti) | 23 | 64,00 | 23,75 | 10,30 |

(Fonte: Biblioteca Comunale Bitonto, *Catasto della Città di Bitonto 1611*, voll. 2, Ms A/2).

Solo apparentemente i valori fondiari dei vigneti risultano i più bassi: in realtà, tenendo conto della diversa estensione della vigna di viti in agro bitontino, e operati i necessari ragguagli, si ha che il valore unitario del vigneto diventa di quasi 58 ducati, superiore quindi al prezzo del mandorleto e del seminativo. Può essere forse utile aggiungere che un

(3) G. Poli, *Distribuzione della proprietà fondiaria a Molfetta nel 1561: osservazioni e dati*, in *Momenti e Figure di Storia Pugliese - Studi in memoria di Michele Viterbo (Peucezio)* a c. di Marco Lanera e Michele Paone, Vol. I, Galatina 1981, pp. 213-234.

(4) Sulle misure locali dell'Italia Meridionale si veda F. De Camelis, *Le antiche misure agrarie di tutti i Comuni dell'Italia Meridionale*, Giovinazzo 1901. Assai pertinenti le osservazioni di Raffaele Licinio in *Uomini e terre* cit., pp. 19-24 e p. 58.

secolo più tardi, sempre in Bitonto, mentre i prezzi dell'oliveto si presentano stazionari, quelli del vigneto risultano più alti, rispetto ai valori precedentemente tabulati, di quasi il 70 per cento. La recessione di fine Seicento, non ancora completamente superata negli ultimi anni dell'amministrazione austriaca, incide pertanto più pesantemente nel settore dell'olivocoltura che non in quello della viticoltura, alla quale peraltro non venne mai meno il mercato locale.

Sui mercati locali del Mezzogiorno, in realtà, si conoscerebbe molto meno di quel poco che si conosce se l'attenzione degli studiosi non fosse stata recentemente richiamata sulle consuetudini cittadine raccolte nei cosiddetti « Libri rossi » o « Capitoli », per mezzo dei quali le Università del Mezzogiorno, a partire dal secolo XIV, regolarono la loro vita civile ed economica (5). L'ampio spazio dedicato in codesti antichi statuti municipali al commercio del vino, ne sta ad attestare, sia pure indirettamente, l'importanza. Alle prevalenti finalità fiscali, in ogni modo, si accompagna generalmente la volontà di salvaguardare il consumatore e soprattutto il produttore. Un moderato protezionismo, infatti, limita, sino ai primi due decenni dell'Ottocento (6), l'introduzione di vino forestiero, che era consentita solo quando la produzione locale fosse risultata insufficiente o quando i prezzi della derrata fossero risultati proibitivi. Così per esempio gli antichi statuti della città di Bisceglie in Terra di Bari prescrivono che nelle annate normali « non se possa ne debbia intrare vino vecchio ne musto in epsa cita et suo dstrictu per usu de epsa cita: ma solum se habbia da usare lo vino nasce in dicto tenimento ». Nello stesso paragrafo peraltro si contempla la circostanza che se « in lo tenimento de epsa cita di visceglie accadesse come più volte e accascato, o, per mala nascita et recolta di vino, o, per infortunio de pelatura, o, grandine, o, per qual se voglia altro casu non nascesse vino per la basta dela cita, tunc et eo casu

(5) Fra le edizioni a stampa dei molti statuti che tra il XV e il XVII secolo ottennero quasi tutte le Università del Regno di Napoli (e che non presentano tra loro sostanziali differenze), si possono citare, a puro titolo di esempio quelli di Lucera (P. Di Cicco, *Gli statuti economici dell'università di Lucera*, Bari 1973), di Brienza (G. A. Colangelo, *La diocesi di Marsico nei secoli XVI-XVIII*, Roma 1978) e di Bisceglie (V. Valente, *Antichi Statuti dell'Università di Bisceglie*, Bisceglie 1985: quest'ultima edizione si distingue per l'apparato di correzioni, un indice lessicale e un glossario).

(6) Furono pubblicati tra il 1818 e il 1825 nel « Giornale dell'Intendenza di Bari ». Dal *Regolamento di polizia urbana e rurale del Comune di Corato*, pubblicato nel « Giornale dell'Intendenza di Terra di Bari », 1825, Supplemento n. 516, si apprende di « vini misturati, ed adulterati nella loro purità, come si suol fare per abuso tuffando nelle botti sterco di cavallo, pezzi di piombo, e di rame, cenere ed altro a oggetto di togliere apparentemente qualche difetto del vino, ingannando il senso del gusto ». Contro codesti sofisticatori erano previste gravissime pene pecuniarie.

la universita debia aperire la porta et che se possa intrare vino forastiero » (7). In un quadro normativo fiscalmente assai rigoroso si notano tuttavia alcune agevolazioni atte a meglio tutelare la produzione del vino. Così, per esempio, gli statuti di Lucera prevedono l'esenzione dal dazio alle porte per il vino esportato. Eguali agevolazioni erano contemplate a favore di proprietari che, per consuetudine, corrispondevano agli operai del vigneto oltre al salario anche supplementi di vino (8).

Un documento fiscale del 1573, il « Quinterno de vini » relativo a Molfetta, consente di produrre qualche non inutile dettaglio sulle caratteristiche del mercato locale: assai modesta e praticamente inesistente l'importazione di vino dai comuni vicini (Trani, Ruvo, Corato) e trascurabili anche i quantitativi venduti a marinai in transito, ma soprattutto va osservato che appena il trenta per cento del vino prodotto nella vendemmia del 1573 passò attraverso il mercato, essendo la rimanente produzione destinata evidentemente al consumo domestico. Dei 350 produttori che avevano immesso il vino nella cittadina pugliese solo venti denunciano una produzione superiore ai 50 ettolitri, e quindi capace di alimentare il mercato locale; i rimanenti produttori, invece, o denunciano quantitativi assai modesti, mediamente 5 ettolitri, o una produzione in gran parte destinata al fabbisogno domestico, come nel caso del Primicerio de Luca, il quale introduce nella sua città 14 ettolitri di mosto e ne fa vendere in piazza solo 5 ettolitri e mezzo. Il mercato della cittadina costiera, del resto, presenta una assai accentuata variabilità: le punte massime di vendita coincidono con i periodi di massima occupazione nei campi, quello della mietitura e quello della campagna olearia, quando cioè il bracciale aveva maggiori possibilità di spesa, ma nel mese di febbraio, caratterizzato da scarse occasioni di lavoro, a causa dell'inclemenza della stagione, la vendita del vino, tanto in piazza quanto nelle osterie, tocca punte assai basse (9).

Le zone di più antica tradizione vitivinicola della Puglia barese risultano Trani e Barletta, sulle quali città, paradossalmente, si conosce molto di più per il Medio evo che non per l'età moderna e bisogna aspettare la compilazione dei catasti onciari per assumere informazioni sull'estensione della viticoltura. D'altro canto la superstite documentazione tardomedievale non fornisce alcun indizio relativo a esportazioni di vino, tali da

(7) V. Valente, *Antichi Statuti dell'Università di Bisceglie* cit., pp. 77-78.

(8) P. Di Cicco, *Gli statuti economici dell'università di Lucera* cit., 337-344. Esenzioni dal dazio sul vino esportato nei centri limitrofi sono anche praticate dal comune di Carmiano in provincia di Lecce sino a tutto l'inizio dell'Ottocento.

(9) Archivio Diocesano Molfetta, *Fondo Archivio Capitolare*, Ms, senza segnatura. Per maggiori dettagli sia consentito rinviare a L. Palumbo, *Produzione e commercio del vino a Molfetta nel tardo Cinquecento*, in « Rassegna Pugliese di Tecnica Vinicola e Agraria », gennaio-febbraio 1969.

poter integrare quanto è stato già accertato dal Melis, dal Galasso e dal De Rosa (10) intorno all'esportazione del vino: tra le merci partite dal porto di Barletta, dal marzo 1303 all'aprile dell'anno successivo, il vino risulta completamente assente ed altrettanto si può dire sulla scorta delle annotazioni di Bernardo de Anghono mastro d'atti presso il portulano (11) di Puglia nel 1486-1487. Tuttavia, che fosse destinata anche all'esportazione oppure assorbita completamente dal mercato locale, alla produzione del vino, in agro di Trani si mostrano interessati molti incettatori della più diversa estrazione sociale, patrizi e sacerdoti, mercanti e redditieri, dai quali non vennero mai meno le tradizionali anticipazioni per i necessari lavori di coltivo da estinguere poi, a vendemmia ultimata, con tanto vino mosto da valutare sulla base dei prezzi correnti al momento della consegna. Assai interessante, sotto questo aspetto, risulta la documentazione conservata nella Biblioteca Diocesana « Arcivescovo Giovanni » di Trani (12): quello che va sottolineato non è tanto la consistenza delle anticipazioni (da 10 a 30 ducati), quanto piuttosto la qualifica socio-professionale di chi a quelle anticipazioni faceva ricorso. Non si tratta, infatti, di bracciali possessori di modesti appezzamenti e travagliati dalla ben nota penuria di capitali; al contrario si tratta di chierici ed ecclesiastici, agenti o per proprio conto oppure in qualità di tutori di minori. Così, per esempio, il reverendo don Antonio Procaccio di Trani, il 26 aprile del 1658 richiede a donna Virginia Barracchia, vergine in

(10) F. Melis, *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-Quattrocento*, in « Vini d'Italia », 1967, pp. 101 sgg., G. Galasso, *Economia e Società nella Calabria del Cinquecento*, Napoli 1965, p. 115; L. De Rosa, *Produzione e commercio dei vini nel meridione nei secoli XVIII e XIX*, in « Annales Cisalpinnes d'Histoire Sociale », 1972, pp. 181-205. Si veda altresì R. Mantelli, *Il pubblico impiego nell'economia del Regno di Napoli: retribuzioni, reclutamento e ricambio sociale nell'epoca spagnuola (secc. XVI-XVII)*, Napoli 1986, pp. 115-117.

(11) N. Nicolini, *Sul traffico navale barlettano dal marzo 1303 all'aprile 1304*, in *Studi di Storia Pugliese in onore di Giuseppe Chiarelli*, a c. di Michele Paone, Vol. I, Galatina 1972, pp. 607-632; C. Salvati (a c. di), *Copia quaterni Bernardi de Anghono ecc.* in *Fonti Aragonesi*, Vol. VI, Napoli 1968, pp. 1-79. Tuttavia non si può escludere, almeno per il Settecento, un commercio di esportazione di vini pugliesi. Trani, Andria e Barletta esportavano il moscato e il moscatello (cfr. A. di Vittorio, *Esportazioni pugliesi nella prima metà del XVIII secolo: le scaccarie*, in « Quaderni Storici », 1970, p. 180); nel 1741, secondo quanto ha accertato il Colapietra, dal porto di Trani furono esportati 280 mila tomoli di grano e 9899 some di vino mosto: i principali esportatori furono il primicerio Tomaselli, i Maiorano e i Filangieri. Cfr. R. Colapietra, *Profilo storico-urbanistico di Trani dalle origini alla fine dell'Ottocento*, in « Archivio Storico Pugliese », 1980, pp. 50-51.

(12) Biblioteca Diocesana « Arcivescovo Giovanni », Trani, Acta Civilia, Ms-C-1062. Per l'estensione della viticoltura tranese a metà Settecento si veda G. Poli, *Per lo studio del paesaggio agrario in Terra di Bari: il caso di Trani e di Bitonto*, in G. Poli (a c. di), *Ricerche su Terra di Bari tra Sei e Settecento*, Molfetta 1986, pp. 83-92.

capillis, 10 ducati per il « gubernio » di 17 vigne di sua proprietà e si impegna a consegnare alla suddetta Barracchia e a ogni sua richiesta tanta quantità di vino mosto, da valutare sulla base dei prezzi correnti al momento della richiesta, sino alla concorrenza dei 10 ducati ottenuti a titolo di grazioso imprestito. Il sacerdote Biagio de Adamo, della stessa città di Trani, il 19 febbraio del 1661 ricorre a tale Portia de Luca per ottenere 22 ducati necessari per coltivare 20 vigne di proprietà dei figliuoli della defunta Laura Rana e si impegna a estinguere il debito a metà settembre o in moneta contante oppure in vino mosto, a scelta della creditrice.

Talvolta codesti contratti specificano anche i tempi e la successione dei lavori, tale per esempio quello stipulato dal suddiacono Francesco Antonio Stampacchia il 5 novembre 1669: l'anticipazione di danaro, questa volta, si riferisce non già al prodotto, sibbene al lavoro. Tale Giulio Antonio Ferraro, infatti, riceve dal suddiacono ducati 13 e mezzo in moneta d'oro « pro tot culturis faciendis per dictum Julium in vineis septem et ordinibus octo in loco dicto il palumbaro, hoc est per il primo culto di zappatura, che sia fatto per tutto il mese di febraro, e l'altra zappatura per tutto l'ultimo di maggio, soverchiare et alzare conforme l'uso di questa città e guardarle per tutto il tempo che è solito per la presente ventura annata 1670 ».

La viticoltura di Trani, in questo declinante Seicento, insomma, non è solo affidata all'iniziativa del colono, capace di riscattare terreni di scarso reddito; interessa anche gli investitori di capitali nel commercio del vino e interessa anche grossi esponenti del patriziato pugliese. Il 15 settembre del 1670, per esempio, Giambattista Labini di Bitonto acquista da don Pietro Panza di Vasto, ma commorante in Trani, un parco detto dello Columbo, in località di Cela, in agro di Trani, per ducati 330, e una volta perfezionate le pratiche di passaggio della proprietà, predispone la lottizzazione dello stesso parco tra diversi particolari di quella città perché venisse « pastenato » ossia trasformato in vigneto. Gli stessi Labini concedono 42 quote di poco più di mezzo ettaro, in territorio di Bitonto, nel bosco di San Domenico, ad altrettanti particolari di quella città, con un canone enfiteutico medio di un ducato circa, perché venissero « pastenate », ossia trasformate in vigneto (13). La censuazione fu perfezionata nel 1688. Altri contratti del genere di cui è rimasta traccia per altre zone della Puglia barese stanno a sottolineare il declino del vecchio contratto « ad pastinandum », alla cui scadenza il colono diventava proprietario a pieno diritto di una quota del fondo messo a coltura, e l'affermarsi di un nuovo contratto che, in sostanza, limitava i diritti del colono: successivi inasprimenti limiteranno ancora di più i diritti del colono sino a quando,

(13) Biblioteca Comunale Bitonto, *Platea della casa Labini*, Mss. A-5.

nel corso dell'Ottocento, finirono col prevalere i patti di colonia miglioratoria, in forza dei quali il colono, che aveva continuato a valorizzare con il suo lavoro terreni privi di valore commerciale e di reddito agrario, dopo ventinove anni veniva estromesso dalla terra a vantaggio di proprietari assenteisti (14).

I catasti onciari allestiti a metà Settecento possono fornire dati assai interessanti relativi alla estensione della viticoltura in non pochi comuni della Puglia barese: sulla fascia costiera Trani si presenta con 1553 ettari investiti a vigneto semplice o a vigneto misto su di un totale di 7375 ettari accatastati (quindi il 21 per cento dell'agro accatastato); Molfetta, dove l'olivocoltura ha raggiunto una fortissima intensità, destina al vigneto poco più di 300 ettari, pari al 5 per cento dell'assai modesto agro a sua disposizione; Giovinazzo solo 160 ettari per cifra tonda, pari al 25 per cento del suo territorio. Nella fascia mediana Palo risulta aver destinato a vigneto 1578 ettari, pari al 19 per cento del suo agro; Bitonto 1680 ettari, pari al 15 per cento dell'agro accatastato; a Binetto furono censiti 500 ettari destinati a vigneto, pari al 27 per cento del territorio. Ancor più modesta risulta la viticoltura nei comuni della zona murgiana: meno di 300 ettari a Minervino Murge e 346 ettari a Spinazzola. Insomma a mano a mano che si passa dalla fascia costiera e dalle città della zona mediana di Terra di Bari alla zona murgiana la viticoltura si contrae sensibilmente, in termini assoluti e relativi. La maggior parte dei vigneti censiti dal catasto onciario di Minervino Murge non supera la misura di un quarto di ettaro e pertanto assai difficilmente essi possono alimentare il mercato (15). In zona assai più periferiche, se vogliamo prendere per buone le lamentele degli amministratori locali, addirittura il commercio

(14) Su questi contratti a scadenza di 29 anni si veda anche S. Piazzolla, *San Ferdinando di Puglia nella storia prima e dopo l'Unità d'Italia*, Vol. II, San Ferdinando di Puglia 1985, pp. 30-43.

(15) L. Dal Pane, *Studi sui catasti onciari del Regno di Napoli - I. Minervino Murge (1743)*, Bari 1936; V. Ricchioni, *Saggio su l'estensione e distribuzione della proprietà fondiaria privata nel Mezzogiorno avanti le riforme francesi*, Città di Castello e Bari, 1946; G. Masi, *Contributo alla storia delle classi sociali del Mezzogiorno: il Catasto Onciario del Comune di Lavello in Basilicata*, Verona 1949; G. Tullio, *Molfetta nell'età moderna - Economia società demografia*, Genève 1983; G. Poli (a c. di), *Ricerche su Terra di Bari tra Sei e Settecento*, Molfetta 1986. A siffatti contributi si affiancano anche le indagini sulle collettive dei catasti onciari condotte da G. Poli e M. Spedicato: *Capacità contributiva e stratificazione sociale in Capitanata a metà del XVIII secolo*, in «Atti del 4° Convegno sulla Preistoria - Protostoria - Storia della Daunia» San Severo, 17-18-19 dicembre 1982, pp. 201-259; *Distribuzione del reddito ed equilibri sociali in Terra d'Otranto alla metà del XVIII secolo*, in «Quaderni» dell'Istituto di Scienze Storico Politiche, Facoltà di Magistero, Università degli Studi Bari, 3-1983-84, pp. 131-220; *Società e ceti emergenti in Terra di Bari a metà Settecento*, in «Quaderni» dell'Istituto di Scienze Storico Politiche ecc. 4-1985-86, pp. 155-247.

fecondi non poco di selvaggina, nei quali si compiace il proprio barone, ch'è il duca di Bisaccia » (21). Una testimonianza ulteriore, quella di fra Bernardino d'Arezzo, presenta Cerignola come « una campagna rara d'alberi, ma ferace di grano » (22). Si tratta, ovviamente, di impressioni di viaggiatori, i quali possono pur cogliere gli aspetti prevalenti di una situazione, ma possono anche trascurare altri aspetti di minore importanza, ma non per questo irrilevanti.

Nel caso specifico di Cerignola, ma il discorso può valere per molti altri centri della Capitanata, per esempio Bovino o San Giovanni Rotondo, gli indizi assunti dal catasto onciario, o dalle mappe allestite nel 1783 a richiesta del governo, concorrono a sfumare il paesaggio agrario (23) e a sottolineare l'importanza della viticoltura. Il catasto onciario di Cerignola del 1742 riconferma la preponderanza dei seminativi e dei pascoli, ma sottolinea anche la notevole diffusione del vigneto, soprattutto in particolari contrade, quella di Santa Maria dei Manzi, di Candeto (Canneto), Mezzanella, Paludi e Paolo Rinaldi (24).

Le terre vitate vengono distinte in pezze piene, pezze vacue e pastini. I pastini, com'è noto, sono vigneti di recente impianto: secondo le informazioni fornite da Serafino Gatti, relatore per la statistica muratiana del 1811, erano necessari almeno quattro anni perché il vigneto cominciasse a produrre; le pezze vacue erano vigneti indesertiti: dopo cinque

(21) G. B. Pacichelli, *Il Regno di Napoli in prospettiva*, Napoli 1703, p. 87.

(22) T. Pedio, *Le comunità dei frati minori cappuccini nella provincia monastica di Sant'Angelo nella prima metà del Settecento*, in T. Nardella - P. M. Villani - P. N. De Michele (a c. di), *I francescani in Capitanata*, « Atti del convegno di studi » Convento di San Matteo - San Marco in Lamis 24-25 ottobre 1980, Bari 1982, p. 112 e 117.

(23) Molti indizi concorrono a evidenziare, per la Capitanata, un « paesaggio agrario più mosso rispetto a quello piattamente pastorale consegnatoci dalla tradizione ». Si veda, sotto questo aspetto, R. Colapietra, *Ambiente e territorio della dogana di Foggia a fine Seicento attraverso l'Atlante Michele*, in « Studi e ricerche geografiche », n. 1-1985, p. 99 nota 9.

(24) Sull'estensione della vigna o « pezza » di Cerignola tace il già citato De Camelis. Dal Catasto onciario si assumono peraltro alcuni indizi intorno ai ragguagli: « Un territorio di capacità circa versure due tutto piantato di viti ad uso di vigne al numero di vigne undeci piene » (f. 37t); più precisi risultano i ragguagli forniti da Giovanni Gandolfi (*Tavole di ragguaglio delle unità di pesi e di misure*, Napoli 1861): la vigna o « pezza » di Cerignola equivale ad ha 0,1887 (p. 11); dallo stesso A. si apprende che la pezza di Manfredonia, anch'essa non registrata dal De Camelis, equivale ad ha. 0,1363, ossia a un nono di versura, come del resto si evince dal *Libro d'apprezzo delli Territori e vigne di Manfredonia (1741)* cit. p. 67: « Il Magnifico Don Berliggerio de Nicastro possiede una vigna nel detto luogo dentro la Mezzanella di pezze venti sette circa. Sono versure tre, confina con li Padri Capuccini ed altri, valutata a docati venti la pezza ». Altra misura non registrata dal De Camelis ma segnalata dal Gandolfi è il trentale di Sannicandro Garganico, pari ad ha. 0,1023, la stessa estensione della « pezza » di San Severo (pp. 33-34).

anni, tanti quanti se ne ritenevano necessari perché le radici delle viti vecchie si disfacessero completamente nel terreno, si ripiantavano le viti nuove, dopo aver eseguito ulteriori lavori di scasso. Pezze piene sono vigneti in piena efficienza: producevano sino a cinquanta anni di seguito.

Il catasto cerignolano del 1742 censisce poste fondiari della più varia estensione, da poco più di una pezza, ossia la quinta parte circa di un ettaro, ad oltre 50 pezze, ossia più di 10 ettari: mediamente le poste fondiari destinate a vigneto si stendono per 12 pezze, che corrispondono in misura locale a 2 versure, ossia quasi 2 ettari e un quarto. Per quanto i valori medi possano a volte risultare niente più che un'astrazione, essi concorrono tuttavia ad evidenziare il fatto che la viticoltura di Cerignola, a metà Settecento, non è solo una coltura in funzione del fabbisogno domestico. Tale Lonardo Fornaro, di professione panettiere, dalla sua unica pezza di vigna, certamente, non può produrre per il mercato. Lo stesso si può dire per Domenico Gallo, cui figurano accatastate 2 pezze di vigneto, o per il bracciale Giovanni Pedico, anche lui tassato per 2 pezze di vigneto. Ben diverso discorso deve essere fatto per il massaro Giacomo Farruso, che possiede 15 pezze piene ed altrettante pastanate, o per il possidente Nicola Durante, che possiede 64 pezze di vigneto nelle contrade di Acquamela, Santa Maria dei Manzi e Candeto, dotate di casa, pozzo, palmento e conzo: costui poteva produrre annualmente sino a 500 ettolitri di vino, sempre che le rese segnalate dal Gatti non si discostino sensibilmente dalla realtà (25).

Il possesso del vigneto risulta assai diffuso fra i soggetti fiscali censiti nel catasto onciario di Cerignola: agli esempi prodotti precedentemente, presi a caso fra le varie categorie socio-professionali, si possono aggiungere quelli di non pochi sacerdoti: l'arcidiacono possiede 24 pezze, don Antonio Leti ne possiede 16, don Felice Caradonna 12, mentre don Domenico Guarino e don Domenico Magro ne posseggono appena 3 per ciascuno, quante però presumibilmente erano sufficienti per coprire il fabbisogno domestico.

Fra i possessori di vigneto risultano anche non pochi enti ecclesiastici: l'Abbazia di San Gaetano possiede 40 pezze; i frati Agostiniani ne posseggono 18; la Chiesa Collegiata possiede 6 vigneti per complessive 78 pezze, più di quante non ne possiega l'utile signore di Cerignola, il già ricordato Conte di Egmont, il quale fra i beni burgensatici può dichiarare anche 70 pezze di vigneto.

(25) Sulla « Relazione » di Padre Serafino Gatti per la statistica muratiana relativa alla Capitanata, in collaborazione con Giuseppe Rosati, si veda V. Ricchioni, *La « Statistica » del Reame di Napoli del 1811 - Relazioni sulla Puglia*, Trani 1942, pp. 169-170. Sulla viticoltura della Daunia è recentemente ritornato M. Vitagliano, *Storia del vino in Puglia*, Roma-Bari 1985, pp. 37-41.

Per quanto non sia possibile, allo stato attuale delle conoscenze, fornire notizie attendibili sulla produzione media annua del vino di Cerignola, si può almeno ritenere che essa dovette essere considerevole, anche sulla scorta di altri indizi forniti dal catasto onciario: a parte le taverne gestite dai Padri Gesuiti, nelle quali è da presumere che si potesse anche bere vino, non vanno sottovalutati i redditi cospicui derivanti dalle cantine, dove si conservava il vino: esse rendevano sino a 24 ducati annui, rispetto ai 5-6 ducati, quanto mediamente rendeva una casa per abitazione. Si aggiunga la presenza, documentata dal catasto onciario, di operai specializzati, i « putatori », di cantinieri e di artigiani legati, direttamente o indirettamente, alla viticoltura.

La viticoltura di Cerignola a metà Settecento rappresenta, soprattutto, un polo d'attrazione dell'emigrazione permanente da Terra di Bari e, soprattutto, da Terra d'Otranto. Tale Michele Raspatella da Bari, per esempio, censito fra gli abitanti forestieri, lavora come vignarolo nei vigneti posseduti in agro cerignolano dai signori Villani di Foggia; tale Vitantonio Reso di Mola di Bari lavora anche lui come vignarolo per conto di don Marco Tafuri, possidente di Foggia. Come già si è notato per Foggia, anche per Cerignola risulta particolarmente intenso il flusso migratorio da Terra d'Otranto: Cosimo Errico, da Latiano di Lecce, anch'egli ascritto fra gli abitanti forestieri nel catasto del 1742, ha impiantato pastani su due terzi di versura da lui acquistati; altrettanto sta facendo Tommaso d'Orlando proveniente da Brindisi, mentre il vignarolo Giovanni Abbati, proveniente da Lecce, lavora per conto della Chiesa Collegiata dalla quale ha ottenuto l'uso gratuito della casa. Inoltre Pietro Andriano da Alessandro ha preso in affitto i vigneti del clerico don Loreto Carmelo Ciccarone; Pasquale Figliolino, da Gagliano di Lecce, lavora come vignarolo per conto del Magnifico don Carlo Leti, mentre Saverio Ciriatti da Brindisi risulta già proprietario di pezze 6 e mezzo e sta impiantando pastini in altre versure di sua proprietà; altre 2 versure sono state acquistate da Oronzo Colucci, proveniente da Corsano, ma accasato a Cerignola: in quelle terre risultano impiantati pastini.

A distanza di quarant'anni dalla compilazione del catasto, Teodoro Kiriatti faceva stampare a Napoli le sue *Memorie storiche di Cerignola* (26), pagando in realtà un pesante tributo all'erudizione che intristisce tanta storiografia del Settecento, ma anche dettando pagine assai interessanti, quelle per esempio che individuano una delle cause dello sviluppo

(26) T. Kiriatti, *Memorie storiche di Cerignola* (ristampa fotomeccanica sull'edizione napoletana del 1785), Bologna 1974. Su Cerignola si veda altresì S. La Sorsa, *La città di Cerignola dai tempi antichi ai primi anni del secolo XIX*, Molfetta 1915.

di Cerignola: « accorre molta gente per impiegarsi a' vari travagli, e vi si fermano per abitarvi. Si vede un continuo arrivo di Colonie che abbandonano le patrie regioni. I forestieri per essere esenti da tasse, si animano alla dimora che gli promuove alla cittadinanza. Tutti questi acquisiti abitanti, aggiunti ad otto mila cittadini, formano certamente una Città numerosa di popolazione » (27). Sollecitazioni di mercato, che si fa sempre più attivo a mano a mano che ci si inoltra nel Settecento, incremento demografico, particolarmente intenso in Capitanata, investimenti di capitali talora rilevanti, contribuiscono a spiegare le cause dello sviluppo della viticoltura in taluni centri della Capitanata e della Puglia barese (28). Altrove la viticoltura rimane legata al mero fabbisogno domestico quando addirittura non è insidiata dalla « furia di seminare » invalsa dopo la carestia del 1764. Tale il caso di Campolieto (Molise) o di Trevico (Irpinia), con appezzamenti di modestissime estensioni, generalmente di 666 mq. cioè a un quadrato di 25 metri di lato: la consociazione con il frumento sottolinea efficacemente l'esigenza di un'autonomia alimentare, peraltro difficilmente raggiungibile (29).

A trarre massimi vantaggi dalla congiuntura favorevole del secondo Settecento furono soprattutto le città costiere, che si accrebbero di abitanti per le migliori occasioni di lavoro, che attirarono investitori e mercanti, che rivoluzionarono gli assetti culturali, con risultati, forse non programmati, ma comunque conseguiti sotto la spinta e la richiesta di un mercato sempre più attivo. Si guardi al caso di Procida (30), che agli inizi dell'Ottocento si presenta con oltre il 90 per cento del suo territorio investito a vigneto. Una città sotto molti aspetti assai simili a Procida, Molfetta (31), agli inizi dell'Ottocento si presenta con una viticoltura estesa su quasi 1100 ettari, quasi due volte il doppio rispetto all'estensione accatastata a metà Settecento; nello stesso lasso di tempo il vigneto a Giovinaz-

(27) T. Kiriatti, *Memorie storiche di Cerignola* cit., p. 142. Assai limitativo il giudizio dell'A. sulla viticoltura di Cerignola: « i vini sono di poco gusto, sicché appena giungono alla mediocrità: incapaci di poter durare sino all'està, giacché s'inacidiscono in modo tale da non poterne far uso » (p. 137).

(28) Sull'incremento demografico si veda P. Villani, *Mezzogiorno tra riforme e rivoluzione*, Roma-Bari 1973, pp. 27-103. Per la Capitanata, in particolare, G. Da Molin, *La Capitanata nel Settecento: tendenza di sviluppo demografico*, in « Annali della Facoltà di Magistero », Vol. XIV, Fasano 1977, pp. 125-152. Per investimenti di capitali, talora cospicui, da parte di enti ecclesiastici, sia lecito rinviare a L. Palumbo, *Terra, clero e miseria nella diocesi di Bitetto tra Cinquecento e Settecento*, in S. Palese (a c. di), *Prime indagini e archivi parrocchiali*, Bari 1986, pp. 101-119.

(29) L. Casilli, *La vigna a Campolieto*, in M. Mafri (a c. di), *Il Mezzogiorno settecentesco attraverso i catasti onciari*, Vol. II, *Territorio e società*, Napoli 1986, pp. 379-385; G. Cirillo, *Episodi paesistici cilentani: dal latifondi al microfondo*, *ibidem*, pp. 387-394; P. Cuoco, *Vino pane e fuoco a Trevico*, *ibidem*, pp. 395-398.

(30) G. Di Taranto, *Procida nei secoli XVII-XIX*, Genève 1985, pp. 65-72.

(31) G. Tullio, *Molfetta nell'età moderna ecc.*, cit., p. 27.

zo passa da 136 ettari a oltre 530 ettari: anche in questo caso si tratta di una città costiera, con modestissimo territorio agrario e con la necessità quindi di organizzare la sua agricoltura in funzione del mercato e non già dell'autoconsumo.

Il primo quadro completo della viticoltura barese è fornito dai lavori di accatastamento promossi dall'amministrazione francese: qui di seguito se ne fornisce una sintesi, nella quale si tengono distinti i tre distretti nei quali era stata ordinata Terra di Bari (32).

| Coltura | Bari | Barletta | Altamura |
|---------------|-----------|-----------|-----------|
| Vigneto | 21176,99 | 10699,19 | 6161,38 |
| Seminativo | 77253,13 | 58896,26 | 70688,47 |
| Bosco | 12844,00 | 9467,72 | 18483,36 |
| Incolto | 5452,88 | 18,52 | 6141,62 |
| Oliveto | 39383,54 | 10956,52 | 3263,12 |
| Giardino | 998,81 | 355,56 | 126,86 |
| Orto | 1955,40 | 550,72 | 320,94 |
| Pascolo | 17314,37 | 71230,31 | 61008,32 |
| <i>Totali</i> | 176378,11 | 162174,83 | 166194,02 |

(Fonte: Biblioteca Comunale Bitonto, *Breve Trattato delle misure*, Mss A/67, «Quadro Statistico della Provincia di Bari 1814», pp. 56-57. Le estensioni sono state tradotte da moggi napoletani in ettari).

Nel distretto di Bari i comuni a maggiore intensità vitivinicola risultano Bari, con ettari 1300 destinati a vigneto, Bitonto con 2260 ettari, Castellana con 1890, Conversano con 1490, Monopoli con 2170, Palo del Colle con 1180 e Putignano con 1225 ettari.

Nel distretto di Barletta i centri a maggiore intensità vitivinicola risultano Andria con 1230 ettari, Barletta con 1770, Canosa con 1240, Molfetta con 1080 e Trani con 1415 ettari.

Nel distretto di Altamura, infine, i centri a maggiore intensità vitivinicola risultano Altamura, con 1140 ettari e Gioia del Colle con 1060 ettari. E tuttavia codesti dati, che pure sono assai più accurati rispetto a quelli che possono essere assunti dal catasto onciario, dicono assai poco,

(32) G. M. Galanti, *Relazioni sull'Italia meridionale* cit. p. 63. Un quadro completo della distribuzione della popolazione della provincia di Bari per kmq. è in D. Demarco, *La proprietà fondiaria in Provincia di Bari al tramonto del secolo XVIII*, in «I° Convegno di Studio sulla Puglia nell'età risorgimentale», *Terra di Bari all'aurora del Risorgimento (1794-1799)*, Bari 1970, pp. 207 sgg. ed in particolare le Tav. 9-12. Dello stesso A. si veda altresì *Il decennio francese in Puglia: il momento economico*, in «Atti del 2° Convegno di Studi sul Risorgimento in Puglia», *Il decennio francese in Puglia (1806-1815)*, Bari 1981, pp. 117-153.

soprattutto se si tien conto di una caratteristica di Terra di Bari, opportunamente sottolineata dal Galanti nella sua « Relazione »: « Generalmente — scrive il Galanti — trovo nelle province che le popolazioni non sono disposte ed alloggiate con economia. Siccome si governano con leggi parziali di proprietà, così si osservano da per tutto paesi di gran popolazione con un ristretto territorio e vasti territori posseduti da una piccola popolazione. Tutta la parte interna di questa provincia è spopolata, principalmente per questa ragione. Canosa, Minervino, Ruvo, S. Erasmo, Casano, Acquaviva, Altamura, Gravina, posseggono estesissimi demani senza villaggio alcuno e quasi senz'albero ». Più interessante senz'altro, e più proficua, risulta la lettura dei dati, dianzi sintetizzati, in termini percentuali: ne emerge che mentre nelle zone a bassa densità di popolazione prevale la cerealicoltura e soprattutto il pascolo, città e borghi « di gran popolazione con un ristretto territorio » sviluppano o l'olivocoltura (Bisceglie, Molfetta, Giovinazzo, Mola sulla fascia costiera, Terlizzi, Bitetto Bitritto, Modugno, Triggiano nella fascia mediana) oppure optano decisamente per la viticoltura, come nel caso dei piccoli centri a sud di Bari, che si accinge a rinsaldare e ad ampliare il suo ruolo di città mercantile (33). A fornire il capoluogo di olio, soprattutto per l'esportazione, provvedono i centri di Modugno, Bitetto, Bitritto, Triggiano e Noicattaro, mentre, sempre nel capoluogo, il mercato del vino e degli ortaggi viene alimentato da altri piccoli centri gravitanti entro l'orbita di Bari: Carbonara, Valenzano, Capurso, Adelfia, Loseto, Montrone, dove le colture più diffuse, dopo quella del frumento, risultano, sulla base del « Quadro Statistico » del 1814, quella della vite e degli ortaggi. Si tratta, nel complesso, di un ampio entroterra sul quale influiscono, in maniera determinante, le richieste del mercato barese.

La viticoltura pugliese tra Sette e Ottocento presenta tuttavia molti aspetti negativi, unanimamente sottolineati dalla pubblicistica dell'epoca, dal Galanti al Longano, dal Tuppiti al Manicone, dai redattori per la « Statistica » muratiana e ripresi nelle relazioni presentate alla Società Economica (34). Terra d'Otranto, come osservava nel 1791 Giuseppe Ma-

(33) Sotto questo aspetto si veda B. Salvemini, *Quadri territoriali e mercato internazionale: Terra di Bari nell'età della Restaurazione*, in « Società e Storia » n. 18 (1982), pp. 831-876.

(34) G. M. Galanti, *Relazioni sull'Italia meridionale* cit.; (F. Longano), *Viaggi dell'Ab. Longano per lo Regno di Napoli*, Vol. II, *Capitanata*, Napoli 1790; D. Tuppiti, *Réflexions succinctes sur l'état de l'agriculture et de quelques autres parties de l'administration, dans le Royaume de Naples sous Ferdinand IV*, Paris 1807; M. Manicone, *La Fisica appula*, Napoli 1806, Libro IV, pp. 166-171; V. Ricchioni, *La « Statistica » del Reame di Napoli ecc.*, cit.; M. Fantasia (a c. di), *Le Relazioni alla Società Economica di Terra di Bari*, Volume primo, 1810-1822, Molfetta 1959; Volume secondo, Molfetta 1983. Si veda altresì T. Nardella, *Serafino Gatti e la Capitanata nella Statistica murattiana del 1811*, Foggia 1975.

ria Galanti, « produce vino in grandissima copia e la sua coltivazione si è molto accresciuta; forse potrebbe essere materia di estrazione. Però la manipolazione di questo liquore generalmente è cattiva, come nelle altre province. Ho rilevato che si piantano viti di diversa specie e si vendemiano alla volta diverse uve, alcune mature, altre acerbe: così i vini dove sono buoni, dove inacidiscono » (35). Eguali rilievi mosse il Galanti per Terra di Bari e per la Capitanata. Nelle tre province pugliesi, inoltre, « le viti sono coltivate basse e poggiano col frutto in un fosso. Vanno così soggette a molti accidenti: la coltivazione è spesosa e il prodotto è scarso » (36). In effetti la resa per ettaro a Manfredonia, a metà Settecento, se dobbiamo dar credito al *Libro d'apprezzo* (che è una fonte fiscale e quindi insincera), risulta di 15 ettolitri, e mezzo per ettaro e i salari pagati ai vignaroli risultano sempre molto più elevati che non quelli corrispondenti ai giornalieri delle masserie. Va tuttavia osservato che la coltivazione ad alberello, che non riscosse l'approvazione del Galanti, non solo non è irrazionale, anzi in alcune zone pugliesi consente la valorizzazione e l'utilizzazione del terreno, ma di per sé non è la causa dei « molti accidenti » cui accenna, senza peraltro specificarli, il Galanti. Ma una volta accettati per buoni i rilievi generici del Galanti e quelli assai più circostanziati dei redattori pugliesi della « Statistica » muratiana intorno ai grossi limiti dell'enotecnica, rimane da chiedersi se effettivamente la responsabilità dell'arretratezza ricada, come pure è stato ripetute volte affermato, sull'ottusa ignoranza dei contadini, « scrupolosi esecutori delle erronee massime, che in retaggio adirono dagli avi loro » (37). Si tratta solo di una tecnica ripetitiva o non anche di pesanti condizionamenti del mercato?

Sul mercato del vino in Puglia per il Sette e per l'Ottocento non mancano studi specifici. I risultati delle indagini concorrono nell'indicare nel mercato del vino il settore più debole, in quanto all'instabilità delle rese, comune a tutte le altre colture, si accompagna un permanente rischio di mercato, cui contribuisce soprattutto una domanda di gran lunga meno rigida che non quella del grano. I fattori che hanno giuocato un ruolo negativo nei confronti della viticoltura sono dati dallo scarto, a volte assai notevole, fra i prezzi al momento della raccolta e i prezzi fatti nel corso dell'anno; dalle losche speculazioni di rivenditori al minuto, per accaparrarsi a basso prezzo il mosto, che poi veniva allungato con acqua e sottoposto a rudimentali ma efficaci tecniche di sofisticazione; dalla divaricazione dei prezzi in località contigue. Le indagini di Biagio Salvemini

(35) G. M. Galanti, *Relazioni sull'Italia meridionale*, cit., p. 44.

(36) G. M. Galanti, *Relazioni sull'Italia meridionale* cit., p. 97.

(37) M. Fantasia (a cura di) *Le Relazioni alla Società Economica ecc.* cit., Vol. I, p. 24 (Memoria di Domenico Chieco).

sui prezzi « alla voce » fra i comuni del « coacervo » barese, quelli cioè più legati alla piazza di Bari da rapporti commerciali e sulla media delle cui voci si costruisce la « voce » di Bari stessa, hanno sottolineato differenze selvagge fra comuni distanti pochi chilometri l'uno dall'altro (38). Ma un aspetto del mercato non è stato forse adeguatamente valutato: il gusto dei consumatori e le loro possibilità di spese. Una Memoria del 1831 definisce assai efficacemente questo aspetto del mercato. Il vino prodotto « che è tutto comune ed ordinario, non serve per la maggior parte degli uomini che a renderli più disposti a commettere i tanti disordini, di cui va inondata la società. Per smaltire la tanta quantità, che si raccoglie in tutti i paesi del distretto specialmente e non potendosi conservare né trasportare neanche nelle limitrofe provincie, per la pessima qualità che acquisterebbe fino non rendersi più potabile, dee per necessità consumarsi nel corso dell'anno e nei luoghi dove nasce; quindi la folla dei venditori, che fanno a gara chi più può vendere ed a bassa ragione, e per conseguenza l'aumento delle bettole, delle taverne, delle osterie moltiplicate in ragioni maggiori, e che ora si veggono introdotte in tutti gli angoli del paese, nelle ville ed anche nelle case di campagna. La maggior parte dei contadini che dipende dalla campagna, gli artigiani tutti, e qualche persona ancora di condizione diversa, nei giorni festivi più che in quelli di lavoro vengono dall'occasione invitate a frequentare tali alberghi di oziosità » (39). Ne vien fuori il quadro di un mercato aperto a contadini proletarizzati, che nelle bettole consumavano parte della loro mercede irrisoria, un mercato frequentato da una minutaglia sociale, con le stimmate del pauperismo, tanto più accentuate quanto dall'entroterra agricolo si passa ai grossi centri, a Bari, per esempio, con i suoi evidenti sintomi di malessere sociale.

Il benestante di città, il gentiluomo di campagna, insomma, non sono soliti mandare il loro servo ad acquistare vino alla bettola: quando non posso produrlo nelle loro terre, con metodi dei quali conservano gelosamente il segreto, essi acquistano vino importato dall'estero. A una clientela povera e miserabile, pertanto, non può se non corrispondere una produzione di bassa qualità, un ceto di intermediari, i tenutari di bettole e taverne, in furibonda concorrenza fra di loro, oltre che spietati sfruttatori dei viticoltori.

Trent'anni addietro, a proposito della trasformazione fondiaria com-

(38) Sul mercato del vino accanto alle pagine assai acute di B. Salvenini (*Quadri territoriali e mercato internazionale ecc. cit.*) sia consentito rinviare a L. Palumbo, *Prezzi e salari in Terra di Bari (1530-1860)*, Bari 1979; Id, *Aspetti di vita economica e sociale in Acquaviva delle Fonti*, Bari 1981.

(39) M. Fantasia, (a c. di), *Le Relazioni alla Società Economica ecc. cit.*, Vol. II, p. 232 (Memoria di Francesco Santoliquido).

piuta nella cosiddetta Murgia dei trulli, si accennava a « quella storia dei *cafoni* meridionali, non ancora scritta, e ch'è intessuta di tanti eroismi e cosparsa di tante ingiustizie » (40). Ora che si cominciano a porre le premesse di quella storia del mondo rurale e se ne raccoglie la superstite documentazione è forse atto di giustizia, da parte dello studioso, porre almeno il dubbio se talune valutazioni assai negative intorno alla tecnica del contadino del Mezzogiorno non rappresentino la più grossa delle ingiustizie che si siano potute perpetrare.

(40) V. Riccioni, *Miracoli del lavoro contadino*, in « Rivista Italiana di Economia, Demografia e Statistica », Vol. XII, 3-4 (1958).

GIOVANNI ZALIN

UNIVERSITÀ DI VERONA

La viticoltura veneta tra la caduta della Repubblica e la prima guerra mondiale. Brevi considerazioni

1. Illustri colleghi e cari amici, non ho l'intenzione di riprendere i temi sul commercio e sul consumo del vino, elaborati dal Prof. Tucci, là dove egli li ha lasciati; vale a dire nel momento storico in cui sulle lagune veniva declinando il glorioso vessillo di S. Marco (1). Tuttavia, poiché la vita e i costumi delle popolazioni persistono, di solito, anche ai più drammatici mutamenti istituzionali, le fonti napoleoniche ed austriache conservate nei nostri archivi ci consentono di tessere un discorso proprio a partire da Venezia, città importante, la quale con i suoi 130.000 abitanti costituiva, ancora agli inizi dell'800, il mercato di gran lunga più numeroso e concentrato in quel vasto hinterland che dalle sponde del Garda si spingeva alla volta dell'Adriatico.

Per quanto la produzione di uva a scopo di vinificazione non fosse assente dalle isole della laguna — il viaggiatore curioso può percepirla ancor oggi a S. Nicolò di Lido e altrove — buona parte della bevanda con la quale soddisfare le esigenze della popolazione vi giungeva dalle province che facevano da scudo all'ex dominante, specialmente dal padovano e dalla Marca trevigiana dove la nobiltà adriatica, possedendo la maggioranza delle terre, si garantiva la riscossione dei canoni dovuti dai coloni e dai mezzadri locali in frumento e, appunto, in vino (2). Venezia, inoltre, restava un punto di approdo da non sottovalutare per i vini istriano-dalmati i quali, per la loro maggiore gradazione e « corposità » rispetto ai precedenti, erano ancora usati per i tagli con cui correggere

(1) Mi riferisco al testo di *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, discusso nella mattinata del 23 maggio 1978.

(2) Sulla consistenza delle terre possedute dai nobili e dai cittadini della dominante nel padovano e nel trevigiano rinvio a D. Beltrami, *Forze di lavoro e proprietà fondiaria nelle campagne venete dei secoli XVI e XVII*, Venezia Roma 1961, pp. 141/154 e passim. Qualche notizia sta anche nelle *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma* (a cura di A. Tagliaferri), *Podestaria e capitanato di Treviso e di Padova*, vl. III e IV, Milano 1975.

eventuali difetti d'annata dei prodotti padani. Notevoli partite provenivano poi dalle Puglie, dalle isole egee e, quindi, da Cipro. Durante la guerra marittima che contrappose per anni la Francia e gli stati vassalli all'Inghilterra — con una accentuazione crescente dopo il decreto napoleonico di Berlino — era stato proprio quest'ultimo commercio a soffrire i danni maggiori (3). Ma con il ritorno delle armi austriache, nella Venezia oramai incorporata nel Regno Lombardo Veneto ai domini asburgici, i rapporti con l'Egeo e il Mediterraneo orientale erano stati riallacciati. I mercanti avevano ripreso a importare i malvasia da Candia, i moscati da Cefalonia, Samos, Santorino, ecc., i quali — invecchiati e trattati a dovere — trovavano poi collocamento sia in città che nelle località costiere del medio e dell'alto Adriatico. Giova soffermarsi un momento sul vino di Cipro che era di certo l'articolo più pregiato tra quelli che consideriamo. In relazione ad esso le nostre fonti (4) ci consentono di individuare tre tipi di derrate: *a*) il vino comune; *b*) il Cipro cosiddetto di commendaria con quindici anni di invecchiamento; *c*) i moscati.

Riferiti al secchio veneziano (pari a undici litri, a seguire il vecchio Martini) i prezzi variavano a seconda dell'annata di origine, della zona di importazione e, soprattutto, della durata dell'invecchiamento. Per i vini comuni essi oscillavano tra le sei e le otto lire austriache al secchio; per il tipo di commendaria tra le venti e le trentadue lire. Ma per i moscati con quindici stagioni di invecchiamento si poteva arrivare fino alle trentasei lire. « Il Cipro di commendaria e il moscato — annotano i funzionari della locale Camera di commercio — quando hanno una età distinta sogliono essere venduti ad un prezzo di affetto » (5). Dunque i « rosoli » egei e levantini davano luogo, una volta condotti in Venezia, a composite operazioni di affinamento e di stagionatura che qualificavano detto commercio con innegabili connotazioni di pregio. Per quanto non mi sia stato possibile individuare specifiche correnti di esportazione verso le città padane, è probabile che il vino di Cipro non sia stato del tutto assente dalle mense delle casate ex suddite, proprio per la sua intrinseca raffinatezza. Più documentati siamo, viceversa, per le località adriatiche, indubbiamente le zone primarie di ridistribuzione. In effetti, per il triennio 1818-20 numerose sono le partite di vino di Cipro esportate dallo scalo veneziano verso Trieste, Ravenna, nella Marche (Senigallia, Pesaro, Ancora); e ancora verso Corfù, Durazzo, Zara (6).

(3) G. Luzzatto, *L'economia veneziana dal 1797 al 1866*, in *La civiltà veneziana nell'età romantica*, Firenze 1961, pp. 94-98.

(4) A.S.V. (Archivio di stato di Venezia), *Camera di commercio di Venezia e degli stati veneti*, B. 29, tit. III, fasc. 13 (anni 1818/20).

(5) *Ivi*, B. 75, tit. -, fasc. 63, nn. 1391-92.

(6) I carichi per le località dell'Adriatico sono prevalenti; tuttavia non mancano destinazioni per il Tirreno (località Grottammare e Napoli). Cfr. il mio *Un*

Su questo proficuo commercio gravavano purtroppo le incertezze del momento. L'aulico governo, infatti, agli inizi del terzo decennio dapprima proibì l'introduzione in Venezia e dei moscati levantini e del vino di Cipro; e poi ne limitò — sotto le rimostranze delle categorie interessate — l'afflusso per il completamento dei carichi di ritorno relativamente alle navi che provenivano dal Mediterraneo orientale. E ciò verso il pagamento del 20% « di dazio d'entrata ». Il decreto, anche se più tardi revocato, ebbe l'effetto di contrarre drasticamente lo smercio del vino di Cipro. Per dare un'idea di che cosa rappresentava questo affare per l'economia veneziana, diciamo che al momento in cui il divieto di importazione entrò in vigore nelle cantine della città esistevano depositi — espressi in emeri viennesi — pari a circa tremila ettolitri (7).

2. Una volta esclusi (o comunque limitati dal circuito commerciale) i pregiati del Levante, a Venezia continuarono ad affluire — come per il passato — i prodotti istriani e dalmati, i quali avevano la prerogativa comune ai primi di sopportare bene la traversata del mare. Servivano indubbiamente da taglio alla massa dei vini padani con i quali si soddisfaceva, in genere, il consumo dei ceti popolari. Ad ogni buon conto, affinché non facessero una eccessiva concorrenza ai *surplus* che le grandi famiglie ricevevano dai loro domini di Terraferma, essi erano assoggettati ad un regime fiscale più severo. Tuttavia, sul finire del terzo decennio, quel 10% di dazio in più che colpiva le affluenze esterne all'area veneta venne abolito (8). Eppure la passata tariffa — stigmatizzano con rammarico le fonti — « salutarmente assicurava il concorso e lo smercio in Venezia dei vini del territorio padovano e delle adiacenti province, ma dacché i dalmati e gli istriani si livellarono ai vini di Terraferma, i primi vi affluiscono in copia e minacciano di dare un colpo mortale a questi ultimi coll'escluderli dai consumi del paese » (9). La produzione dei territori transmarini, pur notevole e soprattutto di pregio, non era peraltro in grado di far propria che una limitata fetta del mercato cittadino. Ma le preoccupazioni espresse dai contemporanei, nel mentre aprono una finestra sulle condizioni cui la viticoltura andava soggetta nel vasto hinterland occidentale, ribadiscono l'importanza che il mercato veneziano continuava ad avere per i *surplus* della Terraferma ancora nel terzo-quarto decennio dell'Ottocento.

« Questa popolosa città — specificano infatti i soliti informatori —

confitto tra produzione qualitativa e quantitativa: la viticoltura veneta del primo Ottocento, in « Economia e storia », fasc. 4 del 1972, p. 512.

(7) A.S.V., *Camera di commercio*, B. 29, Tit. e fasc. cit., n. 540.

(8) *Ivi*, B. 70, Tit. -, fasc. 42, n. 5331.

(9) *Ivi*, nn. 5331, in particolare i ff. 3 e 4.

è necessariamente il centro ove concorrono i vini delle provincie; ed è perciò che se svanisse l'esitato loro smercio in Venezia, superando di molto la produzione i bisogni del consumo locale e non sapendo come altrove esitarsi il molto superfluo, soffrirebbe assai questo importante ramo d'agricoltura; e paralizzando una delle prime risorse fondiarie, si aggraverebbe la condizione dei possidenti » (10). Nessun dubbio si deve avere sul fatto che il padovano detenesse, per gli anni qui in discussione, una supremazia quantitativa nell'ambito del Veneto. Tuttavia, fatta eccezione per le produzioni delle zone euganee, da esso uscivano delle qualità scadenti (inficiate per lo più da bassa gradazione, da incipiente acidità e da facile alterabilità da una stagione all'altra); le quali erano il risultato ineluttabile della conduzione promiscua cui andavano soggetti i fondi e, in secondo luogo, dell'ignoranza con cui venivano trattati i mosti nelle zone, appunto, non specializzate. Davvero non possiamo non convenire con i proprietari adriatici quando si lamentano con fattori ed agenti sui pessimi gusti espressi dai vini d'annata in arrivo a Venezia provenienti dai loro domini (11).

Migliore sembra profilarsi la situazione nella seconda tra le province espressamente nominate — la Marca trevigiana — dove il possesso veneziano era quasi altrettanto ingente. Qui la più variegata composizione orografica e pedologica dei fondi da una parte e la diffusione del patto mezzadrile — non del tutto contrario ad indurre il villaco al miglioramento delle tecniche in virtù della partecipazione diretta alla gestione dei poderi — dall'altra, consentivano di ottenere talune essenze di pregio. Nelle fasce collinari di Conegliano e di Agordo, per citare gli esempi più significativi, si lavorava da tempo per l'esportazione. Non era raro che i mercanti dell'area tedesca, i quali scendevano nelle stagioni adatte a far acquisti, sborsassero per delle partite di bianco anche cento fiorini alla botte. Nel coneglianese, in particolare, era stato sperimentato con successo l'adattamento di vitigni stranieri; ma anche altrove la « malvasia bianca di Treviso » cominciava a fornire uva dalla polpa dolce e aromatica che serviva alla bisogna nelle « mescole » dei mosti (12).

Le condizioni peggioravano non poco allorquando dalle colline dei verdisi e dei bianchi tipici si scendeva nell'agro di mezzo. Qui diradavano le aree adibite al solo vitigno, anche se il prodotto poteva definirsi — almeno nei parametri di giudizio coevi — di qualità media. Esso trovava uno smercio a prevalenza all'interno della provincia; solo alcune partite arrivavano alla capitale. La parte bassa della Marca, infine, era equiparabi-

(10) *Ivi*, cit., ff. 1 e 2.

(11) M. Berengo, *L'agricoltura veneta dalla caduta della repubblica all'unità*, Milano 1963, pp. 295-96.

(12) A.S.V., *Camera di commercio*, B. 112, tit. IV, fasc. 61, n. 414.

le per molti aspetti al padovano. Esasperatamente adattata alla coltura cerealicola, la vite non vi rappresentava che un utile supporto inserito, al solito, nel sistema promiscuo capillarmente diffuso. Solo l'utilizzo finale del prodotto era, rispetto al padovano, più composito. In effetti, i vini « bassi » servivano ad alimentare il ciclo delle grappe, le quali nella Marca godevano di una radicata tradizione. Altri erano volti in aceto e molti venivano acquistati — come si apprende — « da mercanti veneziani che mischiandoli poi con i vini d'Istria e di Dalmazia comunicavano ad essi quella forza che loro mancava »; e in tale modo essi erano riciclati con profitto verso il mercato di Rialto (13).

Ancora alla metà del quarto decennio una comunicazione del console generale di Venezia ad Amsterdam — certo B. Camozzi — secondo la quale le piazze olandesi e inglesi, oramai sature delle essenze ispano-portoghesi e mediterranee, in genere, stavano ricercando « vini chiari, sierosi e fini come quelli di Medoe lasciando neglette le qualità grosse, scure e cariche di colore », invitava gli operatori delle nostre province ad allacciare rapporti con quei paesi. A detta del Camozzi in quel tempo sia ad Amsterdam che a Rotterdam erano giunti via mare alcuni carichi di vini istriani ed altri del « paese di Venezia » i quali avevano ben sopportato la traversata. Vi erano forse le condizioni per un proficuo inserimento dei nostri prodotti nel nord a patto che i prezzi fossero accettabili. La camera di commercio adriatica diramò immediatamente la notizia presso le consolle della Terraferma che promossero una specie di inchiesta sullo stato della viticoltura, la quale completa le notizie che abbiamo riassunto in precedenza (14).

Essa ribadisce l'arretratezza della viticoltura nelle province centrali che pur detenevano, sul piano quantitativo, una esuberante produzione. Secondo l'opinione decisamente pessimistica di Pietro Estense Selvatico (che se ne intendeva) il padovano non era in grado, a causa dei cattivi metodi di vinificazione, di esportare « neppure un gocciolo (di vino) oltre mare » (15). Più possibilista era stata invece la risposta delle rappresentanze camerali di Vicenza che individuavano — come era ovvio — nelle fasce beriche che attorniavano la città l'occhiello della loro viticoltura. Esse soggiungevano che alcuni mercanti tirolesi erano clienti abituali. Agli agricoltori locali suggerivano persino i metodi di fermentazione in uso

(13) *Ivi*, n. 414, f. 3.

(14) L'intera documentazione raccolta giace presso il fondo omonimo (B. 104, tit. IV, fasc. 4) e presso quello più generale, sempre all'A.S.V., I.R. *Governo*, 1835-39, XXI, 2-28.

(15) M. Berengo, *L'agricoltura*, cit., p. 302. Per il resto il padovano e il vicentino erano i distretti che fornivano il prodotto più abbondante. Cfr. A. Quadri, *Tavole sinottiche relative al prospetto statistico delle provincie venete*, Venezia 1826, Tav. 34.

nella loro patria, seguendo i quali mosti ed essenze uscivano nettamente migliorati. Anche da tali riferimenti la viticoltura trentino-tirolese si rivelava tecnicamente migliore della nostrana, come è del resto emerso dagli studi del Menapace e dello Zaninelli (16).

Le note più confortanti (o se si vuole meno negative) traibili dall'inchiesta si riferiscono alla provincia veronese la quale possedeva, nell'ambito veneto, la più cospicua dotazione di terreni da vite (almeno 50.000 ettari) individuabili nelle colline a settentrione del capoluogo e nella cerchia morenica del Garda. « I vini che si raccolgono nelle nostre colline — specificano gli esperti camerati — sono senza dubbio paragonabili ai migliori del Friuli e della Toscana e vengono confezionati con molta cura e con metodi non comuni alle limitrofe provincie. I vini della Valpolicella tanto lambruschi quanto dolci sono preferibili sopra gli altri ed è perciò che il loro prezzo per la prima qualità si sostiene dagli 80 ai 100 talleri la botte »; per non parlare del « vino santo » fatto con le uve passe (e scelte) per il quale si arrivava a 140 talleri (17). Anche se è difficile quantificarne le dimensioni l'enologia scaligera era allora in grado di approntare ottimi vini. Una tradizione che dall'abate Lorenzi giungeva a Ciro Pollini aveva fatto molto, con gli scritti e con le opere, per inculcare negli agricoltori l'opportunità di puntare le carte sulla monocultura. Anche in dipendenza della maggiore estensione e qualità dei siti adatti cui si accennava, i vini veronesi erano senza dubbio meglio conosciuti dagli stranieri rispetto a quelli dei vicentini e degli stessi trevigiani. Il conte Morando de' Rizzoni, per fare un esempio, aveva rifornito un mercante di Reims, agli inizi del 1845, con alcune partite ricavate da un fondo di S. Vito di Negrar. Da quelle colline uscivano da sempre delle essenze inimitabili; e non è certo un caso che lo stesso Morando sia stato premiato, in quegli anni, ad un concorso parigino, dove il rosso venne chiamato il « supremo vino d'Italia » e il giallo venne stimato « d'una limpidezza rara nei vini dolci e d'una fragranza da nettare » (18). Non tutta la produzione era su quei livelli naturalmente. Basta avere presente la scala dei prezzi corrente nelle varie piazze — i vini di Colonia, Legnago e Isola erano quotati tra i trenta e i cinquanta talleri la botte — per rendersi conto che solo una parte, forse esigua, della merce che usciva dalle cantine scaligere era davvero di qualità. Tuttavia nei decenni che seguirono la restaurazione vi era stato un progresso costante che sarebbe vano, da

(16) L. Menapace, *Vitivinicoltura e commercio vinicolo nella regione Trentino Alto Adige*, in « Economia trentina », fasc. 3 del 1971, pp. 15-16; S. Zaninelli, *Una agricoltura di montagna nell'Ottocento: il Trentino*, Trento 1978, pp. 216-217.

(17) A.S.V., *Camera di commercio*, B. 107, tit. IV, fasc. 4, n. 1377.

(18) G. Dalmaso, *La viticoltura e l'enologia del veronese dalle origini all'invasione fillosserica*, in *Atti e memorie dell'Accademia di agricoltura scienze e lettere di Verona*, s.V., vl. XVI (1938), p. 126.

parte di chiunque, sottacere o sminuire. Come assicurano esperti ed accademici locali, verso la metà dell'Ottocento il vino rappresentava in valore la prima voce tra le produzioni agrarie della provincia, avendo raggiunto i diciassette milioni di lire austriache. In tale ambito le esportazioni oscillavano sui cinque milioni. Esse erano volte soprattutto in direzione dell'Oltremincio dove le essenze delle fasce moreniche (a cominciare dal noto bardolino) erano assai apprezzate. « Questi vini vengono ricercati dai lombardi — ribadiscono le fonti — perché possono sostenere il trasporto sopra carri, senza punto perdere della loro qualità, ed è perciò che la provincia veronese vende » il « superfluo de' suoi vini ad un prezzo altissimo che certamente non potrebbe convenire agli esteri (cioè agli operatori del Mare del Nord) qualora (detto prezzo) dovesse essere aumentato dal valore del recipiente, dalle spese di un lungo viaggio e da un dazio di introduzione » (19).

Le ragioni per le quali i vini veronesi e veneti non avrebbero potuto essere collocati nei centri olandesi e inglesi sono dunque chiare. I prodotti di poco prezzo non erano trasportabili via mare; quelli pregiati, viceversa, costavano troppo e già disponevano dei loro sbocchi commerciali.

3. A promuovere un primo — anche se limitato — rinnovamento nell'ambito della viticoltura di massa ancorata, come abbiamo visto, al sistema promiscuo che dominava nelle fasce pianeggianti, fu — e non tanto paradossalmente — una malattia che per la sua novità e diffusione spaziale ha lasciato ampie tracce nei dibattiti della pubblicistica coeva. Si tratta della crittogama (od oidio), detta volgarmente mal bianco in quanto si manifestava — e tuttora si manifesta — con una muffa, appunto, biancastra che veniva a colpire i tralci, le foglie e soprattutto il grappolo (20). Comparso storicamente verso la metà del secolo nei pochi vitigni dell'Inghilterra e poi in quelli della Francia, da noi il parassita cominciò a compromettere i raccolti nel pieno del sesto decennio. « Nel 1851-52, e poi con forti ondate sino al '57 — scrive a questo proposito il Berengo — la crittogama investì le province venete, trovando il suo centro nel Vicentino ma irradiandosi nel Veronese, nel Padovano, nel Trevisano e poi nel Friuli; solo alcune piccole zone, come quella collinare di Fonzaso nel Feltrino che vantava buoni vigneti, riuscirono a salvarsi. I raccolti furono distrutti, o ridotti ora a un decimo, ora a un ventesimo del loro prodotto medio e, a causa della quasi costante partizione a metà del vino nei contratti d'affittanza e di mezzadria, il danno si ripercosse così sulla

(19) G. Zalin, *Aspetti e problemi dell'economia veneta dalla caduta della repubblica all'annessione*, Vicenza 1969, p. 146; Id., *Un conflitto*, cit. p. 523.

(20) Si tratta, come è noto, dell'*Uncinula necator* che i contadini hanno imparato da decenni a combattere con irrorazioni di zolfo effettuate a cicli regolari.

rendita domenicale come sui guadagni colonici, mentre i piccoli proprietari della collina risentirono con particolare asprezza di quest'infortunio ». Il disastro fu tale da spingere le autorità austriache a ridurre il peso della fondiaria, specie nella Marca e nella provincia vicentina che da più indizi risultarono le più colpite (21).

Poiché il vino rappresentava — sia per l'alimentazione contadina, sia per il meccanismo perverso per il quale esso era componente fissa nella corresponsione dell'affitto — un bene comunque essenziale nell'economia dei poderi veneti, i vitigni furono ricostituiti abbastanza in fretta sui nuovi innesti americani più resistenti se non immuni all'oidio; in questo senso il miglioramento fito-genetico fu indubbio. Ma non è escluso, passando ad un altro aspetto della questione, che nelle parti basse delle province centrali si sia assistito ad un regresso, sia pur parziale, nella estensione della superficie a vite; tant'è che il primato degli outputs quantitativi assegnati nel primo Ottocento al padovano e al vicentino verrà progressivamente meno — in relazione a questi territori — nella seconda metà del secolo. In secondo luogo, la malattia aveva infierito in particolare sui vitigni più delicati, con la conseguenza di spingere possidenti e contadini a preferire le specie più robuste le quali davano, però, liquidi maggiormente carichi e corposi. Lo stesso gusto dei consumatori interni ne uscì, alla lunga, influenzato (22). Per tutti gli anni sessanta — ad annessione oramai avvenuta (1866) — e per i primi anni settanta la lotta di agronomi, possidenti e contadini contro l'oidio proseguì indefessa. Bastava che la primavera si presentasse abbastanza umida e piovosa, come nel 1872 e nel '73, perché il parassita ricominciasse ad infierire.

Dopo che il Veneto, come si è appena detto, era entrato a far parte della comunità nazionale, le prime analisi promosse sul campo dalla Direzione generale dell'agricoltura rivelano lo stato non propriamente esaltante della nostra viticoltura. Anche a causa dei guasti dovuti all'oidio le esportazioni verso gli stati confinanti rappresentavano percentuali minime rispetto a quelle delle grandi aree vinicole della Penisola. Ciò malgrado, nel corso dell'ottavo decennio dall'insieme delle province venete — delle quali allora faceva parte anche il Friuli — i raccolti annuali di uva avevano consentito di ottenere e talvolta di superare i due milioni di ettolitri di vino (23). Nell'ambito di questi la massa di gran lunga preva-

(21) *L'agricoltura veneta*, cit., pp. 303-304, dove sono puntualmente riprodotte le fonti archivistiche sulla diffusione dell'oidio. Sulla malattia cfr. anche il mio *Aspetti e problemi*, cit., p. 178 e passim.

(22) M. A. (Ministero dell'agricoltura, industria e commercio), *Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura nel quinquennio 1870-74*, Roma 1877, vl. I, p. 482.

(23) *Ivi*, pp. 507-516 (si veda, in particolare, la situazione per le diverse province). Per una comparazione anche approssimativa rispetto alle produzioni del

lente era costituita dalle qualità scadenti del piano, retaggio di quell'agricoltura povera dove la vite entrava, al solito, in associazione con gelsi, aceri, « oppi », costituendo il completamento delle colture aratorio-semi-native. Le zone dei vitigni specializzati si individuavano, come per il passato, soprattutto nelle colline del veronese, del trevigiano e del Friuli da dove uscivano le poche essenze conosciute al di fuori dei nostri confini: bardolino, valpolicella e soave; raboso e prosecco; piccolit e refosco, rispettivamente (24).

Tuttavia, sotto la spinta della favorevole congiuntura internazionale — i trattati di commercio aprivano alle derrate italiane gli sbocchi dell'Occidente — le zone di specializzazione esistenti si allargano, altre entrano in competizione. Per addurre qualche caso, nei colli Berici diverse aziende introducono il pinot e il cabernet, negli Euganei si scorge il tokay coprire nuovi pendii, nello stesso estuario adriatico, in terreni risanati e/o convertiti di recente, i collaboratori dell'Inchiesta Jacini risconterranno la presenza delle viti basse, a palo secco, dalle quali si traevano rese del tutto soddisfacenti (25). Pur in una condizione ancora dominata, come è intuibile, dalla coltura di massa (la sola in grado di soddisfare la prevalente domanda interna), non è — per altro verso — possibile non segnalare l'apprezzabile sforzo intrapreso nel corso dell'ottavo/nono decennio da vari viticoltori e « industriali » del vino — le due figure spesso coincidono — indirizzato sia verso l'installazione del vitigno specializzato, sia verso la creazione di una vera « arte » nei procedimenti di lavorazione delle uve. Ciò ebbe a comportare delle scelte innovative dapprima nella disposizione del reticolato arboreo sul fondo — a spalliera, a pergolato, a basso fusto —, poi nell'uso dei parassitari idonei a debellare gli attacchi della crittogama e, quindi, nell'adozione di tecniche di vinificazione (solforazione dei tini, selezione delle uve, anticipo nei tempi di spinatura, bollitura dei mosti al coperto, igiene nelle cantine) del tutto differenti da quelle tradizionali.

Una spinta considerevole al rinnovamento venne recata da due istitu-

passato, diciamo che le stime del Quadri — riferite a un cinquantennio prima — oscillano sul milione e mezzo di ettolitri.

(24) G. Bogoni, *Rapporto della Commissione sulla visita fatta ai vigneti e all'industria della fabbricazione del vino dei Sig. fratelli Bertani in Valpantena*, in *Atti e memorie dell'Accademia di agricoltura, scienze e lettere di Verona*, vl. LXV, VII della serie III (1889), pp. 100-123; G. Dalmasso, *Note storiche sui vini di Conegliano*, in *Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti*, Parte II, Tomo XCV (1935-36), p. 522. Sui vini veneti caratteristici da vedersi ancora M. A., *Notizie intorno alla condizione cit.*, vol. I, pp. 464-69.

(25) Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola — *Le condizioni della proprietà rurale e della economia agraria nel Veneto* (a cura di E. Morpurgo), Roma 1882, vol. IV, fasc. II, Appendice L alla sez. VI.

ti enologici: quello di Conegliano, diretto da uno dei maggiori esperti nazionali, l'Ing. Giovan Battista Cerletti, e l'altro di Quinto di Valpantena, sorto non a caso in una delle zone in cui si stavano dilatando i vigneti modello dei Bertani (26). Apprendimenti essenziali furono tratti anche dalle due « scuole » fino ad allora dominanti sulla scena europea: quella piemontese e quella francese. Basti pensare all'adozione dell'imbotigliamento che preludeva a inconsuete forme di spaccio, all'offerta di spumante autoctono e alla messa in funzione di una « impiantistica di lavorazione » prima inesistente. In tutti i casi l'esperienza franco-piemontese fu tenuta in alta considerazione. Il settore meccanico enologico vede affermarsi il friulano Giovanni Sello per certi « ammostatoi » e « sgranatrici », i fratelli Ronfini di Treviso per la progettazione e la messa in opera delle pompe, il coneglianese Sante Pini per macchinari diversi e per aver aperto una fabbrica di simili materiali nella capitale austriaca; e quindi la Società veneta di costruzioni meccaniche (finanziata dai Papadopoli) che produceva torchi eccellenti, Barnaba Ronfini e Antonio Carpené — titolare, questi, anche di un laboratorio di enocianina — per certi apparecchi filtranti, e così via. La nascita di una scienza enologica, che (come si è detto) troverà i suoi punti di forza nella Marca e nel veronese, consentirà il superamento o l'attenuazione di altri due flagelli abbattutisi tra '800 e '900 sui vigneti della vecchia Europa: la peronospora e la fillossestra. Esse fecero danni ingenti in Spagna, in Francia, nel ginevrino; ma assai di meno da noi, in quanto i provvedimenti presi da stazioni e osservatori agrari furono nel complesso tempestivi, mentre i ritrovati della chimica consentirono di porre a disposizione delle aziende qualcosa di più rispetto ai vecchi palliativi. Nel padovano l'infezione da peronospora si era manifestata in maniera preoccupante; ma, come apprendiamo da certe fonti, « i trattamenti col latte di calce eseguiti a tempo opportuno furono peraltro sufficienti ad impedirne la comparsa sulle viti ». Lo stesso possiamo intravedere per altri territori per i quali almeno la peronospora non rappresentò, per l'800, un reale problema (27).

Nell'ultimo spaccato del secolo la viticoltura, contrariamente a quanto è dato riscontrare per altri (meno fortunati) settori, si avvale di una condizione esogena nel complesso favorevole, la quale venne altresì a coincidere con una domanda interna sufficientemente sostenuta — per i consumatori regionali non esisteva altra bevanda — e con un livello dei prezzi abbastanza stabile, in un periodo storico segnato per il resto da

(26) G. Bogoni, *Rapporto della Commissione*, cit., p. 111.

(27) M. A. Annali, *Atti della Commissione incaricata di studiare i modi intesi a combattere la peronospora della vite*, Roma 1887, p. 247. Anche nel veronese la malattia venne allora combattuta con un certo successo (C. Vanzetti, *Due secoli di storia della agricoltura veronese*, Verona 1965, con presentazione di G. Barbieri, p. 139).

forti regressioni. Relativamente al ventennio 1867-87 nella piazza emblematica di Verona le mercuriali del vino espressero un poderoso incremento sia nel prodotto corrente (da quindici a trentacinque lire per ettolitro) che in quello di prima scelta (da trentotto a cinquantotto lire). Nel ventennio successivo a subire delle flessioni fu soprattutto il prezzo di quest'ultima qualità, in quanto le rispettive eccedenze non poterono non risentire della chiusura del mercato francese (retaggio della *querelle* doganale tra i nostri negozianti e i transalpini) (28). Secondo taluni autori il boicottaggio messo in atto dalla Francia non avrebbe prodotto effetti particolarmente depressivi nel Veneto. Per il Gorlandi la chiusura delle frontiere occidentali avrebbe provocato una deviazione verso la Svizzera e gli imperi centrali di buona parte delle tradizionali esportazioni italiane, le quali da quei paesi sarebbero poi penetrate — con mutata etichetta — nel mercato francese; tesi che non ci sembra condividibile fino in fondo. C'è invece da sottolineare, sempre per quel che riguarda la nostra regione, che gli esiti verso le aree esterne (internazionali e non) restarono un fatto variabile per tutto l'800, ma comunque non di importanza tale da risentire della caduta della domanda estera, come in effetti capitò per il Meridione e per il Piemonte (29).

Facendo fronte agli attacchi delle malattie e quelli non meno insidiosi della politica internazionale la produzione globale del Veneto giunse a superare, nel corso dell'ultimo ventennio, i due milioni e mezzo di ettolitri. Di questi solo una piccola quota — giova ribadirlo — era inviata all'esterno delle frontiere a mezzo delle ferrovie o attraverso lo scalo veneziano. Il resto trovava uno spaccio nel complesso sicuro tra le masse rurali e bracciantili (le quali, come si è accennato più volte, non conoscevano bevande sostitutive) e tra lo stesso popolo urbano da sempre avezzo alla tradizionale « ombretta ». Tuttavia è su quella aliquota minore che occorre volgere lo sguardo per cogliervi i più significativi connotati del miglioramento ottenuto e tuttora in corso.

Nel settore legato alle esportazioni il fatto produttivo è, in effetti, vivacizzato da uomini che credono nell'indirizzo specialistico e nelle opportunità propulsive, sotto ogni aspetto, del mercato aperto. Tra la schiera non numerosa di tali pionieri vediamo affermarsi nel veronese i Bertoldi, gli Arvedi, i Sagramoso, i Trezza i quali, attraverso l'operato del

(28) C. Vanzetti, *Due secoli*, cit., p. 179; L. Izzo, *Vicende della politica commerciale italo-francese dal 1860 al 1892*, in « Rassegna storica del Risorgimento », a. XLIV, fasc. I-II del 1957, pp. 397-408; P. Milza, *Les origines de la guerre douanière franco-italienne de 1888 - 1898*, in « Relations Internationales », n. 15, automne 1978, pp. 235-55.

(29) A. Gorlandi, *Influenza dei trattati di commercio di esportazione dei vini in Annali della Regia Scuola di viticoltura di Conegliano*, Fasc. II e III del 1893, p. 96.

cav. Cesare Trezza, diverranno i più potenti industriali vinicoli (30). A Conegliano, auspice l'oramai prestigiosa scuola di viticoltura, esce professionalmente forgiata una schiera di appassionati, propensa a gettare energie e capitali nella selezione e nella lavorazione delle uve. Un vero trascinatore si rivela per alcuni decenni Antonio Carpené, coadiuvato dall'abate Felice Benedetti. Ma che dire del conte Marco Giulio Balbi Venier che conduce una battaglia personale per la salvaguardia del prosecco, selezionato e diffuso nella qualità che poi verrà chiamata « Prosecco Balbi » (31)! Poco distante, nelle tenute di S. Polo di Piave, i conti Papadopoli — ritenuti una delle famiglie più abbienti del Veneto — tentano con successo, valendosi anche di enologi stranieri fatti venire in loco, l'acclimatamento di specie esotiche per ottenere quei vini con i quali concorrere nei mercati internazionali. In questa rassegna troppo rapida non dovremo dimenticare i progressi ottenuti nei vitigni risistemati negli Euganei da parte di una casata di origine friulana: i nobili Corinaldi; oppure in quelli che fanno bella mostra di sé nei pendii di Costozza (appartenenti ad Alvise Da Schio) che taluni visitatori coevi giudicano esemplari (32).

Non vi è dubbio che le zone di coltura specializzate continuarono a dilatarsi in progressione servendo, nel contempo, da esempio a tutti quegli agricoltori che non potevano permettersi un totale sbilanciamento a favore della sola vite delle altre componenti merceologiche, le quali restavano importanti nell'economia colonico-poderale e in quella mezzadrile. Sta di fatto che già agli inizi del nuovo secolo la produzione che usciva dalla pianura non era più così scadente e di bassa gradazione come un cinquantennio innanzi (33).

4. A determinare il sostanziale miglioramento della nostra viticoltura e la capacità a resistere e/o a contenere le nuove malattie cui si accennava di sopra contribuiscono con innegabile efficacia le stazioni sperimentali della Direzione dell'agricoltura, le scuole sovvenzionate dalle province e i laboratori di ricerca di cui venne dotata l'Università di Padova, allora unico studio superiore nell'ambito regionale, valorizzato già dai tempi

(30) Sui Trezza cfr. le considerazioni addotte nel mio *Agricoltura e ceti rurali nel veronese dall'annessione alla grande guerra*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese*, Verona 1982, pp. 552-562.

(31) G. Dalmasso, *Note storiche sui vini di Conegliano*, cit., pp. 522-24.

(32) *Costozza. Territorio immagini e civiltà nella storia della Riviera berica superiore*, Vicenza 1983, a cura di E. Reato, pp. 755-56.

(33) Su tali questioni mi si consenta di rinviare al mio *L'agricoltura e le campagne venete tra '800 e '900. Problemi e vicende evolutive (1866-1914)*, in *Atti del convegno di studi sul rilancio dell'agricoltura italiana nel III centenario della nascita di Sallustio Bandini*, Siena 1979, vol. I, pp. 224-226 e bibliografia alle pp. 246-263.

della vecchia repubblica per la rinascita dell'agricoltura (34). Ma a tradurre queste conoscenze teoriche nella pratica e a farle conoscere ai contadini nella realtà storica del tardo Ottocento e del primo Novecento furono sostanzialmente le benemerite — e tanto dimenticate — cattedre ambulanti di agricoltura da una parte e le istituzioni poste in essere dai cattolici — le quali facevano perno sulle parrocchie — a favore delle masse rurali dall'altra. Nelle campagne venete esisteva, a questo riguardo, una lunga tradizione di religiosi ed abati che nelle diverse località della regione avevano dedicato studi ed esperienze per far crescere la produttività dei raccolti, alleviando le ristrettezze spesso penose degli agricoltori. Nelle zone più interne erano in fondo gli unici consiglieri della gente campagnola.

Curati e parroci intensificarono la loro opera allorché con la « Rerum Novarum » essi furono invitati dallo stesso Pontefice a dar corpo a vere e proprie istituzioni a beneficio diretto dell'agricoltura. Taluni di questi, come il trentino Lorenzo Guetti (35) e il padovano Angelo Candeo, erano dei veri esperti nel settore delle colture arborate. Proprio il parroco di Mestrino venne chiamato d'urgenza — sul finire dell'800 — nel veronese, dal momento che alcuni viticoltori, tra i quali l'esperto Giovan Battista Bertani, avevano creduto che fosse comparsa la fillossera. Ospite dei marchesi Carlotti nel palazzo di Illasi, Candeo condusse delle ispezioni minuziose sui vigneti circostanti e in quelli di Colognola ai Colli e di Caldiero. Escluse in quell'occasione che le piante corressero un reale pericolo. Non sarà inutile ricordare che Candeo fu inventore di trattamenti (e di congegni con cui irrorarli) che investivano l'intero ciclo produttivo della vite di cui si avvalsero almeno due generazioni di agricoltori (36).

Per i motivi richiamati e per altri sui quali sarebbe lungo soffermarsi — basti pensare alla avvenuta proliferazione delle cantine sociali — il comparto vitivinicolo continuò a progredire nei primi anni del Novecento. Gli stessi prezzi, dopo una flessione tra il 1903 e il 1908, si riportarono su livelli accettabili nel quinquennio che precede la grande guerra. Sul fronte della produzione, pur restando in presenza di una elevata variabilità stagionale, la regione era in grado di offrire raccolti tali da scavalcare i tre milioni di ettolitri in diverse annate; per quasi un terzo essi erano

(34) G. Gullino, *Le dottrine degli agronomi e i loro influssi sulla pratica agricola*, in *Storia della cultura veneta, il Settecento*, Vicenza 1986, t. 5/II, pp. 381-87 e passim.

(35) E. Agostini, *La vita e l'opera di Lorenzo Guetti nella realtà trentina del secondo Ottocento*, Padova 1984, pp. 101-122.

(36) Sulla figura del parroco di Mestrino, scomparso negli anni trenta del nostro secolo, cfr. la interessante monografia redatta su base documentale da un nipote: P. Candeo, *Un pioniere dell'agricoltura*, Verona 1963, cap. II e III e passim.

racchiusi nel trevigiano e nel veronese. In quest'ultima provincia proprio nel corso del 1909 si scavalcarono i 450.000 ettolitri con i quali si conseguì un vero *record* rimasto insuperato fino al primo Dopoguerra (37).

Purtroppo si era anche alla vigilia dell'esplosione della fillossera, tanto temuta anni addietro e che adesso faceva la sua prima apparizione, nel fondo Tommasini, a S. Ambrogio di Valpolicella. A differenza dell'oidio e della peronospora che sono sostanzialmente dei funghi, la fillossera è costituita da colonie di insetti che attaccano l'intera pianta, dai rami al fusto, alle radici. Per la gente dei campi sarà una lotta dura in quanto, con lo scoppio del conflitto, le campagne si svuoteranno di uomini ostacolando quell'opera di presidio sui fondi che sarebbe stata indispensabile per porre un argine alla diffusione dei parassiti (38). Nel Dopoguerra buona parte delle zone a vitigno specializzato erano ritenute, sempre nel veronese, « zone abbandonate ». Nell'insieme sessanta comuni vennero coinvolti nell'infestazione fillosserica. Bisognò ricominciare daccapo rifacendo i filari con innesti, al solito, sul piede americano. Tra i risultati ottenuti va segnalato anche l'abbandono di decine di qualità tradizionali; il che comportò dei vantaggi sulla futura tipizzazione, ma intanto i livelli di produzione segnarono decurtazioni tra il trenta e il quaranta per cento sulla media. Un analogo destino è documentabile per il trevigiano. Da questo territorio usciva un « plafond » annuale oscillante tra i seicento e gli ottocentomila quintali d'uva. Dopo il conflitto stime ottimistiche valutavano l'insieme dei raccolti sui quattrocentomila quintali.

Le zone forti della viticoltura regionale erano state, dunque, colpite duramente; ma saranno anche le prime a riemergere. La vittoria sulla fillossera, con il conseguente rinnovamento dei vigneti su qualità selezionate e omogenee, spianerà la strada a quell'affermazione dell'industria enologica nel Veneto — fondata sulla standardizzazione e sulle capacità impresarie e manageriali — che costituirà uno dei fatti appariscenti nella realtà agricola del secondo Dopoguerra (39).

(37) C. Vanzetti, *Due secoli di storia della agricoltura*, cit., pp. 154 e 189.

(38) G. Zalin, *Caratteri e vicende della realtà agricola veneta nel primo Dopoguerra*, in « Rassegna economica del Banco di Napoli », n. 6 del 1982, pp. 1432-33.

(39) V. Lo Porchio, *Viticultura veronese e problemi fillosserici*, in « Quaderni dell'Istituto federale per il risorgimento delle Venezie », a. II, n. 1 del 1923, pp. 22-25; Consiglio provinciale dell'economia - *Indici economici della provincia di Treviso. L'agricoltura*, a cura di G. M. Stievenazzo, Treviso 1929, pp. 35-37.

ALBERTO COVA
UNIVERSITÀ CATTOLICA DI MILANO

Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra Otto e Novecento

Nel periodo considerato, una molteplicità di eventi incise notevolmente sulla produzione del vino in Italia.

A monte, fu la viticoltura a sperimentare, a partire dalla metà dell'Ottocento, una serie interminabile di autentiche sciagure determinate dall'oidio, dalla peronospera e infine dalla fillossera che, dopo avere devastato i vigneti francesi, colpì anche quelli italiani, con il massimo di virulenza tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento (1).

Quindi fu l'insieme delle aziende vinicole ad essere direttamente interessate da un cumulo di novità, a partire da quelle connesse con il processo di industrializzazione che mise i produttori di fronte al problema dell'innovazione tecnica concernente propriamente macchine, apparecchi e strumenti enologici ma anche le nuove concezioni intorno ai processi di vinificazione maturate sulla base dello sviluppo delle conoscenze di chimica teorica ed applicata.

Il richiamo alla complessità dei fatti rilevabili nei decenni tra vecchio e nuovo secolo, impone quindi di precisare che questo contributo rappresenta solo un primo accostamento al tema, anche perché la storiografia relativa all'oggetto appare largamente inadeguata anche dal mero punto di vista quantitativo. Sono infatti pochi i lavori che, non episodicamente e fuggevolmente, hanno trattato dei problemi tecnici ed economici della produzione del vino (2). Questa osservazione vale per gli ambi-

(1) M. Romani, *Storia economica d'Italia nel secolo XIX*, Bologna, 1982 pp. 154-155 e per quanto concerne in particolare la fillossera cf. S. Zaninelli, *Un tema di storia dell'agricoltura italiana fra Otto e Novecento: la diffusione della fillossera ed il rinnovamento della viticoltura*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Franco Barlandi*, Bologna 1976, pp. 861-878

(2) Del resto anche l'amplessissima monografia di Marescalchi e Dalmasso (*Storia della vite e del vino in Italia*, 3 voll., Milano 1931-1937) almeno per quanto concerne il periodo Sette-Ottocento è molto più attenta alla viticoltura che alla enologia.

ti regionali o comunque locali e vale, a maggior ragione, per il paese nel suo complesso.

In una realtà estremamente diversificata come quella italiana, l'accennata mancanza di una base sufficientemente larga di contributi analitici (per aree e/o per periodi) si è rivelata particolarmente grave, tale comunque da rendere davvero temeraria ogni pretesa di andare al di là di qualche considerazione preliminare, peraltro suscettibile di ampie revisioni che certamente occorrerà fare quando si avranno a disposizione nuove e più ampie ricerche.

Queste dovranno comunque misurarsi con una circostanza di fatto tale da rendere arduo il lavoro di ricostruzione, e cioè un assetto dell'industria del vino estremamente frazionato.

Però, come chi scrive ha già avuto modo di affermare in altra circostanza, le fonti sono probabilmente adeguate (3). Credo infatti che grandi aziende, istituzioni pubbliche e private, esperti e studiosi locali abbiano lasciato molta documentazione, anche se dotata di un elevato grado di dispersione.

Il che comporterà molta tenacia ed altrettanta attenzione nel ricercarle e nell'individuare ma sarà sul loro fondamento che si potranno studiare le diverse realtà per giungere alla elaborazione di sintesi di adeguata solidità.

2. Sembra un buon punto di partenza di una riflessione che abbia come argomento i problemi tecnici ed economici della produzione del vino, il richiamo alle caratteristiche essenziali, di quantità e qualità, della produzione medesima.

Dagli anni Ottanta in poi, la quantità di vino prodotta nel mondo, fu in costante aumento in uno con lo spostamento, per la verità esiguo, della quota, comunque marginale, della componente extra europea che dal 2,2% del 1885-1889 salì al 12,6% del 1910-1913 (v. Tab. 1).

I maggiori incrementi si erano registrati in Algeria (da 2 a 8 milioni di hl), Argentina (da 1,5 a 5 milioni di hl), Cile (da 1,5 a 2 milioni di hl ma con un max di 4,5 nel 1913).

Relativamente all'Europa, il primato apparteneva all'Italia e alla Francia (quest'ultima nel quinquennio 1909-1913 aveva prodotto 44,4 milioni di hl all'anno) seguite a distanza dalla Spagna (media 1909-1913: 11,7 milioni di hl all'anno) (4).

(3) Basta infatti considerare da un lato le schede riportate da Vittorio Niccoli (*Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana dalle origini al 1900* Torino 1902) e dall'altro dal Pagliaini (*Catalogo generale della libreria italiana dall'anno 1900 a tutto il 1920*, Milano 1939) che dà, sotto la voce «Vino», circa 250 titoli.

(4) S. Mondini, *Industria enologica. Produzione. Commercio. Regime doganale* Roma 1916, pp. 47-53.

Tab. 1 - Produzione di vino nel mondo (migliaia di hl)

| | MEDIA PRODUZIONE | | | | |
|-----------|------------------|-----------|---------|--------|---------------|
| | Totale | nei paesi | | | Extra-europei |
| | | Europei | | | |
| 1885-1889 | 109.316 | 106.888 | 97,78% | 2.428 | 2,22% |
| 1890-1894 | 132.205 | 124.308 | 94,03 » | 7.897 | 5,97 » |
| 1895-1899 | 124.236 | 112.829 | 90,81 » | 11.407 | 9,19 » |
| 1900-1904 | 158.827 | 145.543 | 91,63 » | 13.384 | 8,37 » |
| 1905-1909 | 160.846 | 146.374 | 91,00 » | 14.472 | 9,00 » |
| 1910-1913 | 138.316 | 120.846 | 87,37 » | 17.470 | 12,63 » |

Fonte: S. Mondini, *Industria enologica* cit., p. 49.

Come osservava Salvatore Mondini, autore della ricerca dalla quale sono tratti i dati precedenti, la tendenza all'incremento della produzione extra-europea poteva ritenersi costante (con problemi evidenti per le vendite italiane) perché « la coltivazione della vite con indirizzo più o meno industriale è quasi sempre dovuto ad emigrati europei ed è nota quanta parte abbiano avuto ed hanno gli emigrati italiani nello sviluppo della viticoltura nei diversi paesi dell'America, nella Tunisia e che probabilmente ora eserciteranno anche nella Tripolitania » (5).

A guardare la situazione italiana, sembrerebbe di constatare che le malattie della vite abbiano scarsamente influito sul trend di lungo periodo. In realtà, come notavano i contemporanei, i vigneti colpiti erano stati ricostruiti un po' ovunque ed anche in terreni non del tutto adatti. Circostanza questa, confermata del resto da Andrea Caizzi. Scriveva infatti questo autore che, in conseguenza delle politiche di difesa della viticoltura: « il risultato complessivo è un'estensione della superficie a vite, con evidenti analogie colla situazione francese, ove la crisi fillosserica ha dato un impulso decisivo allo sviluppo del vigneto algerino, e l'opera di ricostruzione dei privati e dello Stato ha nello stesso tempo velocemente riedificato il vigneto urbano.

Si spiega così l'apparente paradossalità di un fatto pur comune ai due principali paesi viticoli d'Europa: proprio mentre una grave malattia colpisce il vigneto, la sua estensione viene spinta oltre i limiti delle possibilità di consumo del mercato. Confidando nella protezione delle disposizioni che prescrivono la distruzione del vigneto nei vecchi insediamenti colpiti dalla fillossera, comuni un tempo non dediti alla viticoltura ne facilitano la diffusione del proprio territorio, adottando criteri fortemente eclettici quanto alla qualità; nello stesso tempo i comuni colpiti difendono con efficacia e accanimento i loro vigneti, organizzandosi in consorzi per la ricostruzione, approfittando dell'iniziativa di quanti tra i proprietari

(5) *Ibid.*, p. 50.

dispongono di maggiori mezzi finanziari e li mettono a disposizione di un'opera giudicata essenziale per la salvezza di una tradizione viticola. Né si prevede, dinanzi alla gravità del flagello, la possibilità di operare una selezione tra vigneto di buona o mediocre qualità: gli istituti agronomici (nel caso di Novara la cattedra ambulante di agricoltura) tendono anzi a diffondere uniformemente le pratiche necessarie per il reimpianto della vite sui nuovi ceppi americani » (6).

Ma già nell'ottobre del 1902, A. Strucchi, al congresso di enologia di Conegliano, svolgendo una relazione dal titolo « Come dovrebbero essere organizzati la produzione ed il commercio del vino in Italia », dopo avere precisato che la superficie a vite era passata da 2 milioni di ettari circa nel 1874 a 3,5 nel 1892 per attestarsi sui 4 milioni, affermava: « che la estensione della coltura della vite si sia compiuta sempre ed in ogni località con criteri giusti di opportunità e di convenienza non oserei dire; anzi devesi riconoscere che in molti casi si è errato tanto nel riguardo tecnico che in quello economico e che un provvedimento nel senso di modificare l'indirizzo della nostra viticoltura si impone, di fronte alle condizioni del commercio vinicolo anche a costo di sacrifici immediati » (7). Una valutazione ribadita qualche anno dopo, da una Commissione d'inchiesta sulle condizioni dell'industria enologica (8).

Così la produzione di vino in Italia (v. Tab. 2) calcolata su valori medi quinquennali per il periodo 1879-1914, dai 22,3 milioni di ettolitri del primo quinquennio, era salita a 29; 30,8; 28; 27,9; 41,1; 45,4.

Una produzione comunque, largamente eccedente il consumo inter-

TAB. 2 - *Produzione di vino in Italia*

| Anno | Ettolitri | Anno | Ettolitri | Anno | Ettolitri | Anno | Ettolitri |
|------|------------|------|------------|------|------------|------|------------|
| 1879 | 19.081.474 | 1888 | 32.511.399 | 1897 | 28.350.000 | 1906 | 29.784.000 |
| 1880 | 20.575.144 | 1889 | 21.757.139 | 1898 | 32.940.000 | 1907 | 53.903.000 |
| 1881 | 17.842.494 | 1890 | 29.456.809 | 1899 | 32.500.000 | 1908 | 51.749.000 |
| 1882 | 26.500.327 | 1891 | 36.992.135 | 1900 | 29.900.000 | 1909 | 61.772.710 |
| 1883 | 27.934.415 | 1892 | 33.971.768 | 1901 | 44.180.000 | 1910 | 29.293.240 |
| 1884 | 19.521.505 | 1893 | 32.163.523 | 1902 | 41.400.000 | 1911 | 42.654.000 |
| 1885 | 23.561.571 | 1894 | 25.816.588 | 1903 | 35.100.000 | 1912 | 44.123.000 |
| 1886 | 36.509.777 | 1895 | 24.245.836 | 1904 | 40.878.000 | 1913 | 52.240.000 |
| 1887 | 33.015.517 | 1896 | 28.600.000 | 1905 | 29.289.000 | 1914 | 43.046.000 |

Fonte: S. Mondini, *Industria enologica* cit., p. 54.

(6) A. Caizzi, *Terra, vigneto e uomini nelle colline novaresi durante l'ultimo secolo*, Torino 1969, pp. 49-50.

(7) *Atti del Congresso enologico tenuto in Conegliano dal 20 al 23 ottobre 1902*, Conegliano 1903, p. 41.

(8) Ministero di agricoltura industria e commercio (Maic), *Relazione preliminare della Reale Commissione d'inchiesta sulle condizioni dell'industria enologica*, Roma 1909, p. 5.

no. Secondo la Commissione citata, nell'eccezionale biennio 1907-1908, la produzione, pari rispettivamente a 54 e 51,7 milioni di hl, aveva superato la domanda di 12-15 milioni di hl (9).

Ma anche a considerare una produzione media di 40 milioni di hl, il sovrappiù rispetto alla domanda interna, era pur sempre valutabile in 4-6 milioni di hl.

Non meraviglia quindi constatare come il contributo che le vendite all'estero avrebbero potuto recare al riequilibrio della situazione non doveva essere eccessivamente rilevante almeno in termini complessivi.

Infatti la media annua delle esportazioni del quinquennio 1890-1894 era stata di 1,9 milioni di hl rispetto ad una produzione di 31,6 milioni di hl, mentre nel settennio 1904-1910 si era ridotta a 1,2 milioni.

Ora, a parte la questione della precisione dei dati (ma nessuno ha mai criticato troppo quelli relativi agli scambi esteri), resta il fatto che alla base delle difficoltà di ampliare in misura consistente la quota di mercato coperta dai vini italiani, vi erano la non eccelsa qualità degli stessi e la loro problematica conservabilità, a loro volta dipendenti dall'essere utilizzati come vini comuni e da taglio. Il che se, tranquillizzava i produttori per quanto concerneva la stabilità degli sbocchi, non costituiva certo elemento di stimolo per una decisa azione diretta a migliorare la qualità (10).

Una idea del peso che i vini ordinari e da taglio avevano nel commercio di esportazione la si ha facilmente ove si consideri che nel periodo 1904-1910, il 91% circa degli 1,2 milioni di hl venduti fuori stato era formato appunto da prodotti di quella specie (11). Del resto, se si guarda al triennio 1890-1892, il gran rilievo che i vini da taglio avevano sulla

(9) *Ibid.*, p. 7.

(10) In un manuale (alla sua terza edizione nel 1897) era scritto che i 4/5 della produzione italiana « è costituita da vini per miscugli cioè è materia prima che serve massimamente in Francia a rendere potabili certi vini leggeri che colà si producono per dipartimenti poco atti alla viticoltura ma oggi viticoli per causa della filloseronosi che mena strage nei mezzodi » (O. Ottavi, A. Strucchi, *Enologia. Precetti ad uso degli enologi italiani*, Milano 1897, p. IX (la prima ed. era del 1882). A parere di Arnaldo Strucchi, che parlava nel 1902 « la nostra esportazione vinaria ha subito negli ultimi anni una trasformazione la cui importanza non può sfuggire a chi si occupa del tema agrario e di quello economico. Se per le condizioni in cui oggi si trovano i diversi stati di Europa e di America nei rapporti della produzione e del commercio vinario, è diminuita la nostra esportazione di vini da taglio e da pasto ordinari, è per contro aumentata la esportazione di vini fini, tipici, speciali e di vini superiori da pasto ». Secondo i suoi calcoli, l'esportazione media annua nel quinquennio 1897-1901 era stata di 2 milioni di hl di vino in botti mentre l'export di vino in bottiglia era costantemente attestata, quasi a smentire le affermazioni fatte, sui 32.000 hl, cioè meno del 2% (*Atti del Congresso enologico cit.*, pp. 41-42).

(11) M. Santoro, *L'Italia nei suoi progressi economici dal 1860 al 1910*, Roma, 1911, p. 376.

TAB. 3 - *Produzione di vino in Italia. Dati regionali*

| | Produzione del vino, in ettolitri, negli anni | | | | | Media del quinquennio |
|------------------|---|------------|------------|------------|------------|--------------------------|
| | 1909 | 1910 | 1911 | 1912 | 1913 | |
| Piemonte | 7.997.330 | 4.706.950 | 5.305.000 | 5.614.000 | 7.285.000 | 6.183.656 |
| Liguria | 927.020 | 506.100 | 617.000 | 582.000 | 834.000 | 693.224 |
| Lombardia | 2.772.070 | 1.684.850 | 2.046.000 | 1.921.000 | 2.591.000 | 2.202.984 |
| Veneto | 3.298.400 | 2.022.370 | 3.115.000 | 2.884.000 | 3.027.000 | 2.869.354 |
| Emilia | 6.042.360 | 4.060.860 | 6.060.000 | 4.862.000 | 6.048.000 | 5.414.644 |
| Toscana | 5.317.990 | 2.762.900 | 4.292.000 | 3.708.000 | 4.599.000 | 4.135.978 |
| Marche | 3.954.570 | 1.140.180 | 2.235.000 | 2.369.000 | 2.214.000 | 2.382.550 |
| Umbria | 2.315.180 | 514.220 | 1.090.000 | 1.355.000 | 1.070.000 | 1.268.880 |
| Lazio | 3.625.700 | 1.040.000 | 1.817.000 | 2.305.000 | 2.665.000 | 2.290.540 |
| Abruzzi e Molise | 3.024.610 | 761.220 | 1.679.000 | 1.854.000 | 2.087.000 | 1.881.168 |
| Campania | 6.266.230 | 1.543.020 | 2.703.000 | 6.334.000 | 6.718.000 | 4.722.850 |
| Puglie | 7.357.230 | 3.089.470 | 4.719.000 | 4.470.000 | 6.425.000 | 5.212.140 |
| Basilicata | 583.600 | 225.000 | 420.000 | 455.000 | 545.000 | 416.120 |
| Calabria | 1.123.050 | 548.070 | 998.000 | 1.071.000 | 843.000 | 916.624 |
| Sicilia | 5.965.570 | 4.148.630 | 4.870.000 | 3.584.000 | 4.697.000 | 4.653.040 |
| Sardegna | 1.199.800 | 539.400 | 688.000 | 675.000 | 612.000 | 742.840 |
| REGNO | 61.772.710 | 29.293.240 | 42.654.000 | 44.123.000 | 52.240.000 | 46.016.590 |

Fonte: S. Mondini, *Industria enologica* cit., p. 58.

produzione totale è ben documentato (v. Tab. 5) e si tenga presente che in alcune province come Bari e Lecce, la quota di questi sulla produzione totale, oscillava attorno al 60-63% (12). Nel contesto quindi di una produzione in espansione, almeno dal punto di vista quantitativo, il contributo delle singole agricolture si caratterizzava anche per una relativa concentrazione regionale.

Già Emilio Bertone di Sambuy, accettando i dati di Pietro Maestri per gli anni Cinquanta dell'Ottocento, aveva indicato la seguente distribuzione:

Produzione del vino in Italia a metà Ottocento (valori in milioni di hl e in milioni di lire italiane)

| | milioni di hl | milioni di lire |
|-----------------|---------------|-----------------|
| Stati Sardi | | |
| Terraferma | 3,8 | 76,0 |
| Sardegna | 0,6 | 10,0 |
| Regno di Napoli | 5,2 | 100,0 |
| Sicilia | 1,9 | 40,0 |
| Stati Romani | 9,3 | 80,0 |
| Toscana | 1,5 | 18,0 |
| Lombardia | 1,4 | 32,3 |

(12) Per il Meridione cf. L. De Rosa, *Vitivinicoltura e questione meridionale*, in « Rassegna economica », XXXV (1971), n. 6, pp. 1449-1475.

| | | |
|---------|------|-------|
| Venezia | 2,1 | 36,1 |
| Modena | 1,0 | 9,0 |
| Parma | 0,6 | 4,5 |
| Totale | 27,4 | 400,0 |

Fonte: elaborazione da: *Relazione del marchese Emilio Bertone di Sambuy, Presidente della R. Commissione enologica. Commissario speciale pei vini all'Esposizione internazionale di Londra nel 1862*, in *Sull'industria dei vini in Italia*, Torino, 1867, p. 17.

Sessant'anni dopo, e cioè nel periodo 1909-1913, la media annua della produzione di vino vedeva la seguente graduatoria delle principali regioni produttrici:

Produzione media annua di vino in Italia. Media annua del quinquennio 1909-1913 (valori in milioni di hl)

| Regione | Produzione milioni di hl |
|---------------|-----------------------------|
| Piemonte | 6,1 |
| Emilia | 5,4 |
| Puglia | 5,2 |
| Campania | 4,7 |
| Sicilia | 4,6 |
| Toscana | 4,1 |
| Totale 1 | 30,1 |
| Altre regioni | 15,9 |
| Totale Italia | 46,0 |

Fonte: elaborazione da tab. 3.

Come dire che il 65% della produzione era concentrata in 6 regioni mentre le 9 rimanenti coprivano il residuo 35%.

Ancora più differenziata era la resa per unità di superficie della produzione di uva e quindi di vino.

Era Valenti a dimostrarlo. Operando una ovvia, ma fino a quel momento ineseguita distinzione fra coltura specializzata e promiscua, egli rilevava innanzitutto che la superficie destinata a questo secondo tipo di coltivazione era largamente prevalente. Nel 1910 infatti, su 4,4 milioni di ettari di terreno con viti, ben 3,5 erano destinati alla coltura dell'uva associata con altre mentre il vigneto occupava soltanto 0,9 milioni di ettari, pari al 20% (13).

In secondo luogo egli dava i dati dei rendimenti in uva. Consideran-

(13) G. Valenti, *L'Italia agricola dal 1861 al 1911*, in *Cinquanta anni di storia italiana*, II, Roma, 1911, p. 73.

do qui le sole regioni principali produttrici, gli elementi offerti dal Valenti si possono così rappresentare:

Rendimenti in uva (q/ha) della coltura promiscua e specializzata delle regioni principali produttrici di vino. Dati del primo decennio del Novecento

| Regione | Coltura | |
|------------------------|-------------------|-----------------------|
| | promiscua q/ha | specializzata q/ha |
| Italia | 13,6 | 47,5 |
| <i>Normali massimi</i> | | |
| Piemonte | 44,8 | 56,9 |
| Sicilia | 53,6 | 58,8 |
| <i>Normali minimi</i> | | |
| Veneto | 7,4 | 33,6 |
| Emilia | 8,7 | 50,5 |

Fonte: elaborazione da G. Valenti, *L'Italia agricola* cit., p. 75.

L'eloquenza della tabella rende superflua ogni altra considerazione. Anche a non considerare le gigantesche differenze fra le rese della coltura promiscua per il peso esercitato dalla variabile densità delle viti per unità di superficie, non si può non rilevare il divario piuttosto sensibile fra i rendimenti delle colture specializzate, a sua volta dipendente dalla gran varietà delle pratiche colturali e dei vitigni utilizzati nelle singole regioni. In generale la produzione vinicola italiana era concentrata su vini rossi e di relativo elevato contenuto alcolico. I vini cosiddetti « speciali » (ossia vin santo, marsala, vermouth, spumanti) rappresentavano soltanto il 2% della produzione totale. Il resto era dato per il 73,2% da vini rossi (14) e per il 24,8% dai bianchi. Il 63,7% dei vini era di gradazione superiore a 10° e mediamente i bianchi erano meno alcolici degli altri.

*Classificazione dei vini prodotti in Italia per grado di alcolicità (anno 1916).
Valori percentuali*

| Vini | Gradazione | | Totale |
|----------|-----------------|---------------|--------|
| | maggiore di 10° | minore di 10° | |
| Rossi | 49,5 | 23,7 | 73,2 |
| Bianchi | 14,2 | 10,6 | 24,8 |
| Totale | 63,7 | 34,3 | 98,0 |
| Speciali | — | — | 2,0 |

Fonte: elaborazione da S. Mondini, *Industria enologica* cit., p. 55.

(14) Oggi, come si sa, i vini rossi rappresentano circa il 62% del totale (cfr. T. De Rosa, *Tecnologia dei vini rossi*, Brescia, 1983, p. 15).

TAB. 4 - Esportazione dei vini di diversa qualità

| | Vino in botti o caratelli | | Vino tipo marsala in botti o carat. | | Vino in bottiglia | | Vino in bottiglia tipo marsala | | Vino in fiaschi | |
|------|---------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------|-------------------|--------------|--------------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| | Quantità in ettolitri | Valore L. 1000 | Ettolitri | Valore L. 1000 | Numero | Valore L. 10 | Numero | Valore L. 10 | Numero | Valore L. 10 |
| 1904 | 1.084.450 | 27.111 | 39.540 | 2.291 | 19.242 | 2.886 | 288 | 29 | 12.146 | 1.640 |
| 1905 | 851.848 | 23.000 | 27.765 | 2.082 | 25.061 | 3.433 | 510 | 51 | 13.594 | 1.676 |
| 1906 | 664.629 | 19.939 | 26.810 | 2.279 | 28.957 | 4.054 | 543 | 60 | 14.429 | 2.049 |
| 1907 | 872.421 | 21.811 | 27.077 | 2.436 | 32.222 | 4.608 | 756 | 87 | 18.119 | 2.573 |
| 1908 | 1.195.773 | 23.915 | 24.867 | 1.989 | 30.669 | 4.210 | 1.364 | 136 | 16.139 | 2.239 |
| 1909 | 1.388.949 | 23.612 | 24.738 | 1.855 | 35.011 | 4.551 | 1.455 | 138 | 20.967 | 2.621 |
| 1910 | 1.811.284 | 39.792 | 32.510 | 2.438 | 31.792 | 4.132 | 2.109 | 200 | 24.223 | 3.028 |

Fonte: M. Santoro, *L'Italia nei suoi progressi* cit., p. 376.

TAB. 5 - Produzione di vini da taglio in alcuni compartimenti

| Compartimenti | 1890 | | 1891 | | 1892 | |
|--|---------------------|--|---------------------|--|---------------------|--|
| | Produzione del vino | Quantità approssimativa del vino da taglio | Produzione del vino | Quantità approssimativa del vino da taglio | Produzione del vino | Quantità approssimativa del vino da taglio |
| | Ettolitri | Ettolitri | Ettolitri | Ettolitri | Ettolitri | Ettolitri |
| Puglie (Foggia, Bari e Lecce) | 3.569.258 | 2.117.058 | 5.150.253 | 3.006.602 | 5.472.900 | 3.194.327 |
| Sicilia (Palermo, Messina, Catania, Siracusa, Caltanissetta e Trapani) | 7.249.654 | 2.153.028 | 6.516.395 | 1.968.977 | 3.969.977 | 1.160.058 |
| Calabria (Cosenza, Catanzaro e Reggio Calabria) | 1.325.177 | 373.441 | 1.570.668 | 449.708 | 1.300.900 | 361.570 |
| Sardegna (Cagliari e Sassari) | 1.003.038 | 188.000 | 1.136.371 | 210.883 | 786.300 | 146.969 |
| Basilicata (Potenza) | 462.537 | 108.500 | 645.157 | 151.354 | 645.200 | 151.354 |
| Campania (Avellino) | 397.748 | 24.984 | 804.067 | 50.495 | 522.700 | 32.826 |
| TOTALE | 14.007.412 | 4.965.011 | 15.822.911 | 5.838.019 | 12.697.800 | 5.047.104 |

Fonte: O. Ottavi, A. Strucchi, *Enologia* cit., p. 208.

3. Le cose dette intorno ad alcune essenziali caratteristiche della produzione italiana di vino, costituiscono, come si è detto la premessa necessaria alle osservazioni intorno alle tecniche di lavorazione dell'uva.

Sembra di potere affermare che i contributi maggiori allo sviluppo delle tecniche medesime siano in ogni caso venuti non tanto dai miglio-

ramenti delle macchine e delle apparecchiature quanto dallo sviluppo delle conoscenze di chimica generale ed applicata.

A partire dagli apporti dei grandi scienziati settecenteschi: da Lavoisier a Gay-Lussac, decisivi passi avanti furono compiuti dal decennio Trenta dell'Ottocento, e poi con gli studi di Liebig e Pasteur e quindi con i contributi fondamentali per la formulazione di una teoria corretta della fermentazione alcolica da parte di Traube nel 1858 e di Büchner nel 1897. Senza dimenticare gli arricchimenti successivi ad opera di Berlese, Hansen, Müller-Turgau e Wortmann che però manifesteranno i loro effetti sull'enotecnica in anni successivi (15).

Solidamente ancorata ad un rilevante complesso di studi di base, l'analisi scientifica del processo di vinificazione consentì di fare chiarezza innanzitutto sul contributo che gli elementi costitutivi dell'uva recavano al processo stesso. Sezionato il grappolo, venne alla luce la funzione della parte legnosa dell'acino; si riconobbe la composizione delle diverse parti (dalla buccia al seme) e come ognuna intervenisse e quale effetto esercitasse nella trasformazione del mosto.

Fu inoltre possibile pervenire a conclusioni razionalmente fondate in ordine ai tempi e alle modalità specifiche della trasformazione stessa, così da definirne le fasi: da quella iniziale o della fermentazione tumultuosa (nella quale avveniva il passaggio dal mosto al vino); alla intermedia, caratterizzata dal completamento della fermentazione; alla finale, della conservazione del prodotto.

E furono anche precisate le condizioni ottimali di temperatura, umidità, areazione che avrebbero dovuto sussistere nelle diverse fasi per favorire l'intero processo di vinificazione e permettere di produrre un vino commercializzabile e dotato di sue caratteristiche specifiche.

È facilmente comprensibile come gli studi di chimica applicata a questo particolare settore dell'attività produttiva abbiano allora potuto sciogliere nodi e definire, una volta per tutte, questioni che avevano da sempre costituito ragione di polemica fra enologi e produttori (16): se pigiare l'uva previa eliminazione della parte legnosa del grappolo; se vinificare in presenza o meno delle vinacce; se usare il sistema dei recipienti aperti o chiusi; se usare tini e botti di legno o di altro materiale;

(15) Su questi temi G. Dalmasso, *Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia*, in A. Marescalchi, G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino*, cit., III, pp. 574 e segg. Con maggiore ampiezza di analisi il tema è trattato da C. Mensio, *Enologia*, in C. Mensio, C. Forti, *Enologia. La fermentazione alcolica. La chimica e la tecnica dell'enologia*, in *Nuova enciclopedia agraria italiana in ordine metodico*, a cura di V. Alpe, M. Zecchini, M. Soave, Torino, 1928, pp. 1-6.

(16) Per la Lombardia cfr. M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX*, in «Annales Cisalpines d'Histoire sociale», serie I, n. 3, 1972, Pavia 1974, pp. 135-161.

se, come suggerivano le tradizionali fonti delle conoscenze tecniche, fare le operazioni in accordo con le fasi lunari.

Ma la nuova enologia insegnava anche che i processi di trasformazione dell'uva non potevano essere regolati in modo troppo rigido ed uniforme ma che bisognava operare avendo presente la differente qualità delle uve e il loro grado di maturazione, diverso da anno ad anno in relazione all'andamento del tempo.

Inoltre dalle nuove conoscenze emergeva, non tanto implicitamente, che il vino era un prodotto essenzialmente artificiale nel senso che le caratteristiche di colore, gusto, profumo che identificavano le diverse qualità, discendevano da combinazioni diverse della materia di base; risentivano del fatto che questa non era costante nel tempo. Bisognava dunque che il processo di fermentazione fosse seguito e, se del caso, corretto dall'intervento dell'uomo, proprio perché le condizioni generali entro le quali esso si realizzava potevano risultare fortemente variabili (17).

4. La manualistica che dalla fine dell'Ottocento in poi si arricchì di nuove ed importanti opere (qualcuna destinata a durare per decenni con poche modificazioni, quasi a dimostrare che, dopo i grandi passi avanti compiuti in precedenza, non molto di diverso si poteva aggiungere alle conoscenze acquisite) (18) era particolarmente attenta a chiarire ai destinatari il processo di fermentazione alcolica e le condizioni che lo favorivano.

Così molto spazio era dedicato alle cosiddette « costruzioni enologiche » (19), cioè alle tecniche e alle caratteristiche costruttive dei locali destinati alle diverse fasi della lavorazione delle uve. Nei manuali di questo tipo venivano di solito indicate anche le cautele e le regole da osservare per l'apprestamento dei recipienti: dai tini alle botti e qualche volta anche alle bottiglie. In realtà, come meglio si dirà, la dotazione di locali e vasi vinari assorbiva la parte più rilevante dei capitali necessari per attrezzare una cantina perché se si voleva procedere secondo le regole generali della buona enotecnica, la qualità dei manufatti non poteva non

(17) Senza dimenticare il grande esempio dei francesi che correggendo il vino nella fase finale del processo di fermentazione, rendevano gradito lo champagne ai gusti diversi dei consumatori dei diversi paesi. Questa fu una delle circostanze particolari sottolineate da G. Dalmasso al ritorno da una visita alle aziende vitivinicole di quel paese (G. Dalmasso, *Viticultura ed enologia di Francia-Belgio-Germania. Osservazioni di un italiano*, Piacenza (s.d. ma 1914), pp. 14 e segg.

(18) Nel 1920 uscirono ad esempio, le quinte edizioni di manuali editi la prima volta nel 1882 (O. Ottavi, A. Strucchi, *Enologia. Precetti ad uso dei cantinieri* cit. e A. Strucchi, *Il cantiniere. Manuale di vinificazione ad uso dei cantinieri*).

(19) Argomento specificamente trattato da Salvatore Mondini (*Costruzioni enologiche*, Milano 1910).

rispondere a certi standard, il che naturalmente finiva con l'incidere sui costi.

Molto meno impegnativa, nel complesso, la parte dedicata alle apparecchiature e alle macchine vere e proprie destinate alle diverse operazioni.

Da un catalogo pubblicato nel 1891 dalla milanese Agenzia Enologica Italiana, una ditta specializzata nella vendita di tutto quanto poteva servire all'industria del vino, risulta in definitiva abbastanza limitata la tipologia di macchine, attrezzi, strumenti e materiali diversi, anche tenendo conto del fatto che l'Agenzia distribuiva prodotti non solo nazionali.

A parte le congerie di minuti oggetti che potevano servire per le operazioni della cantina, il complesso del macchinario disponibile era il seguente.

Macchine enologiche secondo un catalogo del 1891

| Macchine | N. tipi | Capacità produttiva | Peso kg | Prezzo da L. a L. |
|---|------------|---------------------|------------|-------------------|
| Pigiatrici | 11 (3) | — | 55 ÷ 500 | 75 ÷ 650 |
| Pigiatrici-Sgranatrici | 3 (2) | 15 q/ora | 160 ÷ 320 | 290 ÷ 590 |
| Torchi | 50 (14) | — | 108 ÷ 6630 | 110 ÷ 5250 |
| Pompe | 45 (29) | 20-140 hl/ora | — | 65 ÷ 590 |
| Enotermi | 7 (3) | 50-110 hl/giorn. | — | 110 ÷ 1060 |
| Filtri | 17 | 50-125 hl/giorn. | — | 160 ÷ 1300 |
| Generatori di vapore per vaporizzazione botti | 5 | — | — | 825 ÷ 1675 |
| Forza motrice | 1 | 250 l/ora | — | 340 |
| Concentratori di mosto a vapore | 6 | 30-300 kg/ora | — | 2000 ÷ 4900 |

Tra parentesi le macchine di produzione straniera.

Fonte: elaborazione da Agenzia Enologica Milanese, *Catalogo generale illustrato, con 331 figure di strumenti, macchine e apparecchi riguardanti la viticoltura, l'eno-technica e la distillazione, 1889-1890*, Milano 1891.

Come si sa, macchine per la lavorazione dell'uva non erano ignote nemmeno nella prima metà dell'Ottocento. In Lombardia Ignazio Lomeni nel 1823 aveva progettato e messo sul mercato una pigiatrice destinata a durare molto, tant'è che la si trovava ricordata ancora alla fine Ottocento (20).

(20) G. Dalmaso, *Le vicende tecniche ed economiche* cit., p. 578. La cit. del Lomeni è contenuta nel manuale di Ottavi e Strucchi a p. 53.

Il fatto che, a fine secolo, la varietà di queste macchine fosse circoscritta e che la produzione del vino non sembrasse dipendere troppo, dal punto di vista della qualità del prodotto, dalla meccanizzazione del processo, oltre che dalle caratteristiche dello stesso, dipendeva anche dalle difficoltà di utilizzazione del vapore come forza motrice.

L'eterogeneità delle operazioni e la loro non contemporaneità; il forte squilibrio fra la potenziale capacità di lavorazione e la relativamente esigua quantità della materia da trasformare avevano di fatto impedito l'introduzione dell'energia meccanica fino a quando, ai primi del Novecento, l'avvento del motore elettrico consentì l'applicazione della nuova forma di energia alle singole macchine.

Ma anche quando ciò avvenne, un forte limite alla diffusione dei nuovi apparati produttivi fu costituito dalla ridotta dimensione delle aziende produttrici che ne rendeva non conveniente l'impiego.

Né va dimenticato che, proprio dalle conoscenze acquisite sul piano teorico e applicativo, era risultato chiaro che il ruolo delle macchine nella trasformazione dell'uva era, tutto sommato, relativamente marginale, nel senso che un buon vino dipendeva essenzialmente dalla correttezza e dalla regolarità del processo di fermentazione e quindi dai controlli che sul processo stesso dovevano essere esercitati dai produttori.

Con ciò non si vuole affermare certamente la irrilevanza della meccanizzazione della lavorazione. È chiaro infatti che una buona spremitura dei grappoli, un travaso rapido e ben fatto, un buon filtraggio dipendevano anche dalla superiorità della lavorazione a macchina rispetto a quella a mano. Ma tutto questo era soverchiato dall'importanza degli interventi sulla massa liquida in trasformazione, dai correttivi introdotti nel mosto quando il grado di acidità era fuori dalla norma o quando il contenuto di zucchero non corrispondeva al grado di alcolicità desiderato o quando, più in generale, occorreva rimediare agli inconvenienti derivati da uve in qualche modo inadeguate a garantire un prodotto finale di caratteristiche date (21).

5. È certo che i produttori italiani di vino possedevano, come molti in Europa, tutte le informazioni necessarie per operare in modo corretto la lavorazione dell'uva.

I manuali redatti da ottimi enologi, non mancavano. Dalle stazioni sperimentali venivano indicazioni e suggerimenti per una corretta pratica. Né mancavano macchinari ed apparecchiature, semplici e complesse, con

(21) Ed infatti, molte pagine dei libri di enologia erano dedicate alle regole per l'uso delle sostanze da impiegare per avere un vino costante. Nel 1914, fu ripubblicato un volumetto dell'Ottavi, di una quarantina di pagine, dedicato all'argomento (O. Ottavi, *Come si adoperano i prodotti enologici*, Casale, 1914).

capacità di lavorazione di ogni grandezza. Ma non è facile dire quanto profondo sia stato il cambiamento in meglio delle pratiche tradizionali.

Il punto di partenza era comunque assai basso. Già in un precedente, non dimenticato, convegno di studi sul vino dedicato al sette ed ottocento, è apparso il cumulo di inadeguatezze che caratterizzavano i sistemi di lavorazione delle uve praticati in Italia (22).

Per restare ancorati alla situazione post unitaria, si può richiamare la valutazione del già citato Bertone di Sambuy sui vini italiani presentati alla esposizione di Londra del 1862. Dopo avere precisato che « i nostri vini furono apprezzati favorevolmente », richiamando la circostanza secondo la quale « un certo numero di vini fra i quali alcuni saranno stati buonissimi al tempo della loro spedizione, si sono trovati alterati o guasti a tal segno (...) che non si poterono presentare all'esame dei giurati », egli non esitava ad affermare che pur con uve generalmente buone « si può dire che l'industria del vino è abbandonata alle vecchie consuetudini né si vale di quelle pratiche sapienti le quali danno una superiorità incontestabile ai prodotti di altri paesi e più particolarmente della Francia ». Vent'anni più tardi, in un convegno di produttori, lo stesso ministero d'Agricoltura, nella circolare d'invito, dopo aver scritto che « negherebbe l'evidenza dei fatti chi non ammettesse che in questi anni un gran cammino abbiamo percorso nella via del meglio », riconosceva l'esigenza di far « passare nella coscienza generale la persuasione della necessità di modificare in molte parti i sistemi di vinificazione » (23).

Del resto gli autori stessi dei manuali, a fondamento dei loro lavori, denunciavano la persistenza di pratiche generalizzate « di imitazione di (sistemi) tradizionali senza progredire un gran che nel miglioramento delle varie industrie » (24).

Le ragioni di fondo capaci di spiegare una situazione per molti versi insoddisfacente, emersero con evidenza in un altro convegno tenutosi nell'ottobre del 1902 a Conegliano, sede, come si sa, della più importante stazione sperimentale enologica. Già nel citato incontro del 1884, il ministero aveva scritto che « la produzione dei vini presso di noi non ha ancora assunto forma di vera industria. I più dei viticoltori producono per vendere la materia prima che gli stranieri manipolano e rivendono

(22) Ved. gli atti in « *Annales cisalpines d'histoire sociale* », n. 3, cit.

(23) E. Bertone di Sambuy, *Relazione del marchese Emilio Bertone di Sambuy Presidente della R. Commissione enologica. Commissario speciale per vini all'Esposizione internazionale di Londra nel 1862*, in *Sull'industria dei vini in Italia*, Torino 1867, pp. 19-20.

(24) G. Del Nero, *Il vino e la sua lavorazione*, Milano 1917, p. 3. In un passo precedente questo autore aveva affermato: « la razionalità delle operazioni necessarie per trasformare i prodotti grezzi dei campi in qualcosa di più facilmente commerciabile è ancora troppo poco diffusa nelle terre d'Italia » (*Ibid.*).

cavandone quel vantaggio che tutti sappiamo e che noi stessi potremmo trovare: ognuno produce per conto proprio e con metodi propri e produce entro quei confini ristretti dai quali resta impedito che il commercio dei vini si ordini sopra larghe e solide basi ». Di conseguenza « si inviano all'esterno campioni e piccole quantità che incontrano favore, ma se giunge una richiesta maggiore non si trova la nuova quantità domandata o questa differisce dai campioni inviati » (25). Ed in uno degli interventi al congresso si era sostenuto che il superamento di tale situazione dovesse passare dalla riorganizzazione del sistema produttivo: « Io credo che nei paesi dove la proprietà è molto divisa, la fabbricazione del vino debba essere tolta dalla mano del coltivatore e sostituire all'azione individuale l'azione di un'associazione industriale » (26). A Conegliano la relazione di A. Strucchi era iniziata con il consueto riconoscimento del « grande e meraviglioso [...] progresso che l'Italia ha compiuto negli ultimi trent'anni nell'industria enologica » (27) per smentirsi subito dopo con l'indicare un insieme di punti deboli della produzione italiana che occorreva togliere di mezzo puntando alla « eliminazione dei vitigni che danno prodotto ordinario » e alla produzione di « vini fini e superiori da pasto adatti al commercio interno e a quello di esportazione ».

Per fare ciò bisognava, come era stato detto molto tempo prima, « addivenire ad una separazione del lavoro del viticoltore da quello dell'industriale e del commerciante, ad imitazione di ciò che è avvenuto in Francia e che è stato certamente il primo fattore della fortuna dell'enologia francese » (28).

Bisognava semplificare e caratterizzare meglio la produzione, scegliendo poche qualità « affini tra loro in relazione al prodotto uva che si ottiene o si può ottenere nelle differenti plaghe viticole d'Italia » (29).

Le difficoltà di una soluzione come quella prospettata non erano poche trattandosi di far accettare il principio secondo il quale i conduttori dei fondi, magari anche proprietari, dovevano rinunciare ad una produzione economicamente importante e per certi versi qualificante, per ridursi a meri produttori di uva che, oltretutto, era un bene a valore aggiunto minore.

D'altra parte, trovare un punto di equilibrio fra un sistema di aziende agricole assai frantumato e difficilmente compattabile e un assetto della produzione vinicola costituito da unità produttive sufficientemente ampie e comunque in grado di applicare le tecniche più aggiornate, era davvero la

(25) Maic, *Atti del convegno dei produttori* cit., pp. 2-3.

(26) *Ibid.*, p. 56. L'autore dell'intervento era Visocchi.

(27) *Atti del Congresso enologico* cit., p. 40.

(28) *Ibid.*, p. 44.

(29) *Ibid.*, p. 45.

condizione essenziale per consentire al vino italiano di affermarsi sul mercato internazionale, uscendo dalla condizione di paese sostanzialmente fornitore, se è possibile usare questa parola anche per il vino, di « semi-lavorati », come per secoli era accaduto con la seta.

È da dire che nella esperienza italiana degli anni finali dell'Ottocento, non erano mancate modificazioni dell'assetto produttivo delle aziende conseguenti alla necessità di realizzare miglioramenti di efficienza.

La grande crisi agraria degli anni Ottanta infatti, aveva indotto i conduttori dei fondi dell'irriguo padano a rinunciare alla trasformazione nell'ambito aziendale del latte (che venne conferito alle industrie casearie) perché questo era l'unico modo di migliorare i conti economici, dato che la meccanizzazione delle operazioni di lavorazione all'interno dell'azienda agricola era impossibile a realizzarsi in virtù della bassa produzione unitaria rispetto alla capacità produttiva dei nuovi impianti (30).

Per quanto concerne i produttori di uva e vino la questione si poneva quasi negli stessi termini ma con l'aggravante che in questo caso di trattava di soggetti economici ben diversamente orientati rispetto al mercato. Non c'è bisogno di ricordare infatti che le aziende dell'irriguo da secoli lavoravano essenzialmente per la vendita, in virtù di una produzione elevata, a sua volta dipendente dall'ampiezza ugualmente elevata dei fondi mentre la piccola impresa contadina (che era poi il modello più diffuso anche per la vitivinicoltura) continuava a muoversi secondo la logica dell'autoconsumo.

D'altra parte, come si è già avuto modo di dire, locali, impianti e attrezzature comportavano impieghi di capitale non trascurabili, in un contesto dove le strutture creditizie non favorivano certo l'accesso ai finanziamenti.

Da una documentazione del 1905 relativa ad una quarantina di cantine sociali (31), risulta che il costo complessivo di impianto poteva calcolarsi in 10-12 lire per ettolitro e che la quota di capitale assorbita per il macchinario e le attrezzature minute (ad esclusione cioè dei fabbricati e dei contenitori del mosto e del vino) oscillava intorno al 25-30% del totale.

In ogni caso si trattava di aziende la cui produzione non era inferiore ai 1500 ettolitri all'anno e proprio sulla dimensione minima della produzione si giocava la possibilità di innovare le tecniche produttive.

Infatti, se si considerano i rendimenti normali, ad esempio del Piemonte (e cioè 50 q/ha circa di uva e 35 hl/ha di vino) e si immagina di

(30) Su questo punto cf. M. Romani, *Un secolo di vita agricola in Lombardia (1861-1961)*, Milano 1963, pp. 77-133.

(31) Maic, *Cantine sociali ed associazioni di produttori di vino*, in « Annali di agricoltura 1908 », Roma 1908.

considerare un'azienda viticola di 10 ha, si avrebbe una produzione di 500 q di uva e quindi 350 hl di vino. Ora, una cantina meccanizzata dei primi del Novecento, nel tempo di mezz'ora e con l'impiego di 3-4 addetti, poteva diraspere, pigiare e depositare nei tini il prodotto di 130 q circa di uva. Come dire cioè che in meno di quattro ore si completavano le operazioni iniziali della vinificazione di tutta la produzione dell'azienda tipo.

Tenuto conto di questo, della atomizzazione delle aziende produttrici di uva e della pratica impossibilità di realizzare una maggiore concentrazione di queste, una delle vie d'uscita capace di risolvere il problema consisteva nello sviluppo della cooperazione.

Questa era infatti l'idea più o meno esplicitamente espressa anche nei citati convegni.

E così nel 1904 fu pubblicata una legge con la quale veniva stanziato un milione di lire per interventi a favore dei piccoli produttori e delle cantine sociali, per metterli in grado di rinnovare gli impianti: dai locali alle macchine e alle attrezzature (32).

Non è chi non veda la scarsa capacità di incidere sulla realtà italiana di un provvedimento così misero dal punto di vista delle risorse disponibili. Lo riconosceva implicitamente la citata commissione d'indagine sulla industria enologica quando scriveva: « La Commissione, pur rilevando che negli ultimi 20 o 30 anni si sono generalmente realizzati progressi apprezzabili nella tecnica e nei mezzi di produzione in molte parti del Regno, deve mettere in evidenza che in molte province parallelamente alla viticoltura non si sono sviluppati i mezzi per trasformare l'uva in vino e per conservare il prodotto » (33).

L'anno dopo un esperto come Salvatore Mondini, a proposito sempre di caratteristiche delle unità produttive, confermava sostanzialmente tale valutazione scrivendo: « l'industria vinicola è ancora assai lontana dall'essersi sottratta a questa lamentata e deplorabile situazione » (34).

(32) La legge, datata 11 luglio 1904, recitava all'art. 1: « nell'intento di favorire l'industria enologica nei centri vinari del regno dove più tristi se ne mostrino le condizioni, è autorizzata la spesa di lire 1.000.000 (...) che verrà erogata nel modo seguente: 1. lire 300.000 per acquisto di vasi vinari da darsi a prestito nell'imminente campagna enologica ai piccoli produttori in quei comuni ove se ne verifichi più urgente bisogno; 2. lire 700.000 per incoraggiare l'impianto di cantine sociali e le associazioni di produttori per lo smercio dei loro vini nelle provincie che difettano di cantine sociali e che più soffrono della crisi vinicola » (Ibid., pp. 9-10).

(33) Difatti in attuazione della legge in questione, le domande di sovvenzione accolte furono, per gli scopi del punto 2 della legge citata soltanto 51, così distribuite per provincia: Cuneo 8; Alessandria 11; Novara 1; Pavia 4; Sondrio 1; Brescia 2; Mantova 1; Verona 3; Bologna 3; Modena 2; Ancona 1; Macerata 2; Roma 5; Lecce 2; Bari 1; Catania 1; Siracusa 1 (Maic, *Cantine sociali* cit., pp. 11-12).

(34) S. Mondini, *Costruzioni enotecniche*, cit., p. 1.

Secondo questo autore inadeguate erano in particolare le « costruzioni enotecniche », principali imputate della vulnerabilità della produzione e del fatto, già notato in precedenza, che non riuscendo a conservare il vino prodotto, non si potevano nemmeno compensare le annate abbondanti con quelle critiche.

Un simile punto di vista era abbastanza semplificatorio di una realtà più complessa perché come già aveva sostenuto Visocchi in occasione del convegno del 1884: « siccome i proprietari hanno bisogno di riprendere il loro capitale, così non possono tenere il vino 3 o 4 anni in cantina » (35).

Comunque anche Giovanni Dalmasso visitando Francia, Belgio e Germania aveva molto insistito sul ruolo fondamentale che locali adatti collocati in luoghi convenienti avevano nel processo di produzione dello champagne (36).

E così il Virgili, nel 1915, scriveva: « collaterale alla vasta piantagione di nuove viti e alla ricostituzione dei vecchi vigneti avrebbe dovuto svilupparsi la tecnica enologica e la rete esportatrice ma la viticoltura italiana è sempre stata bacata da un errore fondamentale, è stata vittima d'una falsa direttiva: i nostri produttori si sono sempre preoccupati della quantità non della qualità » (37). L'anno seguente, ancora Salvatore Mondini, in sede di Comitato Nazionale per le tariffe doganali e i trattati di commercio, ribadiva la constatazione che i vini italiani « si vendono e si bevono appena prodotti » e riteneva che al fondamento di una situazione mutata solo parzialmente, vi fosse una « deficiente organizzazione industriale dovuta in misura principale al frazionamento della viticoltura » ed anche « alla mancanza di convenienti locali per la lavorazione delle uve e per la conservazione del vino », proponendo, ancora una volta, la soluzione associativa (38).

Sull'assetto produttivo scarsamente efficiente e principale punto debole della realtà italiana, insisteva anche Arturo Marescalchi: « parlando in generale » l'industria rurale era « di indole primitiva, così come era la tessitura del lino e della canapa fatta nelle case dei contadini, com'è la fabbricazione del burro e del formaggio fatta dal vaccaro o dal pastore isolato ». Perciò bisognava industrializzare perché « una trasformazione,

(35) Maic, *Atti del convegno dei produttori* cit., p. 56.

(36) G. Dalmasso, *Viticoltura ed enologia* cit.

(37) F. Virgili, *Il problema enologico nazionale*, in « La Riforma sociale » XXII (1915), vol. 26, fasc. 8, 9, 10, p. 719. Commentando gli interventi a favore del settore, egli non aveva mancato di riunire in un'unica valutazione negativa produttori e autorità: « i viticoltori organizzarono in Italia 200 comizi come fossero operai scioperanti, ottennero dal governo la nomina di una commissione reale incaricata di ricercare le cause della crisi e di proporre rimedi, indagini e proposte perfettamente superflue » (*Ibid.*, p. 707).

(38) S. Mondini, *Industria enologica* cit., p. 56.

una lavorazione e un affinamento che, sparso in mille e mille piccole unità non può sfruttare dei grandi mezzi che la tecnica progredita offre, non può alimentare un commercio che si rispetti che frutti del vero bene durevole al paese » (39).

In realtà Marescalchi, nella sua disamina, aveva toccato anche un altro problema il cui superamento era da considerare essenziale per il miglioramento della produzione: cioè quello dell'istruzione. A suo parere però non si trattava tanto di incrementare l'istruzione superiore, già bene organizzata e di eccellente livello (40) (oltretutto secondo Marescalchi, bisognava tenere conto del fatto che su 50 enologi licenziati ogni anno soltanto pochissimi trovavano occupazioni corrispondenti al titolo conseguito) quanto piuttosto l'istruzione tecnica della gran massa di produttori. Come si vede da mezzo secolo si prospettavano soluzioni di difficilissimo accoglimento, come tutte quelle che coinvolgevano comportamenti di persone e modificazioni di natura strutturale.

Del resto la scarsa attenzione per i problemi del collocamento dei prodotti sul mercato non interessava soltanto la vitivinicoltura perché, proprio nel tempo in cui Marescalchi scriveva, una Commissione per lo studio dei problemi connessi con il passaggio dall'economia di guerra all'economia di pace, aveva posto in rilievo la stessa situazione anche per altre produzioni specializzate dell'agricoltura italiana (41).

E allora, come meravigliarsi se in un manuale del 1933, si poteva leggere che « il peggior male dell'industria vinaria è che essa non è un'industria »; che « il piccolo produttore vinario è in genere nemico del progresso enologico » e che « le tecniche erano quelle del nonno » poiché il piccolo produttore « disprezza i suggerimenti che gli vengono dai tecnici avveduti » (42)?

(39) A. Marescalchi, *Per lo sviluppo dell'industria enologica italiana*, Bologna 1919, pp. 83-84.

(40) Però a giudicare da alcune prese di posizione, peraltro espresse molti anni prima, non pare che la considerazione nella quale erano tenute le scuole enologiche anche prestigiose, fosse un gran che elevata. Nel citato convegno di Roma del 1884, un certo Borgatta aveva suscitato l'ilarità di alcuni e il disappunto di altri affermando che « è un fatto che i giovani allievi che escono dalla scuola enologica di Conegliano e di altre, mentre apprendono tante buone cose, apprendono anche e pare in special modo, l'arte di moltiplicare il vino ». Il che era accusa assai grave perché ciò avveniva, come continuava il Borgatta, « mettendo acqua nelle vinacce e questo io trovo che è un cattivo sistema, un sistema che bisogna combattere » (Maic, *Atti del convegno dei produttori* cit., p. 83).

(41) A. Cova, *I problemi dell'agricoltura italiana nelle proposte della « Commissione per la dopoguerra » (1918-1919)*, in *Studi in onore di Gino Barbieri*, 3 voll., Salerno 1983, I, pp. 528 e segg.

(42) A. Mazzei, *L'arte di fare il vino*, Roma 1933, p. 3.

Conclusioni

Siamo arrivati alla fine della nostra fatica. Le giornate che ci hanno visto impegnati sono state decisamente dense per i contributi di tutti i relatori e per la nutrita discussione che si è sviluppata su ogni relazione. Dalla relazione introduttiva è emerso con chiarezza il tracciato su cui lavorare: il vino quale protagonista di un'attenta riflessione storica dal medioevo all'età moderna con alcune elaborazioni sul periodo contemporaneo. Un periodo lunghissimo che comunque ha dimostrato quanto le catene del tempo abbiano una loro continuità, sia pure nella distinzione di fasi diverse e di periodi di cambiamento ed evoluzione.

Gli organizzatori del convegno si erano posti il problema di riprendere il tema di uno dei prodotti alimentari più significativi per la storia dell'uomo ed erano andati alla ricerca di quanti tra gli storici si erano occupati del vino affrontato nel contesto dell'analisi storica e storico economica. Per la verità emergeva immediatamente una certa difficoltà nel reperire studiosi che si fossero impegnati sul tema in maniera uniforme per la Penisola. Da qui la richiesta pressante ai possibili relatori perché si giungesse allo studio delle fonti ed all'elaborazione di rapporti sulle singole realtà regionali, in maniera tale da consentire un prodotto finito il più possibile completo quanto a ricostruzione delle vicende economiche collegate al vino nella sua storia. Da giovedì scorso abbiamo affrontato e discusso i risultati di una serie d'indagini tutte decisamente utili e ricche di preziose informazioni.

La relazione introduttiva ha posto immediatamente il soggetto della ricerca nella sua evoluzione storica ed ha tracciato con rapide, ma significative indicazioni, le tappe dell'introduzione della vite, la sua diffusione per opera dei greci e l'attribuzione divinatoria al prodotto della vite in base alle notizie in nostro possesso. Nel riferimento alle fonti narrative Pini ha puntualizzato la crescita dell'importanza del vino nella società romana e la sua successiva espansione attraverso il cristianesimo, là dove la vite ed il vino divengono carichi di simbologia nel Vangelo e

nella trattativa religiosa. La comparsa delle prime testimonianze dirette sui contratti agrari, sui censi, sulle proprietà di epoca altomedievale consentono prime informazioni certe sulla coltura della vite sia in coltivazioni promiscue che specializzate e chiuse all'interno delle mura delle Abbazie. Il vino continuava a mantenere una forte carica di simbolismo unito alla spiritualità e si riproponeva quale veicolo di comunicazione per caratterizzare l'ospitalità ai viandanti, ai pellegrini o ai sofferenti. Con la nascita della borghesia il vino si diffondeva nei costumi e negli usi della città e della società mercantile. Diveniva soggetto di distinzione di classe in riferimento alla qualità, per cui al vino forte bevuto dai ricchi, si opponeva il vino più leggero, il *mezzo vino*, il *vinello*, dei ceti più bassi. La progressiva laicizzazione della vita trasferiva la simbologia del vino dalla spiritualità del cristianesimo al valore di depositario del gusto e del piacere, esaltato nelle testimonianze goliardiche, nella novellistica volgare, nelle fonti narrative. Il vino finiva poi per assumere svariati valori, ora come parte integrante del salario dei lavoratori specie se rurali, ma in qualche caso anche urbani, ora come quota preziosa e privilegiata nella partizione dei prodotti agricoli, infine come prodotto terapeutico. Si trattava di funzioni che continuavano per lunghi secoli a segnare la storia dei rapporti di conduzione della terra, la storia della medicina, quella della società civile in generale. Lo hanno dimostrato le numerose relazioni che hanno affrontato il periodo medievale e il periodo moderno per le diverse realtà territoriali. Il vino quale elemento con forti contenuti terapeutici è stato oggetto di una specifica relazione capace di dimostrare l'ampio uso che di esso se ne faceva per curare la salute.

In ogni regione affrontata per il periodo medievale il vino ha registrato nel tempo una crescita della propria importanza sia quale elemento dell'attività produttiva, che quale elemento basilare per l'alimentazione. I vini forti avanzano dal Sud al Centro-Nord e specie nel XV secolo la coltura della vite e la produzione del vino sono ormai diffusi in ogni regione della penisola. Il Mezzogiorno registra un movimento mercantile del vino capace di incidere sull'economia di singole realtà locali. Ad Iglesias, in Sardegna, il ricavato dalla produzione del vino rappresenta la seconda fonte di reddito dopo quello delle miniere. Nel Trentino, in Piemonte, nel Veneto, in Toscana, nel Mezzogiorno e nella Sicilia la diffusione della vite aumenta e cresce il consumo del vino. Il consumo pro capite viene ad essere definito tra i 148 litri all'anno ed i 400. Restano più incerti i segni e l'andamento dei flussi commerciali del prodotto, come pure le rese unitarie, il peso del prodotto sulle economie locali. Del resto le fonti medievali si presentano carenti di indicazioni tali da consentire elaborazioni quantitative certe. Anzi, come da più parti è stato sottolineato, spesso le fonti medievali presentano delle vere e proprie trappole tali da non consentire individuazioni sicure. Si tratta infatti

spesso di fonti narrative, come memorie, trattati, poemi, ballate, o di fonti istituzionali pubbliche, come « grida » e « statuti », spesso elaborate per situazioni particolari, magari circoscritte a piccole zone e tali da divenire ingannatrici per qualsiasi generalizzazione. Più certe appaiono le fonti fiscali, le registrazioni dei dazi di entrata e di uscita dalle quali sono possibili numerose informazioni, compresa quella sui nomi dei vini che giungono nei vari mercati. Ma per il Medioevo tali fonti sono solo rarità, per cui resta l'indeterminazione del rilevamento quantitativo ed il pericolo di fondare elaborazioni su dati eccessivamente parziali. Specialmente nel dibattito sono stati messi in evidenza simili rischi; così come la discussione ha consentito precisazioni e confronti sul significato dei termini — in particolare *taverna* — facendo ordine su qualche interpretazione sbagliata o su qualche improprio uso di specifici riferimenti.

Per il Medioevo è emersa una Penisola dove sia la viticoltura che la produzione del vino registrano un manifesto dinamismo interrotto dalla peste nera del 1348 e poi ripreso nel secolo XV, all'interno di quel vino-valore così come definito lungo le linee individuate nella relazione introduttiva. Vigna e vino restano soggetti al protezionismo anche se, là dove il ceto mercantile è sufficientemente potente, ampie maglie, si aprono nell'importazione, al fine di consentire l'ingresso di un prodotto di qualità migliore e più gradito alle tavole sontuosamente imbandite dei ceti più elevati.

Più frammentata è apparsa la ricostruzione per il periodo moderno. Qui sono state avanzate analisi solo di alcune zone, come il Piemonte, Venezia, Emilia-Romagna, il Mezzogiorno, accanto a quella già ricordata riflessione sull'impiego del vino nella medicina. La ricchezza documentaria del mercato urbano di Venezia, uno dei più importanti dell'epoca, dato che su di esso gravitavano circa duecentomila persone, ha consentito di fornire una serie di elaborazioni utili per precisare il peso del prodotto vino sul gettito fiscale della Serenissima Repubblica, il consumo totale, quello individuale particolarmente elevato nella popolazione maschile e femminile oltre i 12 anni di età (circa 600 litri all'anno), i flussi commerciali verso Rialto ed ha consentito elaborazioni complete per i secoli XVI-XVIII. Per il modenese l'uso di fonti contabili ha permesso l'individuazione delle tendenze della diffusione della vite, della specializzazione colturale nella « piantata » con le relative modificazioni del paesaggio agrario, del mercato e del reddito ricavato in una zona dove durante il Settecento la vite arretra di fronte alla diffusione dei cereali. Sempre l'uso delle più complete fonti contabili e daziarie ha permesso attente ricostruzioni per la Romagna, il Piemonte e il Meridione, nella determinazione delle tendenze produttive, del consumo (ai monatti venivano distribuiti a Torino oltre 1000 litri di vini all'anno, mentre il consumo normale pro capite risultava di circa 492 litri), delle qualità dei vini circolanti, del

significato sociale del vino medesimo. Emerge come in epoca moderna la vigna ed il vino continuano ad avere un ruolo fondamentale nella definizione dei contratti di conduzione, nel valore dei terreni e del ruolo economico svolto nel mercato irregolare, oltre che come toccasana per numerose malattie dell'epoca.

La produzione di vino nella Toscana dell'Ottocento è stata ricostruita all'interno di un itinerario geografico preciso e nella determinazione dell'evoluzione specialmente per i tipi di uva, per l'individuazione delle quantità prodotte e delle tecniche di produzione. Sul problema delle tecniche di produzione e dei processi di lenta introduzione delle innovazioni si è svolta una completa relazione riferita al periodo tra '800 e '900. Le grandi malattie della vite durante il XIX secolo avevano provocato guasti al volume della produzione, ma avevano anche stimolato sia attenti studi e rimedi per combatterle, che forme associative per fronteggiare anche l'espansione del mercato provocata da una crescente domanda internazionale. Su questi periodi possiamo disporre di fonti statistiche complete e sia pure nella mancanza di una vasta bibliografia, sono state possibili individuazioni sulle rese delle vigne nella forma delle culture promiscue e di quelle specializzate. Si è trattato di un contributo decisamente utile per aiutare la comprensione dell'evoluzione di tutto il settore della vinificazione, non solo per il primo '900, ma anche per i periodi precedenti, rappresentando un riferimento certo su cui effettuare tentativi di elaborazione, sia pure prudenti. Già nel '700, ma soprattutto dopo la scoperta della chimica come scienza, il vino era stato spogliato del suo specifico e fondamentale significato terapeutico. La chimica però aveva consentito di individuare le proprietà del vino di migliorarne la produzione, di esaltarne le caratteristiche. Il vino entrava nel campo della scienza: con lo scopo di studiarne la preparazione, la selezione e conservazione, venivano fondate in varie parti d'Italia specifiche scuole enologiche. Di fatto non sempre agli intenti corrispondevano programmi analoghi e le scuole — sia pure mantenendo una loro importanza — non raggiungevano gli scopi specifici per i quali erano state proposte.

Il richiamo ad alcuni dei temi affrontati è stato effettuato nell'intento di condurre ad alcune considerazioni conclusive di diverso ordine.

In primo luogo è opportuno ricordare come dal 1971, ovvero dal convegno di Pavia sulla storia e commercializzazione del vino, solo oggi si torni ad affrontare in un ampio dibattito storico il medesimo tema. Ci sono stati, è vero, importanti contributi e tra questi ricordo, oltre al lavoro di Ivan Pini, la raccolta degli scritti e delle relazioni sul tema del vino a firma di Federigo Melis, recentemente curati da Anna Affortunati Parrini. Vi sono state anche trattazioni o raccolte su produzioni o commercializzazioni locali, ma, fatte le dovute eccezioni, spesso si è trattato di elaborazioni agiografiche prive del necessario supporto documentario e del metodo di

analisi storica. Le eccezioni comunque non mancano, come documenta il volume distribuito nelle cartelle di questo nostro convegno dal titolo *Il Chianti tra geografia e storia*, curato da Italo Moretti (con saggi di Rombai, Boglione e Pazzagli), dove sono ricostruite le vicende socio economiche nella rigorosità del metodo scientifico. Al di là di simili eccezioni la storia del vino attende ancora di essere scritta, in riferimento alle vicende economiche ad esso collegate. Analoga sorte spetta ad altri prodotti alimentari, come le castagne, in parte l'olio (su cui però si è lavorato in diverse parti d'Italia), o a prodotti agricoli destinati all'uso industriale, come ad esempio le piante per la preparazione delle tinte. Il nostro impegno di queste giornate va nella direzione di stimolare per coprire tali vuoti. Non vi è presunzione, ma consapevolezza di ciò che resta da fare e non risulta essere poca cosa.

In riferimento poi ad una complessiva riflessione sulle relazioni mi sia consentito di notare l'evidente diversità dei metodi d'indagine tra storici delle diverse epoche attorno al prodotto vino. In generale la lettura e la ricostruzione del periodo medievale ha puntualizzato, circoscritto e sviluppato, con analisi cariche di risultati, gli aspetti d'icollegamento tra il vino e la società civile, il vino e la spiritualità, il vino ed il quotidiano. L'analisi della formazione del mercato, della circolazione del prodotto, della sua incidenza sulla formazione del reddito, la ricerca delle rese unitarie per le coltivazioni della vite a coltura promiscua o specializzata, sono comparse in maniera necessariamente saltuaria. Naturalmente ciò deriva soprattutto dallo stato delle fonti e dalla particolarità delle stesse, come già ho detto, ma forse deriva anche dal diverso interrogativo che lo studioso medievale pone alle scarse fonti trovate. Per il periodo moderno invece l'analisi si è confrontata con i dati ed il tentativo — spesso riuscito — è stato quello di individuare con esattezza produzione, consumi, correnti di traffico, incidenza reddituale del prodotto nella dinamica di uno Stato o di una azienda. L'approccio poi all'età contemporanea è passato attraverso aspetti completamente nuovi, come il relativo modificarsi delle tecniche di produzione, l'ausilio della chimica e della meccanica; la disponibilità di statistiche molto precise hanno condotto ad una lettura in parte diversa da quella medievale. Se si può accettare una sintesi sicuramente non del tutto propria, ma chiarificatrice per il lavoro svolto, si è passati dall'analisi sociale, ad una di tipo economico fino a quella tecnica e scientifica. Il protagonista è rimasto il vino, legato nelle « catene del tempo », ma soggetto di un'evoluzione che ha investito aspetti qualitativi, tecniche di produzione, simbologia, impegno economico dei singoli produttori e delle intere comunità, ricerca scientifica.

Resta la continuità di fondo, continuità ravvisabile nella medesima scelta della sede del convegno. Qui a Greve — è stato ricordato — nel 1427 il catasto registrava uno dei centri di produzione maggiormente dinamici per la commercializzazione del vino nell'Italia centrale e più

specificatamente per la Toscana. Oggi alla distanza di 640 anni la piazza di Greve è ancora un vivace centro di produzione e di commercializzazione. Le tecniche di produzione odierne consentono al vino di affrontare lunghi spostamenti con ogni mezzo e lunghi periodi di conservazione, risultati prima inimmaginabili, nonostante i tentativi dei produttori locali e nonostante la richiesta dai mercati più disparati.

L'espansione dei mercati internazionali fa tornare alla memoria quanto è stato detto in questi giorni a proposito della scoperta delle Americhe e dell'introduzione nel vecchio continente di bevande alternative al vino e alla birra. Se ciò già qualche secolo fa danneggiò (in parte) i produttori, però già allora stimolò la selezione ed incentivò per una produzione migliore e più competitiva. Ora la storia si ripete: oggi in Italia il consumo pro capite del vino è ben lontano da quello dei tempi da noi qui indagati, attestandosi attorno a 90 litri (quasi pari a quello del latte) ed ancora una volta i produttori sono chiamati ad una sfida già verificatasi nel passato. Le innovazioni tecnologiche interessano una delle più antiche produzioni agricole: la resa unitaria media della vite è passata da 40 quintali circa nel 1921 a quasi 100 nel 1985 e il dinamismo del « grappolo » di innovazioni che aveva caratterizzato anche l'economia italiana di fine Ottocento, ha finito per interessare — sia pure in ritardo — l'agricoltura, compresa la produzione del vino. Ma non voglio annoiarvi oltre.

Mi sia consentito a nome del comitato scientifico di esprimere la nostra gratitudine al Comune di Greve in Chianti. La calorosa ospitalità riservatoci è la miglior riprova della sensibilità culturale verso la ricerca delle radici di un prodotto che qui è fonte importante di reddito. L'aver voluto che si svolgesse proprio nel centro del Chianti uno specifico appuntamento culturale, quale è stato il nostro, riconduce alle più profonde radici economiche e sociali della comunità locale. Il vino costituisce una quota importante del reddito prodotto in agricoltura e qui in particolare esso è parte integrante dell'economia, stimolando nuove forme di produzione di reddito, come l'agriturismo, già accennato dal Sindaco in apertura dei nostri lavori. Siamo al centro di una zona che ha attirato presenze straniere in una sorte di ritorno alla terra di carattere internazionale, spinto dalla bellezza della natura e dall'interesse per la produzione del vino o per la cura delle vigne. A settembre si celebra una festa per gli ospiti stranieri, ma questa terra come poche altre dell'Italia centrale attira non solo la curiosità di chi desidera un'amena residenza, quanto attira investimenti finanziari — spesso ingenti — di assicurazioni e di privati cittadini nell'acquisto di tenute, di fattorie con scopi squisitamente produttivi. Vi è anche in ciò un segno di continuità con il passato, ben avvertito dalla comunità locale, nell'individuazione di quel filo conduttore dell'economia locale che è il vino.

Ringrazio inoltre gli amici Giuliano Pinto e Giovanni Cherubini e,

per la parte tecnica, la segreteria del convegno medesimo per il modo in cui hanno saputo organizzare i lavori. Un pensiero particolare va al Presidente del Comitato scientifico, Ildebrando Imberciadori che ieri sera affaticato per la lunga giornata di lavori è stato costretto a ripartire, lasciando trasparire la sua commozione nel non poter assistere alla conclusione dei lavori. Al Maestro Imberciadori rivolgiamo un caloroso e affettuoso saluto.

Finito di stampare in Firenze
nella Stamperia Editoriale Parenti
nel mese di luglio 1989