

Presentazione

GIAMPAOLO MANTELLI

Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia

È motivo di grande soddisfazione per la Provincia di Brescia salutare la pubblicazione di questo volume importante e rilevante; ciò per una serie di motivi strettamente connessi, anche se diversi.

Innanzitutto perché una coltivazione antichissima come quella viticola ottiene qui un riconoscimento internazionale, non solo per la capacità imprenditoriale di produrre e innovare in campo agricolo di operatori locali, ma anche per la loro capacità di trasferire risorse ed energie in ambito culturale. Ciò è particolarmente significativo in quanto è il frutto di un abile e lungimirante interscambio tra istituzioni pubbliche e aziende private, tra associazioni culturali e ricerca universitaria che insieme hanno creduto al progetto del “Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino” su *La civiltà del vino*, promosso di concerto con l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Brescia.

L'iniziativa ha trovato la sua realizzazione nelle giornate di studio del 5 e 6 ottobre 2001 in Franciacorta, presso l'Antica Fratta di Monticelli Brusati, vale a dire in un territorio da sempre ‘vocato’ alla viticoltura di qualità – che negli ultimi anni ha conosciuto uno straordinario sviluppo grazie al pregio delle *bollicine*, ora denominate semplicemente *Franciacorta* – e divenuto un esempio produttivo studiato dagli economisti. Ma nella medesima area collinare, adagiata lungo le sponde del lago d'Iseo e dal clima ventilato dalle brezze alpine, le monache di Santa Giulia possedevano già prima del Mille alcune delle loro vigne migliori e, tra XII e XIII secolo, ebbe luogo un poderoso dissodamento per l'impianto di nuovi vigneti e l'introduzione di vitigni pregiati, mentre dal XV secolo vennero realizzati quei terrazzamenti, in parte ancora esistenti, attestati dalle fonti d'archivio e archeologiche.

Il percorso scientifico che il volume consente al lettore appare esemplare. L'attività vitivinicola, quale espressione della civiltà mediterranea ed europea, è indagata nei suoi aspetti colturali, produttivi, varietali e commerciali; l'interesse si sposta poi alle implicazioni sociali, religiose, culturali, legislative e medico-dietetiche, che l'uso del vino ha avuto fin dalla tarda romanità e nel corso del medioevo, per giungere alla coltivazione della vite in ambito bresciano prima e dopo il grande rinnovamento avvenuto tra Otto e Novecento, senza dimenticare l'apporto dato negli ultimi decenni dalla cosiddetta 'eno-tecnologia'.

Si tratta dunque di un lavoro nuovo, sia per le tematiche esaminate che per lo sforzo interdisciplinare di affrontarle, messo in atto da studiosi di molte università italiane e straniere; un contributo tra i più significativi per la storia della vite e del vino – intesa come 'storia della civiltà' – pubblicati negli ultimi decenni a livello internazionale e un esempio ben riuscito di come gli studi storici consentano a culture diverse di dialogare e crescere insieme.

Un motivo di orgoglio in più, quest'ultimo, per una provincia crocevia naturale tra il Mediterraneo e l'Europa; ciò grazie anche alla vite e alle strade del vino.

CRISTINA ZILIANI
Guidio Berlucci e C. S.p.A.

Quando mi è stata proposta l'idea di contribuire alla realizzazione del convegno "La civiltà del vino" e alla stampa di quest'opera, ho subito ricordato i tanti racconti di mio padre, le mille difficoltà che incontrò 50 anni fa quando iniziò, insieme a Guido Berlucci e Giorgio Lanciani, la sua avventura in Franciacorta. Allora la tecnica balbettava e l'empirismo dava vini che oggi sarebbero considerati imbevibili. A parte pochi grandi esempi.

L'esperienza del passato non deve però rimanere nel solo ricordo di pochi eletti. La lettura del presente volume risulta in questo senso particolarmente affascinante ed illuminante: vi si scoprono le radici del nostro agire, si possono apprezzare le intuizioni, le capacità, le lotte, i sacrifici, le passioni che hanno animato le molte generazioni di vignaioli che ci hanno preceduto. Ciò è ancor più significativo perché non rimane circoscritto nell'ambito ristretto di una piccola realtà territoriale o regionale, ma prende in esame l'intera area mediterranea ed europea, con un interesse peculiare verso lo sviluppo della civiltà.

Oggi tutto è cambiato: la zonazione, la selezione clonale, i vigneti policlonali, l'alta densità d'impianto, la bassa resa per ceppo, le presse a membrana, l'acciaio inossidabile e l'importanza del freddo hanno fatto fare all'enologia passi da gigante, soprattutto in questi ultimi 20 anni. Alcune intuizioni tuttavia non sono nostre, ma fanno parte di una tradizione colturale millenaria; senza di esse la moderna scienza enologica non sarebbe la stessa e, di sicuro, sarebbe meno ricca e aperta all'innovazione.

Credo sia importante la conoscenza delle origini, l'apprezzamento delle difficoltà che il progresso comporta, la diffusione della 'cultura viti-vinicola' tra tutti coloro che vivono, scrivono, consumano e apprezzano la qualità dei vini.

FRANCO NICOLI CRISTIANI

Assessore alla Qualità dell'Ambiente della Regione Lombardia

La pubblicazione di un volume è sempre un momento che arricchisce e contribuisce alla crescita sociale e civile. Questo avviene soprattutto nel caso di un libro di storia, che attraverso la conoscenza del passato alimenta il senso di appartenenza e di identità di una comunità. Da questo punto di vista, l'*ecologia della memoria* non è meno importante della tutela del territorio, perché la natura senza qualcuno che ne apprezza la bellezza è come un quadro in una stanza senza luce.

Gli atti della VII Biennale di Franciacorta, curati da Gabriele Archetti e intitolati *La civiltà del vino. Fonti temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, danno un grande apporto alla conoscenza del passato dei popoli mediterranei ed europei, dal momento che la 'cultura' del vino ha caratterizzato la loro storia più che millenaria.

Questo lavoro – poderoso non solo e non tanto per il numero delle pagine, ma soprattutto per la mole di dati, attestati dai preziosissimi indici, e per la capacità di mobilitare studiosi di tante università italiane e europee – è un contributo fondamentale alla storia della vite e del vino nel panorama scientifico internazionale. Inoltre, per la prima volta, mette a disposizione del lettore italiano un quadro aggiornato degli studi sull'argomento, tenendo conto di un'area geografica che spazia dal Mediterraneo al Baltico, dalle isole Britanniche ai territori bizantini, senza tralasciare la cultura coranica. Ma agli aspetti per così dire più tradizionali, quali la coltivazione, il commercio, la legislazione o i consumi, nel

volume sono messi a fuoco i temi profondi che legano il vino all'esperienza religiosa, alla liturgia, alla letteratura, alla filosofia e alla medicina, con saggi di altissimo livello molti dei quali aprono prospettive assolutamente inedite.

In questo orizzonte generale, però, si innesta sapientemente lo studio dell'ambito territoriale più ristretto della Lombardia orientale e con esso di una piccola zona assunta a modello di sviluppo, come quella della Franciacorta. È doveroso quindi il sentimento di gratitudine verso il "Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino", che ha promosso la ricerca su "la civiltà del vino" dilatando così il suo impegno oltre i confini strettamente locali.

Al lettore resta il piacere di una lettura diversa e stimolante, ricca di novità e lontana dai luoghi comuni sul vino e sui vari abbinamenti gastronomici... Ma anche la consapevolezza di avere tra le mani un libro di studio importante, che tra cinquant'anni sarà ancora citato, e che grazie anche al sostegno della Regione Lombardia diventa patrimonio di tutti, nel segno di una comune vicenda storica che si è sviluppata nel corso del tempo intorno al vino.

GABRIELE ARCHETTI

La civiltà del vino: una doverosa premessa

Tra gli studi di storia agraria, quelli relativi alla vite e al vino hanno conosciuto nell'ultimo quindicennio una feconda stagione di interessi da parte della medievistica italiana. Ciò appare tanto più significativo perché in controtendenza rispetto ad una certa 'assuefazione' della storiografia – attratta verso temi considerati più 'tradizionali' – per le tematiche legate al mondo rurale, che negli anni Settanta e Ottanta del Novecento ne aveva invece fatto uno degli ambiti di ricerca più avanzati e dinamici¹. Non è una situazione che riguarda solo il nostro Paese, ma in diversa maniera buona parte dei centri di ricerca e delle 'scuole' europee².

Le ragioni della predilezione per la storia della vitivinicoltura sono numerose e, non ultima, il fascino dell'argomento, giacché il consumo del vino accompagna le vicende dell'uomo fin dalla più remota antichità, con la sua forza simbolica, aggregante e festosa, la sacralità millenaria che lo rende un dono, anzi il più prezioso, fra i doni 'divini', il potere del farmaco che lenisce gli affanni e concede l'oblio temporaneo, la ritualità religiosa che ne accompagna l'assunzione, consentendo di giungere all'estasi dell'unione mistica, ma anche di distruggere coloro che non sono in grado di controllarne gli effetti inebrianti. Il punto di snodo fondamentale è stato senza dubbio il convegno di Greve in Chianti del 1987, che ha posto le premesse necessarie per gli approfondimenti su base regionale e, in una terra 'vocata' come la penisola italiana,

¹ Si vedano in proposito le considerazioni introduttive di A. CORTONESI al volume *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, a cura dello stesso autore, ma redatto insieme a G. Pasquali e G. Piccinni, Roma-Bari 2002, pp. v-xv, mentre per la vitivinicoltura un quadro di sintesi è alle pp. 217-240.

² Una prima risposta a questa situazione di 'stanchezza' storiografica è venuta dalla costituzione, tra il 1996 e il 1997, del "Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino" di Montalcino – che dal 1998 organizza anche dei "Laboratori di storia agraria" –, a cui si deve già una prima sistematica riflessione sui problemi degli studi di storia rurale, apparsa nel volume *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica, (Atti del convegno di Montalcino, 12-14 dicembre 1997)*, a cura di A. Cortonesi e M. Montanari, Bologna 2001 (Biblioteca di storia agraria medievale, 18), in particolare le pagine introduttive di M. Montanari (ivi, pp. 7-10). Nella medesima direzione, benché con un interesse scientifico territorialmente più ristretto, si pone pure il "Centro studi per la storia dell'agricoltura e dell'ambiente San Martino" avviato nel 2003 presso la Fondazione civiltà bresciana con il sostegno della Provincia di Brescia, che ha promosso la ristampa anastatica delle *Venti giornate della vera agricoltura* di Agostino Gallo (Brescia 2003).

di metterne a fuoco le specificità varietali, tecniche e produttive locali. Già l'anno successivo alla pubblicazione di quegli atti tuttavia, quali primo "Quaderno" della «Rivista di storia dell'agricoltura», compariva nel 1989 il volume *Vite e vino nel Medioevo* di Antonio Ivan Pini per i tipi della collana "Biblioteca di storia agraria medievale", diretta da Bruno Andreolli, Vito Fumagalli e Massimo Montanari, mentre il compianto studioso bolognese veniva invitato a tenere una lezione sulla 'vitivinicoltura alto medievale' e 'negli studi medievali italiani' alla 37ª settimana di studio spoletina e all'11° congresso internazionale svoltosi presso l'abbazia francese di Flaran (1989).

La vivacità sorprendente quanto caotica dei contributi successivi è stata ben sintetizzata da Alfio Cortonesi nelle pagine introduttive del presente volume e rende palese l'attenzione diffusa per i processi produttivi vitivinicoli; alcuni momenti, però – a cominciare dall'esemplare percorso di ricerca sviluppato nella 'quadrilogia' dei convegni di Alba (1990-1992 e 1994), diretti magistralmente da Rinaldo Comba e dedicati all'area piemontese –, sono diventati ormai un riferimento portante. È il caso del congresso di San Martino di Bentivoglio nel 1991, di quelli di Trento nel 1993, di Erbusco in Franciacorta nel 1995, di Reims nel 1997, di Alghero e di Conegliano Veneto nel 1998 – che si tennero in concomitanza con la stampa del nostro "Tempus vindemie". Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale –, fino al simposio di Roma su *Vino, mistero divino* del 2000, dedicato alle virtù mistiche del frutto della vite, e alle giornate di studio di Monticelli Brusati del 2001 su *La civiltà del vino*.

In questo approfondimento delle indagini sulla storia della vite e del vino dunque – che nel frattempo ha dato occasione a numerosissime iniziative, conferenze e appuntamenti, spesso assai rilevanti, anche se di carattere prevalentemente locale –, si inserisce a pieno titolo l'impegno del "Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino" che, con l'edizione degli atti della IV Biennale di Franciacorta (1996), dal titolo: 'Vites plantare et bene colere'. *Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel Medioevo*, poneva la sua attenzione sullo sviluppo agrario di una piccola regione lombarda, compresa tra il Mella e l'Oglio, posta in provincia di Brescia³. Si evidenziava così la speciale attitudine vinicola di un'area collinare, dove il "vino con le bollicine" è divenuto esso stesso sinonimo del territorio, il *franciacorta* appunto, proprio come nel nord della Francia lo *champagne* ha fatto con la regione omonima. Non paiono quindi fuori luogo le parole celebrative che a metà dell'Ottocento scriveva lo storico Gabriele Rosa⁴:

³ In questa direzione, nella quarta sezione del volume, si muovono soprattutto i lavori di B. Scaglia, P. Tedeschi e B. Bettoni, mentre per la trattatistica agronomica interviene E. Ferraglio; più in generale sugli aspetti culturali, invece, tratta M. Fregoni, su cui torna anche G. Andenna.

⁴ Cfr. G. ROSA, *La Francia Corta*, Bergamo 1852 (rist. anast., Brescia 1974), ripreso alla lettera in IDEM, *Guida al Lago d'Iseo ed alle Valli Camonica e di Scalve*, Brescia 1886 (rist. anast., Milano 1979), pp. 1-2; per il recupero storico-locale della tradizione di produrre vini 'frizzanti', invece, si veda G. ARCHETTI, *Intorno al vino mordace o «spumante»*, in *Libellus de vino mordaci, ovvero le bollicine del terzo millennio*, a cura di G. Archetti,

«Nessun visitatore delle plaghe più belle e felici dell'alta Italia, nessuno de' buoni gustai dei vini di questa parte del bel paese, ignora il nome e il sito della Franciacorta», dove da sempre «la migliore entrata, per lo più, è quella dei vini che si fanno eccellentissimi e neri, e bianchi e garbi che noi chiamiamo racenti e dolci».

Era pertanto un percorso quasi obbligato quello del Centro culturale artistico, animato fin dalla sua fondazione da Giovanni Castellini⁵, di tornare ad occuparsi del vino, non già nella prospettiva della semplice valorizzazione storico-territoriale, peraltro già perseguito, ma dell'inserimento della stessa in un quadro più generale affinché dalla veduta d'insieme spiccassero meglio le peculiarità di quella più ristretta. Di conseguenza, le giornate di studio della VII Biennale di Franciacorta, svoltesi presso l'Antica Fratta di Monticelli Brusati il 5 e 6 ottobre 2001, si sono poste come obiettivo non solo i problemi legati alla coltivazione, alla produzione, al commercio, ai consumi o alla trasformazione del paesaggio, ma anche le relazioni, le connessioni e le differenti implicazioni che l'uso del vino ha avuto a livello sociale, religioso e culturale per i popoli europei e del Mediterraneo durante il medioevo, quando cioè – secondo la felice espressione del Pini⁶ – si svilupparono intorno al vino gli elementi comuni di una nuova civiltà, differente da quella antica.

La stampa di questo volume, che di quelle giornate franciacortine raccoglie gli atti, va al centro di questi problemi e, per quanto in ritardo sui tempi di edizione programmati, sembra aver beneficiato proficuamente dalla prolungata sedimentazione, migliorando in qualità e contenuti, proprio come l'invecchiamento in pregiate botti di rovere fa bene ai rossi o ai bianchi più strutturati. Intendiamo dire che alla perdita di qualche elemento, inevitabile in un convegno così articolato – spiace in particolare l'assenza del testo degli interventi di Andrea Breda (su *I luoghi della conservazione del vino*), di Fiorella Frisoni (riguardante *Il vino nell'arte lombarda*) e di Pierluigi Villa (su *Le varietà viticole pre-fillosseriche*), che toccavano temi rimasti purtroppo scoperti all'interno del testo –, ha in un certo senso fatto da contrappeso lo sviluppo di altri aspetti pregnanti, quali l'apertura internazionale verso Oriente come a Occidente, solo adom-

Brescia 2001, pp. 7-40, che fa da introduzione all'edizione del trattatello sul vino 'mordace' del medico bresciano Girolamo Conforti (Brescia 1570).

⁵ Sull'attività trentennale del Centro si veda il recente lavoro: *Cultura in Franciacorta e sul Sebino. Trent'anni del Centro culturale artistico*, a cura di F. Marchesani Tonoli e G. Rolfi, Brescia 2003 (Quaderni della biblioteca comunale "don Lorenzo Milani" [di Cazzago San Martino], 9).

⁶ Nel suo saggio 'pionieristico' del 1974 Pini poneva il vino tra «gli elementi caratterizzanti la civiltà medievale» [A.I. PINI, *La viticoltura italiana nel Medio Evo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna tra X e XV secolo*, «Studi medievali», s. III, 15 (1974), p. 795, riedito in IDEM, *Vite e vino*, p. 53], quando la coltivazione della vite raggiunse la sua massima espansione, toccando latitudini oggi impensabili e non fermandosi neppure di fronte ai divieti coranici; lo storico bolognese, inoltre, si era fatto carico della relazione introduttiva al convegno di Greve in Chianti, significativamente intitolata *Il vino nella civiltà italiana* (ora anche in ID., *Vite e vino*, pp. 17-28).

brati durante i lavori alla Fratta. L'architettura complessiva del volume appare quindi delineata dal sottotitolo: *Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*; essa si muove dapprima intorno agli aspetti culturali e produttivi per soffermarsi poi su quelli più squisitamente “culturali” e chiudersi nello studio del ‘modello campione’ offerto in età moderna dal territorio bresciano e della Franciacorta.

La storia della vite e del vino appare così come un punto di osservazione privilegiato per guardare alla molteplicità di interazioni sociali, di credenze religiose, di pratiche culturali, di tradizioni culturali, di relazioni commerciali e politiche, di trasformazioni ambientali e tecnologiche che hanno forgiato l'Europa medievale. D'altra parte, è proprio nel millennio seguito alla dominazione romana che affondano le radici della viticoltura moderna, che avvenne l'introduzione di nuovi vitigni accanto alle varietà autoctone, che si registrò la più ampia dilatazione degli spazi vitati, la ripresa e la sperimentazione di tecniche di coltivazione dimenticate, mentre il vino tornò ad essere una bevanda comune a tutti gli strati sociali e gradualmente anche la più diffusa. La decadenza tardo-antica e le invasioni barbariche avevano certo segnato una regressione delle coltivazioni agrarie e favorito il ritorno di più vaste foreste, degli acquitrini e dell'incolto; bisogna però fare attenzione a generalizzare il quadro catastrofico di tale situazione, dal momento che profonde differenze sussistevano tra Oriente e Occidente, come pure nell'ambito più ristretto dell'Europa continentale e mediterranea.

In ogni caso, le attestazioni della presenza della vite prima del Mille sono numerose e riflettono le varietà geografiche e le mutevoli situazioni storico-sociali che si verificarono localmente. Le notizie più frequenti provengono, com'è noto, dalle opere degli scrittori ecclesiastici, dagli archivi monastici e dagli inventari dei beni di chiese e canoniche. Un dato quantitativo questo che, già di per se stesso, dà conto del nesso profondo esistente tra religione cristiana e diffusione viticola, non solo per le implicazioni teologico-simboliche del vino, ma anche perché la Chiesa – come ha rilevato il Dion – ha «servito la viticoltura tanto conservando e trasmettendo i metodi di coltivazione ereditati dall'antichità romana, quanto aumentandone il prestigio»⁷. In occasione della fondazione di un cenobio infatti, della costruzione di una nuova chiesa o di una cappella rurale, nella scelta del sito si teneva conto anche della possibilità di avere nelle vicinanze un terreno adatto per piantare una vigna o, in caso contrario, che vi fossero almeno i mezzi economici necessari per il reperimento del vino. Vescovi e abati, spinti dalla necessità del fermentato d'uva per gli usi liturgico-caritativi, piantarono la vite in collina e in pianura ritenendolo un motivo di prestigio sociale, ma si spinsero presto anche in zone di montagna o nelle terre basse e paludose, dove le condizioni erano meno favorevoli.

⁷ R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1959 (rist. anast., Paris 1977), p. 188. Sugli aspetti liturgici dell'uso del vino, sia in Occidente che in Oriente, si occupano di seguito nel volume F. Dell'Oro, S. Parenti e P.-M. Gy.

Ciò fu possibile grazie alla versatilità della vite, una pianta ‘infestante’ con la capacità di attecchire quasi dappertutto, e dall’abilità umana di selezionare le varietà più produttive e resistenti alle diverse situazioni climatiche e pedologiche. Per quanto tuttavia la vite crescesse un po’ ovunque, sia in promiscuità che in coltura specializzata, ciò non significa che rese e qualità fossero identiche: allora come ora i contadini conoscevano bene i luoghi più adatti per fare buoni vini; e, al riguardo, il confronto tra gli studi di ‘zonazione’ e la mappa della viticoltura medievale mostra una sorprendente convergenza di dati. Va inoltre rilevato che la grande espansione delle vigne tra pieno e tardo medioevo fu innanzitutto una risposta alla crescita demografica ed urbana; il fatto poi che si piantassero vigneti nei dintorni delle città, dei villaggi e dei maggiori centri abitati, indipendentemente dal fatto che tali zone fossero adatte o meno alla coltura viticola, conferma il carattere ‘antropico’ di tale diffusione e di come a guidarla fossero soprattutto le esigenze quantitative, non quelle qualitative. Le necessità liturgiche e per l’ospitalità fraterna di chiese e monasteri avevano ormai lasciato il posto al consumo di massa e, da prodotto di lusso, il vino era diventato un alimento presente nella dieta di tutti gli strati sociali.

Seguendo l’articolazione del volume, questi problemi complessivi trovano spazio soprattutto nella prima parte, dedicata – per quanto sembri riduttiva la concettualizzazione – agli aspetti della coltivazione della vite dal Mediterraneo all’Europa centrale e dalla penisola Iberica al mondo bizantino, senza tralasciare la galassia islamica, offrendo così al lettore italiano una panoramica assolutamente nuova e di prima mano per il periodo medievale⁸. Ciò ha permesso di avere una prospettiva più ampia rispetto alla geografia della *respublica christiana* e di tener conto di quelle realtà dove il rigido monoteismo aveva escluso qualunque impiego sacrificale del vino, condannandone l’uso perché di origine diabolica (sura 5, 90-91). In taluni casi però, proprio l’interdizione di bere il vino materiale – più precettistica che effettiva –, ha favorito la valorizzazione simbolica del vino mistico, come canta Rumi, il grande poeta sufi, alludendo alla preesistenza delle anime: «prima che in questo mondo vi fosse un giardino, una vigna, un grappolo, la nostra anima si inebriava del vino immortale».

Anche nell’ambito ecclesiastico – nonostante i molti sospetti e la condanna di ogni eccesso nel bere, come mostra la seconda parte del testo dedicata alla “civiltà del vino” – non si giunse mai a biasimare il consumo di vino in se stesso; l’esempio di Gesù che mangiava e beveva in pubblico (Lc 7, 34), il consiglio di Paolo di bere un po’ di vino contro la salute cagionevole (1 Tm 5, 23) e soprattutto il suo impiego

⁸ In questa direzione e secondo una precisa articolazione geografica si susseguono i contributi di A. Cortonesi per l’area italiana, P. Racine per quella francese, M. Vaquero Piñero per quella iberica, M. Matheus per le regioni transalpine dell’impero, I. Lumperdean per la Moldavia e la Romania, E. Kislinger per il complesso dei domini bizantini e P. Branca per i territori legati alla predicazione di Maometto che, nel loro insieme, costituiscono quasi una ‘storia’ della vite e del vino nel medioevo.

durante la messa, erano sotto gli occhi di tutti. Nella fonti agiografiche la riproposizione del miracolo della trasformazione dell'acqua in vino è un *topos* dalla chiara matrice 'Cristo-mimetica' fra i più frequenti, mentre la parola chiave capace di mettere d'accordo il rigorismo ascetico con l'equilibrio della norma quotidiana, secondo la regola benedettina, risulta essere la 'moderazione'. Quando però si verificavano gli eccessi che portavano all'ubriachezza, «causa di ogni male» (Ef 5, 18), ci si preoccupò soprattutto di non dare scandalo e di non essere di turbamento per i fedeli più sensibili; al contrario, il piacere e la dimensione ludica del vino, le sue proprietà inebrianti e afrodisiache attirarono l'interesse degli umanisti, per quanto in ogni tempo siano stati un tema privilegiato per massicce incursioni poetico-letterarie⁹.

Produzione, commercio e consumo di vino d'altra parte, sia pure in maniera diversa, preoccuparono sempre le autorità pubbliche, che ne disciplinarono e favorirono lo sviluppo ricevendone un adeguato ritorno fiscale. Tale interesse, soprattutto a partire dalla metà del XIII secolo, era pienamente giustificato dai larghi consumi sociali e dall'esigenza di far fronte alle crescenti richieste. Il vino era il corredo abituale di ogni età e, in occasione di una festa, non poteva mancare sulla tavola; consigliato ai vecchi, era dato anche ai fanciulli in dosi alquanto annacquate, mentre i medici prescrivevano il rosso come ricostituente alle donne dopo il parto; per i malati poi si confezionavano prodotti e medicinali che traevano la loro base dalla fermentazione alcolica degli zuccheri contenuti nel succo d'uva e, per le sue proprietà antisettiche, l'aceto era il disinfettante più comune. Naturalmente il luogo del consumo per eccellenza era la taverna, ma sul potere di guarire i mali dell'esistenza e su quello dei fermentati propinati dagli osti la Chiesa ebbe sempre un occhio di attenzione¹⁰, non tanto o soltanto per punire – al contrario colpisce la grande tolleranza delle disposizioni canoniche in materia di ebbrezza – ma per suggerire un uso accorto dei beni e dei prodotti della natura.

Una lezione che, a ben vedere, continua ad essere attuale.

⁹ La lettura delle fonti ecclesiastiche e poetiche viene proposta dai contributi di G. Motta sul vino nei Padri della Chiesa, di G. Archetti e N. D'Acunto sul vino in ambito monastico e riformistico, di P. Tomea nei racconti agiografici e di R. Bellini nelle disposizioni canoniche, mentre S. Gavinelli e P. Gibellini ripercorrono la ricchezza dei testi letterari.

¹⁰ Questi temi sono oggetto di indagine nella terza sezione del volume, dove C. Cogrossi, C. Azzara e A. Baronio esaminano soprattutto l'ambito legislativo, dalla tradizione romano-barbarica a quella comunale, mentre A.I. Pini e G.M. Varanini sviluppano in maniera complementare gli aspetti legati al commercio e alla circolazione dei vini; M. Tagliabue, invece, mette a fuoco i problemi connessi con il consumo nelle taverne; da ultimo, A. Ghisalberti e A. Albuzzi conducono un'indagine sulle fonti medico-dietetiche, con riferimento ad Arnaldo da Villanova e all'impiego del vino nella profilassi e nella pratica medica.