

ALFIO CORTONESI\*

La coltivazione della vite nel Medioevo

*Discorso introduttivo*

Com'è noto ai cultori della materia, il ventennio compreso fra la metà degli anni '60 e la metà degli anni '80 del Novecento ha segnato per la storia agraria italiana (e particolarmente per quella di riferimento medievale, della quale qui ci occupiamo) un periodo di notevole fioritura degli studi. Rapporti di lavoro, produzioni e tecniche, ordinamenti colturali e paesaggi hanno rappresentato allora un settore di ricerca fra i più frequentati nell'ambito della storia economica e sociale. Tale fervida stagione di studi ha avuto il merito di richiamare con vigore l'attenzione su quella 'dimensione rurale' della storia italiana troppo a lungo occultata dalla tendenza nettamente urbanocentrica della storiografia otto-novecentesca. Le ricerche di Emilio Sereni, Giorgio Giorgetti, Elio Conti, poco dopo quelle di Vito Fumagalli e Giovanni Cherubini, aprirono strade sulle quali una folta schiera di storici si è poi avviata, dando un contributo di primo piano al rinnovamento delle tematiche e dei metodi. Esteso lo sguardo a quanto si dispiegava oltre le mura urbane, ricercatori delle più varie provenienze territoriali e accademiche hanno saputo ben evidenziare il peso che il lavoro contadino, il complesso ordito sociale e insediativo delle campagne, le peculiari dinamiche politiche di tali ambiti, ebbero a esercitare sulla vicenda complessiva, in quel costante intreccio con la realtà urbana che rappresenta uno degli aspetti caratteristici della storia d'Italia.

Sullo scorcio del secolo le indagini sono poi proseguite con passo meno risoluto e con qualche segno di stanchezza, in un clima storiografico ormai mutato e caratterizzato da una certa ripresa di temi più tradizionali: la storia politico-diplomatica, istituzionale, religiosa, eccetera<sup>1</sup>. Proprio per fare il punto della situazione

<sup>1</sup> Su questa vicenda storiografica può ora leggersi la mia introduzione al volume: A. CORTONESI, G. PASQUALI, G. PICCINI, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, a cura di A. Cortonesi, Roma-Bari 2002, pp. V-XV.

\* Università degli Studi della Tuscia, Viterbo.

e rinnovare lo slancio perduto, nel dicembre 1997 si registrava, tuttavia, la costituzione in Montalcino di un *Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino* che, intendendo proporsi come luogo di raccordo e coordinamento per quanti indirizzano la loro attenzione alle problematiche indicate, ritaglia per sé – com'è stato scritto – «un'identità scientifica forte... in sostanza riconducibile all'idea del 'lavoro contadino', inteso come ambito specifico della storia agraria»<sup>2</sup>.

Dalla storia agraria alla storia del vino e degli altri prodotti riconducibili alla coltivazione della terra il passo è, in tutta evidenza, assai breve, vuoi per la contiguità tematica, vuoi per un percorso storiografico che ha visto, in tempi recenti, la storia dell'alimentazione (e più generalmente quella della cultura materiale) e la storia dell'agricoltura tessere comuni percorsi in una funzione di reciproco stimolo. Del resto – lo ha opportunamente osservato Massimo Montanari – «parlare di vino non si può senza parlare di molte altre cose, che rimandano all'economia e alle forme produttive, ai rapporti di proprietà, all'organizzazione sociale, al diritto come nucleo di ordinamento e di interpretazione della realtà»<sup>3</sup>.

Definitivamente riscattata dalla lunga appartenenza al dominio dell'antiquaria e dell'aneddotica, la storia del vino ha dunque potuto pienamente sviluppare negli ultimi decenni le sue molteplici valenze attivando itinerari di riflessione e d'indagine che hanno reso necessario il contributo di discipline diverse. Aspetti economici, politici, sociali, materiali e mentali di tale storia sono stati approfonditi con risultati di grande interesse che segnano una pagina importante del rinnovamento storiografico dei nostri tempi.

Passare in rassegna anche soltanto i più significativi fra i contributi scientifici che si sono susseguiti in anni a noi vicini sulla vitivinicoltura medievale non mi sembra possa essere fra i compiti di questa introduzione; per le ricerche svolte anteriormente al 1990 esiste peraltro la puntuale e argomentata rassegna di Antonio Ivan Pini, *Il Medioevo nel bicchiere*<sup>4</sup>, la quale rende ozioso tornare sull'argomento con intenti di informazione bibliografica o di esegesi storiografica, mentre per l'ultimo decennio una buona integrazione si può avere con il volume

<sup>2</sup> M. MONTANARI, *Dalla parte dei 'laboratores'*, in *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, Atti del Convegno (Montalcino, 12-14 dicembre 1997), Bologna 2001, pp. 7-10, alle pp. 9-10.

<sup>3</sup> M. MONTANARI, *Aperitivo*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, 2 voll., a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simbula, Roma 2000, pp. XIII-XIX, a p. XIII.

<sup>4</sup> *Il Medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni*, «Quaderni medievali», 29 (1990), pp. 6-38.

*Tempus vindemie* di Gabriele Archetti<sup>5</sup>, che propone anche un'utile comparazione con gli studi fioriti di recente in altri ambiti nazionali. Ci limiteremo, dunque, a ricordare come, accanto ad una miriade di validi contributi di riferimento micro-territoriale, sub-regionale e regionale, si siano avute nel tempo pubblicazioni che, per un approccio più generale alla materia e lo sforzo di costruire, a più voci, un quadro di sintesi, hanno finito col costituire altrettanti momenti cardine della riflessione intorno alla storia vitivinicola: intendo riferirmi essenzialmente al volume *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, contenente gli atti del convegno svoltosi a Greve in Chianti nel 1987<sup>6</sup>; alla raccolta di saggi del già ricordato Pini, *Vite e vino nel medioevo*, del 1989<sup>7</sup> (nella quale viene riproposto, fra gli altri, l'articolo su *La viticoltura italiana nel Medio Evo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*<sup>8</sup>, che molto ha significato per lo sviluppo degli studi nell'ambito che qui interessa); al volume curato da Jean-Louis Gaulin e Allen J. Grieco, *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medioevale*<sup>9</sup>; infine agli atti, apparsi nel 2000, del convegno internazionale su *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, tenutosi ad Alghero nel 1998<sup>10</sup>.

È un fatto che l'insieme delle ricerche di cui oggi si è arrivati a disporre rappresenta una base ben solida dalla quale partire tanto per gli approfondimenti che si rendono necessari quanto per la sperimentazione di nuovi itinerari tematici. Per quanto mi riguarda, proporrò in questa sede qualche breve nota sull'affermazione della viticoltura nei secoli centrali e tardi del medioevo, per poi passare ad occuparmi, in maniera meno fuggevole, del fondamentale segmento della vicenda vinicola che si snoda fra la vendemmia e il consumo, ciò con riferimento al mosaico, come sappiamo assai variegato, delle diverse Italie.

La ripresa delle attività mercantili e artigianali e il connesso incremento delle popolazioni urbane diedero luogo nell'Italia dei secoli dopo il Mille ad un forte sviluppo della pratica viticola. Benché non venisse meno il contributo

<sup>5</sup> *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medioevale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4).

<sup>6</sup> Firenze 1988.

<sup>7</sup> Bologna 1989.

<sup>8</sup> Il contributo (pp. 53-145) era già stato pubblicato sulla rivista «Studi medievali», s. III, 15 (1974), pp. 795-884.

<sup>9</sup> Bologna 1994.

<sup>10</sup> Cit. alla n. 3.

degli enti ecclesiastici e della componente aristocratica (che tanta parte avevano avuto nella ripresa produttiva dei secoli VIII-X), protagonisti della nuova espansione furono i ceti cittadini di formazione più recente, provvisti più degli altri di capitali da investire nella terra e ben decisi nel perseguire la più ampia disponibilità di vino come «uno dei segni più tangibili della propria ascesa sociale»<sup>11</sup>. Fu soprattutto per la loro iniziativa che gran parte delle campagne suburbane d'Italia (da Mantova a Bologna, da Cremona ad Arezzo, a Viterbo) furono trasformate in *terroirs* viticoli più o meno compatti, dotati sovente – è il caso di Roma – di corpose appendici all'interno della cerchia muraria.

Se le difficoltà che incontrava il commercio vinicolo incentivavano non poco, in una prospettiva micro-autarchica, la capillare diffusione della vigna, ad assicurare le fortune del prodotto era in molti contesti soprattutto l'elevata domanda dei mercati urbani. Quest'ultima era determinata tanto dagli alti livelli del popolamento che dalla notevole entità dei consumi. Se per Firenze i dati trasmessi da Giovanni Villani e confermati da altre fonti hanno consentito di avanzare, per la prima metà del Trecento, l'ipotesi di un consumo annuo per abitante di circa 260-270 litri, per Siena, Bologna, l'area veneta e lombarda si è potuto motivatamente proporre, con riferimento al medioevo tardo, un consumo medio *pro capite* superiore ad un litro al giorno. A comprendere le ragioni del fenomeno gioverà aver presente che il vino – generalmente di bassa gradazione alcolica – era la sola bevanda corroborante di cui all'epoca si disponesse e a cui potesse farsi ricorso nei momenti della socializzazione e dell'aggregazione ludica.

Ma la vigna non si limitò di certo a colonizzare le campagne di più stretta gravitazione urbana. La sua presenza si addensò, difatti, anche in prossimità degli insediamenti castellani e di villaggio, come pure venne a caratterizzare l'assetto produttivo di appezzamenti periferici, distanti da ogni abitato. Nuovi paesaggi in tal modo si disegnarono. Mentre le vigne a sostegno morto e interfilare stretto continuarono a dominare le campagne suburbane, con l'affermazione della mezzadria poderale venne introdotto in buona parte del territorio centro-italiano quel sistema della coltivazione promiscua che negli ampi spazi tra un filare e l'altro consentiva la semina di cereali e leguminose ed affidava, perlopiù, ad alberi la funzione di supporto delle viti. In alcuni settori dell'area padana (ad esempio le campagne emiliane) analoghi processi di accorpamento fondiario, accompagnati anche qui dalla penetrazione dei patti mezzadrili, diedero forma,

soprattutto a partire dalla seconda metà del XIV secolo, a quel paesaggio della 'piantata' che sempre più largamente venne realizzando l'integrazione di seminativi, filari, alberi e prati e la sostituzione, per essa, delle superfici a monocoltura cerealicola o viticola, in precedenza nettamente prevalenti.

Una presenza non meno ampia e capillare la vigna segnò nelle regioni del Mezzogiorno, dove – sia pure con l'importante eccezione della Campania, già in antico caratterizzata dal frequente ricorso al sostegno vivo – diffusamente conobbe la sistemazione ad alberello, che non prevedeva alcun supporto, godendo l'uva in ogni caso, per le favorevoli condizioni climatiche, di un'adeguata insolazione. È almeno dall'età normanna che i documenti testimoniano qui una significativa espansione della viticoltura, suggerendo per essa una geografia che tende nella sostanza a ripetere quella degli insediamenti umani. Per quanto, in particolare, concerne la Sicilia, non sembra che la lunga dominazione araba abbia determinato l'annientamento della pratica viticola; i divieti posti dal Corano al consumo del vino ne limitarono certo la diffusione, ma il gradimento che incontrava sia l'uva fresca che quella passa dovette in qualche misura garantire alla vite una continuità di presenza. Sotto i normanni e nel corso del XIII secolo l'avanzamento delle colture significò di frequente l'impianto di nuovi vigneti. Intorno a Palermo come a Messina e in area etnea i filari conquistarono gran parte della superficie agricola sotto la spinta di una domanda molto sostenuta.

Su un piano generale, andrà pure ricordato come, a seguito del forte calo della popolazione, la seconda metà del Trecento abbia fatto registrare in buona parte delle campagne italiane un arretramento della pratica viticola, bisognosa di così assiduo e robusto apporto di manodopera. Ma se l'incremento dei salari legato alla minore disponibilità di braccia dovette creare per i produttori non poche difficoltà, sortì pure l'effetto di ampliare la schiera dei consumatori e, comunque, di accrescere la domanda di vino. Agli abbandoni delle vigne che i documenti diffusamente segnalano dopo gli anni cruciali di metà Trecento, ben presto fece seguito pertanto la riconquista delle superfici perdute e l'avvio di nuovi dissodamenti. Non mancarono, in ogni caso, territori entro i quali la lentezza della ripresa demica indusse esiti di ristagno produttivo a livelli ben inferiori rispetto a quelli toccati fra Due e Trecento.

Non tutta la produzione della vigna era destinata alla vinificazione; sia pure in quantità modesta, l'uva era consumata anche fresca o passa; una piccola parte era poi raccolta ai fini della confezione dell'agresto: un condimento che si otteneva aggiungendo sale al succo dell'uva acerba (meglio ove si disponesse di uva

*pergolesè*). A fronte dell'impiego nella vinificazione tutto ciò risultava, comunque, di ben scarso significato. La vendemmia richiedeva, come noto, lavori preparatori che riguardavano essenzialmente la manutenzione dei vasi vinari: si bagnavano, ripulivano e riparavano i tini da pigiatura (*tinae*) e gli altri recipienti utilizzati per la fermentazione del mosto e la conservazione dei vini (*vegetes, butes, carrata, dolia*, eccetera), si procedeva a sostituire doghe vecchie e cerchi che non assicuravano una perfetta tenuta, si eliminavano eventuali muffe disinfettando con acqua salata, gesso e altri materiali, si rinforzavano infine i cavalletti (*calastri* nelle fonti lombarde) sui quali poggiavano le botti ad evitare il contatto con il suolo umido.

Per la fabbricazione dei recipienti si impiegava legname ben stagionato e della miglior qualità, perlopiù di castagno e di rovere, talora anche di abete e di noce. Compatto, leggero ed elastico, il legno di rovere e di castagno era particolarmente indicato per le botti di maggiore capacità; all'abete, al larice e al noce, più pesante, si ricorreva soprattutto per i recipienti più piccoli, spesso utilizzati per la conservazione dei vini forti e di maggior pregio. I cerchi (*circuli*) erano ricavati da virgulti di castagno e di salice debitamente tenuti in ammollo; si poteva ricorrere, comunque, anche al legno di betulla, nocciolo, noce e abete; in qualche contesto (ad esempio a Vicenza) la fabbricazione era affidata ad artigiani specializzati, i *cerquarii*. La legatura dei cerchi si effettuava perlopiù con i vimini. Trova riscontro anche l'uso di cerchi di ferro (più sicuri, ma più costosi) che, ad esempio, risultano impiegati nella fabbricazione dei quaranta barili che il comune di Viterbo, alla metà del Duecento, mette a disposizione dei cittadini per le operazioni di compravendita del vino. Ad evitare perdite e infiltrazioni, sostanze e materiali diversi erano applicati nei punti di connessione fra le tavole: dalla colla di farina di grano, di cui fanno menzione gli statuti dei bottai di Messina, alla pece, al sego, a «un particolare tipo di giunco che assicurava la perfetta tenuta degli incastri»<sup>12</sup>. I fondi di tini e botti potevano essere rinforzati da un asse disposto trasversalmente; nella parte centrale dei recipienti un'apertura circolare (cocchiume), incorniciata talora da un portello di forma quadrata, consentiva l'immissione del vino. La fabbricazione e la riparazione dei recipienti erano affidate a manodopera specializzata (i 'maestri bottai'), talora anche a carpentieri; la loro responsabilità si palesava nel marchio che veniva apposto; nei casi di più elementare manutenzione poteva, tuttavia,

<sup>12</sup> C.M. RUGOLO, *Maestri bottai in Sicilia nel secolo XV*, «Nuova rivista storica», 69 (1985), pp. 195-216, a p. 210.

intervenire la mano stessa del viticoltore. Diffusamente attestato è anche il nolo di botti e altri recipienti, ciò che sottolinea come la loro costruzione comportasse un impegno economico non trascurabile.

Data l'importanza che la pratica viticola spesso assumeva, le operazioni della vendemmia finivano col coinvolgere, sia in ambito cittadino che rurale, larga parte delle popolazioni; per rendere possibile l'utilizzo di tutta la manodopera ed evitare ogni intralcio allo svolgimento dei lavori veniva sospesa, nella circostanza, l'attività ordinaria del tribunale civile; gli statuti di Modena esoneravano, di più, i lavoratori da ogni prestazione dovuta al comune nel periodo compreso fra il 15 settembre e il 15 ottobre. La raccolta dell'uva poteva avviarsi generalmente solo dopo la data fissata dallo statuto della comunità o, comunque, dopo il bando emesso dalle autorità locali: ciò garantiva un più agevole controllo pubblico sulle operazioni e, dunque, un più regolare andamento delle stesse, scoraggiava i furti, impediva raccolte intempestive (che potevano essere determinate dalla mancanza di vino come dalla paura della grandine o di altri danneggiamenti) e disciplinava il mercato dell'atteso vino novello. Laddove la data della vendemmia fosse individuata dalla normativa statutaria, si aveva di frequente riferimento alla festa di S. Maria di settembre (l'8 del mese), ricorrendo tuttavia anche altre indicazioni, secondo le necessità derivanti dal clima e dell'altitudine. Deroghe alla normativa vigente potevano verificarsi in presenza di condizioni atmosferiche particolari o per l'incombere di eventi bellici; anche la peculiare posizione di una contrada viticola o l'utilizzo in talune parcelle di vitigni di maggior pregio potevano costituire, quanto alla data d'avvio delle vendemmie, motivo per altrettante eccezioni. Nel caso di vigne condotte in locazione il coltivatore era tenuto a preavvisare il proprietario dell'avvio delle operazioni sì che lo stesso, personalmente o avvalendosi di un incaricato (*nuntius*), potesse verificare l'entità della produzione e il buon andamento dei lavori.

La raccolta poteva essere effettuata a mano o con il ricorso a piccole roncole, coltelli e forbici; depositata in ceste o canestri di vimini, talora in gerle o mastelli di legno (*ciberi* nella documentazione piemontese), l'uva era successivamente riversata nei tini o nelle vasche utilizzate per la pigiatura. L'impiego di vasche (*vascae*, *palmenta*, eccetera) era largamente diffuso; in area laziale tali contenitori – scavati nella pietra o in muratura e sovente denominati *torcularia* – erano in genere disposti a coppia, su livelli diversi. Da un foro praticato nel fondo della vasca superiore il mosto defluiva in quella inferiore (il romano *vascale*), di dimensione ridotta rispetto alla prima; un'altra apertura doveva consentire di raccogliarlo all'esterno e di travasarlo entro i tini per la fermentazione. *Vasca*,



*vascale* e tino costituivano per le vigne romane un obbligatorio corredo. Al fine e di ridurre le spese necessarie a dotarsi delle vasche e di sottrarre il minor spazio possibile alle viti, ci si risolveva non di rado a dividere fra vicini o eredi l'uso degli impianti di vinificazione; poteva così accadere che compravendite e locazioni di vigne avessero per oggetto una quota, talora anche molto ridotta, delle vasche; nel tardo Quattrocento si rendeva necessario a Ferentino disciplinare statutariamente l'uso delle stesse da parte degli aventi diritto. Un «minimo di pratica sociale collettiva» si perpetuava per questa via in un settore della produzione fortemente connotato dall'«individualismo agrario mediterraneo»<sup>13</sup>.

Le pratiche della pigiatura e della vinificazione richiedevano la presenza tra i filari di fabbricati rurali appositamente costruiti (è il caso dei *chiabotti* delle castellanie sabaude) o, più semplicemente, di rudimentali strutture che comunque garantissero un adeguato riparo. 'Palmenti' a cielo aperto sono, tuttavia, testimoniati per la Sicilia ed erano probabilmente diffusi in tutto il Mezzogiorno. La scelta di procedere o meno alla vinificazione entro la vigna doveva dipendere essenzialmente dalla distanza della stessa dalla dimora padronale e dalla disponibilità presso quest'ultima di locali sufficientemente ampi; in presenza di proprietà articolate poteva, altresì, prevalere l'esigenza di concentrare le operazioni in un unico luogo.

Quando la pigiatura non avvenisse nell'ambito della vigna, ci si avvaleva per il trasporto dell'uva di carri (*plaustra*) sui quali trovavano posto recipienti di vario tipo (*tina*, *carraria*, eccetera) o di asini che venivano caricati con 'bigonce da soma'. Nelle campagne emiliane oltre il Panaro il trasporto era effettuato «con le 'navacce' (recipiente aperto con due testate più alte in modo da costituire quasi un barcone a fondo piatto)»<sup>14</sup>. Non di rado si dava pure il caso che l'ammostatura avesse luogo in campagna e che nelle cantine urbane e castellane si svolgesse le fasi conclusive del processo di vinificazione; occorrendo tale circostanza, il trasporto del mosto (operazione assai delicata che poteva, se mal condotta, compromettere il risultato della vendemmia) avveniva entro appositi recipienti che nel Bolognese, in Romagna e in altre zone dell'Italia padana prendevano il nome di *castellate* (botti allungate di varia dimensione). L'enorme tinaia dell'ospedale pratese della Misericordia riceveva, nel Quattrocento, uve già ammostate che si

<sup>13</sup> P. TOUBERT, *Paysages ruraux et techniques de production en Italie méridionale dans la seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle*, in *Potere, società e popolo nell'età dei due Guglielmi*, Atti delle IV Giornate normanno-sveve (Bari-Gioia del Colle, 8-10 ottobre 1979), Bari 1981, pp. 201-229, a p. 222.

<sup>14</sup> PINI, *Vite e vino*, p. 106.



procedeva a depositare in 18 ‘canali’ e 10 tini destinati alla fermentazione del prodotto; la capienza di alcuni ‘canali’ superava i 5.000 litri.

Le uve erano pigiate sia con i piedi che con ammostatoi: bastoni che si allargavano in fondo a forma di clava o terminavano a forcilla ed erano utilizzati specialmente per la pigiatura in recipienti piccoli; in presenza di tini di particolare altezza, ci si introduceva negli stessi ricorrendo a scale o impalcature. Nel Bolognese del Due-Trecento la pigiatura avveniva con il ricorso alla ‘graticula’ o ‘pistarola’: «una tinozza quadra (...) che lasciava passare nel tino sottostante un mosto puro, con una modesta quantità di bucce e vinaccioli», consentendo con ciò di migliorare la qualità del vino<sup>15</sup>. La fermentazione poteva interessare tanto il mosto «separato dalla vinaccia e dai graspi» mediante lo «sgrondo dell’uva ammostata»<sup>16</sup> – si aveva in questo caso la fermentazione ‘in bianco’, di tradizione classica – che il mosto con le vinacce (fermentazione ‘in rosso’); nel primo caso si otteneva un vino puro, chiaro, di sapore gradevole, nel secondo, per solito, un vino più sapido ed aspro, che – come testimonia Piero de’ Crescenzi – assumeva, secondo le uve impiegate, un colore *nigrum*, *rubeum* o *aureum*. Il processo di fermentazione poteva avvenire «con chiusura ermetica del vaso» – così nelle già ricordate cantine pratesi dove si ricorreva «alla muratura del coperchio»<sup>17</sup> –, come pure a tino aperto, in questo caso con assidua rimescolatura del mosto e delle vinacce sì da evitare che quest’ultime restassero troppo a lungo in emersione e il vino ne fosse rovinato.

Alla pigiatura poteva far seguito la torchiatura: pratica che sembra essere, tuttavia, di diffusione non generale (piccoli e medi proprietari di rado possedevano un torchio) e dalla quale si ricavava un vino di seconda (ma anche terza o quarta) spremitura decisamente meno gradito del primo vino. Le torchiature successive alla prima dovevano essere precedute dal taglio e dalla sgretolatura delle vinacce, finalizzati a «liberare il tannino contenuto nei raspi e nelle bucce» ed a rendere più chiaro il prodotto<sup>18</sup>; in assenza di torchi, le vinacce potevano

<sup>15</sup> G. PASQUALI, *Il mosto, la vinaccia, il torchio, dall’alto al basso medioevo: ricerca della qualità o del massimo rendimento?*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin, A.J. Grieco, Bologna 1994 (Biblioteca di storia agraria medievale, 9), pp. 39-58, alle pp. 46-47.

<sup>16</sup> Ivi, p. 46.

<sup>17</sup> G. PAMPALONI, *Vendemmie e produzione di vino nelle proprietà dell’ospedale della Misericordia di Prato nel Quattrocento*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, III, Napoli 1978, pp. 349-379, a p. 368.

<sup>18</sup> A.I. PINI, *Vite e olivo nell’alto medioevo*, in *L’ambiente vegetale nell’alto medioevo*, Atti della XXXVII Settimana di studio del Centro italiano di studi sull’alto medioevo, Spoleto 1990, pp. 329-380, a p. 359.

essere pressate attraverso l'imposizione di pesi adeguati. I torchi (*torcitoria*, *stringitoria*, eccetera), di varia grandezza, avevano talora dimensioni ragguardevoli e potevano dunque richiedere per la costruzione decine di giornate di lavoro, ingenti quantitativi di legname, *ferramenta* di vario tipo, grasso per la lubrificazione; quelli presenti, alla metà del Quattrocento, nelle *cassine* della Certosa di Pavia erano costruiti «in legno di rovere o di noce, con rinforzi in ferro» ed esercitavano la pressione mediante una grossa pietra «governata da un *albor*, albero a vite, e da una *scogha*, scoggia»<sup>19</sup>.

Lasciato a fermentare nei tini per periodi di durata variabile – attesta il de' Crescenzi che la fermentazione 'in rosso' durava nelle cantine bolognesi 15 giorni – il prodotto era successivamente travasato nelle botti per mezzo di secchi, mastelli e grandi imbuti. Accadeva in qualche caso che, prima o dopo l'imbottamento, s'intervenisse sul vino con speciali trattamenti: a Rivoli, «il vino proveniente dalle decime e dai redditi veniva estratto dai tini o dalle botti per essere versato sul *genus* del nebbiolo signorile», dunque subendo «un secondo periodo di stazionamento nei tini prima di essere definitivamente imbottato»<sup>20</sup>; nelle campagne pratesi si governava diffusamente il mosto (o il vino) aggiungendo un'uva particolare, denominata 'raverusco', che conferiva un colore più intenso ed accresceva la gradazione alcolica. Più generalmente, il ricorso a vini 'da colore', quali l'«albatrico» – per il bianco – e il 'raverusco' o 'abrostino' (vocaboli riconducibili entrambi al latino *labrusca* o *lambrusca*: uva selvatica) appare diffuso nella pratica vinificatoria toscana del Quattrocento. Da aggiungere che, facendo riposare le vinacce (solitamente non torchiate) nell'acqua si otteneva l'acquerello (*acquatum*, *acquarellum*, *pusca*, eccetera): un vinello leggero (o, più propriamente, un 'mezzo vino') destinato al consumo dei meno abbienti ma che, servito fresco, poteva trovare in estate un più generale gradimento; le vinacce potevano essere più volte utilizzate allo scopo, ottenendosi via via un prodotto a gradazione alcolica decrescente. Pratica piuttosto usuale era pure quella di versare sui resti della svinatura il vino scadente o non ben conservato che una rifermentazione poteva rendere nuovamente bevibile; da tale procedimento si ricavava quello che le fonti tardo-medievali indicano come vino 'acconciato'. Vini più robusti e durevoli era, infine, possibile ottenere con la cottura in apposite caldaie del vino (o del mosto), ope-

<sup>19</sup> L. CHIAPPA MAURI, *Paesaggi rurali di Lombardia*, Roma-Bari 1990, p. 183.

<sup>20</sup> A. DAL VERME, *Vendemmia e vinificazione in Piemonte negli ultimi secoli del Medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990, pp. 51-67, a p. 58.

razione che comportava la riduzione del prodotto nella misura di circa un quarto; proseguendo la cottura fino alla riduzione di circa tre quarti, si otteneva la sapa, di sapore dolcissimo, usata in cucina come condimento.

Le numerose varietà dei vitigni coltivati garantivano una gamma di produzioni assai ampia. Per l'area padana il de' Crescenzi ricorda una quarantina di uve, distinguendo fra le bianche e le nere, insistendo sul rapporto qualità/quantità e indicando quali fossero le più apprezzate, nonché quelle da usare per la vinificazione e quelle adatte per la tavola. La *Sclava*, la *Garganica*, la *Malixia* o *Sarcula* sono fra le bianche coltivate nel Bolognese, che annovera fra le rosse la *Grilla*, la *Gramesta*, il *Maiolo*; tanto bianca quanto nera è la *Lambrusca*, già ricordata per i vini 'da colore'. A Forlì si coltivava la migliore *Albana*, la *Nebiola* era caratteristica di Asti, la *Duracla* di Ferrara; la *Garganica* si ritrovava anche nelle campagne padovane, la *Sclava* a Brescia e a Mantova. In realtà ben poche delle uve note ai trattatisti trovano riscontro nella documentazione disponibile. Pochi, a fronte delle nutrite enumerazioni del Tanaglia, i vitigni di cui si ha menzione nelle carte toscane del Quattrocento: lo *Zeppolino* è fra quelli che danno vino rosso, il *Trebbiano*, la *Vernaccia* fra quelli che producono bianco. Particolarmente apprezzate erano le varietà di uva da cui poteva ricavarsi vino dolce; secondo la trattatistica agronomica tardomedievale (ma il dato trova sostanziale conferma anche nei testi cinque-seicenteschi) erano, infatti, i vini giovani e di sapore dolce ad essere particolarmente ambiti. L'invecchiamento, anche se limitato a un anno, metteva a repentaglio le caratteristiche di vini che faticavano sovente ad arrivare integri fino all'estate; non è un caso che molti trattatisti si misurassero con il problema di ringiovanire il prodotto e che il vino vecchio fosse per solito venduto a prezzi inferiori rispetto al nuovo.

Quanto al sapore dolce, lo si ricercava, oltre che con la scelta dei vitigni, affidandosi ad elaborate ricette o particolari accorgimenti nella vinificazione; un consiglio dispensato a più riprese (lo si ritrova anche in de' Crescenzi) è quello di ammucchiare per terra l'uva raccolta tenendovela per alcuni giorni prima di passare alla pigiatura. I moscatelli come pure le vernacce e i trebbiani riscuotevano nell'Italia tardomedievale i più unanimi consensi; la loro produzione, largamente diffusa, investiva ambiti territoriali diversi, con esiti certo non omogenei sul piano qualitativo; se fra i moscati godeva della miglior fama quello ligure di Taggia, fra le vernacce si distingueva quella prodotta a Corniglia e nelle Cinque Terre; dal Valdarno superiore e dalle Marche venivano i trebbiani più graditi; generale era anche l'apprezzamento per le ribolle istriane. A dividere con questi prodotti le

posizioni di vertice nella gerarchia del gradimento erano i vini ‘greci’ del Mezzogiorno, esportati in notevole quantità verso le regioni centro-settentrionali della penisola; una robusta gradazione alcolica, la conseguente maggiore durezza, la dolcezza, costituivano altrettante caratteristiche che i vini ‘greci’ nostrani avevano in comune con la malvasia, esportata verso l’Italia da Creta, dalle isole dell’Egeo, da altre contrade del Mediterraneo orientale. Alla metà del Quattrocento, vino ‘greco’ di provenienza napoletana, malvasia e vernaccia ligure (*guarnaccia de riparia Ianue*) costituivano i soli vini di cui era concessa l’importazione in Viterbo; si trattava, in realtà, di un fenomeno di generale riscontro: per la qualità del prodotto e i costi elevati i cosiddetti *vina navigata* (trasportati via mare) davano luogo, infatti, a commerci che, non interferendo con la vendita e il consumo dei vini locali, non contraddicevano la scelta microautarchica solitamente operata dai governanti a protezione della viticoltura locale.

Resta comunque da osservare che dovrà attendersi quasi ovunque il XV secolo perché, sulla base del vitigno e del luogo di coltivazione (o magari di uno solo di questi elementi), i prodotti delle vigne italiane marchino una propria identità e, forti di essa, si dispongano a far fronte alla domanda di consumatori sempre più esigenti e propensi al consumo di vini forti. Di fatto, fino a tutto il Trecento le fonti propongono ben di rado una distinzione che vada oltre la constatazione del colore o la qualifica di vino ‘di pianura’ o ‘di collina’. Il vino bianco era considerato generalmente un prodotto di maggiore raffinatezza e tanto più lo si apprezzava quanto più era chiaro; al rosso si richiedeva un colore deciso. Tendenzialmente più robusto e in prevalenza bianco, il vino di collina era preferito a quello di pianura, che era spesso un vino di modesta gradazione alcolica. Non è senza significato che nel 1372 il cronista vicentino Conforto da Costozza contrapponga «*debiliores vini di pianura ai groppelli et alii meliores albi de monte*»<sup>21</sup> e che il catasto fiorentino del 1427 fissi le tariffe più elevate per i vini bianchi derivanti da vitigni rinomati (trebbiano) coltivati in aree collinari.

Sono certo che sui temi sopra accennati e su molti altri ancora un contributo originale verrà dalle relazioni che seguiranno, nell’ambito di un Convegno che si annuncia come una tappa importante nell’indagine della storia vitivinicola del nostro paese.

<sup>21</sup> G.M. VARANINI, *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del medioevo*, in *Il vino nell’economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Convegno di studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1988 (Quaderni della Rivista di storia dell’agricoltura, 1), pp. 61-89, a p. 65.