

PIERRE RACINE*

Vigne e vini nella Francia medievale

Gli studi sulla storia della vite e del vino nella Francia medievale si sono moltiplicati dopo la pubblicazione, nel 1959 da parte di Roger Dion, della storia delle vigne e del vino in Francia¹. In alcune regioni, piuttosto che in altre, si è approfondito in modo particolare questo argomento. In generale si tratta di quelle regioni che sono diventate dominio di produzione di vini di qualità e che hanno attratto l'attenzione dei ricercatori e degli autori, i quali hanno tentato in particolar modo di risalire alle origini dei grandi vigneti della Borgogna, della Champagne e del Bordolese². Tuttavia non sarebbe sufficiente basarsi su queste grandi regioni viticole contemporanee per dare un'idea della produzione, del traffico e del consumo di vino nel medioevo e delle grandi trasformazioni avvenute tra il periodo medievale e quello contemporaneo³.

¹ R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1959 (rist. anast. Paris 1997); si v. anche il sintetico quadro storiografico presente in G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4), pp. 47-60.

² Cfr. a questo proposito la bibliografia di M. LACHIVER, *Vins, vignes e vigneroni. Histoire du vignoble français*, Paris 1997, pp. 631-691; v. anche *Géographie historique des vignobles*, Actes du colloque (Bordeaux, 27-29 octobre 1977), 2 voll., Parigi 1978, dove nelle 33 relazioni vengono illustrati i più grandi vigneti francesi nella loro storia. Per quanto riguarda la Borgogna, segnaliamo, oltre a quanto figura nell'opera precedente, gli studi di J. RICHARD, *Burgunds Weine in Mittelalter*, in *Weinwirtschaft in Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit*, Vorträge des gleichnamigen Symposium von 21. bis 24. März 1996 in Heilbronn, herausgegeben von C. Schrenk, H. Weckbach, Heilbronn 1997 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 9), pp. 205-229, e ID., *Les vignobles et les vins de Bourgogne au Moyen Age*, in *Vins, Vignes et vigneroni en Bourgogne du Moyen Age à l'époque contemporaine*, «Annales de Bourgogne», 73 (2001), pp. 9-17.

³ Cfr. a questo proposito le opere di Dion e Lachiver sopra citate.



D'altra parte, chi osserva la distribuzione dei vigneti, anche contemporanei, non può che rimanere sorpreso nel vedere fiorire vigne in regioni come la Champagne, la Borgogna o l'Alsazia, dove le condizioni climatiche, come temperature, gelate e precipitazioni, non sono affatto favorevoli alla loro espansione. Si possono addurre sicuramente dei motivi di ordine storico e culturale a questo proposito, ma sono stati prima di tutto gli uomini gli artefici di questa storia della vigna, non dimenticando che delle regioni dove i vigneti trovavano delle condizioni favorevoli per il loro sviluppo nel periodo medievale, oggi sono del tutto inadatte, come l'Île de France vicino Parigi, mentre altre regioni, pur non godendo di condizioni favorevoli, hanno visto la fioritura di grandi vigneti, come la Montagne de Reims. Dunque tutto dipende dalla volontà dell'uomo, che sa o non sa approfittare delle circostanze e delle congiunture economiche e politiche e che è in grado di far adattare dei vitigni sensibili a condizioni talvolta sfavorevoli alla vigna stessa.

Un testo emblematico: la guerra dei vini

Un poema di 204 versi, scritto da un dignitario della cattedrale di Rouen, Henri d'Andeli, nato in Andelys alla fine del XII secolo, ci permette di collocare la ripartizione dei vigneti francesi all'inizio del XIII secolo⁴. Per lungo tempo il poema è stato datato a partire dal 1240, ma in esso viene segnalato il porto de La Rochelle come fornitore di vino per l'Inghilterra, mentre la città fu presa dal re di Francia il 3 agosto 1224. Quindi bisognerebbe situare l'azione del poema verso il 1223-1224, indubbiamente alla vigilia della morte del re Filippo Augusto. Nel poema, il re di Francia, che ama soprattutto il vino bianco, intende fare una degustazione comparativa dei vini prodotti sia all'interno che al di fuori del regno e tale comparazione

⁴ Il poema di Henri d'Andeli è stato pubblicato in *Œuvres d'Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII^e siècle*, a cura di A. Heron, Rouen 1881, pp. 87-129. Il poema è stato riedito, in una migliore versione, da F. AUGUSTIN, *Sprachliche Untersuchung über die Werke Henri d'Andeli nebst einem Anhang enthaltend: La bataille des vins*, «Ausgabe und Handlungen aus dem Gebiete der romanischen Philologie», 44 (1886) 52 pp. Cfr. anche G. GALTIER, *La bataille des vins d'Henri d'Andeli et le commerce des vins de la France médiévale*, «Bulletin de la Société languedocienne de géographie», s. III, 2/3 (1968), pp. 5-41; CH.M. HIGOUNET, *Une carte des vins du XIII^e siècle*, «Actes de l'Académie Nationale des sciences et des belles lettres, arts de Bordeaux», s. V, 5 (1980), pp. 29-39, ripreso in ID., *Villes, sociétés et économies médiévales*, Bordeaux 1992, pp. 363-369.

deve avvenire nel suo palazzo. Viene assistito da un altro degustatore che non è un vignaiolo, né un negoziante, ma un prete inglese, con indosso la sua stola così da poter scomunicare i vini cattivi. La scelta di un prete inglese, che giura su san Tommaso Becket martire, assassinato nel 1170 e canonizzato poco tempo dopo, si può spiegare con il ricordo della visita del re d'Inghilterra Giovanni senza Terra nel 1201, descritta dal cronista Rigord. Tuttavia bisogna tener conto del fatto che gli inglesi sono già dei buoni clienti dei vini francesi e la scelta di un uomo di chiesa si giustifica perfettamente se si pensa all'importanza del vino nella vita liturgica.

Mettendo quindi a confronto successivamente i diversi grandi vigneti di allora, il paragone può essere fatto anche con i vigneti dell'estero. In testa, ma questa non dovrebbe essere una sorpresa, troviamo il vino di Cipro:

*D'abord manda le vin de Chypre
Ce n'étais pas cervoise d'Ypres*

Poi vengono quelli considerati di qualità: Alsazia, Mosella, Aunis, Spagna, Provenza, Angiò, Gâtinais; quelli prodotti in zone vicine alle città e chiamati col nome stesso della città: La Rochelle, Béziers, Narbonne, Carcassonne, Orléans, Menton, Hautvillers. Epernay, Saint Pourçain, Chablis, Beaune; quelli detti «francesi», stigmati a Parigi e all'estero. Accanto a questi vini apprezzati dal prete inglese ci sono quelli scomunicati, soprattutto per la loro acidità: vini di Beauvais, d'Etampes, di Chalons; quelli dell'occidente: Rennes, Le Mans, Tours, ma anche vini provenienti dai vigneti dell'Île de France (disprezzato soprattutto quello di Argenteuil). Il vino d'Alsazia è qualificato come «vinello che conviene al re», esportato per altro verso le città del Reno inferiore. Il vino di La Rochelle ha diritto ad un posto particolare perché viene bevuto dagli inglesi, ma anche dai bretoni, dai normanni e dai fiamminghi, gallesi, scozzesi, irlandesi, norvegesi e danesi.

Dopo avere messo a confronto tutti questi vini, la discussione si apre tra i due perché vantino loro stessi i propri meriti. I vini «francesi» sottolineano la loro leggerezza, rimproverando a quelli della bassa Borgogna di far star male i loro bevitori. Interviene allora il re per giudicare e gustare tutti i vini. Egli scomunica la cervogia, tipica dei paesi al di là dell'Oise, della Fiandra e dell'Inghilterra e durante tre giorni e tre notti sonnecchia senza svegliarsi dopo aver steso una specie di elenco dei premiati, in cui incorona i vini buoni e dove il vino di Cipro è considerato l'esponente più importante. Il poema dice anche che egli nominò tre re e tre conti così come 12 pari di Francia, ma senza fare il loro nome. Un tale poema del quale non esistono esempi analoghi per la fine del medioevo, dimostra che i vini che godono di una

posizione eccellente a Parigi e alla corte reale sono quelli prodotti nella parte settentrionale del regno, senza, comunque, che vengano ignorati i vini provenienti dal sud-ovest o dal Mezzogiorno. I vini stranieri provenienti da Cipro o dalla Spagna sono conosciuti ed apprezzati, come nel caso di Filippo Augusto, che manifestò il suo apprezzamento per il vino di Cipro durante la terza crociata. I vini dell'Alsazia e della Mosella sono considerati vini di qualità e i vini della Linguadoca, citati nelle città vicine, devono sicuramente la loro fama alla crociata degli Albigesi. I vini che ricevono dal re i loro titoli sono principalmente dei vini bianchi. A tal proposito può sorprendere, ad esempio, il vino di Beaune, considerato ai nostri giorni per essere prima di tutto un vino rosso, come quello di Chablis. Oggi bisogna andare a sud di Beaune, a Meursault oppure a Puligny, per trovare i grandi vini bianchi della Borgogna. In un'epoca in cui gli uomini non sanno ancora produrre dei vini da conservare non è sorprendente il fatto che i consumatori preferiscano dei vini bianchi. Il poema ci descrive, dunque, un quadro reale dei vigneti francesi dall'inizio del XIII secolo, ma di questo non possiamo tenere conto che come testimone di un certo periodo, senza poterlo proiettare su tutto il periodo medievale.

I fattori che hanno favorito l'espansione dei vigneti francesi

Il poema, per quanto se ne sappia, ci introduce in maniera espressiva alla conoscenza della situazione viticola francese verso il 1220. I fattori che hanno contribuito a questa distribuzione geografica sono di due ordini, fisici da una parte e storici ed umani dall'altra. Sul piano fisico è chiaro che le vigne hanno occupato delle zone dove ai nostri giorni non sono più introducibili. Un tempo i vigneti venivano coltivati nella Francia occidentale fino in Bretagna e Normandia e fino a nord della Senna, nella Piccardia e addirittura nelle Fiandre. Quindi non bisogna far altro che dare uno sguardo alla carte attuali sulle precipitazioni, le temperature ed il numero di giorni di gelo, per constatare come la vite, pianta che teme il freddo e l'umidità, non saprebbe trovarsi a proprio agio in queste zone. Certo la nostra conoscenza del clima medievale rimane mediocre malgrado le ricerche effettuate in questo campo, basate sia sulle cronache che su elementi archeologici o dendrologici⁵. Comunque sia, è doveroso considerare delle

⁵ Si v. in proposito E. LEROY LADURIE, *Histoire du climat depuis l'an Mil*, Parigi 1967, opera assai contenuta riguardo al periodo medievale; W. DANSGAARD, *North Atlantic climatic oscillations revealed by deep*

costanti per quanto riguarda la materia delle precipitazioni e delle temperature nelle regioni ad ovest della Francia. È interessante osservare che già nel medioevo gli uomini avevano capito che i vigneti dovevano essere coltivati lungo le pendici e le collinette perché ciò permetteva di evitare il fondo della vallate paludose o umide, dove d'inverno era presente costantemente la nebbia, mentre le colline esposte al sole che sorge erano sicuramente un luogo privilegiato. Un esempio eclatante è il vigneto del Clos Vougeot, creato dai monaci di Cîteaux.

Per quanto riguarda il terreno, si sa bene che la vigna non è molto esigente⁶. Sicuramente il terreno preferito dovrebbe essere ben drenato, preferibilmente di natura calcarea e le colline della Borgogna, lungo la Saône, o quelle dell'Île de France, o della Champagne hanno queste caratteristiche. Evidentemente i terreni argillosi sono i più problematici, perché mantengono le radici della vigna nell'acqua. Nel complesso, comunque, i terreni favorevoli all'impianto del vigneto non mancavano nel territorio francese. E se talvolta la vigna è stata piantata su un terreno poco favorevole, è indispensabile considerare la necessità di alcuni fattori umani, soprattutto di ordine religioso, in quanto la chiesa doveva disporre del vino per i suoi uffici. Le popolazioni che volevano bere il proprio vino, anche se mediocre, facevano rientrare la vigna tra le coltivazioni scelte, in un'epoca in cui la commercializzazione del vino era contrastata da seri problemi di trasporto. Per altro non bisogna dimenticare che per la celebrazione dell'ufficio divino era indispensabile usufruire di questa bevanda perché potesse verificarsi la trasformazione del vino nel sangue del Signore al momento della consacrazione. Dunque la coltivazione dei vigneti raggiungeva anche quelle regioni dove c'erano condizioni difficili per il proprio sviluppo, ma le regioni più idonee, quelle con terreni ben drenati e ben esposti, erano destinate soprattutto alla produzione di vini di qualità.

Greenland in cores, in *Climate processes and climate sensitivity*, a cura T. e J.E. Hansen Takahashi, Washington 1984, pp. 288-298; P. ALEXANDRE, *Le climat en Europe au Moyen Age. Contribution à l'histoire des variations climatiques de 1000 à 1425 d'après les sources narratives de l'Europe occidentale*, Paris 1987; R. DELORT, F. WALTER, *Histoire de l'environnement européen*, Paris 2001, pp. 135-141.

⁶ Sono più i fattori climatici di quelli pedologici a influenzare la piantagione dei vigneti, come ha evidenziato E. JUILLARD, *La vie rurale en basse Alsace. Essai de géographie sociale*, Paris 1953, e prima ancora A. LUCIUS, *Le vignoble d'Alsace*, «Annales de géographie», 31 (1922), pp. 205-214 che scrive a p. 205: «La culture de la vigne a, comme dans tout l'est de la France, quelque chose d'artificiel (...), elle ne peut y exister que grâce à la présence de conditions naturelles particulièrement favorables». Riguardo, infine, alla Borgogna, cfr. R. GADILLE, *Le vignoble de la Côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de qualité*, Paris 1967.

Le zone dove venivano prodotti vini di qualità erano non soltanto quelle caratterizzate da terreni calcarei, ma anche zone legate alle valli. Fin dal medioevo, la vite offriva a coloro che la lavorano e la possedevano delle possibilità di arricchimento grazie alla commercializzazione del vino. Viste le condizioni in cui versava la rete stradale medievale⁷ ed il costo elevato del trasporto su strada, causato da numerosi pedaggi e telonei, era difficile pensare al trasporto del vino via terra se non su percorsi brevi, tanto più che il trasporto terrestre rischiava di deteriorare la qualità del vino durante il viaggio. Pertanto il trasporto via mare era preferibile e gran parte delle località da cui provengono i vini citati nel poema riguarda delle regioni dove i fiumi o i corsi d'acqua navigabili ne permettono un trasporto facile. I vigneti borgognoni della valle dell'Yonne o quelli vicini alla Saône ne sono dei bellissimi esempi⁸. I vigneti della Lorena o dell'Alsazia hanno goduto di grossi vantaggi grazie alle valli della Mosella o del Reno, riguardo al trasporto dei loro prodotti verso le regioni del basso corso del Reno⁹. D'altra parte i porti di La Rochelle e di Bordeaux consentivano una esportazione facile dei vini provenienti dal retroterra via acqua verso i paesi settentrionali, le Fiandre, l'Inghilterra e persino i paesi scandinavi e delle rive del Baltico¹⁰. Favoriti dalle loro condizioni, questi vigneti di valle si sono rapidamente rivelati destinati a fornire un prodotto di lusso e per questo i vignaioli sono stati sollecitati a prendersi cura del loro prodotto.

Certamente fattori fisici ed umani hanno avuto un peso particolare nello sviluppo delle vigne sul territorio francese medievale. Bisogna comunque precisare che la vigna non rappresentava un prodotto tipico, nonostante in Gallia fosse esistito un vigneto selvaggio prima dell'arrivo dei romani, che sicuramente non poteva dare frutti al punto da considerarlo una base per la vendemmia. Ne è pro-

⁷ J. HUBERT, *Les routes du Moyen Age*, in *Les routes de France depuis les origines jusqu'à nos jours*, Paris 1959, pp. 25-56; M. ROUCHE, *L'héritage de la voirie antique dans la Gaule du haut Moyen Age (V^e-XI^e siècle)*, in *L'homme et la route en Europe occidentale au Moyen Age et aux temps modernes*, Auch 1980, pp. 13-32.

⁸ M. DELAFOSSE, *Le commerce du vin à Auxerre (XIV^e-XV^e siècles)*, «Annales de Bourgogne», 13 (1941), pp. 208-230; ID., *Note d'histoire sociale. Les vigneroni d'Auxerre (XIV^e-XV^e siècles)*, «Annales de Bourgogne», 20 (1948), pp. 7-41. Il cronista Guglielmo Anglico celebra la vinifera Beaune al tempo di Filippo Augusto: *Œuvres de Rigord et Guillaume le Breton*, Paris 1882, vv. 580-583.

⁹ *La vigne et le vin en Lorraine. L'exemple de la Lorraine médiane à la fin du Moyen Age*, Nancy 1982; inoltre O. KAMMERER, *Le vin d'Alsace, fruit d'un écosystème médiéval*, in *Vins, vignobles et terroirs de l'Antiquité à nos jours*, Nancy 1999, pp. 119-135.

¹⁰ R. DION, *Les origines de La Rochelle et l'essor du commerce atlantique aux XII^e et XIII^e siècles*, «Norois», 9 (1956), pp. 35-50; Y. RENOARD, *Histoire de Bordeaux*, Bordeaux 1965, pp. 233-266.

va il fatto che Cesare non abbia fatto alcun accenno a qualsiasi forma di coltivazione della vigna nel suo resoconto della guerra in Gallia. Le più antiche testimonianze sull'introduzione della vigna nel territorio gallico riguardano le prime province sottomesse dai romani, come la regione narbonese e la Provenza, prima che la vigna si espandesse lentamente nelle regioni mediterranee e soprattutto lungo i fiumi Rodano, Saona e Garonna e i loro affluenti verso il nord¹¹. Il successo della vigna nella regione gallica avrebbe peraltro provocato l'abbassamento del prezzo del vino in Italia, secondo Plutarco e Marziale, e Columella aggiunge: «L'uva raccolta per il nostro vino viene dalle Cicladi, dalla Baetica e dalla Gallia»¹². Anche l'imperatore Domiziano aveva promulgato un editto, forse nel 92, per limitare l'espansione della vigna fuori dell'Italia, «convinto – secondo Svetonio – che la sovrabbondanza di vino e la penuria di grano derivassero da una infatuazione eccessiva per la vigna, dalla quale aveva origine l'abbandono dell'aratura». Per questo motivo ordinò di sradicare nella metà delle province almeno la metà dei vigneti¹³. Senza dubbio si trattò di un editto teso a proteggere i vigneti migliori piuttosto che della distruzione di gran parte di essi. L'editto, comunque, non ostacolò l'espansione della viticoltura in Gallia e ciò, senza dubbio, durante i due secoli successivi. Laddove si trovava la vigna non ci furono sradicamenti, ma nelle regioni dove la vigna non esisteva, non furono introdotte nuove piantagioni.

Il fatto che la vigna abbia potuto espandersi in Gallia presuppone che i vitigni utilizzati potessero adattarsi a delle condizioni climatiche più dure rispetto alle regioni mediterranee. Plinio il Vecchio nella sua *Storia Naturale* definisce *allobrogicum* il vitigno nero che resiste alle gelate e che ha raggiunto le valli alpine. Gli storici R. Dion e L. Levadoux non sono riusciti a dare una spiegazione logica sull'adattamento del vitigno che M. Lachiver dice assomigliare al moderno *syrah* dei vigneti attuali che si trova sulla «Côte rôtie e l'Hermitage»¹⁴. Probabilmente biso-

¹¹ L. LEVADOUX, *De l'origine de la vigne dans les Gaules*, «Le progrès agricole et viticole», 20-21 (1953), pp. 295-301; DION, *Histoire de la vigne*, soprattutto i capp. III e IV.

¹² DION, *Histoire de la vigne*, p. 120, cita il passo di Plutarco, *Symp.*, 3, 1, 10, per mostrare quanto il *pictum*, o vino con la pece della città di Vienne in Gallia, fosse apprezzato a Roma, e l'epigramma di Marziale, che promette ad uno dei suoi commensali di servirgli del vino impeciato di Vienne. Per quanto riguarda Columella, cfr. *De agricultura* 1, *Praef.* 20, ed. H.B. Ash, I, London-Cambridge Mass. (The Loeb Classical Library), p. 16.

¹³ C. SVETONIO TRANQUILLO, *Vitae Caesarum. Domitianus*, 7, ed. H. Ailloud, III, Paris 1957 (Collections des Universités de France [CUF]), pp. 84-85.

¹⁴ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, 14, 4(2), 26-27, ed. J. André, XIV, Paris 1958 (CUF), p. 32: «Allobrogia frigidis (locis) gelu maturescens et colore nigra».

gna pensare ad un incrocio tra una varietà selvatica ed una varietà coltivata ma, tuttavia, l'*allobrogicum* era destinato ad un grande successo in quanto apriva la strada all'espansione delle vigna verso regioni caratterizzate da un clima più rigido. Insieme all'*allobrogicum*, Plinio il Vecchio cita anche la vite *biturica*, alla quale dà un posto altrettanto importante. Senza dubbio si tratta di un vitigno, il cui nome proviene dal porto di *Burdigala* (Bordeaux), alla foce della Garonna, uno dei centri principali. Sembra che la *biturica*, importata a differenza dell'*allobrogicum*, fosse l'antenato del gruppo dei *carmenets*, di cui fanno parte il cabernet, il cabernet sauvignon, il merlot, il petit verdot, la carmenère e il sauvignon. Il cabernet verrà chiamato per lungo tempo *verdure* in francese antico e in guascone *bit-durs*, cioè vite dura, per le difficoltà che presentava durante la potatura¹⁵.

I vigneti francesi medievali: l'eredità romana

È un testo del 312, il panegirico di Costantino, che dà una prima idea sull'espansione della vite borgognona e permette di analizzare effettivamente una situazione che risale almeno ad un secolo prima. Nello stesso anno Costantino si recò in visita ad Autun, capitale del paese degli Edui, dove ascoltò un discorso di ringraziamento, composto da un discepolo del retore Eumenio, su richiesta dei cittadini. L'imperatore aveva appena accordato loro uno sgravio d'imposta ed ascoltava le lamentele degli abitanti riguardo alla loro condizione di povertà. Autun si trovava, dunque, in un territorio fertile. Sicuramente non c'erano vigneti intorno alla città, ma al *pagus Arebrignus* erano collegate le regioni di Beaune e di Nuits Saint Georges. Le parole utilizzate dal retore sono particolarmente significative: «Ed anche questo famoso *pagus Arebrignus* è lontano dal meritare la stima che gli si concede. Addossato, da un lato, a delle rocce e a delle foreste impraticabili, dove gli animali selvatici trovano dei rifugi sicuri, dall'altro domina una bassa pianura che si estende fino alla Saona. Certo, si dice che questa pianura un tempo fosse prospera, un tempo in cui la coltura veniva curata costantemente ed ognuno, sulla propria terra, manteneva liberi dagli ostacoli i fossati, assicurando lo scolo delle acque. Ma oggi, per effetto delle devastazioni, le condotte si sono ostruite e

¹⁵ *Ibidem*, 14, 4(2), 27, p. 32. Su questi vitigni cfr. DION, *Histoire de la vigne*, pp. 118-126, e LACHIVER, *Vins, Vignes*, p. 37; sulla concorrenza tra i vini d'Italia e i vini della Gallia, cfr. A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome 1986 (Collection de l'École française de Rome, 261).

queste terre basse, che altrimenti erano considerate essere le più feconde per la loro posizione, ritornano allo stato di pantani e di paludi. I vigneti, infine, questi vigneti ammirati solamente da coloro che ignorano il loro stato reale, sono talmente sfibrati dalla vecchiaia che sentono appena le cure che noi diamo loro. Le loro radici, delle quali non conosciamo più l'età, hanno formato, intrecciandosi, una massa che impedisce di scavare dei fossati alla profondità necessaria per cui, a causa di una copertura insufficiente, le propaggini delle viti sono esposte alle noie della pioggia ed ai raggi del sole che le bruciano. E noi non abbiamo qui il vantaggio, come in Aquitania ed in altre province, di poter trovare altro spazio necessario alla creazione di nuovi vigneti, rinchiusi come siamo tra le pietraie ininterrotte delle montagne e la pianura dove si teme il gelo»¹⁶.

Di questo testo, ben conosciuto, conviene sicuramente considerare la parte legata alle circostanze e non prendere alla lettera le lamentele presentate dal retore. Sicuramente porta moltissime informazioni su ciò che era la viticoltura in Borgogna nel periodo del basso impero. I vigneti sono situati proprio sulle pendici delle colline davanti al sole che sorge, tra le alture rocciose e la pianura invasa dalla nebbia in autunno e in primavera, sottomesse al gelo durante l'inverno: il retore descrive delle viti «sfibrate dalla vecchiaia, le cui radici non hanno più età». Queste due frasi evocano evidentemente la propagginazione. Il vignaiolo piantava la sua vigna e, dopo qualche anno, scavava una fossa e nascondeva nella terra un ceppo lasciando che nascessero due o tre tralci: la vigna dunque non veniva ripiantata in quanto non veniva quasi mai più estirpata. Continuava così ad occupare lo stesso posto, pur riproducendosi per propagginazione per 20 o 30 anni. Le radici dei tralci nascosti nella terra formavano il groviglio descritto nel testo del retore e siccome i piedi erano aggrovigliati ed il lavoro non veniva fatto che con la zappa, non c'era il rischio che un aratro potesse dipanarlo. Ora gli abitanti di Autun dichiaravano che non era loro possibile fare dei fossati alla profondità desiderata, per cui i legni vecchi coperti dalla terra marcivano poco a poco e ad un certo punto il groviglio inestricabile di radici non era più in grado di moltiplicarsi. I mali di cui si lamentano gli abitanti di Autun derivano più che altro dalla mancanza di manutenzione, non avendo fatto le propaggini della vite nel tempo debito. Fin dal III secolo la città

¹⁶ *Panegirico di Costantino*, V, 6, 4-7, cit. dalla traduzione di Dion: v. il testo latino originale nell'edizione di R.A.B. MYNORS, *XII panegyrici latini*, Oxonii 1964 (Scriptorum classicorum Bibliotheca Oxoniensis), p. 179.

di Autun aveva dovuto affrontare diversi problemi, nel 269 la città era stata saccheggiata ed i vigneti borgognoni avevano sofferto, in questo modo, dei mali i cui risultati si sarebbero resi palesi con la crisi del III secolo: calo demografico, terreni incolti, piantagioni trascurate, a tal punto che i vigneti borgognoni che si trovavano lungo l'asse Mosella - Saona - Rodano erano una facile via di penetrazione da parte degli invasori germanici.

Leggendo il testo del retore ci si chiede quale sia stato il periodo di introduzione del vigneto borgognone. L'editto di Domiziano sembra essere rimasto in vigore durante la maggior parte del II secolo. Se gli abitanti della *civitas* di Autun hanno ottenuto da Roma l'autorizzazione a piantare le loro vigne, bisogna senza dubbio pensare che essa sia stata loro accordata non prima della fine del II secolo o all'inizio del III secolo, in quanto gli Antonini, che avevano offerto i loro favori alla città di Lione, non avevano sicuramente voluto ottemperarvi. I vigneti borgognoni si sono, dunque, sicuramente sviluppati nel corso del III secolo, durante un'epoca difficile, e gli abitanti di Autun avevano interesse ad insistere sul loro degrado per meritare la pietà imperiale. Nello stesso periodo, nel 291, gli abitanti di Treviri ringraziano l'imperatore Massimino per il diritto che ha loro concesso di piantare delle vigne che diano loro dei raccolti abbondanti¹⁷.

I vigneti di Treviri sembrano essersi sviluppati contemporaneamente a quelli borgognoni, anche se il periodo di piantagione sembra essere leggermente posteriore, a metà del III secolo. Questi due tipi di vigneti, pertanto, pongono il problema del tipo di vitigno utilizzato per resistere al freddo. Senza dubbio si trattava di vitigni nati dal vigneto degli allobrogi, con l'*allobrogicum*, a partire dal quale sono state selezionate le piante idonee all'adattamento nelle regioni settentrionali. L'editto di Domiziano doveva essere abrogato dall'imperatore Probo, che concesse a tutte le città dell'impero il diritto di piantare vigneti¹⁸. In questo modo egli pensava alla riconoscenza degli abitanti, che avevano la possibilità di accedere ad una coltura remunerativa. Da allora la vigna poté guadagnare tutte le regioni ad ovest dell'asse Mosella, Reno, Saona, Rodano, così come quelle a nord di Bordeaux. I vigneti si estesero rapidamente e le testimonianze sulla loro presenza alle porte di Parigi all'epoca dell'imperatore Giuliano o nella valle della Senna non mancano¹⁹. Di fronte alla cupidigia dei barbari, gli imperatori tenta-

¹⁷ *Panegirico di Massimiano*, X, 6: «metendo et vendemiando deficimus» (cito dall'edizione inglese).

¹⁸ *Historia Augusta. Probus*, 18, 8, ed. F. Paschoud, V/2, Paris 2001 (CUF), p. 36.

¹⁹ LACHIVER, *Vins, Vignes*, pp. 42-43.

rono di impedire, alla fine del IV secolo, l'esportazione del vino a partire dalla Gallia e destinato al mondo germanico.

L'espansione del vigneto ha sofferto, senza alcun dubbio, delle invasioni 'barbariche', senza però che gli invasori abbiano contribuito alla sua distruzione. L'eredità romana è stata molto importante per la diffusione della vigna in Gallia, anche se nelle regioni settentrionali è stato necessario aspettare la fine della dominazione romana perché potesse raggiungere regioni come il cuore del Massiccio Centrale, tanto che ne è testimonianza una lettera di Sidonio Apollinare al suo amico Aper: le montagne le fanno una cintura di pascoli alla loro sommità, alcuni vigneti si nascondono sulle collinette, delle cascate nei luoghi coltivati, dei castelli si ergono su delle rocce, scriveva l'aristocratico gallo-romano. Roger Dion ha formulato l'ipotesi che il vigneto descritto da Sidonio Apollinare dovesse trovarsi nella regione di Saint Pourçain e fu verosimilmente all'origine di un vigneto destinato a perpetuarsi fino ai nostri giorni ed a godere di una grande fama nel medioevo²⁰.

I vigneti che si sono sviluppati durante l'epoca romana si sono mantenuti nell'alto medioevo. Creazioni di altri vigneti si sono avute a partire dal VI secolo, per esempio nella valle della Loira. Il poeta Venanzio Fortunato ricorda le viti che il vescovo di Nantes pianta nell'Angiò²¹ e Gregorio di Tours ricorda le vigne della basilica di San Martino, che, secondo la leggenda, si presume abbiano dato origine alla piantagione del vigneto attorno a Tours. Egli racconta come un capo bretone, nel 587, dopo aver fatto la vendemmia trasportò il vino nella regione di Vannes²². Essendo crollata la dominazione romana, furono i signori ecclesiastici (vescovi ed abati) e laici a prendere in mano la viticoltura in seno ai regni merovingi. I vescovi, come anche gli abati, avevano bisogno del vino per la celebrazione dell'eucaristia e, in questo ambito, la religione cristiana contribuì largamente a conferire al vino il suo valore. Non ci sono vescovi o abati che non abbiano

²⁰ SIDONIO APOLLINARE, *Epistulae* 4, 21, ed. A. Loyen, II, Paris 1970 (CUF), pp. 157-159.

²¹ VENANZIO FORTUNATO, *Carmina*, ed. F. Leo, MGH, *Auctores antiquissimorum*, IV/1, Berolini 1881, p. 118.

²² GREGORIO DI TOURS, *Historia francorum*, 9, 18 (ed. B. Krusch, W. Levison, MGH, *Scriptores rerum merovingicarum*, I/1,2, Hannoverae 1951, pp. 431-432): il capo bretone Waroch fa rimanere i suoi uomini nel territorio di Nantes per il periodo della vendemmia per poi rientrare a Vannes. Altri colpi di mano effettuati da capi bretoni nelle stesse condizioni vengono segnalati dal medesimo autore: 5, 31(I/1,1, pp. 236-237); 9, 24 (pp. 443-444).

rivolto la propria attenzione al vino, tanto più che sia in città che nei monasteri il palazzo vescovile, come la residenza abbaziale, diventano luoghi di ospitalità. Il vescovo riceve i grandi che sono di passaggio e il monastero offre ospitalità ai poveri e ai viandanti. Il polittico di Saint Germain des Prés non manca di rilevare i vigneti di sua proprietà e Argenteuil, alle porte di Parigi, diventa il centro di una grande tenuta viticola, proprietà dell'abate di Saint Denis²³.

«Che i nostri amministratori si occupino delle nostre vigne, sollevandole dal loro ministero e le facciano rendere bene, che mettano il vino in contenitori di buona qualità e che prendano tutte le precauzioni perché non si guasti in alcun modo. Se bisogna comprare altro vino, che lo facciano comprare in un posto dal quale possano portarlo nelle nostre proprietà. E se il vino così comprato è in eccedenza, che ce lo sottopongano affinché noi prendiamo una decisione. Che riservino per il nostro uso il prodotto delle nostre viti. Che mettano nelle nostre dispense i redditi delle nostre proprietà che devono consegnare del vino»²⁴. Questi estratti dal capitolare *De villis* di Carlo Magno sono significativi per quanto riguarda l'attenzione che sia l'imperatore che i grandi signori laici prestavano alla cura del vigneto, alla vendemmia ed al vino. Gli imperatori carolingi sono chiamati a spostarsi di palazzo in palazzo e vogliono disporre del vino nel luogo in cui soggiornano. I vigneti vengono piantati intorno ai palazzi imperiali o principeschi e ben presto il signore laico, che vede nel vino l'occasione per avere dei guadagni apprezzabili dalla sua commercializzazione, è portato ad introdurre il diritto di *banvin*, che gli dà il privilegio di poter smerciare prima di tutto il vino nuovo. I signori ecclesiastici non rimangono fermi riguardo al modo di smerciare il loro raccolto in eccesso. Spesso regna la speculazione nei periodo di penuria, tanto che Carlo Magno, col capitolare di Nimègue dell'806, condanna coloro che traggono profitto dai malesseri del tempo: «Tutti coloro che durante il periodo della mietitura e della vendemmia acquistano grano o vino senza necessità, ma con atteggiamento di cupidigia, commettono quello che noi consideriamo un profitto disonesto»²⁵. Passate le invasioni normanne, senza che del resto ne abbia sofferto il vigneto, lo slancio monastico è legato in modo particolare a Cluny nei secoli X e XI ed alle creazioni dell'XI e

²³ *Polyptyque de l'abbaye de Saint Germain des Prés*, a cura di A. Longnon, 2 voll., Paris 1886, *passim*.

²⁴ *Capitulare de villis*, cap. 8, ed. A. Boretius, MGH, *Leges, Capitularia regum francorum*, I, Hannoverae 1881, p. 83.

²⁵ *Capitulare missorum Niumagae datum*, cap. 17, ed. Boretius, p. 132.

XII secolo, di cui segnatamente Cîteaux non poteva che contribuire all'espansione dei propri vigneti, in un'epoca in cui la crescita demografica offriva mano d'opera utile all'impianto di nuovi vigneti.

Lo slancio del vigneto nel XII e XIII secolo

La situazione descritta dalla guerra dei vini di Henri d'Andeli corrisponde, per quanto riguarda l'estensione dei vigneti francesi nel medioevo, all'eredità venuta sia dall'epoca romana che da quella dell'alto medioevo. Si mantiene sicuramente per tutto il XIII secolo, addirittura fino alla crisi del XIV secolo, caratterizzata in modo particolare dalla peste nera. Di questi vigneti è possibile portare alla luce i tratti fondamentali. I proprietari che hanno incoraggiato e favorito lo slancio della viticoltura sono stati, per la maggior parte, sul versante laico i sovrani ed i principi, sul versante ecclesiastico i vescovi, gli abati e le comunità di canonici²⁶. Del resto, gran parte degli storici ammettono che il XII secolo è stato decisivo per lo slancio della viticoltura, ma ancora bisogna precisare che questa impressione si fonda soprattutto sul fatto che i cartulari monastici, segnatamente per le abbazie cistercensi, rivelano chiaramente le creazioni dei vigneti. Il caso di Cîteaux in Borgogna è ben conosciuto, grazie a delle ricerche basate su una documentazione molto ricca presso gli archivi del dipartimento della Côte d'Or²⁷. La pubblicazione del cartulario di Puligny ha rivelato come l'abbazia si sia interessata a sviluppare i propri domini viticoli di Saint Bris e di Chablis²⁸. Ciò che gli abati cistercensi si impegnavano a creare era già stato realizzato da altri signori ecclesiastici, come per esempio il vescovo di Autun²⁹. Ma i signori laici non la cedevano affatto a quelli ecclesiastici. Il duca di Borgogna possedeva dei vigneti a Pommard e sui vigneti che erano di sua proprietà all'inizio del XIV

²⁶ R. DION, *Viticulture ecclésiastique et viticulture princière au Moyen Age*, «Revue historique», 212 (1954), pp. 1-22, ristampato in ID., *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*, Paris 1990, pp. 245-270.

²⁷ J. MARILLIER, *Le vin de Cîteaux au XII^e siècle*, «Mémoires de l'Académie des sciences, arts et belles lettres de Dijon», s.n. (1943-1946), pp. 267-272; B. BORELY, *Les vignes et le vin de l'abbaye de Cîteaux, 1098-1780*, Dijon 1997; A. LACANDRE, *Les vigneron de Cîteaux dans la Côte de Beaune au Moyen Age*, in *Vins, vignes et vigneron en Bourgogne*, pp. 95-102.

²⁸ *Le premier cartulaire de l'abbaye de Pontigny*, a cura di M. Garrigues, Paris 1981.

²⁹ J. MADIGNIER, *L'influence des institutions ecclésiastiques dans la constitution du vignoble bourguignon: l'exemple du chapitre d'Autun (XI^e-XIV^e siècle)*, in *Vins, vignes et vigneron en Bourgogne*, pp. 83-93.

secolo, cinque risalivano al XII secolo³⁰. Per quanto riguarda il duca bisogna aggiungere le tenute vinicole di Corton, Chenôve e Darny³¹. I vigneti in Borgogna subirono un incremento sicuramente intorno al XIII secolo, che, in alcuni casi, portò alla piantagione della vite su dei terreni meno favorevoli, come per esempio con i canonici di Saint Etienne di Dijon che lottizzarono 67 *giornate di terra* a Saint Apollinaire, alle porte di Digione, per piantarvi dei vigneti nel 1250³². I vigneti raggiungono anche dei terreni pianeggianti nella regione di Pommard, destinati ad essere abbandonati successivamente. Comunque, Salimbene, da parte sua, di passaggio in Borgogna nel 1248, non nasconde la sua meraviglia davanti alla distesa di vigneti intorno ad Auxerre e Beaune³³.

Anche se i proprietari sono soprattutto dei grandi signori laici ed ecclesiastici, non sono sempre i soli a possedere delle vigne. Certamente le informazioni a questo riguardo sono meno abbondanti che per i grandi signori. Nella regione lionese, accanto ai grandi proprietari ecclesiastici e laici sta venendo a galla una proprietà borghese, ad esempio nel caso degli abitanti di Belleville che possiedono dei vigneti a Brouilly³⁴. Ciò che colpisce particolarmente riguardo a questa proprietà borghese, chiamata a riprendersi nei secoli successivi, è la parte che spetta alla vigna per consolidare la loro ricchezza mobile ed immobile. Un vigneto come quello di Laon ha largamente contribuito alla prosperità della città, a tal punto che fin dal periodo carolingio la città era già considerata come una piattaforma girevole del commercio del vino³⁵. Questa situazione era destinata a definirsi nel corso del XII secolo e la

³⁰ J. RICHARD, *Les ducs de Bourgogne et la formation du duché du XI^e au milieu du XIV^e siècle*, Paris 1954 (rist. anast. Genève 1986), pp. 331-332.

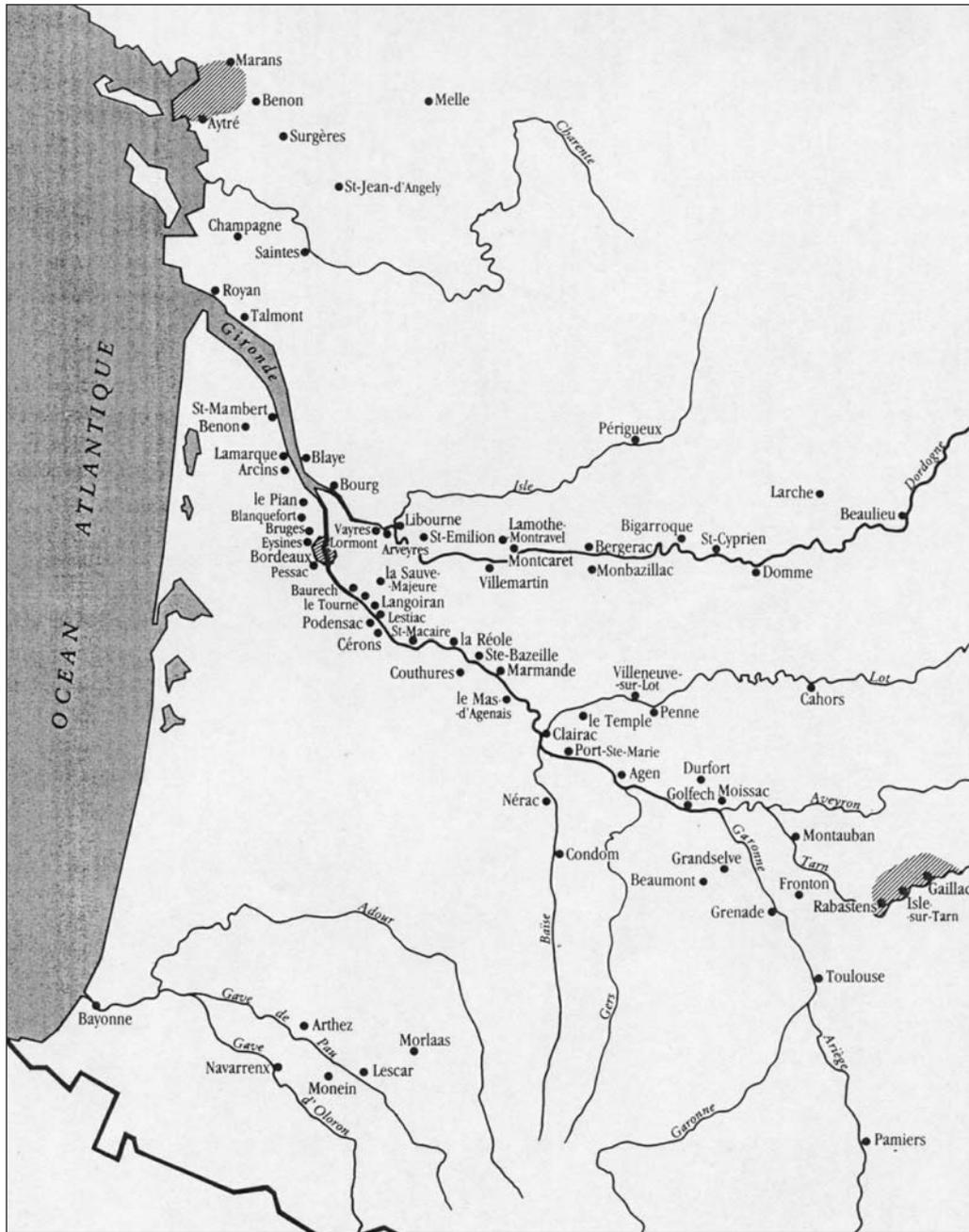
³¹ RICHARD, *Le vignoble et les vins en Bourgogne*, p. 10, dove l'autore precisa, alla n. 8, che i torchi del vigneto di Chenôve, così come si presentano allo stato attuale, risalgono al secolo XV.

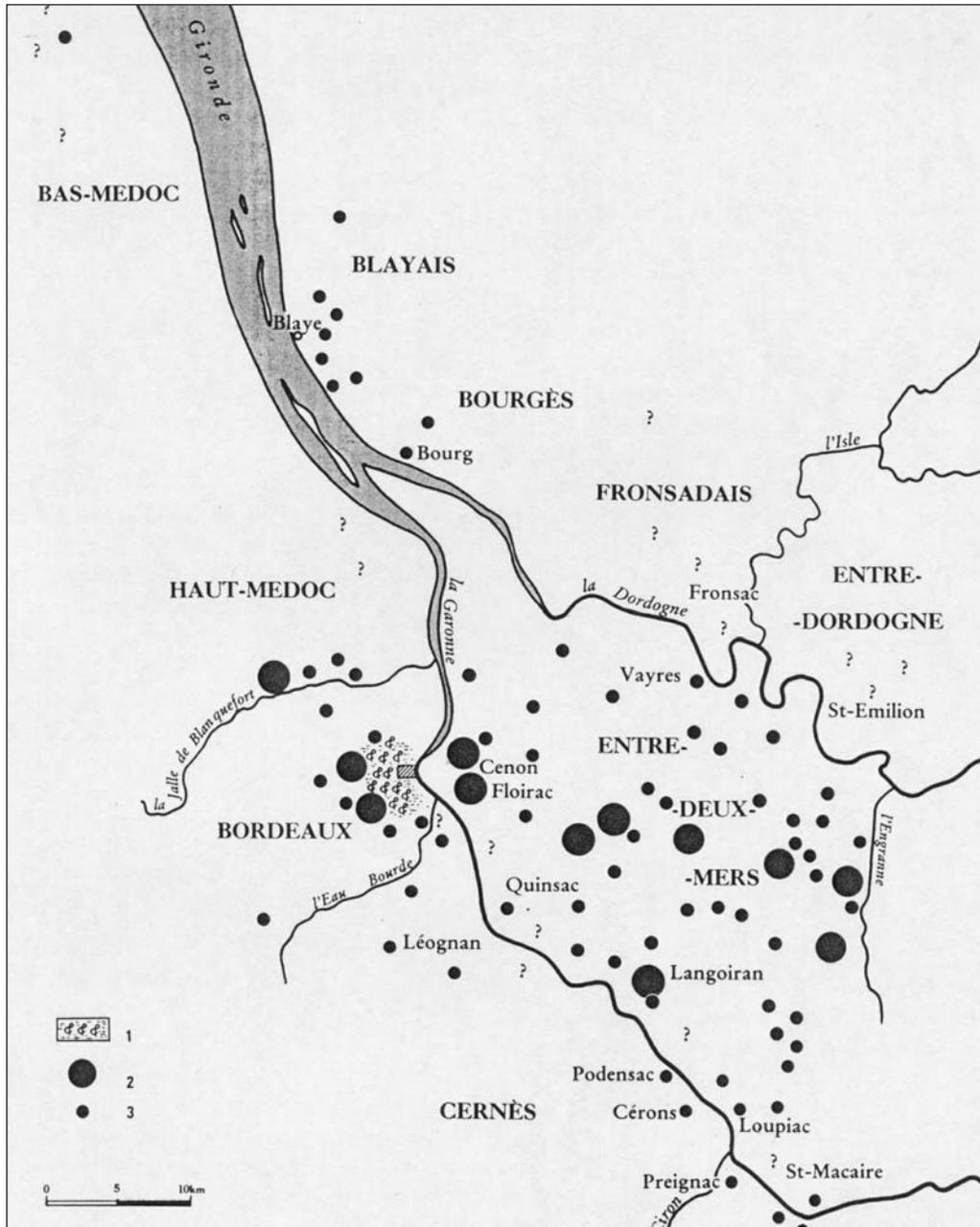
³² *Chartes de l'abbaye Saint Etienne de Dijon de 1250 à 1260*, a cura di G. Bloc, Dijon-Paris 1910, numeri 7 e 36.

³³ SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, ed. O. Holder-Egger, MGH, *Scriptores*, 32, Hannoverae 1905-1913, p. 288: «et montes et valles vineis pleni sunt».

³⁴ M.T. LORCIN, *Le vignoble et les vigneroni du Lyonnais aux XIV^e et XV^e siècles*, in *Le vin au Moyen Age: production et producteurs*, Paris-Grenoble 1978, pp. 15-37; v. anche dello stesso autore *Les campagnes de la région lyonnaise aux XIV^e e XV^e siècles*, Lyon 1974, dove si citano numerosi esempi di borghesi lionesi proprietari di vigneti.

³⁵ R. DOEHAERD, *Laon, capitale du vin au XII^e siècle*, «Annales E.S.C.» 5 (1950), pp. 145-165; ID., *Sur la vigne. Au temps de Charlemagne et des Normands. Ce qu'on vendait et comment on le vendait dans le Bassin Parisien*, «Annales E.S.C.» 29 (1974), pp. 266-280; A. SAINT DENIS, *Apogée d'une cité. Laon et les Laonnois aux XII^e et XIII^e siècles*, Nancy 1994.





I vigneti bordellesi nel XIII secolo.

carta comunale del 1128 dice che il possesso dei vigneti è uno dei fattori che permettono ai borghesi della città di partecipare al governo comunale.

Ciò che la Borgogna presenta come esempio di sviluppo della vigna, il Bordolese ce lo offre per il XIII secolo. I vini del Bordolese non avevano ancora che un posto secondario nel poema di Henri d'Andeli. Il commercio con l'Inghilterra non ha inizio che con la presa di La Rochelle da parte del re di Francia nel 1224. Lo spoglio dei cartolari di La Sauve Majeure, di Saint Seurin, di Sainte Croix e del capitolo di S. Andrea di Bordeaux aveva rivelato, fin dall'XI secolo, l'esistenza di un vigneto urbano e suburbano sulle *graves* della sponda sinistra della Garonna, un vigneto collinare in Blayais e in Bourgeois sulla sponda destra della Garonna, che si estende progressivamente nel corso del secolo nell'Entre Deux Mers³⁶. Il vigneto suburbano, particolarmente quello dell'Hôpital Saint Jean di Bordeaux, è andato sviluppandosi nella periferia occidentale della città. Allo stesso modo, nel Médoc, fin dal XII secolo si possono già trovare degli appezzamenti di vigneto e nel corso del XIII e XIV secolo si dà risalto alla qualità dei vini del terreno appartenente oggi allo Château Latour³⁷. Ai vigneti di Bordeaux, dove si fa sentire l'azione dei principi, degli istituti ecclesiastici e dei borghesi, bisogna aggiungere i vini guasconi, la cui esportazione dipende sia dal porto di Bayonne che da quello di Bordeaux³⁸, e gli abitanti di Tolosa, in un raggio relativamente corto, hanno favorito lo slancio dei vigneti suburbani, particolarmente lungo le vie che portano a Montauban o a Carcassonne, più spesso sulla sponda destra della Garonne³⁹. Per quanto riguarda i vigneti di Bergerac, lungo la Dordogna, conosciuti tramite il cartulario di Notre Dame de Saintes grazie a delle donazioni fatte al priorato di Saint Sylvain de la Monzie, nella regione di Saussignac, si può dire che essi risalgono almeno all'XI secolo. Intorno a Bergerac, signori laici ed ecclesiastici hanno contribuito a valorizzare un vigneto la cui valle del fiume ha costituito l'asse fondamentale per la circolazione⁴⁰.

³⁶ CH.M. HIGOUNET, *Pour une géographie du vignoble aquitain médiéval*, in *Le vin au Moyen Age*, pp. 130-124, ristampato in ID., *Villes, sociétés*, pp. 371-384.

³⁷ J.P. GARDERE, *Le Médoc, sa vie, son œuvre*, Bordeaux 1971; Ch. M. HIGOUNET, *La seigneurie et le vignoble de Château Latour du XIV^e au XX^e siècle*, Bordeaux 1974.

³⁸ LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 97. Esiste una strada dei *Bayonnais* a Bruges nel XIII secolo.

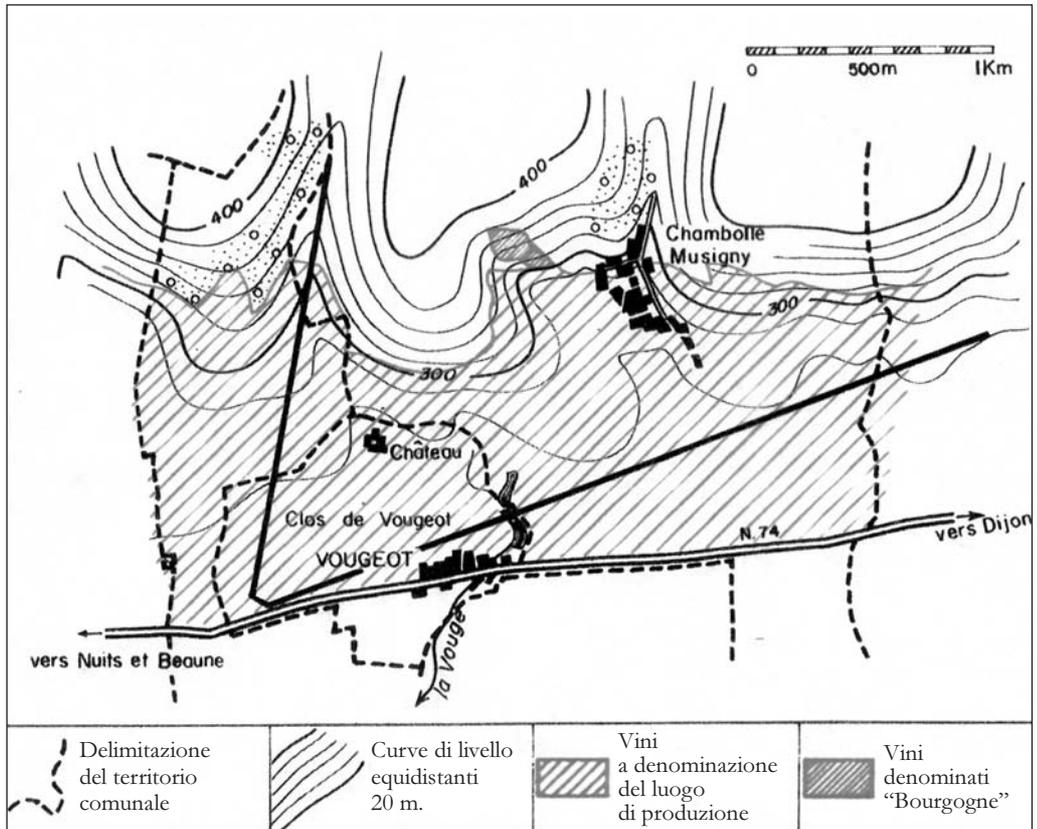
³⁹ G. CASTER, *Le vignoble suburbain de Toulouse au XIII^e siècle*, in *Hommage à Yves Renouard*, «Annales du Midi», 78 (1966), pp. 201-217; M. MOUSNIER, *La Gascogne toulousaine aux XII^e et XIII^e siècles: une dynamique spatiale et sociale*, Toulouse 1997.

⁴⁰ J. BEAUROY, *Vin et société à Bergerac du Moyen Age aux temps modernes*, Saratoga 1976.

Che si tratti della Borgogna, del Bordelais o del sud-est, vengono a delinearsi tre grandi categorie di proprietari: i signori laici, i signori ecclesiastici – vescovi, abati e comunità di canonici – ed i borghesi abitanti delle città. L'azione dei borghesi si fa sentire soprattutto nelle periferie delle città, mentre quella dei signori laici ed ecclesiastici si riscontra soprattutto nelle campagne. Si vede bene come tutti hanno spinto verso lo sviluppo della viticoltura soprattutto nel XII e XIII secolo, periodo di grandi dissodamenti e della conquista di nuove terre. Una delle caratteristiche dominanti è che la vigna non è mai oggetto di grandi proprietà di un solo possidente riguardo al suo sfruttamento diretto. La valorizzazione avviene attraverso degli appezzamenti spesso dispersi, oggetto di uno sfruttamento indiretto da parte dei proprietari, che stipulano dei contratti con dei conduttori. Anche i terreni dei duchi di Borgogna della regione di Pommard vengono concessi a dei piccoli conduttori sotto il controllo degli amministratori. Il tipo di contratto più in uso è detto di piantagione, contratto di associazione tra proprietario e affittuario. Lo ritroviamo nella Francia occidentale, in Borgogna, nel Bordelais, nel Delfinato e in Provenza⁴¹.

Il contratto prevede che il proprietario cede la terra ad un acquirente incaricato di lavorarla, o più precisamente di piantarla con alberi da frutto, olivi, noci e sicuramente viti. È il vigneto che ha dato il profitto più grande. L'acquirente ha il compito di dissodarla, lavorarla, concimarla, piantarla con vitigni e alberi. Tutto ciò che l'acquirente raccoglie nell'arco di cinque anni è suo. Se è vero che durante i primi tre anni non può sperare di ottenere un raccolto proveniente dalla vigna, almeno ha il profitto di una o due vendemmie, se il tempo è stato clemente. E d'altra parte è sempre possibile inserire delle colture intercalari tra i filari della vigna, ancora interamente a suo vantaggio. È alla fine dei cinque anni che si presenta il problema della spartizione del raccolto, sia in parti uguali – la metà della piantagione spettante all'acquirente a vita per sé e i suoi discendenti – sia per una durata vitalizia – l'altra metà spettante al locatore. Succede che quest'ultimo si riserva il diritto di prelazione se l'acquirente lascia la sua parte. In funzione della pressione esercitata dal locatore o dall'acquirente, talvolta il locatario lascia all'acquirente l'usufrutto della totalità del bene dietro il versamento di una parte del raccolto, in generale un quinto; altre volte l'acquirente ottiene solamente una parte esigua del raccolto. L'affitto è in principio perpetuo, infatti ha fine se la vigna deperisce o se l'acquirente la sottrae: la totalità della terra torna allora al locatario.

⁴¹ R. GRAND, *Le contrat de complant*, Paris 1917.



Il caso della perpetuità ha dovuto presentarsi spesso, poiché la vigna si rigenerava perpetuamente per propagginazione e quindi lo stesso terreno poteva continuare a farla crescere.

Nei periodi di crescita demografica era facile trovare la mano d'opera necessaria all'estensione dei vigneti, tanto più che il consumo di vino era maggiore soprattutto nelle città del nord. Certamente è necessario essere cauti sulle cifre affermate, in quanto sono calcolate a partire dalle tasse di consumo sul vino e i dati demografici sono lontani dall'essere facilmente gestibili. Basti pensare alle cifre riguardanti la popolazione di Parigi, 80.000 o 200.000 abitanti secondo gli storici⁴². Sembra che i francesi abbiano bevuto molto vino nel medioevo. I grandi signori, a cominciare dal re, amavano il vino e se i borghesi, quelli di Laon o di Tolosa, hanno rivolto la loro attenzione a vigneti suburbani, era in gran parte per il loro consumo personale. Anche le regioni rurali, prive di sbocchi esterni, sono interessate alla viticoltura, base di una policoltura destinata ancora a durare nei secoli. Il vigneto della regione di Chartres ne è senza dubbio un buon esempio⁴³. Per quanto ne sappiamo sull'alimentazione umana del XIII secolo, carne e vino dovevano avere un ruolo più importante che ai nostri giorni, tanto più che il vino è stato per lungo tempo considerato come un alimento più che come una bevanda⁴⁴. La Regola di san Benedetto aveva già lasciato spazio al vino e i pasti dei monaci erano caratterizzati dalla presenza del vino in quantità sorprendenti. I monasteri e gli ospedali che accoglievano viandanti e pellegrini non mancavano di offrirne ai loro ospiti durante il loro soggiorno.

Se il vino veniva consumato abbondantemente (a Bruges 100 litri a persona!), bisogna, comunque, dire che si trattava di un prodotto a ridotto contenuto

⁴² Gli storici hanno discusso a lungo, per esempio, sul numero degli abitanti di Parigi alla fine del XIII secolo, a partire dal famoso documento *Etat des feux* del 1328 e del *Libres de tailles*: v. a questo proposito i saggi di PH. DOLLINGER, *Le chiffre de Paris au XIII^e siècle: 200.000 ou 80.000 habitants?*, «Revue historique», 216 (1956), pp. 35-44, ripreso in ID., *Pages d'histoire (France et Allemagne médiévales, Alsace)*, Strasbourg 1978, pp. 63-72, che conclude col far ammontare la popolazione a 80.000 abitanti; in opposizione a Dollinger, R. CAZELLES, *La population de Paris avant la Peste Noire*, «Comptes rendus de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres», s.n. (1966), pp. 539-550, ipotizza il numero di 200.000 abitanti come un dato verosimile. Per i problemi di metodologia v. J. HEERS, *Les limites des méthodes statistiques pour les recherches de démographie médiévale*, «Annales de démographie historique», 5 (1968), pp. 43-72, e R. FOSSIER, *La démographie médiévale: problèmes de méthode (X^e-XIII^e siècle)*, «Annales de démographie historique», 12 (1975), pp. 143-165.

⁴³ A. CHEDEVILLE, *Chartres et ses campagnes (XI^e-XIII^e siècle)*, Paris 1973.

⁴⁴ J.L. FLANDRIN, M. MONTANARI, *Cuisines médiévales*, Paris 1996.

di alcool, senza dubbio da 7 a 8 gradi. Lo zuccheraggio, che avrebbe permesso di aumentare il grado alcolico aggiungendo dello zucchero al mosto, era allora sconosciuto. Eccitante conosciuto, con un prezzo accessibile, poteva essere bevuto a piene caraffe. Il vino prodotto si conservava male e finiva per deteriorarsi velocemente quando non era fatto a regola d'arte. La fermentazione dei mosti era controllata male, i fusti non erano lavati con cura, le botti mal riempite. Dunque il vino si ossidava, mal protetto contro il calore, in botti che non erano chiuse ermeticamente. Nel medioevo non esistevano vini invecchiati o vini da conservare. Il vino invecchiava velocemente, inacidiva e prendeva il gusto dell'aceto. Per questo un vino stagionato non aveva valore, soprattutto se aveva già due anni, salvo eccezioni. Al massimo i vini migliori, come quello di Chablis in Borgogna, si conservavano da cinque a sei anni⁴⁵. Dunque bisognava eliminare il vino vecchio, soprattutto prima del nuovo raccolto. Vendere del vino vecchio spacciandolo per quello nuovo era addirittura considerato una frode passibile di sanzioni. Generalmente il vino vecchio era destinato ai domestici, ai mietitori o addirittura ai vendemmiatori. Venduto a basso prezzo, allungato una volta con l'acqua e ripassato sulla vinaccia, poteva essere consumato, anche se doveva avere un pizzicore più o meno gradevole.

Questo vino, destinato così al consumo, proveniva da vitigni diversi. I nomi citati nei documenti ci portano, infatti, a dei vitigni ben conosciuti a giorni nostri. La consuetudine di Beauvaisis, redatta da Filippo de Beaumanoir nel 1283, indica il valore relativo dei vini forniti dai diversi vitigni della regione⁴⁶. Il *fromenteau* dava un vino bianco: si trattava infatti del pinot grigio, con gli acini di un grigio rosato, che poteva essere vinificato in grigio o in bianco. In Borgogna viene denominato *beurot* e nelle Côtes de Toul *auxerrois gris*, senza dubbio per la sua provenienza dalla regione di Auxerre. È un vitigno che per tutto il medioevo ha goduto di una grande fama. Dopo il *fromenteau*, Beaumanoir cita il *vin moreillons*, vino derivato da un vitigno nero che non è altro che un pinot. Il termine *morillons* gli è stato dato nell'Île de France. Anche nei vigneti di Orléans troviamo questo tipo di vitigno, qui chiamato *auvergnat* forse perché originario dei

⁴⁵ M. BECET, *Le vignoble de Chablis au Moyen Age*, «Bulletin de la société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne», 103 (1971), pp. 45-50. Il poeta Eustache Deschamps, citato da LACHIVER, *Vin, vignes*, p. 57, scriveva del vino di Chablis: «Avec des huitres / Que le chablis est excellent / Je donnerai fortune et titres / Pour m'enivrer de ce vin blanc / Avec des Huitres».

⁴⁶ PH. DE BEAUMANOIR, *Coutumes de Clermont en Beauvaisis*, cap. 790, ed. A. Salmon, I, Paris 1900, p. 404.

vigneti di Saint Pourçain, prima di essere importato nella regione orleanese. Successivamente Beaumanoir cita anche il vino *gros noir ou de goet*, che stima valere la metà del vino derivato dal *fromenteau*. Il *gouais* era un vitigno nero, ma ne esisteva anche uno bianco, di grande rendimento, resistente alle gelate primaverili. Dava un vino senza alcuna qualità e si trovava soprattutto nella regione parigina. È dunque normale che siano sopravvissuti i primi due vitigni, praticamente fino ai nostri giorni. Nella descrizione di Beaumanoir sono assenti i vitigni delle regioni del sud ovest, soprattutto il cabernet e quello della regione lionese, il *gamay*. Oltre al *fromenteau*, la Borgogna conosceva anche lo *chardonnay*, che dava un vino bianco di grande qualità, arrivato fino ai giorni nostri. È tuttavia certo che fin dalla fine del XIII secolo e nel XIV secolo, i vitigni di media qualità come il *gamay* in Borgogna e il *gouais* di Metz, sono preferiti dai vignaioli alla ricerca della quantità e non della qualità.

Piantare un nuovo vigneto esige una preparazione accurata del terreno. La prima operazione consisteva spesso nel disboscamento o renderlo coltivabile, poi bisognava procedere ad un'aratura in profondità prima di lavorare il terreno con la zappa e il bidente, talvolta tre o quattro volte all'anno, non dimenticando, tra l'altro, di sarchiare. Il lavoro era faticoso se si pensa che il terreno scelto era in una zona collinare, con un'esposizione preferibilmente ad est o a sud-est. Senza dubbio, se si crede a Michel Lachiver, era già conosciuta, senza saperlo, la legge di Lambert, secondo la quale la quantità di calore ricevuta da una superficie cambia non seguendo il valore dell'angolo, ma seguendo il valore del seno dell'angolo⁴⁷. Di fatto, al levar del sole, i raggi che arrivano orizzontalmente non danno calore, ma con una pendenza di 20 o 30 gradi il calore ricevuto è equivalente alla metà del calore massimo ricevuto da quel versante nel momento in cui i raggi arrivano perpendicolarmente ($\text{seno } 30^\circ = 1/2$; $\text{seno } 90^\circ = 1$). Dunque il valore del seno dell'angolo aumenta più velocemente del valore dell'angolo, di qui il vantaggio di piantare un vigneto su un terreno in pendenza, in una zona collinare. La Borgogna, la Champagne, l'Alsazia nella zona collinare al di sotto dei Vosgi, le colline dell'Île de France o lungo il Rodano offrono le immagini più significative, ma mostrano anche il grande impegno degli uomini per piantare dei grandi vigneti. Inoltre, la scelta di una tale zona permette uno scolo facile delle acque. La costruzione di muretti era indispensabile per trattenere la terra. Ai bordi degli appezzamenti, addirittura dei numerosi terreni delle grandi pro-

⁴⁷ LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 47.

prietà, vengono eretti altri muretti. La preparazione di un vigneto implicava, così, un grosso spreco di energia e costringeva ad investire dei capitali il cui ammortizzamento non era assicurato che a medio termine.

Quando il terreno era pronto, si poteva piantare il vigneto: veniva disposto in modo lineare, i filari erano spesso separati da circa mezzo metro, divisi l'uno dall'altro da buche nelle quali era nascosto il materiale organico destinato a dissodare ed arricchire il terreno. Venivano piantate delle semplici talee senza radici, formate dai tralci dell'anno precedente o portate. Non tutte le propaggini di vite riuscivano a prendere, così l'anno successivo era necessario sostituire quelle che non si erano radicate. La piantagione veniva effettuata in autunno o in primavera. La terra veniva riportata sui piedi in autunno per evitare il rigore dell'inverno e in primavera per proteggerli dalla grande calura estiva, che poteva farli seccare. Le giovani piante venivano fissate con dei legni a dei paletti o a dei puntelli verdi o secchi.

La vigna esigeva dei lavori continui per tutto l'anno, come la vangatura, operazione ripetuta in maggio e agosto: il passaggio di un aratro tirato dai buoi nelle zone in pendenza era molto difficoltoso e aleatorio. In gennaio o febbraio, quando il tempo lo permetteva, si procedeva al taglio della vigna. I rami meno forti venivano eliminati e le piante invecchiate venivano rinnovate per propagginazione, i puntelli deteriorati venivano sostituiti e il terreno arricchito per lo più con concime organico. Dopo la potatura, in primavera, venivano sollevati i ceppi per assicurare un appoggio ai tralci, portatori di frutti. Aprile - maggio era il periodo della spollonatura, mediante l'eliminazione di rami senza frutto e in agosto c'era la sfogliatura, cioè la rimozione dei rami e delle foglie superflue, per consentire agli acini una buona esposizione per la maturazione e la circolazione di aria per combattere gli attacchi di butritis. Questi lavori tipici della vigna andavano ad aggiungersi a quelli legati alle altre coltivazioni intercalari o tipiche di altre colture di sfruttamento promiscuo. Un tale calendario poteva variare leggermente da un vigneto all'altro, ma i lavori erano sempre gli stessi.

Il tempo della vendemmia, fine settembre-inizio ottobre, un po' più precoce nelle regioni mediterranee, era un momento di forte attività umana. Veniva a coronare il lavoro del vignaiolo che vi trovava la propria ricompensa, visto che il vigneto era stato lavorato con cura e non aveva sofferto per i capricci del tempo. Il proprietario doveva esserne informato, in quanto doveva percepire una parte del raccolto, così da potersi spostare personalmente o delegare un suo rappre-

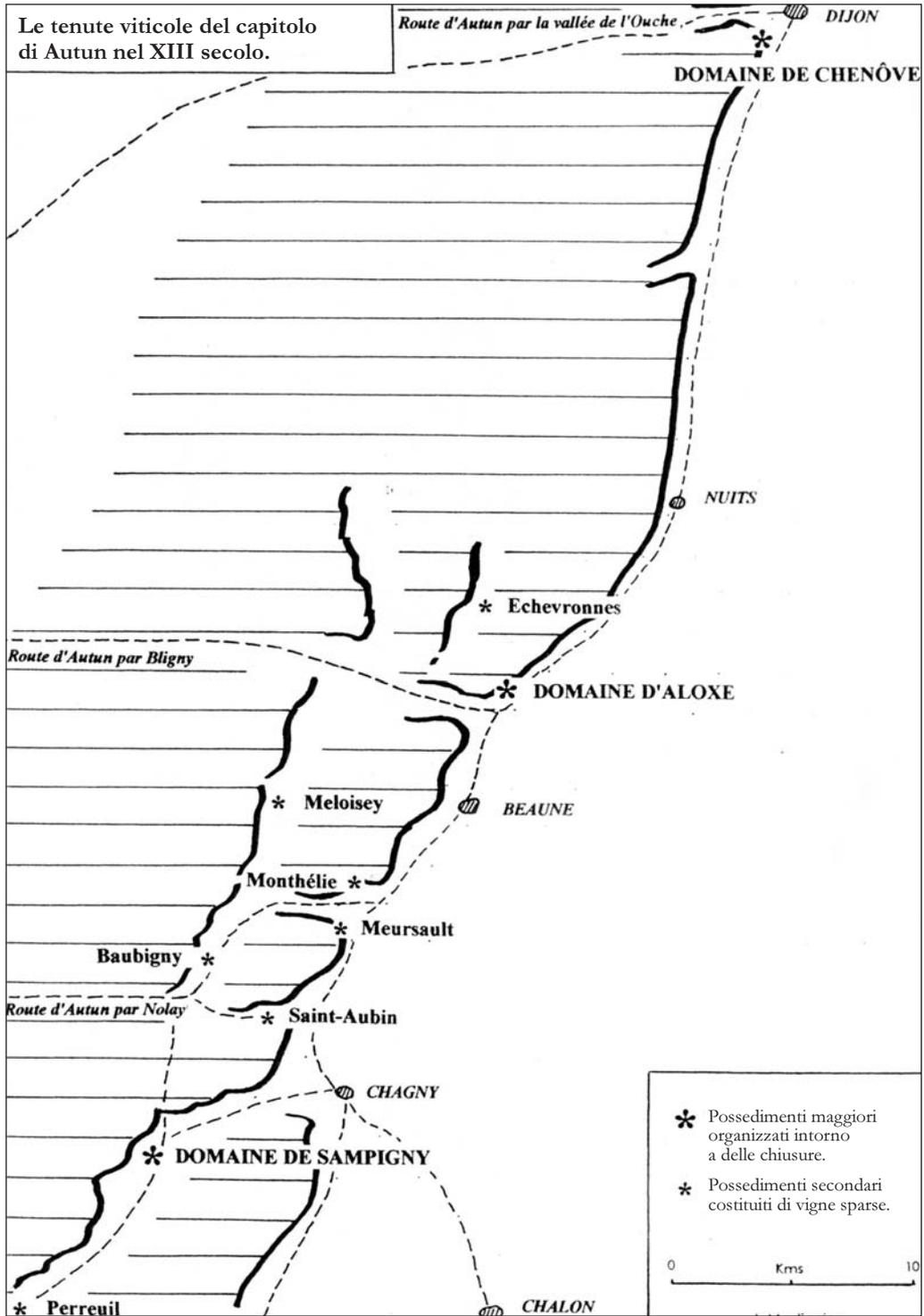
⁴⁸ I contratti che legano proprietari e conduttori lo prevedono espressamente nella maggior parte delle regioni.

sentante per poter controllare il raccolto⁴⁸. Inoltre, bisognava aver preparato i recipienti, eventualmente averne acquistati di nuovi, bisognava lavare i tini, sistemare il locale dove doveva aver luogo la fermentazione. La vinificazione e la conservazione del vino si effettuavano in botti di doghe di legno legate con dei cerchi. Non è sorprendente che gli scavi archeologici sia in Borgogna che in altre regioni francesi non ci abbiano fornito resti, in quanto il legno si conserva molto male nel tempo. Tutt'al più conviene far riferimento alle fonti iconografiche per avere un esempio degli strumenti legati alla vinificazione e in uso nel medioevo⁴⁹. La raccolta dell'uva veniva fatta con l'aiuto di cestini e di canestri. I grappoli erano poi trasportati verso i tini e nel torchio. Qui venivano prima schiacciati nei tini con i piedi (il grappolo veniva 'pigiato'), operazione destinata a prolungarsi in Borgogna fino all'inizio del XX secolo, poi venivano spremuti prima di finire nelle botti e di essere depositati nelle dispense signorili.

Il capitolo di Autun, che possedeva un insieme di vigneti in Borgogna, ad Aloxe (una trentina di ettari), a Sampigny (una dozzina di ettari), a Chenôve (9,5 ettari), a Meloisey (cinque ettari), oltre a delle proprietà di minore importanza, a Pernand, Echevronne, Baubigny, faceva effettuare la pressatura, la vinificazione e la conservazione dei vini in alcuni edifici di proprietà del capitolo su ogni terreno vinicolo. Qui erano depositati torchi, tini, piccoli vasi e botti. Ad Aloxe, dove si trovavano tre edifici, una casa e due fienili con due torchi, vi erano una dispensa ed una cantina in grado di contenere cinque grandi tini da 100 moggi, sei piccoli tini da 72 moggi e numerose botti. All'inizio del XIII secolo la spremitura e la vinificazione venivano effettuate su tutte le proprietà vinicole, ma alla fine del secolo i canonici dovettero ricorrere ad una mano d'opera pagata e le vigne erano ormai in regime di sfruttamento indiretto, con delle rendite fisse pari ad un terzo o alla metà del prodotto a Chenôve e addirittura ad un quarto del prodotto a Baubigny. I vini erano conservati nelle dispense, nelle cantine o nei granai di ogni proprietà locale, prima di essere portati nei luoghi di raccolta: i vini di Meursault a Sampigny, quelli di Echevronne ad Aloxe per uno stoccaggio provvisorio, prima di raggiungere Autun grazie a delle corvee di carreggio, alle quali erano assoggettati i fittavoli di Sampigny, di Perreuil e di Auxy. I vini venivano quindi depositati ad Autun nelle dispense e nelle cantine vicino agli edifici del capitolo. La dispensa misurava 22 m di lunghezza per 10 di larghezza,

⁴⁹ Sarebbe indispensabile compilare un inventario delle fonti iconografiche riguardante la viticoltura sul territorio francese.

Le tenute viticole del capitolo di Autun nel XIII secolo.



coperta da due volte ogivali affiancate che si appoggiavano su due pesanti pilastri circolari. Sul chiostro si apriva una grande porta per permettere il passaggio delle botti⁵⁰. Del resto, nei conti del capitolo si fa riferimento al personale preposto alla dispensa: manovratori per le operazioni di scarico delle botti, magazzinieri addetti alla misurazione. L'organizzazione del capitolo di Autun poteva ripetersi per molti altri possedimenti ecclesiastici o laici, quali Cîteaux o il duca di Borgogna⁵¹, come anche nel Bordelais⁵².

Il commercio del vino tra XII e XIII secolo

Il vino del capitolo di Autun era in gran parte destinato al consumo quotidiano del capitolo stesso e del personale dipendente. Ma il vino non era sempre consumato sul posto ed era oggetto di commercio a lunga distanza. Data la fragilità del prodotto, il trasporto via terra non poteva essere preso in considerazione che per brevi distanze. Veniva quindi privilegiato il trasporto via acqua, come è ben dimostrato dalla dislocazione dei terreni che abbiamo descritto. Gli affluenti della Senna, Marne e Yonne, l'asse Mosella, Reno, Saona e Rodano sono i fiumi attraverso i quali vengono effettuati i trasporti più importanti di vino. È necessario stupirsi del fatto che gli spostamenti siano avvenuti dal sud verso il nord? Basti pensare che i paesi nordici, come la bassa valle del Reno, la Germania settentrionale o i Paesi Bassi, non potevano permettersi una produzione vinicola di qualità. Dunque i principi, gli abati e i borghesi preferivano rivolgersi alle zone dalle quali potevano far pervenire un prodotto di lusso, poiché i ceti più umili di queste regioni si rivolgevano verso la *cervogia*. Le tariffe di teloneo lungo il Reno, a Coblenza, a Colonia, fanno riferimento al vino proveniente dalla Lorena o dal-

⁵⁰ Cfr. il saggio citato sopra, alla n. 29, pp. 86 e 89.

⁵¹ Per Cîteaux cfr. sopra, la n. 27, e per i duchi di Borgogna la n. 31.

⁵² Higounet aveva avviato un progetto per i vigneti dell'Aquitania: gli studi hanno chiarito soprattutto la localizzazione dei principali vigneti e la commercializzazione dei vini aquitani. Resta ancora da approfondire, come nel caso della Borgogna, l'organizzazione dei grandi terreni viticoli laici ed ecclesiastici.

⁵³ Higounet conta 19 pedaggi sul Reno nel tratto da Bingen a Coblenza, dove erano riscossi dei diritti sul traffico del vino proveniente dalla Lorena e dall'Alsazia: *Cologne et Bordeaux, marchés du vin au Moyen Age*, «Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde», s.n. (1968), pp. 65-79, rist. in ID., *Vins, sociétés*, pp. 395-406.

l'Alsazia attraverso la Mosella e il Reno⁵³. La direzione del traffico del vino, dai vigneti della Francia settentrionale, può sicuramente sembrare curiosa, ma non bisogna dimenticare che i paesi mediterranei, come l'Italia e la Spagna, hanno una produzione vinicola locale e i vini della Linguadoca o della Provenza dispongono di una zona di diffusione piuttosto limitata per via della concorrenza e della difficoltà di consegna sui grandi mercati di consumo, anche a partire dai porti di Montpellier e di Marsiglia⁵⁴. La risalita del Rodano è molto difficoltosa a causa della pendenza del fiume, che provoca una corrente difficile da affrontare da parte delle navi.

Il trasporto del vino attraverso diversi fiumi, Mosella e Reno, la Senna e i suoi affluenti, addirittura la Loira o la Garonna, si raddoppia grazie al trasporto marittimo, per il quale il porto di La Rochelle gioca un ruolo fondamentale nel corso del XIII secolo, anche se nel 1224 entra in gioco la concorrenza da parte di Bordeaux. Intorno al porto si sviluppano i vigneti di Aunis⁵⁵. Dall'Inghilterra e dalle Fiandre proveniva una grossa domanda, soprattutto di vini bianchi. È risaputo che delle navi inglesi e fiamminghe, addirittura provenienti dalla Germania settentrionale, frequentavano le coste tra la Loira e la Gironda alla ricerca di sale, dalla Baia di Bourgneuf all'Île d'Aix. Oléron offriva a queste navi un porto sicuro. Fino al XII secolo, inglesi e fiamminghi si erano accontentati di vini acidi che venivano loro forniti dalle regioni settentrionali francesi, dopo il bacino parigino e la Piccardia. Tuttavia il raccolto era irregolare e i prezzi subivano delle variazioni più o meno impreviste. Inglese e fiamminghi, alla ricerca di una nuova fonte di approvvigionamento, hanno saputo cogliere i vantaggi che poteva dare alla viticoltura la regione dell'Aunis. Quindi, nel XIII secolo, fecero il loro ingresso delle navi più grandi di quelle utilizzate nell'alto medioevo, navi e *keogges*, con un equipaggio di una trentina di uomini ed un timone assiale. Ciò nonostante, essi non potevano risalire il fiume in quanto il loro pescaggio era

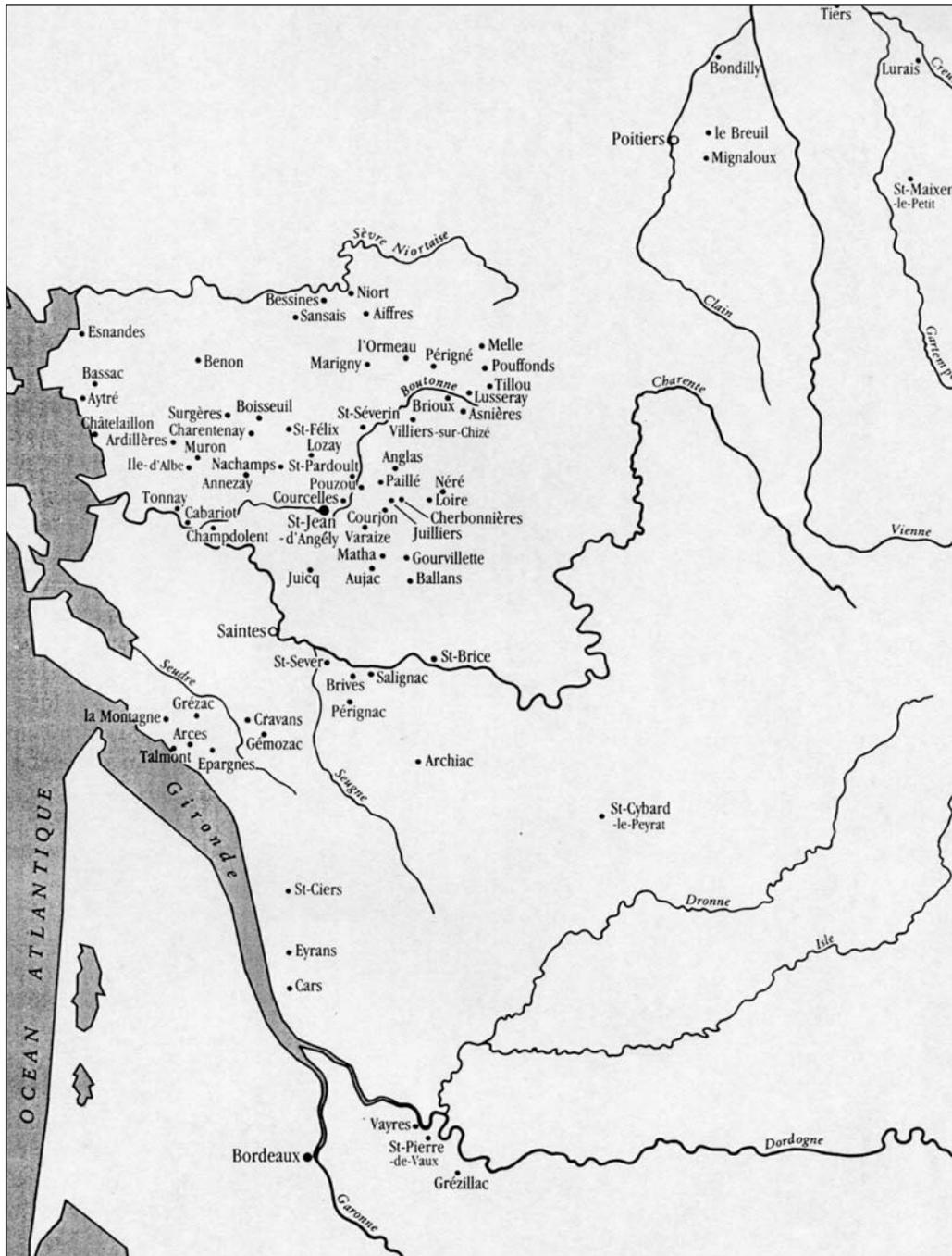
⁵⁴ Le quantità di vino provenienti dalla Linguadoca e dalla Provenza attraverso i due porti di Montpellier e di Marsiglia, come sui porti mediterranei secondari, erano caratterizzate da una modesta commercializzazione.

⁵⁵ P. BOISSONNADE, *La Renaissance et l'essor de la vie et du commerce maritimes en Poitou, Aunis et Saintonge du X^e au XV^e siècle*, Poitiers-Paris 1924; DION, *Les origines de La Rochelle*, pp. 29-50; H. PIRENNE, *Un grand commerce d'exportation au Moyen Age: les vins de France*, «Annales d'histoire économique et sociale», 5 (1933), pp. 225-243; J. CRAEYBEKX, *Un grand marché d'importation: les vins de France aux anciens Pays Bas (XIII^e-XVI^e siècle)*, Paris 1958. Questi ultimi due autori danno grande rilievo al commercio di vino tra i due porti dell'Aunis e della Saintonge verso i Paesi Bassi; Pirenne sottolinea il ruolo delle navi che trasportavano il vino grazie ai *Rôles d'Oléron*.

troppo importante. Essi necessitavano di apparecchiature marittime accessibili, con delle banchine per l'attracco. Già i fiamminghi avevano provveduto ad equipaggiare l'avamposto di Bruges, Damme, nel 1180. Sulle coste francesi nessun porto era in grado di accogliere queste nuove navi, salvo quello di Chatelaillon, a sud di La Rochelle. Il signore di La Rochelle si era impadronito dell'Île d'Aix, ma era vassallo del conte di Poitiers, che conquistò la città e il porto nel 1130. Ordunque Guglielmo X, conte di Poitiers, voleva disporre del suo porto per il mercato del Poitou, così ha avuto inizio la sistemazione di un porto a La Rochelle. Nel 1190 la preparazione del porto fu terminata e le grosse navi del nord poterono attraccare. La Rochelle, trovandosi sul mare, era situata meglio di Bordeaux, in fondo ad un estuario pericoloso per la navigazione. Quella regione era già conosciuta dai marinai fiamminghi e inglesi che venivano a cercare il sale. La guerra dei vini di Henri d'Andeli riserva un posto di qualità ai vini dell'Aunis e del Poitou, apprezzati addirittura in Inghilterra. Sarebbero stati necessari due vitigni per assicurare la reputazione di questi vini, la *blanche chenière*, senza dubbio simile allo *chenin* angioino che dava del vino bianco, e lo *chauche*, varietà di pinot nero per la produzione di vini rossi, quest'ultimo vitigno ci ricorda il *fromenteau* e il *morillon* delle regioni francesi a nord della Loira.

Il successo dei vigneti legati al porto di La Rochelle dovette essere veloce e le navi inglesi e fiamminghe, presto anseatiche, lo avrebbero fatto conoscere anche a Bruges e a Londra. La fama dei vini esportati da La Rochelle durerà per tutto il XIII secolo, anche dopo aver subito la concorrenza di Bordeaux nel 1224. I mercanti bordolesi seppero far valere i loro interessi presso il re d'Inghilterra: «Per quel che ci riguarda, noi siamo decisi a resistere ai nemici del re d'Inghilterra ed a conservare per lui la nostra fedeltà. Noi fortificheremo Bordeaux con tutti i nostri mezzi. (...) Tutte queste necessità, tutti questi problemi, noi li subiamo con l'atteggiamento che esige il bene pubblico. Si tratta di difendere Bordeaux, la città del nostro signore, il re d'Inghilterra, che noi serviremo sempre fedelmente per tutta la nostra vita»⁵⁶. I mercanti bordolesi avevano saputo cogliere l'occasione e fin dal 1224 dalla Guascogna i vini si dirigevano verso l'Inghilterra, che si era chiusa alle navi provenienti da La Rochelle. I vini bordolesi e guasconi conquistarono la terra inglese. Tra La Rochelle e Bordeaux si era in qualche modo creata una linea di separazione. Le navi fiamminghe e anseatiche venivano a La Rochelle per cercare il vino del Poitou e dell'Aunis per distri-

⁵⁶ Cit. da LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 95.



buirlo a Bruges e addirittura fino a Lubeca, e gli inglesi attraccavano a Bordeaux per prendervi i vini bordolesi e guasconi. I vignaioli guasconi e bordolesi seppero adattarsi al gusto inglese e produssero dei vini bianchi che, secondo Salimbene, venivano bevuti puri, mentre nel medioevo vi era l'usanza di berli mescolati all'acqua⁵⁷. A Cîteaux, il vino che veniva distribuito sulla tavola dei monaci, vino di grande qualità, conteneva in proporzione il 20% di acqua⁵⁸. Comunque sia il Bordolese, regione del sud ovest francese, valle della Garonna e dei suoi affluenti, trovò uno sbocco importante con il mercato inglese.

Il XIII secolo ha segnato, in Francia, un'epoca di esplosione urbana. Nei centri cittadini si consumava molto vino, in particolar modo a Parigi, capitale amministrativa del regno con Filippo Augusto, con un'attività artigianale brulicante e, si potrebbe dire, capitale intellettuale della cristianità con la sua famosa università. Grazie alla Senna ed ai suoi affluenti, Parigi dispone di un retroterra vinicolo di prim'ordine, sia che si tratti di vini consumati nelle taverne o di vini ricercati dalla corte reale o dai borghesi. La Lega dei Mercanti d'Acqua (*Hanse des Marchands de l'Eau*) che controlla il traffico fluviale è composta prima di tutto dai negozianti che lavorano nel mercato del vino, che riguarda il transito del vino sia in direzione della Normandia, di Rouen e dell'Inghilterra, che verso le regioni del nord attraverso l'Oise⁵⁹. Certamente attorno alla capitale ci sono anche i vigneti dell'abbazia di Saint Germain des Prés a sud, quelli dell'abbazia di Saint Denis sulle colline di Montmartre, Belleville, Charonne, Montmorency, Cormeilles en Parisis. Ad ovest, lungo la Senna, dal Pecq a Mantes, le rive del fiume sono bordate da vigneti, dove vengono a far rifornimento le abbazie della Normandia (Jumièges, Saint Wandrille, Fécamp, Le Bec-Hallouin). Le vigne hanno invaso le pendici della montagna di Sainte Geneviève ed i villaggi suburbani,

⁵⁷ SALIMBENE, *Cronica*, p. 220.

⁵⁸ RICHARD, *Le vignoble*, p. 17.

⁵⁹ La capitale era rifornita direttamente dai vigneti che si trovavano intorno ad essa stessa, cfr. G. FOURQUIN, *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Age (du début XIII^e au début XVI^e siècle)*, Paris 1964, e l'opera *La vigne et le vin en Ile de France*, Paris 1984. Sulla Hanse e il traffico di vino sulla Senna, si v. A. PICARDA, *Les marchands de l'eau. Hanse et compagnie française*, Paris 1901, e A. SADOURNY, *Les transports sur la Seine et aux XIII^e et XIV^e siècles*, in *Les transports au Moyen Age*, «Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest», 85 (1978), pp. 231-244, e segnatamente per il vino le pp. 239-241. Nel porto di Parigi transitavano dei vini che prendevano la direzione di Rouen attraverso l'estuario della Senna, i Paesi Bassi e la Germania settentrionale: e M. MOLLAT, *Le commerce maritime normand à la fin du Moyen Age*, Paris 1952, e R. SPRANDEL, *Die wirtschaftlichen Beziehungen zwischen Paris und den Sprachraum im Mittelalter*, «Vierteljahrschrift für sozial- und Wirtschaftsgeschichte», 49 (1962), pp. 289-369.

come Ivry, Vaugirard, Meudon o Vanves, hanno i loro propri vigneti. Tali vigneti, comunque, non sono sufficienti a soddisfare le esigenze di una popolazione che non ha smesso di crescere per tutto il secolo, al punto di fare di Parigi la città più importante del mondo cristiano occidentale. Sono dunque i vini dei vigneti di Beauvais, Laon, Soissons, che raggiungono la capitale attraverso la valle dell'Oise. Ma i vigneti che riforniscono in modo particolare il mercato parigino passano per la valle della Marna e dei fiumi della Champagne e, soprattutto, per la valle dell'Yonne e la Senna dalla Borgogna, Auxerre e Chablis⁶⁰. Certamente ancora non si tratta dei vini detti della Champagne per quelli che provengono dalla regione di Reims o Epernay, questi sono ancora compresi tra i 'vini francesi', i vini dell'Île de France; essi arrivavano, ad esempio, a Londra con questo nome e transitavano per il porto di Rouen. Nelle valli dell'Yonne e dei suoi affluenti, il Serein e l'Armançon, si concentra la produzione dei vini 'borgognoni', che vengono importati nel porto di Parigi. Da Cravant a Auxerre, senza parlare di una reale monocoltura, si estendono le vigne che hanno suscitato l'ammirazione di Salimbene, che amava il vino bianco prodotto in questa regione, «un vino bianco, a volte dorato, che ha aroma e corpo, un sapore raffinato e generoso e che riempie il cuore di una gioiosa certezza»⁶¹. È lungo il Serein che matura l'uva che dà origine al vino di Chablis, su un terreno marnoso, che si presta bene alla viticoltura e che ha permesso la produzione di un vino bianco di altissima qualità fino ai giorni nostri⁶². Quest'ultimo vino aveva il vantaggio di potersi conservare per molto tempo. Non è senza ragione che Henri d'Andeli può vantare come vini borgognoni quelli di Auxerre, Chablis e Tonnerre, mentre il vino di Beaune non merita ancora la qualificazione di vino di Borgogna, definito nel poema come 'vino di Beaune'. Nel XIII secolo il vino di Beaune raggiunge i mercati settentrionali, passando per il porto di Parigi o per la valle della Saona, in direzione della Mosa per poi raggiungere i Paesi Bassi⁶³. Così ha inizio un commercio del vino sia in direzione di Parigi che dei mercati settentrionali, grazie ai vigneti destinati a diffondersi largamente nei secoli successivi.

⁶⁰ Cfr. sopra, la n. 8.

⁶¹ SALIMBENE, *Cronica*, p. 218: «Nota similiter quod vina Altisiodori sunt alba et aliquando aurea et odorifera et confortativa et magis et boni saporis et omnem bibentem in securitatem et iocunditatem inducunt atque convertunt».

⁶² Cfr. sopra, la n. 45.

⁶³ H. DUBOIS, *Les foires de Chalon et le commerce dans la vallée de la Saône à la fin du Moyen Age (vers 1280 - vers 1430)*, Paris 1975, dà delle indicazioni importanti sull'esportazione del vino di Beaune.

Destino dei vigneti francesi nel basso medioevo

La produzione ed il commercio del vino sono rimasti in piena attività fino alla crisi della fine del medioevo. Prima di tutto, la peste sorprende gli uomini, che non erano più abituati a vivere a suo contatto. Essa dimezza la popolazione in proporzioni considerevoli. Gli storici continuano a discutere per conoscere il tasso reale di mortalità dovuto a questa epidemia. Il dramma è dovuto soprattutto al ripetersi delle epidemie, impedendo così la ricostituzione della popolazione. Il dinamismo demografico è spezzato. Non ci sono più braccia per lavorare le vigne, che in molte regioni deperiscono proprio per la mancanza di attenzioni. Il vino non è un prodotto che continua ad essere apprezzato dagli uomini. Addirittura, la guerra che distrugge una parte del territorio francese è spesso sfociata nella distruzione dei vigneti, scoraggiando la loro ricostruzione: Robert Boutruche ha tracciato un quadro di questa situazione facendo riferimento alle regioni a sud-ovest del regno⁶⁴ e Guy Bois ha insistito particolarmente sul disastro demografico verificatosi in Normandia, parlando addirittura di un effetto Hiroshima, per quanto riguarda il calo demografico⁶⁵. È vero che questo autore ha preso in esame soprattutto le campagne, mentre dei lavori recenti hanno dimostrato che Rouen, ad esempio, aveva saputo concentrare in seno alla città una certa attività commerciale ed artigianale⁶⁶. 'L'autunno del medioevo' non è stato certo favorevole allo sviluppo della viticoltura, salvo che in alcune regioni privilegiate sul piano commerciale.

L'autore più recente della storia della viticoltura francese ha creduto di poter dire che il basso medioevo è stato l'epoca dello slancio dei vigneti situati nelle zone atlantiche, mentre il periodo che va dal XII al XIII secolo era stato contrassegnato dallo sviluppo dei vigneti situati nelle regioni settentrionali⁶⁷. Senza dubbio è opportuno sfumare questa visione. Sicuramente un tempo i vigneti bordolesi hanno conosciuto una grande prosperità nella prima metà del XIV

⁶⁴ R. BOUTRUCHE, *La crise d'une société. Seigneurs et paysans du Bordelais pendant la guerre des Cent Ans*, Paris 1947.

⁶⁵ G. BOIS, *Crise du féodalisme*, Paris 1976.

⁶⁶ PH. LARDIN, *Les chantiers du bâtiment en Normandie orientale (XIV^e-XVI^e siècles). Les matériaux et les hommes*, 2 voll., Lille 1995, corregge il quadro pessimista e catastrofico di Bois per la città di Rouen.

⁶⁷ LACHIVER, *Vins, vignes*, pp. 111-178, che include il XVI secolo in questo capitolo e ciò da una visione generale errata per la fine del medioevo.

secolo. Un testo trecentesco, contemporaneo alla presenza del papato ad Avignone, la *Disputa del vino e dell'acqua*, che può essere paragonato a quello di Henri d'Andeli, dimostra che nel XIV secolo l'immagine dei vigneti francesi si è in qualche modo stabilizzata e non è affatto diversa da quella del XIII secolo⁶⁸. È significativo il fatto che laddove Henri d'Andeli metteva in primo piano dei vini come quelli di Aunis e di Saintonge, ciò è confermato nel XIV secolo, anche se il primo posto viene loro conteso dai vini di Borgogna, di Auxerre e di Beaune, ma, riconosce l'autore della *Disputa*, il vino di Auxerre invecchia male.

Le tendenze che si erano accumulate nel XIII secolo non sono state realmente stravolte e le grandi linee del traffico commerciale non hanno fatto che confermare la superiorità di alcuni grandi vigneti a scapito di quelli di qualità inferiore, alcuni destinati addirittura a scomparire laddove le condizioni fisiche ed economiche erano sfavorevoli e cioè a nord della Senna e ad ovest del regno. Due grandi vigneti si sono sottratti all'avvento della peste nera, quanto alla qualità dei loro prodotti ed al loro dinamismo per l'esportazione dei propri vini: la Borgogna e il Bordolese. Tuttavia è innegabile che la Borgogna abbia subito gli effetti della peste nera, come è dimostrato dall'aumento dei salari legato ad una certa penuria di mano d'opera, sia nelle regioni di Beaune, Corton, Volnay che in quella di Chablis, ma bisogna anche osservare che le ordinanze reali sono arrivate a soffocare questo aumento dei salari dopo il 1350. Ma il problema della carenza di mano d'opera aveva cominciato a farsi sentire già alla vigilia della grande epidemia del 1348. Gli effetti dell'epidemia si fecero sentire più profondamente con il suo ritorno, nel 1361, piuttosto che nello stesso 1348. La regione borgognona, nel periodo in cui aveva legami commerciali con il mercato parigino, ha beneficiato, in questo periodo di fine medioevo, di due *atouts* fondamentali: da una parte l'ascesa di una dinastia ducale a capo di un principato che univa i Paesi Bassi del nord con il ducato primitivo, grazie al matrimonio del duca Filippo l'Ardito con l'ereditiera della contea delle Fiandre, Margherita, dominazione estesa dalle Fiandre alla Zelanda, Olanda, Brabante, Gueldre e Lussemburgo, da una parte; d'altra parte, gli stretti legami che il papato installato ad Avignone poté intrattenere con i vigneti borgognoni attraverso l'asse Senna-Rodano, almeno fino al periodo del grande scisma.

⁶⁸ Il testo della *Desputaison du vin et de l'eau* è stato pubblicato da A. Jubinal, *Nouveau recueil de chansons*, I, Paris 1839, pp. 293-311.

Sviluppo della Borgogna sotto il granducato

Il duca di Borgogna era già proprietario di un vasto dominio viticolo fin dal XIII secolo, consolidato ed affermato nei secoli XIV e XV. La sua corte, stabilita a Bruges all'epoca del duca Filippo il Buono, era una grande consumatrice di vini originari sia della Borgogna che della regione di La Rochelle, poiché Bruges era rimasta un grande porto dove continuava ad affluire il vino del Poitou e di Saintonge. La proprietà viticola del duca comprendeva circa 180 ettari, di cui un centinaio sulle colline della Saona a Pontailler, i paesi settentrionali dell'Auxois (Avallon, Montbard, Montréal, Semur), La Montagne (Aisey le Duc, Selmaise, Villaines en Duesmois, Villiers le Duc) e il Dijonnais (Saulx le Duc). Il resto delle proprietà si concentrava in vasti campi a Talant e Chenôve, alle porte di Digione, Beaune, Pommard e Volnay. Filippo l'Ardito aveva rivolto il proprio interesse soprattutto a queste grandi proprietà, accontentandosi di far sfruttare in terre affittate a canoni 2/3 dei vigneti delle terre alte⁶⁹. Nel 1380 acquistò la proprietà di Germolles (400 *ouvrées* su 17 ettari), trasformando la casa che dominava il vigneto in una sontuosa residenza per Margherita delle Fiandre⁷⁰. Dai conti ducali si evince come i duchi avevano cura degli edifici legati a questi terreni e, del resto, i responsabili delle opere murarie, delle dispense, del corpo dei coprieri, erano incaricati di vigilare sulla loro amministrazione generale, facendo rispettare i loro ordini ai «responsabili dei vigneti e dei torchi». Da queste terre nascevano dei vini di qualità, con un rendimento che variava da 7 a 15 ettolitri per ettaro: vini *verdelz* (ottenuti da vendemmie precoci), vini paglierini e vini *galanz* (vini cotti), ma spesso si facevano anche delle misture. Se i vini 'piccoli e deboli', addirittura aciduli, non mancavano, i migliori erano riservati al duca e alla sua corte. Una parte di questi arrivava fino a Parigi, Arras o Douai, senza dimenticare di farne consegnare ai membri della famiglia ducale, al re di Francia o al duca di Berry. Gli ospiti importanti del duca non ne sono che onorati.

Altra grande destinazione del vino di Borgogna, sia quello dei vigneti ducali che quello del monastero di Cîteaux, fu la Corte pontificia di Avignone⁷¹. Se un

⁶⁹ P. BECK, *Les clos du prince. Recherches sur les établissements viti-vinicoles ducaux*, in *Vignes, vins et vigneron*, pp. 103-116.

⁷⁰ *Ibidem*, p. 106.

⁷¹ Y. RENOARD, *La consommation des grands vins du Bordonnais et de Bourgogne à la cour pontificale d'Avignon*, «Annales de Bourgogne», 24 (1952), pp. 221-244.

tempo, all'inizio del loro soggiorno ad Avignone, i papi e i cardinali hanno apprezzato il vino di Saint Pourçain, così come dice anche la *Disputaison*:

*Alla corte del papa e di Francia
Tra tutti i vini, io ho importanza,*

il suo successo fu, in seguito, eclissato dai vini di Beaune, presenti alla corte pontificia fino al 1403. La ragione per cui i papi hanno preferito il vino di Beaune sta nel fatto che il vino di Saint Pourçain arrivava ad Avignone ad un prezzo triplicato rispetto alla produzione, mentre il vino di Beaune, a parità di prezzo alla partenza, non faceva che raddoppiare il suo costo all'arrivo ad Avignone. In effetti il vino di Saint Pourçain doveva essere trasportato tramite carreggio fino a Chalon sur Saône per 175 Km, passando per Digoin e La Fresne. Ogni carro trasportava un fusto di vino di 400 litri circa, ma bisognava attraversare l'Allier, la Loira e la Bourbince su dei traghetti, per cui era necessario rafforzare i cerchi delle botti e colmarle. Quindi bisognava organizzare dei convogli di 10 o 20 carri circondati da carrettieri, da servi e da un bottaio per la sorveglianza e le riparazioni urgenti alle botti. Il prezzo d'acquisto si era già raddoppiato quando il vino arrivava a Chalon sur Saône. Il vino di Beaune, che raggiungeva anch'esso il fiume, non vedeva che aumentare del 10 o 15% il suo prezzo. Era ovvio che il vino di Saint Pourçain non potesse sopportare la concorrenza del vino di Beaune per rifornire le cantine pontificie avignonesi. Il trasporto via acqua si rivelava più economico e favoriva i vigneti prossimi al grande asse fluviale Saona-Rodano, anche se i pedaggi non erano trascurabili quanto al prezzo di costo della merce trasportata.

*Questo vino (di Beaune) il papa ha tanto amato
Che la benedizione gli ha dato
E il suo affetto gli ha accordato.*

Questi versi possono far pensare che il vino di Beaune, «che non è troppo rosso, né troppo pallido», diceva Henri d'Andeli, è stato preferito da papi e cardinali, ma in realtà, era il meno caro fra tutti i vini di qualità presenti sul mercato. Forse per vanità o forse perché vi erano rimasti affezionati al punto che Petrarca poteva scrivere: «Li ho sentiti dire, a volte, che non c'era vino di Beaune in Italia»⁷². Questa maldicenza del grande poeta italiano era dovuta al suo dispiacere per la 'catti-

⁷² Petrarca non aveva una grande opinione della corte pontificia di Avignone e considerava la città come la Babilonia moderna, come dimostra la sua corrispondenza ai familiari: v. in particolare le let-

vità' del papato ad Avignone ed auspicava il suo ritorno a Roma. È altrettanto vero che il duca di Borgogna si era premurato di far consegnare alla corte del Santo Padre nel 1370, all'epoca del ritorno di Gregorio XI ad Avignone, dopo il mancato ritorno del papato a Roma, circa 170 ettolitri di vino delle sue proprietà, «per donarle e presentarle al nostro Santo Padre il papa»⁷³.

Che i vini borgognoni siano stati favoriti dalle vie d'acqua per la loro esportazione lo rivelano i favori reali di cui hanno beneficiato sul mercato parigino e particolarmente alla tavola reale. Del resto il vino faceva parte delle usanze diplomatiche dei grandi duchi d'occidente al tempo del loro splendore. Quando nel 1375 il duca Filippo l'Ardito si preparava ad incontrare a Bourges i rappresentanti del re d'Inghilterra e del papa per cercare di ristabilire la pace in Occidente, non esitò ad inviare loro 25 ettolitri di vino di pinot rosso⁷⁴. Dal canto loro gli scabini di Auxerre gli offrirono nel 1377 un vino di pinot in occasione della sua visita⁷⁵. Nel momento in cui si impone il termine di pinot per definire il vitigno e il vino, diventa normale farlo entrare nel quadro della diplomazia e della propaganda. Lo stesso Filippo l'Ardito, che aveva sposato Margherita delle Fiandre, non mancò di far bere a suo suocero il vino di Borgogna e ciò a discapito del vino di La Rochelle, facendone mandare 800 ettolitri a Parigi in occasione del suo soggiorno nel 1385⁷⁶. L'azione intrapresa da Filippo l'Ardito per la promozione dei vini di Borgogna venne proseguita da suo nipote Filippo il Buono, il cui cancelliere Nicolas Rolin è il fondatore degli Hospices de Beaune. Del resto, non esitò a farsi chiamare «il noto signore dei migliori vini della cristianità»⁷⁷. Una volta perso il mercato della corte pontificia avignonese, è il mercato delle Fiandre e dei paesi del nord che diventa fondamentale per i duchi di Borgogna, facendone pagare le conseguenze al vino di La Rochelle. Il vino prodotto in Borgogna arrivava nelle Fiandre sia attraverso gli affluenti della Senna e poi dell'Oise, con un'interruzio-

tere dei vol. II e III pubblicate da V. ROSSI, *Le Familiari*, Firenze 1934. Per quanto riguarda l'opinione di Petrarca riguardo ai papi che rifiutano di lasciare Avignone, perché troppo attaccati al vino di Borgogna, vedi le F. PETRARCA, *Opera*, I, Basilea, 1581, pp. 845-846, 849 e 857; II, pp. 1064 e 1073-1074. A Petrarca ha risposto Jean de Hesdin: B. HAUREAU, *Jean de Hesdin, le Gallus calumniator de Pétrarque*, «Romania», 22 (1893), pp. 276-281.

⁷³ Citato da LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 142.

⁷⁴ *Ibidem*, p. 142.

⁷⁵ *Ibidem*, p. 143.

⁷⁶ *Ibidem*, pp. 143-144.

⁷⁷ *Ibidem*, p. 144.

ne del traffico fluviale a Compiègne, sia attraverso la Senna, fino a Parigi, poi a Rouen, la via marittima e Bruges. Del resto non sono soltanto i vini del ducato, soprattutto quello della Côte d'Or, del quale i duchi si impegnarono a far propaganda, ma anche quelli della loro Contea, i vini dello Jura, Arbois, Poligny, Doublans⁷⁸. Filippo l'Ardito ne fece consegnare a Cambrai per il matrimonio del suo figlio primogenito nel 1385 ed il vino che non fu consumato durante il pranzo di nozze venne mandato al suo palazzo ad Arras⁷⁹. Filippo il Buono si piegò alle richieste dei vignaioli di Arbois, che nel 1463 gli chiesero l'abolizione delle tasse sul vino che veniva spedito verso le altre città della Franca Contea⁸⁰. Ordunque il vino di Arbois era certamente di grande qualità, tanto da far scegliere a Rabelais delle viti di Arbois per il suo vigneto della *Dive Bouteille*, ma Panurge esalta il vino di Beaune: «Mio Dio, questo vino di Beaune è il migliore che abbia mai bevuto»⁸¹.

I mercanti venivano a prendere i vini di Borgogna, destinati all'esportazione, direttamente alla produzione. La contabilità dei papi di Avignone è, da questo punto di vista, molto esplicita. I fornitori della camera apostolica si recavano a Beaune, Chalon, Givry per controllare i loro mercati e far inoltrare le consegne ai porti che si trovano lungo la Saona⁸². Se una parte dei vini ducali era destinata al duca ed alla sua corte, un'altra parte veniva commercializzata, grazie a dei mercanti parigini che venivano a comprarlo sul posto. I mercanti facevano «gustare i vini di Borgogna», concludevano le trattative e stipulavano il contratto con i vetturali. Il vino spedito a Parigi era venduto alle Halles o consegnato ai palazzi signorili. Una parte della merce sostava provvisoriamente a Parigi, poiché era destinata all'uso dei consumatori nordici, per esempio lo Hainaut⁸³. Di questi vini borgognoni bisogna sottolineare che quelli che possono beneficiare del trasporto via acqua, i vini dell'Auxerrois, di Tonnerre e di Avallon, sono i più favoriti per essere consegnati sul mercato parigino, che malgrado il calo demografico della capitale rimaneva grande consumatore di vino. I vini di Beaune dovevano viag-

⁷⁸ R. DION, *Le vin d'Arbois au Moyen Age*, «Annales de géographie», 343 (1955), pp. 162-169.

⁷⁹ LACHIVER, *Vins, vignes*, pp. 146-147.

⁸⁰ *Ibidem*, p. 147.

⁸¹ RABELAIS, *Le Cinquiesme Livre*, Paris 1960, p. 794.

⁸² Renouard ne dà alcuni esempi nell'articolo cit. sopra, alla n. 71, e nelle sue opere *Les relations des papes d'Avignon et les compagnies commerciales et bancaires de 1316 à 1378*, Paris 1942, e *Recherches sur les compagnies commerciales et bancaires utilisées par les papes d'Avignon avant le Grand Schisme*, Paris 1942.

⁸³ G. SIVERY, *Les comtes de Hainaut et le commerce du vin au XIV^e et au début du XV^e siècle*, Lille 1969.

giare tramite carreggio per raggiungere la valle dell'Yonne, Cravant e Vermenton, dove venivano caricati su dei battelli per i quali i naufragi non erano rari.

Dai conti di Cîteaux si vede come i mercanti di Parigi, di Rouen o di Mézières si incaricavano di commercializzare il vino di Borgogna⁸⁴, ma non mancavano neanche i borghesi di Digione, che facevano partire dei convogli di carri per rifornire non soltanto il mercato digionese, ma anche quello di Parigi o di Compiègne⁸⁵. Il commercio dei vini borgognoni non era dunque interamente nelle mani dei mercanti estranei alla provincia, almeno per i vini di Beaune, mentre ad Auxerre dominavano i mercanti parigini⁸⁶. Tra i vini di Borgogna si stabilì una gerarchia di prezzo, che si può dedurre dalle ordinanze reali. I vini di Beaune, Givry, Saint Gengoux, rivali di quelli di Saint Jean d'Angély, erano quelli che raggiungevano i prezzi più elevati; al contrario, quelli del bacino dell'Yonne, detti precisamente vini di Borgogna, erano molto meno costosi. Tuttavia i vini d'Irancy e di Chablis, originari anch'essi del bacino dell'Yonne e denominati vini di pinot, appartenevano alla categoria dei vini rinomati⁸⁷. La preoccupazione dei duchi di garantire e mantenere la qualità dei vini di Beaune si espresse in particolare modo attraverso l'ordinanza del 1395, che impedì la piantagione di gameti e l'uso di letame animale⁸⁸. Era conveniente non produrre dei 'vinelli' su dei terreni di minore qualità da vitigni che davano grosse quantità, ma producevano vini mediocri. Allo stesso modo doveva essere utilizzata come fertilizzante la *genne*, cioè il residuo della spremitura, in modo tale da non alterare l'aroma del vino.

Non sorprende il fatto che una parte della produzione sia stata riservata al consumo locale. Le amministrazioni comunali, Digione in particolare, si preoccuparono di procurare agli abitanti un prodotto che occupava un posto importante nella loro alimentazione⁸⁹. Era dunque competenza degli amministratori

⁸⁴ Presentazione dei conti da parte di RICHARD, *Le vignoble*, pp. 15-16.

⁸⁵ P. GEOFFROY, *Commerce et marchands à Dijon au XV^e siècle*, «Annales de Bourgogne», 25 (1953), pp. 168-175, ha dimostrato che i mercanti di vino digionesi erano anche dei mercanti di tessuti. Cfr. a questo proposito anche T. DUTOUR, *Une société de l'honneur. Les notables et leur monde à Dijon*, Paris 1998 (Études d'histoire médiévale, 2).

⁸⁶ Cfr. l'articolo di Delafosse cit. sopra, alla n. 8.

⁸⁷ RICHARD, *Le vignoble*, p. 16.

⁸⁸ Testo dell'ordinanza in J. LAVALLE, *Histoire diplomatique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*, Dijon 1855, pp. 37-39.

⁸⁹ C. TOURNIER, *Le vin à Dijon de 1430 à 1560: production et commerce*, «Annales de Bourgogne», 22 (1950), pp. 7-32.

comunali far arrivare sulla tavola dei loro concittadini un alimento che faceva parte delle loro abitudini e al gusto del quale erano ormai abituati. Il modo più semplice per evitare un costo troppo elevato era di favorire la vendita, da parte dei produttori locali, dei vini di loro proprietà. I privati avevano così una bottega per smerciare il vino spillato dalle botti, consumato a ‘boccale rovesciato’. Alla ‘vendita a tappa’, che si svolgeva in rue Saint-Jean a Digione, ne venivano messe in vendita grandi quantità. L’ammontare dell’imposta ci permette di conoscere l’importanza di alcuni luoghi per la commercializzazione del vino: 1600 franchi a Beaune nel 1378, 1379, 900 franchi a Digione nel 1380, 265 franchi a Nuits Saint Georges nel 1378⁹⁰.

Declino del Bordelais

Fattori storici, congiunturali e geografici evocano il successo dei vini borgognoni alla fine del medioevo. Lo splendore dei duchi di Borgogna ha influito su questo prodotto, che rappresentava forse uno dei motivi più efficaci per la loro propaganda come per la loro fama. Per quanto riguarda il Bordelais, i fattori geografici hanno avuto sicuramente la loro importanza grazie alla presenza dei fiumi per il trasporto dei vini dall’entroterra verso il porto di Bordeaux, con sbocco verso l’Inghilterra, al tempo in cui il ducato di Aquitania dipendeva dal re d’Inghilterra e questo fino al 1453, quando il ducato e la città di Bordeaux tornarono sotto il regno di Francia⁹¹. Dell’esportazione dei vini di Aquitania verso il porto di Bordeaux e di altri porti del sud-ovest parlano i registri della *Grande Coutume* conservati nel *Public Record Office*⁹². Sfortunatamente essi sono incompleti e non permettono di stabilire il movimento globale di uscita dei vini aqui-

⁹⁰ RICHARD, *Le vignoble*, p. 14.

⁹¹ Le osservazioni di Higounet (cfr. sopra la n. 35) restano valide per la fine del medioevo.

⁹² La *Grande Coutume des vins* era una tassa che veniva percepita sui vini di qualsiasi origine che transitavano per il porto; veniva riscosso anche l’*issac* che riguardava i vini che entravano in città per essere venduti. La *Petite Coutume*, detta di Royan, veniva saldata all’uscita dall’estuario della Gironde ed era costituita da una tariffa fissa di due denari e un soldo a botte, mentre la *Grande Coutume* veniva fissata ogni anno dal conestabile di Bordeaux prima della vendemmia. I diritti di dogana percepiti a Bordeaux sui vini, e sulle mercanzie, sono stati oggetto di studio da parte di J.P. TRABUT CUSSAC, *Les droits de douane perçus à Bordeaux sur les vins et les marchandises par l’administration anglaise de 1252 à 1307*, «Annales du Midi», 62 (1950), pp. 135-150.

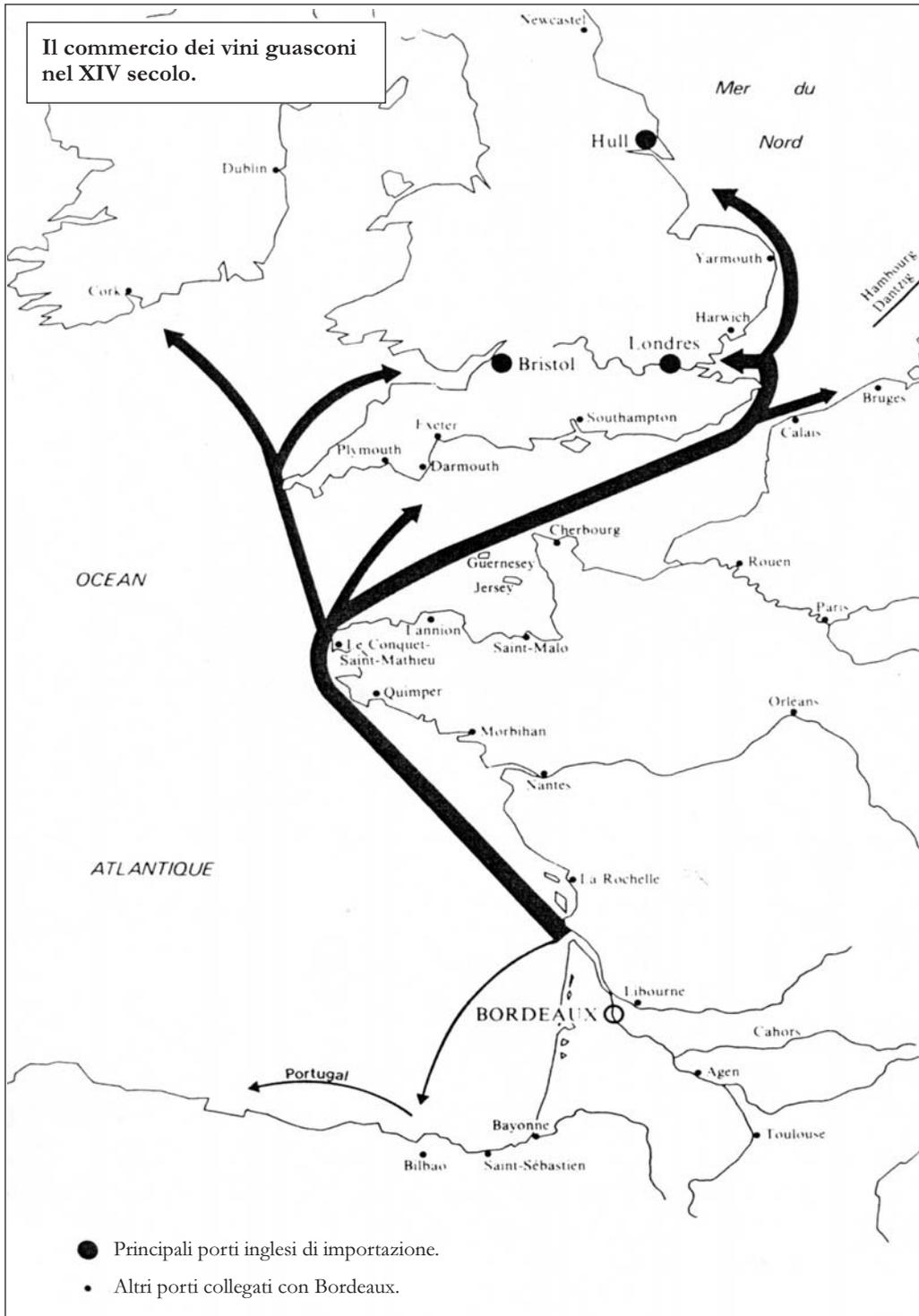
tani verso i porti inglesi. I calcoli stabiliti per circa una trentina d'anni nel corso della prima metà del XIV secolo, dal 1305 al 1336, cioè nel periodo che segue la pace tra il regno di Francia e quello di Inghilterra fino all'inizio della guerra dei Cento Anni, mostrano che nel porto di Bordeaux transitava un traffico medio annuale di 70.000 botti (da 800 a 900 litri)⁹³. E gli abitanti del Bordolese, borghesi, nobili ed ecclesiastici, contribuivano ad aumentare il numero di botti da 10.000 a 12.000 per quanto riguarda la parte derivante dalle loro proprietà. Tutto il resto proveniva dalla parte bassa del paese, da 30.000 a 40.000 botti, e dalla parte settentrionale. Un documento del 1306-1307, anno in cui si conoscono bene le diverse provenienze, permette di delineare cinque grandi assi di produzione: l'asse della Garonna, con 18 punti di imbarco per 13.500 botti; la valle del Tarn, con il vino di Gaillac e di Moissac (quest'ultimo già elogiato da Henri d'Andeli); la valle del Lot, con Cahors, e la Dordogne, con il vino di Bergerac. In questo caso manca il vigneto tolosano, del quale si sa soltanto che per l'anno successivo avrebbe inviato 1087 botti verso Bordeaux. I vini arrivavano a Bordeaux e nei porti secondari a bordo di piccole navi, per le quali i carichi disparati si ingrandivano man mano che passavano a filo dell'acqua. Come in Borgogna, la via d'acqua aveva contribuito largamente al successo dei vigneti aquitani.

Al loro arrivo a Bordeaux i vini venivano depositati sulle banchine prima di essere imbarcati per l'Inghilterra su delle navi più grandi. Tra il 1306-1307, 603 navi presero la via del mare dopo aver risalito l'estuario della Gironde. Nel 1308-1309 le navi diventeranno 750⁹⁴. In ottobre-novembre una flotta autunnale lasciava così il porto per consegnare il vino nuovo e il padrone marittimo doveva colmare le botti durante il viaggio affinché il vino non inacidisse. Le navi

⁹³ A partire dallo studio di M.K. JAMES, *The fluctuations of the anglosaxon wine during the fourteenth century*, «The economic review», s.n. (1951), pp. 170-169, Y. RENOARD, *Histoire de Bordeaux sous les rois d'Angleterre*, Bordeaux 1965, p. 255, ha potuto stilare la seguente tabella sulle esportazioni di vino dal porto di Bordeaux. 1305-1306: 97.848 botti, di cui 13.958 per i borghesi e i nobili della città; 1306-1307: 93.452 botti, di cui 13.866 per i borghesi e i nobili della città; 1308-1309: 102.724 botti, di cui 12.260 per i nobili e i borghesi della città; 1310-1311: 51.351 botti; 1328-1329: 69.175 botti; 1329-1330: 93.556 botti; 1335-1336: 74.053 botti. Sul commercio dei vini guasconi cfr. Y. RENOARD, *Le grand commerce des vins de Gascogne*, «Revue historique», 221 (1959), pp. 261-304; sulla capienza invece della botte bordolese Y. RENOARD, *La capacité du tonneau bordelais*, «Annales du Midi», 65 (1953), pp. 395-403, e ID., *Recherches complémentaires sur le tonneau bordelais*, «Annales du Midi», 68 (1956), pp. 195-207.

⁹⁴ Sulle navi che trasportavano il vino verso il nord dal porto di Bordeaux cfr. J. BERNARD, *Navires et gens de mer à Bordeaux (vers 1400 - vers 1550)*, Paris 1968; si v. dello stesso autore, nel III volume dell'*Histoire de Bordeaux*: curato da Y. Renouard, il capitolo *Le fleuve, le port, la navigation*, pp. 267-292.

Il commercio dei vini gascconi nel XIV secolo.



potevano così sperare di raggiungere i porti inglesi prima delle grandi tempeste invernali e il vino poteva essere venduto prima di natale. Al loro ritorno, in primavera, essi effettuavano un secondo carico, con i vini delle zone settentrionali, avendo già consegnato quelli delle aree meridionali. Questi vini, detti di pasqua, già travasati, a causa della mobilità della festa di pasqua non venivano trasportati dalle navi che in maggio o addirittura giugno, per cui il vino delle regioni settentrionali era già inacidito al momento dello sbarco in Inghilterra. Malgrado il numero relativamente esiguo dei suoi abitanti, un po' più di tre milioni – e aggiungendo il resto delle isole britanniche circa cinque milioni – l'Inghilterra è una grande importatrice di vini aquitani, almeno fino alla peste del 1348. Bristol, Exeter, Southampton, Sandwich, Londra, Hull, Newcastle erano i grandi centri di destinazione dei vini provenienti dal sud-ovest della Francia. Sicuramente le isole britanniche non erano in grado di assorbire i 700.000 ettolitri esportati in media ogni anno da Bordeaux, ma le navi che trasportavano questi vini ne lasciavano una parte in Normandia e in Bretagna, scontrandosi verso la Normandia con la concorrenza dei vini che transitavano per i porti di Rouen e della Senna. Tuttavia, verso il nord, i vini aquitani si incrociavano nei Paesi bassi con quelli provenienti dal porto di La Rochelle, come con i vini della Mosella e del Reno nella Germania settentrionale

Se l'inizio del XIV secolo, prima dell'avvento della guerra dei 100 anni, è stato un periodo di grande prosperità per il porto di Bordeaux, non si può dire lo stesso per la regione aquitana, che subì gli effetti della peste e le devastazioni della guerra, in quanto il ducato di Aquitania è stato importante oggetto di contesa tra la corona inglese e quella francese. I registri della *Grande Coutume* ne parlano a partire dal 1337 e fino al 1440⁹⁵. In Inghilterra non vennero inviate che 11.000 botti in media ogni anno tra il 1400 e il 1440. È anche vero che i bordolesi si riservavano il diritto di poter spedire il loro raccolto a scapito di quello nordico. Appena un centinaio di navi, contro le sei o settecento degli anni tra il 1306 e il 1337, in gran parte inglesi, ma anche baionesi e normanne, vennero a prendere in consegna il vino aquitano nella prima metà del XV secolo. Quando il ducato di Aquitania passò nelle mani del re di Francia, nel 1453, la situazione era particolarmente drammatica: terreni incolti, abitanti morti o in fuga, censi insoluti, canoni persi⁹⁶. Era indispensabile procedere ad una ricostruzione delle vigne, «cadute in grande rovi-

⁹⁵ LACHIVER, *Vins, vignes*, pp. 119-120.

na», ed incoraggiare i contadini a lavorarle di nuovo. La ripresa non si farà sentire che nel 1475, ma sarà allora necessario ricostruire i mercati e trovarne di nuovi. Gli inglesi rivolsero quindi la loro attenzione verso i paesi Iberici, la Spagna e il Portogallo, non lasciandovi entrare che 3.000 botti di vini aquitani nel 1460. Verso i Paesi Bassi c'era una forte concorrenza, tanto più che il conflitto tra il re di Francia Luigi XI e il duca di Borgogna Carlo il Temerario, non facilitava l'ingresso dei vini aquitani sul territorio fiammingo. Anche se la situazione andò lentamente migliorando sul versante inglese fino alla fine del secolo, Bordeaux non esportò ancora che una media annuale di 10.000 botti verso i porti inglesi. Del resto i mercanti inglesi si mostrarono esigenti quanto alla qualità del vino che importavano: oltre ai vini bianchi, chiaretti e rossi a bassa gradazione alcolica e difficili da conservare, essi rivolsero la loro attenzione verso dei vini con un'origine precisa, nel Médoc (nucleo del Taillan) o nelle Graves (Talence e Haute Brion), prodotti sulle proprietà di grandi famiglie nobili⁹⁷. Questa è senza dubbio l'origine di una gerarchia di vini bordelosi destinata a meglio delinearci nei secoli successivi.

Ristagno degli altri vigneti

La rinascita del vigneto aquitano alla fine del XV secolo fu dunque molto lenta e non ritroverà mai più la stessa prosperità che all'inizio del XIV secolo prima del periodo contemporaneo, quanto all'esportazione dei suoi prodotti. La presenza della corte di Francia nella Val de Loire ha potuto contribuire, un tempo, alla fama di alcuni vini della regione. Il vino prodotto nella regione di Orléans godeva, alla fine del Medioevo, di una fama equivalente a quella dei vini di Beaune. Un resoconto del 1377-1378 per il castello di Gaillon segnala la sua presenza sulla tavola dell'arcivescovo di Rouen. Il re Carlo VII, assicuratosi definitivamente della corona di Francia in seguito alla sua incoronazione a Reims nel 1429, grazie a Giovanna d'Arco, vantava i meriti del vino di Orléans, che per «la sua bontà e la sua fama» era ricercato in Normandia, nelle Fiandre e in Bretagna⁹⁸. Rabelais fece venire dei vitigni dalla regione di Orléans per il suo vigneto della *Dive Bouteille* a fianco di quelli di Beaune⁹⁹. I vitigni alvernati, nel-

⁹⁶ Cfr. l'opera di Boutruche cit. sopra, alla n. 63.

⁹⁷ LACHIVER, *Vins, vignes*, pp. 122-123.

le varietà viticole dette orleanesi, si estendevano fino ai dintorni di Tours, ma a partire da Bourgueil e Chinon si scontrarono con il cabernet. Touraine e Angiò erano i terreni di un vino che Rabelais chiama vino bretone e Luigi XI era un grande amante del vino di Bourgueil¹⁰⁰. Se in alcuni anni vennero importati dei vini rossi in Angiò, fu tramite il fiume, la Loira, che furono esportati i vini della valle: essi discendevano il fiume, per prendere poi, a Nantes, la via per l'Inghilterra e per Rouen. Le navi che trasportavano il sale dalla baia di Bourgneuf e di Guérande venivano a prendere il vino dell'asse ligeriano. La quantità di vino esportata era, ciononostante, molto esigua, poiché i mercati inglesi, bretoni o normanni non potevano assorbire che una parte limitata di questi vini, destinati soprattutto al consumo locale. La concorrenza degli altri vini provenienti da La Rochelle e Bordeaux era troppo dura¹⁰¹. Peraltro l'Angiò, come Bordeaux e la sua regione, era stato colpito dal cattivo tempo, dalla peste e dalla guerra¹⁰². Quindi non sorprende il fatto che il commercio si sia fermato tra il 1365 e il 1377 e che siano diminuite le aree destinate alla vigna. Malgrado una certa ripresa tra il 1390 e il 1420, la crisi tornò e si protrasse fino al 1445. Allora si videro passare attraverso Angers dei vini della Borgogna, di Orléans e di Saint Pourçain, destinati a Mont Saint Michel. Vi furono delle perdite importanti, con lo sradicamento di vigneti a favore di terreni seminati a grano.

I vigneti si concentrarono allora lungo il fiume tra Saumur e Angers, dove dei proprietari nobili stipularono degli affitti vitalizi con dei contadini, che accettarono di reimpiantare i vigneti. Ma il vino di Angiò non si ritrova in quantità relativamente importanti nel porto di Nantes che alla fine del XV secolo e all'inizio del XVI. Anche se la storia ha giocato a favore del vino di Orléans, non si è saputo ben approfittare della presenza della Corte francese, che aveva stabilito la sua dimora sui bordi della Loira, e i vigneti del Val si sono poco sviluppati. È significativo come a Tours, addirittura nei conti municipali, non com-

⁹⁸ *Ibidem*, pp. 128-129.

⁹⁹ Rabelais definisce bretoni i vini di Bourgueil e di Chinon, ma il vitigno a base di questi vini è senza dubbio originario dell'Aquitania: si tratta senz'altro di un cabernet.

¹⁰⁰ LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 131.

¹⁰¹ M. LE MENE, *Le vignoble angevin à la fin du Moyen Age, étude de rentabilité*, in *Le vin au Moyen Age*, pp. 81-101.

¹⁰² M. LE MENE, *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age, étude économique (vers 1350 - vers 1580)*, Nantes 1982, pp. 360-398.

paiono, per la ricezione degli ospiti di passaggio, che dei vini di Anjou, dei vini del Bourbonnais (Saint Pourçain) e dei vini di Orléans¹⁰³. Bisogna quindi aspettare gli anni ottanta del XV secolo perché sia presente nel porto di Nantes il vino di Touraine, del resto sconosciuto sul mercato parigino.

La prosperità dei vigneti alsaziani

Se la valle della Loira non ha contribuito molto all'esportazione dei suoi vini nella zona atlantica, al contrario i vini d'Alsazia, più che quelli lorenesi, hanno tratto vantaggio dalla fortuna di Colonia¹⁰⁴. Nei pressi di Metz venne impiantato un grande vigneto, lungo la Mosella, grazie all'iniziativa dei borghesi della città¹⁰⁵. Nel XIV secolo i vigneti della Mosella si ritrovarono a soffrire di due mali, che ostacolarono decisamente l'esportazione dei loro prodotti. I vignaioli utilizzavano il *gonuais*, un tipo di vitigno che aveva una resa molto alta a discapito della qualità, e le ordinanze di sradicamento delle piante malate non furono affatto applicate, come è dimostrato dalla loro ripetizione. È per questo motivo che i mercanti di Colonia si rivolsero ad altre fonti di rifornimento in Alsazia. Peraltro i conflitti tra il duca di Lorena e il conte di Bar coinvolsero la valle di Metz. La diminuzione dell'attività del vigneto è sorprendente e si protrae fino al XV secolo. Sulle tavole signorili non si trovavano più i vini della regione della Mosella, se non in assenza dei vini di Borgogna e d'Alsazia. Un vigneto che produce vini bianchi crebbe nei pressi di Toul, lungo le colline, dove nel 1486 furono introdotte delle piante borgognone per la produzione di vini rossi. Era appena sufficiente per il consumo locale e non partecipò affatto al traffico per l'esportazione¹⁰⁶.

Approfitrando del declino dei vigneti lorenesi, quelli alsaziani hanno avuto dei buoni raccolti alla fine del medioevo, tanto che i loro vini hanno potuto rag-

¹⁰³ B. CHEVALIER, *Tours, ville royale (1356-1520)*, Paris 1975; ID., *Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle*, «Bulletin philologique et historique», 1 (1971), pp. 143-157.

¹⁰⁴ F.J. HIMLY, *L'exportation du vin alsacien en Europe au Moyen Age*, «Revue d'Alsace», 89 (1949), pp. 25-36; F. IRSIGLER, *Kölner Wirtschaft im Spätmittelalter (zwei Jahrtausend Kölner Wirtschaft)*, Köln 1975; HIGOUNET, *Cologne et Bordeaux*, pp. 404-406.

¹⁰⁵ J. SCHNEIDER, *La ville de Metz aux XIII^e et XIV^e siècles*, Nancy 1950.

¹⁰⁶ M. MAGUIN, *Economie, politique et viticulture en Lorraine médiane aux XIV^e et XV^e siècles*, «Annales de l'Est», 35 (1985), pp. 193-207.

giungere i mercati del nord. Sicuramente bisogna tener conto dei rischi meteorologici, come estati umide, inverni rigidi, gelo dei fiumi, che ostacolavano la circolazione dei vini, e gli anni di carestia: 1337, 1339, 1364, 1485, segno forse di un certo raffreddamento del clima, che ha cominciato a manifestarsi nella seconda metà del XIII secolo¹⁰⁷.

I vigneti si trovavano ormai su un'area di un centinaio di chilometri, da nord a sud, lungo le colline al di sotto dei Vosgi, per una larghezza di tre o quattro chilometri¹⁰⁸. Proprietarie di queste aree erano le istituzioni ecclesiastiche (monasteri, capitoli, vescovi), i signori ed i borghesi che vivevano nelle città ai piedi dei Vosgi. È interessante notare che furono le autorità municipali a regolare il lavoro dei salariati (Regolamento di Colmar, del 1438)¹⁰⁹: i borghesi controllavano il commercio del vino. Nel XVI secolo furono le autorità comunali a decidere quali vitigni nobili piantare, come il moscato a Wolxheim nel 1523¹¹⁰. Alla fine del medioevo questo tipo di vigneto ha rappresentato un fattore importante per il commercio internazionale della valle renana. Nel 1548, S. Münster scriveva nella sua *Cosmografia*: «Il buon vino d'Alsazia viene trasportato per mezzo di una serie di carri e talvolta via acqua in Svizzera, Svevia, Baviera, Lorena e Germania meridionale e talvolta in Inghilterra»¹¹¹. Nel 1327 il cronista Froissart osservava che i vini d'Aussy (Alsazia) erano oggetto di commercio sui mercati delle città della regione¹¹². Colmar era senza dubbio il più importante tra questi mercati, con una vendita annuale che oscillava tra 30.000 e 100.000 ettolitri. Il vino d'Alsazia veniva esportato a sud verso la Svizzera (Basilea, Lucerna, Friburgo), al nord verso Francoforte, Colonia e i Paesi Bassi¹¹³. I negozianti di Colmar non sono i soli a partecipare a questo traffico commerciale: l'abbazia di Andlau vendeva il proprio vino a dei clienti residenti a Saverne e Strasburgo. All'inizio del

¹⁰⁷ LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 150.

¹⁰⁸ L. SITTLER, *L'agriculture et la viticulture en Alsace*, Colmar-Ingersheim 1974; *Vignes, vigneroni et vins d'Alsace*, Colmar 1975; G. BISCHOFF, J.M. BOEHLER, J.V. DIETRICH, G. DOPPE, J. DREYER, R. DUMAY, P. GOFFARD, P. HUGLIN, F. RAPP, L. SITTLER, *Le vin d'Alsace*, Paris 1978.

¹⁰⁹ L. SITTLER, *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles*, Colmar 1956.

¹¹⁰ LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 151.

¹¹¹ Cit. da LACHIVER, *Vins, vignes*, p. 151.

¹¹² C. OBERREINER, *Les vins d'Aussay bus en Angleterre étaient-ils des vins d'Alsace?*, «Revue d'Alsace», 71 (1924), pp. 289-303.

¹¹³ L. SITTLER, *Le commerce du vin de Colmar jusqu'en 1789*, «Revue d'Alsace», 89 (1949), pp. 37-56.

XVI secolo, ogni anno, metteva in vendita una media di mille ettolitri, soprattutto di vino bianco, ma anche di vini rossi¹¹⁴.

Il ritardo dei vigneti meridionali

È nei pressi di Lione e a sud della città che si svilupparono lungo il Rodano, fino alla regione della Linguadoca e fino in Provenza, dei vigneti il cui mercato si svolgeva soprattutto a livello locale. I vini del Beaujolais e del Lionese raggiungevano talvolta anche il mercato parigino. È tuttavia nei porti mediterranei che nacque, anche se con difficoltà, l'esportazione dei vini del Rodano, della Linguadoca e della Provenza, il quale incontrò comunque una severa concorrenza da parte dei vini cretesi e ciprioti, italiani e spagnoli¹¹⁵. Ciononostante appaiono dei vitigni legati al traffico mediterraneo, attraverso i porti di Montpellier, Marsiglia e Aigues Mortes. Il moscato, originario del Mediterraneo orientale, che produceva vini liquorosi, è menzionato nei conti del vescovado di Avignone nel 1364 e Benedetto XIII, ultimo papa di Avignone, lo fa portare nel Rossiglione¹¹⁶. Nella seconda metà del XIV secolo ha così inizio la cultura del moscato, vino che avrà un grande avvenire nelle regioni mediterranee fino ai giorni nostri, La fama dei vini della Linguadoca e della Provenza non fu tale da indurre i re di Francia ad averne nelle loro dispense. Del resto, il periodo della guerra dei Cento Anni è stato particolarmente drammatico per la Linguadoca, dove i vigneti e i terreni tornano ad essere incolti¹¹⁷. È soltanto alla fine del XV secolo che riprese il traffico del vino e quindi l'attività nei porti del litorale della Linguadoca, Frontignan, Aigues Mortes, Sérignan.

La presenza della corte pontificia ad Avignone ha incoraggiato la piantagione di vigneti di qualità, non foss'altro che per le dispense dei papi a Châteauneuf, e nei dintorni di Tarascon, Avignone ed Arles una produzione ecces-

¹¹⁴ C. HEITZ, *Consommation et vente du vin de l'abbaye d'Andlau*, «Société d'histoire et d'archéologie de Dambach-le Ville», 18 (1984), pp. 139-154.

¹¹⁵ La situazione si è poco evoluta nel XIV e XV secolo, tanto che il traffico dei porti mediterranei è fermo, addirittura regredisce.

¹¹⁶ J. CALMETTE, *Benoît XIII et le muscat de Clara*, «Revue d'histoire et d'archéologie du Roussillon», 4 (1903), pp. 229-230.

¹¹⁷ E. LEROY LADURIE, *Les paysans du Languedoc*, Paris 1966, ne offre un quadro nei primi capitoli.

siva ha dato l'opportunità di rifornire abbondantemente le taverne urbane¹¹⁸. Il vino del Comtat Venaissin conquistò così le città della valle della Durance, Briançon, Digne, Sisteron, senza contare Embrun, Barcelonnette e le Alpi meridionali. Nel catasto di Arles del 1425 si scoprono 725 proprietari di vigneti su 1123 persone iscritte¹¹⁹. Si tratta sicuramente di vigneti spezzettati, dove si ritrovano persone di città ed ecclesiastici. Una città come Carpentras, che contava una popolazione di 3000-3500 abitanti all'inizio del XV secolo, tra cui un'importante comunità ebraica, fornisce delle informazioni significative sull'importanza del vino, sia nell'economia urbana, che in quella esterna. Dall'80% al 90% degli abitanti possiedono vino nell'ordine di molti ettolitri, proveniente dai raccolti degli appezzamenti individuali o acquistato da altre persone. Certamente i poveri non ne possedevano, ma è ovvio che gli abitanti di Carpentras disponevano di apprezzabili quantità di vino. Ordunque in questa città vi è una comunità ebraica, alcuni membri della quale possedevano dei vigneti e potevano comprare vino solo da altri ebrei e non da cristiani. Al contrario, era possibile comprare dell'uva da un cristiano, a condizione che non fosse stata raccolta durante una festa ebraica¹²⁰. Il vino del Comtat Venaissin era poco commercializzato, soltanto nelle zone periferiche, per esempio nel Delfinato. Bisogna dire che si trattava di vini colorati, chiaretti, a tal punto che i ricchi, come l'arcivescovo di Arles erano portati a procurarsi vini bianchi e vini liquorosi (moscato o vino greco) per i loro ricevimenti¹²¹.

La fine del medioevo è dunque caratterizzata, sia riguardo alla produzione, sia riguardo alla commercializzazione, dal successo dei vini di Borgogna, la cui fama raggiunse ben altri paesi che la Corte pontificia di Avignone. Ciononostante è stupefacente notare quanto la peste e la guerra abbiano avuto conseguenze importanti su vigneti come quelli di Aquitania, della valle della Loira o della Linguadoca e addirittura della Champagne¹²². Il traffico, che prima della

¹¹⁸ Ciò è vero per la città di Arles, cfr. L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris 1970.

¹¹⁹ L. STOUFF, *Arles à la fin du Moyen Age*, 2 voll., Aix en Provence 1986.

¹²⁰ L. STOUFF, *Ravitaillement et consommation alimentaire à Carpentras au XV^e siècle*, «Etudes vauclusiennes», 6 (1971), pp. 1-6; 7 (1972), pp. 5-18.

¹²¹ Cfr. sopra, la n. 119.

¹²² M. BELOTTE, *La région de Bar sur Seine à la fin du Moyen Age, du début du XIII^e siècle au milieu du XVI^e siècle: étude économique et sociale*, Lille 1973, dove si segnala il regresso della coltura viticola nel XIV secolo e la sua ripresa nella seconda metà del XV secolo.

peste si orientava da sud verso nord, non si era modificato. L'apertura dei mercati atlantici non si è ancora affermata alla fine del medioevo. Certamente nel 1500 Bruges non era più il porto attivo che aveva dimostrato di essere all'epoca del grande mercato dei vini di La Rochelle o di Rouen, a seguito dell'insabbiamento dell'estuario. Ma si faceva già strada il porto di Anversa e nel retroterra i mercanti di Colonia prendevano lezione dal declino della città di Bruges per rivolgersi verso i vini venuti dall'Alsazia, di cui una gran parte transitava per le fiere di Francoforte prima di prendere la direzione del nord¹²³. La situazione originatasi dalla guerra dei vini di Henri d'Andeli ancora non si era veramente modificata.

Considerazioni conclusive

Il vino ha occupato un posto di primaria importanza nella vita degli uomini del medioevo. Oltre alla sua importanza nella liturgia, ha avuto un ruolo fondamentale nell'alimentazione degli uomini. Sicuramente le sue qualità erano diverse da quello di oggi: del resto, a seconda del consumatore, di ceto agiato o umile, vi era un tipo di vino diverso sulla tavola. Inoltre fu un prodotto di primo piano nell'economia francese medievale. La nostra conoscenza del vino nel medioevo è relativamente esigua fino all'anno 1000, ma cresce considerevolmente a partire dagli anni 1000-1200. La Guerra dei vini di Henri d'Andeli ne è l'esempio più importante.

Il consumatore contemporaneo resterebbe sicuramente colpito riguardo alla qualità del prodotto ed alla provenienza dei vini commercializzati e consumati in questo periodo. Sono i vini bianchi a dominare, addirittura i chiaretti, provenienti da regioni dove il vigneto è oggi quasi completamente scomparso¹²⁴. Dalla fine del XIII secolo, in Normandia e Bretagna non si produce praticamente

¹²³ Cfr. sopra, la n. 113.

¹²⁴ È il caso della regione parigina, per la quale FOURQUIN, *Les campagnes*, pp. 81-88, 357-358, 367-383, 400-405, 445-450, 490-492, ha descritto i vigneti intorno a Parigi; quanto all'estensione delle aree vitate a nord di Parigi, si segnalano diversi studi, tra cui L. DUVAL ARNOULD, *Le vignoble de l'abbaye cistercienne de Longpont*, «Le Moyen Age», 62 (1968), pp. 207-336; A. MOREAU-NERET, *Aperçu historique sur les vignobles de la région de Senlis et de Valois*, «Société d'histoire et d'archéologie de Senlis», s.n., années 1967-1968, pp.35-54; M. MULLON, *Les vignobles de l'abbaye de Preuilly*, «Bulletin de la Société historique et archéologique de Provins», 126 (1972), pp. 80-89.

più vino, se non in piccole quantità a livello locale. Il sidro non ha ancora preso del tutto il suo posto, ma le correnti commerciali, per fiume o per mare, permettevano di fornire alle popolazioni normanne e bretoni il vino proveniente da altre regioni. È la scomparsa di queste correnti commerciali o del loro rallentamento durante la guerra dei Cento Anni che farà il successo del sidro. Se Parigi, grande centro di popolazione e di consumo, vide arrivare dei vini dal retroterra borgognone, tutt'intorno alla capitale si era imposto un vigneto difficile da immaginare ai nostri giorni. La suddivisione dei vigneti che si effettuerà sul territorio francese era lontana dall'essere realizzata, anche se la fama di alcuni grandi vigneti cominciava ad affermarsi in Borgogna, nel Bordolese e in Alsazia.

Prodotto di lusso e di grande consumo, il vino, introdotto in Gallia dai Romani, si è imposto sulla tavola dei grandi come delle persone più umili. I vitigni, destinati ad un grande avvenire sul territorio francese, si spandono poco a poco: il *fromenteau* o pinot grigio, gli alvernati o *morillons*, antenati del pinot, la cui ortografia si delinearà soltanto nel XIX secolo, dopo che era stato scritto *pineau* o *pinneau*, *chenin* lungo la valle della Loira, cabernet, proveniente dal moscato alla metà del XIV secolo. Questi vitigni davano, prima di tutto, dei vini bianchi, chiari o vermigli, produttori della bevanda per eccellenza ad un prezzo relativamente accessibile a tutti. I raccolti potevano variare in quantità e in qualità, ma era il rischio di tutti i vignaioli, anche ai giorni nostri, e i vini prodotti erano destinati ad essere bevuti rapidamente.

La suddivisione dei vigneti dipese soprattutto dai consumatori e dagli acquirenti potenziali. Il trasporto via acqua si rivelò essere il più economico. Per il trasporto del vino si dovevano evitare i carri via terra, che facevano deteriorare le botti, inacidire il vino ed aumentare il costo del pedaggio in modo vertiginoso. Era sicuramente più conveniente produrre vino per il consumo urbano vicino, e Digione e Parigi ne sono un ottimo esempio, ma anche per alimentare i mercati più lontani. I vigneti erano piantati anche nelle valli della Saona e Yonne in Borgogna, della Garonna e dei suoi affluenti in Aquitania, Marna e Senna intorno a Parigi e in Champagne, Charente per l'Aunis e il Poitou, la Mosella e il Reno in Lorena e in Alsazia, e i porti fluviali e marittimi ne assicuravano la migliore commercializzazione possibile. Lungo questi fiumi, gli appezzamenti in pendenza, assicuravano una buona esposizione al sole ad oriente o a sud-est.

Principi della Chiesa, sovrani e signori laici hanno largamente contribuito al successo della viticoltura. È vero che si trattava di consumatori importanti, come il re di Francia o il duca di Borgogna, e tanti altri signori di minore importanza.

Durante le feste di natale l'arcivescovo di Arles beveva il 'nettare', *ippocrasso*, vino mescolato a miele e a diverse spezie. Nei monasteri e negli ospedali gestiti dalla chiesa, il vino era offerto ai poveri come complemento al pane. Del resto, non senza ragione i prigionieri erano privati del vino e tenuti a pane secco e acqua.

È impossibile realizzare uno studio statistico tanto della produzione, quanto del commercio del vino in epoca medievale. Le informazioni che si possono carpire qua e là sono troppo frammentarie perché possa essere stabilito con precisione il ruolo del vino nell'economia medievale. Nonostante ciò, è certo che abbia avuto un ruolo non trascurabile per quanto riguarda i trasporti fluviali e marittimi e la sua importanza fu tale che, all'indomani dei drammi dell'autunno del medioevo, i grandi laici ed ecclesiastici non hanno risparmiato i loro sforzi, malgrado una certa penuria di mano d'opera, mentre si affermava di nuovo la domanda, per ricostituire le piantagioni dei vigneti. Il periodo moderno avrebbe proseguito questi lavori, contribuendo lentamente ad una selezione sempre più rigorosa della qualità dei vitigni e del prodotto presente sul mercato.