

MICHAEL MATHEUS*

La viticoltura medievale nelle regioni transalpine dell'Impero

È stata avanzata più volte l'ipotesi di un'origine romana della viticoltura in quei territori transalpini dell'Impero germanico che un tempo furono sotto il dominio di Roma; per molto tempo, però, non si era in possesso di prove sicure. Fu solo con il rinvenimento di impianti chiaramente identificabili come torchi per la spremitura delle uve lungo il corso della Mosella e nel Palatinato che si poté fornire la prova archeologica inconfutabile dell'esistenza di una viticoltura intensiva in epoca romana. Vennero allora alla luce sia impianti di grandi dimensioni a conduzione pubblica, che impianti di proprietà privata¹. A partire da queste scoperte, che risalgono agli ultimi trent'anni, le nostre informazioni relative alla viticoltura nelle province romane a ovest del Reno si sono notevolmente arricchite assumendo contorni decisamente più netti.

Nonostante le distruzioni causate dalle guerre del III e IV secolo i romani continuarono a coltivare la vite e a produrre vino. Numerose testimonianze indicano che in epoca romana il trasporto del vino sulla terra ferma e sull'acqua svolgeva un ruolo fondamentale. Mentre ancora pochi anni fa si pensava che le botti della cosiddetta nave di Neumagen contenessero soltanto vini di importazione provenienti dal sud, oggi si può essere certi che sulle acque della Mosella e del Reno venissero trasportati anche prodotti originari di quelle regioni. Se si considera che i vini locali erano stivati a bordo in botti di legno, molto probabil-

¹ Ringrazio Barbara Brandt per la traduzione. Per la zona vinicola della Mosella si veda K.-J. GILLES, *Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein*, Wiesbaden 1995 (Schriften zur Weingeschichte, 115), pp. 15 sg.; ID., *Der moselländische Weinbau zur Römerzeit unter besonderer Berücksichtigung der Weinkeltern*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*, a cura di Michael Matheus, Mainz 1997 (Trierer Historische Forschung, 23), pp. 7-51, qui p. 15; ID., *Bacchus und Sucedlus. 2000 Jahre römische Weinkultur an Mosel und Rhein*, Briedel 1999, pp. 93 sgg.

* Università Johannes Gutenberg, Mainz (Germania), Istituto Storico Germanico di Roma.

mente una parte delle numerose anfore di terracotta recuperate a Bonn, Magonza, Strasburgo e altre località conteneva vini provenienti dalla Gallia meridionale e dall'area mediterranea, destinati ad una clientela residente in città, ad accampamenti e fortificazioni lungo il corso del Reno.

Il crollo dell'Impero romano e la conseguente perdita dei costumi e della cultura romana rappresentò senza dubbio un momento di crisi anche per la produzione vinicola², crisi che però è da intendersi più quantitativa che qualitativa. La viticoltura, infatti, sopravvisse in diverse località e regioni a ovest del Reno, come confermano, non da ultimi, i risultati di recenti ricerche filologiche³. Dopo lunghi studi, i linguisti hanno potuto documentare l'esistenza di un'enclave gallo-romanza nell'area della Mosella tra le città di Merzig, Konz e Coblenza. In quel tratto della valle del fiume fortemente caratterizzato da elementi romani i conquistatori franchi assimilarono gran parte del linguaggio dei viticoltori.

Sviluppo della coltura viticola e commercio vinicolo

La terminologia della viticoltura comprende numerose parole che ancora oggi tradiscono la loro origine gallo-romanza. Tra gli innumerevoli esempi forniti dalla linguistica riportiamo solo un esempio significativo: la coltivazione a tendone avveniva nell'antichità nella cosiddetta *vinea camarata*. Il termine *Kammertbau*, che deriva dal latino sia sotto l'aspetto linguistico che sotto l'aspetto pratico, si è mantenuto a lungo specialmente nel Palatinato⁴. Nonostante la continuità della viticoltura per la regione dell'Alto Adige fin dall'antichità debba essere considerata come

² M. MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 503-532, in partic. pp. 504 sgg.

³ *Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie* (WKW), a cura di W. Kleiber, Tübingen 1990 (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Geistes- und sozialwissenschaftliche Klasse. Kommission für Deutsche Philologie), Introduzione; Carte topografiche e commento, fascicoli 1-6, Tübingen 1990-1996. Una delle pubblicazioni più recenti con indicazioni bibliografiche è quella di W. KLEIBER, *Sprache und Geschichte am Beispiel des europäischen Winzerwortatlasses* (WKW), in *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter*, a cura di M. Matheus, Stuttgart 2003 (Geschichtliche Landeskunde, 51), in corso di stampa.

⁴ M. SCHARF, *Kammertbau. Zur Geschichte einer Reberziehung unter besonderer Berücksichtigung der Pfalz*, in *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter* (come nota 3).

un dato di fatto⁵, mancano ancora oggi prove inequivocabili sia per quella che in epoca medievale era la regione della Baviera (cioè l'area compresa tra il limite settentrionale delle Alpi e il corso del Danubio tra i suoi affluenti Inn e Lech) così come per l'area danubiana austriaca⁶. Ad ovest del Reno la viticoltura venne praticata ancora sotto il dominio dei franchi da una popolazione di lingua gallo-romanza che a sua volta insegnò l'arte di produrre il vino anche ai popoli che in tempi successivi migrarono e si insediarono in quella regione. Anche l'antica rete dei trasporti resistette al generale declino e non andò completamente in rovina⁷. Pur non essendovi testimonianze di commercio vinicolo durante quel periodo di transizione, non vi è dubbio che il Reno ed i suoi affluenti continuarono ad essere utilizzati per il trasporto di persone e merci. Ad illuminare questo aspetto interviene, al tramonto del VI secolo, il poeta Venanzio Fortunato, originario dell'Italia settentrionale. Seguendo l'esempio di Ausonio egli racconta con versi molto vivaci un viaggio che lo portò, discendendo il corso della Mosella e proseguendo sul Reno, da Coblenza ad Andernach. Il poeta descrive la viticoltura lungo questi corsi d'acqua e menziona esplicitamente sia le vigne nei dintorni di Metz e di Treviri che quelle nelle vicinanze di Andernach⁸. Circa mezzo secolo dopo il viaggio di Venanzio, nell'anno 634, il testamento di Adalgiso Grimo – il documento più antico redatto nella regione renana⁹ – contiene, se pur casualmente, notizie relative alla presenza di possedimenti vinicoli in una valle laterale della Mosella¹⁰.

⁵ J. NÖSSING, *Die Bedeutung der Tiroler Weine im Mittelalter*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit*, a cura di C. Schrenk e H. Weckbach, Heilbronn 1997 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 9), pp. 193-203, in partic. 193 sg.

⁶ A.O. WEBER, *Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter. Altbayern - Österreichischer Donauraum - Südtirol*, Stuttgart 1999 (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beiheft, 141), pp. 26 sgg., 351 sg.

⁷ F. STAAB, *Untersuchungen zur Gesellschaft am Mittelrhein in der Karolingerzeit*, Wiesbaden 1975 (Geschichtliche Landeskunde, 11), pp. 32 sgg., 46 sgg., 106 sgg. Si vedano anche i contributi nel volume a cura di F. Burgard e A. Haverkamp, *Auf den Römerstraßen ins Mittelalter. Beiträge zur Verkehrsgeschichte zwischen Maas und Rhein von der Spätantike bis ins 19. Jahrhundert*, Mainz 1997 (Trierer Historische Forschungen, 30).

⁸ MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 506 sg.

⁹ F. IRSIGLER, *Gesellschaft, Wirtschaft und religiöses Leben im Obermosel-Saar-Raum zur Zeit des Diakons Adalgiso Grimo*, «Hochwälder Geschichtsblätter», 1 (1989), pp. 5-16; ID, *Vie sociale, économique et religieuse dans le pays de la Moselle et de la Sarre au temps du diacre Adalgisel - Grimo*, «Annales de l'Est», 43 (1991), pp. 3-28.

¹⁰ K. PETRY, *Die Geschichte des Weinbaus in einer kurtrierischen Landstadt: Das Beispiel Wittlich*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 251-269.

Già le testimonianze linguistiche lasciano supporre che nelle zone vinicole di impronta romana fosse stata tramandata l'antica tecnica della torchiatura. I reperti archeologici rinvenuti negli ultimi anni nell'area della Mosella documentano che nell'antichità il procedimento di lavorazione dell'uva comprendeva due fasi. Dapprima l'uva veniva lavorata semplicemente pigiandola o calpestandola con i piedi nelle vasche o nelle botti di ammostatura, ottenendo quindi il cosiddetto primo mosto, di qualità superiore. La vinaccia che risultava da questa prima fase di lavorazione veniva poi introdotta nel torchio, per ricavarne il succo rimanente. Pubblicazioni anche recenti sostengono l'opinione che in epoca carolingia, per lo meno nelle tenute regali, la prassi di pigiare le uve con i piedi fosse vietata. Alcuni autori definiscono questo divieto addirittura «una legge veramente rivoluzionaria» di Carlo Magno¹¹, interpretando un passo del ben noto *Capitulare de villis*. Tuttavia è necessario chiedersi se con questo decreto non si intendesse vietare la pigiatura delle uve con i piedi solo nel caso in cui le condizioni igieniche non corrispondessero alle norme stabilite in questa materia («et hoc praevideant iudices, ut vindemia nostra nullus pedibus premere praesumat, sed omnia nitida et honesta sint»)¹². E se dal punto di vista filologico tale interpretazione desta ancora qualche dubbio, dal punto di vista pratico si può asserire che nel medioevo oltre alla torchiatura sicuramente si utilizzava ancora il metodo tradizionale di pigiatura con i piedi. Entrambi i procedimenti sono documentati per esempio in fonti della regione della Mosella nei secoli XIII e XIV¹³. Anche i due tipi di torchio conosciuti nell'antichità – il torchio ad albero

¹¹ Cfr. ad esempio H. JOHNSON, *Wein im Mittelalter*, in *Damals 26. Oktober 1994*, pp. 18-24, qui p. 18. Articolo *Charlemagne*, in *The Oxford Companion to Wine*, a cura di J. Robinson, Oxford 1999², p. 158: «Wine Presses should be clean, and grapes should not be trodden with the feet».

¹² Per questa proposta di interpretazione, pubblicata con il mio collaboratore nel 1996, cfr. L. CLEMENS, M. MATHEUS, *Zur Keltertechnik in karolingischer Zeit*, in *Liber amicorum necnon et amicarum für Alfred Heit. Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte und geschichtlichen Landeskunde*, a cura di F. Burgard, C. Cluse, A. Haverkamp, Trier 1996 (Trierer Historische Forschungen, 28), pp. 255-265, in partic. 252-254; L. CLEMENS, M. MATHEUS, *Weinkeltern im Mittelalter*, in *Europäische Technik im Mittelalter 800-1200. Tradition und Innovation*, a cura di U. Lindgren, Berlin 1996, pp. 133-136; è stata poi ripresa da G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fondamenta, 4), pp. 182-184, mentre recentemente è tornato sull'argomento L. CLEMENS, *Zur Kontinuität von Kelter- und Mühlentechnik in Antike und Mittelalter unter besonderer Berücksichtigung der Moselregion*, in *Weinproduktion und Weinkonsum* (come nota 3).

¹³ Si consulti la tesi di dottorato del mio collaboratore nel progetto di ricerca del *Sonderforschungsbereich 235* della Deutsche Forschungsgemeinschaft presso l'Università di Treviri («Sonderkulturen an

e quello a vite – sopravvissero con ogni probabilità al declino dell’Impero romano. Con l’unica differenza che invece degli antichi impianti in muratura ora venivano utilizzati torchi in legno. Sia impianti appartenenti a un determinato podere, sia torchi a cui faceva riferimento un intero distretto o torchi a esercizio comune hanno lasciato le loro tracce sul territorio.

Già prima dell’anno mille il vino non veniva prodotto solo per il fabbisogno di centri economici autarchici, ma anche per essere immesso sul mercato e commercializzato in paesi lontani. Obblighi relativi al trasporto e alle imposte mettono in luce un commercio, anche su lunghe distanze, di grandi quantità di vino provenienti dalle zone di produzione predilette dagli acquirenti. Nelle aree in cui la viticoltura era maggiormente favorita dal clima, i vigneti appartenevano per la maggior parte a proprietari laici oppure ecclesiastici che risiedevano in luoghi anche molto distanti nei quali la viticoltura era, se non scarsa, completamente assente. Questi possedimenti a distanza rappresentano un particolare importante di molte aree vinicole dell’Europa continentale, influenzando precocemente e in modo duraturo le vie seguite dal commercio del vino¹⁴. Le regioni con una grande concentrazione di possedimenti a distanza erano in parte anche zone vinicole nelle quali i vini venivano prodotti in misura crescente come oggetto di scambio commerciale. Questi vini si trasportavano anche a lunga distanza per essere scambiati con altri beni di consumo di massa.

Al più tardi a partire dall’inizio del VIII secolo furono soprattutto i frisoni ad utilizzare il Reno come una delle loro principali vie di commercio¹⁵. Nei seco-

der Mosel und ihren Nebenflüssen vom 13. bis 16. Jahrhundert”): L. CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt im Mittelalter*, Trier 1993 (Trierer Historische Forschungen, 22), p. 309; ID., *Weinwirtschaft im hohen und späten Mittelalter: Das Beispiel Trier*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 85-106.

¹⁴ Relativamente al fenomeno dei possedimenti a distanza dei monasteri bavaresi in zone vinicole altoatesine e austriache si veda A.O. WEBER, *Nab- und Fernbesitz von Weinbergen altbayerischer Klöster im Mittelalter*, in *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter* (come nota 3). Sui possedimenti a distanza situati in Alto Adige cfr. NÖSSING, *Die Bedeutung der Tiroler Weine*, pp. 195 sgg. Esempi di possedimenti a distanza si trovano anche in G. BÖNNEN, *Der mittelalterliche Weinbau in der Bischofsstadt Toul und ihrem Umland*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 139-170, in partic. 145 sg.; H. VAN WERVEKE, *Comment les établissements religieux belges se procuraient-ils du vin au haut âge?*, «Revue Belge de philologie et d’histoire», 2 (1923), pp. 643-662; M. VAN REY, *Der deutsche Fernbesitz der Klöster und Stifte der alten Diözese Lüttich vornehmlich an Rhein, Mosel, Ahr und Rheinbessen*, «Annalen des Historischen Vereins am Niederrhein», 186 (1984), pp. 30-90; e, di seguito, anche il contributo di G.M. VARANINI, *Le strade del vino*.

¹⁵ S. LEBECQ, *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen Age*, 2 voll., Lille 1983; A. VERHULST, *Der frühmittelalterliche Handel der Niederlande und der Friesen*, in *Untersuchungen zu Handel und Verkehr der vor-*

li VIII e IX essi furono i maggiori protagonisti del commercio a largo raggio, ed il Reno rappresentava la rotta commerciale più utilizzata, sulla quale si compiva lo scambio di merci tra il regno franco da una parte e l'Inghilterra e la Scandinavia dall'altra. Sorsero allora piazze commerciali come Dorestadt, dove questi mercanti risiedevano abitualmente. Sulla base di scavi archeologici effettuati negli ultimi decenni si delinea un'immagine di questi "empori" commerciali, così come gli studiosi li definiscono prendendo in prestito la terminologia delle fonti: essi si presentano come degli insediamenti preurbani, come agglomerati in un certo senso già somiglianti a una città vera e propria. I frisoni si insediarono anche lungo il corso del Reno e al più tardi nel IX secolo essi disponevano di vere e proprie colonie nelle più importanti piazze commerciali come potevano essere Duisburg, Colonia, Magonza e Worms. Dal nord essi importavano tra l'altro stoffe pregiate: i *pallia fresonica*, il cui luogo di provenienza è ancora oggi indefinito, non potendo stabilire con assoluta certezza se furono effettivamente prodotte in Frisia o solo commerciate dai mercanti frisoni. Discendendo il corso del Reno la merce di scambio più importante era rappresentata dal vino, che i mercanti del nord acquistavano in Alsazia, a Worms oppure a Magonza, trasportandolo poi con le loro navi verso l'Inghilterra e la Scandinavia. Tali scambi sono documentati, oltre che in sporadiche fonti scritte, anche grazie a reperti archeologici, come per esempio i cocci delle caraffe di ceramica utilizzate dai mercanti, ritrovati in grandi quantità in città inglesi nonché in piazze commerciali come Dorestadt, Haithabu e Birka¹⁶.

Le fonti scritte che riportano direttamente o indirettamente informazioni sul commercio vinicolo lungo il Reno nell'VIII e IX secolo non sono state ancora esaminate ed interpretate sistematicamente, ciò rimane quindi un obiettivo auspicabile per la storia del commercio e del vino. Si tratta soprattutto di appunti e notizie contenute in cronache o fonti letterarie ed agiografiche. Il loro valore come testimonianze è certamente sempre da valutare sullo sfondo specifico ed in base alla loro tipologia, ma nell'insieme, come tasselli di un mosaico, esse

und frühgeschichtlichen Zeit in Mittel- und Nordeuropa, a cura di K. Düwell et al., Göttingen 1985 (Abhandlungen der Akademie der Wissenschaften in Göttingen, Philologisch-Historische Klasse, 3), pp. 381-391; S. LEBECQ, *L'emporium proto-médiéval de Walcheren-Domburg. Une mise en perspective*, in *Peasants and townsmen in medieval Europe. Studia in honorem Adriaan Verbulst*, a cura di J.-M. Duvosquel et al., Gent 1995, pp. 73-90.

¹⁶ F. STAAB, *Weinwirtschaft im früheren Mittelalter, insbesondere im Frankenreich und unter den Ottonen*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 29-76, in partic. pp. 58 sgg.

sono giunte fino a noi in quantità notevole, e sarebbe quindi ragionevole studiarle nel loro complesso. Sia citato qui un solo esempio: Ermoldo Nigello, originario dell'Aquitania, era stato temporaneamente esiliato dal re Ludovico il Pio a Strasburgo, dove rimase per diversi anni sotto la sorveglianza del vescovo locale. Egli descrive il suo esilio in un'epopea composta tra l'826 e l'828, tentando così di riconquistare la benevolenza dell'imperatore e della consorte Giuditta:

Terra antiqua, potens, Franco possessa colono, / (...) / Bacchus habet colles, pubescunt montibus uvae, / (...) / Arva fuerunt Cererem, colles dant copia vini, / (...) / Si non, Rhene, fores, mansissent laeta Falerna, / Bacchus et exhilarans gaudia larga daret, / Per te vecta quidem pretioque redempta marino; / Vinetis recubans vinitor ipse sitit. / (...) / Utile consilium Frisonibus atque marinis / Vendere vina fuit, et meliora vehi¹⁷.

Colline dalle quali cola il vino, viticoltori assetati, cantine vuote, si tratta certamente di immagini poetiche, che esagerano sulle condizioni reali ricollegandosi a modelli letterari. Ma anche questo linguaggio lirico caratterizzato da molti luoghi comuni mette in luce chiaramente la funzione di merce di scambio assunta dal vino del Reno nel commercio con i paesi nordici. Nell'epopea sono menzionati esplicitamente i frisoni ed altri mercanti del nord che commerciavano soprattutto in vino importando in contropartita merci pregiate.

In quell'epoca sulle acque del Reno non navigavano unicamente le navi dei mercanti frisoni cariche di vini ma vi si trasportavano anche i vini prodotti nelle tenute appartenenti alla corona, alla nobiltà e alle istituzioni ecclesiastiche. Sono proprio queste ultime a fornire ampia testimonianza, potendo garantire, in un periodo povero di fonti scritte, le migliori condizioni di conservazione delle fonti stesse. Così dai documenti risalenti al IX secolo dei monasteri di Prüm, Weißenburg e Lorsch apprendiamo che determinati gruppi di persone erano incaricati ad effettuare i trasporti sul fiume. Si trattava di veri e propri equipaggi specializzati, a servizio dei grandi proprietari fondiari e che, ad esempio nella zona del medio Reno, sono da considerare gli eredi della navigazione fluviale romana¹⁸. Sul Reno e sugli altri fiumi venivano inoltre trasportati i prodotti di

¹⁷ ERMOLDO NIGELLO, *Carmina. Carmen Nigelli Ermoldi exulis in laudem gloriosissimi Pippini Regis*, ed. E. Dümmler, in *Monumenta Germaniae historica* [= MGH], *Antiquitates. Poetae Latini aevi Carolini* II, Liptiae 1884 (rist. 1999), pp. 82 sg.

¹⁸ STAAB, *Untersuchungen zur Gesellschaft am Mittelrhein*, pp. 32 sgg., 46 sgg.; *Strukturen der Grundherrschaft im frühen Mittelalter*, a cura di W. Rösener, Göttingen 1993² (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, 92).

quelle vigne di cui molti monasteri erano proprietari a distanza¹⁹. Anche gli ebrei assunsero ben presto un ruolo di rilievo nel commercio del vino²⁰.

Con la fondazione di monasteri e la conseguente nascita di insediamenti in zone fino ad allora scarsamente popolate, così come con l'aumento delle aree destinate all'utilizzo agrario, è possibile documentare ad ovest del Reno già nell'alto medioevo una fitta rete di vigneti²¹. Nel IX secolo invece, dal lato opposto dello stesso fiume, la viticoltura era ancora così poco diffusa che nella spartizione dell'Impero carolingio avvenuta nell'anno 842 tra i figli di Ludovico il Pio, all'erede al quale spettò la Franconia orientale vennero dati in più, *propter vini copiam*, anche alcuni territori sulla riva sinistra del fiume²². Bisogna tuttavia ricordare che la viticoltura ad est del Reno non vide i suoi albori con la cristianizzazione di quei territori, ma che essa era presente anche prima al di là del *limes* – l'antico confine dell'Impero romano – in una misura che purtroppo non è possibile determinare esattamente²³.

L'espansione dei secoli centrali del medioevo

Durante i secoli centrali del medioevo la trasformazione iniziata già prima dell'anno mille si rafforzò in tutta l'Europa²⁴. La vite fu portata ben oltre le zone già sfruttate per la viticoltura; infatti, la sua espansione fu favorita da vescovi e

¹⁹ ID., *Weinwirtschaft im früheren Mittelalter*, in partic. pp. 54 sgg.

²⁰ M. TOCH, *Die Juden im mittelalterlichen Reich*, München 1998 (Enzyklopädie deutscher Geschichte, 44), pp. 7 e 98; STAAB, *Weinwirtschaft im früheren Mittelalter*, pp. 66 sg., 71 sg.

²¹ F. IRSIGLER, *Mebring. Ein Prümer Winzerdorf um 900*, in *Peasants and townsmen in medieval Europe*, pp. 297-324.

²² REGINONE DI PRÜM, *Chronicon cum continuatione Treverensi*, ed. F. Kurze, MGH, *Scriptores rerum Germanicarum*, L, Hannoverae 1890 (rist. 1999), p. 75; STAAB, *Weinwirtschaft im früheren Mittelalter*, p. 61; M. BARTH, *Der Rebbau des Elsaß und die Absatzgebiete seiner Weine. Ein geschichtlicher Durchblick*, 1, Strasbourg/Paris 1958, p. 95 sg.

²³ U. BRAASCH-SCHWERSMANN, *Rebgevächs und Hopfenbau: Wein und Bier in der spätmittelalterlichen Agrargeschichte der Deutschordensballai Hessen*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 305-363, in partic. pp. 306 sg.

²⁴ M. MATHEUS, s.v., *Weinbau, -handel. Allgemein; Mittel- und Westeuropa*, in *Lexikon des Mittelalters*, 8, München/Zürich 1997, coll. 2116-2123; R. SCHÖNE, *Bibliographie zur Geschichte des Weines*, 2ª ed. corredata da supplementi e aggiornata, München et al. 1988.

monasteri, da signori laici ed infine anche dai cittadini dei nuovi centri urbani in espansione. La vite come elemento di civilizzazione di impronta mediterranea e latina si affermò in misura limitata nel nordovest, nel nord e nell'est dell'Europa, raggiunse la Scandinavia meridionale, la Slovacchia e la Stiria²⁵, oltre che la Boemia, la Moravia, la Polonia, la Georgia e l'Ucraina dove alcune zone circoscritte erano fittamente coltivate a vigneti²⁶. In Inghilterra invece la viticoltura medievale rimase concentrata nel sud-est²⁷.

In concomitanza con l'incremento demografico e lo sviluppo delle campagne, l'urbanizzazione e l'addensamento delle zone abitate, vennero rese accessibili allo sfruttamento nuove aree vinicole. In sostanza ora la vite era coltivata ovunque le condizioni topografiche e climatiche lo consentissero. Essa era destinata in primo luogo a ricoprire il fabbisogno locale, non da ultimo quello liturgico, contribuendo così a risparmiare il trasporto di costosi prodotti di importazione. L'impianto di vigneti nelle zone immediatamente limitrofe a residenze signorili e a città fu anche favorito dal fatto che il loro possesso poteva diventare simbolo di ricchezza, ospitalità e prestigio. Inoltre, sviluppi climatici relativamente favorevoli contribuirono dopo il Mille ad un'espansione sorprendente della vite che in quel periodo era coltivata anche in zone in cui al giorno d'oggi la viticoltura è tornata ad essere sconosciuta, come ad esempio nella Bassa Renania a nord di Bonn, lungo il corso della Ruhr e in Vestfalia, sugli argini dei fiumi Neisse e Oder, nel Meclenburgo, in Pommerania e in Prussia, nel Brandeburgo ed in Slesia²⁸. Alcune delle zone vinicole impiantate nei territori orientali dopo il

²⁵ J. BADURÍK, *Westslowakische Städte und der Weinbau im 13.-15. Jahrhundert (mit besonderer Beachtung von Bratislava/Pressburg und weiteren kleinkarpatischen Weinstädten)*, in *Stadt und Wein*, a cura di F. Opll, Linz/Donau 1996 (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas, 14), pp. 85-98; H. VALENTINITSCH, *Die Bedeutung des Weins für die steirischen Städte im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*, in *Stadt und Wein*, pp. 109-125.

²⁶ C. HIGOUNET, *Esquisse d'une géographie des vignobles européens à la fin du moyen âge*, in F. MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984 (Istituto internazionale di storia economica "F. Datini", 7), pp. VII-XX; W. WEBER, *Die Entwicklung der nördlichen Weinbaugrenze in Europa. Eine historisch-geographische Untersuchung*, Trier 1980 (Forschungen zur deutschen Landeskunde, 216).

²⁷ K.-U. JÄSCHKE, *Englands Weinwirtschaft in Antike und Mittelalter*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 256-388.

²⁸ Per la Germania del nord cfr. O. PELC, *Der Weinbau in Norddeutschland*, in *Lübecker Weinbandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien*, a cura di E. Spies-Hankammer, Lübeck 1985 (Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck, Amt für Kultur, Reihe B, 6), pp. 9-28; F. PAPE, *Der Weinbau im ehemaligen Fürstentum Lüneburg. Eine landeskundliche und kulturgeschichtliche Studie*, Celle 1989 (Schriften-

Mille si sono mantenute fino ad oggi in Sassonia e Turingia, ad esempio lungo il fiume Elba intorno a Dresda e Meißen²⁹, come anche lungo i fiumi Saale e Unstrut. Esse non rappresentano però che scarse vestigia di quelli che furono i livelli raggiunti sia dalla produzione che dal commercio del vino nelle città della Turingia durante il medioevo³⁰.

Nel contesto dell'incremento demografico avvenuto nel XII e XIII secolo, in numerose aree vinicole la superficie destinata alla viticoltura venne sempre più sfruttata ed estesa. Nelle principali zone vinicole, come lungo il Reno e la Mosella, il Neckar ed il Meno³¹, sui fiumi Ahr³² e Lahn³³, come anche sul lago di Costanza³⁴ e sul Danubio (in particolare nelle vicinanze di Ratisbona³⁵ e nella Wachau³⁶), non si produceva solo per il fabbisogno locale e regionale, ma anche

reihe des Stadtarchivs Celle und des Bomann-Museums. *Celler Beiträge zur Landes- und Kulturgeschichte*, 17); ID., *Der Weinbau im ehemaligen Land Braunschweig. Ein Beitrag zur Heimatgeschichte*, Wolfenbüttel 1995. Sulla viticoltura in Prussia si veda anche U. ARNOLD, *Weinbau und Weinhandel des Deutschen Ordens im Mittelalter*, in ID., *Zur Wirtschaftsentwicklung des Deutschen Ordens im Mittelalter*, Marburg 1989, pp. 71-102, in partic. pp. 96 sg.

²⁹ J. BERNUTH, *Der Weinbau an der Elbe*, Wiesbaden 1984 (Schriften zur Weingeschichte, 72).

³⁰ J. BERNUTH, *Der Thüringer Weinbau*, Wiesbaden 1983 (Schriften zur Weingeschichte, 65); ID., *Der Jenaer Weinbau*, Wiesbaden 1988 (Schriften zur Weingeschichte, 85); W. HELD, *Der Weinbau in und um Jena/Thüringen im Spätmittelalter und in der Frühneuzeit. Seine Wirkungen auf die Stadt und ihre Bewohner*, in *Stadt und Wein*, pp. 127-146.

³¹ W. LUTZ, *Die Geschichte des Weinbaues in Würzburg im Mittelalter und in der Neuzeit bis 1800*, Würzburg 1965 (Mainfränkische Hefte, 43); W. STÖRMER, A.O. WEBER, *Weinbau und Weinhandel in Städten und Märkten des Mainvierecks*, in *Die Stadt als Kommunikationsraum. Beiträge zur Stadtgeschichte vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert. Festschrift für Karl Czok zum 75. Geburtstag*, a cura di H. Bräuer, E. Schlenkrich, Leipzig 2001, pp. 737-762.

³² J. RAUSCH, *Die Geschichte des Weinbaus an der Ahr*, Wiesbaden 1963 (Schriften zur Weingeschichte, 10); K.-P. BÖLL, *Die Entwicklung der Ahr zum Rotweinanbaugebiet*, Wiesbaden 1983 (Schriften zur Weingeschichte, 63). Di prossima pubblicazione nella collana "Schriften zur Weingeschichte": W. HERBORN, *Das Werden einer Weinlandschaft. Der Weinbau an der Ahr im frühen und hohen Mittelalter*.

³³ R. SCHÖNE, G. PAHL, *Bibliographie zum Weinbau an der Lahn* (ultimo aggiornamento: 28 ottobre 2002). Oppure il sito <http://www.rhein-lahn-info.de/geschichte/rhein-lahn/lahnwein.htm>.

³⁴ G. SPAHR, *Geschichte des Weinbaus im Bodenseeraum*, «Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung», 99/100 (1981/1982), pp. 189-230.

³⁵ WEBER, *Studien zum Weinbau*, in partic. pp. 198 sgg.; T. HÄUBLER, *Der Baierwein. Weinbau und Weinkultur in Altbaier*, Amberg 2001.

³⁶ H. PLÖCKINGER, *Die Wachau und ihr Wein*, Krems 1949; WEBER, *Studien zum Weinbau* (come nota 6).

per il commercio interregionale. La valle della Mosella presso Treviri, ad esempio, in seguito a bonifiche e a nuovi impianti della vite, era ricoperta da vigneti molto più densamente di quanto non lo sia ai giorni nostri³⁷. Questo sviluppo ebbe inizio nella seconda metà del XII secolo e quindi dopo i duri anni di crisi precedenti alla metà del secolo, che avevano costretto all'emigrazione i viticoltori della Mosella e del Reno. Che siano stati proprio quei viticoltori a trovare una nuova patria nei Carpazi è altamente probabile soprattutto sulla base di testimonianze linguistiche mosello-romanze rintracciate ancora verso il 1980 in località viticole transilvane. Determinati termini del linguaggio dei viticoltori si ritrovano infatti solo in quella particolare zona dei Carpazi e nell'enclave mosello-romanza. Nella parte centrale di quest'ultima ancora oggi i viticoltori più anziani chiamano il germoglio della vite *Gimme*, si tratta chiaramente di una trasposizione del termine latino *gemma*.

Termini simili a questo utilizzati nella zona mosello-romanza si ritrovano anche in numerose località del nord e del sud della Transilvania, ed esclusivamente lì. Si può quindi asserire che furono proprio questi viticoltori immigrati a introdurre l'uso di quel termine nella loro nuova patria nei Carpazi³⁸. Molte aree selvatiche vennero disboscate durante questa fase di estensivo sviluppo della coltivazione della vite, e questo a discapito degli altri utilizzi agrari. La viticoltura divenne quindi, in misura ancora maggiore di prima, la coltura principale, e in parte persino la monocoltura per eccellenza. Di conseguenza si crearono rapporti di dipendenza strutturale da altri settori, in particolare dall'agricoltura, dall'allevamento del bestiame e dall'economia forestale. In alcune zone vinicole questo sviluppo favorì anche la coltivazione a terrazzo, che a partire dal XII secolo incrementò sotto l'aspetto sia qualitativo che quantitativo i ricavi del raccolto³⁹.

In numerose zone vinicole i signori ecclesiastici – non da ultimi gli ordini monastici di recente fondazione, come per esempio i cistercensi – svolsero un ruolo decisivo per lo sviluppo della viticoltura, e si può supporre che essi siano

³⁷ CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt im Mittelalter*, pp. 25 sgg.

³⁸ *Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie*, fascicoli 1, 7 e 8.

³⁹ O. VOLK, *Die Erschließung des mittleren Rheintals für den Weinbau im Hoch- und Spätmittelalter*, «Berichte zur deutschen Landeskunde» 71, Hefte, 1 (1997), pp. 107-128; ID., *Wirtschaft und Gesellschaft am Mittelrhein vom 12. bis zum 16. Jahrhundert*, Wiesbaden 1998 (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Nassau, 53), pp. 44 sgg. Per la Mosella si veda anche MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 507 sg.; F. IRSIGLER, *Weinstädte an der Mosel im Mittelalter*, in *Stadt und Wein*, pp. 165-179, in partic. p. 170.

stati anche tra i maggiori responsabili delle innovazioni introdotte nel settore vinicolo. Dobbiamo tuttavia tenere presente che le probabilità di avere informazioni relative agli altri protagonisti della viticoltura sono molto basse rispetto alle fonti conservate negli archivi delle comunità ecclesiastiche. All'intensificarsi della viticoltura contribuirono senz'altro in modo decisivo non solo le condizioni sia climatiche che dei terreni ma anche l'influsso esercitato dai grandi insediamenti e dai centri urbani, nonché quello proveniente dall'attività commerciale. La vicinanza di importanti vie di comunicazione, ed in particolar modo dei grandi fiumi, ebbe un effetto stimolante sulla viticoltura che non mirava solo a coprire il fabbisogno locale. Nel complesso quindi la coltivazione della vite nelle regioni a nord delle Alpi e dei Pirenei raggiunse durante il medioevo la sua massima espansione.

Trasformazioni strutturali nel tardo medioevo

Secondo le opinioni più diffuse, nelle zone vinicole delle regioni di lingua tedesca la viticoltura fu per lo più risparmiata dalla tanto discussa crisi agraria che ebbe inizio nel XIV secolo. Già Friedrich Bassermann-Jordan sosteneva che i secoli XV e XVI rappresentarono «l'epoca principale in cui il popolo tedesco beveva a dismisura»⁴⁰. Di fatto, alla fase di espansione e di intensificazione della viticoltura durante i secoli centrali del medioevo seguì – localmente già agli inizi del XIII secolo, in misura maggiore poi nel corso dei secoli XIV e XV – uno sviluppo divergente, con caratteri diversi da regione a regione e che fino ad oggi non è ancora stato al centro di studi esaustivi. In molte zone vinicole, in particolare in quelle a est del Reno, come in Turingia, nel Baden, lungo il Neckar e in Austria, si registra un'espansione delle aree coltivate a vite che durò fino al XVI secolo inoltrato⁴¹. Nella piccola regione vinicola lungo il fiume Lahn, solo per

⁴⁰ F. VON BASSERMANN-JORDAN, *Geschichte des Weinbaus*, 2 voll., Frankfurt a. M. 1923² (rist. Frankfurt a. M. 1975), p. 1174.

⁴¹ O. VOLK, *Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme*, in *Weinbau, Weinhandel und Weinkultur, Sechstes Alzeiger Kolloquium*, a cura di A. Gerlich, Stuttgart 1993 (*Geschichtliche Landeskunde*, 40), pp. 49-163, qui pp. 64 sgg. Per la regione del Baden cfr. K. MÜLLER, *Geschichte des badischen Weinbaus. Mit einer badischen Weinchronik und einer Darstellung der Klimaschwankungen im letzten Jahrtausend*, Lahr 1953², p. 22; R. WINKELMANN, *Die Entwicklung des oberrheinischen Weinbaus*, Marburg 1960 (*Marburger geographische Schriften*, 16), p. 31.

citare un esempio, la viticoltura raggiunse il suo massimo sviluppo non prima del XVI e agli inizi del XVII secolo per poi assistere ad un rapido declino dovuto alla guerra dei trent'anni⁴².

Nelle zone vinicole a ovest del Reno i fattori ritardanti si manifestano invece già in un'epoca di gran lunga precedente. Per molte zone vinicole francesi si possono osservare trasformazioni foriere di crisi dalla metà del XIV secolo in poi⁴³. All'inizio dello stesso secolo anche in paesaggi vinicoli lungo il corso della Mosella e del Reno si moltiplicano gli indizi di un abbandono dei vigneti⁴⁴. La riduzione delle aree coltivate toccò in modo particolarmente grave quegli appezzamenti che davano uva di scarsa qualità e che spesso registravano la perdita totale del raccolto. Tuttavia non vi sono ancora precisi studi relativi all'influsso esercitato dalla riforma sulla viticoltura praticata dalle istituzioni ecclesiastiche nelle regioni orientali e settentrionali di lingua tedesca⁴⁵. Sta di fatto che dal XVI secolo in poi, non da ultimo a causa di un peggioramento del clima a nord delle Alpi, si creò una distinzione molto più netta di quanto non lo fosse stata nei secoli precedenti tra le regioni in cui si preferiva il vino e quelle in cui si beveva invece soprattutto la birra.

Gli sviluppi appena accennati non hanno un'unica spiegazione, ma furono certamente il risultato dell'interazione di tutto un complesso di fattori, alcuni dei quali di carattere specificatamente regionale. Accanto a fattori dalle ripercussioni immediate, come guerre, epidemie e ripetute annate di scarso raccolto, svolgono un ruolo determinante le variazioni demografiche, climatiche e congiunturali di lunga durata con le loro conseguenze sui prezzi ed i salari, come anche le trasformazioni nei contratti agrari, nei rapporti di proprietà e nelle strutture del commercio. Anche i mutamenti delle abitudini di consumo non rimasero privi di conseguenze. È così che nel tardo medioevo la birra di luppolo si affermò in molti luoghi a discapito della birra di *gruit*, prodotta sulla base di una miscela di spezie, ma più facilmente deteriorabile rispetto a quella di luppolo. La recessione nel corso del XV secolo del commercio vinicolo e la flessione in negativo del-

⁴² SCHÖNE, PAHL, *Bibliographie zum Weinbau an der Labn* (come nota 33).

⁴³ M. LE MENÉ, *Le vignoble français a la fin du moyen âge*, in *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Auch 1991 (Flaran 11), pp.189-205.

⁴⁴ MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 518 sgg.

⁴⁵ Sull'influsso della riforma cfr. VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, p. 162. Si veda anche HELD, *Der Weinbau in und um Jena*, pp. 145 sg.

la curva di consumo di vino a Colonia si può spiegare con il forte incremento del consumo di birra⁴⁶. Anche a Norimberga così come nella Franconia centro-settentrionale durante il XV secolo si può osservare un mutamento delle abitudini di consumo a favore della birra a poco prezzo. In Baviera un'ordinanza del 1493/1516 consentiva infine esclusivamente l'utilizzo del luppolo come additivo per la birra. In molti luoghi essa incontrò tuttavia la resistenza di chi deteneva i diritti per la produzione del *gruit*⁴⁷. In altre zone tradizionalmente vinicole la birra si affermò nelle mescite solo in annate in cui la vendemmia non era sufficiente a coprire il fabbisogno della popolazione⁴⁸. In tempi in cui le riserve di grano erano scarse, di contro, la produzione della birra rappresentava di per sé un fattore in grado di aggravare la situazione⁴⁹. Inoltre si deve tenere conto di fattori psicologici: basti pensare agli effetti benefici attribuiti al vino per capire come molti appassionati consumatori di vino non vi avrebbero mai rinunciato⁵⁰.

Diverse città la cui economia dipendeva dalla produzione vinicola, ma anche signori territoriali, si adoperavano per proteggere la viticoltura nei confronti del-

⁴⁶ F. IRSIGLER, *Die wirtschaftliche Stellung der Stadt Köln im 14. und 15. Jahrhundert. Strukturanalyse einer spätmittelalterlichen Exportgewerbe- und Fernhandelsstadt*, Wiesbaden 1979 (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beiheft, 65), pp. 241sgg. Così anche R. VAN UYTVEN, *Die Bedeutung des Kölner Weinmarktes im 15. Jahrhundert. Ein Beitrag zu dem Problem der Erzeugung und des Konsums von Rhein- und Moselwein in Norddeutschland*, «Rheinische Vierteljahrsblätter», 30 (1965), pp. 234-252. Anche a Colmar il consumo di vino nel XV secolo assistette ad un drastico calo, cfr. la recente pubblicazione di R. SPRANDEL, *Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands*, Stuttgart 1998 (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beiheft, 149), pp. 108 sgg. con ulteriori esempi.

⁴⁷ F. IRSIGLER, "Ind machden alle lant beirs voll". *Zur Diffusion des Hopfenbierkonsums im westlichen Hanseraum*, in *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, a cura di G. Wiegmann, R.-E. Mohrmann, Münster, New York 1996 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, 91), pp. 377-397; W. HERBORN, *Römerbier - Grutbier - Hopfenbier*, in *Bierkultur an Rhein und Maas*, a cura di F. Langensiepen, Bonn 1998, pp. 195-218; G. FOUQUET, *Aspekte des privaten Bierkonsums im Süden und Westen Deutschlands während des ausgehenden Mittelalters und der beginnenden Neuzeit*, in "Proeve 't al, 't is pryssehyck". *Verbruik in Europese steden (13de-18de eeuw). Consumption in European Towns (13th-18th Century). Liber amicorum Raymond van Uytven*, Antwerpen 1998 (Bijdragen tot de geschiedenis, 81, 1998), pp. 171-190; ID., *Nabrungskonsum und Öffentlichkeit im Späten Mittelalter: Beobachtungen zum Bierverbrauch der Lübecker Oberschicht*, «Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte», 124 (1999), pp. 31-49.

⁴⁸ MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 528 sgg.

⁴⁹ D. KERBER, *Der Weinbau im mittelalterlichen Koblenz*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 271-292, in partic. pp. 281 sg.

⁵⁰ MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, p. 529.

la concorrenza di altre bevande alcoliche per mezzo di particolari agevolazioni o misure protettive⁵¹. Vi sono poi zone in cui termini come stagnazione, recessione o depressione non sono adatti a descrivere la situazione particolare. È possibile invece individuare una serie di elementi che rappresentano un indizio di una notevole capacità di adattamento a condizioni in continuo mutamento. Parallelamente al fenomeno della perdita di aree coltivate a vite si registra, anche se solo a livello locale, un intensificarsi della viticoltura in zone particolarmente adatte⁵². In particolare le aziende vinicole di grandi produttori laici ed ecclesiastici si distinguono per gli sforzi da essi compiuti per migliorare qualitativamente sia la coltivazione della vite (ad esempio attraverso una concimazione regolare) che la vinificazione. Non di rado le aree in cui la viticoltura era stata abbandonata furono utilizzate – in parte o del tutto – per colture alternative come per esempio noceti e frutteti, i cui prodotti erano destinati alla produzione di olio o mosto di frutta. Questa tendenza, e cioè la trasformazione dei vigneti in giardini o in altri impianti colturali, si può osservare anche nelle valli della Mosella e del fiume Mosa, ma soprattutto nei dintorni di Liegi, dove i vigneti, numerosi fino al XVI secolo, cedettero il passo ad altre colture, tra cui in particolare il melo⁵³.

Già nel XIII secolo furono avviate almeno in parte misure per migliorare la qualità delle uve, che poi, come si può osservare, si intensificarono nei due secoli seguenti. Durante la prima metà del XIV secolo i produttori della Lotaringia, vedendosi minacciati dalla sovrapproduzione dei propri vigneti e dalla concorrenza di vini pregiati di importazione, reagirono incentivando la coltura di vitigni di qualità superiore⁵⁴. Durante il XV secolo lungo il corso del Reno e della Mosella si iniziò a piantare particolari uve da vino rosso dalla maturazione precoce⁵⁵. La classificazione ampelografica dei vini, menzionati sempre più spesso a partire dal XV secolo nelle fonti scritte, è assai difficile, anche perché essi assunsero nomi differenti da zona a zona. È possibile però interpretare l'impianto di

⁵¹ S. SCHMITT, *Mittelalterlicher Weinbau am Neckar*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 93-121, in partic. pp. 115 sgg; SPRANDEL, *Von Mahasia*, pp. 112 sgg.

⁵² MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, p. 520; M. MAGUIN, *Structures viticoles en Lorraine médiane: XIV^e-XV^e siècles*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 171-183, in partic. pp. 182 sg.

⁵³ M.-C. CHAINEUX, *Culture de la vigne et commerce du vin dans la région de Liège au moyen âge*, Liège 1981 (Centre Belge d'Histoire Rurale, 65).

⁵⁴ MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, p. 523; BÖNNEN, *Der mittelalterliche Weinbau*, in partic. pp. 162 sgg.

⁵⁵ CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt im Mittelalter*, pp. 397 sgg.

diverse varietà di “Spätburgunder” nella zona del Rheingau⁵⁶, di “Riesling” sul Reno e sulla Mosella⁵⁷ nonché di altri vitigni – di cui in quel periodo si fa menzione per la prima volta – come un tentativo di reagire a trasformazioni di tipo strutturale e di contrastare la tendenza alla sovrapproduzione concentrandosi su vitigni di qualità superiore⁵⁸.

Viticoltori e rapporti fondiari

La produzione di vino richiede numerose fasi di lavorazione specifiche e conoscenze particolari sia sulla cura della vite che sulla vinificazione⁵⁹. Ed è proprio per questo che i viticoltori poterono usufruire quasi immediatamente, nell’ambito di forme di conduzione legate alla signoria fondiaria, di condizioni relativamente favorevoli liberandosi gradualmente dai tradizionali vincoli⁶⁰. Tale processo di emancipazione da rapporti di dipendenza personale fu accelerato nel momento in cui la signoria fondiaria, dopo l’anno mille, iniziò a subire profonde trasformazioni. La necessità urgente di regolare le diverse fasi della lavorazione (riscontrabile nei banni che disciplinavano la data d’inizio della vendemmia oppure la torchiatura) favorì inoltre lo sviluppo di prime forme comunitarie e consorziali⁶¹.

⁵⁶ J. STAAB, *500 Jahre Rheingauer Klebrot = Spätburgunder*, Wiesbaden 1971 (Schriften zur Weingeschichte, 24); F. SCHUMANN, *Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 221-254, in partic. pp. 232 sgg.

⁵⁷ M. MATHEUS, *Die Mosel - ältestes Rieslinganbaugebiet Deutschlands?*, «Landeskundliche Vierteljahrsblätter», 26 (1980), pp. 161-173; ID., *Vom “edelsten aller Traubengeschlechter”. Anmerkungen zur Geschichte des Rieslings*, in *Festschrift anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des “Riesling-Freundeskreises Trier”*, Trier 1989, pp. 15-23; J. STAAB, *Der Riesling. Geschichte einer Rebsorte*, Wiesbaden 1991 (Schriften zur Weingeschichte, 99); VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, pp. 106 sgg.

⁵⁸ SCHUMANN, *Rebsorten und Weinarten*, pp. 232 sgg.

⁵⁹ F. STAAB, *Agrarwissenschaft und Grundherrschaft. Zum Weinbau im Frühmittelalter*, in *Weinbau, Weinhandel und Weinkultur*, pp. 1-47, qui pp. 19 sgg.; CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt*, pp. 258 sgg.

⁶⁰ Cfr. già E. ENNEN, *Die Grundherrschaft St. Maximin und die Bauern zu Wasserbillig*, in *Historische Forschungen für Walter Schlesinger*, a cura di H. Beumann, I, Köln, Wien 1974, pp. 162-170 (ora rist. in EAD., *Gesammelte Abhandlungen zum europäischen Städtewesen und zur rheinischen Geschichte*, Bonn 1987, pp. 472-477). Si veda anche in generale: *Die Grundherrschaft im späten Mittelalter*, a cura di H. Patze, Sigmaringen 1982 (Vorträge und Forschungen, 27); *Grundherrschaft und bäuerliche Gesellschaft im Hochmittelalter*, a cura di W. Rösener, Göttingen 1995 (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, 115).

⁶¹ SCHMITT, *Mittelalterlicher Weinbau am Neckar*, pp. 104 sgg.

Tra le varie forme di contratto di locazione incontriamo sia quelle a tempo determinato oppure a vita, che l'enfiteusi, non limitata nel tempo, che meglio si adattava alle esigenze dell'economia vinicola. Nelle regioni austriache si diffusero speciali forme di locazione: il *Bergrecht* (nelle zone vinicole di campagna come anche nella Wachau) e il *Burgrecht* (in ambito urbano e in particolare nella valle di Krems). È alquanto possibile che la nascita di tali contratti dipenda dalla ripresa della viticoltura avvenuta in quelle zone nell'XI secolo. Il fatto saliente è che queste forme di contratto implicavano canoni vantaggiosi e trasferibili agli eredi consentendo inoltre la vendita degli stessi vigneti. Evidentemente si intendeva attirare i coloni offrendo loro contratti di locazione vantaggiosi per incentivare l'impianto di nuovi vigneti⁶². In molte aree vinicole lungo i fiumi Reno, Mosella ed Ahr, ma anche in Franconia ed in Turingia, un ruolo particolare è da attribuire in questo campo ai contratti di mezzadria dipendenti dalla rendita del vigneto, consoni ai bisogni dell'economia vinicola caratterizzata da oscillazioni anche notevoli degli utili⁶³.

Anche in quelle regioni si tendeva ad incoraggiare i viticoltori a coltivare nuove aree a vigneto tramite incentivi finanziari⁶⁴. Il peggioramento delle condizioni generali a partire dal XIV secolo condusse in molte aree vinicole ad una riduzione dei tributi pagati dai locatari. Nelle zone finora studiate ad ovest del Reno e anche nella stessa valle di questo fiume la mezzadria, che fino ad allora era stata la forma di contratto più applicata, fu quasi completamente abbandonata e sostituita da forme di locazione più vantaggiose, come la terzeria. È comunque impossibile formulare un giudizio conclusivo su tali trasformazioni, già per il semplice fatto che il panorama delle fonti è tale da riflettere un'immagine distorta della situazione⁶⁵. Risulta in ogni caso evidente che molti locatori si trovarono costretti a concedere condizioni più favorevoli al loro locatari. Le fonti permettono solo occasionalmente di individuare le aliquote di rendita spettan-

⁶² WEBER, *Nab- und Fernbesitz* (come nota 14).

⁶³ VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, pp. 92 sgg.; HELD, *Der Weinbau um Jena*, pp. 134 sgg.; MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 520 sgg.; SCHMITT, *Mittelalterlicher Weinbau am Neckar*, pp. 100 sgg., con rimandi ad altri studi importanti, ad esempio quelli di Karl-Heinz Spiess.

⁶⁴ BADURÍK, *Westslowakische Städte und der Weinbau*, p. 88.

⁶⁵ MATHEUS, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 520 sgg.; VOLK, *Wirtschaft und Gesellschaft*, pp. 156 sgg. Cfr. prossimamente anche la tesi di dottorato di ricerca della mia allieva Meike HENSEL, *Das St. Nikolaus-Hospital in Bernkastel-Kues. Studien zur Stiftung des Cusanus und seiner Familie (15.-17. Jahrhundert)*, con un capitolo dedicato all'economia vinicola dell'ospedale.

ti al proprietario fondiario, ai viticoltori oppure ai conduttori di una determinata vigna⁶⁶. Molti proprietari non rinunciarono a mantenere una certa superficie a conduzione propria⁶⁷, altri aumentare persino la loro produzione grazie ad un incremento delle possibilità di vendita del proprio vino.

Spesso la viticoltura si concentrava nei dintorni di paesi o città con i loro mercati, essendo questi gli unici luoghi dove la produzione, la conservazione e la commercializzazione del vino erano possibili su ampia scala. Troviamo così torchi e cantine soprattutto in insediamenti di una certa dimensione e nelle città, dove tra l'altro risiedevano bottai e carrettieri, mestieri molto importanti per l'economia vinicola⁶⁸. Il fabbisogno di manodopera, che nell'economia vinicola era maggiore rispetto al lavoro dei campi, contribuì in maniera determinante ad un aumento notevole della popolazione e a una maggiore concentrazione di centri urbani nelle più importanti zone vinicole. I villaggi vinicoli, densamente popolati, erano spesso di dimensioni relativamente grandi e nel loro aspetto assomigliavano più a piccole città⁶⁹. Ben presto la posizione economica e sociale dei gruppi di persone impegnati nella viticoltura e residenti nelle città di alcune zone vinicole portò alla nascita di particolari corporazioni di mestiere (vignaioli, zappatori, orticoltori). Inoltre, la manodopera salariata maschile e femminile non tardò ad assumere un ruolo di rilievo nelle zone vinicole, in modo che in molti luoghi i viticoltori assunti a salario, i braccianti assoldati per lunghi periodi e i lavoratori stagionali costituivano una parte notevole della popolazione⁷⁰. Tipico per molte zone vinicole era anche il vigneto coltivato come attività secondaria. L'aumento della popolazione fece sì che in molti casi i terreni subissero una forte parcellizzazione.

L'economia vinicola, fortemente influenzata dalle oscillazioni delle rendite, era estremamente soggetta a crisi nei periodi in cui le cattive annate si susseguivano. Accadeva sempre più spesso che i viticoltori, per poter far fronte alle spe-

⁶⁶ VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, in partic. pp. 77 sgg.

⁶⁷ W. RÖSENER, *Grundherrschaft im Wandel. Untersuchungen zur Entwicklung geistlicher Grundherrschaften im südwestdeutschen Raum vom 9. bis 14. Jahrhundert*, Göttingen 1991 (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, 102), in partic. pp. 47 sgg., 361 sgg., 414 sgg., 456 sgg., 557 sgg.

⁶⁸ K. WESOLY, *Handwerke in Weinbaugebieten während des Mittelalters - unter besonderer Berücksichtigung des schwäbischen Unterlandes*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 123-137; VOLK, *Wirtschaft und Gesellschaft*, pp. 235 sgg.; CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt im Mittelalter*, pp. 309 sgg.

⁶⁹ IRSIGLER, *Weinstädte an der Mosel im Mittelalter*, pp. 165-179.

⁷⁰ K. SCHULZ, *Handwerksgesellen und Lohnarbeiter. Untersuchungen zur oberrheinischen und oberdeutschen Stadtgeschichte des 14. bis 17. Jahrhunderts*, Sigmaringen 1985, pp. 343 sgg.; VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, pp. 86 sgg.

se, contraevano debiti presso i mercanti di vino e gli ebrei, che fino alle persecuzioni e alla loro espulsione nel tardo medioevo si erano insediati in molte delle tradizionali zone vinicole dell'Occidente⁷¹. I mercanti di Colonia, ad esempio, acquistavano i vini richiesti direttamente dai viticoltori soprattutto dell'area del medio Reno e in Alsazia, occasionalmente anche della bassa Mosella e delle Fiandre, utilizzando spesso anche degli intermediari. Non era raro che cittadini benestanti possedessero vigneti anche in zone distanti dal loro luogo di residenza⁷². Poteva addirittura accadere che i mercanti di vino acquistassero in anticipo la vendemmia degli anni a venire, evitando in tal modo le imposte dei mercati locali⁷³. I vini della Franconia venivano acquistati non solo dai mercanti di Colonia, ma anche da quelli di Norimberga, dagli olandesi e dai boemi⁷⁴. In tal modo aumentò la dipendenza economica dei produttori di vino nei confronti dei mercanti, la tensione sociale cresceva, sfociando non di rado in episodi di rivolta. Il peggioramento delle condizioni generali nelle zone vinicole della Germania meridionale e occidentale a partire dalla fine del XV secolo fu senz'altro uno dei motivi per cui la popolazione di quelle regioni partecipò in misura notevole alla rivolta dei contadini del 1525⁷⁵.

⁷¹ G. MENTGEN, *Studien zur Geschichte der Juden im mittelalterlichen Elsass*, Hannover 1995 (Forschungen zur Geschichte der Juden, A/2), pp. 557 sgg.; F.J. ZIWES, *Studien zur Geschichte der Juden im mittleren Rheingebiet während des hohen und späten Mittelalters*, Hannover 1995 (Forschungen zur Geschichte der Juden, A/1), pp. 40 sgg., 233 sgg.; TOCH, *Die Juden im mittelalterlichen Reich*, p. 98.

⁷² G. FOUQUET, *Weinkonsum in gebohenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters*, in *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter* (come nota 3), qui nota 127. Per la regione della Bassa Stiria, cfr. VALENTINITSCH, *Die Bedeutung des Weins für die steirischen Städte*, pp. 112 sgg.

⁷³ K. MILITZER, *Wirtschaftsleben am Niederrhein im Spätmittelalter*, «Rheinische Vierteljahrsblätter», 49 (1985), pp. 85 sgg.

⁷⁴ SPRANDEL, *Von Mahvasia*, p. 76.

⁷⁵ VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, pp. 159 sgg. Similmente per l'Alsazia: F. RAPP, *Rentabilität des Rebbaus am Beispiel elsässischer Klöster*, in *Weinproduktion und Weinkonsum* (come nota 3); a confronto HELD, *Der Weinbau in und um Jena*, pp. 145 sgg.; si veda anche F. IRSIGLER, *Zu den wirtschaftlichen Ursachen des Bauernkriegs von 1525/26*, in *Martin Luther und die Reformation in Deutschland*, Halle 1988 (Schriften des Vereins für Reformationsgeschichte, 194), pp. 95-120; inoltre, anche *Martin Luther und die Reformation in Deutschland. Vorträge zur Ausstellung im Germanischen Nationalmuseum Nürnberg 1983*, a cura di K. Löcher, Nürnberg 1988, pp. 51-60; F. IRSIGLER, *Der Junker und die Bauern. Zur Krise adeliger Herrschaft und bäuerlicher Wirtschaft um 1500 am Beispiel des Kraichgaudorfes Menzingen*, in *Region und Reich. Zur Einbeziehung des Neckar-Raumes in das Karolinger-Reich und zu ihren Parallelen und Folgen*, Stadtarchiv Heilbronn 1992 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 1), pp. 255-270.

Tecniche di vinificazione

Complessivamente non vanno sopravvalutati i progressi compiuti nella coltura della vite e nella vinificazione. Oltretutto è difficile determinare in che misura le opere fondamentali (Pier de' Crescenzi, erbari e trattati sull'arte dell'innesto) fossero recepite a livello pratico⁷⁶. La richiesta da parte dei mercanti e la concorrenza esercitata dai vini provenienti da altre zone spronarono comunque i produttori a migliorare la qualità. Le innovazioni relative ai vitigni di cui troviamo traccia nelle fonti non oltrepassarono probabilmente i confini delle vigne dei grandi produttori. Obblighi contenuti nei contratti di locazione ed anche ordinamenti cittadini e signorili relativi alla viticoltura rivelano gli sforzi compiuti per migliorare qualitativamente la cura della vite. Non si può stabilire con sicurezza se in generale vi fu un aumento delle fasi di produzione per quanto riguarda la coltivazione della vite. Tanto più visibili sono le trasformazioni delle tecniche di vinificazione. In numerose zone vinicole, a partire dal XIV secolo, furono prodotti vini dal sapore relativamente amabile (come i cosiddetti *vini infuocati*) grazie a procedimenti specifici⁷⁷.

Lo zolfo necessario per la conservazione del vino fu impiegato in misura maggiore nelle cantine al più tardi dal XV secolo in poi; il suo impiego fu controverso e regolamentato con diverse ordinanze. Si conoscevano numerosi procedimenti nella produzione vinicola – alcuni consentiti, altri vietati –, tra essi anche quelli che permettevano di correggere qualche spiacevole variazione del gusto e del colore⁷⁸. L'aggiunta di miele e spezie era particolarmente apprezzata,

⁷⁶ STAAB, *Agrarwissenschaft und Grundherrschaft*, pp. 8 sgg.; S. KIEWISCH, *Weinbehandlung in mittelalterlichen Fachprosatexten*, in *Weinproduktion und Weinkonsum* (come nota 3); R. WUNDERER, *Weinbau und Weinbereitung im Mittelalter. Unter besonderer Berücksichtigung der mittelhochdeutschen Pelz- und Weinbücher*, Bern et al. 2001 (Wiener Arbeiten zur Germanischen Altertumskunde und Philologie, 37).

⁷⁷ M. MATHEUS, *Gefeuerter Wein. Zur "Weinverbesserung" in alter Zeit*, «Jahrbuch des Kreises Bernkastel-Wittlich» (1985) pp. 361-373; ID., P. MAJERUS, *Wie man in Kellern den Wein feuret*, *ibid.*, pp. 374-376; ID., "Gefeuerter Wein": *Un procédé de vinification très particulier au Moyen Age*, in *Le vigneron, la viticulture et la vinification*, pp. 259-266; H.R. ESCHNAUER, *Feuerwein am Rhein*, Wiesbaden 1995 (Schriften zur Weingeschichte, 112).

⁷⁸ B. PFERSCHY-MALECZEK, *Weinfälschung im Mittelalter*, in *Fälschungen im Mittelalter. Internationaler Kongress der Monumenta Germaniae Historica München, 16.-19. September 1986*, Hannover 1988 (MGH Schriften 33,V), pp. 669-702; EAD., *Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 139-178; B. FUGE, *Weinbehandlung und Weinverfälschung im Mittelalter und früherer Neuzeit. Technik, Verbreitung und regionale Rechtspraxis*, in *Landesgeschichte als multidisziplinäre Wissenschaft. Festgabe für Franz Irsgler zum 60. Geburtstag*, a cura di D. Ebeling et al., Trier 2001, pp. 479-522.

mentre quella di pepe e miele ed un successivo riscaldamento della bevanda così ottenuta doveva probabilmente assomigliare molto a quello che oggi si definisce *vin brulé*. Nonostante ciò l'usanza di bere vini puri e assolutamente inalterati non era affatto sconosciuta, al contrario, nelle fonti viene menzionata esplicitamente varie volte⁷⁹. Nella seconda metà del XV secolo, sullo sfondo di diversi scandali relativi alla sofisticazione del vino, non solo le città ma anche signori e confederazioni regionali si impegnarono a vietare tali pratiche dannose per la vinificazione e per il commercio vinicolo, mettendo a freno soprattutto quelle pratiche da cui conseguivano danni economici o che mettevano persino a repentaglio la salute o la vita delle persone. Si intendeva quindi proteggere sia il commercio dei vini di qualità ineccepibile e gli introiti che ne derivavano, che garantire la tutela dei consumatori. Nella dieta di Friburgo del 1498, infine, furono emanate delle norme generali contro la sofisticazione del vino che, almeno per quel periodo, furono definitive in materia⁸⁰.

Commercio e tipologia del vino

Con l'incremento demografico iniziato in parte già prima del Mille, anche il commercio del vino subì una notevole crescita. Dal XII e XIII secolo in poi, lungo il Reno ed i suoi affluenti, i cistercensi e le comunità dell'ordine teutonico produssero vino in misura notevole creando particolari reti commerciali per la commercializzazione dei propri prodotti. Così ad esempio la commenda di Coblenza dell'ordine teutonico si era specializzata nel commercio vinicolo. Grazie a questo esempio si è potuto mostrare in maniera efficace come e in che misura le navi dell'Ordine riuscissero a vendere con buoni profitti il vino prodotto in eccedenza al proprio fabbisogno sui mercati in cui la richiesta era più forte, come a Colonia o nelle città delle Fiandre e del Brabante. Privilegi doganali giunti fino a noi permettono di seguire le tracce di tale commercio discendendo il Reno fino alla foce per risalire poi il fiume Schelda fino ad Anversa ed

⁷⁹ L. CLEMENS, M. MATHEUS, *Weinfälschung im Mittelalter und zu Beginn der Frühen Neuzeit*, in *Unrecht und Recht. Kriminalität und Gesellschaft im Wandel von 1500-2000*, Koblenz 2002 (Veröffentlichungen der Landesarchivverwaltung Rheinland-Pfalz, 98), pp. 570-581.

⁸⁰ D. SCHELER, *Die fränkische Vorgeschichte des ersten Reichsgesetzes gegen Weinfälschung*, «Bericht des Historischen Vereins Bamberg», 120 (1984), pp. 489-504.

oltre fino a Mechelen⁸¹. Nel XIV secolo questo commercio approfittò del fatto che, con la diffusione dell'argano a ruota che permetteva di sollevare pesi maggiori, le dimensioni delle botti cominciarono ad orientarsi su quei *trait d'union* che caratterizzavano il trasporto su terra e quello su acqua. Ciò portò ad una certa unificazione nelle dimensioni dei barili che, a sua volta, permise una razionalizzazione nell'ambito dei trasporti⁸². Le navi dei cistercensi⁸³ e dell'ordine teutonico profittavano inoltre del fatto di essere almeno in parte esenti da quell'insieme di imposte e di dazi che invece gravavano sempre più pesantemente sui mercanti e sui consumatori di vino. Per gli insediamenti più grandi situati nelle zone vinicole queste tasse rappresentavano di norma una delle entrate di maggiore entità per il bilancio cittadino e in origine furono impiegate soprattutto per finanziare la costruzione della cerchia delle mura. Perfino in città situate ad una certa distanza dalle zone vinicole le entrate provenienti dalle tasse di consumo sul vino potevano ammontare nel XIV e XV secolo anche al 30% e fino al 60% del totale delle proprie entrate⁸⁴.

Colonia, la “casa del vino della lega Anseatica”, per quanto riguarda il commercio del vino superava tutti gli altri centri di esportazione e di commercializzazione lungo il corso del Reno⁸⁵. La città aveva acquisito il suo ruolo predominante

⁸¹ ARNOLD, *Weinbau und Weinhandel* (come nota 28); K. VAN EICKELS, *Die Deutschordensballei Koblenz und ihre wirtschaftliche Entwicklung im Spätmittelalter*, Marburg 1995 (Quellen und Studien zur Geschichte des Deutschen Ordens, 52), in partic. pp. 127 sgg.; ID., *Weinbau und Weinhandel der Deutschordensballei Koblenz im Spätmittelalter*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 293-304.

⁸² M. MATHEUS, *Hafenkrane. Zur Geschichte einer mittelalterlichen Maschine am Rhein und seinen Nebenflüssen von Straßburg bis Düsseldorf*, Trier 1985 (Trierer Historische Forschungen, 9); ID., *Hafenkrane*, in *Europäische Technik im Mittelalter 800-1200. Tradition-Innovation*, a cura di U. Lindgren, Berlin 1996, pp. 345-348.

⁸³ Sui monasteri cistercensi e la presenza dei loro vini sul mercato vinicolo di Colonia, cfr. K. MILITZER, *Handel und Vertrieb rheinischer und elsässischer Weine über Köln im Spätmittelalter*, in *Weinbau, Weinhandel und Weinkultur*, pp. 165-185, in partic. pp. 176 sg.; J. STAAB, *Die Zisterzienser und der Wein*, Wiesbaden 1987 (Schriften zur Weingeschichte, 81).

⁸⁴ M. PAULY, *Luxemburg im späten Mittelalter, II. Weinhandel und Weinkonsum*, Luxemburg 1994 (Publications de la Section historique de l'Institut grand-ducal, 109), pp. 38 sgg.

⁸⁵ VAN UYTVEN, *Die Bedeutung des Kölner Weinmarktes*, pp. 234-252; IRSIGLER, *Die wirtschaftliche Stellung der Stadt Köln* (come nota 46); W. HERBORN, K. MILITZER, *Der Kölner Weinhandel. Seine sozialen und politischen Auswirkungen im ausgehenden 14. Jahrhundert*, Sigmaringen 1980 (Vorträge und Forschungen Sonderband, 25); MILITZER, *Handel und Vertrieb* (come nota 83); G. HIRSCHFELDER, *Die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter*, Köln 1994 (Veröffentlichungen des Kölnischen Stadtmuseums, 10), in partic. pp. 175 sgg., 267 sgg., 395 sgg.; K. OSSENDORF, “*Sancta Colonia*” als Weinhaus der Hanse, 2 voll., Wiesbaden 1996 (Schriften zur Weingeschichte, 116/118).

nel commercio del vino non da ultimo grazie al diritto di scarico, trasbordo e scalo di cui profittava anche il commercio vinicolo di altri centri come Lubeca, Amburgo, Brema e Vienna. Da Colonia partivano i prodotti di molte aree vinicole situate lungo quel fondamentale asse fluviale ed i suoi affluenti, tutti sotto la denominazione comune di vini del Reno e diretti verso l'area anseatica, l'Inghilterra e la Scandinavia, oppure verso le zone urbanizzate dell'Europa nord-occidentale. Nella regione anseatica, dove il vino era una bevanda di lusso già per il semplice fatto che i costi di trasporto facevano salire di molto i prezzi⁸⁶, le cantine municipali, controllate dal governo cittadino, svolgevano un ruolo importante per il commercio ed il consumo di vino. Il vino che vi era conservato era destinato a servire non soltanto come genere voluttuario, ma anche come bevanda d'onore per occasioni di rappresentanza e in particolare per la cura dei rapporti diplomatici⁸⁷.

I principali mercati per la commercializzazione del vino prodotto a Colonia furono i Paesi Bassi e le regioni baltiche, così come la Vestfalia e la Germania settentrionale. Mentre nei secoli centrali del medioevo il vino rappresentava il prodotto più importante tra quelli commerciati dai mercanti di Colonia in Inghilterra, la sua importanza andò diminuendo a partire dal XIV secolo. Pur essendovi sulla piazza di Colonia anche un commercio di vino alsaziano, le cui dimensioni però non si possono determinare con esattezza sulla base delle fonti, non vi è motivo di mettere in dubbio la dominanza dei vini del Reno. Più a valle poi, nelle regioni del basso Reno come anche nell'area economica urbanizzata delle Fiandre e del Brabante, la differenza tra il vino del Reno ed il vino alsaziano diveniva pressoché irrilevante, essendo entrambe le tipologie riunite sotto la denominazione di "vini del Reno". A Colonia, come in altre importanti città commerciali, il commercio del vino, sottoposto a controlli minuziosi⁸⁸, era per la

⁸⁶ H. AMMANN, *Konrad von Weinsbergs Geschäft mit Elsässer Wein nach Lübeck im Jahr 1426. Untersuchungen zur Wirtschaftsgeschichte des Oberrheins*, «Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins», 108 (1960), pp. 466-498.

⁸⁷ E. SPIES-HANKAMMER, *Der Lübecker Ratsweinkeller und seine Aufgaben im innerstädtischen Weinhandel von den Anfängen bis ins 17. Jahrhundert mit einer Edition der Ratsweinkellerordnung von "1504"*, in *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien*, a cura di E. Spies-Hankammer, Lübeck 1985 (Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck, Amt für Kultur, Serie B, 6), pp. 111-148; R. POSTEL, *Das "Heiligtum" im Ratskeller. Die Hansestädte und der Wein*, in *Stadt und Wein*, pp. 147-163; A. SANDER, *Städtische Weinkeller in Norddeutschland im Spätmittelalter*, in *Weinproduktion und Weinkonsum* (come nota 3).

⁸⁸ E. PITZ, *Schrift- und Aktenwesen der städtischen Verwaltung im Spätmittelalter. Köln, Nürnberg, Lübeck*, Köln 1959 (Mitteilungen aus dem Stadtarchiv Köln, 45), pp. 102 sgg.

maggior parte nelle mani di grandi proprietari fondiari e commercianti che disponevano di ingenti capitali, i quali dalla metà del XIV secolo in poi spesso si unirono in società commerciali.

Anche le diverse tipologie di vino prodotte in Alsazia erano riunite sotto un'unica denominazione per il commercio a grande distanza. Questi vini bianchi venivano trasportati in grandi quantità sul fiume Jll fino a Strasburgo⁸⁹ e da lì sul Reno verso nord. Per la commercializzazione dei vini alsaziani nell'Europa nord-orientale⁹⁰ le fiere di Francoforte con la loro funzione di centri di scambio giocarono un ruolo importante⁹¹. Anche a Colmar – nel XV secolo la città più importante dell'alta Alsazia – si trattavano rispettabili quantità di vino. Da lì il vino alsaziano veniva esportato tra l'altro anche verso le regioni di lingua tedesca della Svizzera⁹².

Nella Germania meridionale i vini più importanti da esportazione erano riuniti sotto la denominazione di vini della Franconia, vini del Neckar ed il cosiddetto *Osterwein*⁹³. Il maggiore acquirente dei vini della Franconia, commercianti fino alla metà del XIV secolo sotto il nome di vino di Würzburg, era la città di Norimberga. Da lì il vino veniva distribuito in altre regioni, per esempio a Lipsia, ad Augusta passando per Nördlingen e nella bassa Baviera passando per Eichstätt e Ratisbona. Esso era però anche presente nelle fiere di Francoforte e nella Germania settentrionale a ovest dell'Oder. I vini del Neckar erano commercializzati soprattutto nell'alta Baviera e detenevano un ruolo importante sui mercati di Augusta, Nördlingen, e Ulm. Come *Osterwein* erano classificati soprattutto i vini dei dintorni di Vienna⁹⁴, della Wachau e della valle di Krems, situata ai

⁸⁹ E. BENDER, *Weinhandel und Wirtsgewerbe im mittelalterlichen Straßburg*, «Beiträge zur Landes- und Volkskunde von Elsaß-Lothringen und den angrenzenden Gebieten», 48 (1914); BARTH, *Der Rebbau des Elsaß und die Absatzgebiete seiner Weine*, pp. 336 sgg.

⁹⁰ H. AMMANN, *Von der Wirtschaftsgeltung des Elsaß im Mittelalter*, Lahr 1955 (anche in: *Alemannisches Jahrbuch* 1955, pp. 1-112).

⁹¹ M. ROTHMANN, *Die Frankfurter Messen im Mittelalter*, Stuttgart 1998 (Frankfurter Historische Abhandlungen, 40), in partic. pp. 128 sgg., 167 sgg.; ID., *Die Frankfurter Messe als Weinhandelsplatz im Mittelalter*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 365-419.

⁹² L. SITTLER, *Le commerce du vin de Colmar jusqu'en 1789*, «Revue d'Alsace», 89 (1949), pp. 37-62; ID., *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles*, Colmar 1956.

⁹³ Su quanto segue si veda in particolare SPRANDEL, *Von Malvasia* (come nota 46).

⁹⁴ R. PERGER, *Weinbau und Weinhandel in Wien im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*, in *Stadt und Wein*, pp. 207-219.

confini della Wachau. Essi venivano trasportati in grandi quantità sul Danubio verso Ratisbona e da lì proseguivano per Norimberga⁹⁵. L'*Osterwein* veniva venduto anche nella Germania orientale e settentrionale.

Accanto a queste varietà destinate all'esportazione a largo raggio, incontriamo nel tardo medioevo anche vini di Esslingen e Heilbronn, Pfeddersheim e Spira, Überlingen e Würzburg, per citare solo pochi esempi⁹⁶. Queste denominazioni permettono di identificare le città corrispondenti come centri di produzione e di commercio vinicolo. Tali centri di norma corrispondono – e questo finora non è stato oggetto di attenzione e tanto meno di studi sistematici – a quei criteri che secondo gli studiosi fanno di una città un centro vinicolo⁹⁷. Caratteristiche sono la loro funzione di capoluogo di una zona vinicola, la partecipazione di ampi strati della popolazione nella produzione vinicola, di gruppi professionali differenziati all'interno di forme di organizzazione consorziale, la concentrazione di luoghi di produzione (spesso costosi) come ad esempio gli impianti di torchiatura, ed infine un mercato vinicolo significativo dotato della necessaria capacità di stoccaggio e di buoni collegamenti. Il grado di diffusione e di popolarità di tali vini era assai differente e subiva inoltre frequenti oscillazioni. Le denominazioni dei vini forniscono in ogni caso indicazioni preziose sul raggio d'azione e sui rapporti commerciali delle città produttrici e, di conseguenza, anche sugli orizzonti di comunicazione. Si può asserire comunque che più un vino veniva venduto lontano, le probabilità che diverse tipologie venissero commercializzate sotto un'unica denominazione erano maggiori.

Oltre ai vini menzionati finora, un ruolo importante spettava anche ai vini di importazione, in particolare a quelli provenienti dall'Europa sud-occidentale. Attraverso le maggiori rotte commerciali di terra e di acqua si importavano i vini ad alta gradazione alcolica prodotti nel bacino mediterraneo, che troviamo, riuniti sotto le denominazioni Malvasia, Romania, Moscato e Bastert in tutte le città

⁹⁵ H. DACHS, *Zur Geschichte des Weinhandels auf der Donau von Ulm bis Regensburg*, «Verhandlungen des Historischen Vereins von Oberpfalz und Regensburg», 83 (1933), pp. 36-96; A. HOFFMANN, *Die Weinübren auf der österreichischen Donau in den Jahren 1480-1487*, in *Aus Verfassungs- und Landesgeschichte, Festschrift Theodor Mayer*, 2, Konstanz 1955, pp. 329-345.

⁹⁶ Cfr. SPRANDEL, *Von Malvasia*, consultando l'indice. Si veda ad esempio per il vino di Preßburg BADURÍK, *Westslowakische Städte und der Weinbau*, p. 90.

⁹⁷ Per le caratteristiche di un centro vinicolo, cfr. CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt*, pp. 413 sg; si veda anche IRSIGLER, *Weinstädte*, pp. 165 sgg., che annovera tra questi criteri anche il possesso di beni distanti (che secondo me non rappresenta tuttavia una *conditio sine qua non*).

situate lungo le vie commerciali⁹⁸. Si trattava di vini costosi, venduti in piccole quantità. I vini francesi furono trasportati insieme al sale di Bayen in misura crescente a partire dalla seconda metà del XIV secolo da navi della Lega Anseatica verso le regioni baltiche⁹⁹. Vini delle regioni dell'Italia settentrionale erano trasportati al di là delle Alpi al più tardi nel XIII secolo.

Nel sud della Germania erano molto diffusi i vini dell'Alto Adige. In questa regione numerosi signori laici e istituzioni ecclesiastiche possedevano sia i vigneti che i mezzi di trasporto per esportare il proprio vino¹⁰⁰. A Bolzano, la piazza commerciale dell'Alto Adige, i mercanti di Monaco, Augusta, Ratisbona, Praga e Lindau acquistavano intere forniture di vino.¹⁰¹ I mercanti di Ratisbona e Monaco attraversarono in gruppi le Alpi per rifornirsi in modo particolare sia di vini prodotti nella zona di lingua tedesca della valle dell'Adige, che di quelli della zona di lingua italiana, che essi chiamavano *Welsch*¹⁰². Il *Rainfal*, una qualità di vino nominata spesso nelle fonti transalpine, probabilmente proveniva dall'Istria ma anche da altre zone vinicole italiane¹⁰³. A Monaco già nella prima metà del XIV secolo si distingueva tra le qualità Rainfal, Bassano e Welsch. In fonti del XV secolo il Rainfal ed i vini di Bassano vengono spesso menzionati a parte, così come, più raramente, anche i vini friulani e del trevigiano¹⁰⁴. Manca però fino ad oggi un'analisi sistematica dei vini originari dell'Italia commerciati nelle regioni transalpine.

⁹⁸ SPRANDEL, *Von Malvasia*, in partic. pp. 51 sgg., 61 sgg., 95 sgg.

⁹⁹ Ultimamente F. IRSIGLER, *Wirtschaft, Wirtschaftsräume, Kontaktzonen*, in *Deutschland und der Westen Europas im Mittelalter*, a cura di J. Ehlers, Stuttgart 2002 (Vorträge und Forschungen, 56), pp. 379-405, in partic. pp. 380 e 390 sg.

¹⁰⁰ G. SCHREIBER, *Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft*, Köln 1980, p. 111; WEBER, *Nab- und Fernbesitz* (come nota 14).

¹⁰¹ NÖSSING, *Die Bedeutung der Tiroler Weine im Mittelalter*, in partic. pp. 199 sgg.; ID., *Bozens Weinhandel im Mittelalter und in der Neuzeit*, in *Stadt und Wein*, pp. 181-192.

¹⁰² Cfr. SPRANDEL, *Von Malvasia*, in partic. pp. 27 sg., con il suggerimento di distinguere, all'interno della denominazione "Welsch", un significato più ristretto e uno più largo.

¹⁰³ *Ibid.*, p. 27.

¹⁰⁴ *Ibid.*, pp. 56 sg.; e le indicazioni offerte da G.M. Varanini in questo volume.

Consumo e sapore del vino

Nella regione che è oggetto di questo studio (all'interno delle zone vinicole densamente coltivate e previa una sufficiente quantità di scorte) il vino, pur rappresentando un genere alimentare di prima necessità, al di fuori di tali territori era invece un prodotto riservato alla tavola degli strati sociali più elevati. Anche nelle stesse aree vinicole molti consumatori dovevano spesso accontentarsi di vini di qualità inferiore: vini di seconda o terza spremitura oppure ottenuti spremendo la feccia dell'uva. Se i vini, nonostante i prezzi vantaggiosi per i consumatori ottenuti grazie alla regolamentazione imposta dalle autorità, divenivano troppo cari, si ripiegava di frequente su bevande alternative di poco prezzo. Nelle famiglie dell'alta borghesia residenti nelle grandi città della Germania settentrionale nel tardo medioevo si è calcolato un consumo giornaliero pro capite di 1,3 litri di vino¹⁰⁵. Queste stime non vanno però applicate all'intera popolazione. Si deve inoltre tenere conto del fatto che si trattava di vini con una modesta gradazione alcolica.

Le pretese relative a qualità e quantità erano, confrontandole con quelle attuali, piuttosto ridotte; tuttavia, i consumatori più esperti sapevano distinguere i vini buoni da quelli cattivi. Essendo le capacità di stoccaggio piuttosto ridotte, i vini delle zone vinicole transalpine giungevano sul mercato di regola poco dopo la vendemmia, e si bevevano per lo più giovani. In molti casi il mosto appena spremuto veniva portato dalle zone di produzione alle cantine dei proprietari e dei mercanti. È tuttora impossibile dire se all'epoca si distinguesse tra il vino *frensch* (probabilmente di qualità superiore) ed il vino chiamato *beunisch*¹⁰⁶.

Sui mercati in cui la richiesta era maggiore, ad esempio quelli del Brabante e dei Paesi Bassi, troviamo nel tardo medioevo quattro tipi di vino che si distinguevano nettamente anche nel prezzo: in cima alla graduatoria si trovavano i vini meridionali ad alta gradazione alcolica e più facilmente conservabili e trasportabili. Essi raggiungevano i territori settentrionali in quantità crescente dopo che si erano intensificati i rapporti commerciali con l'area mediterranea, dove le zone di produzione si erano espanse in conseguenza alla maggiore richiesta. Essi erano

¹⁰⁵ Cfr. FOUQUET, *Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters* (come nota 72), con numerosi rimandi; M. PAULY, *Luxemburg als Zentrum für Weinhandel und Weinkonsum in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*, pp. 199-224, in partic. pp. 213 sgg.

¹⁰⁶ Di recente SCHUMANN, *Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland*, pp. 222 sgg.; SPRANDEL, *Von Malvasia*, pp. 38 sg.

annoverati, accanto a determinate qualità di vini speziati (ad esempio il *Claret* ed il *Lautertranck* detto anche *Luttertranck*¹⁰⁷), tra quei prodotti fuori dal comune che i consumatori facoltosi – che in questo modo ribadivano anche la loro elevata posizione sociale – servivano ai propri ospiti di riguardo in occasioni particolari. Al secondo posto troviamo i vini del Reno e del Beaune, come venivano generalmente chiamati i vini delle zone di produzione distribuite lungo il corso del Reno e in Borgogna¹⁰⁸. Gli altri vini francesi di cui si serba il ricordo erano in particolare vini provenienti dalla costa sud-occidentale della Francia. I vini più a buon mercato erano quelli locali provenienti dalle zone di produzione brabantine¹⁰⁹. Pur apprezzando anche i buoni vini rossi della regione del Beaune, nel tardo medioevo i consumatori preferivano i vini bianchi¹¹⁰. Per spiegare le notevoli differenze di prezzo non basta nominare i relativi costi di trasporto, devono essere considerati infatti anche i diversi criteri di qualità. E se nel medioevo il vino non veniva distinto in base alle annate, si può tuttavia constatare tra i conoscitori di vino del tardo medioevo una distinzione significativa a seconda della categoria di qualità e della tipologia¹¹¹. Così ad esempio il libro dei conti di Anton Tucher, un patrizio di Norimberga vissuto agli inizi del XVI secolo, contiene una lista di venti vini diversi¹¹². Dal XV secolo in poi l'interesse per le diverse qualità di vino sembra aumentare, e con esso la necessità di utilizzare denominazioni più particolareggiate di quelle molto generali usate fino ad allora come appunto quella di vino del Reno¹¹³.

¹⁰⁷ H. KREISKOTT, *Mittelalterliche Kräuter- und Arzneiweine und ihre Wirkungen*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 179-191; SPRANDEL, *Von Malvasia*, p. 20; anche G. Archetti, in questo volume per gli usi monastici attestati nelle consuetudini.

¹⁰⁸ R. VAN UYTVEN, *Der Geschmack am Wein im Mittelalter*, in *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter* (come nota 3); J. RICHARD, *Burgunds Weine im Mittelalter*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter*, pp. 205-219. Sulla concorrenza delle diverse tipologie di vino su altri mercati, cfr. SPRANDEL, *Von Malvasia*, in partic. pp. 87 sgg.

¹⁰⁹ Cfr. SPRANDEL, *Von Malvasia*, seguendo l'indice. Qui si trovano anche numerosi esempi relativi ad altre regioni.

¹¹⁰ FOUQUET, *Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters*, nota 168 sgg.

¹¹¹ SPRANDEL, *Von Malvasia*, in partic. pp. 87 sgg.; VAN UYTVEN, *Der Geschmack am Wein* (come nota 108).

¹¹² SPRANDEL, *Von Malvasia*, p. 21; FOUQUET, *Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters* (come nota 72).

¹¹³ SPRANDEL, *Von Malvasia*, pp. 29 sgg.

Per quanto riguarda invece l'invecchiamento del vino, Friedrich von Basser-
mann-Jordan era ancora del parere che nel medioevo il vino vecchio fosse gene-
ralmente tenuto in maggiore considerazione del vino giovane, mentre oggi que-
sta opinione non viene più sostenuta seriamente¹¹⁴. «Dopo il crollo dell'impero
romano la predilezione per il vino invecchiato scomparve per un millennio. I vini
acquosi e a bassa gradazione alcolica dell'Europa settentrionale si mantenevano
solo per alcuni mesi, diventando poi aspri e imbevibili. Gli unici a poter essere
consumati a distanza di tempo erano i vini dolci e ad alta gradazione alcolica pro-
venienti dall'area mediterranea»¹¹⁵. Nel frattempo si è invece affermata l'opinione
«che nel medioevo si bevessero solo vino giovane e che il 'vino vecchio' menziona-
to occasionalmente altro non fosse che il vino della penultima annata»¹¹⁶. Tutta-
via, nei testi di alcuni autori medievali troviamo riferimenti relativi all'apprezza-
mento di cui godevano i vini invecchiati. Così il *Segré des Segrez* ("Segreto dei
segreti"), un'opera redatta intorno al 1300 basata su un testo latino e di chiara
impostazione classica, distingue tra vini giovani (di un anno) e vini medi e vecchi
(questi ultimi dai quattro ai sette anni). Pier de' Crescenzi, autore di una signifi-
cativa opera di agronomia medievale, l'*Opus ruralium commodorum*, molto diffusa e
tradotta in diverse lingue europee, nomina espressamente vini invecchiati dai
quattro ai sette anni. Si potrebbero riportare ancora molti altri esempi¹¹⁷. Non è
certo tuttavia se queste affermazioni si riferiscono a vini delle regioni transalpine
o in particolare a vini bianchi, giacché molti testi fanno riferimento a modelli anti-
chi. Inoltre tali affermazioni probabilmente si riferiscono più che altro a vini ad
alta gradazione alcolica provenienti dalle zone vinicole mediterranee¹¹⁸.

Purtroppo anche altre fonti medievali significative come per esempio inven-
tari di cantine, fatture, tariffe o bollette dei dazi, non danno che esigue informa-
zioni sull'età dei vini. Pur trovandosi non di rado la distinzione tra vino nuovo e

¹¹⁴ VON BASSERMANN-JORDAN, *Geschichte des Weinbaus*, 1, pp. 471 sg.: «Anche nel medioevo si restò fedeli in generale alla predilezione per il vino rosso».

¹¹⁵ J. ROBINSON, *Das Oxford Weinlexikon*, Bern und Stuttgart 1995, pp. 38 sg.

¹¹⁶ VAN UYTVEN, *Der Geschmack am Wein* (come nota 108). Cfr. anche Y. RENOARD, *Le vin vieux au Moyen-Age*, «Annales du Midi», 76 (1964), pp. 447- 455 (rist. in ID., *Etudes d'histoire médiévales*, 1, Paris 1968, pp. 249-256); discute la questione, invece, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 438-447.

¹¹⁷ Cfr. VAN UYTVEN, *Der Geschmack am Wein* (come nota 108).

¹¹⁸ Per prove relativi alla conservabilità dei vini meridionali, cfr. PAULY, *Luxemburg im späten Mittelalter II*, in *Weinhandel und Weinkonsum*, pp. 45 sgg., 96 sg.

firner Wein (un termine che indica quasi sempre un vino invecchiato), le indicazioni delle fonti non permettono quasi mai di giungere a conclusioni sicure sull'età precisa del prodotto. Occasionalmente si può supporre che per 'vino vecchio' si intendesse il vino dell'annata precedente¹¹⁹. Nella regione della Mosella già nel XIV secolo il vino considerato vecchio poteva essere ben più caro del vino dell'ultima annata¹²⁰.

«Tutto sembra indicare che la richiesta di vino invecchiato sia aumentata notevolmente dal XVI secolo in poi»¹²¹. Le prestigiose botti giganti, che al più tardi intorno al 1500 furono di moda nell'area di lingua tedesca, fornivano vino di qualità più che rispettabile. «Questi vini dovevano la loro scarsa alterabilità al concorrere dei fattori contenuto di zuccheri, acidità e bassa temperatura delle cantine, nonché all'impegno dei maestri cantinieri di impedire l'ossidazione riempiendo di continuo le botti»¹²². Vi sono numerosi indizi che la richiesta di vino vecchio ed il suo apprezzamento aumentarono a partire dalla fine del XV secolo. Nel 1487 un'ordinanza imperiale sul vino consentiva per la prima volta la solfitazione dei vini in misura controllata ed evidentemente entro limiti non considerati nocivi per la salute. Con essa si sanciva un'importante innovazione nel campo della tecnica cantiniera che permise l'applicazione di nuovi metodi di conservazione dei vini bianchi delle zone vinicole tedesche. L'emanazione dell'ordinanza era stata preceduta da una lunga fase di sperimentazione in molte cantine, nel corso della quale erano stati fatti esperimenti anche con quantità di zolfo e procedimenti di solfitazione allarmanti. Nel XVII e XVIII secolo furono soprattutto i ricchi produttori del Rheingau a conservare i vini nelle loro cantine e a sottoporli a un pluriennale affinamento allo scopo di incrementarne il pregio e di stabilizzare i ricavi in annate scarse. È documentato come si siano

¹¹⁹ F. WAGNER, *Der Weinbaushalt der Landsburg*, Wiesbaden 2000 (Schriften zur Weingeschichte, 135), p. 66.

¹²⁰ MATHEUS, *Die Mosel - ältestes Rieslinganbaugebiet Deutschlands?*, p. 163. Sulla differenza tra vino giovane e *firner Wein* per Treviri ultimamente CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt im Mittelalter*, p. 362: «Si nota che il *firner Wein*, cioè quello dell'annata precedente, viene generalmente valutato meglio di quello della nuova annata». Cfr. invece VOLK, *Weinbau und Weinabsatz*, p. 149: «Il *firner Wein*, che proveniva dalla penultima annata o anche da una ad essa precedente, era generalmente valutato peggio».

¹²¹ Cfr. VAN UYTVEN, *Der Geschmack am Wein* (come nota 108).

¹²² ROBINSON, *Das Oxford Weinlexikon*, p. 39. Sulla botte del monastero di Eberbach, costruita intorno al 1500, cfr. J. STAAB, *Beiträge zur Geschichte des Rheingauer Weinbaus*, Wiesbaden 1970 (Schriften zur Weingeschichte, 22), p. 11. Dello stesso autore di recente anche *Die Zisterzienser und der Wein*, p. 1.

ottenuti guadagni notevoli con annate d'eccezione, provenienti proprio da quei vini che furono immessi sul mercato solo dopo diversi anni di affinamento in cantina. Per concludere possiamo affermare che il particolare apprezzamento dei vini vecchi del Reno corrispondeva alle abitudini di consumo e di rappresentanza della cerchia di corte e della nobiltà come anche della borghesia facoltosa di quell'epoca¹²³.

¹²³ Cfr. M. e R. MATHEUS, *“Je älter der Rheinwein wird, je mehr Firne bekommt er, welches dem Kenner am meisten gefällt!”*, *Beobachtungen zum Geschmackswandel im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*, «Mainzer Zeitschrift», 96/97 (2001/2002) (Festschrift F. Schütz), pp. 73-85.