

CORNELIA COGROSSI*

Il vino nel «Corpus iuris» e nei glossatori

«Vinea est prima, si vinum multum siet»¹: la vigna è la più conveniente fra le coltivazioni, se produce molto vino, così Marco Porzio Catone nel II secolo a.C. La coltivazione della vite rivestiva un'importanza primaria nella penisola italiana, quando si consigliava ai proprietari di coltivare sul proprio fondo tutti i prodotti necessari all'uso ed al consumo della estesa *familia* romana². Ma anche Varro (116-27 a.C.) e Columella (I sec. a.C.) ritenevano che la viticoltura fosse un'attività molto lucrativa e raccomandavano estese colture a vite, specialmente in pianura, ove la produzione era più abbondante che in collina³. Catone e Varrone stabilirono che un vigneto dovesse avere l'estensione di almeno 100 iugeri (25 ettari). Ausonio, poeta latino del IV secolo d.C., originario della Gallia (Bordeaux), ottimo conoscitore degli itinerari enologici, possedeva una tipica proprietà terriera composta da 700 iugeri di bosco, 200 di terreno coltivabile, 50 di terreno a prato, 100 di vigna⁴.

¹ M. P. CATONE, *De agricultura* 1, 7, ed. R. Goujard, Paris 1975 (Collection des Universités de France [CUF]), p. 10.

² La *familia* romana aveva un'estensione molto lata che comprendeva i congiunti prossimi, i collaterali, gli affini, i figli acquistati per obbligazioni derivanti da contratto o da delitto (*filii familias*), gli schiavi, i *clientes*, i liberti, nel periodo primitivo, i *filii familias* e gli schiavi, in età storica. Cfr. sul concetto giuridico di famiglia in epoca romana G. MANFREDINI, s.v., *Famiglia*, in *Digesto Italiano*, XI/1, Torino 1927, pp. 398-410; P. BONFANTE, *Corso di Diritto romano. I: Diritto di famiglia*, Roma 1925, pp. 8-11; E. BETTI, *Diritto romano. I: Parte generale*, Padova 1935, pp. 107 sgg.; P. DE FRANCISCI, *Storia del diritto romano*, I, Milano 1939, pp. 142, 147-154.

³ M.T. VARRONE, *Res rusticae* 1, 8, ed. J. Heurgon, I, Paris 1978 (CUF), pp. 28-30; L.J.M. COLUMELLA, *De re rustica* 3, 2, 3, ed. J.C. Dumont, Paris 1993 (CUF), p. 8.

⁴ D.M. AUSONIO, *Opusculum XII (de herediolo)*, vv. 21 sgg., ed. S. Prete, Leipzig 1978 (Bibliotheca scriptorum graecorum et romanorum teubneriana), p. 90.

L'importanza economica della vite nel mondo romano

Il rendimento medio di un vigneto era ritenuto di 208 ettolitri per ettaro (i latini 10 *cullei* per jugero), ma si giungeva anche a 15 *cullei* (312 ettolitri), mentre ci si doveva limitare a 7-8 ettolitri per i vini più pregiati, come il cecubo. Se una vigna di nuova piantagione bastava che producesse, al primo raccolto, 104 ettolitri per ettaro (5 *cullei*), era buona norma che, scendendo la produzione a 3 *cullei*, se ne cessasse la coltivazione come improduttiva⁵.

Quanto ai prezzi, essi variavano secondo le annate e secondo, naturalmente, i vini; le tendenze speculative erano tuttavia molto forti, se Catone, già nel II secolo a.C., consigliava di tener sempre una scorta di *dolia* per conservare i vini d'annata ed attendere il rialzo; non era affatto improbabile che si realizzassero enormi guadagni, come nell'annata del consolato di Opimio, resa famosa da una produzione che fruttò ben 100 sesterzi⁶ ad anfora, o le annate del principato di Caligola, che, secondo Plinio, portarono i prezzi alle stelle. Per comprendere il valore degli importi bisogna partire dall'età storica più antica, di cui disponiamo i dati; verso il 250 a.C. il *congius* (3 litri e 1/4) si vendeva a un asso⁷, e nell'88 a.C. il prezzo massimo dei vini amineo⁸ e greco fu fissato dai censori ad otto assi per *quadrantale*⁹ (per anfora). Columella, nel I secolo a.C., riferisce che il prezzo medio del novello era di 300 sesterzi il *culleus* e Marziale, nel I secolo d.C., cita la cifra di 20 assi per un'anfora¹⁰.

In tempi di economia recessiva e di scarsa produzione agricola e vinaria, per evitare la lievitazione dei prezzi l'imperatore Diocleziano fissò, con editto, il prezzo di 30 denari a *sextarius*¹¹ per i vini migliori, del Piceno, di Tivoli e della Sabina, per il pregiato amineo e per i vini di *Sezja* (oggi Sezze), di Sorrento e di Salerno¹²;

⁵ Il *culleus* era un sacco di cuoio o otre per contenere il vino, l'olio, l'acqua, i liquidi in genere e costituiva anche una misura per i liquidi, della capacità di 20 *amphorae*.

⁶ Moneta d'argento corrispondente a due assi e mezzo, cioè 1/4 di denario, corrispondente a circa 22 centesimi di lire italiane.

⁷ *As* (*assis*, *axis*) = l'intero come unità monetaria, diviso in 12 onces; moneta del valore approssimativo di sei centesimi di lire italiane ai tempi di Cicerone.

⁸ Dall'Aminea, zona dell'agro Piceno che produceva vini eccellenti.

⁹ Misura di capacità = otto *congii* = un'*amphora*.

¹⁰ M.V. MARZIALE, *Epigrammaton* 12, 76, ed. H.J. Izaac, II/1, Paris 1933 (CUF), p. 184.

¹¹ Sesta parte del *congius*, corrispondente a circa mezzo litro.

¹² Zone di produzione di ottima qualità.

24 denari per i vini invecchiati di prima e di seconda qualità (*vinum vetus primi gustus* e *vinum vetus secundi gustus*); 16 denari per il vino comune (*vinum rusticum*).

Quanto ai costi degli appezzamenti a vigna, essi erano senz'altro remunerativi, se si tien conto che un certo Parridio, proprietario di una vigna, poté farne donazione di un terzo alla figlia maggiore (senza detrimento della produzione), un terzo alla minore e trattenere il rimanente terzo per sé, ricavandone ancora un rendimento elevato come da una coltivazione indivisa¹³. Ai tempi di Plinio, il grammatico Palemone acquistò nell'*ager Nomentanus*¹⁴ un vigneto per 600.000 sesterzi e ne affidò la coltura al liberto Acilio Steleno. Otto anni più tardi il raccolto fu venduto per 400.000 sesterzi e, due anni dopo, Seneca ne acquistò la proprietà ad un prezzo quattro volte superiore a quello dell'acquisto originario¹⁵.

La plusvalenza risultante dalle nuove piantagioni era così nota che il fittavolo che avesse piantato vigne sul suo fondo, anche senza un'apposita clausola contrattuale che lo prevedesse, aveva diritto ad un indennizzo da parte del proprietario, anche in caso di risoluzione anticipata del contratto per morosità¹⁶.

Lo Stato intervenne spesso, nel corso dei secoli, con misure legislative intese a proteggere la produzione dei vini italiani, poiché l'exportazione era diretta alla Liguria, alla Gallia, alla Grecia, fino all'India, all'Illiria, all'Africa settentrionale. Cicerone nel *De Republica*, ambientata nel 129 a.C., sosteneva che «nos (...) Transalpinas gentes oleam et vitem serere non sinimus, quo pluris sint nostra oliveta nostraeque vineae»¹⁷. E se i nervi e gli svevi, al tempo di Cesare nel I secolo a.C., vietavano l'importazione del vino entro il loro territorio, per proteggere la pro-

¹³ COLUMELLA, *De re rustica* 3, 3, 8, p. 23.

¹⁴ Da Nomento, antica città latina, poi sabina, oggi Mentana, a 21 Km a nord-est da Roma.

¹⁵ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia* 14, 5(4), ed. J. André, XIV, Paris 1958 (CUF), pp. 39-41. Sulla gestione e sul rendimento dei fondi in età romana cfr. D.P. KEHOE, *Investment, profit, and tenancy. The jurists and the roman agrarian economy*, Ann Arbor 1997.

¹⁶ *Digesta Iustiniani* 19, 2, 55 e 19, 2, 61, ed. Th. Mommsen, P. Krueger, *Corpus Iuris Civilis*, I, Berolini 1954 (da ora D): «Colonus cum lege locationis non esset comprehensum, ut vineas poneret, nihilominus in fundo vineas instituit, et propter earum fructus denis amplius aureis annuis is ager locari coeperat quaesitum est si dominus istum colonum fundo eiectum, pensionum debitarum nomine conveniat, an sumptus utiliter factus in vineis instituendis computare possit, opposita doli mali exceptione? Respondi vel expensas consecuturum, vel nihil amplius praestaturum esse», e anche D. 19, 2, 55 con glossa di Bartolo: «Etiam qui eiicitur pensionem non solutam repetit expensas utiliter factas».

¹⁷ «Noi non permettiamo che i popoli Transalpini coltivino l'olivo e la vite, perché si mantengano superiori la nostra olivicoltura e viticoltura»: M.T. CICERONE., *De Republica* 3, 9, 16, ed. E. Bréguet, II, Paris 1980 (CUF), p. 58.

duzione della birra¹⁸, l'imperatore Domiziano, verso la fine del I secolo d.C., in un momento di stasi commerciale, vietò di piantare nuove vigne, sia in Italia che nelle province, e fece espiantare anche una parte dei vigneti esistenti¹⁹. Alle province galliche per tutta l'età imperiale non fu riconosciuto il diritto di disporre nuovi vigneti ed il divieto venne meno soltanto con l'imperatore Probo nel III secolo d.C., mentre Valente e Graziano, ancor un secolo dopo, vietavano l'esportazione di vino presso i barbari²⁰. In molte province, infatti, gli importatori pagavano speciali diritti di dogana per le partite di vino che ricevevano; si trattava di una misura che aveva un chiaro fine protezionistico per i prodotti non coperti da diritti di dogana in territori stranieri. Nel basso impero i produttori pagavano una tassa sul vino in natura ai *susceptores vini*, funzionari fiscali che rilasciavano ricevuta per quanto riscosso²¹.

La coltivazione della vite e la produzione di vino erano una fonte di guadagno non solo per i privati, ma anche per il pubblico erario e spesso per il fisco imperiale. In ogni caso produrre vino era costoso. La cura del prodotto vinario comportava l'esborso di notevoli somme al personale preposto: a chi chiudeva le botti (*excasciator*), al degustatore (*haustor*), al guardiano delle botti (*custos cuparum*), a coloro che trasportavano le botti sul luogo di vendita (*phalangarii*). Infine il contribuente portava un apposito vaso per la degustazione (*ampulla*) ai funzionari imperiali e ne riceveva quietanza²².

Dati i prezzi correnti le istituzioni pubbliche potevano favorire il consumo di vino abbassandone d'autorità il prezzo, o distribuendolo gratuitamente, su modello dell'annona²³. Il vino ricavato dalle proprietà imperiali era fornito ad

¹⁸ C. GIULIO CESARE, *Bellum gallicum* 2, 15 e 4, 2, ed. L.A. Constans, I, Paris 1955 (CUF), pp. 58 e 98.

¹⁹ C. SVETONIO TRANQUILLO, *De vita Caesarum. Domitianus* 7, 2, ed. H. Ailloud, III, Paris 1957 (CUF), pp. 84-85.

²⁰ *Codex Iustiniani* 4, 41, 1, ed. P. Krueger, *Corpus Iuris Civilis*, II, Berolini 1954 (da ora C.), con glossa di Bartolomeo da Saliceto: «Quae res exportari non debeant. Nullum liquamen potest transferri ad barbaros, quantocumque modicum, etiam causa degustandi. *Sahycetum*: Ad barbaricum transferendi vini, olei, et liquaminis nullam quisquam habeat facultatem, nec gustus quidem causa, aut usus commerciorum» («Di ciò che non è lecito esportare. Nessun succo può essere esportato presso i barbari, anche se in modica quantità, anche solo per degustazione. *Saliceto*: Nessuno possa esportare vino, olio e succo presso i barbari, neppure per degustazione, o per farne commercio»).

²¹ *Codex Theodosianus* 14, 4, 4, ed. Th. Mommsen, Berolini 1905 (da ora *Cod. Theod.*).

²² *Cod. Theod.* 12, 6.

²³ SVETONIO, *De vita Caes. Augustus* 42, ed. H. Ailloud, I, Paris 1954 (CUF), p. 98.

alcune corporazioni in pagamento dei loro servizi, mentre una parte era venduta al pubblico; l'imperatore Aureliano, nel III secolo d.C., fu il primo ad ordinare tali vendite e nel 365 Valentiniano decise che il prezzo sarebbe stato inferiore di un quarto rispetto a quello corrente²⁴. L'ufficio a ciò preposto era inserito nella organizzazione fiscale: la contabilità dell'imposta vinaria (*arca vinaria*) era tenuta da un cassiere statale (*rationalis vinorum*)²⁵.

Fra gli ultimi decenni del II secolo d.C. ed i primi del III, le popolazioni rurali sostennero le monarchie militari, da Commodo ad Alessandro Severo, grazie ad un sistema di affittanza, voluto da questi imperatori, sempre meno remunerativo per i grandi proprietari, ma più favorevole ai coloni. Con Elvio Pertinace incominciò l'abbandono delle terre e l'imperatore, nei suoi circa tre mesi di regno, chiamò inutilmente i contadini ad occupare come proprietari le terre incolte, concedendo anche l'esenzione dalle imposte²⁶. Nel periodo dell'anarchia militare (da Massimino a Diocleziano) l'agricoltura e in specie la viticoltura italica erano in rovina, dati i costi ed il tempo richiesti da tale coltura. Aureliano negli anni Settanta del III secolo d.C., tentò invano di recuperare le terre incolte distribuendo famiglie di prigionieri di guerra fra i proprietari dei vigneti incolti dell'Etruria²⁷. Con l'editto di Probo (276-282 d.C.) si aprì uno spazio alla viticoltura provinciale presso i popoli barbari e l'imperatore permise finalmente «a tutti i galli ed a tutti gli spagnoli e persino ai britanni di coltivare le viti e di fare il vino», e di «possedere le vigne ai galli e ai pannoni»²⁸.

Benché in decadenza, la coltivazione della vite non venne mai meno nel mondo mediterraneo. Nel VI secolo d.C. Cassiodoro, ministro di Teodorico, poteva ancora ammirare le vigne e gli oliveti intorno a Reggio, esaltare l'acinatico verone-

²⁴ *Scriptores Historiae Augustae. Divus Aurelianus* 48, 1-4, ed. F. Paschoud, V/1, Paris 1996 (CUF), p. 57; *Cod. Theod.*, 11, 2.

²⁵ A. JARDÉ, s.v., *Vinum*, in *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, a cura di Ch. Daremberg, E. Saglio, V/1, Paris 1912, p. 924.

²⁶ L. DALMASSO, *La viticoltura ai tempi dell'Impero Romano*, Roma 1940, p. 20.

²⁷ *Historiae Aug. Aurel.* 48, 2, p. 57.

²⁸ *Historiae Aug. Probus* 18, 8, ed. F. Paschoud, V/2, Paris 2001 (CUF), p. 36: «Gallis omnibus et Hispanis ac Britannis hinc permisit, ut vites haberent vinumque conficerent»; e in una sintesi sulla antica viticoltura germanica si legge: «assai tardi si produsse il vino presso i Germani, finché esso non fu importato dai coloni romani, o quanto meno dalle legioni romane, che, stanziato presso il Reno per presidiarlo, per non dover acquistare i vini stranieri, che giungevano per nave, a gran prezzo, diffusero le viti in Germania; il che fu fatto in particolare al tempo dell'imperatore Aurelio Probo, il quale in cambio della fedeltà dimostrata in guerra concesse ai Germani, ai Galli e ai Pannoni di coltivare le viti».

se quale *carneum liquorem* (vino corposo) e lodare i vini dell'Istria e del Friuli. Ma solo con l'editto di Rotari del 643 d.C., in piena età longobarda, la viticoltura tornò ad essere oggetto di attenzione e di protezione da parte del legislatore, recuperando il carattere di coltivazione preminente nelle terre italiche²⁹.

Esame del regime giustiniano dei Digesta

Messo in luce il valore della viticoltura nel mondo antico, con specifico riguardo a quello romano, risulta ora pienamente comprensibile la particolare attenzione prestata dai Digesti giustiniani alla proprietà e alla produzione vitivinicola nell'economia e nel commercio romani. Trattandosi di una raccolta e consolidazione di testi dei più famosi giureconsulti dell'età classica, questi testi ebbero, per espressa volontà di Giustiniano, valore di legge, sicché si può parlare, anche per i *Digesta*, di 'legislazione' giustiniana. Ed essa tocca, nel nostro caso, sia la compravendita del prodotto vinicolo, sia, in ambito successorio, i legati di vino e di vigne; alla compravendita sono dedicati undici frammenti dei Digesti e venticinque ai legati.

Raccolta organizzata di passi dei giureconsulti romani ritenuti più autorevoli³⁰, come si è detto sopra, finalizzata alla conoscenza storica e dogmatica degli istituti, i *Digesta* (pubblicati il 16 dicembre 533) contengono passi tratti da opere di giureconsulti repubblicani, oltre, soprattutto, dei più famosi giuristi di età imperiale³¹. Opera imponente, di grande portata per la storia e l'evoluzione degli

²⁹ Sulla proprietà terriera e sul suo sfruttamento cfr. KEHOE, *Investment, profit*, cit. alla n. 15.

³⁰ Alcuni dei quali erano stati insigniti, in età classica, di *ius respondendi*, così definito: «Antiquorum prudentium, quibus auctoritatem conscribendarum interpretandarumque legum sacratissimi principes tribuerunt» (le opinioni «degli antichi giuristi, cui i nostri santissimi principi attribuirono autorità di redigere e interpretare le leggi»).

³¹ La commissione, nominata da Giustiniano il 15 dicembre 530, presieduta da Triboniano, *quaestor sacri palatii*, non si attenne alle prescrizioni dell'imperatore di avvalersi soltanto di giuristi insigni che avevano ottenuto il *ius respondendi* in età imperiale, ma utilizzò anche giuristi repubblicani (Quinto Mucio, Alfeno Varo, Elio Gallo) e un maestro come Gaio, autore famoso delle *Institutiones*. I frammenti sono tratti da 38 o 39 giuristi; più numerosi quelli dell'epoca di Traiano ed Adriano (Giavoleno, Nerazio, Celso, Giuliano), degli Antonini (Pomponio, Africano, Scevola, Gaio, Marcello), dei Severi (Papiniano, Marciano, Fiorentino), sino a Ulpiano e Paolo, i due grandi compilatori dell'età di Alessandro Severo, che fornirono, rispettivamente un terzo ed un buon sesto del Digesto. Anche Modestino vi è largamente rappresentato, ed il post-classico Ermogeniano. Sui *Digesta* v. A. GUARINNO, *Storia del Diritto romano*, Napoli 1993, pp. 565-569.

istituti giuridici e per l'individuazione dei principi fondamentali del diritto privato, essi permisero che la sapienza giuridica romana, di cui sono la sintetica espressione finale, esercitasse la sua influenza decisiva su tutta la cultura europea. Per tal motivo ci appare rilevante lo spazio dedicato alla normativa su la proprietà, la compravendita e le successioni, il cui oggetto è costituito da vigneti e prodotti viticoli; così come le frequenti *glossae* ed i *casus* apposti al testo dalla monumentale opera accursiana, della metà XIII secolo, sono indice di un non mai spento interesse dei glossatori bolognesi, lungo tutto l'arco del Rinascimento giuridico, per un settore della produzione agricola considerato, da sempre, economicamente importante³².

Ma veniamo ai singoli principi esposti nei Digesti. Per quanto attiene al contratto di compravendita, sono contemplate l'individuazione e la specificazione degli elementi del contratto ai fini del suo perfezionamento, delle obbligazioni del venditore e del compratore (D. 18, 1, 7; 18, 6, 1 § 1; 18, 6, 1 § 2 e 4; 18, 6, 4 § 1 e 2; 18, 6, 5) e delle condizioni ad esso apponibili (D. 18, 6, 1 § 3; 18, 6, 4)³³.

Un rinvio alla nostra attuale legislazione in materia di vendita è possibile considerando l'articolo 1470 e seguenti del Codice Civile. Occorre previamente chiarire che non fu creazione dei giuristi romani la teoria generale del negozio giuridico, ma essa risale alla pandettistica tedesca del XIX secolo, ripresa poi da molte codificazioni, che crearono norme generali, applicabili (entro certi limiti) ad ogni negozio³⁴. I romani preferirono, rispetto alle grandi astrazioni, introdurre trattazioni generali, sicché non è presente nel *Corpus Juris* giustiniano una definizione di 'vendita' di cose mobili, bensì, ad esempio, i criteri, ricavati da Gaio, validi per la vendita di cose che «pondere, numero, mensurave constant», quantificabili in peso, numero, misura, quali frumento, vino, olio, argento. Trattandosi, talora, di *responsa*, quella che noi

³² «Agli occhi dei giuristi bolognesi, il *corpus iuris* – per il suo valore formale e l'intrinseco contenuto etico-giuridico – fu autorità per eccellenza, verità dogmatica che non poteva essere discussa: esso fu (...) l'intoccabile Bibbia del diritto, il *donum Dei* manifestantesi *per ora principum*» (A. CAVANNA, *Storia del Diritto moderno in Europa. Le fonti e il pensiero giuridico*, Milano 1982, p. 118; sulla *glossa* e sull'opera accursiana v. inoltre le pp. 118-120 e 134-136).

³³ Sulla compravendita in diritto romano v. S. ROMANO, *Nuovi studi sul trasferimento della proprietà e il pagamento del prezzo nella compravendita romana*, Padova 1937; F.M. DE ROBERTIS, *La responsabilità contrattuale nel Diritto romano dalla origini a tutta l'età postclassica*, Bari 1994; G. MELILLO, 'Contrahere, pacisci, transigere'. *Contributi allo studio del negozio bilaterale romano*, Napoli 2001; sul diritto ereditario v. V. SCIALOJA, *Diritto ereditario romano*, I, Roma 1915; sulla proprietà v. F. PICCINELLI, *Studi e ricerche intorno alla definizione «Dominium est ius utendi et abutendi re sua quatenus iuris ratio patitur»*, Napoli 1980.

³⁴ Metodo seguito per la prima volta dal Codice civile tedesco del 1900.

definiamo modernamente ‘norma’ non ha la struttura prescrittiva, ma è riportata in forma di risposta ad una questione: «In quelle cose che consistono in peso, numero, o misura (come il frumento, il vino, l’olio, l’argento), purché si osservi ciò che è prescritto per tutte le altre, non appena se ne sia convenuto il prezzo la vendita appare perfetta, come se fossero state misurate, pesate, numerate»³⁵.

Segue il caso concreto: «Infatti, se tutto il vino, o l’olio, o il frumento, o l’argento, per quanto sia, fosse venduto ad un unico prezzo, sarebbe ugualmente conforme al diritto, come per tutte le altre cose»³⁶. Segue poi l’analisi casistica del perfezionamento del contratto attraverso il quale procede gran parte del materiale dei *Digesta*: si chiede quando si possa considerare perfezionata la vendita, se il vino, l’olio, il frumento, l’argento siano venduti per singole unità di misura, o per numero; e ancora, se cose che si vendono a numero siano invece vendute a corpo³⁷. Sabino e Cassio ritengono perfetto l’acquisto, allorché si sia proceduto alla misura e alla numerazione, poiché la vendita pare avvenire sotto questa condizione: che si proceda alla determinazione delle singole pesature e numerazioni³⁸.

Nel ‘negozio giuridico’ romano, come per il nostro ordinamento, risulta fondamentale la dichiarazione di volontà, che può essere fatta in forma non solenne, come nel caso dei quattro contratti consensuali tipici: vendita, locazione, società, mandato³⁹. La dichiarazione, solenne o no, esprime una volontà che deve realizzarsi nei due momenti del processo volitivo, l’intenzione e l’attuazione: quest’ultima inizia con la dichiarazione, sovente con una formula prestabilita⁴⁰. Funzione

³⁵ D. 18,1,5: «In his quae pondere, numero, mensurave constant (velut frumento, vino, oleo, argento), modo ea servantur, quae in caeteris, ut simul atque de pretiis convenerit, non tamen aliter videatur perfecta venditio, quam si admensa, adpensa, adnumeratae sint».

³⁶ *Ibid.*

³⁷ D. 18,1,5.

³⁸ *Ibid.*: «Quia venditio quasi sub hac conditione videtur fieri, ut in singulos modios, quos, quasve admensus eris, aut in singulas libras, quas adpenseris, aut in singula corpora, quae adnumeraveris».

³⁹ Per questi contratti il diritto romano non richiedeva una forma, bastava cioè la conclusione verbale, o per lettera, o per mezzo di un *nuntius*. Alla fine del III sec. d.C. il famoso formalismo giuridico esisteva soltanto in teoria: Costantino, agli inizi del IV sec., diede per primo disposizioni abrogative in materia; tale indirizzo legislativo si concluse con Giustiniano, nel cui diritto nessuna delle forme antiche fu conservata. In età giustiniana l’atto solenne aveva solo forma scritta, ma non si vietava il ricorso all’oralità, dato l’analfabetismo diffusissimo nelle campagne.

⁴⁰ All’interno del principio di tipicità si può distinguere fra tipicità di contenuto negoziale e tipicità dei diritti soggettivi. La prima significa che il privato può concludere solo negozi che corrispondano ai modelli legali; essa deriva dal particolare sviluppo del diritto romano, che non procede per norme

della vendita è assicurare lo scambio fra privati di beni mobili contro un corrispettivo; sulla base di tale funzione il regime giuridico stabilisce che l'obbligo di consegnare la merce e quello di pagare il prezzo convenuto sono indispensabili per l'effettuazione di ogni vendita; ne consegue che risulta impossibile una vendita senza prezzo. Poiché ogni negozio ha il suo *nomen*, entro questo ambito i singoli hanno il potere di introdurre particolari disposizioni, adattando il modello legale agli interessi che vogliono soddisfare⁴¹.

Le obbligazioni del venditore e del compratore sorgono dall'accordo dei due soggetti di scambiare fra loro una cosa contro una determinata somma di denaro⁴². È discusso il limite della responsabilità del venditore, cui alcuni attribuiscono la custodia della cosa, cioè la cura della cosa, affinché non perisca né si deteriori nell'intervallo intercorrente fra la compravendita e la consegna, nei limiti che vanno dal dolo fino alla *culpa levis*. Ma se la cosa si deteriora o perisce per caso fortuito o forza maggiore, il venditore è liberato da ogni responsabilità ed è tenuto a consegnare soltanto ciò che rimane della merce; viceversa il compratore è tenuto comunque a pagarne il prezzo: «periculum est emptoris».

Tale principio rappresenta in effetti una peculiarità della compravendita consensuale romana, inutilmente negata dalla dottrina romanistica moderna, che avrebbe voluto attribuirne la creazione ai compilatori bizantini. Lo vediamo enunciato nei frammenti dei Digesti intitolati *De periculo vini venditi*, tratto da Gaio, e *De periculo et commodo rei venditae* preso da Ulpiano: il rischio del perimento incombe al venditore prima della misurazione, ma al compratore va tutto il danno, una volta effettuato l'acquisto, sia della acetificazione sopravvenuta, sia della *effusio* (spargimento) del vino, sia delle ammaccature o lesioni dei vasi che lo contengono o di altri eventuali accidenti⁴³. Il venditore si sobbarca il rischio se

generali, ma per singole ammissioni, per cui gli istituti sorgono quando la prassi negoziale li richiede e le fonti autorizzate li riconoscono. All'opposto la moderna concezione: il privato, in base al principio della libera estrinsecazione della volontà, può concludere qualsiasi negozio, purché nel rispetto di alcune norme generali.

⁴¹ Su tale punto v. P. VOCI, *Istituzioni di Diritto romano*, Milano 1994, pp. 125 sgg.

⁴² Nascono pertanto due distinte obbligazioni: 1) l'obbligo della parte che cede la cosa contro denaro di porla nella disponibilità della controparte; di garantire a quest'ultima la pacifica disponibilità e il pacifico godimento; di prestare garanzia per i vizi occulti; 2) l'obbligo della parte acquirente di trasmettere la proprietà della somma di denaro pattuita; di ricevere o di ritirare la cosa; di rimborsare al venditore le spese che questi può aver sostenuto per la conservazione della cosa.

⁴³ D. 18, 1, 7: «Si (...) ex doleario pars vini venierit, veluti metreti centum, verissimum est antequam admetiatur omne periculum ad venditorem pertinere» («Se si è venduta una parte di vino contenuto in

non ha specificamente indicato il termine entro cui si dovrà procedere alla degustazione, o se ha pattuito fino a quando il rischio rimane e rimarrà a suo carico; in ogni caso se non si è proceduto all'assaggio, benché siano stati già contrassegnati i vasi o le botti, si dovrà conseguentemente ritenere che il rischio del perimento è a carico del venditore, a meno che non si sia convenuto altrimenti⁴⁴.

Questo importante frammento, di origine ulpiana, afferma un principio che rimarrà fissato anche per i glossatori⁴⁵. L'ampio corredo di glosse che corona il testo giustiniano attesta, infatti, l'importanza del «periculum vel commodum rei venditae», del carico del rischio della cosa venduta sull'alienante o sull'acquirente. Problemi di non facile soluzione, soprattutto seguendo la metodologia casistica della prima dottrina di diritto comune, che sono stati risolti dalla paziente elaborazione dottrinale di commentatori e trattatisti, ed hanno infine trovato una precisazione normativa che si è codificata, per quanto concerne il nostro attuale ordinamento, negli articoli 1510-1514 del Codice Civile⁴⁶.

L'avvenuta individuazione della qualità e della quantità della cosa venduta, nella fattispecie del vino, addossa i rischi ed i vantaggi al compratore. In sostanza né

una botte, è certissimo che prima che sia misurato tutto il pericolo del perimento spetta al venditore»). D. 18, 6, 1: «Si vinum venditum acuerit vel quid aliud vitii sustinuerit emptoris erit damnum: quemadmodum si vinum effusum, vel vasis contusis, vel quia alia ex causa» («Se il vino venduto si è trasformato in aceto, o abbia manifestato qualsiasi altro difetto il danno è del compratore: così come se il vino fosse stato versato, o i vasi avessero subito lesioni, o se fosse sopravvenuto qualsiasi altro accidente»).

⁴⁴ D. 18, 6, 1: «Sed si venditor se periculo subiecit: quod si non designavit tempus, eatenus periculum sustinere debet, quoad degustetur vinum: (...) Aut igitur convenit quoad periculum vini sustineat et eatenus sustinebit; sed si nondum sunt degustata, signata tamen ab emptore vasa vel dolia, consequenter dicemus adhuc esse periculum venditoris, nisi aliud convenit».

⁴⁵ I più grandi di essi si sono cimentati intorno alla sua esegesi; ne conosciamo glosse e nomi attraverso la *Magna Glossa* di Accursio, e sono Baldo, Viviano, Giovanni Bassiano, Bulgaro, Piacentino, Azzone, Martino, lo stesso Accursio e Cujas, grande maestro dell'Umanesimo giuridico. Cujas enuncia molto nitidamente la questione: «In questo titolo si mostra di chi sia il pericolo e il vantaggio della cosa venduta, se del compratore o del venditore; in questo problema vi sono molte sfaccettature. Quando la vendita è perfetta ogni rischio e vantaggio è del compratore eccetto il rischio dell'evizione; prima che la vendita sia perfetta riguarda sempre il venditore. Dopo la mora è del venditore, prima della mora del compratore (per la mora del venditore e del compratore v. gli attuali nostri articoli 1206 sgg., 1218 sgg. e specialmente 1221 del Codice Civile [effetti della mora sul rischio]). E noi diciamo che il rischio è di triplice portata: se la cosa perisce, se si deteriora, se viene evitta (...). se in pendenza della condizione la cosa perisce, questo caso riguarda il venditore, se si deteriora il compratore». Secondo Baldo, la degustazione fa passare il rischio dal venditore al compratore.

⁴⁶ C.C. 4, 3, art. 1510 (luogo della consegna), 1511 (denuncia nella vendita di cose da trasportare), 1512 (garanzia di buon funzionamento), 1513 (accertamento dei difetti), 1514 (deposito della cosa venduta).

l'aumento del prezzo del prodotto, né la mutata qualità, una volta stabilita la quantità certa, comporta che non si presti fede a quanto pattuito (vale sempre il consenso e la tutela della buona fede)⁴⁷. Ugualmente nel caso in cui il vino sia stato alienato ad un terzo acquirente, il primo avrà diritto a vederselo restituito, nella stessa misura e qualità, o ad agire con una *actio* mirante ad ottenere il risarcimento⁴⁸.

Le glosse di Baldo, di Bartolomeo da Saliceto, di Accursio (che rinvia anche ad Azzone) testimoniano l'interesse della dottrina basso medievale per la compravendita e le responsabilità sorgenti in capo a venditore e compratore. In merito al testo giustiniano si deve osservare che la voce *periculum* si presenta con frequenza, ove si tratti di responsabilità contrattuale, ed essa viene *de plano* adottata dai glossatori ed assume, secondo la più recente romanistica, l'accezione di criterio di imputazione in caso di assunzione convenzionale o attribuzione del rischio. Pertanto nella compilazione giustiniana rinveniamo l'elemento della colpa, quale fattore di maggiore responsabilità contrattuale (salvo sempre il dolo), ma anche quello del *periculum* nella accezione più ampia di responsabilità per inadempimento e più specifica di rischio⁴⁹.

La responsabilità contrattuale si fonda, nei giuristi classici, anche sulla endiadi *custodia-periculum*, oltre che, naturalmente, sul dolo («semper dolo tenetur»); il *periculum* richiama il mancato adempimento, come fondamento della responsabilità, e costituisce, quale moderno criterio del rischio, un nesso eziologico fra l'inadempimento dell'obbligazione e la responsabilità contrattuale nascente. I richiami al *periculum* appaiono come *naturalia negotii*, ed esso deriva dalla mancata custodia della cosa da consegnare (*custodiae periculum*)⁵⁰. Nei Digesti un frammento di Gaio recita: «Item certum est tam res nostras quam res alienas, quae tamen periculo nostro sunt, in hanc actionem deduci, veluti commodatas et locatas: certe depositae apud nos res, quia nostro periculo non sunt, ad hanc actionem non pertinent» («ugualmente certo è che tanto le nostre, quanto le cose altrui, che tuttavia sono a nostro rischio, possono essere tutelate con questa azione, come ad esempio le cose date in comodato e in locazione; invece le cose che abbiamo in deposito, poiché non sono a nostro rischio, non possono essere

⁴⁷ C. 4, 49, 12: «Sicut periculum vini mutati quod certum fuerat comparatum ad emptorem ita commodum auctii pretii pertinet (...) verum est sic certae qualitatis ac mensurae distracto vino fidem placiti servandam esse convenit».

⁴⁸ C. 4, 49, 12: «Quo non restituto non pretii quantitatis sed quanti interest emptori competit actio».

⁴⁹ Cfr. DE ROBERTIS, *La responsabilità contrattuale*, pp. 178-180.

⁵⁰ Cfr. GAIO in D. 4, 9, 5 e 19, 2, 40; ULPIANO in D. 47, 2, 14, 17 e 47, 5, 1, 4.

tutelate con tale azione»⁵¹. In sostanza, nei passi fin qui esaminati, concernenti la compravendita di vino, *periculum* assume il significato di rischio a carico del venditore o del compratore, secondo che la merce sia stata individuata, misurata, e con ciò passi ormai nella custodia del compratore, o che la medesima debba ancora essere degustata, benché già individuata; in tal caso, previo accordo, essa permane nella responsabilità del venditore⁵².

In D. 18, 6, 1 § 1 entra in gioco il *quantum periculi praestare*, cioè di qual misura di responsabilità sia gravato il venditore e fino a qual termine essa permanga: «Sed et custodiam [D. Noodt suggerisce *periculum*] ad diem mensurae venditor praestare debet; priusquam enim admetiatur vinum quasi nondum venit; post mensuram factam, venditoris desinit esse periculum et ante mensuram periculo liberatur, si non ad mensuram vendidit, sed forte amphoras, vel singulas dolia» («anche la custodia [il rischio di perimento per Noodt] è dovuta dal venditore fino al giorno della misurazione; prima che il vino sia misurato infatti è come se non fosse ancora stato venduto; effettuata la misurazione, il rischio cessa di essere del venditore e anzi questi si libera del rischio anche prima della misurazione, se non ha venduto a misura, ma ad anfore o anche a singole botti»).

Il paragrafo successivo del frammento concerne il momento in cui si può dire avvenuta la consegna: «Si dolium signatum sit ab emptore, Trebatius ait traditum id videri. Labeo contra, quod et verum est: magis vero ne summutetur signari solere, quam ut tradere videatur» («se la botte viene segnata dal compratore, Trebazio sostiene che essa è, a tutti gli effetti, come già consegnata. Labeone sostiene il contrario, il che è vero: infatti si suole segnare le botti più per evitare che siano scambiate, che perché appaiano come già consegnate»). In tal caso ci troviamo di fronte a due opposte autorevoli opinioni, di Trebazio e di Labeone, giuristi del I secolo a.C. - I secolo d.C., per i quali la segnatura (l'identificazione) della merce costituisce o, al contrario, non costituisce momento perfezio-

⁵¹ D. 40, 12, 13, 1. Nelle Istituzioni giurine (3, 204-206, ed. J. Reinach, Paris 1950 [CUF], pp. 133-134), in un *excursus* sulla *actio furti* si esamina appunto la responsabilità del comodatario e del creditore pignoratizio, per i quali il *periculum* è l'accollo del rischio per il perimento della cosa per mancata custodia; invece per il deposito si sottolinea che la responsabilità rimane limitata al dolo. Cfr. su questo DE ROBERTIS, *La responsabilità contrattuale*, pp. 183 sgg.

⁵² Secondo una parte della dottrina romanistica, il limite della responsabilità del venditore sarebbe invece discusso: E. VOLTERRA, *Istituzioni di Diritto privato romano*, Roma 1961, p. 504; v. il recente M. PENNITZ, *Das Periculum Rei Venditae: Ein Beitrag zum 'Aktionenrechtlichen Denken' im Römischen Privatrecht*, Wien-Köln-Weimar 2000, pp. 99-141.

nativo della consegna: problema di non piccola portata, per escludere o ammettere la responsabilità per custodia a carico del compratore, o del venditore.

Dalla *conventio* (accordo) delle due parti sulla cosa e sul prezzo sorgevano dunque le reciproche obbligazioni di compratore e venditore; tuttavia, bisogna notare che il rapporto nel negozio romano è diverso da quello sorgente dal contratto di compravendita odierno. Per il diritto romano l'inadempimento della prestazione di una delle due parti, fosse anche dovuto a caso fortuito o a forza maggiore, non comportava *de iure* la risoluzione del contratto, né liberava la parte adempiente dall'obbligo di eseguire la propria prestazione.

D. 18, 6, 4 § 2 pone di fronte al problema del perdurare dell'obbligo della prestazione per entrambe le parti, anche quando una sia inadempiente; nel caso di specie si prospetta una vendita in blocco di vino non ritirato dall'acquirente, e si fissa il termine per la custodia assegnabile al venditore, in mancanza di convenzione espressa: «Vino autem per aversionem vendito finis custodiae est avehendi tempus; caeterum si non adiectum videndum ne infinitam custodiam non debeat venditor» («quando il vino sia stato venduto in blocco, viene il tempo di portarlo via e di por fine alla custodia; nondimeno, se non è ammassato, si veda che il venditore non debba prestare una custodia infinita»). I *Digesta* suggeriscono dunque al venditore di far valere il tempo trascorso, o di intimare di ritirare il vino; in ogni caso, prima della vendemmia, quando serviranno le botti per il vino nuovo⁵³.

Un caso di eccezione liberatoria, a seguito di accordo fra le parti, è previsto in D. 18, 6, 1 § 3 (*De die ad metiendum praetituto*): quando si sia convenuto fra venditore e compratore un giorno preciso per la misurazione, ed essa non sia avvenuta, il venditore può versare il vino, ritenendosi libero dall'obbligo della custodia del venduto⁵⁴. Ciò non potrà avvenire prima che il compratore sia stato avvertito di prendersi il vino o, diversamente, di vederselo versato per liberare le botti: «Effundere autem non statim poterit prius quam testando denunciaret emptori ut aut tollat vinum aut sciat futurum ut vinum effunderetur»⁵⁵. È possibile anche che il venditore decida di non versare il vino che gli è d'ingombro; in tal caso, si dice, fa una cosa lodevole, ma può anche esigere un compenso per le

⁵³ D. 18, 6, 4 § 2: «Et est verius (secundum ea quae supra ostendimus) aut interesse quid de tempore actum sit, aut denunciare ei ut tollat vinum; certe antequam ad vindemiam fuerint dolia necessaria, debet avehi vinum».

⁵⁴ D. 18, 6, 1 § 3: «Licet autem venditori vel effundere vinum si diem ad metiendum praestituit, nec intra diem admensum est».

⁵⁵ D. 18, 6, 1 § 3.

botti che lo contengono, e di cui, aggiungiamo noi, il proprietario della vigna e venditore disponeva in numero limitato, dati i costi. Vi sono però altre soluzioni: se i vasi, nei quali si custodisce il vino, sono vuoti, e il venditore li voglia affittare, o se si renda necessario prendere in affitto altre botti per conservare il vino venduto e non ritirato, è senz'altro molto più conveniente per il venditore affittare i vasi e non consegnare il vino, avuto riguardo solo alla quantità di merce contenuta nel numero di vasi affittati dal compratore ed utilizzando i vasi non affittati, ma in cui pur si trova il vino in giacenza. Altra possibilità è per il venditore quella di vendere senz'altro il vino *bona fide*, cioè quanto di esso gli può essere di intralcio nel suo commercio rimanendo in giacenza, badando bene di arrecare al compratore il minimo danno⁵⁶.

La custodia del prodotto venduto e in giacenza oltre i termini per la consegna costituiva un problema perché, in ambiente romano, spesso il proprietario della vigna vendeva l'uva in massa ed il compratore spremeva il vino nelle cantine stesse del venditore, ritirandolo alle prime calende di ottobre, poiché il trasporto del liquido era più agevole che quello dell'uva. I contenitori per la conservazione e per il trasporto non erano però di proprietà del compratore, ma del venditore, che normalmente li affittava ai suoi clienti; da qui la necessità, per il venditore di disporre di botti e di vasi per nuovo vino e nuovi clienti.

Per il frammento di D. 18, 6, 1 § 4 il ritiro del vino acquistato nelle botti, ma su cui le parti non si siano ancora accordate per la consegna, deve comunque avvenire prima che le botti siano necessarie per un'altra vendemmia; in caso di mancato ritiro la misurazione sarà fatta per ceste, come se fosse stata acquistata l'uva, anziché il prodotto finito⁵⁷. La mora del compratore nel ritiro del vino acquistato, secondo Paolo (*Liber V ad Sabinum*), esenta il venditore dalla responsabilità per custodia, qualora il prodotto sia perito non per suo dolo; se poi il vino sia stato venduto a misura, fin dopo l'effettuazione della misurazione ogni rischio

⁵⁶ D. 18, 6, 1 § 3: «Si tamen cum posset effundere non effundit, laudandus est potius ea propter mercedem doliorum potest exigere; sed, ita demum si interfuit eius inania esse vasa in quibus vinum fuit, veluti si locaturus ea fuisset, vel si necesse habuit alia conducere dolia, commodius est autem conduci vasa nec reddi vinum, nisi quanti conduxerit ab emptore reddatur; aut vendere vinum bona fide, idest quantum sine ipsius incommodo fieri potest operam dare ut quam minime detrimento sit ea res emptori».

⁵⁷ D. 18, 6, 1 § 4 (*De vino doliari*): «Si doliare vinum emeris, nec de tradendo eo quicquam convenerit, id videri actum ut ante evacuantur quam ad vindemiam eorum futura necessaria; quod si non sint evacuata, faciendum quod veteres putaverunt, per corbem venditorem mensuram suaserunt, si quanta mensura esset non appareat, videlicet ut appareret quantum emptori perierit».

di perimento è a carico del venditore, a meno che non se lo sia accollato il compratore⁵⁸. Se all'epoca di Labeone emerge il principio secondo cui ognuno dei contraenti deve eseguire l'obbligazione solo in quanto l'altro sia disposto ad eseguire la propria, con la progressiva affermazione del concetto di bilateralità, ci troviamo di fronte ad una esenzione di responsabilità per il venditore, in sinallagma con la mancata esecuzione di un obbligo del compratore⁵⁹. Una delle obbligazioni del compratore, infatti, è quella di ricevere o di ritirare la cosa; ed un obbligo scaturente dal ritardato o mancato ritiro è il rimborso, dovuto al venditore, delle spese, da quest'ultimo sostenute per la conservazione della merce.

In D. 18, 6, 4 Ulpiano pone i seguenti quesiti: se un tale ha venduto del vino e ha stabilito che entro una data fissa il compratore debba procedere alla degustazione, e questi non l'ha fatto, il venditore è tenuto a prestare ancora garanzia del suo inacidimento e della muffa? È inoltre a carico del venditore, una volta passato il giorno della degustazione, il rischio di perimento della merce? E, ancora, si deve considerare soluta la vendita, come fosse sotto condizione, se si è proceduto alla *degustatio* prima del giorno stabilito?

Questa la soluzione: se la degustazione avvenne senza avvisare il venditore le condizioni di vendita permangono tali; quanto al rischio di perimento e di deterioramento della qualità del vino, esso continua a riguardare il venditore anche oltre il giorno fissato per l'assaggio, perché la data è stata fissata proprio da quest'ultimo, assumendosi con ciò un grado maggiore di responsabilità ed accollandosi tutte le conseguenze del caso fortuito e della forza maggiore⁶⁰.

Tale soluzione riscuoteva interesse ancora nel XIII secolo: ne è testimonianza un lungo articolato *casus* di Viviano nella *Magna Glossa* accursiana. Vi è sviluppato ampiamente, distinguendo tra la vendita sotto condizione, voluta dal vendi-

⁵⁸ D. 18, 6, 5. «Si per emptorem steterit quo minus ad diem vinum tolleret, postea nisi quod dolo malo venditoris interemptum esset non debet ab eo praestari; si, verbi gratia, amphorae centum ex vino quod in cella esset venierit, si admensum est donec admetiatur omne periculum venditoris est, nisi id per emptorem fiat».

⁵⁹ Su questo punto v. BETTI, *Diritto romano*, p. 258; VOLTERRA, *Istituzioni*, p. 507.

⁶⁰ D. 18, 6, 4: «Si quis vina vendiderit et intra certum diem degustanda dixerit, deinde per venditorem steterit quo minus degustarentur, utrum praeteritum dumtaxat periculum acoris et mucoris venditor praestare debet? An vero etiam de praeterito ut si forte corrupta sint postea quam dies degustandi praeteriit, periculum ad venditorem pertineat? An vero magis emptio sit soluta quasi sub conditione venierit, hoc est si ante diem illum fuerit degustata? Et interrerit quid actum sit; ego autem arbitror si hoc in occulto sit, debere dici emptionem manere; periculum autem ad venditorem respicere etiam ultra diem degustando praefinitum quia per ipsum factum est».

tore (e in tal caso il *periculum* spetta al medesimo venditore *ratione contractus*, per contratto), se il vino fu venduto *in genere*; ma se esso fu venduto *in specie*, cioè avendone previamente identificata la qualità, alla mancata degustazione del compratore, il rischio di inacidimento e di muffa (*periculum mucoris et acoris*) pertiene al compratore. Se poi non si convenne per la *degustatio* nel tempo confacente per il compratore, finché questi non vi abbia provveduto, tutto il rischio è del venditore; lo stesso dicasi se si fossero fissati i giorni per l'assaggio; ma si può anche porre il caso della vendita a misura, che comporta il rischio a carico del compratore, essendo stato convenuto. Altre glosse sono di Azzone e dello stesso Accursio⁶¹.

Un altro caso di vendita sottoposta a condizione sospensiva è quello contemplato in D. 18, 6, 4 § 1: il *periculum* della distruzione o del deterioramento della cosa passa al compratore solo nel momento in cui si verifica la condizione. Quest'ultima è qui rappresentata dalla *degustatio* del vino, poiché con essa il compratore si riservava il diritto di esaminare la merce; nel caso di specie si tratta di gustare il vino acquistato per apprezzarne la qualità. Il *periculum* entra nella sfera di chi ha acquistato il prodotto, in quanto sono stati realizzati sia la individuazione, sia il gradimento, anch'esso essenziale all'acquisto per una merce deperibile, o passibile di vizi, come quella vinicola. Nella *degustatio* esso è indicato come *periculum acoris et mucoris*, rischio di acidità e di muffa, quella che viene denominata lagrima del ceppo della vite.

Nelle compravendite di vino l'obbligo di garantire la cosa da vizi occulti risultava, per così dire, esaltato dal carattere stesso della merce venduta, suscettibile di mutazioni nel gusto, nel profumo e nell'aroma, anche in relazione al modo e al luogo

⁶¹ D. 18, 6, 4: «Vivianus, casus *Si quis*: Si vendidi tibi vinum in genere vel ad mensuram et actum sit ut intra certum diem degustetur et per venditorem steterit quo minus degustetur, an teneatur venditor de periculo post moram et ante moram ratione contractus, an magis contractus solutus, quam conditionalis sit venditio? Et responde. Primo inspiciendum quid actum sit, puta an conditionalem venditionem voluerunt aut non. Si nihil appareat periculum non solum post moram sed ante (cum per venditorem stetit quo minus degustetur) spectatbit ad eum, scilicet ratione contractus, quia vendidit vinum in genere. Potest legi ut vendidi in specie, sed haec planior est, nisi propter verba quae sunt in fin. § ibi etiam interdum et c. quasi voluerint ut non tantum teneatur de periculo post moram, sed ante. Quod falsum est, quia vendito vino in specie statim est in periculo emptoris. Vel dic quod in specie erat venditum sed actum erat ut de periculo teneatur venditor. Si in specie vinum vendatur et emptor periculum in se susceperit, sic emere videtur ut non degustet quo pacto evenit, ut si quis emit ne degustet omne periculum mucoris et acoris ad ipsum pertineat; si non convenit de gustando quandocumque poterit emptor degustare, et quoad degustaverit, periculum respiciet venditorem. Idem si dies degustationi apponatur. Vel potest dici quod hic erat venditio tantum ad mensuram et tunc periculum respiciet emptorem, quia sic convenit».

go di conservazione, nonché al tempo di invecchiamento. Nulla dicono a tal riguardo i *Digesta*, ma si deve presumere che la garanzia per i vizi occulti impegnasse a tal punto il venditore da comportare una apposita *stipulatio*, allo stesso modo in cui nella compravendita di schiavi e di animali gli edili, cui spettava la polizia e la vigilanza dei mercati, intervenivano a proteggere il compratore contro i vizi non manifesti⁶². Accursio, nella glossa *Ut ne*, ribadisce che il vino venduto *in specie* può anche non esigere la degustazione, mentre il vino a misura necessita dell'assaggio⁶³.

Un caso di errore nella indicazione della cosa, da parte del compratore, è quello contemplato in Pomponio (*Liber ad Sabinum*) in D. 18, 6, 6, *De exceptione facta gratia emptoris* (eccezione a favore del compratore): «Si vina emerim, exceptis

⁶² D. 18, 6, 4 § 1: «Si versione vinum venit custodia tantum praestanda est; ex hoc apparet si non ita vinum venit ut degustaretur neque acorem neque mucorem venditorem praestare debere, sed omne periculum ad emptorem pertinere; difficile autem est ut quisquam sic emat ut ne degustet; quare si dies degustationis adiectus non erit quandoque degustare emptor poterit et, quoad degustaverit, periculum acoris et mucoris ad venditorem pertinebit; dies enim degustationis praestitutus meliorem conditionem emptoris facit». Sin dall'epoca più antica era in uso che il venditore garantisse con precise stipulazioni il compratore dalla eventualità che la cosa non fosse materialmente della qualità e della consistenza per le quali era stata venduta o nelle condizioni stabilite convenzionalmente dalle parti. A proposito degli edili e della loro vigilanza sulle compravendite di schiavi e di animali, bisogna aggiungere che in età repubblicana gli stessi previdero una protezione specifica nel loro editto (D. 21,1,1,1), obbligando i venditori a dichiarare le malattie, i vizi corporali e caratteriali all'atto della vendita. Se i vizi non dichiarati si manifestavano dopo la conclusione del contratto, il compratore, indipendentemente dalla presenza della garanzia del venditore, poteva esperire due diverse azioni: l'*actio redhibitoria in factum* e l'*actio quanti minoris* o *aestimatoria*. A seguito della prima il venditore, se soccombente, doveva pagare il doppio del prezzo ricevuto, o restituire la somma convenuta con gli interessi, in cambio della cosa oggetto della compravendita: ciò prevedeva dunque una rescissione del contratto. Per la seconda il compratore aveva diritto ad una riduzione del prezzo in proporzione del minor valore della cosa, realizzabile, ove il prezzo fosse stato già versato, o non ancora, attraverso la restituzione della somma o riducendone il suo ammontare. Applicato dapprima in Roma, l'editto degli edili fu in seguito esteso all'Italia e poi alle province senatorie. La dottrina romanistica ritiene che, in età imperiale, esso tutelasse, ampliato, tutte le compravendite, ma è comune opinione che solo in età giustiniana, con D. 21,1 (che accoglie l'editto degli edili), l'applicazione automatica di esso a tutte le specie di vendita fosse avvenuta.

⁶³ Dotta è la glossa apposta dal francese Cujas, nel XVI secolo, a *Si aversione*: «gl. *Si aversione*: Graeci in § 3 basil. tit. I aversione vendere interpretantur krità, id est alea» («gl. *Si aversione*: i Greci al §3 dei *Basilikà*, tit. I interpretano 'vendere in blocco' con *krità*, cioè rischio»); «gl. *Ut ne*: Si in specie, tunc sive dictum est ut non degustetur, sive taceatur, videtur agi ut non degustetur; hoc autem raro fit quod taceatur, vel dicatur de non gustando. Si autem in mensura, tunc exigitur degustatio et mensura, nisi actum sit de non gustando, quod raro fit» («gl. *Ut ne*: se il vino è venduto in specie, allora sia che ci si accordi di non procedere alla degustazione, sia che non si faccia alcun accordo, si procede senza l'assaggio; ma questo accade raramente. Se invece la vendita è a misura, allora si esige la degustazione e la misurazione, a meno che non si sia convenuto di non assaggiare; il che accade raramente»).

acidis et mucidis, et mihi expediat acida quoque accipere, Proculus ait quamvis id emptoris causa exceptum sit, tamen acida et mucida non venisse; nam quae invitus emptor accipere non cogereetur, iniquum esse non permitti venditori vel alii ea vendere» («se ho comprato vino, ma non l'aceto e le mufte, e mi servisse invece di averne anche l'aceto, Proculo sostiene che, benché quest'ultimo sia stato escluso per una svista del compratore, l'aceto e le mufte si daranno come non vendute; infatti come sarebbe ingiusto obbligare il compratore a ricevere ciò che non ha ordinato, così è ingiusto non permettere al venditore o ad altri di venderli a parte»). La *Glossa* chiarisce *acidis et mucidis* con «id est excepto acido et mucido vino» («evidentemente eccettuato l'aceto e le mufte del vino») ed Accursio stesso appone ad *expediat* un «id est propter familiam forte» («forse per i bisogni della famiglia»), intendendo con questo che, secondo l'usanza romana di utilizzare l'aceto e le mufte per preparare il vinello degli schiavi, il compratore non fu accorto nello specificare nel contratto che intendeva acquistare il vino (con i suoi prodotti di aceto e di mufte), ma che, a parte, necessitava anche di aceto e di mufte per la *familia*, costituita dai servi, per il bestiame e per curare le malattie⁶⁴. La *Glossa* chiarisce ulteriormente quanto detta il testo giustiniano e scioglie il quesito se ciò che è di detrimento per il compratore debba esserlo anche per il venditore, mentre ciò che è favorevole all'una debba esserlo anche per l'altra parte, contrastando entrambe le ipotesi con norme contenute nel *Codex*: «Tu dic quod ibi nullus est favor, sed sic convenit ut bona emeret, mala non, et sic non est contra» («tu di invece che non vi è nessun patto a favore del compratore o del venditore, ma che tale rimane l'accordo di comprare il buono del vino e non lo scarto»)⁶⁵.

L'errore nella dichiarazione non influisce quindi sulla piena validità del negozio e sulla sua immodificabilità. Val bene rinviare alle chiarissime e ancor insuperate pagine del Betti: «Nella rigorosa e coerente concezione della giurisprudenza classica, libertà e autonomia privata portano in se stesse il freno e la sanzione dell'auto-responsabilità per l'uso inabile che se ne faccia. Liberi i privati di regolare i propri interessi come credono meglio; ma purché assumano su di sé le conseguenze del regolamento prescelto, siano esse per dimostrarsi a loro vantaggiose o siano, viceversa, per risultare onerose. Per la funzione che gli è propria, il negozio giuridico è essenzialmente un atto impegnativo e irrevocabi-

⁶⁴ Cfr., JARDÉ, s.v., *Vinum*, pp. 919 e 922; G. BERTAGNOLI, s.v., *Agricoltura*, in *Digesto Italiano*, II/2, Torino 1929, p. 147.

⁶⁵ D. 18, 6, 6 (gl. *Non venisse*).

le, che non comporta pentimenti, rettifiche o ritorni. Il regolamento d'interessi con esso disposto non risponderebbe alle esigenze sociali se, entrato che fosse in vigore, potesse sempre esser modificato o posto nel nulla secondo il tornaconto o l'arbitrio unilaterale di chi lo prescrisse, o potesse esser da lui menomato con cavilli interpretativi (D. 2,15,12). Per questo il negozio giuridico è uno strumento pericoloso, contro i rischi e le delusioni del quale il privato non può ragionevolmente pretendere di essere assicurato a priori per opera automatica di legge. È uno strumento che non va messo in opera alla leggera, ma solo a ragion veduta, dopo un esame avveduto della situazione di fatto. Ora, da questo rigido punto di vista, non si può, in massima, riconoscere rilevanza giuridica all'errore che vizi la determinazione causale, perché incombe allo stesso interessato l'onere di procacciarsi, con una indagine accurata della situazione concreta, la cognizione esatta di quelle circostanze di fatto che dovranno costituire la base della sua determinazione. Se egli è incorso in errore, tanto peggio per lui: doveva essere più avveduto. Questo rigoroso criterio di massima trova applicazione, qualunque sia la specie del negozio, formale o meno, patrimoniale o familiare⁶⁶.

Questa la rigida concezione del diritto romano classico che viene in luce nel frammento del Digesto sopra esaminato. Nella dogmatica bizantina iniziò invece ad affermarsi un concetto di negozio giuridico quale manifestazione esterna della volontà interiore e si attribuì peso decisivo alla identificazione della volontà che si intendeva manifestare, sì che essa apparve rilevante ancorché fosse rimasta inespressa: «Licet hoc minime fuerit expressum»⁶⁷. Pertanto, una divergenza fra manifestazione della volontà e volontà reale assume rilevanza non soltanto qualora sia involontaria e inconsapevole (caso di errore ostativo o di dissenso), ma anche ove sia volontaria e consapevole (nella simulazione e nella riserva mentale). Bisogna osservare che nel Digesto appaiono principi che avranno grande influenza sulla futura elaborazione della dottrina della volontà: «Nulla voluntas errantis est»; «quid tam contrarium consensui est quam error, qui imperitiam detegit?»; «nihil consensui tam contrarium est quam vis atque metus»⁶⁸.

⁶⁶ BETTI, *Diritto romano*, pp. 293-294.

⁶⁷ C. 8, 37, 15; v. su questo punto BETTI, *Diritto romano*, p. 316.

⁶⁸ Cfr. rispettivamente D. 39, 3, 20; D. 2, 1, 15; D. 50, 17, 116 pr.; sui contratti nel diritto romano classico e giustiniano v. S. RICCOBONO, *Stipulatio ed instrumentum nel diritto giustiniano*, «Sonderabdruck aus der Zeitschrift der Savigny-Stiftung für Rechtsgeschichte», 35 (1914), pp. 214-306; inoltre ROMANO, *Nuovi studi*; DE ROBERTIS, *La responsabilità contrattuale*; MELILLO, *Contrahere, pacisci* (tutti cit. alla n. 33).

Lo spazio assegnato nei *Digesta* alle transazioni aventi per oggetto specifico il vino ed i suoi derivati trova un correlativo insieme di frammenti, che, in materia successoria, contemplanò legati di vigneti, di vino, di aceto e di prodotti della vigna. Casistico e particolareggiato il testo giustiniano, che accoglie la migliore giurisprudenza classica, prevede numerosi passaggi dedicati al legato di prodotti vinari⁶⁹. Le definizioni romane dell'istituto ne sottolineano l'oggetto, come entità patrimoniale sottratta alla eredità affinché sia acquisita da un altro soggetto; la disposizione del testatore ha carattere imperativo e per fine una liberalità in favore del legatario⁷⁰. Onerato del legato può essere solo l'erede, a cui favore sia stato disposto dal testatore l'acquisto di una attività patrimoniale; pertanto l'erede della sola quota di legittima non può essere onerato di legati⁷¹.

Un passo dei *Digesta* prospetta il caso in cui sia stata legata una vigna corredata di arnesi agricoli: secondo Servio, questi ultimi non sono ricompresi nel legato, mentre secondo Cornelio, più correttamente, debbono esser considerati parte della vigna anche i pali, le pertiche, i rastrelli, le zappe⁷². Da Ulpiano si ricava che il legato di vino include anche l'aceto, che da esso proviene⁷³; ed una glossa di Viviano, che prospetta il *casus*, appoggia l'*opinio* ulpiana, perché l'aceto era usato anche al posto del vino. Più dotta la spiegazione che ne dà il francese

⁶⁹ Sulle *regulae* contenute nel Digesto e sul metodo casistico in diritto romano può essere utile L. VACCA, *Contributo allo studio del metodo casistico nel diritto romano*, Milano 1976.

⁷⁰ Cfr. D. 30, 116 pr.: «Legatum est delibatio hereditatis, qua testator ex eo, quod universum heredis foret, alicui quid collatum velit»; D. ULPIANO, *Fragmenta seu Praemonitio* 24, 1, ed. P.E. Huschke, *Iurisprudentiae anteiustinianae quae supersunt*, Lipsiae 1886 (Bibliotheca teubneriana), p. 603: «Legatum est, quod legis modo, id est imperative, testamento relinquitur»; D. 31, 36: «Legatum est donatio testamento relicta».

⁷¹ Sul legato v. V. SCIALOJA, *Diritto ereditario romano. Concetti fondamentali*, Roma 1914, pp. 115 sgg.; P. VOCI, *Diritto ereditario romano. I: Introduzione. Parte generale*, Milano 1967, pp. 232 sgg. Si può anche così definire il legato: una disposizione del testatore nel testamento o in un codicillo al testamento con la quale assegna ad una persona ben individuata, senza con ciò conferirle titolo di erede, una precisa entità patrimoniale, che può, per il diritto romano, essere costituita da una cosa di proprietà dell'erede o di un terzo, senza la necessità che sia compresa nella *hereditas*. Secondo la dottrina romanistica i legati trarrebbero origine dalla norma delle XII Tavole *uti legassit suae rei, ita ius esto* (GAIO, *Institutiones* 2, 224, p. 79), ma è discusso il momento di apparizione dell'istituto.

⁷² D. 33, 7, 16 § 1: «Vinea et instrumento eius legato, instrumentum vineae nihil esse Servius respondit; qui cum consulebat Cornelium respondisse aiebat palos, perticas, rastros, ligones instrumenti vineae esse; quod verius est».

⁷³ Ulpiano, *Liber XX ad Sabinum* = D. 33, 6, 1: «Vino legato acetum quoque continetur quod paterfamilias vini numero habuit».

Cujas: alcuni usano l'aceto al posto del vino e lo diluiscono con acqua per farne uso personalmente o per darlo agli schiavi, ai servi ed ai marinai in navigazione, poiché si ritiene che esso tolga la sete molto meglio del vino; anche ai militari, durante le spedizioni, viene somministrato, a giorni alterni, vino e aceto⁷⁴.

Se un legatario si vide assegnata una provvista di cibi, un altro il vino, è evidente per Pomponio (*Liber VI ad Sabinum*) che l'intera provvista spetta ad uno dei due legatari, eccettuato il vino, che non si considera compreso nella provvista medesima. La *Glossa* accursiana pone il *casus* di un legato di anfore di vino a Tizio e l'onere per l'erede di far sì che egli possa degustarne una certa quantità, benché fra i beni ereditari non sia materialmente disponibile il vino: infatti incombe all'erede l'onere di acquistarlo (tranne l'aceto) per metterlo a disposizione di uno dei due legatari⁷⁵.

I legati di vino potevano contemplare anche le anfore che lo contenevano; il Digesto pone il problema se in un legato di vino si intendano ricompresi anche i vasi grandi o soltanto quelli piccoli. In ogni caso, secondo Celso, si presume che i recipienti siano sempre forniti, di qualunque misura essi siano (purché non si tratti di botti, che servivano per conservare, o di otri, utili al trasporto). Pertanto si deve intendere legato il vino insieme con i vasi, anche se non espressamente nomi-

⁷⁴ D. 33, 6, 1 (gl. *Vino legato*): «Et dicitur quod sic illud scilicet quo utebatur pro vino»; «Vivianus, gl. *acetum*: Sunt enim qui in usu habeant acetum pro vino, idque dilutum aqua, quod compostam et Graeci *oxîporon* vocant, quod sumant ipsi, vel praebeant servis aut famulis, nautis in mare, ut est in usus frequens, diciturque id aqua dilutum sitim saedare melius quam vinum. Militibus quoque in expeditione, alternis vinum, alternis acetum datur». La mistura di aceto ed acqua era denominata *composta* dai romani e *mistura acida* dai greci.

⁷⁵ D. 33, 6, 2 (gl. *Cum alii penum*). Ma ci si chiede ancora: l'erede è tenuto a fornire a Tizio i vasi contenenti il vino? La glossa distingue fra vasi grandi e piccoli: i contenitori grandi, come le botti, non sono dovuti, sia che si trovino, o no, nelle cantine, ma i piccoli, come le anfore, le coppe e le coppette, debbono esser fornite, a meno che non siano fissi ed infissi del podere e della cantina. Il glossatore motiva la *ratio* della disposizione nella volontà presunta del *de cuius* che intese i piccoli contenitori come un complemento del legato di vino, ma esclude che gli otri, atti al trasporto e non alla conservazione, siano dovuti dall'erede al legatario. Le azioni esperibili contro l'erede che non ottemperò sono l'*actio ex testamento* e l'*actio ad exhibendum*.

⁷⁶ D. 33, 6, 3 § 1: «Si vinum legatum sit, videamus an cum vasis debeatur. Et Celsus inquit, vino legato, etiamsi non sit legatum cum vasis vasa quoque legata videri; non quia pars sunt vini vasa, quemadmodum emblemata argenti, scyphorum forte vel speculi, sed quia credibile est mentem testantis eam esse ut voluerit accessioni esse vino amphoras, et sic (inquit) loquimur habere nos amphoras mille ad mensuram vini referentes. In doliis non puto verum, ut, vino legato, et doliis debeantur, maxime si depressa in cella vinaria fuerint, aut ea sunt quae per magnitudinem difficile moventur. In cuppis autem sive cuppulis puto admittendum et ea deberi, nisi pars modo immobiles in agro veluti

nati, sulla base di una volontà presunta del testatore (*mentem testantis*), che avrebbe inteso i contenitori come accessori al vino stesso⁷⁶. Della medesima opinione sono Pomponio (*Liber VI ad Sabinum*)⁷⁷ e Proculo (*Liber II epistolarum*), il quale contrasta l'opinione di Trebazio, che, guardando al significato letterale delle parole (*i verba*) del testatore, ritiene sia dovuto soltanto il vino e non i vasi. I compilatori dei Digesti accolgono però l'opinione che attribuisce rilievo al significato ricavabile attraverso l'interpretazione del testamento (il *sensum*), e quindi ritengono senz'altro legati insieme il vino ed i vasi⁷⁸. Il problema non era di poco conto, se si pensa che era costoso, per l'erede, fornire al legatario anche i recipienti, oltre al vino. La *Glossa* accusiana costruisce su questo passo un *casus* e riporta alcune glosse di Rogerio e del medesimo Accursio, segno che nei secoli XII e XIII tale problema era ancora ritenuto attuale. Infatti incombeva all'erede, qualora il vino legato (nel numero di cento anfore, seguendo l'esempio di Ulpiano, *Liber XXIII ad Sabinum*) non fosse stato disponibile, acquistare il prodotto e metterlo a disposizione del legatario; ma, si noti, solo il vino, non l'aceto, da esso derivato⁷⁹.

Secondo Labeone e Trebazio il vino, di qualità sorrentina (quindi pregiata), contenuto in diverse *urnae*⁸⁰, legato con l'espressione *in amphoris* (nelle anfore), si deve intendere, in senso traslato, come quel vino di Sorrento conservato nelle *urnae*, senza seguire l'interpretazione letterale del testatore che scrisse *in amphoris*⁸¹. I Digesti affrontano il caso di un legato di un numero ben determinato di anfore di vino prodotto nel fondo (nella vigna, ove era anche conservato e custodito il vino) di Sempronio; ma il prodotto dell'annata è inferiore a quanto supponeva il testatore, che scriveva «quod natum erit». Secondo Giuliano (*Liber XV Digestorum*) deve prevalere l'interpretazione letterale, cioè intendersi «il vino che sarà nato» nell'anno in cui il testamento avrà efficacia, non nel momento in cui esso fu redatto, quindi non va considerato il numero delle anfore, ma la quantità di vino prodotta dalla vigna⁸².

instrumentum agri erant. Vino legato utres non debuntur nec culeos quidem deberi dico». La regola giustiniana è avvalorata nella *Magna Glossa* da una glossa del grande Bartolo da Sassoferrato, commentatore del XIV secolo.

⁷⁷ D. 33, 6, 14.

⁷⁸ D. 33, 6, 15.

⁷⁹ D. 33, 6, 3: «Si cui vinum sit legatum centum amphorarum, cum nullum vinum reliquisset, vinum heredem empturum et praestaturum, non acetum quod vini numero fuit».

⁸⁰ L'urna corrispondeva alla misura di mezza anfora.

⁸¹ D. 33, 6, 16, ove la regola è presa da PROCULO, *Liber III ex posterioribus Labeonis*.

⁸² D. 33, 6, 5. La regola è glossata da Viviano.

Fra i tipi di legato conosciuti dal diritto romano (*legatum per vindicationem*, *legatum sinendi modo*, *legatum per praeceptionem*) vi era anche quello *per damnationem*. Esso comportava un rapporto obbligatorio fra legatario ed erede, per il quale quest'ultimo doveva trasmettere al primo la proprietà di una cosa o costituire, in suo favore, nelle forme richieste, il diritto indicato dal *de cuius*⁸³. Sulla base di un legato *per damnationem* il frammento D. 33, 6, 6, ripreso da Proculo, prevede che il vino che l'erede è tenuto a fornire, e che trovasi in anfore e in orci, è comunque dovuto come se fosse stato legato congiuntamente ai contenitori, benché nel testamento non sia fatta menzione né delle anfore, né degli orci⁸⁴.

Nel passo D. 33, 6, 7, tratto da Giavoleno (*Liber II ex posterioribus Labeonis*), si riportano le opinioni discordanti di *iurisprudentes* romani: Trebazio riteneva che l'erede tenuto a dare *per damnationem* alla moglie un legato (costituito da vino, olio, frumento, miele, pesce salato) non dovesse più di quanto egli stesso decidesse di dare, poiché non era stata specificata nel testamento la quantità di ciascun alimento. Ma Ofilio, Cascellio, Tubero optavano per comprendere nel legato tutto ciò che di tali viveri aveva lasciato il *paterfamilias*; tesi sostenuta anche da Labeone e accolta dai redattori del Digesto⁸⁵.

⁸³ Il *legatum per damnationem* si disponeva con la formula «heres meus (es. vinum) damnas esto dare». Il testatore aveva facoltà di legare *per damnationem* anche cose non di sua proprietà e l'erede era obbligato ad acquistarle ed a trasmetterle al legatario, o a fargli avere il valore corrispondente, ma era possibile legare *per damnationem* anche cose future, come i frutti prodotti in futuro su un certo fondo. Per quanto concerne gli altri tipi di legato, si deve tener presente che il *legatum per vindicationem* era disposto con la formula *do lego* o *sumito* oppure *sibi habeto* (es. «Titio hominem Stichum do lego», GAI, *Institutiones* 2, 193, pp. 72-73), per effetto della quale il legatario acquistava direttamente, nel momento in cui l'erede compiva la *aditio hereditatis*, la proprietà della cosa o del diritto reale *ex iure Quiritium*. Il *legatum sinendi modo* si disponeva con la formula «heres meus damnas esto sinere (es. L. Titium hominem Stichum) sumere sibi que habere». Esso dava luogo, al momento della *aditio* dell'erede, ad un rapporto obbligatorio, per cui l'erede era tenuto (diversamente che nel *legatum per damnationem*) ad una condotta passiva, cioè a sopportare che il legatario si impadronisse della cosa legata. Il *legatum per praeceptionem* comportava che il testatore attribuisse la cosa ad uno degli eredi con la formula «Lucius Titius rem sibi praecipito».

⁸⁴ D. 33, 6, 6: «Cui vinum heres damnatus est, quod in amphoris et cadis diffusum est, dari debet, etiamsi vasorum mentio facta non est. Item quamvis cum vasis, cadis legatum est; tamen id quoque quod in doliis legatum esse videtur. Sicuti si servos omnes cum peculio cuiusque eorum legasset, etiam eos quibus peculii nihil esset, legasse videtur». Il glossatore Viviano, nel XII sec., costruisce intorno a questa regola un *casus* e l'umanista francese Cujas vi dedica, nel sec. XVI, una glossa.

⁸⁵ D. 33, 6, 7: «Quidam heredem damnaverit dare uxori suae vinum, oleum, frumentum, mella, salsamenta. Trebatius aiebat ex singulis rebus non amplius deberi quantum heres mulieri dare voluisset, quoniam non adiectum esset quantum ex quaque re daretur. Ofilius, Cascellius, Tubero omnes quantum pater familias reliquisset legatum puntant. Labeo id probat, idque verum est». Il *casus* è illustrato

Il problema che sorge da un legato di vino, conservato nelle botti e non ritirato dal legatario una volta scaduto il *dies cedens*, è sviluppato in D. 33, 6, 6, 8⁸⁶. Se in tal caso l'erede vuole versare il vino (perché gli servono le botti), lo fa, sia certo, a suo rischio; infatti gli è comunque riconosciuto un vantaggio sul legatario negligente. Se quest'ultimo richiedesse il vino, potrebbe veder respinta dal giudice la sua pretesa con una *exceptio doli mali* fatta inserire dall'erede nella formula di *actio* intentata contro di lui dal titolare del legato⁸⁷.

Il generico legato di vino comprende per intero il prodotto della vigna e il vino, di qualsiasi qualità, essa produca, tranne che il mielato (sia pur denominato vino), a meno che il *paterfamilias* lo abbia specificamente designato nel suo testamento⁸⁸. Se il *de cuius* intendeva assegnare l'aceto del suo vino, ma non lo avesse indicato, si dovrà considerare ricompreso nella categoria dell'aceto l'*embamma*, cioè una specie di condimento acido, che si otteneva ugualmente dal vino⁸⁹.

to nella *Glossa* accursiana del sec. XII da Viviano, mentre una glossa a *salsamenta* è dell'eruditissimo Cujas del XVI sec.: «Salsamenta: (...) Sunt igitur salsamenta salsi pisces ut thynii, vel thunii, haleces, lardum etc.» («Si tratta di pesce salato, come il tonno, le alici, o la carne porcina salata»).

⁸⁶ Poiché il legato era disposto nel testamento ed esso acquistava efficacia solo se era valida ed efficace l'istituzione di erede, l'acquisizione, da parte del legatario, della cosa legata si verificava soltanto con l'adizione all'eredità dell'erede. I giuristi romani avevano individuato due momenti dell'acquisto del legato: il *dies cedens*, momento in cui era certo che il legatario acquistava il legato (il *dies cedens* coincideva con l'apertura del testamento, in età classica secondo la *Lex Papia Poppaea*, ma fu restituito alla morte del testatore da Giustiniano); il *dies veniens*, momento in cui il legatario diveniva titolare del diritto reale o del diritto di credito riservatogli nel legato (esso si verificava con l'*aditio* alla eredità da parte dell'erede).

⁸⁷ D. 33, 6, 6, 8: «Si heres damnatus sit dare vinum, quod in doliis esset, per legatarium steterit quominus accipiat periculose heredem facturum si id vinum effundat, sed legatarium petentem vinum ab herede doli mali exceptione placuit summoverti si non praestet id quod propter moram eius damnum passus sit heres». La *exceptio* era inserita dal pretore, su richiesta del convenuto, nella formula richiesta dall'attore ed obbligava il giudice a considerare i vizi del negozio invocati dal convenuto, paralizzando l'azione giudiziale intentata dalla parte che, secondo lo *ius civile*, era titolare di un diritto soggettivo derivante dal negozio giuridico. In tal modo chi avanzasse una pretesa iniqua, per il comportamento scorretto da lui stesso tenuto, non poteva ottenere, attraverso il giudizio, gli effetti pratici del negozio. Per il diritto romano il soggetto che volesse invocare un vizio negoziale non aveva mezzi processuali per contestare la validità del negozio o per farne dichiarare la nullità, poteva soltanto eseguirlo ed attendere che l'avversario lo convocasse in giudizio avanzando la sua pretesa. Da quel momento era possibile al convenuto opporsi alla concessione della *actio* richiesta, mediante l'inserimento della *exceptio* nella formula, paralizzandone l'efficacia e conseguendo l'assoluzione.

⁸⁸ D. 33, 6, 9 (Ulpiano, *Liber XXIII ad Sabinum*): «Si quis vinum legaverit omne continetur quod ex vinea natum vinum permansit».

⁸⁹ D. 33, 6, 9 § 1.

Ma il generico legato di *dulcia*, alimenti e bevande dolci, poteva comprendere «mulsum, passum, defrutum et similes potiones», il cosiddetto mielato, il passito, il mosto cotto e bevande simili, così come l'uva, i fichi, i datteri – non certo il vino – se il testamento non dava altre indicazioni⁹⁰. Nel caso in cui il legato prevedesse vino da anfora, vino amineo, vino greco e tutti i *dulcia*, secondo il parere di Labeone si dovevano intendere per *dulcia* solo le bevande, per analogia con il vino da anfora⁹¹. Cosa si intendeva quando veniva legato il vino *vetus*? Secondo Ulpiano, il *vetus* è il vino dell'anno precedente, ma per il dotto Cujas, che appose una glossa a D. 33, 6, 9 § 4, il vino vecchio era quello invecchiato per più di un anno, secondo il consiglio di Marco Terenzio Varrone in persona: «Si vetus bibere velis, anniculum promitte»⁹². Tuttavia, poiché non vi era una regola precisa quanto all'invecchiamento, ci si poteva fondare sulle consuetudini del testatore, «ex usu testatoris (...) aestimabitur»⁹³. Va aggiunto, inoltre, che tutti quelli sopra menzionati sono legati *generis* (*genus per legatum relictum*), cioè legati di una certa quantità di cose fungibili o di una cosa da scegliere tra quelle appartenenti ad un dato *genus* o categoria, ma occorre osservare che nel legato *per damnationem*, di cui si è fatta menzione più sopra, le cose fungibili, oggetto del legato, potevano anche non far parte della eredità.

Proseguiamo ora con la casistica. Il legato che contempra dieci anfore del vino «quod in fundo nascetur» (di tutto il vino prodotto ogni anno da una determinata vigna) comporta per l'erede che soddisfi annualmente la sua obbligazione. Ma che accade in quell'anno in cui la produzione non raggiunge neppure il numero di anfore legate dal *de cuius*? L'erede dovrà dare comunque al legatario lo stesso numero di anfore previsto nel legato, acquistandole a proprie spese? Sabino è di questo parere e così Ulpiano (*Liber XXIII ad Sabinum*), da cui è tratta la regola dei Digesti⁹⁴.

⁹⁰ D. 33, 6, 16 § 1.

⁹¹ D. 33, 6, 16 § 2: «Quod si ita esset legatum, vinum amphorarium, aminaeum, graecum et dulcia omnia, nihil inter dulcia nisi quod potionis fuisset legatum putat Labeo ex collatione vini amphorarii; quod non improbo».

⁹² D. 33, 6, 11 (Ulpiano, *Liber XXIII ad Sabinum*): «Vetus (accipietur) quod non est novum, id est anni prioris vinum appellatione veteris continebitur»; D. 33, 6, 9 § 4: «Cuiacius, gl. *Vinum vetus*: Puta bimum si non nisi bimo usus fuerit pro veteri (...) vinum verum id esse quod non est novum, id est vinum anni superioris quod et Varro ostendit in lib. de re rustica his verbis: si vetus bibere velis, anniculum promitte»; D. 33, 6, 12: «Quis finis aut quod initium vini sumeretur?».

⁹³ D. 33, 6, 10.

⁹⁴ D. 33, 6, 13.

Più complesso, per i problemi interpretativi che solleva, è il caso del legato di *vino paterno*. Le due figure, del testatore e del *pater*, non sono fatte coincidere: si considera infatti tutto ciò che il *testator* intendeva con il termine generico ‘vino’ (quindi anche i *dulcia*, l’aceto e le muffe, il succo d’uva e ciò che da esso si ricava). Ma la disponibilità del testatore può anche non coincidere con quella del *paterfamilias*. Infatti quest’ultimo, in quanto tale, ha nella sua disponibilità anche il vino dei servi, che tuttavia spetta solo ad essi e non può essere fatto oggetto di legato («peculiare in usu servorum remansit»)⁹⁵.

Infine, Caio riporta una *sententia* tratta da una legge antichissima, la *Lex XII Tabularum*: non è consentito chiamare in giudizio e trarre in tribunale, chi si trovi nella propria vigna, al bagno o a teatro. È necessario attendere che le occupazioni relative siano terminate, prima di poter avere a disposizione il convenuto. Risulta curioso, ma anche significativo, che il lavoro o la semplice presenza nella vigna inibisca la chiamata immediata in giudizio, a dimostrazione che, nell’ambito del processo civile, la coltura o i lavori inerenti la vigna ed i suoi prodotti erano considerati di tale importanza da far sospendere il procedimento⁹⁶.

⁹⁵ D. 33, 6, 9 § 3. La medesima disposizione vale per il legato di vino invecchiato (*vinum vetus*) (D. 33, 6, 9 § 4).

⁹⁶ D. 2, 4, 20 (Caio, *Liber I ad legem XII Tabularum*): «Sed etiam a vinea, et balneo, et theatro nemo dubitat in ius vocari licere». Nelle XII Tavole l’antichissimo sistema della *in jus vocatio*, come principio della lite è un atto privato di ogni cittadino che aveva facoltà, ovunque incontrasse il suo debitore, di condurlo con lui davanti al magistrato con queste parole «in jus te voco, ambula mecum, sequere me», senza dovergli comunicare i motivi, che venivano detti soltanto davanti al magistrato. Il citato doveva obbedire, poiché al cittadino privato era riconosciuta in quel momento una vera e propria autorità, di cui avrebbe poi reso conto al giudice. Se l’invitato non obbediva, erano chiamati a testimoni gli astanti, toccando loro il lobo dell’orecchio a significare che dovevano ricordarsi di ciò che avevano udito, e si conduceva senz’altro l’avversario davanti al giudice; se poi quest’ultimo avesse tentato la fuga, o fosse stato comunque renitente poteva esser sottoposto alla *manus injectio*, cioè alla presa con la forza della sua persona ed essere tradotto in tribunale *etiam obtorto collo*. L’attore poteva, a tal fine, utilizzare persino i propri schiavi e rapire il convenuto. Col tempo, cadute molte formalità, bastò provare che l’invito era stato fatto: infatti la renitenza ed il tentativo, da parte di amici o parenti, di liberare l’arrestato lo faceva incorrere in un giudizio minacciato dal pretore (D. 2, 5, 5). Il *vocatus* poteva liberarsi in due soli modi: presentando un *vindex locuples* (un sostituto ricco, che si presentasse al suo posto), o transigendo con l’avversario. Infatti nel diritto romano tutto era regolato secondo la volontà delle parti e secondo l’interesse privato. Questo sistema di citazione si mantenne a lungo in Roma, ma cadde in disuso in età imperiale per essere, via via, sostituito dalla citazione per ordine del giudice e dall’uso di ricorrere al pretore, che comandava di intervenire in giudizio al convenuto e minacciava, in caso contrario, una multa a vantaggio dell’attore; il *vindex* andò in disuso e fu sostituito da un *fidejussor*, che rispondeva della comparsa del convenuto nel giorno stabilito. A volte

La lavorazione del vino, le qualità, la degustazione

I principi giuridici contenuti nel Digesto sarebbero oscuri se mancassimo di tratteggiare almeno gli usi salienti della coltivazione della vite e della vinificazione, che spiegano l'importanza assunta dalla conservazione, dalla specificazione, dal trasporto della merce-vino in ambito negoziale e dalla qualità di esso, oltre che dalla quantità, in ambito successorio, con i legati.

Quanto alla coltivazione della vigna, essa esige un lavoro incessante per tutto l'anno, essendo irrigata con sistemi speciali, nelle regioni scarsamente piovose (ad esempio, a Sulmona e in Spagna⁹⁷), o protetta dalle intemperie, come in Crimea, ove si ricoprivano con la terra i ceppi di vite, durante l'inverno, e si accendevano fuochi con la paglia per evitare le brinate in primavera; in Betica (ora Andalusia e parte di Granata), durante la canicola, si ricoprivano le viti ed i grappoli d'uva con le stuoie per proteggerli dai venti brucianti. Nonostante queste cure non era possibile garantire un raccolto abbondante e sano; non vi era protezione dagli insetti, dai parassiti e dalle malattie delle piante, soprattutto ove si consideri che la vigna era utilizzata anche per altre coltivazioni, specie di piante da frutto (erano preferiti i meli e i melograni, che hanno radici corte, ma anche gli olmi, i pioppi, i frassini, i fichi, gli olivi vi trovavano posto). In tal caso, quando la coltura era mista, le viti venivano fatte arrampicare agli alberi (*orthampélos*), sì da non esporre i frutti alla voracità dei topi e delle volpi. Ove la coltivazione veniva soltanto a vite, quest'ultima era sostenuta da pali (*pedamentum, ridica*), preferibilmente di quercia, di olivo, di ginepro; era disposta a pergolato (*vineae jugatae*), in montanti verticali uniti fra loro con traverse orizzontali (*juga*) e si sviluppava in linea retta (*canterius, vineae canteriatae*). I pergolati erano disposti a volte arrotondate (*vineae characatae*), o su quattro piani (*vineae compluviatae*). La coltivazione su sostegni era preferita in Italia, benché fosse ben nota anche in Grecia; ma si trovavano anche vigneti che si sviluppavano al suolo, producendo grappoli molto ricchi e grossi.

Per quanto riguarda le qualità, si piantavano da tre a dieci ceppi di vite addossati insieme e si cercava di combinare insieme le diverse specie, associando la *visula*, che fruttificava ai piedi degli alberi, alla *albuels* che produceva soprattutto sul-

non era lecita la *in jus vocatio*, con riguardo alle persone, al tempo, o al luogo. Quanto al luogo, era in primo luogo inviolabile il domicilio del convenuto (*tutissimum cuique refugium atque receptaculum*), oltre ad alcuni luoghi speciali, sopra menzionati, la vigna, i bagni, il teatro.

⁹⁷ PLINIO, *Naturalis historia* 17, 40-41, ed. J. André, XVII, Paris 1964 (CUF), pp. 104-105.

la cima; si faceva poi passare la vite da un albero all'altro, sostenendola, all'occorrenza, con forcelle. Si coltivava la vite soprattutto per produrre il vino, ma ciò non escludeva che, in via eccezionale, se ne potesse utilizzare il legno: alcune colonne del tempio di Iuppiter a Metaponto e una scalinata del tempio di Artemide ad Efeso erano in legno di vite⁹⁸. Quanto al frutto, la produzione di uva da tavola era molto scarsa, praticata nelle vicinanze delle città, ove era più agevole il trasporto, e destinata solo ai mercati cittadini che ne assicuravano la consumazione.

I grappoli venivano anche conservati, appendendoli, mettendoli sulla paglia, sulla crusca, sulla segatura, sul gesso, esponendoli al fumo, chiudendoli nei vasi, poi ricoperti con vinacce o riposti in una cisterna (*uvae ollares*). Si conservavano nel vino, nel mosto, nel vino cotto, nel vinello, ma si mantenevano anche nell'acqua piovana. I grappoli disidratati (*uva passa*) erano poi sottoposti ad una fonte di calore; tipica era l'uva di Cos, molto apprezzata dai Romani, per la quale occorreva un procedimento speciale: dopo aver essiccato i grappoli al sole, li si avvolgeva in foglie di fico, di vite o di platano, che erano poi posti in barili, a strati separati da foglie, e infine chiusi con gesso⁹⁹.

Ed ora passiamo alla produzione del vino. Dopo la vendemmia l'uva era pestata nel tino e portata al torchio (*torcular*), che si trovava, di solito, in prossimità della vigna; dalla spremitura il vino colava nei *lacus* o *dolia*¹⁰⁰, ove sarebbe avvenuta la fermentazione. La spremitura dava però un vino ritenuto di qualità inferiore, il *mustum tortivum, circumcisitum* (vino di torchio o tagliato); la vinaccia (*vinaceum*) si toglieva e si conservava per usi diversi: mescolata con l'acqua e nuovamente spremuta dava il vinello (*lora*), ma poteva anche essere data al bestiame, specie ai suini, come mangime per l'ingrassaggio, o avere impieghi medicinali¹⁰¹.

Occorre tener presente che, per la spremitura dell'uva, gli attrezzi e i grandi recipienti erano forniti dal proprietario della vigna sia al fittavolo, che al compratore dell'uva, e che essi, secondo l'uso, facevano il vino direttamente sul luogo.

⁹⁸ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 2(1), p. 26.

⁹⁹ COLUMELLA, *De re rustica* 12, 16, 3, ed. J. André, XII, Paris 1988 (CUF), p. 46; PLINIO, *Naturalis historia* 15, 18(17), 66, ed. J. André, XV, Paris 1960 (CUF), pp. 40-41. Pare che l'uva passa avesse virtù medicinali, mentre l'uva fresca era vietata per i febbricitanti. Cfr. JARDÉ, s.v., *Vinum*, p. 919.

¹⁰⁰ Il *lacus* era il tino o la tinozza in cui si raccoglievano il vino e l'olio torchiato; il *dolium* era una botte (di creta nei tempi più antichi, più avanti di legno), in cui si lasciava fermentare e depositare per più mesi il mosto prima di travasarlo nelle anfore.

¹⁰¹ VARRONE, *Res rusticae* 2, 4, ed. C. Guirard, II, Paris 1985 (CUF), pp. 34-43; CATONE, *De agricultura* 28, 25, p. 34; PLINIO, *Naturalis historia* 23, 10, 14, ed. J. André, XXIII, Paris 1971 (CUF), p. 25.

go; l'affittuario e il compratore si limitavano alla piccola utensileria indispensabile. La distinzione fra l'attrezzatura più costosa, dovuta dal proprietario del fondo, e quella di piccolo uso è fatta da Ulpiano in D. 19, 2, 19, ove, in realtà, si pone la questione per un frantoio delle olive, ma che è, estensivamente, applicata anche al torchio del vino. Il proprietario fornisce non solo i grandi tini (*dolia*), ma è anche tenuto ai danni più gli interessi, se il cattivo stato dei contenitori pregiudica la conservazione del vino. Naturalmente, nella spremitura, secondo l'uso degli antichi, non si mescolavano le varie specie di uva, né tanto meno le uve bianche con le nere; anzi, queste ultime si riteneva producessero un vino meno pregiato delle bianche¹⁰².

Una volta nel tino di fermentazione il vino veniva subito lavorato; più era comune, più si aggiungevano ingredienti per migliorarlo, come l'acqua o vini di vigneti diversi, o, più drasticamente, si aggiungevano la resina, la pece, il marmo polverizzato, il gesso, la calce¹⁰³. In Grecia lo si mescolava con l'acqua di mare, che poteva variare in percentuale, dalla metà al doppio del vino puro. Poiché i vini greci erano molto apprezzati in tutto il mondo mediterraneo, la loro gradazione salina ne connotava le caratteristiche: così, i vini di Clazòmene e di Rodi erano poco salati, quelli di Mindo e di Alicarnasso molto, quelli di Cos, mediamente. La salatura era comunque una operazione delicata, poiché l'eccesso di sale poteva rendere il vino, secondo gli antichi, non solo sgradevole, ma dannoso¹⁰⁴. Altri procedimenti erano volti ad ottenere il *bouquet* del vino, a dargli profumazione, a togliergli note sgradite o a rendere dolce un vino forte. Si giungeva a vere e proprie falsificazioni: Catone scrive di essere a conoscenza di ricette per fabbricare il vino pregiato greco o il vino di Cos¹⁰⁵. Nella Gallia Narbonese

¹⁰² PLINIO, *Naturalis historia* 23, 6, 1, p. 23. Con le uve comuni, appena mature, si fabbricava il vino per gli schiavi, *vinum praeliganeum*, cioè vino da uva da scarto e mal matura o vino immaturo (CATONE, *De agricultura* 26, 23, 2, p. 33).

¹⁰³ COLUMELLA, *De re rustica* 12, 3, pp. 27-30; Q. ORAZIO FLACCO, *Sermones* 2, 4, 55-60 e 2, 8, 15-16, in *Le opere*, a cura di P. Fedeli, C. Carena, II/1, Roma 1994 (Antiquitas Perennis), pp. 228-260; CATONE, *De agricultura* 27, 24, pp. 33-34; PLINIO, *Naturalis historia* 14, 6, 53-54 e 24, 120-121, pp. 41 e 62-63; ID., *Naturalis historia*, 23, 24, pp. 35-37.

¹⁰⁴ OMERO, *Iliade*, 6, 135-36, ed. P. Mazon, Paris 1937 (CUF), p. 158; TEOFRASTO, *De causis plantarum* 6, 7, 6, ed. F. Wimmer, Parissis 1886 (rist. Frankfurt am Main 1964), p. 298; ID., *De odoribus* 11(51), ed. cit., p. 373; PLAUTO, *Rudens* 2, 7, 588, ed. A. Ernout, VI, Paris 1957 (CUF), p. 149; DIOSCORIDE, *De materia medica* 5, 10, ed. M. Wellmann, II, Berolini 1958, p. 13.

¹⁰⁵ CATONE, *De agricultura* 121, 112-113, pp. 76-77.

si arrivava ad usare prodotti nocivi alla salute per sofisticare il vino e gli si dava colore e sapore persino con l'aloe¹⁰⁶. Nonostante ciò, la legislazione non proibiva interventi sul prodotto, né prevedeva sanzioni o pene per le peggiori sofisticazioni; era nel costume del mondo antico manipolare il prodotto vinario ed era assolutamente sconosciuta l'esigenza di avere in tavola un prodotto genuino; benché fosse ritenuto dannoso, si continuava a bere, per esempio, il vino esposto al sole (per conservarne la gradazione), o affumicato in appositi locali (*fumarium*) ed il vino di Marsiglia, che pur conservava uno sgradevole gusto di fumo era, comunque, sempre richiesto¹⁰⁷.

Per il trasporto ci si serviva di otri (*culleus, uter*), sacchi di cuoio che si riteneva migliorassero il vino, ma si potevano anche utilizzare anfore di argilla, botti (*dolia*), di creta o di legno, e barili di legno (*cupa*). I vini da conservare si versavano dai *dolia* nelle anfore ed il vino si denominava *vinum amphorarium*, per distinguerlo dal *vinum doliare*; l'anfora era chiusa da tappi di sughero o d'argilla, rivestiti di pece o di gesso (*pittucium*), e vi si apponeva una etichetta con il nome del vino e, spesso, la data in cui era stato 'messo in anfora'; le anfore erano poi ordinate in lunghe file e messe nelle celle delle cantine (*cellae*). Il vino non era mai limpido, ma ciò non impediva di apprezzarlo per le sue qualità 'aggiuntive'; in ogni caso, prima di servirlo si era costretti a filtrarlo con un colino (*colum*), poi nuovamente con un *saccus vinarius*, fatto generalmente di vimini o di tela di lino (*saccus*), preferito dai buongustai, che volevano anche si usasse tela nuova, per il gusto particolare che avrebbe lasciato¹⁰⁸.

Quanto alla qualità dei vini, essi avevano una base prevalentemente dolce ed erano i preferiti: il vino (*passum*) si produceva a Creta, in Cilicia, in Africa, in Italia, ma anche nella Gallia Narbonese vi era un *dulce*, prodotto con uve seccate al sole. Il mosto serviva alla preparazione di diverse bevande; secondo la spremitura se ne preparavano di differente qualità: il primo veniva imbottigliato (il siciliano *aluntium* o *protropum*)¹⁰⁹. Per ottenere l'*aigleucòs*, un vino dolce che non fermenta

¹⁰⁶ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 8(6), 68, p. 46.

¹⁰⁷ CATONE, *De agricultura* 114, 105, p. 73; PLINIO, *Naturalis historia* 14, 10(8), 77-78 e 11, 9, 85, pp. 49 e 52; COLUMELLA, *De re rustica* 1, 6, 20, ed. H.B. Ash, London-Cambridge Mass. 1948 (The Loeb classical library), pp. 74 e 76; MARZIALE, *Epigrammaton* 10, 36, 1, p. 89. Cfr. JARDÉ, s.v., *Vinum*, p. 920.

¹⁰⁸ ORAZIO, *Sermones* 2, 4, 54-55, p. 226.

¹⁰⁹ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 11(9), 80, p. 50.

tava e si conservava sempre tale¹¹⁰, si impediva appunto la fermentazione di mosto conservandolo nell'acqua fino all'inverno¹¹¹. Il vino cotto si preparava invece facendo bollire il mosto sul fuoco fino a ridurlo a due terzi della quantità iniziale, poi alla metà, infine a un terzo; nel primo caso si denominava *carenum*, nel secondo *sapa*, nel terzo *defretum* o *defrutum*¹¹².

Si poteva mescolare al vino il miele¹¹³, e con il mosto ed il miele si preparava il vino mielato (*mulsum*, *melitites*, *oinomélis*)¹¹⁴; si otteneva una bevanda analoga mescolando il miele all'acqua (*idroméli*)¹¹⁵, all'acqua di mare (*thalassoméli*), all'aceto (*oxùmeli*), al succo di frutta (*melòmeli*)¹¹⁶; il *conditum* o *piperatum* era fatto di vino, di miele e di pepe¹¹⁷. Una ricca casistica, tuttavia, consentiva l'abbinamento con varie sostanze. Facendo macerare nel vino i fiori, le foglie, i frutti si ottenevano vini aromatici che servivano soprattutto per la medicina e per la profumeria; si veda il vino di rose, *rosetum*, di mirto, di assenzio, citato anche nell'editto di Diocleziano¹¹⁸; ma si facevano anche macerare i profumi nel vino (*aromatites*), come la mirra, *murrhina*¹¹⁹. Al vino propriamente detto si collegavano bevande analoghe (*vina fictitia*, in particolare ottenuti dai frutti, quali il sidro, i vini di fichi, di carrube, di melagrane, di datteri, di pinoli)¹²⁰.

Come e in che misura si consumava e degustava il vino nel mondo romano? In genere nel mondo antico, in Grecia, il consumo di vino era molto parco, le bevande più usuali erano il latte e l'acqua; sia a Marsiglia, che a Mileto la legge vie-

¹¹⁰ Un vino di origine greca, come del resto il nome *aigleucòs* dal greco *aeì gleukòs*, sempre dolce.

¹¹¹ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 11(9), 83, p. 51.

¹¹² Le denominazioni venivano però spesso usate indifferentemente.

¹¹³ Secondo Plinio, Aristeo sarebbe stato il primo a fare una miscela di vino, miele e farina: PLINIO, *Naturalis historia* 14, 6, 53, p. 41.

¹¹⁴ COLUMELLA, *De re rustica* 12, 41, p. 74; PLINIO, *Naturalis historia* 14, 9(7), 75 e 11(9), 85, pp. 48-49 e 52.

¹¹⁵ Il miglior *idroméli* era quello di Frigia.

¹¹⁶ Cfr. JARDÉ, s.v., *Vinum*, p. 921; DIOSCORIDE, *De materia medica* 5, 22, ed. M. Wellmann, II, Berolini 1958, p. 20; COLUMELLA, *De re rustica* 12, 47, 3, pp. 84-85; PLINIO, *Naturalis historia* 14, 21, 114, p. 61.

¹¹⁷ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 19, 108, p. 59; i venditori o i fabbricanti di queste bevande erano denominati *conditarii*, *conditaria*. Cfr. in *Corpus Inscriptioinum Latinarum*, VI/2, Berolini 1882, p. 1224, n.º 9277.

¹¹⁸ *Edictum Diocletiani* 2, 18-19; CATONE, *De agricultura* 134, 125, p. 81; COLUMELLA, *De re rustica* 12, 5 e 38, pp. 32 e 69-72; PLINIO, *Naturalis historia* 14, 19, 104, 106 e 109, pp. 58 e 59.

¹¹⁹ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 15, 92-93 e 19, 107-108, pp. 54-55 e 59.

¹²⁰ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 19, 100-106, pp. 57-59.

tava alle donne di bere vino; l'ubriachezza poi era considerata un vizio dei barbari, non degna dei greci. Bere vino puro, sia in Grecia che a Roma era ritenuto costume molto rozzo, usanza di sciti. Pertanto si dovevano tagliare i vini forti e corposi con l'acqua; la proporzione di acqua variava secondo la forza del vino ed il gusto dei convitati. Si facevano miscele in cui il vino era pari ad 1/5, 1/4, 2/7, 1/3, 2/5, 1/2, 4/7, 3/5, 2/3; la proporzione di 1/4 era ritenuta la migliore, anche se si ricorreva spesso alle altre proporzioni, secondo la tolleranza dell'acqua, che si riteneva propria di alcune qualità di vino; naturalmente i veri bevitori trovavano la proporzione di 2/3 ancora troppo leggera e buona per le ranocchie¹²¹.

Nell'antico Lazio il vino fu una merce rara per lungo tempo, per cui fu poco bevuto dai romani, che, alla maniera dei greci, si vantavano di una grande sobrietà e sostenevano che bere più che moderatamente ottundeva il senso del gusto; tuttavia si introdusse il vino in tutti i pasti, ma, ad imitazione dei greci era essenziale soltanto nei banchetti (*comissatio*)¹²². Come in Grecia, era vietato alle donne bere vino, ma si permetteva loro il vinello ed il passito¹²³. I romani tagliavano il vino con acqua calda o fredda; Nerone faceva bollire l'acqua, per poterla mescolare al vino, la più pura possibile¹²⁴. Durante la *coena* ciascuno si faceva versare nella coppa la miscela di acqua e vino che più gradiva, ma durante la *comissatio* la mescolanza si faceva anticipatamente nel vaso da mescolare. Anche a Roma, come in Grecia, si faceva raffreddare il vino, circondando il vaso con la neve o immergendolo in un sacco riempito di neve (*saccus nivarius, colum nivarium*)¹²⁵. Nonostante le abitudini morigerate, presso la corte imperiale divenne sempre più frequente l'abuso di vino, specie da quando l'imperatore Claudio, facendone largo uso – era divenuto famoso per questo –, introdusse l'abitudine di bere a digiuno, prima di mangiare¹²⁶.

¹²¹ FERECRATE presso ATENEIO, *Dipnosophistarum epitome* 10, 430, ed. S.P. Peppinki, II/2, Lugduni Batavorum 1939, pp. 33-34.

¹²² Banchetto, cui seguivano baldorie e gozzoviglie e una passeggiata notturna con le fiaccole e la musica.

¹²³ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 14(13), 89-90, p. 53.

¹²⁴ PLINIO, *Naturalis historia* 31, 23, 40, ed. W.H.S. Jones, VIII, London-Cambridge Mass. 1963 (The Loeb classical library), pp. 400 e 402.

¹²⁵ Cfr. JARDÉ, s.v., *Vinum*, p. 921; PLINIO IL GIOVANE, *Epistulae*, 1, 15, 2, ed. A.-M. Guillemin, I, Paris 1927 (CUF), p. 15; L.A. SENECA, *Epistulae ad Lucilium*, 9, 78, 23, ed. F. Préchac, H. Noblot, III, Paris 1957 (CUF), p. 79; MARZIALE, *Epigrammaton* 5, 64, ed. H.J. Izaac, I, Paris 1969 (CUF), p. 169, e 14, 103-104, ed. H.J. Izaac, II/2, Paris 1933 (CUF), p. 234.

¹²⁶ Cfr. JARDÉ, s.v., *Vinum*, p. 921.

Naturalmente il vino aveva anche altre utilizzazioni: per esempio in cucina per preparare salse (*garum*)¹²⁷ e dolci, o in medicina come bevanda o come lozione¹²⁸, ma si usava anche la feccia del vino come sostanza medicinale, o la *sapa* (mosto cotto)¹²⁹. Anche nelle pratiche religiose le libagioni di vino erano frequenti, specie dedicate ai *Lares* familiari, nel culto privato, ed alle più importanti divinità, nel culto pubblico.

Cantava Orazio, dopo la vittoria di Cesare Ottaviano su Cleopatra e Marco Antonio:

*Nunc est bibendum, nunc pede libero
pulsanda tellus, nunc Saliaribus
ornare pulvinar deorum
tempus erat dapibus sodales,
antehac nefas depromere Caecubum
cellis avitis, dum Capitolio
regina dementis ruinas
funus et imperio parabat (...)*¹³⁰.

¹²⁷ Salsa preparata con pesci marinati e con vino.

¹²⁸ PLINIO, *Naturalis historia* 14, 22(18), 116-118, pp. 61-62, e 23; 20, pp. 33-22; 40, pp. 31-33. Si pensava, per esempio, che iniettando nella vite una dose di *theriaca*, uno specifico contro i morsi degli animali velenosi, si trasmettessero le stesse qualità ai frutti. Cfr. JARDÉ, s.v., *Vinum*, p. 922.

¹²⁹ PLINIO, *Naturalis historia* 23, 31, 63-65 e 33, 68, pp. 41-42 e 43.

¹³⁰ Q. ORAZIO FLACCO, *Ode* 37, 1-8, in ID., *Opera*, Oxonii 1957 (Scriptorum classicorum bibliotheca oxoniensis): «Amici miei, ora si deve bere / ora con piede libero / battere ritmicamente il suolo / ora i sacerdoti Sali / debbono ornare i letti degli dei / con le più succulente vivande sacrificali, / prima era vietato trar fuori dalle celle avite il Cecubo, / finché una regina apprestava al Campidoglio assurde sciagure / e rovine a tutto l'impero (...)