

CLAUDIO AZZARA*
Il vino dei barbari

In una lettera, poi raccolta nelle *Variae*, redatta con ogni probabilità nel 533 o nei primi mesi del 534 e inviata al *canonicarius Venetiarum* (il massimo funzionario finanziario della provincia), Cassiodoro chiedeva, per conto della corte gota di Ravenna, la fornitura a cura dell'interlocutore e a beneficio della mensa regia del delizioso vino dei produttori veronesi, del quale venivano nella circostanza magnificate le qualità senza pari¹. La richiesta da parte della corte riguardava vino definito «acinaticium», vale a dire di tipo passito, di cui le cantine ravennati erano ormai quasi a secco e che veniva perciò ricercato nella zona di Verona, dove esso era notoriamente di qualità eccellente. Tale prodotto veniva descritto come il vanto dell'Italia (nel testo si intendeva probabilmente la sola Italia annonaria, cioè quella settentrionale), ineguagliato anche dai vini greci, i quali erano di regola abilmente “insaporiti” con l'aggiunta di spezie e di altri ingredienti.

Il vino veronese spiccava, nelle parole di Cassiodoro, per il suo colore purpureo, degno quindi di un re, e per il suo sapore unico; si rammentavano pure le fasi principali della sua produzione, dalla conservazione dell'uva in specifici contenitori, perché perdesse i «fatui humores» e concentrasse gli zuccheri, divenendo dolce, all'esposizione all'aperto durante l'inverno, per asciugare e maturare, sì da essere infine spremuta allorquando i vini normali cominciavano invece già a invecchiare. Una volta pronto, il vino doveva essere consegnato ai *chartarii*, fun-

¹ AURELIO CASSIODORO, *Variarum libri XII*, ed. Å. J. Fridh, Turnholti 1973 (Corpus Christianorum. Series Latina, 96) [d'ora in avanti, CASS. *Variae*], XII, 4. Per un commento alla lettera, si vedano L. [CRACCO] RUGGINI, *Economia e società nell'Italia annonaria. Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo d.C.*, Milano 1961, p. 340; M. PAVAN, *La Venetia di Cassiodoro*, in *La Venetia dall'antichità all'alto Medioevo*, Roma 1988, pp. 63-74, p. 70.

zionari del patrimonio di corte, che avevano l'obbligo di conservarlo adeguatamente, preservandone le caratteristiche. Ai produttori veniva pagato un «giusto prezzo», stabilito però dal regio acquirente, attraverso il meccanismo della *coemptio*, con il capzioso ammonimento che costoro non potevano certo esitare a vendere come da richiesta ricevuta quanto avrebbero piuttosto dovuto spontaneamente donare, quale omaggio al loro monarca.

Il vino e le stirpi barbariche nelle fonti letterarie

Se la citata lettera di Cassiodoro al *canonicarius Venetiarum* informa su di un prodotto di qualità superiore, preparato con una lavorazione specifica, non a caso rievocata dallo scritto, altre epistole contenute nelle *Variae* fanno cenno, sempre in rapporto alle regioni nordorientali della penisola, della larga diffusione, nell'Italia ostrogota, del vino e della sua incidenza sulla dieta della popolazione (rispetto alla cui totalità, va ricordato, i goti rappresentavano una minoranza tutto sommato esigua). Durante la carestia del 534, che aveva messo in ginocchio l'intera Italia annonaria e i cui effetti si ripercossero anche negli anni seguenti, il vino era messo sullo stesso piano del *triticum* e del *panicum* nell'elenco dei beni di cui la *Venetia* era rimasta sprovvista e la cui mancanza pativa a tal punto da vedere molti suoi abitanti morire per fame. In tale circostanza, mentre per l'approvvigionamento di grano si disponeva di fare ricorso alle riserve degli *horrea* pubblici della *Venetia* e della *Liguria*, per il vino si rinviava all'*Histria*, che dalla carestia era stata evidentemente risparmiata².

Il gradimento, dichiarato da Cassiodoro, del re gota e della sua corte per l'*acinaticium* chiesto ai veronesi testimonia pure come soggetti di origine barbara, quali erano i goti, avessero a quest'epoca una piena familiarità con il vino, alimento che costituiva una parte integrante della loro dieta quotidiana. La constatazione può sorprendere solo qualora, in modo del tutto *naive*, si associno automaticamente – e indistintamente – le stirpi barbariche (che erano assai eterogenee tra loro) e i loro singoli esponenti a bevande alcoliche, come la birra, tipiche di regimi alimentari diversi da quelli dei popoli mediterranei. In realtà, i secolari contatti con il mondo romano avevano permesso anche alle stirpi provenienti da

² CASS. *Variae*, XII, 26; cfr. anche XII, 22. Cfr. RUGGINI, *Economia e società*, pp. 283 e 335; PAVAN, *La Venetia di Cassiodoro*, p. 71.

territori in cui il clima non consentiva la coltivazione della vite di conoscere e apprezzare il vino e di introdurlo fra i propri usi alimentari. Insomma, le stirpi barbare che avevano frequentato la romanità e che si erano infine progressivamente stanziati sul suolo dell'impero non solo dimostravano di gradire il vino, ma, per così dire, lo avevano assunto appieno nella propria quotidianità di vita ed entro i propri stessi orizzonti culturali.

Ogni discorso su un tema quale “i barbari e il vino” dovrebbe in verità scomporsi a seconda non solo della cronologia considerata, ma anche delle singole stirpi prese in esame, dal momento che la galassia di tribù che la cultura romana tendeva a comprendere sotto l'etichetta unificante di “barbari” era in realtà costituita da una molteplicità di etnie, assai diverse l'una dall'altra (anche se non prive di significative interrelazioni). In questa sede, per offrire uno spaccato sufficientemente omogeneo e perciò in qualche modo significativo, ci si limiterà, pertanto, a considerare – fatte salve alcune valutazioni più generali – alcune tracce relative all'Italia “barbarica” altomedievale, e perciò – oltre a quanto già detto sui goti – ad esempi tratti soprattutto dall'età longobarda; iniziando dal “ruolo” assegnato al vino nella stilizzazione letteraria, da cui provengono, tuttavia, ben poche indicazioni complessive³.

Nella raffigurazione convenzionale e stereotipa che dei barbari facevano i romani, accanto a una cospicua quantità di difetti assortiti (propensione all'ira e alla violenza, impulsività, insincerità, subdola astuzia, rozzezza di costumi, sporcizia personale) figurava anche la predisposizione per il consumo smodato di bevande alcoliche (oltre che di cibo) e quindi per l'ubriachezza. Del resto, pure nelle rappresentazioni culturali interne al mondo barbarico, le grandi bevute, in occasioni conviviali, appaiono costituire non solo una pratica comune, ma anche un comportamento carico di specifici valori. Nell'*Edda* di Snorri Sturluson (1178-1241), autentica *summa* della mitologia scandinava, che, pur se composta tra il XII e il XIII secolo raccoglie e rielabora materiali antichissimi, affondanti nel passato pagano più remoto delle società nordiche, la condizione ideale degli abitanti della Valhöll, la dimora celeste degli dèi e degli eroi, consisteva nel trascorrere il tem-

³ In generale, sulla coltivazione della vite nell'altomedioevo, cfr. I. IMBERCIADORI, *Vite e vigna nell'alto medioevo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto medioevo*, Spoleto 1966 (Settimane di studio del Centro Italiano di studi sull'Alto Medioevo, 13), pp. 307-342; A.I. PINI, *Vite e olivo nell'alto medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Spoleto 1990 (Settimane di studio del Centro Italiano di studi sull'Alto Medioevo, 37), pp. 329-370; G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4), pp. 175-228.

po, oltre che in gare di abilità con le armi e in altri giochi, in interminabili riunioni conviviali, in cui consumare senza freno cibi e bevande⁴. Nella società scandinava dei cui costumi l'*Edda* è specchio (pur ambientando le vicende narrate in un contesto mitico e fatto salvo lo scarto cronologico tra l'epoca in cui queste sono ambientate e quella della redazione effettiva dei componimenti), ma, più in generale, anche nelle altre culture barbariche occidentali, il mangiare e il bere in grandi quantità non costituivano solo un piacere per la gola, ma si configuravano come un'autentica prodezza, da esibire magari in apposite sfide a chi riusciva a ingurgitare di più: di simili gare le saghe scandinave offrono numerose descrizioni, in cui ciò che accadeva nel mondo reale viene trasfigurato in ambientazioni ultraterrene. In specifiche circostanze, quali ad esempio le celebrazioni per una vittoria in battaglia o il banchetto per suggellare un'amicizia o un'alleanza, gli eccessi nel consumo di alcolici erano talmente consueti da risultare del tutto prevedibili nei loro esiti. Nella narrazione di Paolo Diacono (fuori dunque dal contesto scandinavo) risultava come naturale e ovvio lo stratagemma adottato dai longobardi, i quali avevano strategicamente abbandonato ai nemici franchi un proprio accampamento, ma solo per attendere nascosti nei pressi che i nemici si abbandonassero all'inevitabile sbornia collettiva tesa a celebrare il successo, in modo da poterli sorprendere ebbri durante la notte e farne strage⁵.

Presso le stirpi barbariche dell'occidente (così come presso altre culture, inclusa quella romana), il banchetto costituiva un luogo privilegiato di espressione della socialità, in occasione del quale venivano istituiti, consolidati, rinnovati i rapporti tra i singoli individui o tra gruppi. La stessa ammissione al banchetto era determinata da forme rigidamente codificate, almeno in specifici contesti, come quello della mensa regia: da giovane, il longobardo Alboino (colui che, una volta divenuto re, guidò la migrazione in Italia della sua stirpe) non fu ammesso al tavolo del padre Audoino – com'era consuetudine dei longobardi – fintantoché non avesse ricevuto le armi dal re di una stirpe straniera, in segno di adozione⁶. Lo speciale valore rivestito dal banchetto, nelle sue espressioni più o meno solenni, per le valenze sociali, simboliche, politiche che gli erano connaturate, lo portava ad esse-

⁴ SNORRI STURLUSON, *Edda*, a cura di G. Dolfini, Milano 1995 [d'ora in avanti, *Edda*], *Gylfaginning*, 41, p. 92. In generale, sul tema, cfr. C. AZZARA, *Barbarus ludens. Elementi per uno studio della ludicità nell'alto medioevo barbarico*, «Ludica», 3 (1997), pp. 40-50.

⁵ PAOLO DIACONO, *Storia dei Longobardi*, a cura di L. Capo, Milano 1992 [d'ora in avanti: PAOLO DIAC.], V, 5, p. 256.

⁶ PAOLO DIAC., I, 23, pp. 43-44.

re protetto da una pace speciale, “rafforzata”, che vietava in modo assoluto di commettere atti di violenza al suo interno. Quando il citato Alboino venne ricevuto alla mensa del re dei gepidi Torisindo, del quale egli aveva ucciso il figlio, il monarca trattenne i giovani guerrieri che volevano vendicarsi del longobardo, per non mancare ai propri doveri di ospite⁷. Azioni di forza sono pure documentate in contesti di simposio, come nel caso del fallito attentato contro il re longobardo Liutprando, ad opera di un suo parente di nome Rotari⁸; peraltro, il carattere straordinario di simili episodi è reso evidente non solo dall’esecrazione con cui essi sono condannati, ma dal fatto stesso che gli attentatori scegliessero proprio il momento del convivio per eseguire il crimine, contando sulla rilassatezza delle vittime designate, che erano naturalmente portate a sentirsi al sicuro in tale frangente e quindi a tenere la guardia abbassata. La solidarietà che univa i commensali aveva occasione di manifestarsi e di venire sottolineata attraverso precisi usi conviviali, quale poteva essere la pratica di sorseggiare dal medesimo boccale tra vicini di tavola. Sempre nella narrazione dell’*Edda*, il viaggiatore Aegir si trovò a condividere il bicchiere addirittura con il dio Bragi, che gli sedeva a fianco durante un banchetto tenutosi ad Àsgardhr, la dimora degli dèi⁹. Il gesto di bere dalla stessa coppa, oltre che segno di amicizia tra commensali, poteva sancire anche patti e accordi di varia natura, come una promessa di matrimonio. In ambito longobardo, l’esempio di un tale atto è tramandato per la promessa di matrimonio fra la regina Teodolinda, la vedova del re Autari, e l’allora duca di Torino Agilulfo, che proprio in virtù di queste nozze divenne il nuovo monarca. Nella circostanza, rievocata da Paolo Diacono, fa la sua comparsa – finalmente in modo esplicito – il vino. Teodolinda, incontrato a Lomello l’uomo che, con il consiglio dei maggiori della stirpe, aveva prescelto per governare i longobardi, fece portare del vino e ne bevve per prima; quindi offrì la medesima coppa, con quanto restava del liquido, ad Agilulfo, perché terminasse di vuotarla, e chiese perciò all’uomo di darle un bacio, a esprimere la volontà di renderlo suo sposo¹⁰.

Nella narrazione dell’*Historia Langobardorum*, il vino ricorre in almeno altri due episodi piuttosto significativi. Il primo è relativo all’inganno ordito dal nuovo re Grimoaldo a danno del suo ostaggio Pertarito, il monarca che egli stesso

⁷ PAOLO DIAC., I, 24, pp. 44-46.

⁸ PAOLO DIAC., VI, 38, p. 340.

⁹ *Edda, Skaldskaparmål*, 1, pp. 127-128.

¹⁰ PAOLO DIAC., III, 35, pp. 172-174.

aveva spodestato dal trono¹¹. Quest'ultimo si era consegnato al suo vincitore, ricevendo la promessa di aver salva la vita e di essere trattato con onore; ben presto, tuttavia, Grimoaldo aveva mutato parere, essendosi lasciato convincere da alcuni cattivi consiglieri (secondo quanto riporta il Diacono, per ridurre le responsabilità personali del re) che Pertarito rimaneva un pericoloso concorrente per il trono, in virtù del diffuso sostegno di cui continuava a godere presso i longobardi, e che era quindi preferibile assassinarlo. Grimoaldo aveva quindi ordito un tranello, mirando a far ubriacare il rivale per poi poterlo sorprendere ebbro nel sonno: gli aveva perciò fatto giungere cibi succulenti «vina quoque praecipua», assieme a diversi «potionum genera» (cioè altri tipi di bevande, non specificate ma evidentemente alcoliche, dato l'effetto che dovevano sortire), allo scopo di coglierlo nottetempo «potatione resolutus vinoque sepultus». Ma Pertarito, messo al corrente da un servo fedele del reale intento di quel banchetto, ingannò i messi di Grimoaldo bevendo solo acqua, appositamente predisposta dal suo coppiere in un calice d'argento, ogni qualvolta costoro lo spingevano fraudolentemente a vuotare in un sol sorso il bicchiere, per brindare in onore del re. La falsa informazione che la vittima designata si stava riempiendo di vino indusse Grimoaldo a rallegrarsi apertamente con i suoi per la stoltezza di quell'*ebriosus* che presto avrebbe reso con il sangue tutti i vini trangugiati («pariter eadem vina mixta cum sanguine refundet»); invece, Pertarito approfittò dall'indebita certezza del rivale di averlo ormai in pugno per fuggire travestito da servo, coperto dal fedele Unulfo, il quale fu pronto a rassicurare le guardie del re dichiarando che il suo padrone giaceva inerme e come morto per quanto aveva bevuto.

La rievocazione letteraria della vicenda del tentato omicidio di Pertarito ad opera di Grimoaldo – indipendentemente da come siano andate per davvero le cose – appare significativa per quanto essa suggerisce circa il modo di percepire alcuni aspetti legati al consumo del vino nell'Italia di tradizione longobarda, tra VII e VIII secolo. Innanzitutto, trova conferma la consuetudine di cercare di approfittare dello stato di ubriachezza, conseguenza di occasioni conviviali, di un avversario per eliminarlo, magari violando i doveri dell'ospitalità, o la parola data, come nel caso di Grimoaldo (anche se il biasimo viene rivolto dall'autore – come detto – ai malvagi consiglieri che gli avrebbero suggerito tale condotta, indegna di un re altrimenti valoroso). Il vino si pone così come mezzo che agevola un delitto. Inoltre, si nota come allo stesso tempo lo smodato consumo di

vino e di bevande alcoliche venga messo nel conto quale comportamento naturale in determinati contesti e rientri in una precisa prassi, propria del banchetto, ma venga, peraltro, biasimata e derisa l'ubriachezza, come suggeriscono le parole di scherno e disprezzo rivolte da Grimoaldo a Pertarito, da lui creduto sbronzo. Una simile condanna, tuttavia, piuttosto che della cultura tradizionale di un guerriero longobardo, quale potevano manifestare Grimoaldo e i suoi seguaci, (laddove l'ubriacarsi appare condotta naturale e non particolarmente censurabile, specie nell'ambito festoso e celebrativo del convivio) sembrerebbe poter essere attribuita alla morale cristiana che Paolo Diacono esprime, certamente più incline a bollare come stolto e indecente questo comportamento, pure sulla scorta di precisi modelli scritturistici (si pensi, ad esempio, al Noè ebbro).

Il vino compare nel racconto dell'*Historia Langobardorum* anche nel celeberrimo episodio del macabro brindisi cui venne costretta la regina Rosmunda dal proprio marito Alboino, il quale le offrì da bere proprio del vino in una coppa ricavata dal cranio del padre di lei Cunimondo, il monarca dei gepidi che lo stesso Alboino aveva precedentemente ucciso¹². La vicenda è ben conosciuta e forte risulta l'intento di umiliazione della donna insito nel gesto del consorte, almeno nel resoconto di Paolo Diacono, che non poteva non esprimere la propria totale condanna verso quell'atto. Al fatto descritto, attinto da Paolo da una tradizione orale risalente nel tempo, sembra potersi riconoscere una sostanziale veridicità (egli dichiara, oltretutto, di aver visto con i propri occhi la macabra tazza molto tempo dopo, alla corte del re Ratchis), considerando come la pratica di conservare il cranio dei nemici uccisi sia testimoniata presso diverse culture antiche e crani montati a coppa siano documentati – tra l'altro – presso gli avari, con i quali i longobardi ebbero intensi rapporti durante il loro lungo soggiorno in Pannonia. Dal teschio del nemico ucciso si riteneva di poter suggerire la *virtus* del medesimo e, almeno in epoche remote, l'utilizzo di simili oggetti doveva essere conseguente allo svolgimento di pratiche cannibaliche, difficili da ipotizzarsi, invece, per l'epoca di Alboino¹³.

Nei pochi episodi tratti dall'opera di Paolo Diacono e qui rammentati il vino ricorre, dunque, – suo malgrado – in occasioni di tragica rilevanza (fatta eccezione per la promessa di nozze tra Agilulfo e Teodolinda): strumento per stordire un avversario che si vuole assassinare, ovvero contenuto di un drammatico brindisi, in

¹² PAOLO DIAC., I, 27, pp. 64-68; II, 28, pp. 108-112.

¹³ Per l'interpretazione storico-antropologica dell'episodio e una discussione dell'attendibilità della testimonianza di Paolo Diacono, cfr. S. GASPARRI, *La cultura tradizionale dei Longobardi. Struttura tribale e resistenze pagane*, Spoleto 1983, pp. 41-44.

cui il contenitore rinvia ad ancestrali usi cannibalici pagani. Da tale constatazione non è certo possibile discendere, peraltro, alcuna valutazione negativa di tale bevanda (semmai, solo del suo abuso, come detto con riferimento al primo episodio); ma, piuttosto – anche se qui il vino compare in contesti regi (quelli che interessano alla narrazione) –, sembrano potersi ricavare la diffusione e la “familiarità” dell’uso del vino nell’intera società longobarda, sin dai primi tempi successivi all’ingresso in Italia della stirpe, e con ogni evidenza anche in epoca anteriore, durante i lunghi soggiorni dei longobardi nelle regioni centrali del continente europeo (sebbene, come è ovvio, il racconto di Paolo sia assai posteriore)¹⁴. Insomma, anche da tracce letterarie pur minime, come queste, si trae la suggestione di come il vino fosse divenuto, per una tribù barbarica quale quella dei longobardi, parte costitutiva della dieta ed elemento connaturato del proprio orizzonte culturale.

La testimonianza delle fonti normative

La consuetudine con il vino delle principali stirpi dell’Occidente altomedievale, che si può desumere dalle pur eterogenee testimonianze letterarie, non trova adeguata rispondenza nei codici di legge delle diverse *gentes*, nei quali i cenni alla viticoltura e al vino rimangono assai scarsi. Tale constatazione, che richiede peraltro valutazioni specifiche nei diversi casi, non appare sorprendente, qualora si consideri la natura di simili codici, raccolta dei diritti tradizionali di stirpe e originariamente applicati ai soli membri della *gens* (anche se portati ad acquisire nel tempo validità territoriale), nel mentre molte materie continuavano ad essere regolate principalmente dagli usi consuetudinari o dallo *ius* romano, valido per la popolazione autoctona, di tradizione romana, delle regioni già imperiali in cui i barbari si stanziarono. In ogni caso, tenuto ben presente il quadro di partenza sopra accennato, la considerazione del diritto longobardo, codificato nell’*Editto* del re Rotari e dei suoi successori, e dei capitolari emanati nel *regnum Langobardorum* dai monarchi franchi dopo il 774 riesce a fornire qualche ulteriore indicazione circa la coltivazione della vite e il consumo di vino nell’Italia di tradizione longobarda.

Dei trecentottantotto capitoli di legge in cui si articola l’*Editto* di Rotari, emanato nell’anno 643, appena cinque si riferiscono esplicitamente alla viticol-

¹⁴ Sul rapporto tra i longobardi e la viticoltura, cfr. A. TAGLIAFERRI, *Le diverse fasi dell’economia longobarda con particolare riguardo al commercio internazionale*, in *Problemi della civiltà e dell’economia longobarda. Scritti in memoria di Gian Piero Bognetti*, Milano 1964.

tura, mentre nessuno riguarda in alcun modo il commercio del vino o l'attività di eventuali luoghi di mescita (settori così accuratamente regolamentati, invece, ad esempio dalla legislazione statutaria bassomedievale). I capitoli rotariani sulle viti si trovano raccolti di seguito l'uno all'altro – da Roth. 292 a Roth. 296¹⁵ –, all'interno di un blocco sufficientemente omogeneo di una ventina di norme, tutte più o meno inerenti la sfera agricola. Se percentualmente sull'insieme dell'*Editto* le disposizioni circa la viticoltura non rivestono – com'è comprensibile, data la peculiare natura della compilazione – una particolare rilevanza statistica, non appare invece trascurabile la loro quantità in proporzione al gruppo di leggi dedicate in modo specifico al lavoro dei campi (come detto, cinque su venti).

Nel codice di Rotari le norme relative alle attività agricole e pastorali appaiono di gran lunga minoritarie rispetto ad altri ambiti (quali, ad esempio, la materia criminale o il diritto familiare), poiché il lavoro della campagna era regolato essenzialmente da consuetudini, che non trovarono posto, se non in misura assai ridotta, nella redazione scritta delle leggi, ma erano lasciate piuttosto all'uso e all'oralità. Le disposizioni codificate concernenti le attività rurali (e che insistono, comunque, più sull'allevamento degli animali che sulle coltivazioni, conseguentemente alla struttura tradizionale della società longobarda e della sua economia) si preoccupavano soprattutto di sanzionare i danni e gli abusi che potevano essere commessi contro le colture e la proprietà, mentre non offrono indicazioni apprezzabili circa le forme di gestione della terra, le tecniche agricole e il dettaglio delle produzioni.

Nei capitoli delle leggi longobarde che si riferiscono alle viti viene presa in considerazione, innanzitutto, la fattispecie del saccheggio, compiuto asportando più di tre o quattro elementi di sostegno da una vite (Roth. 292), oppure sottraendo il palo di sostegno (Roth. 293), ovvero sradicando completamente la pianta dal filare (Roth. 294); quindi, si passa a valutare l'asporto indebito di un tralcio di vite da una vigna altrui (Roth. 295), o di grappoli d'uva in numero superiore a tre (Roth. 296; al di sotto di tale soglia la sottrazione non era calcolata come un furto).

Altre colture espressamente regolate da Rotari sono l'olivo (in un capitolo specifico, Roth. 302) e, in un capitolo collettivo (Roth. 301), il castagno, il noce, il pero, il melo. In un altro caso ancora (Roth. 300), si parla dapprima genericamente di alberi, solo per precisare subito dopo che il riferimento era soprattutto

¹⁵ *Le leggi dei Longobardi. Storia, memoria e diritto di un popolo germanico*, a cura di C. Azzara e S. Gasparri, Milano 1992 [d'ora in avanti: *Leggi Longobardi*], pp. 80-81; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, p. 176.

a rovere, cerro e quercia¹⁶. È da notare che se per la distruzione completa (il verbo impiegato dalla fonte è *cappellare*) di un olivo la composizione (cioè la somma di indennizzo a carico del reo, calcolata in base alla natura del reato commesso e all'entità del danno prodotto o allo *status* della parte lesa) prevista dal codice era di 3 solidi, la distruzione per sradicamento di una vite veniva computata 1 solido, la stessa somma richiesta per il castagno, il pero e il melo. Nel caso dell'asportazione di elementi o del palo di sostegno della vite, la composizione saliva però a 6 solidi. Tale incremento si spiega laddove si consideri che in forza di Roth. 281¹⁷ chi rubava del legno dalla legnaia di un altro individuo era chiamato a pagare una composizione di 6 solidi e la medesima composizione era prevista anche per chi sottraeva legno specificamente destinato a una costruzione (Roth. 283), oppure portava via da una casa già eretta un qualsiasi elemento ligneo o una scandola lignea impiegata per la copertura del tetto (Roth. 282)¹⁸.

Il furto di un elemento o di un palo di sostegno di una vite era quindi assimilato all'appropriazione indebita di un qualsiasi oggetto di legno e si applicava perciò la medesima composizione, notevolmente più elevata rispetto al caso di semplice distruzione della vite: oltre al danno arrecato alla coltura si puniva anche la sottrazione del materiale, che non doveva costituire fenomeno raro, vista la specifica attenzione dell'*Editto* per tale reato. La composizione di 6 solidi era prevista, più in generale, per tutti i furti in ambito rurale, da quello delle corregge dei buoi aggiogati o dello stesso giogo (rispettivamente, Roth. 291; 290)¹⁹ a quello della cavezza di un cavallo (Roth. 298)²⁰, fino alle sottrazioni dei sonagli di cavalli o di buoi (Roth. 289)²¹. Sufficientemente cospicua figurava anche la composizione – pure di 6 solidi – per chi veniva sorpreso a rubare più di tre grappoli d'uva (al di sotto di tale quantità, come detto, non era prevista alcuna punizione); anche in questo caso si sanzionava non solo (e non tanto) il danno alla pianta, quanto il furto commesso.

Cenni in qualche misura analoghi a quelli tratti dalle leggi dei longobardi non mancano pure nelle codificazioni del diritto di altre stirpi occidentali, anche se si tratta in genere di notazioni sporadiche, che si limitano – in sostan-

¹⁶ Per i tre capitoli citati, cfr. *Leggi Longobardi*, pp. 82-83.

¹⁷ *Leggi Longobardi*, pp. 78-79.

¹⁸ Per i due capitoli citati, cfr. *Leggi Longobardi*, pp. 78-81.

¹⁹ *Leggi Longobardi*, pp. 80-81.

²⁰ *Leggi Longobardi*, pp. 82-83.

²¹ *Leggi Longobardi*, pp. 80-81.

za – a testimoniare l'esistenza in quei contesti della viticoltura. Un esempio è rappresentato dalla legge dei bavaresi, nella quale si possono riscontrare sia misure tese a risarcire eventuali danni arrecati alle vigne, o a prati, da animali sfuggiti al controllo dei loro mandriani o pastori; sia norme che regolano il caso di un'involontaria distruzione di segni di confine di proprietà da parte di chi stia piantando una vigna o arando un campo²². Tali disposizioni mostrano, oltretutto, evidenti analogie con alcune presenti nel *corpus* delle leggi degli alamanni e in quello dei visigoti. Una norma dei bavaresi, in particolare (per la quale pure si nota l'assonanza con la legislazione alamanna), introdotta dal *titulus* «de colonis vel servis ecclesiae, qualiter serviant vel qualia tributa reddant», contiene un raro – ancorché fugacissimo – accenno alle diverse fasi della coltivazione della vite, fino alla vendemmia, compresa la menzione della tecnica della messa a propaggine²³. Anche per la regolamentazione di questa pratica, si è sottolineata la vicinanza con una norma degli alamanni.

Ritornando all'Italia, la vite e il vino sono presenti, ma ancora una volta in proporzione modesta, anche nella normativa che nel *regnum Langobardorum* conquistato dai Carolingi si aggiunse al sempre vigente editto longobardo: i cosiddetti capitolari italici, emanati dall'imperatore con validità specifica per il territorio della penisola, ovvero applicati pure ad essa in quanto vigenti per tutto l'impero. Su di un totale di circa cinquantasei capitolari classificati come italici – ciascuno articolato in più capitoli –, distribuiti lungo un arco cronologico che va dal 776 all'898 (con le norme di Berengario I), si riscontrano appena tre occorrenze relative al vino (più che non alla vite). In un capitolare emanato da Carlo Magno in forma di lettera inviata al figlio Pipino, databile agli anni 806-810, e in un altro del tempo di Ludovico II (collocabile tra l'845 e l'850), il vino viene rapidamente evocato in rapporto ad abusi nelle esazioni da parte di autorità²⁴. Nel primo caso,

²² *Lex Baiwariorum*, ed. E. von Schwind, in *Monumenta Germaniae Historica* (= MGH), *Leges Nationum Germanicarum*, V, 2, Hannoverae 1926 [d'ora in avanti: *Lex Baiwariorum*], rispettivamente XIV, 17, pp. 419-420 e XII, 3, p. 399.

²³ *Lex Baiwariorum*, I, 13, pp. 286-290, alle pp. 287-288: «(...) et vineas plantando cludere fodere propaginare precidere vindimiare (...)».

²⁴ *Capitularia regum Francorum*, ed. A. Boretius, V. Krause, MGH, *Legum sectio II*, 2 voll., Hannoverae 1883-1897 [d'ora in avanti: *Capitularia*], rispettivamente 103; 210, c. 15; cfr. *I capitolari italici. Storia e diritto della dominazione carolingia in Italia*, a cura di C. Azzara, P. Moro, Roma 1998, rispettivamente pp. 84-87, 166-173. In questo secondo volume, cfr. anche il saggio introduttivo *I capitolari dei Carolingi* (pp. 31-45), per le specificità di tale normativa e il suo rapporto con le leggi longobarde.

si cercava di contrastare l'abitudine di molti duchi e di altri ufficiali minori (gastaldi, vicari, centenari e restanti *ministeriales*) di prelevare indebitamente vino, e carne, dai contadini che lavoravano le terre di uomini liberi o della chiesa; nel secondo, ci si preoccupava di fissare un tetto alle esazioni compiute dai vescovi a carico dei propri arcipreti quando giravano la diocesi per impartire il sacramento della cresima, stabilendo che – accanto ad altri beni (animali, pane, uova, miele, olio, cera, fieno e foraggio) – si potessero prelevare non più di 50 sestari di vino.

Il vino risulta quindi da simili testimonianze un prodotto di larghissimo consumo nell'Italia del IX secolo, ricercato fra i primi, fino ad essere prelevato tra gli altri generi alimentari più comuni da chi ne aveva la facoltà o la semplice possibilità materiale. La sua centralità nella dieta quotidiana si ricava, per contrasto, pure da disposizioni quali quella espressa da due capitoli tramandati singolarmente e di incerta datazione, attribuiti alternativamente a Lotario o a Ludovico II²⁵: con questi si imponeva come punizione e penitenza l'astinenza dal vino e dalla carne (per periodi di trenta o quaranta giorni) a vescovi e conti che avessero trascurato di castigare debitamente loro uomini, i quali si fossero resi protagonisti di rapine o altre violenze. La principale sede di informazioni, tra i testi normativi, circa l'incidenza della coltivazione della vite nell'agricoltura di età carolingia, è costituita dal notissimo capitulare conosciuto come *capitulare de villis*, il quale è teso a regolare, in settanta capitoli complessivi, i termini di una corretta gestione delle *villae*, cioè delle aziende – diverse tra loro per conformazione e dimensioni e distribuite in modo disomogeneo nelle varie regioni dell'impero – in cui era ordinato il patrimonio fiscale dei monarchi franchi. Del *capitulare de villis* rimangono peraltro incerte sia la datazione (lo si è diversamente attribuito a Carlo Magno oppure a Ludovico il Pio) sia la genesi territoriale (si è ipotizzato che esso si rivolgesse alle terre più settentrionali dell'impero carolingio, secondo alcuni in modo specifico al nucleo originario della dominazione franca)²⁶.

²⁵ *Capitularia*, 219, 3-4; *I capitolari italiani*, pp. 214-217.

²⁶ Per il testo, commentato, del *capitulare de villis*, cfr. B. FOIS ENNAS, *Il "Capitulare de villis"*, Milano 1981, con introduzione che affronta i principali problemi critici qui accennati (specialmente, per la datazione del capitulare e la sua validità territoriale, alle pp. 15-18); inoltre, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 182-184, dove si mettono in evidenza soprattutto le norme di carattere igienico e il passo relativo alla "pigiatura dell'uva con i piedi ben lavati", su cui avevano già posto la loro attenzione L. CLEMENS, M. MATHEUS, *Zur Keltertechnik in karolingischer Zeit*, in *Liber amicorum necnon et amicorum für Alfred Heit, Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte und geschichtlichen Landeskunde*, a cura di F. Bougard, C. Cluse, A. Haverkamp, Trier 1996 (*Trierer Historische Forschungen*, 28), pp. 255-265.

Sui settanta capitoli in cui è articolato il *capitulare de villis* almeno nove (cc. 5, 8, 16, 22, 24, 45, 48, 62, 68) offrono disposizioni circa la coltivazione delle viti e soprattutto la produzione del vino. Insistita è l'esortazione rivolta agli *iudices* preposti alle *villae* perché vigilino scrupolosamente su ogni fase della vendemmia (così come delle altre principali attività agricole, dalla semina all'aratura, dalla raccolta delle messi al taglio del fieno) e della produzione e poi della conservazione del vino (c. 5). Agli *iudices* viene fatto obbligo di controllare che le vigne del re poste sotto la loro giurisdizione siano coltivate adeguatamente, che da esse si ricavi del vino pressando l'uva con torchi ben costruiti (e pigiandola con i piedi ben lavati) e nel rispetto delle norme di igiene, che il prodotto ottenuto sia quindi riposto in recipienti adatti, senza che se ne sprechi, oppure, nel caso debba essere trasportato, che ciò avvenga in botti cerchiare di ferro (e non in otri di cuoio) (cc. 8, 24, 48, 68). Se il fabbisogno della *villa* non è soddisfatto dalla produzione interna, si proceda ad acquisti dall'esterno, mentre si depositino in specifici magazzini i canoni dovuti in vino dai contadini (c. 8); ad ogni Natale, lo *index* doveva anche riferire in dettaglio al monarca la quantità complessiva di vino prodotto e l'ammontare dei canoni in vino esatti (c. 62).

Il *capitulare de villis* informa pure sulla pratica di conservare almeno tre o quattro corone di grappoli d'uva da lasciar passare da parte di ciascun proprietario di vigne, quale provvista (c. 22); e sulla produzione di altre bevande alcoliche, che si affiancavano al vino, come il vino di more, il vin cotto, il sidro, la birra, un liquore fatto con le pere (cc. 24, 45, 62). Al loro riguardo, si sa, da altre fonti, che il vino di more era preparato con vino normale, cui si aggiungevano succo di more selvatiche, miele, cannella e altre spezie; mentre il sidro qui menzionato era ricavato dalle mele selvatiche e doveva rappresentare una sorta di 'vinello', di qualità scadente. Da notare, infine, che una figura specificamente legata al vino e di cui il testo fa cenno era il *butticularius* (c. 16), il quale aveva l'incarico di rifornire di bevande la mensa regia, scegliendole accuratamente, affiancandosi in ciò ad altri ufficiali addetti agli approvvigionamenti, come il *senescalcus*; in modo analogo a quanto si è visto prescritto in altri capitolari per i vescovi e i conti negligenti, anche per il *cubicularius*, qualora non avesse eseguito al meglio il proprio incarico, era prevista quale punizione e penitenza l'astinenza dal bere, almeno fino a quando non avesse ottenuto il perdono direttamente dal re.