

ANTONIO IVAN PINI*

Il vino del ricco e il vino del povero

Vino del ricco e vino del povero¹. Una dicotomia ben poco sfumata che riecheggia il linguaggio evangelico (i poveri e i ricchi, i dannati e gli eletti) ma anche marxista (i servi e i padroni) e che ricalca il titolo di un bel libro di Anna Maria Nada Patrone uscito circa vent'anni fa col titolo *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*². In tale libro si parla ovviamente anche di vino, limitando però il discorso al territorio piemontese e ai secoli del basso-medioevo.

Il tema del vino del povero e vino del ricco – sarebbe però forse più corretto dire del vino comune e del vino di lusso – non conosce confini geografici e limiti cronologici ma s'estende dal buio dei millenni quando Noè, stando alla Genesi, scoprì l'effetto euforizzante, ancor prima che nutritivo, della fermenta-

¹ Sulla vitivinicoltura medievale italiana la bibliografia si è fatta in questi ultimi decenni molto ricca. Per un bilancio degli studi sino al 1989, cfr. A.I. PINI, *La viticulture italienne au Moyen Age: recherches et acquis de l'histoire récente*, in *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe Occidentale au Moyen Age et à l'Europe Moderne*, Bordeaux 1991, pp. 67-91 (il saggio è apparso anche in traduz. it. col titolo *Il medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni*, «Quaderni medievali», 29 (1990), pp. 6-38 (ora anche in ID., *Campagne bolognesi. Le radici agrarie di una metropoli medievale*, Firenze 1993, pp. 221-251). Opere classiche restano comunque A. MARESCALCHI, G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, voll. 3, Milano 1931-1937 ed i saggi raccolti in F. MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984. Tra gli studi più recenti, cfr. *Il vino nell'economia e nella società medievale e moderna*, Atti del convegno (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1989; A.I. PINI, *Vite e vino nel medioevo*, Bologna 1989; *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990; *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.L. Gaulin e A.J. Grieco, Bologna 1994; G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998; *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Atti del convegno (Alghero, 28-31 ottobre 1998), a cura di M. Da Passano, A. Mattone et alii, voll. 2, Roma 2000.

² A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981.

* Università degli Studi di Bologna († 2003).

zione dell'uva, sino ai giorni nostri. Date le mie competenze specifiche di storico del medioevo, limiterò il discorso al solo ambito italiano e pressoché solo all'età medievale.

Vino del povero e vino del ricco sono, come già detto, una dicotomia. Una dicotomia in cui uno dei due termini acquista un significato, prende “corpo” – per usare una tipica espressione vinicola – solo di riflesso all'altro. Chi è il buono? Chi non è cattivo, cioè non fa il male. Cos'è la pace? La mancanza della guerra. Cos'è la felicità? Proprio su questo tema si è tenuto di recente un convegno internazionale di filosofi. La loro conclusione non si è discostata molto da quanto dicevano già Budda, Schopenhauer e Leopardi, cioè che la felicità è la fine del dolore, la quiete dopo la tempesta. E chi è allora il povero? Colui che non può permettersi quello che si permette il ricco. Tutto questo per dire che un discorso sui vini del povero e vini del ricco, per qualsiasi periodo storico lo si affronti e per qualsiasi regione geografica è, immancabilmente, un discorso tutto incentrato sui vini del ricco, sui vini cosiddetti pregiati, sui vini di lusso. Vini che non sono però sempre gli stessi, ma cambiano di volta in volta le loro peculiarità per un complesso di fattori che riflettono forse più la cultura, la religione, la moda, il gusto del loro tempo, che l'effettivo progredire delle tecniche vitivinicole, le congiunture economiche o l'evoluzione dei mezzi di trasporto. È quasi superfluo a questo punto ricordare come la diffusione della viticoltura si sia estesa grazie al cristianesimo³ – che del vino aveva fatto un elemento sacrale nei suoi riti – nelle regioni più inadatte del nord Europa (ad esempio l'Inghilterra), mentre spariva completamente dalle regioni pur vocazionali mediterranee dove si era però propagata la religione islamica che vietava drasticamente l'uso delle bevande fermentate⁴.

In età romana, almeno a partire dalla metà del II secolo avanti Cristo, il consumo del vino si era fatto sempre più consistente, estendendosi pian piano a tutte le classi sociali e persino agli schiavi. L'uso generalizzato del prodotto ebbe come conseguenza – come avviene con tutti i generi ed in tutte le epoche – una

³ Cfr. D. RIGAUX, *Le sang du Rédempteur*, in *Le Pressoir Mistique*, Actes du Colloque, Paris 1990, pp. 57-67.

⁴ Sulla diffusione della viticoltura in area europea in età medievale, cfr. il ponderoso volume di G. ARCHETTI, *Tempus vindemie*, cit. Sull'introduzione e la successiva scomparsa, nel corso del XII secolo, della viticoltura in Inghilterra, cfr. E. HYAMS, *The Grape Wine in England*, London 1949, e il contributo recente di K.U. JÄSCHKE, *Englands Weinwirtschaft in Antike und Mittelalter*, in *Weinwirtschaft in Mittelalter. Zur Verbreitung Regionalisierung und Wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit*, a cura di C. Schrenk, H. Weckbach, Heilbronn 1997 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 9), pp. 256-387.

distinzione netta tra il prodotto comune, accessibile a tutti, ed il prodotto pregiato e di lusso riservato solo ai ricchi e ai potenti. Plinio, in età augustea, era già in grado di distinguere nella sua *Naturalis Historia*, oltre al *Cecubo*, al *Falerno* e al *Mamertino*, altri 80 «vina nobilia», di cui a suo parere, almeno due terzi si producevano in Italia, anche se i migliori di tutti restavano sempre quelli greci⁵.

Il quadro cambiò totalmente con le invasioni barbariche e con la caduta dell'impero romano. Per tutto l'alto medioevo la viticoltura restò limitata a piccoli spazi, ben recintati e protetti, appena al di fuori, quando non addirittura all'interno, di città ormai in profonda decadenza o in aperta campagna nei pressi dei grandi monasteri o delle loro celle annonarie⁶. A questo punto il vino – usato ormai solo nei riti religiosi, per la farmacopea e per il consumo dei nobili e dei ricchi – non aveva più bisogno di distinguersi con un nome proprio, che ne indicasse il vitigno o la provenienza. Bastava dire “vino” per indicare un prodotto di prestigio, una merce di lusso, un genere riservato alle classi dominanti⁷.

La ripresa della viticoltura occidentale, che ha inizio con l'età carolingia (VIII-IX secolo), e che vede impegnati soprattutto i monaci e i vescovi, ma poi anche i signori laici, torna a generalizzarsi in età comunale (XII-XIII secolo), quando l'elemento mercantile e artigianale urbano fa del consumo del vino un segno tangibile della sua ascesa sociale, e a tale scopo è disponibile ad investire parte dei propri capitali nelle campagne per diffondere la viticoltura⁸. Il bere vino – e non solo acqua o latte o idromele o succhi di frutti fermentati (mele cotogne, more di rovo,

⁵ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*, lib. XIV. Sul vino in età romana, cfr. A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire d'après les amphores*, Rome 1986; H. JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizione, cultura*, Padova 1991; T. UNWIN, *Storia del vino. Geografie, culture e miti dall'antichità ai giorni nostri*, Roma 1993.

⁶ Sulla vitivinicoltura nell'alto Medioevo, cfr. I. IMBERCIADORI, *Vite e vigna nell'alto Medioevo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo*, Atti della XIII Settimana del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, Spoleto 1966, pp. 307-342 [ora anche in ID., *Miscellanea*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 23 (1983), pp. 189-218]; A.I. PINI, *Vite e olivo nell'alto Medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'Alto Medioevo*, Atti della XXXVII Settimana del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, Spoleto 1990, pp. 329-380 (ora anche in ID., *Campagne bolognesi*, pp. 183-219); ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 175-228.

⁷ Da segnalare, a questo proposito, M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979; ID., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984; ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988.

⁸ Il massimo della diffusione capillare della viticoltura va posto nella prima metà del XIV secolo, prima cioè della peste del 1348, com'è documentato molto bene in Ch. M. DE LA RONCIÈRE, *Le vignoble florentin et ses transformations au XIV^e siècle*, in *Le vin au Moyen Age: production et producteurs*, s.l. 1978, pp. 125-161; ID., *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, Rome 1982; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 229-286.

prugne selvatiche, frutti di sambuco) – ridiviene un uso generalizzato almeno nelle città nel corso del Duecento⁹. Tra le tante testimonianze che si potrebbero portare al riguardo due mi sembrano particolarmente significative. Una è la ripresa da parte dei santi del miracolo classico della trasformazione dell’acqua in vino, per rispondere ad un’attesa frustrata da contingenze avverse (carestie, condizioni climatiche sfavorevoli, eventi bellici, ecc.) – ma di questo ho già trattato in altra occasione e di questo parla Paolo Tomea nel presente volume¹⁰ –; l’altra è la testimonianza della distribuzione quotidiana di razioni di vino anche negli ospedali dei poveri e dei bambini abbandonati, se pur a costoro con vini molto annacquati¹¹.

Tornato ad essere il vino un genere di consumo generalizzato, e non più di per sé solo, uno *status symbol*, i ricchi andarono a cercarsi vini, i quali, provenendo da lontano e già per questo molto dispendiosi per l’alto costo dei trasporti e gli innumerevoli dazi, conferissero adeguato prestigio a chi poteva permettersi di consumarli. Ad assecondare questa operazione, ma in parte anche a promuoverla, furono i mercanti, già usi da tempo ad importare dal Levante spezie, sete, gioielli, icone e reliquie di santi, tutti generi di elevato valore e dunque di pregio. Per la verità il vino “ultramarino” o “navigato”, come sarà poi spesso definito nei documenti, accusava un notevole *handicap* rispetto alle altre merci “orientali”: era una merce già di per sé pesante e voluminosa che si poteva trasportare solo con recipienti altrettanto pesanti e voluminosi come le botti e i caratelli di legno, che ormai avevano completamente sostituito le anfore e i *dolia* di terracotta d’età romana¹².

⁹ Sull’entità dei consumi vinicoli in età pieno e tardomedievale in una grande città qual era la Bologna del tempo, cfr. A.I. PINI, *La viticoltura italiana nel Medio Evo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, «Studi medievali», s.3, 15 (1974), pp. 795-884 (ora anche in ID., *Vite e vino nel Medioevo*, pp. 51-145). Per Firenze, cfr. F. MELIS, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in ID., *I vini italiani nel Medioevo*, pp. 31-96. Per la Toscana in genere, cfr. D. BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana bassomedievale*, in *Il vino nell’economia e nella società italiana*, pp. 13-29. Per il Piemonte, cfr. A. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, pp. 281-299. Per il Veneto, cfr. *Il vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, a cura di G. Maroso e G.M. Varanini, Verona 1984.

¹⁰ Cfr. A.I. PINI, *Miracoli del vino e santi bevitori nell’Italia d’età comunale*, in *La vite e il vino. Storia e diritto*, pp. 367-382; P. TOMEA, *Il vino nell’agiografia: elementi topici e aspetti sociali*, in questo stesso volume.

¹¹ Cfr., per tutti, M.F. BARONI, *L’Ospedale della Carità di Novara. Il codice “Vetus”. Documenti dei secoli XII-XIV*, Novara 1985. Quanto ai bambini, l’Albini (cfr. *infra* n. 30) sconsigliava di far loro bere vino se inferiori ai cinque mesi, e in ogni caso servirglielo “linphatum” e solo a pasto sino ai 14 anni.

¹² Sul problema dei contenitori-standard utilizzati nei trasporti medievali, cfr. A.I. PINI, *Alimentazione, trasporti, fiscalità: i “containers” medievali*, «Archeologia medievale», 8 (1981), pp. 173-182 (ora anche in ID., *Vite e vino nel Medioevo*, pp. 171-184). Ma cfr. anche il saggio di Hannelore Zug Tucci cit. alla nota 20.

Il vino “orientale”, che sarà poi genericamente definito “vino di Romania” perché proveniente dai territori dell’Impero romano d’Oriente, cioè dall’Impero bizantino, poteva viaggiare a costi non proibitivi solo per via d’acqua, ma anche qui con navi dallo stivaggio ancora molto limitato. Giunto ai porti dei grandi empori commerciali del tempo (Genova, Pisa, Venezia), risaliva, se possibile, i fiumi su chiatte a fondo basso per poi essere trasferito su carri trainati da buoi o in piccole botticelle caricate a soma sui muli. Tra spese di trasporto e vari tipi di dazi il prezzo di questi vini “di Romania” (tra cui più tardi si distinguerà il vino di Creta e il vino libanese di Tiro, il cui commercio verrà in gran parte monopolizzato dai Veneziani) saliva alle stelle. Si è potuto calcolare che una partita di vino partita da un porto del Levante raddoppiava il suo prezzo per giungere per via mare a Venezia, poi ancora lo raddoppiava se trasportato per via fluviale a Bologna (ca. 150 Km), poi nuovamente raddoppiava se condotto su carri per via di terra a Reggio Emilia o a Faenza (ca. 60 Km). Non deve allora stupire il fatto che gli statuti di molte città vietassero l’importazione di vini prodotti al di fuori dei loro distretti, facendo però quasi sempre eccezione per pochi vini di lusso destinati in teoria ai malati (*pro egritudine*), ma in realtà destinati alla tavola dei componenti di quelle classi aristocratiche, o comunque dirigenti, che detenevano il potere politico nelle città e cercavano adeguate forme per gratificarsi e per esternare il loro prestigio così nell’abbigliamento come nell’alimentazione, e dettavano ovviamente anche le regole statutarie dei rispettivi comuni¹³.

Se il vino che dà prestigio, il vino di lusso, il vino del ricco deve essere per forza di cose un vino costoso, anzi il più costoso di tutti, i vini “navigati” provenienti dal Levante rispondevano sicuramente a questa peculiarità¹⁴. Ma a sua vol-

¹³ Sui divieti d’importazione del vino, cfr. G.M. VARANINI, *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo*, in *Il vino nell’economia e nella società italiana*, pp. 61-89; B. ANDREOLLI, *Produzione e commercio del vino trentino tra Medioevo ed Età moderna*, *ibid.*, pp. 91-107; A. CORTONESI, *Vini e commercio vitivinicolo nel Lazio medievale*, *ibid.*, pp. 129-146 (ora anche in ID., *Il lavoro del contadino. Uomini, tecniche, colture nella Toscana tardo-medievale*, Bologna 1988, pp. 81-99); G. VITOLO, *Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno*, *ibid.*, pp. 147-155; R.M. DENTICI BUCCELLATO, *Produzione, commercio e consumo del vino nella Sicilia medievale*, *ibid.*, pp. 157-167; R. GRECI, *Il commercio del vino negli statuti comunali di area piemontese*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, pp. 245-280; E. ORLANDO, *Cultura vitivinicola, consumo e commercio del vino: il contributo degli statuti comunali veneti*, in *La vite e il vino. Storia e diritto*, pp. 71-107.

¹⁴ Si è potuto calcolare che i vini di lusso erano venduti, sullo stesso mercato, dalle 7 alle 9 volte tanto il vino comune (A.M. PULT QUAGLIA, *La legislazione del vino nella Toscana moderna*, in *La vite e il vino. Storia e diritto*, pp. 209-227, a p. 213; E. BASSO, *I Genovesi e il commercio del vino nel tardo medioevo*, *ibid.*, pp. 439-452, a p. 444).

ta il consumo alimentare dettato inizialmente e in gran parte dalla volontà, ma anche dalla necessità, di esternare il proprio prestigio, il proprio potere, la propria ricchezza, finì col creare, come spesso accade, un nuovo gusto, una nuova moda. I vini che venivano dal Levante erano vini forti, dall'alta gradazione alcolica, gli unici peraltro adatti al trasporto e all'invecchiamento. Il gusto orientale, che si era andato consolidando nel corso dei secoli, li preferiva bianchi, dolciastri e liquorosi, non di rado arricchiti con spezie ed essenze profumate, e fu appunto questo il gusto che conquistò anche l'Italia e l'Occidente per oltre tre secoli, dal Duecento al Quattrocento.

Il commercio dei vini di Romania, che diveniva via via più allettante nel corso del Duecento per l'allargarsi della fascia dei consumatori di ceto non più solo nobiliare ed ecclesiastico, ma anche mercantile e ricco borghese, finì per diventare un monopolio veneziano dopo la presa di Costantinopoli nel 1204 e la creazione dell'Impero latino d'Oriente. Genova, temporaneamente del tutto esclusa da quel mercato, corse ai ripari in due modi: da un lato valorizzando e promuovendo il consumo di un vino che si produceva nel suo dominio, la vernaccia delle Cinque Terre¹⁵, che per colore, alta gradazione, odore profumato e sapore dolce poteva paragonarsi, se non proprio competere con i vini di Romania, e dall'altro organizzando il commercio di un vino meridionale che si produceva in quella zona della Calabria rimasta per secoli e secoli sotto il dominio bizantino e che si ricavava da una viticoltura a suo tempo promossa da monaci di lingua e di rito greco e dai gusti bizantineggianti.

È questa, a mio parere, la spiegazione più convincente per spiegare quella denominazione di vino "greco" che comincia ad apparire nella documentazione italiana di metà Duecento, in contrapposizione a volte col vino detto "latino". Cosa fosse in realtà il vino "greco" è problema che ha assillato molti studiosi di storia della vite e del vino¹⁶. Per citarne solo un paio, ricorderemo

¹⁵ Vernazza è infatti una località delle Cinque Terre passata sotto il dominio di Genova nel 1209. Il vino veniva comunque imbarcato nella vicina Corniglia, motivo per cui i documenti parlano per lo più di "vernaccia di Corniglia". Il Melis ha avuto modo di contrastare con efficacia l'ipotesi del Dion (cfr. *infra* n. 42) che riteneva la vernaccia (in francese *granache*) un vino spagnolo che s'imbarcava a Granada. Sulla vernaccia ligure, cfr. L. BALLETTTO, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana*, pp. 109-128; G.P. GASPARINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 2 (1992), pp. 113-141.

¹⁶ Scriveva, ancora pochi anni fa Giovanni Cherubini: «Per quanto possa sembrare strano, non mi pare sia stato ancora chiarito con sicurezza che cosa s'intendesse con "vino greco"» (G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Bari 1987, p. 206).

Federigo Melis, grande storico dell'economia medievale e della viticoltura del tempo, il quale, assodato che il vino greco era sicuramente un vino bianco, altamente alcolico e dal sapore dolce, confessava poi l'impossibilità di accertarne con sicurezza altre peculiarità, come il vitigno d'origine, la zona precisa di produzione, le tecniche particolari di vinificazione, l'origine della specifica denominazione¹⁷. Eppure era lo stesso Melis che aveva individuato in Tropea, nella parte di Calabria già bizantina, il porto d'imbarco del vino che veniva poi convogliato su Napoli e da qui imbarcato dai genovesi e dai pisani per essere ridistribuito un po' dovunque nei porti del Mediterraneo occidentale, ma anche Oltreappennino ed oltre le Alpi¹⁸. Il secondo studioso a cui mi riferisco non è uno storico, ma un linguista, il tedesco Thomas Hohnerlein-Buchinger che ha pubblicato di recente un volume dal titolo *Per un sublessico vitivinicolo*¹⁹ dove raccoglie tutte le più antiche o più significative testimonianze scritte su circa 150 nomi di viti e di vini italiani, cercandone la zona d'origine e di diffusione, oltre che a darne o tentare di darne una corretta spiegazione etimologica. A proposito del vino "greco" l'Hohnerlein-Buchinger sostiene che tale nome deriva dal fatto che la sua produzione avveniva in quella zona d'Italia meridionale già chiamata "Magna Grecia" e con vitigni probabilmente importati in quella zona sin dai tempi della colonizzazione greca del V-IV secolo avanti Cristo. L'ipotesi, a mio parere, non regge, sia perché non ci sono testimonianze d'età romana che parlino di vini chiamati "greco" prodotti nell'Italia meridionale, sia perché una continuità di coltivazione e di gusti gastronomici tra l'età preromana e l'alto medioevo è assolutamente impensabile. L'ipotesi invece regge – nel senso che la denominazione di quel vino pregiato deriva dalla sua zona di produzione e non da un particolare vitigno – se si dà al termine "greco" il significato specifico che tale termine ebbe in Occidente in età medievale, dove "greco" equivaleva a "bizantino".

Il vino "greco" dunque prendeva nome dalle zone di produzione, territori rimasti ininterrottamente bizantini sino ai tempi della conquista normanna, e

¹⁷ F. MELIS, *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riguardo alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, «Annales cisalpines d'histoire sociale», s.1, 3 (1972), pp. 107-133 (ora anche in ID., *I vini italiani*, p. 22).

¹⁸ F. MELIS, *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-Quattrocento*, in ID., *I vini italiani*, pp. 97-104.

¹⁹ TH. HÖHNERLEIN-BUCHINGER, *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Tübingen 1996 (Beihefte zur Zeitschrift für romanische Philologie, 274).

dunque latina, della fine dell'XI secolo²⁰. Tali territori erano la Calabria meridionale (dove si trova appunto Tropea), ma anche Napoli e la zona del Vesuvio da cui proverrà per secoli un particolare tipo di vino greco detto di Somma. Ma se il nome prendeva origine dalle zone di produzione, il vino di tal nome aveva poi caratteristiche ben precise di forte alcolicità, di gusto moscato e di particolare dolcezza, del tutto paragonabili ai vini di effettiva produzione greco-levantina come i già ricordati vini di Romania (a volte precisati come vino di Chio, vino di Lesbo, vino di Tiro, vino di Creta).

Ma nel corso del Trecento s'impose in Italia un nuovo tipo di vino "levantino". Si trattava sempre di un vino bianco, forte, liquoroso, dal sapore dolcissimo, ma dalla gradazione ancora più alta (anche 16-18 gradi) dei precedenti. Era la malvasia, che prendeva nome da Monembasia, nel Pelopponneso, che non era però l'effettiva zona di produzione di tale vino (che risulta essere prodotto soprattutto a Creta), ma il porto di stoccaggio su cui Venezia faceva a quei tempi confluire tutte le sue navi operanti nel Levante e poi dirette al mercato di Rialto²¹. In ogni caso, la malvasia s'impose ben presto come il vino più reputato dei secoli bassomedievali²². Un vino particolarmente nobile se è vero quanto riportano le cronache inglesi, poi riprese in una tragedia di Shakespeare e in una novella del Bandello, che il re d'Inghilterra Edoardo IV avrebbe fatto uccidere suo fratello, il duca di Clarence, accusato di alto tradimento, facendolo affogare in una botte di malvasia. Per altri cronisti sarebbe stato invece lo stesso duca di Clarence, una volta condanna-

²⁰ A tale conclusione era già giunta la Zug Tucci quando scriveva: «I vini "greci" – inizialmente denominati così perché originari delle regioni d'insediamento greco, poi in senso lato, per designare la qualità che li contraddistingueva – si caratterizzavano per la dolcezza, l'alto grado alcolico e quindi la maggiore durezza nei confronti dei vini "latini", e inoltre per la minore sensibilità agli effetti dei lunghi tragitti marittimi» (H. ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato del commercio medievale del vino*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, III, Napoli 1978, p. 315). Purtroppo la Zug Tucci non diradava completamente l'equivoco non giungendo a precisare che per «regioni d'insediamento greco» (in teoria le stesse isole dell'Egeo o le coste del Levante) andavano intese alcune regioni italiane di secolare dominazione "bizantina" e cioè la parte centrale e meridionale della Calabria e alcuni territori della Campania.

²¹ Cfr. U. TUCCI, *Le commerce venetienne du vin de Crete*, in *Maritime food transport*, a cura di K. Fridland, Köln-Weimar-Wien 1994, pp. 184-211; ID., *Il commercio del vino nell'economia cretese*, in *Venezia e Creta*, Atti del convegno, Padova 1998, pp. 194-211.

²² Cfr. P. MICHELI, *Dalla vernaccia alla malvasia*, «Enotria», apr. 1924, pp. 110 sgg. Sul colore della malvasia, a differenza della Nada Patrone che lo descrive come «rosso e frizzante» (*Il cibo del ricco e il cibo del povero*, p. 432), tutte le più antiche testimonianze lo danno per un vino "bianco", e solo dall'Ottocento in poi – e in riferimento a malvasie non greche, ma nostrane – anche come vino "rosso" o "nero" (HOHNERLEIN-BUCHINGER, *Per un sublessico vitivinicolo*, p. 75).

to a morte, a scegliersi questa nobile ed euforizzante uscita di scena²³. A completare la lista dei vini di lusso, che appaiono spesso nominati negli statuti cittadini e nelle tariffe daziarie del Due e Trecento e che sono ricordati ed esaltati anche da cronisti come fra Salimbene de Adam²⁴ e da poeti e novellieri a partire da Folgore da San Gimignano²⁵ a metà del '200 per giungere sino al Boccaccio²⁶ ed al Sercambi²⁷ agli inizi del '400, bisogna ricordare almeno altri due vini: la ribolla ed il trebbiano. La prima, di probabile origine friulana o istriana, è ancora una volta un vino bianco, dolce, forte ma meno alcolico della malvasia. Il secondo, per l'ennesima volta bianco, ma secco, austero, con un gusto un po' aspro ma tutt'altro che disdicevole, è il trebbiano di probabile origine toscana, ma già allora diffuso in molte regioni italiane.

Pur se non ci fu una frontiera precisa che ne separasse la distribuzione commerciale, i vini di lusso d'età comunale si distribuivano sui mercati italiani del tempo, seguendo la logica delle più convenienti vie di trasporto e dei principali attori del traffico internazionale. Mentre la malvasia, il vino di Creta, i vini di Romania e la ribolla erano commerciati e distribuiti soprattutto dai veneziani, la vernaccia, il greco ed il trebbiano erano commerciati soprattutto dai genovesi e dai pisani e più tardi anche dai fiorentini²⁸.

Ma frattanto – ma siamo già nel Trecento inoltrato – dall'anonima produzione locale, dai vini ancora solo distinti dal colore (l'*album*, il bianco o il *vermilionium*, il rosso), dal sapore (*dulce* o *bruscum*) oppure dal terreno di produzione (*vinum de pla-*

²³ W. SHAKESPEARE, *Riccardo III*, atto I, scena IV («Take that, and that! If all this will not do, I'll drown you in the malmsey-butt within»); MATTEO BANDELLO, *Novelle*, parte II, nov. XXXVII («Si sa altresì che Riccardo re fece annegar il duca di Clocestre suo zio, essendo a Cales, in un vaso di malvagia. Ma poco durò la sua tirannide, perché Enrico settimo lo cacciò dal regno e combattendo fu ammazzato»).

²⁴ Cfr. L. MESSEDAGLIA, *Leggendo la "Cronica" di frate Salimbene da Parma. Note per la storia economica e del costume nel secolo XIII*, «Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti», 103 (1943-44), pp. 351-426.

²⁵ Cfr. *Poeti giocosi del tempo di Dante*, a cura di M. Marti, Milano 1956.

²⁶ È noto come nel paese di Bengodi fantasticato in una novella del Boccaccio si bevesse solo vernaccia: «e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciol d'acqua» (GIOVANNI BOCCACCIO, *Decamerone*, VIII, 3).

²⁷ G. SERCAMBI, *Novelle*, a cura di G. Sinicropi, Bari 1972, p. 288: «le danze cominciate e venuti frutti e confezioni con vini grechi in abbondanza».

²⁸ Se ne ha conferma nei manuali di mercatura fiorentini e veneziani del tempo. Cfr. FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, ed. A. Evans, Cambridge Mass. 1936 (rist. New York 1970); F. BORLANDI, *El libro di mercatantie et usanze de' paesi*, Torino 1936 (Documenti e studi per la storia del commercio e del diritto commerciale italiano, 7).

no, *vinum de monte*), si distaccano alcuni tipi di vino che prendono generalmente il loro nome o dal nome del vitigno o da quello dell'uva e vengono senz'altro stimati di qualità, anche se la loro fama resta racchiusa per lo più ad ambiti locali o al massimo regionali²⁹. Non rientrano certo nei due circuiti classici dei vini dei ricchi e dei vini dei poveri, ma sono di fatto il vino dei benestanti ed anche dei salustisti, quelli cioè più consigliati dai trattati di medicina, tutti concordi nel condannare i vini di lusso perché troppo carichi e “fumosi”³⁰, ma tutti concordi anche nel consigliare ai malati vini di qualità, sul presupposto – valido in ogni epoca – che ciò che è particolarmente costoso debba anche far bene a chi lo consuma.

Questi vini di pregio, senza voler qui fare una rassegna completa, sono i vari tipi di moscatello, prodotti in diverse regioni d'Italia, il nebbiolo e l'arneis piemontesi, il razzese ligure, il groppello lombardo ed in particolare della Franciacorta³¹, lo schiavo del lombardo-veneto, il garganigo e il marzemino veneti, il refosco friulano, il chianti bianco toscano³², il lacrima e il fiano o faiano della Campania, il gaglioppo dell'Italia meridionale. Alcuni vini sono poi evidenti clonazioni – cioè vitigni importati – dei più famosi vini di lusso: così la vernaccia di Cellatica nel Bresciano³³, la vernaccia di S. Gimignano, la ribolla di Imola³⁴, il gre-

²⁹ Sui principali vitigni coltivati in Italia agli inizi del Trecento si sofferma, com'è noto, il *Liber ruralium commodorum*, trattato agronomico del bolognese Pier de' Crescenzi, su cui cfr. J.-L. GAULIN, *Sur le vin au Moyen Age. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des "Géoponiques" traduites par Burgundio de Pise*, «Melanges de l'École française de Rome», 96 (1984), pp. 95-127; ID., *Tipologia e qualità dei vini in alcuni trattati di agronomia italiana (sec. XIV-XVII)*, in *Dalla vite al vino*, pp. 59-83; inoltre, per un quadro aggiornato, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 435-475. Per un'analisi completa della trattatistica agronomica antica e medievale, cfr. A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, I, *Dalle origini al Rinascimento*, Bologna 1984.

³⁰ Così si esprimeva, a metà del Trecento, il medico piemontese Giacomo Albin, al servizio dei principi Savoia-Acaia. Cfr. G. CARBONELLI, *Il "De sanitatis custodia" di maestro Giacomo Albin di Moncalieri, con altri documenti sulla storia della medicina negli stati sabaudi nei secoli XIV e XV*, Pinerolo 1906. Ma vedi anche B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino 1985. Per una discussione di questi trattati, cfr. A.M. NADA PATRONE, *Trattati medici, diete e regimi alimentari in ambito pedemontano alla fine del Medio Evo*, «Archeologia medievale», 8 (1981), pp. 369-391.

³¹ A. BACCI, *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri VII*, Roma 1596, lib. VI, p. 319: «Eodem tractu in Francia curta, sic dicta vicinia, obtentis iam illis locis a Franchis, usque in amoenissimam oram Idri lacus, GropPELLUM celebratur vinum».

³² F. MELIS, *La documentazione medievale sul Chianti delle origini*, ora in ID., *I vini italiani*, pp. 137-145.

³³ Cfr. G. ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo. Il modello della Franciacorta*, in *Vites plantare et bene colere. Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel Medioevo*, a cura di G. Archetti, Brescia 1996, p. 141 n. 146.

³⁴ Cfr. A.I. PINI, *Produzione e trasporto del vino a Imola e nel suo contado in età medievale*, «Studi Romagnoli», 25 (1974), pp. 215-233 (ora anche in ID., *Vite e vino*, pp. 147-169).

co di Corsica, il greco di Velletri³⁵, la malvasia e la vernaccia sarda. Ma tra la fine del '300 e i primi decenni del '400 avviene un fenomeno che avrà ripercussioni fortissime anche sulla viticoltura e sul consumo del vino. È quel fenomeno che il Melis ha individuato e chiamato “rivoluzione dei noli”³⁶. Il patrono della nave che prima faceva pagare le spese di trasporto sulla base dell'ingombro della merce, si rese conto che forse era più conveniente far pagare il nolo in rapporto al valore intrinseco della merce stessa, e dunque molto più le merci ricche (spezie, sete, panni di lana, metalli preziosi, ecc.) e molto meno le merci ingombranti e dal ridotto valore intrinseco come l'olio e il vino. È questa idea geniale, dapprima applicata solo ai trasporti marittimi, ma poi anche a quelli fluviali e infine a quelli terrestri, che permetterà al vino non di lusso, ma di qualità, di essere commerciato anche fuori dai rispettivi distretti di produzione, cosa che porterà ad incrementare la viticoltura nelle zone più vocazionali e ad essere sostituita in altre zone da colture più redditizie, come, a sud dell'Appennino, l'oliveto e lo zafferano, e a nord le foraggiere, la canapa, il lino, il gelso, le piante tintorie, e molto più tardi anche il mais, la patata e il riso.

Lo svilupparsi di un commercio, per così dire di massa, a vasto raggio, del vino – favorito dal sostanzioso calo dei prezzi dei trasporti, ma anche da un migliorato sistema stradale e da un rarefarsi delle barriere doganali in concomitanza col formarsi di grossi stati regionali³⁷ – fece convogliare sui grandi mercati di consumo una tipologia molto più ricca di vini. Divenne a questo punto necessario dare a questi vini una precisa denominazione che ne rievocasse le caratteristiche ed eventualmente ne giustificasse la differenza di prezzo. Tale denominazione è per lo più un sintagma composto da un termine spesso generico, esempio trebbiano, con un toponimo che può essere il luogo di origine o anche solo quello di stoccaggio e redistribuzione. Siamo comunque ancora ben lontani dal *cru*, anche se il Melis era portato a pensarlo avendo potuto individuare sulla scorta del catasto fiorentino del 1427 ben 106 località toscane produttrici di vino con stime fiscali “al tino” tra loro nettamente dif-

³⁵ Cfr. M.T. CACIORGNA, *Vite e vino a Velletri alla fine del Trecento*, in *Cultura e società nell'Italia medievale. Studi per Paolo Brezzi*, I, Roma 1988, pp. 157-170; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 148-149.

³⁶ F. MELIS, *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel Medioevo*, in *L'opera di Werner Sombart nel centenario della nascita*, Milano 1964, pp. 87-149. Sulla “rivoluzione dei noli” il Melis si soffermò poi in tutti i saggi successivi dedicati alla storia del vino, in seguito raccolti in ID., *I vini italiani nel Medioevo*, cit.

³⁷ Cfr. G. PINTO, *Vino e fisco nelle città italiane dell'età comunale (sec. XIII-XIV): alcune considerazioni partendo dal caso fiorentino*, in *La vite e il vino. Storia e diritto*, pp. 167-177.

ferenziate³⁸. Ad un'analisi documentaria più approfondita ci si è resi infatti conto di come le stesse zone di produzione inviassero poi sul mercato fiorentino una gamma di vini alquanto diversi tra di loro³⁹. Ed è proprio questa confusione non casuale di denominazioni che ha finito col creare tanta incertezza tra gli studiosi (come forse già la creava a quei tempi tra gli acquirenti). Con lo stesso identico nome si vendevano infatti e si continueranno a vendere vini dalle diverse caratteristiche organolettiche: vini tradizionalmente bianchi, che sono però rossi, vini considerati forti, che sono però leggeri, vini reputati adatti all'invecchiamento che sono però da consumarsi entro l'annata.

Ma un effetto comunque positivo si ebbe sui consumi del vino in seguito all'allargarsi del mercato. Innanzitutto uno stabilizzarsi dei prezzi del vino non più totalmente soggetti alle fortissime oscillazioni provocate da produzioni agricole locali in certe annate sovrabbondanti ed in altre estremamente carenti. E poi si venne creando «una nuova sensibilità, un nuovo gusto per la qualità dei vini»⁴⁰, cosa che rendeva il vino non solo un genere nutritivo e commerciabile, ma anche un fatto culturale, come ci confermano i primi libri di cucina che cominciano ad apparire proprio a quel tempo⁴¹. Tutto questo finì col provocare, nel giro di pochi decenni, un'autentica rivoluzione gastronomica, indubbiamente favorita anche dal mutato quadro politico, economico e sociale. Crollato l'impero bizantino a metà del '400, del tutto scomparso il commercio genovese nel Levante e di molto ridotto quello veneziano, crollò anche il prestigio del vino

³⁸ F. MELIS, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, cit. alla nota 9.

³⁹ Per una documentata critica alle convinzioni del Melis, cfr. A.J. GRIECO, *Le goût du vin entre doux et amer: essai sur la classification des vins au Moyen Age*, in *Le vin des historiens, Actes du 1^{er} symposium Vin et Historia*, a cura di G. Garrier, Suze-la Rousse 1990, pp. 80-97; ID., *I sapori del vino: gusti e criteri di scelta fra Trecento e Cinquecento*, in *Dalla vite al vino*, pp. 163-186.

⁴⁰ A.M. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, p. 282.

⁴¹ Cfr. *Il libro della cucina del secolo XIV*, a cura di F. Zambrini, Bologna 1863; J.L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles*, «Archeologia medievale», 8 (1981), pp. 393-408; *Gastronomia del Rinascimento*, a cura di L. Firpo, Torino 1974; E. FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino 1987; M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Roma-Bari 1989; O. REDON ET ALII, *A tavola nel Medioevo con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Roma-Bari 1994; *Giovanni Bockenheim. La cucina di papa Martino V*, a cura di G. Bonardi, Milano 1995; I. NASO, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999; A. SALVATICO, *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Torino 1999.

greco e grecizzante – bianco, dolce, moscato, liquoroso e molto alcolico – e s'impose pian piano quale vino di lusso, quale vino di prestigio, quale vino nobile, un vino il più simile possibile al *clarét* francese, bianco ma anche rosso, limpido e chiaro, delicato e non dolce ma gradevolmente profumato, in una parola cortese. Ci troviamo insomma di fronte, riprendendo una famosa definizione di Rogier Dion, ma ora cambiata completamente di segno, ad un'autentica «offensiva dei vini leggeri»⁴². Spariscono dunque del tutto i vini greci e quelli lavorati con miele, zucchero o spezie ed essenze profumate, ma rimane sempre vivo, pur se di molto ridimensionato, un certo gusto per i vini dolci e liquorosi, soprattutto in occasione di banchetti e cerimonie di particolare prestigio e rimane del tutto invariata, e lo rimarrà ancora per secoli, la preferenza per il vino d'annata, com'era stato per tutta l'età medievale⁴³.

Per una decisa predilezione per i vini di buon invecchiamento occorrerà infatti attendere una nuova rivoluzione enologica, l'invenzione cioè del tappo di sughero che è innovazione settecentesca. E si avrà allora anche un ritorno dei vini forti. Ma per andare ancora oltre bisognerà aspettare che alle pratiche empiriche si sostituiscano le scoperte scientifiche tardo settecentesche del Lavoisier sulla natura chimica del vino (fenomeno della trasformazione del glucosio contenuto nel succo dell'uva in soluzione alcolica), e i fondamentali studi sulla fermentazione – che è poi l'operazione chiave del processo di vinificazione – condotti, con l'ausilio del microscopio, dal fondatore della microbiologia, Louis Pasteur, verso il 1860⁴⁴.

Nulla dopo d'allora sarà più lo stesso in enologia, e nulla sarà più lo stesso neppure nella viticoltura dopo la completa sostituzione degli impianti viticoli a cui si dovette ricorrere a seguito delle devastanti ampelopatie causate dapprima dall'oidio e dalla peronospera e poi soprattutto dalla fillossera che fece le sue pri-

⁴² R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1959 (nuova ed. Paris 1977), pp. 317, 399, 469.

⁴³ Cfr. Y. RENOARD, *Le vin vieux au Moyen Age*, «Annales du Midi», 76 (1964) e poi in ID., *Études d'histoire médiévale*, I, Paris 1968, pp. 249-256. Una riprova di quanto gli uomini del medioevo preferissero di gran lunga il vino novello ai vini «vecchi» la si ha per Prato dov'era uso «achonzare» il vino vecchio versandolo sulle vinacce del vino nuovo. Cfr. G. PAMPALONI, *Vendemmia e produzione di vino nelle proprietà dell'Ospedale della Misericordia di Prato nel '400*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, III, pp. 349-379; su cui significativi approfondimenti sono offerti da ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 440-447.

⁴⁴ L. PASTEUR, *Mémoire sur la fermentation alcoolique* (1860), trad. it. in O. VERONA, *Opere di L. Pasteur*, Torino 1972.

me apparizioni in Italia verso il 1880⁴⁵. Rimarrà però sempre, al di là del colore, del sapore, dell'odore e del maggiore o minore invecchiamento, la dicotomia classica, da doppio regime alimentare, tra il vino destinato al ricco e il vino destinato al povero o, per dir meglio e come abbiamo già precisato, tra il vino comune da pasto e il vino di marca, tra il vino dal basso valore venale e il vino molto costoso perché effettivamente, o comunque ritenuto, di qualità.

⁴⁵ Che il vino d'*ancien régime* sia «bevanda radicalmente dissimile e dal gusto radicalmente difforme» dal vino odierno è tesi validamente sostenuta in A. SALTINI, *Enologia antica, enologia moderna: un solo vino, o bevande incomparabili?*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 38 (1998), pp. 23-50.