

MAURO TAGLIABUE*
Bere vino in taverna

Nulla di meglio, per subito evocare, d'un tratto, in maniera inconfondibile, un tipico ambiente da taverna medievale, nulla val meglio, penso, delle calde e corpose note di una famosissima canzone goliardica, quella che così inizia:

*In taberna quando sumus, / non curamus quid sit humus,
sed ad ludum properamus, / cui semper insudamus.*

Sullo sfondo di un'atmosfera ebbra di vino e infiammata dal ritmo incalzante del verso, diverse figure si distinguono: c'è chi gioca, c'è chi beve e c'è chi donne riceve. Nella taverna – prosegue la canzone – persino il terrore della morte si stempera, svanisce dietro i fumi del vino, dominatore assoluto dell'ambiente. Bacco trionfa, nessuno si sottrae al suo dominio. Anzi la gioia del bere, e del bere in compagnia, tra i dadi e le donne, esplose con parossistica insistenza nei versi, essi pure notissimi, che quel canto concludono:

*Bibit pauper et egrotus, / bibit exul et ignotus,
bibit puer, bibit canus, / bibit presul et decanus,
bibit soror, bibit frater, / bibit anus, bibit mater,
bibit ista, bibit ille, / bibunt centum, bibunt mille¹.*

Tutti bevevano: uomini e donne, giovani e vecchi, mercanti e studenti, chierici e laici. Ma bere alla taverna era un'altra cosa. Lì, il vino, da bevanda nutrizionale,

¹ *Carmina burana*, herausgegeben von B.K. Vollmann, Frankfurt a.M. 1987 (Bibliothek des Mittelalters, 13), pp. 628-632. Gradevoli pagine sul vino e la taverna nei poeti, dai goliardi a Cecco Angiolieri, ha scritto G. CHERUBINI, *Tra il vino dei goliardi e il vino dei borghesi*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 33/1 (1993), pp. 73-83.

indispensabile all'alimentazione dell'uomo medievale, si trasformava in bevanda voluttuaria, adatta ai momenti di *relax*, di incontro, di divertimento più o meno contenuto, di evasione – in una parola – dalla monotonia della vita quotidiana. Nel vino della taverna lo studente annegava la noia delle ore trascorse sui libri; il contadino, l'artigiano, i salariati della città trovavano un incentivo allo svago e alla socializzazione, specialmente in tempo di festa, ma anche nelle pause lavorative della giornata o nelle ore serali; i ceti borghesi la maniera più semplice per spendere il loro denaro con una rinfrescante bevuta a buon mercato, quasi ad attutire l'innata ambizione verso i divertimenti tipici (giostre, cacce, armi e amori), ma ben più costosi, dell'alta aristocrazia². Persino i chierici, nonostante i ripetuti divieti canonici a metter piede nelle taverne (*tabernas ingredi*), non ne disdegnavano la frequentazione. Soprattutto non disdegnavano il buon vino.

Tra i molteplici episodi che si potrebbero addurre a supporto di questa infrazione, sicuramente meno infrequente di quanto si possa immaginare, vista la frequenza dei canoni inibitori³, ci pare significativa la gustosa testimonianza, riferita

² Sono aspetti sottolineati a più riprese anche da A.I. PINI, *Vite e vino nel medioevo*, Bologna 1989 (Biblioteca di storia agraria medievale, 6), pp. 24-25, 40, 80, sulle orme di R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, Paris 1959, p. 476, specialmente per quel che riguarda «uno dei segni più tangibili della propria ascesa sociale» che il ceto mercantile-borghese riponeva nel «consumo del vino».

³ Proibiscono ai chierici di ogni grado l'ingresso nelle taverne alcuni canoni che provengono dai concili dell'antichità cristiana, riproposti in età ottoniana anche nel *Decretum* di Burcardo di Worms (lib. 2, cc. 130-131) e assicurati alla tradizione canonistica in via definitiva dal *Decretum* di Graziano (Dist. 44, cc. 3, 4). Per più puntuali indicazioni a questo proposito rinvio al saggio di R. Bellini in questo stesso volume, in aggiunta a quanto segnalato da H.C. PEYER, *Viaggiare nel medioevo. Dall'ospitalità alla locanda*, Roma-Bari 1991², pp. 21, 89-91, 259, riproposto ed esteso al mondo della predicazione da G. CHERUBINI, *La taverna nel basso medioevo*, in ID., *Il lavoro, la taverna, la strada. Scorsi di medioevo*, Napoli 1997 (Nuovo medioevo, 53), pp. 191-224, in part. 203-204, con illuminanti squarci tratti dalle prediche di san Bernardino da Siena, la cui pregiudiziale nei confronti della taverna, considerata come una sorta di controchiesa, non si può dire non fosse sostanzialmente condivisa nei ceti nobiliari e alto borghesi, convinti com'erano, almeno in teoria, del fatto che «in tabernis, tam in biscacis quam in ludis et rumoribus pessimis», gli uomini, recita uno statuto di Ferrara, «multa mala faciunt» (*ibid.*). Cionondimeno, non mancano testimonianze sull'utilizzo di taverne da parte di abbazie, sedi vescovili ed altri enti ecclesiastici, sfruttate sin dall'antichità per soddisfare le esigenze di pellegrini e di quanti partecipavano a funzioni religiose, ma anche come fonti di reddito, specialmente a partire dall'età carolingia: per vari casi v. PEYER, *Viaggiare nel medioevo*, pp. 91-92 (taverne di St. Riquier e, per concessione di Ludovico il Pio, della chiesa di Parigi), 94 (taverna di Acquapendente, donata da Ottone I al monastero di S. Salvatore sul Monte Amiata nel 964), 96-97 (taverne del monastero di Ognissanti a Schaffausen e del vescovo di Costanza nel villaggio di Wurmlingen), 108 (S. Benigno di Digione), 103, 121-122 (conflitti fiscali con le autorità cittadine, soprattutto aspri con i monaci cistercensi, i quali gestivano nume-

nella *Cronica* di Salimbene de Adam, relativa a un canonico tedesco del XIII secolo. Accusato di lussuria, di gioco d'azzardo e, per stare in tema, di bere nelle taverne, egli si scusava dicendo, tra l'altro, che riusciva a scrivere e a predicare solo quando aveva bevuto nelle osterie vino buono e senza acqua, non come quello, annacquato, che invece gli offriva il coppiere del vescovo. Migliore era il vino dell'oste, e meglio gli venivano le prediche, assicurava, scagliando anatemi contro gli astemi⁴. Non diversa opinione esprimeva, a questo proposito, il pievano Arlotto, «frequentatore imperterrito, a dispetto dei divieti e dei ripetuti richiami del suo vescovo, delle taverne fiorentine e di quelle dei paesi circostanti»⁵, allorché, nel porre in risalto gli aspetti meno travianti e peccaminosi della taverna, sottolineava il piacere che provava nel mangiare e nel bere in compagnia con gli amici. Ren-

rose taverne, nonostante i divieti del capitolo generale), 136-138 (ospitalità presso cluniacensi e cistercensi). Di una *taberna sive hospitio*, situata presso una casa colonica nel territorio di Siena, della quale era proprietario nel 1343 un monastero della città, dà notizia il CHERUBINI, *La taverna*, p. 214; altri casi italiani si segnalano, per Verona, in G.M. VARANINI, *Un episodio di ristrutturazione agraria nella 'Bassa' veronese: il monastero di S. Maria in Organo e le terre di Roncanova*, «Studi storici veronesi Luigi Simeoni», 30-31 (1980-81), p. 102, n. 41; per Genova, in E. BASSO, *Un'abbazia e la sua città. Santo Stefano di Genova (sec. X-XVI)*, Torino 1997 (Le testimonianze del passato. Fonti e studi, 9), p. 82; per Brescia, in G. BONFIGLIO DOSIO, *Il commercio degli alimentari a Brescia nel primo Quattrocento*, Brescia 1979 (Monumenta Brixiae historica. Fontes, 4), p. 57, ove si cita l'esempio di Daniolo da Cremona che nel 1411 lavorava come taverniere per il monastero di S. Eufemia; per una taverna di cui era proprietaria la cattedrale di Ascoli Satriano, v. G. CAPOZZI, *Lite seicentesca ad Ascoli Satriano: una taverna fra spada e croce*, «La Capitanata», 31 (1994), pp. 53-66. L'argomento, come si evince dagli esempi addotti (solo alcuni dei tanti che si potrebbero citare), meriterebbe autonoma ricerca. Altrettanto interessante la connessione, per lo meno in determinate aree geografiche e cronologiche, con l'ambiente dell'eresia; osti e tavernieri – basti dire – costituiscono, tra gli eretici subalpini, la categoria più rappresentata: cfr. G.G. MERLO, *Eretici e inquisitori nella società piemontese del Trecento*, Torino 1977, pp. 104-105.

⁴ Fonte e bibliografia in G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia della vite e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4), pp. 438-439, n. 7.

⁵ CHERUBINI, *La taverna*, p. 213, con altri esempi (ivi, e alle pp. 214, 218-219, 223) di sacerdoti e religiosi amanti del buon vino e frequentatori di taverne e osterie, tra cui un prete genovese accusato addirittura di aver celebrato messa in taverna e di avervi elargito la comunione a eretici. In tale casistica si può intanto far rientrare quanto accadeva presso la prevostura agostiniana di S. Michele all'Adige, dove l'abbondanza del vino non solo consentiva all'ente di gestire alcune importanti osterie della zona, ma induceva in tentazione gli stessi religiosi, come segnalato da B. ANDREOLLI, *Produzione e commercio del vino trentino tra medioevo ed età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Convegno di studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1988 (Quaderni della «Rivista di storia dell'agricoltura», 1), p. 95; od ancora un inedito processo del 1307-08 intentato contro un monaco di S. Ambrogio di Milano, perché dedito al gioco e alla taverna (Archivio di Stato di Milano, *Archivio diplomatico, Pergamene per fondi*, cart. 326, perg. 30).

de bene questa sensazione una pagina della sua celebre raccolta di *Motti e facezie*, piacevolmente parafrasata dal Cherubini nell'intento di offrire «uno squarcio particolarmente avvincente» dell'atmosfera che regnava in una taverna di paese e la caratterizzava come luogo per eccellenza deputato al divertimento, al momento dell'evasione dalla monotonia quotidiana, al gusto di una rinfrancante bevuta dopo il duro lavoro di una settimana, alla chiacchiera inframmezzata da lenti sorseggi di spumeggianti boccali ricolmi di buon vino⁶. Narra, appunto, quell'umanissima figura di pievano, che «in una sera fredda e piovosa di domenica, stanco, intirizzito, tutto bagnato e infangato, smontò da cavallo di fronte a un'osteria dopo un fastidioso viaggio. Si introdusse nell'interno dove divampava un gran fuoco ristorante. Intorno alla fiamma stavano disposti una trentina di contadini, che, come in tutti i giorni di festa, ed evidentemente fino a tardi, avevano l'abitudine di radunarsi in quel luogo. Vi si recavano per bere, per giocare, ma anche per dirsi, secondo l'espressione del pievano, “novellacce e bugie”, cioè per il piacere di conversare e di comunicarsi notizie dopo una settimana di lavoro»⁷.

A questa realtà, certamente la più diffusa, della taverna come luogo della socializzazione studentesca o come luogo dello svago, del calore, del piacere dell'incontro e delle chiacchiere, corroborate da una buona bevuta con gli amici, i compagni di lavoro, i paesani, se ne contrappone però un'altra, più cruda e truculenta, poiché il vino, «che era allora e soprattutto per i ceti più bassi della società l'unica possibilità di evasione dalla monotonia della vita d'ogni giorno», avverte il Cherubini, cui devo questi suggerimenti, «poteva accendere le fantasie, scatenare la violenza, portare gli odii in superficie», suscitare risse spesso per i più futili motivi⁸. È pure noto, del resto, che il vino delle taverne richiamava gente di malaffare, malandrini, gaglioffi, bari di professione, tagliaborse, ladri e imbroglioni d'ogni genere, insieme a prostitute e lenoni⁹. Anche a questo proposito gli

⁶ A simile realtà paesana si rapporta anche G. ORTALLI, *Il giudice e la taverna. Momenti ludici in una piccola comunità lagunare (Lio Maggiore nel secolo XIV)*, in *Gioco e giustizia nell'Italia di Comune*, a cura di G. Ortalli, Treviso-Roma 1993 (Ludica, 1), pp. 49-70, specialmente nel paragrafo *La taverna, luogo deputato per la ludicità* (pp. 65-68).

⁷ Cito da CHERUBINI, *La taverna*, p. 216. Per il racconto originario: *Motti e facezie del pievano Arlotto*, a cura di G. Folena, Milano-Napoli 1953, pp. 61-63.

⁸ CHERUBINI, *La taverna*, p. 216.

⁹ Di questa varia umanità sono popolate le pagine di M.S. MAZZI, *Il mondo della prostituzione nella Firenze tardo medievale*, «Ricerche storiche», 14 (1984), pp. 337-363; ID., *Prostitute e lenoni nella Firenze del Quattrocento*, Milano 1991; E. ARTIFONI, *I ribaldi. Immagini e istituzioni della marginalità nel tardo medioevo*

aneddotti che potrebbero vivacizzare il discorso sarebbero molti, e divertenti, come ben sa chi frequenta l'ambiente – in chiave storiografica, beninteso! Basti pertanto ricordare il caso del «goliardo maledetto», crudamente descritto da Boncompagno da Signa allo scopo di mostrare gli effetti devastanti dell'abuso del vino. Si aggirava, quel tal Grisolito, monaco sradicato, tra taverne e postriboli, prendendo parte ad ogni tipo di scommessa e di gioco; ma mentre gli altri invocavano nomi sacri per evitare un cattivo punteggio nel gioco dei dadi, egli, con voce demoniaca, lanciava ingiurie contro Dio, la Vergine e i santi a fronte di una scommessa mancata. Viveva di ruberie e d'imbrogli, scialacquando poi tutto nel vino e nel gioco, e quando aveva perso ogni cosa, anche i vestiti che indossava, finiva per impegnarsi i capelli, e pure qualcos'altro: «Pro certo cum sepius esset in conspectu omnium rebus omnibus denudatus lusoribus capillos et testiculos obligavit», garantisce lo spregiudicato autore del *Boncompagnus*. E di fronte a quel relitto umano che si consumava nel bere, nel gioco e nella fornicazione, miseramente vagando «per tabernas et meretricum prostibula», incapace di staccarsene, l'*exemplum* inserito dal *magister* bolognese in quella specie di manuale propedeutico per studenti che è il *Boncompagnus*, non può che concludersi, amaramente, con questa sottolineatura: «Unde velut canis ad vomitum est reversus»; prigioniero delle proprie immondezze, giace come cane che ritorna al proprio vomito¹⁰. Questo accadeva nella Bologna della piena età comunale, ma, torna

piemontese, in *Piemonte medievale. Forme del potere e della società. Studi per Giovanni Tabacco*, Torino 1985 (Saggi Einaudi, 680), pp. 227-248; M. Tulliani, cit. a n. 19. Ciò spiega l'alta frequenza di interventi statuari tendenzialmente contrari alla taverna, in quanto possibile luogo di favoreggiamento della prostituzione, nonché teatro di incitamento al gioco e di risse: per un esempio, tra i tanti, cfr. A. CORTONESI, *Vini e commercio vinicolo nel Lazio tardomedioevale*, in ID., *Il lavoro del contadino. Uomini, tecniche, colture nella Tuscia tardomedioevale*, Bologna 1988 (Biblioteca di storia agraria medievale, 5), pp. 81-99 (a p. 95, n. 56); rist. in *Il vino nell'economia*, pp. 129-145. Molte inflitte a tavernieri e a giocatori d'azzardo che si sono riuniti in *taberna* compaiono con frequenza anche nei conti di castellania di area sabauda: cfr. G. ALLIAUD, *Cantine e vasi vinari nel tardo medioevo piemontese*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990 (Medievalia, 2), pp. 69-90 (a p. 69 e relativa n. 7 a p. 84).

¹⁰ BONCOMPAGNO DA SIGNA, *Testi riguardanti la vita degli studenti a Bologna nel sec. XIII (dal 'Boncompagnus', lib. I)*, a cura di V. Pini, Bologna 1968 (Biblioteca di Quadrivium. Testi per esercitazioni accademiche, 6), p. 24; sullo spirito spregiudicato e bizzarro del *magister* bolognese, ma anche ricco di umanità ed estremamente sensibile ai bisogni degli studenti poveri, si veda l'eponima 'voce' curata dallo stesso V. PINI, in *Dizionario biografico degli Italiani*, XI, Roma 1969, pp. 720-725. A questo aneddoto, oltre A.I. PINI, «Discere turba volens». *Studenti e vita studentesca a Bologna dalle origini dello Studio alla metà del Trecento*, in *Studenti e università degli studenti dal XII al XIX secolo*, a cura di G.P. Brizzi, A.I. Pini, Bologna 1988 (Studi e memorie per la storia dell'Università di Bologna, n.s., 7), pp. 45-136, in part. 110, ha dedica-

spontaneo credere, non solo in quella realtà urbana, dove alla gran massa di studenti non mancava di mescolarsi qualche chierico vagante, la cui presenza nella città felsinea trova un riscontro proprio nell'*exemplum* del goliardo maledetto¹¹.

Ovviamente, a simile degrado erano maggiormente esposte le taverne di città. Altra cosa, come si è visto con il pievano Arlotto, dovevano essere, ed erano, le taverne di paese. Questa diversità va peraltro evidenziata anche in senso cronologico: altro sono le taverne dell'alto medioevo, studiate dal Peyer nel loro sviluppo fino al XIII secolo, epoca in cui si colloca la nascita dell'albergo-locanda e, di conseguenza, una certa distinzione della taverna rispetto a strutture prevalentemente destinate all'alloggio di uomini e bestie¹²; altro la taverna degli ultimi secoli del medioevo, alla quale mi sono preferibilmente riferito in base ai recenti studi, soprattutto del Cherubini, attento a una caratterizzazione d'insieme della taverna basso-medievale anche con il sostegno di efficaci strumenti iconografici. Tra i pezzi più significativi sinora individuati, si distinguono due miniature: una spagnola del XIII secolo e una francese del XV. «Nella prima – come con perspicacia descrittiva fa notare lo stesso studioso – la scena di taverna si presenta in tutta la complessità evocata dalle fonti scritte, con bevitori che

to attenzione anche CHERUBINI, *La taverna*, p. 220. Non meno colorita la 'storia' del «monaco gaudente» preso a bastonate da un confratello perché sorpreso in taverna a fare oggetto di ardite attenzioni, dopo aver tracannato un boccale ricolmo di mosto, una compiacente ostessa (PEYER, *Viaggiare nel medioevo*, p. 92).

¹¹ Si tratta, per la verità, dell'unica testimonianza riguardante Bologna, come avverte lo stesso PINI, «*Discere turba volens*», pp. 109-110, al quale rinvio per ulteriori precisazioni semantiche intorno al termine 'goliardo', identificativo nel medioevo dei *clerici vagantes*; ma v. anche, per altre indicazioni sulla degradazione del termine nel tardo medioevo, ARTIFONI, *I ribaldi*, pp. 229-230. Quanto alla possibilità di ridursi sul lastrico a causa del gioco e di una dispendiosa 'vita di taverna', al pari di un 'ribaldo', come è definito chi conduce un'esistenza vile e deplorabile, passa il suo tempo alla taverna e si gioca ai dadi persino i vestiti fino alla camicia e alle brache (*usque ad camisiam et farabulas*), tutto ciò trova conferma in una legislazione statutaria di arginamento assai diffusa, quale risulta dalle testimonianze di area piemontese raccolte in gran numero dallo stesso Artifoni (pp. 233-234). Che l'eventualità non fosse poi così tanto ipotetica, lo si evince anche da uno statuto bresciano del 1252, inteso a proibire, *occasione ludi vel cibi vel potus*, l'accettazione in pegno o il prestito di panni e vestiti: «Item ordinant corectores, quod aliquis homo civitatis Brixie vel aliquis tabernarius non debeat nec possit mutuare occasione ludi nec occasione cibi et potus alicui super pannis de dorso, nec ipsos pannos accipere in pignore occasione ludi vel cibi vel potus; et si quis contrafecerit, baniatur in centum solidis in denariis numeratis. Millesimo ducentesimo quinquagesimo secundo, indictione decima», per il quale v. ODORICI, col. 1584⁽²⁶⁰⁾, cit. a n. 82.

¹² PEYER, *Viaggiare nel medioevo*: ne tratta specialmente nel cap. IV della seconda parte, dedicato a *Le taverne* (pp. 87-124).

tracannano vino da grossi boccali riempiti dal taverniere, con giocatori di dadi stretti attorno ad un basso tavolo opportunamente dotato di sponde, con un avventore che abbraccia e bacia una donna». Nella seconda, quella di matrice francese, «tre giocatori di dadi seduti su dei panchetti circondano un tavolo rotondo, mentre un quarto, in piedi, sembra seguire il gioco, ed una quinta persona, forse il taverniere, sonnecchia in un angolo seduto su una sedia. In un locale contiguo è scoppiata invece una rissa tra due giocatori di carte ed una terza persona sembra trattenere il giocatore che, alzatosi in piedi ha estratto il pugnale»¹³. Sulla base di scene come queste, surriscaldate dal vino e dalla conflittualità che il gioco, non meno della presenza delle donne, provoca, si giustifica del resto la cattiva fama e la diffidenza che, ereditata dall'antichità, anche nel medioevo si mantiene nei confronti della taverna e dei suoi non sempre onesti gestori, e si trasmette ai secoli dell'età moderna, fin oltre il Cervantes, il quale fa dire ad uno dei due locandieri che compaiono nel *Don Chisciotte*: «Benché oste, son cristiano anch'io»¹⁴. Per non parlare del Manzoni che al malcapitato Renzo, dopo le disavventure sperimentate nell'osteria milanese della Luna piena, mette in cuore l'esclamazione: «Maledetti gli osti! più ne conosco, peggio li trovo»¹⁵.

¹³ Per queste e altre testimonianze iconografiche: CHERUBINI, *La taverna*, pp. 202-203. Si aggiunga l'interno di taverna raffigurante in primo piano due compari seduti a un tavolo rotondo, intenti a gustarsi un buon bicchiere durante una pausa del gioco ai dadi, e in secondo piano l'oste che, sorridente, riempie un bicchiere con una brocca prima di porgerlo dall'altra parte del banco a un cliente ebbro e smanioso di riceverlo: se ne dà la riproduzione in C. OPSOMER, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du moyen âge. Le «Tacuinum sanitatis» (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Allleur 1991, p. 158.

¹⁴ «Aunque ventero, todavía soy cristiano» (MIGUEL DE CERVANTES, *Don Quijote de la Mancha*, I, ed. J. Alcina Franch, Barcelona 1978³, p. 426). Sul vino nel capolavoro del Cervantes si consulterà sempre con profitto L. MESSE DAGLIA, *Leggendo il Cervantes: spunti ed appunti a proposito del vino nel Don Quijote e nella Novela ejemplares*, «Atti dell'Accademia di agricoltura, scienze e lettere di Verona», s. V, 15 (1937), pp. 89-124.

¹⁵ A. MANZONI, *I promessi sposi*, a cura di C. Angelini, Torino 1965 (Classici italiani U.T.E.T.), p. 344. Sul persistere di un atteggiamento di sospetto e diffidenza nei confronti dell'attività di osti e tavernieri, in età medievale, si sofferma anche J. LE GOFF, *Mestieri leciti e mestieri illeciti nell'Occidente medievale*, in ID., *Tempo della Chiesa e tempo del mercante. E altri saggi sul lavoro e la cultura nel Medioevo*, Torino 1977² (Einaudi Paperbaks, 78), p. 57; per ambiti più circoscritti: CORTONESI, *Vini e commercio*, pp. 91-92; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 472-473. Non mancano peraltro circostanze e momenti in cui l'oste è considerato «personaggio di fiducia di dichiarata rilevanza pubblica» (PEYER, *Viaggiare nel medioevo*, p. 257), secondo una tendenza destinata tuttavia a scomparire nel basso medioevo parallelamente al progressivo diffondersi di un'immagine negativa supportata da una linea di confine sempre più incerta tra «ospiti onesti e osti di taverna» (pp. 252-262).

Non dobbiamo tuttavia dimenticare la funzione ben più diffusa della taverna come luogo di incontro, di svago e di onesto passatempo (oltre che, beninteso, di normale punto di ristoro), cui si lega, a nostro avviso, uno degli aspetti che maggiormente caratterizzavano il vino in essa venduto e goduto, in quanto bevanda, non solo energetica, ma anche in grado, come recita il salmo davidico, di rallegrare il cuore dell'uomo e sedare antichi dissapori¹⁶. In breve, nel tempo dell'acqua rara, come è stato definito il medioevo¹⁷, e in assenza di altre bevande rinfrescanti o eccitanti che cominceranno a comparire solo all'inizio dell'età moderna, se si eccettua la birra o l'idromele, peraltro consumati prevalentemente nei paesi nordici, il vino sorbito alla taverna finisce per connotarsi come bevanda ludica per eccellenza, anche se l'abuso che ne poteva derivare portava immancabilmente, in conseguenza della sua gradazione alcolica, a devastazioni irreparabili, oltre che nel corpo, nell'animo e nello spirito. Ciò nonostante, non mancava il medico che consigliava di alzare il gomito di tanto in tanto, poiché una buona sbornia – a parer suo – era uno di quei piaceri, che, al pari dell'appetito sessuale, meritava d'essere soddisfatto almeno una volta durante la vita¹⁸.

Per chi, come me, mai prima d'ora s'era assiso al tavolo degli ampelografi ed enologi d'Italia (dell'Italia medievistica, ben mi s'intenda) e, forse troppo fidando nella buona sorte dei principianti, s'è lasciato convincere a giocare la penna, il discorso potrebbe chiudersi qui, anche per non compromettere definitivamente la partita. Accanto all'aspetto ludico, però, e per taluni elementi dissacratorio, del binomio 'vino-taverna', soprattutto se associato al vizio, al gioco d'az-

¹⁶ Ps. 103, 15: «Vinum laetificat cor hominis». Anche altrove la Bibbia rimarca l'effetto gioioso insito nella natura di questa bevanda: «Vinum in iucunditatem creatum est» (*Eccli.* 31, 35), non senza frequenti segni di riprovazione («Bere vino non conviene ai re», *Prov.* 31, 4, 7), soprattutto nei confronti dell'ubriachezza: «Essa morde come una serpe ed avvelena come una vipera» (*Prov.* 23, 29), cui si potrebbero aggiungere ancora gli episodi di Noè e di Loth. Si veda in proposito anche quanto osserva CHERUBINI, *Tra il vino dei goliardi e il vino dei borghesi*, pp. 77-78.

¹⁷ D. ROCHE, *Le temps de l'eau rare du moyen âge à l'époque moderne*, «*Annales ESC*», 39/2 (1984), pp. 383-399. Alla difficoltà di reperire facilmente acqua potabile si richiama, nel quadro di una corretta impostazione degli usi alimentari in età medievale, anche M. MONTANARI, *Bere acqua (e vino) nel medioevo*, in *Lettura d'acqua*, a cura di O. Longo, P. Scarpi, Padova 1994 (Homo edens, 3), pp. 231-235.

¹⁸ Ad affermarlo è Antonio Guainerio, medico piemontese, il quale, pur condannando lo smodato uso del vino come del sesso, e indicandone le conseguenze debilitanti, aggiunge: «Certe melius est per decennium vitam abbreviare quam esse tante dulcedinis inexpertum», che qui cito da A.M. NADA PATRONE, *Bere vino in area pedemontana nel medioevo*, in *Il vino nell'economia*, p. 59, n. 91.

zardo, alla lussuria, almeno un altro motivo, tra i molti che caratterizzano una bevanda tanto polivalente, mi ha invogliato a non desistere dall'avventura, ed ha finito per catturare la mia attenzione: il peso economico del vino smerciato in taverna, colto in connessione con la sua qualità e quantità, visto il largo giro di clienti, e di affari, che era in grado di muovere.

Spunti in proposito affiorano con frequenza nella letteratura sul vino e la viticoltura. Anzi, trovano nella recente ricerca di Maurizio Tulliani sulle taverne senesi una trattazione veramente aperta ad una visione globale, condotta secondo i più moderni canoni storiografici¹⁹. Normativa del comune, contribuzioni fiscali cui era soggetta la vendita del vino al minuto, entrate che se ne ricavavano, ubicazione delle taverne in città e nel contado senese, proprietà e gestione, descrizione interna ed esterna dei locali adibiti alla mescita del vino, clientela e ruolo svolto dalla taverna nei vari contesti sociali: sono altrettanti motivi sottesi alla complessa e variegata indagine del giovane studioso sulla città toscana. D'altra parte proprio questa esemplare ricerca ci fa comprendere come le fonti da interrogare non siano davvero poche, e tanto meno di facile individuazione, specialmente se da un orizzonte aperto ad ogni tipo di acquisizione si focalizzi l'attenzione, di preferenza, sulla quantità e qualità del vino consumato in taverna, per quanto sia uno di quei problemi esposti a quelle «suggestive forzature» dalle quali il Balestracci ci ha messo in guardia in una pagina di indubbio valore metodologico proprio in ordine allo studio sulla quantità di vino consumato «in una città e in una determinata epoca»²⁰. Tutt'al più, in età prestatistica, se ne potranno cogliere le linee di tendenza. Ed è quanto ci proponiamo di fare in rapporto al consumo del vino in taverna, ben consapevoli di tali inevitabili condizionamenti. In ogni caso, tra le fonti maggiormente utili per simili rilevamenti, rientrano senza dubbio quei «libri di bottega», ossia quaderni di cassa, brogliacci, registri dei debitori e creditori, di cui è stata recentemente messa in risalto l'importanza e la diffusione nei vari fondi d'archivio e che, pertanto, non dovrebbero certo mancare neppure per taverne e locande, benché scarsissime ne siano le tracce sinora portate in luce, e modestissima, per non dire inesistente, a quel che mi risulta, la loro fortuna editoriale²¹.

¹⁹ M. TULLIANI, *Osti, avventori e malandrini. Alberghi, locande e taverne a Siena e nel suo contado tra Trecento e Quattrocento*, Siena 1994.

²⁰ D. BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana bassomedievale*, in *Il vino nell'economia*, pp. 13-29: 23.

²¹ Ne segnalano l'esistenza vari statuti, tra cui quello dei vinattieri di Firenze, dove i consoli dell'arte potevano richiederli ai loro iscritti in ogni momento e questi erano tenuti a presentarli: «E che cia-

Sconsolatamente ne lamenta la mancanza, per Bologna, lo stesso Pini²²; ma non diversa la situazione per Siena, dai cui archivi, pur ricchissimi, non sono affiorati, nonostante le attente e minuziose ricerche del Tulliani, libri di contabilità da cui trarre dati più precisi sulla quantità e la qualità del vino consumato nelle taverne²³. Tanto più preziosa, allora, la segnalazione di cinque registri alberghieri dell'area aretina²⁴, compreso uno proveniente da una modesta locanda del contado, molto simile, per i servizi resi in ambito locale, alla gestione di una taverna²⁵: si tratta di uno dei rari esemplari recuperati all'oblio degli archivi, dove altri «libri di bottega» giacciono in gran numero, stando almeno alla testimonianza testé citata di Alessandro Guidotti, ma da dove meriterebbero di essere dissepoliti, selezionati e,

schuno vinattiere, a volontà de' detti consoli, sia tenuto di portare il libro loro, sotto pena di soldi XL. di fiorini piccioli (...); per questa e altre citazioni, sempre da fonte statutaria, cfr. A. GUIDOTTI, *Per una definizione (ed un censimento) di una tipologia di fonte archivistica: il «Libro di bottega»*, in *Studi in onore di Arnaldo d'Addario*, I, Lecce 1995 (Attraverso la storia, 1), pp. 145-164, in part. 150, al quale rinvio anche per una messa a fuoco terminologica e documentaria, oltre che metodologica, su una fonte tanto diffusa, ma sinora assai poco sfruttata: l'autore ne avrebbe già rintracciate «alcune migliaia» (p. 162), specialmente in vari fondi di archivio fiorentini e, in particolare, nell'Archivio di Stato di Firenze, dove è custodito il fondo *Libri di commercio*, «con quasi millenovecento pezzi compresi tra il 1413 e la metà del Settecento»; nell'elenco dei vari mestieri in essi rappresentati, proposto a titolo esemplificativo dal Guidotti (p. 163), non trovo però né vinattieri, né tavernieri o locandieri, mentre al nostro scopo sarebbe intanto già prezioso lavoro cominciare a isolarne la presenza e renderla nota attraverso un adeguato censimento.

²² PINI, *Vite e vino*, p. 131.

²³ Lo rileva G. Cherubini nella prefazione al libro, sottolineando al contempo l'ampia gamma di fonti utilizzate: «Questo complesso documentario, affrontato alla luce di larghe letture, fa persino dimenticare un po', ma non del tutto per la verità, quello che invece in questa documentazione manca, vale a dire libri di contabilità di qualcuno di questi esercizi commerciali destinati all'ospitalità, dai quali trarre dati più precisi sui costi cui andavano incontro i clienti, sulla circolazione degli avventori, sui guadagni di osti e tavernieri» (TULLIANI, *Osti, avventori e malandrini*, p. 7).

²⁴ Formano l'oggetto di un recente studio di L. ROSI, *Ricerche sull'attività alberghiera ad Arezzo fra Trecento e Quattrocento*, «Annali aretini», 6 (1998), pp. 177-221, realizzato sulla scia del rilievo dato a questo particolare tipo di fonti per lo studio dell'ospitalità, dell'alimentazione e del commercio domestico nell'Italia del Tre-Quattrocento da G. PINTO, *Le fonti documentarie bassomedievali*, «Archeologia medievale», 8 (1981), pp. 39-58, il quale adduce come esempio «di fonte utilizzabile per l'analisi delle pratiche alimentari delle classi più basse» proprio uno dei registri aretini, quello dell'albergo di Quarata, località delle 'cortine' sulla strada per Firenze (ROSI, *Ricerche*, pp. 195-201 e *passim*).

²⁵ Lo lascia intendere il prologo del 'libro', dove il gestore della piccola locanda di Giovi, posta in un punto di snodo sulla direttrice Arezzo-Cesena, dichiara che vi avrebbe registrato «tutti i crediti fatti di taverna e d'ogni altra cosa», come in effetti fece per gli anni 1414-17 (ROSI, *Ricerche*, p. 181 e *passim* per i relativi dati, raccolti anche in apposite tabelle alle pp. 203 e 209).

in vista di un'edizione dei pezzi più significativi, inseriti in un eventuale *dossier* sulle fonti contabili di specifica attinenza alle taverne. Nell'attuale impossibilità di far leva su dati di prima mano, quali appunto quelli ricavabili da un «libro di bottega», possono in parte supplire i registri e le lettere dei grandi commercianti di vino, come quelli famosissimi del Datini, studiati dal Melis, od ancora gli importantissimi registri delle gabelle, conservatisi in buon numero per diverse città, tra cui Roma, Firenze e Bologna²⁶. Da tenere sempre presenti anche le fonti statutarie, indubbiamente problematiche, dato il carattere di 'statica generalità' che le contraddistingue, ma comunque sempre piuttosto ricche di informazioni relative al vino, alla taverna e all'ambiente ad essa correlato²⁷; per non dire poi degli elementi ben più consistenti forniti, a quest'ultimo proposito, dagli statuti propri dell'arte

²⁶ Per Roma: A. ESCH, *Importe in das Rome der Frührenaissance. Ibr Volumen nach den römischen Zollregister der Jahre 1452-62*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, III, Napoli 1978, pp. 381-452, trad. it. in *Aspetti della vita economica e culturale a Roma nel Quattrocento*, Roma 1981, pp. 7-79; ID., *Importe in das Rom der Renaissance. Die Zollregister der Jahre 1470 bis 1480*, «Quellen und Forschungen aus italienischen archiven und Bibliotheken», 74 (1994), pp. 360-453. Per Firenze e la Toscana: CH.-M. DE LA RONCIÈRE, *Indirect taxes or 'gabelles' at Florence in the Fourteenth century*, in *Florence studies. Politics and society in Renaissance Florence*, edited by N. Rubinstein, London 1968, pp. 140-192; ID., *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, Roma 1982 (Collection de l'École française de Rome, 59), specialmente il cap. III, *Les gabelles* (pp. 33-60); E. CONTI, *L'imposta diretta a Firenze nel Quattrocento (1427-1494)*, Roma 1984; D. HERLIHY, *Direct and indirect taxation in Tuscan finance, ca. 1200-1400*, in *Finances et comptabilité urbaines du XIII^e au XVI^e siècle*, Bruxelles 1964, pp. 385-405. Per Bologna: PINI, *Vite e vino*, pp. 131-137. Da consultare, per le sempre utili indicazioni metodologiche suggerite, G.M. VARANINI, *Aspetti e problemi del sistema fiscale veneto nel Quattrocento: struttura e funzionamento della Camera fiscale di Verona*, in *Il primo dominio veneziano a Verona (1405-1509)*, Atti del Convegno tenuto a Verona il 16-17 settembre 1988, Verona 1991, pp. 143-189.

²⁷ A questa fonte, per indagini vitivinicole, si riferiscono G. ORTALLI, *La regolamentazione della coltura vitivinicola negli statuti di Forlimpopoli*, «Studi romagnoli», 25 (1974), pp. 257-276; G. GULLINO, *La vite negli statuti comunali dell'Albese medievale*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, pp. 91-109; R. GRECI, *Il commercio del vino negli statuti comunali di area piemontese*, *ibid.*, pp. 245-280, con adeguata premessa metodologica. Vi dedica un paragrafo anche l'ampio saggio del PINI, *Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in ID., *Vite e vino*, pp. 51-145 (in part. 100-111), già in «Studi medievali», s. III, 15 (1974), pp. 795-884; e dimestichezza con tale materia dimostra, in ambito bresciano, G. ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo. Il modello della Franciacorta (secoli X-XV)*, in *Vites plantare et bene colere. Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel medioevo*, Atti della IV Biennale di Franciacorta (Erbusco, 16 sett. 1995), Brescia 1996, pp. 61-182, in part. 157-164. L'apporto più recente è tuttavia quello fornito dalla miscellanea *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, I-II, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simbula, Roma 2000 (Collana del Dipartimento dell'Università degli Studi di Sassari, n. s., 3), con studi di E. Dezza, U. Santarelli, A. Cortonesi, S. Pucci, F. Panero, E. Orlando incentrati su tre diverse aree (toscano-laziale, piemontese, veneta).

dei vinattieri, che non mancano, come vedremo, neppure per Brescia²⁸. A fronte di sì frastagliata situazione storiografica, che coinvolge fonti e studi, avrei pensato di ‘azzardare’ un giro per taverne di città, sulla falsariga degli studi finora prodotti. Rappresentativi, ai fini di una valutazione della quantità e qualità del vino smerciato nelle taverne e del gettito fiscale che assicurava, senz’altro tra i più notevoli delle entrate cittadine, mi sono apparsi i casi di Bologna, per la presenza degli universitari, alla luce di quanto studiato specialmente dal Pini²⁹, quello di Firenze, in quanto capitale mercantile di portata europea, oggetto di approfondite ricerche avviate dal già ricordato Federigo Melis³⁰, ed infine Roma, meta di pellegrinaggi e capitale della cristianità, per la quale soccorrono vari contributi della scuola romana sino alle recenti ricerche dedicate da Arnold Esch alla fornitura di due taverne cittadine, l’una in prossimità del porto sul Tevere e l’altra nella più centrale piazza di Campo de’ Fiori, in tempo d’anno santo³¹.

²⁸ Ben noto, ad esempio, il caso degli *Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri di Firenze (1337-1339), con appendice di documenti relativi alle arti dei farsettai e dei tintori (1378-1379)*, a cura di F. Morandini, Firenze 1956 (Fonti sulle corporazioni medioevali, 5); affine, ma non di stretta pertinenza taverniera, lo *Statuto dell’Arte dei locandieri, osti e albergatori di Siena* (1355), ms. in Archivio di Stato di Siena, *Arti*, 42 (segnalato in TULLIANI, *Osti, avventori e malandrini*, p. 231); pienamente pertinente invece lo *Statuto dei tavernieri di Brescia*, per il quale v. n. 90. Di età moderna, alcune sillogi romane, riguardanti: osti, tavernieri e sensali (1586), gli albergatori (1595), gli osti di Borgo (sec. XVII) e i bettolieri (1699), pubblicate da M. ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori nell’economia di Roma dal XIV al XVII secolo*, Milano 1948 (Edizioni dell’Università Cattolica del Sacro Cuore. Serie Pubblicazioni, 25), pp. 272-313. Si avverta, tuttavia, che per molti comuni italiani non esistono statuti dei tavernieri perché l’organizzazione di tale arte era vietata per legge.

²⁹ Mi riferisco alla più volte citata raccolta dei suoi studi, *Vite e vino* (v. n. 2), e all’ampio saggio sugli studenti, «*Discere turba volens*» (v. n. 10).

³⁰ F. MELIS, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, «*Arti e mercature*», 4 (1967), n. 6-7, pp. 6-33, rist. in ID., *I vini italiani nel medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984 (Istituto internazionale di storia economica ‘Francesco Datini’, 7), pp. 31-96, da integrare almeno con i seguenti studi, selezionati tra i più recenti e pertinenti al nostro scopo: LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, pp. 43-51, 129-144, 543-544; BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana*, pp. 13-29 (ripreso e ampliato ai temi della fiscalità e dell’impianto della vigna come investimento in ID., *La produzione e la vendita del vino nella Toscana medievale*, in *Vino y viñedo en la Europa medieval*, Actas de las Jornadas en Pamplona, los días 25 y 26 de enero de 1996, Pamplona 1996, pp. 39-54); G. PINTO, *Vino e fisco nelle città italiane dell’età comunale (secc. XIII-XIV): alcune considerazioni partendo dal caso fiorentino*, in *La vite e il vino. Storia e diritto*, I, pp. 167-177.

³¹ I. AIT, A. ESCH, *Aspettando l’anno santo. Fornitura di vino e gestione di taverne nella Roma del 1475*, «*Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken*», 73 (1993), pp. 387-417. Non meno ricchi di dati ben circostanziati, in rapporto alla stessa Roma, gli studi di S. CAROCCI, *Tivoli nel basso medioevo. Società cittadina ed economia agraria*, Roma 1988 (Istituto storico italiano per il medio evo. Nuovi studi storici, 2) e quelli confluiti nella raccolta del CORTONESI, *Il lavoro del contadino* (cit. sopra, n. 9).

Notevole, nella grassa Bologna, il consumo di vino. Decine e decine di taverne, frequentate da una gran massa di studenti, punteggiavano la città. Se ne coglie l'esistenza fin dalla prima età comunale nei canti goliardici che vi risuonavano disperdendosi per le vie cittadine, nelle ricorrenti baldorie festaiole, nelle risse scatenate dal gioco d'azzardo, o per questioni di donne, ma anche per i più futili motivi, nelle lettere di genitori preoccupati per la sorte dei figli, visto il fascino che non solo sugli studenti, ma su tutti i giovani esercitava la taverna nella società medievale, in quanto luogo per eccellenza deputato all'evasione, al divertimento, al gioco, all'incontro con lenoni e meretrici d'ogni sorta. In tale contesto, scrive il Pini, «la taverna», insieme alla piazza e ai portici, diventava il luogo di svago e d'incontro obbligato per ogni tipo di studente, che vi poteva gustare «i discreti vini locali o i raffinati vini orientali»³². E, degustazioni di vino a parte, non sempre doveva trattarsi di svaghi onesti, nonostante il Petrarca si sforzi di edulcorare la realtà e farci credere il contrario, quando declama: «Bononia olim, me adolescente, omnis honestae letitiae templum erat»³³.

Più realisticamente, in che cosa molto spesso consistessero quegli svaghi, non ce lo dice solo l'apostrofe dantesca: «Via, ruffian! qui non son femmine da conio», rivolta contro un bolognese nel canto di Malebolgie, ma, prosegue l'esperto studioso della società bolognese, «sono costretti ad ammetterlo le stesse autorità cittadine quando, in occasione di una durissima carestia avvenuta nel 1259, dovettero decretare l'espulsione dalla città e dal territorio, entro 8 giorni, di tutte le 'bocche' improduttive, tra cui appunto *multe publice meretrices et ruffiani et rufiane*»³⁴. In difesa poi di un genere di prima necessità dal punto di vista non solo alimentare, qual era il vino, ma a riprova anche della sua potenzialità voluttuaria, è il decreto di sospensione per almeno un anno – suggerito dalla gravità del momento – della vendita di pane e vino (*victualia*) nelle taverne e cantine (*in tabernis et canevs*) della città e del suburbio, dove generi nutrizionali così prezio-

³² PINI, «*Discere turba volens*», p. 112; per tutto quel che concerne il comportamento degli studenti bolognesi, il loro rapporto col vino e la taverna, le preoccupazioni dei genitori esternate in numerosi e significativi stralci di lettera, si veda l'intero paragrafo dal titolo «*Gaudeamus igitur: i divertimenti*» (pp. 109-116). Su questo particolare tipo di clientela e la taverna come «luogo centrale» della socialità studentesca si diffonde anche CHERUBINI, *La taverna*, pp. 219-221.

³³ Effetto di «idealizzazione», anche secondo C. CALCATERRA, *Alma mater studiorum. L'Università di Bologna nella storia della cultura e della civiltà*, Bologna 1948, p. 120, che già ne aveva trattato nella nota su *Bologna e Roma nella mente del Petrarca*, «Convivium», 13 (1941), p. 130.

³⁴ PINI, «*Discere turba volens*», p. 115.

si «per inutiles personas sunt actenus consumpta et consumuntur et consumi possunt in futurum»³⁵.

Normalmente, però, le taverne funzionavano a pieno ritmo, anche perché garantivano un gettito fiscale non indifferente. Ce ne danno un'idea gli statuti del 1288, quando la produzione vinicola di Bologna, peraltro sempre autosufficiente, fu sottoposta essa pure a regime daziario: in tale circostanza venne infatti preventivata un'entrata comunale di 7.000 lire per la produzione locale e di 600 lire per quella forestiera; in quest'ultimo caso, conoscendo il rapporto fiscale di 1 soldo a corba (= litri 78,5931), è possibile quantificare un totale approssimativo di 12.000 corbe (= hl. 8440) di vino forestiero importato annualmente a Bologna; per il vino locale non è invece possibile stabilire la quantità tassata, poiché non è specificato il tipo di dazio, se cioè all'ingrosso, che da analoghe disposizioni sappiamo però essere di 2 soldi a corba per il vino puro e di 2 denari per il vino *miscelatum* (vinello o vino annacquato), od invece al minuto, per il quale «l'oste doveva rivolgersi agli ufficiali della gabella ogni qualvolta spillava una botte nuova e pagare una gabella di 2 denari ogni corba»³⁶. Osti e albergatori, naturalmente, ne dovevano essere i principali acquirenti, ma anche i più accaniti evasori, in ragione se non altro di una più capillare leva fiscale cui erano maggiormente esposti, vista la preoccupazione delle autorità cittadine nello stabilire con scrupolosa esattezza le misure dei recipienti vinari³⁷, allo scopo di impedire le frodi nei confronti – s'in-

³⁵ PINI, *Vite e vino*, p. 109. Sul vino come «genere di prima ma non di primissima necessità», utilizzato anche come forma di pagamento e posposto, naturalmente, al grano e agli altri cereali in tempo di carestia: *ibid.*, p. 62 (con bibliografia) e, per un ulteriore riferimento alle conseguenze della carestia del 1259, p. 140.

³⁶ Per questi e altri dati sul commercio del vino e delle uve a Bologna nel Duecento: PINI, *Vite e vino*, pp. 105-111. Sul dazio del 1288 (pp. 110-111), in seguito sospeso e poi reintrodotta: S. FRESCURA NEPOTI, *Natura ed evoluzione dei dazi bolognesi nel secolo XIII*, «Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le province di Romagna», n.s., 31 (1980-81), pp. 137-163.

³⁷ Preoccupazione che Bologna ebbe in comune con altre realtà statutarie, sia urbane sia rurali: cfr. ad esempio, per il Piemonte, GRECI, *Il commercio del vino*, pp. 269-270; per l'area toscana, U. SANTARELLI, *La vite e il vino negli statuti della Toscana marittima*, in *La vite e il vino. Storia e diritto*, I, pp. 23-33, in part. 30-33; per il Lazio, A. CORTONESI, *La viticoltura negli statuti medievali del Lazio*, *ibid.*, pp. 35-45, in part. 43, e ID., *Vini e commercio*, pp. 92-93; od ancora, P. MAINONI, *Le radici della discordia. Ricerche sulla fiscalità a Bergamo tra XIII e XV secolo*, Milano 1997, per Bergamo, dove la vendita del vino al minuto era soggetta intorno al 1378 a un regolamento «estremamente puntiglioso» (p. 67); mentre per Brescia, v. ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo*, pp. 163-164 e, per la facilità di frodi fiscali e sofisticazioni cui erano esposti i fermentati d'uva, ID., *Tempus vindemie*, pp. 401-402 e 470-474. Cercare di imbrogliare il fisco era del resto una costante anche a Firenze, suggerita, persino, nei manuali di mercatu-

dovina facilmente – non solo dei consumatori, e visto soprattutto il progressivo specializzarsi di una sempre più minuziosa normativa sugli osti e i tavernieri, che si manifesta anche negli statuti bolognesi del Trecento³⁸.

Altre considerazioni a parte, colpisce il divario esistente tra la quantità di vino locale e di vino forestiero che sembra caratterizzare il mercato bolognese intorno al 1288, ma che perdura ancora all'inizio del Quattrocento, quando sulla falsariga dei dati forniti da due registri daziari del secondo semestre del 1406 e del primo semestre del 1413 è possibile determinare non solo la quantità di vino consumato all'interno della città, ma anche la qualità. Dei 35-36.000 ettolitri all'anno, con una media di 2 ettolitri *pro capite*, stimati dal Pini per una popolazione allora di circa 40.000 abitanti, solo lo 0,39% è rappresentato da vini speciali (malvasia, moscatelli provenzali, ribolla, trebbiani, vini della Valtellina e vino di Romania); una percentuale molto modesta, a fronte del 97,72% rappresentato dall'anonimo vino locale, consumato con prevalenza del rosso (66,25%) sul bianco (31,47%), alquanto più costoso³⁹. Se da un lato il forte divario in favore del vino 'locale' comprova che a Bologna si è in presenza di un mercato auto-sufficiente e poco sofisticato, il suo largo consumo dimostra, d'altro canto, che doveva trattarsi di un vino non disprezzabile, se riusciva gradito ai bolognesi, ai forestieri, a frequentatori incalliti di taverne e locande, come studenti e soldati,

ra, a giudicare da quanto riporta A. D'ADDARIO, *Un fiorentino del Tre-Quattrocento*, in *Vita privata a Firenze nei secoli XIV e XV*, Firenze 1966 (Vita fiorentina attraverso i secoli, 1), pp. 19-20; né vi si sottraevano i gestori delle taverne senesi, luoghi in cui era praticato il gioco d'azzardo e frequentate, come altrove, da truffatori, bari e ladri di professione: famoso il Nibbio da Siena, non meno di Giovanni Piccinino, autore di furti commessi pure nel Bresciano (TULLIANI, *Osti, avventori e malandrini*, pp. 185-194). In più generale contesto, frodi fiscali, contraffazioni di prezzi e delle misure si segnalano anche per Londra, dove nel 1309 esistevano 304 *taverners*: cfr. PINI, *Il commercio internazionale del vino nel medioevo (a proposito degli studi di M.K. James)*, in ID., *Vite e vino*, pp. 183-204, in part. 203.

³⁸ PINI, *Vite e vino*, p. 111, n. 257 (con altre interessanti indicazioni attinte alle inedite redazioni statutarie del Tre-Quattrocento); v. anche a pp. 108-109, per disposizioni desunte invece dalla redazione duecentesca edita dal Frati: orario di apertura e chiusura, divieto di tenere insegna allo scopo di attirare il cliente, divieto di tenere taverna nel raggio di due miglia dalla città e men che meno vicino al porto sul fiume Reno (dove esisteva già un ospizio gestito dal comune), obbligo per le comunità del contado con almeno 30 fuochi di aprire una taverna rifornita di pane, vino, *victualia* e strumenti per ferrare i cavalli a giusto prezzo, proibizione per osti e albergatori di riunirsi in corporazione.

³⁹ PINI, *Vite e vino*, pp. 131-137. Da segnalare, per completezza, che la rimanenza di questa percentuale è colmata da quantità minime di *misclatum* (vinello), *marcitum* (vino ammalorato) e altra qualità imprecisata (pp. 133 e 136).

che sempre più numerosi stazionano in città⁴⁰. Un vino «forte», lo qualifica il Pini, «di giusta alcolicità, ma di notevole acidità, capace di conservarsi più nel clima rigido invernale che in quello afoso estivo che caratterizza la zona bolognese»⁴¹. Di tale vino comune si rifornivano, in prevalenza, tavernieri e albergatori, acquistandolo in una piazzetta sul lato destro della cattedrale di San Petronio⁴² e pagando un dazio all'ingrosso che all'inizio del Quattrocento era di 16 denari a corba⁴³. Certo, erano pure in circolazione vini pregiati e costosi: la vernaccia, la malvasia, vini di Creta e il vin greco; vini che solo nel 1335, insieme all'acquavite, fanno però la loro comparsa negli statuti cittadini⁴⁴. La tenuta, comunque, del vino bolognese è garanzia, ad un tempo, e dimostrazione della sua buona qualità: la produzione locale non doveva essere scadente, se la maggior parte del vino consumato nella città felsinea ancora allo schiudersi del secolo XV, con la rivoluzione dei noli ormai in atto, non era di importazione, ma locale⁴⁵. Anzi,

⁴⁰ La presenza di soldati di mestiere compensa quella degli universitari, in via di progressiva riduzione già dal sec. XIII: cfr. PINI, *Vite e vino*, pp. 140-141.

⁴¹ PINI, *Vite e vino*, p. 137, n. 322.

⁴² Tale piazzetta si trovava, esattamente, nella «curia Sancti Ambrosii», attuale via de' Pignatari, e tutti potevano recarvisi ad acquistare vino all'ingrosso od anche al minuto (PINI, *Vite e vino*, p. 107). Sull'esistenza di analoghi spazi in altre realtà urbane invita a indagare il PINTO, *Vino e fisco nelle città italiane*, p. 175.

⁴³ Anche questo dato si ricava dai registri delle gabelle studiati dal PINI, *Vite e vino*, p. 132. Attraverso di essi, oltre alla quantità e al tipo di vino trattato giornalmente a Bologna, come registra con puntualità la tabella ivi ricomposta (p. 133), è inoltre possibile arrivare a conoscere i nomi dei grandi produttori e mercanti di vino, i nomi dei brentatori e quelli dei maggiori acquirenti: tra cui, ovviamente, taverne, locande e alberghi; ma si tratta, purtroppo, di indagini rimaste circoscritte allo stadio di tesi di laurea (*ibid.*).

⁴⁴ PINI, *Vite e vino*, pp. 111-112, n. 257.

⁴⁵ A favore della buona qualità del vino bolognese depone, del resto, la sua commercializzazione. Indubbiamente, gli alti costi dei trasporti terrestri non gli consentivano di andare oltre l'asse Faenza-Reggio, ma per via d'acqua, attraverso il porto fluviale di Ferrara, arrivava alle foci sul mare e da qui fino a Venezia (PINI, *Vite e vino*, p. 160, n. 50, e p. 176). Il percorso inverso consentiva invece alla malvasia, importata da Venezia, che ne deteneva in un certo senso il monopolio, di spingersi fino a Ferrara e da lì, navigando quasi sempre «per lo Reno», arrivare a Bologna, come testimonia il carteggio di Francesco Datini, per poi eventualmente proseguire via terra alla volta di Firenze (MELIS, *Il consumo del vino a Firenze*, p. 29, n. 158), raggiunta, al di là delle giogaie appenniniche, insieme a discreti quantitativi di ribolla (vino pregiato di colore rosso, molto adatto all'invecchiamento), nella cui produzione si era invece venuta specializzando Imola, soprattutto dopo la sua sottomissione al più potente capoluogo emiliano e la conseguente riconversione delle sue colture in foraggiere e cereali-cole, non senza il supporto di una viticoltura di qualità finalizzata al mercato, a cominciare da quel-

proprio nel suo largo consumo, testimoniato dai registri daziari d'inizio Quattrocento, si ha la riprova della prevalente circolazione di tale tipo di vino anche sui banchi di vendita, sul desco e le mense di taverne, locande, alberghi, dove, tra scranni e tavoli da gioco, si offriva in pratica a tutti, cittadini e forestieri, ricchi e poveri, «lo stesso vino comune, attuando», è appena il caso di ribadire col Pini, «quel precetto goliardico per cui *omnes gulae sunt sorores*»⁴⁶.

Molto più vario e sofisticato si prospetta invece il panorama dei vini consumati nelle taverne fiorentine del Tre-Quattrocento, sì da giustificare piuttosto la deduzione: «chaque vin a sa clientèle», che si legge a conclusione delle dense pagine scritte da Charles-Marie de La Roncière sul prezzo del vino a Firenze nel corso del XIV secolo⁴⁷. Il vino, osserva inoltre lo stesso studioso, «coule à flots sur les tables des florentins», e se non tutti potevano permettersi vino di buona qualità, prosegue il Balestracci, «si direbbe che tutti, proprio tutti, bevevano qualche tipo di vino»⁴⁸.

Ad ogni vino la sua clientela, è dunque il caso di ripetere. Tanto più in una capitale mercantile di portata europea come Firenze, dove, alla stessa stregua di qualsiasi altra città medievale, cantine e taverne si aprivano ad ogni angolo di strada⁴⁹. Vernaccia, malvasia, vini orientali e latini, trebbiani locali e d'importazione, vini bianchi e vermigli, pregiati e costosi, come la ribolla di Imola o di Capodistria, come il vin greco dell'Italia meridionale, per il quale esisteva fin dal 1297 una gabella al dettaglio gestita dai pisani⁵⁰, od ancora i vini dell'Elba, della

lo della vicina Bologna (PINI, *Vite e vino*, p. 161). A Firenze arrivava anche la ribolla di Capodistria, «migliore che quella d'Imola», scrive un corrispondente del Datini a Bologna, e lodata dai medici «più che niun altro vino» (MELIS, *Il consumo del vino a Firenze*, p. 27). Più spesso, però, l'importazione di vino straniero a Firenze, compresa la ricercatissima malvasia, passava dai porti sul Tirreno e in particolare da quello di Pisa: oltre che dal già citato Melis (pp. 27-29 e *passim*), se ne ha conferma da BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana*, p. 16. Sulla qualità buona dei vini di Bologna e Imola brevemente s'intrattiene anche ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 103-104.

⁴⁶ PINI, *Vite e vino*, p. 137, n. 321, cui si rinvia anche per alcune preliminari indicazioni su nomi e numero (35 all'inizio del '400) dei principali alberghi di Bologna.

⁴⁷ LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, pp. 129-144.

⁴⁸ BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana*, p. 28.

⁴⁹ Immagine, anche questa, resa paradigmatica da un esperto conoscitore della società cittadina medievale quale il LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, p. 382: «Les cabarets et tavernes s'ouvrent à tous les coins de rue», a Firenze come altrove.

⁵⁰ LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, p. 544, n. 31; anche ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 96-97.

Corsica o della Sardegna, e qualità più modeste, come il vino pratese, decisamente scadente, tanto che se ne consigliava il taglio con uve della Valdinievole o con del trebbiano nero⁵¹, ma pur venduto nella cantina Datini di Firenze, e persino l'acquarello: tutti vini di cui si riforniva ampiamente la città gigliata, e messi a disposizione dei vari clienti, contadini, artigiani, mercanti, soldati, viaggiatori, pellegrini, chierici e laici, ricchi e poveri, che approdavano per le più svariate ragioni a taverne e locande della città, o le frequentavano giornalmente per motivi di lavoro o di svago. Senz'altro, questo è il panorama che si riflette dal celebre studio del Melis sul consumo di vino a Firenze nel secolo XV, condotto alla luce del catasto fiorentino del 1427, integrato con dati desunti dal ricchissimo archivio Datini di Prato. Ma fin dal Trecento se ne ha il sentore, sull'onda di un volume d'affari che intorno al 1338 assicurava all'erario cittadino un'entrata pari al 25% dell'intera gabella delle porte, da dove passavano, secondo il Villani, dalle 55.000 alle 65.000 coga di vino all'anno (= hl. 223.740-263.820), sulla cui base è possibile quantificare per Firenze, in rapporto a una popolazione di circa 90.000 abitanti prima della peste, un consumo *pro capite* stimato dal Fiumi intorno ai 270 litri annui. Quanto di questo vino venisse smerciato nelle taverne lo si intuisce dai proventi della gabella al dettaglio: 59.300 fiorini all'anno, stando sempre al Villani, corrispondenti a un terzo del prezzo di mercato e al 19% circa dell'intero ammontare del gettito fiscale⁵².

Certamente, non si vendeva vino solo in taverna. Ma, non v'è dubbio, il commercio di vino al minuto era quello che consentiva la tassazione con il più elevato indice di introiti nelle casse cittadine, dal momento che poteva raggiungere, e a Firenze lo raggiunse, anzi talvolta lo superò, il 50% del prezzo di mercato, contribuendo a farne lievitare il tariffario in modo considerevole⁵³. Frodi a danno del

⁵¹ Due i tipi di trebbiano allora in circolazione: il bianco, dolce, liquoroso e di color paglierino, molto apprezzato e comune sulle tavole dei fiorentini e nelle taverne (LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, p. 131); e un tipo nero «come inchiostro», che versato «in su vini da Prato», scrive Lapo Mazzei al Datini, «vale molto e racconcia ogni cosa» (BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana*, pp. 17-18).

⁵² Per tutti questi dati si vedano gli studi più volte citati, e segnalati nella n. 30. Quanto alla 'stima' del Fiumi, desunta dal Villani e guardata con sospetto dal Melis (*Il consumo del vino a Firenze*, p. 31), essa è risultata meno inverosimile in anni più recenti, quando è stato possibile il confronto con quelle, abbastanza simili, congeturate per altre realtà urbane: cfr. BALESTRACCI, *Il consumo del vino nella Toscana*, p. 27 e, per una dettagliata rassegna al riguardo, PINI, *Vite e vino*, p. 135, n. 316.

⁵³ Su andamento, prezzo del vino, incidenza e modalità del prelievo fiscale nella Firenze del Due-Trecento, cfr. LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, pp. 43-51, 129-144; PINTO, *Vino e fisco*, pp. 167-177 (per il dato qui rilevato e il confronto con altre situazioni, v. alle pp. 174-175).

fisco e fuga dei tavernieri dalla città ne sono, per così dire, le naturali conseguenze. In tale ottica pare muoversi, nel tentativo di porvi rimedio, lo statuto dei vinattieri fiorentini del 1339, dove compare una disposizione molto interessante al riguardo, anche perché vi si riflette l'ambiguità di atteggiamento delle autorità preposte all'arte: nel vietare infatti di tenere taverna entro un miglio dalle mura cittadine, ci si appella a ragioni di ordine morale, in realtà formulate, molto più verosimilmente, in funzione di un recupero cittadino delle taverne e, com'è logico presumere, della gabella alle porte, di cui l'arte deteneva l'appalto e che taluni tavernieri, spostandosi fuori delle mura, avevano abilmente trovato il modo di evitare⁵⁴.

D'altra parte l'imposta sul commercio al minuto era anche la tassa che colpiva maggiormente lo strato dei meno abbienti. La possibilità tuttavia di accedere a vini dai prezzi alquanto differenziati, che, di fatto, mettevano il prodotto alla portata di tutti – *chaque vin a sa clientèle* – non venne mai meno nel tempo. «La gente minuta usano il vino e la taverna», nota un cronista del Trecento⁵⁵, rivelandoci un aspetto nient'affatto scontato dello stretto rapporto intercorrente tra la città e l'ambiente della taverna. Ambiente polifunzionale, certo, ma progressivamente orientato verso una sua specificità, soprattutto in ambito cittadino, dove nel trinomio «vino, sesso e gioco» la taverna finisce per trovare un elemento tra i più caratterizzanti. Ed è l'aspetto che, più d'ogni altro, ne fa il luogo di accoglienza della marginalità sociale e culturale, in un contesto sovente degradato

⁵⁴ Il richiamo al fatto che «molte genti di diverse maniere di di e di notte si ragunano» nelle taverne fuori città «per cagione della detta vendita del vino», e che «ivi si giuocha, e oltre a questo molte cuffe si fanno e cose non licite si comettono», e che le dette taverne sono cagione «di molti mali e sono ricettazioni di ladroni, giocatori e huomini disonesti e di mali, per le quali cose a tutta la città di Firenze e alla republica s'appartiene delle predette cose d'oportuno rimedio provvedere», mi sembra meramente funzionale, in questo caso, al 'divieto' di tenere taverna entro un miglio dalle mura imposto a tutto vantaggio della gabella alle porte, come s'intuisce anche dalla pesante sanzione di «libbre cento di fiorentini piccioli» per i contravventori e di ben 200 per ciascun console che «chontro alle predette cose facesse», intesa a scoraggiare connivenze e tavernieri 'in fuga' dalla città (*Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri di Firenze*, ed. Morandini, pp. 145-146). Ulteriore e, senz'altro, realistica testimonianza del 'mito' che da sempre accompagna la taverna «come luogo di perdizione» (BALESTRACCI, *Il consumo di vino nella Toscana*, p. 21), tale statuto, e il suo inserimento nel quadro degli interessi economici e fiscali allora in gioco, trova addentellati non meno probanti nelle migrazioni «vers la banlieue», cui allude sulla base di documentazione successiva il La Roncière, secondo il quale all'origine della 'fuga' dei tavernieri vi sarebbero appunto le imposte «qui les accablent» e «assez lourdes en tous cas pour les pousser à fuir la ville et à chercher un soulagement précaire hors des murailles» (LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, p. 51).

⁵⁵ Cito da CHERUBINI, *La taverna*, pp. 213-214, al quale rimando per altre testimonianze in tal senso.

anche ambientalmente, come è dato di constatare non appena ci si addentri, guidati dalle pagine della Mazzi, nella Firenze del Quattrocento⁵⁶.

Taverne, spesso di malaffare, punteggiavano in gran numero, insieme agli alberghi-postribolo, il tessuto urbano, concentrandosi nel dedalo di vie e viuzze convergenti sul chiasso di Malacucina, nel cuore stesso della città, tra piazza Duomo e piazza della Signoria. Una quarantina ne censisce un documento fiscale del 1432, tra grandi e piccole. Insieme alla Macciana o al Frascati, dove era solita radunarsi una piccola folla per assistere al gioco delle tavole che vi si praticava⁵⁷, o alla taverna del Fico, la quale prendeva nome dall'albero che le sorgeva accanto, altre, dal nome non meno allusivo, come la taverna del Bucò, della Baldracca o del Porco, contornano quel piccolo orizzonte. Dove non mancava certo il vino, ed anche di qualità: lo lasciano intendere talune denominazioni, della Malvagia, della Nave dei vini orientali o della Corona dei vini stranieri, attribuite ad alcune taverne del centro cittadino⁵⁸. Anche questo un segnale indubbio della vasta gamma di vini che giungevano in città e, quindi, nelle taverne. Sicuramente effetto di quella rivoluzione dei noli che caratterizza il passaggio dal Tre al Quattrocento e attuata non senza il determinante apporto dei mercanti fiorentini, ben consapevoli dei notevoli costi di trasporto e di dazio connessi al commercio del vino. Trasportare via terra da Greve in Chianti a Firenze una partita di vino nel 1402, quando la differenziazione delle tariffe doganali non si era ancora estesa dall'originario campo dei trasporti marittimi ai percorsi terrestri, osserva il Melis, veniva a costare più della metà di quanto costasse un equivalente cargo marittimo da Palma di Maiorca al porto di

⁵⁶ Cfr. MAZZI, *Prostitute e lenoni*, e in particolare il cap. *I luoghi e l'organizzazione* (pp. 249-292), da cui sono tratte in massima parte le notizie e i dati che seguono.

⁵⁷ Si tratta di un gioco che si eseguiva con dadi e pedine su di un tavoliere, la cui liceità, a differenza del gioco d'azzardo, è comprovata da diversi statuti: cfr. M. LUCCHESI, *Stefano Costa e il «Tractatus de ludo» (1471). Prime note*, «Rivista di storia del diritto italiano», 73 (2000), pp. 19-64, in part. 42-46, con altre indicazioni sulla classificazione delle *species ludi*.

⁵⁸ Per questa e altra onomastica 'tabernaria', oltre alle già citate pagine della Mazzi, v. CHERUBINI, *La taverna*, p. 197, non meno fornito di coloriti spaccati sull'ubicazione, la raffigurazione – come nel caso della *cella* del Fico, rappresentata in un dipinto del primo Cinquecento, conservato nel museo Stibbert di Firenze (p. 202) –, la clientela, il ruolo sociale e la novellistica delle taverne fiorentine (pp. 196-202, 209, 218-219, 221).

⁵⁹ Altrettanto vale per la ribolla di Imola: nel suo prezzo, che sul mercato bolognese si aggirava intorno ai 2 fiorini a ettolitro, circa il 35% spettava al trasporto Imola-Bologna; cfr. MELIS, *Il consumo del*

Bruges⁵⁹. Il Quattrocento rivoluzionerà tali rapporti, favorendo rispetto al Trecento una maggior importazione di vini ‘navigati’ e di lusso, sempre più ricercati, e immessi, a costi meno proibitivi, nelle taverne di una città caratterizzata dalla presenza di ben 137 vinattieri⁶⁰.

Non spiacerebbe, a questo punto, cogliere dal vivo l’effettivo volume di vino smerciato in una specifica taverna, sulla falsariga di quanto il Melis ha fatto per la cantina che la compagnia Datini aveva in Firenze. Come si ricava da un «quadernuccio» del 1398, la cantina giunse a immagazzinare vino per un totale di 94 barili, pari a circa 43 ettolitri di vino imbottato nell’arco di un anno, il cui assortimento, in questo caso, non pare molto pronunciato: vi prevale infatti il vino pratese (31 barili), con altro vino di qualità imprecisata, anche se non mancano 25 barili di chianti e 12 di vernacciola di Carmignano⁶¹. Ciò vale per una ‘cantina’, dove pur si smerciava vino al minuto; non siamo ancora, però, in presenza di una ‘taverna’ vera e propria.

Per dare una risposta adeguata a quest’ultimo interrogativo dobbiamo spostare l’attenzione su un’altra realtà urbana: quella di Roma, la capitale della cristianità e meta di numerosi pellegrinaggi che vi convergevano specialmente in occasione degli anni santi, quando quasi ogni casa della città si trasformava in albergo o in un punto di mescita. «Ogni casa era albergo e non bastava», commenta un cronista a fronte dell’affluenza in massa verificatasi nell’anno santo del 1450⁶²; e Giovanni Rucellai, riferendosi al medesimo anno giubilare, annota: «Erano in Roma questo anno del giubileo hosterie milleventidue che tengono insegna di fuori, et senza

vino a Firenze, pp. 17 e 27. Ancor più esplicito e paradigmatico l’esempio di una corba di malvasia importata dalla Grecia: fino a Venezia subiva un aumento del 5-6% del suo costo iniziale, ma un altro del 12-15% per giungere su zattere fluviali a Bologna e un ulteriore rincaro del 30%, per soli 30 km., se avesse dovuto proseguire via terra fino a Imola (PINI, *Vite e vino*, pp. 175-176).

⁶⁰ MELIS, *Il consumo del vino a Firenze*, p. 32. Inoltre, a più di 100 ammontavano i punti di ristoro e alloggio in Firenze, e a 157 nei villaggi del contado, ridottisi però a 76 nel 1394, ossia dopo la grande peste: per tali dati, colti in un ampio quadro di storia comparata, cfr. PEYER, *Viaggiare nel medioevo*, pp. 284-289, il quale li desume «da alcune carte della parte non pubblicata» dell’opera del La Roncière (p. 287).

⁶¹ MELIS, *Il consumo del vino a Firenze*, pp. 31-32.

⁶² Il “Memoriale” di Paolo di Benedetto di Cola dello Mastro del Rione di Ponte, a cura di F. Isoldi, Città di Castello 1912 (*Rerum Italicarum scriptores*, XXIV/2), p. 94.

⁶³ G. MARCOTTI, *Il Giubileo dell’anno 1450 secondo una relazione di Giovanni Rucellai*, «Archivio della Società romana di storia patria», 4 (1881), p. 579. Sull’effettiva frequenza di punti di ristoro e alloggio permanenti nella Roma del Quattro-Cinquecento, oltre a U. GNOLI, *Alberghi ed osterie di Roma nella Rinascenza*, Spoleto 1935 (rist. Roma 1942), fa testo l’ampia monografia del ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori*, ric-

insegna anche uno grande numero»⁶³. Il giubileo era, ed è, un evento in grado di muovere molteplici iniziative, pubbliche e private, sollecitate dal momentaneo ma rilevante afflusso di persone, straordinario propellente, non soltanto nei secoli passati, per l'economia della città santa. «Tutti l'arti fecero assai bene», non può fare a meno di osservare, parlando ancora dell'anno santo del 1450, il dianzi citato Paolo dello Mastro, ma «l'arti che fero assai denari» furono «la prima di banchieri e li spetiali e pentori di Volto Santo», e «appresso osterie e taverne»⁶⁴.

Il giubileo rappresentava un'occasione di guadagni per tutti, a maggior ragione per albergatori, locandieri, tavernieri e per quanti, in previsione dell'ininterrotto flusso e riflusso di pellegrini e gente di passaggio, si sapevano organizzare adibendo le proprie abitazioni a punti di ristoro o alloggio. Poiché il vino era un bene di consumo di prima necessità, e poiché nelle assolate estati romane, quando maggiormente si concentravano, approfittando della bella stagione, i pellegrini e i viandanti, fungeva pure, se opportunamente trattato, da bevanda rinfrescante e tonificante, era del tutto naturale trasformarsi in occasionali concorrenti di un'attività i cui proventi erano garantiti dalla grande richiesta del prodotto. E per chi possedeva capitali, era un mezzo per diversificare gli investimenti, diminuendo i rischi.

Su due di questi esercizi, appunto, tra quelli «senza insegna» il primo, organizzati cioè per la circostanza, e di quelli «che tengono insegna» il secondo, ossia una

ca di dati quantitativi, statistiche e tabelle, da cui si ricava, in base al censimento del 1526-27, un numero di 236 tra alberghi, osterie e taverne (p. 68), che «rappresentano, pur nella incompletezza del dato, un fatto economico eccezionale nell'Italia di quegli anni» (AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 395, n. 24). Quanto alla differenza tra osterie con e senza insegna, identificativa nel primo caso di una «locanda pubblica» e, nel secondo, di una «casa privata adibita estemporaneamente a locanda», cfr. PEYER, *Viaggiare nel medioevo*, p. 236; per la varietà dei simboli (rami frondosi, alberi, cerchi di botti, pali, etc.), il loro significato e il successivo approdo all'insegna individuale: *ibid.*, pp. 245-251.

⁶⁴ «Massime chi lle fece – prosegue il cronista – per le strade de fuori ovvero in piazza de Sancto Petro e di Santo Ianni» (*Il "Memoriale" di Paolo di Benedetto di Cola dello Mastro*, ed. Isoldi, p. 95). Per la rilevanza economica attribuita agli anni santi, v. M. MIGLIO, «Se vuoi andare in paradiso, vienci». *Aspetti economici e politici dei primi giubilei*, in *Roma sancta. La città delle basiliche*, a cura di M. Fagiolo, M.L. Madonna, Roma 1985 (Roma: storia, cultura, immagine, 2), pp. 233-237; ed anche AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 398, al quale ho attinto pure le tre precedenti citazioni cronachistiche. Anni santi a parte, la controprova dei buoni affari di taverna è confermata dalla posizione che nella scala sociale ed economica di Roma occupavano, al tempo di Martino V, i tavernai; con doti tra i 100 e i 300 fiorini correnti, si collocavano infatti, insieme ai barbieri, poco al di sotto di speziali, orefici e armaioli, e allo stesso livello dei notai e di altri esponenti delle professioni liberali: cfr. A. MODIGLIANI, *Artigiani e botteghe nella città*, in *Alle origini della nuova Roma. Martino V (1417-1431)*. Atti del convegno (Roma, 2-5 marzo 1992), Roma 1992 (Istituto storico italiano per il medio evo. Nuovi studi storici, 20), pp. 455-477, alle pp. 476-477.

taverna vera e propria, abbiamo modo di orientare l'indagine alla luce della documentazione prodotta in vista e durante l'anno santo del 1475. Indetto dal papa Sisto IV, era, tra l'altro, il primo a scadenza venticinquennale, voluta per dar modo a più persone – considerata la brevità della vita – di fruire dell'indulgenza giubilare almeno una volta nel corso della propria esistenza. Qualità e quantità del vino immesso e smerciato in una taverna in quell'occasione, nel tentativo di rispondere al quesito sopra enunciato, fungeranno da motivo guida alla nostra indagine.

Nel primo caso ci troviamo in presenza, come si è detto, di un esercizio provvisorio, messo in piedi con contratto stipulato il 17 giugno 1474 e rimasto attivo fino alla chiusura dell'anno santo del 1475. Contraenti erano: Gentile Palumbo da Castellammare di Stabia, nel ruolo di mercante e fornitore di vino, il suo compaesano Giacomo Strecanense e una donna, la proprietaria della casa adibita a osteria, Caterina Riba da Palermo, nel ruolo di gestori. Ad essi si aggiunge un banchiere, Prospero Santacroce, indicato come eventuale depositario, *pro eorum securitate*, del denaro ricavato dalla vendita al minuto del vino *in dicta taberna et hospitio*, e protagonista a sua volta nel contratto di società posta in essere il 25 febbraio 1475 per l'«exercitium taberne vocate 'la taverna dello Falgone' retro Campum Florum»⁶⁵.

Relativamente alla tavernetta di Trastevere, ché tale ne era l'ubicazione, ai bordi della dogana marittima di *Ripa romea*, non lontano dal porto fluviale sul Tevere dove attraccavano le navi cariche di pellegrini, e di botti di vino, il perno di tutta l'operazione è rappresentato dal mercante di Castellammare, Gentile Palumbo, già da tempo in rapporto d'affari con Roma. Nell'arco dei 16-17 mesi di durata della società (probabilmente una delle tante da lui attivate, benché l'unica di cui si abbia notizia), almeno sei volte egli attraccò al porto di *Ripa romea* con la sua nave, scaricando diverse mercanzie, tra cui ben 259 botti di vino (= 135.975 litri), delle quali 137 del tipo greco e 122 del tipo latino, per un valore complessivo di 4705 fiorini di camera⁶⁶. Tale quantità di vino non si può certo pensare fosse tutta assorbita dal piccolo spaccio di Trastevere. Ed infatti, una buona percentuale venne importata in franchigia, essendo destinata a cardinali e ad altri perso-

⁶⁵ Entrambi i contratti sono riportati in appendice al saggio di AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, pp. 414-417.

⁶⁶ Ripartiti in 2.998 fiorini per i 71.925 litri di vino greco e 1.707 fiorini per i 64.050 di vino latino: cfr. AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, pp. 391-392; in rapporto ai prezzi del tempo si segnala una tendenza al calo dei rispettivi costi: da 25 a 18 fiorini la botte nel caso del vino greco, da 21 a 10 fiorini la botte per il tipo latino (p. 392).

naggi di alto rango⁶⁷. Una parte, però, finì sul libero mercato, avendo pagato la tariffa doganale, e un bel po' di quel vino fu certamente venduto nello spaccio che Gentile aveva contribuito a impiantare nei pressi del porto sul Tevere e si era impegnato a rifornire. Se ne ha del resto conferma dal registro della *Gabella vini forensis ad minutum* che, nel 1475, riporta almeno due incassi collegati con le forniture alla nostra taverna, una delle quali, il 3 maggio, costituita da otto botte di vino latino, prelevate a 3 bolognini d'imposta per botte dal socio di Gentile, Giacomo Strecanense, e trasportate fino alla bottega, dove con Caterina, proprietaria del locale, attendeva alla mescita. Si tratta, nel caso documentato, di vino latino, meno costoso e, pertanto, più accessibile ai pellegrini di passaggio, od anche in sosta più prolungata⁶⁸, e al tipo di clientela gravitante attorno all'area portuale: vino discreto, e a buon prezzo, allo sbocco di una grande via di pellegrinaggio⁶⁹. Ma, per certo, non doveva mancare neppure il vino dei cardinali, il delizioso, ma un po' più caro vin greco dell'Italia meridionale, sdoganato in gran quantità dallo stesso Gentile al porto di *Ripa romea*⁷⁰. Non è plausibile che non ne abbia destinato una parte, per quanto minima, alla vicina taverna di cui era socio.

Di vini 'navigati', provenienti cioè da paesi d'oltremare e, quindi, di alta qualità, perché in grado di sostenere lunghi viaggi, si rifornì per lo più la taverna invece del Falcone, appartenente alla categoria dei locali con insegna (d'ispirazione zoomorfa, nella fattispecie) e gestita da due tavernieri che, in previsione del grande afflusso di pellegrini, pensarono bene di ricorrere al finanziamento di un banchiere, Prospero Santacroce, per l'ampliamento di un'attività già ben avviata, prendendo occasione da una circostanza particolarmente

⁶⁷ Approssimativamente, di tutte le importazioni effettuate da Gentile in questo periodo, passò in franchigia il 32% circa, di cui il 38% rappresentato dal costoso vino greco e il 27% dal latino; da segnalare, inoltre, tra i suoi clienti, la presenza del cardinale Giuliano della Rovere, il futuro Giulio II, destinatario di almeno tre forniture: AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 392.

⁶⁸ La società, infatti, era stata costituita «ad exercitium taberne et hospitii» (AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 414.).

⁶⁹ Molti pellegrini, come attesta per il 1400 il carteggio Datini, sceglievano infatti il trasporto via mare per raggiungere Roma, dove sbarcavano appunto nel porto fluviale di *Ripa romea*, sul Tevere: AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 398. Per più ampia panoramica sui percorsi seguiti dai pellegrini diretti a Roma: I. BELLÌ BORSALI, *Le strade dei pellegrini*, in *Roma sancta*, pp. 218-232. Quanto al vino latino, v. *Tab 1*, nota d; per il suo costo: n. 66.

⁷⁰ Al libero mercato fu destinato almeno il 68%, visto che il 32% dei vini importati da Gentile finì sulla tavola delle *familiae* cardinalizie (v. n. 67).

favorevole⁷¹. Senz'altro, vi si vendeva anche vino 'romano', ossia vino dei dintorni di Roma o, tutt'al più, di produzione laziale, come si evince da una fornitura di 28 botti (= 14.700 litri) sdoganate nel dicembre del 1474. Ma le forniture registrate nella sopra citata *Gabella* a nome del Santacroce, a sua volta personaggio chiave nell'impresa poiché ad un tempo commerciante di vini e fornitore di capitali, sono tutte di vino 'navigato', in prevalenza di medio-alta qualità, destinato alla taverna del Falcone. Anche se non manca, come s'è appena detto, del vino 'romano', o il solito vino latino alla portata di clienti meno esigenti tra quanti fossero approdati alla taverna sul retro della centralissima piazza di Campo de' Fiori, fulcro economico e commerciale della città, dove, non certo casualmente, presso un banco dislocato in una casa «sita in angulo platee Campisfloris» operava e svolgeva l'attività più propriamente sua il nostro banchiere⁷².

Pertanto, se vogliamo conoscere, benché in modo del tutto approssimativo e con tutte le riserve opportune, la quantità e la qualità di vino commercializzato in una taverna, la tabella ricomposta nella pagina successiva sulla base di dati attinti al più volte citato saggio di Ivana Ait e Arnold Esch, ce ne offre, sia pur in un frangente del tutto eccezionale, quale appunto l'anno santo, un esempio sufficientemente indicativo.

Innanzitutto risulta come il periodo di maggior concentrazione per quantità e a più ampio ventaglio qualitativo coincida con i mesi caldi ed anche di più intenso afflusso di pellegrini, mentre da ottobre-novembre, al volgere cioè dell'anno, quando viene tra l'altro a cessare la società con il Santacroce, che aveva garantito le forniture dal febbraio precedente, si rientra piuttosto in un *trend* che possiamo ritenere caratteristico di anni normali e, a ben riflettere, di mesi in cui si poteva contare maggiormente sulla locale produzione di vino nuovo. Non si dimentichi che i dati in nostro possesso si riferiscono a vini 'navigati' e che per avere un quadro completo sullo smercio di vino al Falcone nel 1475 bisognerebbe poter disporre anche delle forniture della dogana di terra, i cui registri per questo periodo non ci sono però pervenuti. Complessivamente, comunque, nei mesi di maggior afflusso (marzo-settembre), le forniture di vini 'navigati', perciò più costosi,

⁷¹ AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, pp. 399-413 e 415-417; alle medesime pagine rinvio per le notizie che seguono su questa stessa taverna, nota anche alle ricerche del ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori*, p. 59, che la include nell'elenco degli «esercizi con insegna» (secc. XIV-XVII), e dello GNOLI, *Alberghi*, p. 84, secondo il quale essa si trovava nei pressi dell'albergo della Vacca, posto in vicolo del Gallo all'angolo con l'attuale via dei Cappellari.

⁷² AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 408.

Tab. 1 - Qualità e quantità del vino fornito alla taverna romana del Falcone durante l'anno santo del 1475 (dati desunti da AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, pp. 402-404)

DATA: 1474-75	QUALITÀ E QUANTITÀ (in botti romane)							TOTALE in litri
	Romano ^(a)	Corso ^(b)	Ligure ^(c)	Latino ^(d)	Mazzacane ^(e) e Vermiglio	Greco	Greco e Corso misti ad altre qualità ^(f)	
Dic. '74	28							14.700
Genn. '75	–	–	–	–	–	–	–	–
Febbraio		22	7					15.225
Marzo		42						22.050
Aprile		20	7	7				17.850
Maggio		21			14			18.375
Giugno							28	14.700
Luglio							28	14.700
Agosto						7	28	18.375
Settembre							28	14.700
Ottobre	–	–	–	–	–	–	–	–
Novembre ^(g)		14						816
Dicembre		7						408
TOTALE	28	107,3	14	7	14	7	112	151.899

1 botte (9 barili) = 525 litri; 1 barile = 58,34 litri (ESCH, *Importe in das Rom der Renaissance*, p. 435).

^(a) Vino proveniente dai vigneti delle zone intorno a Roma: passava, pertanto, attraverso la dogana di terra a S. Eustachio, e non come i vini 'navigati' dalla dogana di *Ripa romea*, sul Tevere. Via terra sarà giunto al Falcone sicuramente altro vino, ma, non essendoci pervenuti i registri di questo periodo, non possiamo dirlo con certezza; i rimanenti dati della tabella si riferiscono infatti a vini 'navigati', cui andrebbero aggiunti, per un quadro completo, quelli di terra, dei quali non abbiamo altra indicazione che questa del dicembre 1474.

^(b) Tale denominazione poteva riferirsi anche a vino proveniente dall'Elba (un vinello di colore verdastro), meno pregiato del 'corso' vero e proprio dal colore dorato; considerando tuttavia l'imposta, che a volte è di 4-5 bolognini a botte, ossia superiore ai soliti 3 bolognini, dovrebbe trattarsi, almeno in quei casi, della qualità più pregiata.

^(c) Vino della *Riviera*, talvolta detto

di *Taglia* (Taggia), ossia proveniente dai vigneti dell'omonima località, nella Riviera ligure di Ponente, famosa per la produzione di moscatelli e vernaccia.

^(d) Sotto questa etichetta si nascondevano diverse qualità di provenienza per lo più campana; si tratta, comunque, di vino ritenuto, da un esperto inteditore del Cinquecento come Andrea Bacci, «bevanda passabile», da consumarsi preferibilmente entro marzo, perché poi andava in aceto (CORTONESI, *Vini e commercio*, p. 98).

^(e) Importato da Sorrento o da Vico Equense: varietà, la seconda, che mal sopportava il caldo, mentre la prima no.

^(f) Oltre al vino corso, di cui, come si è appena detto, esisteva la variante meno pregiata dell'Elba, le forniture di giugno-settembre sotto indicate comprendono vini delle seguenti qualità: mazzacane, vermiglio, calabrese, asprino (proveniente da Aversa, molto adatto a

togliere la sete) e ligure, con l'aggiunta di discreti quantitativi di greco e *fianum* (probabilmente una varietà del vino greco prodotto nell'Italia meridionale); l'importo di 5 bolognini a botte, depone a favore della miglior qualità di questi ultimi due tipi, rispetto ai precedenti indistintamente tassati 3 bolognini a botte.

^(g) Le forniture di questo mese e del successivo sono in barili. S'avverta, inoltre, che le registrazioni a nome del Santacroce terminano il 22 settembre; quelle del novembre e dicembre 1475 sono a nome di Pietro della Zecca e Pietro Vanniciolo (AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, p. 403, nota 45), ossia degli altri due membri della *societas*, che nel frattempo doveva essersi sciolta; nel documento, la durata del contratto non viene né specificata, né genericamente prevista: si dichiara soltanto che, *finita dicta societate*, i soci si sarebbero divisi gli utili (p. 415-417).

assommano a un volume di 120.750 litri. Totale equivalente, grosso modo, a un consuntivo giornaliero quantificabile intorno ai 550 litri: il che induce a figurarci, supponendo una media di uno scarso mezzo litro a cliente, un andirivieni di ben oltre un migliaio di avventori a giornata. Un movimento di persone che una taverna in posizione strategica, come il Falcone, doveva sicuramente poter sostenere, soprattutto se supportata a sua volta da un'oculata e preveggenza strategia economica come quella messa in atto da Prospero Santacroce e dagli altri due soci, esponenti come lui del ceto mercantile-bancario⁷³.

In merito poi alla tipologia dei vini, vi si riflette, nel piccolo, il panorama vinicolo che contraddistingue, su più vasta scala, il commercio con Roma, «città il cui mercato – scrive Alfio Cortonesi –, oltre a garantire il totale assorbimento dell'abbondante produzione locale, necessita di rifornimenti costanti sia per quanto concerne i vini pregiati che quelli di consumo corrente»⁷⁴. Al Falcone, ritroviamo gli stessi vini che inondavano la piazza della città capitolina: il dolce e robusto vin greco, i vini corsi, smerciati in gran quantità sul mercato romano, e, in minor misura, quelli della Riviera ligure, accanto a fermentati locali, alcuni dei quali «godevano, comunque, di buona fama»⁷⁵. Non solo, ma l'assortimento dei vini per così dire 'in cartello', o meglio *in cartiglio* al Falcone, può in certo modo considerarsi rappresentativo di una taverna romana 'permanente', una di quelle 'con insegna', caratterizzata da una variegata e consistente presenza di vino 'navigato', che insieme alla «centralissima posizione», in una zona ad alta concentrazione di 'botteghe' ed esercizi analoghi, «lungo l'asse che conduceva dal centro politico e commerciale della città al centro della cristianità», contribuisce a definirne «ancor meglio la tipologia, situandola tra le locande 'rispettabili', destinate ad avventori di medio e alto rango»⁷⁶. Non tutte le taverne di città erano, dunque, luoghi di

⁷³ Per questa loro posizione sociale, v. AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, pp. 399-400.

⁷⁴ CORTONESI, *Vini e commercio*, p. 86.

⁷⁵ CORTONESI, *Vini e commercio*, pp. 96-97, col quale concordo – sulla base dell'osservazione che gli arrivi di vino speciale s'infittiscono, anche in anni normali, nel periodo primavera-estate – nell'attribuire al «vino 'navigato' una funzione integrativa della produzione locale, destinata ad attenuarne le caratteristiche di genere di consumo elitario» (p. 87).

⁷⁶ AIT, ESCH, *Aspettando l'anno santo*, pp. 405-406. Anche recenti studi hanno confermato l'importanza economica della piazza, su cui convergevano i confini dei rioni Parione (uno dei due, con il rione Ponte, compresi entro l'ansa del Tevere) e Arenula, dove è stata registrata anche la più alta concentrazione di taverne e locande: cfr. MODIGLIANI, *Artigiani e botteghe*, pp. 458, 469-470, 473-474. E giacché mi si offre l'occasione, merita segnalare come proprio in una taverna di Campo de' Fiori, gesti-

‘mal-affare’. Lo sapeva bene il banchiere Santacroce. Soprattutto, aveva ben capito dove investire denaro e come farlo rendere al meglio.

Tornando ora, dopo questa campionatura esemplificativa, ad un motivo di carattere generale, si deve segnalare il grande rilievo che anche sul consumo di vino nelle taverne e sul mutare dei gusti e della qualità stessa del vino ha esercitato la cosiddetta rivoluzione dei noli, ossia la diversificazione delle tariffe doganali tra merci ricche e leggere, come le spezie e la seta, e merci povere e pesanti, come il vino, l’olio e il grano, attuata tra la fine del Trecento e primi decenni del Quattrocento, ed estesa dai porti marittimi a quelli fluviali, e via via ai percorsi terrestri⁷⁷. Brevemente, rende bene l’idea ancora il campione romano: per tutto il Duecento l’importazione di vino nella città non supera un ambito locale, che interessa anche la zona di Tivoli, non più presente però sul mercato della capitale nel Quattrocento, quando solo vini molto più raffinati sembrano trovarvi accoglienza, come quelli dei Castelli, gli unici insieme al «prodotto delle vigne di fuori porta» a resistere in ambito laziale, o, come si è visto, i ben più pregiati e costosi vini greci dell’Italia meridionale e dell’Oriente importati via mare attraverso quel grande emporio che fu il porto di Napoli nel basso medioevo⁷⁸. Ma se

ta dall’oste Strepacapa, trovi ambientazione una lunga novella a strutture narrative concentriche, inserita nell’*Itinerarium* romano di Bartolomeo Bayguera, un poema di circa 3000 esametri latini composto dall’umanista bresciano nei primi decenni del ’400, sul quale recentemente ha richiamato l’attenzione, sia pur per altro aspetto, M. ZAMBELLI, *Un dialogo sulla vita monastica tra Bartolomeo Bayguera, umanista bresciano, e Francesco da Piacenza, monaco di Monte Oliveto, «Benedictina»*, 49 (2002), pp. 361-400; ringrazio Carla Maria Monti dell’Università Cattolica di Milano per la preziosa informazione.

⁷⁷ Su tempi e modi che ne hanno accompagnato l’affermazione, oltre al saggio innovativo di F. MELIS, *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel medio evo*, in *L’opera di Werner Sombart nel centenario della nascita*, Milano 1964, pp. 85-149 (rist. in ID., *I vini italiani nel medioevo*), si veda A.I. PINI, *Alimentazione, trasporti, fiscalità: i «containers» medievali*, in ID., *Vite e vino*, pp. 171-184, corredato di amplissima bibliografia sui trasporti marittimi, fluviali e terrestri (pp. 173-175); ulteriori valutazioni, sintetici rilievi e rimandi bibliografici, con riferimento all’opera del Melis nel suo complesso, si leggono della rassegna dello stesso Pini, qui cit. a n. 81, pp. 18-22.

⁷⁸ Per queste e altre indicazioni cfr. CAROCCI, *Tivoli nel basso medioevo*, pp. 319-320, 422-424, 454-466, 501-507, oltre naturalmente alla panoramica sui vini laziali più commercializzati con Roma delineata dal CORTONESI, *Vini e commercio*, pp. 96-99. Nel Trecento, invece, il vino più consumato e apprezzato nella capitale era quello di Velletri: 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. Sull’importanza assunta dal porto di Napoli nel commercio del vino, v. ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 157-158, in aggiunta a quanto già emerso dal più volte citato saggio di I. Ait e A. Esch.

nelle taverne è possibile immettere e smerciare vino buono e pregiato, in grado di soddisfare palati divenuti più esigenti in conseguenza del mutare dei gusti, è perché ne sono stati resi accessibili i prezzi; ma i prezzi, come i gusti, sono cambiati, perché è mutato il rapporto tra il valore intrinseco della merce e il costo dei trasporti, perché è avvenuta la rivoluzione dei noli, che tanto inciderà sulla trasformazione del paesaggio agrario, rigenerato e ristrutturato, anche per quel che riguarda la vite e la produzione del vino, non più in funzione della maggior quantità possibile, ma della migliore qualità, sì da consentire al vino di viaggiare su lunghe distanze mantenendo un costo relativamente basso⁷⁹.

Gli effetti di questi cambiamenti non tardarono a farsi sentire neppure in ambito bresciano. Numerosi, in tal senso, gli indizi che ci vengono dagli studi di Gabriele Archetti, cui va il merito di aver intanto cominciato a colmare quella lacuna storiografica relativa alla Lombardia, per quanto concerne le indagini vitivinicole⁸⁰, denunciata in una rassegna – fondamentale, non meno che suggestiva, fin dal titolo, *Il medioevo nel bicchiere* – tracciata dal Pini agli inizi degli anni '90⁸¹.

⁷⁹ È la causa, con altre (tra cui la peste del 1348), del duro colpo inferto, per esempio, al vigneto medievale bolognese, ma anche l'incentivo alla sua concentrazione in zone pedologicamente più 'vocate' (PINI, *Vite e vino*, pp. 26-27, 88, 143-144). Analoghi i casi di Tivoli od ancora di Viterbo, studiati dal Carocci (*Tivoli nel basso medioevo*, pp. 454-466 e *passim*) e dal Cortonesi (*La viticoltura alto-laziale nei secoli XIII-XIV*, in ID., *Il lavoro del contadino*, pp. 49-80), dove a motivo della generale crisi della viticoltura numerosi vigneti furono sradicati per far posto già nel '300 a colture più remunerative, con effetti notevoli sul commercio del vino e le relative delibere fiscali.

⁸⁰ Oltre al già cit. *Tempus vindemie*, pp. 116-134 (*La storiografia vitivinicola lombarda*) e 173-356 (*La coltura della vite nella Lombardia orientale*), si devono allo stesso studioso anche i seguenti contributi: *La vite in Lombardia in età medievale. Note storiografiche sull'ultimo decennio di studi e ricerche*, «Civiltà bresciana», 9 (2000), n. 1, pp. 3-45; *La viticoltura lombarda nel medioevo*, in *Le piante coltivate e la loro storia*, a cura di O. Failla, G. Forni, Milano 2001, pp. 228-247; *Là dove il vin si conserva e ripone. Note sulla struttura delle cantine medievali lombarde*, in *Le storie e la memoria. In onore di Arnold Esch*, Firenze 2002, pp. 109-131. Ad essi vanno aggiunti quelli su Brescia e la Franciacorta, che hanno permesso di portare alla ribalta una zona vinicola tra le più 'vocate' dell'Italia settentrionale: *Note sulla viticoltura in Franciacorta nei secoli X e XI*, «Civiltà bresciana», 4 (1995), n. 4, pp. 60-69; *La vite e il vino a Brescia nel medioevo*, *ibid.*, 6 (1997), n. 3, pp. 3-24; *Vignes et vin au moyen âge. L'exemple d'une région lombarde type: Brescia*, in *Vins, vignobles et terroirs de l'antiquité à nos jours*, Actes du Colloque de Reims, du 9 au 11 octobre 1997, a cura di V. Barrie, Nancy 1999, pp. 93-117. Per gli effetti della rivoluzione dei noli sul commercio del vino in area bresciana, passato da una condizione di sostanziale staticità a una «circolazione più ampia» solo a partire dal '400, cfr. ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo*, pp. 143, 167-168.

⁸¹ A.I. PINI, *Il medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni*, «Quaderni medievali», 29 (1990), pp. 6-38; la rassegna si concludeva infatti con questa osservazione: «Per questa regione [Lombardia] mancano tuttora studi riguardanti i problemi della viticoltura e dell'enologia ma, a quanto mi risulta, alcune ricerche sono già in fase d'attuazione» (p. 38).

Calandoci, per concludere, nella realtà di Brescia, è appena il caso di rilevare come, allo stato attuale della ricerca, la fonte statutaria, pur nella sua nota problematicità, sia ancora quella di maggiore affidamento per un'indagine su ruolo e funzioni della taverna nella società bresciana, caratterizzata da un progressivo spostamento, a fasi intrecciate, da una situazione di libero mercato e di esenzione da imposta, favorita dalla stessa legislazione comunale, a una situazione di regime fiscale e di controllo sul commercio del vino, con conseguente strutturazione e regolamentazione degli esercizi ad esso preposti, a cominciare dalla taverna. Si ha motivo di crederlo rileggendo la normativa al riguardo nella silloge statutaria del tardo Duecento, pubblicata dall'Odorici insieme a quella raccolta nella prima (1313) delle tre redazioni trecentesche⁸².

Sin oltre la metà del XIII secolo, tutto il vino in entrata e uscita da Brescia era esente da pedaggi, come pure il suo trasporto all'interno del distretto: non solo non esisteva dazio alcuno sul commercio dei fermentati d'uva, ma anche la vendita, sia all'ingrosso, sia al minuto, poteva essere liberamente esercitata da chiunque lo desiderasse e ne avesse la possibilità⁸³. Realtà, questa, efficacemente rappresentata, sia pur in altro ambito geografico, da uno statuto di area laziale, in cui si dichiara: «Taberna intelligatur, ubi sit una veges vel plures cum vino quod venditur minutatim»⁸⁴. Bastava una botte, non occorreva altro, per aprire un pun-

⁸² Si tratta, nell'insieme, di un *corpus* piuttosto articolato, per il quale è disponibile unicamente la vecchia edizione dell'Odorici riguardante le prime due compilazioni: *Statuti di Brescia del secolo XIII*, ed. F. ODORICI, in *Leges municipales*, II, Augustae Taurinorum 1876 (Historiae patriae monumenta, XVI), coll. 1584⁽⁹¹⁻²⁷⁴⁾ (basata tuttavia sul codice più lacunoso dei due che ci sono pervenuti); *Statuta civitatis Brixiae MCCCXIII*, ed. F. ODORICI, *ibid.*, coll. 1585-1914, qui citate con il solo cognome dell'editore e la colonna. Inedite, a tutt'oggi, le successive redazioni di Bernabò Visconti (1355), Gian Galeazzo Visconti (1385) e quella veneta del 1429 promossa dal doge Francesco Foscari all'indomani della presa di Brescia. Punto di riferimento per una descrizione complessiva del *corpus* rimane il saggio, ormai datato, di A. VALENTINI, *Gli statuti di Brescia dei secoli XII al XV illustrati e documenti inediti*, «Nuovo archivio veneto», n.s., a. VIII, t. 15 (1898), n. 29, pp. 5-98, e n. 30, pp. 370-391; per l'elenco completo dei manoscritti, custoditi presso l'Archivio storico civico, già in dotazione alla Queriniana, ora presso l'Archivio di Stato di Brescia, si veda I. BONINI VALETTI, *Il libro «De usanciis» del comune di Brescia*, in *Contributi dell'Istituto di storia medioevale*, II, Milano 1972 (Pubblicazioni dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Scienze storiche, 15), pp. 252-319, a p. 253 n. 3.

⁸³ ODORICI, col. 1584⁽¹⁷⁷⁾: «Item statutum et ordinatum est quod vinum possit conduci per civitatem et totum districtum Brixie sine sigillo impune. Millesimo ducentesimo quinquagesimo quarto»; od ancora: «Item teneat ego potestas non permittere aliquod tolomeum accipi de vino eundo per Brixianam et exeundo de civitate» (*ibid.*).

⁸⁴ CORTONESI, *Vini e commercio*, p. 95, n. 54: da uno statuto di Bagnoregio.

to di mescolta. Brescia condusse anzi una vera e propria battaglia al riguardo. Nel trapasso dei diritti fiscali sul vino dalla gestione signorile alle istituzioni comunali, si cominciò infatti col garantire a tutti gli abitanti del distretto tale diritto, ossia la prerogativa di vendere vino a terzi. Anche le comunità rurali che avessero riservato o intendessero riservare o concedere tale facoltà ai soli *vicini* o a qualcuno del posto dovettero sottostare alla nuova regola imposta dal comune dominante. Ne sottintende tutta l'importanza che le si voleva attribuire, la penale di 25 lire, una delle più pesanti tra le sanzioni pecuniarie previste nell'ordito statutario bresciano. Chiunque doveva sentirsi libero di vendere vino, in qualsiasi luogo del distretto, e tutti potevano recarsi *ad bibendum de illo vino*, senza impedimento alcuno⁸⁵. Nella Brescia del primo Duecento ogni casa poteva trasformarsi in una rivendita, proprio come a Roma ancora nel Quattrocento; ma con una differenza: *sine prestatione alicuius pecunie*, senza cioè pagar dazio sul vino *de caneva sua* o *de suis clausis*, che chiunque – si ribadisce in uno statuto emanato al tempo della podesteria di Garzarino Assandri⁸⁶ – avrebbe potuto vendere *ad minutum*, e nessuno poteva costringerlo, per nessun motivo, *ad aliquod datum persolvendum*⁸⁷. In tale contesto, la 'taverna' sembra rimanere sullo sfondo, fatica ad affacciarsi.

Un primo sintomo di differenziazione si coglie nel momento stesso in cui, vinta la battaglia per la 'licenza del vino a tutti', se ne ingaggiò subito un'altra, per impedire a quanti ne praticavano la vendita al minuto di espandersi al di fuori degli spazi di loro pertinenza. Se ne ha sentore nel divieto, risalente anch'esso agli anni del podestà Garzarino Assandri, di poterlo fare sistemando davanti ai punti di vendita frasche o rami d'albero, a mo' di richiamo o d'insegna: né si presuma, *occasione vendendi vinum*, recita lo statuto, «*frascatas facere in civitate vel cir-*

⁸⁵ ODORICI, col. 1584⁽¹⁷⁷⁾: «Comunia vero terrarum Brixiane non possint facere statutum nec prohibere quod vinum hominum Brixiane et aliarum terrarum Brixiane non possit vendi in grossum in sua terra vel vicinis suis vel aliis vel emi ab eis vel conduci in terris suis; et si contrafecerint, sit casum et inutile, et comuni Brixie persolvat quodlibet comune vigintiquinque libras imperiales quociens contrafecerit»; «Item ordinant correctores quod si aliqua comunitas Brixiane concederet alicui persone quod venderet vel possit vendere vinum in terra sua, quod etiam alii qui non sunt de dicta terra, habentes vinum in ea, possint vendere et facere vinum vendi suum in ipsa terra, et comune illius loci vel quisquam alius non possit interdicerere hominibus illius loci quin vadant ad bibendum de illo vino, nec eis hominibus bamnum imponere vel auferre dicta de causa».

⁸⁶ Originario di Mantova, ricoprì la carica di podestà di Brescia in almeno due circostanze, nel 1246-47 e nel 1250: cfr. ODORICI, col. 1584^{(62), (63)}.

⁸⁷ ODORICI, col. 1584⁽¹⁷⁸⁾.

cha»⁸⁸; evidentemente, qualcuno aveva cominciato ad offrire, col vino, anche un po' di frescura, munendo gli ingressi di ombrosi *berceau* di frasche, senza troppo curarsi del suolo pubblico che, così facendo, si finiva per usurpare. Comprensibile, allora, la reazione delle autorità comunali, intervenute in difesa della viabilità e contro l'occupazione abusiva del suolo o di parti comuni. Ancor più esplicitamente, la proibizione fu sanzionata in un coevo statuto volto a interdire la posa di deschi, tavolati e scranni sulla pubblica via ad uso e richiamo dei consumatori: «extra tabernam, in qua venditur vinum, in stratis et viis», non sia consentito tenere «banchum neque dischum aliquem vel scampnum, vel aliquid aliud, *in fraudem* (a danno del comune, evidentemente), super quo possit sederi»⁸⁹.

Si era solo agli inizi di un processo di trasformazione dagli esiti diametralmente opposti alle posizioni di partenza: le esigenze della politica annonaria e fiscale del comune avrebbero finito per trionfare, ancor prima della fine del secolo, sulle conclamate iniziali libertà di vendita; i tavernieri, dal canto loro, riusciranno a conquistarsi l'agognato spazio, quando, finalmente, nel 1364 – facendo leva su una consuetudine da lungo invalsa nelle altre città lombarde e sul fatto che l'abitudine non recava danno a nessuno – ottennero dagli organi comunali, contro una precedente condanna del giudice alle vettovaglie, sentenza abrogativa dell'antica norma, peraltro ancora confermata nelle redazioni statutarie del 1313 e 1355, ma non più in quella del 1385, compilata all'inizio della signoria di Gian Galeazzo Visconti. Era il preludio di una prassi corporativa conseguita ufficialmente nel 1380 con la costituzione dell'«arte dei tavernieri», dotata di un proprio statuto, l'unico, tra gli statuti dei paratici bresciani redatti anteriormente al dominio veneto, ad esserci pervenuto, e tuttora inedito⁹⁰.

⁸⁸ ODORICI, col. 1584⁽¹⁷⁸⁾; ricompare rubricato nella redazione del 1313: *Quod tabernarii non ponant fruscas ante tabernas* (ODORICI, col. 1720, n. CCLXVIII). Analoga occorrenza in una rubrica fiorentina del 1339: «Che niuno che venda, o vendere faccia, vino a minuto in Firençe, tengha frascha presso alla cella, né faccia frittelle erbate» (*Statuti delle arti dei fornai e dei vinattieri di Firençe*, ed. Morandini, pp. 107-108, n. XLI). Per il significato dell'espressione «frascatas facere», cfr. CH. DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, III, ed. L. Favre, Niort 1884, *sub voce* 'Frascata', data come equivalente di «Frascarium, locus arbustis consitus» (p. 593), o di «Frascato, berceau de feuilles» (p. 594).

⁸⁹ ODORICI, col. 1584⁽¹⁷⁷⁻¹⁷⁸⁾.

⁹⁰ Puntuali addentellati, per l'iter qui delineato, in BONFIGLIO DOSIO, *Il commercio degli alimentari a Brescia*, pp. 53-54; alla stessa rinvio per la segnalazione del codice contenente, con altri *Statuti dei paratici bresciani*, anche quello dei tavernieri: ms. 1056 dell'Archivio storico civico, già alla Queriniana, ora presso l'Archivio di Stato di Brescia (*ibid.*, p. 8, n. 11, e p. 53).

Verso una regolamentazione dell'attività connessa ad una taverna, con particolare riguardo alla normativa sul vino, già ci si era tuttavia avviati, come accennato, sin dal secolo precedente. Esprime bene questa ormai assodata realtà uno statuto coevo all'ultimo decennio del Duecento, in cui la consuetudine di «vendere vel vendi facere in domo sua vel alibi vinum ad minutum» è dichiarata decaduta in favore della privativa del comune⁹¹. In progresso di tempo, si arriverà addirittura all'esclusiva, con l'istituzione di taverne comunali nei vari luoghi del territorio bresciano⁹². Era l'effetto di una politica fiscale passata dall'esenzione alla tassazione di un bene di prima necessità per l'alimentazione dell'uomo medievale, ma divenuto, in età comunale, bevanda di largo consumo anche per puro piacere. L'affermazione della taverna, con tutto quel che la circonda, gioco d'azzardo, prostituzione, soprattutto in città, ne è in qualche modo la più esplicita conferma⁹³. Ma anche la ragione della mutata politica del comune di Brescia, non appena si rese conto, o fu in grado di imporre un diverso modo di incidere sulle entrate che il vino della taverna avrebbe potuto assicurare al bilancio cittadino.

Di fatto la situazione mutò radicalmente con l'introduzione del dazio sul vino al minuto, attorno al 1290. Intanto, «venne meno – osserva Archetti – la

⁹¹ ODORICI, col. 1584⁽¹⁷⁸⁻¹⁷⁹⁾: «Item statuunt et ordinant correctores quod nulla persona possit vel debeat vendere vel vendi facere in domo sua vel alibi vinum ad minutum, nisi primo coram rectore comunis Brixie vel aliquo iudicum eius corporaliter ad sancta Dei evangelia iuraverit et satisdederit ad voluntatem ipsius rectoris vel iudicis de non tenendo ludum buscatie, de vendendo et fatiendo vendi vinum bene mensuratum et cum recta et iusta bozola, et de servando et fatiendo familiares suos et alios, quos fecerit vendere vinum suum, servare et attendere omnia statuta et ordinamenta facta et fatienda super tabernariis et aliis vendentibus et fatientibus vendi vinum et eorum occasione, et quilibet persona contrafaciens condempnetur in centum soldis et non possit nec debeat amplius illo anno vendere nec facere vendi vinum ad minutum; et quilibet sit accusator et habeat medietatem bamni; et pro scriptura dicte satisfactionis nulli accipiat ultra duos imperiales pro qualibet satisfactione».

⁹² Ne vennero previste non più di quattro per località (ODORICI, col. 1828); inoltre, fu ordinato ai gestori di attenersi rigorosamente alle misure vinarie imposte dalle autorità cittadine (coll. 1867-68). Per questo di Brescia, e per analoghi sviluppi in quel di Bergamo, Milano e Cremona, v. MAINONI, *Le radici della discordia*, pp. 60-61. Nel sottolineare l'importanza di taverne e locande di proprietà comunale, o comunque gestite direttamente dal comune, ne auspica per l'Italia comunale «un quadro preciso» il PINTO, *Vino e fisco*, p. 176. Intanto, si segnalano per Siena anche 'alberghi' di proprietà comunale: «hospitium dicti comunis Senarum in Malborghetto», 1302 (TULLIANI, *Osti, avventori e malandrini*, p. 79, n. 1); «domus sive hospitium in istrata Romipeta», di proprietà del comune di Abbazia San Salvatore all'Amiata, che ne aveva deliberato la costruzione nel 1465 (*ibid.*, pp. 80-81); attestazioni analoghe non mancano neppure per Bologna (v. sopra n. 38).

⁹³ Per testimonianze su Brescia: ODORICI, coll. 1584⁽¹⁷⁹⁻¹⁸¹⁾, (185), (206), (229), 1655-57, 1679-80, 1832.

facoltà di vendere direttamente il prodotto delle proprie vigne al minuto, poiché la licenza di vendita veniva rilasciata dal podestà che la concedeva dietro un giuramento formale del venditore», il quale si impegnava nel contempo a non tenere «ludum buscatie», a vendere vino «bene mensuratum et cum recta et iusta bozola», a rispettare tutte le disposizioni comunali «facta et fienda super tabernariis et aliis vendentibus et fatientibus vendi vinum», pena una salata contravvenzione di cento soldi e la sospensione dall'esercizio per almeno un anno⁹⁴. Di conseguenza, il vino venduto al minuto doveva essere tutto gabellato e il luogo deputato al suo smercio diventò la taverna, o altri locali pubblici, come locande e alberghi, sottoposti all'approvazione e al controllo comunale di pesi, misure, orari e prezzi sia d'acquisto, sia di vendita.

Se queste e altre prescrizioni relative al vino della taverna, negli statuti bresciani del Due e del primo Trecento, editi dall'Odorici, vennero formulate in modo ancora embrionale e piuttosto sommario, in quelli delle successive redazioni tre-quattrocentesche, ma specialmente nei *Pacta daciai vini* promulgati nel 1430, poco dopo il passaggio di Brescia sotto la dominazione di Venezia (1426), trovano invece un'accurata formulazione, minuziosissima anzi, e così capillare da rasentare quasi il parossismo⁹⁵. Preoccupazione pienamente comprensibile, tuttavia, non appena si pensi all'elevatissimo gettito fiscale che il vino della taverna, vera chiave di volta di tutto il commercio vinicolo, rendeva alle casse cittadine. Ciò la dice lunga sulla pluralità di funzioni insite in una bevanda, tutto sommato, anche ludica, ma non poco redditizia per il fisco. Non per niente attorno alla taverna si costituì una sorta di zona fiscale estesa talvolta fino a cento braccia, dentro la quale vigeva la proibizione di bere vino in pubblico se non nel luogo

⁹⁴ ARCHETTI, *Vigne e vino nel medioevo*, p. 163, e v. sopra, n. 91. Sulla data del 1290 conservo tuttavia qualche perplessità: il problema daziario, come tutta la questione fiscale, necessita per Brescia di più mirate indagini. S'avverta, comunque, che anche a Bologna l'introduzione del dazio sul vino al minuto si fa risalire a una data non molto lontana (1288): v. n. 36.

⁹⁵ Ciò è particolarmente vero per i *Pacta daciolorum Camere ducalis Brixie*, che si conservano nel ms. G.V.11 della Biblioteca Queriniana di Brescia; tra le tante e interessanti disposizioni meritevoli di studio, si distinguono, per la loro specifica attinenza al vino, le seguenti sezioni: *Pacta daciai vini de minuto civitatis et burgorum Brixie*, f. 74r; *Pacta daciai bulletarum excitus bladi et vini comunium Brixiane*, f. 79v; *Pacta daciai excitus bladi et vini civitatis et burgorum Brixie*, f. 87v. La redazione statutaria del 1429, promossa dal doge Francesco Foscari all'indomani della conquista di Brescia, si conserva invece nei mss. 1048 e 1049 dell'Archivio storico civico, attualmente presso l'Archivio di Stato di Brescia. Si tratta, in entrambi i casi, di materiale inedito, che nell'economia del presente lavoro non mi è stato possibile esaminare in modo adeguato.

go a tale scopo appositamente deputato⁹⁶. Va infine rilevato che Brescia costituisce, oltre tutto, uno dei casi in cui è stato portato a termine un censimento sistematico sul numero e il nome dei tavernieri presenti in ambito urbano e distrettuale nel primo Quattrocento. Erano una cinquantina: 34 in città e 16 nel contado⁹⁷. Ne va dato merito alle ricerche di Giorgetta Bonfiglio Dosio, la quale non ha mancato di precisare anche le zone di maggior concentrazione taverniera, individuabili nelle contrade del Mercato delle biade, delle Cicogne e del Pozzolo⁹⁸. Taverne in cui veniva offerto il buon vino *nostrano* e altre non disprezzabili qualità locali, con prevalenza del rosso, il cui mercato, rispetto al bianco, prodotto in quantità inferiore (meno della metà), trovò incentivo in una leva fiscale di tutto favore⁹⁹. Ma anche taverne in cui non tardò a farsi sentire, soprattutto dopo la sot-

⁹⁶ Disposizioni in tal senso si riscontrano anche per Brescia, nella redazione statutaria del 1313: sia in rapporto alle taverne comunali del distretto, «(...) et quod aliqua persona de ipsa terra non debeat ire ad bibendum ad ipsam tabernam vel tabernas, nec prope tabernam vel tabernas per viginti brachia» (ODORICI, col. 1828, n. XCVI); sia in rapporto alle taverne della città, «(...) et quod nullus audeat bibere penes tabernam ad quam vendetur vinum, ad centum brachia, poena .XL. soldorum pro quolibet et qualibet vice» (ODORICI, coll. 1867-68, n. CIV).

⁹⁷ BONFIGLIO DOSIO, *Il commercio degli alimentari a Brescia*, pp. 53-60 e, per l'allegato elenco dei tavernieri, pp. 98-102; tale elenco è stato ricomposto principalmente sulla base di un registro di condanne degli anni 1411-17 tramandatoci nel cod. Malatestiano 66 (Sezione dell'Archivio di Stato di Fano), dal quale sono desunti in gran parte anche i dati inerenti agli altri paratici bresciani (panettieri, mugnai, macellai, pescatori, venditori d'olio, albergatori), per ciascuno dei quali è stato ugualmente ricomposto l'elenco in appendice. Per analoghe indagini, tra quante me ne sono capitate in mano, segnalò: TULLIANI, *Osti, avventori e malandrini*, pp. 209-223 (indice degli alberghi della città e del contado di Siena, secc. XIV-XV); ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori*, pp. 56-81 (tabelle e statistiche inerenti a Roma, secc. XV-XVI); ANDREOLLI, *Produzione e commercio del vino trentino*, pp. 100-101 (prospetto di 11 'osterie', termine che a Trento nel '400 designava prevalentemente un albergo, «dove il vino locale veniva consumato in grande abbondanza»); A. BARBERO, *Un'oligarchia urbana. Politica ed economia a Torino fra Tre e Quattrocento*, Roma 1995 (indica, per i tavernieri di Torino, una percentuale del 6,5% sui capifamiglia censiti); infine, A. MAZZI, *Taverne, osterie, alberghi in Bergamo fino al secolo XVI*, «Bollettino della Civica Biblioteca di Bergamo», 15 (1921), n. 4, pp. 1-57 e L. CHIODI, *Osterie e alberghi a Bergamo fino al sec. XVIII*, «Bergomum», 34 (1960), n. 2, pp. 27-44, che però «non consentono alcuna ipotesi circa il numero degli osti presenti a Bergamo nel XV secolo» (MAINONI, *Le radici della discordia*, p. 67, n. 280).

⁹⁸ Quest'ultima, per ragioni di omonimia, di difficile identificazione: cfr. BONFIGLIO DOSIO, *Il commercio degli alimentari a Brescia*, pp. 57-58. A due taverne della «Brixia romana» si riferisce invece L. URBINATI, *I tavernieri delle porte antiche*, in *Commentari dell'Ateneo di Brescia per l'anno 1991*, Brescia 1993, pp. 55-70.

⁹⁹ Lo si desume, ancora una volta, dalle ricerche di G. Archetti, cui si rinvia per più dettagliati ragguagli sul *vinum nostranum* e per tutta l'altra gamma, abbastanza ampia e variegata, di vini e vitigni del-

tomissione di Brescia a Venezia, l'effetto della rivoluzione delle tariffe, dacché vi si potevano gustare, attorno al 1430, ottimi vini d'importazione e di elevata qualità: vini orientali, provenienti da Creta e dalla Romania, insieme alla richiestissima malvasia (il vino più commerciato del Mediterraneo¹⁰⁰), insieme alla vernaccia ligure, alla ribolla (non saprei dire se di Imola o di Capodistria), e a un discreto moscatello delle colline bergamasche, tassato, quest'ultimo, 25 soldi a *carro*, e pertanto meno pregiato rispetto ai 40 soldi di gabella ad *anfora* prelevati sui precedenti, importati attraverso gli scali di Genova, di Venezia, delle Marche¹⁰¹.

È quanto traspare già ad una prima lettura degli inediti *Pacta dacii vini* del secolo XV, che ci si augura trovino presto un appassionato e accurato editore. Sicuramente, attraverso l'esame di questa e altra documentazione fiscale, integrata da quella statutaria sul commercio vinicolo e lo smercio in taverna o in altri esercizi adibiti a tale scopo, potranno trovare più esaustiva risposta taluni quesiti riguardanti il prezzo del vino, la clientela, l'incidenza del dazio sul consumo al minuto, soprattutto se affiancati da fonti diverse, ma altrettanto pertinenti, quali i libri di gabella o addirittura di bottega, sempre che ne esista qualche esemplare anche per Brescia. La storia di questa istituzione, minore, certo, ma non priva di rilevanza culturale e sociale, non potrà ricavarne che rinnovato vigore: proprio come da una rinfrancante bevuta alle 'fonti'..., non di Bacco, ovviamente, bensì di Clio.

le colline bresciane, per indicazioni sui prezzi, la vendita e il consumo al minuto, per metodi e mezzi di conservazione e sofisticazione: ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 450-475; ID., *Vigne e vino nel medioevo*, pp. 139-146.

¹⁰⁰ Dalla 'malvagia' prendevano addirittura nome taverne e rivendite di vino: a Firenze (MAZZI, *Prostituite e lenoni*, pp. 251, 272, 279), come a Venezia, che ne era il principale emporio (MELIS, *Il consumo del vino a Firenze*, p. 29).

¹⁰¹ «Item de qualibet anphora vini creti et malvasie, ribole, vernacie, ianuensis, Romanie et cuiuslibet alterius vini forensis, quod conducitur de Veneciis, Marchia vel Ianua, solvatur soldos quadraginta planetorum et ab inde supra et infra pro rata; et de quolibet plauastro moscatelli quod conducitur de Pergamensi, solvatur soldos viginti planetorum» (*Pacta daciorum Camere ducalis Brixie*, f. 53v).