



**E-book
Reading, 1**

Le storie e la memoria

In onore di Arnold Esch

a cura di

***Roberto Delle Donne
Andrea Zorzi***

Estratto a stampa da RM - E-book, Reading - 1

<<http://www.rm.unina.it/ebook/festesch.html>>



Firenze University Press

Là dove il vin si conserva e ripone

Note sulla struttura delle cantine medievali lombarde

di Gabriele Archetti

“Tra le molte caverne che si trovano in quei monti quella di Costozza spicca per la sua straordinarietà: lunga più di un miglio, è calda d’inverno e freschissima d’estate, sempre buia se non illuminata artificialmente; conserva ottimi vini che nella stagione giusta vi vengono depositati da tutti i villaggi vicini”¹. Con questa eccezionale descrizione il cronista padovano Rolandino ci dà una precisa informazione dei “covoli” vicentini, cioè delle grotte scavate nella roccia dei monti Berici, che, fin dai tempi più remoti – e di sicuro nel XIII secolo –, furono impiegate come cantine, magazzini e luogo di rifugio dalle persone residenti nei centri abitati dei dintorni². Ma della celebre cantina sotterranea di Costozza parla anche Fazio degli Uberti quando nel suo *Dittamondo* ricorda con ammirazione che: “la maggior novità ch’ivi si pone / si è il veder lo covol di Costoggia / là dove il vin si conserva e ripone”³.

La pratica tuttavia di usare grotte naturali o artificiali, come luogo per conservare derrate alimentari e beni di vario genere, è riscontrabile anche in altre zone della penisola italiana, dove le caratteristiche geologiche del terre-

¹ Rolandini Patavini *Cronica in factis et circa facta Marchie Trivixane*, a cura di A. Bonardi, in RIS², VIII/1, Città di Castello 1905, p. 130.

² A questo proposito si vedano i rilievi di A.A. Settia, *Castelli e villaggi nell’Italia padana. Popolamento, potere e sicurezza fra IX e XIII secolo*, Napoli 1984 (Nuovo Medioevo 23), pp. 451-452.

³ Fazio degli Uberti, *Dittamondo e le Rime*, a cura di G. Corsi, I, Bari 1952, p. 190, vv. 37-39; utile per la larga messe di informazioni che fornisce è pure il contributo di L. Paronetto, *Provincia di Vicenza*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Veneto*, a cura di A. Calò, L. Paronetto, G. Rorato, Milano 1996, pp. 74, 82-85.

no facilitano la perforazione del suolo: i “crotti” del Piemonte meridionale, le cantine tufacee della Toscana e del Lazio, le caverne che si incontrano lungo la costa adriatica dalla Puglia alla Romagna, come pure i palmenti siciliani o della Sardegna, attestano tutti un impiego molto antico e diffuso delle cavità sotterranee⁴. La situazione della Lombardia medievale invece non consente, di norma, un analogo sfruttamento del sottosuolo, né le fonti ci danno un’immagine nitida del luogo per la conservazione del vino come quella offerta da Rolandino per il *covolo* di Costozza, la cui continuità d’uso giunge ai nostri giorni.

Quando però nel linguaggio odierno si parla di cantina, il riferimento ad un ambiente posto interamente, o in parte, sottoterra appare immediato e tanto scontato da essere un tutt’uno con il concetto stesso che la caratterizza e che a sua volta trova conferma nella definizione contenuta nei lessici tradizionali⁵. Di fronte all’idea di “cantina” dunque, e a maggior ragione quando questa possiede tutti i requisiti per essere giudicata antica, la nostra mente elabora immediatamente l’immagine di un locale ipogeo fresco e oscuro, costituito da robuste pareti in muratura e coperto da ampie volte a botte. Non solo, ma questa immagine si presenta subito con le forme più o

⁴ Per una prima panoramica della presenza di grotte e cantine sotterranee, si veda P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, I, a cura di M. Dean e G. Pedrocco. Con 427 disegni di P. Boesch e 331 fotografie, Milano 1996³, pp. 170-171; II, p. 13; con riferimento al medioevo, invece, si tengano presenti i seguenti studi, per il Piemonte: *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990, soprattutto i contributi di A. Dal Verme e di G. Alliaud; *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1991, i saggi di C. Bonardi, F. Panero e G. Gullino; *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. Comba, Cuneo 1992, specialmente i lavori di I. Naso e M.G. Vinardi; per la Sicilia: H. Bresc, *La casa rurale nella Sicilia medievale*, “Archeologia medievale”, VII (1980), pp. 375-381; per la Sardegna: M. Milanese, A. Deiana, R. Filigheddu, D. Rovina, *Fonti archeologiche e archeobotaniche per la storia della vite e del vino nella Sardegna nord-occidentale (secc. XIV-XVII)*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simbula, Introduzione di M. Montanari, I, Roma 2000, pp. 551-559; per la Lombardia: G. Archetti, *La vite in Lombardia in età medievale. Note storiografiche sull’ultimo decennio di studi e ricerche*, “Civiltà bresciana”, IX/1 (2000), pp. 27-32.

⁵ Nel *Grande dizionario della lingua italiana* (cfr. S. Battaglia, II, Torino 1971, p. 658) la parola *cantina* è seguita dalla definizione: “locale a volta completamente (o solo in parte) sotterraneo, adibito alla conservazione, all’invecchiamento o anche alla lavorazione del vino”; non dissimile appare anche quella che dà alla medesima voce G. Dalmasso nell’*Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti*, VIII, Roma 1949, p. 786.

meno aderenti a qualche interno di cantina che abbiamo visto di persona visitando palazzi signorili, edifici rurali o castelli moderni, oppure che ci è capitato di vedere documentato in servizi televisivi o rappresentazioni cinematografiche, storicamente non sempre del tutto attendibili. Nella maggior parte dei casi però questa “immagine”, o “idea comune”, non corrisponde affatto alla realtà della *canipa* medievale; anzi, ancora “alla fine del ‘500 – come è stato giustamente notato – le cantine delle abitazioni povere” non erano affatto delle “strutture speciali” destinate esclusivamente alla conservazione del vino, ma erano dei locali spesso *interscambiabili* nell’uso quotidiano “con gli altri ambienti della casa”⁶. Novità rilevanti si ebbero invece nelle abitazioni aristocratiche, dove l’adattamento di appositi spazi per l’invecchiamento e la cura del vino si accompagnò a soluzioni architettoniche del tutto coerenti con l’idea odierna di cantina; ciò avvenne però soltanto a partire dalla fine del medioevo.

È questo in realtà un tema solitamente trascurato dalle fonti scritte e di conseguenza anche dagli storici, che, se da una parte hanno dedicato molte energie allo studio della coltivazione della vite e alla produzione del vino⁷, dall’altra, hanno tralasciato gli aspetti materiali riguardanti le strutture relative al luogo o agli ambienti della conservazione vinicola; questi, pur essendo mal documentati nelle carte d’archivio⁸, spesse volte sono ancora leggibili

⁶ C. Bonardi, *Cantine da vino in Piemonte: note di architettura nei secoli XV e XVI*, in *Vigne e vino nel Piemonte rinascimentale* cit., p. 57.

⁷ Per un quadro sulla storiografia vitivinicola più recente si può fare riferimento al volume di G. Archetti, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell’Europa medievale*, Brescia 1998 (Fondamenta. Fonti e studi di storia bresciana, 4), specialmente le pp. 25-172; con particolare attenzione invece all’area lombarda, Idem, *La vite in Lombardia* cit., pp. 3-45 e *La viticoltura lombarda nel medioevo*, in *Le piante coltivate e la loro storia. Dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, a cura di O. Failla e G. Forni, Milano 2001, pp. 228-247.

⁸ Il tema della cantina è stato oggetto di alcune indagini soprattutto nel territorio piemontese, come risulta dai contributi della Bonardi, *Cantine da vino* cit., pp. 55-69; di M.G. Vinardi, “*Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici*”: *i locali per la produzione e la conservazione del vino nel Piemonte moderno*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., pp. 71-90; mentre più incentrati sull’attrezzatura per la vinificazione e la conservazione, sono i saggi di G. Alliaud, *Cantine e vasi vinari nel tardo medioevo piemontese*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 69-90 e di I. Naso, *Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra medioevo ed età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., pp. 49-69. Qualche utile precisazione per l’area della Lombardia orientale è presente in Archetti, *La vite in Lombardia* cit., pp. 20-32, e nel saggio di A. Breda, *I luoghi della conservazione del vino*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e*

attraverso l'analisi architettonica dell'abitato e verificabili grazie alle sopravvivenze archeologiche. Le brevi note che seguiranno, pertanto, sono il risultato di un'empirica quanto casuale e prima indagine condotta su alcuni campioni di edilizia storica tuttora esistente, da cui sono emersi importanti elementi conoscitivi sulle strutture abitative delle *domus* medievali. Un valido corredo, senza dubbio, alle tradizionali fonti notarili.

Nella documentazione della Lombardia orientale⁹ si può notare innanzitutto che i termini usati per indicare la cantina, intesa come luogo per la custodia e la lavorazione del vino, sono essenzialmente due: quello di “caneva a vino” o *canipa* e, con un uso sporadico semanticamente assai dilatato, quello di *domus*; non compare invece il vocabolo classico di *cella vinaria* – *cellarium* presente invece in ambito milanese¹⁰, mentre raramente si trova l'espressione “casina sive canipa” e l'uso del termine *camera* o, con più precisione, “camera de vino”. Talvolta, inoltre, nelle carte si trovano nettamente distinti gli ambienti della casa (*domus*) da quelli della cantina (*caneva*)¹¹ a conferma del fatto che le due parole, per quanto usate come sinonimi, hanno in realtà una propria valenza e non sono del tutto assimilabili, né sempre interscambiabili. Si può aggiungere poi che fino al termine del medioevo il significato di “caneva” non si esaurisce con quello di cantina nel senso stretto, ma può indicare anche il magazzino domestico o la dispensa alimentare¹², il ripostiglio per il ricovero degli attrezzi, un locale rustico e persino la stessa abitazione contadina. Sotto il profilo funzionale, ciò può apparire più comprensibile anche se si pensa ai doveri che la regola

produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento, a cura di G. Archetti e P. Villa, Brescia 2002 (Atti delle Biennali di Franciacorta, 7), in stampa.

⁹ In proposito si rimanda all'esame documentario di Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 421-433.

¹⁰ “Non erant cellaria sive canapae de vino, sed erant contenti solis promptuariis” (Galvani de la Flamma *Opusculum de rebus gestis ab Azone, Luchino et Johanne vicecomitibus ab anno MCCCXXVIII usque ad annum MCCCXLII*, in RIS, XII, Mediolani 1728, col. 1033); G.P. Bognetti, *Studi sulle origini del comune rurale*, a cura di F. Sinatti d'Amico e C. Violante, Milano 1978 (Cultura e storia 17), p. 190: “caneva” o “cella” (a. 1192), anche le pp. 218, 233-234, 274.

¹¹ Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 421-433.

¹² Si vedano le voci “canana, canapa, canava, canepa, canevarius, cella, cellarium, cellererarius”, ecc. in C. Du Cange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, edictio nova aucta a pluribus verbis aliorum scriptum a L. Favre, II, Niort 1883 (rist. anast., Bologna 1982), pp. 70-73, 86, 250-252; con riferimento alle “caneve” interne ad un *castrum*, cfr. anche Settia, *Castelli e villaggi* cit., pp. 442-443, 445-464.

benedettina attribuisce al monaco cellerario nel provvedere alle necessità materiali della comunità religiosa: ragioni per le quali egli doveva essere irreprensibile, “sobrio e non mangione”, e vigilare sull’incanescimento e la conservazione del vino (*Regula Benedicti*, cap. 31).

Coloro che possedevano una casa nel castello bresciano di Orzinuovi, si legge in un atto del 1195, erano tenuti ad immagazzinarvi pane e vino e ad abitarvi nel periodo invernale¹³; nel racconto invece dei guasti compiuti dagli abitanti di Reggio, il cronista francescano Salimbene de Adam narra la distruzione nel 1287 di una casa privata. Si trattava di un edificio con molti locali e varie dipendenze, comprendenti “un portico, una grande sala, molte camere da letto, cucine, stalle, cantine, forno, piccole celle, mulini e parecchi nascondigli, che tutto la fiamma divoratrice consumò”¹⁴. Altrove poi, parlando del legato papale Filippo da Pistoia, il frate parmense ricorda che, quando l’alto prelato trascorrevva l’estate ad Argenta, passeggiava in lungo e in largo per il suo palazzo, dove “in ogni angolo dell’edificio teneva una caraffa di ottimo e prelibato vino immersa in un recipiente di acqua freschissima”¹⁵. Questi esempi, che si potrebbero agevolmente ampliare, non dicono nulla però circa la struttura delle abitazioni di cui riferiscono e tanto meno delle cantine, né riguardo all’ubicazione di queste ultime; un passo della cronaca trevigiana di Andrea de Redusiis invece, descrivendo il crollo di una casa avvenuto in seguito a calamità naturali, ci informa che la cantina si trovava al pianterreno e che l’edificio in questione era a due piani, poiché le numerose persone che vi si trovavano furono tragicamente travolte, non avendo fatto in tempo a rifugiarsi “inferius ad canepam”¹⁶.

Senza moltiplicare ulteriormente le esemplificazioni, va pure rilevato che nei trattati di agronomia del tempo esistono precisi riferimenti ai locali per l’invecchiamento dei vini, ma gli autori medievali peccano generalmente di scarsa originalità e si rifanno ai modelli proposti dagli scrittori classici, fornendoci perciò solo poche indicazioni concrete sull’architettura delle cantine del loro periodo. Lo stesso Pier de’ Crescenzi, il più importante tra gli scrittori di cose d’agricoltura del medioevo, non sembra sfuggire a questa

¹³ F. Odorici, *Storie bresciane dai primi tempi sino all’età nostra*, VI, Brescia 1856, p. 92 doc. 200. Sul problema del castello di deposito e sull’obbligo di riporvi i raccolti agrari, si rimanda alle osservazioni di Settia, *Castelli e villaggi cit.*, pp. 441-466.

¹⁴ Salimbene de Adam, *Cronica*, a cura di G. Scalia, Bari 1966, p. 935 (nella traduzione italiana di B. Rossi anche: Salimbene de Adam da Parma, *Cronaca*, Bologna 1987, p. 876, c. 3173).

¹⁵ *Ibidem*, p. 621 (c. p. 592, c. 2006).

¹⁶ Andrea de Redusiis, *Chronicon Tarvisinum ab anno MCCCLXVIII usque ad annum MCCCCXXVIII*, in RIS, XIX, Mediolani 1731, col. 819.

regola quando, citando Burgundio, osserva che “la cella del vino” deve essere rivolta verso settentrione, senza precisare però se debba anche essere in muratura o sotterranea, e auspicando che sia “fredda e oscura”, possibilmente costruita lontano “da stalle, da cisterne, da acqua e da tutte cose di puzzo e mal odore”¹⁷. Osservazioni riprese due secoli dopo in buona parte dall’agronomo Agostino Gallo, che le corredeva però di alcuni importanti elementi architettonici, necessari per la sua realizzazione e riconducibili in sostanza ai tratti tipici della “cantina” moderna. Ubicata infatti “sotto terra col volto sopra”, la *canova* doveva essere costruita in modo tale da risultare “oscura, fredda, asciutta, et con le muraglie grosse”¹⁸; il modello di riferimento dello studioso bresciano era quello delle regioni tedesche, dove le cantine apparivano quasi prive di finestre ed erano tutte ben chiuse nel periodo estivo.

Questo accorgimento consentiva di avere un luogo fresco che facilitava la conservazione dei vini in buono stato e il mantenimento al suo interno di un livello termico costante; inoltre, in quelle regioni – osserva ancora il Gallo – per tenere bassa la temperatura “mentre il caldo dura”, si lavano “con liscia da ogni lato tutti i vasselli che hanno vino, ogni giorno una volta”¹⁹, adottando cioè un metodo empirico di raffreddamento idrico impiegato ancora oggi per rallentare il processo di fermentazione del mosto. La collocazione sotterranea poi, a settentrione dell’edificio padronale e lontano da agenti inquinanti, fu un elemento costruttivo adottato anche da Andrea Palladio nella realizzazione delle cantine di alcune delle celebri ville patrizie venete da lui progettate.

¹⁷ P. de’ Crescenzi, *Trattato della agricultura*, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo ‘Nferigno accademico della Crusca, Milano 1805, p. 322, cap. XXXIII: “In che luogo dee stare il vino per conservarsi”.

¹⁸ A. Gallo, *Le tredici giornate della vera agricultura et de’ piaceri della villa*, in Venetia 1566 (rist. anast., Introduzione di B. Martinelli, Padenghe sul Garda 1986), p. 101: “Come si debbon far le canove, ò cantine”.

¹⁹ *Ibidem*, p. 101. Si tratta di annotazioni fondamentali per il buon funzionamento della cantina e la conservazione del vino; si leggano le considerazioni generali di Giovanni Dalmasso al riguardo: “bisognerà evitare, per quanto possibile, di costruire stabilimenti enologici in località molto umide, o soggette a gravi infiltrazioni nel sottosuolo, o vicine ad altri stabilimenti dai quali emanino odori molto pronunciati, o a depositi di sostanze maleolenti, potendo il vino assorbire tali odori estranei. Un’importanza grandissima ha, per il vino, la temperatura dei vari locali della cantina, e perciò nel costruire uno stabilimento enologico, bisogna sempre tener massimo conto delle esigenze che, in fatto di temperatura, ha, nelle varie sue fasi, il prodotto che vi si deve elaborare, cercando di trarre profitto da una bene studiata distribuzione dei locali stessi per raggiungere più facilmente le condizioni volute” (Dalmasso, s.v., *Cantina*, in *Enciclopedia italiana*, p. 786).

tate²⁰; egli tuttavia ricordava altri specifici caratteri edilizi, non infrequenti anche nelle coeve o più antiche *caneve* lombarde, come la pendenza della pavimentazione, la realizzazione di tettoie di servizio o lo sfruttamento del dislivello dei piani di lavoro. I pavimenti della cantina, scriveva infatti l'architetto vicentino²¹, “si faranno alquanto pendenti al mezo e c'abbiano il suolo di terrazzo, ovvero siano lastricati in modo che, spandendosi, il vino possa esser raccolto. I tinacci dove bolle il vino si riporranno sotto i coperti che si faranno appresso dette cantine, e tanto elevati che le loro spine siano alquanto più alte del buco superior della botte, acciochè agevolmente per maniche di coro [*cuoio*] o canali di legno si possa il vino di detti tinacci mandar nelle botti”.

Mettendo a confronto queste informazioni di natura teorica con i dati documentari, emerge con chiarezza l'assenza quasi totale in questi ultimi di riferimenti alle strutture edilizie dei locali destinati alla cantina e la mancanza di notizie sulla loro collocazione, sia in relazione agli altri ambienti e servizi della casa, sia in rapporto al loro piano di livello. In un testimoniale della fine del XII secolo, per esempio, il presbitero della chiesa rurale di Carzago – soggetta alla giurisdizione del monastero regio di Leno – accolse il camerario del cenobio con grande onore, mostrandogli l'abitazione parrocchiale e la cantina fornita di botti colme di buon vino, dicendogli: “Signore, questa è la vostra casa, prendete pure quello che vi piace”²². Nella corte mantovana di Pietole, invece, i canonici della cattedrale possedevano una *domus* nella quale, accanto ai locali destinati ad abitazione, esistevano gli spazi per ricevere le entrate di mosto e per il trattamento del vino²³, mentre nel castello della Botta – poco lontano dal priorato di Fontanella e da esso dipendente –, alla fine del Duecento viene attestata con precisione una “canepa a vino” posta

²⁰ A. Palladio, *I quattro libri dell'architettura*, In Venetia 1570 (rist. anast., Limano 1980), p. 163; a proposito invece delle ville palladiane munite di cantina sotterranea, si vedano le pp. 100, 103, 108, 114, 125, 146, 152, 157-162, 166, 168, 177; inoltre, A. Dall'Igna, *Vini e cantine del Cinquecento*, in *Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio*, Vicenza 1981, p. 40.

²¹ Palladio, *I quattro libri dell'architettura* cit., p. 164.

²² F.A. Zaccaria, *Dell'antichissima Badia di Leno*, Venezia 1767 (rist. anast., Presentazione di A. Baronio, Todi s.d., ma 1984), p. 145.

²³ P. Torelli, *L'Archivio Capitolare della Cattedrale di Mantova fino alla caduta dei Bonacolsi*, Verona 1924 (Pubblicazioni della R. Accademia Virgiliana di Mantova. Serie I - Monumenta), docc. 56, 68-69, 103, 196, 198, ecc. per il XIII secolo.

accanto al *tinacium* e alle *caneve*²⁴, che sono tuttora esistenti e in discreto stato di conservazione insieme a buona parte del complesso fortificato.

Ancora una volta, però, gli esempi proposti non presentano alcuna indicazione circa la struttura architettonica, gli elementi costruttivi, il luogo o l'ampiezza della cantina; attestano invece l'esistenza di ambienti destinati alla conservazione vinicola all'interno di edifici residenziali. Questo primo dato tuttavia va subito integrato con un altro rilievo basilare: la *caneva*, sotto il profilo strutturale e funzionale, poteva presentarsi in maniera assai differente e a seconda del tenore costruttivo degli edifici in cui era situata. Infatti, nelle *cassine* o nelle abitazioni rurali più modeste non vi era un vano distinto esclusivamente per l'invecchiamento del vino, ma l'ambiente usuale per questo scopo, cioè la *caneva*, rispondeva anche alla funzione di magazzino, di dispensa domestica (*canepa expensarum*), di deposito degli attrezzi, oltre che come luogo di abitazione²⁵. Nelle grandi aziende ecclesiastiche e laiche invece – come appunto nel caso del castello della Botta –, dove la quantità di vino e di derrate necessitava di spazi adeguati per la loro custodia, la *canipa* era il luogo destinato esclusivamente alla conservazione del vino, insieme ai locali per il torchio (*torcularium*), al ripostiglio (*tinaia*) per gli attrezzi da lavoro e ai recipienti per vinificare e travasare. Si trattava di spazi generalmente muniti di portico antistante, o contiguo, alla *caneva* e prossimi agli altri servizi domestici, come risulta dall'incrocio dei dati documentari ed archeologici verificabili dal XIII al XV secolo²⁶, ma la cui continuità si registra anche per tutta l'età moderna. I rustici di Vallio nel Bresciano, per esempio, portavano la quantità di vino che dovevano all'abate di San Pietro in Monte di Serle alla *caneva* del castello, che era compresa nella più ampia *domus* abbaziale; allo stesso modo facevano quelli di Nuvolento e i *manentes* delle curie vescovili distribuite nel territorio diocesano; per tutti questi luoghi però – ancora una volta – non si hanno

²⁴ M. Tagliabue, L. Chiodi, *Il priorato di S. Egidio dei Benedettini Cluniacensi in Fontanella del Monte (1080-1473). Storia e documenti*, Bergamo 1960 (Monumenta Bergomensia, II), p. 83; Archetti, *La vite in Lombardia* cit., pp. 22-23, 35.

²⁵ Per queste osservazioni e rimandi documentari, cfr. Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 425-427. Ancora in età moderna tuttavia persisteva questa promiscuità di funzione nelle abitazioni e nelle cascine contadine, come si può verificare in ambito bresciano o bergamasco attraverso una semplice ricognizione dell'edilizia storica ancora esistente sul territorio; inoltre, Breda, *I luoghi della conservazione* cit.

²⁶ Esempi per l'area piemontese sono ravvisabili in Bonardi, *Cantine da vino* cit., pp. 56-62 (cantine in volta e cantine con solaio), 62-63 (caneve da vino); Vinardi, "Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici" cit., pp. 77 ss.; per quella lombarda in Archetti, *La vite in Lombardia*, pp. 26 ss.

indicazioni documentarie circa la loro struttura materiale, né sulla loro esatta ubicazione e neppure riguardo alle dimensioni o alla loro articolazione edilizia nell'ambito del complesso abitativo.

Una risposta sicura a molti di questi problemi ci viene al contrario dalla ricognizione sistematica delle sopravvivenze architettoniche, verificabili archeologicamente, ancora presenti nelle strutture murarie medievali dell'edilizia storica. Nel caso del castello della Botta per esempio, nel corpo di fabbrica situato all'interno del cortile di fronte all'androne, si trova tutt'oggi la cantina, o "canepa a vino", che alla fine del XIII secolo conteneva venticinque botti della capacità di circa cento carri di vino, una brenta, sei tini, due botti di rovere, un barile di quattro brente, una botticella di aceto e cerchi di varie misure per stringere tali contenitori²⁷. Si trattava di un ambiente di forma rettangolare di discreta grandezza, ubicato al piano terra del lato meridionale del castello, con mura perimetrali in conci di pietra ben squadrate e diviso dal livello superiore da una travatura lignea, a cui si saliva grazie ad una scala esterna; l'accesso alla cantina avveniva da una porta che dava sul cortile del *castrum*, mentre due finestrelle con inferriata permettevano un'adeguata areazione del locale²⁸. La differenza tuttavia tra la cantina del castello e le altre *canepa* del complesso fortificato non era di tipo strutturale, né nei materiali edilizi, ma soltanto nella dimensione più ampia e nell'esclusiva destinazione all'invecchiamento del vino e dei suoi derivati. Accanto all'ingresso della struttura difensiva invece era collocato il *torcularium*, vale a dire un ampio ambiente aperto, con un tetto a doppia falda – ora purtroppo pesantemente alterato – e dotato di due accessi posti alle testate, dove trovavano stabile alloggio il grande torchio a leva, i contenitori vinari e gli attrezzi da lavoro.

Anche la cantina monastica del vicino priorato cluniacense di Fontanella del Monte, sia pure di dimensioni più modeste di quella della Botta, si trovava al piano terra a ridosso del pendio collinare, era rivolta a mezzogiorno ed era in muratura; in essa, all'inizio del Trecento, vi erano una decina di botti di vino puro e una botticella di aceto per le necessità dei religiosi. Lo stesso si può dire della cantina duecentesca, situata a livello del terreno, della

²⁷ Tagliabue - Chiodi, *Il priorato di S. Egidio* cit., p. 83.

²⁸ Era un particolare non trascurabile per la buona conservazione dei vini; lo sottolinea anche il Tanara: "Le Cantine d'Inverno devono stare con le finestre aperte, e quando soffia Tramontana la porta ancora, poiché non è cosa, che purghi, chiarifichi, e faccia più durabile il Vino, quanto il freddo, et è regola certa, che quando sono le Invernate fredde, i vini ancorche fatto d'Uva difettosa, e con molt'acqua, durano benissimo" (V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia 1687, p. 51).

torre municipale di Mapello, originariamente con una soffittatura lignea e nel XV secolo voltata, come pure della *caneva* in muratura del castello di Grumello, ubicata al piano terra della torre posta accanto all'ingresso, e dotata di una volta a botte in pietra poi ribassata, fino a creare un vano sotterraneo, nel XVI secolo. Di fronte al castello di Zandobbio, invece, le strutture murarie della stanza interna di un edificio in corso di ristrutturazione si sono rivelate quelle di una cantina, verosimilmente del XIII secolo, con un'apertura di areazione rivolta verso settentrione e una pavimentazione di grande interesse, in quanto si tratta ancora di quella originaria, costituita da lastre di pietra ben lavorate. Inoltre, i resti di contrappesi da torchio e di locali per l'incanevamento vicino alla pieve di San Lorenzo di Calepio confermano l'interesse viticolo di quest'area collinare ben documentata nelle carte già prima del Mille, mentre edifici dotati di caneve, sempre nel territorio bergamasco – riconducibili al XIV-XV secolo (stando almeno ad un primo esame delle strutture murarie) – sono in via di recupero in località Cassina a Pontida. Del medesimo periodo poi, a Costa di Mezzate, si può vedere un *torcularium*, anch'esso di forma rettangolare, coperto da un tetto a capanna e fornito di finestrelle a feritoia, la cui funzione era quella di ospitare il torchio a leva per il trattamento delle uve e i contenitori vinari necessari – funzione che altrove era svolta da un portico (*tinera*) ubicato davanti alla cantina –, perfettamente conservato e collocato all'interno dell'antica cerchia muraria²⁹ in prossimità dell'ingresso del borgo.

Da questi differenti elementi, confermati anche dall'esame parallelo effettuato dalla Chiappa Mauri sulla tipologia dell'edilizia rurale nel Lodigiano³⁰, risulta chiaramente che la cantina medievale non era di solito una struttura sotterranea, né interrata e questo sia per motivi geologici e di natura economico-funzionale, sia per problemi di impermeabilizzazione della struttura, come pure di drenaggio delle acque piovane. La cantina, allo stesso modo della *caneva* con funzione di magazzino, era invece realizzata a livello del terreno con pavimento in terra battuta o in coccio pesto, pareti in muratura e con copertura fatta di travature di legno, assi o scandole, tavelle e coppi; tra Tre e Quattrocento si aggiunse all'esterno un portico di varie dimensioni che divenne rapidamente un elemento strutturale costante e polifunzionale della cascina lombarda. Anche nel castello bresciano di Vallio, in Valle Sabbia, la cantina dell'abate non era sotterranea, ma era parte integrante della residenza abbaziale sita nel *castrum* – una casatorre vicina

²⁹ Si confronti la riproduzione fotografica in Archetti, *La vite in Lombardia* cit., pp. 32, 34-35.

³⁰ L. Chiappa Mauri, *Paesaggi rurali di Lombardia. Secoli XII-XV*, Roma-Bari 1990, pp. 255-288.

alla chiesa e dotata di un balcone ligneo aperto sul cortile interno (non dissimile forse dalla torre di Cividate in Valcamonica³¹) –, che aveva accanto il locale per il torchio (*torculum* o *torcularium*). Quest'ultimo si apriva sulla strada di accesso proveniente da una delle torri del *castrum*, aveva un solaio ligneo a cui si accedeva tramite una scala interna ed era ubicato non lontano dal granaio e dalla cisterna. Al pianterreno, dove le finestre strette erano munite di inferriata, trovavano pure sistemazione le cantine della casatorre del vescovo di Brescia a Pisogne, della torre di Cividate Camuno, dell'edificio a volta vicino alla chiesa di Sale Marasino (fin dalle origini sede della casa canonica)³², del castello di Passirano o del piccolo priorato cluniacense di S. Giulia di Cazzago nel Bresciano, come pure della più antica cantina del castello della medesima località, esempi riconducibili tutti ai secoli XII e XIII, come mostrano le robuste murature di manufatti ancora in buono stato di conservazione ed esempi analoghi dell'edilizia urbana.

Dai pochi riferimenti documentari dunque, ma pure dalle informazioni provenienti dalle fonti artistiche del tempo, si può ritenere che le caneve, con il generale sviluppo urbanistico e costruttivo avvenuto dopo il Mille, fossero ambienti fatti in muratura, coperti di paglia o di coppi sostenuti da travi e da scandole di legno. Le *tegetes* e le *cassine* rustiche però erano strutture più semplici e precarie: edificate senza fondazioni a livello del suolo con pali di legno, avevano tetti di paglia, pareti in terra battuta o assi di legno e pavimento in coccio pesto; esse si presentano perciò come manufatti facilmente edificabili, ma anche deperibili³³. Da una causa istruita nel 1231 dal monastero di San Pietro in Monte di Serle, troviamo la notizia di una caneva-deposito presente nel castello di Vallio che doveva essere ben munita se il procu-

³¹ Per l'esame storico-architettonico di questo edificio si veda il lavoro di A. Bianchi, F. Macario, A. Zonca, *Civethate, l'abitato e il territorio di Cividate Camuno in età medioevale*, Cividate Camuno (Bs) 1999, pp. 116-129.

³² È solo il caso di osservare che al corpo comprendente la cantina, tra XIV e XV secolo, venne addossato sul lato nord un portico appoggiato su pilastri in pietra; esso verosimilmente è da mettere in relazione diretta con l'attività della cantina e ad essa pertinente e funzionale (D. Gallina, *Le antiche pievi di Sale Marasino indagini archeologiche*, in 7° quaderno di "Vieni a casa. Bimestrale di Vita Parrocchiale di Sale Marasino", VIII/36 (2000), pp. 40-45.

³³ Cfr. il *Liber potheris communis civitatis Brixiae*, a cura di F. Bettoni-Cazzago, L.F. Fè d'Ostiani, in *Historiae Patriae monumenta*, XIX, Augustae Taurinorum 1899, coll. 213-216, 230, 236-237, ecc.; inoltre, Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 426-428; precise informazioni sulla struttura edilizia e gli elementi di corredo degli edifici rurali nella Bassa lombarda nel XV secolo sono offerte da Chiappa Mauri, *Paesaggi rurali* cit., pp. 184-188, 263-284, a cui rimandiamo anche per i necessari approfondimenti bibliografici.

ratore del cenobio, chiusala di autorità e sequestrata la chiave al proprietario, ne proibì l'uso e l'accesso. In effetti, quella della sicurezza era una condizione rilevante quando si immagazzinavano beni e prodotti, fossero essi botti piene di vino puro, generi alimentari, cereali, attrezzi da lavoro o altro; creare un ambiente adatto alla loro buona custodia significava metterli al riparo – per quanto possibile – dal deperimento organico, dalla cupidigia di estranei e dai danni di animali di ogni genere. Strette e alte finestre strombate verso l'esterno come nel caso di Mapello o del castello di Prezzate, porte rinforzate da robuste assi, fissate su cornici in muratura e in pietra, sbarrate da chiavistelli di legno o chiuse con chiavi e battenti parzialmente in ferro – come nei castelli di Vallio e della Botta, della torre di Cividate o della canonica di Sale Marasino –, sono alcuni degli accorgimenti che per tutto il medioevo ricorrono con maggiore frequenza per rendere più sicura una “caneva”.

La scarsità di informazioni documentarie riguarda anche importanti centri monastici – si pensi a S. Giulia di Brescia, a S. Benedetto di Leno o al Monastero Maggiore di Milano – per i quali, nonostante la ricchezza dei loro archivi, risulta spesso difficile ricavare alcunché sulla struttura materiale e la consistenza della loro cantina. Un locale che, al contrario, sia in considerazione dei loro possedimenti, sia dell'entità della comunità religiosa e delle consuetudini benedettine, doveva certo essere di cospicua capienza. Nel caso di S. Giulia, sappiamo con certezza che le monache erano attrezzate adeguatamente per la vinificazione, come lo erano quelle di San Maurizio a Milano, la cui abbazia era edificata “intra vineam”; la costa nord orientale del brolo delle monache, infatti, chiuso all'interno delle mura giuliane, era costituita da una vigna ben curata di due ettari. Inoltre, nella parte più vicina agli edifici conventuali era situato il *torcularium*: una costruzione in muratura con un ampio porticato per la vinificazione, entro cui trovava collocazione il grande torchio a leva, con annessa una vasca per la pigiatura in pietra e cotto ancora visibile. La manutenzione del *torculum*, come pure la preparazione del vino, erano affidate a conversi ed a personale dipendente, che provvedevano a sistemare il mosto nella cantina seminterrata, posta accanto al *torcularium* a nord dell'abside di San Salvatore e in prossimità di una delle porte orientali di accesso³⁴. Durante la vendemmia, percorrendo la via

³⁴ Le trasformazioni subite in età rinascimentale dal cenobio e l'assenza di sondaggi archeologici nella parte nord-orientale del complesso monastico, rendono problematica l'ubicazione esatta della grande cantina delle monache, la cui proposta di collocazione è basata essenzialmente su elementi archivistici e documentari, provenienti dalle carte dei secoli XII e XIII, oltre che dai pochi dati archeologici rilevati sul posto. Per queste osservazioni e altre informazioni sul

pubblica che fiancheggiava il monastero, vi giungevano dalle vigne suburbane i carri con i tini e le bigonce pieni di uve, come pure i caratelli con il mosto appena spremuto o il vino di prima svinatura; ma la stessa cosa avveniva ai chierici di San Daniele, la cui canonica era al servizio delle religiose, che avevano una cantina “intra moenia” nella parte occidentale del cenobio, distinta da quella delle monache, e, in occasione della vendemmia, vigilavano su quanti portavano l’uva al torchio, versavano il mosto nei tini e travasavano il vino nuovo nelle botti.

La cantina dei chierici della cattedrale di Brescia, invece, era situata al piano terra della casa canonica che venne demolita nel 1282 per esigenze urbanistiche dal comune cittadino; si trattava di un edificio in muratura con un *solarium* al piano superiore, entro cui erano collocate anche botti e vasi vinari³⁵. Modeste sono pure le informazioni sulla cantina del vescovo: situata all’interno del palazzo episcopale, e forse in posizione seminterrata grazie alla pendenza naturale del terreno, nel XV secolo essa si trovava davanti al brolo vescovile, dietro la cattedrale e a fianco del fienile. Si trattava di un edificio di dimensioni ragguardevoli e variamente articolato, con un portico antistante, in cui era sistemato il torchio, vi era poi un primo ambiente aperto (detto *tinolo*), con una finestra dotata di inferriata, dove trovavano ricovero attrezzi da lavoro e strumenti vari; tramite questo vano si accedeva alla cantina vera e propria chiusa da un portone con serratura in ferro e sufficientemente alta per consentire la realizzazione di un soppalco o *solarolo* a cui si accedeva grazie ad una scala interna di legno. Nella cantina, su appositi sedili, erano collocati tini e botti di differente capacità, che erano distinte a seconda del tipo di vino che contenevano – bianco, rosso, nostrano, *cisiolo*, groppello, vernaccia, ecc. – ed erano segnate con una diversa lettera alfabetica o con un numero progressivo³⁶; nell’anno 1475, per esempio, furono necessari ben 18 carri “de vin vermeyo” per rabboccare il calo “de le veze”

complesso edilizio abbaziale giuliano, si rimanda a G. Archetti, *Per la storia di S. Giulia nel Medioevo. Note storiche in margine ad alcune pubblicazioni recenti*, “Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia”, terza serie, V/1-2 (2000), pp. 5-44.

³⁵ *Liber potheris* cit., col. 870 (a. 1282). Anche la “camera da vino” che il milanese Bassano Cotica lasciava nel 1355 ai suoi *scolares*, non sembra fosse sotterranea, ma era ubicata sotto la camera da letto; la sua abitazione, comunque, confinava direttamente con i locali dell’ospedale di S. Giacomo di Milano presso porta Vercellina. Cfr. R. Perelli Cippo, *Le più antiche carte dell’ospedale di San Giacomo (secolo XIV)*, in *La carità a Milano nei secoli XII-XV*, a cura di M.P. Alberzoni e O. Grassi, Atti del Convegno di studi (Milano, 6-7 novembre 1987), Milano 1989, p. 248.

³⁶ Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 429-430, 450-471.

contenenti il rosso, mentre altre spese furono necessarie per pagare i gerlatori che avevano trasportato uve e vino dalle vigne fuori città fino al vescovado e per il travaso periodico dei vini.

Di grande interesse è anche l'edificio di Costa di Mezzate (oggi di proprietà parrocchiale), il cui impianto edilizio è riconducibile al XV secolo e, almeno per le strutture che qui ci interessano, appare perfettamente conservato³⁷. La cantina è situata a sinistra del grande androne di accesso, al piano terra di un'ampia abitazione contadina a corte, strutturata su due piani con logge e porticati di servizio; essa è orientata da nord verso sud con un'apertura rivolta a mezzogiorno e sul lato opposto una piccola finestra con inferriata per l'areazione. All'interno conserva ancora le caratteristiche d'uso tipiche della cantina: il piano è ribassato di due gradini rispetto al livello del terreno, il pavimento è costituito da lastre di pietra grossolanamente sagomate con una scanalatura centrale per la raccolta dei liquidi; inoltre, dei sedili realizzati parte in legno e parte in pietra sono collocati ad arte per accogliere le botti sui due lati, mentre le mura perimetrali sono in pietra e ciottoli così come la volta a botte con unghie laterali; una robusta porta lignea, con serratura e cardini in ferro murati nella cornice di pietra ben squadrate, separa il vano interno dal cortile. Davanti a questa apertura esiste un portico appoggiato su eleganti colonne che si allarga sul fianco sinistro della cantina in un grande ambiente multifunzionale sostenuto da pilastri in cotto, aperto su due lati e coperto da travi in legno, scandole e coppi, denominato *tinera* o *tinaia*; la sua funzione e la sua struttura architettonica corrisponde esattamente a quella del *torcularium*, soltanto con una dimensione forse più ampia rispetto agli edifici duecenteschi che sono stati finora individuati.

La *tinera* era costruita cioè per ospitare il torchio, i tini, i mastelli e consentire tutte le fasi della vinificazione, dalla pigiatura all'invasamento del vino nell'attigua cantina³⁸, ma anche per permettere la preparazione dei contenitori vinari, la loro pulizia (facilitata dalla vicinanza del pozzo), la sostituzione delle doghe rovinare e dei cerchi, come pure per consentire altre operazioni contadine o lavori di piccolo artigianato consueti in una grande abitazione rurale. Nella frazione Valle di Ome³⁹, si conserva in prossimità di

³⁷ Archetti, *La vite in Lombardia* cit., pp. 27, 32.

³⁸ Si tratta di un locale che è riscontrabile anche in area piemontese, dove viene indicato con il termine di *tinagium*; esso qualificava un ambiente della casa contadina distinto dalla cantina, adibito alla pigiatura e/o alla fermentazione del mosto nei tini (cfr. Naso, *Cantine signorili* cit., p. 50; Vinardi, "Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici" cit., p. 77).

³⁹ Per questa e le seguenti segnalazioni si rimanda al lavoro di Breda, *I luoghi della conservazione* cit.

edifici medievali ristrutturati nel '500 un ampio porticato su pilastri in pietra e travature lignee, dietro il quale è stata scavata nella roccia della collina retrostante, o ampliata nello stesso periodo, una grande cantina voltata; ma non distante da questo edificio moderno sono visibili i resti di un grande torchio a vite, il cui basamento è ospitato all'interno di un ambiente quattrocentesco riconducibile verosimilmente ad una cantina. Nella località Martignano invece, sempre nel territorio bresciano di Ome, sfruttando il dislivello collinare era impiantato nel XIII secolo un altro *torcularium*, costituito da una struttura a pianta rettangolare addossata ad edifici residenziali più antichi, uno dei quali era forse una torre caratterizzata da un ottimo paramento in conci squadriati, nel quale si aprono due monofore arcuate e nella parte più alta della muratura esiste un'apertura che potrebbe essere servita come vano di carico.

La cantina o *canipa* medievale lombarda pertanto, dalla gran parte degli esempi riportati, non risulta essere costituita da un ambiente sotterraneo. Questo non significa però che non esistessero cantine sottoterra o parzialmente interrate rispetto al livello di superficie, soprattutto laddove la complessità della struttura abitativa rimandava ad un edificio articolato e multifunzionale, come nel caso di un grande cenobio, di un importante castello o di una grande azienda agricola; ma ciò avveniva anche all'interno del tessuto urbano e dei centri più densamente popolati, dove lo spazio urbanizzabile era sempre più esiguo e la possibilità di sfruttare le potenzialità edilizie verso l'alto o verso il basso diventava l'unico modo per aumentare le cubature residenziali. Gli esempi tuttavia del vano sotterraneo dell'edificio che fiancheggia a settentrione l'androne della torre di porta Bruciata a Brescia (oggi adibito a ripostiglio di un negozio di calzature), la cantina delle monache di Santa Giulia, della tenuta rurale di Ome ricordata sopra, del convento dell'Annunciata di Rovato, del castello bergamasco di Zandobbio o del monastero di San Pietro in Monte a Serle, mostrano chiaramente l'uso di strutture poste parzialmente sotto il livello del terreno sfruttando la pendenza naturale del suolo collinare, ma esistono anche attestazioni di locali e cantine completamente interrate o sotterranee. Già Liutprando di Cremona, che scriveva nella seconda metà del secolo X, ricorda come i vani del sottosuolo o "le cripte" di Pavia si fossero riempite di cadaveri in seguito alla sedizione causata dall'arrivo di Arnolfo di Carinzia in città⁴⁰; l'esistenza poi di locali di culto altomedievali sottopavimentali non ha certo bisogno di essere documentata in questa sede. Una disposizione del comune di Brescia

⁴⁰ Liutprando di Cremona, *Italia e Oriente alle soglie dell'anno mille*, a cura di M. Oldoni e P. Ariatta, Novara 1987, p. 63.

del 1233, emanata in occasione di importanti opere pubbliche per la sistemazione viaria, stabiliva senza alcun equivoco che “tutte le uscite e le scale attraverso le quali si accedeva a edifici o cantine sotterranee, poste accanto alle strade pubbliche, dovevano essere rimosse per evitare che lungo la carreggiata vi fossero delle aperture o qualche *intrata sub terre*”⁴¹, mentre le cavità e le volte ricavate sotto il livello stradale dovevano essere spianate e riempite di terra e sassi.

Un'altra cantina sotterranea, datata archeologicamente al XIII secolo, è quella rinvenuta in vicolo Deserto a Brescia, situata cioè poco più a ovest dell'ingresso occidentale del monastero di Santa Giulia in prossimità dell'antico ospedale monastico⁴². Si trattava di una struttura edilizia importante anche se non molto ampia, costruita a ridosso di imponenti murature romane, con pareti e volta a botte in pietra, a cui si accedeva tramite una scala esterna che partiva dalla vicina strada di transito; ancora sotterranea era pure la cantina quattrocentesca della villa Pallaveri, sempre a Brescia⁴³: un vano dalle dimensioni ridotte, con pavimento in coccio pesto e al centro un bacile policromo, in ceramica graffita padana, per la raccolta dei liquidi, un manufatto quest'ultimo non infrequente negli ambienti destinati all'invecchiamento del vino⁴⁴.

Edifici del XIV secolo sono la cantina posta al piano terra e con volto in pietra della torre Lantieri a Paratico e della *domus* a corte nella stessa località con cantina seminterrata, edificata con murature in pietra e copertura a botte, mentre la *caneva* della casa quattrocentesca in contrada Castel-

⁴¹ *Liber potheris* cit., col. 870 (a. 1233).

⁴² La rilevazione è stata effettuata da A. Breda, *Brescia Vicolo Deserto 3*, in *Notiziario della Sovrintendenza archeologica della Lombardia*, Milano 1994, pp. 137-138.

⁴³ L'edificio è collocato in via Musei a fianco dei resti monumentali del teatro romano (F. Rossi, *Brescia via Musei, casa Pallaveri*, in *Notiziario della Sovrintendenza archeologica della Lombardia*, Milano 1988-1989, pp. 249-252).

⁴⁴ Nel commento del 1585 al trattato sull'architettura di Leon Battista Alberti, il pittore e architetto Tibaldi ci mostra quanto questa pratica fosse ormai diffusa, al punto da diventare una norma consigliata nella pratica architettonica del tempo: “si astrechi la caneua et si lassi un cattino nel mezo perché, spandendo le botti, vi si raccoglie il vino”; il suggerimento, cioè, era quello di lastricare la cantina e di creare una concavità nel mezzo per consentire di recuperare il vino fuoriuscito dalle botti. Cfr. *L'Architettura di Leon Battista Alberti nel Commento di Pellegrino Tibaldi*, a cura di G. Simoncini, Roma 1988, p. 127; questo testo viene citato anche dalla Vinardi, “*Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici*” cit., p. 87 n. 1. Di dimensioni, fogge e materiali differenti (terracotta, pietra, ceramica invetriata) questo bacile, o pozzetto di raccolta, era un elemento comune anche alle cantine di età moderna.

lo è posta anch'essa sotto il livello del suolo, ha una volta a botte e mura in pietra, una grande porta di accesso e due finestre di areazione sul lato a settentrione⁴⁵. Non dissimile appare anche la coeva cantina della casa già Luzzago, detta *Toracia*, a Manerbio; l'ambiente è compreso in un edificio signorile a due piani eretto all'interno del *castrum*, che risulta parzialmente interrato e privo di pavimentazione, con al centro un vaso di raccolta in pietra: il locale è costruito in muratura con una volta a botte e vi si accede grazie ad un ampio ingresso ad arco a sesto ribassato.

Nella tenuta lodigiana della Certosa di Pavia a San Colombano al Lambro, tra le case descritte nel 1437, una sola aveva una cantina sotterranea⁴⁶, ma anche questo caso rientra a pieno titolo nel novero degli edifici signorili e non tra quelli destinati o usati soltanto dai rustici. Si trattava infatti del "palacium vetus", cioè della residenza padronale posta all'interno del recinto fortificato della corte rurale, la cui "canepa a vino" era una struttura in pietra, con volta a botte e finestre munite di inferriata; anche nella grangia piemontese di Monasterolo la casa del presbitero aveva una cantina collocata sotto la cucina⁴⁷, mentre una scala interna metteva in collegamento questi due ambienti con la camera *solariata* posta al primo piano. Nel priorato cluniacense di Rodengo un vano sotterraneo, impostato sulla parte più antica del complesso monastico sul lato est del chiostro piccolo, e databile forse al XIV secolo, è riconducibile ad una cantina, ma l'ambiente deve essere ancora indagato archeologicamente; al primo periodo dell'obbedienza olivetana, invece, appartiene la grande cantina in pietra, articolata in due vani voltati con copertura a botte, leggermente ribassata, che si trova sotto il lato meridionale del chiostro rinascimentale dello stesso cenobio, a cui dovevano essere addossati sulla parete esterna posta a mezzogiorno anche gli ambienti per la lavorazione del vino. Un ultimo esempio, ma a questo punto la moltiplicazione di casi analoghi ci condurrebbe lontano, è quello del "cantinone" tardo rinascimentale del convento di S. Giuseppe a Brescia; collocato sul lato nord del chiostro grande, è di considerevoli dimensioni con involto a botte ribassato, pavimento in cotto e scanalature adducenti ad un bacile più profondo per il recupero dei liquidi, mentre all'interno di unghioni laterali sono collocate nel muro settentrionale le alte aperture con inferriata, dove è presente anche un vano di carico, esattamente corrispondenti a quelle meridionali che consentono un'adeguata areazione.

⁴⁵ Per queste e le seguenti segnalazioni si ringrazia Andrea Breda della sovrintendenza archeologica della Lombardia.

⁴⁶ Chiappa Mauri, *Paesaggi rurali* cit., pp. 183, 263, 272-273.

⁴⁷ Bonardi, *Cantine da vino in Piemonte* cit., p. 62.

L'assenza di studi organici e di indagini sistematiche sulle strutture murarie esistenti sul territorio, tuttavia, rende impossibile ogni tentativo diretto a codificare una casistica di ambienti e sistemi costruttivi, in modo da valutare caratteri edilizi comuni ed elementi localmente variabili nella tipologia edilizia. Non mancano, però, nelle carte archivistiche e soprattutto nelle sopravvivenze architettoniche dell'edilizia storica rurale e urbana i riferimenti a cantine tanto del pieno quanto del tardo medioevo che, per la loro antichità e continuità d'uso, anche se esaminati singolarmente, consentono di utilizzarli con sufficiente margine di sicurezza quale modello di riferimento di una certa modalità costruttiva. Alla campionatura già ricordata si può ancora aggiungere il caso bresciano del palazzo Rizzini a Cazzago, dove i lavori di ristrutturazione hanno portato alla luce, nel piazzale antistante, un ambiente ben conservato e riconducibile ad una cantina databile alla prima metà del XV secolo. Si trattava di un locale in pietra solo parzialmente interrato, di tredici metri per sei, con pavimento in coccio pesto dove una serie di canalette di scolo partivano dai lati perimetrali esterni per confluire al centro della stanza in un vaso interrato di terracotta del diametro di quasi mezzo metro per la raccolta dei liquidi di scolo. Nella stessa località merita attenzione la cantina del *castrum* tenuto in feudo dalla famiglia Cazzago: un ambiente a pianta quadrata posto al piano terra di una delle due possenti torri in pietra, databili tra XI e XII secolo, che fiancheggiavano il portale di ingresso adiacente un'antica strada, forse romana; la larghezza delle mura poi, l'involto in pietra, la stretta finestra settentrionale e l'apertura sul cortile interno del castello conferiscono tuttora a questo locale un aspetto di grande e austera sicurezza, non privo di una certa militare eleganza, che ben si accorda con i pochi resti del complesso fortificato primitivo.

Da ultimo, un caso interessante ci sembra anche quello della cantina del rettore di San Michele di Calino che si trovava proprio sotto il presbiterio dell'antica chiesa parrocchiale, come confermano le disposizioni della visita pastorale di san Carlo Borromeo del 1580 e alcuni fortuiti rinvenimenti archeologici dovuti a lavori di adeguamento dell'edificio sacro⁴⁸. In questo caso ci troviamo di fronte ad una struttura sotterranea forse quattrocentesca, a cui si accedeva tramite una scala che partiva dalla sacrestia posta a mezzogiorno e consentiva di scendere nel locale sottostante, realizzato in cotto, delle stesse dimensioni dell'abside superiore. Il vicino oratorio campestre di

⁴⁸ Per queste notizie sulla frazione del comune bresciano di Cazzago San Martino si rimanda a G. Archetti, *Calino. Notizie storiche di vita religiosa e sociale*, "Quaderni della biblioteca comunale don L. Milani", 1 (1998), p. 21 e a G. Donni, *La visita di san Carlo Borromeo a Calino e Cazzago*, Cazzago S. Martino 1989, p. 32.

S. Martino invece, al tempo della medesima visita apostolica, era ormai da lungo tempo dismesso e trasformato in cantina dalla famiglia contadina che lo abitava⁴⁹; a poco valsero in questo caso i divieti del santo arcivescovo poiché il vetusto edificio sacro continuò ancora a conservare botti di vino e sacchi di frumento alterando lentamente, ma in maniera irreversibile, le semplici linee architettoniche di un'originaria cappella duecentesca, di cui oggi restano solo poche tracce nelle murature esterne.

Dai diversi esempi presi in considerazione, dunque, risulta chiaro che la funzione di cantina non sembra essere stata riservata, almeno fino alla fine del medioevo, ad un ambiente con caratteristiche architettoniche particolari; la “caneva”, infatti, era spesso una delle stanze dell'abitazione contadina o della dimora signorile che si distingueva dalle altre solo per la funzione di conservazione del vino e non per specifici accorgimenti edilizi. La struttura della “caneva a vino” del castello della Botta appare assai indicativa al riguardo; in quest'ultimo caso poi, come a Vallio o a Costa di Mezzate, si può pure notare che la posizione dei *torcularia*, o della *tinera*, in prossimità degli ingressi dell'insediamento fortificato sembra far presumere anche ad un impiego difensivo degli stessi edifici. È opportuno rammentare, inoltre, che per tutto il medioevo l'archeologia documenta l'uso di pareti lignee per tramezzare grandi ambienti destinati a funzioni differenti, costituite cioè da diaframmi mobili facilmente scomponibili e spostabili. Questo naturalmente non esclude che talune cantine siano state progettate con criteri costruttivi più complessi meglio rispondenti all'invecchiamento dei prodotti vinari, caratteristiche che, secondo Pier de' Crescenzi⁵⁰, si riassumevano nell'ubicazione della “caneva” a mattina rispetto al resto della casa, nell'essere “fredda e oscura” e nell'avere “finestre altissime”, come pure nell'essere a debita distanza da altri possibili ambienti o elementi contaminanti, quali stalle, pozzi e scarichi maleodoranti; una circostanza quest'ultima tutt'altro che infrequente, secondo l'agronomo bresciano Agostino Gallo, ancora durante il Cinquecento⁵¹.

In realtà, il quadro generale che ci si presenta è quello di un ambiente che solo in parte rispondeva a questi requisiti e che solitamente non era sotterra-

⁴⁹ *Ibidem*; G. Bonetti, *Memorie storiche di Cazzago*, Trascritte e annotate a cura di E. Ravelli, Cazzago S. Martino 1983, pp. 11, 29.

⁵⁰ Si veda Pier de' Crescenzi, *Trattato della agricoltura* cit., p. 322.

⁵¹ Gallo, *Le tredici giornate* cit., p. 101: “Et però non è meraviglia se i nostri vini patiscono molte fiato de' cattivi odori, & se anco si guastano per tenersi così polverosi, & sporchi i vaselli; conciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, di colombi, & d'altri animali, che mai non havrei bevuto quel vino, benché fusse delicato”.

neo. È quello che accadde alla casa di un raffinato umanista bresciano, Bartolomeo Baiguera, che, dopo essere stata distrutta da un incendio in seguito agli eventi bellici che nel 1426 portarono la città lombarda sotto il controllo della Serenissima, venne riedificata conservando al piano terra la “canipa in volta” e due stanze con camino a quello superiore⁵². Ma la medesima struttura edilizia era riproposta anche nelle abitazioni vicine di proprietà vescovile, confinanti con il brolo e il palazzo episcopali.

Nei casi di complessi edilizi aristocratici, però, le soluzioni previste dagli agronomi per la realizzazione della cantina impegnavano committenti e costruttori a scelte di progettazione precise che, solo in presenza di edifici di particolare rilevanza architettonica, sembrano essere stati maggiormente rispettati; è il caso della cantina del castello di Sabbionara di Avio in Trentino che sfrutta favorevolmente la pendenza collinare su cui è impostato il complesso fortificato, e lo stesso vale per il *castrum* di Clusane sul lago d’Iseo, dove di fronte alla cantina si apre un cortile in cui avvenivano tutti i lavori preparatori della vendemmia⁵³. Ma tali requisiti erano rispettati anche dalla cantina delle monache di Santa Giulia di Brescia, almeno sulla base dei dati documentari e delle modeste evidenze archeologiche: collocazione e orientamento verso nord, netta separazione dal resto dei servizi produttivi, posizione seminterrata per il mantenimento della temperatura costante e la custodia dell’oscurità. Si può peraltro ipotizzare che si trattava di un edificio in muratura, voltato e con finestre di areazione poco al di sopra del livello del terreno, realizzato sfruttando la naturale pendenza collinare, con dei vani di carico posti in posizione elevata; in questo modo, la collocazione sotterranea rispetto al livello del *torcularium*, doveva facilitare l’invasamento del mosto e del vino che dal torchio e dalla vasca di pigiatura scorrevano naturalmente verso i tini e le botti sottostanti, secondo un sistema semplice ma ingegnoso di collegamento idraulico⁵⁴.

⁵² Brescia, Archivio Vescovile, Mensa, reg. 20, *Registrum livellorum fictorum et censum Episcopatus Brixiae factum anno Domini 1466*, ff. 3^v ss.; sulla figura del cancelliere vescovile Bartolomeo Baiguera, invece, si vedano almeno le note presenti nella *Storia di Brescia*, II, *La dominazione veneta (1426-1575)*, Brescia 1963, pp. 565-566.

⁵³ Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 414-416.

⁵⁴ Anche in questo caso non si trattava di una innovazione tecnologica originale in assoluto, già in età romana infatti venivano impiegati sistemi del genere per il caricamento del vino direttamente dai vigneti o dalle cantine e il suo trasporto per via fluviale; gli esempi meglio studiati al riguardo sono quelli relativi ai vigneti della valle del Reno. Per una sintesi aggiornata sulla ricca produzione storiografica tedesca, si veda il saggio di M. Matheus, *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen*, in *Weinbau zwischen Maas und Rhein*

A partire dal XIV e soprattutto dal XV secolo però, come si è visto, le informazioni documentarie cominciano ad essere più prodighe di notizie su cantine in muratura con volto di mattoni o di pietra che, in area collinare, risultano parzialmente interrato in ragione del livello di pendenza del luogo, ma in pianura continuano ad essere *terraneae* secondo la consueta tipologia costruttiva della cascina lombarda, comune anche alla successiva epoca moderna: al piano terra la cucina con a fianco, eventualmente di poco ribassata, la cantina (con funzione anche di dispensa), la stalla, il portico sul davanti e al piano superiore il loggiato e il fienile, a cui si accedeva mediante una scala esterna, con le altre stanze di servizio⁵⁵. Spesso, per giungere a questo risultato, già dal Quattrocento si comincia ad intervenire sugli edifici più antichi, ma nello stesso periodo si diffonde gradualmente nei palazzi signorili o, comunque, nelle fabbriche edilizie più importanti e in genere caratterizzate da un livello costruttivo aristocratico, l'uso della cantina sotterranea. Il nuovo locale è in muratura, di pietra o di cotto, e si presenta come un spazio caratteristico delle dimore di alto rango, i cui ricchi proprietari palesavano il loro stato sociale e il prestigio economico anche con la creazione di ambienti sotterranei spaziosi, bene areati e coperti da grandi volte a botte, che trovarono un'applicazione pratica diretta nella conservazione di vini pregiati. Ancora in periodo rinascimentale – come è stato no-

in der Antike und im Mittelalter, herausgegeben von M. Matheus, unter Mitarbeit von L. Clemens und B. Flug, Trier 1997 (Trierer Historische Forschungen, 23), pp. 503-532; anche Archetti, *Tempus vindemie* cit., pp. 63-77.

⁵⁵ Documenti e bibliografia a questo proposito si sprecano; si vedano tuttavia le seguenti descrizioni (a. 1577): “Unum curtivum de duobus corporibus domorum cum quodam fundo terraneo et loco pro lignis suprascripto inter dicta duo corpora domorum, cum caminata, camera cubiculari, coquina, cella vinaria et stabulo et porticu, area et horto (...) supra territorio de Homis in contrata ecclesiae”; la cantina conteneva “cinque tinazzi, videlicet dui grandi novi et un altro buono et doi frusti, de quali dui sono circolati de ferro; item vezze n° 5, videlicet dui da dui carra l'una et li altri da zerle 18 l'una” (G. Donni, *Ome, le persone e i luoghi nella storia locale*, Brescia 1993, pp. 339, 343); “una casa muratta, cupata et soleratta nella terra di castegnato in contrada delle Porte, de corpi quattro terraneii con la caminata et corpi sei superiori, con la stalla per li cavalli et stalla per il malghese, con torcholo, ara et horto”, “una casa da masaro (...) con corpi trei terraneii et altre superiori, con stalla et fenille de tratti quatro et stalla, con horto et ara et uno torcolo pocho bono et un pocho di broletto”, “una casa da masaro cupata et parte cilterata et soleratta (...) di corpi quatro terraneii”, “una casa (...) con stanze terranee e superiori, con caneva et orto et ara” (polizze d'estimo del 1641, in G. Belotti, *Castegnato. Storia economico-sociale di un paese del borgo bresciano*, Brescia 1989, pp. 303, 305, 307, 334).

tato⁵⁶ –, la cantina a volta “corrisponde per lo più ad una ricca abitazione in elevato”, dove i costruttori appaiono assai sensibili “al tema delle grandi semplici volte a botte come copertura di ambienti molto spaziosi e illuminati”; ma queste loro realizzazioni sono di tale qualità e livello tecnico da costituire “un elemento di prestigio non trascurabile per l’intero edificio”.

In questo modo, si attribuirono funzioni nuove e si interpretò in maniera diversa una consolidata tradizione costruttiva che aveva avuto applicazioni di grande livello architettonico ad esempio nelle cripte delle chiese romaniche, nelle fortificazioni medievali o nell’edilizia pubblica e residenziale di alto rango – almeno dalla fine dell’XI secolo –, e che consentiva soluzioni funzionali originali nella progettazione dei servizi alla dimora signorile – come appunto nel caso della cantina – a cui non furono insensibili gli architetti dell’epoca e i loro ricchi committenti. Anche in questo caso gli esempi di Paratico, di Manerbio o del convento di S. Giuseppe a Brescia – ma altre cantine sono ravvisabili nell’edilizia dei comuni bresciani di Ome, Rodengo, Iseo, Capriolo, Corte Franca, Erbusco, Adro, Nuvolera, Passirano e così via – sembrano confermare siffatte realtà e modalità costruttive. Solo dalla fine del medioevo, pertanto, cominciarono a diffondersi e ad essere realizzate delle cantine la cui tipologia architettonica, generalizzandosi, ha permeato di sé l’immaginario collettivo odierno.

Si trattò tuttavia di una evoluzione molto lenta che qualificava la struttura abitativa e consentiva una migliore conservazione del vino, come già il Crescenzi e poi il Gallo, il Tarello, il Palladio o il Bacci avevano sottolineato⁵⁷, ma che con grande fatica venne introdotta nelle campagne italiane. Infatti, ancora nella seconda metà del Seicento, Vincenzo Tanara tornava sulla questione nei consigli rivolti al cittadino che voleva diventare un esperto imprenditore agricolo: “Hora questi vini vogliono esser riposti in Cantina fatta in volta, sotterranea, tanto che possa haver non molto lume, quale gli dovrà venire da due almeno picciole finestre, una che guardi à Tramontana, l’altra

⁵⁶ Bonardi, *Cantine da vino* cit., pp. 58-59, che evidenzia una simile evoluzione nelle scelte architettoniche effettuate in area piemontese.

⁵⁷ Agostino Gallo, per esempio, con chiarezza aveva indicato che la cantina “stà ben sotto terra col volto sopra, non meno vuol’esser’oscura, fredda, asciutta, & con le muraglie grosse” (Gallo, *Le tredici giornate* cit., p. 101); e il vicentino Andrea Palladio fa alcune utili precisazioni: “le cantine si deono fare sottoterra, rinchiuse, lontane da ogni strepito e da ogni rumore e fettore, e deono avere il lume da levante, ovvero da setentrione; perciocchè avendolo da altra parte, ove il sole possa scaldare i vini, che vi si porranno, dal calore riscaldati, diventeranno deboli e si guasteranno” (Palladio, *I quattro libri dell’architettura* cit., p. 163). Cfr. anche Archetti, *La vite in Lombardia* cit., pp. 31-32.

à Levante, dalla parte Meridionale il resto della casa la difenda, contro la finestra da Tramontana non ci dovria esser alcun muro, poiché li venti Meridionali, percuotendo in quello, riflettono verso la Cantina offesa. È necessario sia asciutta: lontana da ogni puzza, mal'odore, cesso, stalla, cucina, fornace, fumo, bagno, pollaro, cisterna e rumori”⁵⁸.

Se dal punto di vista teorico si erano ormai definitivamente acquisite tutte le conoscenze tecniche necessarie, sul versante pratico invece la realizzazione di una cantina restava ancora strettamente vincolata alle scelte particolari e alle contingenze economiche che, di volta in volta, ogni famiglia contadina era chiamata a prendere in prima persona. La struttura della cantina nelle campagne lombarde però continuerà anche dopo il medioevo ad essere solitamente *terranea* e in muratura, impiegando con sempre maggiore frequenza al posto della copertura lignea quella della volta a botte, che in ambito urbano prende di solito il nome di “involto”, mentre nelle campagne bresciane e bergamasche quello generico di *silter*. Questa almeno è la situazione registrata da molte polizze d'estimo del Cinque e del Seicento: “un cortivo de corpi quatro – si può leggere nell'estimo del 1641 per Castegnato –, due cilterati due murati, con fenille sopra, con portico, ara et horto, con un pradello attaccato verso monte alle case”, e ancora “un casamento con stanze sette terranee et cilterate, con stalla da malghese de tratti quattro cilterata, con horto cinto da muro”, oppure “un cortivo cinto di muro, con casa da padrone con quattro corpi di stanze terranee ed altri superiori per uso suo e da masaro, con portici, stalla, finili e caneve, orto con pergola cinto di muro”⁵⁹.

La cantina tradizionale posta a livello del suolo, tuttavia, negli edifici nobiliari o comunque legati all'edilizia signorile, venne via via affiancata da costruzioni sotterranee sempre più numerose e importanti sotto il profilo progettuale e della tecnica costruttiva, molto diverse per ampiezza e bellezza da quelle contadine. La cura di questi locali, a cui era affidata la custodia di vini pregiati, insieme alla presenza di prodotti di lusso, era uno dei simboli distintivi in cui amava riflettersi il mondo aristocratico di allora. Funzionalità e bellezza, tuttavia, che, non disgiunte dalla ricerca di prodotti di altissima qualità, restano ancora un patrimonio architettonico e culturale antico gelosamente e sapientemente salvaguardato dai più accorti produttori odierni.

⁵⁸ Tanara, *L'economia del cittadino in villa* cit., p. 51: “Qualità della Cantina”.

⁵⁹ Belotti, *Castegnato* cit., pp. 314, 312, 330.