

DANIELE LOMBARDI

## Il distretto vitivinicolo del Lazio meridionale e l'impatto produttivo-commerciale sul mercato di Roma nel Quattrocento\*

L'uscita un secolo fa della prima puntata de *I Comuni della Campagna e della Marittima nel Medio Evo* di Giorgio Falco,<sup>1</sup> oltre a tracciare un solco profondo all'interno della storiografia italiana sull'età comunale, apriva la strada ad una lunga serie di studi su cui ancora oggi si fonda, non soltanto un'articolata e migliore conoscenza storica delle realtà urbane e rurali del Lazio meridionale,<sup>2</sup>

\* Sono grato a Marco Vendittelli, presidente del Centro di studi internazionali Giuseppe Ermini, per aver voluto accogliere il mio contributo all'interno di questo volume. Il lavoro che qui presento riprende in maniera sintetica, con alcune nuove considerazioni, molti dei temi trattati nella mia recente pubblicazione: D. Lombardi, *Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo*, Roma 2018 (RR inedita 75, saggi), alla quale rinvio per ogni specifico e ulteriore approfondimento sugli argomenti affrontati.

<sup>1</sup> G. Falco, *I Comuni della Campagna e della Marittima nel Medio Evo*, in «Archivio della Società romana di storia patria», 42 (1919), pp. 537-605; 47 (1924), pp. 117-187; 48 (1925), pp. 5-94; 49 (1926), pp. 127-302. Tutte le puntate sono oggi raccolte in unico volume: Id., *I Comuni della Campagna e della Marittima nel Medio Evo*, in Id., *Scritti sulla storia del Lazio nel Medioevo*, Indice analitico a cura di A. Cortonesi, 2 voll., Roma 1988 (Miscellanea della Società romana di storia patria, 24), pp. 419-690.

<sup>2</sup> La bibliografia in tal senso è vasta, vale però la pena di ricordare in questo contesto il prezioso lavoro di P. Toubert, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium méridional et la Sabine du IX<sup>e</sup> à la fin du XII<sup>e</sup> siècle*, 2 voll., Rome 1973 (Bibliothèque des Ecoles françaises d'Athènes et de Rome, 221) e i volumi *Lazio medievale. Ricerca topografica su 33 abitati delle antiche diocesi di Alatri, Anagni, Ferentino, Veroli*, a cura di I. Belli Barsali, Roma 1980; A. Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIII-XIV*, Napoli 1988; Id., *Ruralia. Economie e paesaggi del Medioevo italiano*, Roma 1995; M.T. Caciorgna, *Marittima medievale. Territori, società, poteri*, Roma 1996; Ead., *Una città di frontiera. Terracina nei secoli XI-XIV*, Roma 2008. Inoltre risultano fondamentali i tanti saggi contenuti negli atti di alcuni importanti convegni che hanno focalizzato la loro attenzione su quest'area: *Il Lazio meridionale tra papato e impero al tempo di Enrico VI*, Atti del Convegno internazionale di Fiuggi, Guarcino, Montecassino, 7-10 giugno 1986, Roma 1991 (Pubblicazioni degli archivi di Stato. Saggi; 16); *Ninfa. Una città, un giardino*. Atti del Colloquio della Fondazione Camillo Caetani, Roma-Sermoneta-Ninfa, 7-9 ottobre 1988, a cura di L. Fiorani, Roma 1990; *Statuti e ricerca storica*, Atti del convegno, Ferentino 11-13 marzo 1988, Ferentino (FR) 1991; *Sermoneta e i Caetani. Dinamiche politiche, sociali e culturali di un territorio tra Medioevo ed età moderna*, Atti del convegno, Roma-Sermoneta, 16-19 giugno 1993, Roma 1999. Senza dimenticare, infine, l'analisi e la pubblicazione degli statuti di alcune delle principali realtà di questo territorio: M. Vendittelli, *Statuta*

ma anche delle sue campagne e, in particolar modo, della viticoltura, una delle principali risorse per il sostentamento agro-alimentare ed economico degli uomini di questa area – e non solo di questa – nel medioevo. Le sintesi offerte in questo specifico ambito della storia dell'agricoltura da alcuni studiosi come Alfio Cortonesi<sup>3</sup> e Maria Teresa Caciorgna,<sup>4</sup> solo per ricordarne alcuni,<sup>5</sup> hanno permesso di avere un quadro più preciso del distretto vitivinicolo di questa sub-regione che, probabilmente per molti secoli – anche durante l'alto e pieno medioevo, secondo Paolo Delogu<sup>6</sup> e Chris Wickham<sup>7</sup> –, continuò a mantenere uno stretto legame produttivo-commerciale, non solo con le principali realtà demiche e comunali del medesimo territorio, ma anche – e direi soprattutto – con il centro più grande e importante dell'intera regione, ovvero Roma. Quest'ultima, come si vedrà meglio, rappresenta un osservatorio speciale – soprattutto per il Quattrocento, periodo per il quale si hanno a disposizione molti dati provenienti dai registri doganali del vino – in grado di aiutare a comprendere in quali termini e in che misura a quest'altezza cronologica

*civitas Ferentini. Edizione critica dal ms. 89 della Biblioteca del Senato della Repubblica*, Roma 1988 (Miscellanea della Società romana di storia patria, 28); Id., «*Domini*» e «*universitas castris*» a *Sermoneta nei secoli XIII e XIV. Gli statuti castellani del 1271 con le aggiunte e le riforme del 1304 e del secolo XV*, Roma 1993.

<sup>3</sup> A. Cortonesi, *Culture, pratiche agrarie e allevamento nel Lazio bassomedioevale. Testimonianze dalla legislazione statutaria*, in «Archivio della Società romana di storia patria», 101 (1978), pp. 97-219; Id., *La pratica vitivinicola nello statuto di Ferentino*, in *Statuti e ricerca storica* cit., pp. 209-220; Id., *Vini e commercio vinicolo nel Lazio tardomedioevale*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna. Atti del Convegno di studi, Greve in Chianti 21-24 maggio 1987*, Firenze 1988, pp. 129-145; Id., *La vitivinicoltura negli statuti medievali del Lazio*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*. Atti del Convegno internazionale di studio, Alghero, 28-31 ottobre 1998, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele e P.F. Simbula, 2 voll., Roma 2000, I, pp. 35-46.

<sup>4</sup> M.T. Caciorgna, *Vite e vino a Velletri alla fine del Trecento*, in *Cultura e Società nell'Italia medioevale. Studi offerti a Paolo Brezzi per il suo 75° compleanno*, Roma 1988, pp. 157-170; Ead., *Marittima medioevale* cit., pp. 99-114; Ead., *Una città di frontiera* cit., pp. 158-161.

<sup>5</sup> Un congruo numero di studiosi che ha trattato il tema, da diverse angolature e per diverse aree del basso Lazio (Alatri, Ferentino, ecc.), lo ritroviamo nel volume *Terra e lavoro nel Lazio meridionale*, a cura di A. Cortonesi, G. Giammaria, Roma-Bari 1999.

<sup>6</sup> P. Delogu, *Il passaggio dall'Antichità al Medioevo*, in *Roma medioevale*, a cura di A. Vauchez, Roma 2001, pp. 3-40: 39. Le osservazioni di Paolo Delogu, a tal riguardo, sono maturate a margine delle importanti indagini di carattere archeologico condotte sui numerosi contenitori di vino utilizzati a Roma nel IX secolo «per la conservazione e il trasporto dei prodotti regionali». Sul sistema di rifornimento dell'Urbe si veda anche G. Arnaldi, *L'approvvigionamento di Roma e l'amministrazione del "patrimonio di San Pietro" al tempo di Gregorio Magno*, in «Studi Romani», 34 (1986), pp. 25-39.

<sup>7</sup> C. Wickham, *Roma medioevale. Crisi e stabilità di una città, 900-1150*, Roma 2013, pp. 123-142. Il parere dello storico inglese è che l'area collinare a sud di Roma – contraddistinta da una forte connotazione vinicola già almeno dal X secolo – rappresentava uno dei principali bacini per l'approvvigionamento di vino dell'Urbe.

la produzione vinicola del Lazio meridionale – della cui entità sappiamo in effetti ancora poco – impattasse quantitativamente sul mercato romano. Un mercato che, al rientro definitivo in città dei papi, dopo la fine dello Scisma della Chiesa d'Occidente (1420) e l'affermazione di Roma come capitale-corte della signoria pontificia, conosceva proprio nel XV secolo una fase di grande espansione.<sup>8</sup> All'interno di questa fase, contraddistinta tra l'altro dal netto aumento degli abitanti residenti in città (tra cui molti forestieri) che passarono in pochi decenni da 30.000 a 60.000 circa<sup>9</sup> – concorrendo così anche all'incremento di domanda diversificata di vino, alimento-bevanda per eccellenza nel medioevo –, la piazza commerciale romana era in grado ogni anno di movimentare la consistente quantità di circa 10.000.000 di litri di vino, tra fermentati locali e d'importazione (via mare e via terra), di attirare inoltre verso il settore vitivinicolo gli interessi e i capitali finanziari di molti soggetti economici, ma soprattutto di produrre ogni anno, all'interno di questo comparto, un volume di affari pari se non superiore ai 200.000 fiorini d'oro, contribuendo di fatto sensibilmente, come accadeva allora in gran parte d'Italia,<sup>10</sup> anche allo stesso sviluppo economico della città.<sup>11</sup>

<sup>8</sup> Per un quadro sulle delicate fasi di passaggio che segnarono la storia politica e socio-economica della città tra Tre e Quattrocento si rinvia a J.-C. Maire Vigueur, *L'altra Roma. Una storia dei romani all'epoca dei comuni (secoli XII-XIV)*, Torino 2011; S. Carocci, M. Vendittelli, *Società ed economia (1050-1420)*, in *Roma medievale* cit., pp. 71-116; L. Palermo, *L'economia*, in *Roma del Rinascimento*, a cura di A. Pinelli, Roma-Bari 2001, pp. 49-91.

<sup>9</sup> A. Esposito, *La città e i suoi abitanti*, in *Roma del Rinascimento* cit., pp. 3-47.

<sup>10</sup> Come ricorda Gabriella Piccinni, il settore vitivinicolo conobbe un momento davvero favorevole durante il Quattrocento, ovvero sull'onda della stabilità dei prezzi del grano che incentivarono, tra le altre cose, la coltura della vite, orientando le scelte dei viticoltori verso l'impianto di vitigni più ricercati e confacenti a una domanda sempre più diversificata all'interno delle città, cfr. G. Piccinni, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti della rendita*, in *Storia dell'Agricoltura*, II, *Il Medioevo e l'Età Moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, pp. 145-168: 163. Per una panoramica sulla viticoltura italiana nel medioevo e per un'ampia e aggiornata bibliografia su questo tema si vedano A.I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989; G. Archetti, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998; A. Cortonesi, S. Passigli, *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo bibliografico, 1950-2010*, in *Reti Medievali*, Firenze 2016 (Monografie, 26), pp. 73-85; Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 14-57.

<sup>11</sup> Tutti questi valori (litri di vino e fiorini d'oro) erano in grado di raddoppiare in presenza di contingenze particolari, come il giubileo; su questi aspetti cfr. Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 177-278. Per avere poi un'idea di come nell'Italia tardomedievale il comparto vitivinicolo attirasse l'interesse finanziario di molti soggetti economici appartenenti all'élite urbane e di come questo settore rappresentasse, altresì, un rilevante punto di partenza per molti mercanti per accumulare ingenti capitali, si vedano i lavori di G. Pinto, *Produzioni e reti mercantili nelle campagne toscane dei secoli XIII e XIV*, in *Dynamiques du monde rural dans la conjoncture de 1300: échanges, prélèvements et consommation en Méditerranée occidentale. Études réunies* par M. Bourin, F. Menant e L. To Figueras, Roma 2014 (Collection de l'École française

Dunque, prima di entrare nei dettagli del nostro tema e tentare di misurare il valore e l'impatto della produzione vinicola di questa vasta area laziale sul mercato romano, è opportuno, per comprendere alcuni passaggi, spendere qualche parola sullo stato della vitivinicoltura del basso Lazio così come si presentava nel tardo medioevo.

*Il Lazio meridionale e la sua vocazione vitivinicola: qualche nota*

Il Lazio è decisamente tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione vitivinicola come testimoniano, d'altro canto, molti autori latini ed esperti agronomi dell'età classica quali Varrone, Catone, Strabone o Columella. Anche qui, tuttavia, come un po' ovunque nell'Europa occidentale, con la caduta dell'impero romano e la delicata fase di passaggio tra tardo antico e alto medioevo, si registrò un'importante contrazione della produzione vitivinicola.<sup>12</sup> Contrazione fortunatamente limitata, come ricorda Antonio Ivan Pini, dall'intervento fondamentale e preponderante della nascente componente ecclesiastica (vescovi, monaci, ecc.) che, tra V e VI secolo, si sostituì in parte ai laici nella stessa salvaguardia e incentivazione alla coltura della vite, pur di continuare a disporre del vino necessario, non solo all'autoconsumo, ma anche alla celebrazione del principale rito cristiano, quello del sacrificio eucaristico.<sup>13</sup> Qualche secolo dopo, a ogni modo, parallelamente alla viticoltura ecclesiastica, ormai presente un po' ovunque, cominciò lentamente a riprendere forza anche quella laica, grazie ai signori e ai grandi proprietari fondiari sparsi sul territorio. Insieme a questi ultimi, in sintonia poi con lo sviluppo urbano delle città a partire dall'XI-XII secolo, e in maniera più consistente tra XIII e XIV, cominciò a prendere forma una «rigogliosissima viticoltura borghese», in concomitanza con «l'affermarsi sempre più deciso di una classe mercantile che

de Rome, 490), pp. 125-145; D. Degrassi, *Produzione locale e commerci in Friuli fra Tre e Quattrocento*, ivi, pp. 147-170; F. Faugeton, *Nourrir la ville: ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Roma 2014 (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome 362).

<sup>12</sup> Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., p. 21. Quando, all'inizio del III secolo d.C., una gravissima crisi cominciò a lenire le strutture portanti dello stato romano e gli stessi territori controllati dall'imperatore cominciarono a subire incursioni di eserciti barbarici, anche i rapporti produttivi, economici e di scambio, in passato molto floridi nell'ambito dell'impero, subirono un deciso tracollo. La stessa produzione vitivinicola ne risentì profondamente, danneggiata dalla quasi scomparsa della piccola proprietà contadina ma soprattutto dalla scarsa reperibilità di schiavi per il lavoro nelle vigne, che necessitavano, per le particolari caratteristiche di coltivazione, di abbondante forza-lavoro e di continui impieghi di manutenzione durante tutto l'anno.

<sup>13</sup> Ivi, pp. 20-23.

disponeva, in misura sempre maggiore, di capitale fresco da investire nelle campagne e che prediligeva la viticoltura, riscontrando nel consumo del vino uno dei segni più tangibili della propria ascesa».<sup>14</sup>

Lo stesso basso Lazio, come il resto della regione, proprio intorno all'anno Mille, veniva interessato da questi epocali cambiamenti. Qui, tuttavia, la probabile vicinanza del mare – elemento determinante sia dal punto di vista microclimatico-ambientale, sia commerciale (almeno tre approdi portuali sulla costa, Nettuno, Terracina e Sperlonga, garantivano buoni scambi) –, la presenza di centri abitati di una certa importanza e la morfologia dei terreni rendevano efficacemente più diffusa la coltivazione della vite.<sup>15</sup> La provincia di Campagna e Marittima, così come si presenta nella documentazione medievale, mostra infatti una maggiore e capillare estensione del vigneto proprio tra X e XI secolo.<sup>16</sup> Da questo periodo si comincia a registrare nel paesaggio, dopo una predominanza del vigneto puro coltivato a filari serrati e ordinati prevalentemente su sostegni morti (pali, canne, ecc.),<sup>17</sup> una certa ingerenza anche di altre colture arboree.<sup>18</sup> Le vigne, protette solitamente da muretti o steccati, erano attestate un po' ovunque e in maniera più frequente allorché ci si avvicinava ai centri più densamente abitati:<sup>19</sup> Velletri, Cave, Cori, Alatri, Veroli, Anagni, Ferentino e ancora verso il litorale tra Ninfa, Sermoneta, Sezze, Fondi e Terracina.<sup>20</sup> Se in questi territori alla cura del vigneto, soprattutto per quanto concerne l'inizio della vendemmia e dei lavori stagionali che

<sup>14</sup> Ivi, p. 24.

<sup>15</sup> Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., p. 69.

<sup>16</sup> Toubert, *Les structures du Latium médiéval* cit., p. 223.

<sup>17</sup> Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., p. 72.

<sup>18</sup> S. Passigli, *Contratti agrari e paesaggio vegetale nel Lazio Meridionale*, in *Terra e lavoro nel Lazio meridionale* cit., pp. 115-145: 125-126. Il fico, l'olivo, l'olmo sono solo alcuni degli alberi che crescevano nei campi vitati. Susanna Passigli non esclude del tutto la possibilità che questi potessero essere utilizzati, oltre che per mere ragioni di interesse economico, legate allo sfruttamento del terreno, anche allo scopo di sostenere i tralci della vite, registrando così l'alternanza del sostegno morto, rappresentato dalle canne, con il sostegno vivo. A questo proposito Alfio Cortonesi ricorda pure che la presenza di alberi di varia natura potevano talora essere necessari a segnare il confine di un terreno vitato (cfr. Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., p. 74).

<sup>19</sup> Per i dati demografici di queste aree si rinvia a Caciorgna, *Marittima medioevale* cit., pp. 8-10.

<sup>20</sup> Per Velletri: Caciorgna, *Vite e vino a Velletri* cit., pp. 157-170. Per Cave: Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., pp. 72-75. Richiami alla viticoltura nell'area di Cori, sia laica che ecclesiastica, si rintracciano facilmente nei saggi di G. Pesiri, *Documenti dell'archivio degli Agostiniani di Cori (1244-1503). Saggio di ricostruzione*, in «Archivio della Società romana di storia patria», 131 (2008), pp. 117-224; Id., *Roma, Campagna e Marittima e l'Italia nel Diario Corese del notaio Antonio Fasanella (1495-1504)*, in *Il Lazio e Alessandro VI. Civita Castellana, Cori, Nepi, Orte, Sermoneta*, a cura di G. Pesiri, Roma 2003 (Nuovi studi storici, 64), pp. 183-250. Per Fondi: Ead., *La contea di Fondi nel XIV secolo*, in *Gli ebrei a Fondi e nel suo territorio*, Atti del

coinvolgevano i viticoltori, era riservata la massima attenzione, altrettanto delicata per gli statuti locali impegnati a preservare e a mettere in sicurezza da eventuali problemi – quali ad esempio gli sconfinamenti del bestiame – il duro lavoro dei contadini.<sup>21</sup> Per quanto accurate allora apparissero tutte le operazioni legate alla vendemmia e alla vinificazione, stando almeno ai riscontri pervenuti dalla documentazione, soltanto pochi fermentati prodotti in questa area regionale erano tuttavia in grado di raggiungere buoni livelli qualitativi: il bianco di Anagni, molto noto e richiesto negli ambienti curiali già dal pontificato di Bonifacio VIII,<sup>22</sup> il Greco e il Trebbiano di Velletri e il vino di Terracina.<sup>23</sup> Proprio questi due ultimi centri vitivinicoli, per le ripercussioni

convegno, Fondi, 10 maggio 2012, a cura di G. Lacerenza, Napoli 2014 (Archivio di studi ebraici, 5), pp. 49-88: 54. Come ricorda Maria Teresa Caciorgna, all'interno della fertile e ampia pianura fondana vi erano «buone terre produttive, recuperate grazie alle sistemazioni idrauliche intraprese da Roffredo III Caetani: le colture cerealicole si alternavano agli ortaggi, agli alberi da frutto, al vigneto». Non a caso le campagne della contea di Fondi erano in grado di rifornire di vino, olio, ortaggi e frutta anche la mensa pontificia di Clemente VII e dei cardinali al suo seguito che qui furono ospitati per circa 8 mesi dal 21 settembre 1378 al 27 aprile 1379 (ivi, p. 58). Per Terracina: Ead., *Una città di frontiera* cit., pp. 60-61.

<sup>21</sup> Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., pp. 71 e 75. Ad Alatri, ad esempio, vengono fissati dagli statuti i tempi e i modi per procedere ai lavori nelle vigne: potatura a marzo, legatura delle viti ad aprile, zappatura in maggio e sminuzzatura delle zolle di terra nel mese di giugno. A Ferentino, invece, dove sembra che il problema della convivenza tra agricoltura e allevamento fosse particolarmente sentito dalle autorità cittadine, venne istituito un vero e proprio corpo di 64 *custodes* addetti quotidianamente al controllo e alla registrazione dei danni arrecati dal bestiame nelle terre vitate, cfr. Id., *Ruralia* cit., pp. 88-90. A proposito del cosiddetto principio sul «danno dato» che aveva valore giuridico su coloro che, da soli o con animali, avessero osato compromettere il raccolto dei campi vitati, e più in generale sull'aspetto riguardante il rapporto tra le due forme fondamentali della vita rurale medioevale – agricoltura e pastorizia – si veda anche I. Imberciadori, *Vite e vigna nell'Alto Medioevo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo*, Atti della XIII Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 22-28 aprile 1965, Spoleto 1966, pp. 307-342.

<sup>22</sup> Per i consumi che se ne facevano soprattutto durante gli spostamenti del papa da Roma ad Anagni, si vedano i saggi, contenuti nel volume *Itineranza pontificia. La mobilità della Curia papale nel Lazio (secoli XII-XIII)*, a cura di S. Carocci, Roma 2003 (Nuovi studi storici, 61), di A. Paravicini Bagliani, *La mobilità della corte papale nel secolo XIII*, pp. 3-78 e di G. Giannaria, *La presenza in Anagni del papato itinerante*, pp. 279-305.

<sup>23</sup> Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., p. 94. Soprattutto il vino Terracinese conobbe verso la fine del medioevo dei buoni standard qualitativi, tali da consentirgli, sfruttando anche la vicinanza di porti importanti come Terracina, Sperlonga e Gaeta, di essere esportato facilmente al di fuori dello stretto ambito territoriale nel quale veniva prodotto. Su questi porti, cfr. Caciorgna, *Una città di frontiera* cit., pp. 158-160; G. Cherubini, *Gaeta*, in *Itinerari e centri urbani nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle X Giornate normanno-sveve, Bari 21-24 ottobre 1991, a cura di G. Musca, Bari 1993, pp. 249-267; M.T. Caciorgna, *Una città in espansione: aspetti sociali, istituzionali ed economici di Gaeta nei secoli XI-XIV*, in *Gaeta medioevale e la sua cattedrale*, a cura di M. D'Onofrio e M. Gianandrea, Roma 2018, pp. 31-40.

che ebbero poi sul sistema di approvvigionamento della Roma tardomedievale e per la ricchezza degli studi prodotti, meritano qui un ulteriore e breve approfondimento.

Velletri, una delle realtà vitivinicole più importanti dell'area basso-laziale, deve senza dubbio ancora oggi la sua fama produttiva alle trasformazioni concretizzatesi sul suo territorio negli ultimi due secoli del medioevo (XIV-XV).<sup>24</sup> Adagiata sulle pendici del monte Artemisio la città veliterna, già in epoche anteriori all'XI secolo, fu oggetto da parte dell'uomo di precisi interventi volti alla creazione e all'ampliamento di nuovi vigneti.<sup>25</sup> I documenti, studiati da Maria Teresa Caciorgna, relativi a Velletri e al suo contado, illustrano con dovizia di particolari quali fossero, le condizioni di coltivazione del vigneto. Gli appezzamenti vignati erano solitamente delimitati da una siepe o fratta che il proprietario era tenuto a tagliare almeno due volte l'anno, mentre le viti sorrette da sostegni morti e disposte su filari, necessitavano continuamente di cure e trattamenti da parte dei contadini.<sup>26</sup> Le attività di zappatura, scassatura e propagginatura erano solo alcune delle responsabilità contrattuali con le quali i viticoltori veliterni avevano a che fare nel momento in cui si obbligavano di fronte al notaio a prendere in gestione una vigna.<sup>27</sup> A Velletri, come pure in altri comuni del Lazio, la data d'inizio delle operazioni, legate alla vendemmia, non era fissata in maniera rigida dagli statuti cittadini ma variava, di anno in anno, a seconda delle decisioni prese dagli ufficiali del comune.<sup>28</sup>

<sup>24</sup> Ead., *Vite e vino a Velletri* cit., p. 157. Più in generale sulla storia di questa città nel medioevo si vedano Falco, *Scritti sulla storia del Lazio* cit.; F. Lazzari, *Velletri nel Medioevo*, Sezze (Lt) 2011.

<sup>25</sup> Caciorgna, *Vite e vino a Velletri* cit., pp. 159-160.

<sup>26</sup> Ivi, pp. 161-164. Gli appezzamenti vitati, del territorio di Velletri, prendevano il nome di «capezzi» o *capitium* e ne costituivano l'unità di misura, infatti, un «capezzo» conteneva 400 viti, ripartite in 50 filari di otto viti ciascuno, cfr. Ead., *Marittima medievale* cit., p. 103.

<sup>27</sup> Frequente anche in questa città era l'uso della *locatio ad pastinandum* quale accordo per la conduzione della vigna da parte del contadino. Il pastinato aveva di regola per oggetto la concessione di terre incolte, con l'obbligo per il concessionario (pastinatore) di dissodarle e di piantarvi alberi da frutta, in particolare viti. La durata si aggirava normalmente sui tre anni ma poteva durare anche più a lungo, durante i quali il pastinatore faceva propri per intero i frutti della coltivazione senza dover nessun canone al proprietario. Alla scadenza del contratto, era libero di rendere le terre o di conservarne il possesso, ma in quest'ultimo caso doveva dare al concedente un compenso, di solito una parte dei prodotti della terra, seguendo le forme del contratto di *parziaria* che consistevano, in presenza di una vigna, in 1/3 del mosto ricavato dalla vinificazione. A questo riguardo si vedano M. Vagni, *A proposito di un contratto agrario medievale: il pastinato*, in «Clio», 2 (1995), pp. 281-300; Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., pp. 84-89.

<sup>28</sup> Caciorgna, *Vite e vino a Velletri* cit., p. 167. Si voleva in questo modo tutelare sia la qualità del prodotto, che in caso di vendemmie troppo precoci avrebbe rischiato di compromettere il lavoro viticolo di tutto un anno, sia il prezzo di vendita dei vini nuovi, solitamente più apprezzati di quelli invecchiati.

Si procedeva normalmente alla raccolta dell'uva nei primi giorni di settembre dopo di che il processo di pigiatura avveniva all'interno della vigna grazie all'uso di vasche o *torcularia*; una volta raccolto, il mosto si conduceva a mezzo di asini all'interno delle mura urbane, dove la fermentazione del vino veniva completata nelle cantine cittadine.<sup>29</sup> Il vero momento di svolta della viticoltura velletrana si verificò tuttavia nel XIV secolo, mentre – ed è bene precisarlo considerati i risvolti positivi che ne derivarono – l'altra importante realtà vitivinicola del Lazio più vicina a Roma, Tivoli, registrava una lenta e inesorabile inversione di tendenza, a tutto vantaggio dell'olivicoltura locale. Infatti, la viticoltura tiburtina che per tutto il XIII secolo, come ricorda Sandro Carocci, era stata al centro di interessi e investimenti finanziari di una certa consistenza, anche da parte di molti cittadini romani, tra l'inizio del Trecento e la fine del Quattrocento, lasciava definitivamente il passo al prorompente impianto di nuovi ulivi che andavano dunque a ridisegnare in maniera univoca – almeno quasi fino a oggi – l'intero paesaggio.<sup>30</sup> Ebbene, proprio nel momento in cui a Tivoli si registrava questa nuova fase agricola, a Velletri, l'impianto di due vitigni specializzati, quali il Greco e il Trebbiano, decideva per sempre le sorti future dell'economia veliterna. Economia che da allora in avanti, grazie a un'ulteriore espansione dei campi vitati, ben oltre i confini della campagna circostante la città, e grazie soprattutto alle sue strettissime relazioni con Roma, conobbe un periodo di grande splendore commerciale legato, appunto, alla vendita dei suoi vini di qualità.<sup>31</sup>

<sup>29</sup> Ivi, pp. 166-167.

<sup>30</sup> S. Carocci, *Tivoli nel basso medioevo. Società cittadina ed economia agraria*, Roma 1988 (Nuovi studi storici, 2), p. 423. Al di là del generale interesse maturato sul finire del medioevo da parte degli abitanti di Tivoli per l'olivicoltura, Sandro Carocci ha individuato almeno due specifiche cause della recessione del settore vitivinicolo tiburtino: «la crisi demografica da un lato, la chiusura del mercato vinicolo romano dall'altro». Punto di forza della viticoltura di questa area, d'altro canto, come ricorda sempre Carocci, era stato soprattutto il prezzo molto basso di locazione delle terre vitate, rispetto a quello ad esempio in vigore nella vicina Roma, ragione per cui nel XIII secolo molti enti religiosi e ricchi personaggi romani per la loro produzione di vino avevano intenzionalmente convogliato parte dei loro capitali verso l'acquisto di grandi appezzamenti di terra in questi luoghi. Particolarmente apprezzato dai romani era poi il vino ricavato dal succo di mele granate prodotte a Tivoli, cfr. ivi, p. 320. Sull'incidenza della produzione olearia tiburtina nel Quattrocento rinvio invece al mio recente saggio: D. Lombardi, *Da mare e da terra. Importazioni e commercio di olio nella Roma di fine Medioevo*, in *Ars Olearia*, vol. I, *Dall'oliveto al mercato nel medioevo*, a cura di I. Naso, Guarene 2018 (Centro Studi Cesa, Saggi e Ricerche, 2), pp. 123-151.

<sup>31</sup> Caciorgna, *Vite e vino a Velletri* cit., pp. 169-170. Roma e il suo distretto erano solo alcuni dei mercati di destinazione dei vini velletrani. La Caciorgna segnala, ad esempio, il caso di due personaggi, Gorio Gibillei di Velletri e Antonio di Palino, che investirono una certa



Simile a quella di Velletri – secondo Maria Teresa Caciorgna – si presentava anche la situazione vitivinicola di Terracina.<sup>32</sup> Già depositaria di una lunga tradizione legata alla coltura intensiva della vite in età romana, la città durante il medioevo seguì a contare su un vasto territorio caratterizzato dalla massiccia presenza di appezzamenti vignati. Grazie alla documentazione pervenutaci si può infatti constatare chiaramente come, da nord-ovest a nord-est, l'intera area rurale intorno al centro urbano fosse tappezzata di vigneti: in particolar modo lo era la zona de «la fertile Valle» che con una certa persistenza, fin dai secoli altomedievali, continuò a essere oggetto di particolari attenzioni da parte dei coltivatori terracinesi.<sup>33</sup> Qui le opere di bonifica, realizzate già all'inizio del VI secolo con Teodorico, e la qualità dei terreni avevano probabilmente assicurato agli abitanti, oltre a una discreta resa cerealicola, anche una buona produzione vitivinicola. Produzione che divenne particolarmente importante, sia dal punto di vista quantitativo sia qualitativo, tra la fine del XII e i primi decenni del XIII secolo, quando alla progressiva ripresa economica e demografica della città, seguirono importanti investimenti da parte delle famiglie dell'aristocrazia urbana, volti ad acquisire un gran numero di appezzamenti di terra a ridosso delle mura – per lo più di proprietà degli enti ecclesiastici – allo scopo di impiantarvi poi nuovi vitigni «anche in zone di difficile drenaggio».<sup>34</sup> Il risultato di questa operazione di specializzazione vitivinicola realizzatasi a quest'altezza cronologica a Terracina – elemento che poi la accomuna, come ricordato, a Velletri – fu la messa a dimora di vitigni, non necessariamente autoctoni, dalle alte rese qualitative, capaci di produrre vini quali il Moscato, la Malvasia, e il *vinum Terracinense*.<sup>35</sup> Questi fermentati prodotti abbondantemente in loco conobbero per lungo tempo un'ampia circolazione commerciale all'interno del bacino occidentale del Mar

somma di denaro per una società dedita alla produzione e alla rivendita di vino Greco velletrano a Lanuvio, *castrum* posto nelle vicinanze di Velletri; secondo i patti, gli utili derivanti dalla società sarebbero stati, successivamente, divisi in parti uguali tra i due contraenti.

<sup>32</sup> Caciorgna, *Una città di frontiera* cit., pp. 28-31, 58-68 e 158-160; Ead., *Realtà in movimento: dinamiche economico sociali e ceti dirigenti in Campagna e Marittima nel XV secolo*, in *I centri minori italiani nel tardo medioevo*, Atti del XV Convegno di studi organizzato dal Centro di studi sulla Civiltà del tardo medioevo, San Miniato, 22-24 settembre 2016, a cura di F. Lattanzio e G. M. Varanini, Firenze 2018, pp. 313-337: 324-326.

<sup>33</sup> Caciorgna, *Una città di frontiera* cit., p. 40.

<sup>34</sup> Ivi, p. 59. Le vigne, inoltre, per essere più facilmente raggiungibili e logisticamente attrezzate, venivano dai vari viticoltori dotate di sentieri interni e di vasche comuni per la pigiatura dell'uva.

<sup>35</sup> Caciorgna, *Realtà in movimento* cit., p. 325. Quella dell'impianto di vitigni d'importazione (Malvasia di Candia o Moscatello della Liguria) era una prassi riscontrabile in molte realtà urbane del bacino del Mediterraneo di quel periodo. Per questi aspetti mi permetto di rinviare a Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 17-23.

Mediterraneo, coinvolgendo fattivamente non soltanto la marineria terracinese, che ovviamente ne beneficiò economicamente in quanto principale porto esportatore, ma anche quella delle maggiori città importatrici di questi vini, quali ad esempio Napoli a sud e Roma a nord.<sup>36</sup>

### *I vini del Lazio meridionale nella Roma del XV secolo*

Roma, capitale dello Stato pontificio, a partire dal Quattrocento si avviava, come anticipato, a vivere una nuova fase storica contrassegnata da una prosperità economico-sociale davvero importante che si misurava soprattutto attraverso lo sviluppo di alcuni settori.<sup>37</sup> Tra questi spiccava chiaramente il primario, con le attività agro-pastorali (cerealicoltura e allevamento), legate come noto alla gestione delle centinaia di casali insistenti nella sconfinata Campagna Romana.<sup>38</sup> Ma, in particolar modo, il terziario, in grado da solo, attraverso i servizi commerciali, creditizi offerti dai tanti mercanti-banchieri attivi in città e la spiccata prolificità dell'affermata 'industria turistica' romana – con le sue centinaia di locande e taverne – di generare e alimentare intorno a sé un importante giro di affari e un rilevante indotto.<sup>39</sup> Non da ultimo, all'interno di questo quadro, appariva di particolare rilevanza anche la crescente

<sup>36</sup> Caciorgna, *Realtà in movimento* cit., p. 325. Sull'impatto positivo che provocò la circolazione marittima-commerciale del vino all'interno delle marinerie tirreniche cfr. Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 229-233.

<sup>37</sup> Sulla definizione storica di Roma capitale e sul tema della sua «centralità» in ambito italiano nel XV secolo, cfr. G. Chittolini, *Alcune ragioni per un convegno*, in *Roma capitale (1447-1527)*, Atti del IV Convegno del Centro studi sulla civiltà del tardo medioevo, San Miniato, 27-31 ottobre 1992, a cura di S. Gensini, Roma 1994 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato. Saggi 29), pp. 1-14; S. Carocci, *Vassalli del papa. Potere pontificio, aristocrazie e città nello Stato della Chiesa (XII-XV sec.)*, Roma 2010.

<sup>38</sup> Per questi aspetti si rinvia a A. Esch, *Economia, cultura materiale ed arte nella Roma del Rinascimento. Studi sui registri doganali romani 1445-1485*, Roma 2007 (RR inedita, 36 Saggi); Palermo, *L'economia*. Sull'origine, sull'evoluzione storica e i protagonisti del casale romano si vedano: C. Gennaro, *Mercanti e bovattieri nella Roma della seconda metà del Trecento (da una ricerca su registri notarili)*, in «Bullettino dell'Istituto storico italiano per il Medio Evo e Archivio muratoriano», 78 (1967), pp. 155-203; J.-C. Maire Vigueur *Les «casali» des églises romaines à la fin du Moyen Âge (1348-1428)*, in «Mélanges de l'Ecole française de Rome» (Moyen-Age, Temps Modernes), 86, 1974, pp. 63-136; A. Cortonesi, *L'economia del casale romano*, in *Alle origini della nuova Roma. Martino V (1417-1431)*, Atti del convegno, Roma, 2-5 marzo 1992, a cura di M. Chiabò, G. D'Alessandro e P. Piacentini, C. Ranieri, Roma 1992 (Nuovi studi storici, 20), pp. 589-601; S. Carocci, M. Venditelli, *L'origine della Campagna Romana: casali, castelli e villaggi nel XII e XIII secolo*, Roma 2004 (Miscellanea della Società Romana di Storia Patria, 47); *Sulle orme di Jean Coste. Roma e il suo territorio nel tardo medioevo*, a cura di P. Delogu e A. Esposito, Roma 2009.

<sup>39</sup> Palermo, *L'economia* cit., p. 80; I. Ait, D. Strangio, «*Turisti per ... ventura*». *L'attività alberghiera a Roma nel Rinascimento*, in *Storia del Turismo. Le imprese*, a cura di P. Battilani, Milano

espansione demografica che permise alla stessa città, in meno di un secolo di vedere raddoppiare il numero dei suoi abitanti.<sup>40</sup> Una delle prime esigenze avvertite, in virtù di questi cambiamenti, era chiaramente la fase legata all'approvvigionamento urbano, non soltanto del grano,<sup>41</sup> che era alla base della dieta alimentare, ma anche del vino che, quasi al pari dell'acqua, era divenuto nel pieno medioevo la 'bevanda' per eccellenza, di cui tutti, senza nessuna distinzione di età e sesso, facevano ormai un uso ampio e diversificato. L'analisi delle fonti doganali quattrocentesche (dogana della Grascia e del porto fluviale-marittimo di Ripa, ecc.) di cui Roma, come ricorda Arnold Esch, ha avuto la fortuna di preservarne in modo 'esclusivo' una cospicua e omogenea quantità, permette di ricostruire quantitativamente gran parte dell'approvvigionamento vinicolo su cui poteva contare al tempo l'Urbe.<sup>42</sup> Sinteticamente si può dire che quest'ultimo era possibile attraverso tre linee di rifornimento, garantite a loro volta da una buona rete di scambi interregionali e da un discreto sistema di trasporti, convergenti su Roma: la produzione locale romana, organoletticamente di bassa qualità e in grado di sostenere il fabbisogno annuale dei cittadini solo per alcuni mesi, prima di andare soggetta con l'approssimarsi dell'estate a facile fermentazione acetica,<sup>43</sup> le importazioni

2011, pp. 13-44; D. Lombardi, *Osti, ostesse, tavernieri e albergatori: luci ed ombre dell'attività ricettiva nel Quattrocento*, in *Vivere la città. Roma nel Rinascimento*, a cura di I. Ait, A. Esposito, Roma 2020, pp. 39-53. Un discreto contributo all'economia romana era poi fornito dal settore secondario, cfr. I. Lori Sanfilippo, *La Roma dei romani. Arti, mestieri e professioni nella Roma del Trecento*, Roma 2001; I. Ait, *Aspetti della produzione dei panni a Roma nel basso Medioevo*, in *Economia e società a Roma tra Medioevo e Rinascimento. Studi dedicati ad Arnold Esch*, a cura di A. Esposito, L. Palermo, Roma 2005, pp. 33-59; e il recente volume miscelaneo ricco di saggi sull'argomento *Lavoro, arti e mercato a Roma in età rinascimentale*, a cura di A. Cortonesi, A. Modigliani, Roma 2019 (RR inedita 82, saggi).

<sup>40</sup> Riguardo la popolazione romana e la sua variegata composizione, cfr. A. Esposito, *La città e i suoi abitanti*, in *Roma del Rinascimento* cit., pp. 3-47.

<sup>41</sup> L. Palermo, *Mercati del grano a Roma tra medioevo e rinascimento*, I, *Il mercato distrettuale del grano in età comunale*, Roma 1990.

<sup>42</sup> A. Esch, *La Roma del primo Rinascimento vista attraverso i registri doganali*, con prefazione di B.H. Stolte e introduzione di A. Vauchez, Milano 2012. Si tratta di diverse decine di registri appartenenti al fondo della *Camera Urbis* – il principale organo amministrativo del comune di Roma in materia fiscale e finanziaria – che coprono più o meno la seconda metà del XV secolo, conservati presso l'Archivio di Stato di Roma (ASR), *Camerale I, Camera Urbis* (da qui in poi abbreviato in *Camera Urbis*); su questo fondo archivistico risulta ancora fondamentale il lavoro di M.L. Lombardo, *La Camera Urbis. Premesse per uno studio sull'organizzazione amministrativa della città di Roma durante il pontificato di Martino V*, Roma 1970. Per gli aspetti più di carattere archivistico-documentario mi permetto di rinviare invece a Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 7-12 e pp. 61-155, dove i temi legati alle dogane del vino vengono affrontati nel dettaglio.

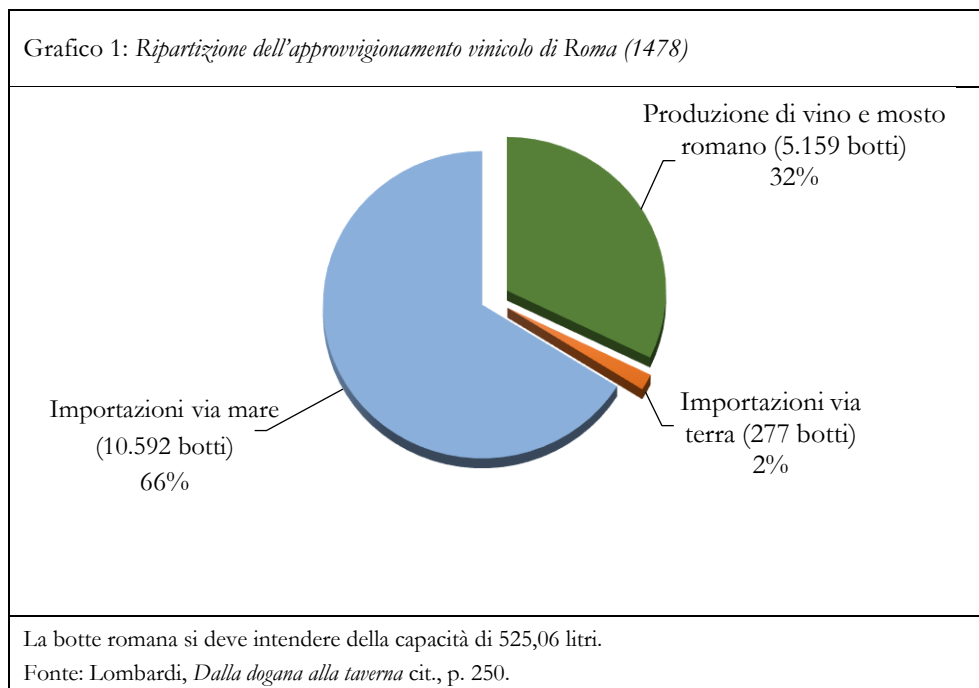
<sup>43</sup> I problemi organolettici e strutturali di cui soffriva il vino romano dovevano essere pienamente avvertiti dai cittadini dell'Urbe, tanto che nelle fonti se ne trovano chiari richiami.

dall'entroterra – gran parte delle quali, come si vedrà in questa sede, dal Lazio meridionale – ed, infine, le consistenti e determinanti importazioni di vino via mare – anch'esse in parte dal basso Lazio –, sostenute logisticamente dalla presenza del fondamentale porto fluviale cittadino di Ripa e dall'intervento determinante delle navi provenienti dai principali scali marittimi del Mediterraneo che garantivano l'afflusso di vini, anche di altissima qualità, dai centri di produzione vitivinicoli allora più noti (Creta per la Malvasia, il Regno di Napoli per il Greco e il Fiano, la Corsica per il vino Corso, la Liguria per il Moscatello, la Vernaccia e il Razese o Rossese, ecc.).<sup>44</sup>

Oltre, infatti, ai numerosi riferimenti facilmente rintracciabili nei registri doganali, dove con i primi caldi si vedono i doganieri rilasciare ai tavernieri e agli osti licenze scritte per poter autorizzare il taglio dei vini forestieri (Greco, Moscato, ecc.), decisamente più forti e liquorosi, con il debole vino romano, abbiamo anche prime attestazioni in tal senso nel più antico libro dei verbali del consiglio municipale romano giunto fino a noi (1515-1526). Dalla lettura di uno dei tanti verbali ivi contenuti si evince bene come fosse antica consuetudine quella di aggiungere – per garantirne la conservazione – a ogni botte di vino romano (da 525,06 litri) un barile (da 58,34 litri) di vino forestiero (*prisca consuetudo que mandabat pro qualibet vegete vini romani pro conservatione eiusdem apponi unius barile vini forensis*), cfr. Archivio Storico Capitolino (abbreviato ASC), *Camera Capitolina, Cred. I, t. 15, f. 4v*; il regesto dell'atto in questione si trova in *Il Liber Decretorum dello scribasenato Pietro Rutili. Regesti della più antica raccolta di verbali dei consigli comunali di Roma (1515-1526)*, a cura di A. Rehberg, Roma 2010, p. 74. Altre notizie in merito a queste operazioni si ritrovano, ad esempio, nei quaderni del prete Ansuino di Anticoli che nel Quattrocento si spingeva addirittura ad aggiungere le uova al vino romano – per liberare zolfo – sperando di perseguire così lo stesso risultato al quale i vinificatori di oggi arrivano aggiungendo iposolfiti ai fermentati, cfr. A. Gauvain, *Una storia dalla Roma del Quattrocento. Quaderni di Ansuino di Anticoli, parroco in Roma e beneficiario vaticano (1468-1502)*, Città del Vaticano 2014 (Quaderno d'archivio, 10), p. 96. Più in generale sull'edizione dei quaderni privati del parroco Ansuino si veda Id., *Memorie di Ansuino de Blasiis sacerdote e notaio a Roma (1468-1502)*, Roma 2017 (RR inedita 71, saggi). Per ulteriori dettagli riguardo la qualità del vino romano, rinvio a Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 193-198.

<sup>44</sup> Per alcune di queste rilevanti produzioni si vedano E. Basso, P.F. Simbula, *La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana*. Relazione presentata al III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino, Funchal (Portogallo) 5-8 ottobre 2003, disponibile in rete sul sito <http://www.centrostudicesa.org/ricerche>; G. Vitolo, *Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale*, in *Il vino nell'economia* cit., pp. 147-155; A. Feniello, *Les campagnes napolitaines à la fin du Moyen Âge*, Rome 2005 (Collection de l'École Française de Rome, 348) pp. 186-196; I. Ait, *Merci e uomini della regione campana a Roma nel XV secolo*, in *Intercambi socio-culturali ed economici fra le città marinare d'Italia e l'Occidente dagli osservatori mediterranei*, Atti del Convegno Internazionale di Studi in memoria di Ezio Falcone (1938-2011), Amalfi, 14-16 maggio 2011, a cura di B. Figliuolo, P.F. Simbula, Amalfi 2014, pp. 507-528; Ead., « ... in tre jorni vëndovi cento ligni carchi ... »: *vino, formaggi e agrumi dal Mezzogiorno peninsulare e insulare al porto di Ripa (1456-1480)*, in «Archivi e cultura», 45 (2012), pp. 7-46; A. Carassale, *L'Ambrosia degli Dei. Il moscatello di Taggia. Alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia (Im) 2002; Id., *Il rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia (Im) 2004;

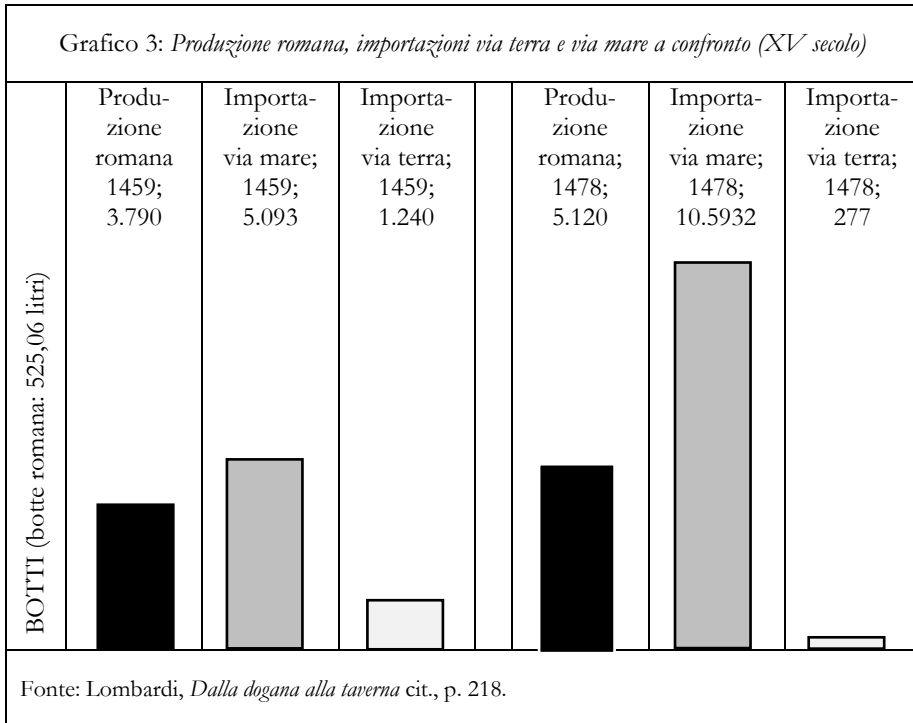
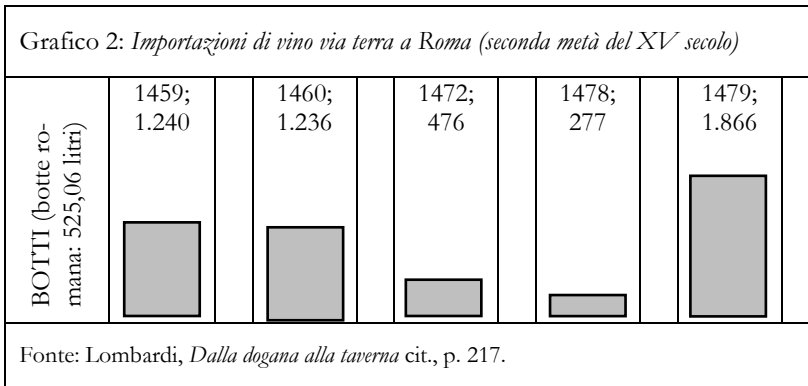
Per riassumere meglio visivamente quanto appena accennato può forse risultare utile il seguente grafico, in grado di mettere tra l'altro in risalto, in rapporto alle quantità di botti di vino smerciate in città, l'impatto in termini percentuali prodotto da ogni singola linea di rifornimento vinicolo confluyente verso Roma (grafico 1).



Come si può vedere – anche se il dato è riferibile al 1478, scelto quale anno campione d'indagine per la completezza delle informazioni – il peso specifico delle importazioni vinicole via terra, era in termini assoluti più basso rispetto alle altre componenti in gioco. Non di meno, quest'ultimo, pur rimanendo nel complesso tale, tendeva – specie in alcune annate – ad aumentare di qualche punto percentuale, fino a raggiungere il 7-8% circa, e arrivando, talvolta, a toccare anche il 10% del totale. E lo si comprende bene osservando

Id., *Vitigni e vini di Liguria dal Medioevo alle Denominazioni di Origine*, in G. Brancucci, A. Ghersi, *Geodiversità dei vigneti liguri. Le relazioni tra paesaggio, suolo, vitigni e vino*, Firenze 2018, pp. 113-129; Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 272-274. Sul porto di Ripa, posizionato sulla riva destra del Tevere a valle dell'Isola Tiberina, e sull'importante funzione da esso svolta nel medioevo si vedano L. Palermo, *Il porto di Roma nel XIV e XV secolo. Strutture socio-economiche e statuti*, Roma 1979; A. Esch, *Navi nel porto di Roma. Esempi di carichi di merci nei registri doganali del Quattrocento*, in *Medioevo Mezzogiorno Mediterraneo. Studi in onore di Mario del Treppo*, a cura di G. Rossetti e G. Vitolo, II, Pisa 2000, pp. 93-103.

il grafico relativo agli anni completi per i quali si ha notizia delle importazioni vinicole via terra nella seconda metà del Quattrocento (grafico 2).



In alcune annate (1459 e 1460), infatti, le botti e i barili di vino che regolarmente arrivavano a Roma su carri o animali da soma dall'*hinterland*, attraverso le principali vie consolari e strade commerciali, potevano addirittura quadruplicarsi.

Ma che cosa poteva direttamente influenzare queste considerevoli oscillazioni nelle importazioni vinicole dall'entroterra? Ebbene, al di là delle ragioni legate alle sempre possibili basse rese delle produzioni vinicole locali, a determinare questa situazione intervenivano anche altri elementi: la produzione romana da una parte e le importazioni via mare dall'altra. Infatti, come si evince dal grafico 3, le importazioni via terra si muovevano quasi in modo inversamente proporzionale rispetto alle importazioni via mare e alla produzione romana: al decrescere o al crescere di una, o di tutte e due le componenti in gioco, aumentava o diminuiva il quantitativo di vino proveniente dall'*hinterland*; a chiara dimostrazione che l'approvvigionamento vinicolo di terra destinato a Roma – verosimilmente reso anche più tortuoso dal limitato volume di vino trasferibile sui vettori terrestri rispetto a quelli marittimi – rappresentava, allora, soprattutto un possibile contributo o una valida alternativa su cui la città poteva contare.

In questo contesto, ovviamente, ogni specifica località, da cui partivano i rifornimenti di vino via terra, giocava in maniera diversa il suo ruolo, determinando dunque anche le proprie fortune economiche in funzione del differente impatto produttivo esercitato da ognuna all'interno del mercato vinicolo romano. La mappa – per la cui realizzazione sono molto grato a Susanna Passigli – mostra chiaramente come da nord a sud si estendesse un vasto e complesso reticolo di questi centri vitivinicoli, fittamente concentrati intorno all'Urbe e distanti non più di 80 chilometri da quest'ultima (figura 1).

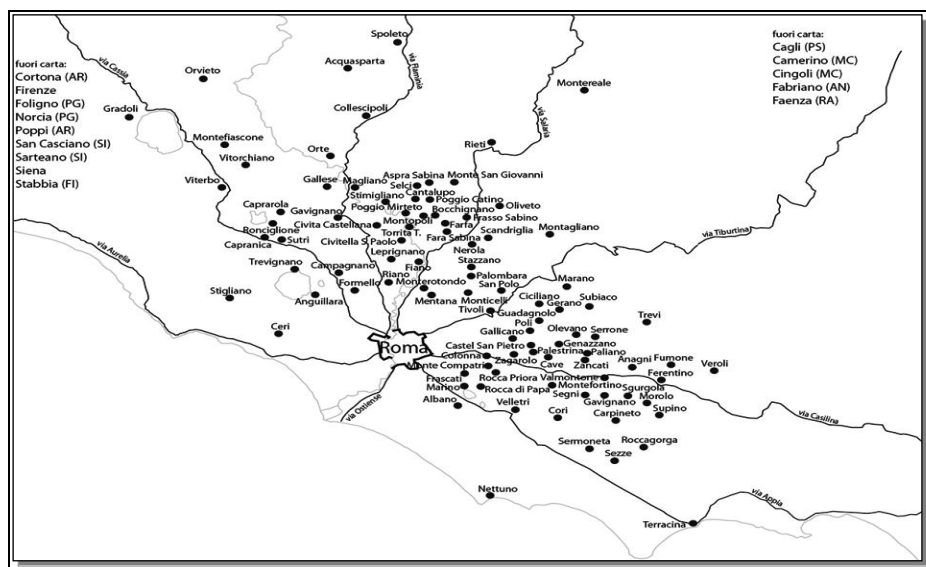


Fig. 1 - Bacino delle località dal quale arrivava a Roma l'approvvigionamento vinicolo via terra  
 Fonte: Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 220. Elaborazione grafica a cura di Susanna Passigli.

Si tratta di un centinaio di località individuate nei registri doganali, di cui però soltanto il 10% del totale rivestiva un ruolo davvero centrale nei rifornimenti vinicoli della capitale e di queste – è bene precisarlo – la maggior parte apparteneva proprio al distretto vitivinicolo del Lazio meridionale qui analizzato: Anagni, Paliano, Segni, Cave, Cori, Velletri e Genazzano (tabella 1).

Tabella 1: *Le dieci località dell'entroterra dalle quali proveniva la maggior parte del vino destinato a Roma*

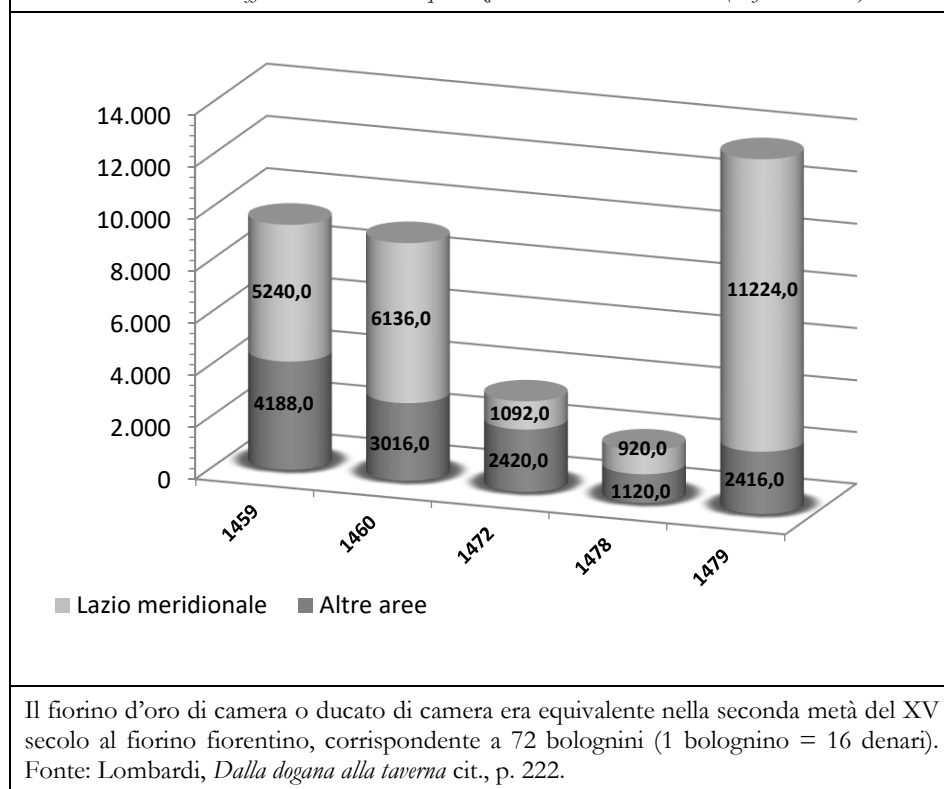
|               | 1459  | 1460  | 1472  | 1478  | 1479  | totale |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| Località      | botti | botti | botti | botti | botti | botti  |
| Anagni        | 203   | 221   | 23    | 24    | 586   | 1.094  |
| Paliano       | 115   | 139   | 25    | 35    | 156   | 536    |
| Segni         | 56    | 123   | 7     | 6     | 225   | 443    |
| Cave          | 133   | 107   | 30    | 7     | 96    | 395    |
| Cori          | 14    | 27    | 34    | 25    | 254   | 368    |
| Velletri      | 101   | 120   | 9     | 7     | 26    | 265    |
| Genazzano     | 75    | 25    | 1     | 1     | 48    | 155    |
| Palombara     | 53    | 88    | 3     | 0,5   | 0,5   | 146    |
| Tivoli        | 2     | 38    | 0     | 22    | 60    | 132    |
| Montefiascone | 0     | 54    | 0,5   | 2,5   | 4,5   | 67     |

Botte romana = 525,06 litri.  
Fonte: Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 220.

Queste ultime, specialmente in alcune annate del Quattrocento e senza contare le altre piccole realtà del medesimo distretto che davano comunque il loro contributo, erano capaci di controllare da sole una fetta importante del mercato romano incentrato sulle importazioni vinicole dell'entroterra. A conti fatti e per avere un'idea più chiara di quanto fin qui detto, si può parlare del 56% del totale nel 1459, del 62% nel 1460 e addirittura del 75% nel 1479, quasi a voler ribadire, con quest'ultimo dato, tutta la forza produttiva che il distretto vitivinicolo del Lazio meridionale era in grado di poter mettere in campo durante il XV secolo all'interno di questo specifico comparto dell'economia. Ma è forse proprio sotto l'aspetto più prettamente economico-monetario che si riesce a comprendere meglio l'entità produttiva raggiunta nel Quattrocento dal settore vitivinicolo di questa sub-regione. Partendo, infatti, da un prezzo medio di mercato del vino pari a circa 8 fiorini d'oro di camera (di 72 bolognini) la botte – valore che poteva però essere soggetto a piccole variazioni a seconda della qualità, della zona di produzione, del periodo dell'anno, ecc. – è possibile stimare il volume di affari sviluppato dalle importazioni di vino del Lazio meridionale rispetto al totale degli annuali rifornimenti via terra (grafico 4).



Grafico 4: Volume di affari stimato sulle importazioni vinicole dell'entroterra (in fiorini d'oro)



È evidente che si tratta di cifre di una certa importanza – quasi sempre al di sopra delle migliaia di fiorini d'oro – in grado di dare anche la misura dei ricchi traffici di vino quotidianamente realizzati dai tanti mercanti del settore interessati a operare, in questi anni, nell'appetibile piazza commerciale romana. Pur se non paragonabili agli importi annuali generati dalle altre due voci in campo – la produzione romana, da un lato, con i suoi 30.000 fiorini d'oro circa e le importazioni via mare, dall'altro, capaci di superare abbondantemente i 100.000 fiorini d'oro<sup>45</sup> – questi valori economici legati al distretto vitivinicolo basso-laziale vanno soprattutto letti e declinati secondo le opportunità rilevanti che il mercato romano offriva alle centinaia di operatori che ogni giorno si apprestavano a raggiungere Roma, con tutti i possibili rischi d'impresa, spesso nascosti proprio dietro i pericolosi spostamenti sulle strade, ove il delicato prodotto era più esposto a danni organolettici, e dove non mancavano certo gli assalti e i furti. Per questi soggetti economici – talvolta

<sup>45</sup> Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 261.

viticoltori locali associati tra loro anche per dividere spese e rischi, come ha giustamente rilevato Maria Teresa Caciorgna per Velletri<sup>46</sup> – la possibilità di esportare il proprio *surplus* vinicolo, oltre il raggio d'azione della loro più vicina e stretta area di effettiva pertinenza (Anagni, Segni, Velletri, ecc.), significava poter aggiungere altri buoni profitti alle già probabili entrate derivanti dalla vendita dei loro fermentati sui propri mercati interni. Taluni si muovevano lungo le strade anche da soli, altri invece, come detto, preferivano spostarsi in carovane soprattutto quando si trattava di percorrere lunghe distanze e trasportare abbondanti carichi di vino. Nel luglio del 1460, ad esempio, optavano per questa soluzione Antonio *et compagni* di Segni per movimentare fino a Roma ben 20 some di vino in coppelle (più di 7.000 litri) in favore dell'acquirente romano Giacomo Ceccarello, un loro abituale cliente oste che per l'intera partita si può stimare arrivasse a sborsare al gruppo di soci più di 100 fiorini d'oro.<sup>47</sup> Un mese dopo, con il medesimo *modus operandi*, agivano nell'Urbe anche Pietro Grasso di Anagni *et compagni* portando 18 some di vino (6.300 litri) in coppelle alla taverna di Stefano del Monte, con un ricavo anche per costoro molto vicino ai 100 fiorini d'oro.<sup>48</sup> A ben vedere erano tutte operazioni commerciali di buon livello che per alcuni soggetti più intraprendenti – capaci di fronteggiare anche da soli le insidie del viaggio verso Roma – potevano rappresentare, specie in alcune annate, dei veri e propri momenti di svolta economica. È il caso di Gori di Velletri – viticoltore e mercante allo stesso tempo – che in questi stessi anni era in grado di avere il controllo dell'intera filiera del vino, arrivando da solo a gestirne regolarmente la produzione, attraverso la coltivazione diretta delle sue vigne nel contado veliterno, il trasporto, grazie a cavalli di sua proprietà e a carri concessigli in comodato d'uso da suoi conterranei, e infine – principale aspetto del suo “eclettismo commerciale” – la vendita all'ingrosso fin dentro le mura di Roma a osti, tavernieri e comuni cittadini. Nel 1459 concentrando i suoi 26 viaggi nell'Urbe nei mesi più propizi per le esportazioni di vini forestieri (aprile-agosto) –

<sup>46</sup> Caciorgna, *Marittima medievale* cit., pp. 112-113.

<sup>47</sup> ASR, *Camera Urbis*, reg. 106, c. 291v. Le coppelle erano piccoli recipienti in legno (della capacità di circa 36,46 litri) in uso a Roma nel medioevo e di cui ancora oggi se ne rintraccia memoria nella toponomastica cittadina all'interno del centrale rione Sant'Eustachio, dove si trovano per l'appunto l'omonima via e piazza. Naturalmente, oltre a quelli appena menzionati, per il trasporto di vino venivano adoperati anche altri contenitori di misura e fattura diversa come botti, barili e fiaschi. Per quanto concerne l'unità di misura della soma o salma di vino (della capacità dai 3 ai 6 barili da 58,34 litri cadauno) utilizzati a Roma in questo periodo si vedano – oltre a Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale* cit., p. 26 – le recenti e puntuali osservazioni metrologiche effettuate su documentazione finora inedita da Gauvain, *Memorie di Ansuino* de Blasiis cit., pp. 423-429.

<sup>48</sup> ASR, *Camera Urbis*, reg. 106, c. 293v.

quelli per intenderci in cui il vino romano cominciava a scarseggiare o, ancor peggio, a divenire quasi imbevibile e acetoso – Gori era in grado di smerciare in città ingenti quantitativi di buon vino velletrano, più di 16.000 litri, e trarne così profitti che, in assenza di riscontri più precisi, possiamo soltanto immaginare nell'ordine delle diverse centinaia di fiorini d'oro (forse fino a 500 fiorini d'oro). E tutto questo – è bene puntualizzarlo – senza contare i possibili introiti che la sua frenetica intraprendenza mercantile, costruita come detto sull'intero controllo della filiera vinicola e sul corposo taglio dei salati costi di gestione (spese di trasporto, ecc.), poteva già garantirgli su base locale.<sup>49</sup>

L'esempio di Gori, ovviamente, non esaurisce il tema connesso ai tanti soggetti economici locali che agivano, come si è detto, anche da soli, in questo articolato contesto vitivinicolo del Lazio meridionale, perché, in effetti, oltre a questi, nelle fonti doganali è facile reperire anche diversi mercanti romani, talvolta anche dall'alto profilo finanziario, capaci di spingersi ben oltre le mura dell'Urbe per andare a recuperare, nelle varie località di questo importante distretto, i grandi quantitativi di vino necessari alla rivendita al minuto ai clienti delle loro taverne e osterie cittadine. A titolo esemplificativo mi sembra utile fare in questa sede, tra i tanti possibili, soprattutto il nome di Giacomo di Renzo Stati, nobile del rione Colonna e principale esponente del terziario romano connesso con l'industria alberghiera urbana quattrocentesca.<sup>50</sup> Costui, oltre a gestire con il fratello Paolo una ricca catena di alberghi e osterie dalla lunga tradizione familiare nel centro di Roma,<sup>51</sup> era anche uno dei maggiori mercanti di vino della capitale. Di fatto pur producendo vino proprio – ma ben cosciente dei limiti organolettici e quantitativi di quest'ultimo in funzione dell'ampia e diversificata domanda della clientela delle sue locande – Giacomo era costretto a rivolgere le sue mire mercantili verso altri panorami vitivinicoli, alcuni dei quali anche molto distanti dall'Urbe. Infatti, unitamente alle sue note incursioni nella più vicina Velletri, questi per veder lievitare i suoi profitti sulle vendite di vino ben oltre i 500 fiorini d'oro l'anno, si era spinto ancora più a sud arrivando fino al territorio di Sermoneta, dove i monaci cistercensi della «Abadia de Sancto Stefano» di Valvisciolo erano

<sup>49</sup> La vicenda economico-commerciale di Gori termina con la sua morte avvenuta proprio a Roma, in circostanze poco chiare – il cadavere venne ritrovato nel rione Parione – e forse non del tutto slegate dal contesto della sua attività di smercio di vino nell'Urbe. A questo proposito rinvio a Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 213-214.

<sup>50</sup> «Forse appartenente alla famiglia Stati, la cui affermazione si era avuta intorno alla metà del XIV secolo» in seno alle due arti principali cittadine della bovatteria e della spezieria, cfr. I. Ait, *Taverne e locande: investimenti e gestione a Roma nel XV secolo*, in *Taverne locande e stufe a Roma nel Rinascimento*, Roma 1999 (RR inedita 23, saggi), pp. 55-76: 65; Ead., *Tra scienza e mercato. Gli speciali a Roma nel Tardo Medioevo*, Roma 1996, pp. 71-72.

<sup>51</sup> Lombardi, *Osti, ostesse, tavernieri* cit., p. 50.

divenuti probabilmente i suoi principali fornitori: a dimostrazione forse anche del fatto che l'antica esperienza maturata dai monaci in campo viticolo aveva reso nel tardo medioevo quest'area un appetibile luogo di nicchia e di scambi per molti operatori commerciali insistenti all'interno del mercato vinicolo distrettuale del Lazio meridionale.<sup>52</sup>

Ma a completare questo quadro – che, come visto, si presenta già assai ricco e articolato dal punto di vista delle tante produzioni vinicole dirette a Roma via terra – manca ancora un tassello: quello delle aree vitate del basso Lazio più prossime al litorale, in grado di fornire anch'esse un certo contributo vinicolo al mercato romano quattrocentesco, afferente più nello specifico alle importazioni via mare. Mi riferisco soprattutto ai 70 chilometri di costa, compresi tra Nettuno e Sperlonga, sui quali, in maniera non sempre uniforme e intensiva, si erano sviluppate probabilmente alcune colture viticole specializzate, come quelle di cui si è già parlato a proposito della realtà ben studiata di Terracina. Ebbene, proprio quest'ultima località, pur rappresentando il principale centro di produzione e di esportazione di vini lungo questa fascia costiera, non era affatto l'unica a rifornire via mare la città di Roma: a tenerle buona compagnia nel Quattrocento si erano, infatti, distinte due altre piccole realtà rurali e portuali, Nettuno e Sperlonga, che divennero – volendo usare una terminologia enologica moderna – una sorta di nuove “DOC” vitivinicole all'interno di questo spazio produttivo.

Purtroppo, come si evince anche dalla seguente tabella – e in linea con quanto già suggerito per Terracina da Maria Teresa Caciorgna – i dati provenienti dallo spoglio dei registri doganali del porto romano di Ripa (1445-1483) sembrano restituirci solo per alcune annate, quindi parzialmente, l'impatto

<sup>52</sup> Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 293. La zona ancora oggi nota per la buona produzione vitivinicola era collocata sulla direttrice stradale dell'antica via Appia che Giacomo frequentemente utilizzava o in prima persona, o per il tramite dei suoi garzoni, percorrendola di solito fino alla porta romana di San Giovanni. A testimonianza di quanto detto si vedano le numerose partite di vino intestate a nome dello Stati presenti nel reg. 64 (1479-80) del fondo *Camera Urbis*, cc. 1v-14v. Sulla produzione vitivinicola ruotante intorno all'abbazia durante il medioevo si rinvia a Ciammaruconi, *Da Marmosolio a Valvisciolo* cit. Questa capacità dei mercanti di vino cittadini, di sapersi rapportare con altre realtà vitivinicole più lontane e con i loro produttori, la si riscontra pure in altre regioni italiane come il territorio fiorentino dove, come ricorda Giuliano Pinto, «le fonti attestano la presenza di piccoli mercanti locali che acquistavano vino in territori ben delimitati, mettendo a frutto la conoscenza delle persone e dei luoghi; essi non di rado erano in rapporti d'affari con i vinattieri cittadini», cfr. Pinto, *Produzioni e reti mercantili* cit., p. 135.

commerciale di queste aree vitivinicole all'interno del mercato delle importazioni marittime (tabella 2).<sup>53</sup>

Tabella 2: *Importazioni di vino via mare a Roma da alcune località della fascia costiera del basso Lazio*

| Anno  | 1445                   | 1456                   | 1464                   | 1465                   | 1470                   | 1475<br>Giubileo       | 1478                   |        |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------|
| Denominazione<br>vino:  | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Totale |
| Nettuno   | 36                     | 0                      | 0                      | 0                      | 0                      | 0                      | 0                      | 36     |
| Terracina   | 245                    | 0                      | 35                     | 0                      | 38                     | 0                      | 0                      | 318    |
| Sperlonga   | 33                     | 0                      | 0                      | 0                      | 0                      | 0                      | 0                      | 33     |
| Totale generale   |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                        | 387    |
| Fonte: Lombardi, <i>Dalla dogana alla taverna</i> cit., p. 265. |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                        |        |

Parzialmente perché a questi numeri di fatto così bassi, altalenanti e anormali andrebbero in realtà aggiunti i dati dei cosiddetti vini “latini” – ben distinti nel medioevo dai vini “greci”, superiori per qualità e prezzo – sotto la cui generica dicitura mercanti e doganieri romani classificavano molti fermentati prodotti lungo queste aree costiere. Una scrittura, contenuta in un registro del 1444-1445, a uso interno del personale della dogana di Ripa, aiuta a fare meglio chiarezza su questo tema e a fornire anche utili indicazioni su quella che era la reale gerarchia dei vini forestieri smerciati nel bacino del Mediterraneo in termini di prestigio e valore economico (tabella 3).<sup>54</sup>

<sup>53</sup> Caciorgna, *Una città di frontiera* cit., pp. 159-160. La studiosa, ad esempio, intravede nei dati quantitativi riferibili alle basse esportazioni di vino terracinese verso Roma una «forte crisi che si verificò a Terracina nella seconda metà del XV secolo» (cfr. *ivi*, p. 160, nota 105).

<sup>54</sup> La scrittura esemplificativa è contenuta in un registro di Ripa (cfr. ASR, *Camera Urbis*, reg. 130, c. 109v) e riporta, come detto, schematicamente i diritti della gabella sulle merci con particolare attenzione alla percentuale imposta sui vini: «¶ Jesus MCCCCXLIII a di 8 giugno. Queste soto schrite chose sono i modi et pagamenti che se die hosservare a la Ripa et Ripetta: Malvasia, Cima del Giglio, Vernaccia, Moschatello, Monte Rosso, Razzese, Greco, Fiano tutte queste sorte de vini paga bol. 100 per botte 6 ½% dogni 30 uno. Vini latini et dogni generatione se sia dia pagare 6 ½% dogni 30 uno. Tutte marchandantie de hogne specie e de qualunque generatione se sia la fosino scharicati in Chorneto, in Civitavecchia, in Asturia, in Nectunia, in Terracena le quali fossino conducte per terra ad Roma sono tenute ad pagare sei et mezo per cento e sono libere da ogni altra gabella». A proposito di questo specifico

| Tabella 3: <i>Imposta tariffaria applicata su alcune qualità di vino presso la dogana di Ripa (1444-1445)</i> |   |
|---|---|
| Vini “greci” e simili = 5% + 100 bolognini la botte   | Vini “latini” e simili = 5% + 50 bolognini la botte |
| Malvasia (di Creta)   | Riviera ligure                                      |
| Cima del Giglio   | Calabrese   |
| Vernaccia   | Isola d’Elba  |
| Moscato   | Mazzacane   |
| Monte Rosso   | San Severino  |
| Razese  | Nettuno   |
| Greco   | Sperlonga   |
| Fiano   | Terracina   |
| Un fiorino d’oro = 72 bolognini.<br>Fonte: ASR, <i>Camera Urbis</i> , reg. 130, c. 109v.                      |   |

Come si può facilmente intuire, mentre nella colonna di sinistra sotto l’etichetta di vini “greci” sono inclusi i più importanti e costosi fermentati allora in circolazione – e per questo soggetti anche a maggiore tasso d’imposta –, nella colonna di destra sono invece riportati i generici vini “latini” e similari – più a buon mercato – tra i quali vanno dunque inquadrati anche quelli di Nettuno, Terracina e Sperlonga. Questo dato – oltre ad altri riscontri documentari, come le precise e attendibili indicazioni enologico-commerciali della metà del Cinquecento del bottigliere di papa Paolo III, Sante Lancerio<sup>55</sup> – consentono di riconsiderare in termini quantitativamente maggiori anche le cifre connesse con i vini di questa fascia costiera, registrati semplicemente come “latini” dai doganieri romani. Questi fermentati, oltre che ovviamente dai mercanti delle tre località basso-laziali appena citate, erano fatti oggetto d’importazione a Roma anche da molti altri operatori marittimi (liguri, napoletani, ecc.) che si spostavano in lungo e in largo con le loro navi, caricando e scaricando merci di ogni genere

riferimento documentario si rinvia anche alle importanti osservazioni di Palermo, *Il porto di Roma* cit., p. 197.

<sup>55</sup> *I vini d’Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, a cura di A. Celentano, Capri 2004, p. 62: «è da sapere che generalmente, in fra li mercanti et marinari, tutti li vini si domandano Latini, eccetto Greco, Moscato, Mangiaguerra, Corso, Razzese». Per l’opera del Sante Lancerio scritta intorno agli anni Quaranta del XVI secolo e che dalla fine dell’Ottocento ha conosciuto diverse edizioni, mi permetto di rinviare ai recenti saggi di D. Lombardi, *Il sommelier del papa e i suoi vini: Sante Lancerio bottigliere alla corte di Paolo III Farnese*, in *A tavola nella Roma dei papi nel Rinascimento*, a cura di M. Chiabò, Roma 2019, pp. 87-103; C. Benocci, *I Gesuiti nella vigna. L’incisione di Matthäus Greuter (1616) e l’Istruzione di Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese*, in «Archivum Historicum Societatis Iesu», 88/fasc. 175 (2019-I), pp. 183-212.

nei porti di tutto il Mediterraneo, compresi i più piccoli scali marittimi di Sperlonga, Terracina e Nettuno.<sup>56</sup>

Alla luce, quindi, di queste ulteriori precisazioni è possibile prendere atto anche dei dati quantitativi relativi alle importazioni via mare a Roma dei vini “latini” laziali, nonché di comprendere meglio perché, ad esempio, nelle taverne romane durante il giubileo del 1475 – mentre a Ripa, come visto, sembrerebbero non essere mai arrivate navi cariche di vino terracinese o di Sperlonga – in realtà decine di botti di questi fermentati – persino di San Lorenzo, oggi meglio nota come Tor San Lorenzo, poco più a nord di Nettuno<sup>57</sup> – venivano regolarmente consumati dai tanti avventori all’interno dei locali (tabella 4).<sup>58</sup>

| Tabella 4: Importazioni via mare di vino “latino” a Roma da alcune località del litorale laziale |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                        |        |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------|
| anno   | 1445                   | 1456                   | 1464                   | 1465                   | 1470                   | 1475<br>Giubileo       | 1478                   |        |
| Denominazione<br>vino:   | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Quantità<br>(in botti) | Totale |
| Latino   | 161                    | 81                     | 581                    | 803                    | 428                    | 5.667                  | 1.949                  | 9.670  |

Fonte: Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 265.

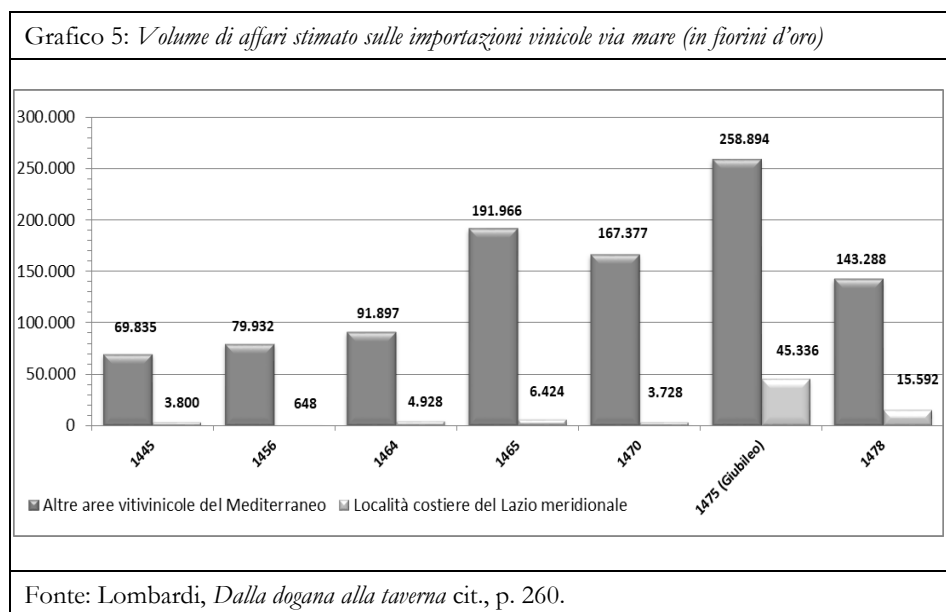
Sulla scorta, dunque, dei valori delle precedenti tabelle (2 e 4) si può affermare che nel Quattrocento anche queste località vitivinicole contribuivano

<sup>56</sup> Esch, *Economia, cultura materiale* cit., pp. 25-26. Addirittura, secondo Arnold Esch, Sperlonga era insieme a Gaeta uno tra i piccoli porti a essere più frequentato dai tanti patroni di nave diretti al porto di Ripa.

<sup>57</sup> ASR, *Camera Urbis*, reg. 101, cc. 84v, 92r. Se ne contano almeno 12 botti (più di 6.300 litri) vendute in più taverne cittadine tra luglio e novembre 1475. Per i dati sui consumi vinicoli nelle locande di Roma, cfr. D. Lombardi, *Vino romano e vini forestieri nella Roma del Rinascimento*, in *Banchetti e vivande nel Rinascimento a Roma*, a cura di I. Ait, Roma 2017, pp. 203-231: 218.

<sup>58</sup> Diversi barili di vino terracinese (più di 1.200 litri) venivano, ad esempio, smerciati tra luglio e novembre 1475 all’interno di alcune locande: in quella del noto mercante romano Pietro de’ Massimi e in quella di Domenico del Reame oste in Trastevere (cfr. ASR, *Camera Urbis*, reg. 101, cc. 76r, 80r, 91v). Quest’ultimo, poi, a più riprese, tra luglio e settembre dello stesso anno arrivava a vendere da solo nel suo locale – unitamente a moltissimi altri fermentati (Corso, Calabrese, Fiano, ecc.) – 21 barili di vino di Sperlonga, circa 1.225 litri (ivi, cc. 72v, 87r, 91r).

con le loro produzioni a dare un ulteriore, e talvolta non marginale, apporto agli approvvigionamenti di vini del basso Lazio verso l'Urbe. Nello specifico, guardando ai fermentati arrivati via mare a Roma si può parlare, ad esempio, di un buon 9% sul totale dei vini forestieri marittimi sdoganati a Ripa nel 1445 e nel 1464, di un 18% nel 1478 ma, soprattutto, in considerazione della particolare contingenza e tutte le sue ripercussioni sul mercato romano, di un importante 28% durante il giubileo del 1475.<sup>59</sup> Questo impatto produttivo aveva, di conseguenza, un solido riscontro, oltre che sul piano dei rifornimenti vinicoli, anche su quello specificamente economico, visti i tanti interessi che il mercato del vino a Roma suscitava tra gli operatori commerciali del Quattrocento (grafico 5).



Infatti, come si può facilmente osservare dal grafico, il volume d'affari generato dai vini delle località costiere del basso Lazio, in seno ai rifornimenti via mare, era in talune annate talmente consistente da superare abbondantemente anche i valori che, come visto in precedenza, nei medesimi anni, si registravano sulle importazioni vinicole via terra dallo stesso distretto. In tale contesto, però, bisogna precisarlo, il fattore che incideva fortemente su questi

<sup>59</sup> Non mancano ovviamente, in questo contesto, dati molto bassi: nel 1470 si registra ad esempio un 4% sul totale dei rifornimenti vinicoli via mare, un 6% nel 1465 e un bassissimo 1% nel 1456. Per una panoramica completa delle importazioni via mare di vino, cfr. Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 249.



numeri era ovviamente legato alle ingenti quantità di vino più facilmente trasportabili, in un solo viaggio, sui tanti vettori marittimi impiegati quotidianamente sulle tratte navali, rispetto a quelli terrestri. Per avere, a tal proposito, un'idea più chiara delle capacità di carico di alcune imbarcazioni giunte al porto di Ripa dagli scali del Lazio meridionale è sufficiente fare, tra i tanti, qualche piccolo esempio: il 9 aprile 1456 il patrono Antonio di Amoroso scaricava sulle banchine portuali, insieme ad altra merce, ben 16 botti di vino latino di Sperlonga, più di 8.400 litri;<sup>60</sup> mentre, il 13 ottobre 1470, Giacomo di Terranova arrivava a Roma con una sua barca carica, oltre che di un barile di agresto, un sacco di pere secche, un cesto di fave e di un barilotto di olio, anche di 21 botti e un barile di vino di Terracina, ovvero più di 11.000 litri.<sup>61</sup> Osservando questi valori appare chiaro come il confronto tra i due apparati logistici – marittimo e terrestre – messi in campo dai tanti mercanti che operavano in questo settore non potesse assolutamente reggere. Per movimentare per la via di terra, come si è visto in precedenza, anche molti volumi di vino in meno rispetto a quelli appena menzionati, era necessario l'impiego, in una sola volta, di carovane composte da molti uomini, carri e animali da soma, per di più in contesti ambientali spesso molto disagiati per gli spostamenti e al contempo molto costosi. Una nave, invece, sebbene non esente da possibili rischi durante il viaggio (vento e mare forte, assalti di corsari, ecc.), era in grado con il vento in poppa di percorrere, ad esempio, la tratta Sperlonga-Roma molto velocemente (meno di 24 ore) e di arrivare fin dentro il cuore nevralgico e mercantile dell'Urbe – infatti il porto fluviale di Ripa era collocato a ridosso del centro cittadino – scaricando merci di grande capacità, come il vino, e consentendo agli operatori commerciali, una volta pagate le relative imposte doganali, di prendere possesso dei propri prodotti e di trasferirli facilmente nei fondaci per provvedere poi alla successiva rivendita all'ingrosso o al minuto.

Proprio quest'ultima fase commerciale del vino, legata alle tante attività portuali di scarico e carico, pagamento delle spese fiscali, trattative e compravendite, ordini ed eventuali disdette di grandi partite di fermentati da tutto il Mediterraneo e, non da ultimo le fitte trame mercantili che, a ogni arrivo o partenza delle centinaia di navi ogni anno, si intrecciavano a Roma tra gli "uomini di mare" e gli "uomini di terra", è sicuramente uno degli aspetti più interessanti su cui si potrebbe a lungo parlare ma su cui si ritiene più giusto soprassedere per non divagare ulteriormente su temi lunghi e complessi, tra l'altro, già trattati in altra sede.<sup>62</sup>

<sup>60</sup> ASR, *Camera Urbis*, reg. 133, c. 26r.

<sup>61</sup> Ivi, reg. 142, c. 17v.

<sup>62</sup> Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 281-390.

Quello che, invece, può essere utile fare in ultima istanza – prima di chiudere questa mia breve analisi – è tirare le somme sul tema affrontato, chiamando in ballo nuovamente qualche dato riepilogativo, ma soprattutto rispondendo, in qualche modo, alla domanda contenuta implicitamente nel titolo di questo lavoro: nel mercato romano quattrocentesco, quale impatto quantitativo ebbero sotto il profilo produttivo-commerciale le tante tipologie di fermentati originarie delle realtà vitivinicole del Lazio meridionale?

Ebbene, si è visto innanzitutto come la posizione geografica delle varie località del distretto vitivinicolo di questa sub-regione spingesse chiaramente gli operatori commerciali a un diverso criterio di scelta e sfruttamento delle usuali linee di rifornimento su cui si muovevano ogni anno nel Quattrocento gli approvvigionamenti di vino diretti a Roma. Solitamente i fermentati prodotti nell'entroterra viaggiavano all'interno di contenitori in legno sulle vie consolari o su tracciati terrestri minori, caricati su some di animali, su vetture o carri, mentre quelli prodotti lungo le zone della fascia costiera sfruttavano la via marittima, grazie all'imbarco su navi di vario genere negli scali portuali più idonei per le operazioni di carico.

Per entrare, poi, più nello specifico: per quanto riguarda le aree territoriali più interne del distretto, su decine e decine di diverse realtà vitivinicole, soltanto sette – Anagni, Paliano, Segni, Cave, Cori, Velletri, e Genazzano – avevano la capacità ogni anno di far sentire il loro peso specifico nell'ambito generale delle importazioni vinicole dell'*hinterland* confluenti sulla capitale. Queste riuscivano a coprire da sole il 50%-60% del totale degli approvvigionamenti vinicoli terrestri diretti a Roma, con punte addirittura del 75% alla fine degli anni Settanta del Quattrocento: ciò voleva dire che ogni anno raggiungevano l'Urbe – per essere poi consumati dalle decine di migliaia di cittadini romani – più o meno tra i 400.000 e i 700.000 litri di vino di queste zone, per un volume di affari stimato tra 5.200 e 11.200 fiorini d'oro, a favore dei tanti mercanti operanti nel settore annualmente.

Sul fronte, invece, delle esportazioni marittime dirette a Roma, a distinguersi nel contesto distrettuale vitivinicolo basso-laziale erano soprattutto tre realtà rurali e portuali della linea costiera: Nettuno, Terracina e Sperlonga. Queste ultime, supportate probabilmente da una viticoltura intensiva che abbracciava vaste zone rurali e dalla presenza fondamentale di scali logistici essenziali a garantire l'approdo di navi di media stazza presenti regolarmente nel bacino del Mediterraneo, erano in grado di far arrivare nell'Urbe – salvo occasionali fasi – tra 240.000 e 1.000.000 di litri ogni anno, con punte di quasi 3.000.000 di litri di vino registrati durante particolari contingenze come, ad esempio, il giubileo del 1475. Tutto ciò si traduceva dal punto di vista econo-

mico-finanziario in un giro di affari che passava dai 3.800 fiorini d'oro, stimato per gli anni Quaranta del XV secolo, ai 15.500 fiorini d'oro alla fine degli anni Settanta dello stesso secolo, con punte che, anche qui, in presenza del giubileo subivano una reale impennata fino a superare abbondantemente i 45.000 fiorini d'oro.

Sulla scorta di questi dati, dunque, si può definitivamente concludere che l'impatto delle produzioni del distretto vinicolo del Lazio meridionale sul mercato romano fosse in termini assoluti piuttosto consistente. E lo era soprattutto in considerazione dell'accesa "concorrenza" innescatasi tra i principali centri vitivinicoli del Mediterraneo che annualmente partecipavano concretamente all'approvvigionamento vinicolo dell'Urbe. Parlo – riferendomi ovviamente a questo preciso contesto – di veri e propri "mostri sacri" della produzione vitivinicola medievale all'interno del Vecchio Continente: Creta per la Malvasia, il Regno di Napoli per il Greco, il Fiano, il Mangiaguerra e la Liguria per la Vernaccia, il Razese o Rossese e per il Moscatello di Taggia. Ebbene, pur in presenza di queste importanti realtà vinicole che certamente dal punto di vista quantitativo, ma soprattutto qualitativo, non avevano allora molti rivali, il distretto basso-laziale seppe guadagnarsi con il duro sacrificio di molti viticoltori e l'impegno di mercanti del tempo un'importante fetta dell'appetibile "torta" del mercato vinicolo romano quattrocentesco. Con le sue produzioni di vini bianchi e rossi, specializzate e non, questo distretto riusciva a occupare, a secondo delle annate, dal 6% al 17% dell'intero approvvigionamento vinicolo su cui l'Urbe ogni anno contava; mentre dal punto di vista prettamente economico-monetario, esso riusciva a generare un giro d'affari che annualmente oscillava tra il 4% e il 13% all'interno dei profitti totali del rilevante mercato vinicolo dell'Urbe. Sono cifre che al di là di tutto dimostrano le potenzialità di un territorio, come il Lazio meridionale, votato sì da sempre alla viticoltura, ma che senza dubbio beneficiò – sfruttandola fino in fondo e possiamo senz'altro dire fino a oggi, considerate le decine di *cultivar* presenti in questo distretto – della imprescindibile presenza di una piazza commerciale, come Roma, che per secoli rappresentò il centro nevralgico di raccolta e consumo di molti prodotti non solo a livello interregionale, come è più logico ritenere, ma anche e direi soprattutto all'interno dell'intero bacino del Mediterraneo.