

FONDAMENTA. 4

Gabriele Archetti

TEMPUS VINDEMIE

Per la storia delle vigne e del vino
nell'Europa medievale



FONDAZIONE CIVILTÀ BRESCIANA
PROVINCIA DI BRESCIA



Il mese di agosto e la preparazione delle botti
(Bobbio, cripta di S. Colombano, mosaico del XII secolo)



In alto: vite secolare
sul monte Orfano
di Rovato

A fianco: torchio
del XV secolo
nel cortile del castello
di Bellinzona



Degustazione del vino rosso
(Vienna, Biblioteca nazionale, *Tacuinum sanitatis* del XIV secolo)



La pigiatura dell'uva

Il vino veniva prodotto naturalmente nelle colline tra Siena e Firenze, anche se la zona del Chianti divenuta oggi simbolo dei migliori vini rossi, nel medioevo aveva attitudini per la produzione prevalente di vini bianchi. La generalizzata diffusione della vite – la cui coltivazione risulta particolarmente curata da parte delle istituzioni ecclesiastiche, monastiche e ospedaliere¹⁹ –, non ci aiuta però a capire la varietà dei vini prodotti che andavano da quelli più scadenti e leggeri, come l'*acquarello* bevuto da tutti gli strati sociali, a quelle più forti e robuste, come nel caso della vernaccia di S. Gimignano²⁰ che sembra riuscisse a contendere il primato a quella ligure, capaci di resistere nel tempo anche per quattro o cinque anni. A questo proposito, il notaio fiorentino Lapo Mazzei scriveva in una lettera all'amico mercante Francesco di Marco Datini che il vino debole poteva essere migliorato mischiandolo con quello più forte e suggeriva di usare il trebbiano nero che era «come proprio inchiostro» e rimediava a tutti i difetti del vino leggero²¹.

Ma in Toscana non si consumavano soltanto i vini locali e sulla piazza di Firenze si potevano comprare anche i prodotti più esclusivi; attraverso il grande emporio commerciale pisano, infatti, si effettuava una circolazione di prodotti vinari che interessava buona parte del Mediterraneo²². Si importava il vino dell'Elba, la vernaccia ligure, i vini di Napoli, della Sicilia, di Rodi e di Creta, ma da Pisa partivano anche i vi-

¹⁹ A proposito dei consumi ospedalieri, si vedano i rilievi di D. BALESTRACCI, *Per una storia degli ospedali del contado nella Toscana fra XIV e XVI secolo*, in *La società del bisogno. Poverità e assistenza nella Toscana medievale*, a cura di G. Pinto, Firenze 1989, pp. 37-59.

²⁰ Cfr. J. VICHÌ IMBERCIADORI, *L'immagine della vernaccia nei documenti sangimignanesi*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 30/2 (1990), pp. 3-15, dove si spiega la formazione di questo vitigno, differente da quello delle Cinque Terre, attraverso l'impiego di talee orientali fatte pervenire appositamente dalla Grecia nella seconda metà del XIII secolo e la sua rapida diffusione nel secolo successivo.

²¹ SER LAPO MAZZEI, *Lettere di un notaio a un mercante del secolo XIV*, a cura di C. Guasti, Firenze 1880, II, p. 265; citato anche da D. BALESTRACCI, *Il consumo del vino*, pp. 17-18; ID., *La produzione e la vendita*, pp. 42-43.

²² Cfr. M. TANGHERONI, *Politica, commercio, agricoltura a Pisa nel Trecento*, Pisa 1972, pp. 121-141; D. HERLIHY, *Pisa nel Duecento. Vita economica e sociale d'una città italiana nel medioevo*, Pisa 1973, pp. 58, 63, 128, 198-199.



Trasporto dell'uva
(Roma, mausoleo di S. Costanza, mosaico del VI secolo)

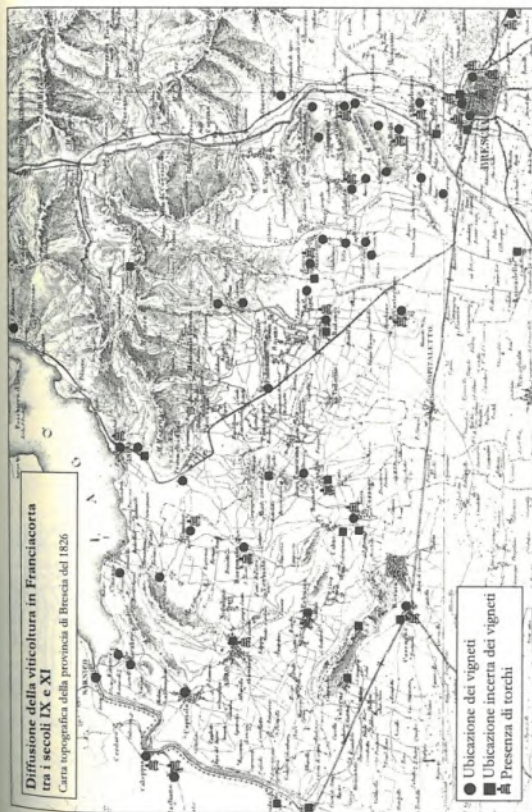
indicativa che risulta superiore a quelle bassomedievali e poco distante dalle rese ottenute ancora all'inizio del secolo scorso, come vedremo meglio in seguito. È evidente, tuttavia, che nella corte di Iseo, come ha opportunamente notato il Baronio, siamo in presenza «di un regime organizzato su base policolturale con una produzione differenziata e completa»⁷². Per quello che ci riguarda, le potenzialità del territorio risultano sfruttate sia dallo spazio occupato dai vigneti collocati lungo i bassi pendii che degradano verso il lago e che appaiono in piena produzione, sia dalla forte presenza di olivi che trovano alloggio in ristretti terrazzamenti ricavati anche dai siti più scoscesi.

Da ultimo, nella corte di Castegnato⁷³, l'unica ad essere definita *curtis dominica*, accanto alla cappella dipendente dal cenobio, a vari edifici e ad un arativo di circa 60 moggi, vi era anche un vigneto di quasi un ettaro; nel dominico i 60 moggi di seminativo erano uniti ad una vigna capace di 12 anfore (2/3 di ha) e a prati per 15 carri, mentre le due *sortes* del massaricio rendevano rispettivamente *vinum medium* ed altri tre appezzamenti davano 8 anfore. Uno degli appezzamenti del massaricio era stato concesso ad un uomo di condizione servile, specializzato nella coltura della vite e buon conoscitore dell'olivo, che era tenuto a versare un canone annuo della metà del vino e di dieci libbre di olio (5 kg circa), con l'obbligo di prestare la corvé di un giorno settimanale di lavoro sulle terre del dominico. Quanto al podere tenuto dal fattore Laubarto, che era classificato come una *sors absens*, il monastero di S. Giulia vi riscuoteva 2 congi di vino (120 litri?), 6 moggi di grano e un carro di fieno. Infine, anche per le proprietà della corte di Cellatica, la cui ubicazione risulta controversa, veniva registrata una «vinea ad anforas XL» ed altre 26 anfore di vino come entrata⁷⁴.

⁷² A. BARONIO, *Patrimoni monastici*, p. 43.

⁷³ Politico, p. 65; G. PASQUALI, *La distribuzione geografica*, p. 152-53; A. BARONIO, *Patrimoni monastici*, pp. 39-41. Inoltre, su questa corte anche i rilievi d'insieme di G. BILLOTTI, *Castegnato. Storia economico-sociale di un paese del borgo bresciano*, Comune di Castegnato (Bs) 1989, pp. 30-40, 282.

⁷⁴ Politico, pp. 92-93; G. ARCHETTI, *Vigne e vino*, p. 71.





Preparazione dei contenitori per la vendemmia



Lavaggio e pulitura delle botti



La vendemmia e la pigiatura dell'uva
(Vienna, Biblioteca nazionale, *Tacuinum sanitatis* del XIV secolo)



Degustazione del vino rosso
(Vienna, Biblioteca nazionale, *Tacuinum sanitatis* del XIV secolo)

Il tempo della vendemmia è il tempo prezioso, cantato e celebrato forse più di ogni altra attività agricola, che riempie di sé molta parte dell'immaginario collettivo e delle speranze del contadino. Il «tempus vindemie» – come ricordava il grande vescovo milanese Ambrogio – è il momento grandemente atteso dal vignaiolo che durante tutto l'anno si prodiga per la sua vigna, ne ammira la florida vegetazione e guarda con trepidazione al lento maturare delle uve percosse dai raggi del sole; ma è anche il momento dell'incontro (o dello scontro) fra il proprietario e i lavoratori delle sue terre.

In questo libro, dopo un'attenta rassegna storiografica degli studi europei più recenti condotti in ambito vitivinicolo, si pone attenzione alla coltivazione della vite in territorio lombardo, evidenziando tuttavia i siti naturalmente più vocati e interessati fin dall'alto medioevo a una coltura intensiva della vite. Un quadro che conferma la zona collinare morenica compresa fra la città di Brescia e il lago d'Iseo, nota anche con il nome di Franciacorta, come una regione viticola privilegiata. La precoce introduzione di vitigni selezionati, poi, e l'arrivo di varietà nuove nel XII secolo segna l'inizio di una nuova fase colturale sulla quale si fonda l'intera viticoltura moderna.

Da questo quadro in dinamica trasformazione, ne consegue una grande varietà di fermentati in grado di rispondere alle diversificate esigenze dei consumatori medievali, i cui gusti – in taluni casi – non sono alieni da una sorprendente modernità. È il caso, ad esempio, dei vini freschi e leggeri o di quelli dal sapore pieno e amabile, ma soprattutto dei vini frizzanti che anticipavano in buona sostanza quei prodotti con le «bollicine» che oggi rendono celebri in tutto il mondo molta parte delle colline lombarde.

SOMMARIO

Presentazione	.pag.	9
Introduzione	»	11
Sigle e abbreviazioni	»	21
PARTE PRIMA		
La civiltà europea del vino	»	23
Capitolo I		
VITE E VINO TRA EUROPA E MEDITERRANEO	»	25
Storia e storiografia nella Penisola iberica	»	36
La viticoltura francese: note storiografiche	»	47
La coltura viticola tedesca e i «vini del Reno»	»	63
Il vino a Bisanzio	»	78
Capitolo II		
VITE E VINO NELLA MEDIEVISTICA ITALIANA	»	89
La viticoltura nell'Italia centro-settentrionale	»	93
La coltivazione della vite nell'area ligure-piemontese	»	107
La storiografia vitivinicola lombarda	»	116
Vigne e vini tra Adige e Isonzo	»	134
La viticoltura nel Lazio medievale	»	147
Vigneti e vino nel Mezzogiorno	»	154
La tradizione viticola insulare	»	164

PARTE SECONDA

La coltura della vite nella Lombardia orientalepag. 173

Capitolo I

VIGNE, CAMPI CHIUSI E «TORCULARIA» » 175

Lenta diffusione di una coltura «domestica» » 184

Una terra vocata: la Franciacorta » 195

Le premesse dello sviluppo tardo medievale » 210

Capitolo II

IL GRANDE BALZO IN AVANTI » 229

Esempi di vigne monastiche » 233

Il lavoro dei priorati cluniacensi » 242

Verso un nuovo sistema di allevamento » 249

Capitolo III

I VIGNETI PRIVILEGIATI DELLE «CHIUSURE» CITTADINE » 263

Capitolo IV

IL CONTADINO E LA SUA VIGNA » 287

Capitolo V

NELLE VIGNE DEL VESCOVO » 317

PARTE TERZA

Dalle vigne al vino » 357

Capitolo I

VIGNE, PERGOLE E ALBERATE » 359

Fattori di rischio: gli uomini e la natura » 372

Capitolo II

ATTREZZI AGRICOLI, CONTENITORI VINARI E CANTINE » 389

Capitolo III

VINI COMUNI E VINI DI LUSSO » 435

Varietà di uve e diversità di vini » 450

Conclusioni » 477

INSERTO

Materiale cartografico pag. 489

Fonti e studi » 503

FONTI INEDITE E MANOSCRITTI » 505

BIBLIOGRAFIA » 517

Indici » 569

INDICE DEI NOMI DI PERSONA » 571

INDICE DEI NOMI DI LUOGO » 585

Alla Prefettura di Brescia
e alla Procura della Repubblica di Brescia

Con riferimento alla legge del 2 febbraio 1939, n. 374, concernente le norme per la consegna obbligatoria di esemplari stampati e delle pubblicazioni, la Fondazione Civiltà Bresciana – con sede a Brescia in Vicolo San Giuseppe n. 5 – deposita le copie d'obbligo del volume di Gabriele Archetti, *Tempus Vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, stampato presso la tipografia M. Squassina – in Via Lippi 6 a Brescia – nel settembre 1998, nella collana “Fondamenta. Fonti e studi di storia bresciana, 4”, prevista in mille (n. 1000) copie.

Brescia, 1 settembre 1998

In fede
Mons. Prof. Antonio Fappani
Presidente della Fondazione Civiltà Bresciana