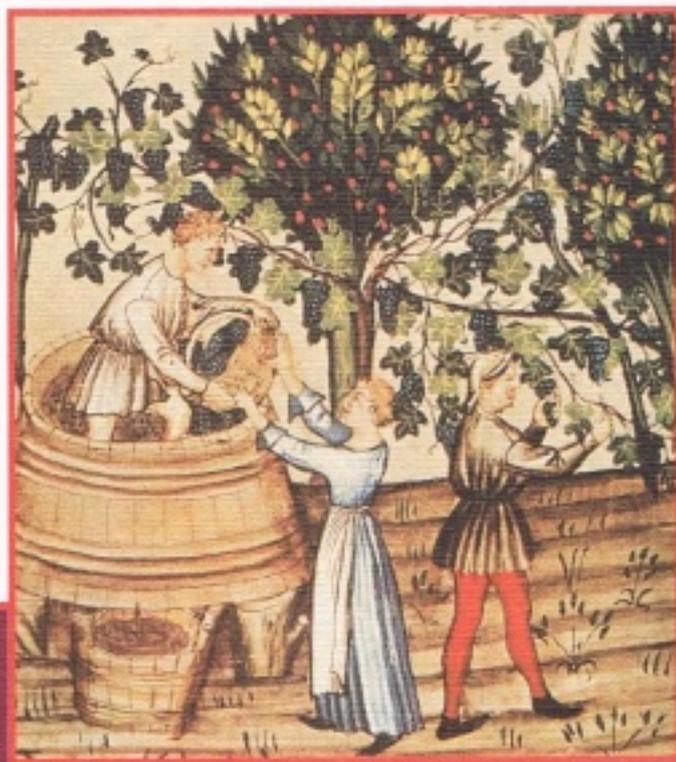


FONDAMENTA. 4

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

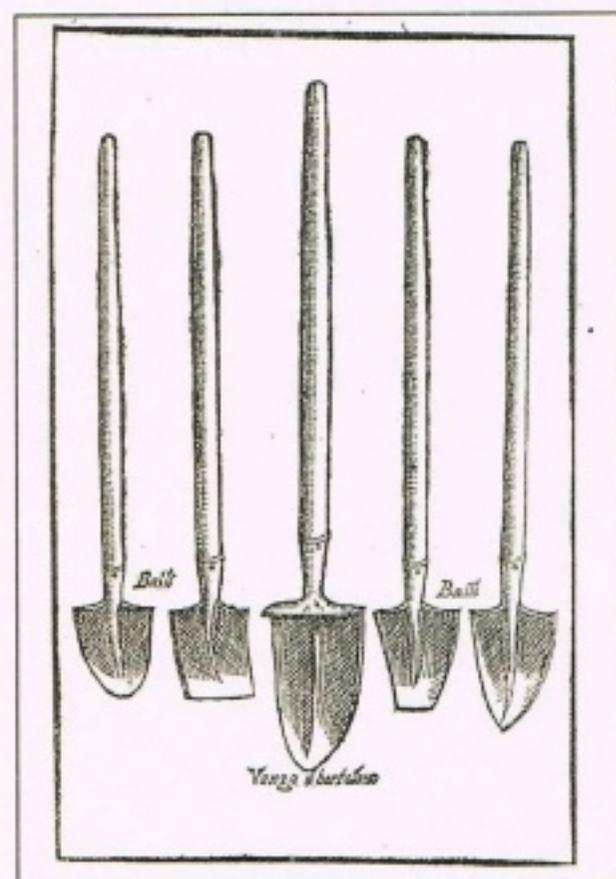
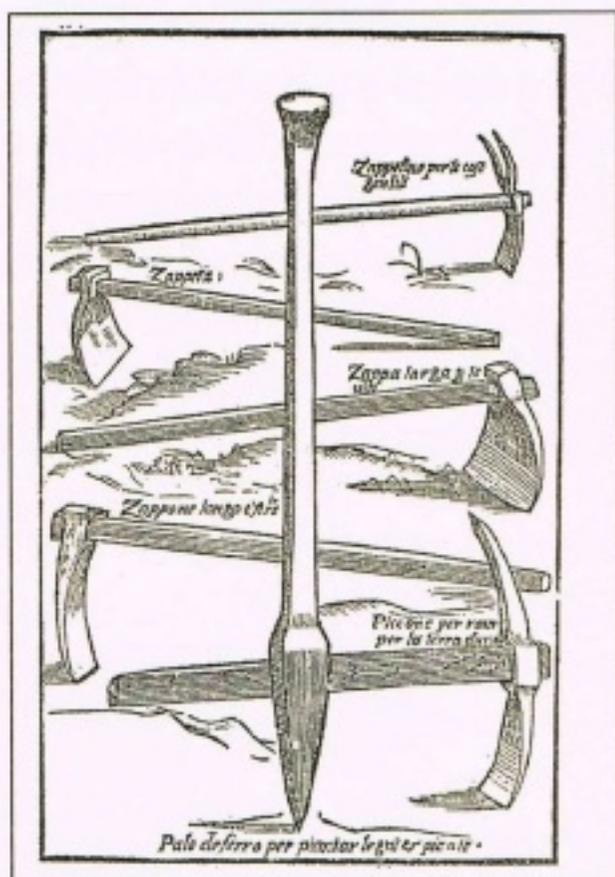
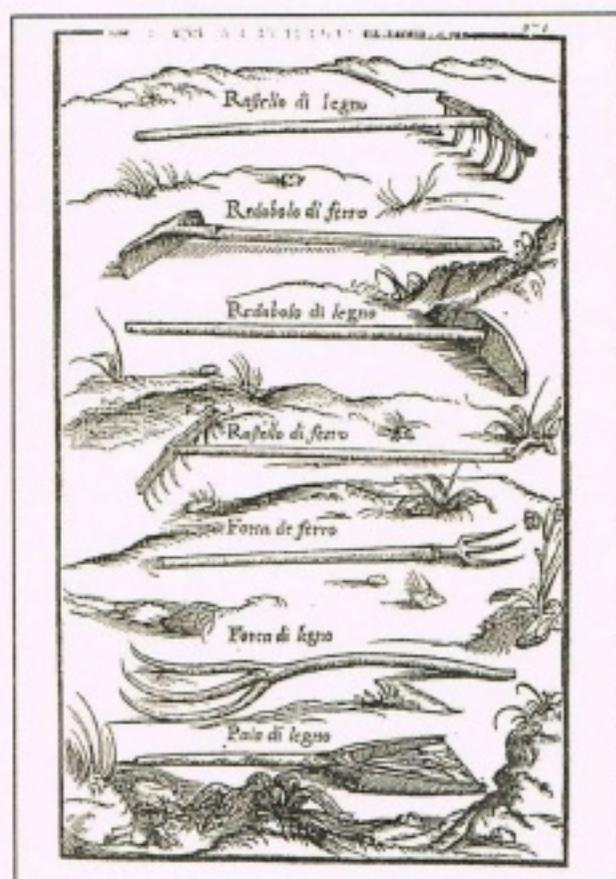
A fianco: torchio  
del XV secolo  
nel cortile del castello  
di Bellinzona



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



La pigiatura dell'uva



Attrezzi agricoli e contenitori vinari  
 tratti dalle *Giornate dell'agricoltura* di A. Gallo (1569)

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 ospedaliere<sup>19</sup> –, 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. Gimignano<sup>20</sup> 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 leggero<sup>21</sup>.

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 Mediterraneo<sup>22</sup>. 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-

<sup>19</sup> 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 secoli*, in *La società del bisogno. Povertà e assistenza nella Toscana medievale*, a cura di G. Pinto, Firenze 1989, pp. 37-59.

<sup>20</sup> Cfr. J. VICHI IMBERCIADORI, *L'immagine della vernaccia nei documenti sargoniziaci*, «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.

<sup>21</sup> 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; IX, *La produzione e la vendita*, pp. 42-43.

<sup>22</sup> 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)

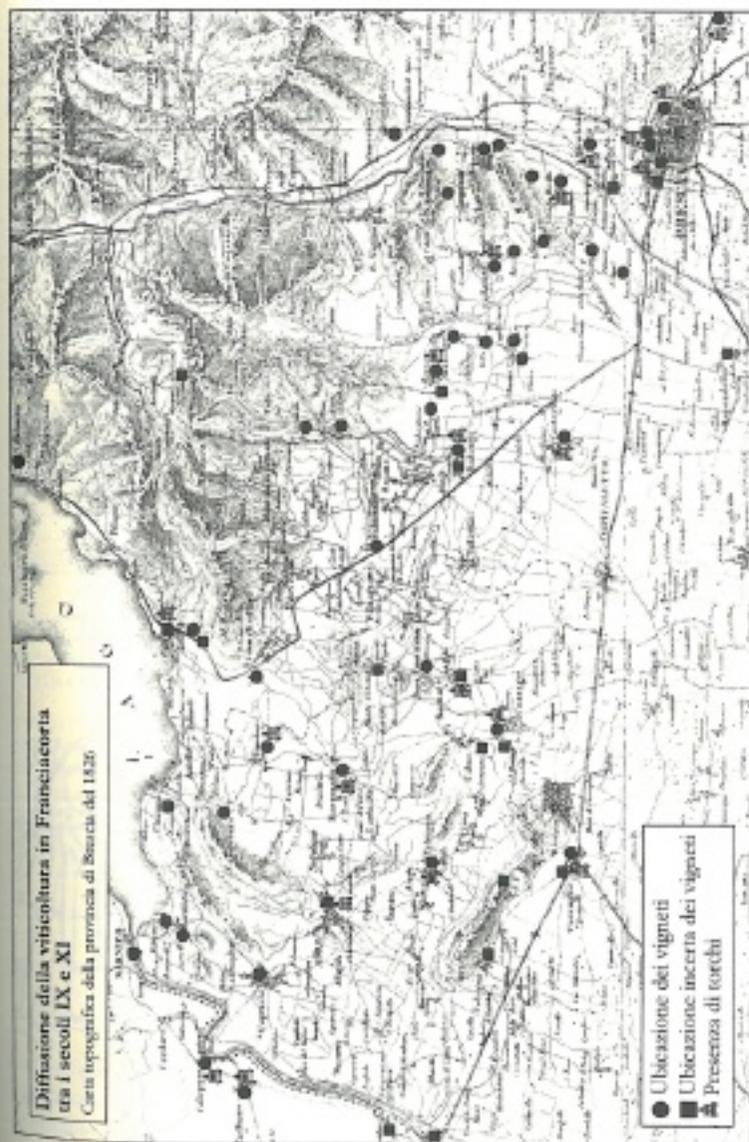
indicativa che risulta superiore a quelle bassomedievali e poco distanti dalle rese ottenute ancora all'inizio del secolo scorso, come vedremo meglio in seguito. È evidente, tuttavia, che nella corte di Iseo, come ha opportunamente notato il Baronio, siamo in presenza «di un regime organizzato su base policulturale con una produzione differenziata e completa»<sup>72</sup>. 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 nei ristretti terrazzamenti ricavati anche dai siti più scoscesi.

Da ultimo, nella corte di Castegnato<sup>73</sup>, l'unica ad essere definita *cortis 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 *sortis 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 entrata<sup>74</sup>.

<sup>72</sup> A. BARONIO, *Patrissoni monastii*, p. 43.

<sup>73</sup> Polittico, p. 65; G. PASQUALLI, *La distribuzione geografica*, p. 152-53; A. BARONIO, *Patrissoni monastii*, pp. 39-41. Inoltre, su questa corte anche i rilievi d'insieme di G. BIGNOTTI, *Castegnato. Storia economica-sociale di un paese del bergo bresciano*, Comune di Castegnato (Bs) 1989, pp. 30-40, 282.

<sup>74</sup> Polittico, pp. 92-93; G. ARCHETTI, *Vigne e vino*, p. 71.





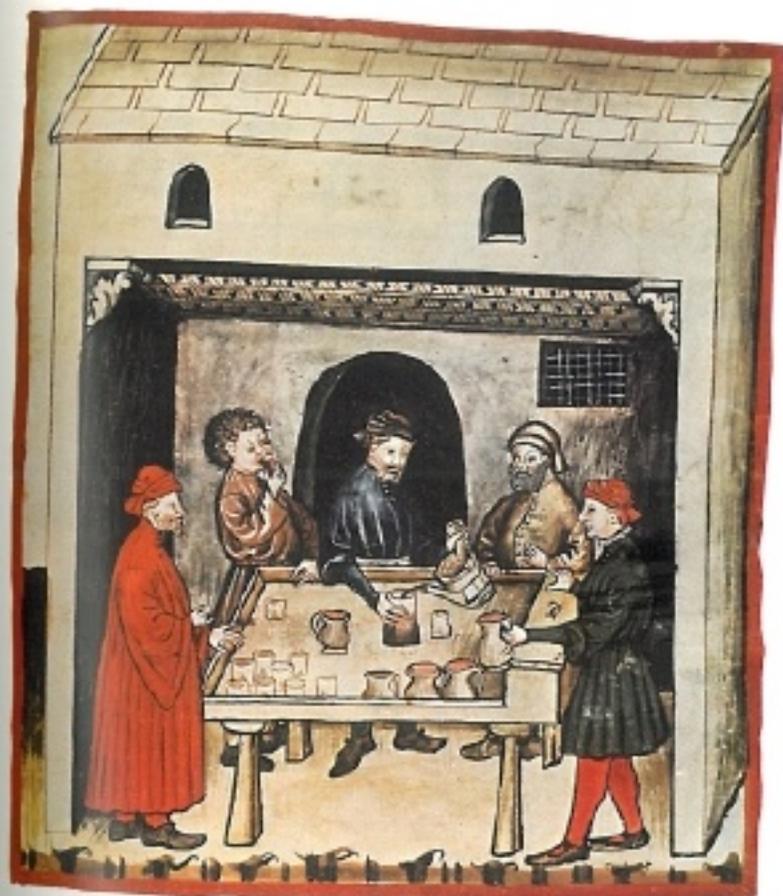
Preparazione dei contenitori per la vendemmia



Lavaggio e pulizia delle botti



La vendemmia e la pigliatura dell'uva  
(Vienna, Biblioteca nazionale, *Trauerbuch* del XIV secolo)



Degustazione del vino rosso  
(Vienna, Biblioteca nazionale, *Trauerbuch* 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 culturale 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		
<b>La civiltà europea del vino</b> .....	»	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 orientale** .....pag. 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

<b>Materiale cartografico</b> .....	pag.	489
<b>Fonti e studi</b> .....	»	503
FONTI INEDITE E MANOSCRITTI .....	»	505
BIBLIOGRAFIA .....	»	517
<b>Indici</b> .....	»	569
INDICE DEI NOMI DI PERSONA .....	»	571
INDICE DEI NOMI DI LUOGO .....	»	585