

VITE E TERRITORIO. IL CASO DELLA FRANCIACORTA NEL MEDIOEVO

GABRIELE ARCHETTI

Dipartimento di Studi Medievali, Umanistici e Rinascimentali
Università Cattolica Sacro Cuore, Milano

1. Negli ultimi decenni gli studi di storia agraria hanno fatto enormi progressi e le indagini sulla vitivinicoltura sono divenute un tema del tutto familiare alle più giovani generazioni di studiosi, al punto che anche in Italia si va ormai gradualmente approssimando il tempo per la redazione di una nuova Storia della vite e del vino in sostituzione della monumentale e superata opera di Arturo Marescalchi e Giovanni Dalmasso.

Infatti, dopo gli studi pionieristici sulla storia agraria toscana effettuati da Elio Conti, le ricerche sulla vite, sulla produzione di vino, sul suo consumo e commercio, hanno interessato ambiti regionali e locali via via sempre più numerosi, frequenti e approfonditi, conferendo piena dignità ad indagini in buona parte nuove e originali nel variegato panorama della medievistica italiana. Ne danno atto l'inserimento del tema tra le relazioni presentate alla XIII e XXXVII Settimana internazionale di studi sull'alto medioevo di Spoleto (CISAM 1966, 1990) e la frequenza dei convegni spesso di elevato livello scientifico ed innovativo - promossi tanto in sede regionale, quanto in ambito locale.

Il risultato attualmente più rilevante è forse quello di una mappa quasi completa della diffusione della vite in età medievale, nella quale sono individuabili le aree più intensamente occupate dai vigneti, i limiti, i tempi, le modalità e le varietà colturali degli stessi.

Senza dubbio, gli atti del convegno organizzato dalla "Rivista di storia dell'agricoltura" a Greve in Chianti nel 1987, con i suoi numerosi contributi regionali di sintesi, forniscono il quadro d'insieme più aggiornato, anche se in questo ultimo decennio molti studi - come nel caso di quelli sul Piemonte coordinati da Rinaldo Comba o la recentissima voce Weinbau Italien ("viticoltura") di Antonio Ivan Pini per il Lexikon des Mittelalters -, hanno messo a fuoco in maniera precisa la realtà di singoli ambiti territoriali.

Per quanto riguarda poi la lacuna, denunciata dallo storico bolognese a proposito della viticoltura medievale lombarda, essa è stata parzialmente colmata da chi scrive, che ha potuto mettere a confronto l'attività vitivinicola della Lombardia orientale con quella dell'Italia settentrionale, senza tuttavia tralasciare i livelli colturali raggiunti nel resto dei paesi europei. Un confronto, peraltro, che è stato al centro di numerosi congressi internazionali, come nel caso di quelli di Grenoble (1978), Louvain-la-Neuve (1988), Flaran (1989), Parigi e Suze-la-Rousse (1990), Aix-en-Provence e Toulon (1991), Atene e Barcellona (1993), Tarragona (1995), Angers e Pamplona (1996) o di Reims (1997) che non hanno mancato di affrontare il tema con ricerche nuove e originali.

2. Che il vino sia “uno degli elementi caratterizzanti della civiltà medievale”, come ha scritto il Pini, è confermato anche per il territorio bresciano e per la Franciacorta, termine con il quale si indica generalmente la regione collinare posta ad occidente della città di Brescia, tra i fiumi Mella e Oglio, che deve la sua singolare denominazione alla politica di espansione del comune urbano nel contado tra XII e XIII secolo. Si tratta di un'area pedemontana abbastanza circoscritta (oltre 500 kmq), ma che rappresenta un campione di studio assai interessante e quasi completo, sia dal punto di vista geomorfologico, sia da quello climatico, produttivo e culturale.

La presenza della vite è attestata fin dai tempi più remoti e la sua coltivazione trova puntuali riscontri a livello archeologico, artistico e documentario già nel periodo tardo romano e alto medievale in modo continuativo. Il monastero femminile di S. Giulia di Brescia per esempio, ricavava nel IX secolo quasi la metà di tutto il vino prodotto nei suoi possedimenti sparsi per la Lombardia proprio dalle corti franciacortine, mentre il cenobio benedettino di S. Benedetto di Leno aveva dipendenze a Gussago e Collebeato, in località cioè nelle quali è attestata una costante e antichissima tradizione viticola. Inoltre, i dati documentari relativi ai patrimoni di grandi enti ecclesiastici e monastici, confermano sempre la presenza di terreni situati in zone favorevoli pedologicamente alla vite, benché le nostre conoscenze prima della metà del IX secolo siano scarse e frammentarie. In particolare, è proprio dallo studio dei patrimoni di queste grandi istituzioni, i cui archivi già a partire dai secoli XI e XII appaiono sempre più forniti e ricchi di carte, che è possibile individuare nei loro possedimenti i siti destinati alla vite, una parte dei quali - di solito quelli meglio esposti nelle zone collinari - sono destinati a coltivazione intensiva e avviati ad una precoce viticoltura di qualità.

3. La prima impressione che emerge incrociando le informazioni provenienti dalle fonti documentarie con quelle letterarie e con i rilievi artistici ed i ritrovamenti archeologici conferma non solo la continuità con l'età antica, ma presenta anche una diffusione pressoché generalizzata della vite, benché certo diversa doveva essere la qualità e la quantità del vino prodotto nelle singole località. Un quadro generale dunque non molto dissimile da quello offerto da buona parte delle campagne dell'Italia settentrionale nello stesso periodo. Le fonti relative al territorio bresciano, tuttavia, permettono di osservare come lo sviluppo della nuova società comunale tra XI e XII secolo introduca importanti novità nello sfruttamento agrario del territorio e l'allargamento delle aree coltivate sia diretto prevalentemente all'introduzione di colture altamente redditizie e impegnative come quelle della vite.

La nuova tipologia dei contratti “ad runcandum et plantandum”, che prevede il dissodamento di nuove terre e l'impianto di vitigni selezionati anche dal punto di vista varietale, contiene clausole molto dettagliate che non sono rintracciabili nelle locazioni precedenti e non sono molto frequenti nemmeno nel resto delle fonti coeve. Si tratta, in effetti, di documenti che ci permettono di ricostruire una mappa di questa nuova viticoltura in territorio bresciano - coincidente con le aree della Franciacorta e dei Ronchi cittadini -, di conoscere la sua incidenza rispetto alle altre colture, la varietà tipologica dei vitigni e dei vini prodotti, come pure di fissare il ciclo completo della vite e degli interventi lavorativi richiesti al conduttore per bene colere, cioè coltivare con cura la vigna.

Prima di vedere più da vicino gli elementi e l'interesse che suscitano queste carte dal punto di vista delle attività rurali, è però necessario fare qualche esemplificazione a proposito dei nuovi vigneti e della scelta particolare relativa ai singoli terreni. Nei decenni iniziali del XII secolo è soprattutto la vivace attività economica del priorato cluniacense di S. Nicola di Rodengo ad animare l'area centrale della Franciacorta con i suoi coerenti acquisti territoriali e la dinamica gestione patrimoniale avviata dai monaci. Nel patrimonio di questo cenobio sono tuttavia pochi i vigneti che non siano anche in promiscuità con l'arativo, il prato o il bosco. Di particolare interesse appare l'azione monastica nei primi decenni del Duecento al fine di allargare le terre coltivabili a scapito di ampie porzio-

ni boschive. E' il caso, in particolare, delle prime pendici collinari che sovrastano l'inizio della pianura di Rodengo in località Valzina, non lontano dal cenobio. Nei contratti che vengono stipulati, della durata di 29 anni, non si stabilisce solamente l'obbligo di "roncare il bosco", ma anche di piantarvi "delle buone viti schiave", mentre il conduttore deve pagare il canone di affitto della terra, dare la terza parte del vino prodotto annualmente insieme alla decima e trasportarlo a sue spese alla cantina del cenobio. Altre precisazioni importanti si riferiscono alle vigne che dovevano essere circondate da siepi, al deposito di sassi e pietre (musne) derivanti dal dissodamento che ordinatamente era creato lungo i bordi del campo, dalle prime opere di vinificazione - pigiatura e torchiatura - che i contadini svolgevano direttamente nelle vigne prima di consegnare la quota di vino dovuta al priore, soprattutto alla scelta colturale di piantare una varietà precisa di vitigni di buona qualità e non semplicemente un vigneto.

La stessa azione di disboscamento per piantare vigneti di qualità è registrata alla fine del XII secolo per il monastero di Leno che dà in locazione i suoi terreni di Collebatto; una località quest'ultima dove il vescovo di Brescia possedeva le sue vigne principali. Esse rendevano alla Mensa vescovile discretamente vini bianchi e rossi, prodotti da uve schiave e nostrane, che venivano immagazzinati nella misura necessaria al fabbisogno della curia episcopale e per il resto erano venduti sul mercato cittadino. Anche vitigni pregiati come la vernaccia o il gropello e uve da tavola come la luglienga sono attestati nelle tenute vescovili nel corso del Duecento. E' bene sottolineare, anche in questo caso, la bontà della scelta del sito caratterizzato da una spiccata vocazionalità viticola. Il vescovo di Brescia, come l'abate di Leno o la badessa di S. Giulia, hanno ampi possedimenti in tutto il territorio diocesano: sia in area montana che in pianura, lungo i corsi d'acqua e vicino ai laghi, luoghi che si caratterizzano per uno sfruttamento agricolo particolare. Sarebbe pertanto inutile cercare cospicue distese di viti nelle corti di Bagnolo o di Pontevico poste nel cuore della pianura, o di quelle alpine di Edolo e Vobarno; le vigne del vescovo trovano invece la loro naturale collocazione a Collebatto e nelle colline che dolcemente degradano verso l'abitato urbano.

Esempi analoghi possono essere fatti anche per il cenobio di S. Giulia che tra XII e XIII secolo è tra le istituzioni cittadine in prima linea nello sviluppo agrario del territorio suburbano a nord-ovest della città. Ma non minore è lo sforzo sostenuto dal comune di Brescia nei confronti della zona collinare boschiva posta a nord-est della città che in seguito a questa azione di intenso dissodamento ha preso il nome di "Ronchi" (da runcare). Si tratta in genere di vigne di modesta estensione, protette da una siepe più o meno fitta che si va allargando nella misura in cui procede il lavoro di disboscamento, e che vivono in promiscuità con altre piante arboree come castagni e alberi da frutto. Altri elementi costanti sono la presenza di un edificio rurale, di una strada di accesso, dell'indicazione dell'estensione e dei confini. Anche in questo caso, però, lo sviluppo impetuoso della coltura della vite in area suburbana non è un fatto peculiare della realtà bresciana, ma è un fenomeno comune tipico che si accompagna alla crescita della società comunale dopo il Mille.

La singolarità dell'esempio che abbiamo studiato, tuttavia - e che lo differenzia dalla realtà non solo delle vicine situazioni di Sondrio, Bergamo, Trento, Verona, Mantova, Cremona o Lodi, ma anche di buona parte delle altre realtà cittadine italiane -, è data dal fatto che nei contratti per l'impianto di nuovi vigneti si stabiliscono anche le varietà colturali che devono essere piantate. Una specificazione assai precoce che registra i suoi primi casi già nella seconda metà del XII secolo e più compiutamente nel XIII, quando la maggior parte dei documenti coevi non va oltre la semplice indicazione di terra vineata, vinea o di vites. Il mercato bresciano del vino non entra nei circuiti della grande distribuzione internazionale, né i suoi vini sembrano aver mai conseguito la fama di quelli di altre regioni, ma i grandi proprietari locali operano scelte colturali innovative dirette verso una qualificazione dei loro terreni. Una situazione che fortunatamente trova ancora riscontro nelle carte d'archivio.

4. Negli atti di locazione, inoltre, sono contenute una serie di clausole dettagliate che descrivono tutta la fase lavorativa legata al ciclo della vite e che, ancora una volta, non è per nulla frequente rintracciare nelle fonti del XII e XIII secolo, ma soltanto dal XV in poi diventano abbastanza comuni. Ripercorrerle in breve è un'occasione per illustrare lo stretto legame che da sempre unisce il contadino alla terra e, soprattutto, il vignaiolo alla sua vigna.

Prima di piantare le viti era necessario preparare il terreno e se necessario - come abbiamo già visto -, strapparli al bosco e all'inculto (runcare), dissodandolo, arandolo in profondità, zappandolo con la marra e con la zappa a due denti (ligonizzare) fino a tre o quattro volte nel corso dell'anno; inoltre, sarchiandolo e liberandolo dai sassi più grossi che venivano ammucchiati lungo i bordi del campo in lunghe file ordinate. Era poi creato un fossato di scolo per evitare il ristagno delle acque piovane e, specie nei terreni siccitosi delle aree moreniche, per consentire di irrigare quando possibile il vigneto. Nelle zone collinari si sistemavano i pendii con numerose terrazze rinforzate da muretti a secco, realizzati con i detriti recuperati dal dissodamento - come si può ancora osservare nelle sistemazioni quattrocentesche delle colline di Ome, Calino, Bornato, Erbusco, corte Franca o San Vigilio -, ma non mancavano vigne piantate sulle coste scoscese e lavorate secondo la tecnica del "ritocchino", come nel caso della valle di Ome, di Gussago o del pianoro sul Corno di Provaglio. Il tutto comportava un notevole dispendio di forze lavorative, di energia fisica, di sudore e di capitali economici che erano ammortizzabili solo nel medio periodo, registrabili nella diversità delle clausole contenute nei contratti e degli oneri gravanti sui conduttori.

La vigna veniva piantata scavando dei solchi nel terreno, sul cui fondo si depositavano sassi per il drenaggio, foglie, frasche o altro materiale organico per ammorbidire e arricchire il terreno; si infilavano quindi nella terra delle semplici talee senza radici, formate da tralci fruttiferi dell'anno precedente con una porzione di legno vecchio alla base, a distanze variabili l'una dall'altra a seconda delle zone, dei tipi di impianto e di vitigno. Le talee senza radici erano il metodo più frequente e meno costoso, ma era raro che tutti i maglioli potessero attecchire la prima volta; era perciò necessario l'anno seguente riempire i vuoti rimasti con nuove talee. I tempi di produzione di questo tipo di vigneto variavano dai sei ai nove anni, come si evince dalle clausole contrattuali che prevedono dopo tale periodo un aggiornamento del canone. Il metodo, però, più costoso ed efficace era quello di piantare le talee in un vivaio, trapiantandole solo quando avevano messo le radici, cioè dopo uno o due anni. Un terzo metodo assai comune nella documentazione era quello della propaggine, particolarmente efficace nel rinnovare la vigna dalle piante più malandate o che davano poco frutto.

La piantagione poteva avvenire in autunno o in primavera: le viti venivano ricoperte di terra in modo che i rigori del freddo invernale o il caldo estivo non le facessero seccare sul nascere; ma prima dell'impianto si mettevano i pali e i sostegni verdi o secchi a cui venivano legate le giovani pianticelle con vimini di salice (asalgare). A protezione del vigneto non c'era solo il fossato, ma veniva realizzata anche una siepe che circondava il campo tutelandolo dai possibili danneggiamenti di animali o di persone. Nel corso dell'anno, poi, i coltivatori erano chiamati a continui interventi lavorativi nella vigna: dopo la vendemmia la zappavano e nei mesi di aprile-maggio ripetevano tale operazione, mentre nelle zone di pianura nelle Chiusure meridionali della città, a Rodengo o a Passirano, dove i filari erano disposti in modo più largo, aravano per due volte la terra con i buoi per favorire un utilizzo promiscuo del terreno sottostante. La sarchiatura consentiva di fronteggiare le erbe infestanti e, specie nelle zone moreniche più sassose e povere di acqua, permetteva di trattenere maggiormente l'umidità del terreno, interrompendo la traspirazione del suolo col rallentamento dell'evaporazione causata dal calore estivo.

Tra gennaio e febbraio aveva inizio la potatura che si faceva asportando i tralci meno vigorosi e salvando quelli più robusti destinati a portare frutto nell'annata successiva e dai quali si ricavano anche le talee per fare i vivai; inoltre, i contadini rinnovavano i ceppi invecchiati mediante

propagginazione o altro metodo, sostituivano i sostegni malandati, piantavano nuovi pali e sistemavano i sostegni verdi; poi, arricchivano il terreno con concime organico e minerale mediante l'apporto di letame e di terreno marnoso ricco di argilla. In una concessione di terra del 1287, posta nelle Chiusure urbane, si precisa che il conduttore doveva "zapare, arare et cultivare" la vigna e la terra avuta in concessione, "et puthare et manciare et azuntare (...) secundum bona consuetudine laborerii terrarum et vithum"; egli era tenuto poi a trasportare e spargere ogni anno "in predictis petiis terre, VII plaustra boni letaminis de stala". In un'investitura del 1195 invece, relativa ad un nuovo vigneto, il coltivatore si impegnava a piantare delle buone viti schiave, mettere i sostegni secchi a cui legare i tralci, coltivare, zappare, propagginare, potare e concimare la futura vigna, intervenendo su di essa ogni volta che fosse stato necessario.

Dopo la potatura e durante la primavera bisognava legare le viti ai loro sostegni in modo da garantire un appoggio adeguato ai tralci carichi di uva e consentire di lavorare agevolmente il terreno sottostante senza recare danno alla pianta. Tra aprile e maggio si faceva la spollonatura mediante l'asportazione dei germogli infruttiferi, mentre ad agosto si effettuava la potatura verde togliendo i tralci e le foglie sovrabbondanti per favorire una migliore esposizione delle uve e la circolazione dell'aria che rendeva più difficile la formazione di muffe. Vi erano, infine, altri lavori periodici che venivano compiuti dai rustici, quali il mantenimento dei fossati di scolo, la sistemazione delle siepi poste a protezione del vigneto, la potatura ogni tre anni degli alberi di testata e delle albe verdi di sostegno (olmi, aceri, pioppi, salici...), la cura delle piante da frutto che erano una costante del paesaggio agrario medievale e venivano piantate un po' ovunque nel campo coltivato. Un capitolo a parte è quello relativo ai porta-innesti, alla differente tipologia varietale dei vitigni e alla possibilità degli incroci, attestato dalla presenza delle viti "portatrici" documentate già nelle fonti duecentesche.

5. La vendemmia era il momento più importante di tutto il lavoro svolto nella vigna. La raccolta dell'uva avveniva con ceste e cavagni di vimini dopo aver informato uno o due giorni prima il proprietario che, in questo modo, poteva recarsi sul posto per sorvegliare la raccolta e il corretto prelevamento della quota parte che gli era dovuta (di solito, un terzo oppure la metà del prodotto raccolto). L'uva era trasportata ai tini su carri dove era pigiata, direttamente sul posto o presso la dimora rurale del titolare, e poi immediatamente (vinificazione in bianco) o dopo pochi giorni di riposo nella tina, passata nel torchio; il vino nuovo ottenuto poteva essere venduto sul mercato come novellus o venire conservato nelle botti di legno poste in cantina. L'inizio della vendemmia era fissato dal Consiglio generale del comune e non poteva avvenire prima della festa di s. Maria de vendimia, cioè della festa della natività di s. Maria vergine (8 settembre) e poteva protrarsi fino alla fine di ottobre. In questo periodo, per consentire il massimo impiego di manodopera utile, venivano sospese anche le udienze del tribunale civile.

I canoni pagati al tempo della vendemmia consistevano in uva, mosto e vino novum, se versati prima o dopo la torchiatura, in vinum puratum (lavorato) se consegnati a san Martino; raramente invece si incontrano canoni di vino misclato, cioè allungato con una parte di acqua e organoletticamente diverso dal vinello. A carico dei conduttori vi era pure il trasporto e l'incanamento del prodotto presso la cantina del signore in città o nel centro rurale della corte, dove vi erano i magazzini e i locali per la conservazione e la trasformazione dei prodotti agricoli; il proprietario dava ai carrettieri un pasto a base di pane, vino, carne e formaggio, oppure una somma equivalente in denaro. Prima della raccolta dell'uva, tuttavia, si dovevano preparare i contenitori vinari o acquistarne di nuovi, stringere i cerchi e rinnovare le doghe alle botti, lavare tini, mastelli, secchi e gerle, ordinare la cantina. Tra XII e XVI secolo la vinificazione e la conservazione del vino avveniva in botti e tini costruiti con doghe di legno (castagno, rovere, salice, albero) legate insieme da numerosi cerchi come mostrano le fonti iconografiche del tempo.

Il riordino della cantina era un impegno gravoso; lo era anche sotto il profilo economico quando si dovevano sistemare tini e botti o acquistare nuovi contenitori. I dati relativi alle spese sostenute nella tarda estate del 1414 dalla corte signorile di Clusane per sistemare la cantina in vista della vendemmia, elencano in concreto alcune di queste opere ed i costi di approntamento. I tini vennero portati fuori dalla rocca, lavati nel cortile e rimessi in piedi da un magister, un artigiano del legno, aiutato da alcuni operai; altri salariati furono incaricati di lavare le botti, di sostituire le doghe più malandate, di stringere i cerchi o di cambiarli, dove era necessario, sotto l'attenta direzione di un maestro bottaio che sorvegliava di persona tutte queste operazioni. Il loro trattamento economico era valutato in base alle mansioni svolte e variava dai 3 agli 8 soldi a giornata. Infine, l'acquisto di arsenico per uccidere i topi che infestavano la cantina e i granai, la spesa di 36 soldi per il viaggio compiuto dal fattore a Lovere "a trovar vezi", cioè a comprare botti, e il costo dei rustici mandati a sfrondare le vigne chiudevano un primo capitolo di spese.

Un conto a parte era invece quello relativo alla sistemazione del cortile destinato alla vinificazione e all'allestimento di un torchio nuovo. A questo scopo, il 10 luglio 1414, venne chiamato dalla Valcamonica un esperto maestro del legno, Petercino di Pisogne, che procurò i tronchi di abete più adatti di varia lunghezza, tagliò i pali della misura necessaria, preparò delle tavole della grandezza di tre braccia e costruì un tinello per il trasporto delle uve. Altre spese riguardarono l'acquisto di chiodi di ferro ancora da temprare, del grasso per ungere l'albero del torchio e di un palo di ferro per azionare l'albero collegato alla trave di pressaggio. Petercino ed i suoi aiutanti furono alloggiati nella corte signorile ed il loro vitto venne a costare due misure di farina, utilizzata per fare il pane, diciannove libbre di formaggio, una quarta di fagioli, due gerle di vino e dieci soldi per la paga di "una femena che fé la cosina ay diti magistri", cioè di una domestica. In totale - tutto compreso -, il prezzo del torchio finito si aggirava intorno alle 30 lire (ma, si tenga presente che la paga mensile di un lavoratore salariato non specializzato era inferiore a 4 lire), si trattava cioè di una spesa di tutto rispetto anche per una corte signorile.

6. E' possibile, ci chiediamo a questo punto, conoscere le rese della vite nel medioevo? Le informazioni che possediamo non sono tali da consentire delle stime del tutto affidabili, ma sono abbastanza precise da permetterci di formulare delle ipotesi di lavoro sufficientemente credibili. Si può pertanto affermare che le rese medie dall'alto al basso medioevo - ma ciò vale anche per buona parte dell'età moderna -, furono abbastanza simili e questo vale almeno fino all'introduzione del solfato di rame e, nel nostro secolo, degli antiparassitari e della più recente selezione biologica dei vitigni. Nelle tenute vescovili di Collebeato, per esempio, la resa media per ettaro tra la fine del Duecento e l'inizio del Trecento si aggirava intorno ai 5-600 litri! Si trattava cioè di una resa molto bassa, non solo se paragonata a quelle attuali (che nel caso dei vini bianchi d.o.c. di Franciacorta si fissa intorno ai 90-120 ettolitri per ettaro), ma anche rispetto alla rendita media nel Bresciano del secolo scorso, prima cioè dell'invasione dell'oidium e della fillossera, che era di circa 15 ettolitri per ettaro.

Tale rendimento, tuttavia, era solo di poco superiore a quello calcolato tra il IX e il X secolo per il Polittico di S. Giulia e comunque più alto rispetto alle rese quattrocentesche dei vigneti bolognesi, coltivati secondo la tecnica della "piantata", studiate dal Pini, ma assai vicino a quello delle zone a coltura specializzata del Piemonte come ha rilevato Daniela Boarino. Va notato solamente, senza entrare nel merito di questa forte variazione produttiva, che simili differenze sono state riscontrate anche per altre colture, come quelle cerealicole o quelle ortofrutticole. Esse risiedono in buona parte nel modo stesso di coltivare la vite in promiscuità con altri prodotti, anche nei vigneti specializzati - tecnica che del resto è stata in uso abitualmente fino ad anni non lontani del nostro secolo nelle campagne lombarde -, e nell'assoluta impotenza di fronte alle malattie, all'attacco dei parassiti e agli eventi meteorologici e climatici che si abbattevano sulle colture. Va osservato tuttavia, che -

sempre nelle tenute vescovili di Collebeato -, in alcuni casi di vigne particolarmente curate, le rese della vite sembra che fossero anche doppie rispetto a quelle che abbiamo calcolato, ma i pochi elementi forniti dalle fonti non ci consentono di generalizzare quest'ultimo dato limitato.

Quali erano, però, le uve coltivate a Brescia, o meglio, è possibile tracciare un quadro dell'ampelografia in Franciacorta dopo il Mille? Le ricerche in questa direzione hanno raggiunto buoni risultati, sulla base dei quali è possibile delineare in modo abbastanza preciso il problema. In via preliminare, però, è bene tenere presente che nella mentalità, nel gusto e nelle esigenze dell'uomo medievale la qualità del vino non aveva lo stesso valore centrale che per il consumatore odierno: la vitivinicoltura era prima di tutto un fatto quantitativo più che qualitativo. Fu soltanto nel corso del pieno e del tardo medioevo che si affermarono una nuova sensibilità e una nuova attenzione per la qualità dei vini, sconosciute nella documentazione antecedente. Dalla seconda metà del XII secolo, infatti, accanto alle premure dei proprietari di riscuotere *vinum bonum et purum*, si cominciò a richiedere determinate qualità di vino, favorendo la selezione e la coltivazione dei vitigni migliori all'avvio di un nuovo vigneto o al rinnovo di una vecchia piantagione. Una innovazione che ha portato alla trasformazione del gusto dei consumatori e a privilegiare in ambito colturale i nuovi prodotti al posto dei tradizionali vini "latini", cioè locali, come abbiamo mostrato con gli esempi precedenti.

Dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche, poi, il vino veniva classificato secondo diverse categorie valutative - elencate con dovizia di particolari dai trattatisti medievali -, che sono riconducibili al tipo di uva impiegata o alla tecnica di vinificazione a cui veniva sottoposta. In primo luogo, vi era il vino puro o vino colato, cioè il vino fiore, ottenuto dalla semplice pigiatura dell'uva, a cui faceva seguito il vino di prima torchiatura (*vinum bonum et purum*). I consumatori di questo vino erano in prevalenza i grandi enti ecclesiastici e monastici; essi ne facevano uso per i loro consumi domestici e per le necessità liturgiche, sociali e di rappresentanza dettate dai doveri verso la carità e l'ospitalità. Allo stesso modo buoni consumatori erano anche i nobili di più antica tradizione aristocratica e coloro che ricoprivano i livelli più alti delle magistrature comunali e delle curie vassallatiche, come pure quei nuovi ricchi della borghesia, dei ceti professionali e mercantili emergenti che affollavano i quartieri tra la prima e la seconda cerchia di mura cittadine e vedevano nel consumo di vino di qualità un mezzo di elevazione e di distinzione sociale, nonché di emulazione dell'aristocrazia.

Al secondo posto vi era il vino *misclatum*, cioè miscelato con una parte di acqua, che era consumato praticamente su tutte le tavole e che non deve essere confuso con il vinello. Questo sotto-prodotto vinicolo era denominato *marello* negli statuti di Brescia e si otteneva dalla ripetuta torchiatura delle vinacce addizionate con acqua e talvolta con grappoli freschi o mosto per migliorarne la consistenza e il sapore; il suo valore variava in rapporto alle percentuali più o meno elevate di residui vinari. Si trattava di un fermentato che per la limitata parte zuccherina e la bassa gradazione alcolica era soggetto a facili alterazioni e nel giro di pochi mesi si guastava in maniera irreversibile. Normalmente però, quando possibile, il *vinum guastum* veniva recuperato e ravvivato con l'aggiunta di mosto al fine di ottenere una nuova fermentazione, ma il risultato finale restava sempre quello di un prodotto a basso contenuto alcolico, poco robusto e un po' acidulo, assolutamente inadatto a resistere nel tempo. Esso era bevuto dalle famiglie contadine, dai lavoratori e dai manenti che destinavano alla vendita la loro parte di vino puro.

Un'altra distinzione importante era costituita dal colore, *album*, *vermilion*, *nigrum*, e dallo stato di invecchiamento (*novum*, *vetus*), anche se a motivo degli imperfetti metodi di conservazione il vino era considerato ottimo se consumato entro l'annata. I vini erano bevuti normalmente giovani e il gusto dei consumatori si orientava verso prodotti dal sapore agro-dolce, piuttosto che verso il gusto secco. Ciò non significa naturalmente che non esistesse il vino invecchiato, ma certo il vino dell'an-

no precedente aveva di solito un prezzo inferiore rispetto a quello del vino nuovo e di conseguenza era meno apprezzato.

Una tecnica di sicura conservazione - accanto a quella usata per ravvivare i vini guasti, con grappoli freschi o mosto, e che viene indicata dagli agronomi col termine *incapellare* -, era quella della bollitura del mosto, da cui si otteneva il vino cotto o bullito che solo raramente e in piccole quantità era conservato puro. Un posto a parte era riservato all'agresto, anche se il suo impiego non viene indicato sovente nelle carte bresciane; esso era usato in cucina al posto dell'aceto per accompagnare i piatti più ricercati ed era pure consigliato come medicinale per le sue proprietà antisettiche. Lo si otteneva non tanto spiccando l'uva ancora acerba, quanto cogliendo quella che non sarebbe mai giunta a maturazione a causa della tardiva fioritura di parte dei tralci. Si aggiunga, infine, che il vino bianco era di solito considerato più pregiato e più adatto alle classi elevate, come sembra si possa inferire dai prezzi di mercato che ci sono pervenuti; il rosso però continuò a rappresentare nell'immaginario collettivo medievale il vino per eccellenza, sia per i suoi usi liturgici, sia per le analogie col sangue di Cristo. Inoltre, la produzione quantitativa maggiore era data proprio dal *vermilion* e dai rosati, i cui consumi erano incentivati dal comune di Brescia con precise disposizioni statutarie, agevolazioni fiscali e commerciali.

7. Solo a questo punto è possibile dire qualcosa di più sui tipi di uve coltivate e sulla diversità dei vini. Innanzitutto, ed è la più antica testimonianza di un vino tutto bresciano, vi era il *vinum nostranum*, documentato a partire dal 1176, che consisteva in un *vermilion* prodotto sulle colline della Franciacorta, sui Ronchi di Brescia, nella Valtenesi e altrove, probabilmente non da un'unica qualità di uva, ma da diverse specie bianche e rosse opportunamente abbinate. Questo metodo garantiva una maggiore stabilità produttiva e rese annuali generalmente discrete, anche in presenza delle variabili stagionali che potevano influire in maniera diversa sulle varie qualità. Va notato, però, che il termine *nostrano* non indicava un vino anonimo fatto dalla semplice miscelatura di uve differenti, nel qual caso non sarebbe stato necessario aggiungere alla denominazione di *vinum* l'aggettivo qualificativo di *nostranum*, ma indicava un tipo di vino particolare, ben riconoscibile e di buona qualità, anche se inferiore ad altri come la schiava o la vernaccia.

Tra le uve bianche, invece, la prima ad essere attestata già nel 1180 sulle colline del lago di Garda, e più frequentemente a partire dal 1195 anche in Franciacorta e un po' in tutto il Bresciano, è la schiava, assai diffusa nell'Italia settentrionale in età comunale e lodata da Pier de' Crescenzi che la pone all'inizio del suo elenco delle migliori uve da piantare ed indica proprio questo territorio come uno dei luoghi in cui era maggiormente coltivata. Appoggiata a sostegni secchi, la schiava era prodotta in collina dove la terra era magra e il suo vino sottile e chiaro era adatto all'invecchiamento e preferito per gli usi liturgici. Accanto alla qualità bianca vi era anche la schiava nera, poco adatta alla vinificazione, che però migliorava se accompagnata col goppello. Un vitigno quest'ultimo, proveniente forse dall'area veronese, variamente attestato nel corso del Duecento, le cui uve bianche (quelle nere erano meno adatte a vinificare), giustamente lodate dal Gallo, davano un vino robusto e gentile, impiegato anche per rinforzare i prodotti più deboli.

Un altro vino pregiato, ottenuto inizialmente sulle terre vescovili, ma poi anche nelle Chiusure, a Cellatica, Gussago, Rezzato..., era la vernaccia: un vitigno trasportato dalla Grecia grazie ai mercanti pisani e genovesi e impiantato in varie parti della Penisola italiana, ma specialmente in Liguria, il cui vino era apprezzato anche all'estero, in Francia, nelle Fiandre, in Germania e Inghilterra; ma si deve precisare che la vernaccia prodotta in area padana era alquanto differente da quella delle Cinque Terre e così pure i due vini: più simile al trebbiano il primo, al vino greco il secondo. Invece, la predilezione crescente per i vini dolci e profumati è alla base della fortuna del moscatello, anch'esso proveniente dalla Riviera Ligure (celebre quello di Taggia) di cui si hanno le prime notizie

documentarie solo dalla fine del XIV secolo nelle località di Clusane e Capriolo, anche se in altre zone dell'Italia settentrionale come quella subalpina risulta attestato già qualche decennio prima.

Tra le uve dolcissime assai ricercata era la malvasia bianca, ma il vino di quest'uva prodotto in area padana - analogamente alla vernaccia -, era differente da quello proveniente da Candia, come pure lo era la varietà del vitigno; si trattava infatti di un vino meno liquoroso rispetto a quello dell'isola mediterranea, ma assai apprezzato per il suo aroma fruttato e segno di distinzione per le classi dell'alta borghesia e dei ceti emergenti più ricchi. Numerose testimonianze del vino di Creta invece si hanno all'inizio del Quattrocento, insieme alle forniture di malvasia e di vino di Tiro, ma ciò vale anche per quelle sei gerle di crespia, cioè di vinum phaleratum, suavissimum, pulchrum et amoenum - che secondo l'agronomo seicentesco G.B. Croce, era il risultato di un accurato dosaggio di vino vecchio con mosto dolce, grappoli freschi e poca acqua -, consegnate a Pandolfo Malatesta nel 1414 dal suo fattore della tenuta signorile di Clusane.

A questo elenco, certamente incompleto, gli statuti di Brescia emanati nel 1355 da Bernabò Visconti aggiungono altre tre qualità di uve: la luyana - attestata già nel XIII secolo come uva da tavola -, la brumesta e la durasna, forse lontane antenate delle odierne uve luglienga, invernenga e duracina o pergola; mentre Agostino Gallo a metà Cinquecento completava la lista ricordando, tra le uve rosse, le marzamine dai grappoli lunghi e dagli acini grossi, il cui vino gentile e carico di colore si prestava ad essere unito ad ogni altro; le besegane e le rossere che producevano un vino discreto se accompagnato col gropello o il merzemino; le voltoline (o valtelline) che davano grande quantità di uva e le pignole dal vino semplice e buono.

Tra le uve bianche in testa erano registrate le viti trebbiane che producevano grappoli lunghi e acini grossi, il cui vino potente era tanto più abbondante e delicato se proveniente dai colli percossi dal sole; le gropelle bianche e le buonimperghe dal vino gentile, le albamatte che maturavano tardi e le bugarelle che non solo erano ottime da mangiare e davano uva in abbondanza, ma facevano anche un vino limpido e soave. Tra le uve da tavola, accanto alla vernaccia, alla malvasia e al moscatello, erano elencate le alliane (o luyane) che maturavano per prime già alla fine di luglio, le duracine che fatte seccare erano delicatissime da mangiare a carnevale e a pasqua, e le brumeste, nere e bianche, dal sapore delicato, anche se di tardiva maturazione; infine, la marina nera (l'equivalente forse dell'odierna passerina), un'uva preziosa, priva di vinaccioli, usata tanto in cucina per fare cibi ripieni o dolci ricercati, quanto consigliata dai medici per le sue riconosciute virtù terapeutiche.

8. Di fronte questo lungo elenco di vini ci resta forse la curiosità di conoscere i sapori di tali bevande per capire meglio l'orientamento del gusto dei consumatori medievali; ci rimane pure il quadro di una grande varietà di fermentati che caratterizzava il mercato dell'epoca. Ma, ricostruire il sapore di quei vini è ormai un'impresa impossibile. D'altra parte, in assenza di fonti catastali e di estimi - che si hanno stabilmente solo a partire dal pieno Quattrocento -, i dati che possediamo non consentono neppure di fare un discorso serio sui consumi di vino prima dell'età moderna. Studi condotti altrove, tuttavia, parlano di consumi di vino molto alti e non si è lontani dal vero se si tiene come riferimento il fabbisogno medio a persona di 1 o 2 litri di vino giornalieri. Al questo riguardo, però, vale la pena di ricordare almeno un documento proveniente dal fondo monastico di S. Giulia, non solo perché conferma i dati che abbiamo appena indicato, ma anche perché registra una situazione di difficoltà economica che, sia pure con diversa intensità, gravava sull'antico centro monastico da oltre mezzo secolo.

Il 12 marzo 1300 la badessa Ramburzia procedeva nell'acquisto del vino necessario per le sue monache, in quanto la comunità religiosa ne era priva. In quel momento però il cenobio non aveva il denaro, né i mezzi sufficienti per operare l'acquisto, ragione per cui fu costretto a posticipare a san Michele, cioè alla fine delle vendemmia, il pagamento di tale fornitura, ipotecando a garanzia le

entrate dei suoi diritti dominicali sulla tenuta extra urbana della "Grassia". Il fabbisogno delle religiose, per il periodo compreso tra marzo e agosto, era stimato in 9 carri di vino puro, al prezzo di mercato di 27 lire complessive; il vino venne fornito dal presbitero della pieve di Bornato che accolse di buon grado le garanzie reali offerte dalle benedettine. La comunità monastica in quel momento era composta da una ventina di religiose e, anche se non sappiamo quanto fosse numeroso il personale addetto ai servizi, sembra verosimile ipotizzare che il fabbisogno di vino puro - comprensivo anche delle quote destinate alle necessità liturgiche, al consumo quotidiano, all'ospitalità e alla carità verso i poveri -, potesse aggirarsi intorno ai venti carri annuali (circa 120 ettolitri), equivalenti ad un consumo quotidiano di tre quarti di litro per ogni religiosa. Un'ipotesi credibile e coerente con il capitolo 40 della regola benedettina che stabilisce la misura del bere per il monaco.

Inoltre, non va dimenticato che per quanto basso di contenuto alcolico il vino era pur sempre l'unica bevanda stimolante ed energetica, igienicamente preferibile anche all'acqua e ad alto contenuto nutrizionale. E' risaputo come ancora in età moderna la sua potabilità costituisse un grosso problema: estratta dai pozzi a poca profondità, l'acqua era spesso inquinata e per renderla più sana si usava farla bollire e "correggerla" con vino o aceto. Il vino perciò era la bevanda più comune su tutte le tavole e Pier de' Crescenzi ricorda che non soltanto dava buon nutrimento ed era salutare per il corpo, ma facilitava anche la digestione, veniva consigliato a tutte le età ed era un rimedio universale contro ogni malattia fisica e psichica. Persino la Chiesa aveva mostrato una materna tolleranza verso gli eccessi del bere - come risulta dalla leggerezza delle pene sanzionate ai fedeli incontinenti -, nel tentativo di arginare soprattutto i comportamenti più sfrenati e irriverenti che investivano anche la sfera religiosa. "Hai forse avuto l'abitudine di bere vino o di mangiare più del dovuto? - scriveva all'inizio dell'XI secolo il vescovo Burcardo di Worms, - Se l'hai fatto, starai 10 giorni in penitenza a pane ed acqua"; e ancora: "Ti sei forse ubriacato a tal punto di vomitare?", ma soprattutto: "Hai forse vomitato, per aver bevuto troppo, il Corpo e il Sangue del Signore?", allora la sanzione lievitava sensibilmente a 40 giorni di penitenza a pane ed acqua.

Naturalmente la circostanza era tanto più grave quando - sia per lo stato di consacrazione della persona, sia per per i riflessi negativi sui fedeli -, era un chierico oppure un uomo di chiesa, a mostrare pubblicamente le sue debolezze nel comportamento, come ci attestano alcune deposizioni testimoniali del XIII secolo del processo contro due ecclesiastici della chiesa di Gottolengo, soggetta al monastero di Leno. I due infatti, un presbitero e un diacono di nome Pietro e Riboldo, in diverse occasioni "avevano sovente dato grave scandalo ai loro confratelli e ai parrocchiani" della chiesa rurale di S. Pietro, il primo frequentando abitualmente le taverne e bevendo più del dovuto; il secondo invece, oltre alla stessa cattiva abitudine, intrattenendo una relazione con Berta, la tabernaria, che era una donna sposata, della quale si era invaghito fino alla gelosia e alla quale regalava vestiti e poveri alimenti in segno di affetto. Il vino, però, non era solo un elemento di evasione e al limite di scandalo, che investiva la sfera morale e le relazioni umane, la sua presenza era indispensabile per la celebrazione della messa e un segno augurale sulla tavola quotidiana, oltre che un alimento fondamentale della dieta dell'uomo medievale.

Per questo, lo troviamo in posizione non secondaria anche in uno dei momenti più intensi dell'anno liturgico durante la lavanda dei piedi del giovedì santo, effettuata dalle monache di S. Giulia di Brescia, la cui suggestiva liturgia veniva arricchita di elementi, di simboli e di colori presi dalla vita quotidiana. Durante il rito, ma dopo aver ripetuto con umiltà il gesto del vangelico, le monache si recavano processionalmente nel refettorio dove prendevano posto intorno a tre tavoli ricoperti di tovaglie bianche ricamate finemente. La badessa allora si faceva portare due brocche contenenti dell'acqua e miele e del vino puro di buona qualità che versava alle consorelle, mischiando con cura le due bevande, a partire dalla più anziana fino all'ultima monaca entrata nel cenobio. In questo compito era aiutata dalla priora e da un'altra suora anziana, le quali recavano due bottiglie di vetro,

l'una per l'acqua e il miele, l'altra per il vino rosso. Quando però la badessa metteva il vino nel bicchiere di ogni suora, questa le baciava la mano in segno di sottomissione; viceversa quando tutte le monache avevano bevuto, ne veniva offerto anche alla superiora, la quale ripeteva il gesto del bacio della mano a colei che gliene porgeva. Questo rito - spiegava l'Ordinario liturgico monastico - doveva essere compiuto "ad onore e sull'esempio del nostro Maestro, il quale disse al beato Pietro: Se non laverò i tuoi piedi, tu non avrai parte con me" (Gv 13,8).

Il vino e l'acqua continuavano, dunque, a percorrere la loro strada insieme, diventando elementi per celebrare la memoria del Signore, per ripetere i gesti che sostanziano la fede ed essere un segno dell'umiltà. Ma erano pure un'occasione per rimarcare la sacralità di ambienti legati alla quotidianità della vita, come nel caso del refettorio, destinati all'alimentazione o a funzioni materiali di per sé meno elevate nella prassi claustrale. Essi, anche in questo modo particolare, venivano elevati ad un livello superiore ed assimilati direttamente alla perenne azione liturgica celebrata dalle monache nella grande chiesa abbaziale, lungo i silenziosi chiostrini e nei numerosi oratori sacri che scandivano lo spazio e il tempo all'interno dell'antico cenobio femminile.

Nota bibliografica

Una puntuale rassegna sugli studi relativi alla vite e al vino nella medievistica italiana (aggiornata fino al 1988), è stata compiuta da A.I. PINI, *Il Medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni*, "Quaderni medievali", 29 (1990), pp. 6-38; accanto a questo strumento di riferimento iniziale, vanno tenuti presenti almeno i seguenti contributi apparsi successivamente: in primo luogo, *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 (Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura, 1); la raccolta di saggi di A.I. PINI, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989 (Biblioteca di storia agraria medievale, 6); i due volumi *Vigne e vini nel Piemonte medievale* e *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990 e 1991; gli atti del simposio su *La production du vin et de l'huile en Méditerranée - Oil and wine production in the Mediterranean area*, a cura di M.C. Amouretti e J.P. Brun, Athènes-Paris 1993 (Bulletin de correspondance hellénique, Supplement XXVI), che dedicano particolare attenzione agli elementi archeologici; i contributi della tavola rotonda dal titolo *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.L. Gaulin e A.J. Grieco, Bologna 1994 (Biblioteca di storia agraria medievale, 9); inoltre, la raccolta di contributi di A. CORTONESI, *Ruralia. Economie e paesaggi del medioevo italiano*, Roma 1995; *Vino y vinedo en la Europa medieval*, *Actas de las Jornadas celebradas en Pamplona los dias 25 y 26 de enero de 1996*, a cura di F. Miranda Garcia, Pamplona 1996, con particolare riferimento alla relazione di D. Balestracci sulla Toscana, pp. 39-54; *Stadt und Wein, herausgegeben von F. Opll, redigiert von S.C. Pils*, Linz-Donau 1996, con particolare riferimento al saggio di J. Nossing relativo al territorio di Bolzano, pp. 181-191; *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, a cura di G. Forni e A. Scienza, Trento 1996, che pur essendo dedicato in gran parte all'età antica, contiene utili indicazioni d'insieme e saggi attinenti al periodo medievale; la voce di sintesi di A.I. PINI, s.v., Weinbau. *Italien*, in *Lexikon des Mittelalters*, VIII, Munchen 1997, coll. 2123-2128; G.M. VARANINI, *Vite e vino fra la Germania, il Veneto e il Garda. Qualche appunto dalle fonti medievali e rinascimentali*, in *Storie di vino fra la Germania e il Garda*, a cura di L. Bonuzzi, Verona 1997, pp. 25-38; e, per un quadro sulla situazione lombarda e lo stato degli studi a livello europeo, soprattutto G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fondamenta. Fonti e studi di storia bresciana, 4); infine, al colloquio su *Vins, vignobles, terroirs* svoltosi a Reims dal 9 all'11 ottobre 1997, con particolare attenzione alla relazione di G. Archetti sul territorio bresciano, in corso di stampa.

In prospettiva bresciana e franciacortina, invece, tra i contributi più recenti si vedano il volume miscelaneo *Vites plantare et bene colere. Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel medioevo*, a cura di G. Archetti, Brescia 1996 (Atti delle Biennali di Franciacorta, 4), che offre forse il contributo più completo al nostro tema; *Vecchi vitigni bresciani*, a cura di P. Villa, O. Milesi e A. Scienza, Centro Provinciale Vitivinicolo, Brescia 1997, in cui vengono catalogate e descritte le varietà autoctone dei vitigni ancora esistenti riconducibili al patrimonio genetico pre-fillosserico; il saggio di G. ARCHETTI, *La vite e il vino a Brescia nel medioevo*, "Civiltà Bresciana", VI/3 (1997), pp. 3-24; infine, F. ARRIGONI, *Franciacorta. Storie di vigne, di vini e di uomini*, Brescia 1997, che pur non riguardando il periodo medievale, permette di avere una visione sulla realtà attuale di uve, produttori di vino e cantine della regione.

