

GIANCARLO ANDENNA\*

Coltura della vite e cultura del vino  
nella civiltà italiana ed europea

*Discorso conclusivo*

Nei convegni scientifici in genere gli esperti sono chiamati a tenere relazioni, mentre a volte le conclusioni sono affidate ad un inesperto; si tratta di una regola che anche in questo caso è stata osservata. Chi parla si è chiesto quale titolo potesse vantare per prendere la parola per ultimo, dopo aver ascoltato una trentina di relazioni, dense di dati e di contributi anche inediti, sulle quattro sezioni in cui si è articolato il convegno. Una ragione poteva essere data dal fatto di bere un bicchiere o due di vino ai pasti, o forse, ma nessuno lo sapeva prima d'ora, di essere un nipote di un viticoltore del Monferrato e di aver più volte lavorato nelle vigne per irrorarle di verderame, o per zapparle, oppure per abbassare i tralci che si innalzavano sopra il filo di ferro del filare, o per soffiare lo zolfo sulle foglie e sui piccoli grappoli. Ma il locale più affascinante della mia infanzia era la cantina, la "crota", scavata nell'argilla al di sotto delle fondamenta della cascina. Le grandi botti e le piccole damigiane, il barilotto dell'aceto e la sterminata massa delle bottiglie impolverate, ben tappate con tappi di sughero, in cui riposava la "barbera", il "grignolino" e il "dolcetto", mi attraevano, in quanto possedevano una sorta di sacralità, poiché il vino era stato imbottigliato sempre nei primi giorni dopo il plenilunio di primavera, cioè tra il giovedì santo e il lunedì dell'angelo, e solo se il tempo era sereno e non vi erano nuvole in cielo. Altrimenti per giorni e giorni occorreva aspettare il bel tempo.

Anche la penombra della cantina creava una sorta di complicità e mi involgiava a fantasticare sulle generazioni che mi avevano preceduto e che in quello spazio avevano faticato e sperato in prospere annate e in un futuro più sereno e meno soggetto agli sbalzi del tempo, in quanto la viticoltura è una coltivazione che esige tempi lunghi, da febbraio a novembre. Per questo essa è più sottoposta di tutte le altre all'inclemenza delle stagioni. Ricordo di essere andato nelle

\* Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia.

vigne nelle notti e nelle prime ore dei giorni di aprile ad accendere fuochi con le fascine di sarmenti, per tentare di evitare i danni delle brine, o meglio delle improvvise gelate notturne durante la gemmazione dei tralci; ricordo nei pomeriggi di torride estati di aver sparato con altri giovani il cannone per rompere le nubi tempestose e allontanare il pericolo della grandine. E poi mi ritornano nella mente le parole del nonno, che temeva le piogge autunnali che procuravano la muffa sui grappoli e rendevano poco alcolico il vino, favorendo l'aumento della acidità, con la conseguente perdita di pregio del prodotto, fatti che aprivano le porte ad una grave iattura economica.

La fatica fisica e gli incerti guadagni, nonché l'esperienza della vita cittadina, a cui pervenni nella adolescenza e nella giovinezza, mi consigliarono di abbandonare per sempre la campagna e così le belle vigne familiari divennero a poco a poco dei "gerbidi" e infine dei boschi. Anche se il Monferrato era ed è un luogo adatto alla coltivazione della vite, io avevo perso l'animo del viticoltore, pur rimanendomi il gusto del bere bene ai pasti e di festeggiare con il vino, perché una festa senza la presenza del vino mi risulta inconcepibile. A queste cose pensavo, mentre scorrevano le diapositive, presentate da Andrea Breda, sui luoghi bresciani della conservazione del vino e oggi sono rammaricato di non poterle più ammirare in quanto la sua relazione non è pervenuta per la stampa degli atti.

Ma occorre ritornare, dopo questa estemporanea confessione, ai quattro temi del convegno. Essi erano rispettivamente dedicati alla coltura della vite dal medioevo ad oggi, con attenzione alle regioni europee e italiane in cui i viticoltori si sono affaticati; in secondo luogo alle normative e ai diversi usi del vino, soprattutto in rapporto ai numerosi modi e ai differenti momenti del suo consumo; poi alla cultura del vino nelle varie forme in cui si sono espresse alcune civiltà del Mediterraneo e dell'Occidente. E infine al vino nell'ambiente bresciano della Franciacorta, regione che ci ospita in questa "Antica Fratta" di Monticelli Brusati, ove è stato possibile assistere alle varie fasi della produzione di rinomate bottiglie di vino bianco, in una sorta di laboratorio-tirocinio, come oggi si dice con il nuovo linguaggio della didattica universitaria, in modo da affiancare al sapere teorico anche gli aspetti pratici del fare quotidiano. Ovviamente non posso parlare di tutti i contributi presentati dai relatori, ma mi limiterò a sottolineare quelli che mi hanno stimolato in quanto mi hanno fornito conoscenze che non possedevo, oppure mi hanno richiamato alla mente nozioni o esperienze da tempo dimenticate, ma in anni ormai passati ben vive nella mia azione giornaliera. Chiedo pertanto scusa agli altri e li rassicuro che il fatto di non citarli è solo

legato alla mia abissale incapacità di comprendere le cose importanti e non a un loro difetto di esposizione o a una loro scarsa competenza.

Mario Fregoni ad esempio mi ha fatto capire che la potatura della vite è il momento più importante di tutto il ciclo della coltivazione annuale; la potatura ha trasformato la vite da liana, che sale sugli alberi e si allunga scorrendo “a pantera” da un olmo ad un altro, in pianta da frutto, migliorando la qualità del prodotto. Potare la vigna a febbraio è una operazione che richiede intelligenza, capacità di osservazione ed esperienza, non per nulla la potatura deriva dall’esperienza agricola dei greci, a cui le nostre colture della vite e dell’olivo devono molto. I greci hanno sviluppato la coltivazione orizzontale delle viti, tenendole contro i venti e contro il solleone appena sollevate da terra, modalità di coltura che ho ammirato in questi ultimi anni nelle isole dell’Egeo. Inoltre essi hanno potenziato la coltivazione delle viti ad alberello, che è molto diffusa nell’Italia Meridionale e insulare, mentre quella delle viti basse a spalliera, o a filare, con sostegni di pali e di canne è comune nel Settentrione padano, come nel mio Monferrato. In tutti questi casi una forte potatura della vite appare necessaria: il prodotto ottenuto non è abbondante, ma è di gran pregio.

Al contrario dei greci, gli etruschi hanno preferito potare poco le viti e puntare in questo modo sulla grande quantità di gemmazione, ottenendo un raccolto abbondante, ma di bassa qualità. Il numero dei grappoli prodotti dai tralci era talmente elevato che era necessario sorreggere la pianta facendola salire sugli alberi: così si sono diffuse le viti ad alberata nella doppia connotazione dell’alberata italiana, con tralci ricadenti da un albero isolato, e dell’alberata gallica a festoni orizzontali concatenati fra piante poste l’una accanto all’altra. Da questi due sistemi di coltivazione derivano anche le viti alte a raggiera con sostegni morti, diffuse nel Ghemme e nella zona di Gattinara, e quelle a pergola, o pergolati, le “topie”, tipiche delle zone prealpine e ora anche per l’uva da tavola in Sicilia, nel Ragusano, e le viti a tendone. Le due scelte economiche e tecnologiche hanno condizionato la struttura del paesaggio rurale italiano ed europeo ed hanno nello stesso tempo contrapposto in modo drastico la qualità del prodotto alla quantità della produzione.

Anche Paolo Tedeschi mi ha riportato ai racconti del bisnonno, nato negli anni Sessanta dell’Ottocento, che parlava alla sera, davanti a un bicchiere di vino, della possibilità diffusa quando era un ragazzo di vincere il “marin du sufru” soffiando sulle foglie lo zolfo. Tedeschi mi ha chiarito che si trattava di una malattia, chiamata oidio, data da un fungo parassita che azzerava la produzione e

determinava la morte dei ceppi. Unica ancora di salvezza, dopo anni di gravi crisi produttive, fu la “solforatura delle viti”, quella che il bisnonno raccontava di aver fatto da bambino con ottimi risultati. Le conoscenze chimiche e scientifiche erano intervenute a salvare la pianta simbolo della civiltà occidentale, sulla quale si basava anche il messaggio religioso cristiano. Ma nel secondo Ottocento le difficoltà del viticoltore e le astinenze dei consumatori non erano finite: dopo trent’anni di buoni raccolti e di eccellenti bevute, in quanto l’oidio aveva imposto la coltivazione della vite nei fondi collinari soleggiati e ben ventilati, ecco sopraggiungere la peronospora, un altro fungo parassita che colpiva la pianta e i frutti. Anche in questo caso la lotta fu chimica, in quanto si trattava di aspergere le piante con una miscela di latte di calce e solfato di rame, il “verderame” del bisnonno. Da queste necessità nacquero le esigenze di scavare nelle vigne delle cisterne per raccogliere l’acqua piovana, che era necessaria per sciogliere il solfato di rame e creare con la calce la celebre poltiglia bordolese, o meglio il “verde-rame”, in grandi recipienti rotondi di cemento. Non vi era vigna che non avesse la cisterna e la grande tinozza rotonda di cemento di colore azzurrino e le vigne, dopo numerose irrorazioni di “verderame”, acquisivano un colore dai toni sfumati tra il verde e l’azzurro; insomma è il caso di dire che le malattie delle piante, con le necessarie azioni chimiche di difesa, a volte cambiano l’effetto cromatico e strutturale del paesaggio.

Lo spavento dato dalla comparsa della peronospora non era ancora passato, quando sopraggiunsero gli afidi della fillossera nell’autunno del 1896: la relazione di Tedeschi e il racconto del bisnonno su questo punto concordano pienamente. Le foglie seccavano e le viti morivano, non vi erano mezzi chimici per superare la grave congiuntura, che azzerava tante fatiche e tanti capitali. Molti uomini nel Monferrato decisero di partire per l’America, l’Argentina o gli Stati Uniti, non vi era alcuna differenza, vi era solo la speranza di poter lavorare e di poter mantenere la famiglia che era rimasta a casa a coltivare i pochi campi di grano con l’aiuto della vacca magra e non sempre ben nutrita dal fieno durante l’inverno. L’unica soluzione efficace per evitare che la vite si estinguesse per sempre era l’innesto della *vitis vinifera* europea su radici americane, che si erano rivelate resistenti all’azione della fillossera. Il bisnonno innestò tra il 1900 e il 1906 su vitigno americano tutte le sue vigne e sostenne che il prodotto era più abbondante, ma meno pregiato e meno alcolico, pertanto doveva acquistare vini meridionali da taglio a costi elevati. Comunque la decisione degli innesti salvaguardò la sua attività di viticoltore, che non dovette allontanarsi dal Monferrato,

come avvenne anche per numerosi vignaioli del bresciano di cui Tedeschi ha tracciato la fisionomia per il periodo dell'età giolittiana. Lentamente in Italia e in particolare nella Franciacorta iniziava l'era della tecnologia enologica, fondata sulla eliminazione dei fondi vitati promiscui a vantaggio di vigneti intensivi nei quali scompariva la pergola. A partire dal 1960 la qualità dei vini bianchi bresciani e in particolare di quelli della Franciacorta aumentò considerevolmente, grazie anche all'introduzione della fermentazione malolattica, che diminuiva l'acidità complessiva del prodotto e aumentava la "morbidezza" del vino: in questo caso mio bisnonno e mio nonno non potevano aggiungere più nulla, né tanto meno porsi come esperienze di vita.

Ho apprezzato il discorso introduttivo di Alfio Cortonesi, che abita in un territorio importante per il vino pregiato italiano, e si occupa di un prodotto di altissima qualità quale il "Brunello di Montalcino", perché egli ha saputo parlare delle operazioni della vendemmia ricorrendo agli atti privati e insieme alla trattatistica del Trecento, con particolare attenzione all'opera del de' Crescenzi, un maestro nella descrizione della fermentazione "in rosso" del mosto delle aree emiliane. Ma il collega ha anche illustrato la moda di ottenere dei vinelli (*acquarellum sive pusca*), da bere in estate, versando dell'acqua sulle vinacce non torchiate, oppure versando sulle medesime vinacce il vino dell'anno precedente non ben conservato, che attraverso una nuova fermentazione poteva diventare migliore. Si trattava di vini "acconciati" destinati agli umili e ai familiari. Al contrario dolcissimi e con alta gradazione alcolica erano i vini cotti, ottenuti con la cottura del mosto in appositi recipienti, sino alla riduzione del prodotto di circa un quarto; essi erano ovviamente destinati ai più abbienti. Ma la mia attenzione è poi stata sollecitata dal fatto che Cortonesi ha affermato che nel Trecento e in particolare nell'opera del de' Crescenzi compaiono tra bianche e nere una quarantina di uve: sono presenti la "nebiola" ad Asti, la "albana" a Forlì, la "sclava" nel bresciano, nel mantovano e nel bolognese, la "garganica" a Padova, la "gramesta" nel bolognese, il "trebbiano" dalle Marche.

Al contrario Antonio Ivan Pini ha sollevato una questione delicata a proposito di una denominazione particolare: che cosa si deve intendere con l'espressione "vino greco"? Il compianto collega ha dimostrato che dopo la presa di Costantinopoli ad opera dei crociati e dei Veneziani, Genova fu completamente esclusa dal commercio dei vini provenienti dalla Grecia, prodotti di alta gradazione alcolica, liquorosi, da bersi in associazione alle spezie e alle essenze profumate, quali il muschio. Tra questi vini spiccava quello prodotto in grande quan-

tità nell'isola di Creta, ma in gran parte conservato per la vendita nel porto peloponnesiaco di Monembasia, da cui assunse poi il nome di "malvasia". Come era possibile reagire per Genova a una simile iattura? La città ligure corse ai ripari in due modi: da un lato promosse il consumo di un vino prodotto nel suo dominio, a Vernazza, nelle Cinque Terre, e pertanto detto "vernaccia", dall'altro valorizzò un vino proveniente dall'Italia meridionale, soprattutto dalla Calabria bizantina, un tempo denominata "Magna Grecia", imbarcato a Tropea e poi commerciato a Napoli, ove i genovesi lo acquistavano per poi rivenderlo su tutti i mercati del Mediterraneo occidentale. Si trattava di un vino bianco, particolarmente forte, insomma "greco", o meglio bizantino, che aveva caratteristiche simili alla "malvasia" e alla "vernaccia". Insomma i palati più raffinati del Medioevo, sino al tardo Trecento, erano abituati a bere vini di alta gradazione, dolci e liquorosi, in larga misura comperati in Grecia, o nei territori dominati dai bizantini, o dai veneziani, o dai genovesi.

La nuova sensibilità, il nuovo gusto per apprezzare la qualità dei vini si diffuse solo alla metà del Quattrocento, in concomitanza con la conquista di Costantinopoli ad opera dei turchi; allora i vini greci, bianchi, dolci, liquorosi, moscati e molto alcolici persero il loro prestigio, mentre si andavano affermando come vini nobili quelli simili al *clarét* francese, bianchi e rossi, limpidi, chiari, delicati, leggermente profumati, o meglio "cortesi". Ebbe allora luogo un'offensiva di vini leggeri, da bersi prontamente, senza alcun invecchiamento. Infatti Pini ha ricordato che l'attuale interesse per i vini invecchiati data solo a partire dal Settecento e dall'invenzione del tappo di sughero, che permette la conservazione di particolari vini di marca per le mense dei ricchi, mentre i poveri continuano a bere vini da pasto, giovani e ottenuti più con la torchiatura che con la fermentazione degli acini dell'uva.

Abbiamo visto che i grandi eventi politici e militari, come la caduta di Costantinopoli, hanno anche segnato la storia della viticoltura; in questo senso va sottolineata, come ha fatto Manuel Vaquero Piñeiro l'importanza della *reconquista* in Spagna, poiché a partire dalla metà del Duecento nei territori dell'Andalusia e nella valle del Guadalquivir le antiche e pregiate coltivazioni arabe della canna da zucchero, del cotone e del riso, lasciarono il posto al grano e ai vigneti. L'agricoltura di fatto regredì, ma i vigneti servirono agli spagnoli per ottenere dei vini di buona gradazione, quali il Jeréz o il Puerto de Santa Maria, molto apprezzati in Inghilterra durante il Quattrocento. Uguali osservazioni potrebbero essere fatte per la zona di Catania dopo la conquista normanna: un matrimo-

nio tra un Altavilla e una nobile del Monferrato ebbe come risultato il trasferimento dal Piemonte alla Sicilia di ben quarantamila vignaioli, destinati a coltivare la vite in quelle terre, che i normanni ritenevano particolarmente adatte alla qualità del prodotto.

Risulta ora possibile sostenere che esiste un rapporto negativo e positivo tra le civiltà del Mediterraneo e il vino: la civiltà araba ha in larga misura annullato i vigneti in quanto la proibizione di bere vino contenuta nel Corano li ha resi inutili, anche là ove le condizioni climatiche e la conformazione pedologica del suolo li avrebbe ampiamente favoriti. Al contrario la civiltà cristiana ha imposto per ragioni liturgiche e sacramentali di coltivare la vite ben al di sopra delle possibilità climatiche, cioè nella fredda Inghilterra. Ma ecco sorgere una curiosità religiosa: che rapporto hanno avuto gli arabi con il vino? Il divieto coranico era proprio tassativo? Paolo Branca ha affrontato questo argomento e già nel titolo egli lascia qualche spazio di speranza al lettore. Nel chiedersi che presenza abbia avuto il vino nella cultura arabo-musulmana, egli ha risposto che si tratta di qualcosa di più di un genere letterario e non solo nel periodo preislamico, quando i beduini assumevano numerose bevande fermentate, ottenute dalla spremitura dell'uva fresca e dalla macerazione dell'uva secca in acqua. Il Profeta dispose che il musulmano non potesse accingersi alla preghiera in stato di ebbrezza e negò l'uso del vino a motivo degli effetti nefasti che l'ubriachezza avrebbe prodotto nei rapporti sociali. Nonostante tali proibizioni la letteratura araba ricorda che un califfo ommayyade, al-Walid ibn Yazid, scrisse numerose poesie in cui si esaltava il tema bacchico per diretta esperienza; ma anche in epoca abbaside i poeti continuarono a cantare i banchetti con il vino, "fruttato e robusto", allungato con acqua fresca e con miele di api. Tuttavia dopo queste trasgressioni il tema del vino divenne usuale tra i poeti sufi, o mistici musulmani, come Ibn al-Fârid, o come al-Rûmî, il quale nei suoi scritti propone l'immagine di una ebbrezza universale in quanto Dio, che pervade l'intero cosmo, rende euforiche tutte le cose. Per lui il sole divino rende ubriachi i fedeli, in quanto essi sono descritti nel loro "amore proibito", totale. Anche qualche poeta siciliano, al tempo della dominazione araba, si permise di cantare le allegre libagioni di vino, che scacciano i pensieri e rendono più leggera la fatica quotidiana, ma in ogni caso si tratta di generi letterari di evidente intento dissacrante, poiché la proibizione del vino rimane tassativa nella religione di Maometto.

Al contrario a Bisanzio si beveva molto vino di Monembasia, allungato con acqua calda, come ha ben dimostrato con un tono ironico Ewald Kislinger. Nel

suo lavoro emerge che sino all'XI secolo i bizantini, pur consumando il vino con abbondanza, erano propensi a condannare le manifestazioni di ubriachezza, in quanto l'ebbrezza alienava il senno, come nel caso di san Simeone, un folle santo che in una taverna offriva acqua calda ai bevitori di vino puro. Con Psello la società bizantina dimostra di avere una maggiore tolleranza nei confronti dei bevitori, ma è soprattutto con l'opera di Nicola Mesarita, metropolita di Efeso, che descrive la vita nelle taverne delle città dell'Asia Minore, che appare evidente l'abitudine di bere vino puro già dal mattino. Questo vescovo, vissuto agli inizi del Duecento, sa anche descrivere le qualità dei vini di corte, quali il Lesbo, il Chio e il Monembasia, definito il principe dei vini; ma erano vini bevuti dai potenti, i poveri, già a partire dal XII secolo bevevano vino mescolato alla resina, la retzina, vino da pasto dei meno abbienti e pertanto poco stimato dai dotti e dai potenti. In questo caso il Kislinger ha potuto correggere Umberto Eco, che nel suo romanzo ambientato a Costantinopoli ha posto sulla tavola dello storico Niceta Coniata proprio la retzina, che viene offerta in abbondanza al piemontese Baudolino.

Dall'analisi dei temi letterari appare in modo sempre più evidente che a Bisanzio tra Trecento e Quattrocento il problema dell'alcolismo era ben presente: in una celebre predica del metropolita di Salonicco, pronunciata per la festa del patrono san Demetrio, si sostiene che l'*ametria*, cioè la smoderatezza del bere, è una invenzione del Maligno per sedurre le anime e portare gli uomini nelle taverne invece che in chiesa. Tuttavia il vescovo proibiva anche di bere in casa, per non perdere il senno necessario a comprendere l'importanza della festività. Insomma nel tardo Medioevo bizantino il tema del consumo del vino era divenuto una consuetudine, segno che la società era più tollerante anche nei casi di abuso, ma tale realtà era possibile solo per il fatto che il vino aveva un costo di gran lunga inferiore di quello dei secoli antecedenti il Mille, sia per l'aumento della produzione, sia per la maggiore facilità dei trasporti, che con la rivoluzione dei noli, attuata nel tardo Trecento, permisero di importare vini buoni a prezzi inferiori. Ma da tempo sulle navi viaggiavano, al posto delle anfore, le botti di rovere e sulle strade dell'Europa i carri, trainati dai buoi, potevano trasportare in sicuri vasi vinari di legno, ben cerchiati, una maggiore quantità di vini.

Proprio sulla trecentesca rivoluzione dei noli, consistente nel chiedere da parte del padrone della nave un pagamento in base al valore delle merci trasportate e non in base all'ingombro della superficie utilizzata, come avveniva in precedenza, si è soffermato Gian Maria Varanini, che ha anche tracciato un bilancio

delle ricerche e dei problemi ancora aperti sulla storia del commercio dei vini nel tardo Medioevo. Utili le sue osservazioni anche per meglio inquadrare i rapporti tra Italia e Germania, che sono emersi nello studio di Michael Matheus sulla viticoltura nelle regioni transalpine dell'impero, ove il ruolo delle istituzioni ecclesiastiche dei cistercensi e dei Cavalieri Teutonici soprattutto nel corso del Trecento non si limitò alla sola produzione e all'autoconsumo, ma spaziò anche nel settore della commercializzazione del vino.

A quell'epoca le popolazioni germaniche avevano ampiamente superato l'uso di bere smoderatamente, passando il boccale tra i commensali, durante i banchetti, sino all'ubriacatura, come risulta dalle fonti narrative del periodo alto medievale analizzate da Claudio Azzara. Inutile dire che nell'opera di Paolo Diacono il vino, utilizzato a corte, si accomuna a fatti tragici della storia di quel popolo, come nell'esempio di Alboino e di Rosmunda, anche se in un solo, ma importante, episodio il brindare con il vino si lega ad un fatto di scelta amorosa, quella di Teodolinda nei confronti del duca Agilulfo. A Lomello la bella regina diede testimonianza di saper bere vino e di saper offrire la stessa tazza in cui aveva bevuto all'aitante Agilulfo, che le baciò la mano. Il vino dovette disinibire la cattolica Teodolinda, che richiese al suo corteggiatore un bacio sulla bocca, il primo, se non erro, della storia medievale italiana. «Ella sorridendo e diventando tutta rossa in volto gli disse che non era il caso di sciupare un bacio sulla sua mano, visto che poteva baciarla sulla bocca».

Di certo tutta la civiltà occidentale del Medioevo è stata invogliata al consumo del vino dalla religione cattolica, che ha innalzato il pane e il vino a simboli reali dell'Eucarestia durante il banchetto festivo. Ma una buona responsabilità è riscontrabile anche nella *Prima Lettera a Timoteo* dell'apostolo Paolo: «Non bere pertanto acqua, ma un po' di vino a vantaggio del tuo stomaco e della tua salute cagionevole» (5, 23). L'espressione paolina *modico vino utere* venne poi chiarita dal medesimo autore nella *Lettera agli Efesini* (5, 18), quando raccomanda a loro di non inebriarsi con il vino, che potrebbe essere fonte di lussuria. Insomma si può bere vino, ma in modo controllato: lo sostengono anche per i loro monaci i grandi abati occidentali, da Benedetto da Norcia a Benedetto di Aniane, da Bernardo di Chiaravalle a Pietro di Cluny, come ha affermato Gabriele Archetti. Per questa ragione e per definire in modo preciso cosa si dovesse intendere con le parole *modico vino*, le consuetudini di vita monastiche adottarono un bicchiere, uguale per tutti, che fu denominato “giustizia” e quindi il *bibere in iustitiis* significava rispettare la normativa vigente nel monastero in rapporto al vino. D'altra

parte ogni cenobio possedeva delle vigne, che servivano per l'autoconsumo dei monaci e dei conversi; la produzione era infatti in larga misura impiegata nel monastero, soprattutto in inverno, giacché le fredde giornate europee potevano essere un po' riscaldate dal vino, in questo caso visto come fonte di calorie per i monaci che dovevano a lungo pregare nelle chiese gelide.

Le calorie del vino, o meglio dello spirito di vino, e le funzioni medicinali del medesimo sono emerse nella avvincente comunicazione di Alessandro Ghisalberti, seguita dal lavoro di Annalisa Albuzzi, in larga misura incentrata sull'opera *De vinis* di Arnaldo da Villanova, un filosofo scolastico catalano della seconda metà del Duecento e del primo Trecento. Con Arnaldo, che parla della possibilità di creare dei medicinali con il vino, emergeva l'uso di utilizzare il fuoco, sostitutivo del sole, per predisporre dei medicinali utili a prolungare la vita. Uno di questi era l'acquavite, *aqua ardens facta de vino*, già nota ai filosofi e successivamente propagandata nel lavoro alchemico *De consideratione quintae essentiae* di Giovanni da Rupescissa, un francescano spirituale attivo alla metà del secolo XIV. Tutti attingevano al *Tractatus de aqua vitae simplicis et composita*, attribuito ad Arnaldo da Villanova, nella cui introduzione si afferma che essa fu manifestata dagli angeli ai francescani spirituali, ai poveri evangelici, cioè ai discepoli di Pietro di Giovanni Olivi. Essi erano talmente poveri da non poter utilizzare il vino e pertanto il buon Dio permise a loro di scoprire le virtù dell'acquavite, di cui occorrono pochi sorsi per poter pareggiare tanto vino. Ai ricchi prelati invece Arnaldo consigliava per poter conservare la giovinezza l'oro potabile fuso nel vino, una sorta di *opus alchemico* che poteva richiamare la figura di Cristo, momento di congiunzione tra l'umano e il divino, proprio come l'*aqua vitae* o "spirito di vino" era capace di fondere l'elemento spirituale con la materialità della bevanda.

Un altro stimolo alla valutazione positiva del vino durante i banchetti deriva dal celebre miracolo di Cana, la città in cui Cristo ha tramutato l'acqua in vino per sopperire ad una spiacevole penuria verificatasi durante un banchetto di nozze. I commensali avevano di certo bevuto troppo, ma l'episodio sarà a lungo ripreso nelle agiografie occidentali, analiticamente studiate da Paolo Tomea, in rapporto a santi che operano miracoli cristomimetici, moltiplicando una quantità di vino inadeguata rispetto alle circostanze. Dagli episodi menzionati si ricava che sulla nobiltà laica dell'alto Medioevo incombeva l'obbligo di congiungere il vino all'ospitalità, evitando di offrire ai viandanti la birra o l'idromele. In altri casi i miracoli attestano una abitudine ormai radicata negli ecclesiastici a dispensare anche al popolo il vino in occasione di traslazioni di reliquie, o di particolari feste di santi,

in modo da coniugare la *solemnitas* alla *caritas*, ottenendo insieme un effetto di ebbrezza. Altri santi difendono le vigne e il vino conservato nelle cantine, comminando la morte a sacrileghi violatori di vendemmie monacali e a violenti scherani di cavalieri in transito per la pianura padana, la cui audacia giungeva al punto di rubare nelle chiese il vino necessario per la celebrazione delle messe. Un tema ricorrente, capace di testimoniare una moda diffusa, era quello di offrire del vino da bere agli operai che erigevano chiese, o monasteri, oppure lavoravano nei campi di un padrone timorato di Dio. Tra i santi lombardi, noti per una simile disposizione alla carità, spicca il laico Omobono di Cremona, che mentre si accingeva a portare ai coloni, che lavoravano la sua vigna, da cui egli traeva di che bere per tutto l'anno, una certa quantità di vino, incontrò numerosi poveri che gli chiesero da bere. La botte si esaurì in fretta e il santo, per evitare di ritornare a casa ove la moglie lo avrebbe redarguito, riempì il recipiente con acqua, lo benedisse con il segno di croce e offrì il contenuto ai lavoratori, che ritennero di aver bevuto un vino così eccellente tanto da chiedere da quale luogo provenisse.

Proprio sulla provenienza dei vini Paolo Tomea ha sostenuto che in Gregorio di Tours è ben presente la conoscenza di vini di importazione orientale, a testimonianza della continuità di commercio tra Oriente e Occidente, fra cui lo *Scalonum*, da Ascalona, il *Laticinum*, da Laodicea, l'odierna Latakia, e il *Gazetum*, da Gaza in Palestina. Gregorio a proposito del *Gazetum* narra un episodio avvenuto a Lione, ove una matrona era solita donare tale vino a un chierico perché celebrasse le preghiere di suffragio per il defunto marito. L'ecclesiastico con frode teneva per sé il vino orientale e lo sostituiva con aceto nella cerimonia liturgica: l'imbroglio fu denunciato dal marito morto, che una notte comparve in sogno alla moglie, lamentandosi di dover bere aceto, al posto del vino, dopo una vita passata a lavorare per mantenere la dignità sociale della sua famiglia. Ciò prova che nella Gallia, come ha osservato anche Pierre Racine, del periodo tardo antico circolavano ancora i vini orientali che piacevano ai palati dei gruppi dirigenti merovingi.

L'Italia e la Francia meridionale hanno tuttavia avuto una lunga tradizione nella coltivazione della vite, testimoniata dalla legislazione e dai testi della giurisprudenza romana, che si occupano dei casi più incredibili di azioni legali connesse alle vigne o alla vendita del vino. Ma la lunga consuetudine con i vigneti è anche ben documentata nel tardo impero romano nelle opere di Ambrogio di Milano, il quale, parlando della sua Chiesa milanese, descrive la necessità di una potatura simbolica e di un sistema di coltivazione della vite a pergolato. Que-

st'ultima immagine gli permetteva infatti di operare un raffronto con la società cristiana in cui tutti i fedeli sono uguali, come i pali dei pergolati. Tuttavia nel momento di parlare in modo simbolico della vendemmia il metropolita di Milano descrive anche una tipica alberata gallica, sulla quale i grappoli pendono come festoni dai lunghi tralci. La vite e la vita cristiana nel suo pensiero erano intimamente connesse, come lo erano anche nelle opere di Gaudenzio di Brescia e di Zeno di Verona. Giuseppe Motta lo ha ricordato sottolineando la forte visione positiva del vino nell'insegnamento di Ambrogio, formatosi nella cultura della Roma pagana, che condannava certo gli ubriachi, ma che rivalutava il vino creato per dare gioia e per rallegrare il cuore e l'animo dell'uomo.

Su questa linea, di sostanziale positività nei confronti del consumo del vino, si pongono anche i grandi canonisti del XII secolo, la cui visione nei confronti dell'uso abbondante del vino era improntata più alla tolleranza che alla violenta condanna. Secondo Roberto Bellini infatti lo stato di ebbrezza era nella piena età medievale, o meglio al tempo di Burcardo e di Graziano, una condizione tutt'altro che eccezionale e scandalosa, come abbiamo già visto anche per Bisanzio. Gli ubriacconi infatti secondo i canonisti vanno trattati con benevolenza, «più insegnando che ordinando, più ammonendo che minacciando». Insomma i preti non debbono rompere le relazioni con chi abusa del vino, ma stargli vicino per riportarlo sulla retta via. In particolare un canonista del Duecento, il cardinal Enrico di Susa, vescovo di Ostia, tratta il problema con tono divertito e scherzoso, proponendo ai grandi bevitori di continuare a bere, ma mescolando l'acqua al vino, come anche proponeva Goffredo da Trani. Tuttavia nel richiamare i vini dell'Italia meridionale, bevuti dai conterranei di Goffredo, l'Ostiense dimostra di conoscere bene i vini e le abitudini di mescita campane, in quanto non disprezza «il vino campano, né quello sorrentino, o l'*amineum* greco» e non è solito cambiare il buon vino vecchio con un vino novello di pessimo sapore. Infine, poiché l'anima non può vivere all'asciutto, Enrico di Susa, sposa la causa degli inglesi presenti a Roma che si sfidano in lunghe ed estenuanti bevute.

Insomma il tema del vino alla fine del Medioevo sembra più divertire che preoccupare, anche se qualcuno passava la regola della moderazione voluta da San Paolo. Su una linea diversa si posero Petrarca e i primi umanisti, anzi il Petrarca in una lettera ad un amico medico, sostenne la necessità di bere solo acqua, come facevano i popoli delle Alpi e i Galli. Essi in sostanza avevano paura che l'euforia causata dal vino potesse diminuire la loro *gravitas*. Simona Gavi-nelli ha notato con arguzia che molti umanisti, a cominciare da Poggio Braccio-

lini, non trattano del vino nei loro manifesti letterari, al contrario lo citano abbondantemente se disquisiscono di argomenti scientifici o di facezie. Lo stesso Poggio ha alcuni racconti piccanti sui bevitori e sugli ubriachi, sottolineando come il vino possa anche essere un buon afrodisiaco. Questo secondo aspetto, più vicino ai comportamenti tolleranti dei canonisti, emerge nella produzione di Sico Polenton tutta rivolta ad esaltare le bevute di malvasia cretese nelle taverne del dominio veneto e a condannare i letterati, dal viso smorto, poiché sono incapaci di bere vino puro. Una risposta al Polenton venne da Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che scrisse in elegante latino un *De honesta voluptate*, che può anche essere considerato un prontuario di alta cucina padana. Ma l'autore non manifesta grande originalità, in quanto trae le ricette dal *Libro de arte coquinaria* di Martino de Rubeis e le nozioni sul vino, sulle sue qualità mediche e sulla coltivazione della vite da Plinio il Vecchio e da Celso. Era di moda tra i letterati copiare, dimenticando l'immenso campo di conoscenze dell'esperienza.

Più originale nella lingua e nell'ispirazione risultò invece Teofilo Folengo, buon conoscitore di Brescia e della Franciacorta, nella cui opera *Baldus* emergevano personaggi positivi e figure grottesche, come le ben pasciute Muse, guidate da Gosa, la gozzuta bellezza della Valtrompia, che beve tutto d'un fiato il "cialdone" di vino bresciano. Anche il Folengo conosceva i vini eccellenti della Grecia e del Mezzogiorno d'Italia, ma la sua attenzione si rivolse ai prodotti locali, quali la vernaccia di Cellatica e di Volta Mantovana, il trebbiano di Modena e il moscatello di Perugia. Un insopportabile pedante infine dovette essere Giovanni della Casa, che nel suo *Galateo* proibiva la nascente moda dei brindisi, scordandosi che Orazio molti secoli prima aveva invitato tutti i Romani e continuava ad invitare nelle scuole degli umanisti i giovani a bere. Come dobbiamo fare noi ora, dopo aver ascoltato Pietro Gibellini che da par suo, con l'arguzia e la competenza che lo contraddistinguono, ha parlato del vino nella letteratura italiana dell'Ottocento, con particolare riferimento a Manzoni e a Verga.

Orsù pertanto: *Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus*. Bere, cantare e ballare: tre espressioni forti di civiltà occidentale per dimostrare la gioia di vivere e per assicurare i tristi censori che la tradizione iniziata dagli Ebrei di Noè nella Bibbia e continuata con Gesù e con Paolo di Tarso nel *Nuovo Testamento* non ha ancora avuto termine. L'unico problema è la definizione, che ritengo debba essere solo personale, dell'espressione paolina *modico vino*. Ma per stabilirlo il lettore ha tutto il tempo che desidera, anche dopo aver chiuso questo importante libro sul vino nella nostra civiltà europea.