

## MEDIOEVO – vitigni e vini

Con la caduta dell'Impero Romano, sono i barbari ad occupare l'Italia, distruggendo tutte le piantagioni, i vigneti, confiscando e sfrattando. Inizia quell'infelice periodo di decadenza dell'agricoltura che si concentra all'incirca tra il 300 ed il 1000. E' il ben noto "periodo buio" che evidenzia tasse, balzelli, scorrerie, calamità epidemiche: un preciso quadro che sottolinea inconfutabilmente lo spopolamento delle campagne. Eppure in questo lungo periodo di dominazioni ed invasioni, il vino c'è, malgrado tutto esiste e resiste. Di tale epoca sono rare le notizie pervenute; i vini sono citati in termini generali, la distinzione è fatta solamente come bianchi e rossi; vengono prodotti qua e là, ma con scarsi elementi di identificazione a meno di rare eccezioni. Una di queste è l'"acinatico", ricordato da Cassiodoro, statista storico e segretario del re Vitige (480 – 575), che dovrebbe essere il discendente del vino "retico", il progenitore dell'attuale "Recioto veneto".

Il merito della continuità della tradizione enologica lo si deve ai monasteri, agli Ordini religiosi. Questi vengono fondati tra il 600 ed il 1200, in tutti i paesi, per propagandare la fede cristiana e per soccorrere i poveri ed i pellegrini: essendo autonomi e protetti dalla Chiesa, costituiscono delle vere oasi agricole e spesso potenti centri economici. Dalle regole istituzionali di questi Ordini, che prevedevano precise sovvenzioni ai poveri (pane, minestra ed un "congio di vino", possiamo dedurre, insieme ad altra documentazione, che la produzione di questa bevanda era in atto, anche se limitata, e magari solo "per dir messa". Sono ancora i monasteri che daranno, lentamente ma fermamente, le indicazioni circa l'uso corretto del cibo ed il consumo del vino, per una sana alimentazione, e conseguentemente i mezzi per procurarseli con una razionale agricoltura: basti ricordare le "regole della Scuola Salernitana". Nelle case aristocratiche, dopo l'anno 1000, ripresero i banchetti, i pranzi opulenti, ed in questi si beveva vino in grande quantità. Le cronache di allora citano solo i quantitativi che venivano ingurgitati, non precisando in genere la provenienza di tali vini.

Le campagne tornano a ripopolarsi, gradualmente, e la proprietà inizia un lento frazionamento. Intorno al 1200 alcuni vini cominciano ad avere risonanza nell'intero territorio, e comunque al di fuori dell'area di produzione. Man mano che scorre il tempo, la viticoltura progredisce e sempre più si tipicizzano i vini della nostra penisola. Con il progredire dell'agricoltura, la vitivinicoltura assurge a ruolo primario tanto che si sente il bisogno di regolarla con apposite leggi, varianti da luogo a luogo, sia per quanto riguarda la produzione che la commercializzazione. Interessanti, nel tempo, le disposizioni contenute nei bandi comunali, le leggi, gli statuti, le ordinanze e i capitoli, tendenti tutti al miglioramento enologico, alla salvaguardia dei vigneti, ad accurati controlli della produzione, commercializzazione e dazi.

Tra i vini già conosciuti all'epoca medioevale troviamo nel Piemonte il Nebbiolo, presente sino ad Ivrea e nel Vercellese (qui chiamato Gattinara). La leggenda del Nebbiolo narra che un monaco viveva da eremita nella pianura novarese e coltivava un orticello ed una piccola vigna. Una mattina, all'inizio dell'inverno risvegliandosi, vide il campicello avvolto da una fitta nebbia. Il monaco pensò che fosse un avvertimento del Signore affinché dedicasse più tempo alla preghiera e meno cure all'orto. Digiunò in orazione tutto il giorno e verso sera la nebbia si diradò restando solamente sul piccolo vigneto. Anche in questo, il monaco vide la mano di Dio e fece il proponimento di non bere più vino. Per tutto l'inverno, la primavera e l'estate la vigna restò avvolta dalla nebbia; solamente al tempo della vendemmia la coltre impalpabile sparì lasciando però sugli acini maturi una patina lucente (la pruina) che li faceva splendere come perle: pareva quasi che invece di dissolversi si fosse adagiata sull'uva.

Un'altra leggenda medioevale narra del diavolo, però nobilitandolo. Lucifero, cacciato dal Paradiso, riuscì a rubarne un pezzo e con esso precipitò sulla Terra, proprio nel golfo di Napoli. Dio, visitando i luoghi della sua creazione, arrivò proprio in questa zona e pianse nel vedere che questo meraviglioso lembo di terra gli era stato sottratto dal Paradiso: dove le sue lacrime caddero, nacque la vite, che darà origine al vino "Lacrima Christi".

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Nell'Oltrepò Pavese già si producevano i vini a base di Barbera e Bonarda, diffusi anche nelle colline di Piacenza, dove sin dal tempo di S. Colombano (540 – 615) si coltivava l'Ortrugo.

Rimanendo in zona, una leggenda del tempo parla, questa volta di Giuda. Mandato da Dio sulla Terra per espiare il suo tradimento, dopo tanto peregrinare e fare del bene nel mondo, in attesa del perdono divino, giunse a Broni in quel di Pavia. Qui, una malattia affliggeva le viti, ed i capi del villaggio, visti inutili vari sforzi, avevano deciso di sacrificare una vittima umana per scacciare il maleficio. Giuda si offerse volontario ma, quando il boia stava per ucciderlo, una forza sovrumana glielo impedì e contemporaneamente le viti, per un miracolo, tornarono vive e rigogliose. Giuda capì di essere stato perdonato e da allora gli abitanti del luogo chiamarono "Sangue di Giuda" il vino che veniva ricavato da quelle viti.

La leggenda del vino "Negrara", tipico del Trentino e dell'Alto Veronese, si lega alla storia di Ezzelino da Romano, feroce tiranno, che faceva dissetare i suoi schiavi, negri, con un'acqua proveniente da uno stagno, maleodorante e marcia e che i guardiani chiamavano appunto "negrara". Un giorno Sant'Antonio da Padova, presente mentre gli schiavi bevevano, mosso da carità e compassione, benedisse l'acqua che per miracolo si tramutò in vino. La cosa che più colpisce questa leggenda è il fatto che Ezzelino da Romano e Sant'Antonio, si incontrarono veramente a Verona (nel 1025 circa) l'uno per negare, l'altro per chiedere la liberazione degli schiavi.

Il nome della città di Orvieto, fu dato perché "Urbis Vetere" (città vecchia), ma la leggenda ci dice che il suo eccellente vino bianco sia quello che etimologicamente, abbia dato il nome alla città. I barbari avevano invaso la zona, saccheggiando e portando via tutto l'oro che potevano. Ma subito dopo, l'oro divenne liquido sicché essi, fuggendo per paura, lo abbandonarono gridando "aurum vetitus" (oro vietato). Attraverso varie contrazioni si giunge ad Orvieto ed il suo liquido d'oro: il vino.

In Romagna, Galla Placidia, reggente dell'Impero d'Occidente, intorno al 435 d.C. giunse vicino a Ravenna; chiesta dell'acqua le fu invece offerto del vino, in una rustica ciotola. Dopo avere bevuto Galla esclamò: "Vino sei troppo buono

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

per berti in rustica coppa, avrei dovuto “berti in oro” (cioè in una tazza d’oro)”. Da qui il nome del comune di Bertinoro centro di produzione del vino Albana, dove si vuole si sia svolto il fatto.

La leggenda della “Malvasia” si origina da un fatto avvenuto in Val d’Aosta, ove sembra sia stato coltivato per la prima volta il vitigno. Un povero contadino di nome Adimaro, si dice intorno all’anno 1000, portava dalla sua vigna un po’ di vino in chiesa per farne offerta. Ma incontrò il suo padrone, uomo cattivo, il quale sospettando di essere stato defraudato di qualcosa, lo apostrofò chiedendogli cosa portasse. “Succo di malva” rispose il povero Adimaro; ma il padrone non accontentandosi delle sole parole volle anche assaggiarlo; il contadino, tremante, invoca un miracolo: “Dio mio, fai che malva sia”. Il miracolo avvenne ed il contadino se ne rese subito conto vedendo il padrone sputacchiare con una smorfia. Adimaro fu così salvo ed il buon vino, da allora, prese il nome di Malvasia.

Nel Medioevo, la “Vernaccia” era conosciuta anche per merito del papa Martino IV (1281 – 1285), passato alla storia per la sua ghiottoneria nel volere le anguille di Bolsena affogate nella Vernaccia prediletta. Questo sfizio ebbe l’onore di essere collocato da Dante nel Purgatorio dei golosi (XXIV canto). Martino IV, in realtà, era di origine francese, ma assai legato alle terre ed ai vini dell’Alto Lazio che affrontava ogni volta con il suo proverbiale “Ergo Bibamus”.

“Est! Est!! Est!!!”, un nome così insolito non poteva non suscitare curiosità e leggende. La storia ufficiale narra che il celebre bianco prese il nome dal giudizio che ne diede un domestico venuto dalla Germania, cameriere (o palafreniere) del vescovo di Ausburg (la romana Augusta), Johann De Fugger. L’alto prelato doveva andare a Roma nel 1111 per assistere all’incoronazione di Enrico V; ma prima di mettersi in viaggio ebbe la stravagante idea di mandare in avanscoperta il suo cameriere Martino, che avrebbe dovuto segnalargli le locande fornite di vino degno del suo vescovile palato. Martino partì assetato facendo gli assaggi dovuti, e ogni volta che trovò un vino confacente ai suoi gusti, e presumibilmente a quelli del padrone, scrisse sulla porta della cantina Est, vale a dire: c’è. Ma quando arrivò a Montefiascone e bevve quel vino

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

leggero e frizzante ritenne che un solo Est non fosse adeguato al valore incomparabile della scoperta; e scrisse Est! Est!! Est!!!. Il bello è che il vescovo Fugger, quando giunse anche lui a Montefiascone, si fece contagiare dall'entusiasmo di Martino, al punto che dimenticò i suoi doveri di rappresentanza e, invece di proseguire per Roma, si fermò in una locanda dove si dette a bere, imitato dal servo-staffetta. A forza di tracannare, il prelado si ammalò e morì; tre "Est" furono troppi anche per il suo apparato digerente. Fu seppellito nella chiesa di San Flaviano e sulla pietra tombale il fedele Martino ci volle far scrivere il famoso epitaffio: "Est! Est!! Est!!! pr(opter) nim(ium) est hic jo(annes) de Fuk do(minus) meus mortuus est". (Propter nimium : per aver esagerato). Il vescovo di Augusta, tutt'altro che dispiaciuto per quella piacevole morte, lasciò per testamento il suo denaro al Municipio di Montefiascone perché ogni anno fosse versato sulla sua tomba un barile di quel buon vino. La disposizione, in accordo più con l'epicureismo che con i dettami di Santa Madre Chiesa, scandalizzò infine il cardinale Marc'Antonio Barbarigo che nel secolo XVII (fuori dal Medioevo), fece cessare il bacchico tributo.

Intorno al 1300, in diverse regioni della penisola, soprattutto al Nord, le osterie e taverne erano monopolio del comune; mentre l'oste non era che il semplice gestore. Precise norme ne regolavano l'orario di apertura e chiusura, oltre a precise altre limitazioni: nessuno poteva vendere od acquistare vino se non nell'osteria stessa; era vietato detenere acqua nei locali (le stoviglie ed i bicchieri venivano lavati una o due volte, come massimo, la settimana fuori dell'osteria, ed alla presenza di funzionari del comune); era inoltre severamente vietato l'ingresso alle donne. In alcune località, come a Padova e provincia, veniva suonata la "campana dei bevitori", dopo il vespro: essa stava ad indicare l'ordine di immediata chiusura della osterie.

Il vino nel Medioevo era questo.