

PRODUZIONE E COMMERCIO DEI VINI ITALIANI (CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA TOSCANA) NEI SECOLI XIII-XVIII

▲

Signor Presidente, Signore e Signori, il compito a me affidato è quello di riportarvi indietro nel tempo: già ieri, illustri Colleghi francesi si sono raccolti nel Medioevo e specialmente il prof. Higounet.

Adesso io mi adopererò in tal senso per l'Italia; e preciso che lo farò — anche se non sarò in grado di conseguire i risultati dei Colleghi — proponendo alcune fonti particolari, al fine di superare quello stadio della nostra storiografia vitivinicola, che per il periodo in questione si riduce a superficiali noterelle di colore, come giustamente è riportato nella programmazione richiamata nel biglietto di invito del nostro Congresso.

Infatti, per l'Età medievale sono state utilizzate fonti tutt'altro che espressive e penetranti, da cui sono promanate notizie occasionali e slegate, le quali hanno condotto alla ricostruzione di avvenimenti che si è preteso di divulgare come ricorrenti e consistenti. Così, ad esempio, è bastata la nozione del trasporto di un bariletto di Nebbiolo offerto in omaggio al Doge di Venezia, o di un bariletto di vino del Casentino spedito a Roma, al Papa, od anche al socio principale di una grossa società, per desumerne un commercio vinicolo dal Piemonte a Venezia, dal Casentino a Roma; e ciò richiamandosi all'antecedente e al susseguente di questo fenomeno della circolazione dei beni, vale a dire, alla produzione — che sarebbe stata estesa e considerevole — e ad un consumo similmente diffuso ed affermato, nelle rispettive sedi che ho indicato. Analogamente è da dire per l'evenienza di acquisti particolarmente sollecitati da consumatori desiderosi di conoscere e degustare quel tale o tal'altro prodotto « a qualsiasi costo » (economico!): il che avveniva da parte di uomini facoltosi, come erano i soci principali delle grandi società, che chiedevano alle aziende consorelle o

corrispondenti dei saggi o assaggi. Tante volte, ad esempio, noi leggiamo nei carteggi di fine Trecento che i mercanti-banchieri fiorentini stabiliti a Bruges ed a Londra (invase dai vini, ormai di solida reputazione, provenienti dalla Francia atlantica) invitano gli esponenti di aziende stabilite a Maiorca ed a Valenza a spedire loro qualche campione dei vini di Alicante e della regione valenciana e vini di Maiorca; ma tali constatazioni non dicono affatto che avessero preso consistenza correnti di importazioni in tal modo e tanto meno che queste correnti avrebbero beneficiato della prosecuzione che sapeva imprimere Bruges, grazie alla funzione, onde essa si era pienamente qualificata, quella di redistribuzione dei beni verso l'area germanica (nella sfera baltica): secondo la geniale intuizione pirenniana, che, in questi ultimi anni, i documenti della realtà operativa mi hanno consentito di dimostrare pienamente fondata.

Esportazioni ed importazioni del genere erano, invece, del tutto eccezionali, dal lato del consumo (mi devo pur riferire a questo aspetto, malgrado che il Congresso si intitolò a « produzione e commercio »), in senso obiettivo, giacché l'immissione al consumo di tali correnti era rara ed esigua, ed in senso soggettivo, poiché si trattava del consumo riservato ad una classe privilegiata della popolazione (il sovrano o il facoltoso uomo d'affari, ripeto), cui, per giunta, il bene stesso perveniva quasi sempre in omaggio. La condizione di privilegio si annidava, altresì, nella sede produttiva di quel vino, essendogli state dedicate cure e riserve uve speciali; ed egualmente è da dire per lo stadio del trasporto, visto che questo avveniva indipendentemente dall'elemento costo (cui, invece, devono soggiacere tutti i fenomeni economici). E quei tempi, almeno contenendoci in quelli anteriori al 1400, relativamente ai trasporti erano molto delicati, per quanto sto per chiarire: essendo il trasporto accessibile — dal punto di vista economico, s'intende — soltanto ai beni ricchi: ed il vino — lo sottolineo subito — un bene ricco non era, anche a causa del recipiente che esso richiedeva, pesante ed ingombrante.

A mia opinione il commercio del vino è significativo ed è da prendere in considerazione soltanto quando esso si svolga, superando distanze non modeste, per quantità rilevanti, per quasi tutte le qualità, e quando la bevanda stessa possa inserirsi anche nei bilanci domestici delle classi meno abbienti della popolazione.

Tale errata impostazione del problema è dovuta alle insufficienze e deficienze delle fonti utilizzate e a mancanza di dimestichezza con le fonti

di gran lunga più doviziose in materia; ma pure, molto spesso, a scarsezza di documenti superstiti. I documenti validi sono quelli concretatisi in concomitanza all'accadimento dei fatti, ad opera degli stessi soggetti, i quali hanno intuito e stimolato i fenomeni di produzione, hanno provveduto e presieduto a quelli di traslazione dei beni e sono giunti, con la loro azione, fino all'immissione al consumo, talvolta prendendo in mano essi stessi le redini degli atti ausiliari (il trasporto, in primo piano, e persino il fiancheggiamento del credito e dell'assicurazione). Soltanto con documentazione del genere — devo ripetere che io mi riferisco per il momento ai secoli medievali — e, se abbondante, come in molti Archivi, siamo messi in condizione di stabilire l'intensità ed il volume dei fenomeni, dando evidenza a tutto quanto è realmente espressivo, con le molteplici connessioni, correlazioni, rapporti di dipendenza, ecc., la cui considerazione non deve mai mancare.

Queste fonti sono costituite, dunque, dai documenti delle aziende commerciali, le quali, specialmente se di grandi dimensioni, si sono occupate anche del vino, non soltanto dal lato mercantile, ma con notevole impegno anche in quello della produzione, essendosi dotate di cospicui patrimoni fondiari. In Toscana abbiamo la fortuna di disporre di una massa incalcolabile di documenti di tal sorta, fra cui almeno 250.000 lettere commerciali (fra l'inizio del Trecento e la fine del Cinquecento). La vostra attenzione sarà subito portata verso i documenti Datini: alle 150.000 e più lettere conservate nell'omonimo Archivio, pervenute da quasi 300 città di 15 Stati differenti e che praticamente rinviano all'intero Mediterraneo e all'Occidente; lettere, che non rappresentano il solo getto al quale ho attinto, avendo reperito, i miei allievi ed io stesso, testi di tal sorta in numerosi altri Archivi, fra cui quello statale di Firenze (con i fondi Strozzi, Gondi, Medici, Del Bene, Arcispedale, ecc.) e quelli, privati, dello Spedale degli Innocenti della stessa città e l'Archivio Salviati di Pisa. Andando fuori della Regione, menzionerò le lettere delle « Commissarie » dell'Archivio di Stato di Venezia, che mano a mano vengono messe a disposizione degli studiosi, con un totale, fino ad oggi da me spogliato, di circa 5.000 esemplari, che completano il quadro, soprattutto per il suo settore sud-orientale.

Più imponenti ancora sono le serie dei registri contabili — delle scritture dell'analisi (dove sorprendiamo addirittura dei quaderni appositi del commercio vinicolo, con numerose correnti di approvvigionamenti,

senza dire dei « Libri di possessioni » che ci inchiodano ai vari appezzamenti di terre e ci permettono di seguirne i frutti e la loro destinazione verso il consumo familiare e verso quello di un mercato, che sempre più si accresce) ed i libri di sintesi, vale a dire, i mastri —, i quali, sempre presso i vigili custodi di Toscana, si sono aperti alla nostra indagine, finora, in numero di oltre 10.000: e ve ne sono di quelli tenuti nei principali centri della Regione, come pure a Venezia, Genova, Avignone, Barcellona, Valenza, Palma di Maiorca, Ginevra, Lione, Bruges, Anversa, Londra, Costantinopoli, ecc. Avanzando nel tempo, ossia, valicando il limite della mia specializzazione cronologica, ed entrando nel XVII secolo, devo riferire del prezioso Archivio del Barone Ricasoli, a Brolio: che richiama l'Archivio del Château la Tour, di cui ci ha riferito il Collega Higounet. Una raccolta di documenti, che, oltre tutto, permette di risolvere una infinità di problemi di ordine tecnico, ed al quale mi sono pure dedicato negli ultimi tempi.

Proprio per la Lombardia — ed è doveroso ed allo stesso tempo molto gradito menzionarlo particolarmente in questa sede del nostro incontro — riferisco dei registri contabili dei Borromei, conservati nell'Isola Bella (sul Lago Maggiore), che un mio assistente, tempo fa, è riuscito, per così dire, a smuovere mediante microfilms e che nei miei Istituti di Storia economica di Firenze e di Pisa abbiamo sottoposto a trascrizione e studio, con vaste aperture su Milano, Bruges, Londra e Barcellona ed in ispecie sul patrimonio fondiario di Filippo di Vitaliano Borromei, fra il 1450 e il 1455, quando esso si va estendendo in maniera cospicua di qua e di là dal Lago Maggiore (così ad Angera e ad Arona, Lesa e fino a Cannobio, addentrandosi a Vogogna, Omegna e Val Vigizzo). Più interessanti ancora mi sembrano gli investimenti di tal sorta nelle zone vicino a Pavia: in quelle di Bissone, con i vigneti che il Borromei infoltisce sempre più ed i cui frutti fa vendere a Pavia e Milano; poi, la vastissima tenuta a Camairago — dove è sopravvissuto un castello di quel Casato — ed i cui vini venivano collocati a Milano ed a Lodi. Non devo tralasciare di riferire che i Borromei avevano addirittura aperto delle « osterie », a Camairago stessa, a Pizzighettone (la « Osteria della Gera ») e a Corteolona; e due ne avevano dato in affitto a Robecco Pavese (non si conosce il raccolto vinicolo, però).

Nonostante scarsissima sia la documentazione genovese di aziende commerciali per l'epoca (praticamente si tratta del solo libro di Giovanni Piccamiglio, della metà del '400, pubblicato da J. Heers), abbiamo dati interessanti nei registri toscani, che rinviano alle due Riviere, al Piemonte e

all'Oltrepò (almeno per alcuni vini che ho appurato di provenienza vogherese).

Ritornando brevemente alla documentazione toscana, è da segnalare il complesso di registri tenuti a Napoli dalle Compagnie di Filippo Strozzi che vi si sono succedute (da quella di Filippo di Matteo a quella di Giovanfrancesco), le quali ci offrono delle aperture vistosissime sulla nostra materia, proprio in un momento dei più interessanti: quando assistiamo al manifestarsi, anche da noi, di quel fenomeno messo in luce tanto bene da Roger Dion per la Francia. Alludo alla « avanzata dei vini forti », verificatasi per la Francia dal sud-ovest, mentre per l'Italia, data l'inclinazione della Penisola, la direzione è quella da sud-est (dalla Campania, Calabria e Sicilia, non soltanto con i vini « greci », ma pure con quelli « latini », che finalmente possiamo conoscere con precise distinzioni « di origine » ed anche qualitative).

Non mi sono avvalso unicamente di simili fonti — per quanto, insisto, esse siano di gran lunga le più eloquenti —, ma ho sfruttato quanto ho potuto incontrare in varie migliaia di rogiti notarili genovesi (per un mio studio sulla evoluzione dell'istituto assicurativo): e in quella occasione mi si sono definiti numerosi lineamenti della circolazione della nostra bevanda.

Di là da questa documentazione privata o notarile, ho avuto modo di disporre dei libri delle gabelle, ai quali hanno fatto riferimento un po' tutti coloro che mi hanno preceduto. In Toscana possediamo gran copia di tali registri e se talvolta essi non sono esaurientemente espressivi vi è la possibilità di integrarli con documentazione diversa: mi piace ricordare il caso delle gabelle di un paesino della Lucchesia (San Gennaro, sulla collina verso Villa Basilica), che menzionano delle esportazioni di « vermigli » e « trebbiani », con destinazione Lunata, sulla strada da Lucca a Pescia (oltre che nel mercato di Lucca): ebbene, col concorso combinato — direbbero i giuristi — di quella fonte con quella costituita dai carteggi e da alcuni libriccioli contabili ho appreso che vi erano uomini di affari di Firenze, di Prato, di Pistoia (ed altri, addirittura, di Arezzo), che mandavano i loro degustatori nelle colline lucchesi a fare gli approvvigionamenti a Lunata.

Infine, una documentazione piuttosto diffusa in tutti gli archivi, e che in Toscana è notevolmente nutrita, a partire dal 1427: i Catasti. Insieme ai miei allievi ho effettuato la schedatura completa della prima edizione di questa operazione e non sarò presuntuoso annunciando subito un dato di insieme: la produzione annua di quell'epoca si può stimare in circa

140.000 ettoltri, considerando oltreché il patrimonio della popolazione residente in città anche quello della popolazione del contado e il patrimonio ecclesiastico, e ritenendo sempre i terreni condotti a mezzadria. Si noti, però, che questo dato non concerne la Toscana odierna: sibbene lo Stato fiorentino di allora, equivalente alle provincie di Firenze, Arezzo e Pistoia di oggi, con qualche frammento di quella senese (Montepulciano), di quella lucchese (Pietrasanta e Barga), ed eccettuata Pisa, nonostante la sottomissione di essa a Firenze, avvenuta nel 1406; né rientrandovi, a maggior ragione, gli Stati ancora a sé, di Siena (con il Grossetano), di Lucca e della Lunigiana.

Con tali preziose e minuziose descrizioni delle proprietà, noi possiamo molto bene localizzare la viticoltura, la sua intensità ed il rendimento, in termini di valori di stima, che pur sempre richiamano il mercato. La vite era diffusa dappertutto ed arrivava sino quasi ad una altitudine di 700 metri, raccogliendosi — secondo la legge inesorabile dell'epoca (di cui dirò) — che frenava molto la circolazione dei beni poveri — attorno alle città (il che mi fa pensare a quello sviluppo di una « viticulture populaire autour des grandes villes, du XIV^e siècle », di cui parla il Dion, seppure riferendosi si egli alle città maggiori; ma questa fioritura di viti si avverte in ogni borgata, sia del piano, che collinare e finanche attorno ad un solo edificio, quali erano le ville dei facoltosi mercanti, con le loro dipendenze). Su questo punto avrò occasione di ritornare.

Il notevole è che il Catasto fiorentino, con quello di Pisa, fu ripetuto alla stessa maniera, sino al 1481: sì che siamo in condizioni di studiare due aspetti importanti su questo nostro terreno. In primo luogo, la diffusione della coltura viticola in zone abbandonate o soppiantando colture diverse, in secondo l'abbandono delle colture stesse, evidentemente perché si era avvertita l'inattitudine dei luoghi. In assoluto, l'aumento dell'estensione di terre vitate è fortissimo (non posso indicarlo con un dato da paragonare a precedente, perché le nostre ricerche non si sono esaurite e sono state condotte mediante sondaggi in più località fra cui alcune rivelatesi non idonee a tali produzioni); ma quello che è di maggiore rilievo è la constatazione che alcuni proprietari riducono o sopprimono il vigneto in taluni appezzamenti e lo intensificano in altri: l'esempio più vistoso ci viene dagli investimenti della famiglia degli Albizi, localizzati nei terreni in Val di Sieve (nel Mugello, cioè), che nel 1427 appaiono tutti costellati di viti; con il passare del tempo, però, quei Signori (o, meglio, quei facoltosi

mercanti) concentrano simile impegno sempre più scendendo lungo la stessa vallata fino alla Rufina e salendo, poi, il colle ad est, dove « scoprono » la validità dei terreni di Nipozzano (mentre nella settentrionale San Cresci il vigneto veniva lasciato morire ed oggi, appunto, non vi si ritrova una sola pianta, se non attorno alle poche case sparse lungo la strada che da Pontassieve conduce a Borgo San Lorenzo): e sembra che fin da allora si sia stabilito a Dicomano il limite settentrionale della viticoltura della Val di Sieve. Pertanto, gli Albizi (proprietari fino a qualche anno fa di questi terreni di Nipozzano) hanno compiuto una selezione in base al rendimento dei terreni (e ad ulteriori ragioni che illustrerò), dando definitivo risalto alla idoneità di alcuni di essi.

Come si vede, le serie catastali — quando siano, appunto, delle serie complete e dislocate ad intervalli di tempo — vanno ben oltre una indagine di mero ordine statico: permettendoci di far luce fondatamente sull'andamento dei fenomeni, pur con la dovuta cautela, che si deve usare maggiormente nelle considerazioni attorno ai valori di stima.

Adesso, avvalendomi di tutta questa documentazione, passerò alla mia narrazione, indugiando dapprima sui problemi di ordine generale — e la generalità mi porta a contemplare, seppure sommariamente, tutte le regioni italiane — fino all'inizio del Cinquecento; rimanendo, poi, nel canale delle vicende vitivinicole della Toscana.

Nel primo periodo è da compiere una netta divisione: *ante* e posteriormente ai due decenni simmetrici del 1400, con approssimazione. Si tratta di due condizioni radicalmente differenti nell'elemento ausiliario — peraltro, inderogabile e determinante — del commercio, vale a dire il servizio di trasporto, il quale soltanto dalla fine del Trecento viene adattato — dal lato economico, s'intende; ma con conseguenze tecniche sensibili e che a loro volta si ripercuotono favorevolmente nelle sembianze economiche dell'atto di trasporto medesimo — alle esigenze dell'atto, superiore, dello scambio, permettendo la commercializzazione di un numero sempre maggiore di beni, fino al traguardo del *commercio di massa*. Questo profondo mutamento nell'assortimento qualitativo dei beni viaggianti si verifica con precedenza nell'ambito della navigazione marittima, giacché in essa le unità del servizio prodotto erano ben più ampie, rispetto a quelle della navigazione lacuale e fluviale e ancor più della viabilità terrestre.

Non disponiamo di abbondanti testimonianze per la prima parte del XIV secolo; ma ve ne sono alcune molto espressive, per l'intervallo

1330-1336, costituite dalle deliberazioni del Senato della Repubblica di Venezia, in merito agli incanti delle galee di Stato, allorché venivano fissati i noli per le merci che sicuramente sarebbero state accolte nelle stive di quei navigli. Nonostante il pronunciato assortimento dei valori delle merci — i quali oscillavano nel vastissimo campo, come da 1 a 16 — i rispettivi noli si presentavano estremamente rigidi: giacché erano contenuti in un intervallo come da 1 a 2. Questa situazione — è facile intendere —, con l'incidenza del nolo sul costo, eccessiva per i beni poveri, escludeva i medesimi dalla circolazione, rendendoli inaccessibili, economicamente, al consumo delle classi meno abbienti e inadatti a trovare sul mercato un ricavo remuneratore. Stavano a sé — cioè, svincolandosi da tale inesorabile legge economica e sociale — i beni indefettibili per il sostentamento (il grano e il sale), ai quali la politica economica dei Comuni dedicava, infatti, l'apposito servizio annonario, e altri beni insostituibili per produzioni a loro volta indispensabili, come il legname ed i metalli per le costruzioni edilizie, navali, ecc. Da alcuni riferimenti nei carteggi — seppure posteriori di qualche decennio — mi sono, poi, accorto che gli uomini d'affari, valutando attentamente i singoli beni rispetto alla loro destinazione, a un certo momento, hanno considerato le materie prime, non più in sé e per sé, ma nei riflessi delle produzioni in cui sarebbero state immesse: così, il « poverissimo » allume, che serviva alla « ricca » operazione di tintura, veniva rapportato con essa al costo finale del panno di lana, in cui avrebbe rappresentato appena lo 0,05 % (al massimo 0,10) e tale, dunque, da sopportare anche una triplicazione in conseguenza del costo di trasporto.

Siffatta circostanza della rigidità dei noli — e, per giunta, essendo tutti piuttosto elevati (e assai più nelle vie interne) — ha sempre limitato la circolazione dei beni soltanto a quelli ricchi: determinando, cioè, un commercio privilegiato. Un commercio privilegiato, in senso oggettivo, perché, appunto, solo poche merci potevano trasferirsi da luogo a luogo, ed in senso soggettivo, badando alla destinazione del consumo, riservato, infatti, alle persone più facoltose.

Il vino, bene non certamente ricco, tranne quelli liquorosi e di forte gradazione, aveva l'aggravante di trarre seco un recipiente pesante ed ingombrante: sì che la sua circolazione era ristretta, se si escludono le malvasie (o vini affini) dell'Egeo e del Libano, i quali, però, potevano essere accolti solo nelle mense dei consumatori più agiati: basta pensare che il loro prezzo all'arrivo nei più significativi porti all'entrata del vino —

Venezia, Pisa e Genova — poteva arrivare persino a 12 fiorini per ettolitro (la misura di capacità cui mi riferirò sarà sempre l'ettolitro odierno; la moneta il fiorino di Firenze, essendo, secondo la più « comprensibile » fra tutte, almeno sino all'inizio del XVI secolo); ma nell'Italia centrale e settentrionale si ottenevano dei vini anche al prezzo di 1/5 di fiorino. Ebbene, per trasferire del vino « vermiglio » da Greve in Chianti a Firenze era richiesto normalmente 1 fiorino a ettolitro: un aggravio che incideva di già considerevolmente sulla migliore bevanda della zona — proprio il « vino di Chianti » — il cui prezzo di circa 1 fiorino ne veniva raddoppiato; e addirittura per il predetto vino corrente di f. 0,20 questo prezzo veniva da tale « porto » moltiplicato per 6 e rendendo quindi il vino stesso economicamente immobile. E si noti che il tragitto da Greve a Firenze è appena di 25 chilometri. Il costo del trasporto via marittima, per distanze di gran lunga superiori era molto più moderato; comunque, solo pochi vini potevano resistere a viaggi lunghi, i quali erano, invece, consentiti a quelli più robusti e meglio dotati, che nelle aree interne tirrenica e adriatica appaiono con valori di f. 2 alla partenza e quindi 3 o poco più all'arrivo nei porti anzidetti.

Questo particolare delle sembianze mercantili del fenomeno vinicolo aveva, naturalmente, i suoi riflessi nelle sembianze produttive: non potendo circolare il vino, si cercava in ogni luogo di far fiorire la vite, in quella condizione, pertanto, di stretta aderenza o adesione della produzione al consumo; in ciò favoriti dalla circostanza che la vite in Italia attecchisce dovunque, senza limiti latitudinali e soltanto altimetrici, ma con largo respiro (in Val d'Isarco, arrampicandosi da Chiusa sui suggestivi pendii, si vedono oggi intensi vigneti, appunto sugli 800 metri, ed i quali danno prodotti che raggiungono talvolta i 13°; e un più marcato tenore alcolico si verifica per i bianchi di Novacella, che si ricavano anche al di sopra dei 700 metri). La produzione del vino, in quell'epoca, avveniva, dunque, dappertutto: ed ecco perché cronisti, diaristi e ogni abitante del luogo che emergesse per cultura, per erudizione, hanno menzionato il vino delle proprie terre, molto spesso magnificandolo ed esaltandolo come bene accettato da consumatori di alto rango politico e sociale, che ne avrebbero sanzionato la rinomanza. Nell'insieme si avevano, perciò, numerosissimi tipi di vino, riportantici a quasi tutti i comuni e le borgate d'Italia, dal ricordato limite altimetrico in giù.

Ritornando al Catasto fiorentino della piccola porzione della Toscana

di oggi, incontriamo, per ben 106 località, un apposito settore dedicato alla « stima dei vini al tino »; ma, scendendo al dettaglio fornitoci dai 10 voluminosi codici e riunendo gli appezzamenti di terra vitata attorno alle borgate principali, si accertano ben 438 unità, tutte produttrici di vino. Si fa distinzione anche fra terreni poco distanti fra loro — come i Castelli di Vignamaggio e di Montagliari, a sud di Greve in 'Chianti, separate da un torrentello —, ma non perché appartenenti a proprietari diversi, ma perché, appunto, s'intendeva definirne le qualità.

Quanto ho riferito per la Toscana, si ripete per tutte le Regioni italiane, anche se per alcune di esse non vi è possibilità di scendere a così minute localizzazioni: dovunque spillasse il vino e — più buono o meno buono — con prezzi quasi sempre accessibili a tutti i gradini della società, anche e soprattutto perché la traslazione dai luoghi dove esso veniva realizzato e « imbottato » era esigua.

Conseguentemente, se noi dovessimo scrivere la storia del vino per quei secoli (si noti che io sono arrivato fino al 1427, perché il « moto innovatore » di cui mi accingo a parlare non aveva ancora fatto presa pienamente e dappertutto) attenendoci alle testimonianze su ricordate, concluderemmo per una produzione diffusa totalmente (ma il termine diffusione, perché sia di significato completo, deve essere integrato dalla cognizione della intensità) e quindi per un consumo molto esteso di questa bevanda, la quale sarebbe stata accessibile a tutti.

La mia investigazione non rimarrà circoscritta ai dintorni della città, del borgo o della villa signorile: essa spazierà per seguire il vino, una volta prodotto, verso consumi ben più lontani, per accertare precisamente come, quando e dove esso poté circolare apertamente, con l'incalcolabile conseguenza di valorizzare le qualità migliori e di elevare, pertanto, il tono dei consumi. Soltanto quando la situazione vitivinicola avrà raggiunto questo traguardo, il vino entrerà nella Storia e tutto quanto attorno ad esso e con il medesimo si compirà rivestirà un significato.

Nei due decenni conclusivi del XIV secolo la documentazione semplicemente strabocchevole (ho potuto esaminare per quel tratto di tempo circa 10.000 rendiconti di atti di trasporto di tutti i beni e materie, e su molteplici itinerari) ci porta alla constatazione di una vera e propria « rivoluzione » nel terreno dei trasporti. Impiego lo stesso termine che è stato richiamato a proposito del grande balzo di progresso verificatosi nei trasporti per le vie acquee e terrestri, nel secolo più vicino a noi, con

l'introduzione del motore. Una « rivoluzione *tecnica* », quest'ultima; l'altra, *economica*, ma la quale costituisce un avvenimento egualmente definibile con quel sostantivo, giacché si è trattato pure di un progresso di vastissima portata. Per progresso nel servizio dei trasporti, invero, dobbiamo intendere la sua accessibilità, sempre maggiore, alle diverse specie di merci, sino ad accogliere le più povere, su ogni itinerario e per qualsiasi volume. Allora — e non nei secoli vicini a noi — viene instaurato il *commercio di massa*, con precedenza nel campo marittimo — per la rammentata circostanza delle più vaste dimensioni del servizio prodotto (con la possibilità di ammettere un assortimento più marcato di merci) — e, poi, lo vedremo estendersi agli itinerari interni, quelli acquei anticipando gli altri: e tale grande conquista farà presa compiutamente ancor prima della metà del Quattrocento.

Precisamente, ho constatato come un gruppo di merci che anteriormente si presentavano gravate da noli oscillanti fra 1 e 2, negli anni attorno al 1390 questa variabilità appare distendersi in un intervallo ben maggiore, da 1 a 10,5, assumendo quella condizione di tendenza alla variabilità delle stesse merci, pure segnalata (da 1 a 16). Il passo avanti è notevole, secondo quanto dicono queste poche cifre, anche se non è stata raggiunta la posizione di perfetta perequazione dei noli stessi in relazione al prezzo dei beni: quella della concordanza dei loro campi di variabilità, che, d'altronde è irrealizzabile, se non applicando le tariffe *ad valorem*, le quali non avevano — e non hanno — praticità alcuna, richiedendo la delicata denuncia del valore dei beni. Insomma, l'essenziale è che la variabilità dei noli si avvicini quanto possibile a quella dei prezzi delle merci.

Dopo un accenno fattone al Congresso di Scienze storiche del 1955, ripresi questo argomento al Colloquio di Storia marittima di Lisbona (nel 1960) e negli ultimi tempi sono riuscito a rendermi conto di tutta l'evoluzione, con il risalire agli artefici di tanta innovazione, appurandone ogni dettaglio per itinerari e per merci, constatandone la generale adozione in tutti i porti mediterranei e del Nord e pervenendo ad una datazione, che raramente è precisabile per i fenomeni storici delle nostre sfere economiche. Quest'ultimo risultato ho potuto conseguirlo rilevando, qua e là, in molte lettere del periodo 1395-1405, una certa resistenza degli armatori ad accordare le nuove tariffe differenziate, che gli utenti del servizio di trasporto richiedevano: resistenza, la quale, appunto, denuncia inequivocabilmente una affermazione recente della nuova struttura tariffaria, la cui applicazione conduceva — e questa è la conseguenza maggiore — all'accettazione nelle

stive delle navi di merci dai noli meno remunerativi: quelle merci « nuove », quali erano, appunto, i beni poveri. Ed è particolarmente notevole che sono gli utenti stessi ad opporre agli armatori che « ormai si costuma fare così », enunciando tutta una serie di noli, che vanno da quello pertinente alla pece (s. 2 per 100 libbre) a quello relativo al filo serico (s. 150 per la stessa unità di peso). Un po' più in là, tale « costume » — cioè, consuetudine orale — viene tradotto (precisamente nelle vicinanze del 1410) in accordi scritti, denominati « capitoli »: ai quali si fa rinvio. Di tali accordi — non tassativi, ma semplicemente indicativi — abbiamo la prova della regolare adozione e li ritroviamo in una « pratica di mercatura », che un impiegato del Datini andava compilando per sé, nel 1396 (probabilmente si tratta ancora dello stadio consuetudinario) ed il quale prezioso testo è in via di pubblicazione da parte del mio assistente, Dr. Bruno Dini.

Data l'ammissione alla circolazione di tutte le merci (ben oltre il gruppetto sul quale mi sono soffermato), l'intervallo di variabilità dei loro noli mi è apparso quanto mai ampio: distendendosi esso tra soldi 0,50 e s. 248, il che equivale a circa 1:500. E si noti che nel limite superiore ho collocato non proprio la merce più ricca, come sarebbero stati i drappi serici, ma semplicemente il filo serico, cioè, la materia prima; vi sarebbe un bene ancora più ricco, però privo di significato, le perle, il cui nolo raggiungeva s. 1800 per la solita base di 100 libbre (il che porta il predetto limite superiore di 500 a 3600).

Il radicale mutamento nella condizione dei noli marittimi, è rivelato chiaramente dal seguente riepilogo delle due serie di dati, che misurano l'estremo superiore dell'intervallo di variabilità (avendo sempre ridotto ad 1 quello inferiore), per i due momenti dell'osservazione, rispettivamente, i periodi 1320-1340 e 1385-1410, sui quali mi sono intrattenuto, avendo in mano elementi fondatissimi:

variabilità dei noli unitari	2	10
variabilità del valore delle merci	16	16
variabilità della percentuale del nolo sulle merci	11	2,3

È superfluo che io ripeta che la perfezione delle tariffe — o almeno un loro pronunciato assestamento — è indicata dalla tendenza ai più alti valori del primo dato (il limite di 2, di cui sopra) e dalla tendenza del terzo dato (cioè, 11) verso lo zero.

Si noti che tale differenziazione di tariffe si verificava anche nell'ambi-

to della stessa specie merceologica, proprio come si riscontra per le diverse qualità di vino.

Si tratta, in sostanza, dell'applicazione del principio tutto moderno, che va sotto il nome di discriminazione dei prezzi o dei prezzi multipli: ed il quale ai nostri giorni informa la struttura tariffaria dei trasporti di qualsiasi natura.

E devo ripetere che il primo e principale àmbito di questa profonda innovazione è stato quello marittimo, perché in esso l'unità del servizio di trasporto, la nave, era di portata tale da offrire occasione all'assortimento completo delle merci da prendere a bordo, sì che alla conclusione della vita di essa (allora di 8-10 anni), si sarebbe realizzato, nel complesso, un nolo medio ponderato equivalente a quelli pressoché costanti di una volta: come l'esperienza aveva permesso di accertare. In questo « giro » potevano aversi dei viaggi totalmente specializzati: e tale è stato il caso del vino, che si incontra molto spesso fra Tropea (Calabria) e Maiorca, Barcellona e Valenza, e molto più intensamente avviato verso Napoli, senza escludere trasporti diretti dallo stesso porto calabrese a Bruges; di eguale ordine di « specializzazione » sono i viaggi verso La Rochelle e Bordeaux che talune grosse unità genovesi compivano, per sfruttare il loro prolungato indugio a Southampton od a Londra, in attesa dei carichi abituali da trasferire nel Mediterraneo.

Questa marcata impennata nel progresso dell'atto di trasporto, dovuta a fattori squisitamente economici, dà il via a sensibili progressi tecnici, i quali, a loro volta, addurranno ad un'ulteriore accentuazione dei vantaggi economici: l'accresciuta richiesta del servizio, determinerà la moltiplicazione delle navi, l'aumento della loro portata, il loro consolidamento per renderle più atte a sopportare e superare le insidie « umani e divinali » (felici termini, che ho ritrovato in una polizza di assicurazione di Palermo del XV secolo); aumenterà la rapidità dei vari servizi (sia perché migliora la velocità, sia perché si riducono le soste nei porti) e il già rilevante incremento dell'offerta del servizio troverà ancora un elemento di moltiplicazione dalla aumentata frequenza dei servizi stessi. Pertanto, tutto l'insieme dei noli, già così felicemente modellato alle esigenze economiche della traslazione dei beni, subirà un'ulteriore, apprezzabile riduzione generale: consolidando sempre di più e sempre meglio il commercio di massa ed efficacemente facendo presa nelle vie interne.

La « rivoluzione economica », esplosa nei trasporti marittimi alla fine

del XIV secolo (e, ripeto, diffusasi nella viabilità interna), agì profondamente nelle tre localizzazioni della vicenda vitivinicola, cominciando, ovviamente, da quella centrale, del commercio, sulla quale non è il caso di insistere. Da essa, sono promanati riflessi considerevoli nei fenomeni di produzione. Anzitutto, vediamo svincolarsi il contado dalla rispettiva città, non imponendosi più la stretta aderenza della produzione al consumo: dalle pianure e dalle colline il prodotto vinicolo può raggiungere ora mercati anche lontani e là dove i terreni hanno manifestato la loro idoneità il vigneto viene esteso ed intensificato. Direi che comincia allora la selezione — che sarà sempre più accurata ed affinata — dei vari appezzamenti di terra: quelli dalle attitudini rivelatesi migliori, facendo mano a mano regredire — fino all'annientamento — la viticoltura negli altri luoghi, ove essa era stata esercitata, per così dire, forzatamente appunto per la necessità di procurare all'adiacente agglomerato urbano quel tanto di bevanda indispensabile. Come ho detto in principio, richiamando le fonti utilizzate, a tutto ciò servono molto bene i Catasti ed i libri di possessioni, con la loro osservazione, quasi ciclica: da essi esaminando, ad esempio (e l'ho già ricordato), le vaste proprietà degli Albizi, ho potuto constatare la graduale intensificazione degli impegni vitivinicoli nella bassa Val di Sieve, mentre venivano sfoltite e si lasciavano spengere le colture a nord, evidentemente riconosciute inadatte. Analogamente accade per i terreni dei soci maggiori e minori delle Compagnie Capponi di Firenze, i quali dopo vari investimenti del genere raccolgono le loro attenzioni a Lucolena e molto presto a Greve in Chianti, esattamente a nord, dove poi hanno maggiormente concentrato il loro patrimonio fondiario e dove ancora esiste una doviziosa ed apprezzata produzione nel Castello di Calcinaia.

Poiché il vigneto, per la precedente condizione di « immobilismo » si trovava in ogni zona d'Italia, questa sorta di « collaudo » delle attitudini vinicole si è potuta svolgere con sicura cognizione di causa, esaminando e giudicando, infatti, l'intero territorio nazionale: e da allora cominciano a fare spicco molte zone, che oggi primeggiano con sicurezza, dal lato qualitativo, come da quello quantitativo, al punto da alimentare correnti piuttosto consistenti nel nostro Paese e di essersi aperta la strada di varie esportazioni oltr'Alpe e oltremare.

Anche se già in età longobarda e prima sui fiumi dell'Italia settentrionale si incontravano botticelle di vino, ben più voluminosi carichi troviamo ora nelle imbarcazioni (le quali, fra l'altro, si sono almeno decuplicate nella

portata) che risalgono il Po e, quindi, il Mincio per Mantova, l'Adda per Lodi e Milano, il Ticino per Pavia (e Milano) e fino al Tanaro per Alessandria; altre, le troviamo sull'Arno — e così scendiamo nell'Italia centrale — tra Pisa e Signa, sia per i vini provenienti dal mare, sia per quelli dell'entroterra toscano, tra cui il Chianti; e, andando più lontano con la nostra osservazione, sull'Ebro, che porta al mare i vini a monte di Saragozza (certamente quelli della Rioja e della Navarra in genere, che cominciarono ad affermarsi), rilevando nella tappa di Escatrón un altro porto di accentramento di vini. Devo, però, far notare a proposito della Spagna — anche se essa è ben fuori dai limiti territoriali della mia indagine — che i suoi vini non avevano ancora conseguito quei miglioramenti che, a partire dal Cinquecento, li porteranno ad alta reputazione: la qual cosa avverrà con precedenza — secondo le mie modeste cognizioni — per quelli di Barcellona (a sud, indubbiamente: i vini del Priorato), di Alicante, delle Balcani e del Regno di Granada, cioè di Malaga, oltre quelli interni, già menzionati; mentre, all'inizio del Quattrocento, sull'importante mercato di Bruges e di Londra — dove da tempo i gusti si erano educati con i vini della Francia sud-occidentale — i vini maggiorchini e catalani non trovavano favorevole accoglienza e persino quelli di Alicante.

Ecco, poi, le vie terrestri: sui loro percorsi il principio delle tariffe discriminate dilaga ben presto e le riprove ne sono numerose, fra le quali, vistosissima, quella della rinascita di grandi fiere internazionali, non più conosciute dalla chiusura delle fiere di Champagne, quali sono le fiere di Ginevra e le successive di Lione. Non esito a dire che la esplosione delle fiere di Ginevra, che pure erano state instaurate almeno dal 1380 — ed erano conosciute, perché la strada che attraversava tale città era praticata di sovente anche nelle comunicazioni fra la Lombardia (dove i carichi confluivano persino da Firenze) e la Provenza, senza dire dei Paesi settentrionali — si verifica soprattutto dopo il 1430. Mi soffermo su questi avvenimenti, non perché le fiere di Ginevra e quelle lionesi abbiano costituito dei grandi mercati internazionali del vino; ma le richiamo per far luce sulla irresistibile diffusione delle nuove strutture tariffarie e quindi della uniformità dell'insieme, quanto alla possibilità di circolazione di qualsiasi bene, in tutte le vie, acquee e terrestri.

Anche nella viabilità interna, avvengono miglioramenti « tecnici », costituiti principalmente dalla sostituzione del carro al mulo: che conduce — analogamente a quanto visto per le vie marittime — ad un abbassamen-

to generale del « porto », a seguito degli adattamenti del medesimo avvenuti in dipendenza del pregio delle merci.

Dopo la rappresentazione di questo sfondo — e non vi è dubbio che si tratti di quello che influenza in maniera decisiva la commerciabilità dei beni — mi sembra non sia azzardata l'affermazione secondo cui il secolo XV è quello della moltiplicazione ed estensione delle correnti vinicole, fino a comprendere anche i prodotti meno pregiati, con le sensibili ripercussioni, beninteso positive, nei riflessi della viticoltura e scendendo fino alla conclusione del ciclo, nel consumo: anche per il vino — e non poteva essere diversamente — si apre allora, senza attendere i tempi vicino a noi, il commercio di massa. Che, poi, vi siano state delle recessioni, tra il secolo predetto e il XIX, ciò è proprio di quel moto profondo e generale di decadenza, che per l'Italia, anche nelle sue regioni più progredite, comincia dalla seconda metà del Cinquecento.

Mi raccoglierò adesso nelle regioni italiane nelle quali si è manifestato un movimento interno dai caratteri che più volte ho sottolineato, cercando di individuare l'evidenza di alcuni vini, alla condizione che essi abbiano superato spesso tragitti lunghi (anche se nell'ambito dello stesso staterello) per l'immissione nei mercati o per grosse forniture a privati; via via, indicherò le esportazioni fuori d'Italia, contenendomi nei secoli dal XIII (per quei pochi vini già in condizioni di « muoversi ») al XVI.

Seguirò il senso orario, cominciando dalla Liguria, che aveva ovviamente in Genova un mercato molto espressivo e che sulla metà del Quattrocento accentrava un buon numero di vini delle due Riviere, che vi pervenivano dagli estremi occidentali, da Ventimiglia (evidentemente si tratta dei vini di Dolceacqua) e orientali, da Lerici e Portovenere (le vernaciuole e i bianchi secchi); sempre più avvicinandoci, dall'una e dall'altra parte, troviamo i moscatelli ed i secchi di Taggia, il Cinqueterre (un forte bianco, asciutto; e, ancora più rilevante, la vernaccia, esportata massimamente via Corniglia, della quale riparlerò), il « razzese » (che qualche studioso ha identificato con il « rossese » — del lembo occidentale — ed altri facendone derivare il nome da « racemoso », per dire di uva dai molti grappoli) e fino al Santa Margherita e al Polcevera. I vini più forti e quelli liquorosi di Levante appaiono nel mercato di Pisa anche dal XIII secolo e più tardi li vediamo raggiungere Firenze, come risalgono per la Cisa verso la Pianura Padana; ma abbiamo a che fare, appunto, con vini forti e piuttosto « ricchi ». A parte che vediamo, talvolta, dei bianchi

normali della stessa zona prendere il mare addirittura per Bruges e Londra, il prodotto di gran lunga più affermato della Liguria è stato la vernaccia, che era un vino passito, antesignano dello « sciak-trac » odierno, il quale si addentrava notevolmente nella Penisola (persino a Roma) e andava nella Spagna mediterranea e nel Mare del Nord.

Il Piemonte si esprime all'esterno un po' tardi; ma subito distinguendosi mediante espressioni che richiamano quelle attuali. Anzitutto, il vino ricavato da un celebre vitigno, il quale poi si differenzierà in numerosi prodotti locali e di territori differenti, radicandosi da Barolo, per Barbaresco, a Gattinara e fino in Valtellina: alludo al « nebiolo », che appare frequentemente a Genova ed in Lombardia. Vi sono poi i moscati e più tardi alcuni rossi provenienti dal Vercellese, che mi fanno pensare al Gattinara. Ma una caratterizzazione più notevole è quella dell'invecchiamento a nord ed a sud di Alba, che prelude, appunto, ai frutti certamente più interessanti e pregiati di quel vitigno: il « barolo » e il « barbaresco ». Devo menzionare una buona diffusione dei bianchi, provenienti dall'est, che pure scendono a Genova e si diffondono in Lombardia (mi riferisco alla circoscrizione odierna di tale regione e non alla portata del termine nel Medioevo, quando esso abbracciava una gran parte dello stesso Piemonte e la zona piacentina): si tratta verosimilmente dei vari « cortese », fra cui quello di Gavi, così esplicitamente indicato a Genova nel Quattrocento.

Quanto alla Lombardia ho già fatto cenno di quel che si è verificato nelle aziende agricole dei Borromei, tra l'Adda e il Ticino; aggiungo subito che l'Oltrepò Pavese aveva in Voghera il mercato di defluenza ed a Genova ed in Emilia troviamo tali vini definiti genericamente « lombardi », ma, spesso, con il richiamo di Voghera, la qual cosa mi ha autorizzato l'anzidetta localizzazione della loro sorgente nell'Oltrepò, alla cui zona — del resto molto simile — sono da affiancare i vini di Ziano Piacentino, dove allora, però, prevalevano i bianchi. Attorno ai laghi fioriva la vite e la sua coltura si era intensificata soprattutto alle basi di quelli di Garda e d'Iseo, come vediamo oggi, seppure con una ben diversa concentrazione; dal Garda lombardo e veneto (mi riferisco sempre ai confini attuali delle nostre regioni) bianchi e rossi (talvolta si fa il nome dell'« acinatico », che è il vitigno tipico del Veronese dell'epoca) arrivavano sino a Venezia, in quel doviziosissimo luogo d'incontro di tanti vini, sempre più assortiti.

A Milano, con la presenza di questi vini relativamente locali, vediamo ripetutamente quelli della Valtellina e, seppure in misura minore di Cellati-

ca (Brescia). I primi hanno costituito per lungo tempo i soli vini lombardi di esportazione, andando naturalmente nei Grigioni e trovandoli persino a Ginevra, attorno il 1460.

Del Veneto, già le colline a nord e nord-ovest di Verona avevano cominciato a portare alla ribalta i loro vini — indubbiamente il « valpolicella » —, che scende anche a Bologna e molto facilmente a Venezia, inquadrandosi nei ben più intensi rapporti della Serenissima con il suo *hinterland* a seguito della nota « politica di Terraferma ». Ben poco si conosce del Trentino (quanto all'Alto Adige è risaputo che gravitava a nord delle Alpi), mentre sono solidamente fruttiferi i Colli Euganei, la Piana padovana (con il suo « berzaminò », cioè, il « marzemino ») e, soprattutto, la Vallata del Piave e tutta la regione di Treviso, dalla quale senza dubbio Venezia traeva i quantitativi maggiori d'entroterra; ma anche il Friuli era degnamente rappresentato nelle cantine veneziane e, quindi, nei consumi, che erano aperti pure alle persone più povere, offrendosene alcune qualità ad appena mezzo fiorino per ettolitro, avendo iniziato la traslazione con un costo di 0,30-0,40. Era tanta l'attrazione di Venezia e delle altre città — non piccole, come Padova, Vicenza, Treviso stessa, ecc. — che nessuna esportazione, seppure extra-regionale, si è delineata, almeno sino al momento in cui si chiude la mia indagine in quei luoghi. L'unica eccezione concerne un prodotto più orientale — la « ribola », di Capodistria — che arrivava sino a Bologna, dove è detto essere nettamente superiore ad un'altra locale, ottenuta da Imola.

A proposito dell'Emilia e Romagna, dopo la menzione dei prodotti di Ziano ed Imola, sono da ricordare, provenienti dal Parmense e dal Modenese, dei vini « pieni di spuma » e di profumo, certamente identificantisi con i vari « lambruschi », che a Bologna si incontravano con i vini forti e « neri » discendenti dalle colline romagnole ed i quali ultimi non infrequentemente valicavano l'Appennino per farsi conoscere a Firenze ed a Prato.

Le Marche rivelano vini leggeri e fiacchi nella parte settentrionale; mentre subito a sud di Ancona, e precisamente da Sirolo come da Numana, vediamo delle agili imbarcazioni che portano bianchi e soprattutto rossi verso Venezia ed Ancona (mi vien fatto di pensare ai vini del Conero, oggi riconosciuti con la « denominazione di origine »). I migliori sembrano essere quelli di Ascoli (attualmente è molto affermato il « piceno »), che andavano ad Ancona e preso il mare si diffondevano nella Dalmazia, in ciò accompagnati, con volumi ben maggiori, dai vini abruzzesi, con destinazioni

Ragusa, Curzola, Spalato e Sebnico, secondo i notevoli attestati che ho rinvenuto nell'Archivio Storico di Ragusa. A tali esportazioni servivano tutti i porti compresi tra San Benedetto del Tronto e Termoli (e così ho implicitamente richiamato anche una sorgente vinicola del Molise).

La Puglia è il primo paese che incontriamo quale base di produzione dei famosi vini « greci »; ma si erano già affermati molti tipi locali, i quali, infatti, viaggiavano senza tale distintivo (che, appunto, era immancabile per definire una qualità eccellente). Alla qualità comunque pregiata dei vini pugliesi dobbiamo affiancare, nella nostra considerazione, i forti volumi di esportazione, che massimamente si ripartivano fra Venezia e la Dalmazia, arrivando persino, qualche volta, a Napoli ed addirittura in Toscana. Di notevole, ricorderò ulteriormente che le esportazioni di quelli della zona di Foggia avvenivano con imbarco « in foce di Fortore ».

La odierna Lucania non si segnala con luoghi e vitigni, molto probabilmente perché i vini di questa regione interna andavano a confondersi con quelli delle ben più rilevanti regioni limitrofe: Puglie e Campania, contribuendo all'ingrossamento dei loro volumi di transazione digià tanto cospicui. È probabile che per tali vini vi fosse una terza via di uscita: quella di Taranto, con destinazione Venezia.

La Calabria è certamente la regione italiana che, con la Puglia, ha determinato le prime ragguardevoli correnti a lungo raggio italico — risalendo, infatti, i rispettivi mari sino a Genova e a Venezia — ed all'estero. Oltre ai porti ionici (da cui si esportava un « chiaretto » di Cirella), ben più rilevanti erano Paola e soprattutto Tropea, che attraverso i registri contabili tenuti a Napoli, appaiono fortissime piazze di accentrimento. Trattandosi, infatti, di vini robusti (che raggiungevano anche il prezzo di 3 fiorini per hl.), essi fin dagli anni terminali del sec. XIV erano in condizioni di circolare. Ho già avuto modo di offrire dei particolari (in un articolo nella Rivista « Vini d'Italia », 1967 [ivi, pp. 97-104, n.d.c.] della grande defluenza di vini da Tropea — risalendo spesso alla loro provenienza — con incanalamento verso quattro porti tirrenici: Napoli (in netta prevalenza e che poi li riesportava), Gaeta, Roma, Porto Pisano e Genova. Ancora più considerevole è il convogliamento verso Maiorca, Barcellona e Valenza, con un totale che, per uno di tali porti, nell'anno 1396 raggiunge un minimo di 5000 botti; e addirittura due navi fanno carichi pieni — di 1200 e 800 botti — per Barcellona e per Bruges, rispettivamente.

La Campania, principalmente — è facile immaginarlo — attraverso il

suo porto di Napoli, è la regione che più di ogni altra assolve al duplice compito di essere un grande emporio di confluenza di doviziose produzioni proprie ed allo stesso tempo di importazioni temporanee per lo smistamento su vasta area di vini di altre regioni, fra cui i ricordati calabresi. Si può senza tema di smentita asserire che Napoli è stata il maggiore porto vinicolo del Quattrocento nell'area mediterranea.

Dalle falde del Vesuvio (e specialmente da Somma Vesuviana) e da località più addentrate, scendevano dei vini molto apprezzati, che, in misura di gran lunga eccedente il fabbisogno del posto, prendevano imbarco a Napoli, a Torre del Greco, a Castellammare di Stabia, a Salerno; mentre a Gaeta vediamo caricare le navi di vini di altre zone più settentrionali ed interne, fra le quali quelle del Beneventano, della Terra di Lavoro e di una località (Vico), che non sono riuscito a reperire e che si deve trovare nella zona degli Aurunci; sulla stessa Gaeta si riversavano il Cecubo ed il Falerno, molto noti fin dall'Antichità.

Relativamente alla Campania ha una grande importanza il problema di distinzione tra vini « greci » e vini « latini ». Non sono ancora riuscito a risolverlo; ma mi è stato possibile localizzare la provenienza — quindi, l'origine — degli uni e degli altri: così, per i primi si parla di Posillipo e di Resina; per i secondi, di Ischia, di Somma, Salerno, Fastignano e Ripa. In più è da notare che i « greci » erano superiori. Un altro vino molto affermato della Campania era il « masniagueri » o « mangiagueri », il cui nome deriverebbe dal vitigno. Forti carichi li troviamo nel giro degli affari della Compagnia di Giovanni Balducci, un fiorentino residente a Roma, nel 1512-1514, che addirittura teneva dei « libri dei vini », dove vi sono tutti i conti riservati a tipi vari della ambita bevanda, quasi sempre provenienti dalle zone napoletane, compresa Ischia e talvolta Capri, e dalla Calabria.

Ma più notevoli ancora sono le esportazioni e riesportazioni che si facevano da Napoli: ho già ricordato quelle dei calabresi verso l'area aragonesa-balearica; aggiungo adesso quelle a Costantinopoli e addirittura alla Tana. Con ciò rimane stabilito che i vini incentrati su Napoli sono quelli che hanno avuto la più ampia diffusione nel Mediterraneo, come pure nella Penisola, giacché dai porti rammentati dianzi essi potevano addentrarsi notevolmente.

Di certo i vini « greci », non sempre distinti dai « latini », dovevano avere un grande successo nell'Italia settentrionale e centrale, anche quelle città molto ricche e che avevano, pertanto, la possibilità di importare

i vini egei e corsi, fino al punto da specializzarne le botteghe di smercio o di mescita: ad esempio, a Firenze, varie disposizioni di legge, seppure per epoche posteriori (dei secoli XVII-XVIII) prescrivono che « la vendita di vini greci è riservata ai soli *grecaioli* »; ugualmente per la « malvasia » ed altri generosi vini forestieri (compresi quelli dal nome generico di « romanice » — al femminile, alla pari delle « malvasie » — che si ottenevano dalla Morea e Costantinopoli).

Sono già penetrato nel Lazio, richiamando i vini della sua parte meridionale, che normalmente si imbarcavano a Gaeta. Nonostante la forte concorrenza — acuitasi dalla metà del Quattrocento, per le note ragioni — il grande centro di consumo di Roma si serviva abbondantemente dei prodotti locali, fra cui avevano acquistato rinomanza quelli attorno al Lago di Bolsena (la memoria del famoso « est! est! est! » non era svanita e permane ... imperitura), dalla stessa Sabina (ove, evidentemente, l'olivicoltura non aveva ancora annientato la viticoltura) e soprattutto dai Castelli Romani, fra i quali Velletri dava forse un buon terzo del fabbisogno romano, con bianchi e rossi (allora, nei Castelli era il rosso a prevalere, mentre negli ultimi tempi è quasi scomparso); né si possono trascurare i vini della Ciociaria, fra cui i bianchi di Anagni. Si parla in qualche documento anche di vini « latini romaneschi », che verosimilmente provenivano, però, dalla Campania.

Le sole esportazioni laziali erano quelle del Viterbese, che entravano in Umbria e, su raggio internazionale, quelle dei vini del Formiano e di Mondragone.

Proprio al centro d'Italia, l'Umbria (della Toscana dirò a conclusione) era una regione che, similmente alla Lucania, non aveva una grande varietà di vini, emergendo, tuttavia, per alcune qualità, tra le quali i trebbiani ed i rossi di Orvieto, pure molto apprezzati a Roma e talvolta acquistati, sul mercato, dai grandi operatori economici fiorentini, come gli Strozzi ed i Capponi (che, dunque, tenevano ad arricchire le « enoteche » personali, sempre però per scopi di pratiche applicazioni familiari).

In merito alle Isole, ho già menzionato alcuni « greci » della Sicilia ionica, ai quali sono da aggiungere dei tipi nettamente precisati, come il « Siracusa », l'« Etna » e il « mamertino », che salivano verso la Toscana e la Liguria e pure verso Venezia; ma precipuamente a Napoli, dove confluivano anche i vini dell'ovest, soprattutto da Palermo (a sua volta convogliandovisi quelli di tutta la testata occidentale dell'Isola e da Solunto).

La Sardegna aveva già condotto all'affermazione i prodotti di vitigni di importazione, come il « vermentino », originario della Liguria occidentale: erano notevoli alcuni vini forti e liquorosi, di cui non conosciamo i nomi — e soltanto nel tardo Cinquecento apparirà quello di « vernacchia » —, che alimentavano delle esportazioni ancora a Napoli; poi, a Pisa, Venezia, Genova e persino in Grecia.

Fra le Isole, non possiamo tralasciare la Corsica, data la sua appartenenza politica a Genova e l'inquadramento nel sistema economico incentrato sull'Italia, verso la quale quell'Isola riversava quasi tutta la sua produzione vinicola. Ciò, massimamente, verso Pisa: i carteggi provenienti da Livorno (solo nell'Archivio Datini disponiamo di ben 6000 lettere) ci danno un'idea della frequente convergenza di navigli specializzati, chiamati le « barche dei vini » dei corsi. Erano vini bianchi e rossi che nel Quattrocento riuscivano ad attraversare diagonalmente la Penisola fino a portarsi a Venezia, come pure a risalire a Milano (fra l'altro, li ho trovati sulle mense dei Borromei, accanto alle malvasie di Tiro).

Per esprimere meglio la qualità di tutti questi vini, regione per regione — con l'approssimazione del caso — riporterò i prezzi minimi e medi accertati nel luogo, avvalendomi sempre della moneta « mondiale » (fino al suo mutamento, con la caduta della Repubblica, nel 1530), ossia, il fiorino d'oro di Firenze, e nei rispetti dell'ettolitro odierno; tra parentesi indicherò i vini liquorosi, che sono emersi da questa disamina:

Liguria	f. 0,80-2,20 (2,80-4,50)	Calabria	f. 1,05-3,90
Piemonte	f. 0,50-2,70	Campania	f. 0,95-4,20
Lombardia	f. 0,35-2,10	Lazio	f. 0,60-3,20
Venezie	f. 0,25-2,90	Umbria	f. 0,30-2,85
Emilia-Romagna	f. 0,23-2,15	Sicilia	f. 1,10-3,30
Marche	f. 0,20-1,95	Sardegna	f. 1,20-3,75
Abruzzi	f. 0,40-2,80	Corsica	f. 1,90-4,10
Puglia	f. 0,70-3,20		

La mia escursione va a fermarsi, adesso, nella Toscana, che poi seguirò, seppure in piccola parte, per le epoche più vicine a noi.

Ho detto che i Catasti danno una sufficiente idea della specializzazione dei luoghi e dei valori dei prodotti, come non sono riuscito a rilevare per altre regioni (per le quali ho avuto a disposizione una minore documentazione e molto meno eloquente, anche se spesso pertinente ad aziende

toscane stanziare nei luoghi stessi, che erano use indagare su tutto) e con l'ausilio dei testi mercantili potrei costituire delle serie di prezzi foltissime, cui devo rinunciare, rinviando ad altra sede comunicazioni di tal sorta. Nel XV secolo si accertano alcune località altamente specializzate nella produzione di bianchi e di rossi. Per i primi prevalgono nettamente quelle del medio Valdarno, con le piccole sopraelevazioni alla destra ed alla sinistra dell'Arno, tra Bucine e Figline (mentre quando si sale sulle colline a nord, come a Castelfranco, si trovano i « vermigli ») e Montecarlo (Lucca), cui vanno affiancati San Gennaro (oggi comune di Capannori) e la Valdinievole, della quale sono rammentati i vari comuni e frazioni odierni. Sono tutti vini dal valore compreso, all'arrivo a Prato o a Firenze, tra f. 1,80 e 2,85. Stanno a sé i bianchi della Valdelsa, fra i quali i « grechi » e la « vernaccia » di San Gimignano (che si produceva anche a Gambassi, un po' più a nord); ma io ritengo che questa vernaccia sia tutt'uno con il greco. Ne troviamo delle partite che raggiungono persino il valore di f. 3,55. A parte le altre di cui si fa cenno raramente per località meridionali è questa la terza vernaccia che incontriamo, dopo quella delle Cinqueterre (che è completamente differente) e quella di Sardegna (più tarda ad apparire). Comunque, è indubbio che la vernaccia sangimignanese era un vino secco e da esso può ritenersi derivare l'attuale vino dallo stesso nome. Quanto alle origini della vernaccia sarda, esse sono attribuibili ad un vitigno trapiantato dall'Egeo. Io insisto — come ho già fatto in un articolo di indagine sul consumo del vino a Firenze negli anni attorno al Quattrocento — nel sostenere che queste vernacce non hanno nulla a che vedere con origini iberiche, secondo quanto aveva affermato Roger Dion, il quale ha pensato ad una derivazione dal nome di *grenache* e questo, a sua volta, dalla città di Granada, come pure ne aveva visto le origini in Alicante. Ho tentato di smentire queste posizioni del grande storiografo francese del vino, opponendo precise constatazioni sulla scarsa importanza — addirittura, insignificanza — dei vini e, quindi, dei vitigni di quelle regioni nell'epoca in cui la vernaccia sangimignanese esplose, vale a dire, nell'ultima parte del XIV secolo.

Altri bianchi stanno a sé, perché provenienti dall'Arcipelago Toscano, tanto dal Giglio, quanto, ben più, dall'Elba, come pure dal promontorio di Piombino e, in genere, dalla valle del Cornia.

In tema di vini rossi, notiamo che essi erano i più diffusi, soprattutto nelle zone interne: alle estremità orientali, i robusti vini di Montepulciano e quelli del pendio di Cortona e, seppure più leggeri, i vini del Casentino;

più addentro, già emerge Montalcino (del quale il nome di « brunello » ho cominciato ad incontrarlo, però, solamente nel tardo Cinquecento, già proprio caratteristico di Montalcino); dalle colline lucchesi andavano a Pisa dei rossi, i quali venivano definiti tanto buoni, « che ne berrebbero gli angeli! ». Ma proprio alla fine del XIV secolo, ecco distaccarsi il vino che acquisterà fama maggiore in Toscana e certamente tra i più conosciuti d'Italia: il « chianti », secondo una registrazione contabile, del 1394, della Società Datini di Firenze, che se ne era provveduta pagandolo f. 1,50 a hl. Si trattava, però, di vino bianco, che solo di rado ho ritrovato nella zona (è probabile che sia stato il « trebbiano », che con la malvasia sarà impiegato in seguito con i rossi a formare il « chianti » moderno, secondo la nota « formula » dovuta a Bettino Ricasoli, il « Barone di ferro »). Il termine distintivo di « chianti » ricorre da allora spesso, nel Catasto e in molti altri documenti, facendoci conoscere almeno una ventina di località, a cominciare dalla zona di Castelnuovo Berardenga (il più meridionale dei Comuni che rientrano — esso soltanto in parte — nella zona ben precisata del « Chianti classico »); si parla proprio del « Castello di Brolio, Lega di Chianti » (nel 1427) e della Trappola, che era un feudo dei Ricasoli, che già avevano in proprietà molti terreni — se non proprio tutti — attorno a Brolio; salendo, nell'odierno comune di Radda in Chianti, è menzionata Volpaia (allora detta « Golpaia »), da cui ho visto provenire uno dei vini più costosi, superando esso i 2 fiorini ad hl. (si parla di « vino vermiglio tondo », importato a Firenze dagli Strozzi, nel 1481 e in altre occasioni); anche la circoscrizione di Castellina è menzionata: insomma, tutti i comuni che formavano la « Lega del Chianti », dell'attuale provincia di Siena, sono contemplati, e ciò persistentemente (Radda, Gaiole e Castellina).

Alla fine del Trecento e negli anni immediatamente successivi ha inizio il moto frequente e voluminoso di vini della zona di Greve (così, da Panzano, da Montagliari, da Lamole e, specialmente, da Vignamaggio) e da quelle subito a nord (come dal Castello di Uzzano e da Calcinaia) verso Firenze, sempre del tipo « vermiglio ». E nell'epoca si comincia ad assistere al concretarsi della funzione di Greve quale grande mercato vinicolo della zona, dove confluivano, fra l'altro i vini della « Lega del Chianti », succedendosi le transazioni nel « Mercatale a Greve » (l'attuale, suggestiva piazza a triangolo), luogo di incontro, appunto, per gli affari, mentre il Comune aveva sede, sull'amenissimo colle vicino, a « Monteficalli », oggi Montefioralle: ed è questa la ragione per cui la qualifica di « Chianti », già

propria di una regione individuata politicamente, è stata estesa a queste superfici immediatamente a nord (oggi rientranti nella provincia di Firenze), formando un solo territorio dal punto di vista vitivinicolo. Negli ultimi decenni del XV secolo sarà proprio da queste località che i vini rossi toscani si apriranno strade verso destinazioni sempre più lontane, valicando l'Appennino in direzione della Pianura Padana (comprese le città di Milano e Venezia) e in direzione di Ancona; a maggior ragione verso Roma e Genova e quindi nel Tirreno, fino al traguardo del Mare del Nord.

Sarà proprio questo vino chiantigiano a recitare per primo il ruolo di « vino italiano di esportazione » — a parte i vini liquorosi — nell'età moderna, superando quelli meridionali (come ho ampiamente detto), fino a rimanere nel XVII-XVIII secolo quasi l'unico prodotto su alcuni mercati forestieri: su alcuni, perché non saranno mai molte le aperture in tal senso per i vini italiani, compreso lo stesso Chianti.

Della crisi economica generale iniziata dalla fine del XVI secolo, venne a soffrire notevolmente anche il vino e le sue esportazioni si fermarono; ma con la rinascita agricola della regione, che si esprime, fra l'altro, con la fondazione della Accademia dei Georgofili (1753) — e soprattutto con la funzione da essa disimpegnata — la ripresa è notevole: ed i vini più idonei allo scopo — forti e disposti all'invecchiamento, come intanto si erano rivelati quelli degli aspri terreni di Brolio — riprendono a circolare insistentemente e si fanno strada verso l'Olanda e l'Inghilterra, prima ancora dell'atto di nascita dei Georgofili, almeno dagli ultimi decenni del secolo precedente. È notevole la richiesta di un « attestato notarile » che, nel 1696, un mercante di Amsterdam fa per documentare l'origine di tale vino: è l'avvio di quel requisito — tanto importante — onde la qualificazione dei vini si preciserà: una sorta di certificato di origine e quindi di una ben definita « denominazione di origine ».

L'Archivio di Brolio contiene, con la contabilità dei raccolti e delle esportazioni, un nutrito carteggio imbastito con le località straniere principali e in esso mi hanno colpito le lettere di un mercante specializzato stabilito a Londra (il cui nome Agostino Goedart, mi fa pensare ad una sua origine fiamminga), che fra il 1720 e il 1730 colloca in quella piazza numerose casse di vino « nuovo », ma anche « vecchio ». Devo ricordare in proposito che, dopo tante vicende sfavorevoli per il « fiasco », esso ormai si era affermato e se ne avevano di varia capacità (da mezzo litro fino a 2 litri); ma bisognava avere molta cura per la disposizione loro nelle casse e

di queste a bordo, giacché, mancando i turaccioli, l'unica protezione era quella dell'olio, del quale bisognava evitare il versamento (anche per non fare venir meno la sua funzione protettiva). Naturalmente, il porto toscano — ormai solidamente stabilito a Livorno — diventa un emporio mediterraneo di vini, nelle cui correnti di circolazione rimane sempre particolarmente interessante quella di Londra, dove ho trovato, prima del Goedart altri importatori, inglesi e toscani, fra i quali tale Pier Giuseppe Migliorini, che nel maggio 1699 ha reso il conto del collocamento nel posto dei vini chiantigiani, intestandolo « calcolo di vini venduti in Londra ».

Si accertano, tuttavia, anche esportazioni — le quali, anzi, sono assai più frequenti e voluminose — in fusti di legno e si ricorda spesso che prima di immettere nella vendita taluni vini, essi avevano passato un periodo di invecchiamento nel fusto.

Con il trascorrere del XVIII secolo, il vino della Toscana — ma è quasi sempre soltanto il Chianti — si è formato davvero le ossa: e ciò, perché avevano fatto presa le sue doti di genuinità e di originalità, che da più parti venivano riconosciute, conferendogli una solida reputazione.

Un concorso indubitato a questo sviluppo dell'enologia si deve alla fioritura di numerosi studi, particolarmente profondi in Toscana, sia nei riguardi della vinificazione, sia in quelli della conservazione del vino: a cominciare dallo scritto di Lorenzo Carmiani, del 1757, che è il primo frutto dei Georgofili, in materia. Già in precedenza alcuni agronomi — come il Davanzati Bostichi e il Soderini — avevano dedicato, nel 1600, la loro attenzione al precedente stadio della tecnica delle colture, occupandosene in maniera specifica (la trattazione aderisce realmente al titolo di tali opere, che è, rispettivamente, quello di « Coltivazione toscana delle viti e delli arbori » e « Trattato della coltivazione delle viti »); seguì a Venezia, nel 1625, la « Coltivazione toscana », dovuta al Magazzini.

La mia narrazione è stata lunga — e d'altra parte il compito affidatomi era esteso in ordine territoriale ed in ordine cronologico — e termino tentando di riassumere, con la speranza di non venire tacciato di « partigianeria medievale », se affermo che le basi nella produzione, nel commercio e nel consumo del vino (anche se molti vini, seppure dallo stesso nome, erano nel passato differenti) — come di tanti altri beni — sono annidate e serbate in quegli ultimi secoli del Medioevo, in virtù, da un lato, dell'intensa applicazione di studio — che, seppure dovuta agli uomini di affari,

scendeva sino ai problemi tecnici della viticoltura — e, dall'altro, a quell'incommensurabile avvenimento, che ha aperto il commercio di massa, particolarmente benefico per il vino, con tutti i suoi effetti alle origini produttive ed alle conclusioni di consumo.