

I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE



TERZO VOLUME

IRIS FONTANARI MARTINATTI

M I L A N O



I vini nelle città italiane

Collana editoriale dedicata
alla storia del consumo del vino
nelle più importanti realtà
urbane italiane

Ricerca e testi a cura di
Iris Fontanari Martinatti
per Proposta Vini

Illustrazioni di
Maurizio Baggio
Milano

Stampa
Publistampa Arti Grafiche
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: dicembre 2005

© Proposta Vini
Ciré di Pergine Valsugana (TN)
tel. 0461.534795
info@propostavini.com
www.propostavini.com

Premessa

Terra molto popolosa e fortemente industrializzata, la Lombardia ha una superficie agraria che nel corso del XX secolo s'è andata sempre più riducendo: ciò nonostante, nel settore vitivinicolo, può vantare numerosi impianti specializzati che producono vini per la maggior parte di qualità pregiata.

I vitigni lombardi, così come oggi si presentano e come molti altri genotipi italici, arrivano da un tempo molto lontano, tanto che esistevano sicuramente, in grande moltitudine e con caratteri evidenti, ben prima che l'uomo attribuisse loro un nome, o meglio, prima che desse una denominazione alla stessa vite.

Col trascorrere dei secoli, per una serie disparata di cause perlopiù indipendenti dalla volontà dei viticoltori e legate soprattutto a cambiamenti climatici e parassitari, si dovette assistere alla diffusione di una miriade disordinata di vitigni con caratteristiche qualitative anche modeste che determinarono grandi modificazioni genetiche. Significativa, a questo riguardo, è la relazione tenuta nel 1876 al Consiglio Superiore dell'Agricoltura da Francesco Lawley¹⁾, il quale così si esprimeva: «Lo sviluppo e l'assetto della produzione e dell'industria vinifera in Italia, trovano ostacolo nell'oscurità che regna fra noi intorno all'infinito numero, alla qualità e alla natura delle varietà dei vitigni... Infatti le classi rurali ... coltivano in preferenza quelle varietà di vitigni che somministrano abbondanza maggiore di uva, trascurando quelle che ne producono poca, ma sono le sole che fornirebbero ottimo vino».

¹⁾ Presidente del Comitato Centrale Ampelografico del Regno d'Italia; nel 1872 tale Comitato istituì le Commissioni per programmare la rinascita del settore.

Rimanendo sempre in ambito lombardo, bisogna tuttavia aggiungere che la progressiva perdita di variabilità genetica è da attribuirsi anche allo spopolamento delle campagne delle valli appenniniche e di zone elevate e all'abbandono, da parte dei contadini, dell'agricoltura promiscua e per l'autoconsumo.

La ricerca condotta in questi ultimi anni in campo viticolo-enologico e l'esperienza operativa hanno portato all'individuazione, anche sul territorio lombardo, di un ampio patrimonio di genotipi originali che il produttore ha saputo utilizzare per ottenere una gamma di vini tipici, originali e di gran pregio. Col recupero e la valorizzazione delle varietà autoctone si è dato perciò grande valore alla viticoltura di una Regione che nei secoli scorsi presentava un grande patrimonio di vitigni coltivati in diverse zone di produzione.

Nell'Oltrepò Pavese, ad esempio, secondo un'indagine condotta nel 1884 dall'ampelografo Carlo Giulietti²⁾, erano presenti circa 260 varietà di vitigni! Nomi come "Moretto", "Moradella", "Colombaia nera", "Vespolina", "Croà", "Grignolino", "Barbera", "Croattina" sono indicativi delle varietà molto diffuse allora nelle zone di pianura, di bassa collina e nella parte medio-alta dei colli.

Questa grande abbondanza di varietà, sparse un po' in tutta la Regione, giunse però quasi sull'orlo dell'estinzione a causa delle malattie "americane" (oidio, peronospora e fillossera) che causarono per vari decenni l'abbandono e il mancato utilizzo dei vitigni.

I viticoltori furono perciò obbligati a rifare i vigneti su piede americano e a semplificare la composizione varietale

²⁾ Avvocato (1825-1909), presidente della Commissione ampelografica provinciale di Pavia. Nella sua *Ampelografia della provincia di Pavia* (1884-1887) ci ha lasciato un quadro molto dettagliato della viticoltura, dell'enologia e dell'ampelografia pavese.

con l'introduzione di varietà anche non autoctone, più rustiche ed esportabili in altri ambienti. Così, ad esempio, verso la metà dell'800, fu avviata in Oltrepò la coltura di "nuove" varietà, quali il "Barbera" e la "Freisa", sia per dare maggiore compattezza e odore al vino sia per renderlo più adatto all'invecchiamento. Queste zone costituiscono anche al giorno d'oggi la grande riserva vinicola della Lombardia: pare, infatti, che tre quarti del vino che giunge sulle mense milanesi provengano proprio da qui.

Per il recupero di cui sopra s'è detto, dopo appropriate indagini effettuate sui territori, sono stati individuati ceppi rappresentativi delle diverse varietà tradizionali, dai quali si è prelevato materiale di propagazione virus-esente che ha permesso di studiare le uve e i vini ottenuti.

Il recupero delle antiche varietà di vite riveste oggi grande importanza, sia dal punto di vista storico che da quello scientifico, non solo per le possibili fonti di geni particolari, ma anche per la diversificazione della tipologia dei vini, evitando così il rischio dell'appiattimento del prodotto³⁾.

Per concludere, è bene ribadire che l'attuale interesse dei vitivinicoltori per le varietà del passato è volto soprattutto alla salvaguardia di alcune caratteristiche – prima fra tutte la tolleranza alle avversità – presenti solo nei vitigni che stanno scomparendo, ed anche ad un loro riutilizzo come complementari per meglio qualificare i vini che sono sempre più spesso ottenuti da poche varietà internazionali⁴⁾.

³⁾ Cfr. Valenti L., *Antiche varietà e mercato mondiale*, in Scienza A. - Valenti A., "Vitigni antichi della Lombardia", Pavia 1999, p. 42.

⁴⁾ Cfr. Valenti L., *Antiche*, ib.

Viola, dorati nero inferno,
tutti vi ho amati gente=
così grappoli della
mia giovinezza;
non posso refusa=
re alla vita
già se non a
voi.

Chicchi tondi,
todi come
semi di
gioviette,
glungghi
come quel=
li imbu=
dichi di
dormie fio=

vite che
allattava=
no al sole dorato dei balco=
ni miraggi arditi della nostra
adolescenza inquieta;
mi ricordate una stagione
felice che non c'è più.

E se goloso assaporo i vostri
umori torno a riprendere le loro
gambe impudiche a sfondare
dentro le poche dei timi
superbamente allegre, a
spemere con le vesti algate
fino alla magica fonte il
metano di vino dalle vostre
intrecciate ghirlande...



Storia della vitivinicoltura in Lombardia

All'epoca della comparsa della vite coltivata⁵⁾ la valle padana era abitata ad est dai Paleo-veneti, al centro e ad ovest dagli Insubri⁶⁾ e da altre popolazioni celtiche, a nord-ovest dai Reti. Verso l'VIII-VI secolo a. C. nella Cispadana e Transpadana compaiono gli Etruschi, i primi veri apportatori della civiltà della vite.

Nell'estendere il loro dominio dalla valle del Po fino ad Adria e alle valli occupate dalle popolazioni retiche, questo popolo funse da tramite principale, sia per i Galli (Celti) padani sia per i Reti e per i Veneti, delle tecniche colturali e di vinificazione elaborate nel Mediterraneo orientale e in particolare nel mondo egeo-greco.

Ma al fiorire di questa attività in alta Italia devono aver concorso pure gli Euganei la cui civiltà, detta atestina⁷⁾, influì

⁵⁾ «In Italia la vera vite coltivata... appare in epoche diverse nelle varie parti del nostro Paese: così mentre in Sicilia la vinificazione sembra collocarsi nel secondo millennio avanti Cristo..., nell'Italia settentrionale bisogna risalire alla civiltà villanoviana (secc. IX-VIII a. C.)» (I. Fontanari Martinnati, *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001, p. 28).

⁶⁾ Popolazione di stirpe celtica, stabilitasi nel V secolo a. C. nell'Italia settentrionale. Agli Insubri si deve la fondazione di agglomerati protourbani come Milano (*Mediolanum*: in celtico = centro del territorio), Como, Bergamo, Brescia. «Gli Insubri, ben radicati nel territorio padano, avevano assimilato almeno dal VI secolo la cultura viti-vinicola etrusco-italica, come evidenziano reperti... relativi agli arredi di banchetti (bicchieri, vasi potori ecc.), ma anche... di semi e polline di vite coltivata» (Forni G., *Genesi e diffusione della viti-vinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina: aspetti ecologici, culturali, linguistici e tecnologici*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996, pp. 102-103).

⁷⁾ Una delle più importanti civiltà antiche, fiorente sui Colli Euganei dall'inizio dell'Età del Ferro (950 a. C. circa) sino all'occupazione romana,

notevolmente anche su altri popoli stanziati al di qua e al di là delle Alpi.

A partire dai secoli VI e V a. C. il vino ebbe a giocare un ruolo molto importante nel commercio tra Greci ed Etruschi e tra Etruschi e Celti transalpini⁸⁾ divenendo, in particolare per gli Etruschi della pianura padana, un prodotto carico di significati ideologici e religiosi, come testimoniano alcune anfore venute alla luce abbastanza recentemente.

Nel corso di questi due secoli l'Italia nord-occidentale rappresentò il luogo d'incontro anche tra gli Etruschi e gli Insubri padani provocando il progressivo spostamento dei Liguri dalle zone di pianura a quelle di montagna (Appennino).

Dal punto di vista viticolo ciò comportò un grande progresso nelle tecniche di coltura della vite, come testimoniano sia i ritrovamenti paleobotanici della vite coltivata sia quelli relativi alla vinificazione e al consumo del vino (vasi, coppe, crateri ecc.) che, a partire dal V secolo, andranno un po' alla volta a sostituire quelli di origine greca.

Ma è con l'arrivo dei Romani che si hanno notizie più precise sulla coltivazione della vite e sulle diverse varietà presenti nella nostra Penisola. Dopo le grandi vittorie che diedero a Roma il dominio del Mediterraneo (V-III sec. a. C.), grazie soprattutto agli interscambi commerciali che si vennero a creare, la vite e il vino assunsero maggiore importanza e le tecniche agricole si fecero sempre più raffinate.

che prese il nome di "atestina" dai numerosi materiali ritrovati presso l'attuale Este (in antico Ateste) (cfr. I. Fontanari Martinatti, *La vite*, p. 30).

⁸⁾ I Celti della Gallia Transalpina (così chiamata perché al di là delle Alpi rispetto a Roma) abitavano negli attuali territori di Francia, Belgio, Svizzera e Germania a ovest del Reno. Furono sottomessi da Cesare con le guerre galliche (58-51 a. C.).

Di ciò abbiamo testimonianza nelle opere sia degli scrittori georgici latini, quali Catone (234-139 a. C.), Varrone (116-27 a. C.), Columella (I sec.), Plinio il Vecchio (23-79), Virgilio (70-19 a. C.), Palladio (IV sec.)⁹⁾, sia di quelli greci, quali Polibio (205-120 a. C.) e Strabone¹⁰⁾. Questi ultimi, nel descrivere la Gallia padana, sono colpiti dall'abbondanza straordinaria del suo vino. L'elevata produttività della regione è confermata anche da Plinio (XVIII, 127-128), il quale sottolinea che, fra i principali prodotti della Transpadana, il vino precedeva addirittura gli stessi cereali!

È evidente che l'espansione dell'Impero Romano diffuse queste conoscenze e da esse trasse beneficio anche la viticoltura lombarda.

Della viticoltura cisalpina¹¹⁾, in particolare, i classici latini descrivono soprattutto i sistemi di allevamento della vite, a potatura lunga e con sostegno vivo (*arbustum gallicum*). Dagli scritti di Strabone apprendiamo, inoltre, che in epoca romana la viticoltura era molto sviluppata nell'Oltrepò: tale sviluppo era dovuto soprattutto alla collocazione di quelle zone sulle più importanti vie di comunicazione del tempo. Ed è interessante notare come la presenza della vite lungo le

⁹⁾ Palladio Rutilio Tauro Emiliano, scrittore di agronomia, compilò un trattato di agricoltura (*Opus agriculturae*) in 14 libri in cui si forniscono precetti sul lavoro mensile degli agricoltori, derivando buona parte della materia dal *De re rustica* ("L'arte dell'agricoltura") di Columella.

¹⁰⁾ Storico e geografo greco (circa 63 a. C. - 20 d. C.). Scrisse una *Geografia* in 17 libri, molto importante per la conoscenza del mondo antico.

¹¹⁾ Dai Romani era detta Cisalpina la parte di Gallia situata al di qua delle Alpi, la quale comprendeva l'attuale Italia settentrionale (escluse la Liguria e parte del Veneto). Già abitata nella preistoria, lo fu in seguito da popolazioni celtiche (IV-III sec. a. C.) con successivi influssi liguri, veneti ed etruschi. Conquistata dai Romani nel 222 a. C., fu poi suddivisa in Gallia Cispadana (dalla linea Pisa-Rimini fino circa al Po) e in Gallia Transpadana (dal Po alle Alpi).

strade commerciali, oltre a far affluire molte varietà da luoghi lontani, permettesse anche la circolazione delle stesse innovazioni viticole ed enologiche.

Con la decadenza dell'Impero Romano, dovuta soprattutto all'arrivo dei barbari che calavano a ondate in Italia distruggendo tutto ciò che era ordine (filari compresi!), anche la viticoltura ebbe a subire un tracollo e molti vitigni rischiarono di scomparire dal panorama ampelografico. Fortunatamente i danni non furono irreparabili per la considerazione speciale in cui era tenuto il vino dalla religione cristiana, la quale aveva ormai preso piede in tutto il mondo allora conosciuto. La maggior parte dei vitigni fu salvata proprio per merito dei conventi e delle chiese, che ne conservarono i semi per una nuova rinascita della viticoltura.

Tuttavia i riferimenti ai vitigni coltivati in epoca romana, ricavabili dalle opere degli scrittori georgici, scompaiono del tutto durante il primo Medioevo, per poi ricomparire nei secoli IX e X con l'espandersi dei monasteri benedettini¹²⁾.

Qualche incerta notizia si può dedurre dall'arrivo dei Longobardi, i quali apprezzavano a tal punto la vite e il vino da comminare pene severe a chi danneggiava in vario modo le viti. Un esempio dell'importanza dell'economia viticola è fornito dall'Editto di Rotari del 643, nel quale si riporta l'elenco delle sanzioni contro coloro che rubavano uva o pali per le viti.

In epoca carolingia si ebbe un potenziamento della viticoltura pavese e lombarda in genere: dai documenti del tempo

¹²⁾ San Benedetto da Norcia (480-547) fondò dodici monasteri nella valle dell'Aniene. Di qui si trasferì a Montecassino (529) dove eresse il famoso monastero e nel 540 circa dettò la *Regola* dell'ordine, compendiata nel motto "*ora et labora*".



S. FRANCESCO PRETINX IN PEE D'ANGELO... A POME IN AECOLAND...

si arguisce che la vite era diffusa più in pianura che in collina ad eccezione del territorio di Rovescala (Pavia). Nel *Capitulare de Villis*¹³⁾ di Carlo Magno (ca. 800) si fa una precisa distinzione tra vini di piano e di monte e tra vini nostrani e stranieri e si danno anche istruzioni sulle propaggini delle viti.

Prima del Mille, come attestano moltissimi atti notarili, documenti di compravendita, donazioni, permuta, contratti agrari ecc., c'è un incremento della viticoltura lombarda in genere e di quella di Brescia in particolare.

Quest'ultima, con Trento e le Venezie, aveva conosciuto al tempo di Giulio Cesare (giovane governatore della Gallia Cisalpina) un lungo periodo di splendore viticolo; ma anche dopo la caduta dell'Impero, pur tra le continue trasformazioni economico-sociali, la coltura della vite rimase un punto di riferimento dell'economia agricola bresciana. La troviamo, infatti, praticata nelle corti (*curtes*) dei grandi monasteri di Leno (nella pianura centrale), di S. Giulia (nella zona pedemontana) ecc.

Oggi si ritiene che gli attuali vigneti discendano da quelli piantati fin dai secoli IX e X proprio nelle terre del monastero di S. Giulia¹⁴⁾ il quale, assieme a quelli di Bobbio e di Nonantola¹⁵⁾, occupò un posto preminente nell'economia

¹³⁾ Sono dette "capitolari" perché divise in *capitula* le ordinanze emanate in epoca carolingia. Furono emanate soprattutto da Carlo Magno e si distinsero essenzialmente in due categorie: ecclesiastiche e mondane, ossia laiche.

¹⁴⁾ AA. VV., *I vini bresciani*, a cura della C. C. I. A. A. di Brescia, Brescia 1973, p. 11.

¹⁵⁾ L'abbazia di Bobbio (Piacenza) fu fondata nel 612 dal monaco irlandese Colombano e divenne, nel primo Medioevo, un centro culturale importantissimo; l'abbazia di Nonantola (Modena) venne fondata nell'VIII secolo dai Benedettini e passò nel XVI secolo ai Cistercensi.

agricola del Medioevo e contribuì moltissimo a conservare la viticoltura in quelle zone¹⁶⁾.

La vite, così come l'olivo, continuarono ad essere curati dai monaci soprattutto nelle zone dei laghi; nel territorio gardesano, ad esempio, si accenna a vigneti anche in età longobarda. «Nel 765 documenti elencano vigneti nel territorio di Sirmione e nel 771, in tutto il territorio Gardesano di proprietà del Monastero di S. Giulia»¹⁷⁾.

Nel Mantovano le prime tracce medievali relative alla viticoltura risalgono all'VIII secolo e fanno riferimento all'anno 775, quando un privato fece dono di una corte padronale con casa, molino, braide (campi), prati, saliceti e vigneti con i rispettivi coloni alla chiesa di S. Martino Gusnago.

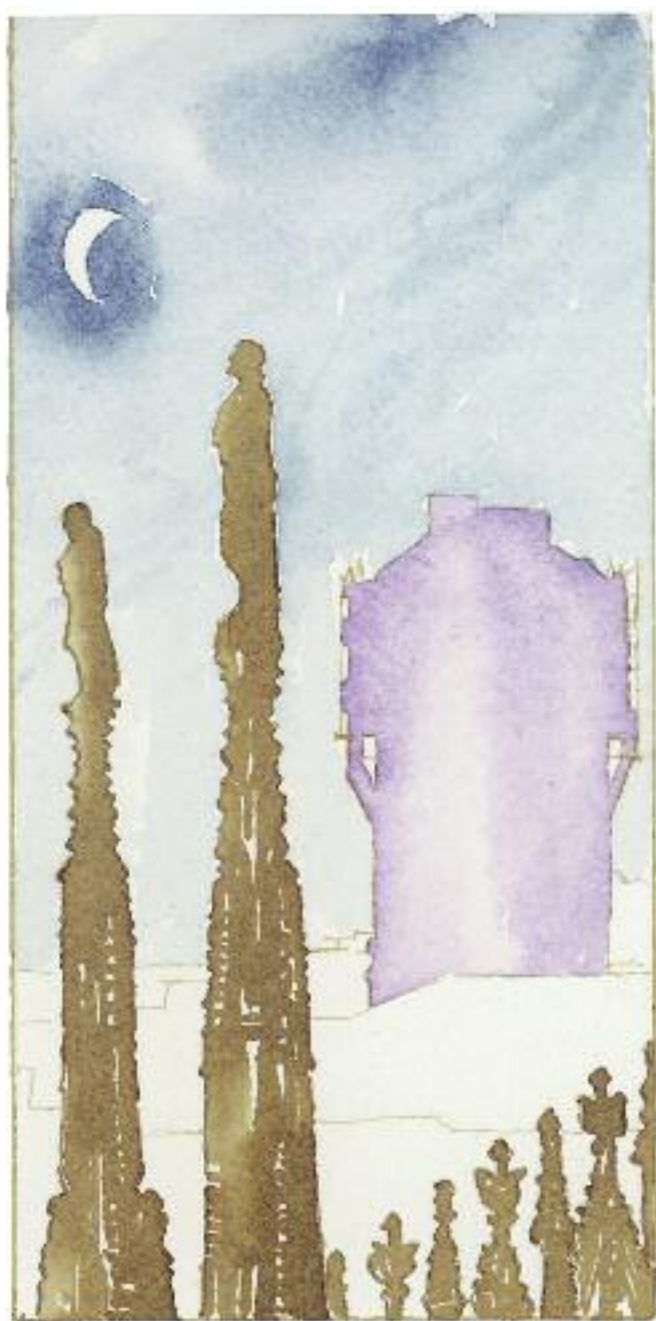
Dopo il Mille, come conseguenza del frazionamento dei latifondi ecclesiastici e laici, la coltura della vite si fa più frequente e se ne trovano notizie in documenti del 1096, in merito a vigneti coltivati a Rivalta, e del 1099, a proposito di un fondo in quel di Goito ed anche a Brescello, sempre nel Mantovano¹⁸⁾.

Numerose testimonianze altomedievali riguardanti la viticoltura sono reperibili anche in Valtellina: la più antica carta che documenti la presenza della vite in quest'area risale all'864 e parla della compravendita di un complesso di terre in località "Cexsino", da identificarsi con Cino, all'imbocco della valle sulla destra dell'Adda: fra campi, alpeggi, incolti ecc. sono nominate anche le *vinee* (vigne). Bisogna però attendere la metà del secolo successivo per avere nuove

¹⁶⁾ Cfr. AA. VV., *La vite e il vino in Lombardia*, Regione Lombardia, Assessorato all'agricoltura foreste - caccia e pesca, Milano 1980, pp. 12-13.

¹⁷⁾ AA. VV., *I vini bresciani*, p. 11.

¹⁸⁾ Vescia M., *Vini di Lombardia: le origini*, in "Atti dell'Accademia Italiana della Cucina", Milano 1982, pp. 76-77.



DUOMO E TORRE VELASCA — MILANO — *Augusto Baggio*
1905

attestazioni di vigne e precisamente a Cosio nel 968 e nel 980, a Traona nel 992 e a Sondrio nel 994¹⁹⁾.

Le citazioni appaiono abbondanti anche per quel che riguarda il versante lombardo del Lago di Como, importantissimo al tempo di Gian Galeazzo Visconti, come si ricava dagli Statuti di Bellano (Lecco)²⁰⁾.

E non senza meraviglia si apprende da altre fonti che la viticoltura era estesa anche alle campagne milanesi dove, secondo un ritmo di lode di Milano, scritto nell'anno 739, risulta che il territorio della metropoli lombarda abbondava di grano, di carni e di vini.

Anche la zona dell'Oltrepò Pavese ha grandi tradizioni viticole che risalgono a tempi remoti. Pavia occupò una posizione di prestigio soprattutto sotto il regno longobardo, divenendone la capitale. Fra i secoli IX e XI la zona attraversò un periodo difficile sia per le lotte intestine fra feudatari, sotto il breve regno fondato da Carlo Magno, sia per le spaventose invasioni di Ungari e Saraceni.

A conservare la viticoltura in questi territori gran merito va attribuito soprattutto al già citato monastero di Bobbio che produceva 300 anfore di vino nel suo nucleo centrale e al quale i coloni portavano altre 500 anfore, rimanendone (secondo il Volpe²¹⁾) circa un'anfora per famiglia.

¹⁹⁾ Cfr. Martinelli Perelli L., *Note sulla diffusione della vite nel territorio valtellinese nel Medioevo. Fonti e spunti di ricerca*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996, p. 584.

²⁰⁾ Bellano è situata sulla sponda orientale del Lago di Como; già da prima del Mille di proprietà dell'arcivescovo di Milano, passò poi, come la Valsassina, sotto il controllo dei Torriani, quindi venne in possesso ai Visconti alla fine del Duecento e dal 1370 godette del diritto di formulare i propri Statuti.

²¹⁾ Gioacchino Volpe (L'Aquila 1876 - Santarcangelo di Romagna 1971), storico, pubblicò importanti studi sul Medioevo italiano.

Per avere, tuttavia, documentazioni attendibili sull'assetto dei vitigni lombardi, soprattutto di quelli coltivati nella parte occidentale, bisogna aspettare il tardo Medioevo. Lo si deduce dalle descrizioni dei possedimenti ecclesiastici, nei quali vengono descritte le varie modalità di coltivazione delle viti (a filare, a pergola ecc.). In questo periodo la vite viene coltivata soprattutto attorno alle città, vicino ai conventi o lungo il corso dei fiumi, dove la richiesta è più elevata ed anche il trasporto è più agevole.

Verso il XIII secolo si può notare un certo incremento del vigneto specializzato per la produzione di vino *clarus* e *gragnolatus*. Quest'ultimo è citato anche da Piero De' Crescenzi²²⁾ perché eccellente. Lo stesso autore, fra i vitigni della Lombardia occidentale, citava anche la *Grisa* o *Grisola*, che potrebbe corrispondere all'attuale "Barbera".

In quel periodo mancano però quasi del tutto le citazioni delle varietà e solo a cavallo tra il XIV e il XV secolo il vino di qualità – una piccola parte rispetto al totale consumato – comincia ad essere chiamato col nome proprio dei vitigni.

La scoperta dell'America segna la fine del Medioevo e l'inizio all'Età Moderna ed ha profonde ripercussioni sull'economia agraria della nostra Penisola. Il diffondersi dei viaggi marittimi alla scoperta di nuove terre apre nuovi orizzonti anche alla civiltà del vino.

²²⁾ Nacque a Bologna nel 1235. Studiò legge e conseguì il titolo di Giudice, ma fu anche uno studioso di medicina e di scienze naturali. Intorno al 1305 venne pubblicato per la prima volta il suo "Trattato di agricoltura", scritto in latino e avente per titolo *Ruralium Commodorum libri*. Di quest'opera, contenente tutto quanto riguarda la coltivazione dei campi, compresa la descrizione di circa 40 vitigni coltivati nell'Italia settentrionale, vennero poi fatte molte edizioni in volgare, tedesco, francese, inglese e polacco. Morì nel 1320.



Nel 1498 Cristoforo Colombo portava alla regina Isabel la il prodotto di viti selvatiche da lui trovate a Cuba e dava così inizio all'importazione che, purtroppo, qualche secolo dopo, introducendo in Europa nuovi parassiti, avrebbe cambiato moltissimo la nostra agricoltura.

Con l'invenzione della stampa e il successivo diffondersi delle pubblicazioni georgiche, le tecniche vitivinicole fecero progressi notevoli, testimoniati dalle moltissime opere relative alla coltura della vite e all'enologia, editate nei secoli XVI e XVII.

Fra gli autori che in epoca rinascimentale si occuparono di vinificazione, fermentazione e conservazione dei vini è da ricordare Andrea Bacci (1524-1600), medico di papa Sisto V, con la notevole opera dal titolo *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem*, apparsa in Roma nel 1596, contenente, fra l'altro, un'interessantissima rassegna dei vini italiani del '500.

Il Bacci, per quanto riguarda la regione lombarda, dopo un breve cenno generale alla sua viticoltura, fa una lunga rassegna dei vini prodotti nelle varie zone collinari, montane, lacustri e di pianura, che sarà nostra premura illustrare più avanti.

Intanto, dal Mediterraneo orientale, tramite il commercio veneziano e in seguito alla pressante richiesta di vini aromatici da parte dei nobili e degli ecclesiastici, giungevano nuove varietà, quali il "Moscato" e la "Malvasia" che ebbero a riscuotere un notevole successo.

Per avere una vera e propria evoluzione della viticoltura lombarda bisogna tuttavia attendere la fine del '700 e gli inizi dell'800 con la Rivoluzione Francese e le conquiste che si andavano facendo nel campo delle scienze biologiche e fisico-chimiche.

Anche gli studi di ampelografia, effettuati nella seconda metà del secolo XX, diedero una svolta rilevante all'assetto

varietale lombardo. Nella provincia di Pavia, che era allora la più importante dal punto di vista viticolo, il Comitato Centrale Ampelografico, presieduto dal conte Giuseppe Di Rovasenda (1824-1913)²³⁾, pubblica nel 1884 il risultato delle indagini effettuate in modo capillare sul territorio e per la prima volta viene introdotto l'uso di tecniche descrittive standardizzate.

Intanto, nel 1845, un fatto nuovo aveva minacciato la fiorente viticoltura lombarda: la scoperta, in una serra presso Londra, di un fungo parassita della vite, l'oidio (*Oidium Tuckeri*), importato dall'America del Nord insieme a dei vitigni americani. Nel 1868 si era scoperto in Francia un temibile insetto, giunto anch'esso dall'America: la fillossera della vite (*Phylloxera vastatrix*) e, terza in ordine cronologico (1878) e sempre proveniente dal Nuovo Mondo, la peronospora, un'altra terribile malattia crittogamica della vite.

La viticoltura europea e anche quella lombarda uscirono da questo "flagello" profondamente mutate. Se fino alla prima metà del secolo XIX esse erano rimaste fedeli a tecniche di tradizione millenaria, risalenti perlopiù a quelle illustrate da Columella e da altri autori latini, dopo l'avvento delle nuove malattie dovettero arrendersi di fronte ad una rivoluzione nella tecnica stessa. I coltivatori furono costretti a ricorrere a scelte biologiche e chimiche, senza l'aiuto delle quali non avrebbero potuto debellare i nuovi "nemici" e salvaguardare i propri vigneti.

²³⁾ Di questo noto ampelografo venne pubblicato a Torino nel 1877 il "Saggio di una Ampelografia universale".

Gli antichi vitigni lombardi

Le varietà di viti attualmente presenti in Lombardia sono il risultato di una forte circolazione varietale, iniziata fin dal VII-VI secolo avanti Cristo, in coincidenza della fondazione di colonie greche nel Sud della Francia (v. *Massalia*, l'attuale Marsiglia) e dell'addomesticamento, per merito delle popolazioni autoctone della Liguria e della Toscana (Etruria), delle viti selvatiche che crescevano sull'Appennino.

Ma degno di rilievo è anche il fatto che in Lombardia la distribuzione dei vitigni sia situata proprio lungo i percorsi delle antiche vie di comunicazione: così la viticoltura della Valtellina si è andata sviluppando sulla via che porta in Svizzera e verso il mondo tedesco in genere, quella insubrica (dei laghi di Garda e di Como) sulla direttrice est-ovest che da Venezia va fino a Marsiglia, quella appenninica e padana dell'Oltrepò sugli antichi percorsi delle vie del sale, dell'olio e del commercio con i porti della Liguria. D'altronde la presenza della vite lungo importanti arterie commerciali è una caratteristica comune anche a molte altre viticolture europee quali quelle della Borgogna, della Loira o del Reno²⁴⁾.

Nella diffusione della viticoltura nel territorio lombardo ebbero, inoltre, un ruolo molto importante, come già s'è detto, i monasteri e le congregazioni religiose del Medioevo nonché il susseguirsi delle dominazioni veneziane, spagnole, austriache e sabaude.

²⁴⁾ Cfr. Scienza A. - Valenti L., *Vitigni antichi della Lombardia*, Pavia 1999, pp. 12-13.



Nella fo. dimenticato e ancora oggi vi sono con
giornali, boltona, e quando vi è nella mia coppa
l'oro della vostra linfa... ANGELO GARIBOLDI

L'Oltrepò Pavese

Dell'esistenza della coltivazione della vite nella provincia di Pavia rimangono molte testimonianze: sono documenti notarili di compravendita di privilegi ecclesiastici risalenti ad un arco di tempo che va dal 600 al 1300. Rappresentativo di questo periodo è un diploma di Berengario del 909, nel quale sono indicate due vigne riferite alla chiesa di S. Giovanni di Pavia.

Andrea Bacci, nella sua opera, descrive Pavia come una città celeberrima, già residenza di re e padrona di campagne fertilissime al di qua e al di là del Po, grazie anche ad un ottimo clima, molto adatto alla crescita delle piante e delle viti in particolare. E cita l'uva pignola, ricca di succo e di sapore che dava un vino tra l'amaro e il dolce, limpido nel colore e di medio vigore²⁵⁾.

Ma le notizie più attendibili sulle varietà di viti presenti nell'Oltrepò Pavese – zona a vocazione prettamente viticola – si trovano nelle opere ampelografiche di Giuseppe Acerbi (1773-1846)²⁶⁾ e di Giorgio Gallesio (1772-1839)²⁷⁾. Il primo descrive 10 varietà di viti a bacca bianca e 20 a bacca

²⁵⁾ Cfr. Bacci A., *Storia naturale dei vini d'Italia e dei conviti degli antichi in sette libri: con l'aggiunta di notizie sui vini artificiali e sulle cervogio, sui vini del Reno, della Gallia*, vol. VI. Torino 1990, p. 53.

²⁶⁾ Letterato mantovano; fondò a Milano la *Biblioteca Italiana* (rivista letteraria austriacante), che diresse dal 1816 al 1825. Diede il primo importante contributo allo studio della vite dal punto di vista della classificazione delle specie e varietà coltivate. Risale al 1825 il suo trattato *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*.

²⁷⁾ Figlio di nobili possidenti, fu collezionista di molte varietà di agrumi, coltivate nel giardino della villa familiare di Finale Ligure. Nel 1817 vennero pubblicati i primi fascicoli della sua grande raccolta di tavole pomologiche, dal titolo *Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, con la quale l'autore si proponeva di donare all'Italia il catalogo illustrato di tutte le varietà di frutti e uve nazionali.

colorata, il secondo descrive l'Ughetta di Canneto, la varietà che, insieme alla Pignola e alla Moradella, era allora la più diffusa.

Nella seconda metà del XIX secolo, prima dell'invasione della fillossera, sempre nell'Oltrepò si potevano distinguere tre zone culturali con modelli viticoli ben distinti. Il primo era rappresentato dalla zona medio-bassa delle colline, con i circondari di Stradella, Montù, Broni ecc., dove venivano coltivate soprattutto la Croattina, la Moradella e l'Ughetta. Nella parte medio-alta della collina, ossia nella zona di Montalto, si potevano rinvenire molte varietà, però non tutte autoctone perché di provenienza soprattutto piemontese (v. Dolcetto). Nelle zone di bassa collina e di pianura del circondario di Voghera il panorama varietale si presentava molto ricco con 36 varietà nere e 23 bianche, fra le quali predominavano l'Ughetta e il Croà (o Vermiglio).

Nel circondario di Bobbio, fra le varietà nere venivano coltivate la Rossà, il Dolcetto, il Croà e, fra le bianche, il Moscato, il Trebbiano e l'Ortrugo.

Nel 1871 il rapporto della Commissione ampelografica della provincia di Pavia citava anche tre vitigni denominati "Pignola": la Moradella pignolo, cioè "piccola", la Croattina pignola (o Bonarda di Rovescala) e l'Uva pignolo o Pignolo di S. Colombano.

Altri vitigni diffusi all'epoca nelle zone dell'Oltrepò erano la Barbera, il Moretto e il Grignolino (o Barbesino).

Bergamo e Brescia

La viticoltura del Bergamasco e del Bresciano, nei secoli IX e X, offriva i vini migliori della Lombardia perché si ottenevano da vigneti posti su terreni collinari sistemati a gradoni (terrazzi), perciò in ambiente climatico molto diverso da quello di pianura.

Intorno al X secolo Brescia ricavava quasi la metà del suo vino dai vigneti della Franciacorta²⁸⁾. La zona più vitata della città era allora quella situata ad ovest con i vitigni di Schiava nera e le viti di tipo cremonese.

Si coltivava la Schiava anche in altre località del Bresciano e sulle colline prospicienti il Lago di Garda, in particolare sui terreni magri, appoggiando le viti su sostegni morti. Per ottenere il vino chiaro (Chiaretto) si faceva un uvaggio nel quale prevaleva il Groppello bianco di provenienza veronese.

Del secolo XII rimangono attestazioni certe, ricavate da documenti contrattuali, che in queste zone venivano coltivati, oltre ai Groppelli e alle Schiave, anche le Vernacce, la Luglienga, il Nostrano e, più tardi, il Moscatello e la Malvasia. Da altre fonti apprendiamo che, perlomeno dal secolo XIII in poi, la coltura della vite fu la principale occupazione degli abitanti di alcune zone del Bresciano dalla quale essi ricavano ottimo vino.

Alla fine del '400 la viticoltura bresciana era perlopiù diffusa nelle zone della Franciacorta, in quelle di Gussago e Cellatica (con la celebre Vernaccia), poi intorno a Brescia e ai Ronchi, quindi sulle colline pedemontane (v. Gavardo) e, infine, sul Garda, per poi scendere in Valtenesi e nella Lugana.

Ma il quadro più completo della produzione vinaria di queste zone ce lo fornisce Andrea Bacci il quale, parlando dei vini bresciani, ne tesse entusiastiche lodi fino a dichiarare che «... le campagne di Brescia superano nella produttività di tutti i frutti ed in particolare dei vini tutta la restante parte della regione Transpadana.....vini comuni che sono innu-

²⁸⁾ Territorio della provincia di Brescia, a sud del Lago d'Iseo, famosa per i suoi vigneti. Centro principale: Rovato.

merevoli nei sobborghi delle città, bianchi, fulvi e rossi, *Moscatelli*, in parte robusti, in parte di vigore medio e... ottime *Vernacce*, delicatissime di colore, odore e sapore»²⁹⁾.

Queste ultime erano emule, sempre secondo il Bacci, dei vini greci e venivano esportate con grande guadagno a Milano e in Germania e talvolta anche a Roma. Celebrato, dalla plaga di Franciacorta al Lago d'Idro, era il Groppello (così chiamato dai racimoli stretti e compatti del grappolo), che il Bacci dice emulo dei vini di Albano e di Ariccia, il quale dava un vino gradevole e potente, esportato con grandi carri entro otri pieni fino in Germania.

Anche il bresciano Agostino Gallo (1499 - 1570) nelle sue "Giornate dell'agricoltura"³⁰⁾ cita numerosi vitigni usati in provincia e loda, in modo particolare, i vini della Franciacorta e del Garda. Tra i più comuni include il Groppello nero, la Vernaccia nera, le Schiave grosse, le Trebbiane dai grappoli bianchi, le Buonimperghe, le Albanette bianche.

Vini della Riviera del Garda

La sponda bresciana del Lago di Garda va da Sirmione e Desenzano fino a Limone, comprendendo tutta la Valtenesi e le zone vitate della Gardesana occidentale, prima fra tutte Salò, salendo fino a Tignale e Tremosine nella splendida posizione panoramica sul lago. Questi luoghi, fra i più belli d'Italia, sono molto salubri e fertili, conseguenza di un clima dolcissimo. Le colline circostanti il lago sono trasformate «in

²⁹⁾ Bacci A., *Storia*, pp. 60-61.

³⁰⁾ "Le dieci giornate della vera agricoltura" di A. Gallo è un trattato che affronta temi di gestione della proprietà agraria e in gran parte anche di viticoltura; apparve, per la prima volta, nel 1550 sotto forma di dialoghi. Dopo alcune altre edizioni divennero "Tredici giornate" nel 1556 e finalmente "Venti giornate" nel 1567.



È se, l'impeto di un rosso esplode - segno
di accesa passione - nessuna vita
manca alla tua festa. A. GACCIONE

campi, pascoli, vigneti e producono in grande abbondanza ogni cosa e anche ottimi vini³¹⁾».

Effettivamente, qui, si producevano un tempo vini noti col nome generico di “Vini della Riviera”: erano vini coloriti, brillanti, morbidi, piacevolissimi, profumati. Fra i rossi v’erano il “Groppello”, vitigno longevo e di prodotto abbondante, e il “Berzamino”, vitigno di ottima qualità, ma delicato e poco resistente alle malattie³²⁾. E poi la “Corva”, varietà meno diffusa delle precedenti, che dava buon vino, alcolico, colorito, ricco di tannino e serviva a correggere vini deboli e poco colorati³³⁾. La vinificazione di queste uve, se si levava il mosto dopo un giorno o due, dava il rinomato “Chiaretto”. Fra i bianchi il più famoso ed apprezzato era il “Lugana”, prodotto fra Peschiera e Desenzano.

Possiamo quindi affermare che il ’500 fu l’epoca magica della viticoltura bresciana, favorita dal rilancio dell’agricoltura in genere e dalla decadenza dell’attività manifatturiera e mercantile nonché dalle continue guerre che costringevano molti proprietari a lasciare le città per rifugiarsi in campagna.

In questo stesso secolo anche la viticoltura bergamasca presentava i suoi tipici vitigni: in alcuni atti notarili dell’epoca compaiono le Marzemine, le Rossere, le Pignole, le Voltoline (o Valtelline), le Trebbiane, le Albamatte, le Groppelle bianche, le Burarelle ecc.

Il Bacci, riguardo alla viticoltura dell’agro di Bergamo, faceva notare che, anche se molte zone erano situate in montagna di fronte ai monti Retici, sulle alture più esposte a mezzogiorno si coltivavano molti vigneti fruttiferi; e aggiungeva:

³¹⁾ Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 63.

³²⁾ Di questo vitigno, conosciuto anche con il nome di “Berzamina”, daremo altre notizie più avanti (cfr: pag. 44).

³³⁾ Cfr. AA. VV., *I vini bresciani*, p. 21.

«In quella parte poi dove l'agro si estende... dalla bellissima Brembana, che va dalle montagne lungo l'argine del fiume Serio fino all'Adda... campi, vigneti e colline fertilissime... producono in abbondanza ottimi tipi di vini, neri e bianchi, che raggiungono la piena maturazione entro l'anno e si conservano sinceri per dieci anni»³⁴⁾. E citava Pedrengo, celebre per i vini "Moscatelli"; Grumello, Cenate, Gandosso e Cesana di Brianza, dove si producevano ottime "Vernacciole" e dove si facevano anche dolcissimi vini "Greci", che venivano venduti con profitto notevole a Milano e in Germania.

Dopo il secolo XIV si erano diffuse anche la Vernaccia, di origine greca, e la Malvasia, collegata alle fortune commerciali di Venezia. Negli Statuti di Barnabò Visconti del 1355 troviamo anche la Lujana (forse la Lugliana), la Brunesta e la Durassa (forse la Duracina).

Si tratta di una viticoltura fiorente ed estesa che produceva più vini di quanto ne consumasse. Solo agli inizi del XVIII secolo, dopo l'introduzione del baco da seta, essa decadde al punto che il vino per il consumo locale dovette essere importato.

Nei secoli seguenti si nota una ripresa della viticoltura anche se primeggiano solo alcuni vitigni fra i quali il Marzemino (o Balsamina o Berzamì), giunto probabilmente dal Veneto con l'espansione veneziana, la Schiava, il Pignolo ed il Groppello.

Tra la fine dell'800 e la prima metà del '900 si riscontrano numerose altre varietà provenienti dalla vicina Valtellina, mentre si assiste ad una svolta importante dopo il 1950 con la coltivazione quasi esclusiva di vitigni stranieri, ad eccezione del solo Moscato di Scanzo.

³⁴⁾ Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 60.

I vini del Lodigiano

Scendendo nella grande pianura lombarda, troviamo Lodi, «città nobilissima il cui territorio si estende fino alle rive del Po e che, quantunque sabbioso, tuttavia è fertilissimo perché è irrigato da ogni parte da acque portate anche molto lontano da piccoli canali»³⁵⁾.

Nel secolo XVI la zona era ricchissima di foraggio in ogni stagione e perciò anche di latte e di formaggi e vi era, inoltre, molto diffusa anche la coltivazione della vite. In alcune località le viti venivano tenute alte sulle pergole nei luoghi irrigui oppure, dove crescevano molto in altezza, venivano sposate agli alberi e formavano estesissimi vigneti. I vini che se ne ricavano non erano molto forti, però erano fatti con grande cura e perciò genuini.

Sempre nel Lodigiano, i colli della comunità di San Colombano erano celebri per i loro vini generosi, quasi tutti rossi, «oltre a qualche Vernaccia ed a bianchi di ottima qualità»³⁶⁾. Questi vini, dopo una semplice fermentazione nei tini, divenivano “maturi” assumendo un colore rosso vivo e originando bollicine gradevolmente frizzanti. All’inizio avevano un sapore dolciastro un po’ piccante, poi, col passare del tempo, acquistavano un sapore più schietto.

La zona del Lodigiano produceva anche i vini “Pignoli”, che erano tipici di Pavia, ma che si ottenevano pure dalle colline di Piacenza, poste di fronte.

³⁵⁾ Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 56.

³⁶⁾ Bacci A., *ib.* - La comunità religiosa di San Colombano al Lambro, borgo agricolo con bellissimi vigneti che danno ottimi vini da pasto rossi e bianchi, venne fondata per volere di papa Giulio II nel 1499 e ampliata in epoca successiva.

La Valtellina

La presenza della vite in Valtellina è testimoniata da parecchi autori del passato poiché questa pianta era coltivata, sin da tempi antichissimi, sulle pendici delle Alpi Retiche che delimitano a nord la valle.

Il poeta latino Virgilio, nell'elenco dei vitigni famosi coltivati nelle campagne italiche duemila anni fa, include fra gli altri il vino retico (*Georgica*, II, 95: «E che versi mai dire, Retica mia, di te?»). Anche altri famosi autori come Catullo, Marziale, Svetonio e Strabone tesserono gli elogi di questo celebre ottimo vino. Plinio il Vecchio, accennando all'uva retica³⁷⁾ affermava che, in epoca imperiale, essa veniva consumata all'inizio del pranzo³⁸⁾.

Durante il Medioevo la vite era diffusa lungo tutta la valle, su entrambe le sponde dell'Adda, a quote spesso inusuali: la si poteva trovare fin quasi nel Bormiese e, scendendo verso il Lago di Como (chiamato un tempo Lario), fino al confine.

C'erano vigneti anche nei posti più aridi, coperti di pietre o molto scoscesi, perché vi si portava del terriccio sufficiente a far sì che le piante potessero mettere radici. E il raccolto era buono ed il vino generoso e gradevole al palato.

Fino al 1500 mancano indicazioni precise sulle varietà coltivate e solo a partire dalla fine del XVI secolo, anche in

³⁷⁾ La vite retica (*Vitis Raetica*) derivava il proprio nome dal toponimo *Raetia*, una regione che in epoca romana si estendeva dal Danubio al Cantone dei Grigioni, comprendendo il Tirolo e la Lombardia settentrionale; è ricordata anche da Columella (III, 2, 27) e il suo vino viene raccomandato da Celso (*Della medicina*, IV, 12, 8) per le malattie dello stomaco.

³⁸⁾ Il citato autore, alludendo all'imperatore Tiberio, così annota: «Prima di lui, all'inizio del pranzo, si servivano le uve retiche, provenienti dalla campagna veronese» (*Storia Naturale*, XIX, 16).

seguito all'aumentato commercio del vino verso i Grigioni, si menzionano varietà quali la Pignola, la Berzemina, la Bressana o Pagana, la Rossola dura.

Nel '700 e fino all'inizio dell'800 in questa valle si coltivavano circa cinquemila ettari di vigneto e fra le uve spiccavano la Chiavennasca³⁹⁾, che produceva il vino migliore, le Bersane o Balsamine, la Rossola, le Brugnole o Prugnole, usate anche come uve da tavola, le Bresciane (o Schiave), assai produttive ma di difficile maturazione.

Nel corso del XIX secolo, a causa delle numerose annate fredde con forti brinate e, in seguito, anche per il sopraggiungere delle malattie parassitarie, ci fu il crollo della produzione di uva, per cui la Società Agraria di Sondrio suggerì ai viticoltori di puntare su varietà più zuccherine, come la già citata Chiavennasca, la Pignola e la Rossola dura, limitando il reimpianto della Brugnola, Traonasca, Negrera e Merzemino. Vennero invece abbandonate alcune varietà molto produttive che davano però vini poco conservabili quali la Bressana, il Corvino, la Schiava, la Canina, il Monteorfano, la Bolgera, ecc.⁴⁰⁾.

Attualmente, proprio come nei tempi antichi, la vite si coltiva nello stesso ambiente di allora e cioè in terreni posti sui fianchi soleggiati delle Alpi e sui conoidi di deiezione. Ed è in questa fascia viticola che si notano le zone dei vini superiori e di qualità. Località quali Grumello, Inferno, Sassella e Valgella sono le stesse che contraddistinguono le produzioni del "Valtellina superiore", mentre i vini delle restanti zone,

³⁹⁾ L'etimologia dovrebbe essere quella di "ciù vinasca" (cioè la più adatta a far vino), un vitigno identico al Nebbiolo, a cui si aggiunge, specialmente nelle zone situate più in alto, la "rossola" (cfr. AA. VV., *La vite e il vino in Lombardia*, p. 18).

⁴⁰⁾ Cfr. Scienza A. - Valenti A., *Vitigni*, p. 17.

vedi soprattutto quella compresa tra Ardenno e Tirano sulla dorsale retica ed in alcune zone dei comuni di Albosaggia e di Villa di Tirano sulle pendici delle Prealpi orobiche, hanno la denominazione specifica di “Valtellina”⁴¹⁾.

I vini di Mantova

Per quel che riguarda il Mantovano, possiamo fare riferimento ad alcuni documenti del XIV secolo nei quali si riscontra una netta distinzione tra i vitigni coltivati nella parte meridionale della suddetta provincia, ossia i Lambruschi con l’ottimo Grappello Ruperti, resistente ai freddi primaverili, ricco di colore e di corpo, e quelli della parte settentrionale, quali le Corvine, il Marzemino, il Negron, le Pignole.

In epoca gonzaghesca, quando i duchi di Mantova possedevano ville e castelli sui colli, la produzione di maggior pregio era proprio quella vinicola. Da quella tradizione derivano i vini d’oggi, da vigneti estesi su più di mille ettari collinari, riconosciuti dal 1976 col marchio Doc “Garda Colli Mantovani”.

In epoca ducale la proprietà agricola era divisa in piccoli appezzamenti – caratteristica, questa, della viticoltura di collina – e le vigne erano impiantate su piccole estensioni.

Dalla frammentazione della coltivazione derivò, in seguito, la diffusa presenza di cantine, anche piccole, in quasi tutte le corti di collina. Qui la fermentazione del vino era favorita da particolari condizioni climatiche di esposizione ai venti; nelle costruzioni tradizionali, infatti, uno dei finestrini della cantina era sempre rivolto a nord e aperto al vento di

⁴¹⁾ Tomassini L., *Prestigio dei vini di Valtellina*, in “I vini di Valtellina”, mensile della C. C. I. A. A., Sondrio aprile 1972.



tramontana, dove il sole non batte e perciò la bassa temperatura poteva attivare il giro d'aria⁴²⁾.

Dall'opera di Andrea Bacci apprendiamo, inoltre, della grande operosità profusa dagli abitanti di quelle umide zone nel regolare le sovrabbondanti acque fino ad ottenere terreni coltivati e vigneti fertilissimi. Fra i vini dell'epoca, oltre a quelli comuni, egli cita i "Moscatelli", i "Trebulani" e un'ottima "Vernaccia", prodotti da vigneti coltivati su terreni molto umidi, che davano perciò vini leggeri e acquosi da bersi puri o mescolati con poca acqua. L'autore sottolinea poi che gli abitanti di quelle zone si servivano in abbondanza non solo dei vini prodotti sui terreni del Lago di Garda, ma anche di quelli che venivano da fuori⁴³⁾.

Dopo secoli di alterne vicissitudini e soprattutto dopo il superamento della calamità causata dai parassiti che aveva messo a dura prova tutta la viticoltura europea, anche nel Mantovano la vite e il vino tornarono a prosperare. Verso la fine del secolo scorso si coltivavano a vigneto all'incirca 25.000 ettari in forma promiscua e 151 ettari di specializzata. L'Uva d'ora o Fortana era la più coltivata, seguita da Corvina, Negrisiola, Basegana, Pignola e Rossanella.

Nei vigneti specializzati si coltivavano il Lambrusco, il Grappello, la Barbera, la Corva e, fra le uve bianche, la Torbiana.

⁴²⁾ Cfr. Salvarani R., *Il Mantovano e i suoi vini Doc - Storia, paesaggi, tradizioni*, Milano 2000, p. 13.

⁴³⁾ Cfr. Bacci A., *Storia*, libro VI, pp. 62-63.

Milano al tempo della Signoria (XIII-XV secolo)

Stando alle cronache dell'epoca, nei secoli XIII e XIV il territorio di Milano dava moltissimi prodotti: le campagne offrivano cereali e legumi in grande abbondanza, nei giardini e negli orti c'erano frutti in tutte le stagioni; i prati fornivano dell'ottimo fieno per il bestiame, mentre vigneti di ogni tipo producevano una tale quantità di vino che nelle annate migliori ne entravano in Milano più di seicentomila carri.

Il terreno piantato a vite offriva, inoltre, quattro tipi di prodotti: oltre all'uva, si dovevano aggiungere anche i frutti degli alberi che sostenevano i tralci, i sarmenti per accendere il fuoco e i cereali seminati tra i filari⁴⁴⁾.

Effettivamente, durante il lungo periodo delle Signorie dei Visconti e degli Sforza, protrattosi con questi ultimi fino al secolo XV, Milano e il suo territorio godettero di un periodo assai fiorente e forse irripetibile nella storia italiana: una realtà politica ed economica in rapida ascesa, frutto di grande efficienza e modernità da parte del governo ducale dell'epoca.

Sotto il provvido governo di Ludovico il Moro, in seguito all'aumentata ricchezza dello Stato e alle sagge leggi emanate, sia l'agricoltura che l'industria e l'artigianato ebbero un notevole sviluppo. Il Duca favorì, in modo particolare, la coltura dei campi, proteggendola e incoraggiandola con disposizioni d'ogni genere e, soprattutto, con l'iniziativa personale⁴⁵⁾.

La seconda metà del Quattrocento fu, inoltre, per la Signoria di Milano un periodo ricco di arte, di cultura e di svi-

⁴⁴⁾ Cfr. Renouard Y., *Le città italiane dal X al XIV secolo*, Milano 1976, Vol. II, p. 196.

⁴⁵⁾ Cfr. Malaguzzi Valeri F., *La corte di Ludovico il Moro. La vita privata e l'arte a Milano nella seconda metà del Quattrocento*, Milano 1929, p. 150.



luppo sociale e politico, che ha lasciato tracce indelebili nella storia. E la presenza a Corte di Leonardo da Vinci, oltre a quella di altri insigni personaggi, basta a confermarlo.

Il prestigio, che l'ospitalità del Duca si riprometteva, cominciava dalla tavola, dai banchetti sontuosi e interminabili offerti spesso in onore di ospiti illustri. Le portate si susseguivano a dozzine ed erano sempre degne dei golosi più raffinati. Si faceva grande uso di carne di vitello, di manzo, di maiale e cinghiale, di selvaggina, di pollame, di salsicce, di lingue salate ecc. Fra i dolciumi il posto d'onore spettava al marzapane con le sue infinite varietà e ai confetti. «Si faceva grande uso di limoni, *pome-rance* (arance), capperi, salse agre e dolci, zucchero, spezie, molte spezie. Un foglio prezioso ci ricorda i vini: il *malvasia*, il *vino de Tiro*, il *Trebbiano*, il *Vermilio*, il *bianco dolce* e il *bianco brusco*»⁴⁶⁾.

Riguardo alla città di Milano e ai suoi vini in quei secoli di splendore, così si esprimeva il Bacci: «Capitale degli Insubri e delle loro terre (la Lombardia in genere) è Milano... ammirata per i pingui campi ed i colli aprichi... ricca di frutteti e di vigneti. I suoi vini a dire il vero, non sono generosi ma abbondanti e di medio vigore, ed anche di tipi diversi data l'ampiezza del territorio... alcuni vigorosi, per lo più fulvi di colore, altri rossi, di sapore leggermente restrigente, secco e gradevole. Unitamente a questi ne produce alcuni altri che sono dolci, gradevoli quanto le "Vernacce"»⁴⁷⁾.

In realtà a quel tempo l'uva si coltivava anche dentro la città, negli orti cinti da alte mura e nei cortili dove l'erba cresceva fra le pietre. Un bel portico era sempre incorniciato dal suo bel pergolato d'uva.

⁴⁶⁾ Ib., p. 322.

⁴⁷⁾ Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 55.

Milano aveva coltivato a tal punto la passione del vino che persino Leonardo, dopo aver dipinto l'Ultima Cena nel refettorio di Santa Maria delle Grazie nei pressi del Castello, aveva ricevuto in dono gli "orti", situati proprio vicino alla chiesa, con al centro una grande vigna di circa sedici pertiche. Oggi, di quel piccolo vigneto non resta nulla. Tuttavia sappiamo che in quell'epoca i vini di città erano piuttosto modesti e venivano prodotti dagli osti che ne curavano anche la vendita.

In epoca tardo-medievale, nel Milanese, in Brianza fino a Lecco e Como e attorno alla stessa città di Milano, si era andata sviluppando anche una tipica viticoltura urbana, proprio com'era accaduto a Roma, a Parigi o Vienna, e tra le varietà più diffuse vi erano la "Botascera" (Schiava), la "Corbera", la "Lambrusca", la "Bergamasca", la "Rosa", la "Cogna", l'"Inzago" e, tra le bianche, la "Verdamina", la "Guarnazza", il "Barbesino" e la "Tribiana"; ed era altresì diffusa l'usanza degli osti milanesi di acquistare le uve sulle colline dell'Oltrepò per vinificarle in proprio.

Qualche secolo dopo, con il potenziamento delle ferrovie che favorì l'afflusso di vini di qualità migliore e di prezzo più conveniente dalle regioni dell'Italia meridionale, gran parte di questa viticoltura urbana scomparve.

Al giorno d'oggi, non si può certo dire che né la città né la provincia abbiano grandi vigneti, tuttavia nelle ultime propaggini meridionali troviamo San Colombano al Lambro, i cui colli sono citati anche dal Bacci⁴⁸⁾, che al giorno d'oggi vanta la sua brava Doc. Prima era richiesta la Verdea Nettare dei Santi, un bianco da pasticceria, derivato da un vitigno di origine pugliese⁴⁹⁾.

⁴⁸⁾ Vedi nota 36.

⁴⁹⁾ Imbriani L., *1000 vini d'Italia*, Milano 2004, p. 100.



dettaglio del finestrone - 2005

DETTAGLIO SUI FINESTRECHI DELL'ABSIDE DEL DUOMO, -

I vitigni lombardi

Attualmente i vitigni della Lombardia si possono raggruppare in “originari” (chiamati erroneamente autoctoni), dei quali alcuni ancora coltivati (vedi i “Groppelli”, la “Schiava, la “Croatina”) ed altri denominati vitigni “reliquia”, presenti in numero molto esiguo in vecchi vigneti spesso semiabbandonati, quali la “Moradella”, la “Pignola Croà”, la “Rossera” ecc.

Notevole importanza hanno anche assunto i vitigni di origine straniera, giunti in Lombardia verso la fine dell'Ottocento, quali i Pinots (nero e grigio) e i Cabernets; di recente introduzione sono invece il Müller Thurgau, l'Incrocio Manzoni e lo Chardonnay⁵⁰.

Un cenno particolare meritano, inoltre, i vigneti della Valtellina, situati su esili terrazze ricavate sui pendii rocciosi, autentiche gemme della viticoltura montana, che producono uve “antiche”, quali la Chiavennasca, la Pignola, la Rossola e la Brugnola. E poi le viti delle zone dei laghi (Garda ed Iseo) che danno il celebre Groppello, la Berzamina e il Tocai di San Martino della Battaglia, tanto per citarne alcuni.

Vitigno caratteristico dell'Oltrepò è il Bonarda, di probabili origini piemontesi, che si può egregiamente abbinare al Barbera, un altro vitigno qui sempre molto diffuso; fra i bianchi, interessantissimi sono il Cortese, il Riesling italico e il Moscato.

Fra i vitigni coltivati in epoca tardo medioevale in Lombardia ed ora “ritrovati” in seguito al lavoro di recupero di cui già s'è detto, meritano di essere descritti, oltre che per l'importanza storica, anche per la peculiarità delle caratteristiche: la Berzamina, la Verdea, il Negrello, il Groppello gentile, la Crova, la Rossola, la Pignola, la Moradella, il Barbesino e la Schiava bianca.

⁵⁰ Cfr. Scienza A. - Valenti A., *Vitigni*, p. 34.

La **Berzamina**, detta anche “Berzemina”, “Berzamino” e “Berzemino”, è un antico vitigno originario del Veneto. Le prime notizie, risalenti al XIII secolo, si riferiscono proprio a questa regione ed in particolare al Vicentino, dov’era considerato tra i vitigni più pregiati. La diffusione della varietà verso occidente (Lombardia) e verso nord (Trentino) è avvenuta più tardi, con l’espandersi della Repubblica di Venezia in quei territori⁵¹⁾.

Il nome sembra derivare dal latino medioevale *marzori-men* (“granaglie di marzo”), per le piccole dimensioni degli acini, o dalla parola balsamo, per lo speciale aroma dell’uva. Molto probabilmente deriva da “Verzamì”, un vitigno greco coltivato nelle isole ioniche. Agli inizi del XX secolo, sulla Riviera del Garda ed in particolare nelle zone di Volciano, Gavardo, Campoverde e nella Valtenesi, la Berzamina veniva vinificata assieme ad altre uve come la Schiava, il Groppello e la Corva.

Un tempo questo vitigno era coltivato anche in Valtellina e nelle province di Como; attualmente lo si trova sporadicamente lungo la costa sud-occidentale del Lago di Garda, in particolare nei pressi di Salò.

Il grappolo è mediamente compatto, di forma cilindro-piramidale. L’acino è regolare, rotondo con la buccia molto pruinosa, sottile ma consistente; il succo è rosato, di sapore semplice.

Il vino che se ne ricava è di colore rubino intenso, abbastanza alcolico, sapido e non privo di finezza.

⁵¹⁾ Cfr. Scienza A. - Failla O., *La circolazione dei vitigni in ambito padano-veneto ed atesino: le fonti storico-letterarie e l’approccio biologico-molecolare*, in “2500 anni di cultura della vite nell’ambito alpino e cisalpino”, Trento 1996, p. 226.

Noto in Toscana come “Colombana bianca” o “S. Colombano” o “Colombana di Peccioli”, il vitigno **Verdea** non ha nulla in comune con il “Verdiso” trevigiano, né con il “Verdicchio” dell’Italia centrale e neppure con la “Verdeca” del Tarantino (chiamata per errore “Verdea”).

Le prime notizie relative a questo antico vitigno risalgono al '300 e, fino da allora, con molta probabilità se ne utilizzava l’uva in Toscana per la trasformazione in vino.

Attualmente è diffuso soprattutto nel Pisano e nel Piacentino, perlopiù come uva da pasto. Come uva destinata alla vinificazione, lo si trova solo in provincia di Milano, sulle colline di S. Colombano al Lambro, dove se ne consiglia tuttora la coltura.

Il grappolo è di media grandezza, piuttosto corto, ma grosso e compatto. L’acino è subrotondo, regolare, con buccia spessa e molto consistente, di colore verde-giallastro; la polpa è leggermente carnosa; il succo incolore e il sapore neutro, dolce e gradevole.

Le prime notizie relative al **Negrello**, di cui non esistono sinonimi o nomi errati, risalgono alla fine del XII secolo. Ancora oggi viene coltivato sui terrazzi della località di S. Anna, nel comune di Sondrio.

Il grappolo è medio piccolo, cilindrico, spesso molto compatto. L’acino è medio-grande con buccia pruinosa di colore blu nero; la polpa è molle e leggermente colorata con leggeri sapori erbacei. Viene utilizzato negli uvaggi per dare colore al vino, ma è gustoso anche se consumato fresco.

Le prime notizie relative al **Groppello gentile** si trovano nell'opera di Agostino Gallo⁵²⁾ e del Bacci⁵³⁾. Il nome deriva da "grop", che in dialetto veneto significa "nodo", per sottolineare la compattezza del grappolo. Nel passato era presente nel Veneto (Treviso, Vicenza, Verona), nel Trentino (Val di Non) e in Lombardia (sulla sponda bresciana del Garda, soprattutto in quel di Salò, e nel Bergamasco), sostituito in seguito da altri vitigni.

Il grappolo è di grandezza più che media, discretamente compatto, di forma conico-cilindrica allungata; gli acini sono sferoidali, di media grandezza, con buccia pruinosa molto sottile, di colore blu violetto e polpa molle dal sapore neutro.

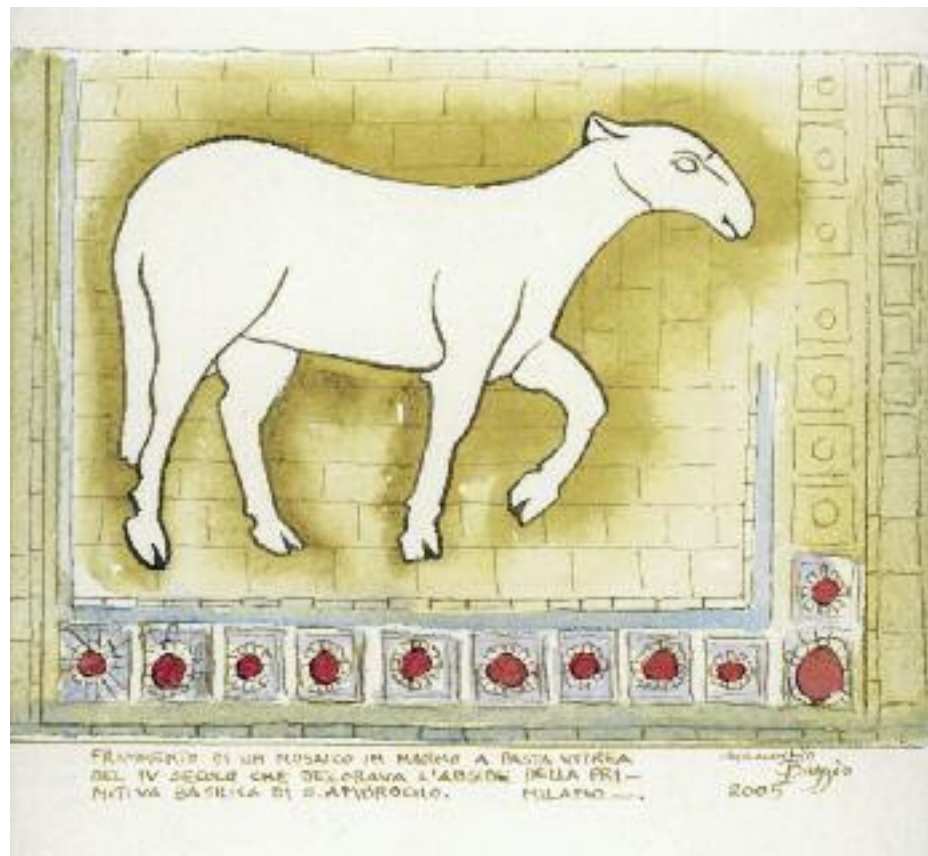
Il vino, di color rubino chiaro, è fragrante, asciutto, mediamente alcolico, non privo di finezza.

Un altro vitigno popolare, conosciuto fin dall'antichità e diffuso dai monaci benedettini nei loro possedimenti, è la **Crova**. Era presente soprattutto nella zona di Bobbio e nella Val Trebbia. Presenta vari sinonimi: "Crova di Bobbio", "Crova di Voghera", "Crova nera", "Corva", "Corbera".

Il suo nome deriva sia da "corvo", per il colore intenso della buccia degli acini, sia da "corba" o cesto per la durezza della polpa che ne consentiva il trasporto in cesti.

⁵²⁾ «Lodo primamente che si piantino quelle che producono le uve *Grop-pelle nere* morbide, per renderne di più delle gentili... Vero è che le *Grop-pelle gentili* sono più delicate da mangiare, e fanno miglior vino, benché sia poco» (Gallo A., *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della vita*, Brescia 1775, p. 91).

⁵³⁾ «...nella zona circostante detta Franciacorta...è molto lodato il vino *Groppelium* - Groppello - dal nome delle uve *Groppele* così dette nel dialetto locale, e che gli italiani descrivono con i racemi raccolti in un unico grappolo - *in unum grupum* -. Questo vino è di colore rosso e simile ai vini *Pignoli*...» (Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 61).





SUL PAVIMENTO AD INTARSIO DEL DUOMO (8.000 M²)
CORRE UN REGOLO DI OTTONE (MESSO IN OPERA NEL
1706). L'OCCHIO DI SALE PIOVE DURANTE L'ANNO
VIA VIA SULLE 12 COSTELLAZIONI A MEZZO GIORNO.

Il grappolo a maturità è grande, conico, tozzo, abbastanza fitto; l'acino è di grandezza media, tondeggiante, con buccia abbastanza pruinosa, colore blu scuro, succo incolore e polpa succosa. Vinificato da solo, dà un vino da pasto assai pregiato, mediamente alcolico, ricco di corpo e di colore, con sapore amarognolo però gradevole.

Un antico vitigno tipico della Valtellina è la **Rossola**, detta anche "Rossera" o "Rossola nera". La sua origine, sicuramente antica, è tuttavia sconosciuta, mentre le prime notizie ampelografiche risalgono solamente al secolo XVI. Il nome deriva, molto probabilmente, dal colore rossastro della bacca quando è matura.

La pianta è rustica e di facile adattabilità ed è perciò abbastanza importante per la viticoltura locale. Accanto alla Chiavennasca, primo vitigno della zona, svolge un ruolo complementare assieme ad altri meno noti.

Il grappolo, piccolo e di forma cilindrica o piramidale, ha un aspetto molto compatto. Gli acini hanno la buccia pruinosa, sottile, di color verde giallo che si tinge di rosa o rosso violetto nelle parti esposte al sole; la polpa è molle, succosa, dal sapore acidulo. Il vino ottenuto non è molto carico di colore, è sapido e gradevole, di buona acidità e freschezza.

La **Pignola**, detta anche "Pignolo", "Pignola valtellinese", "Pignolo spanna", è presumibilmente di origine piemontese e si è diffusa successivamente in Valtellina, dov'era sicuramente coltivata nei secoli XV e XVI.

Nella sua opera Andrea Bacci, a proposito dei vini delle campagne al di là del Po, afferma che «... tra altri di tipo comune Pavia ha un particolare genere di uva, quella che

chiamiamo pignola dalla forma del grappolo i cui acini neri, simili a piccoli pinoli neri, sono così strettamente serrati l'uno all'altro che non possono staccarsi se non con le dita...» e aggiunge che il vino che ne deriva è simile ad essa nel sapore ed è inoltre piccante perché sprizza di bollicine nel bicchiere⁵⁴⁾, mentre Pier De' Crescenzi, pur sostenendo che l'uva è tra le meno stimate a causa di molti difetti, aggiunge tuttavia che il vitigno è molto apprezzato nel Milanese, dove si usa appoggiarlo agli alberelli⁵⁵⁾.

Il grappolo è piccolo, cilindrico o piramidale, leggermente arcuato, compatto nella zona mediana dove gli acini sono molto schiacciati fra loro; l'acino è medio-piccolo, sferoidale o un po' appiattito, con la buccia pruinosa, sottile, di un colore rosso scuro che si fa blu-nero nella parte esposta al sole; il gusto è molto marcato.

Il vino, di colore rubino vivo, è sapido, gradevole ed ha un intenso sapore di nocciola.

Un vitigno molto importante qualche secolo fa nella provincia di Pavia era la **Moradella**, dov'era coltivata in ben 96 comuni.

È conosciuta anche con i sinonimi di "Bonarda", "Moratella", "Nebbiolone", "Schiocchera", "Uva Topia".

Il nome richiama il frutto del gelso, la mora, molto ricca di colore.

Esistono una Moradella "grossa" e una M. "piccola", già descritte nell'opera dell'Acerbi nel 1825. La prima ha grappolo grosso e fitto con acini grossi e carnosi e dà un vino meno

⁵⁴⁾ Cfr. Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 53.

⁵⁵⁾ Cfr. De' Crescenzi P., *Trattato di agricoltura (Traslatato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno Accademico della Crusca)*, Bologna 1784, libro IV, p. 190.

denso e colorato rispetto a quello della seconda; quest'ultima ha le foglie con la pagina inferiore più pelose e il grappolo con acini piccoli molto pruinosi.

Il vino che se ne ricava è corposo, elegante, talvolta tannico con profumo piacevole.

Per quel che riguarda il **Barbesino** le prime notizie storiche ci arrivano dalla Val Trebbia dov'era considerato eccellente e dove veniva considerato un vitigno di medio vigore e perciò adatto ad essere coltivato a filare.

Vanta alcuni sinonimi come "Barbesina", "Vernesina", "Barbsin bianco", "Ortrugo di Rovescala" e con nomi simili era citato come vitigno molto diffuso sia in Lombardia che nel Veneto. In Piemonte Barbesino è l'antico nome di "Grignolino" e con questo appellativo era conosciuto anche nell'Oltrepò Pavese.

Il Barbesino era diffuso nel passato quasi esclusivamente nel circondario di Bobbio.

Il grappolo è di media grandezza, cilindro-conico e fitto; gli acini sono rotondi, regolari, con la buccia di color verde giallastro un po' punteggiata e polpa succosa dal sapore semplice.

Il vino ha un bel colore giallo paglierino e profumo leggero, è abbastanza alcolico ed ha sapore perlopiù asciutto; nel complesso è un buon tipo di vino bianco.

La **Schiava bianca** appartiene ad un gruppo di vitigni comunemente denominati "Schiave", che hanno caratteristiche anche eterogenee e frutto generalmente colorato. Tuttavia, se ne possono trovare anche a frutto bianco.

Il vitigno viene citato spesso nel Medioevo nell'Italia settentrionale, soprattutto in Lombardia.

Il nome “Schiave”, del quale si ha notizia fin dal secolo XIII, deriva probabilmente dalla zona di origine, Slovenia, un tempo Schlavonia, da cui Sclava, quindi Schiava; ma potrebbe derivare anche dal sistema di coltivazione⁵⁶⁾. In passato era usato in uvaggi come la maggior parte delle varietà.

Al giorno d’oggi, la Schiava bianca è rinvenibile, in pochissimi esemplari, sulle colline intorno a Brescia.

Il grappolo è abbastanza grande, conico; l’acino è medio-grosso e rotondo con buccia pruinosa di colore verde-giallastro e polpa incolore, succosa, di sapore neutro. Il vino è di colore giallo paglierino, lievemente carico, delicato.

⁵⁶⁾ «Vari erano i sistemi di allevamento della vite nei secoli XIII-XV... grosso modo... si potevano distinguere in due tipi: viti a grande sviluppo... normalmente appoggiate a sistemi vivi ed erano dette maiores o maroche; e quelle coltivate a basso ceppo, a filari, per lo più legate vicendevolmente coi loro tralci... e queste erano le viti schiave...» (Cfr. Marescalchi A. - Dalmasso G., *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano 1979, vol. III, p. 411).



LE VITRINE DELL'ARCO DELLA PACE - ROMA.

2005

Bibliografia

- AA. VV., *I vini bresciani*, a cura della C. C. I. A. A., Brescia 1973.
- AA. VV., *La vite e il vino in Lombardia*, a cura di Regione Lombardia, assessorato all'agricoltura foreste - caccia e pesca, Milano 1980.
- Bacci A., *Storia naturale dei vini: dei vini d'Italia e dei conviti degli antichi in sette libri: con l'aggiunta di notizie sui vini artificiali e sulle cervogie, sui vini del Reno, della Gallia...*, libro VI, Torino 1990.
- Celso A. C., *Della medicina*, Firenze 1990.
- De' Crescenzi P., *Trattato di agricoltura*, Bologna 1784.
- Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001.
- Forni G., *Genesi e diffusione della viti-vinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina: aspetti ecologici, culturali, linguistici e tecnologici* in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996.
- Gallo A., *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della vita*, Brescia 1775.
- Imbriani L., *1000 vini d'Italia*, Milano 2004.
- Malaguzzi Valeri F., *La corte di Ludovico il Moro. La vita privata e l'arte a Milano nella seconda metà del Quattrocento*, Milano 1929.
- Marescalchi A. - Dalmasso G., *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano 1979.
- Martinelli Perelli L., *Note sulla diffusione della vite nel territorio valtellinese nel Medioevo. Fonti e spunti di ricerca*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996.
- Plinio G. S., *Storia Naturale*, a cura di G. B. Conte, Vol. III, Torino 1984.
- Renouard Y., *Le città italiane dal X al XIV secolo*, vol. II, Milano 1976.
- Salvarani R., *Il Mantovano e i suoi vini Doc*, Milano 2000.
- Scienza A. - Failla O., *La circolazione dei vitigni in ambito padano-veneto ed atesino: le fonti storico-letterarie e l'approccio biologico-molecolare*, in "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996.

Scienza A. - Valenti L., *Vitigni antichi di Lombardia*, Pavia 1999.

Tomassini L., *Prestigio dei vini di Valtellina*, in "I vini di Valtellina", mensile della C. C. I. A. A., n° 4, Sondrio 1972.

Valenti L., *Antiche varietà e mercato mondiale*, in Scienza A. - Valenti L., "Vitigni antichi della Lombardia", Pavia 1999.

Vescia M., *Vini di Lombardia: le origini*, in "Atti dell'Accademia Italiana della Cucina", Milano 1982.

Indice

Premessa	5
Storia della vitivinicoltura in Lombardia	9
Gli antichi vitigni lombardi	23
<i>L'Oltrepò Pavese</i>	25
<i>Bergamo e Brescia</i>	26
<i>Vini della Riviera del Garda</i>	28
<i>I vini del Lodigiano</i>	32
<i>La Valtellina</i>	33
<i>I vini di Mantova</i>	35
Milano al tempo della Signoria (XIII-XV secolo)	38
I vitigni lombardi	43
Bibliografia	55

