

IRIS FONTANARI MARTINATTI



I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE
SECONDO VOLUME

R O M A



PROPOSTA VINI

Iris Fontanari Martinatti è nata a Trento e vive a Baselga di Piné.

Nell'anno accademico 1994-95 ha conseguito la laurea in Lettere e Filosofia presso l'Università degli Studi di Trento col massimo dei voti discutendo col chiarissimo professor Alberto Cavarzere una tesi in letteratura latina dal titolo *La salute nell'orto di Plinio il Vecchio*.

Nella primavera del 1997 ha dato alle stampe il libro *La salute dagli ortaggi*, frutto del suo lavoro di ricerca nel campo dell'erboristeria. Tutti i disegni del volume (29 ortaggi dal vero) sono stati eseguiti dall'autrice.

Nel 2001 ha dato alle stampe un secondo libro dal titolo *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio* (Trento, Edizioni Arca, marzo 2001), sempre attinente la ricerca nel campo erboristico-botanico, prendendo in esame altri due libri (XIV e XXIII) della *Naturalis Historia* del citato autore. **Con quest'ultimo lavoro ha vinto il "Premio Antico Fattore", edizione 2002-2003**, assegnato dal Consiglio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze. Il premio le è stato consegnato il 4 marzo 2003 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, nel corso della celebrazione del 250° anniversario di fondazione dell'Accademia.

Ha tenuto corsi di medicina dagli ortaggi e storia dell'erboristeria nella letteratura antica e moderna presso l'Università della terza età e del tempo disponibile di Trento e presso l'Associazione culturale "Le Mura" di Trento.

Scrive per le riviste mensili *Terra Trentina* e *Cooperazione tra consumatori*, nelle quali dispone di una pagina relativa al settore botanico ed erboristico; presta anche saltuaria collaborazione al mensile nazionale *Vita in Campagna* (Edizioni "L'Informatore Agrario" - Verona), alla rivista *Trentini nel mondo* e a periodici e riviste locali con articoli di vario argomento.

Ha partecipato, con alcune segnalazioni di merito, a Concorsi letterari di narrativa per l'infanzia e per gli adulti e ad alcune mostre di pittura in ambito provinciale.

I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE



SECONDO VOLUME

IRIS FONTANARI MARTINATTI

R O M A



I vini nelle città italiane

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

Volumi pubblicati:

Venezia, 2003¹, 2007²

Roma, 2004¹

Milano, 2005

Verona, 2006

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

Illustrazioni di
Giovanna Mancori
Grottaferrata (Roma)

Stampa
Publistampa Arti Grafiche
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: dicembre 2004

I ristampa: febbraio 2007

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

Premessa

Gran parte della storia della viticoltura e dell'enologia nel bacino del Mediterraneo si svolge nel Lazio ed è strettamente legata a quella della Grecia e delle sue numerose colonie nell'Italia meridionale. In questa regione la vite ha prodotto nei secoli e sta producendo tuttora vini di grande pregio, che sono la diretta conseguenza di una coltura ormai in gran maggioranza specializzata.

Molti dei vini laziali portano attualmente il nome della località di produzione (v. Frascati, Castelli Romani, Cerveteri, Colli Albani, Marino, Velletri, Montecompatri, Zagarolo ecc.), e sono ottenuti in gran parte da vitigni antichi e rinomati, le cui origini sono da ricercare in epoche spesso molto lontane.

Anche nelle opere degli antichi scrittori latini ricorrono di frequente nomi di località e di vitigni che si ritiene possano corrispondere a quelli attuali (es. *trebullanus* per “trebbiano”); tuttavia è opportuno chiederci se le varietà coltivate in antico nella regione Lazio siano le stesse di oggi.

A questa domanda possiamo rispondere che ciò è probabile, sia per la buona stabilità dei genotipi¹⁾, sia per la propagazione in gran parte vegetativa che ha preservato i caratteri delle “vecchie” varietà. Ma, per essere certi di questa identità, bisognerebbe fare un'analisi del DNA “archeologico”, presente nei reperti giunti fino a noi (vinaccioli), e verificare se per alcuni tratti esso corrisponda a quello di varietà odierne²⁾.

¹⁾ È il complesso dei caratteri genetici di un individuo, cioè di quelli che esso è capace di trasmettere ai discendenti.

²⁾ Peterlunger E., *I vitigni autoctoni tra identità del territorio e nuovo valore produttivo*, Apertura Anno Accademico 2003-2004, Gorizia, 3 dicembre 2003.

Ma, anche alla luce di queste considerazioni, cosa s'intende per vitigno autoctono? La parola deriva dal greco e letteralmente significa "della sua stessa terra" (dal greco *autó-chtōn*, comp. di *autós* = stesso e *chthón* = terra), ossia "generato dalla terra", e, per estensione, "originatosi in un determinato luogo".

I vitigni autoctoni, a rigore di termini, sarebbero dunque soltanto quelli originatisi in loco mediante semina di vinaccioli. Non sarebbero perciò tali i vitigni importati da altre zone.

Nell'uso comune, invece, tale termine viene spesso utilizzato per indicare i vitigni di una zona coltivati in loco da lungo tempo, in maniera perlopiù marginale dal punto di vista commerciale. Essi vengono classificati anche con altri aggettivi, quali: minore, locale, antico, indigeno, domestico ecc., termini che tuttavia non sono sufficienti per definire correttamente un vitigno come autoctono.

Di questo passo però si corre il rischio di estrapolare da questa definizione tutte le varietà che, nelle varie zone (nel nostro caso il Lazio), vengono considerate come tali, per arrivare per assurdo a concludere che la vite è autoctona solo del luogo dove la sua coltura è iniziata e si è specializzata, ossia la catena montuosa del Caucaso, ove i primi agricoltori (subito dopo quelli della Mesopotamia) avevano messo a coltura le prime viti (XI-X millennio a. C.).

Fissare il limite temporale al quale attenersi diventa perciò abbastanza problematico: al giorno d'oggi, quando si parla di vitigni autoctoni, si fa riferimento a quelli che sono stati coltivati in una certa zona per un determinato periodo di tempo.

Se il criterio è questo, allora anche numerosi vitigni introdotti di recente nella Regione possono essere considerati autoctoni; l'obiettivo pratico nell'individuazione e definizione degli stessi è ora quello di recuperare il loro patrimonio

genetico, ai fini di eventuali utilizzi tramite incroci, per arricchire la viticoltura di una determinata zona.

Per quel che riguarda il Lazio, e la provincia di Roma in particolare, è bene aggiungere ancora che qui il patrimonio vinicolo non è dovuto solo ai vini bianchi dei Castelli o di Frascati, che godono di una fama millenaria, ma anche ad eccellenti vitigni produttori di uve rosse e bianche che danno vini spesso ignorati, per nostra fortuna, dalla propaganda consumistica. Sia l'Est Est Est, ormai entrato nella leggenda, che lo Zagarolo o il Sanmichele, sia il Falernum del basso Lazio (Gaeta, Formi) che il Cesanese o il Torre Ercolana, per citarne solo alcuni, sono sicuramente vini di alta qualità, da includersi in quel patrimonio di civiltà e vocazione vinosa che la nostra Penisola da lunghissimo tempo possiede.

È perciò importante che certi vitigni di "antica fama", tipici di una determinata zona o di particolari ambienti, non scompaiano: da un lato la tecnica enologica, nel valorizzarli nuovamente, potrebbe trarne dei prodotti di interesse attuale; dall'altro, quand'anche così non fosse, è senz'altro opportuno mantenere una variabilità genetica molto ampia che permetta di ottenere nuovi incroci e nuove varietà.



Storia della vitivinicoltura laziale

Nel campo dell'agricoltura, oltre che in quello delle arti e della scienza in genere, il Lazio ci ha tramandato una grande quantità di massime e di precetti, che sono il frutto di una lunga pratica acquisita nella coltura dei campi. Le antiche opere agricole degli scrittori georgici³⁾ latini, quali Catone, Varrone, Columella, Virgilio, Plinio il Vecchio, Palladio ecc., riferiscono con dovizia di particolari in quale considerazione fossero tenute ai tempi loro la viticoltura e l'enologia.

I diversi scrittori, tuttavia, non sono d'accordo sull'origine della coltivazione della vite in Italia e quindi anche nel Lazio: volendo risalire fino a Romolo, non si può sperare di avere notizie esatte, proprio per il carattere mitologico che pervade un periodo storico così lontano.

Un'antichissima tradizione, che rimase per molti secoli nelle credenze popolari, vuole che Enea e suo figlio Ascanio abbiano consacrato, molto tempo prima della fondazione di Roma, i vigneti del Lazio al dio Giove ed abbiano raccolto il vino nel tempio della dea Venere perché non fosse preso da Mesenzio, tiranno di Cere⁴⁾. Ma questi vigneti non dovevano essere molti se prendiamo per vero ciò che riferiscono Strabone⁵⁾ ed altri autori, per i quali pare che il Lazio sia stato

³⁾ Dal greco *geōrgikós* ("dell'agricoltore"): autori che trattano nelle loro opere tutto ciò che si riferisce alla vita e alla coltivazione dei campi.

⁴⁾ Mesenzio, mitico personaggio dell'Eneide, era il re di Cere, antica città etrusca, oggi Cerveteri.

⁵⁾ Storico e geografo greco (circa 63 a. C. - 20 d. C.). Scrisse una *Storia* in 37 libri, di cui restano scarsi frammenti. Quasi per intero ci è giunta invece la *Geografia*, vasto trattato in 17 libri, molto importante per la conoscenza del mondo antico.

coperto, all'inizio, soprattutto da boschi, foreste ed orti, mentre la coltura della vite, cominciata dapprima su piccole estensioni, sembra sia progredita lentamente fino a raggiungere la punta massima al tempo delle guerre puniche, quando divenne una delle più importanti risorse agricole del Paese.

Se vogliamo attenerci, invece, a notizie più attendibili da un punto di vista storico-scientifico, dobbiamo aggiungere che, nonostante le molte divergenze legate all'origine di questa coltura, è ormai accertato che la pianta fu importata in Europa, e quindi anche in Italia, dall'Asia occidentale ad opera delle grandi migrazioni dell'umanità.

Nell'era quaternaria furono trovati reperti di quella che oggi viene chiamata vite europea (*Vitis vinifera* L.) nelle Marche e nel Lazio e perciò ora sappiamo che la vite esisteva in Italia già prima della comparsa dell'uomo e quindi prima di qualsiasi trasporto di essa da altri Paesi, però nella forma *silvestris*, pianta dioica ancor oggi presente allo stato selvatico in Italia e in altri Paesi europei⁶⁾.

In Italia la vera vite coltivata (*Vitis sativa*) non appare prima dell'età del ferro: la sua coltura, con conseguente vinificazione, fu praticata in epoche diverse nelle varie parti del nostro Paese: mentre in Sicilia essa sembra collocarsi nel secondo millennio avanti Cristo (grazie all'antichissimo commercio marittimo delle civiltà greche), nell'Italia centrale (Lazio e dintorni) sia la coltivazione della vite che la produ-

⁶⁾ Le varietà di viti attualmente coltivate appartengono alla *Vitis vinifera sativa*, pianta ermafrodita dai frutti più zuccherini rispetto alla *silvestris*, originaria del Medio Oriente e colà coltivata fin dagli albori della civiltà. I primi popoli che praticarono l'agricoltura la trasportarono attivamente in seguito alle varie migrazioni che accompagnarono, come poc'anzi riferito, il propagarsi dei popoli e delle colture (cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001, p. 20).

zione del vino furono scarsamente esercitate, anche se la pianta era tenuta in grande considerazione sia dai Sabini sia dai Latini e sacra era altresì considerata l'arte di preparare il vino.

La vite era la pianta prediletta degli dei e proprio per questo era degna addirittura di venerazione; infatti i tralci assumevano un significato simbolico nelle cerimonie religiose e nelle feste poiché significavano l'abbondanza e la prosperità: col legno duro e flessibile dei tralci si facevano le parti decorative delle costruzioni e, secondo lo storico Tacito (55-120), le verghe che si usavano per picchiare i soldati erano pure di vite⁷⁾.

Anche la vendemmia dell'uva era festeggiata con sacre funzioni dedicate al dio Bacco. A Roma essa aveva inizio il 19 agosto con le feste dette *Vinalia* ("Vinali"), istituite per implorare dagli dei una stagione propizia ed un abbondante raccolto; iniziavano con una cerimonia religiosa nella quale il flamine Diale⁸⁾ sacrificava un agnello e, raccogliendo per primo alcuni grappoli, ordinava di dar inizio alla raccolta.

Molto antichi nel Lazio furono anche il culto di Saturno e quello di Giano⁹⁾, seguiti non molto dopo da quello di Bacco. A Saturno venne attribuito il merito di essere stato uno dei primi piantatori di viti (*vitisator*), mentre Virgilio chiama addirittura *Vitisator* il capostipite dei Sabini¹⁰⁾.

Ma dei e mitologia a parte, resta il fatto che i vini dei Romani non furono famosi fin dall'inizio, ma ebbero rino-

⁷⁾ *Annali*, I, 23, Torino 1969, p. 114.

⁸⁾ Nell'antica Roma era chiamato flamine (*flamen*) il sacerdote addetto a qualche divinità; il *flamen Dialis* era il sacerdote di Giove.

⁹⁾ Uno dei più antichi dei romani. Veniva rappresentato con due volti ed era venerato come creatore del mondo.

¹⁰⁾ Virgilio, *Eneide*, VII, 178: «...*paterque Sabinus / vitisator, curvam servans sub imagine falcem...*» («...e il padre Sabino / primo seminatore della vite, / con la falce / ricurva ai piedi della statua...»).

manza solo dopo la fondazione di Roma: che Romolo libasse col latte e non col vino è provato dalle cerimonie religiose da lui istituite, i cui riti perdurarono per molti secoli¹¹⁾. Ma è solo con Numa Pompilio¹²⁾ che si cominciano ad avere notizie un po' più esatte del vino e la legge Postumia a lui attribuita afferma: «*Vino rogum ne aspergito*» («Non cospargere di vino il rogo»), facendo in qualche modo intendere quale enorme valore avesse allora la bevanda.

Secondo Plinio il Vecchio¹³⁾, invece, questa proibizione fu certamente una conseguenza della scarsità di materia prima¹⁴⁾. Pare tuttavia che il divieto non sia poi stato osservato perché il vino fu sempre presente nelle solennità pubbliche, in particolare in quelle religiose, e acquistò il carattere sacro che ben conosciamo.

Tuttavia, nei primi secoli della loro storia, i Romani furono bevitori d'acqua più che di vino: non bisogna dimenticare che gli abitanti del Lazio erano pastori semi-nomadi abitanti il Palatino e gli altri colli e solo con i re etruschi adottarono un modello di vita più civile trasformandosi presto in tranquilli agricoltori.

¹¹⁾ Cfr. Plinio G. S., *Storia Naturale*, XIV, 88.

¹²⁾ Secondo re di Roma (regnò dal 715 al 672 a. C.); simboleggia la fusione della gente latina con quella sabina; la tradizione vuole che abbia fatto erigere il tempio di Giano, i collegi dei Pontefici e delle Vestali e fissato le norme del diritto sacro. Divise l'anno in dodici mesi e questa sua istituzione durò fino a Cesare.

¹³⁾ Gaio Plinio Secondo, detto il Vecchio (Como 23 - Stabia 79), fu il più grande scrittore enciclopedico latino del primo secolo d. C. Di lui rimangono i 37 libri della *Naturalis Historia* ("Storia Naturale"), in cui sono riassunte tutte le conoscenze degli antichi sul mondo e sugli esseri che lo abitano; molti di questi libri trattano di fisiologia animale e vegetale e di botanica medica.

¹⁴⁾ Cfr. Plinio, *ib.*

Un documento certo sulla coltivazione della vite nel Lazio si trova nella Legge delle XII Tavole in cui si parla di viti e si accenna alla loro potatura: siamo nel 450 a. C. circa e perciò più di tre secoli dopo la fondazione di Roma!

Ma siamo ancora molto lontani da una produzione sia di quantità che di qualità come quella offerta dagli ottimi e sempre apprezzati vini greci che arrivavano in Italia con le navi soprattutto dalle isole di Coe, Samo, Lesbo e Chio.

Nei primi tempi della Repubblica pertanto, poiché il vino prodotto in loco non bastava a sopperire al consumo locale, fu necessario importarlo, oltre che dalla Grecia, anche dall'Italia meridionale (Magna Grecia¹⁵⁾).

Quando poi la produzione si estese, e nello stesso tempo si allargò anche il dominio di Roma, i Paesi conquistati, in particolare la Grecia, ma anche l'Asia Minore, la Palestina e la Siria, suggerirono ai Romani nuove cognizioni sulle loro uve e sul commercio delle svariate qualità di vini che venivano prodotti. Ma furono soprattutto la sconfitta di Cartagine (146 a. C.) e le successive vittorie sui Macedoni e sui Siriani a mutare il carattere dei Romani: essi divennero sempre più sofisticati e incominciarono a interessarsi maggiormente di viticoltura creando un mercato anche per i generi di lusso nel quale il vino entrò a buon diritto.

In seguito all'arrivo a Roma di numerosi schiavi dai territori sottomessi, andarono sempre più perfezionandosi anche le tecniche di potatura e di innesto: gli agricoltori romani furono così in grado di coltivare in modo appropriato la vite e di vinificare direttamente.

¹⁵⁾ Complesso di colonie fondate dai Greci nell'Italia meridionale e nella Sicilia orientale tra l'VIII e il VI sec. a. C. Le più importanti furono: Cuma, Reggio, Napoli, Siracusa, Agrigento, Sibari, Crotone, Metaponto e Taranto.

Il primo autore a descrivere la coltivazione della vite nel II secolo avanti Cristo fu Catone: a più di ottant'anni d'età egli descrisse nel suo *De agricultura* ("L'agricoltura") il modo esatto in cui si doveva gestire una tenuta di campagna, elencando alcuni vitigni dell'epoca e fornendo importanti suggerimenti sulla loro coltura e sulla conservazione delle uve.

Durante questo periodo il dominio di Roma si andava sempre più allargando ai grandi vigneti greci del Sud Italia e il Lazio entrava perciò in concorrenza con la Grecia anche nell'enologia.

Nei poderi della Campania, della Sabina e del Piceno – terre che i Romani ebbero sempre come alleate, divenute poi in parte colonie e in parte *municipium* – si coltivava ogni genere di frutta e di vini, a partire da Roma verso il Lazio e la Campania ed anche sul rimanente tratto dell'Italia fin oltre Napoli¹⁶⁾.

Di quanto sia stata fertile la parte del Lazio confinante con la Campania abbiamo un esempio significativo in ciò che Plinio scrisse (XIV, 6) riguardo al primo grande vino romano di quel periodo, ossia al prodigioso "Opimiano" (dal nome del console Lucio Opimio) del 121 a. C., la cui regione di provenienza era l'agro di Falerno. Durante quel consolato la temperatura fu tanto favorevole alla produzione di vini generosi, che il vino messo allora da parte veniva ancora servito, ridotto ormai ad una specie di miele amaro, nel corso di un sontuoso banchetto.

Verso la fine del I secolo a. C. si cominciano ad esportare i vini più ricercati, ma anche quelli più comuni che sopra-

¹⁶⁾ Cfr. Bacci A., *Storia dei vini d'Italia, soprattutto di quelli che si portano a Roma*, in "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, p. 2.



vanzano al consumo locale e la produzione va sempre più aumentando. Sotto l'Impero di Augusto, ma anche durante i primi due secoli dopo Cristo, il vino è così importante, che persino gli schiavi ne hanno diritto. Anche se la bevanda favorisce spesso risse, eccessi e problemi vari, tuttavia essa è determinante per un tenore di vita più rilassato e spensierato.

L'industria vinicola, già così bene avviata in tutta la Penisola, si diffuse in seguito anche a livello internazionale e il vino romano, prodotto con tecniche sempre più raffinate, veniva portato in Grecia (mentre il vino greco giungeva a Roma).

Le floride condizioni viticole in cui versava il Lazio si mantennero tali solo nei primi secoli dell'Impero, ossia finché non presero il sopravvento il lusso e la corruzione che invasero Roma e vi spensero le severe discipline che erano state la base della sua grandezza. Il popolo cominciò a trovare spregevole il lavoro dei campi, che fu abbandonato. Calpestate le leggi Licinie¹⁷⁾, comparvero i latifondi che apportarono alla regione il colpo più fatale, dal quale essa non poté più rialzarsi. Le guerre civili e le invasioni barbariche fecero poi il resto.

Tuttavia, anche dopo la discesa dei Goti la campagna romana era ancora cosparsa di poderi coltivati e ciò dimostra come gli abitanti di questa regione riuscissero a ricavare sempre dal terreno che coltivavano i prodotti necessari al sostentamento.

Sopraggiunte poi nell'VIII secolo le incursioni degli Ungari e dei Longobardi, e in seguito anche dei Saraceni, i campi furono abbandonati ed allora l'aria cominciò a diveni-

¹⁷⁾ Le leggi Licinie Sestie furono proposte dai consoli G. Licino Stolone e L. Sestio Laterano nel IV sec. a. C. Esse stabilivano, tra l'altro, che un cittadino non potesse possedere più di 500 iugeri di terreno pubblico.

re insalubre a causa dell'acqua stagnante e della mancata cura dei boschi e dei pascoli. Questo stato di cose andò sempre più peggiorando e la malaria incominciò a colpire i contadini che abbandonarono le campagne e i terreni, soggetti all'acqua del mare o del Tevere e dei suoi affluenti, divennero un po' alla volta paludi.

La viticoltura, limitata alle colline, alle alture e ai dintorni dei paesi, riprese vigore verso il 1300 in virtù delle congregazioni monastiche dei religiosi i quali, dovendo assicurarsi il vino per la Messa, divennero dei bravissimi vignaioli e insegnarono anche al volgo le migliori tecniche di coltivazione della vite. Tuttavia i monasteri non incrementarono di molto la produzione, tanto che nel 1500 l'enotecnica si trovava in uno stato che possiamo definire di decadenza.

Fu abbandonato il sistema ad alberello ed anche quello di maritare la vite all'albero, tipici dei latini, e prevalse quello di legarla alle canne, riunendo i ceppi in gruppi di quattro, alla distanza di un metro l'uno dall'altro, a forma di conocchia; era, questo, un metodo dispendioso che rendeva necessario nei vigneti l'impianto del canneto, il quale costituiva spesso un centro di aria malsana.

Un altro grave danno per l'agricoltura fu la confusione dei vitigni: tutte le varietà, che i latini conoscevano e distinguevano con nomi particolari, non furono più riconosciute e si confusero con quelle che venivano importate dalle altre parti d'Italia. Una sola vite viene ricordata spesso ed è la "trebulana", corrispondente forse a quella che attualmente produce il vino "Trebbiano".



I vitigni degli antichi Romani

Al tempo degli scrittori georgici latini vi era una classificazione molto precisa delle viti e dei vini. L'agronomo Columella fa una distinzione esatta delle varietà, dividendole in "Uve da tavola" e "Uve da vino", distinzione ripresa poi anche dal naturalista Plinio il Vecchio nella sua poderosa opera.

Quest'ultimo conta ben 185 specie di vino esistenti al suo tempo¹⁸⁾ e, di queste, le migliori erano prodotte nel Lazio: basti ricordare fra tutti il vino Cecubo¹⁹⁾, il vino Falerno²⁰⁾, il Setino, o vino di Sezze (*Setia*)²¹⁾, i vini del Massico²²⁾, i vini

¹⁸⁾ Cfr. Plinio, *Storia*, XIV, 150.

¹⁹⁾ A proposito di questo vino, molto rinomato nell'antichità, Plinio (XIV, 61) afferma: «Una grandissima fama aveva per la sua qualità il vino del Cecubo, proveniente da pioppeti palustri (nei pressi di Terracina), che andò perduto già allora a causa del canale navigabile che arriva fino ad Ostia e che fu fatto incominciare da Nerone in quel territorio». Strabone (V, 3, 4-5), dopo aver confermato che la zona di produzione di questo vino occupava luoghi paludosi e malsani, aggiunge: «L'intero lido produce vini speciali, ma fra i migliori si devono includere il Cecubo, il Fundano (di Fondi), il Setino (di Sezze) ed anche il Falerno».

²⁰⁾ Il territorio in cui si produceva il Falerno era situato fra il Lazio e il fiume Volturno, ai piedi del monte Massico. I Romani conservavano questo vino in anfore chiuse da tappi muniti di targhetta (*pittacium*) che ne garantivano l'origine e l'annata: lo si può perciò considerare il primo vino d.o.c. dell'enologia mondiale. Oggi il "falerno" è una delle perle dell'enologia italiana e viene prodotto esclusivamente in cinque comuni della provincia di Salerno (cfr. Fontanari Martinatti I., *La vite*, nota 123, p. 84).

²¹⁾ *Setia* (oggi Sezze) era una cittadina laziale situata nelle vicinanze delle Paludi Pontine, famosa per i suoi vigneti. Il vino colà prodotto, oltre ad essere gustoso e a non dare al capo, si prestava bene anche per cuocere le vivande. Era il vino preferito dall'imperatore Augusto e da quasi tutti i suoi successori, grazie al quale essi non correvano il rischio di indigestione (cfr. Plinio, XIV, 61).

²²⁾ Il Massico è un monte a nord di Sinuessa; questi vini rivaleggiavano

Albani, il vino di Segni²³⁾ e quello di Fondi. Il celeberrimo Falerno non era propriamente un vino laziale, ma la sua patria era l'Agro di Sinuessa, al confine tra il Lazio e la Campania; oltre ad essere il vino di maggior prestigio, proprio perché frutto di una coltura molto accurata, era anche l'unico infiammabile e si presentava con tre varietà: forte, dolce e leggero²⁴⁾.

Nel territorio di *Nomentum* (Mentana) c'era la vigna del filosofo Lucio Anneo Seneca (4 a. C. - 65 d. C.), notissima a Roma per il suo vino squisito.

Altri vini rinomati dei dintorni di Roma erano quelli di Priverno, Anagni, Frosinone e Velletri. Tivoli dava due qualità, una pessima e l'altra molto buona, ed aveva in più uve speciali da tavola coltivate a pergola. La Sabina dava il vino più debole e scadente, che a Roma era conosciuto col nome di spregevole vino Sabino.

Di questo periodo tanto fecondo per la viticoltura e l'enologia romane abbiamo vaste testimonianze, come già s'è detto, nelle opere degli scrittori georgici latini, i quali danno importanti suggerimenti inerenti la posizione ideale del vigneto, la qualità e composizione del terreno, il modo di piantare e di coltivare la vite, oltre a preziosi consigli sia in riferimento al clima che alle condizioni ambientali e meteorologiche.

Tutti questi autori forniscono inoltre un elenco più o meno dettagliato dei vitigni che erano coltivati in Italia nei

con quelli del monte Gauro (l'odierno monte Barbaro, vicino a Cuma) di fronte a Pozzuoli e Baia; l'uva del monte Gauro era detta "calventina" (cfr. Plinio, XIV, 38).

²³⁾ Città situata sul monte Lepino, tra la via Appia e la via Latina. Questo vino, in particolare il rosso, veniva incluso fra i medicinali perché molto aspro e perciò astringente dell'intestino; tuttavia, invecchiando, modificava l'eccessiva acidità.

²⁴⁾ Cfr. Plinio, *Storia*, XIV, 62-63.

secoli più illustri della storia di Roma e che potrebbero essere, non sappiamo però se a torto o a ragione, gli antenati di quelli attuali. L'agronomo Columella (I sec.), all'inizio del libro terzo del suo trattato *De re rustica* ("L'arte dell'agricoltura"), ha parole di grande elogio per la vite, dicendo di volerla mettere al primo posto fra tutti gli alberi, non tanto per la dolcezza dei suoi frutti, quanto per la facilità della coltivazione perché si adatta ad ogni regione e a qualunque clima (tranne quelli glaciali o torridi) e prospera bene su tutti i tipi di terreno²⁵⁾.

Al tempo di Columella e di Plinio il Vecchio (I sec. d. C.) le viti erano considerate alberi anziché arbusti per lo sviluppo enorme che acquistavano quelle piante cresciute allo stato selvatico e su un terreno vergine; poi, quando il sistema di coltura divenne più razionale, le varietà si distinsero nettamente ed ebbero nomi particolari.

Fra le viti più famose, peculiari ed indigene dell'Italia, vi erano: l'*Aminea* (Aminnea), la più lodata e per questo messa fra tutte al primo posto; proveniva dall'Agro di Falerno, dove produceva il famosissimo vino. Aveva attecchito molto bene in tutto il Lazio e contava cinque varietà, tutte bianche: la *maior*, dai grandi acini, la più delicata, che voleva essere mari-tata all'albero; la *minor*, la vera aminnea, dai piccoli acini, più rustica e resistente alle intemperie; le *geminae* (gemelle), con grappoli sempre doppi che davano un vino aspro e secco; infine la *lanata* dalle foglie ricoperte di lanugine²⁶⁾; la vite *Nomentana*, prodotta a *Nomentum* (l'odierna Mentana), dal

²⁵⁾ «...essa prospera in pianura come in collina, e nella terra forte non meno che in quella soffice e ugualmente anche nella terra grassa e in quella magra, in quella arida e in quella ricca di umore» (Columella L. G. M., *L'arte dell'agricoltura*, III, 1, 4, Torino 1977, p. 169).

²⁶⁾ Cfr. Columella, *L'arte*, III, 2, 9, p. 177.

legno rossastro, che presentava due varietà, molto resistenti alle gelate ma insofferenti alla siccità, le quali davano poco vino ed eccedevano in vinaccioli e feccia²⁷⁾; le viti *Apiane*, corrispondenti molto probabilmente alla nostra uva moscata, che prendevano il nome dalle api ghiotte dei loro acini ed erano tenute in grandissima considerazione dagli abitanti dell'Etruria.

Fra i vitigni importati si possono citare: l'*Eugenia* ("di nobile stirpe", secondo l'etimologia greca), diffusa dai colli di Taormina e presente nelle campagne di Albano; ottima vite che, tuttavia, degenerava velocemente quando veniva trapiantata (Plinio, XIV, 25) allo stesso modo della *Retica* e dell'*Allobroga*, provenienti la prima dal Veronese e la seconda dalla Gallia; la *Grecula*, originaria della Grecia; la *Visulla*, dai grappoli radi, non belli ma di sapore gradevole, le cui foglie ampie e consistenti la proteggevano dalla grandine (Plinio, XIV, 28); le *Elvole* (o *Elveole*), famose per il colore che variava dal rosso al nero, dette per questo anche variegiate (ossia cangianti); la *Tiburtina*, così chiamata dalla città di *Tibur* (l'odierna Tivoli); la *Vinaciola*, conosciuta dai soli Sabini²⁸⁾ e tante altre.

Fra le viti da ricordare, più per l'uva da tavola che per il vino, spiccavano le qualità dolci provenienti dalla Grecia, grandi, belle, cogli acini polposi e asciutti. Per le loro qualità facevano molta concorrenza alle varietà indigene. Fra queste ultime, le uniche che potevano reggere discretamente il confronto erano: la *Bumaste* (l'attuale "Mennavacca" della Puglia), dai grappoli turgidi come le mammelle, la *Dattilo*

²⁷⁾ Cfr. Plinio, *Storia*, XIV, 23.

²⁸⁾ Prendeva il nome da *vinaceus* (vinacciolo), che era presumibilmente molto grosso e produceva molta vinaccia dopo la spremitura (Fontanari Martinatti I., *La vite*, nota 122, p. 84).

(l'attuale "Pizzutello"), dagli acini allungatissimi²⁹⁾, la *Numisiana*, portata dalla Numidia a Terracina, l'*Onciale* con gli acini del peso di un'oncia (30 grammi circa), la *Tripedania*, che si lasciava crescere fino a tre metri d'altezza, e le uve *Forensi*, facili a trasportarsi ed anche a venderli, in virtù del loro piacevole aspetto.

La vendemmia

Dato l'amore dei Romani per le cose dolci, la vendemmia veniva fatta il più tardi possibile. I grappoli erano recisi con un coltello simile a una falce in miniatura, raccolti in ceste e portati alla cantina. Seguiva poi la pigiatura entro vasche poco profonde con torchi sempre più perfezionati, validi fino a tempi molto recenti.

La fermentazione del mosto avveniva in dogli di terracotta, quasi completamente interrati nel pavimento della cantina. Si usavano dogli anche per far invecchiare il vino e, in tempi più recenti, pure per trasportarlo. Questi recipienti, con l'intensificarsi del commercio marittimo, sostituirono anche le pesantissime anfore: i dogli, benché economicamente più convenienti, non si potevano tuttavia togliere dalla nave e venivano riempiti per mezzo di otri fatti con pelli bovine.

Per ottenere vini più forti e più dolci si facevano appassire i grappoli sulla pianta, alla maniera dei Greci³⁰⁾, o si ricorreva alla bollitura del mosto e si otteneva il *defrutum* (dal latino *defervere* ossia "ribollire": mosto ridotto fino a metà).

²⁹⁾ La parola "bumaste" deriva dal greco *boúmasthoi* ("dalle mammelle vacche") con riferimento alla forma dell'acino, mentre "dattilo" richiama il greco *dáktylos* ("dito") per gli acini affusolati, come dita.

³⁰⁾ I Greci usavano una tecnica che consisteva nel raccogliere i grappoli ancora un po' acerbi e nel lasciarli al sole (forse per mantenere alta l'acidità) alcuni giorni ad appassire, per aumentare la concentrazione zuccherina.

Un altro metodo per dolcificare il vino consisteva nell'aggiungere miele: ne derivava una bevanda appiccicosa chiamata *mulsum*, che si beveva come aperitivo.

Per dolcificare i vini che erano diventati troppo secchi, i Romani avevano anche inventato il “mosto permanente” (*semper mustum*) che si otteneva immergendo le anfore col mosto in fermento in acqua fredda dove rimanevano fino all'inverno.

Un accenno va fatto anche ai vini “speziati”, ossia ai vini cotti nei quali venivano fatte macerare erbe aromatiche, spezie o resine all'usanza degli antichi Greci. Uno degli aromi più usati per fare il vino speziato (o “greco”) era l'assenzio, ma si usavano anche petali di rosa, violette, menta e pepe.

Per i Romani un buon vino si riconosceva dal fatto che invecchiava bene. Essi non conoscevano metodi per aumentare il contenuto di alcool, però facevano una netta distinzione fra i vini dolci e forti, che invecchiavano all'aria aperta, e i vini più deboli, che andavano tenuti in anfore interrate³¹⁾.

³¹⁾ Cfr. Johnson H., *Il vino - storia tradizioni cultura*, Padova 1991.



I vini del Lazio nel XVI secolo

Nel XVI secolo la coltivazione di viti intorno a Roma era abbastanza intensa ed era compensata dalla produzione di vini perlopiù di buona qualità.

Erano, questi, i vini del Gianicolo e delle colline fuori la porta San Pancrazio, i cui vitigni crescevano rigogliosi in un terreno secco e sabbioso: quasi tutti bianchi, abbastanza sostanziosi e robusti per poter essere invecchiati.

Seguivano i vini di Monte Mario e dei colli Vaticani, dove primeggiavano i “Trebbiani” dal sapore piccante perché fermentati in botti chiuse. Non molto lontane da Roma erano le viti di Mentana che davano discreti vini bianchi, i quali necessitavano però di essere corretti con mosto cotto ben schiumato per potersi conservare.

Sui Colli Albani la città di Ariccia (l’antica Laurento), famosa per i suoi vini, aveva conservato le uve elveole, coltivate già in epoca imperiale, che davano vini rossi sceltissimi per le mense pontificie.

Nella pianura sottostante, fino ad Ardea e a Pratica di Mare, la coltura non dava buoni risultati a causa del terreno tufaceo, poco profondo e incolto, dannoso alle viti a causa dell’eccessiva umidità che rendeva l’uva debole ed asprigna. Faceva eccezione il territorio di Sermoneta, che l’illustre famiglia dei Caetani, signori del luogo, sapeva rendere attraente e fertile; non produceva molti vini, ma insieme a quelli del confinante territorio di Cisterna, soprattutto ai rossi e ai moscatelli, risultavano sicuramente superiori per bontà a tutti gli altri dei dintorni.

I vigneti di Albano furono sempre ritenuti fra i migliori del Lazio e, benché in qualche zona le viti fossero ancora “maritate” agli alberi³²⁾, la coltivazione bassa era stata quasi

³²⁾ Anticamente si usava sostenere le viti per mezzo di alberi: le piante si

ovunque accettata perché dava vini generosi e forti, di sapore gradevole e in grado di restituire le forze ai convalescenti³³⁾. Era apprezzata, in modo particolare, una varietà bianca, detta “cotognino”, dal sapore piccante, che emetteva bollicine di gas.

Marino produceva vini più forti di quelli di Albano, benché di tipo meno spiccato: erano ottenuti mescolando cinque qualità di uve, di cui non si ricorda il nome, che insieme creavano un vino tonico e corposo, il quale doveva però essere chiarificato da giovane, altrimenti andava a male. Questo vino ebbe l'onore di essere portato alla mensa dell'imperatore Carlo V.

Frascati coltivava, anche se non molto estesamente, moscatello bianco e rosso e trebbiano. Grottaferrata produceva, invece, una quantità rilevante di vino che non solo gareggiava con quello di Albano per forza e varietà, ma era anche ritenuto da alcuni superiore. Qui il cardinale Farnese³⁴⁾ faceva grandi acquisti non solo per le sue cantine di Roma, ma anche per la sue ville di Caprarola e di Palo (piccolo porto sul mar Tirreno), riuscendo a mantenere sani i suoi vini per tre o quattro anni³⁵⁾.

“maritavano” all’olmo, al pioppo, al frassino, al fico e all’olivo quando avevano raggiunto il sesto anno di età. In Campania, ad esempio, la vite veniva maritata al pioppo: salendo coi suoi rami procaci sui rami di questa pianta, essa andava a raggiungere la cima, spesso altissima (cfr. Plinio, *Storia*, XIV, 10).

³³⁾ Al § 64 del libro XIV della *Storia Naturale* di Plinio troviamo scritto: «Il terzo posto hanno raggiunto i vini Albani, prodotti vicino a Roma, molto dolci e raramente forti... indicatissimi nelle convalescenze per la loro leggerezza e per le proprietà benefiche».

³⁴⁾ La nobile famiglia romana, di origine umbra, consolidò la sua potenza con l'elezione al papato (1534) del figlio di Pier Luigi, Alessandro, che assunse il nome di Paolo III. Fu il papa che nel 1545 convocò il Concilio di Trento e diede, in seguito, inizio alla Controriforma.

³⁵⁾ Cfr. Bacci A., *Storia*, libro VI, p. 13.

Castelgandolfo produceva vini deboli, a causa del suolo umido, ed erano perciò bevibili solo con la cottura e coi condimenti.

Velletri aveva sostituito la coltivazione sugli alberi con quella bassa, come per le vigne di Albano: il prodotto era abbondantissimo e squisito in virtù del terreno molto fertile. Ai vini di Velletri fu concesso per molti anni il privilegio di poter entrare a Roma esenti dal dazio, ma quando verso il 1600 il prodotto cominciò ad affluire in quantità eccessiva, tale privilegio fu perso.

Vini rossi e salubri davano i vigneti di Zagarolo, ma erano riserva esclusiva dei principi Colonna, signori del luogo. Bracciano aveva dei vini bianchi speciali che erano detti "picciarelli", facilmente digeribili e diuretici e perciò consigliati agli ammalati. I vini di Cerveteri (nel circondario di Civitavecchia) erano robusti e vigorosi a causa del terreno caldo, ricco di minerali e di acque sulfuree, ma acquistavano anche, dal terreno stesso, un sapore astringente; non sopportavano neppure il trasporto perché, appena spillati, si alteravano. Tuttavia, il pontefice Paolo III, passando per quei luoghi, gustava volentieri quei vini, che cambiavano di colore una volta versati nelle coppe³⁶⁾.

Nello stesso circondario esisteva il paese di Monterano (oggi in rovina), il cui suolo vulcanico fertilissimo produceva nel '500 un vino di eccezionale bontà, sicuramente il migliore in Italia a quel tempo. Il "bottigliere" di Paolo III così lo descrive: «... In questo vino sono tutte le proprietà che possa e debba avere un vino, in esso è colore, odore et sapore, l'odore di viola mammola, quando comincia la sua stagione, il colore è di finissimo rubino, et è saporito sì che lascia la

³⁶⁾ Cfr. Bacci A., *I vini del territorio di Cerveteri*, in "Storia naturale dei vini...", libro VI, p. 26.

bocca, come se uno avesse bevuto o mangiato la più moscata cosa che si possa. Esso ha una venetta di dolce, con un mordente tanto soave, che fa lagrimare d'allegrezza, bevendolo... Di tale vino se ne può bere assai a tutto pasto, che mai non fa male, anzi, ancorché sia rosso, purga il ventre, sicché bevutolo è digestivo»³⁷⁾.

I vini della Tolfa³⁸⁾ sull'Appennino erano di prima qualità, soprattutto quello rosso per lo splendido colore, il profumo un po' piccante e il sapore gradevole.

Nel Viterbese, sia a Bolsena, rinomata per la fertilità del suolo, sia sulle colline di Bagnaia, si producevano ottimi moscati. Vicino ad Ischia di Castro c'era il grande vigneto, fatto piantare da Paolo III sui colli fertili e soleggiati, con viti scelte che producevano vini rari, i quali potevano conservarsi anche per tre anni.

A Bagnoregio si produceva molta uva elveola; Montefiascone invece era celebre per il moscato, che aveva nome "Est-Est-Est" e che era sicuramente fra i migliori d'Italia³⁹⁾. Tuttavia non tutto il vino che si vendeva a Montefiascone era del luogo, poiché la produzione non era eccessiva, ma si commerciava con quel nome anche il vino proveniente da altri comuni viterbesi, quali Bolsena, Bagnoregio e Marta.

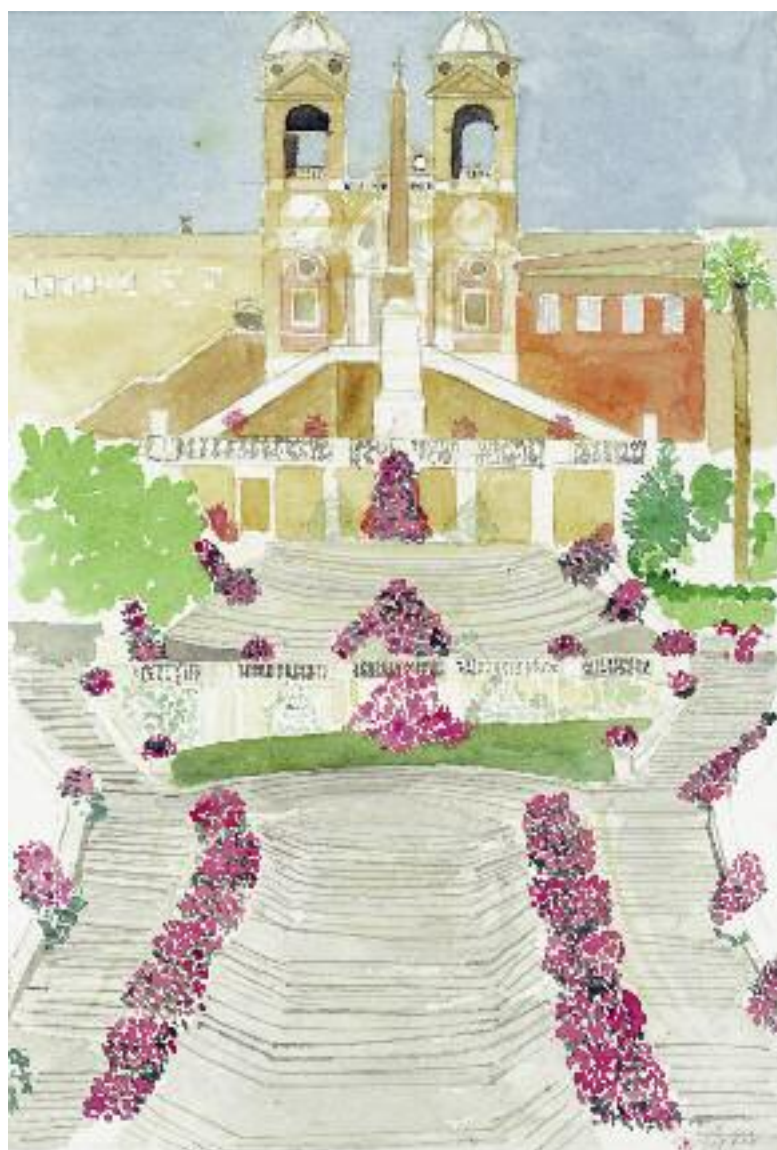
Nei pressi di Roma, infine, è doveroso ricordare anche la

³⁷⁾ Lancerio S., *I vini d'Italia giudicati da Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, Livorno 1973, p. 55.

³⁸⁾ Comune della provincia di Roma, presso Civitavecchia, a 484 metri sul livello del mare.

³⁹⁾ Assai curiosa è l'origine del nome di questo vino. Si racconta che il vescovo Giovanni Fugger, durante un suo viaggio a Roma, nel passare per Montefiascone volle assaggiare tutte le qualità di moscatello che vi si producevano e, ad ogni boccale vuotato, esclamava «Est» per indicare che quello era il migliore; ma continuando a... tracannare e a dire «est», bevve tanto che morì, lasciando al vino il nome in questione.

Magliana per il vigneto che papa Leone X vi aveva fatto piantare e nel quale venivano coltivate viti provenienti da tutte le province italiane e perfino dalla Spagna. Il vino prodotto era ottimo e corroborante ed era il preferito dal papa Farnese che andava a berlo proprio in quel luogo durante l'inverno.





La vigna-villa e i vigneti del papa

Sul finire del XV secolo numerosi erano nella città di Roma gli spazi incolti e paludosi che rendevano l'aria insalubre soprattutto nelle zone prospicienti il Tevere. Nobili e prelati, nonché cardinali e vescovi con in testa i papi, considerando queste zone dannose alla salute perché prive di aria pura, cominciarono a costruire palazzi in zone elevate, magari circondati da lussureggianti giardini. Sorsero così le ville per la villeggiatura e per lo svago, dislocate soprattutto sui famosi sette colli, ville che avevano tutt'intorno orti, boschi, giardini, ma soprattutto vigneti⁴⁰⁾.

In questo periodo cominciò ad affermarsi anche il termine di vigna o vinea, non però con il significato di terreno coltivato a viti, ma come appezzamento privato della famiglia, i cui prodotti potevano essere destinati, sia alla vendita, sia al consumo diretto. Vigna significò in seguito anche la villa costruita fuori del centro cittadino, circondata da giardini e campagna.

Nobili e papi presero così l'usanza di acquistare moltissime vigne per trasformarle in ville. Alcune di esse, tuttora esistenti, mostrano tra elementi moderni i segni del blasone campestre.

Anche per tutto il secolo XVI le vigne furono di casa in Roma e l'uva veniva considerata regina della tavola in tutte le stagioni. Anzi, la vite e i suoi frutti, come già era successo per i bassorilievi di età romana e i mosaici delle basiliche paleocristiane, figureranno fra gli elementi araldici delle famiglie romane.

Sui colli di Roma era dunque un susseguirsi di ville,

⁴⁰⁾ Cfr. Montaldo G., *I vigneti del Papa*, Siena 1997, p. 11.

vigne e giardini dove abitavano i cardinali e dove spesso trascorrevano le vacanze i papi.

Papi e principi potevano disporre di personale scelto per la selezione dei vini adatti alla mensa. I dispensieri dei principi Colonna, ad esempio, cercavano di accaparrarsi per primi i vini di Zagarolo che erano dei rossi discretamente alcolici.

Durante il Pontificato di Paolo III Farnese (1534-1549) attorno a Roma, sul Pincio, sul Gianicolo, sul Palatino, sull'Aventino ecc. le vigne-ville non si contavano più.

Le proprietà dello stato pontificio nel Lazio erano a quel tempo molto estese e comprendevano, oltre a Marino, Rocca Priora, Grottaferrata ecc., anche città come Viterbo, Orte, Sutri e altre, dalle quali provenivano tutti quei prodotti della campagna, vini dei Castelli compresi, che ornavano le mense vaticane.

Il papa, oltre ad impegnarsi in numerose opere di ristrutturazione e di abbellimento della città, – alla famiglia Farnese si devono la realizzazione di due progetti importanti, quali la costruzione degli Orti Farnesiani sul Palatino e la totale innovazione del Campidoglio – ebbe anche il merito di essere un grande conoscitore di vini: attraverso il suo bottigliere Sante Lancerio, tracciò una prima grande strada dei vini italiani lasciandoci delle testimonianze che ci fanno conoscere la realtà enologica dell'epoca non solo di Roma e dei dintorni, ma anche dell'intera Italia.

Il vino migliore dello Stato Farnese, all'epoca di Paolo III, proveniva, secondo il Lancerio, da una vigna fatta piantare dallo stesso pontefice quando non era ancora papa, a Sant'Arcangelo vicino a Bolsena⁴¹⁾. Ma anche nel territorio di Ischia

⁴¹⁾ «Il vino dello Stato degli illustrissimi Farnese, miei Padroni, è, per la maggior parte, rosso; et ancora sono generalmente tutti buoni..., et

di Castro, fertile e sabbioso, con le uve del grande vigneto che lo stesso papa vi aveva fatto impiantare quand'era ancora frate francescano, si producevano vini speciali. Da questa vigna, composta di ottime viti prelevate da molti luoghi diversi, si ricavano dei vini rossi eccezionali e dei biondodorati che si mantenevano stabili anche per tre anni.

Sempre nel XVI secolo una delle ville-vigne più famose fu senz'altro quella di papa Giulio III, Giovanni Maria Ciocchi del Monte (1550-1555), che era situata sulla via Flaminia e si estendeva da Porta del Popolo a Ponte Milvio, fra le alture dei Parioli e la riva sinistra del Tevere. A questa vigna Giulio III si recava da Castel Sant'Angelo percorrendo il fiume con barche coperte di fiori e tappeti, fra canti e musiche. Giunto sul posto, banchettava tra il verde degli alberi, i musici e i ballerini.

Anche Villa Borghese vantava origini del tutto agresti. Intorno ad una prima vigna (1580) si verrà poi formando il parco con l'acquisto e le donazioni di numerosi altri terreni.

Sulla sponda opposta del fiume, dall'alto di Monte Mario, guardava invece la vigna del Cardinale Giulio de' Medici (Clemente VII), tramutata poi in Villa Madama dal genio di Raffaello e di Antonio da Sangallo⁴²⁾.

Nelle campagne di borgo San Lorenzo, sempre su terreno sabbioso, c'erano vigneti pure fertili, ricchi di vini neri genuini e di "Moscatelli" buoni e stabili. Nel territorio di Castro e nelle vicinanze di Capodimonte si producevano vini di ottima qualità che si dovevano però bere subito oppure conservare, fino all'estate successiva, nelle grotte adattate a cantine.

quelli massime di una vigna che S. S., *in minoribus*, fece piantare, domandata S. Arcangelo... Di questa vigna esce bianco et rosso, ma meglio è il rosso» (Lancerio S., *I vini*, pp. 63-64).

⁴²⁾ Cfr. Jannattoni L., *Il ghiottone romano*, Milano 1965, p. 53.

In questo periodo il mercato cittadino comincia ad essere invaso anche dai vini dei Castelli, non solo perché il vino prodotto in Roma e nei sobborghi non basta al consumo diretto, ma anche perché i papi e i cardinali amano bere vini buoni e di varie qualità⁴³⁾.

Nella seconda metà del secolo XVI i principi della Casa Farnese, affinché i loro possedimenti non fossero privi dei prodotti della terra necessari al vivere, migliorarono le condizioni agricole di molte località, quali Castro, Valentano, Ischia di Castro, Gradoli, Bolsena, San Lorenzo, Marta, Capodimonte, Vallerano ecc., ed ebbero cura di piantarvi anche numerosi vigneti molto ben coltivati.

Nei dintorni del lago di Bolsena, su un terreno fertilissimo, producevano "Moscatelli" deliziosi e altri tipi di vino sia giallo dorati, sia rossi discretamente corposi e stabili.

Ottimi vini erano anche quelli del Gianicolo e delle collinette fuori la porta S. Pancrazio, quasi tutti di colore bianco, abbastanza sostanziosi e robusti per sottostare all'invecchiamento. Poi c'erano i vini dei Colli Vaticani e di Monte Mario, fra i quali primeggiavano i Trebbiani dal sapore piccante perché fermentati in botti chiuse. Sui Colli Albani, nei vigneti di Ariccia, crescevano le viti elveole, allevate già in epoca imperiale, i cui vini rossi di qualità eccellente erano richiesti dalle stesse mense pontificie.

⁴³⁾ Cfr. Montaldo G., *I vigneti*, p. 22.

Il vino “Romanesco” e le osterie dell’Urbe

Quando Roma era stata all’apice della potenza, numerose vigne e ville erano sorte, come già s’è detto, nel territorio di Tuscolo, nella Sabina, nelle campagne di Tivoli e nel Nomentano ed anche in località molto lontane, considerate sobborghi di Roma. Da queste campagne gli abitanti ricavano tutti i prodotti della natura, compresi i vini.

Per molti secoli, come conseguenza di quei vigneti urbani ed extraurbani, fu presente sul mercato un vino tipicamente romano, chiamato anche “Romanesco”.

Si faceva però una distinzione fra il vino che si beveva dentro Roma e che nasceva nel suo territorio e quello che vi veniva trasportato dai vicini Castelli. Per quel che concerne il primo, che era chiamato per l’appunto “Romanesco”, si considerava migliore quello prodotto sui colli intorno alla città, in quei vigneti fuori delle porte Pinciana, Pia, S. Giovanni in Laterano, S. Lorenzo ecc., anche se la preminenza era data a quello di Monte Mario.

Una testimonianza di come i vini di Roma fossero abbondanti e di qualità ce la fornisce ancora Sante Lancerio, quando scrive: «... pure li migliori sono quelli che si fanno fuori la porta S. Pancrazio o incirca, et sì ancora fuori della Porta S. Agnese, sopra il Monte, nella Vigna del Cardinale Poggio, et al presente tutte le vigne di Casa de’ Monti... Tali vini amano la concia di Tacchie et altre alla Romanesca. Usano mettervi zolfo et cipresso, canella, garofani, fiori di sambuco... Sono alcuni che per salvarli la state, usano metterci vino cotto»⁴⁴⁾.

Scomparse in seguito dalla città a causa della continua

⁴⁴⁾ Lancerio S., *I vini*, pp. 48-49.

espansione urbanistica, le viti finirono per... salvarsi su quei colli, presso i celebri Castelli Romani, coprendone cime e pendici. Da lì rifluirono poi a Roma in tanti rivoli di bianco e di rosso, di asciutto, di cannellino⁴⁵⁾... Una sensazione che l'inglese Charles G. Bode, nel suo volumetto sui vini d'Italia (1956), così descriveva: «...sembra che il vino scorra attraverso Roma dall'ampia distesa delle colline in lontananza».

In tutto il secolo XVI ebbero un ruolo fondamentale nella storia di Roma anche le centinaia di osterie, taverne e locande che ben evidenziavano la passione del popolo romano per il vino. Umberto Gnoli, nel saggio "Alberghi ed osterie di Roma nella Rinascenza" (1935), raccolse in ordine alfabetico ben 250 locande ed osterie e le corredò di moltissime notizie: dalle tovaglie alle salviette, alle stoviglie, ai recipienti per acqua e vini, ai menu, ai cibi ed infine i vini, i prezzi, le osterie aperte anche di notte ecc. E sulle insegne in nero, dorate, o dipinte su legno di quelle locande comparivano i nomi più svariati che ci tramandano il ricordo di quell'atmosfera godereccia e mercantile: Cervo, Pavone, Drago, Cinque Lune, Falcone, Due Spade, Corona, Croce di Malta ecc.

Gli alberghi erano di solito frequentati solo dai benestanti, mentre i pellegrini alloggiavano nel portico o sotto gli archi dei monumenti.

Durante i Giubilei, in particolare, fiorivano le *hostarie-locanda*, nelle quali, oltre ai piaceri della tavola, venivano offerti alloggio e altre comodità.

Oggi sono poche le locande superstiti del XV e XVI secolo. In una di queste, denominata il "Montone", situata sulla Piazza della Rotonda, era stato ospite il poeta Ludovico Ariosto quando s'era recato a Roma per l'elezione di Papa Leone X.

⁴⁵⁾ Cfr. Jannattoni L., *Il ghiottone*, p. 55.

Anche il letterato Pietro Aretino (1492-1556) aveva frequentato molti di quei locali, fra cui “Le Due Torri” in Campo Marzio, la “Luna” a Campo de’ Fiori, la “Lepre” e il “Pavone”.

Altre locande, come l’ “Osteria del Moro, l’ “Antico Falcone” o l’ “Orso”, pur con gli opportuni restauri, restano a testimoniare il clima ospitale e le allegre gozzoviglie di quei commensali.



Il vino e la cucina romana

«Se, in giro pel mondo, vi dovessero offrire un vino delle nostre parti, e potrà accadervi spesso, ringraziate del pensiero, ma voltate le spalle. La prima virtù dei vini nostrani è la fedeltà alla terra d'origine; bevuti lì, sul posto, pizza e prosciutto, pane e formaggio, pare che non ce ne possa esser altro che gli stia a pari; ma, portati altrove, illanguidiscono come innamorati lontani, e non sono più nulla»⁴⁶⁾.

Con queste suggestive parole si esprime Luigi Volpicelli parlando dei vini del Lazio, vini serviti, se possibile, in quelle osterie campestri nelle quali si va spesso per respirare una boccata d'ossigeno e per gustare le ebbrezze di una cucina dai mille sapori...

Roma, in realtà, fin dai tempi antichi ha saputo mantenere intatto il piacere per la buona tavola e per il *convivium* (convito), fatto di compagnie allegre e numerose e di appetiti vigorosi, ed anche la sua rinomanza in fatto di bevande è sempre rimasta immutata.

La gastronomia e l'enologia laziali, cantate da poeti e prosatori d'ogni epoca, si rifanno, più che alla grandezza di Roma imperiale e ai suoi sontuosi banchetti, alla riposante maestosità della sua campagna e alla dolcezza dei suoi colli, al verde dei suoi boschi di querce e di carpini e alle lunghe vie disseminate di castelli tra i campi coltivati, i filari di pioppi e i vigneti e, soprattutto, alla fama millenaria dei suoi vini.

Nella stessa Roma è tuttora facile trovare degli ambienti alla buona, dove la tavola viene imbandita seguendo una tradizione secolare rimasta pressoché immutata.

Al primo incontro la cucina può sembrare ruvida, troppo

⁴⁶⁾ Volpicelli L., in Veronelli L., *I vini d'Italia*, Roma 1961, p. 273.

pesante e pepata, ma poi la dolcezza del clima e i vini dei suoi colli riescono a farla apprezzare. È, questa, la cucina ideale per il vero buongustaio del popolo, senza raffinatezze e frivolezze, cordiale e generosa, fatta per le scampagnate “fuori porta” in trattorie popolari all’insegna della “frasca”⁴⁷⁾. Qui, nella pace della campagna, è piacevole e riposante sostare per un quarto di limpido Frascati, mitigato magari da un po’ di porchetta!

L’“abbacchio alla romana”, i rinomati formaggi di pecora e di bufala, le “penne all’arrabbiata”, i “bucatini all’amatriciana”, la “pagliata”⁴⁸⁾, le “code alla vaccinara” sono solo alcune delle moltissime ricette che in questa regione si possono gustare e accompagnare ai deliziosi vini rossi e bianchi, che sono ancora oggi fra i più pregiati in Italia.

Dai rinomati vini dei Castelli, morbidi e pastosi, al Trebbiano di Aprilia, delicato e asciutto, dall’insuperabile Frascati, color giallo oro, ai vini dei Colli Albani, dal sapore altrettanto gentile e armonico, è tutto un pulsare di “nettare” e delizia da tramandare ai posteri; per non parlare poi dei rossi come i Cesanesi, asciutti e morbidi, o l’Aleatico di Gradoli dal colore rosso rubino e dal sapore decisamente rotondo e armonico, vini così ricchi di sapore, che non possono «non lasciare il segno»!...

Bevuti sul posto e spillati dalla classica botte romana, “ingrottata” nelle caratteristiche fresche e profonde cantine scavate nel tufo, tutti questi vini rivelano sapori e profumi che sono sicuramente negati a coloro che li consumano in altre località.

⁴⁷⁾ La “frasca” (fronda) di abete, di quercia, di vischio, di paglia o anche di olivo, serviva da insegna alle osterie e ricordava forse la corona trionfale di cui si ornava Bacco durante le feste in suo onore.

⁴⁸⁾ Piatto raffinato composto di interiora di vitello da latte cotte in tegame con strutto, lardo, cipolle, sedano e prezzemolo, vino e sugo di pomodoro. Con la “pagliata” i Romani condiscono anche i rigatoni.



I vitigni di Roma

Nel Lazio la coltura della vite è diffusa un po' ovunque, tuttavia in misura minore nelle zone di pianura rispetto a quelle di collina e di montagna. I ripari dai venti freddi e la conformazione del terreno permettono alla pianta di crescere ad altezze considerevoli (fino a 800 metri!).

Anche la provincia di Roma vanta sul suo suolo numerosi vitigni, dei quali particolarmente "raccomandati" sono i seguenti: la Malvasia di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano toscano e il Trebbiano giallo, il Bellone, l'Aleatico, il Cesanese comune e il Cesanese d'Affile, il Bombino bianco (o Bonvino), il Canaiolo, il Nero buono di Cori, il Moscato, il Montepulciano e il Merlot.

Nella Roma papale del XVI secolo venivano quasi sicuramente coltivati, oltre alle tre varietà di Trebbiano (toscano, giallo e verde) e alle due di Malvasia (di Candia e del Lazio), anche il Bombino bianco, il Bellone, l'Aleatico, il Cesanese comune e quello d'Affile.

La **Malvasia bianca di Candia** è conosciuta anche come "Malvasia rossa dei Castelli Romani" (per il caratteristico colore che assume il giovane germoglio) o "Malvasia candida" o semplicemente "Malvasia". Si distingue nettamente dalla "Malvasia di Candia" per l'assenza di aromaticità nella buccia⁴⁹⁾.

L'uva viene utilizzata esclusivamente per la vinificazione. Il grappolo è grande, ha forma conica e acino rotondo, con buccia giallo dorata. Come tutte le Malvasie, è profumata e ha sapore di moscato.

Il vino è di colore giallo paglierino o giallo dorato; è amabile, asciutto, con fondo amarognolo. Se vinificata da

⁴⁹⁾ Cfr. Calò A. - Scienza A. - Costacurta A., *Vitigni d'Italia*, Bologna 2001.

sola, quest'uva dà un prodotto da pasto non sempre gradito a causa del sapore caratteristico; quest'ultimo può però migliorare se l'uva viene unita ad altre varietà.

Coltivata molto intensamente nel Lazio e, in particolare, nei Castelli Romani⁵⁰⁾, la Malvasia di Candia si è poi diffusa come vitigno complementare in altre zone come le Marche, l'Umbria, la Toscana e la Liguria.

Si ritiene che i Veneziani conoscessero molto bene, ancora nel XIII secolo, questo vitigno che cresceva nell'isola di Creta, un tempo nota col nome di Candia. Il vino era molto conosciuto a Roma anche durante il pontificato di Paolo III Farnese.

Ben diversa dalla Malvasia bianca di Candia è la "**Malvasia del Lazio**", detta anche "Malvasia nostrale", "Malvasia gentile", "Malvasia col puntino" o "puntinata". Quest'ultimo sinonimo deriva dal fatto che l'acino è cosparso di punteggiature e macchie marroni.

Nella prima metà del secolo scorso Vincenzo Prosperi, a proposito di quest'uva, così annotava: «Un tempo molto diffusa per la finezza dei suoi prodotti, occupa oggi una superficie limitata a causa della scarsa produzione che se ne ottiene e della estrema sensibilità del vitigno a tutte le avversità e a tutte le malattie»⁵¹⁾.

Anche per altri autori questo vitigno dà scarsa produzione, in compenso i suoi vini sono ottimi⁵²⁾. Una volta, infatti,

⁵⁰⁾ «Detta *Malvasia di Candia* si trova coltivata anche nei colli attorno a Roma, dove va sempre più diffondendosi per la sua resistenza alla peronospora, e concorre col *Trebbiano di Velletri* alla produzione del vino bianco detto dei Castelli» (Marzotto N., *Uve da vino*, vol. II, Vicenza 1925).

⁵¹⁾ Prosperi V., *I vini pregiati dei Castelli Romani*, Roma 1939, p. 13.

⁵²⁾ Tonnarelli - Grassetti A., *La viticoltura e l'enologia nel territorio di Velletri*, Velletri 193., p. 13.

il vitigno era assai diffuso nei Castelli Romani proprio perché dava vini eccellenti.

Come la precedente, anche questa vite viene coltivata esclusivamente per la produzione di vino. L'uva non viene mai vinificata da sola, ma come complementare ad altre varietà, quali i Trebbiani e le Malvasie, che conferiscono una nota gentile di profumo, sapore e corpo. Anche nella stragrande maggioranza dei vini laziali (Frascati, Marino, Colli Albani e altri) troviamo impiegata questa tipica Malvasia.

Il vino è giallo paglierino, leggermente aromatico, giustamente alcolico e morbido.

Trebbiano toscano. Sotto il nome di Trebbiano vanno annoverati diversi vitigni (tutti a frutto bianco), tra i quali ve ne sono alcuni molto differenti fra loro. Fra i più importanti, oltre al "Trebbiano toscano" (o "del Chianti") sono da ricordare: il "T. romagnolo", il "T. veronese" (o "di Soave"), il T. giallo (o "di Velletri"). Ma vi sono anche "T. perugini", "spoletini" ecc.

Probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, forse di origine etrusca, viene citato da Plinio il Vecchio⁵³⁾ e, successivamente, da molti altri ampelografi italiani.

Il Trebbiano toscano è un vitigno bianco, molto produttivo, a maturazione abbastanza tardiva, di buona resistenza alle malattie. È diffuso in particolare nelle regioni centrali d'Italia, come la Toscana, l'Umbria, le Marche, il Lazio (dove è chiamato "Castelli Romani"), ma anche nelle regioni meridionali, un po' meno in quelle del Nord.

⁵³⁾ Era detto *Trebulanus* il vino che veniva prodotto nell'agro omonimo a *Trebula*, in Campania (cfr. *Storia Naturale*, libro XIV, § 69). Andrea Bacci, nella sua poderosa opera sui vini d'Italia (sec. XVI), riteneva invece che il nome Trebbiano derivasse da una località omonima del territorio di Luni (in Etruria) sui confini con la Liguria.

Ha sinonimi diversi sia nelle varie zone della stessa Toscana, sia nel resto d'Italia come pure in Francia. A Velletri è detto "Trebbianone".

Il "T. toscano" è uno dei vitigni tradizionali che entrano nella preparazione del vino Chianti. Viene vinificato da solo o con altre uve bianche quali: "Malvasia", "Canaiolo bianco", "Verdicchio", "Chardonnay", "Vernaccia di S. Gimignano" ecc. Vinificato da solo o in unione alla Malvasia, dà pure i "vini santi".

Il vino è di color giallo paglierino, con leggero profumo di fiori, snello, vivace, di sapore neutro.

Anche il **Trebbiano giallo** appartiene alla grande famiglia dei "Trebbiani" di antichissima origine italica. È detto anche "Giallo di Velletri", "Greco giallo", "Trebbiano dei Castelli". Un tempo era il vitigno classico della zona dei Castelli Romani, quello più diffuso, che rappresentava la base dei vini bianchi locali ⁵⁴⁾.

È robusto e molto longevo; nei primi anni dà poco frutto, ma poi questo aumenta col crescere dell'età della pianta. Pur non essendo fra i primi a germogliare e a fiorire, produce in modo abbondante e costante.

La sua coltura era ed è largamente diffusa, oltre che nella zona dei Castelli Romani, anche in provincia di Viterbo (Montefiascone), di Roma (Mentana, Morlupo, Monterotondo, Capena), in zone diverse della regione e sui confini con l'Umbria per la produzione dei notissimi vini dei Castelli e di Montefiascone.

Produce un vino da pasto diverso a seconda delle località. Generalmente l'uva viene vinificata insieme con altre varietà.

Da solo, produce un vino asciutto o leggermente amabile e anche pastoso (il noto "Cannellino"), delicato, gustoso,

⁵⁴⁾ Cfr. AA. VV., *Il vino dei Castelli Romani ieri e oggi*, Roma 1981.

armonico, con leggero fondo amarognolo; il colore è giallo più o meno carico, a volte anche ambrato; l'odore è vinoso⁵⁵⁾.

Il **Trebbiano verde** si può annoverare fra gli altri Trebbiani, anche se le sue caratteristiche assomigliano di più a quelle del Verdicchio marchigiano.

Un tempo era molto diffuso nei Castelli Romani; oggi la sua presenza è limitata, tuttavia viene ancora vinificato con altre uve bianche per produrre gli ottimi vini bianchi di quelle zone.

A differenza del T. giallo, questo vitigno ha un portamento di medio vigore, tralci mezzani di colore grigiastro con punti nerastri e internodi piuttosto corti. Il grappolo ha forma piramidale con acini piccoli e rotondi a buccia sottile di colore giallo-verdastro. La polpa è sciolta ed ha sapore dolce, molto gustoso.

A proposito delle caratteristiche di questo vitigno, Giuseppe Acerbi scriveva: «Qualità comuni, ed atte a produrre un vino forte ed asciutto. Serbevole ancora per una parte d'inverno ad uso di tavola»⁵⁶⁾.

Del **Bianco di Velletri** o **Bellone**, conosciuto fin dai tempi dell'antica Roma e ancora oggi ampiamente coltivato nel Lazio, specialmente fra Velletri e Latina, Tonnarelli Grasseti ha scritto: «Il "Bello Velletrano" o "Bellone" o "Cacchione" è il capostipite di una numerosa serie di "Belli", assai diffusi nella provincia di Roma. Il "Bellone" in alcuni anni dà una produzione abbondantissima ed al contrario del "Bello Velletrano", ama terre leggere e profonde. Il vino ha sempre uno o due gradi più del precedente»⁵⁷⁾.

⁵⁵⁾ Cfr. Prosperi V. - Pirovano A. - Bruni B., *Trebbiano giallo*, in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", vol. IV, Treviso 1965.

⁵⁶⁾ Acerbi G., *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*, Milano 1825, p. 135.

⁵⁷⁾ Tonnarelli - Grasseti A., *La viticoltura*, p. 13.

A tutt'oggi è presente in modo notevole nelle zone di Velletri, Formia, Zagarolo (dove è detto "Bello Velletrano"), Cori, Nettuno ed Anzio. Si differenzia dalle altre viti locali a frutto bianco, come il Trebbiano, per il portamento più vigoroso, la maggiore resistenza alle malattie e, soprattutto, per la produzione più abbondante. Richiede terreni freschi e fertili. È molto diffuso soprattutto nelle zone in cui la vite è allevata ad impalcatura alta e dove si pratica una potatura piuttosto vigorosa.

Il grappolo è abbastanza grande ed ha gli acini medi, rotondi, con buccia molto sottile di color giallo paglierino, e polpa sciolta a sapore semplice.

Dà un fine vino da pasto che entra spesso come componente secondario in molti vini bianchi dei Castelli Romani, a D.O.C. della zona. Il colore è giallo quasi dorato, il profumo delicato e caratteristico; il sapore è leggermente amarognolo, pastoso, normalmente asciutto.

Il **Bombino bianco** è un vitigno di buon vigore che nel Lazio si può trovare un po' ovunque, frammisto ad altri vitigni, e attualmente c'è la tendenza a diffonderlo maggiormente perché si conserva bene e si mantiene fresco sulla pianta fino al tardo autunno⁵⁸⁾.

A seconda delle località, prende pure il nome di "Bonvino" o "Buonvino bianco", "Bambino" e "Ottonese". Nella zona di Tivoli è chiamato anche "Trebbiano d'oro", forse perché assomiglia un po' al Trebbiano. Dà grappoli piuttosto grandi, con acini di colore dorato, tendente al giallastro, di maturazione piuttosto tardiva.

Il vino ha un colore che va dal giallo-verdolino al giallo-dorato; è profumato, armonico, vellutato, asciutto; è adatto come vino fine da pasto e da pesce (e anche per la preparazione del vermouth).

⁵⁸⁾ Cfr. Prosperi V., *I vini*, p. 20.

Un tempo l'uva di questo vitigno veniva pure consumata come uva da tavola ed era esportata soprattutto in Germania sotto il nome di "Gold Trauben" ("Uva d'oro").

Attualmente il Bombino bianco è ancora coltivato in Puglia, specialmente nella provincia di Foggia (S. Severo, Torremaggiore, Apricena). In quest regione viene detto anche "Bonvino" (ossia "Buon vino") e "Bammino" (cioè "Bambino"). È coltivato anche negli Abruzzi, nel Molise e nelle Marche.

Fra i vitigni ad uva nera, coltivati nei secoli passati, merita un accenno l'**Aleatico**, che vanta numerosissimi sinonimi fra cui: "Uva liatica", "Aliatico", "Leatico", "Aleatico nero della Toscana", "Aleatico gentile" ecc.

Il vitigno, introdotto probabilmente dai Greci in Italia in tempi remoti, è noto fin dal Trecento ed è diffuso un po' ovunque nel nostro Paese (in particolare in Lazio e in Puglia), «ma dove gode maggior favore è certamente in alcune zone della Toscana e specialmente l'Isola d'Elba. Il suo caratteristico aroma lo fa distinguere da ogni altra uva sebbene in qualche luogo lo si confonda col "Moscato nero"... occorre poi tenere presente che in Toscana le varietà di "Aleatico" sono diverse»⁵⁹⁾.

Predilige clima caldo, terreni collinari sciolti e bene esposti. È abbastanza resistente alle avversità atmosferiche e alle principali malattie crittogamiche e dà un prodotto costante di maturazione piuttosto tardiva.

Presenta un grappolo di formato medio, con acini rotondi di colore blu scuro; l'uva ha il caratteristico sapore del moscato dolce, benché il suo sia un aroma del tutto speciale.

Dà origine ad alcuni dei più tipici vini liquorosi italiani, tra i quali l'Aleatico di Puglia, l'Aleatico dell'Elba (Portofer-raio) e l'Aleatico di Gradoli (Viterbo). Il vino è dolce, aroma-

⁵⁹⁾ Breviglieri N. - Casini E., "Aleatico", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Vol. II, Treviso 1962.

tico, ha un bel colore rubino, sapore vellutato e alcolicità spesso molto elevata.

Del **Cesanese comune** (sin.: “Bonvino nero”, “Sanguinella”, “Nero ferrigno”) non è possibile determinare con esattezza l’origine; potrebbe appartenere al gruppo delle viti “Elvole” che, secondo Plinio (XIV, 29), davano grande abbondanza di vino rosso. Un tempo la sua area di coltura nella zona dei Castelli Romani era molto estesa e il vino “Cesanese” godeva di una preferenza particolare fra i consumatori della Capitale. La produzione di questo vino mantiene ancora un posto importante nei territori di Piglio, di Olevano Romano e di Affile⁶⁰⁾.

È un vitigno a frutti rossi non molto rigoglioso, tardo a sbocciare e a produrre, ma precoce nel maturare il frutto. Il grappolo è di grandezza media, conico, semplice; gli acini sono leggermente ovoidali ed hanno la buccia sottile di color paonazzo cupo e un sapore gradevolissimo. Le uve di questo vitigno da sole, se colte appena mature, danno un vino asciutto, molto alcolico, fragrante; se colte a maturazione inoltrata, danno un vino abboccato, meno alcolico.

Il vitigno **Cesanese d’Affile** differisce da quello comune per alcune caratteristiche: il colore del tralcio, anziché giallo-chiaro, è di un giallo tendente al rossastro; la foglia è più consistente; la pagina superiore della foglia è pelosa; il grappolo è più aperto.

I vini che si ottengono sono di due tipi: uno di colore rosso rubino carico, di caratteristico aroma, di sapore morbido, pastoso e fine; il secondo dello stesso colore del primo, ma di caratteristico aroma marcato e di sapore dolce e vellutato.

Viene coltivato solo nel comune di Affile in provincia di Frosinone e dintorni. È utilizzato esclusivamente per la vinificazione.

⁶⁰⁾ Cfr. Prosperi V., *I vini*, p. 22.

Bibliografia

AA. VV., *Il vino dei Castelli Romani ieri e oggi*, Roma 1981.

Acerbi G., *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*, Milano 1825.

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, della Spagna e di tutta l'Europa e su ogni uso dei vini*, Torino 1990.

Breviglieri N. - Casini E., "Aleatico", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Vol. II, Treviso 1962.

Calò A. - Scienza A. - Costacurta A., *Vitigni d'Italia*, Bologna 2001.

Catone M. P., *Liber de agricultura*, Roma 1964.

Catullo G. V., *Le poesie*, a cura di F. Della Corte, Milano 1977.

Columella L. G. M., *L'arte dell'agricoltura*, Torino 1977 (trad. di R. Calzecchi Onesti).

Fontanari Martinatti I., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Trento 2001.

Gnoli U., *Alberghi ed osterie di Roma nella Rinascenza*, Spoleto 1935.

Jannattoni L., *Il ghiottone romano*, Milano 1965.

Johnson H., *Il vino - storia tradizioni cultura*, Padova 1991.

Lancerio S., *I vini d'Italia giudicati da Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, a cura di G. Ferraro, Livorno 1973.

Marzotto N., *Uve da vino*, Vol. II, Vicenza 1925.

Montaldo G., *I vigneti del Papa*, Siena 1997.

Orazio Q. F., *Odi ed Epodi*, trad. di E. Mandruzzato, Milano 1999.

Ovidio P. N., *L'arte di amare*, a cura di E. Pianezzola, Milano 1991.

Plinio G. S., *Storia naturale*, Vol. XIV, a cura di G. B. Conte, Torino 1984.

Prosperi V., *I vini pregiati dei Castelli Romani*, Roma 1939.

Prosperi V. - Pirovano A. - Bruni B., *Trebbiano giallo*, in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Vol. IV, Treviso 1965.

Strabone, *The Geography of Strabo*, Vol. V, Cambridge Massachussetts 1969.

Tacito, *Annali*, a cura di A. Arici, Torino 1969.

Tibullo A., *Elegie*, trad. di M. Ramous, Milano 1988.

Tonnarelli - Grassetti A., *La viticoltura e l'enologia nel territorio di Velletri*, Velletri 193.

Volpicelli L., in Veronelli L., *I vini d'Italia*, Roma 1961.

Virgilio, *Tutte le opere*, a cura di E. Cetrangelo, Firenze 1966.

Indice

Premessa	5
Storia della vitivinicoltura laziale	9
I vitigni degli antichi Romani	19
I vini del Lazio nel XVI secolo	26
La vigna-villa e i vigneti del papa	33
Il vino “Romanesco” e le osterie dell’Urbe	37
Il vino e la cucina romana	41
I vitigni di Roma	44
Bibliografia	53

